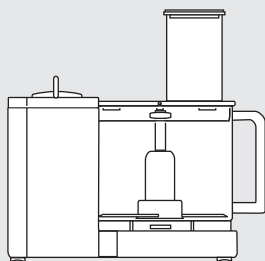




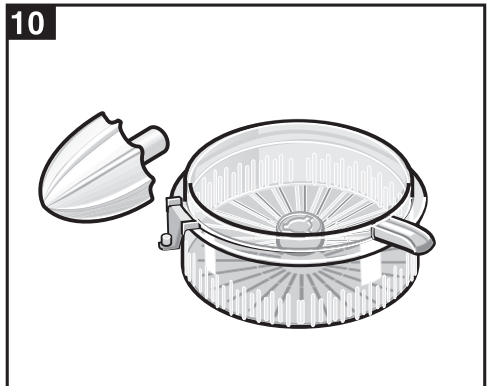
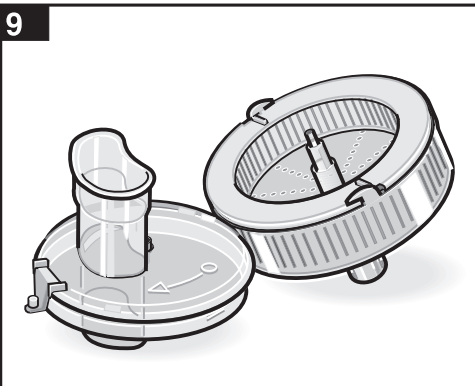
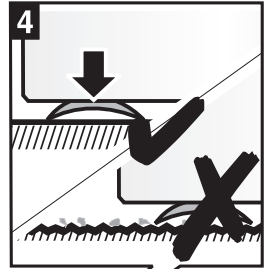
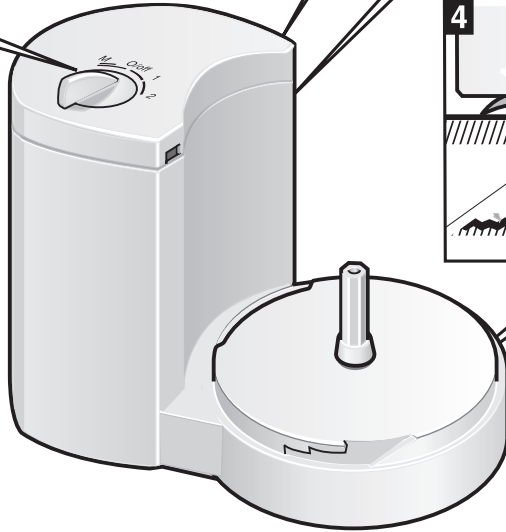
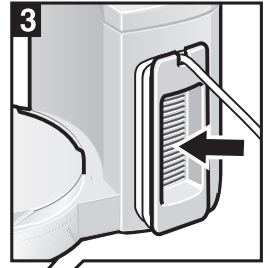
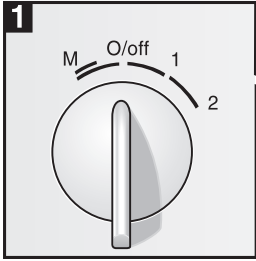
MCM 20..

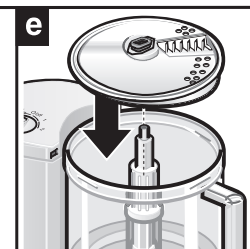
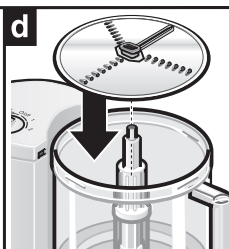
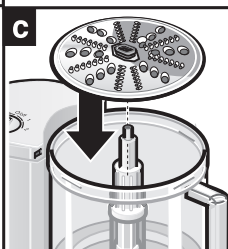
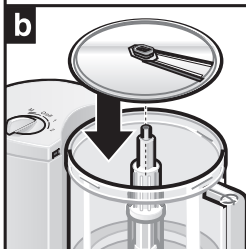
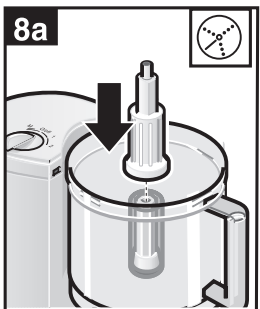
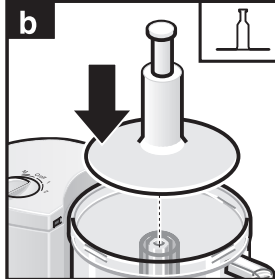
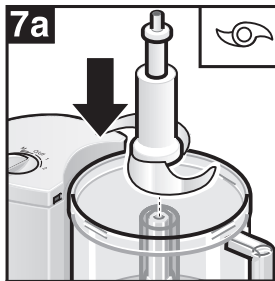
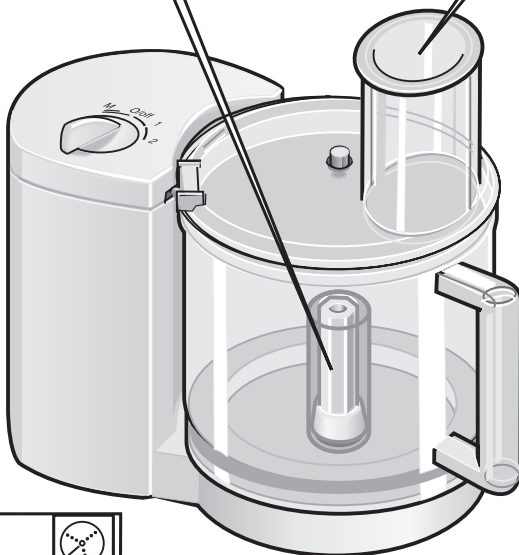
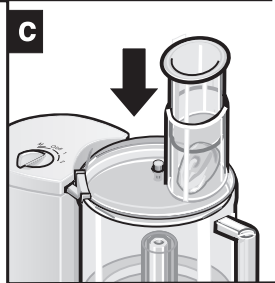
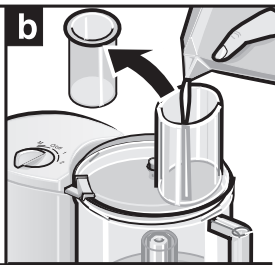
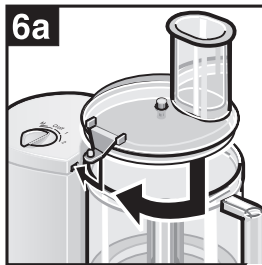
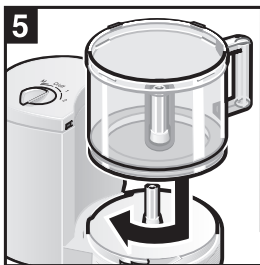


de Gebrauchsanleitung  
en Instruction for Use  
fr Mode d'emploi  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing  
da Brugsanvisning  
no Bruksanvisning  
sv Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
es Instrucciones de uso  
pt Instruções de Serviço  
el Οδηγίες χρήσεως  
tr Kullanma talimatı  
pl Instrukcja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



Household Appliances





Этот кухонный комбайн предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и ни в коем случае не на производстве. С помощью данного комбайна можно перерабатывать только то количество продуктов и в течение того времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите раздел «Рецепты»). Кухонный комбайн не нуждается в техобслуживании. 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.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

### Кухонный комбайн (основной блок)

#### 1 Поворотный выключатель

О = стоп

М = мгновенное включение при наивысшем 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 Приспособление для намотки кабеля

#### 3 Прорези для вентиляции

#### 4 Ножки-присоски

для фиксации положения комбайна на гладкой и чистой поверхности.

### Смесительная чаша

#### с принадлежностями / Насадки

#### 5 Смесительная чаша

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

#### 6а 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).

#### б Загрузочное отверстие

Для загрузки продуктов выньте из отверстия толкатель.

#### с Толкатель (используется также как мерный стакан)

для подталкивания продуктов, нарезаемых или натираемых на терке.

#### 7а Ударный нож

#### б Сбивальный диск

#### 8а Подставка

для установки дисков.

Если принадлежностей нет в объеме поставки, то их можно приобрести в специализированных магазинах:

**б Диск для нарезания толстыми / тонкими ломтиками**

**с Диск для шинкования крупно / мелко**

**д Дисковый нож-диск для шинкования**, имеется в специализированных магазинах

**е Диск для приготовления картофеля фри**

## Указания по технике безопасности

### ⚠ Существует опасность электрошока!

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 кромки 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.

## Обслуживание

Перед использованием комбайна в первый раз его 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

### **⚠ Существует 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.*

- Установите смесительную чашу (5) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте насадку (7/8), как описано в соответствующем разделе. Выбор насадки проводите согласно указаниям раздела «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Загрузите продукты, как указано в соответствующем разделе инструкции. Подбор продуктов проводите согласно указаниям раздела «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Установите на место крышку (6а) (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 / Компоненты / Переработка».

**Комбайн включается только если крышка правильно установлена и зафиксирована.**

## Ударный нож

используется для измельчения, рубки, разминания продуктов.

### **⚠ Существует опасность травмирования об острые ножи!**

*Беритесь только за пластмассовую ручку (верхний конец) ножа.*

- Насадите ударный нож (7а) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (6а) с толкателем (6с) в загрузочном отверстии.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «О».
- Выньте толкатель (6с) и загрузите продукты через отверстие (6б).

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

## Сбивальный диск

для взбивания сливок, белков, шейков.

- Насадите диск (7б) на держатель.
- Загрузите компоненты.
- Установите крышку (6а) вместе с толкателем (6с).
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «1».
- Выньте толкатель (6с) и загрузите продукты через отверстие (6б).

## Диски-измельчители

Диск (8б)

для нарезания, например, огурцов, красной свеклы, кольраби, шинкования капусты.

Диск (8с)

для натирания моркови, сельдерея.

Дисковый нож-диск для шинкования (8d)

используется для шинкования и нарезания продуктов

Диск для приготовления картофеля фри (8е)

имеется в специализированных магазинах; при установке учитывайте положение диска (смотрите рисунок).

**⚠ Существует опасность травмирования об острые кромки ножей!**

Беритесь только за пластмассовые ручки дисков-измельчителей.

**Внимание!**

**Кромки ножей могут быстро затупиться.** Поэтому не следует использовать их для измельчения твердых сортов сыра (например, пармезанского), орех и хрена.

- Вставьте держатель для дисков (8a).
- Установите диск-измельчитель (8b/8c/8d) той стороной вверх, которая Вам нужна (нарезание / натирание).
- Установите крышку (6a).
- Поворотный выключатель установите в положение, указанное в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Загрузите продукты (6b) и, без особого нажима, подталкивайте их с помощью толкателя (6c).
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «О».
- Выньте толкатель (6c) и загрузите продукты через отверстие (6b).

Указание: переработку большинства продуктов выполняйте на низкой скорости (ступень 1); только 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.

**Помощь при устранении неисправностей**

**Неисправность**

Комбайн не включается.

**Причина**

Крышка не зафиксирована.

**Устранение**

Установите крышку в правильное положение, как изображено на рисунке 6a, и снова включите комбайн.

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

**Чистка и уход**

**⚠ Существует опасность электрошока!**

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

**Внимание!**

**Поверхность комбайна и его принадлежности 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**

**⚠ Существует опасность травмирования об острые кромки ножей!**

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 кромки 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.

**Хранение**

- Установите смесительную чашу с принадлежностями (рисунок 5).
- Намотайте кабель на держатель (рисунок 2).

## Рецепты / Компоненты / Переработка

Насадка	Степень	Время	Рецепты / Компоненты / Переработка
	1/2		<b>Зелень (за исключением зеленого лука)</b> Количество: 10–50 г. • Загружайте зелень в сухую смесительную чашу.
	M		<b>Лук, чеснок</b> Количество: начиная с одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; начиная с одного зубчика чеснока до 300 г. • Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	2/M	Несколько раз по 2 сек.	<b>Сырые овощи и картофель</b> (для супов, соусов, различных начинок) Количество: 50–300 г. • Нарезьте овощи большими кусками и загрузите в смесительную чашу.
	2		<b>Твердый сыр (пармезанский)</b> Количество: 10–200 г. • Нарезьте сыр кубиками и перерабатывайте его до нужной степени измельчения.
	2		<b>Панировочная мука</b> Количество: 1–4 сухие булочки. • Булочки разрежьте на 4 части и перерабатывайте их до нужной степени измельчения.
	2		<b>Мясо, печень</b> (для получения фарша, паштетов и пр.) Количество: 10–500 г. • Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками. Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: • 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.
	2	ок. 1 мин	<b>Дрожжевое тесто</b> 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.

Насадка	Ступень	Время	Рецепты / Компоненты / Переработка
	2	ок. 1 мин	<b>Недрожжевое тесто</b> 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. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комочков.
	2	ок. 1,5–2 мин	<b>Клубничное мороженое</b> 250 г свежемороженой клубники, 100 г сахарной пудры, 180 мл сливок. • Все компоненты загрузите в смесительную чашу. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.
	1		<b>Взбитые белки</b> Количество: 2–6 белков.
	1		<b>Взбитые сливки</b> Количество: 200–400 г.
	2	Ок. 3 мин.	<b>Воздушный молочный шейк для тех, кто следит за фигурой</b> 500 г пастеризованного молока (жирность 3,5 %), 3–4 ст. ложки с горкой растворимого порошка (напр. «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом. • Дайте молоку замерзнуть, 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.

## Специальные принадлежности

(Если принадлежностей нет в объеме поставки, то их можно приобрести в специализированных магазинах).

### Рисунок 9

#### Соковыжималка

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

### Рисунок 10

#### Соковыжималка для citrusовых

для получения сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

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 «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Геггенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(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, является 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 сторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных 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 сохранять 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 товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.