

MCM5529



**BOSCH**

- de** Gebrauchsanleitung
- en** Operating instructions
- ru** Інструкція по експлуатації
- uk** Інструкція з експлуатації
- ro** Instrucțiuni de utilizare

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Этот электроприбор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите дополнительную брошюру «Рецепты и рекомендации»).

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. в инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора. Отличия обозначены соответствующим образом. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию. Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

### Основной блок электроприбора

Рисунок А

- 1 Поворотный выключатель
  - 0/off = остановка
  - M = моментальное включение на наивысшую скорость, поворотный выключатель не отпускать
  - Скорости 1–2= рабочие скорости
  - Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение
  - Скорость 2 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение
- 2 Защитная крышка для привода миксера
- 3 Отделение для электрошнура

### Смесительная чаша с принадлежностями

Рисунок А

- 4 Смесительная чаша
- 5 Крышка
  - 5a Толкатель
  - 5b Вставка в толкатель

## Насадки

Рисунок В

- 6a Держатель для насадок
- 6b Многофункциональный нож
- 6c Диск-сбивалка
- 6d Держатель дисков
- 6e Двусторонний терочный диск – крупно/мелко
- 6f Двусторонний режущий диск – толстые/тонкие ломтики
- 6g Терочный диск – натирание средней крупности
- 6h Соковыжималка для цитрусовых
- 6i Вставка-терка
- 6j Приспособление для нарезания кубиками

## Миксер

Рисунок С

- 7 Стакан миксера
- 8a Крышка
- 8b Отверстие для добавления продуктов
- 8c Воронка

## Указания по безопасности

### Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке.

Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору. Никогда не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не использовали бытовой прибор в качестве игрушки.

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 после каждого использования электроприбора, перед его чисткой и сборкой, если вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности. Сетевой шнур не должен располагаться в непосредственной близости от острых кромок и горячих поверхностей.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт бытового электроприбора (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы. При отключении электроэнергии бытовой прибор остается включенным и после подачи электроэнергии снова начинает работать. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки электроприбора (поворотный выключатель в положении «0/off») и извлечения вилки из розетки. Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

## Эксплуатация

Перед использованием кухонного комбайна и принадлежностей в первый раз их следует тщательно почистить (см. раздел «Чистка и уход»).

### Подготовка

- Поставьте основной блок электроприбора на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур из отделения для его хранения.
- Вставьте вилку в розетку.

### Смесительная чаша с принадлежностями/Насадки



#### **Опасность травмирования вращающимися насадками!**

*Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда пользуйтесь толкателем (5a). После выключения привод работает еще некоторое время по инерции. Насадки можно заменять только после полной остановки привода. При выполнении работ с использованием смесительной чаши привод миксера всегда должен быть закрыт защитной крышкой (2), ни в коем случае на нем не должен находиться стакан миксера.*

### Многофункциональный нож (6b)

#### Рисунок D

для измельчения, перемешивания и замешивания.



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

*Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.*

### Диск-сбивалка (6c)

#### Рисунок D

для приготовления взбитых сливок, белков и майонеза.

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора. Выступ на смесительной чаше должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите насадку:
  - Вставьте в смесительную чашу держатель для насадок.
  - Установите на держателе для насадок многофункциональный нож или диск-сбивалку (насадки должны находиться в правильном положении – **рисунок D5**) и отпустите.



#### **Внимание!**

- Предназначенные для переработки продукты всегда следует загружать после установки насадок.
- Многофункциональный нож (6b) следует извлекать из защитного чехла перед установкой.

- Загрузите продукты.
- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

- Жидкости можно заливать через толкатель. вставку в толкателе можно использовать в качестве мерного стаканчика.



### **Внимание!**

*При выполнении работ с использованием смесительной чаши электроприбор можно включить только в случае, если чаша установлена и зафиксирована на основном блоке электроприбора, крышка установлена на чашу и прочно закручена, привод миксера закрыт защитной крышкой.*

### **Диски-измельчители Рисунок Е** **Двусторонний терочный диск (6е) – крупно/мелко**

для натирания овощей, фруктов и сыра (кроме сыра твердых сортов, например, типа «Пармезан»).

### **Двусторонний диск (6f) для нарезания овощей и фруктов на толстые/тонкие ломтики.**

для нарезания овощей и фруктов.

### **Диск-терка (6g) для среднего измельчения**

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

- Положите диск:  
Поверните диск необходимой вам стороной (резка/терка) вверх. Диск на держателе должен располагаться таким образом, чтобы захваты держателя заходили в отверстия диска. Диск должен **лежать на боковых выступах держателя**.
- Установите держатель дисков на приводную ось, слегка повернув его.



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

*Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов. Для подталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем.*

- Закройте смесительную чашу крышкой с толкателем (стрелка на крышке должна совпадать со стрелкой на чаше) и поверните крышку по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока хвонного комбайна.

- Загрузите продукты, предназначенные для нарезания или шинкования.

### **Указание:**

Подходящие для этих целей диски можно приобрести в специализированных магазинах (смотрите перечень специальных принадлежностей).

- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
- Продукты, предназначенные для нарезания или шинкования, следует лишь слегка подталкивать толкателем.
- Для добавления продуктов поворотный выключатель следует перевести в положение «0/off».
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.
- Длинные и тонкие продукты лучше загружать через толкатель.

### **Внимание!**

*Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до держателя дисков.*

### **По окончании работы**

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите насадку:
  - Извлеките из смесительной чаши держатель для насадок вместе с многофункциональным ножом или диском-сбивалкой. Снимите с держателя многофункциональный нож или диск-сбивалку.
- **После чистки многофункционального ножа наденьте на него защитный чехол.**
  - Извлеките из смесительной чаши держатель дисков, взявшись за имеющиеся в нем углубления. Снимите диски.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

## Соковыжималка для цитрусовых (6h)

### Рисунок F

для получения сока из таких фруктов, как апельсины, грейпфруты, лимоны.

#### Внимание!

*Все работы должны выполняться только при закрытом защитной крышкой (2) приводе миксера.*

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте соковыжималку в смесительную чашу (стрелка на соковыжималке должна находиться напротив стрелки на смесительной чаше) и поверните ее по часовой стрелке. выступ ситечка должен войти до упора в паз основного блока электроприбора.
- Установите конус соковыжималки и прижмите его.
- Для получения сока из фруктов поворотный выключатель следует установить на 1-ю скорость и прижимать фрукт к конусу соковыжималки.

#### Внимание!

*Следите за уровнем получаемого сока. Сливайте сок из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.*

#### По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Открутите соковыжималку и снимите чашу.
- Все детали промойте, как описано в разделе «Чистка и уход».

## Вставка-терка

### Рисунок G

для приготовления пюре из мягких или вареных овощей и фруктов:

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Установите протирочное ситечко с лопастью.
- Закройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора.

- Переведите поворотный выключатель в положение скорости 2.
- Извлеките толкатель и загрузите продукты через отверстие в крышке.

#### Внимание!

*Следите за уровнем получаемого пюре. Сливайте пюре из чаши прежде, чем его уровень достигнет нижнего края вставки.*

*Макс. количество: 1000 г*

#### По окончании работы

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из смесительной чаши вставку-терку.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.

## Приспособление для нарезания кубиками

### Рисунки I/J

Это приспособление используется для нарезания продуктов кубиками.



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

*Никогда не вставляйте пальцы в установленное приспособление для нарезания продуктов кубиками!*

*Приспособление для нарезания кубиками функционирует лишь при плотно закрученной крышке.*

*Снимать/устанавливать приспособление для нарезания кубиками можно лишь после полной остановки привода.*

*При разборке / сборке приспособления режущий диск можно брать лишь за расположенную посередине него пластмассовую ручку.*



### **Внимание! Важная информация по использованию приспособления!**

*Данное приспособление можно использовать лишь для нарезания кубиками картофеля (сырого или вареного), моркови, огурцов, томатов, сладкого перца, репчатого лука, бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви, яиц, мягкого сыра (например, сыра фета, моцарелла), мягкого ломтевого сыра (например, эммонтальского сыра, сыра гауда), мягкой колбасы на основе говядины (например, мортаделлы), вареного или жареного, отделенного от костей мяса птицы.*

*Продукты не должны быть заморожены.*

*Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) семечки и косточки из них необходимо удалить.*

*Перед переработкой вареного или жареного мяса из него необходимо удалить кости.*

*есоблюдение этих рекомендаций может привести к повреждению приспособления для нарезания продуктов кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.*

*Если приспособление для нарезания кубиками используется не по назначению, в измененном состоянии или неправильно, то за возможные неисправности фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет никакой ответственности.*

*Это исключает также ответственность за повреждения (напр., тупые или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки непредназначенных для этого продуктов.*

Скорость переработки следует выбирать в зависимости от нарезаемых продуктов.

**1-я скорость:** вареные картофель, морковь и яйца; мягкий сыр (фета, моцарелла); огурцы, бананы, клубника, дыни.

**2-я скорость:** сырые картофель и морковь; мягкая колбаса на основе говядины (например, мортаделла); мягкий ломтевый сыр (например, эммонтальский, гауда); перец стручковый, томаты, репчатый лук, яблоки, киви.

### **Важная информация:**

- В продуктах не должно быть костей, косточек или прочих твердых составных частей.
- Продукты не должны быть заморожены.
- Овощи и фрукты не должны быть слишком спелыми, иначе из них может потечь сок.
- Вареные продукты питания следует перед нарезанием остудить, так как после этого они станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее, вы можете сделать кубики длиннее или короче.

### **Сборка приспособления для нарезания кубиками Рисунок I**

- Вставьте в основной держатель ножевую вставку. Выемки во вставке и держателе должны совпадать!
- Вставьте в основной держатель режущий диск.
- Переведите все 4 зажима в верхнее положение таким образом, чтобы они зафиксировались.

### **Работа с приспособлением для нарезания кубиками Рисунок J**

- Установите смесительную чашу на основной блок электроприбора и поверачивайте ее по часовой стрелке до упора.
- Насадите приспособление для нарезания продуктов кубиками на держатель. Стрелка на приспособлении должна совпадать со стрелкой на ручке чаши!
- Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. выступ крышки должен до упора войти в паз основного блока кухонного комбайна.

- Вставьте вилку в розетку.
- Установите поворотный выключатель в необходимое рабочее положение (1 или 2).
- Положите предназначенные для нарезания продукты в загрузочный ствол. При необходимости подталкивайте продукты толкателем, прилагая небольшое усилие. Если в этом есть необходимость, то продукты предварительно можно измельчить.

### **Внимание!**

Приемную емкость следует своевременно опорожнять:

- после переработки макс. 500 г продуктов,
- прежде чем кубики продуктов начнут доставать до нижнего края приспособления.

### **Информация для пользователя:**

Во время переработки различных продуктов питания для приготовления блюда по рецепту нет необходимости время от времени снимать и чистить приспособление для нарезания продуктов кубиками.

### **По окончании работы**

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/Off».
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Извлеките из чаши приспособление для нарезания кубиками.
- Поверните смесительную чашу против часовой стрелки и снимите ее.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.

### **Миксер**

### **Рисунок L**



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

*Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок!*

*Миксер работает только с прочно закрученной крышкой. Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.*



### **Опасность ошпаривания!**

*При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. в миксер 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.*

### **Смешивание**

### **Внимание!**

*Чтобы миксером можно было воспользоваться, стакан миксера и смесительная чаша должны быть установлены на основной блок электроприбора и закрыты плотно закрученными крышками. Извлеките из смесительной чаши насадки!*

- Снимите защитную крышку с привода миксера. Для этого приподнимите ее сзади и откиньте спереди.
  - Установите стакан миксера на основной блок (стрелка на стакане миксера должна находиться напротив точки на основном блоке) и поверните его по часовой стрелке до упора.
  - Загрузите продукты. Максимальное количество жидкости = 1,5 литра (сильнопенящиеся или горячие жидкости – 0,5 литра). Оптимальное для переработки количество твердых компонентов = 100 граммов.
  - Накройте чашу крышкой и поверните ее по часовой стрелке. Выступ крышки должен до упора войти в паз ручки миксера.
  - Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.
  - Для добавления продуктов переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
  - Снимите крышку и загрузите продукты
- или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки
- или
- залейте жидкость через воронку.



## По окончании смешивания

- Переведите поворотный выключатель в положение «0/off».
- Поверните миксер против часовой стрелки и снимите его.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.

**Наша рекомендация:** миксер лучше всего очищать сразу после использования, как указано в разделе «Чистка и уход».

## Чистка и уход



### **Опасность электрического удара!**

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

### **Внимание!**

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

**К Вашему сведению:** при переработке, например, моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях электроприбора появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

### Чистка основного блока

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок электроприбора влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

### Чистка смесительной чаши и принадлежностей



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

*Можно брать только за пластмассовый край ручки многофункционального ножа.*

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

### Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего помыть со всех сторон в проточной воде сразу после использования. В этом случае остатки фруктовой мякоти не присохнут к конусу.

### Чистка вставки-терки Рисунок Н

Для удобства чистки разберите вставку-терку. Для этого нажмите снизу на лопасть вставки и извлеките ее из протирочного ситечка.

### Чистка приспособления для нарезания кубиками Рисунок К

Для чистки приспособление следует разобрать:

- Откиньте 4 зажима по направлению наружу и снимите режущий диск.
- С помощью специального приспособления удалите из режущей решетки остатки продуктов питания.
- Извлеките ножевую вставку из основного держателя.
- Все детали приспособления следует предварительно ополоснуть в проточной воде. Приспособление **нельзя** мыть в посудомоечной машине, иначе лезвия ножевой вставки затупятся. Проведите чистку деталей приспособления с помощью щетки.

### Чистка миксера



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

*За ножи миксера нельзя брать голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.*

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не присохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях. Стакан миксера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (но не оставлять долго лежать в ней).



**Наша рекомендация:** добавьте в стакан миксера, установленный на основной блок электроприбора, немного воды со средством для мытья посуды вручную. включите миксер на несколько секунд, установив выключатель в положение «М». Вылейте мыльную воду и ополосните миксер чистой водой.

### Как разобрать миксер Рисунок М

- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и поверните ее против часовой стрелки. При необходимости воспользуйтесь в качестве вспомогательного инструмента крышкой миксера. Ножевая вставка выйдет из стакана.
- Снимите ножевую вставку и уберите кольцевое уплотнение.

### Сборка миксера



#### **Опасность травмирования!**

*Ни в коем случае не проводите сборку миксера на основном блоке электроприбора.*

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- Возьмитесь за плоские выступы ножевой вставки и затяните ее, вращая по часовой стрелке. При этом вставку следует поворачивать по крайней мере до тех пор, пока один из выступов не закроет маркировку на стакане миксера (правильное положение -> **рисунок М6**).

### Хранение электроприбора

- Извлеките вилку из розетки.
- Закройте привод миксера защитной крышкой.
- Установите на место смесительную чашу.
- Перед тем как положить на хранение многофункциональный нож, наденьте на него защитный чехол.
- Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения.

### Указание:

Различные варианты хранения бытового электроприбора изображены на **рисунке N**. Перед повторным использованием электроприбора из смесительной чаши или миксера следует извлечь все принадлежности. Крепиться к основному блоку должны только те детали, которыми вы будете пользоваться.

### Специальные принадлежности – диски

(имеются в специализированных магазинах)

**MUZ4PS2** – для нарезания картофеля фри и фруктов для приготовления фруктового салата.

**MUZ4JS1** – для нарезания овощей для приготовления азиатских блюд.

**MUZ4RS1** – для шинкования картофеля для приготовления картофельных клецек и драйков.

**MUZ4KP1** – для нарезания и шинкования овощей, фруктов и сыра.

### Помощь при устранении неисправностей



#### **Опасность травмирования!**

*Перед тем как приступить к устранению неисправности, извлеките вилку из розетки.*

### Смесительная чаша с принадлежностями

#### Неисправность:

Электроприбор не включается.

#### Устранение:

- Поверните смесительную чашу (4) до упора.
- Закройте ее крышкой (5) и поверните крышку до упора.
- Закройте привод миксера защитной крышкой (2).

## Миксер

### Неисправность:

Электроприбор не включается.

### Устранение:

- Поставьте на основной блок смесительную чашу (4) с крышкой (5) и поверните чашу до упора.
- Поверните миксер (7) до упора.
- Положите на стакан миксера крышку (8а) и поверните ее до упора.



### Важная информация

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

### 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.

### Условия гарантийного обслуживания

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.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## Рецепты и рекомендации

### Рекомендации

#### Многофункциональный нож



#### Измельчение

##### Пряновкусовая зелень (кроме зеленого лука), 10–50 г

- Зелень следует измельчать на 2-й скорости в сухой смесительной чаше.

##### Чеснок, макс. 500 г

- Для измельчения выключатель устанавливается в положение M.

##### Репчатый лук, макс. 500 г

- Разрежьте луковицы на четыре части.
- Для измельчения выключатель устанавливается в положение M.

##### Овощи или картофель, сырые, 100–500 г

- Нарезьте овощи/картофель на кусочки.
- Для измельчения выключатель несколько раз переводится на 2 секунды в положение M.

##### Орехи или миндаль, 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

##### Твердый сыр (например, пармезан), 100–500 г

- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

##### Булочки, черствые, 1–6 штук

- Разрежьте булочки на четыре части.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.

##### Мясо или печень, 50–500 г

- Очистите мясо от хрящей, костей, кожи и сухожилий.
- Нарезьте мясо на кусочки.
- Измельчение выполняется на 2-й скорости.
- Для приготовления фарша, мясной начинки и паштета мясо следует перерабатывать вместе с пряностями.

#### Приготовление пюре/Смешивание



##### Овощи или фрукты, макс. 500 г

- Перерабатывайте овощи/фрукты вместе с пряностями на 2-й скорости до пюреобразного состояния.
- При необходимости добавьте жидкости и перерабатывайте дальше.

## Диск-сбивалка

### Взбивание

#### Взбитые белки, 2–6 белков

- Взбивание выполняется на 2-й скорости.
- Добавление взбитых белков в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.

#### Взбитые сливки, 200–600 г

- Взбивание выполняется на 1-й скорости.
- Добавление взбитых сливок в какую-либо массу выполняется на 1-й скорости.



## Двусторонний режущий диск

### Нарезание

#### Овощи, макс. 500 г

- Вареные овощи следует сначала остудить.
- Нарезание выполняется на 1-й или 2-й скорости.



## Двусторонний терочный диск – крупно/мелко

для натирания макс. 500 г овощей и фруктов, а также сыра (кроме твердого, например, сыра пармезан)

- Натирать продукты следует на 1-й или 2-й скорости.



## Соковыжималка для цитрусовых

### Получение сока

#### Цитрусовые плоды, макс. 1000 г

- Проводите отжимание на 1-й или 2-й скорости.



## Вставка-терка

### Пассерование

Овощи или фрукты (из косточковых плодов следует удалить косточки); сырые, мягкие, спелые плоды (например, томаты, виноград, ягоды); макс. 1000 г.

- Нарезьте овощи/фрукты на кусочки.
- При необходимости овощи/фрукты можно отварить до мягкости и затем, лучше всего еще горячими, пропассеровать на 2-й скорости.



**Рекомендация:** для приготовления повидла фрукты (ягоды без плодоножек) следует вскипятить, помешивая, без жидкости и затем пропассеровать.

## Приспособление для нарезания кубиками



для нарезания продуктов питания кубиками с целью использования в салатах, супах, соусах или в качестве гарнира.

## Рецепты

### Выпечка

#### Бисквитное тесто

Основной рецепт (например, для разъемной формы Ø 26 см):

3 яйца

3-4 ст. л. горячей воды,

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

150 г муки

50 г крахмала

1 ч. ложка химического разрыхлителя теста,

- Перемешивайте все компоненты в течение 2 минут на 1-й скорости.
- Смешайте муку, крахмал и разрыхлитель теста.
- Включите электроприбор на 1-ю скорость и засыпьте мучную смесь через отверстие в крышке.
- Перемешивайте все не дольше полутора-одной минуты.



#### Нижний пласт для пирога с фруктами

Основной рецепт

3 яйца

175 г сахара

175 г молотых лесных орехо

75 г панировочных сухарей

- Взбивайте яйца и сахар в течение 2 минут на 1-й скорости до образования пены.
- включите электроприбор на 1-ю скорость, засыпьте молотые орехи и панировочные сухари через отверстие в крышке.
- Коротко перемешайте компоненты.



## Хала 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 сахара

60 г растопленного и охлажденного жира,  
цедра с половины лимона.

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

**Макс. количество теста:** полуторное количество продуктов из основного рецепта.

### Рекомендации:

- Такие компоненты как изюм, цукаты из кожуры цитрусовых и т. д., которые не должны измельчаться, добавьте в тесто вручную.
- Тяжелое дрожжевое тесто и дрожжевое тесто средней тяжести:  
... до 750 г муки
- Легое дрожжевое тесто:  
... до 500 г муки

## Тесто на пиццу



### Основной рецепт

250 г муки

10–15 г свежих дрожжей или ½ пакетика сухих дрожжей,

½ чайной ложки сахара,

1 щепотка соли

2 ст. ложки растительного масла

125–150 мл теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 1–2 минут на 2-й скорости.

**Максимальное количество майонеза:**

3-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Венский штрудель



### Основной рецепт

250 г муки

1 щепотка соли

3 ст. ложки растительного масла

1 ст. ложки столового уксуса.

125 г теплой воды

- Коротко смешайте все компоненты на 1-й скорости, затем замешивайте тесто в течение 2 минут на 2-й скорости.
- Скатайте тесто в шар, смажьте его маслом и дайте ему постоять под теплой крышкой в течение примерно 30 минут. Дальнейшая переработка – как обычно.

**Максимальное количество:**

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

## Сдобное тесто



### Основной рецепт

500 г муки

250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)

4 яйца

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

1 пакетик химического разрыхлителя теста,

150 мл молока

- Перерабатывайте компоненты в течение примерно 1–3 минут на 2-й скорости.

## Напитки

### Апельсиновый коктейль



½ л апельсинового сока (из 6 апельсинов)  
2–4 ст. ложки лимонного сока (из 1 лимона)

300 г консервированных абрикосов

10 кубиков льда

4 ч. ложки сахара или меда

- Разрежьте апельсины и лимоны на половинки и выжмите из них сок с помощью соковыжималки для цитрусовых.
- Залейте в миксер сок, положите абрикосы и кубики льда и смешивайте все на 2-й скорости в течение примерно 30 секунд.
- Добавьте сахар или мед.
- Подайте на стол в холодном виде.

### Шоколадное молоко



(макс. количество)

100 г шоколада

400 мл горячего молока

- Измельчите шоколад на 2-й скорости.
- Добавьте горячее молоко и все смешайте.

## Салаты

### Салат «Оливье»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины,  
2 вареные моркови,  
4 сваренных вкрутую яйца,  
200 г вареной куриной грудки,  
1–2 соленых или маринованных огурца,  
1–2 огурца салатного сорта,  
300 г зеленого горошка, мелкого  
(1 маленькая консервная банка),  
соль и перец,  
250 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы и мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Смешайте с майонезом и подайте на стол.



### Салат «винегрет»

(примерно на 4 человека)

4 вареные, остуженные картофелины,  
500 г вареной красной свеклы,  
2 вареные моркови,  
2 соленых огурца,  
100 г зеленого горошка, мелкого,  
½ пучка зеленого лука (ок. 50 г),  
соль и перец,  
100 мл растительного масла.

- Сваренный, но уже остуженный картофель, морковь, красную свеклу и зеленый лук нарежьте кубиками на 1-й скорости. Соленые огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат растительным маслом.



### Салат «Столичный»

(на 2 человека)

150 г окорока,  
3 вареные, остуженные картофели,  
2 огурца салатного сорта или маринованные огурцы,  
1 вареная морковь,  
зеленый горошек, половина консервной банки.

соль и перец,

Салатный соус:

¼ стаканчика кислых сливок,

¼ банки майонеза.

- Сваренный, но уже остуженный картофель и морковь нарежьте кубиками на 1-й скорости. Окорок и огурцы следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Все нарезанные кубиками продукты сложите в миску для салата и смешайте с зеленым горошком.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Перемешайте продукты. Заправьте кислыми сливками и майонезом.



### Салат из крабов

(примерно на 4 человека)

300 г вареного мяса,  
300 г вареного, остуженного картофеля,  
200 г огурцов салатного сорта,  
зеленый салат,  
50 г мяса крабов,  
3 сваренных вкрутую яйца,  
150 г майонез

- Сваренный, но уже остуженный картофель, яйца, огурцы и мясо крабов нарежьте кубиками на 1-й скорости. Вареное мясо следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Мелко измельчите зеленый салат вручную.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Заправьте салат майонезом.



### Салат из сырых овощей и фруктов

(на 2–4 человека)

4 моркови  
1 кольраби  
1 яблоко,  
1 цуккини  
1 огурец  
¼ кочана цветной капусты,  
100 г соленого творожка с пряностями



## Соус для салата с йогуртом

100 г йогурта  
100 г кислых сливок  
1 зубчик чеснока  
1 ст. ложка кетчупа  
1 щепотка соли  
1 щепотка сахара  
3 ст. ложки столового уксуса.



- Помойте морковь в проточной воде жесткой щеткой и нашинкуйте ее с помощью диска-терки.
- Очистите кольраби от кожуры, нарежьте толстыми ломтиками и нашинкуйте с помощью диска-терки.
- Помойте яблоко, разрежьте на четыре части и нашинкуйте с помощью диска-терки.
- Помойте цуккини и огурец, разрежьте пополю и нарежьте с помощью диска-резки.
- Помойте цветную капусту и разберите ее на отдельные соцветия.
- Смешайте в миксере компоненты для соуса и готовым соусом заправьте салат.
- Разложите салат по тарелкам и положите сверху соленый творожок с пряностями

## Супы и соусы

### Суп-пюре из цветной капусты

(первое блюдо для 4 человек)  
1 большой кочан цветной капусты (ок. 1 кг)  
2–3 ст. ложки растительного сливочного масла  
400 мл овощного бульона  
400 мл воды  
200 мл сливок  
соль, мускатный орех  
1 желток  
кервель листовой



- Помойте цветную капусту и разделите ее на отдельные соцветия, срезая их в самом верху с плодоножек.
- Растопите и вспеньте на плите сливочное масло, поджарьте в нем, помешивая, цветную капусту.
- Залейте все овощным бульоном, добавьте воду и половину сливок.
- Дайте супу вскипеть и затем варите цветную капусту в закрытой посуде на медленном огне в течение 10 минут до мягкости.
- Пропассеруйте суп.

- Добавьте соль и мускатный орех и варите суп дальше еще 10 минут.
- Смешайте яичный желток с остатками сливок и заправьте суп этой смесью. После этого суп больше варить нельзя.
- Подайте суп на стол, посыпав его листочками кервеля.

**Рекомендация:** по этому рецепту можно также приготовить суп-пюре из спаржевой капусты (брокколи).

### Суп «Окрошка»

(на 4–6 человека)

Квас, 2 литра,  
300 г вареной колбасы или куриной грудинки,  
3–4 вареные, остуженные картофели,  
3–4 сваренных вкрутую яйца,  
1 пучок редиски (8–10 штук),  
3 огурца салатного сорта,  
½ пучка зеленого лука (ок. 50 г),  
петрушка и укроп,  
3 ст.л. кислых сливок  
горчица, сахар



- Сваренный, но уже остуженный картофель и яйца нарежьте кубиками на 1-й скорости. Огурцы, редиску, колбасу или куриную грудинку следует нарезать на кубики на 2-й скорости.
- Хорошо перемешайте кислые сливки, нарубленный зеленый лук и яйца с горчицей и сахаром и разбавьте их квасом.
- Добавьте в эту смесь нарезанные кубиками продукты, нарубленную петрушку и укроп.
- Посолите и поперчите по вкусу.

### Томатный соус

(на 2 человека)

500 г мягких томатов  
1 головка репчатого лука,  
30 г жира  
2 ст. ложки мякоти томатов  
2 ст. ложки муки,  
соль  
белый перец  
1 ст. ложка столового сахара  
1 ст. ложка столового уксуса.  
100–150 г теплой воды



- Помойте томаты, разделите на четыре части и пропассеруйте.
- Почистите и мелко нарежьте репчатый лук.

- Поджарьте нарезанный лук в жиру, добавьте пассерованные томаты и коротко поджарьте вместе, затем посыпьте все мукой и перемешайте.
- Добавьте мякоть томатов и воду и вскипятите при помешивании.
- Добавьте в соус пряности и варите его на медленном огне в течение 30 минут.
- Посолите и поперчите соус по вкусу.

## Майонез

### Основной рецепт

1 яйцо,  
1 ч. ложка горчицы  
1 ст. ложка столового уксуса или лимонного сока  
1 щепотка соли  
1 щепотка сахара  
180 мл растительного масла  
все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Смешивайте компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 1-й скорости.
- Переключите электроприбор на 2-ю скорость, медленно вливайте масло через воронку и смешивайте компоненты до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

### Максимальное количество майонеза:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Рекомендация:** майонез из яичных желтков можно очень хорошо приготовить с помощью диска-сбивалки. В этом случае вместо целого яйца берется только желток.



## Сладкие блюда

### Мягкое мороженое на молочной основе с добавлением клубники



(на 2-4 человека)

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

- Перемешивайте все компоненты на 2-й скорости до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

**Рекомендация:** по этому рецепту можно приготовить молочное мороженое с добавлением таких свежемороженых фруктов как малина, голубика и красная смородина.

### Медовая бутербродная масса



40 г сливочного масла (из холодильника)  
210 г меда (из холодильника)

- Нарежьте масло на мелкие кусочки и загрузите вместе с медом в миксер.
- Включите электроприбор на 2-ю скорость и смешивайте компоненты в течение примерно 30 секунд.



# Гарантийный талон



# BOSCH

Разработано для жизни

## ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

### Малый бытовой прибор с электродвигателем

Изделие \_\_\_\_\_

Данный гарантийный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резки, блендеры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель \_\_\_\_\_

Заводской номер FD \_\_\_\_\_

Дата покупки \_\_\_\_\_

Подпись продавца \_\_\_\_\_

Претензий по внешнему виду  
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: \_\_\_\_\_


## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

(заполняется Службой Сервиса)

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

Счет/акт выполненных работ \_\_\_\_\_

 Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию о сертификации наших приборов, а также данные об организации, уполномоченной изготовлять нам на основании договора с Вами, вы можете ООО «БСК» Выгатовый техцентр», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1, тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

## Прием заявок на ремонт в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

## Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернет: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

### Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

### Внимание! Важная информация для потребителя

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 посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе неустойчивости параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении 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 ремонтах работаях в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

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 службой сервиса.

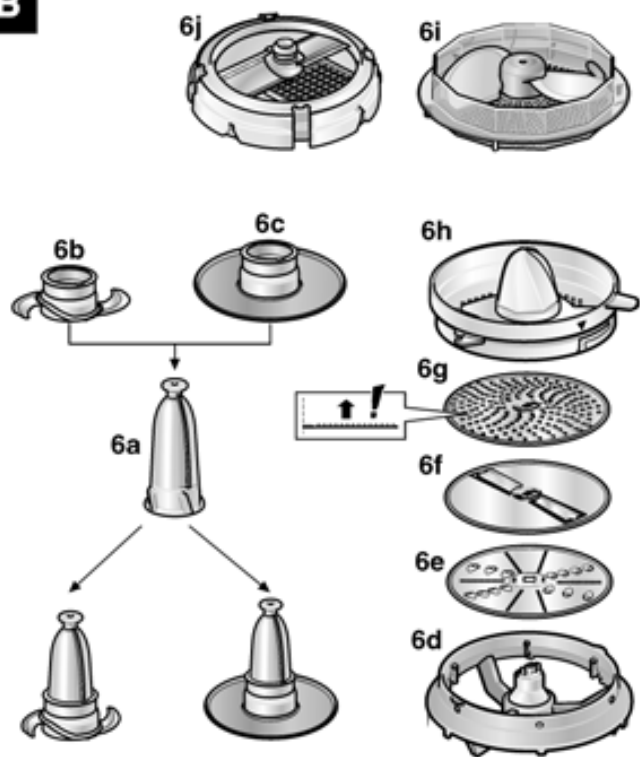
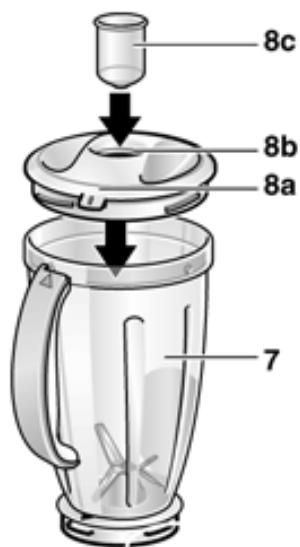
### Информация о сервисе

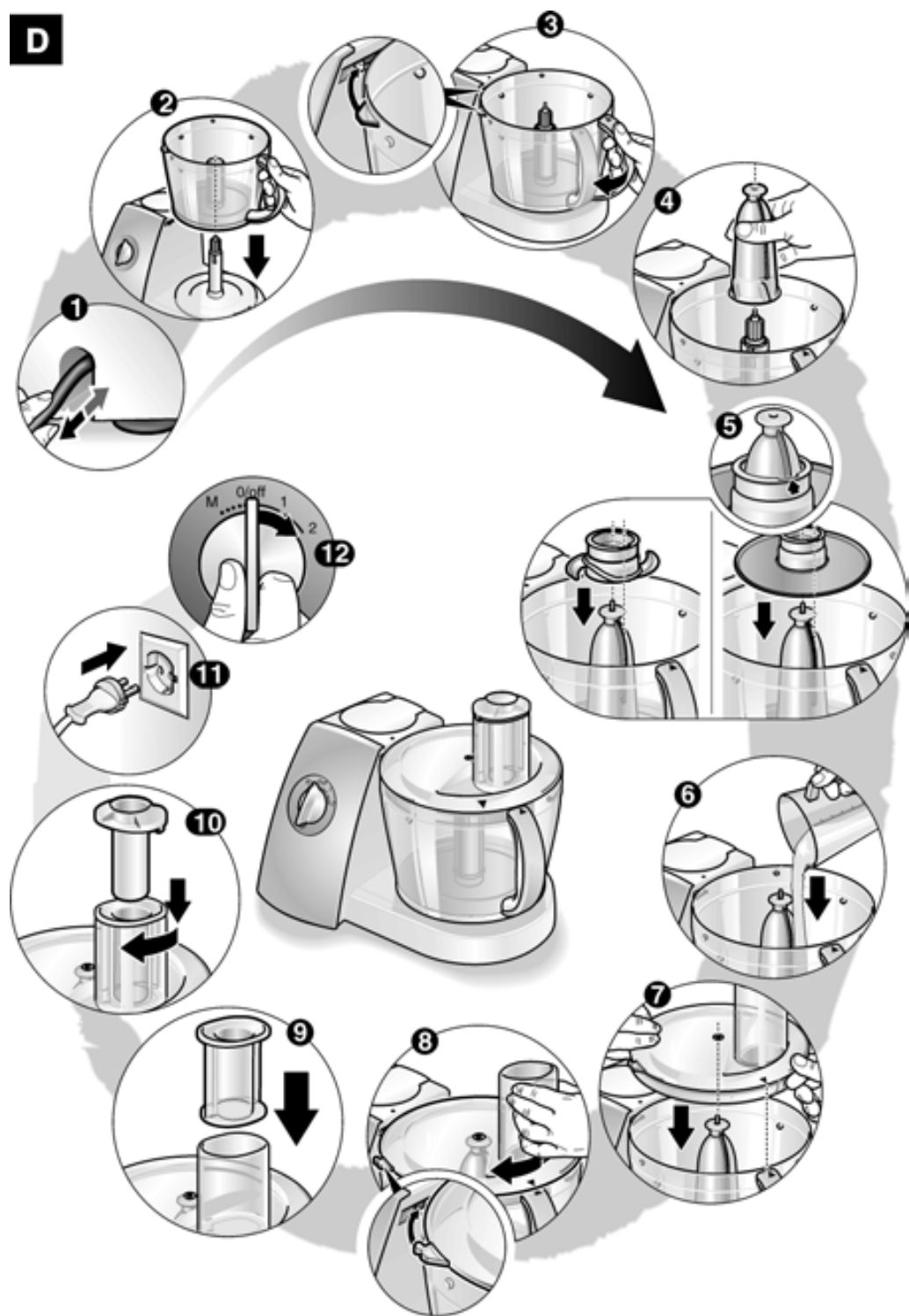
В периоды после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги\*. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте талона.

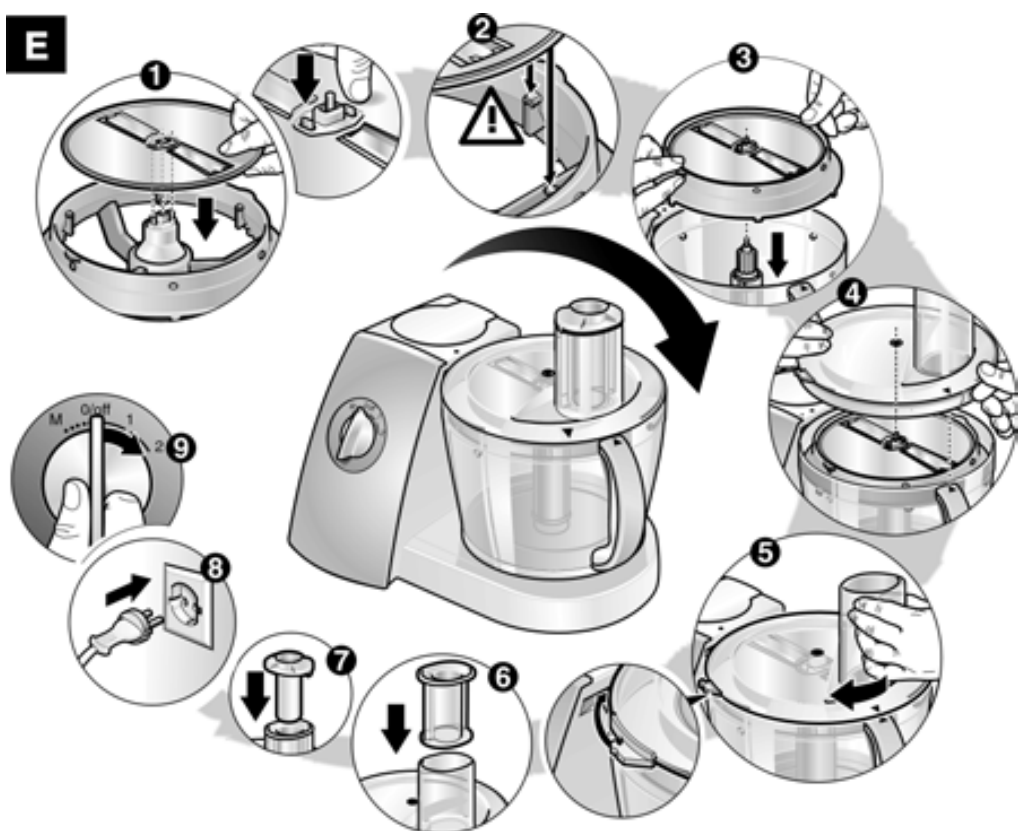
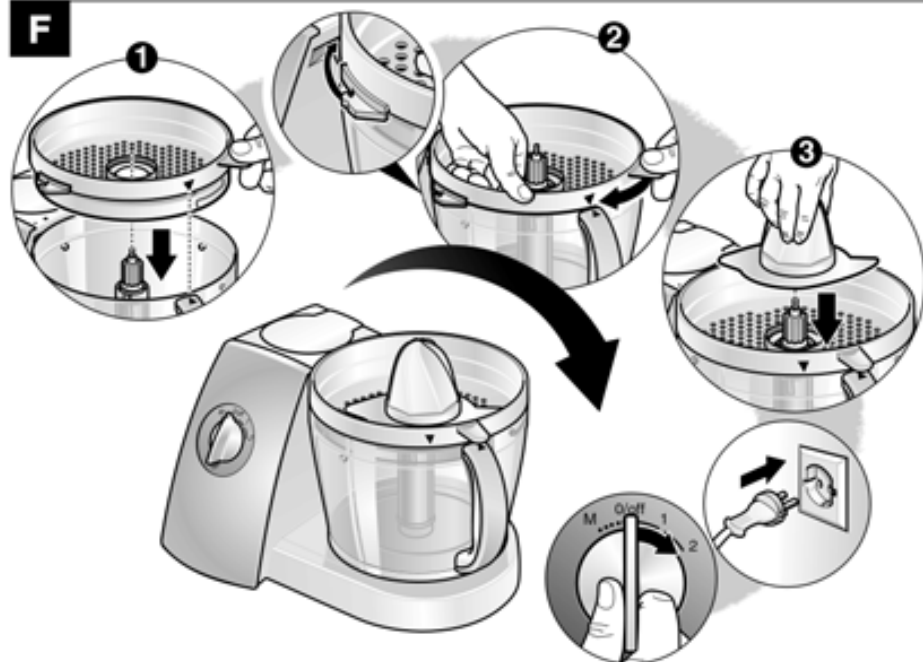
Срок службы прибора (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

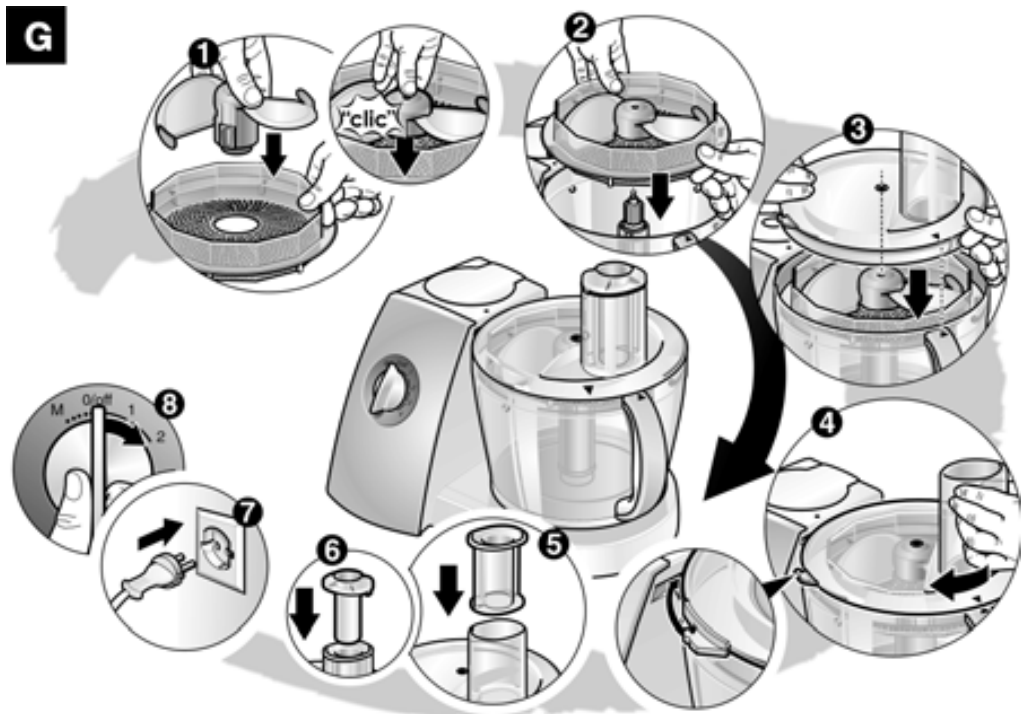
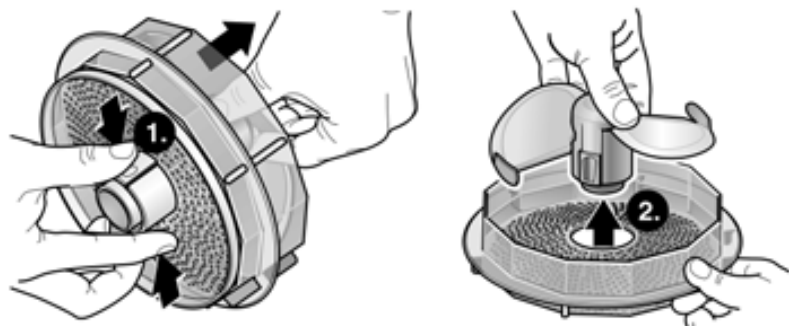
\* Аксессуары и средства по уходу за бытовыми приборами Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

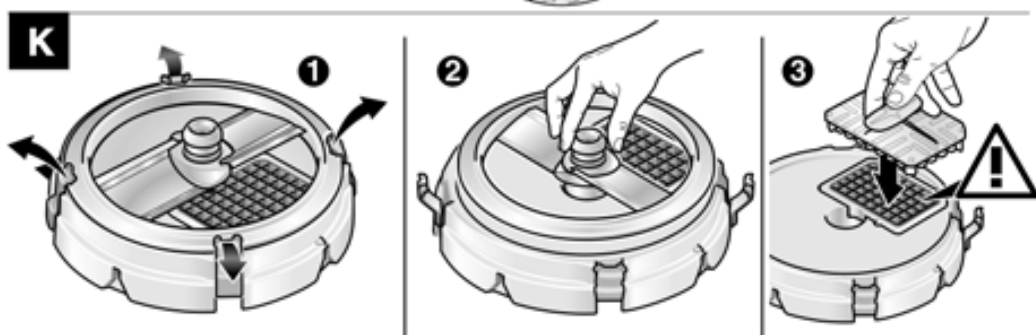
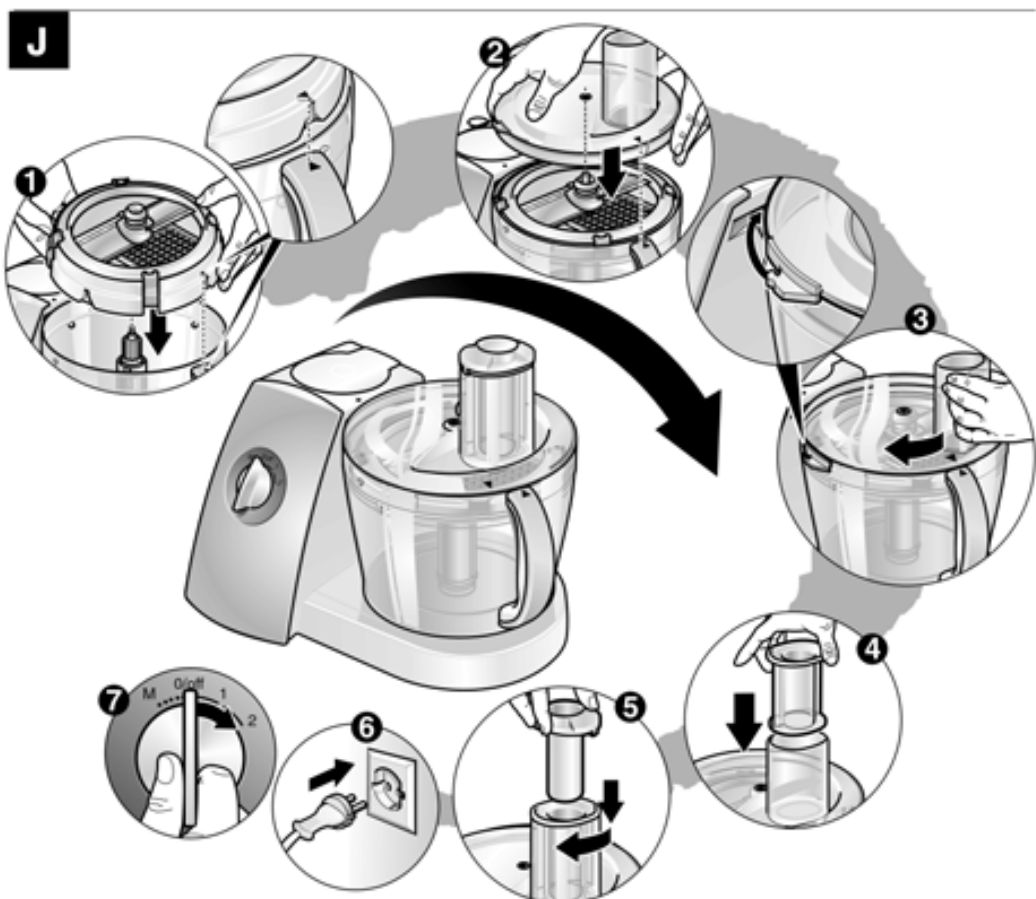


**A****B****C**

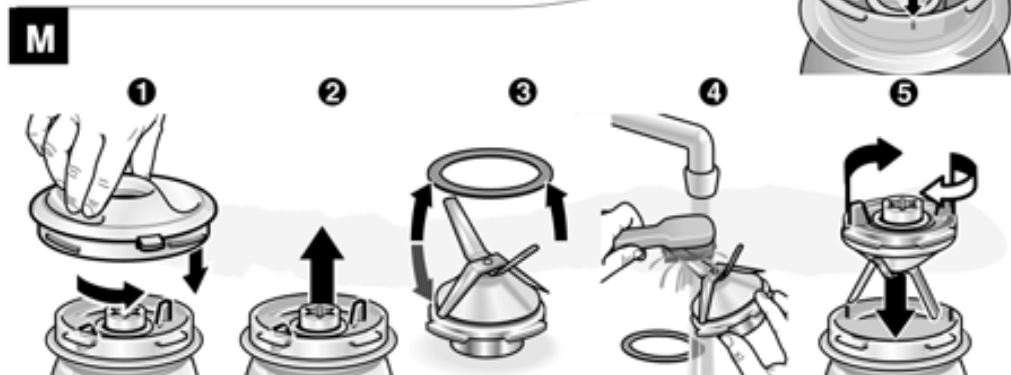
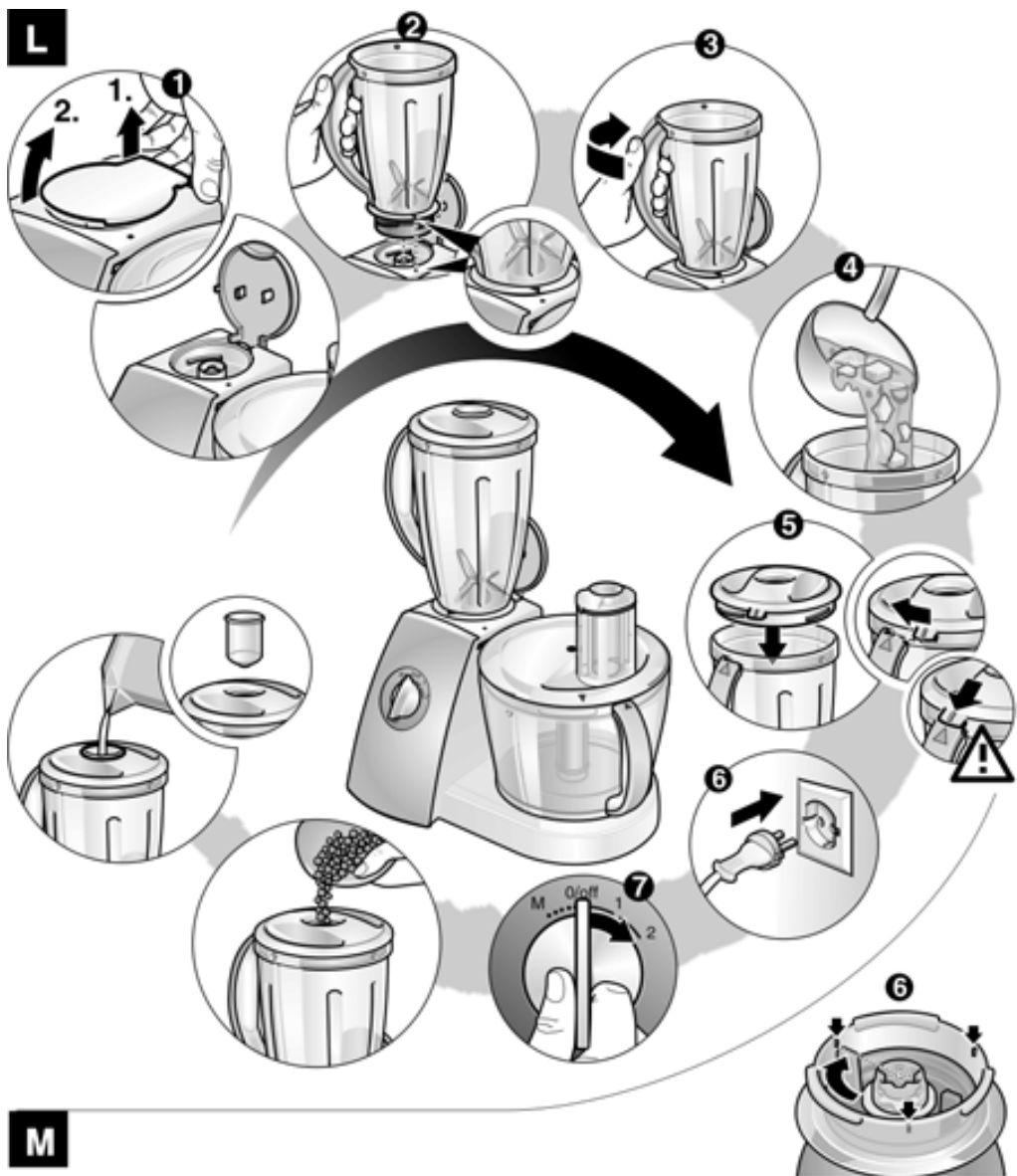
**D**

**E****F**

**G****H**







**N**