



MUM52..  
MUM54..  
MUM56..



**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

## Содержание

Для Вашей безопасности .....	84
Комплектный обзор .....	85
Эксплуатация .....	87
Чистка и уход .....	91
Хранение .....	91
Помощь при устранении неисправностей .....	91
Примеры использования .....	92
Утилизация .....	94
Гарантийные условия .....	94
Специальные принадлежности .....	94

**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.**

Этот прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает приготовление кофе, напр., в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование электроприбора гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.


Данный электроприбор можно использовать только по назначению и перерабатывать с его помощью только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимально допустимого количества, указанного в этой инструкции.

Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и положите ее на хранение в надежное место. Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

В данной инструкции описываются кухонные комбайны различных моделей (смотрите также обзор различных моделей кухонных комбайнов, **Рисунок III**). Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

## Для Вашей безопасности Общие указания по технике безопасности

 **Опасность поражения электрическим током!**

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.

Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях.

Электроприбором можно пользоваться, только если сетевой шнур и сам электроприбор не имеют повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Вилку из розетки следует извлекать каждый раз после использования прибора, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности.

Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей сервисной службы.

## Указания по технике безопасности для данного прибора

Не прикасайтесь к вращающимся деталям. Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (6, 9).

Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора. Одновременно использовать можно только одну насадку или принадлежность. Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя.



### Важная информация

Насадки/принадлежности менять только после полной остановки привода – привод продолжает двигаться еще некоторое время спустя после выключения.

## Системы безопасности

### Блокировка включения

см. таблицу «Рабочие положения»  
Прибор включается в **пол. 1 и 3** только в том случае:

- если чаша (11) вставлена и повернута в зафиксированное положение и
- защитная крышка привода миксера (9) закрыта.

### Блокировка повторного включения

При подаче тока после отключения кухонный комбайн включается, но двигатель не начинает работать. Перед тем, как снова включить прибор, установите выключатель на **0/off**, и только после этого включайте.

## Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Это могло произойти в результате одновременной переработки большого количества продуктов.

**Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при устранении неисправностей».**

## Разъяснение символов на приборе и принадлежностях



Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно!  
Вращающиеся ножи.



Осторожно!  
Вращающиеся насадки!  
Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. **Рисунок 1**

### Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Поворотный кронштейн

Функция «Easy ArmLift» для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).

- 3 Поворотный выключатель

После выключения (положение **0/off**) прибор автоматически приходит в оптимальное положение для смены насадок.

**MUM52..:**

**0/off** = выключено,

**M** = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.

Положения **1–4** = скорость работы:

- 1** = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
- 4** = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

**MUM54../MUM56..:****0/off** = выключено,**M** = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.Положения **1–7** = скорость работы:**1** = самое низкое число оборотов – медленная скорость,**7** = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.**4 Индикатор рабочего состояния (MUM54../56..)**Светится во время работы (поворотный выключатель на **M** или **1–7**).

Мигает в случае ошибок в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора, смотрите раздел «Помощь при устранении неисправностей».

**5 Привод для – универсальной резки и – пресса для цитрусовых (Специальные принадлежности \*)**

Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

**6 Защитная крышка для привода**

Чтобы снять защитную крышку привода, нажмите на нее сзади и снимите.

**7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, крюк для теста) и мясорубки (Специальные принадлежности \*)****8 Привод для блендера (Специальные принадлежности \*)**

Если Вы не пользуетесь блендером, то накройте привод крышкой.

**9 Защитная крышка для привода блендера****10 Отсек для сетевого шнура****MUM52../MUM54..:** Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения **MUM56..:** Приспособление для автоматической намотки электрошнура**Смесительная чаша с принадлежностями****11 Смесительная чаша из нержавеющей стали****12 Крышка****Насадки****13 Венчик для перемешивания****14 Венчик для взбивания****15 Крюк для теста с отделителем****16 Подставка для принадлежностей**  
для хранения насадок и режущих дисков.**Универсальная резка****17 Толкатель****18 Крышка с загрузочным стволом****19 Диски-измельчители****19a** Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики**19b** Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями**19c** Диск-терка – с отверстиями средней величины**20 Приводной вал с захватом****21 Корпус с выпускным отверстием****Блендер \*****22 Стакан блендера****23 Крышка****24 Воронка**

\* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

**Рабочие положения****Рисунок B****Внимание!***Кухонный комбайн можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение.**Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.***Указание:**

Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

## Установка в рабочее положение

- Нажмите на кнопку разблокировки и начните перемещение поворотного кронштейна. Поддержите движение рукой.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение	Привод		Кухонный комбайн MUM52...	MUM54.. MUM56..
1	7		1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2	7	*	-	-
3	5		2-4	3-7
			2-4	3-7
4	8		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

\* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и крюка для теста; добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов.

## Эксплуатация



### Опасность травмирования!

Вставьте вилку в розетку только после полного окончания подготовки прибора к работе.



### Внимание!

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Нельзя включать пустой кухонный комбайн.

Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников тепла.

Детали нельзя использовать в микроволновой печи.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».



### Важная информация

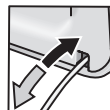
Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены рядом в скобках. Данная инструкция по эксплуатации содержит наклейку с установками рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку к поверхности прибора (рисунок 9).

### Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур (рисунок 10).

#### MUM52../MUM54..

Отделение для сетевого шнура: извлеките сетевой шнур на нужную длину.



#### MUM56..

Приспособление для автоматической намотки электрошнура: потянув за шнур, извлеките его за один раз на необходимую Вам длину (макс. 100 см) и затем медленно отпустите: сетевой шнур зафиксирован.



Уменьшение рабочей длины сетевого шнура:

слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой Вам длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксирован.

**Внимание!**

При заправке сетевого шнура его нельзя перекручивать.

У кухонных комбайнов с автоматической намоткой сетевого шнура его нельзя заправлять вручную. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему намотаться.

- Вставьте вилку в розетку.

**Смесительная чаша и насадки**

**Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки**

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Работайте только с закрытой крышкой (12)!

Заменяйте насадки только после полной остановки привода: после выключения привод еще некоторое время работает по инерции и затем останавливается в положении замены насадок.

Переводить поворотный кронштейн в другое положение можно только после полной остановки насадки.

Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (6, 9).

**Внимание!**

Используйте смесительную чашу только для работы с этим прибором.

**Венчик для перемешивания (13)**

используется для перемешивания теста, например, сдобного теста

**Венчик для взбивания (14)**

используется для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного

**Крюк для теста (15)**

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



**Выполнение работ с использованием смесительной чаши и насадок**

**Рисунок 13**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».

- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или крюк для теста.

**Указание:**

При установке крюка для теста поворачивайте отделитель до тех пор, пока насадка не зафиксирована (рисунок 13–4б).

- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Накройте крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

**Наша рекомендация:**

- Венчик для перемешивания: сначала замешивание на 1-й (1) скорости, затем перемешивание на 7-й (4) скорости
- Венчик для взбивания: 7-я (4) скорость, добавление компонентов на 1-й (1) скорости
- Крюк для теста: сначала перемешивание на 1-й (1) скорости, затем замешивание на 3-й (2)

**Дозагрузка компонентов**

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

*или*

- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».
- Загрузите продукты.

**По окончании работы**

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».

- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

## Универсальная резка



**Не исключена опасность травмирования**

*Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков.  
Диски-измельчители можно брать только за края!  
Устанавливать/снимать универсальную резку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.  
Не опускайте рук в загрузочный ствол.*

### Внимание!

*Универсальную резку можно использовать только в полностью собранном виде.  
Ее нельзя собирать на основном блоке кухонного комбайна.*

*Используйте универсальную резку только в указанном рабочем положении.*

### Предусмотренное место слома

**Рисунок 1**

Предусмотренное место слома защищает привод привода. В случае перегрузки приводной вал универсальной резки ломается. Однако, ее можно легко заменить.

Новый приводной вал с захватом можно приобрести в сервисной службе.

### Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики



для нарезания овощей и фруктов. Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

### Внимание!

*Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада.  
Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.*

### Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями



для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан). Переработка на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.

Обозначения на двустороннем диске-терке:

«2» – сторона с большими отверстиями

«4» – сторона с маленькими отверстиями

### Внимание!

*Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов.*

*Мягкий сыр можно натирать (на 7-й (4) скорости) только на стороне с крупными отверстиями.*

### Диск-терка – с отверстиями средней величины



для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

### Внимание!

*Диск-терка не предназначен для натирания и ломтевого сыра.*

### Работа с универсальной резкой

**Рисунок 2**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «2».
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Снимите защитную крышку с привода универсальной резки.
- Удерживайте рукой внизу приводной вал с предусмотренным местом слома снизу.
- Установите требуемый диск-терку или диск-шинковку. Устанавливая двусторонний диск, обратите внимание на установку диска требуемой стороной кверху.

- Вставьте приводной вал в корпус, удерживая его за верхний конец.
- Закройте крышку (обратите внимание на метку) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите поворотный выключатель на рекомендуемую скорость.
- Загрузите продукты для переработки в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.

### **Внимание!**

*Постарайтесь избежать скопления большого количества измельченных продуктов в выходном отверстии.*

**Рекомендация:** Чтобы тонкие и длинные продукты измельчались равномерно, их следует связать в пучок.

**Указание:** В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке – выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите крышку с универсальной резки и освободите загрузочный ствол от продуктов.

### **По окончании работы**

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите приводной вал с диском. Для этого нажмите на приводной вал снизу пальцем (**рисунок 5**).
- Проведите чистку деталей.

## **Блендер**



**Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!**

*Никогда не опускайте руку в блендер, установленный на основной блок!  
Блендер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Блендером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.*



**Опасность ошпаривания!**

*При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В блендер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.*

### **Внимание!**

*Миксер можно повредить. Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда). Миксер не должен работать вхолостую.*

### **Работа с блендером** **Рисунок 6**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение «3».
- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан блендера (метка на ручке должна совпадать с меткой на основном блоке) и поверните против часовой стрелки до упора.
- Загрузите продукты.  
максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество пенящейся или горячей жидкости = 0,5 литра; оптимальное количество для переработки твердых продуктов = 50–100 грамм.
- Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора в ручке миксера.  
Носик должен войти в паз.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

### **Дозагрузка компонентов**

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты  
или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки  
или
- залейте жидкость через воронку.



## По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

**Рекомендация:** лучше всего помыть блендер сразу после использования.

## Чистка и уход

### **Внимание!**

*Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.*

### Чистка основного блока



### **Опасность поражения электрическим током!**

*Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.*

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок кухонного комбайна и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

### Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

### Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для устранения красного налета после переработки таких продуктов, как, например, морковь, налейте немного пищевого растительного масла на ткань и протрите ею универсальную резку (только не режущие диски). После этого помойте универсальную резку.

## Чистка блендера



### **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

*За нож блендера нельзя брать голую рукой.*

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для чистки миксера после переработки жидкостей зачастую его необязательно снимать с прибора. Для этого в установленный на комбайн блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите блендер на несколько секунд (положение M). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте блендер в чистой водой.



### **Важная информация**

Почистите подставку для принадлежностей при необходимости. Обратите внимание на рекомендации по уходу в подставке.


## Хранение



### **Опасность травмирования!**

*Извлеките вилку из розетки, если Вы не пользуетесь прибором.*

### Рисунок

- Уложите насадки и режущие диски в подставку для принадлежностей.
- Храните подставку для принадлежностей в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. рисунок .

## Помощь при устранении неисправностей



### **Опасность травмирования!**

*Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.*

**Важное указание для MUM54../MUM56..**

В случае ошибки в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора мигает индикатор рабочего состояния.

**Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.**

Попробуйте сначала устранить возникшую проблему с помощью нижеприведенных указаний.

**Неисправность**

Электроприбор не включается.

**Устранение**

- Проверьте, не отключили ли электроэнергию.
- Проверьте сетевую вилку.
- Проверьте поворотный кронштейн: в правильном положении? зафиксирован?
- Поверните блендер или смесительную чашу до упора.
- Закройте блендер крышкой и поверните ее до упора.
- Скройте защитными крышками неиспользуемые приводы.
- Активировано устройство защиты от повторного включения. Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

**Неисправность**

Кухонный комбайн выключается во время использования. Сработало устройство защиты от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

**Устранение**

- Выключите прибор.
- Сократите количество перерабатываемых продуктов. Не превышайте допустимого максимального количества продуктов при переработке (смотрите «Примеры использования»)!

**Неисправность**

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Поворотный кронштейн поднимается вверх. Привод выключается, однако, не остается в положении для замены насадок.

**Устранение**

- Установите поворотный выключатель на **0/off**.

- Поворотный кронштейн приведите в положение 1.
- Включите прибор (скорость 1).
- Выключите прибор снова.
- Насадка остается в положении для замены насадок.

**Неисправность**

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

**Устранение**

- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
- Снимите блендер и уберите препятствие.
- Снова установите блендер на основной блок.
- Включите прибор.

**Важная информация**

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

**Примеры использования****Взбитые сливки**

100–600 г

- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.

**Взбитые белки**

От 1 до 8 яичных белков

- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.

**Бисквитное тесто**

*Основной рецепт*

2 яйца,  
2–3 ст. л. горячей воды,  
100 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
70 г муки,  
70 г крахмала,  
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.



- Затем переведите поворотный выключатель на 1-ю скорость (1) и в течение 0,5–1 минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянные муку и крахмал.

#### Максимальное количество теста:

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 половины лимона,  
200–250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры),  
500 г муки,  
1 пакетик химического разрыхлителя теста,  
125 мл молока.



- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й (1) скорости, а затем в течение 3–4 минут на 7-й (4) скорости.

#### Максимальное количество теста:

1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

#### Сдобное 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 теста.



- Все компоненты перемешивайте с помощью венчика для перемешивания приблизительно полминуты на 1-й (1) скорости, а затем в течение ок. 2–3 минут – на 6-й (3) скорости. Начиная с 500 г муки:

- перемешивайте тесто с помощью крюка для теста примерно полминуты на 1-й (1) скорости, затем в течение примерно 3–4 минут на 3-й (2) скорости.

#### Максимальное количество теста:

2-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 половины лимона,  
1 щепотка соли.



- Все компоненты полминуты перемешивайте с помощью крюка для теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 3-й (2) скорости.

#### Максимальное количество теста:

1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

#### Тесто для лапши

##### Основной рецепт

300 г муки,  
3 яйца,  
по необходимости 1–2 ст. ложки (10–20 г) холодной воды.



- Перемешивайте все ингредиенты от 3 до 5 минут на 3-й (2) скорости до получения однородного теста.

#### Максимальное количество теста:

1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

#### Майонез

2 яйца,  
2 ч. ложки горчицы,  
¼ л растительного масла,  
2 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,  
1 щепотка соли,  
1 щепотка сахара.



Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Перемешивайте в блендере компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.
- Переключите блендер на 7-ю (4) скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

**Приготовленный майонез не следует долго хранить.**

## Медовая бутербродная масса

30 г сливочного масла (из холодильника, 7 °C)



190 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в блендер.
- Добавьте мед и взбивайте все в течение 15 секунд на 7-й (4) скорости.

## Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG 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 об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

## Гарантийные условия

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

## Специальные принадлежности



### MUZ5ZP1

Пресс для цитрусовых

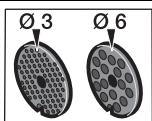
Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.



### MUZ5FW1

Мясорубка

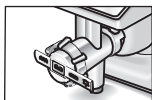
Для измельчения свежего мяса для приготовления фарша или блюд из фарша.



### MUZ4LS1

Комплект формовочных дисков с мелкими отверстиями (3 мм), с крупными отверстиями (6 мм)

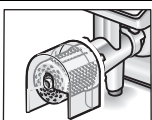
Для мясорубки MUZ5FW1. С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.



### MUZ4SV1

Насадка-шаблон для выпечки

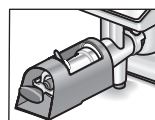
Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическими шаблонами для 4 различных форм печенья.



### MUZ4RS1

Насадка-терка

Для мясорубки MUZ5FW1. Для измельчения орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.



**MUZ45FV1**  
Насадка-пресс для  
отжима сока

Для мясорубки MUZ5FW1.  
Для приготовления мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника.  
Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., смородины.



**MUZ45PS1**  
Диск для картофеля  
фри

Для универсальной резки MUZ5DS1.  
Для нарезания сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.



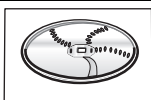
**MUZ45AG1**  
Диск для нарезки  
овощей для блюд  
азиатской кухни

Для универсальной резки MUZ5DS1.  
Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.



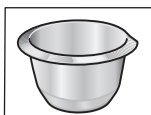
**MUZ45RS1**  
Диск-терка для сырых  
овощей

Для универсальной резки MUZ5DS1.  
Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.



**MUZ45KP1**  
Диск терка/шинковка

Для универсальной резки MUZ5DS1.  
Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.



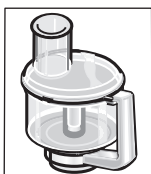
**MUZ5ER2**  
Смесительная чаша из  
нержавеющей стали

В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 750 г.



**MUZ5MX1**  
Пластиковая насадка-  
блендер

Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

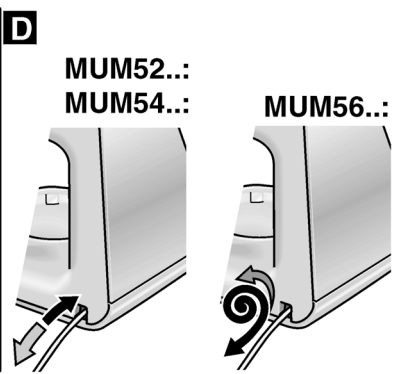
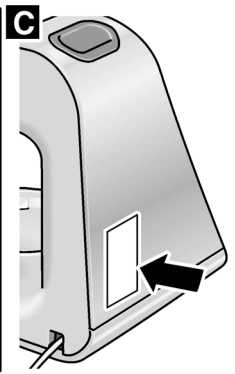
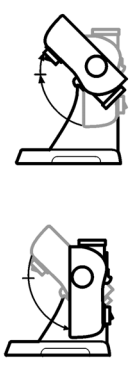
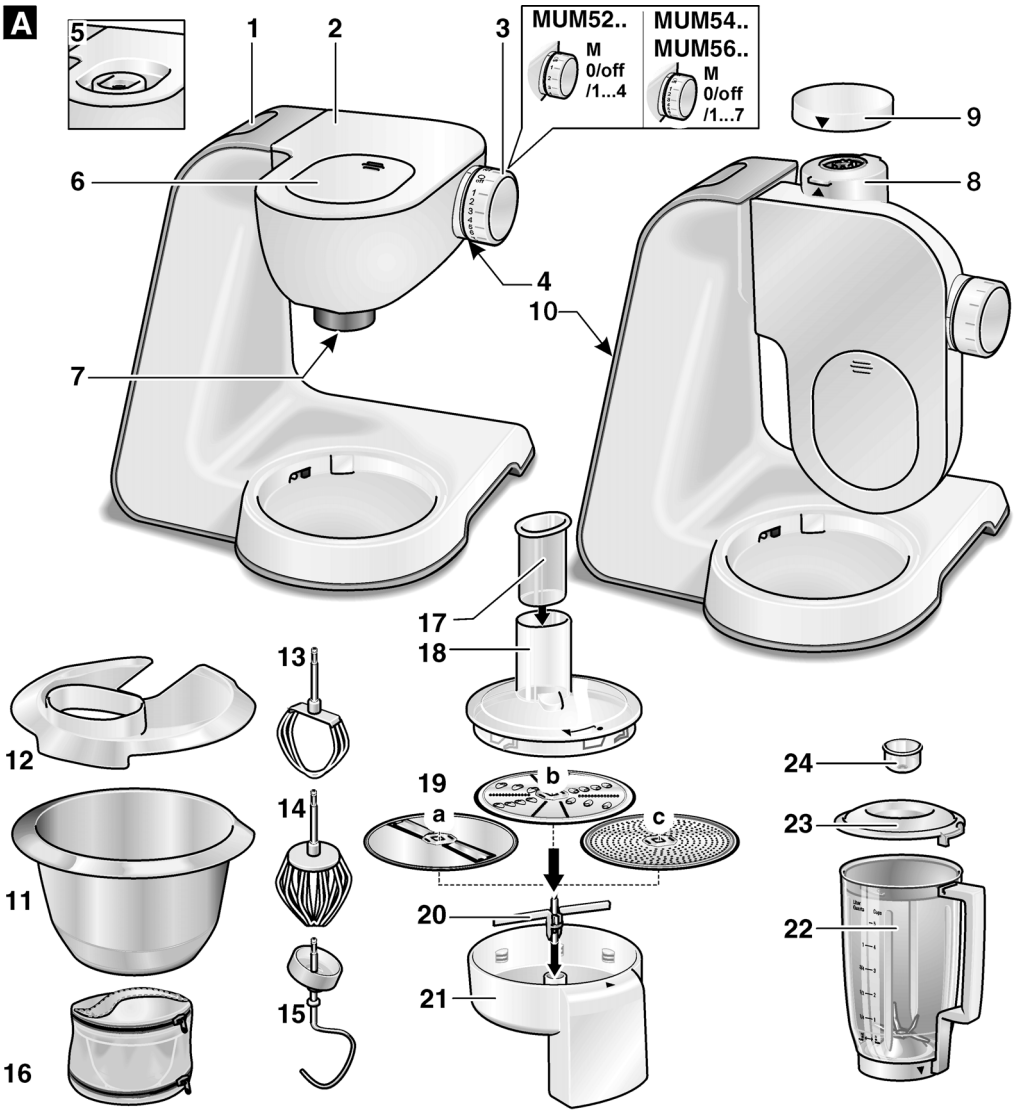


**MUZ5MM1** \*  
Мультиблендер

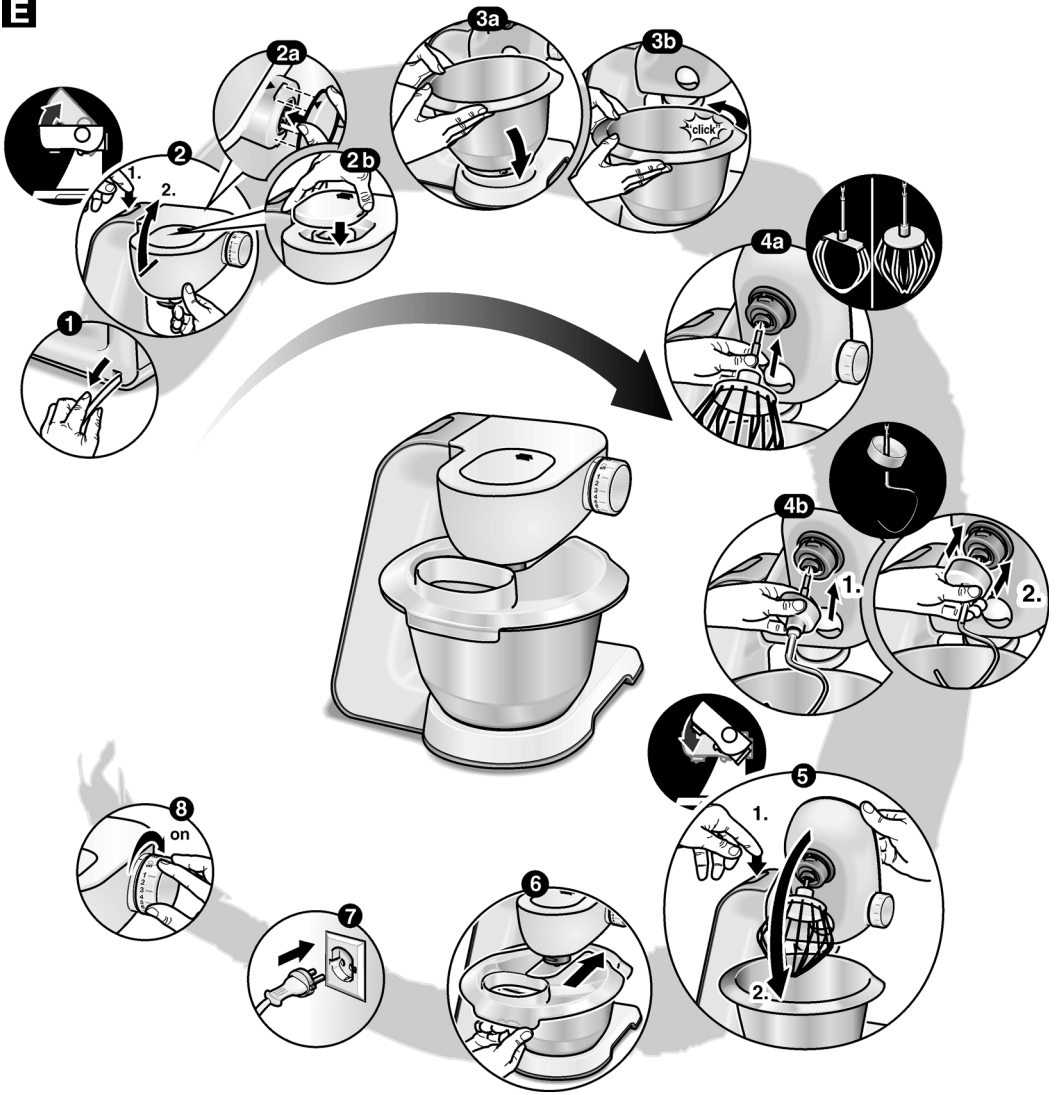
Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для натирания моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

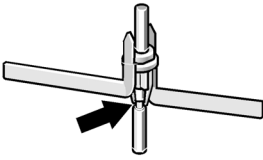
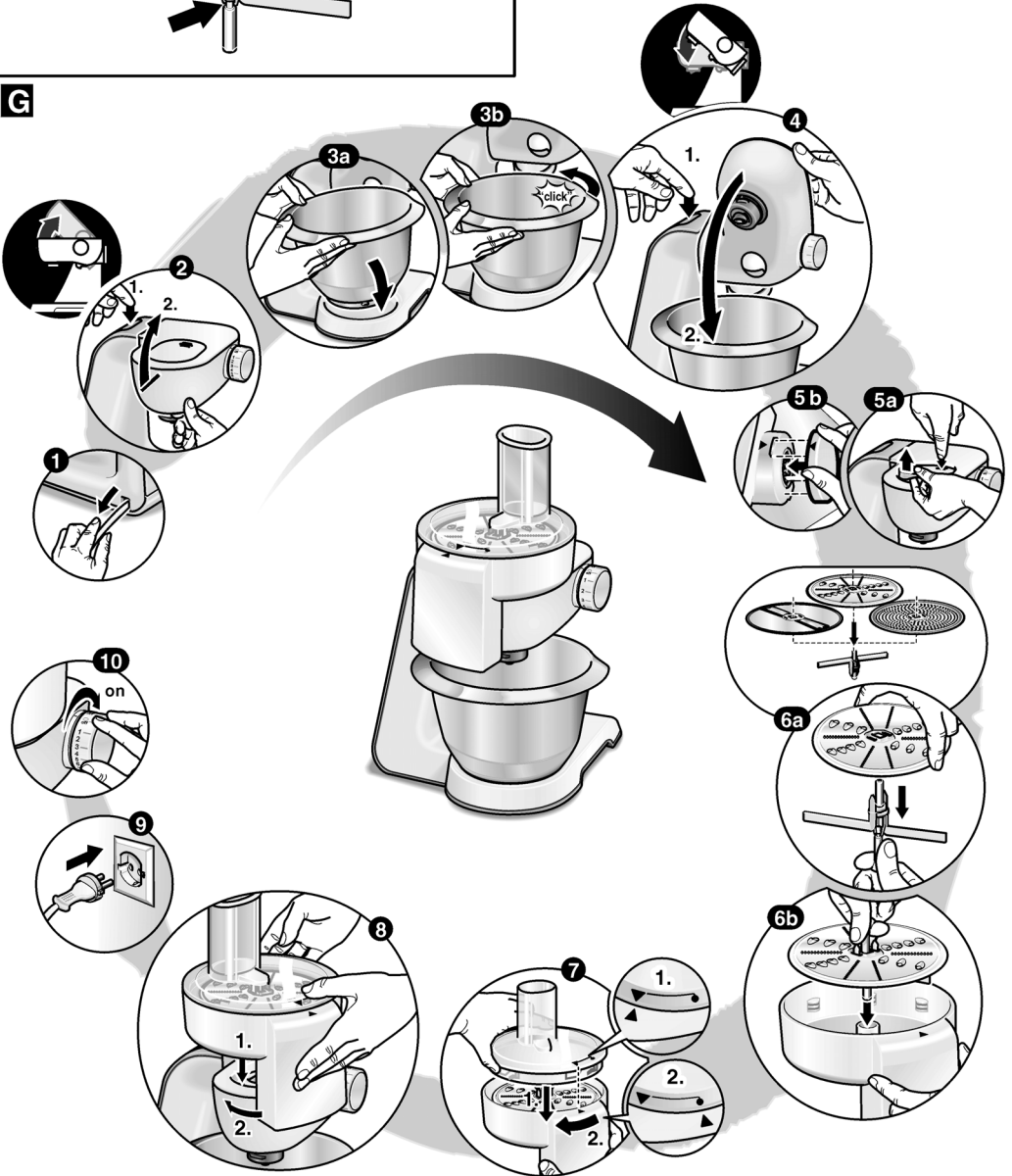
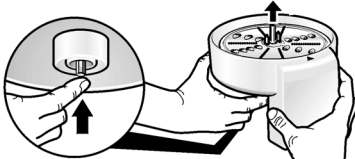
\* Принадлежность можно приобрести в сервисной службе (No для заказа: 572185).

Право на внесение изменений  
оставляем за собой.

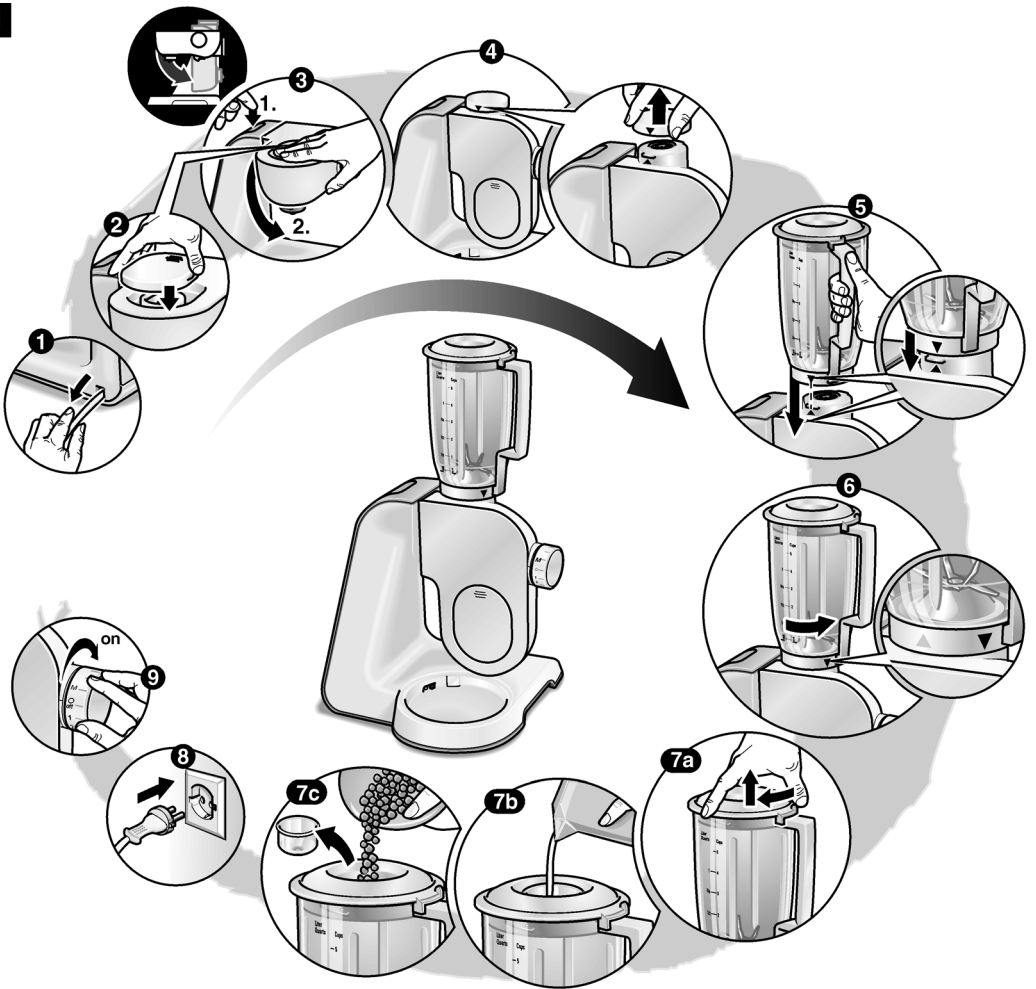


**E**



**F****G****H**



**J****K****L**