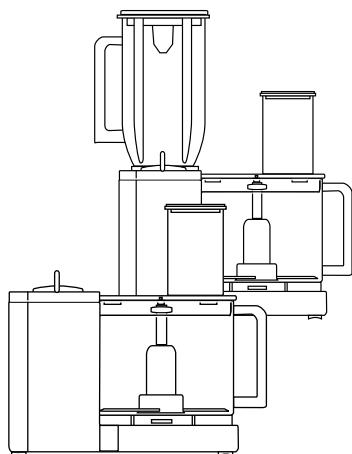


BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



MCM 20..
MCM 21..
MCM 22..

BOSCH

900523

Этот кухонный комбайн предназначен для использования только в домашнем хозяйстве, а не на производстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только то количество продуктов и в течение того времени, которые характерны для домашнего хозяйства (см. раздел «Рецепты»).

Кухонный комбайн не нуждается в техническом обслуживании.

В инструкции по эксплуатации описываются различные модели кухонных комбайнов с различными принадлежностями.

Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче кухонного комбайна следующему владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Кухонный комбайн (основной блок)

1 Поворотный выключатель

O = стоп

M = мгновенное включение при наименьшем числе оборотов привода, выключатель следует крепко держать в руке.

Ступени 1-2, рабочая скорость:
ступень 1 = низкое число оборотов,
ступень 2 = высокое число оборотов.

2 Защитная крышка

(только для MCM 21../MCM 22..)

Надевается, если миксером не пользуются.

3 Приспособление для намотки кабеля

4 Прорези для вентиляции

5 Ножки-присоски

Для фиксации комбайна на гладкой и чистой поверхности.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки

6 Смесительная чаша

Устанавливается и без нажима поворачивается **по часовой стрелке** до упора (штыковой затвор).

7а Крышка

Устанавливается (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поворачивается до упора **по часовой стрелке** (выступ крышки должен войти в паз основного блока).

b Загрузочное отверстие

Для загрузки продуктов выньте из отверстия толкатель.

c Толкатель (используется также как мерный стакан)

Для подталкивания продуктов, нарезаемых или натираемых на терке.

8а Ударный нож

b Сбивальный диск

9а Подставка для установки дисков

b Диск для нарезания толстыми/тонкими ломтиками

c Диск для шинкования крупно/мелко

d Дисковый нож-диск для шинкования

e Диск для приготовления картофеля-фри

Если принадлежности не поставляются вместе с прибором, то их можно приобрести в специализированных магазинах.

Миксер

(только для MCM 21../MCM 22..)

10 Стакан миксера

Устанавливается на вывод привода и поворачивается **против часовой стрелки** до упора.

11а Крышка

Вставляется в стакан и плотно закручивается **против часовой стрелки**.

b Загрузочное отверстие

Для добавления продуктов в миксер. Открывается путем вытаскивания воронки.

c Воронка

Используется для заливки в миксер жидкостей.

Указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током!

Кухонный комбайн следует подключать к сети и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на типовой табличке (на дне комбайна).

Комбайном можно пользоваться только если он сам и его сетевой шнур находятся в полном порядке.

Не подпускайте детей близко к комбайну. Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение, или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые края или горячую поверхность.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного комбайна (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. Нельзя прикасаться к комбайну влажными руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот кухонный комбайн, или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Эксплуатация

Перед использованием в первый раз комбайн и принадлежности следует тщательно протереть, как описано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Установите кухонный комбайн на ровную и чистую поверхность. Прорези для вентиляции не должны быть ничем загорожены или загрязнены.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки

Опасность травмирования о вращающиеся насадки!

Во время работы комбайна никогда не просовывайте руку в смесительную чашу (даже после выключения комбайна его привод еще некоторое время продолжает вращаться).

Заменяйте насадки только при полной остановке двигателя.

Только для MCM 21../MCM 22..: привод, предназначенный для миксера, должен быть во время работы комбайна всегда закрыт защитной крышкой.

- Установите смесительную чашу (6) и поверните ее **по часовой стрелке** до упора.
- Вставьте насадку (8/9), как описано в соответствующем разделе. Выбор насадки проводите согласно указаниям раздела «Рецепты».
- Загрузите продукты, как указано в соответствующем разделе инструкции. Подбор продуктов проводите согласно указаниям раздела «Рецепты».
- Установите на место крышку (7а) (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поверните ее **по часовой стрелке** до упора (выступ крышки должен войти в паз основного блока).
- Поворотный выключатель установите на ступень, которая указана в разделе «Рецепты».

Комбайн включается, только если крышка правильно установлена и зафиксирована.

Ударный нож

Используется для измельчения, рубки, разминания продуктов.

Опасность травмирования об острые ножи!

Беритесь только за пластмассовую ручку (верхний конец) ножа.

- Насадите ударный нож (8а) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (7а) с толкателем (7с) в загрузочном отверстии.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «О».
- Выньте толкатель (7с) и загрузите продукты через отверстие (7b).

Указание. При измельчении и рубке продуктов степень их измельчения увеличивается в зависимости от продолжительности процесса.

Сбивальный диск

Для взбивания сливок, белков, коктейлей.

- Насадите диск (8b) на держатель.
- Загрузите компоненты.
- Установите крышку (7а) вместе с толкателем (7с).
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «1».
- Выньте толкатель (7с) и загрузите продукты через отверстие (7b).

Диски-измельчители

Диск (9b) для нарезания, например, огурцов, красной свеклы, кольраби, шинкования капусты.

Диск (9с) для натирания моркови, сельдерея.

Дисковый нож-диск для шинкования (9d) используется для шинкования и нарезания продуктов.

Диск для приготовления картофеля-фри (9е). При установке учитывайте положение диска (см. рисунок).

Опасность травмирования об острые ножи!

Беритесь только за пластмассовые ручки дисков-измельчителей.

Внимание! Ножи могут быстро затупиться. Поэтому НЕ СЛЕДУЕТ использовать их для измельчения твердых сортов сыра (например, пармезан), орехов и хрена.

- Вставьте держатель для дисков (9а).
- Установите диск-измельчитель (9b/9с/9d) вверх той стороной, которая Вам нужна (нарезание/натирание).
- Установите крышку (7а).
- Поворотный выключатель установите в положение, указанное в разделе «Рецепты».
- Загрузите продукты (7b) и, без особого нажима, подтолкните их с помощью толкателя (7с).

Указание. Переработку большинства продуктов выполняйте на низкой скорости (ступень 1); твердые продукты следует перерабатывать на высокой скорости (ступень 2).

После работы

- Установите выключатель в положение «О».
- Поверните крышку **против часовой стрелки** до упора и снимите ее.
- Чашу также поверните **против часовой стрелки** до упора и снимите ее.
- Выньте насадку.

Миксер

(только для МСМ 21../МСМ 22..)

⚠ Опасность травмирования об острые ножи миксера/вращающийся вывод привода!

Никогда не просовывайте руку в установленный на комбайн миксер.

Пользуйтесь только миксером с плотно закрытой крышкой.

Устанавливать и снимать миксер можно только при выключенном комбайне.

⚠ Опасность ожога!

Если в миксере взбивается очень горячая жидкость, то образующийся пар выходит наружу через воронку в крышке миксера. Поэтому в миксер можно наливать макс. 0,4 л горячей жидкости.

Внимание! Миксер может быть поврежден, если в нем взбивать замороженные овощи и фрукты.

Никогда НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ пустой миксер.

Взбивание в миксере

Перед началом работы должны быть установлены на место смесительная чаша (6) и крышка (7а). Насадки из чаши уберите!

- Снимите с вывода привода защитную крышку (2).
- Установите стакан (10) и поверните его **против часовой стрелки** до упора.
- Загрузите указанные в разделе «Рецепты» продукты. Максимальное количество жидкости – 1 л (сильнопенящиеся или горячие жидкости – максимум 0,4 л). Оптимальное количество твердых компонентов – 100 г.
- Вставьте крышку (11а) и плотно закрутите ее, поворачивая **против часовой стрелки**.
- Установите поворотный выключатель на ступень, указанную в разделе «Рецепты».

После взбивания

- Установите поворотный выключатель на «0».
- Поверните стакан миксера **по часовой стрелке** до упора и снимите его.
- Крышку также поверните **по часовой стрелке** и снимите.

Указание. Миксер лучше всего мыть сразу после использования (см. раздел «Чистка и уход»).

Добавление продуктов

- Установите выключатель на «0» (или поступайте так, как указано в рецепте).
- Снимите крышку (11а) и загрузите необходимые продукты,
или
• выньте воронку из крышки и постепенно засыпайте твердые компоненты через загрузочное отверстие (11b),
или
• влейте через воронку (11с) жидкие компоненты.

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

Комбайн не включается.

Причина

Крышка не зафиксирована.

Устранение

Установите крышку в правильное положение, как изображено на рис. 7а, и снова включите комбайн.

При возникновении других неисправностей обращайтесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.

Чистка и уход

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Кухонный комбайн ни в коем случае НЕЛЬЗЯ погружать в воду или держать его под проточной водой.

Внимание! Поверхность комбайна и его принадлежностей можно повредить, поэтому никогда не применяйте для их чистки абразивные чистящие средства.

Чистка кухонного комбайна

- Вытащите вилку из розетки.
- Комбайн протрите влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Беритесь только за пластмассовые ручки ударного ножа и дисков-измельчителей.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали НЕЛЬЗЯ зажимать между посудой, так как возможна их деформация.

Ударный нож укладывайте в посудомоечную машину отверстием вниз таким образом, чтобы об его острые края не повредились другие детали комбайна.

После шинкования моркови или красной свеклы на пластмассовых деталях комбайна остается налет оранжевого или красного цвета, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка миксера (только для МСМ 21../МСМ 22..)

⚠ Опасность травмирования об острые ножи миксера!

За ножи миксера НЕЛЬЗЯ брать рукой. Для чистки ножей пользуйтесь щеткой.

Миксер лучше всего мыть сразу после использования. В этом случае к нему ничто не прилипнет, и пластмассовые детали останутся неповрежденными (как, например, в результате воздействия эфирных масел, содержащихся в пряностях). Крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Стакан миксера НЕ СЛЕДУЕТ мыть в посудомоечной машине. Мойте его под проточной водой (но оставлять его в воде НЕЛЬЗЯ).

Хранение

- Наденьте защитную крышку на привод миксера (рис. 2, только для МСМ 21../МСМ 22..).
- Установите смесительную чашу с принадлежностями (рис. 6).
- Намотайте кабель на держатель (рис. 3).

Специальные принадлежности

(Если принадлежности не поставляются вместе с прибором, то их можно приобрести в специализированных магазинах.)

Рис. 12

Соковыжималка

Для получения сока из семечковых и косточковых фруктов, ягод и овощей.

Рис. 13

Соковыжималка для цитрусовых


Для получения сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Оставляем за собой право на возможные изменения.




Рецепты

Насадка	Степень	Время	Рецепты/Ингредиенты/Указания
	1/2		Зелень (за исключением зеленого лука) Количество: 10-50 г. <ul style="list-style-type: none"> Загружайте зелень в сухую смесительную чашу.
	M		Лук, чеснок Количество: начиная с одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; начиная с одного зубчика чеснока до 300 г. <ul style="list-style-type: none"> Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	2/M	несколько раз по 2 сек.	Сырые овощи и картофель (для супов, соусов, различных начинок) Количество: 50-300 г. <ul style="list-style-type: none"> Нарежьте овощи большими кусками и загрузите в смесительную чашу.
	2		Твердый сыр (пармезан) Количество: 10-200 г. <ul style="list-style-type: none"> Нарежьте сыр кубиками и перерабатывайте его до нужной степени измельчения.
	2		Панировочная мука Количество: 1-4 сухие булочки. <ul style="list-style-type: none"> Булочки разрежьте на 4 части и перерабатывайте их до нужной степени измельчения.
	2		Мясо, печень (для получения фарша, паштетов и пр.) Количество: 10-500 г. <ul style="list-style-type: none"> Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками. <p>Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов:</p> <ul style="list-style-type: none"> загрузите в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, можно также рыбу и пр.), добавьте необходимые компоненты и приправы и перерабатывайте, пока не получится однородная масса.



Насадка	Ступень	Время	Рецепты/Ингредиенты/Указания
	2	ок. 1 мин.	Дрожжевое тесто Макс. 500 г муки, 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей, 225 мл теплого молока, 1 яйцо, 1 щепотка соли, 80 г сахара, 60 г жира (слегка теплого), цедра с половины лимона. Все компоненты должны иметь одинаковую температуру. Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.
	2	ок. 1 мин.	Недрожжевое тесто 4 яйца, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г масла или маргарина (комнатной температуры), макс. 500 г муки, 1 пакетик пекарского порошка, 125 мл молока. Замешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет без комочков.
	2	ок. 1,5-2 мин.	Клубничное мороженое 250 г свежемороженой клубники, 100 г сахарной пудры, 180 мл сливок. <ul style="list-style-type: none"> • Все компоненты загрузите в смесительную чашу. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.
	1		Взбитые белки Количество: 2-6 белков.
	1		Взбитые сливки Количество: 200-400 г.

Насадка	Ступень	Время	Рецепты/Ингредиенты/Указания
	2	ок. 3 мин.	<p>Низкокалорийный воздушный молочный коктейль</p> <p>500 мл пастеризованного молока (жирность 3,5 %), 3-4 ст. ложки с горкой растворимого порошка (например, «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дайте молоку заморозиться, положив его в морозильник на 3-3,5 часа (только не в стеклянной бутылке). Взбейте его затем в смесительной чаше в густую пену. После этого добавьте 3-4 ложки растворимого порошка и быстро все перемешайте.

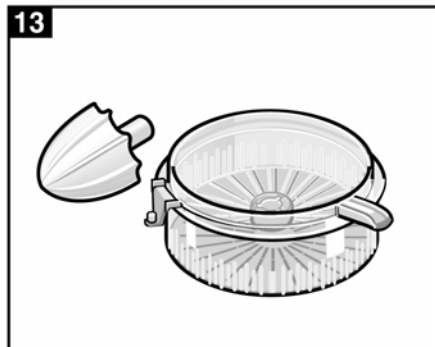
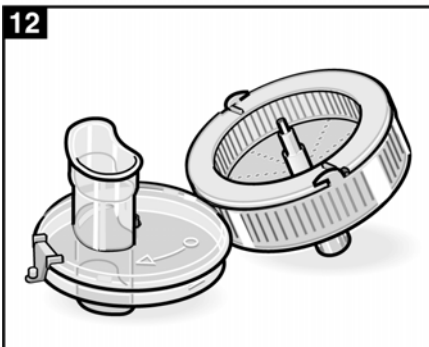
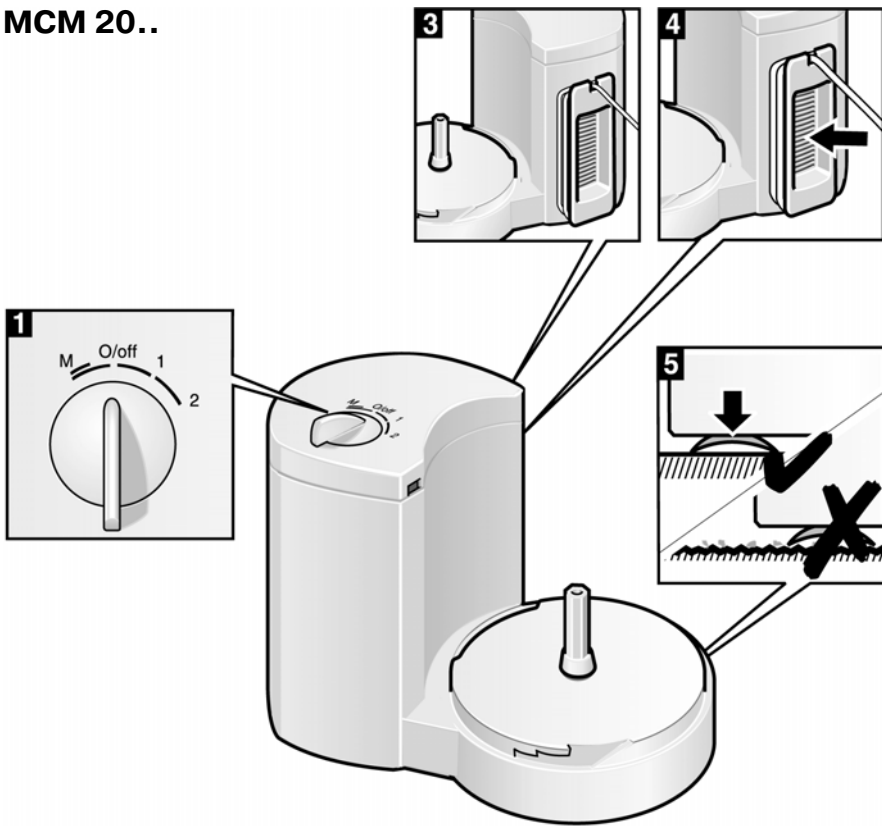
Только для MCM 21../MCM 22..:

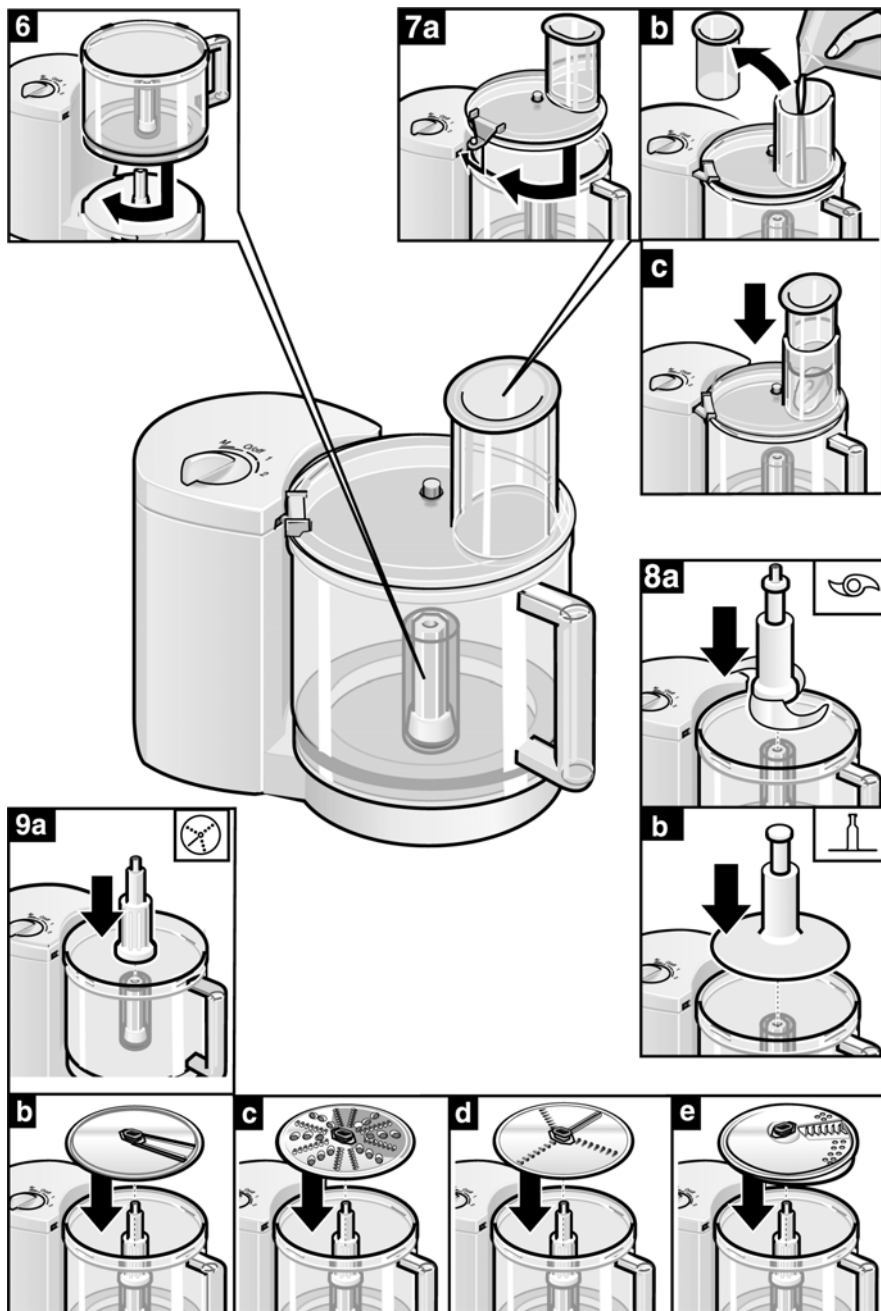
Насадка	Ступень	Время	Рецепты/Ингредиенты/Указания
	2/М		<p>Орехи, миндаль</p> <p>Количество: 200-400 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Полностью очистите орехи от скорлупы, иначе нож миксера сразу же затупится. После этого перерабатывайте орехи до нужной степени измельчения.
	2/М		<p>Пюре из овощей и фруктов</p> <p>(мусс из яблок, пюре из шпината, моркови, томатов, сырых или вареных)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Загрузите в миксер все компоненты и пряности и перерабатывайте их до получения пюре.
	2		<p>Бананово-молочный напиток с ванильным вкусом</p> <p>2 банана, 60 г ванильного мороженого (ок. двух столовых ложек с горкой), 2 пакетика ванильного сахара, ок. 250 мл молока.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Загрузите в миксер очищенные и нарезанные кусочками бананы, мороженое, ванильный сахар и залейте молоко.

Только для МСМ 21../МСМ 22..:

Насадка	Степень	Время	Рецепты/Ингредиенты/Указания
	2		Шоколадный молочный напиток 80-100 г шоколада, ок. 400 мл горячего молока. <ul style="list-style-type: none">Измельчите шоколад в миксере, затем залейте горячее молоко и все быстро перемешайте.
	1 и 2		Майонез 1 яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 150-200 мл растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, 1 щепотка соли, 1 щепотка сахара. Компоненты должны иметь одинаковую температуру. <ul style="list-style-type: none">Все компоненты (кроме масла) перемешайте в течение нескольких секунд на низкой скорости (степень 1).Переключите миксер на высокую скорость (степень 2), медленно вливайте через воронку масло и смешивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия. Приготовленный майонез не следует долго хранить.

MCM 20..





MCM 21.. / MCM 22..

