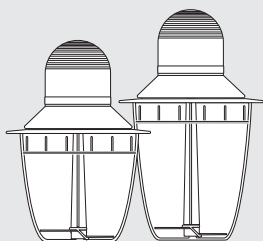




MMR 08.. / MMR 15..



de Gebrauchsanleitung
en Instruction for Use
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de Serviço
el Οδηγίες χρήσεως
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

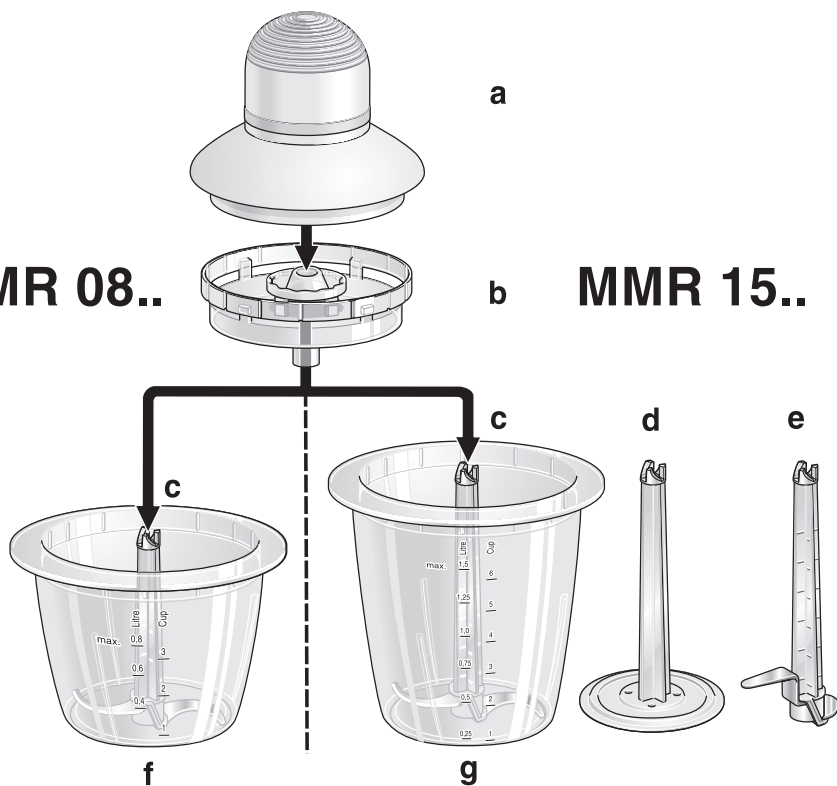


Household Appliances

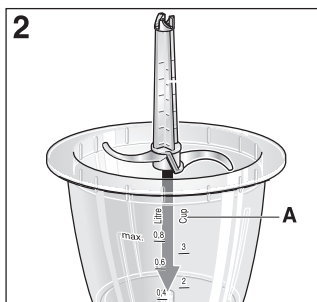
1

MMR 08..

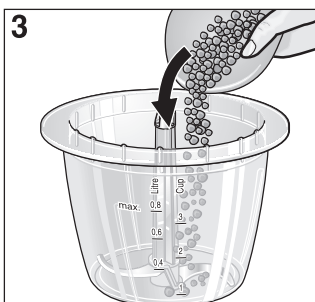
MMR 15..



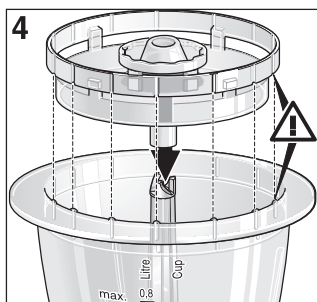
2



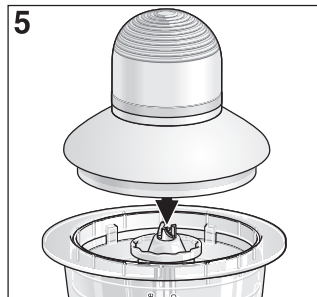
3



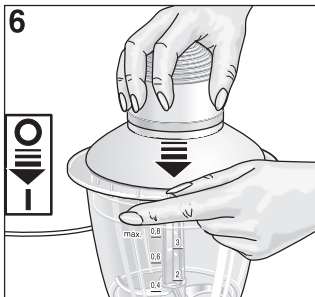
4



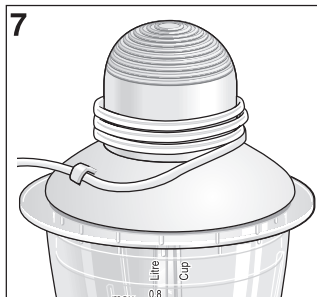
5



6



7



Этот кухонный прибор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве. С помощью данного кухонного прибора можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. В данной инструкции описываются различные модели измельчителей. Храните инструкцию в надежном месте. При передаче измельчителя другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последнюю страницу с рисунками.

Рисунок 1

а Блок двигателя

для включения и выключения измельчителя и изменения режима работы



непрерывная эксплуатация

= надавите на блок двигателя по направлению вниз



периодическая эксплуатация (I)

= надавите на блок двигателя по направлению вниз, зафиксируйте его – отпустите – опять вниз, фиксация – отпускание

б Защитная крышка

для закрывания рабочей емкости и фиксации насадки: следите за тем, чтобы крышка была правильно установлена! Не перекашивайте ее! Измельчителем можно начинать пользоваться только после того, как крышка будет правильно установлена.

Насадки

с Нож для измельчения, например, пряных трав, репчатого лука, фруктов, овощей, сыра и мяса

d Диск-взбивалка для получения взбитых сливок и яичных белков, майонеза и молочной пены (температура холодного молока должна быть макс. 8 °C)

e Нож «Ice-Crush» для измельчения кубиков пищевого льда

Рабочая емкость (пригодна для использования в микроволновой печи)

f пластмассовая (вместимость: макс. 800 мл) или

g стеклянная (вместимость: макс. 1500 мл)

Указания по технике безопасности

⚠ Существует опасность поражения электрическим током!

Измельчитель следует подключать к сети и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке. Измельчителем можно пользоваться только в случае, если он сам и его сетевой шнур не повреждены. Не подпускайте детей близко к измельчителю. Вилку из розетки следует извлекать каждый раз после использования измельчителя, перед чисткой, если Вы покидаете помещение, а также в случае возникновения неисправности. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не находился поблизости от острых кромок или горячих поверхностей. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт измельчителя, например, замена сетевого шнура, должен выполняться силами специалистов Службы сервиса нашей фирмы. Нельзя ставить рабочую емкость на горячую поверхность.

Измельчителем можно пользоваться только в комплекте с фирменными принадлежностями. Соблюдайте осторожность при переработке горячих жидкостей.

Жидкости могут при переработке разбрызгаться. За измельчитель нельзя браться мокрыми руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость.

Блок двигателя можно снимать с рабочей емкости только после полной остановки двигателя. Следите за тем, чтобы измельчитель никогда не работал вхолостую.

⚠ Существует опасность травмирования!

Не исключена опасность травмирования острыми ножами измельчителя. Беритесь только за пластмассовые держатели ножей. После выключения измельчитель еще некоторое время работает по инерции.

⚠ Не исключена опасность ошпаривания!

В целях безопасности в пластмассовую рабочую емкость измельчителя можно заливать максимум 0,5 л, в стеклянную – 1,0 л сильнопенающей или горячей жидкости.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию отслуживших свой срок кухонных приборов, Вы можете получить в торговой организации по сбыту электротоваров или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Обслуживание

Рисунки 2–6

Внимание!

Данный кухонный прибор не предназначен для измельчения кофейных зерен, редьки или сахара. Перед переработкой продуктов из них следует удалить все твердые части (например, из мяса должны быть удалены сухожилия, хрящи и кости). Замороженные продукты можно измельчать только с помощью ножа "Ice-Crush".

Перед первым использованием измельчитель и насадки следует почистить.

- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Поставьте рабочую емкость на чистую и гладкую поверхность.
- Вставьте насадки в рабочую емкость.
- Загрузите в рабочую емкость продукты. Для контроля пользуйтесь шкалой (А).
- Накройте рабочую емкость крышкой, не допуская перекосов.
- Установите на крышку блок двигателя и зафиксируйте его. Измельчитель не начнет работать, пока блок двигателя не будет правильно зафиксирован.
- Вставьте вилку в розетку.
- Держа рабочую емкость одной рукой, другой рукой нажимайте на блок двигателя, выбрав: непрерывный режим работы, предназначенный для тонкого измельчения продуктов и взбивания яичных белков и сливок, или периодический режим работы, предназначенный для разрезания на куски, например, репчатого лука или фруктов, а также для измельчения кубиков пищевого льда.

По окончании работы

- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите блок двигателя и защитную крышку.
- Сначала извлеките насадку, затем переработанные продукты питания.

Чистка

Внимание!

Блок двигателя нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите блок двигателя сначала влажной салфеткой, а затем сухой.
- Насадки, рабочую емкость и защитную крышку можно мыть в посудомоечной машине или в проточной воде с помощью щетки.

Ни в коем случае нельзя чистить нож голый рукой. Обязательно пользуйтесь щеткой. Беритесь только за пластмассовый держатель ножа.

Указание: При переработке, например, краснокочанной капусты на пластмассовых деталях измельчителя появляется цветной налет, который легко снимается с помощью нескольких капель растительного масла. После измельчения репчатого лука или чеснока рабочую емкость следует сразу же вымыть.

Хранение

Рисунок 7

- Обмотайте сетевой шнур вокруг блока двигателя.

Практические советы и рецепты

Чтобы облегчить Вам работу и улучшить ее результаты, мы можем посоветовать следующее:

Перед началом работы:

- Мясо, сыр, сырые фрукты или овощи перед переработкой следует нарезать кусочками размером 1 см.
- Прямые травы следует помыть, отрезать стебли и слегка просушить.
- Сыр следует охладить в холодильнике.
- Сухой хлеб лучше нарезать кусками.
- Мясо следует очистить от хрящей, костей и сухожилий.
- Если Вы собираетесь взбивать яичные белки, то рабочая емкость должна быть абсолютно чистой и сухой.

Указание:

Приведенные в таблице значения продолжительности переработки продуктов представляют собой ориентировочные значения, которые могут изменяться в зависимости от количества продуктов и степени их измельчения.

Укороченное время переработки: меньшее количество продуктов и/или грубое измельчение

Продолжительное время переработки: большее количество продуктов и/или более тонкое измельчение

Продукты питания	Насадки	Макс. допустимое количество		Кол-во интервалов (I) 	Время в секундах 
		Стеклоанная емкость	Пластмассовая емкость		
Петрушка	Нож	40 г	30 г	5 – 15 (I)	
Чеснок, репчатый лук	Нож	200 г	150 г	5 – 10 (I)	
Фрукты / овощи	Нож	200 г	200 г	10 – 15 (I)	
Миндаль, грецкие орехи	Нож	250 г	200 г		20 – 30 сек
Сыр	Нож	200 г	150 г		20 – 30 сек
Мясо	Нож	200 г	200 г		15 – 25 сек
Детское питание	Нож	200 г	200 г		10 – 20 сек
Тесто для блинов	Нож	1,0 л	0,7 л		30 – 45 сек
Коктейль	Нож	1,5 л	0,8 л		– 30 сек
Измельчение льда	Нож «Ice-Crush»	200 г или ок. 8 кубиков льда		4 – 6 (I)	
Взбивание яичных белков	Диск-взбивалка	4 яичных белка			60 – 90 сек
Взбивание сливок	Диск-взбивалка	400 мл			15 – 20 сек

Овощной суп

Продукты:

1 морковь и по одному маленькому кусочку сельдерея, лука-порей, кабачка, цветной капусты или овощей другого сорта, 1 вареная картошка средних размеров, $\frac{3}{4}$ л мясного бульона, петрушка, базилик (по желанию), соль, черный перец, 100 г сладких сливок, 1 желток.

Насадка:

нож

Приготовление:

- Овощи следует почистить, помыть и крупно нарезать.
- Вскипятите мясной бульон вместе с овощами.
- Готовый суп перелейте вместе с овощами в рабочую емкость измельчителя и приготовьте из него пюре.
- Перелейте суп-пюре обратно в кастрюлю, добавьте пряности, соль и перец.
- Желток и сливки смешайте и добавьте в суп. После этого суп нельзя больше кипятить.

Молочный коктейль

Продукты:

300 мл холодного молока, 100 г клубники или других фруктов, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 ст. ложки ванильного мороженого.

Насадка:

нож

Приготовление:

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте их в течение приблизительно 30 секунд. Коктейль сразу же подается на стол.

Соус для салата

Продукты

200 г кислых сливок, 200 г йогурта, 3 зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки кетчупа, щепотка соли, сахар, 3–6 ст. ложек уксуса

Насадка:

нож

Приготовление:

- Все продукты загрузите в рабочую емкость и взбивайте в течение приблизительно 20 секунд.

Майонез

Продукты:

1 яйцо, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, сначала 100 мл, затем еще 150 мл растительного масла

Насадка:

диск-взбивалка

Приготовление:

Все составляющие должны иметь одинаковую температуру.

- Загрузите в рабочую емкость все продукты, влейте 100 мл растительного масла и взбивайте все в течение приблизительно 20 секунд.
- Добавьте еще 150 мл масла и продолжайте взбивать смесь в течение еще 30–45 секунд.

В маленькой рабочей емкости майонез можно приготовить с помощью ножа.

Медовое масло

Продукты для маленькой рабочей емкости:

75 г сливочного масла (комнатной температуры), 150 г меда

Продукты для большой рабочей емкости:

100 г сливочного масла (комнатной температуры), 200 г меда

Насадка:

нож

Приготовление:

- Загрузите в рабочую емкость мягкое масло и мед и взбивайте их в течение приблизительно 10 секунд.

Право на внесение изменений оставляем за собой.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСК Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Галлену»:
Технические консультации по телефону:
Приним заявок на ремонт и рекламаций!

(095) 737-2961
(095) 737-2962
(095) 737-2965
(095) 737-2979
(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, являются нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленные ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранить квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товарно-сопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.