

MUMXL...



BOSCH

es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi

hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

*Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.*

Зміст

Для Вашої безпеки	94
Короткий огляд	97
Робочі положення	98
Управління	98
Очищення і догляд	101
Допомога при неполадках	102
Приклади для використання	103
Спеціальні приладдя	106
Рекомендації з утилізації	108
Гарантійні умови	108

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.

Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не перевищувати максимально допустимої кількості продуктів (див. «Приклади для використання»!)

Цей прилад придатний для перемішування, змішування, збивання і подрібнення продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

▲ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.

Дітям заборонено гратися із приладом.

Виконання дітьми чистки і технічного догляду без нагляду заборонено.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях.

Не користуватися приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Небезпека враження електричним током!

Вмикати вилку до розетки лише після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Ні в якому разі не занурювати основний блок приладу у рідину та не тримати під проточною водою.

Не користуватися пароочищувачем.

Не змінювати положення мультифункціонального кронштейна, якщо прилад ввімкнений. Зачекатися повної зупинки приводу.

Насадки/приладдя можна міняти лише після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.

Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем. При невикористанні приладу вийняти вилку з розетки.

Вийняти вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Працювати лише зі встановленою кришкою (12)!

Не торкатися обертових деталей.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення і зупиняється у положенні для зміни насадок/положенні «Easy fill».

Змінювати положення мультифункціонального кронштейна можна тільки після зупинки насадки.

Прилад можна вмикати тільки у тому випадку, якщо блендер прикручений до упору і привід для насадок закритий захисною кришкою (7). Невживані приводи закрити захисними кришками.

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Для очищення користуватися щіткою.

Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом!

Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.

Важливо!

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання. Встановлювати і використовувати тільки одну насадку або приладдя.

▲ Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Обертотві ножі.



Обережно! Обертотві насадки.
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення

Див. таблицю «Огляд робочих положень».

Прилад не вмикається в пол. 1.

Прилад вмикається в пол. 2–4 лише тоді:

- коли чашка вставлена та повернута до упору **або**
- привід для насадок закритий захисною кришкою (7).

У пол. 5 прилад вмикається тільки, якщо привід для насадок закритий захисною кришкою (7). Блендер має бути прикручений до упору.

В пол. 6 прилад вмикається лише тоді, коли м'ясорубка з адаптером правильно встановлена (див. інструкцію з використання до м'ясорубки).

Блокування повторного ввімкнення


Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше при подачі струму. Для відновлення роботи встановити поворотний перемикач (3) на «0/off», а потім ввімкнути бажаний ступінь.

Захист від перевантаження

В разі самостійного вимкнення двигуна під час експлуатації, захист від перевантаження активований. Можливі причини:

- занадто велика кількість продуктів для переробки,
- занадто довгий час експлуатації.

Про поведінку у разі активації захисної системи, див. розділ «Допомога при неполадках».

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок ).

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 

Основний блок

Кнопка розблокування

- 1 Мультифункціональний кронштейн «Easy Armlift» – спрощує і полегшує управління мультифункціональним кронштейном (див. «Робочі положення»).

2 Поворотний перемикач

Після вимкнення (положення «0/off») прилад автоматично зупиняється в оптимальному положенні для зміни насадок (положення для зміни насадок). У цьому положенні простіше заповнювати інгредієнти до чаші, оскільки інгредієнти не можуть залишитися лежати на насадках (положення «Easy fill»).

«0/off» = стоп

«М» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

Ступені 1–7, робоча швидкість:

«1» = низьке число оборотів – повільно,

«7» = високе число оборотів – швидко.

3 Захисна кришка приводу

Для знімання захисної кришки з приводу натиснути на передню частину і потім зняти кришку.

4 Привід для

- багатофункціональної нарізки *,
- преса для цитрусових * і
- зернового млинка *.

При невикористанні закрити привід захисною кришкою.

5 Привід для насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) і м'ясорубки *

6 Захисна кришка приводу

7 Привід для блендера

При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

8 Захисна кришка приводу блендера

9 Зберігання кабелю

Відсік для кабелю або автоматичне змотування кабелю (в залежності від моделі)

Чаша з приладдям

10 Чаша з нержавіючої сталі

11 Кришка

12 Завантажувальна воронка

Насадки

13 Віничок-мішалка «Absolut»

14 Суцільнометалевий віничок-збивалка

15 Гачок для замішування «High performer» з відхилювачем тіста

Блендер *

- 16 Основа блендера з ножем
 17 Ємність блендера (скло)
 18 Кришка зі завантажувальним отвором
 19 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у торгівлі або службу сервісу.

Робочі положення**Увага!**

Прилад слід експлуатувати лише за умови, що приладдя/насадки вставлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності із цією таблицею та знаходяться у робочому положенні. Мультифункціональний кронштейн повинен в кожному робочому положенні бути зафіксованим.

i	Вказівка
Мультифункціональний кронштейн устаткований функцією «Easy Armlift», яка спрощує і полегшує управління мультифункціональним кронштейном.	

Установка робочого положення **Малюнок 9**

- Натиснути на кнопку розблокування і змінити положення мультифункціонального кронштейна.
Підтримувати рух однією рукою.
- Мультифункціональний кронштейн перевести у бажане положення до фіксації.

Огляд робочих положень

Положення	Привід	Насадка/Приладдя	Робоча швидкість
1		*	–
2	6		1–5
			1–7
			1–3
3	5		3–7
4	5		3–5

5	8				5–7
6	6				5–7

* Установка/знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки и гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління**Небезпека поранення!**

Вмикати вилку до розетки лише після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Увага!

Прилад слід експлуатувати лише з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатувати прилад порожнім. Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Підготувати кабель (**малюнок 9**).
а) Прилади з відсіком для кабелю:
Витягнути кабель до бажаної довжини.
б) Прилади з автоматичним змотуванням кабелю:

Витягнути кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.
 Скорочення робочої довжини кабелю: Потягнути злегка за кабель, а потім змотати його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягнути за кабель та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.

Увага!

Не перекручувати кабель під час його змотування.
 Не засовувати кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням.
 Якщо кабель застопориться, його слід повністю виїняти, а потім знову змотати.

Чаша і приладдя



Небезпека поранення обертовими насадками

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Працювати лише зі встановленою кришкою (12)!

Не торкатися обертових деталей.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок. Змінювати положення мультифункціонального кронштейна можна тільки після зупинки насадки.

З міркувань безпеки прилад можна експлуатувати в пол. 2–4, тільки якщо встановлена і закручена до упору чаша або привід для насадок закритий захисною кришкою (6).

Увага!

Чашу можна використовувати лише для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка «Absolut» (13)

для перемішування тіста, напр., здобного тіста або мусу і підмішування збитих білків або вершків.



Суцільнометалевий віничок-збивалка (14)

для збивання яєчних білків, вершків та для збивання легкого тіста, напр., бісквітного тіста.



Гачок для замішування «High performance» з відхилювачем тіста (15)

для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинок, шоколадних пластивців).



Важлива вказівка

для застосування

віничка-збивалки



Віничок-збивалка повинен майже торкатися дна чаші, щоб перемішати оптимально інгредієнти.

Для переробки зовсім невеликої кількості маси віничок-збивалка повинен навіть злегка торкатися дна.

Для переробки маси великої кількості віничок-збивалку можна розташувати вище.

Установка висоти віничка-збивалки регулюється таким чином:

- Вийняти вилку з розетки.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 1.
- Вставити віничок-збивалку у привід до фіксації.
- Утримуючи віничок-збивалку, ослабити гайку ключем, що входить до комплекту поставки, (на дні приладу) за годинниковою стрілкою.
- Встановити оптимальну висоту віничка-збивалки, повертаючи його:
 - за годинниковою стрілкою: для піднімання
 - проти годинникової стрілки: для опускання



- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 2.



Перевірити висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулювати.

- Після належної установки висоти натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 1
- Утримуючи віничок-збивалку, затягнути гайку ключем, що входить до комплекту поставки, проти годинникової стрілки.



Робота з чашею

та насадками



- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 1.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Установка чаші:
 - встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно,
 - повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- В залежності від мети переробки вставити у привід віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування до фіксації.



Вказівка:

При установці гачка для змішування спочатку слід вставити відхилювач тіста, а після цього гачок для змішування (малюнок **ІЗ-4b**).

Звернути увагу на форму и розташування деталей.

- Завантажити продукти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **2**.
- Встановити кришку.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

**Наша рекомендація:**

- Віничок-мішалка: спочатку вмішувати на ступені 1–2, потім на ступені 3–7 за потреби
- Віничок-збивалка: ступінь «7», підмішувати на ступені «1»
- Гачок для змішування: спочатку вмішувати на ступені «1», вимішувати на ступені «3»

Довантаження інгредієнтів

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Встановити завантажувальну воронку.
- Завантажити інгредієнти через завантажувальну воронку.

або

- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **1**.
- Завантажити інгредієнти.

**Після роботи**

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення **1**.
- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

**Блендер****Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!**

Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу!

Прилад можна вмикати тільки у тому випадку, якщо блендер закручений до упору і привід для насадок закритий захисною кришкою (7).

**Небезпека ошпарювання!**

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер можна використовувати тільки у зазначеному робочому положенні.

Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою. Кришка повинна бути повністю заблокованою.

Не експлуатувати блендер порожнім.

Підготовка**Малюнок **ІЗ******Увага!**

Ні в якому разі не складати блендер без ущільнювача на основі блендера.

Складання блендеру:

- Основу блендера зі встановленим ущільнювачем вставити до ємності блендера так, щоб смужка знаходилася під маркувальною стрілкою.
- Закріпити основу блендера поворотом вправоруч до упору.

Робота з блендером**Малюнок **ІЗ****

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн в положення **5**.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку приводу блендера.



- Встановити келих блендера (позначка на ручці навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
 - Максимальна кількість рідких продуктів = 1,75 літра;
 - Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин = 0,75 літра;
 - Оптимальна для переробки кількість твердих інгредієнтів = 100 грам.
- Встановити кришку і повернути її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів (малюнок 8-8)

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти або
 - вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір
- або
 - залити рідкі інгредієнти через воронку.



Важлива вказівка

Під час переробки рідин/рідких інгредієнтів число оборотів приладу слід підвищувати повільно крок за кроком, щоб запобігти розбризкуванню продуктів, які переробляються.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача. Зачекати, поки ніж зупиниться.
- Вийняти вилку з розетки.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.
- Зняти кришку з келиху блендера. Повернути для цього кришку проти годинникової стрілки та зняти.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд



Важлива вказівка

Прилад не потребує технічного догляду. Ретельне очищення попереджає пошкодження приладу та забезпечує збереження його працездатності.

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку



Небезпека враження електричним током!

Ні в якому разі не занурювати основний блок в воду та не тримати під проточною водою.

Не користуватися пароочищувачем.

- Вийняти вилку з розетки.
- Протерти основний блок та захисну кришку приводу вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

Чашу та насадки можна мити в посудомийній машині.

Не затискати пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталої деформації під час миття!

Очищення блендера



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

Увага!

Не мити основу блендера в посудомийній машині і не залишати її лежати в воді.

- Почистити основу блендера під проточною водою.
- Кришку, воронку і ємність блендера можна мити в посудомийній машині.

Вказівка:

Кришку для очищення можна розібрати.

Малюнок

- Вийняти воронку з кришки, потягнувши доверху.
- Видавити вставку вниз з кришки.

Порада: Для очищення блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу.

Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера. Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь «М»). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Допомога при неполадках



Небезпека поранення!

Вийняти вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Мультифункціональний кронштейн повинен в кожному робочому положенні бути зафіксованим.

Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

Неполадка

Прилад не вмикається.

Усунення неполадки

- Перевірити подачу струму.
- Перевірити штепсельну вилку.
- Перевірити мультифункціональний кронштейн. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу?
- Закрутити чашу до упору.
- Закрити захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемкнути прилад на «0/off», а потім назад на бажану ступінь.

Неполадка

Прилад вимикається під час використання. Захист від перевантаження активований. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Дати приладу охолонути впродовж 15 хвилин, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Зменшити кількість перероблюваних продуктів. Не перевищувати максимально допустимої кількості продуктів (див. «Приклади для використання»)!
- Ввімкнути прилад знову. Якщо двигун все таки не запускається, необхідно дати приладу охолонути довший час (мінімум 1 годину).

Неполадка

Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування.

Мультифункціональний кронштейн перевертається догори.

Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.

Усунення неполадки

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Мультифункціональний кронштейн розташувати у положенні 2.
- Ввімкнути прилад (ступінь «1»).
- Прилад знову вимкнути. Насадка залишається в положенні для зміни насадок.



Неполадка

Блендер не починає працювати або зупиняється під час використання, привід «гудить». Ніж заблокований.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Зняти блендер та усунути перешкоду.
- Знову вставити блендер.
- Ввімкнути прилад.



Важлива вказівка

Якщо Ви не можете усунути несправність таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.

Приклади для використання

Збиті вершки

200 г–1500 г



- Вершки переробляти вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені «7» (в залежності від кількості та властивостей вершків).
- Дотримуватися вказівок у розділі «Важлива вказівка для використання вінчика-збивалки» для приведення у відповідність з кількістю перероблюваних продуктів!

Яєчний білок

Від 2 до 12 білків



- Білки переробляти вінчиком-збивалкою 2–6 хвилин на ступені «7».
- Дотримуватися вказівок у розділі «Важлива вказівка для використання вінчика-збивалки» для приведення у відповідність з кількістю перероблюваних продуктів!

Бісквітне тісто

Основний рецепт

3 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) збивати в піну прибр. 4–6 хвилин вінчиком-збивалкою на ступені «7».
- Поворотний перемикач встановити на ступінь «1» і додавати по ложці персяєне борошно і крохмаль протягом прибр. ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру або шкірка

½ лимону

200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

500 г борошна



1 пакетик розпушувача тіста

150 мл молока

- Всі інгредієнти перемішати вінчиком-мішалкою прибр. ½ хвилини на ступені «1», потім прибр. 3–4 хвилини на ступені «7».

Максимальна кількість: 2½ х основних рецепта

Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г вершкового масла

(кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Усі інгредієнти переробляти вінчиком-мішалкою прибр. ½ хвилини на ступені «1», потім приблизно 2–3 хвилини на ступені «5».

Для 500 г борошна і більше:

- Інгредієнти вимішувати гачком для замішування прибр. ½ хвилини на ступені «1», потім прибр. 3–4 хвилини на ступені «3».

Максимальна кількість: 4 х основних рецепта

Дріжджове тісто

Основний рецепт

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів

шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Всі інгредієнти переробляти прибр. ½ хвилини гачком для замішування на ступені «1», потім прибр. 3–6 хвилин на ступені «3».

Максимальна кількість: 3 х основних рецепта



Тісто для макаронних виробів

Основний рецепт

500 г борошна

250 г яєць (прибл. 5 шт.)

за потреби 2–3 ст. л. (20–30 г) холодної води

- Всі інгредієнти переробляти прибл. 3–5 хвилин на ступені «3» до отри- мання тіста.

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта



Важлива вказівка

Для подальшої переробки цього тіста з оригінальним приладдям для цього приладу можна використовувати тільки приладдя MUZ8NV1/2/3.

Приладдя MUZ8NS1 не придатне.

Пшенично-житній хліб із борошна грубого млива

Основний рецепт

325 г свіжо-змеленого пшеничного борошна грубого млива

325 г пшеничного борошна, тип 405

100 г житнього борошна, тип 630

75 г рідкої закваски

½ ст. л. кмину

½ ст. л. прянощів для хліба

½ ст. л. солі

1½ пакунка сухих дріжджів

450–500 мл теплої води

- Всі інгредієнти переробляти гачком прибл. ½ хвилини на ступені «1», потім прибл. 3 хвилини на ступені «3».
- Дати тісту піднятися вдвічі, а потім ще раз замішати прибл. 1 хвилину на ступені «3».
- Заповнити тісто в хлібну форму, змащену жиром, та дати тісту ще раз піднятися, потім випікати.

Порада: Замість свіжо-змеленого пшенично-житнього борошна грубого млива можна взяти також свіжо-змеленого борошна з полби.

Максимальна кількість: 2 х основних рецепта



Майонез

Вказівка: В блендері майонез може бути приготовлений лише із цільних яєць (білок і жовток).

Основний рецепт:

1 яйце

1 ч. л. гірчиці з верхом

1 ст. л. оцту чи лимонного соку

1 пучка солі

1 пучка цукру

200–250 мл олії

Інгредієнти повинні бути одноі температури.

- Інгредієнти (крім олії) перемішати декілька секунд на ступені «3».
- Прилад переключити на найвищу ступінь, олію заливати через воронку і збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Максимальна кількість: подвійна кількість основного рецепту

Гарячий шоколад

50–75 г охолодженого шоколаду в блоці

½ л горячого молока

вершки та шоколадна стружка за бажанням

- Шоколад в блоці порізати на шматочки (прибл. 1 см) та подрібнити повністю в блендері на ступені «7».
- Прилад вимкнути і молоко залити через воронку. Перемішувати прибл. 30 секунд на ступені «7».
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

Банановий шейк з морозивом

2–3 банана

2–3 ст. л. с верхом ванільного або лимонного морозива

2 пакетика ванільного цукру

½ л молока

- Банани порізати шматочками та подрібнити в блендері 5–10 секунд.
- Після зупинки приладу додати молоко та інші інгредієнти і збивати у блендері прибл. 1 хвилину, поки маса не зіб'ється в піну.



Фруктовий напій

250 г фруктів (напр.: суниця, банани, апельсини, яблука)
50–100 г цукру
500 мл холодної води
лід за бажанням



- Фрукти почистити та порізати шматочками.
- Всі інгредієнти (крім льоду) покласти в блендер та перемішувати на ступені «7» прибіл. 1 хвилину.
- За бажанням подавати з льодом.

Спортивний коктейль

2–3 апельсини
1 лимон
½–1 ст. л. цукру або меду
¼ л яблучного соку
¼ л мінеральної води, за бажанням
кубики льоду



- Апельсини і лимон почистити, порізати шматочками.
- Інгредієнти (крім яблучного соку та мінеральної води) збивати у блендері прибіл. 30 секунд на ступені «7».
- Долити яблучний сік та мінеральну воду.
- Напій коротко перемішати до утворення піни.
- Коктейль налити в склянки та подавати за бажанням з кубиками льоду.

Червоний ягідний мус

400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниця, ожина)
100 мл вишневого соку
100 мл червоного вина
80 г цукру
1 пакетик ванільного цукру
2 ст. л. лимонного соку
1 щіпка гвоздики (молотої)
1 пучка кориці (молотої)



- 8 листів желатину
Замочити желатин у холодній воді прибіл. 10 хвилин.
- Усі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Желатин віджати та розтопити в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.

- Гарячі фрукти і желатин збивати у блендері на ступені «5» прибіл. 1 хвилину.
- Мус розлити в креманки, виполоскани холодною водою, та поставити охолоджуватися.

Порада: Червоний ягідний кисіль подавати зі збитими вершками або ванільним соусом.

Спортивний напій

200 г меду (з холодильника)
5 г кориці
200 г молока (з холодильника)



- Завантажити мед та корицю до блендеру та збивати на ступені «М».
- Через 5 секунд додати молоко та збивати 3 секунди.

Медова бутербродна маса

50 г вершкового масла (з холодильника)
200 г меду (з холодильника)



- Вершкове масло розділити на маленькі шматочки та покласти до блендера.
- Додати мед та збивати 8 секунд на ступені «М».

Спеціальні приладдя



MUZ8ER3
Чаша з нержавіючої сталі

У чаші можна переробляти до 3 кг дріжджового тіста або 3,5 кг здобного тіста.



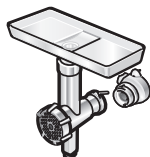
MUZ8ZP1
Прес для цитрусових

Для вичавлювання соку зі апельсинів, лимонів і грейпфрутів.



MUZ8AD1
Адаптер

Для кріплення м'ясорубки MUZ8FW1 і насадок для макаронних виробів MUZ8NV1/NV2 і NV3.



MUZ8FW1
М'ясорубка

Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу тартар або страв з рубленого м'яса.



MUZ8LS2/3/4
Комплекти решіткових дисків

Для м'ясорубки MUZ8FW1.
3 малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.



MUZ8WV1
Ковбасна насадка

Для м'ясорубки MUZ8FW1.
Для наповнення штучних і натуральних оболонкок ковбасною масою.



MUZ8SV1
Насадка для печива

Для м'ясорубки MUZ8FW1.
3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.



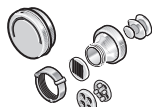
MUZ8RV1
Насадка-тертка

Для м'ясорубки MUZ8FW1.
Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.



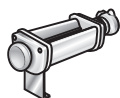
MUZ8FV1
Насадка-прес для фруктів

Для м'ясорубки MUZ8FW1.
Для приготування мусу зі плодів, крім малини, помідорів і шипшини.
Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.



MUZ8NS1
Насадка для макаронних виробів

Для м'ясорубки MUZ8FW1.
Для приготування макаронів, рігатоні, вермішелі для супу, локшини і листів тіста, напр., для лазаньї або швабських вареників.



MUZ8NV1/2/3
Насадка для
макаронних виробів

Для приготування локшини і листів тіста, напр., для лазаньї або швабських вареників.



MUZ8MX2
Блендер (скло)

Для змішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів, приготування пюре.



MUZXL...
MUZXLVL1
Багатофункціональ-
на нарізка

Для нарізання огірків, капусти, кольрабі, редису; для шаткування моркви, яблук і селери, червоної капусти, сиру і горіхів; для натирання твердого сиру, шоколаду і горіхів.

До комплекту MUZXL... входять двосторонній диск «Profi Supercut» – крупно/мілко, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, двостороння шатківниця – крупно/мілко, диск-тертка – середньо.

До комплекту MUZXLVL1 входять двосторонній диск для різання – крупно/мілко, двостороння шатківниця – крупно/мілко, диск-тертка – середньо, диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні, диск для картопляних оладок.



MUZ8PS1
Диск для нарізання
картоплі фри

Для багатофункціональної нарізки MUZXLVL1. Для нарізання сирої картоплі для картоплі фри.



MUZ8RS1
Диск-тертка, крупно

Для багатофункціональної нарізки MUZXLVL1. Для натирання сирої картоплі, напр., для дерунів чи кнудлів.



MUZ8KP1
Диск для картопля-
них оладок

Для багатофункціональної нарізки MUZXLVL1. Для натирання сирої картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.



MUZ8AG1
Диск для нарізання
овочів для страв
азіатської кухні

Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.



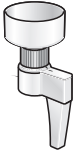
MUZ8KS1
Диск-тертка, мілко

для натирання твердого сиру (напр., «Пармезану»).



MUZ8MM1
Мультиблендер

Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для шаткування моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.



MUZ8GM1
Зерновий млинок

Для перемелювання всіх сортів зернових (крім кукурудзи), маку, насіння льону, кунжуту, гречки тощо. Добре перемелюються також трави, прянощі та кава.

Приладдя, які не входять до комплекту поставки, можна придбати у торгівлі або в службі сервісу.

Рекомендації з утилізації



Цей прилад позначений у відповідності із європейською Директивою 2012/19/ЄС про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться, будь ласка, до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.

Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

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	109
Комплектный обзор	112
Рабочие положения	113
Эксплуатация	113
Чистка и уход	116
Помощь при устранении неисправностей	117
Примеры использования	118
Специальные принадлежности	121
Указания по утилизации	123
Гарантийные условия	123

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 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 связанные с этим опасности.

Детям нельзя играть с прибором.

Детям не разрешается производить чистку и пользовательское техническое обслуживание без присмотра.

Подключать и использовать прибор можно 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.

Прибор всегда отсоединять от электросети, 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!

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 пароочиститель.

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 вилку из розетки.

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

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».

Изменять положение multifunctionального кронштейна можно 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. Заливать не более 0,75 литра горячей или сильнопенящейся 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



Соблюдайте 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 для насадок закрыт защитной крышкой (7).

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

В пол. 6 прибор включается только в том случае, если правильно установлена мясорубка с адаптером (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:

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

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

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

Комплектный обзор

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** = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки. Ступени 1–7, рабочая скорость:
«1» = низкое число оборотов – медленно,
«7» = высокое число оборотов – быстро.
- 4 **Защитная крышка для привода**
Для снятия защитной крышки с привода нажать на переднюю часть и снять крышку.
- 5 **Привод для**
– универсальной резки *,
– соковыжималки для цитрусовых * и
– зерновой мельницы *.
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.
- 6 **Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и мясорубки ***
- 7 **Защитная крышка для привода**
- 8 **Привод для блендера**
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.
- 9 **Защитная крышка для привода блендера**

10 Хранение кабеля

Отсек для хранения кабеля или автоматическое сматывание кабеля (в зависимости от модели)

Смесительная чаша с принадлежностями**11 Смесительная чаша из нержавеющей стали****12 Крышка****13 Загрузочная воронка****Насадки****14 Венчик для перемешивания «Absolut»****15 Цельнометаллический венчик для взбивания****16 Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста****Блендер *****17 Держатель блендера с ножом****18 Емкость блендера (стекло)****19 Крышка с загрузочным отверстием****20 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.

**Указание:**

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

Установка рабочего положения**Рисунок 3**

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение мультифункционального кронштейна. 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 1–3
3	5		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!**

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

Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежности/насадки находятся 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 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. Изменять положение мультифункционального кронштейна можно 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 (7).

Внимание!

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором.

Венчик для перемешивания

«Absolut» (14)

для перемешивания теста, напр., сдобного теста или мусса и для подмешивания взбитых белков или сливок.



Цельнометаллический венчик для взбивания (15)

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



Месильная насадка «High performance» с отклонителем теста (16)

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



Важное примечание по использованию венчика для взбивания



Рисунок D

Для оптимального перемешивания ингредиентов, венчик для взбивания должен почти касаться дна смесительной чаши. Для переработки совсем небольшого количества продуктов венчик для взбивания должен даже слегка касаться дна. Для большого количества продуктов венчик для взбивания можно расположить выше.

Установка высоты венчика для взбивания регулируется следующим образом:


- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести мультифункциональный кронштейн в положение 1.
- Вставить венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Удерживать венчик для взбивания и ослабить гайку входящим в комплект поставки ключом (на дне прибора) по часовой стрелке.
- 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 multifункциональный кронштейн в положение 2.  Проконтролировать высоту венчика для взбивания, при необходимости откорректировать.
- Если высота установлена правильно, нажать на кнопку разблокировки и перевести multifункциональный кронштейн в положение 1. 
- Удерживать венчик для взбивания и затянуть гайку входящим в комплект поставки ключом против часовой стрелки.

Работа со смесительной чашей и насадками


Рисунок E

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifункциональный 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 вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до 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 multifункциональный кронштейн в положение 2. 
- Установить крышку.
- Вставить 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 замешивать на ступени «3»


Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить загрузочную воронку.
- Загрузить ингредиенты через загрузочную воронку.

или

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

После работы

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

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 ошпаривания!**

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

Внимание!

Блендер можно использовать только в указанном рабочем положении.

Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой. Крышка должна быть полностью заблокирована.

Не включать пустой блендер.


Подготовка**Рисунок 6****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 стрелкой.
- 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 сильнопенящихся или горячих жидкостей = 0,75 литра;
 - Оптимальное количество для переработки твердых компонентов = 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 7–8)

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

или

- залить 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 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 вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости использовать немого 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!

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 11

- 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 раствор моющего средства и промыть блендер чистой водой.

Помощь при устранении неисправностей



Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

Мультифункциональный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Попробуйте 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?
- Прикрутить смесительную чашу до упора.
- Накрыть защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Перключить прибор в положение «0/off» и затем назад на желаемую ступень.

Неисправность

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

Устранение

- Отключить прибор и извлечь вилку из розетки.
- Дать прибору остынуть 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

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Мультифункциональный кронштейн перемещается вверх. Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

Устранение

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
 - Мультифункциональный кронштейн установить в положении 2.
 - Включить прибор (ступень «1»).
 - Снова отключить 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 вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.



Важное примечание

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

Примеры использования

Взбитые сливки

200 г–1500 г

- Сливки перерабатывать от 1½ до 4 минут на ступени «7» (в зависимости от количества и свойств сливок) с помощью венчика для взбивания.
- Соблюдать указания в разделе «Важное примечание для использования венчика для взбивания» для приведения в соответствие с количеством перерабатываемых продуктов!



Яичный белок

От 2 до 12 яичных белков

- Белки перерабатывать от 2 до 6 минут на ступени «7» с помощью венчика для взбивания.



- Соблюдать указания в разделе «Важное примечание для использования венчика для взбивания» для приведения в соответствие с количеством 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.
- Перевести 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

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 или маргарина (комнатной температуры)

500 г муки

1 пакетик химического разрыхлителя

150 мл молока

- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем в течение примерно 3–4 минут на ступени «7» с помощью венчика для перемешивания.

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 разрыхлителя

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

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

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 перемешивать примерно от 3 до 5 минут на ступени «3» до получения 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. Принадлежность MUZ8NS1 не пригодна.

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 замешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1», затем перерабатывать в течение примерно 3 минут на ступени «3» до получения теста.
- Дать тесту подойти, пока оно не увеличится в объеме в два раза и еще раз вымесить его в течение примерно 1 минуты на ступени «3».
- Заполнить тесто в смазанную жиром прямоугольную форму, 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 майонез можно приготовить 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) смешивать в течение нескольких секунд на ступени «3».
- Переключить блендер 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».
- Отключить 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 на стол со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

Коктейль из бананов 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 до образования пены.

Фруктовый напиток

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

50–100 г сахара

500 мл холодной воды

лед по желанию

- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме льда) добавить в блендер и взбивать 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, несколько кубиков 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, 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 щепотка гвоздики (молотой)

1 щепотка корицы (молотой)

- 8 пластинок желатина
Размочить 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 с корицей 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)

- Разрезать сливочное масло на мелкие 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 выжимания 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 приготовления тартара или блюд из фарша.



MUZ8LS2/3/4

Комплекты формовочных дисков

Для мясорубки MUZ8FW1.

С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.




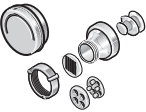
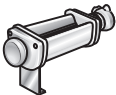






MUZ8WV1

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 булок.
	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.
	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 Блендер (стекло)	Для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре.
	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 – с отверстиями средней величины. В комплект MUZXLVL1 входят двусторонний диск-резка – крупно/мелко, двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко, диск-тертка – с отверстиями средней величины, 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-терка, крупная	Для универсальной резки MUZXLVL1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.

	MUZ8KP1 Диск для карто- фельных 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-терка, мелкая	Для натирания твердого сыра (напр., «Пармезана»).
	MUZ8MM1 Многофункцио- нальный 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.

Принадлежности, не входящие в комплект поставки, можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2012/19/ЕС 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 по правильной утилизации Вы можете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по Вашему месту жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой бытовой 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 _____
2. Модель _____

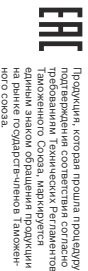
Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемалы, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резаки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, элекрошвабры, соковыжималки, измельчители, пылесосы, традиционные Доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.



Продукция, соответствующая авторизованно российскими сертифицированными в системе ГОСТ Р, либо единично маркируется знаком соответствия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям 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 «Bosch Бош Унд Сименс Хаустеге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия. Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Капюжская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2177, факс: (495) 737-2198.

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

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 только оригинальным изготовителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу обеспечивают максимальную эффективность использования Вашего прибора и способствуют продлению срока его службы. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантийные обязательства

Фирма-изготовитель предоставляет Вам бытовую прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Принем звонок 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-ht.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-ehp.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 прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наиме 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 обесценению 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 (пожар, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существующих нарушений технических требований, современных в инструкции по эксплуатации, в том числе несоблюдения параметров электросети, 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 (правилах обращения), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

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 кухонных приборов составляет 5 лет. Срок службы изделий из нержавеющей стали и изделий из алюминия, в соответствии со стандартом изготовителя, дата изготовления которой указана на типовой табличке изделия. В соответствии со стандартом изготовителя, дата изготовления маркируется FD (ГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления).



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. 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.

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 прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

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



АЯ46



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

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно 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	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.001025	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
MES3000	CNCJ03	C-DE.AЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Миксеры, блендеры					
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
MFQ3540	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	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
MFQ3580	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	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
MMB1001	CNSM03ST	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.AЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.AЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.В03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.В.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.В09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma, Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

* (PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme. Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Pristine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

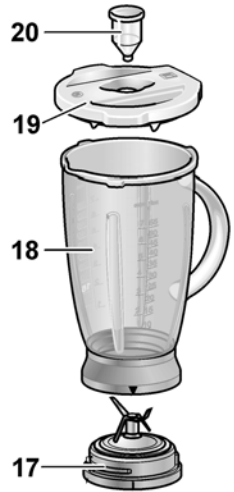
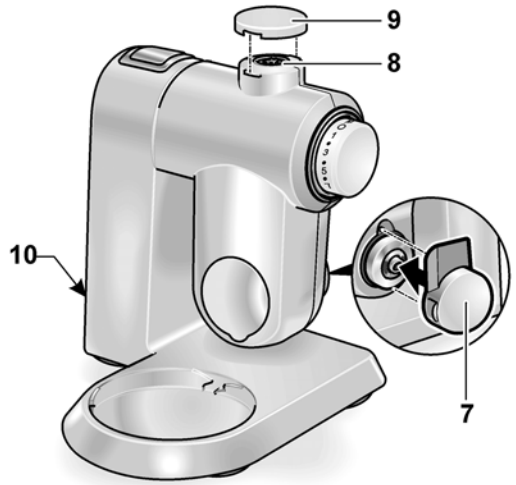
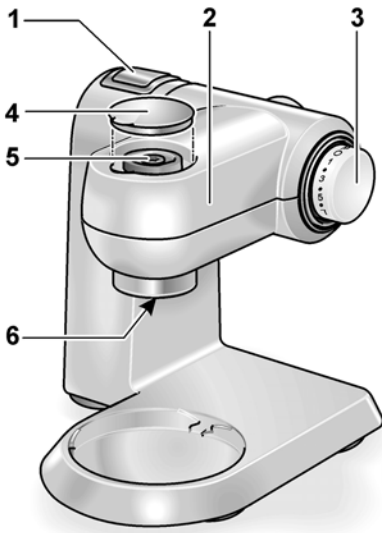
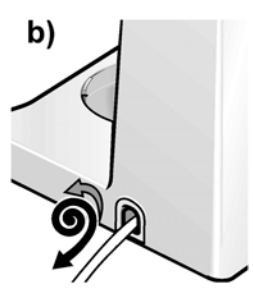
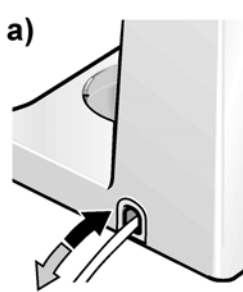
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

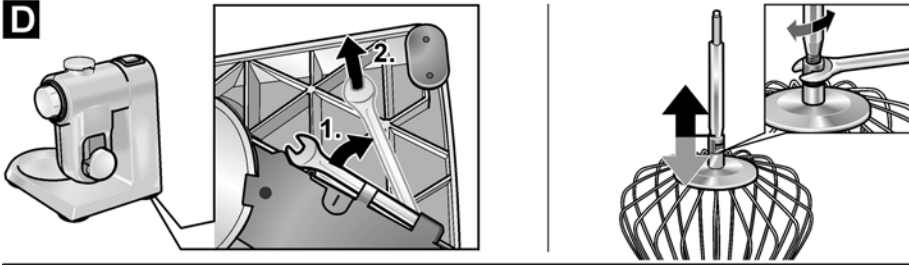
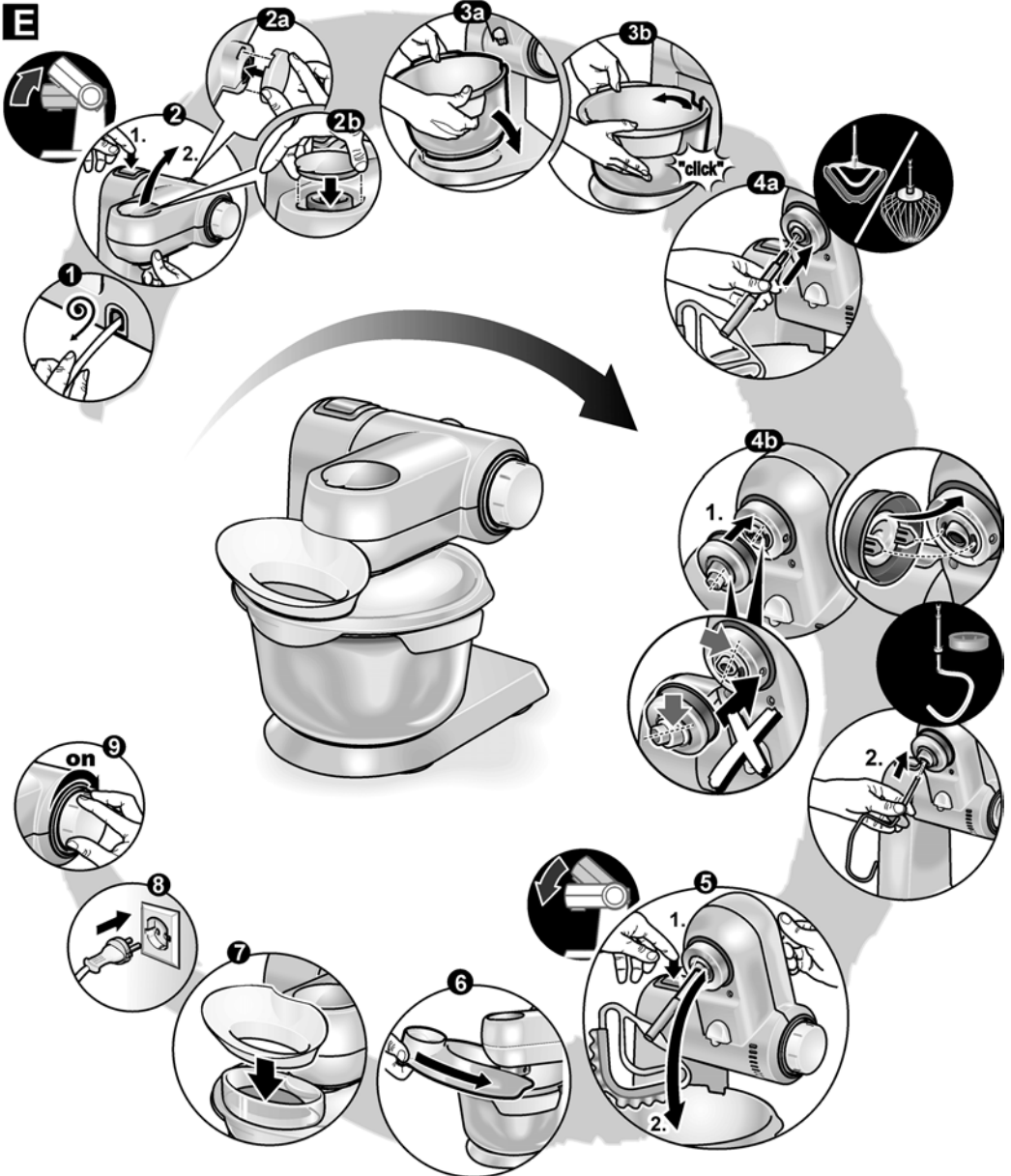
Bosch-Infoteam

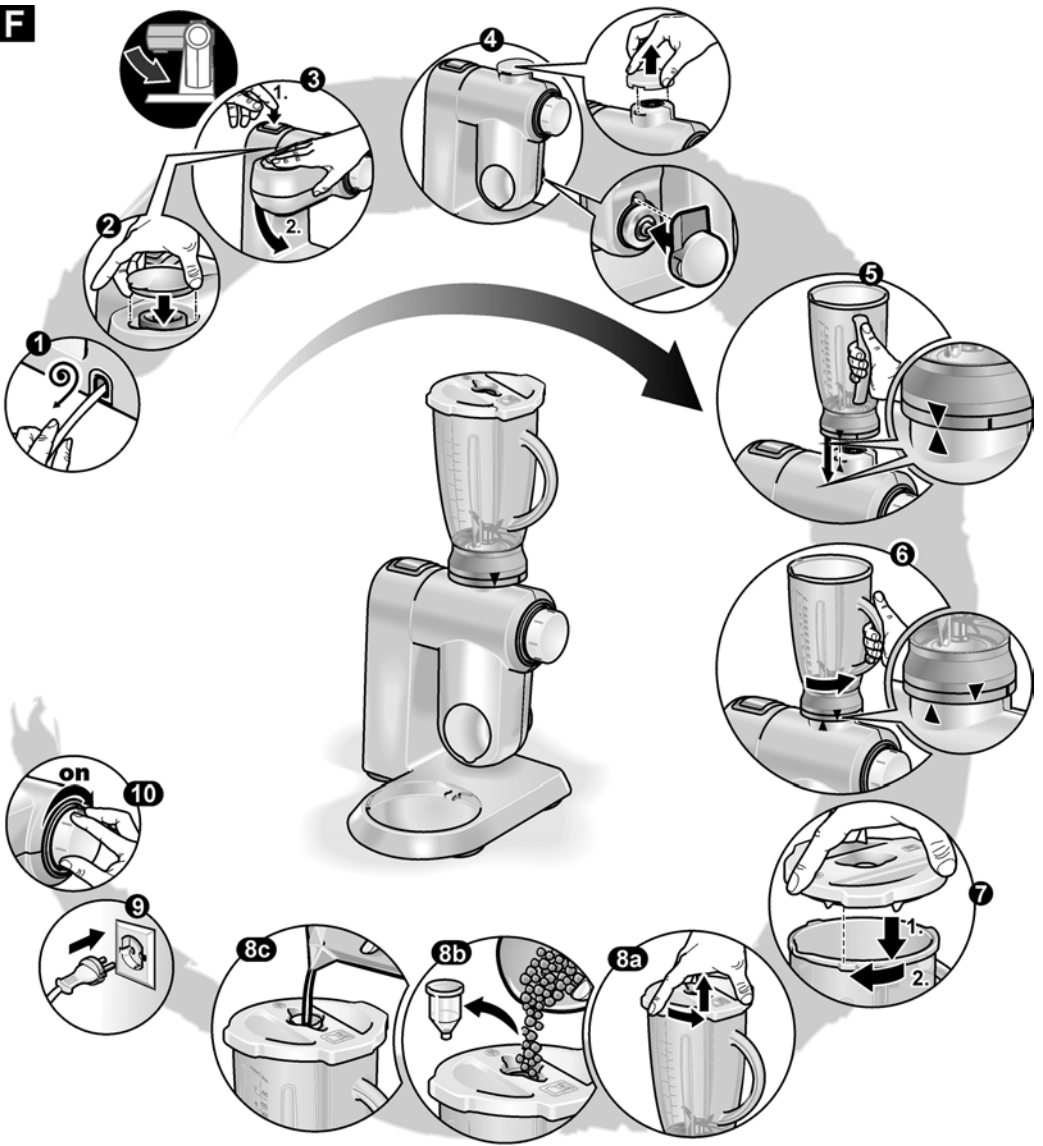
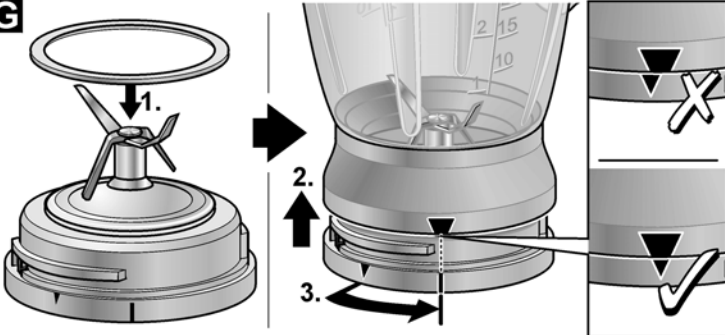
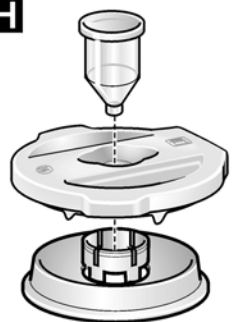
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)



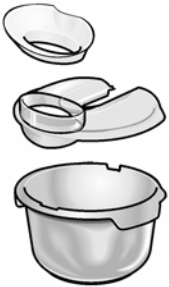



Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com







*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

A**B****C**

D**E**

F**G****H**

J						
MUMXL10T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20T	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20G	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL20C	✓		✓	✓	✓	✓
MUMXL40G		✓	✓	✓	✓	✓

			<i>Profi Supercut</i> 			
MUMXL10T						
MUMXL20T	✓					
MUMXL20G	✓					
MUMXL20C	✓					
MUMXL40G	✓	✓	✓	✓	✓	✓