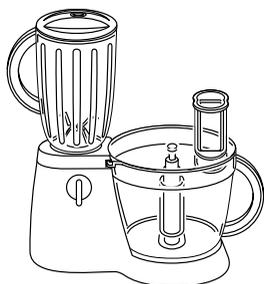


BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



MCM 50..
MCM 51..
MCM 52..
MCM 53..

BOSCH

900524

Этот кухонный комбайн не предназначен для использования на производстве, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).

Кухонный комбайн не нуждается в техническом обслуживании.

В данной инструкции описываются различные модели комбайнов. Отличия одной модели от другой обозначены соответствующим образом.

Пожалуйста, храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче кухонного комбайна другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

При работе с кухонным комбайном пользуйтесь только фирменными принадлежностями.

Общие сведения

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Кухонный комбайн (основной блок)

1 Поворотный переключатель

O/off = выключено
M = моментальное включение на максимальную скорость, действует только при удерживании рукой

Скорости 1–2 (4*) = рабочие скорости
Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 2 (4*) = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

2 Защитная крышка для привода миксера

Привод миксера закрывается этой крышкой, когда им не пользуются (иначе комбайн включить не удастся).

2a Стопорный штырек на защитной крышке

3 Ножки-присоски

Всегда ставьте кухонный комбайн на гладкую и чистую поверхность.

4 Отделение для хранения электрошнура

Для хранения электрошнура в намотанном виде.

Некоторые модели оснащены автоматическим приспособлением для намотки электрошнура.

Емкость для смешивания с принадлежностями/Насадки

5 Емкость для смешивания

Емкость устанавливается на комбайн и поворачивается **по часовой стрелке** до упора (штыковой затвор).

6a Крышка

Крышка устанавливается на емкость для смешивания (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на емкости) и поворачивается **по часовой стрелке**. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока комбайна.

6b Толкатель (одновременно мерный стакан)

Толкатель используется для проталкивания нарезанных или нашинкованных продуктов.

6c Загрузочная воронка*

Воронка вставляется в загрузочное отверстие, если в емкость для смешивания добавляются, например, мука или сахар.

6d Загрузочное отверстие

Перед догрузкой продуктов толкатель вынимается из отверстия.

Для доливания жидкостей во время работы кухонного комбайна и для нарезания и шинкования таких овощей, как лук-порей, морковь (длинных или плоских), следует пользоваться меньшим отверстием.

* только для MCM 52../MCM 53..

7 Скребок для теста

8a Многофункциональный нож

8b Насадка для замешивания теста

8с Взбивалка (для MCM 50../MCM 51../) Венчик (для MCM 52../MCM 53..)

8e Двухсторонний дисковый нож для нарезания продуктов на толстые/ тонкие ломтики

8d Держатель для дисков

8f Двухсторонний диск-терка для крупного/мелкого шинкования

8g Диск-терка* для среднего шинкования

8h Вставка для приготовления пюре*

8i Соковыжималка (только для MCM 52../MCM 53..)

8к Соковыжималка для цитрусовых*

Миксер*

9 Стакан миксера

Стакан миксера устанавливается на комбайн (стрелка на стакане должна находиться напротив стрелки на кухонном комбайне) и поворачивается **по часовой стрелке** до упора.

10a Крышка

Крышка устанавливается на стакан (проследите за тем, чтобы она была правильно вставлена) и поворачивается до конца **по часовой стрелке**. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.

10b Загрузочное отверстие

Снимите воронку и загрузите продукты.

10с Воронка

Воронка используется для доливания жидкостей.

Миксер можно приобрести через Службу сервиса.

11 Универсальный измельчитель*

Измельчитель устанавливается на кухонный комбайн (стрелка на стакане должна находиться напротив стрелки на основном блоке) и поворачивается **по часовой стрелке**.

11a Крышка*

* в некоторых моделях

Указания по обеспечению безопасности

Опасность поражения электрическим током!

Кухонный комбайн следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на фирменной табличке.

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

Не подпускайте детей близко к кухонному комбайну.

Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, перед чисткой, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

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

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного комбайна (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

При отключении электроэнергии кухонный комбайн остается включенным, и после подачи электроэнергии самопроизвольно снова начинает работать.

Принадлежности и насадки следует заменять только при выключенном комбайне (поворотный переключатель должен быть переведен в положение «**O/off**»).

Указания по утилизации

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

Эксплуатация

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

Подготовка

- Поставьте кухонный комбайн на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения.

Для моделей с приспособлением для автоматической намотки электрошнура:

- Одним движением размотайте электрошнур на необходимую длину (макс. 1 метр) и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.
- Уменьшение рабочей длины электрошнура: слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой длины. После этого опять же слегка потяните за шнур и затем медленно отпустите его: положение электрошнура теперь зафиксировано.

Внимание!

Электрошнур нельзя перекручивать или вставлять в отделение для его хранения вручную, так как он тогда не будет полностью наматываться. Если электрошнур заело, то размотайте его полностью и затем дайте ему правильно намотаться.

- Вставьте штепсельную вилку в розетку.

Емкость для смешивания с принадлежностями/Насадки

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы кухонного комбайна никогда не просовывайте руку в емкость для смешивания (даже после выключения комбайна привод еще некоторое время продолжает вращаться).

Заменяйте насадки только после полной остановки двигателя.

Переработка продуктов в емкости для смешивания должна проводиться только если привод миксера закрыт защитной крышкой (2). Нельзя выполнять эти работы при установленном на привод стакане миксера.

- Установите емкость для смешивания (5) на кухонный комбайн и поверните ее **по часовой стрелке** до упора.
- Вставьте в емкость одну из насадок (8), как описано в соответствующем разделе инструкции. Описание насадок Вы найдете в разделе «Рецепты».
- Загрузите в емкость продукты, как описано в соответствующем разделе инструкции. Необходимые продукты и их количество приведены в разделе «Рецепты».
- Накройте емкость крышкой (6а) (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на емкости) и поверните крышку **по часовой стрелке**. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Поворотный переключатель установите на нужную скорость (см. указания, приведенные в разделе «Рецепты»).
- Если крышку необходимо снять для загрузки продуктов, то поворотный переключатель следует сначала перевести в положение «**O/off**».

Наша рекомендация (только для MCM 52../MCM 53..): для загрузки таких продуктов, как мука или сахар, следует воспользоваться загрузочной воронкой.

Для переработки продуктов в емкости для смешивания кухонный комбайн может быть включен только после того, как на емкость будет установлена и плотно завинчена крышка (6а), а привод миксера закрыт защитной крышкой (2).

Многофункциональный нож (8а)

Используется для измельчения, рубки и перемешивания продуктов.

Опасность травмирования лезвием ножа!

Беритесь только за пластмассовый держатель (верхний конец) ножа.

- Извлеките многофункциональный нож из кожуха (12).
- Вставьте его в емкость.
- Загрузите необходимые продукты.

- Накройте емкость крышкой (6а) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по часовой стрелке** до упора.
- Поворотный выключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).
- Для того чтобы провести дозагрузку продуктов, поворотный выключатель следует установить сначала в положение «**O/off**».
- Извлеките толкатель и загрузите недостающие продукты через отверстие в крышке (6d).

Указание. При измельчении и рубке продуктов степень их измельчения возрастает с увеличением продолжительности переработки.

Насадка для замешивания теста (8b)

Используется для замешивания теста густой консистенции и для добавления в готовое тесто дополнительных компонентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, плиточного шоколада).

- Вставьте в емкость насадку для замешивания теста.
- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6а) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по часовой стрелке** до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).
- Для добавления необходимых компонентов установите поворотный переключатель на нужную скорость.
- Извлеките толкатель и загрузите недостающие продукты через отверстие в крышке (6d).

Венчик/Взбивалка (8с)

(в зависимости от модели)

Для взбивания сливок и яичных белков.

Для переработки твердых продуктов (например, масла из холодильника) эта насадка не рассчитана.

- Вставьте венчик/взбивалку в емкость для смешивания.

- Загрузите необходимые продукты.
- Накройте емкость крышкой (6а) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по часовой стрелке** до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).
- Для дозагрузки компонентов переведите поворотный переключатель на **1 скорость** (для MCM 50../MCM 51..) или на **2 скорость** (для MCM 52../MCM 53..).
- Извлеките толкатель и загрузите компоненты через отверстие в крышке (6d).

Диски-измельчители:

Двухсторонний дисковый нож (8е) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.

Двухсторонний диск-терка (8f) для крупного/мелкого шинкования овощей, фруктов и сыра.

Диск-терка (8g) (для некоторых моделей) для среднего измельчения, например, орехов, твердого сыра (Пармезан), шоколада.

Держатель для дисков (8d)

- Установите держатель на приводную ось, слегка повернув его.
- Расположите на нем диск-измельчитель таким образом, чтобы оба захвата, имеющиеся на держателе, вошли в отверстие диска.

⚠ Опасность травмирования лезвием ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели дисков-измельчителей.

Ни в коем случае не засовывайте руку в отверстие для загрузки продуктов.

Для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.

Внимание!

Насадки могут затупиться.

Для измельчения твердого сыра (сорта «Пармезан»), орехов или других подобных продуктов пользуйтесь только диском-теркой. Ни один из дисков-измельчителей не предназначен для измельчения/шинкования хрена.

- Поверните диск нужной стороной вверх и положите его на держатель (у диска-терки только одна рабочая сторона).
- Накройте емкость крышкой (6a) со вставленным толкателем (6b) и поверните крышку **по часовой стрелке** до упора.
- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования (6d).
- Установите поворотный переключатель (1) на на **необходимую скорость** (для MCM 50../MCM 51..) или на **3 или 4 скорость** (для MCM 52../MCM 53..) (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).
- Шинкуемые или нарезаемые продукты следует лишь слегка проталкивать толкателем.
- Для загрузки продуктов сначала следует перевести поворотный переключатель в положение «**O/off**».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Установите емкость для смешивания (5) на кухонный комбайн и поверните ее **по часовой стрелке** до упора.
- Вставьте в нее емкость-терку с фильтром.
- Установите на емкость крышку соковыжималки и поверните ее **по часовой стрелке**. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Поворотный переключатель (1) установите на **3 скорость**.
- Овощи и фрукты следует опускать в загрузочное отверстие (6d) и слегка проталкивать толкателем (6b). Если есть необходимость, то их можно предварительно измельчить.
- По окончании процесса переработки ненадолго установите поворотный переключатель на **4 скорость**, и пусть комбайн работает до тех пор, пока мякоть фруктов или овощей не будет полностью отжата.

Внимание!

Емкость следует своевременно опорожнять:

- *после переработки макс. 500 г продуктов,*
- *прежде чем сок попадет в емкость-терку.*

Внимание!

Емкость следует опорожнять прежде, чем измельченные продукты начнут доставать до держателя для дисков.

Вставка для приготовления пюре (8h) (для некоторых моделей) из вареных фруктов и овощей.

- Вставьте в емкость для смешивания сито и крыльчатку.
- Установите на место стопорное кольцо.
- Накройте емкость крышкой (6a) и поверните ее **по часовой стрелке** до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите на нужную скорость (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).
- Извлеките толкатель (6b) и загрузите продукты через отверстие в крышке (6d).

Соковыжималка* (8i)

Для получения сока из семечковых плодов (например, яблок, груш), ягод, косточковых фруктов (без косточек), овощей (например, моркови, томатов).

По окончании работы

- Установите поворотный переключатель в положение «**O/off**».
- Поверните крышку (6a) **против часовой стрелки** и снимите ее.
- Снимите насадку.
- Поверните емкость для смешивания (5) **против часовой стрелки** и снимите ее.
- Выполните чистку всех деталей, как описано в разделе «Чистка и уход». Следите за тем, чтобы желобок в крышке всегда был чистым, иначе крышку больше нельзя будет закрыть.
- После использования многофункционального ножа (8a) его снова следует убрать в кожух.

* только для MCM 52../MCM 53..

Соковыжималка для цитрусовых (8к) (для некоторых моделей)

Для получения сока из цитрусовых плодов, например, апельсинов, грейпфрутов, лимонов.

- Вставьте соковыжималку в емкость для смешивания и поверните ее **по часовой стрелке**. Выступ сита должен войти до упора в паз основного блока кухонного комбайна.
- Для получения сока из цитрусовых фруктов поворотный переключатель следует установить на **1 скорость** (для MCM 50../MCM 51..) или **2 скорость** (для MCM 52../MCM 53..) и сам фрукт прижимать к конической части насадки.
- По окончании работы вывинтите соковыжималку для цитрусовых и снимите емкость.

Внимание!

Следите за уровнем наполнения емкости. Ее следует опорожнять прежде, чем сок попадет в сито.

Миксер

 **Опасность травмирования лезвием ножа/вращающимися деталями привода!**

Никогда не засовывайте руку в миксер, установленный на кухонный комбайн!

Миксер работает, только когда его стакан закрыт крышкой.

Миксер можно снимать и устанавливать на место только при выключенном двигателе.

 **Опасность ошпаривания!**

При переработке в миксере горячих продуктов через отверстие в воронке крышки выходит пар.

В миксер нельзя вливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание! Миксер можно повредить.

Никогда не перерабатывайте с помощью миксера замороженные продукты.

Не включайте миксер с пустым стаканом.

Взбивание продуктов в миксере

Внимание!

Для того чтобы миксер начал работать, его стакан должен быть плотно закрыт крышкой (10а), а емкость (5) должна быть плотно закрыта крышкой (6а). Насадки из емкости для смешивания следует убрать!

- Снимите защитную крышку (2) с привода миксера.
- Установите стакан миксера (9) на привод (стрелка на стакане миксера должна быть напротив стрелки на кухонном комбайне) и поверните его **по часовой стрелке** до упора.
- Загрузите в миксер продукты (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»). Максимальное количество жидкости – 1,5 л (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 л). Оптимальное количество твердых компонентов – 150 г.
- Закройте стакан миксера крышкой (10а) и поверните ее **по часовой стрелке**. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
- Поворотный переключатель (1) установите на необходимую скорость (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).

Загрузка дополнительных ингредиентов

- Установите поворотный переключатель в положение «**О/off**» (или в положение, указанное в соответствующем разделе инструкции).
- Снимите крышку (10а) и добавьте необходимые ингредиенты или
- снимите воронку (10с) и загрузите в отверстие крышки (10б) один за другим твердые ингредиенты или
- влейте жидкость в миксер через воронку.

После взбивания в миксере

- Установите поворотный переключатель в положение «**О/off**».
- Поверните стакан миксера **против часовой стрелки** и снимите его.
- Поверните крышку **против часовой стрелки** и также снимите ее.

Наша рекомендация: миксер лучше всего очищать сразу после использования, руководствуясь указаниями раздела «Чистка и уход».

Для некоторых моделей:

Универсальный измельчитель (11)

Для измельчения продуктов в небольших количествах (например, лука, пряной зелени).

Внимание!

Универсальный измельчитель нельзя использовать для измельчения кофейных зерен, мака и хрена.

Универсальный измельчитель работает только в режиме моментального включения (положение «М»).

⚠ Опасность травмирования лезвием ножа/вращающимися деталями привода!

Никогда не засовывайте руку в емкость с ножом-измельчителем, когда она уже установлена на кухонный комбайн!

Внимание!

Для того чтобы измельчитель начал работать, он должен быть плотно закрыт крышкой (1а), а емкость (5) должна быть закрыта крышкой (6а). Насадки из емкости следует убрать!

- Снимите защитную крышку (2) с привода миксера.
- Установите универсальный измельчитель на привод (стрелка на емкости измельчителя должна находиться напротив стрелки на кухонном комбайне) и поверните его **по часовой стрелке** до упора.
- Загрузите в измельчитель продукты (руководствуйтесь указаниями раздела «Рецепты»).
- Накройте измельчитель крышкой (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки емкости) и поверните ее **по часовой стрелке** до упора.
- Поворотный переключатель (1) установите в положение «М».

Указание. При измельчении продуктов степень их измельчения возрастает с увеличением продолжительности процесса переработки.

Чистка и уход

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Основной блок кухонного комбайна ни в коем случае **НЕЛЬЗЯ** погружать в воду или мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность кухонного комбайна и принадлежностей можно повредить.

Поэтому не рекомендуется пользоваться абразивными чистящими средствами.

Чистка основного блока кухонного комбайна

- Вытащите вилку из розетки.
- Протрите комбайн влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение кухонный комбайн следует вытереть насухо.

Чистка емкости для смешивания и принадлежностей

⚠ Опасность травмирования лезвием ножа!

Беритесь только за пластмассовые держатели многофункционального ножа и дисков-измельчителей.

Все детали кухонного комбайна можно мыть в посудомоечной машине.

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

Многофункциональный нож укладывайте в посудомоечную машину отверстием вниз таким образом, чтобы он не повредил другие детали комбайна.

После переработки, например, моркови или краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях кухонного комбайна может остаться цветной налет, который легко удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

Для MCM 52../MCM 53..:

Для чистки венчик можно снять с держателя (8с).

Для чистки соковыжималки фильтр можно вынуть из емкости-терки (8i).

Эти детали следует предварительно промыть в проточной воде.

Пластины фильтра следует чистить осторожно, чтобы не повредить их.

Чистка миксера/ универсального измельчителя

Опасность травмирования лезвием ножа!

За ножи миксера и измельчителя нельзя брать рукой. Для их чистки лучше всего воспользоваться щеткой.

Миксер/универсальный измельчитель лучше всего чистить сразу после использования. В этом случае к ним не присохнут остатки перерабатываемых продуктов и детали из пластмассы не будут подвергаться неблагоприятному воздействию эфирных масел, содержащихся, например, в пряностях.

Крышки и воронки можно мыть в посудомоечной машине.

Миксер/универсальный измельчитель следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде, но оставлять их в воде надолго не следует.

Наша рекомендация: в установленные на комбайн миксер/универсальный измельчитель добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Включите их на несколько секунд, переводя переключатель в положение «М». Затем воду слейте и промойте миксер/универсальный измельчитель в чистой воде.

Хранение кухонного комбайна

- Вытащите вилку из розетки.
- Закройте защитной крышкой (2) привод миксера.
- Установите на комбайн емкость для смешивания (5).
- Перед укладкой многофункционального ножа на хранение всегда надевайте на него кожух (12).
- Электрошнур должен храниться в специальном отделении.

При наличии приспособления для автоматической намотки электрошнура:

- Слегка потяните за шнур и затем дайте ему автоматически намотаться.

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед началом работ по устранению неисправности всегда вытаскивайте вилку из розетки.

Указание. Универсальный измельчитель может работать только в режиме моментального включения (положение «М»).

Емкость для смешивания и принадлежности

Неисправность:

Комбайн не включается, поворотный выключатель (1) не поворачивается: работала электронная система контроля.

Устранение:

- Поверните емкость до упора.
- Установите крышку используемой принадлежности (сито в случае с соковыжималкой для цитрусовых) и поверните ее до упора.
- Закройте защитной крышкой привод миксера. Если крышка не в порядке или сломался стопорный штырек, то ее следует заменить на новую.

Миксер/Универсальный измельчитель

Неисправность:

Комбайн не включается, поворотный переключатель (1) не поворачивается: работала электронная система контроля.

Устранение:

- Установите на комбайн емкость для смешивания с крышкой и поверните ее до упора.
- Поверните миксер/универсальный измельчитель до упора.
- Установите крышку миксера/универсального измельчителя и поверните ее до упора.

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

Рецепты

В данном разделе содержатся рекомендации по правильному использованию Вашего кухонного комбайна вместе с принадлежностями и насадками, а также рецепты по выпечке мучных изделий, приготовлению напитков, салатов, супов, соусов и сладких блюд. Кроме этого имеется рецепт приготовления картофельного пюре.

Рекомендации подразделены в соответствии с используемыми принадлежностями/насадками и описывают, как правильно перерабатывать тот или иной продукт питания.

Указания даны для различных моделей кухонных комбайнов.

Выпечка

Бисквитное тесто

(основной рецепт, например, для разъемной формы Ø 26 см)



3 яйца,

3 ст. л. горячей воды,

150 г сахарного песка,

1 пакетик ванильного сахара.

*)



- Все компоненты смешиваются в течение 5 минут на **2 (4*) скорости**, затем 2 минуты на **1 (3*) скорости**.

100 г муки,

100 г крахмала,

1 ч. л. пекарского порошка.

- Смешайте предварительно муку, крахмал и пекарский порошок.
- Установите переключатель на **1 скорость** и засыпьте мучную смесь в емкость для смешивания через загрузочное отверстие.
- Все вместе следует перемешать в течение максимум 0,5-1 минуты.

Корж для пирога с фруктовой начинкой (основной рецепт)



2 яйца,

125 г сахарного песка.

*)



- Яйца и сахар взбивайте в течение 5 минут на **2 (4*) скорости** до тех пор, пока не образуется густая пена.

125 г молотых орехов фундук,

50 г панировочных сухарей.

- Установите переключатель на **1 (2*) скорость**, всыпьте орехи и сухари через загрузочное отверстие.
- Все быстро перемешайте.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Внимание! С помощью ножей можно приготавливать только легкое дрожжевое тесто; тесто средней густоты и очень густое следует приготавливать с помощью насадки для перемешивания теста.

Дрожжевое тесто подразделяется, в зависимости от назначения, на три вида:

- дрожжевое тесто легкой консистенции, например, для оладий и пончиков,
- дрожжевое тесто средней тяжести, например, для плетенки или хлеба,
- тяжелое дрожжевое тесто, например, для открытых пирогов, выпекаемых на противне.

Если нужна опара:

- Смешайте с помощью насадки для замешивания теста 150 мл теплой жидкости (молока или воды) с размятыми в руке дрожжами, щепоткой сахара и 100 г муки, установив выключатель на **2 (4*) скорость**.
- Дайте опаре подойти.
- Затем смешайте ее с остальными компонентами, указанными в рецепте.

* только для MCM 52../MCM 53..

Тесто для пончиков

(основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих или 1 пакетик сухих
дрожжей,
2 пакетика ванильного сахара,
1 щепотка соли,
1 щепотка молотых мускатных орехов,
2 яйца,
20-50 г растопленного и охлажденного
жира,
50 г сахара,
220-250 мл теплого молока.

Можно сделать так:

- Сначала положить в емкость для смешивания молоко и жир, а затем все остальные компоненты.
- В течение короткого времени перемешать все на **1 (2*) скорости**, а затем замесить в течение 40 секунд на **2 (4*) скорости**.



Наибольшее количество теста:

полуторакратное количество продуктов из основного рецепта.

Или так:

- Все компоненты в течение короткого времени смешать на **1 (2*) скорости**, а затем * в течение 1-2 минут замесить тесто на **2 (4*) скорости**.



Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.

Плетенка из дрожжевого теста (основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
210-220 мл теплого молока,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
80 г сахарного песка,
60 г растопленного и охлажденного
жира,
цедра с половины лимона.



- Все компоненты в течение короткого времени смешать на **1 (2*) скорости**, а затем замесить тесто в течение 1-2 минут на **2 (4*) скорости**.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.

Пшеничный хлеб из муки различных сортов

(основной рецепт)

200 г пшеничной муки тип 405, *)
200 г свежемолотой пшеничной муки грубого помола,
100 г свежемолотой ржаной муки грубого помола,
150 г гиджидкой натуральной закваски (готовый продукт),
2 пакетика сухих дрожжей,
2 ст. л. хлебных специй,
1 ст. л. соли,
100 мл пахты или молока (комнатной температуры),
200 мл теплой воды.



- Все компоненты в течение короткого времени смешиваются на **1 (2*) скорости**, а затем в течение 3-4 минут тесто замешивается на **2 (4*) скорости**.
- Поставьте тесто в теплое место, чтобы оно подошло, увеличившись в объеме почти в два раза.
- Еще раз замесите тесто в течение 0,5-1 минуты на **2 (4*) скорости**.
- Переложите тесто в смазанную жиром прямоугольную форму для выпечки или посыпанную мукой корзину для хлеба.
- Дайте тесту еще раз подойти в течение 30 минут.
- Переложите тесто на смазанный жиром противень и проткните его вилкой в нескольких местах по кругу.
- Выпекайте хлеб при 190°C (верхний и нижний жар) приблизительно в течение одного часа.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.

* только для MCM 52../MCM 53..

Тесто для пиццы

(основной рецепт)

500 г муки,
25 г свежих или 1 пакетик
сухих дрожжей,
1 ч. л. сахарного песка,
1 щепотка соли,
4 ст. л. растительного масла,
250-300 мл теплой воды.

- В течение короткого времени смешайте все компоненты на **1 (2*) скорости**, а затем замешивайте тесто в течение 1-2 минут на **2 (4*) скорости**.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



*)



Сдобное песочное тесто

(основной рецепт)

300 г муки,
150 г сливочного масла или
маргарина (комнатной температуры),
1 яйцо,
100 г сахарного песка,
1 щепотка соли,
1 пакетик ванильного сахара,
при необх. пекарский порошок.

- Все компоненты смешиваются и тесто замешивается на **2 (4*) скорости**.
- Готовое тесто поставьте в холодильник.
- Дальнейшая переработка проводится по желанию.

Наибольшее количество теста:

двойное количество продуктов из основного рецепта.



*)



Недрожжевое тесто

(основной рецепт)

500 г муки,
250 г маргарина или сливочного
масла (комнатной температуры),
4 яйца,
250 г сахарного песка,
1 пакетик ванильного сахара,
1 пакетик пекарского порошка,
150 мл молока.

- Все составляющие перемешиваются в течение прибл. 1-3 минут на **2 (4*) скорости**.
- При необходимости остатки теста можно соскрести со стенок емкости с помощью скребка и еще раз все перемешать.
- Такие продукты как, например, изюм, добавляются в последнюю очередь с помощью скребка для теста.
- При выкладывании теста многофункциональный нож следует придержать за пластмассовый держатель.

Наибольшее количество теста:

полуторакратно количество продуктов из основного рецепта.



Тесто на лапшу

Наибольшее количество теста:

500 г пшеничной муки тонкого
помола,
5 яиц,
при необходимости немного
растительного масла.

- Все компоненты (кроме масла) коротко перемешайте на **1 (2*) скорости**, а затем замешивайте тесто в течение двух минут на **2 (4*) скорости**, пока оно не станет упругим и гладким.
- Если тесто получилось слишком сухое, то добавьте в него немного растительного масла.
- Придайте тесту форму шара и заверните его во влажное кухонное полотенце.
- Дайте тесту немного полежать.



*)



* только для MCM 52../MCM 53..

Напитки

Коктейль «Levante»*

(на одного человека)



1 помидор,
1 морковь,
1 яблоко,
1/2 очищенного апельсина,
1 долька лимона.

- Помойте помидор, морковь и яблоко.
- Нарезьте овощи и фрукты на кусочки.
- Установите переключатель на **3* скорость** и загрузите овощи и фрукты через отверстие в крышке в соковыжималку, проталкивая их толкателем.
- Перелейте сок в стакан.
- Украсьте сок долькой лимона и подайте на стол сильно охлажденным.

Пунш Плантера

(на 6 человек)



3 апельсина,
2 лимона,
200 мл рома,
4 ч. л. цейлонского чая (или 5 пакетиков чая) на 1 л кипятка,
6 ломтиков апельсина.

- Выжмите сок из апельсинов и лимонов.
- Приготовьте чай.
- Нагрейте сок и ром и разлейте по стаканам.
- Добавьте чай, при желании напиток можно подсластить.
- Украсьте пунш ломтиками апельсина.

Шоколадное молоко

(максимальное количество)



100 г шоколада,
400 мл горячего молока.

- Измельчите шоколад на **2 (4*) скорости**.
- Добавьте горячее молоко и взбейте все в миксере.

Ванильное молоко с бананами

(максимальное количество)



2 банана,
60 г (ок. 2 ст. л. с горкой) ванильного мороженого,
2 пакетика ванильного сахара,
250 мл молока.

- Очистите бананы и нарежьте их дольками.
- Бананы вместе с мороженым, ванильным сахаром и молоком взбейте в миксере на **2 (4*) скорости**.

Витаминный коктейль*

(на одного человека)



2 яблока,
100 г свежей смородины,
клубники или малины,
1 ст. л. сиропа из тростникового сахара.

- Яблоко помойте и нарежьте на кусочки.
- Установите переключатель на **3 скорость** и загрузите ягоды и кусочки яблока через отверстие в крышке в соковыжималку, проталкивая их толкателем.
- Перелейте сок в стакан и подсластите сиропом.

Коктейль из citrusовых фруктов

(на два человека)



1 апельсин,
половинка лимона,
половинка грейпфрута,
чуть-чуть гранатового сиропа,
50 мл джина (по желанию),
2 кубика пищевого льда,
1 ломтик лимона,
1 листочек мяты.

- Выжмите сок из фруктов и смешайте его в стакане с джином и двумя кубиками льда.
- Добавьте немного гранатового сиропа и украсьте коктейль ломтиком лимона и листочком мяты.

* только для MCM 52../MCM 53..

Салаты

Салат из сырых овощей и фруктов



(на 2-4 человека)

4 моркови,
1 кольраби,
1 яблоко,
1 молодой кабачок,
1 огурец,
1/4 кочана цветной капусты,
100 г творога.

Соус

2 ст. л. винного уксуса,
2 ст. л. овощного бульона,
соль,
1 ч. л. меда,
2 ст. л. растительного масла.

- Помойте морковь в проточной воде, почистите ее грубой щеткой и мелко натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Кольраби почистите, нарежьте толстыми ломтиками и мелко натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Яблоко помойте, разрежьте на четыре части и крупно натрите с помощью двустороннего диска-терки.
- Молодой кабачок и огурец помойте, разрежьте вдоль и с помощью двустороннего дискового ножа нарежьте тонкими ломтиками.
- Помойте цветную капусту и разделите на маленькие розочки.
- Все компоненты соуса взбейте в миксере и заправьте им салат.
- Выложите готовый салат на тарелку и разложите по нему творог.

Супы и соусы

Суп-пюре из цветной капусты

(первое блюдо для 4 человек)



1 большой кочан цветной капусты (ок. 1 кг),
2-3 ст. л. сливочного масла,
400 мл овощного бульона,
400 мл воды,
200 мл сливок,
соль,
мускатный орех,
1 яичный желток,
купырь.

- Цветную капусту помойте и разделите на кочешки, срезая их у самой ножки.
- Растопленное на плите масло взбейте, потушите в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть, накройте кастрюлю крышкой и доведите суп до готовности на слабом огне в течение 10 минут.
- Протрите суп.
- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп еще 10 минут.
- Яичный желток смешайте с оставшимися сливками и влейте в готовый суп. После этого снимите его с плиты.
- Подавайте суп на стол, посыпав его купырем.

Наша рекомендация: по этому рецепту можно приготовить также суп-пюре из капусты брокколи.

Майонез

Рецепт 1 (основной рецепт)

1 яичный желток,
1 ч. л. горчицы,
1 ч. л. уксуса,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахарного песка,
125-200 мл растительного масла.



Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) смешайте на **1 (2*) скорости**.
- Переключите кухонный комбайн на **2 (4*) скорость**, медленно вливайте масло через воронку и взбивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия.

Наибольшее количество: четырехкратное количество продуктов из основного рецепта.

Рецепт 2 (основной рецепт)

1 яйцо,
1 ч. л. горчицы,
1 ст. л. уксуса или лимонного сока,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахарного песка,
150-200 мл растительного масла.



Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Все компоненты (кроме растительного масла) смешайте на **1 (2*) скорости**.
- Переключите кухонный комбайн на **2 (4*) скорость**, медленно вливайте масло через воронку и взбивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия.

Наибольшее количество: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Пикантный соус

(основной рецепт)

1 яйцо,
1 маринованный огурец средних размеров,
половина средней луковицы,
1 ч. л. каперсов,
1 ч. л. горчицы,
1 ч. л. уксуса,
1 анчоус, филе,
соль, перец, сахар,
150 мл растительного масла.



- Нарежьте огурец на дольки.
- Лук разрежьте на 4 части.
- Все компоненты (кроме масла) смешайте на **2 (4*) скорости**.
- Медленно вливайте масло через воронку и взбивайте все до тех пор, пока соус не эмульгируется.

Наибольшее количество: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Томатный соус

(на два человека)

500 г помидоров,
1 головка репчатого лука,
30 г жира,
2 ст. л. томатной пасты,
2 ст. л. муки,
соль,
белый перец,
1 ст. л. сахарного песка,
1 ст. л. уксуса,
375 мл воды.



- Почистите лук и мелко изрубите его в универсальном измельчителе.
- Помидоры помойте и разрежьте на две части.
- Измельченный лук потушите в жиру, добавьте помидоры, немного обжарьте их, посыпьте мукой и перемешайте.
- Добавьте томатную пасту и воду и вскипятите, помешивая.
- Приправьте соус и доведите его до готовности на слабом огне в течение 30 минут.
- Готовый соус протрите и еще раз приправьте.

* только для MCM 52../MCM 53..

Сладкие блюда

Яблочный мусс



750 г – 1 кг яблок,
250 мл воды,
лимонная цедра,
сахар по вкусу.

- Яблоки помойте и разрежьте на четыре части.
- Вскипятите дольки яблок в воде с добавлением лимонной цедры, затем в течение приблизительно 10 минут поварите яблоки на выключенной конфорке.
- Еще горячие яблоки протрите на **2 (4*) скорости**.
- Добавьте в готовый мусс немного сахара.

Взбитые белки «Безе»

(основной рецепт)



3 яичных белка,
1 ст. л. лимонного сока,
150 г мелкого сахарного песка.

- Взбивайте белки в течение двух минут на **2 (4*) скорости**.
- При работающем комбайне добавьте через отверстие в крышке сахар и лимонный сок.
- Взбивайте массу еще 4 минуты на **2 (4*) скорости**.

Наибольшее количество: двойное количество продуктов из основного рецепта.

Шербет из клубники

(на 2-4 человека)



250 г свежемороженой клубники,
100 г сахарной пудры,
150 мл сливок.

- Все компоненты перемешивайте на **2 (4*) скорости** до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

Рекомендация: по этому рецепту можно приготовить мороженое и из других замороженных ягод, как, например, из малины, голубики или красной смородины.

* только для MCM 52../MCM 53..

Фруктовый кисель

(на двух человек)



500 г вишни,
500 мл воды,
сахар по вкусу,
125 мл белого вина,
1 ст. л. крахмала.

- Вишню помойте и удалите из них косточки.
- Добавьте в воду сахар и вскипятите ее. Дайте вишням минут 10 полежать в этом сиропе, пока они не станут мягкими.
- Вишню протрите и еще раз вскипятите.
- Крахмал разведите холодным белым вином, влейте в кипящий вишневый морс, еще раз все вскипятите и охладите.

Картофельное пюре

800 г картофеля,
соль, белый перец,
натертый мускатный орех,
30 г масла,
ок. 200 мл горячего молока.



- Картофель почистите, помойте и нарежьте кубиками.
- Вскипятите нарезанный картофель в подсоленной воде.
- Добавьте перец и мускатный орех и доведите картофель до готовности в течение 20-30 минут на слабом огне.
- Слейте воду и еще горячий картофель протрите на **2 (4*) скорости**.
- Смешайте пюре с маслом и молоком (с помощью насадки для замешивания теста).
- Готовое пюре посолите, поперчите и сразу же подавайте на стол.

Медовая масса для приготовления бутербродов



200 г грецких орехов или миндаля,
100 г цукатов,
2 ст. ложки лимонного сока,
500 г меда.

- Измельчайте грецкие орехи вместе с цукатами в течение прибл. 30 секунд на **2 (4*) скорости**.
- После остановки миксера добавьте к смеси мед и лимонный сок и продолжайте взбивать все вместе в течение 15 секунд.

Рекомендации

Многофункциональный нож



Измельчение

Пряная зелень (кроме зеленого лука), 10-50 г

- Измельчайте зелень в сухой емкости на **2 (4*) скорости**.

Чеснок, макс. 500 г

- Измельчайте чеснок, установив переключатель в положение «**М**».

Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте лук на 4 части.
- Измельчайте его, установив переключатель в положение «**М**».

Сырые овощи или картофель, 100-500 г

- Нарезьте овощи/картофель на кусочки.
- Измельчайте несколько раз по 2 секунды, устанавливая переключатель в положение «**М**».

Орехи или миндаль, 100-500 г

- Измельчайте на **2 (4*) скорости**.

Твердый сыр (например, пармезан), 100-500 г

- Измельчайте на **2 (4*) скорости**.

Сухие булочки, 1-8 штук

- Разрежьте булочки на 4 части.
- Измельчайте их на **2 (4*) скорости**.

Мясо или печень, 50-500 г

- Срежьте с мяса хрящи, кости, кожу и сухожилия.
- Разрежьте мясо на куски.
- Измельчите его на **2 (4*) скорости**.
- Для получения мясной начинки и паштетов мясо следует переработать вместе с приправами.

Приготовление пюре/ Взбивание в миксере

Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Пюре из овощей/фруктов с приправами приготавливается на **2 (4*) скорости**.
- При необходимости можно добавить жидкости и затем протирать дальше.

Насадка для замешивания теста



Добавление в тесто дополнительных компонентов

*)

- Включите кухонный комбайн на **2 (4*) скорость** и подмешайте в тесто добавочные компоненты (например, изюм, цукаты или орехи), загружая их через отверстие в крышке.



Взбивалка



Взбивание

Взбитые яичные белки, 2-6 шт.

- Белки взбиваются на **2 скорости**.
- С остальными компонентами взбитые белки смешиваются на **1 скорости**.

Взбитые сливки, 200-600 г

- Сливки взбиваются на **2 скорости**.
- С остальными компонентами взбитые сливки смешиваются на **1 скорости**.

Венчик*



Взбивание

Взбитые яичные белки, 1-6 шт.

- Белки взбиваются на **4 скорости**.
- С остальными компонентами взбитые белки смешиваются на **2 скорости**.

Взбитые сливки, 200-800 г

- Сливки взбиваются на **3 скорости**.
- С остальными компонентами взбитые сливки смешиваются на **2 скорости**.

* только для MCM 52../MCM 53..

Двухсторонний дисковый нож



Нарезание овощей

Овощи, макс. 1000 г

- Вареные овощи следует остудить.
- Нарезайте овощи на **1 (3*)** или **2 (4*)** скорости.

Двухсторонний диск-терка



Измельчение продуктов на крупной терке

Фрукты и овощи, сырые, макс. 1 кг

- Натирайте фрукты и овощи на **2 (3*-4*)** скорости.

Сыр (кроме твердых сортов), макс. 1 кг

- Натирайте сыр на **2 (3*-4*)** скорости.

Диск-терка



Измельчение продуктов на мелкой терке

Орехи или миндаль, сырой картофель, сыр твердых сортов, сухие булочки, твердый шоколад, макс. 500 г

- Проводите измельчение продуктов на **2 (4*)** скорости.

Вставка для приготовления пюре



Пассировка овощей и фруктов

Овощи и фрукты (имеющиеся косточки из фруктов следует удалить), макс. 1 кг, фрукты, макс. 500 г, вареные.

- Нарезьте овощи/фрукты на кусочки.
- Варите овощи/фрукты, пока не станут мягкими, и затем протрите их на **2 (4*)** скорости (лучше еще горячими).

Примечание: фрукты для приготовления мармелада (ягоды без косточек) следует поварить без жидкости, постоянно помешивая, и затем протереть.

Соковыжималка*



Получение сока

Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Овощи/фрукты нарежьте на кусочки.
- Сначала проводите обработку на **3 скорости**, затем – на **4 скорости**.
- Комбайн должен работать до тех пор, пока овощи/фрукты не будут полностью отжаты.

* только для MCM 52../MCM 53..

Соковыжималка для цитрусовых



Получение сока

Цитрусовые фрукты, макс. 1 кг

- Сок выжимается на **1 (2*)** скорости.

Универсальный измельчитель*



(только в некоторых моделях)

Измельчение

Петрушка, 5-10 г

- Отделите листочки от стеблей.
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Чеснок, 2-10 зубчиков

- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Репчатый лук, 50-100 г

- Разрежьте лук на четыре части.
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Овощи/фрукты, 50-100 г

- Овощи/фрукты нарежьте на кусочки.
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Сухофрукты, 50-100 г

- Удалите косточки (если они есть).
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Орехи и миндаль, 10-100 г

- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Сыр, 10-100 г

- Нарезьте сыр кубиками (ок. 1 см).
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Яйца вкрутую, 2 шт.

- Разрежьте яйца пополам.
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

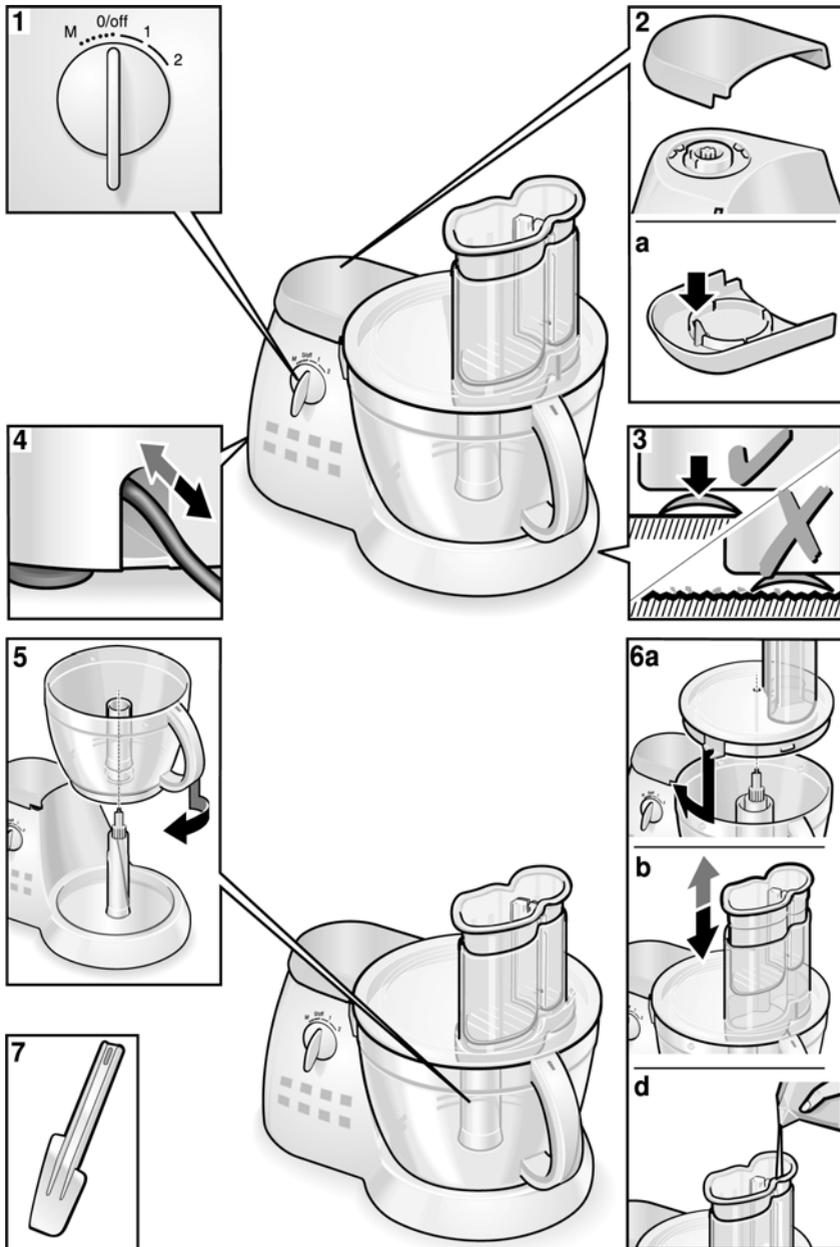
Хлеб, сухой, 10-30 г

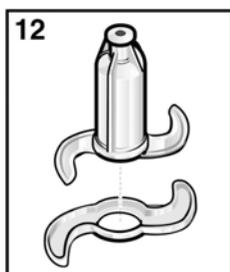
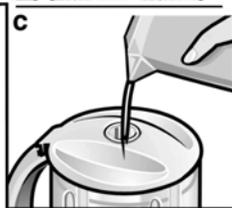
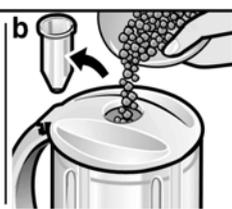
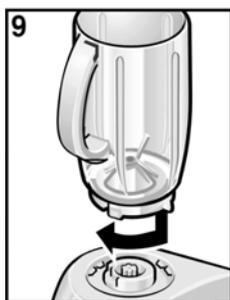
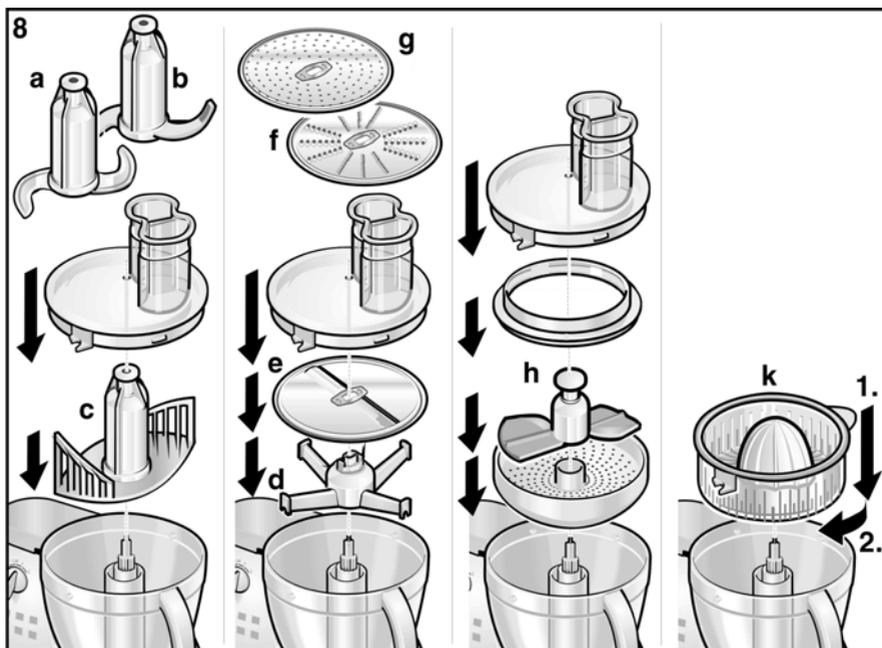
- Нарезьте или наломайте хлеб кусочками.
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

Мясо, 50-100 г

- Срежьте с мяса хрящи, кости, кожу и сухожилия.
- Нарезьте мясо кубиками (ок. 1 см).
- Для измельчения установите переключатель в положение «**М**».

MCM 50../MCM 51..





MCM 52../MCM 53..

