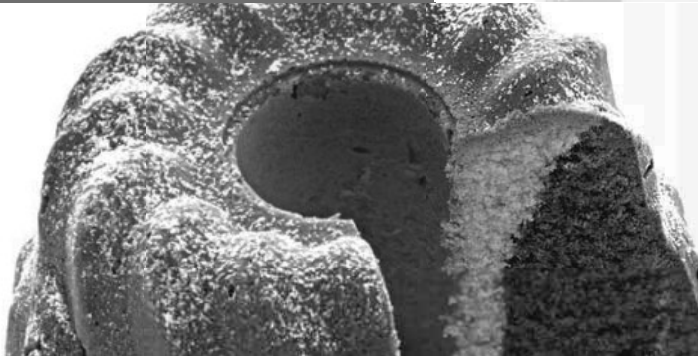




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM44..
MUM46..
MUM48..



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام

ru

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.

Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	134
Комплектный обзор	136
Управление	138
Чистка и уход	140
Помощь при устранении неисправностей	140
Примеры использования	140
Серийные/специальные принадлежности	142
Утилизация	143
Гарантийные условия	143

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию, для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также пользование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!

Данный прибор предназначен для перемешивания, замеса и взбивания продуктов питания. Его нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей, возможны другие варианты применения.

Прибор использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему эту инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор не предназначен для использования детьми.

Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Не оставлять работающий прибор без присмотра.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.

Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не натягивать сетевой шнур прибора через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба или лицо с аналогичной квалификацией.

Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Опасность поражения электрическим током!

Вставлять штепсельную вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором. Основной блок никогда не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель. Пока прибор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Насадки/принадлежности заменять только после полной остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Включать и выключать прибор можно только с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки. После перерыва в снабжении электроэнергией прибор снова начинает работать.

ru

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Не прикасаться к вращающимся деталям. Во время работы прибора никогда не опускать руку в смесительную чашу. Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (4, 7).

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Никогда не проводить сборку блендера на основном блоке. Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с накрытой крышкой.

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопнящейся жидкости.

Важно!

Одновременно использовать только одну насадку или принадлежность.

Инструкция по эксплуатации описывает приборы различных исполнений, см. также обзор различных моделей приборов (**рисунок III**). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Ступень «1» = самое низкое число оборотов – медленно
Ступень «4» = самое высокое число оборотов – быстро

При отключении электроэнергии прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. **Рисунок IV**

Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Поворотный кронштейн (см. «Рабочие положения»)
- 3 Поворотный переключатель
 - «0/off» = остановка
 - ☺ / «P» = положение ожидания;
 Удерживать поворотный переключатель, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутаом положении. Если привод больше не вращается, то откинутаом положение уже достигнуто.
 - Ступени 1–4 = рабочие скорости

4 Защитная крышка для привода

Для снятия защитной крышки для привода, ее следует поворачивать до тех пор, пока она не расфиксируется.

- 5 Привод для**
 – универсальной резки *
 – соковыжималки для цитрусовых *
 – зерновой мельницы *

При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

- 6 Привод для**
 – насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка)
 – мешалки мороженицы *
 – в опущенном или поднятом положении для мясорубки *

- 7 Защитная крышка для привода блендера**

- 8 Привод для**
 – универсального блендера
 При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.

- 9 Отсек для сетевого шнура (рисунок 1)**
 MUM 44...: Намотать сетевой шнур на держатель
 MUM 46.../48...: Убрать сетевой шнур в отсек для его хранения.

Смесительная чаша с принадлежностями

- 10 Смесительная чаша**
11 Крышка
Насадки
12 Венчик для перемешивания
13 Венчик для взбивания
14 Месильная насадка с отклонителем теста

- Блендер**
15 Подставка
16 Ножевая вставка
17 Уплотнительное кольцо
18 Стакан блендера
19 Крышка
20 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Рабочие положения

⚠ Внимание!

Прибор можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Установка в рабочее положение

Рисунок 1

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна.
- В необходимом рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установка/снятие венчиков для смешивания и взбивания и месильной насадки
7		Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

ru

Управление



Опасность травмирования!

Вставлять штепсельную вилку в розетку можно только после полного окончания подготовки к работе с прибором.



Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность/насадка находится в рабочем положении.

Не включать пустой прибор.

Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием прибор и принадлежности тщательно почистить, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Вытянуть/размотать сетевой шнур (рисунок 6).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка Рисунок 6

Венчик для перемешивания (a)

для перемешивания теста, напр., сдобного теста

Венчик для взбивания (b)

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного

Месильная насадка (c) с отклонителем теста (d)

для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).



Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы никогда не опускать руку в смесительную чашу.

Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками.

- Установить поворотный переключатель на «Р» и удерживать, пока привод не остановится.

Указание:

Если привод больше не вращается, то откинутое положение уже достигнуто.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 6.
 - Установить смесительную чашу. Цоколь смесительной чаши должен быть вставлен в выемку основного блока.
 - В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку. При установке месильной насадки отклонитель теста поворачивать до тех пор, пока насадка не зафиксируется.
 - Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
 - Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
 - Установить крышку.
 - Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- #### **Дозагрузка ингредиентов**
- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
 - Установить поворотный переключатель на «Р» и удерживать, пока привод не остановится.
 - Снять крышку.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 7.
- Загрузить ингредиенты или
- дополнить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить поворотный переключатель на «P» и удерживать, пока привод не остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 6.
- Извлечь насадку из привода.
- Снять смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Блендер

Рисунок E



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!

Блендер можно использовать только в собранном виде и с накрытой крышкой.



Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные продукты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Внимание!

Переработка жидкостей в стеклянном блендере (можно приобрести в специализированной торговле): максимум на ступени «3». Заливать не более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 3.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на цоколе блендера напротив маркировки на основном блоке) и повернуть его против часовой стрелки до упора (рисунок E-4/5).
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости для пластмассового блендера = 1 литр, для стеклянного = 0,75 литра; сильнопенящиеся или горячие жидкости, максимум 0,5 литра. Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 50 – 100 граммов.
- Установить крышку и крепко прижать. Всегда придерживать крышку рукой во время работы. Не держать при этом руку над загрузочным отверстием!
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов

Рисунок E-6

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и добавить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие или
- залить жидкость через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять его.

Рекомендация: блендер лучше всего помыть сразу после использования.

ru

Чистка и уход

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхность прибора может быть повреждена.

Чистка основного блока



Опасность поражения электрическим током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не мыть в проточной воде.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой.
- При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение протереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка блендера



Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки блендер можно разобрать.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Ножевая вставка не предназначена для мытья в посудомоечной машине. Ножевую вставку мыть только под проточной водой.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не разбирая его.

Для этого налить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (на приборах с функцией мгновенного включения на ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Разборка блендера

- Повернуть цоколь стакана блендера по часовой стрелке, и снять его.
- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Извлечь ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера



Опасность травмирования!

Никогда не собирать блендер на основном блоке.

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Ножевую вставку вставить снизу в стакан блендера.
- С помощью цоколя плотно прикрутить ножевую вставку.
- Затянуть цоколь стакана блендера против часовой стрелки.

Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обращайтесь, пожалуйста, в нашу службу сервиса.

Примеры использования

Взбитые сливки

100–600 г



- Взбивать сливки в течение 1½–4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на ступени «4» с помощью венчика для взбивания.

Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков



- Взбивать белки в течение 4–6 минут на ступени «4» с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто*Основной рецепт*

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

70 г муки

70 г крахмала, при необх. немного химического разрыхлителя

- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4–6 минут на ступени «4» с помощью венчика для взбивания до образования пены.

- Перевести поворотный переключатель на ступень «2» и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто*Основной рецепт*

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с ½ лимона

200–250 г сливочного масла (комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

⅛ л молока

- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», а затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 1,5–2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто*Основной рецепт*

125 г сливочного масла (комнатной температуры)

100–125 г сахара

1 яйцо

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара

250 г муки



при необх. немного химического разрыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 2–3 минут с помощью венчика для перемешивания (ступень «3») или месильной насадки (ступень «2»).

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто*Основной рецепт*

500 г муки

1 яйцо

80 г жира (комнатной температуры)

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей цедра с ½ лимона

1 щепотка соли

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «2».

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

2 яйца

2 ч. л. горчицы

¼ л растительного масла

2 ст. л. лимонного сока или уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать несколько секунд в блендере на ступени «2».
- Переключить блендер на ступень «4», медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

ru

Серийные/специальные принадлежности

Дальнейшие имеющиеся в комплекте поставки принадлежности (см. приложенный обзор различных моделей, **рисунок 11**) описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации.

Приложенные серийные/специальные принадлежности могут быть также (до-)куплены отдельно.

Принадлежности к прибору MUM 45.. также пригодны для использования на приборах MUM 44../46../48..

Рисунок 11

Смесительная чаша из пластмассы (MUZ4KR3)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Смесительная чаша из нержавеющей стали (MUZ4ER2)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Пластиковая насадка-блендер (MUZ4MX2)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Стеклянная насадка-блендер (MUZ4MX3)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Многофункциональный блендер (MUZ4MM3)

Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Универсальная резка (MUZ4DS3)

Для нарезки огурцов, капусты, кольраби, редиса; для шинковки моркови, яблок и сельдерея, красной капусты, сыра и орехов; для натирания твердого сыра, шоколада и орехов.

Диск для картофеля фри MUZ45PS1

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка, крупно (MUZ45RS1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

Диск для картофельных оладий (MUZ45KP1)

Для универсальной резки MUZ4DS3. Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Соковыжималка для цитрусовых (MUZ4ZP1)

Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Мясорубка (MUZ4FW3)

Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.

Комплект формовочных дисков (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW3. С мелкими отверстиями (3 мм) для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями (6 мм) для жареных колбасок и сала.

Насадка-шаблон для выпечки (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW3. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.

Насадка-терка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW3. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.

Насадка-пресс для отжима сока (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW3.

Для отжима мусса из ягод, (кроме малины), помидоров и шиповника.

Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., от смородины.

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, таких как месильная насадка, венчики для взбивания и перемешивания, диск-резка, диск-шинковка и диск-терка.

Зерновая мельница с коническим размалывающим механизмом из стали (MUZ4GM3)

Для всех сортов зерна кроме кукурузы; также для масличных семян, сушеных грибов и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

Для приготовления мороженого весом до 550 г за один рабочий процесс в одной емкости.

Утилизация

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы 2012/19/EU об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации вы сможете получить у вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту вашего жительства.


Условия гарантийного обслуживания


Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания вы можете в вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Издание _____ Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).
2. Модель _____

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, кофемалки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режущие инструменты, утюги, фены, распылители для волос, электроочаги, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполняемые весы и аналогичные им изделия.

 Продукция, соответствия которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами соответствия, выданными органами по сертификации Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

 Продукция, которая прошла процедуру сертификации в Таможенном Союзе, маркируется знаком обращения продукции в торговую сеть Таможенного союза.

4. Указанные даты и периоды, сообщаем Вам, что подтверждаем соответствие нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации. Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош Унд Сименс Хаусгерате ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери-Страссе 34, Германия. Уполномоченный изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары и средства по уходу, соответствующие стандартам качества, являются товаром этого производителя. Мы рекомендуем приобретать оригинальные аксессуары и средства по уходу для Вашей бытовой техники. По всем вопросам обращайтесь к аксессуарным центрам для бытовой техники. Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве:
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-rl.ru> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров. Узнать больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-shop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательной! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им (правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы, пожара, природной катастрофы и т.д.), попадания бытовых жидкостей, жидкостей, воз действия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, установленных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электропитания, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правила пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании. Неправильное использование в гарантийный период бесплатно ремонтируется или заменяется новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

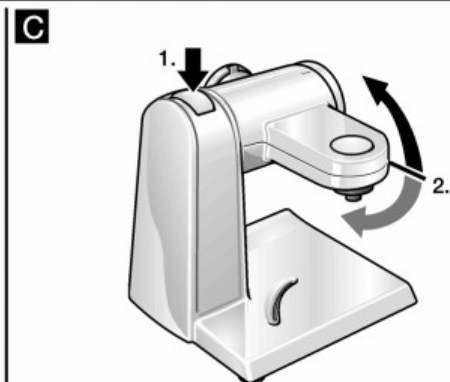
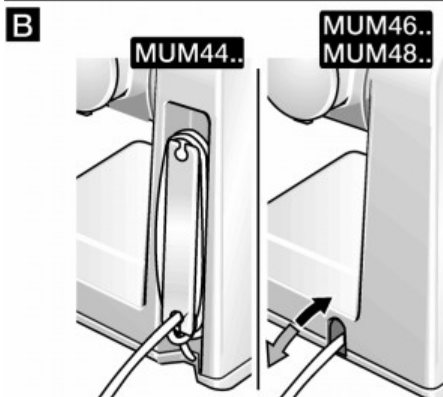
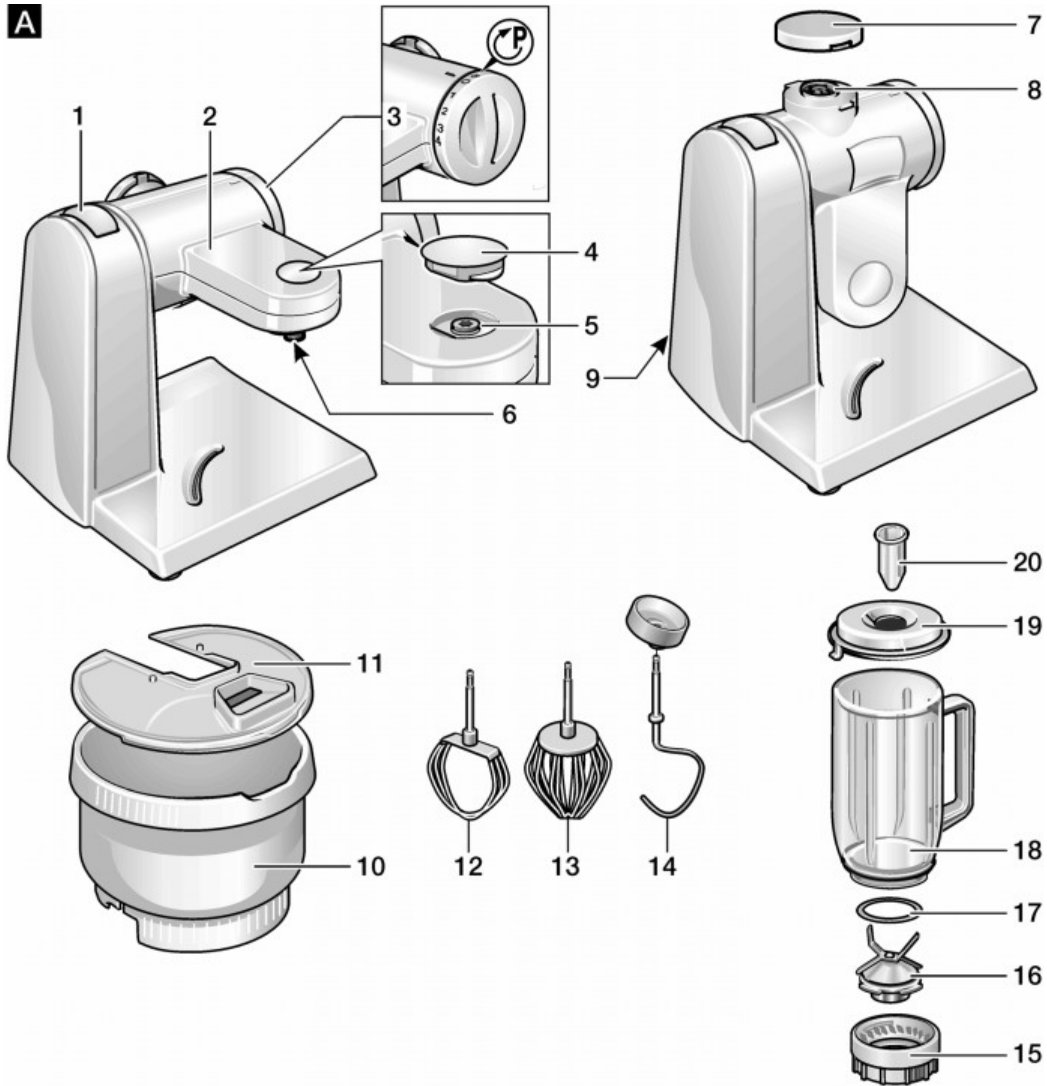
9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предоставить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделий истинно считается датой его покупки, либо при невозможности ее определения - датой изготовления изделия, данные о котором указаны в документах, соответствующих изготовителю. Дата изготовления изделия на обороте маркируется FD и TMM, где F — год изготовления и Mm — месяц изготовления.

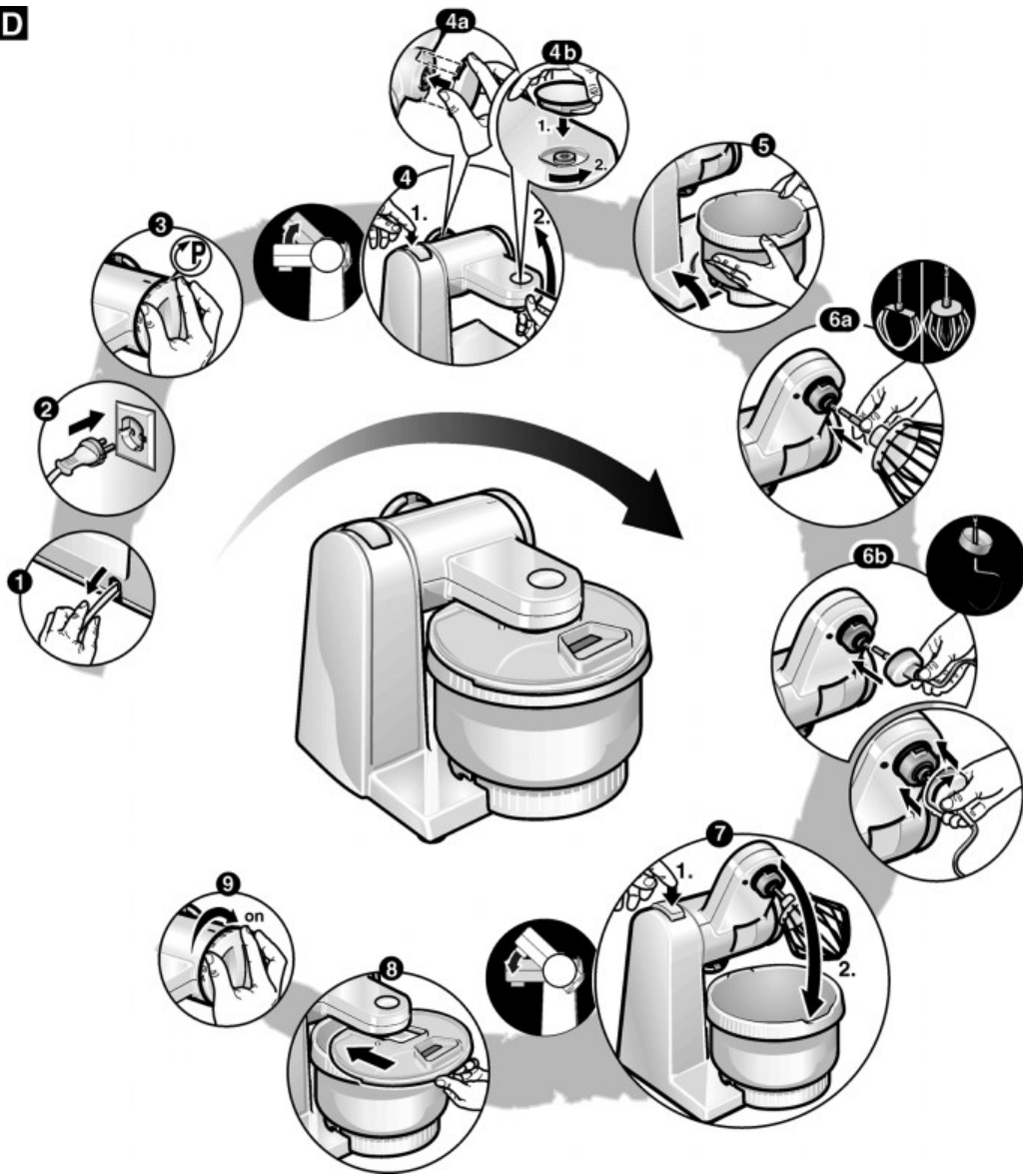


Разработано для жизни



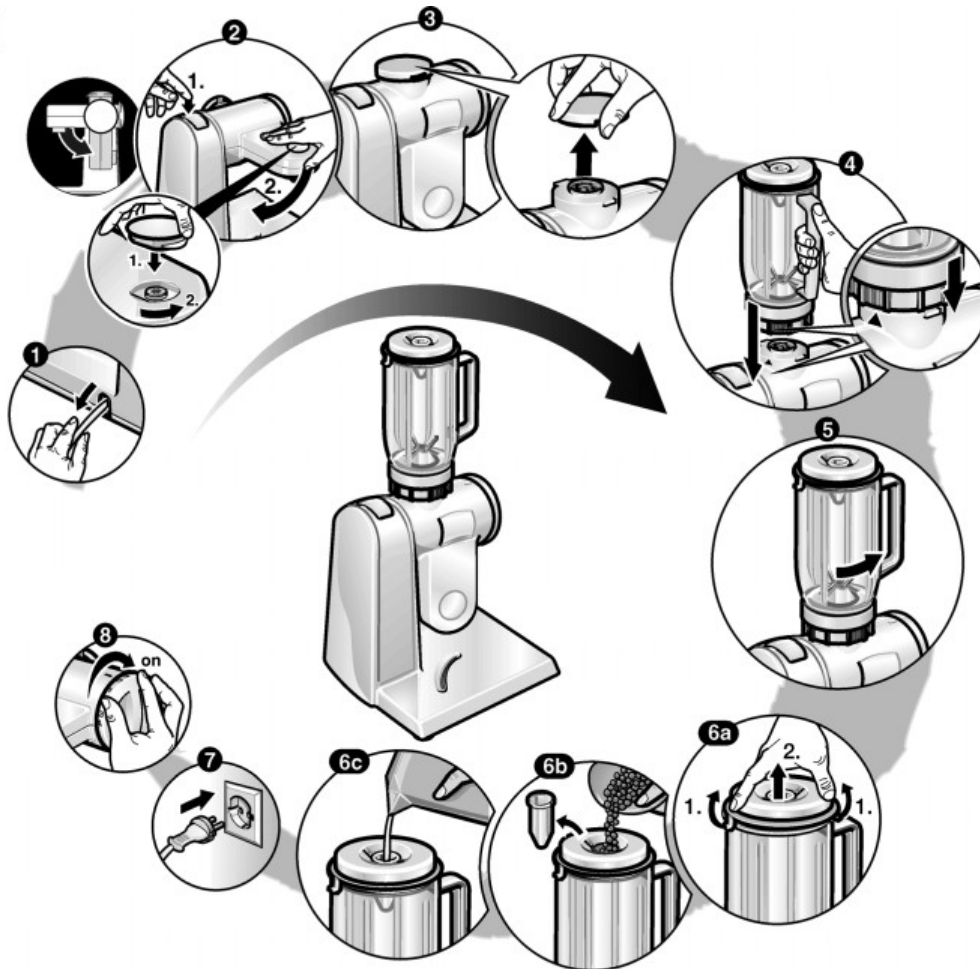


D

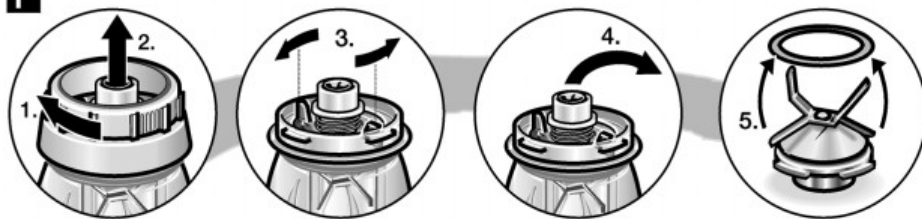




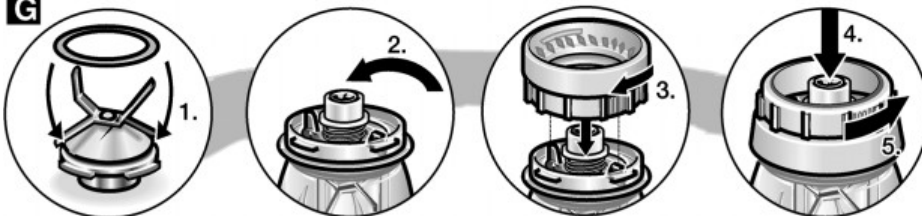
E



F



G





H



MUZ4ZT1



MUZ4KR3



MUZ4ER2



MUZ4EB1



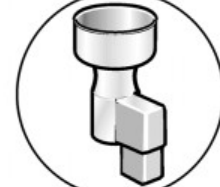
MUZ4ZP1



MUZ4DS3



MUZ4GM3



MUZ45RS1

MUZ45PS1

MUZ45AG1

MUZ45KP1

MUZ4MX2



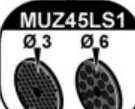
MUZ4MX3



MUZ4MM3



MUZ4FW3



MUZ45SV1

MUZ45FV1

MUZ45RV1

MUZ45LS1

