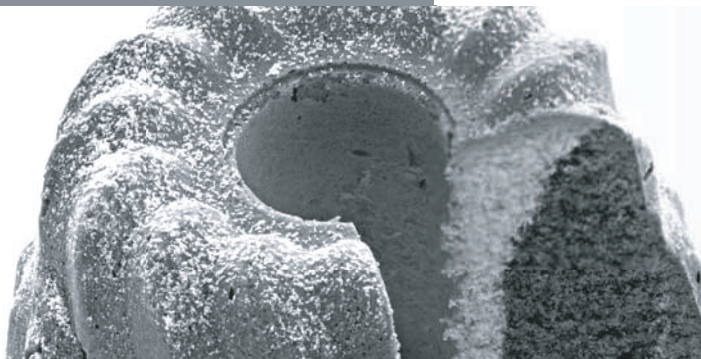




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MaxxiMUM
MUMXX...

 **BOSCH**

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	108
Комплектный обзор	111
Рабочие положения	112
Эксплуатация	113
Чистка и уход	117
Помощь при устранении неисправностей	118
Примеры использования	119
Специальные принадлежности	123
Утилизация	125
Гарантийные условия	125

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 использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно 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 пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания и измельчения продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор можно 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 инструкцию по эксплуатации.

▲ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

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. 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 протягивать сетевой шнур 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!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой. Не использовать парочиститель. Не изменять положение мультифункционального кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода. Насадки/принадлежности можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения. Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

ru

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Не прикасаться к вращающимся деталям.

Насадки можно менять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок/положении «Easy fill».

Мультифункциональный кронштейн можно передвигать только после остановки насадки. Прибор можно включать только в том случае, если блендер прикручен до упора и привод для насадок закрыт защитной крышкой (7). Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Для чистки использовать щетку.

Опасность травмирования об острые ножи/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 установленной крышкой.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,75 литра горячей или сильнопняющейся жидкости.

Важно!

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Устанавливать и использовать можно только одну насадку или принадлежность.

▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Системы безопасности

Блокировка включения

См. таблицу «Обзор рабочих положений».

Прибор не включается в пол. 1.

Прибор включается в пол. 2–4 только в том случае:

- если установлена смесительная чаша и повернута до упора или
- привод насадок закрыт защитной крышкой (7).

В пол. 5 прибор включается, только если привод для насадок закрыт защитной крышкой (7). Блендер должен быть прикручен до упора.

В пол. 6 прибор включается, только если мясорубка с адаптером правильно установлена (см. инструкцию по эксплуатации мясорубки).

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова.

Для возобновления работы установить поворотный переключатель (3) на «0/off», затем включить желаемую ступень.

Защита от перегрузки


Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки.

Возможные причины:

- очень большое количество перерабатываемых продуктов,
- слишком продолжительное использование.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Комплектный обзор

В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (рисунок ).

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

Основной блок

- 1 **Кнопка разблокировки**
- 2 **Мультифункциональный кронштейн «Easy Armlift»** – упрощает и облегчает управление мультифункциональным кронштейном (см. «Рабочие положения»).
- 3 **Поворотный переключатель**
После выключения (положение «0/off») прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок (положение для смены насадок). В данном положении также облегчается заполнение ингредиентов в смесительную чашу, так как ингредиенты не могут остаться лежать на насадках (положение «Easy fill»).
«0/off» = остановка
«M/S» = «M» обозначает мгновенное включение на самое высокое число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки. «S» обозначает автоматическую систему «SensorControl». При активированной системе «SensorControl» (4) происходит автоматическое отключение при достижении оптимального результата. Ступени 1–7, рабочая скорость:
«1» = низкое число оборотов – медленно,
«7» = высокое число оборотов – быстро.
- 4 **Кнопки управления автоматической системой «SensorControl»**
См. раздел «Работа с системой «SensorControl»».
- 5 **Защитная крышка для привода**
Для снятия защитной крышки с привода нажать на переднюю часть и снять крышку.
- 6 **Привод для**
– универсальной резки *,
– соковыжималки для цитрусовых * и
– зерновой мельницы *.
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.

ru

- 7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и мясорубки *
- 8 Защитная крышка для привода
- 9 Привод для блендера
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.
- 10 Защитная крышка для привода блендера
- 11 Хранение кабеля
Отсек для хранения кабеля или автоматическое сматывание кабеля (в зависимости от модели)

Смесительная чаша с принадлежностями

- 12 Смесительная чаша из нержавеющей стали
- 13 Крышка
- 14 Загрузочная воронка

Насадки

- 15 Венчик для перемешивания «Absolut»
- 16 Цельнометаллический венчик для взбивания
- 17 Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста

Блендер *

- 18 Держатель блендера с ножом
- 19 Емкость блендера (стекло)
- 20 Крышка с загрузочным отверстием
- 21 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Рабочие положения

Внимание!

Прибор можно использовать только в том случае, если насадка/принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей.

Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.



Примечание

Мультифункциональный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая упрощает и облегчает управление мультифункциональным кронштейном.

Установка рабочего положения

Рисунок 9

- Нажать на кнопку разблокировки и передвинуть мультифункциональный кронштейн.
Поддерживать движение одной рукой.
- Мультифункциональный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Обзор рабочих положений

Положение	Привод	Насадка/Принадлежность	Рабочая скорость
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
3	5		1–3
			3–7
4	5		3–5
5	8		5–7
6	6		5–7

* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

Эксплуатация



Опасность травмирования!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

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

Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла.

Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

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

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Подготовить кабель (рисунок 9).
 - а) Приборы с отсеком для хранения кабеля:**
вытянуть кабель на желаемую длину.
 - б) Приборы с автоматическим сматыванием кабеля:**
вытянуть кабель за один раз на желаемую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется. Уменьшение рабочей длины кабеля: Слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины. Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.

Внимание!

Не перекручивать кабель при его заправке.

В приборах с автоматическим сматыванием кабеля, кабель нельзя заправлять вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

Смесительная чаша и насадки



Опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Не прикасаться к вращающимся деталям.

Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок.

Мультифункциональный кронштейн можно передвигать только после остановки насадки.

Из соображений безопасности прибор можно использовать в пол. 2–4, только если установлена и закручена до упора смесительная чаша или установлена защитная крышка на привод для насадок (8).

Внимание!

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором. Инструменты вставлять в привод до полной фиксации.

Венчик для перемешивания «Absolut» (15)



для замешивания теста, напр., сдобного теста или мусса, и подмешивания взбитых в пену яичных белков или сливок.

Цельнометаллический венчик для взбивания (16)



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

Месильная насадка «High perfor-mance» с отклонителем теста (17)






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


ru

Важное примечание по использованию венчика для взбивания Рисунок D

Венчик для взбивания должен слегка касаться дна смесительной чаши, чтобы полностью перемешивать ингредиенты. Это важно также для обеспечения функционирования автоматической системы «SensorControl». Для большего количества продуктов венчик для взбивания можно установить повыше. Установка высоты венчика для взбивания регулируется следующим образом:

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1. 
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и ослабить гайку по часовой стрелке входящим в комплект поставки ключом (на дне прибора).
- Поворачивая венчик, отрегулировать высоту венчика для взбивания до оптимального уровня:
 - вращение по часовой стрелке: поднятие
 - вращение против часовой стрелки: опускание
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 2.  Проверить высоту венчика для взбивания, при необходимости откорректировать.
- Если высота установлена правильно, нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1. 
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку против часовой стрелки входящим в комплект поставки ключом.


Работа со смесительной чашей и насадками Рисунок E

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 1. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Установка смесительной чаши:
 - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от цели переработки вставить в привод до полной фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

Примечание:

При установке месильной насадки сначала необходимо вставить отклонитель теста, затем месильную насадку (рисунок E-4b).

Обратить внимание на форму и расположение деталей.

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 2. 
- Установить крышку.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.


Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала вмешивать на ступени 1–2, затем, при необходимости, переключить на ступень 3–7
- Венчик для взбивания: Ступень «7», подмешивание на ступени «1»
- Месильная насадка: сначала вмешивать на ступени «1», затем вымешивать на ступени «3»


Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить загрузочную воронку (рисунок **Б–7**).
- Загрузить ингредиенты через загрузочную воронку.

или

- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1. 
- Загрузить ингредиенты.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 1. 
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Работа с системой «SensorControl»

Ваш прибор оснащен автоматической системой «SensorControl».

При приготовлении взбитых сливок и яичных белков венчиком для взбивания сенсоры контролируют взбивание и автоматически выключаются при достижении определенной консистенции.


От свежести, температуры и содержимых веществ в используемых сливках зависит требуемое время и результат.

Примечание:

Перед первым использованием автоматической системы «SensorControl» для обеспечения надлежащего функционирования сенсорной системы кухонный комбайн должен проработать не менее двух минут.

Рисунок **Б**

- Подготовка прибора, как описано выше.
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.

- Венчик для взбивания установить так, чтобы он слегка касался дна смесительной чаши.
см. раздел «Важное примечание по использованию венчика для взбивания».
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 2. 
- Установить загрузочную воронку (рисунок **Б–3**).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Примечание:

После того, как венчик вставлен, автоматическая система «SensorControl» инициализируется, символы мигают. Прибор готов к работе, когда все 3 символа светятся равномерно.

- Загрузить сливки или белки в смесительную чашу.
Количество для переработки:
 - Взбитые сливки: 300–1500 мл
Наилучшие результаты достигаются при взбивании свежих сливок при температуре 6 °C.
 - Яичный белок: 2–12 штук
- Нажать на соответствующую кнопку автоматической системы «SensorControl».



> 300 ml

Взбитые сливки, исходное количество 300–700 мл



> 700 ml

Взбитые сливки, исходное количество 700–1500 мл



eggwhite

Взбитые белки

Символ активированной автоматической системы «SensorControl» светится, другие символы гаснут.

Корректировка правильного выбора кнопки:

⇒ Нажать на необходимую кнопку.

- Перевести поворотный переключатель на ступень «M/S» и удерживать его 2 секунды в этом положении. После отпускания поворотный переключатель остается в этом положении!

Примечание: Если поворотный переключатель не переставляется в течение 30 секунд, то активированная система «SensorControl» деактивируется! Снова светятся все 3 символа.

ru

Корректировка неправильного выбора кнопки:

- ⇒ Поворотный переключатель установить на «0/off», при этом нужно преодолеть небольшое сопротивление.
- ⇒ Нажать на необходимую кнопку.
- ⇒ Установить поворотный переключатель на ступень «M/S».

Прибор начинает работать. Во время процесса переработки кнопки системы «SensorControl» заблокированы.

Примечание: Во время работы прибора ингредиенты не загружать!

Привод автоматически выключается, как только взбитые сливки/яичные белки достигнут оптимальной консистенции.

Поворотный переключатель переходит в положение «0/off». Символы светятся.

Важные примечания:

- Автоматическая система «SensorControl» может достичь оптимальных результатов только при условии, что яйца свежие, а сливки охлажденные (прибл. 6 °C).
- Прежде замороженные сливки взбить невозможно.
- Использование сливок с добавками или без лактозы может привести к не идеальным результатам.
- Сахар, ароматические и прочие добавки добавлять только после выключения автоматической системы. Для этого установить поворотный переключатель на ступень «5».
- Если результат после автоматического выключения не отвечает желаемому, то поворотный выключатель следует включить на ступень 7, пока не будет достигнут результат, который соответствует Вашим представлениям.

Автоматическую систему «SensorControl» не активировать второй раз!

- Автоматическую систему «SensorControl» можно прервать в любое время (поворотный переключатель на «0/off» при этом нужно преодолеть небольшое сопротивление).
- Привод всегда выключается максимум после 6 минут, даже если заданный результат еще не был достигнут. Символы мигают. См. «Помощь при устранении неисправностей».

- Автоматическая система «SensorControl» не функционирует на ступенях 1–7 или при работе с другими приводами.
- Если случайно была нажата какая-либо кнопка системы «SensorControl» во время работы с другими принадлежностями, то эту кнопку следует просто нажать еще раз. Символ гаснет.

Блендер**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!

Прибор можно включать только в том случае, если блендер прикручен до упора и привод для насадок закрыт защитной крышкой (7).

**Опасность ожогов!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!


Блендер можно использовать только в указанных рабочих положениях. Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой. Крышка должна быть полностью заблокирована. Не включать пустой блендер.

Подготовка**Рисунок 14****Внимание!**

Ни в коем случае не собирать блендер на держателе блендера без уплотнителя. Сборка блендера:

- Держатель блендера с установленным уплотнителем вставить в емкость блендера таким образом, чтобы полоска находилась под маркировочной резелкой.
- Закрепить держатель блендера поворотом вправо до упора.

Работа с блендером**Рисунок 6**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional-ный кронштейн в положение 5. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
 - Максимальное количество жидких ингредиентов = 1,75 литра;
 - Максимальное количество сильно-пенящихся или горячих жидкостей = 0,75 литра;
 - Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 граммов.
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов (рисунок 6-8)

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты **или**
 - извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие
- или**
 - заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

**Важное примечание**

При переработке жидкостей/жидких ингредиентов число оборотов прибора следует повышать медленно, постепенно, чтобы избежать разбрызгивания перерабатываемой в блендере массы.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя. Подождать, пока нож остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.

- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.
- Снять крышку со стакана блендера. Повернуть для этого крышку против часовой стрелки и снять.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Чистка и уход**Важное примечание**

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Чистка основного блока**Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки для приводов влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их постоянная деформация!

ru

Чистка блендера



Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Внимание!

Держатель блендера не мыть в посудомоечной машине и не оставлять лежать в воде.

- Держатель блендера почистить под проточной водой.
- Крышку, воронку и емкость блендера можно мыть в посудомоечной машине.

Примечание:

Крышку для чистки можно разобрать.

Рисунок 1

- Извлечь из крышки воронку, подняв ее вверх.
- Выдавить вставку вниз из крышки.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Постарайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Неисправность

Прибор не включается.

Устранение

- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить мультифункциональный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Закрутить смесительную чашу до упора.
- Накрывать защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Установить прибор на «0/off», а затем снова на желаемую ступень.

Неисправность

Прибор выключается во время использования. Активирована защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

Устранение

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Дать прибору остыть в течение 15 минут, чтобы деактивировать защиту от перегрузок.
- Сократить количество перерабатываемых продуктов. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!
 - Снова включить прибор. Если двигатель после этого не запустится, то прибор следует охлаждать в течение более продолжительного времени (минимум один час).

Неисправность

Символы автоматической системы «SensorControl» мигают.

Автоматическая система «SensorControl» не смогла достичь заданного результата. Прибор отключается автоматически, поворотный переключатель установлен на «0/off».

Устранение


- Нажать на любую кнопку автоматической системы «SensorControl». Автоматическая система инициализируется заново. Прибор готов к работе, когда все 3 символа светятся равномерно.
- Поворотный переключатель коротко установить на ступень «7», до тех пор, пока результат не будет соответствовать Вашим представлениям. Перед этим проверить, соответствуют ли сливки требованиям (количество, состояние, свежесть, температура) и установлен ли венчик для взбивания на правильную высоту.

Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Мультифункциональный кронштейн перемещается вверх.

Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

Устранение

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Мультифункциональный кронштейн установить в положении **2**. 
- Включить прибор (ступень «1»).
- Снова выключить прибор. Насадка останавливается в положении для смены насадок.

Неисправность

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

Устранение

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

**Важное примечание**

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу.

Примеры использования**Взбитые сливки**

200 г–1500 г (до 300 г взбивать без системы «SensorControl»)



- Соблюдать указания в разделе «Работа с системой «SensorControl»».
- Обратит внимание на примечания в разделе «Важное примечание по использованию венчика для взбивания» для корректировки количества перерабатываемых продуктов!

Яичный белок

От 2 до 12 яичных белков



- Соблюдать указания в разделе «Работа с системой «SensorControl»».
- Обратит внимание на примечания в разделе «Важное примечание по использованию венчика для взбивания» для корректировки количества перерабатываемых продуктов!

Бисквитное тесто

Основной рецепт

3 яйца

3–4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

150 г муки

50 г крахмала

При необх. немного химического разрыхлителя



- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4–6 минут на ступени «7» с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на ступень «1» и в течение примерно ½–1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

ru

Сдобное тесто*Основной рецепт*

3–4 яйца

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра
с ½ лимона200–250 г сливочного масла или маргарина
(комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

150 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «5».

Максимальное количество: 2½-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 раз-
рыхлителя

- Все ингредиенты перерабатывать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 2–3 минут на ступени «5».

При использовании более 500 г муки:

- Ингредиенты замешивать с помощью месильной насадки в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 4-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», а затем в течение примерно 3–6 минут на ступени «3».

Максимальное количество: 3-кратное количество продуктов из основного рецепта

Тесто для макарон*Основной рецепт*

500 г муки

250 г яиц (ок. 5 штук)

При необх. 2–3 ст. л. (20–30 г) холодной
воды

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3–5 минут на ступени «3» до получения однородного теста.

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

**Важное примечание**

При дальнейшей переработке этого теста с помощью оригинальной принадлежности к данному прибору, можно использовать только принадлежность MUZ8NV1/2/3.

Данное тесто не подходит для принадлежности MUZ8NS1.

Используйте для этого специальное тесто для макаронного пресса.

ru

Пшенично-ржаной хлеб из цельнозерновой муки



Основной рецепт

325 г свежесмолотой цельнозерновой пшеничной муки

325 г белой муки, тип 405

100 г ржаной муки, тип 630

75 г жидкой натуральной закваски для теста

½ ст. л. тмина

½ ст. л. хлебных пряностей

½ ст. л. соли

1½ пакетика сухих дрожжей

450–500 мл теплой воды

- Все ингредиенты вымешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем переработать в тесто в течение примерно 3 минут на ступени «3».
- Дать тесту подойти, пока оно не увеличится в объеме в два раза, и затем вымешивать его в течение примерно еще 1 минуты на ступени «3».
- Заполнить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму и снова дать ему подойти, затем выпекать.

Рекомендация: Вместо свежесмолотой цельнозерновой пшеничной муки можно взять также свежесмолотую муку из полбы.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

Примечание: В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).

Основной рецепт:

1 яйцо

1 ч. л. с верхом горчицы

1 ст. л. уксуса или лимонного сока

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

200–250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «3».



- Переключить прибор на самую высокую ступень, залить через воронку растительное масло и взбивать в блендере до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Максимальное количество: двойное количество продуктов из основного рецепта

Горячий шоколад



50–75 г охлажденного блочного шоколада

½ л горячего молока

Взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию

- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить в блендере на ступени «7».
- Выключить прибор и добавить молоко через воронку. Взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

Банановый коктейль с мороженым



2–3 банана

2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого

2 пакетика ванильного сахара

½ л молока

- Нарезать бананы на кусочки и измельчить их в блендере в течение 5–10 секунд.
- После остановки прибора добавить молоко и другие ингредиенты и взбивать в блендере в течение примерно 1 минуты, пока масса не вспенится.

Фруктовый напиток



250 г фруктов (напр.: клубника, банан, апельсин, яблоко)

50–100 г сахара

500 мл холодной воды

ru

Лед по желанию

- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме мороженого) загрузить в блендер и взбивать их блендере на ступени «7» в течение примерно 1 минуты.
- По желанию подавать вместе со льдом.

Коктейль для спортсменов

2–3 апельсина

1 лимон

½–1 ст. л. сахара или меда

¼ л яблочного сока

¼ л минеральной воды, по желанию, кубики льда

- Очистить апельсины и лимон от кожуры, нарезать на кусочки.
- Ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить в блендере, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.



Фруктовый мусс

400 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика)

100 мл вишневого сока

100 мл красного вина

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

2 ст. л. лимонного сока

1 кончик ножа гвоздики (молотой)

1 щепотка корицы (молотой)

8 листов желатина



- Замочить желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин взбивать в блендере на ступени «5» в течение примерно 1 минуты.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

Рекомендация: фруктовый мусс лучше всего подавать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Спортивный напиток

200 г меда (из холодильника)

5 г корицы

200 г молока (из холодильника)

- Мед и корицу положить в блендер и взбивать на ступени «М».
- Через 5 секунд добавить молоко и взбивать в течение 3 секунд.



Медовая бутербродная масса



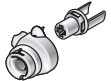
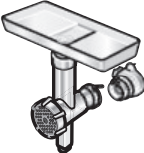





50 г сливочного масла (из холодильника)

200 г меда (из холодильника)

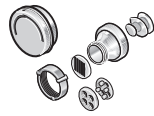
- Разделить сливочное масло на маленькие кусочки и положить в блендер.
- Добавить мед и взбивать в течение 8 секунд на ступени «М».



Специальные принадлежности

	MUZ8ER3 Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 3 кг дрожжевого теста или 3,5 кг сдобного теста.
	MUZ8ZP1 Соковыжималка для цитрусовых	Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ8AD1 Адаптер	Для крепления мясорубки MUZ8FW1 и насадок для макаронных изделий MUZ8NV1/NV2 и NV3.
	MUZ8FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ8LS4/5 Комплекты формовочных дисков	Для мясорубки MUZ8FW1. Мелко для паштетов и бутербродных масс, крупно для жареных колбасок и сала.
	MUZ8WS2 Колбасная насадка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для наполнения искусственных и натуральных оболочек колбасной массой.
	MUZ8SV1 Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ8FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.
	MUZ8RV1 Насадка-терка	Для мясорубки MUZ8FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.
	MUZ8FV1 Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ8FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, напр., от смородины.

ru



MUZ8NS1
Насадка для макаронных изделий

Для мясорубки MUZ8FW1.
Для приготовления макарони, ригатони, вермишели для супа, широкой лапши и листов теста, напр., для лазаньи или швабских вареников.



MUZ8NV1/2/3
Насадка для макаронных изделий

Для приготовления широкой лапши и листов теста, напр., для лазаньи или швабских вареников.



MUZ8MX2
«ThermoSafe»
Блендер (стекло)

Для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд, напр., горячих супов.



MUZXL...
MUZXLVL1
Универсальная резка

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

В комплект MUZXL... входят двусторонний диск «Profi Supercut» – крупно/мелко, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – средне.

В комплект MUZXLVL1 входят двусторонний диск-резка – крупно/мелко, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – средне, диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни, диск для картофельных оладий.



MUZ8PS1
Диск для картофеля фри

Для универсальной резки MUZXLVL1.
Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.



MUZ8RS1
Диск-тертка, крупно

Для универсальной резки MUZXLVL1.
Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.



MUZ8KP1
Диск для картофельных оладий

Для универсальной резки MUZXLVL1.
Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.



MUZ8AG1
Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни

Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.



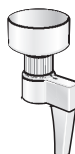
MUZ8KS1
Диск-тертка, мелкая

Для натирания твердого сыра (напр., «Пармезана»).



MUZ8MM1
Многофункциональный блендер

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



MUZ8GM1
Зерновая мельница

Для перемалывания всех сортов зерновых (кроме кукурузы), мака, семян льна, кунжута, гречки и т.д. Также хорошо перемалываются травы, пряности и кофейные зерна.

Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

Утилизация



Данная машина имеет обозначение в соответствии с требованиями Директивы Европейского Сообщества 2012/19/EU относительно электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

В данной Директиве приведены правила приема и утилизации отслуживших свой срок приборов, действующие в рамках Европейского Сообщества.

Информацию по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране. Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.

Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу. Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

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

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch, кофе-машины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режки, тостеры, утюги, фены, распределители для волос, электрокабели, сокотырашки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполненные весы и аналогичные им изделия.



Продукция, соответствия которой обозначены сертифицированными производителями, не подлежит гарантии. Таможенный контроль осуществляется заказом соответствия.



Продукция, которая прошла процедуру сертификации в соответствии с требованиями Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется данными знаками, обозначающими продукцию, соответствующую требованиям Таможенного Союза.

4. Указанные даты и условия, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательствам 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 Хаустерге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верди-Штрассе 34, Германия.

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 разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу обеспечивают самую высокую производительность изделия, а также обеспечивают надежную защиту от повреждений. Использование неоригинальных аксессуаров и средств по уходу для Вашей техники, а также использование аксессуаров и средств по уходу для другой техники, Вы можете обработать в авторизованных сервисных центрах, перечисленных 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**.

Принем заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москва:
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.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-eshop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

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

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обязательному прибору 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.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электропитания, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

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

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживания.

Неисправные узлы прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

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

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы крупных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия истинно считается с даты его покупки, либо при невозможности ее определить, с даты изготовления изделия, напечатанной на приборе или в инструкции по эксплуатации. В соответствии со статьей 18 Закона о защите прав потребителей (ФЗ от 07.02.1992 № 2300-1) «Товар изготовлен в период с 01.01.1992 г. по 31.12.1992 г.» — год изготовления изделия.


BOSCH
Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна
БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81 739 Мюнхен
в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации**

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д. 15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя бытовой техники Bosch на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию бытовой техники Bosch, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 15, телефон (495) 737-2777.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке и непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.



Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, маркируется знаком соответствия.

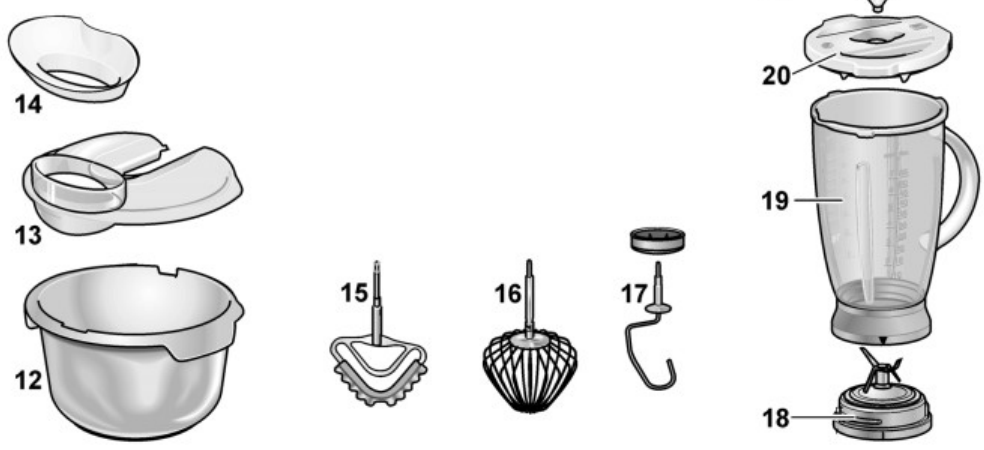
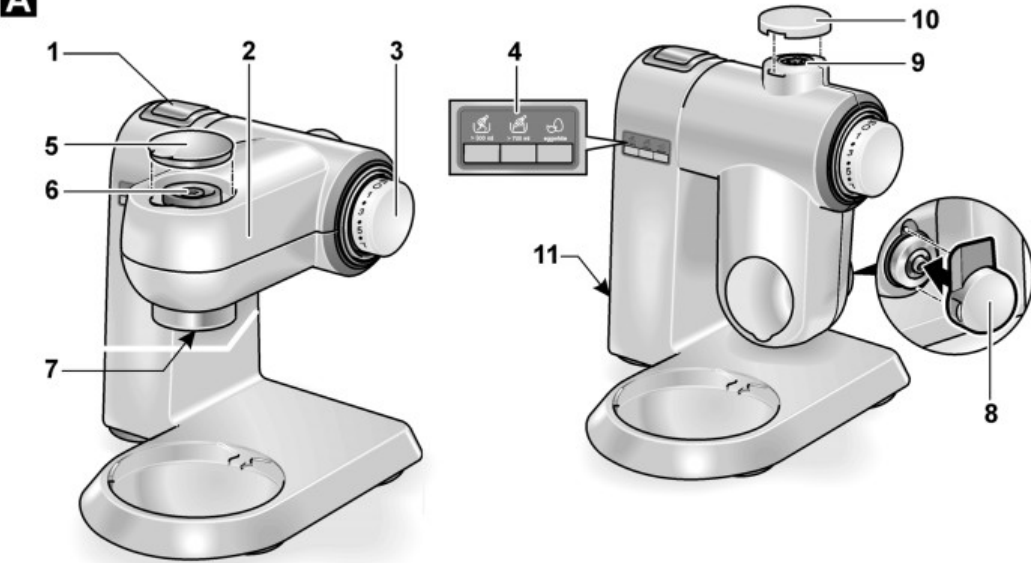
Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.V.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.V.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Кухонные машины					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM5525	CNCM56	C-DE.AЯ46.V.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM5529RU	CNCM56	C-DE.AЯ46.V.61123	12.12.13	11.12.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL10T	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.V.60779	26.11.13	25.11.18	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25A0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25C0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES25G0	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3500	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Миксеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.01122	07.02.13	06.02.18	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.AЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
Измельчители					
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
Блендеры					
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MSM64035	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67190	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X0	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM671X1	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.AЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM87110	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения

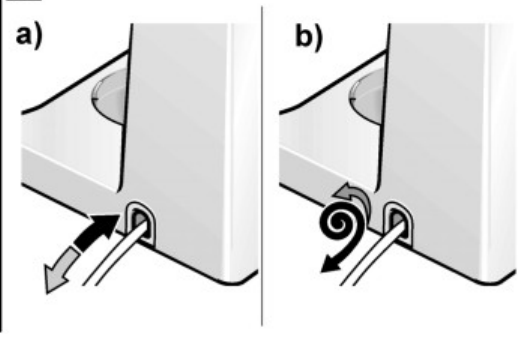
A

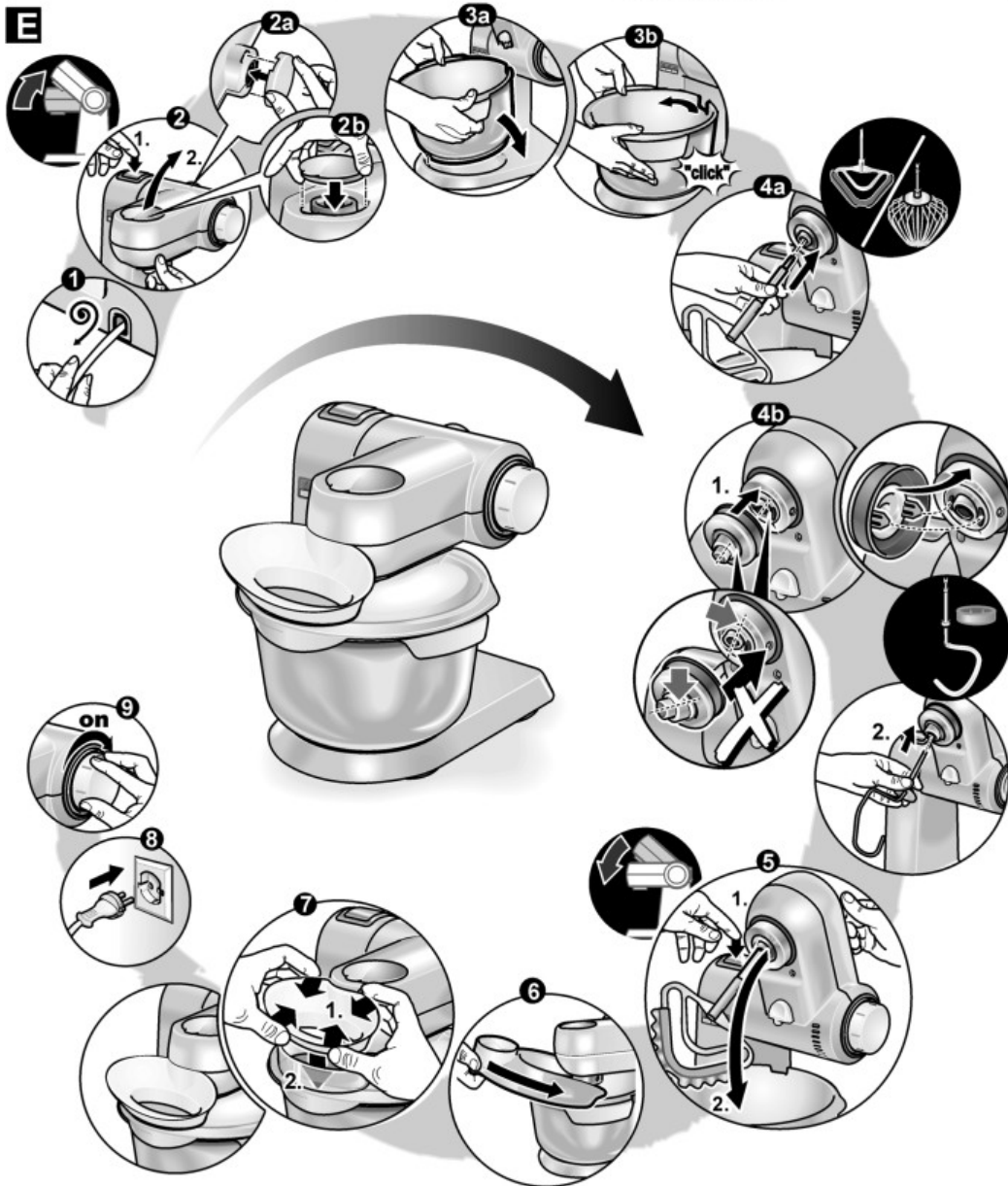
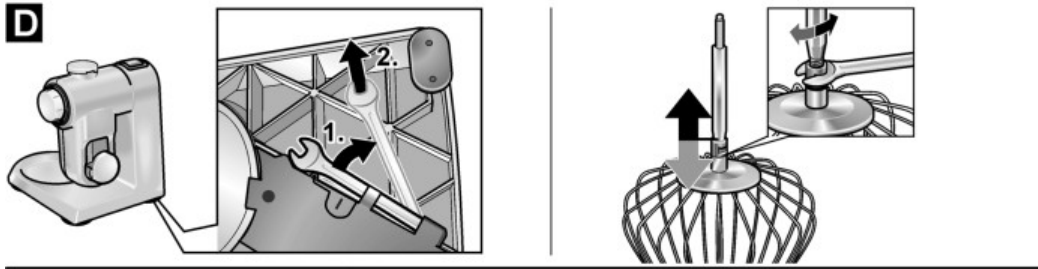


B

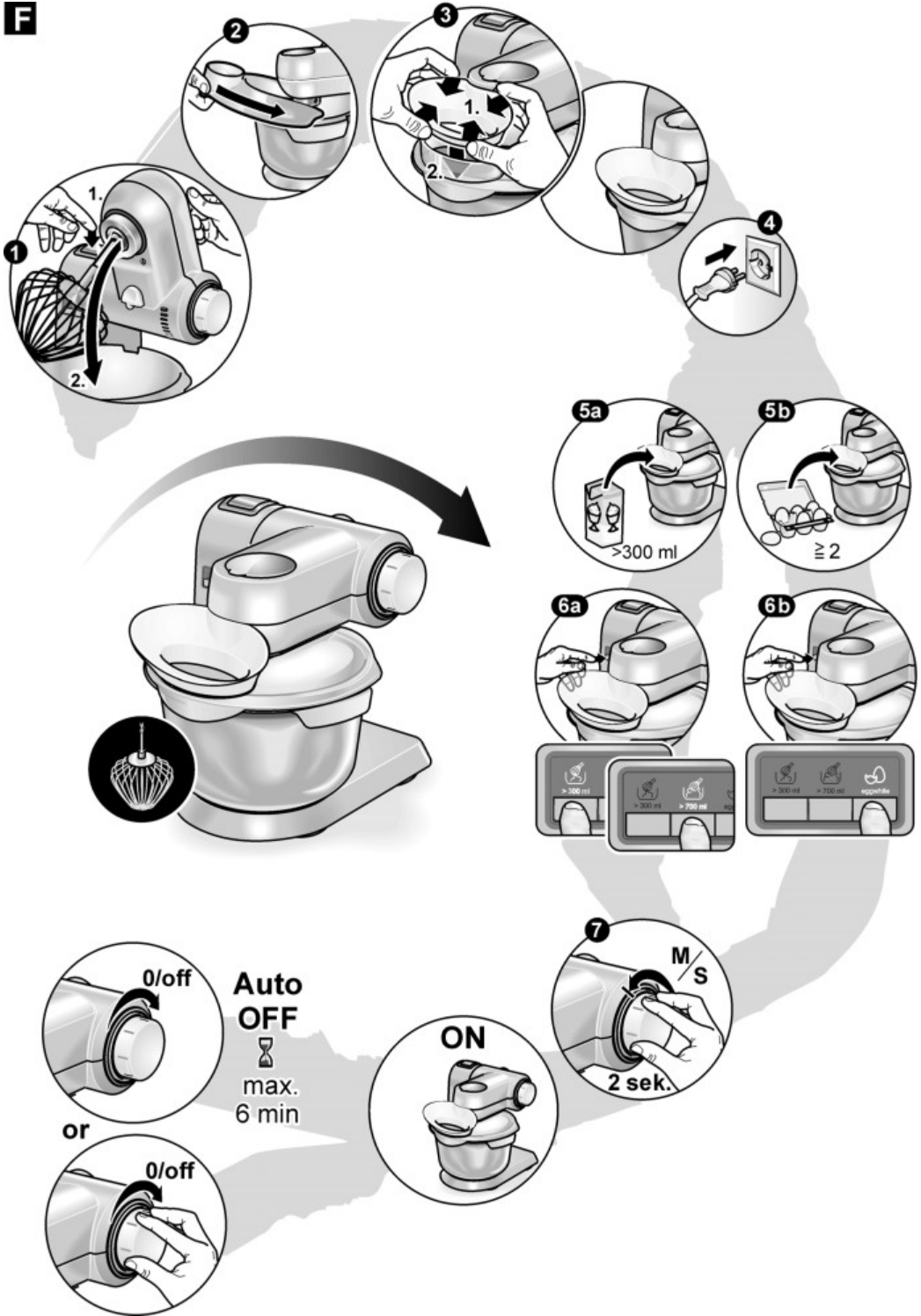


C

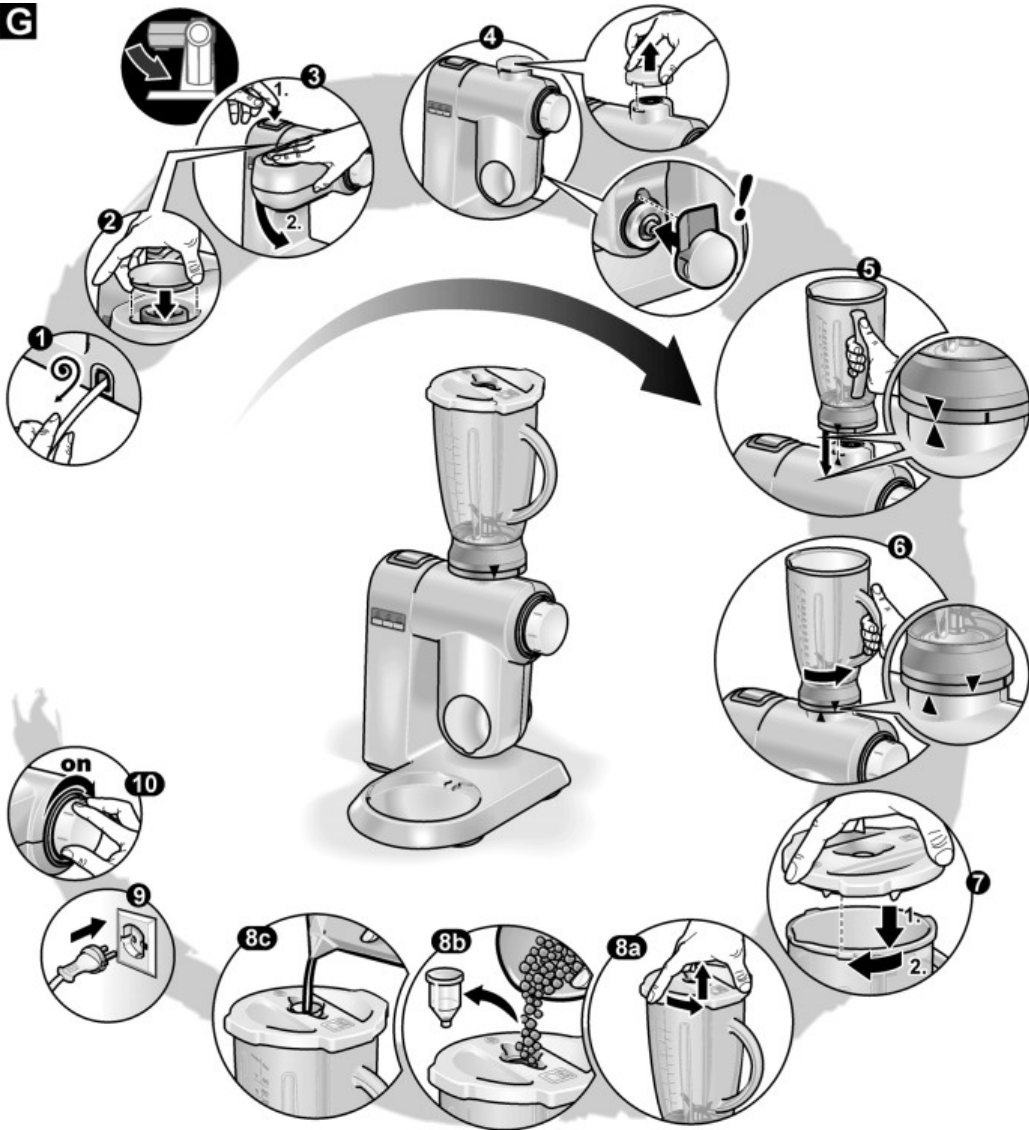




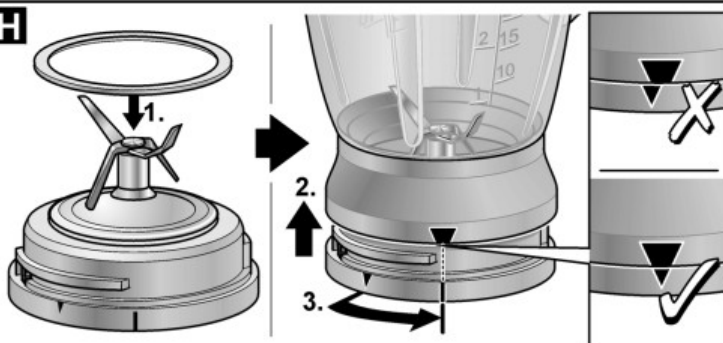
F



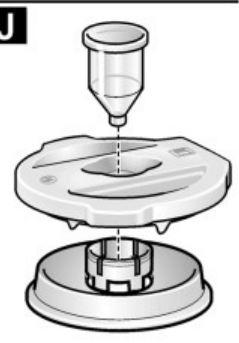
G



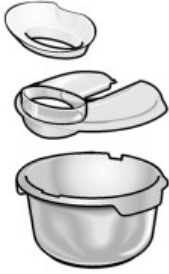











H



J



K						
MUMXX20G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXX20T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXX40G		✓	✓	✓	✓	✓

			<i>Profi Supercut</i> 			
MUMXX20G	✓					
MUMXX20T	✓					
MUMXX40G	✓	✓	✓	✓	✓	✓