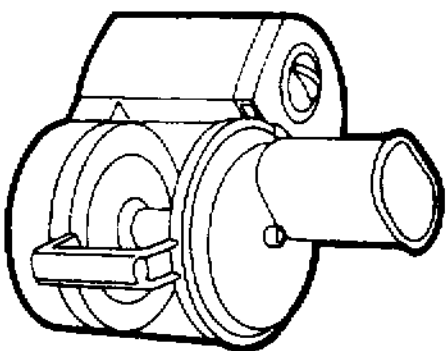


BOSCH

Напечатано в России / апрель 2000 / 530 / GA0422



MCM 12..

BOSCH

МУРМАНСК «СГ» Мурманск. Телеинформационный центр.
153008. Мурманск, ул. С. Горького, 37.
Тел.: (8152) 45 67 01, факс: (8152) 45-09-49

МУРОМ ООО «Ремашко-Плюс» * 602020. Муром, ул. Толстого, 29. А/т. тел: (0822) 2-29-00; факс: (0822) 4-4 72 91

НАВЯЖЕВНЫЕ ЧЕРНЫ ЧП Михайлова
423309. Навяжовые, Чорны Тэ-1. Муром, д/к. кв. 112, кв. 14.
Тел./факс: (0822) 512-79-42; 512-94-98

НАДЫЧК ЧП «Асборн» 300000. КРР Пинжик, пр. Ленинский, 24.
ул. Толстого, 29. А/т. тел: (0822) 4-01-54; факс: (0822) 4-02 46

НИЖНЕВАТОВСК ЗАО «Берег» * 526010. Нижневатовск, в/ч. Промышленная ул., 12. Тел.: (3406) 62-51-80; факс: (3406) 62-53 70

НИЖНИЙ НОВГОРОД ООО «Самара» * 500074. Нижний Новгород, Суроволевский, 15. А/т. тел: (8312) 41 47-30; факс: (8312) 43-49-59

НИКОЛАЕВ ООО «Штурм-Ю» * 270011. Ленинск, ул. Грозювская, 16. Тел.: (0512) 25 33 46; факс: (0512) 35-94-74

НОВОКУЗНЕЦК ООО «Кузбасс-Инвест» Саратов * 654006. Новокүзнецк, ул. Ленина 9. Тел.: (8843) 37 18-48

НОВОРОССИЙСК ООО «Арктик-Сервис» * 353005. Новороссийск, ул. Серова, 14. Тел./факс: (8617) 22 60-12

НОВОСИБИРСК ТОО «Бирюза» * 630010. Новосибирск, ул. Первомайская, 220. Тел.: (3832) 37-36-96; факс: (3832) 37 36 35

ОВИННИК ТОО «Радотель» * 248020. Овинник, 60, Трудовыя ул., тел: (0842) 9 51-51; факс: (0842) 9 6-44 14

ОДЕССА СП «Транс Сервис» * 270012. Одесса, ул. Княгинин, 79. Тел.: (0482) 24 11 40; факс: (0482) 71-61-63

ОМСК ООО «Бирюза-20» * 644010. Омск, ул. Таркичювская, 21/2. Тел.: (3812) 23 98 14; факс: (3812) 31-46-45

ОРЕД ЧП «Коржик» * 302030. Оред, пл. Мира, 3, ТЦ «Д. Рыцарь»; тел./факс: (0862) 47 09 43

ОРЕНБУРГ ООО «Компания Кошляков» * 460023. Оренбург, ул. Восточная, 7. Тел.: (3532) 62 68 83; факс: (3532) 62-7-7-01

ОРЕНБУРГ ООО «Инженерный центр Лимос-Сервис» * 461006. Оренбург, ул. Человеческая, 8А. Тел.: (3532) 77 01-63; факс: (3532) 79-23-01

ПЕНЗА ЗАО «Леконик» * 440044. Пенза, ул. Коммунистическая, 2/к. Тел.: (8412) 56-89-96; факс: (8412) 64 66 23

ПЕРМЬ ТОО «Литер-Сервис» * 514-107. Пермь, ул. Вержинский, 10. Тел.: (3422) 95 69 83; факс: (3422) 96-19-80

ПЕТРОЗАВОДСК ООО «Синтез» * 188036. Петрозаводск, пр. Ленина 5, малая кв. тел./факс: (8142) 76 47 06

ПЕТУШИ ООО «Ремонтал» * 601100. Петуши, ул. Чапаева, 10. Тел./факс: (0824) 12-46-52

ПЯТИГОРСК ООО «И.С.Д.» * 567500. Пятигорск, пр.-Кавказский, 19. Тел.: (8661) 97-36-96; факс: (8793) 97 36-02

РОСТОВ НА ДОНУ ООО «Юрид-Экспресс» * 344022. Ростов-на-Дону, ул. С. Сахарова, 150. Тел.: (8632) 65 17-70; факс: (8632) 65-43-48

РЫБИНСК ТОО «Три-Секвестрация» * 150010. Рыбинск, пр. Горького, 8. Тел.: (0855) 62 65 77; факс: (0855) 92-7-89

РЯЗАНЬ ЧО «НП» «Синтез» * 390000. Рязань, ул. Пролетаров, 6/к. 2/к. Тел.: (0912) 1 40 96; факс: (0912) 98 57 20

САМАРА ООО «Энергосервис» * 443000. Самара, ул. Советской Армии, 146. Тел.: (8462) 94 37 40; факс: (8462) 94 43 61

САМАРА ТОО «И.С.Д.» * 443110. Самара, пр. Горького, 3. Тел./факс: (8462) 38-86-41

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ООО «Индустриал» * 192000. Санкт-Петербург, Спасская ул., 1. Тел.: (812) 527-55-50; факс: (812) 1292 43 43

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ООО «Индустриал» * 192000. Санкт-Петербург, Спасская ул., 1. Тел.: (812) 527-55-50; факс: (812) 1292 43 43

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ООО «Индустриал» * 192000. Санкт-Петербург, Спасская ул., 1. Тел.: (812) 527-55-50; факс: (812) 1292 43 43

САРАТОВ ООО «Телеинформационный Центр «Саратов» * 410020. Саратов, ул. А. Герасимов, 42/84. Тел.: (8452) 1-140-48; факс: (8452) 1-7-39

СЕВАСТОПОЛЬ ЗАО «Дельта» * 329008. Севастополь, ул. Дельцова, 26. Тел./факс: (8002) 50 27 35

СИМФЕРОПОЛЬ АО «Т. Южный порт ован-Дом» * 333023. Симферополь, ул. Киевская, 1. А/т. тел.: (0852) 51 73 74; факс: (0852) 51-73-30

СМОЛЕНСК ООО «Темпост-Сервис» * 214018. Смоленск, ул. Розового, 9. Тел.: (8812) 55-21-96; факс: (8812) 65-94-53

СОЧИ ООО «Солас-Сервис» * 354000. Сочи, ул. Мускомская, 5. Тел./факс: (8622) 62-10-00

СТАВРОПОЛЬ ЧОО «И.С.Д.» * 355004. Ставрополь, пр. Кавказский, 24. Тел.: (8652) 76-34 04; факс: (8652) 30-94-13

СУЗДАЛЬ ООО «Ремонтал» * 601260. Суздаль, ул. Ленина 64. Тел./факс: (0823) 12-17 18

СУМЫ ООО «Бит-Мир» * 241010. Сумы, Косовая пл., 15. Тел.: (0542) 82 30-08; факс: (0542) 22-30-99

СУРГУТ ЗАО «СинхроТехника» * 626001. Сургут, ул. 30 летия Победы, 94А. Тел.: (3462) 24-49-00; факс: (3462) 31 10 30

ТАГАНРОГ ООО «Лидус» * 347005. Таганрог, ул. Кипарисовый бульвар, 37. Тел.: (8634) 82-12-42; факс: (8634) 4-33-41

ТАГАНРОГ ЧП «Кавказ» * 347000. Таганрог, Громоветинский, 25, М.С.Симкина; тел.: (8634) 6-26 96; факс: (8634) 31-40-65

ТАМБОВ АО «Т. Южный» * 300045. Тамбов, Ц. Рынок. Тел.: (0752) 75-51-23; факс: (0752) 72 32 72

ТВЕРЬ ООО «Старт-Сервис» * 170002. Тверь, пр. Чкаловского, 100. Тел.: (0822) 31-60-23; факс: (0822) 48-90-92

ТОЛЬЯТИ ООО «Халва-Сервис» * 445030. Тольятти, ул. Давыдовская, 16. Тел./факс: (8482) 38-07 17

ТОМСК ООО «Компэлт» * 634002. Томск, ул. Березовая, 72. Тел.: (3822) 21-07-17; факс: (3822) 21-13-17

ТУЛА ТОО «Байкон» * 300045. Тула, ул. Моржковская, 1Б. Тел.: (0872) 36 44 48; факс: (0872) 36-11-28

ТУЛА ЧП «Шарик» * 300600. Тула, ул. Сидякина, 62/142А, оф. 118. Тел./факс: (0872) 35 75 00

ТУМЕНЬ ООО «Бурго-Теле-Сервис» * 625000. Тюмень, ул. Кавказская, 79. Тел./факс: (3452) 29-72-38

ТЮМЕНЬ ЧО «АЭС» * 625027. Тюмень, ул. Пуртова, 40. Тел.: (3452) 32-11-00; факс: (3452) 36-46-29

УЖГОРОД ЧП «Лидус» * 294000. Ужгород, ул. Ленина, 47. Деловый тел.: (03122) 3 44 63; факс: (03122) 1-22-27

УЛАН-УДЭ ООО «Юли» * 670021. Улан-Удэ, ул. Солоняева, 48. Тел.: (3012) 24-15-03; факс: (3012) 21 31 41

УЛЯНОВСК ООО «Индустри-Т» * 433000. Ульяновск, ул. Миняева, 42. Тел.: (8422) 32-07 41; факс: (8422) 32-07-33

УСБУРЯЙСК ЧП «Южный ДСК» * 592019. Усбуряйск, ул. Советская, 28. Тел./факс: (4244) 12 10 35

УФА ООО «Алматы-Транс» * 451003. Уфа, ул. Р. Зорге, 38. Тел.: (8472) 29-186-70; факс: (8472) 28-08-71

ХАБАРОВСК ЧП «ЦП» «Экспресс» * 680000. Хабаровск, ул. Трудовая, 74. Тел.: (4712) 32-45-50; факс: (4712) 32 04 91

ХАРЬКОВ ЗАО «Аллада» * 610008. Харьков, ул. Милитаришова, 9. Тел.: (0372) 26-40-21; факс: (0372) 26-03 33

ХАРЬКОВ СЧ «Лидус-Сервис» * 310072. Харьков, пр-т. Ленина, 37. Тел.: (0372) 14-24 72

ХМЭЛНИЦКИЙ ООО «И.С.Д.» * 280019. Хмельницкий, ул. Зареванская, 14. Тел./факс: (0822) 72 01 02

ЧЕРЯБИНСК ООО «Прогно-Сервис» * 465006. Челябинск, пр-т Победы, 39. Тел.: (3512) 14-54-00; факс: (3512) 13 61 49

ЧЕРТОВОЕ ООО «Алмаз» * 659000. Чертовое, пр. Победы, 00. Тел./факс: (8002) 57-86-01

ЧЕРКАСЫ ООО «Корвет» * 267001. Черкассы, ул. Ветеранов, 4. Тел.: (3472) 94 01 20; факс: (0972) 54-41-25

ЧЕРНОВЦЫ СЧ «Сектор» * 274013. Черновцы, ул. Кавказская, 194А. К. 13. Тел.: (83 22) 33-048

ЧИТА ООО «Челю» * 672012. Читта, ул. Ленина, 28. Тел./факс: (30222) 6 04 84

ШАДРИНСК ЧП «Коллектор» * 641600. Шадринск, ул. 13-летия Победы, 15. Тел.: (35233) 5-07-01; факс: (3523) 5-18-23

ПРОБУДАНЬ АО «Б.С.Д.» * 150010. Иркутск, ул. С.Орлова, 75. Тел./факс: (0852) 72-13-26

Шисья детали. При неправильном снятии рабочей емкости эти детали отсоединяются произвольно и представляют собой опасность для пользователя.

- Нож-крыльчатку можно брать только за верхнюю часть. Режущие кромки очень острые. Не прикасайтесь к местам наду или под вставкой ножа-резки.
- Нож-крыльчатку храните всегда в защитном футляре (на приборах, которые оснащены ими).
- Режущие кромки двухсторонней дисковой резки очень острые, при установке и снятии будьте осторожны – Вы можете пораниться.
- Не допускайте к кухонному комбайну детей.

- Никогда не погружайте прибор в воду и не мойте его под струей воды. Не оставляйте прибор без присмотра, не ставьте и не включайте его вблизи с наполненной водой раковиной.
- Не опускайте пальцы в отверстие загрузочной шахты для продуктов. Для подачи продуктов используйте специальный толкатель.
- При повреждении сетевого кабеля его можно заменить в ближайшей сервисной мастерской на специальный кабель под номером 0963358.

- **Перед каждым включением и чистой отключайте прибор от сети.**
- **Внимание!** Для эксплуатации прибора необходимо подключение к розетке с защитными контактами. Не допускайте использование переходников, удлинителей и т.д., не рассчитанных на мощность данного прибора.

Напряжение и тип

Напряжение и тип указаны на типовой габаритке. Этот прибор соответствует нормативам № 89/336/ЕWС по подавлению электромагнитных помех и № 73/23/ЕWС по электробезопасности.

УКАЗАНИЕ: Комбинатные кухонные комбайны являются бытовыми электроприборами и не предназначены для промышленного применения.

ВНИМАНИЕ! Это руководство по эксплуатации действительно для нескольких типов компактных кухонных комбайнов. Поэтому может случиться так, что в этом руководстве Вы найдете ссылки на принадлежность или рычаги управления, которыми не оснащены Ваш прибор.

Описание прибора

Рис.1

- а** основной прибор с блоком привода
- б** толкатель с мерным стаканчиком
- с** крышка
- д** рабочая емкость прибора с мерной шкалой
- е** приводной вал
- ф** переключатель

- М** = импульсный режим включения
- 0** = отключено
- 1** = Медленно
- 2** = быстро

Рис.2

- а** приспособление для намотки кабеля с зажимом
- б** вентиляционное отверстие

Принадлежности

Рис.3

- а** нож-крыльчатка
- б** массажная насадка
- с** опора дисковых насадок (детали от "с" до "г" поставляются только с приборами, которые оснащены ими)
- д** двухсторонняя дисковая крупа терка
- е** двухсторонняя дисковая терка для нарезки помидоров
- ф** двухсторонняя терка для нарезки помидоров / мелкая терка

Особые принадлежности

Дисковая терка для нарезки картофеля фри.

Уважаемые клиенты, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о членстве нашей организации в фирме ООО «БСХ Бытовые Технологии» по телефону (095) 737-2825.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Баш»: (095) 737-2961.
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Симон»: (095) 737-2965.
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Галена»: (095) 737-2975.
Панель заявок на ремонт и диагностика: (095) 737-2982 (факс).
Информация о приборах «Баш», «Симон» и «Галена»: (095) 737-2786, 737-2787.

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя (в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)



1. Требования потребителем, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неисправности изделия не возникли вследствие нарушения потребителем правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), повреждения бытовых пасковых и вращающихся деталей и/или иных порочных факторов. Гарантийное обслуживание производится исключительно в отношении неисправных изделий, изготовленных из качественных расходных материалов и комплектующих, прошедших проверку в испытательной лаборатории ООО «БСХ Бытовые Технологии» (см. сайт www.bsx.ru). Возмещение убытков, связанных с недостатками продукции, осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
 2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом, требований, потребитель должен предоставить сопроводительные документы (чек, квитанцию, гарантийный или иной официальный гарантийный документ, указанный на номере прибора, дату продажи, чек о возврате изделия продавцу и место покупки). С целью обеспечения гарантийных обязательств ООО «БСХ Бытовые Технологии» предоставляет бесплатный сервисный выезд специалиста на место жительства покупателя для диагностики, устранения неисправности и замены деталей прибора в соответствии с действующим законодательством.
 3. Гарантия не распространяется на прибор с неисправностями: механическими, электрическими, электронными и/или программными, возникшими вследствие нарушения правил пользования прибором, а также вследствие использования прибора в условиях, не соответствующих требованиям ГОСТ 13109-87.
 4. Неисправные узлы прибора в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о цене обслуживания их замены или ремонта остается за Сервисным центром. Заменяемые детали переходят в собственность Службы сервиса.
 5. Служебно-ремонтные работы на крупные приборы производятся по месту подключения. Малые бытовые приборы ремонтируются в сервисных центрах, расположенных в различных областях, республиках и краях Российской Федерации.
 6. После истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги.
 7. Использование прибора в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
 8. Рекомендуем доверить подключение (установка) прибора, требующих специализации и трудоемких работ, специалистам, занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специальность, обладающая полномочиями (установкой), должна отмечена о подписании (установке) в соответствии с действующим законодательством. Присвоение квалификации и иные документы о получении (установке) Вышнего прибора в значении пункта вло эксплуатации.
- Сервис службы на крупные бытовые приборы, кухонные комбайны и пылесосы составляет 10 лет. Сервис службы на мелкие бытовые приборы составляет 2 года.
- Внимание!** Не допускайте попадания внутрь прибора воды, пыли, бытовых насекомых и грызунов – это может привести к повреждению прибора!

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Рабочее Место

Компактные кухонные комбайны при эксплуатации рекомендуются устанавливать на жесткую, ровную и чистую поверхность (столешницу). Чтобы обеспечить оптимальную устойчивость комбайна, время от времени вытирайте резиновые ножки. Вентиляционное отверстие (рис.2b) должно быть всегда открытым.

Использование

Отмотайте сетевой кабель на нужную длину и зафиксируйте его зажимом. Подключите прибор к сети. Установите рабочую емкость так, чтобы ручка была справа и поверните по часовой стрелке до полного упора (рис.4).

Установите необходимые детали на приводной вал. Установите крышку так, чтобы совпадали обе маркировки (стрелки на крышке и ручке емкости) и чтобы при вращении выступл "а" на крышке полностью вошел в отверстие "b" на самом приборе (рис.5).

Крышку поверните по часовой стрелке до упора.

Только в этом заблокированном состоянии можно включать кухонный комбайн.

Если прибор невозможно включить, то выступл на крышке повернут не до упора.

Чистка прибора

Корпус прибора можно вытирать только влажной тряпкой. Все детали и принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. При этом обратите внимание на то, чтобы они в посудомоечной машине не были установлены vicini нагрываемого элемента и были надежно зафиксированы.

Нож-крыльчатку положите отверстием вниз так, чтобы он не повредил другие детали и не тупился.

Остатки красящих веществ на деталях, например, от моркови, красноочечанной капусты и т.п. легко можно удалить с помощью растительного масла. После этого хорошо промойте детали. Никогда не используйте абразивные чистящие средства.

Сервисная служба

В случае обнаружения Вами неисправностей Вы всегда сможете обратиться к услугам нашей Сервисной службы или специализированного магазина. С помощью современных диагностических приборов мы сможем быстро проверить и, при необходимости, отремонтировать Ваш прибор.



Нож-крыльчатка

Рис.6

Установите его осторожно на приводной вал. **Осторожно!** Ножи очень острые.

Применение: приготовление мясного фарша, теста, пюре, смешивания и взбивания продуктов.

Приготовление мясного фарша

Подготовьте продукты (например, помойте, почистите и т.д.) и нарежьте на большие куски. Уровень измельчения в общем зависит от дальнейших целей применения фарша и индивидуального вкуса, поэтому указанное здесь время является приблизительным значением. Так как нож очень острый, результат может быть достигнут буквально через несколько секунд. Кроме того, продолжительность приготовления фарша зависит от количества продуктов. При меньших количествах или грубом измельчении необходимо меньшее количество времени, при больших количествах или мягком измельчении необходимо большее количество времени. После снятия крышки удалите с крошки остатки продуктов.



Месильная насадка

Используется для взбивания сливок или белков. Для замешивания легкого теста для блинов, оmeлета или пирожников. Рекомендуется сначала установить лезвие/диск/корпус на приводной вал, а потом заполнить продукты (рис. 7).



Дисковые терки для измельчения

(на приборах, которые оснащены ими)

Предназначены для нарезки, нарезки ломтиками, натирки. Сначала на приводной вал должен устанавливаться держатель для дисков, после чего устанавливается необходимая Вам терка нужной стороной вверх (рис. 8). Для снятия или смены дисков берите их только за предусмотренную для этого ручку и снимайте их только вверх (рис. 9). Перед снятием дисковых лезвий и приводного вала, через рабочую емкость очистите их от продуктов. Чтобы достичь оптимального результата измельчения, для добавления продуктов останавливайте прибор. **Продукты подготавливайте только мерным стаканчиком!**

Эксплуатируйте прибор преимущественно на **мощности 1**, для жестких продуктов питания можно использовать уровень **мощности 2**.

Двусторонняя Дисковая резка

Грубая и мелкая, используется, например, для нарезания, измельчения, строгания и перетирания овощей, фруктов и сыра. Внимание! Она непригодна для перетирания жестких сортов сыра (типа Пармезан), орехов или хрена.

УКАЗАНИЕ: для нарезки грубых или мелких ломтиков кухонный комбайн включайте на уровень **мощности 1**. Чтобы при нарезке моркови и т.п. кусочки были одинаковыми, старьте морковь вертикально и в пучке в отверстие загрузки/шхату и равномерно слегка подталкивайте ее толкателем. Если застряли продукты, остановите Ваш прибор, снимите крышку и удалите остатки.

ВНИМАНИЕ: не опускайте пальцы в загрузочную шахту!

Для подачи продуктов в рабочую емкость пользуйтесь мерным стаканчиком. Чтобы хорошо перерабатывались возможные остатки продуктов, толкатель рекомендуется несколько раз притуплять и снова опускать.

Двусторонняя Дисковая терка

(для приборов, которые оснащены ею)

Используется: например, для овощей, фруктов и сыра.

Сторона для нарезки ломтиков: не предназначена для жестких сыров, хлеба или булочек, а также для хрена.

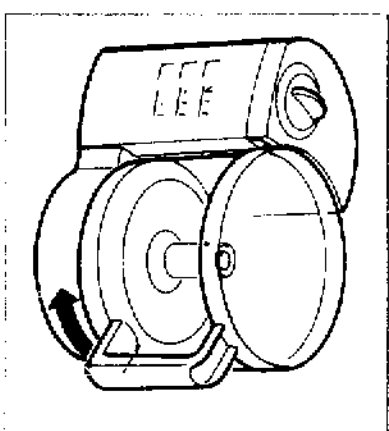
Сторона для перетирания: не предназначена для жестких сыров (типа пармезанского), орехов и хрена.

Особые принадлежности

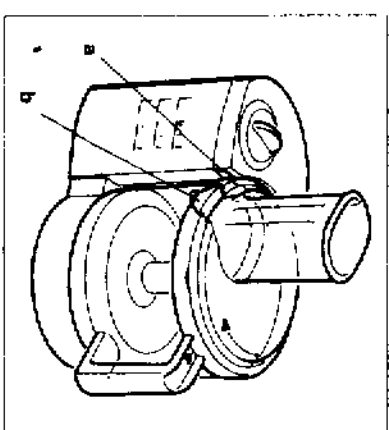
Дисковая насадка для нарезки картофеля фри

Применение

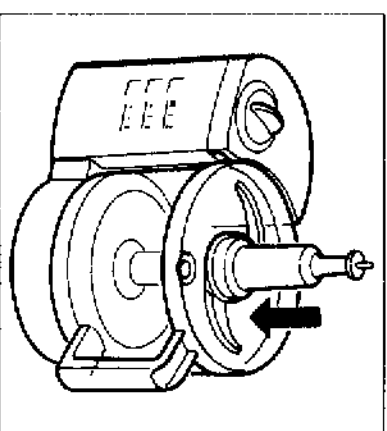
Снимите крышку с рабочей емкости. Установите дисковую насадку для нарезки картофеля фри на держатель. Ножи должны находиться внизу. Закрыйте и зафиксируйте крышку. Поместите картофель в загрузочную шахту для овощей. Вставьте толкатель, только после этого включайте кухонный комбайн. Для повторной загрузки снова выключите комбайн.



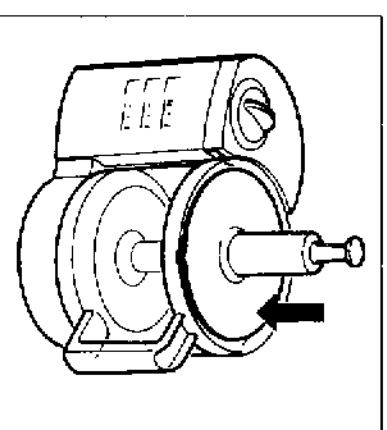
4



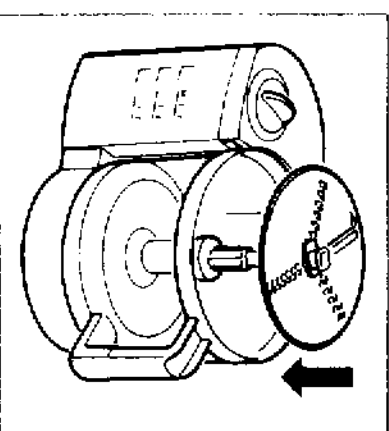
5



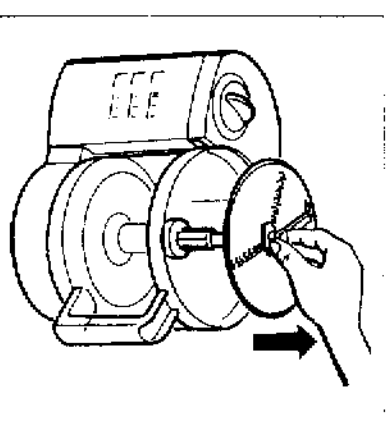
6



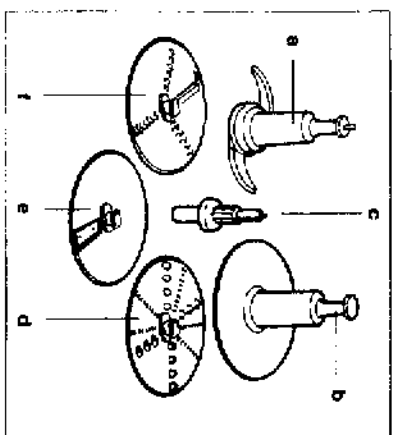
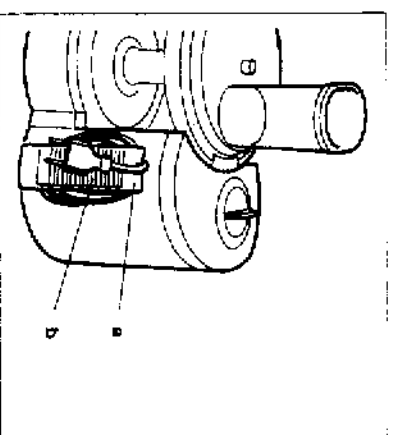
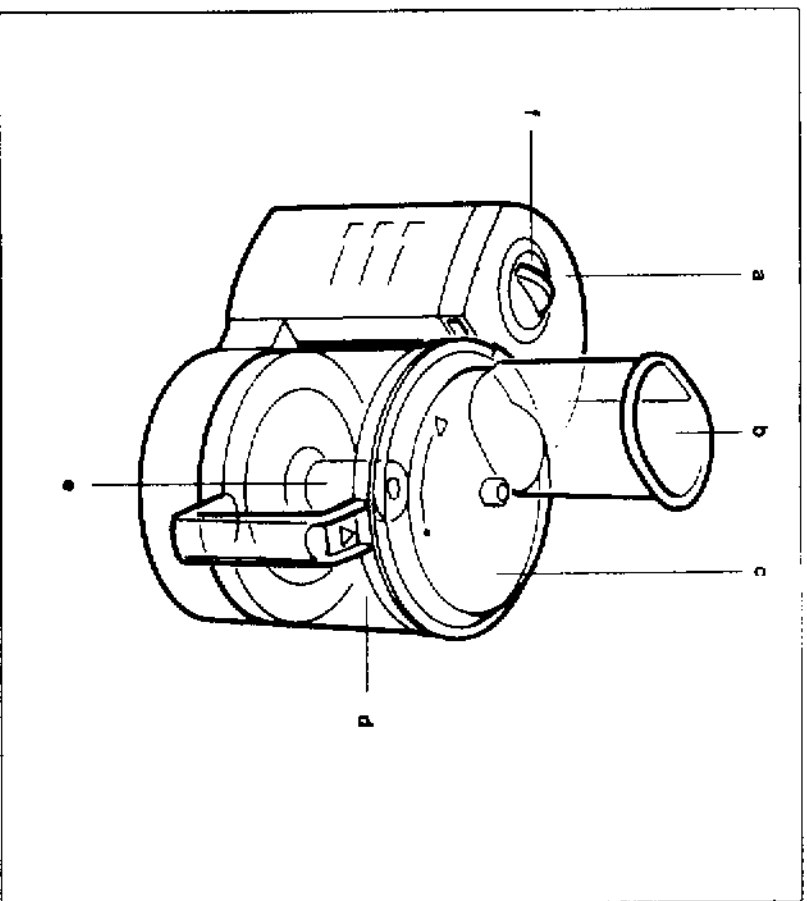
7



8



9



ВНИМАНИЕ! Загружайте картофель только при неработающем приборе. При чистке дисков застрявшие остатки удалите только при помощи вилки или подобного предмета. **ОСТОРОЖНО!** Ножи очень острые. Будьте осторожны – существует опасность повреждения рук.

Обработка различных продуктов



Зелень

(за исключением лука-резанца)
Начиная с 10 граммов (небольшой пучок) до максимального веса 50 г. Зелень кладется сухой в рабочую емкость.



Лук, чеснок

Начиная от одной луковицы, разрезанной на четыре части, до 300 г, или от одного зубчика чеснока до 300 г. Измельчается до необходимой Вам величины.



Овощи и картофель сырые

от 50 до 300 г.
Измельчаются несколько раз по 2 секунды.
Для супов, соусов. Овощи режутся на большие куски и кладутся в рабочую емкость.



Орехи, миндаль

от 200 до 500 г. Орехи размельчаются до необходимого размера.
Указание: удалите всю без остатков скорлупу, потому что она особенно жесткая и может затупить ножи.
Положение переключателя: 2



Жесткий сыр

например, Пармезан, от 10 до 200 г.
Сыр нарезаается кубиками и измельчается до необходимого размера.
Положение переключателя: 2



Панировочные сухари

можно измельчить от одной до четырех засохших булочек на панировочные сухари.
Для этого булочки разрезаются на четыре части и измельчаются до необходимого Вам размера.
Положение переключателя: 2



Взбитый белок (сливки)

от одного до шести белков или 200 - 400 г сливок.
Положение переключателя: 1



Супы

Суп из брокколи

2 шт. брокколи (300 - 400 г)
2 л бульона (2 л воды и концентрат бульона)
40 г масла или маргарина (2 столовых ложки)
100 г сметаны
соль
мука

Очистите и помойте брокколи, отрежьте цветки и отложите их в сторону. Кочан разрежьте на ломтики толщиной 2 см и сварите их в бульоне на протяжении 20 минут. Растопите масло или маргарин, добавьте туда муку и охладите. Добавьте в кастрюлю сваренные, измельченные в пюре брокколи и бульон. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Добавьте цветки брокколи и варите их на протяжении 5 - 7 минут. Добавьте по вкусу сметану, соль и мускатный орех.
Положение переключателя: 2

Томатный суп



30 г растительного масла (3-4 столовых ложки)
30 г муки (1 - 2 столовых ложки)
500 г томатов
100 г томатного соуса
1,25 л овсяного или мясного бульона
(1,25 л воды и концентрат бульона)
2-3 столовых ложки сахара
соль
перец
орегано
базилик

Обдарируйте томаты, снимите кожу и приготовьте из них пюре. Растопите в кастрюле растительное масло, добавьте в него муку и томатный соус. Добавьте томаты и бульон, и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Добавьте специи. На слабом огне варите суп примерно 15 - 30 минут. Суп можно подавать на стол с рисом, макаронами или жареными овощами.

Положение переключателя: 2

Луквый суп



350 г лука
50 г масла или жира (жир)
1 л мясного бульона (из кубиков)
18 мл тертого сырого яйца
целочка соли
перец
белый хлеб
белое вино
100 г сыра Эмерталь

Растереть сыр на грубой терке.

Положение переключателя: 2

Очистить лук, разрезать на четыре части и порезать на большие кусочки. Лук поджарить в масле до светло-желтого цвета, добавить в него бульона, соль, перец и белое вино.

Большой хлеб поджарить на тостере, разлить суп в жаропрочные суповые тарелки, добавить тосты, посыпать тертым сыром и запечь в гриле.

Положение переключателя: 2

Холодные соусы

Айоли (ликантный чесночный соус)



2-4 зубчика чеснока
1 яйцо (белок и желток)
1 столовая ложка уксуса
1 чайная ложка горчицы
2 яйца вкрутку, охлажденные
перец (белый, соль и сахар
немного лимонного сока
150-200 г растительного масла

Из всех компонентов, за исключением растительного масла, приготовить пюре. Растительное масло подливается через загрузочную шахту для продуктов и смешивается с пюре, пока не получится эмульсия соуса. Потреблять в свежем состоянии.

Положение переключателя: 2

Время обработки: 2,5 минуты

Майонез



2 целых яйца (белок и желток)
15 г уксуса (3 столовых ложки)
1/2 чайной ложки горчицы
1 целочка соли
1 щепотка сахара
300 - 400 г растительного масла

Компоненты (кроме растительного масла) смешать при установленной мощности 1, затем переключить на мощность 2. Растительное масло добавляется через загрузочную шахту для порции продуктов и окончательно взбивается. Все продукты должны иметь одинаковую температуру. Майонез долго хранить не рекомендуется.

Положение переключателя: 1 и 2

Время обработки: 1,5 минуты

Соус Тартар



1 целое яйцо
1 мелконарезанный огурец
1 средний размер лука (печеный) (печеный и разрезать на 4 части)
по 1 чайной ложке капри, сахара, горчицы и уксуса
1 фише анюуса
соль и перец
150 г растительного масла

Молочный напиток с бананами и ванилью



2 бананы
60 г ванильного мороженого (при мерно 2 столовых ложки с верхом)
2 упаковки ванильного сахара
примерно 250 г молока

Очищенные и порезанные на четыре части бананы с мороженым, ванильным сахаром и сахаром поместить в рабочую емкость прибора. Добавить молока до отметки 500 мл и все перемешать.

Положение переключателя: 2

Время обработки: 1 или 2 минуты

Приготовление мороженого

Указание: при приготовлении мороженого нож может притупиться. Поэтому рекомендуется приобрести второй нож для измелчения зелени.

Мороженое с клубникой



250 г замороженной клубники
100 г сахарной пудры
180 г сливок

Все компоненты поместить в рабочую емкость прибора. Сразу же после этого включить комбайн, так как иначе могут образоваться комки. Взбивать до тех пор, пока не образуется кремозообразное мороженое.

Положение переключателя: 2

Время обработки: от 1,5 до 2 минут

Мороженое с малиной



300 г мороженой малины
90 - 100 г сахарной пудры
примерно 180 г сливок или 170 г воды

Приготавливается как мороженое с клубникой.

Положение переключателя: 2

Время обработки: от 1,5 до 2 минут

Паштет из тунца



1 банка тунца в соусе и оливолах
3 столовых ложки саломона майонеза на основе йогурта
немного лимонного сока

1 шпатель соуса
1 столовая ложка
2 сваренных варую яйца (охлажденные)
примерно 50 г масла

В качестве гарнира можно подавать томаты. Положить все продукты в емкость и перемешать до образования пюре.

Положение переключателя: 2

Десерты и смешиваемые напитки

Смешивание, приготовление пюре и эмульсии



Указание: кубики льда для смешиваемых напитков добавляйте через загрузочную шахту для подачи продуктов.

Напитки, соусы, приправы к блюдам, майонезы, суп-пюре, творожные блонды. Максимальное количество 500 г.

Положение переключателя: 2

Воздушный молочный напиток для тех, кто следит за фигурой



500 г молока, 3,5% жирности
3 - 4 столовых ложки порошка какао Када
фруктовый или ванильный эссенции

Молоко слегка охладить в морозильной камере холодильника (не использовать стеклянные бутылки). Вылить в рабочую емкость прибор с уже установленной вазивалкой. Взбить до образования пены на протяжении примерно 3 минут. После этого добавить 3 - 4 ложки порошка какао через загрузочную шахту для подачи продуктов и перемешать непрерывно в течение 10 минут.

Положение переключателя: 2

Время обработки: примерно 3 минуты

Фруктовый кисель



Маленькая банка вишни без косточек (вес примерно 350 г)
250 г клубники
250 г малины или черники
150 г воды

80 - 90 г пищевого крахмала
100 - 120 г сахара
чайной ложки соли или вино для вкуса
ванильный соус, сливки или молоко

Фруктовый кисель готовится обычно за 3 - 4 часа для ускорения. Половину фруктов положить в рабочую емкость прибора и перемешать до образования пюре. Слить пюре из фруктов с оставшимися фруктами в кастрюлю. Перемешать пюре с пищевым крахмалом и сахаром и добавить в варящуюся массу. Довести до кипения. Разлить в рюмки и поставить в холодное место. Подать с ванильным соусом, сливками или молоком.

Положение переключателя: 2

Крем творожный с мандаринами



2 банки мандаринов (по 175 г)
500 г нежирного творога
100 г сливок
корица

4 пластины желатина

Размочить пластины желатина в холодной воде на протяжении примерно 5 - 10 минут. Мандарины с творогом, сливками и сахаром поместить в рабочую емкость прибора и перемешать до образования пюре. Размоченный желатин растворить в соответствии с указаниями на упаковке. Затем добавить еще горячий желатин в емкость при включенном кухонном комбайне и перемешать. Разлить по розеткам и поставить в холодное место примерно на 1 - 2 часа. Украсить блондо остывшим мандаринами.

Положение переключателя: 2

Приготавливаются, как Айбли. Хранение не рекомендуется.

Положение переключателя: 2

Время обработки: 2 минуты

Мясо, печень, рыба и дичь

Мясо и печень



от 50 до 500 г
Удалить кости, кожу и жиры. Мясо нарезать кубиками. Используется для приготовления фарша, мяса по-татарски и т.д.

Совет по приготовлению различных видов мясного фарша, начинки и паштетов, мяса (говядина, свинина, телатина, дичь и т.д.): компоненты кладутся вместе с другими добавками и специями в емкость и все перерабатывается в одну массу при мощности 2.

Использование: приготовление котлет, мясных клецок, фрикаделек, начинки для пирогов и добавок к овощным блюдам, печеночных клецок, а также переработка остатков жареного или блонда из дичи в паштеты.

Положение переключателя: 2

Фрикадельки или котлеты



1 маленький пучок петрушки (10-15 г)
1 зубчик чеснока
1 - 2 лукальды
по 250 г говяжьих и свиных

1 яйцо
2 луковицы
соль, перец, майоран и базилик

Указанные выше компоненты положить в рабочую емкость прибора. Петрушку помыть и мелко нарезать. Очищенный лук помыть и мелко нарезать. Очищенный лук кубиками порезать на четыре части. Удалить из мяса жилы. Нарезать лук кубиками примерно 2 см. Размочить блондик в холодной воде, после чего сильно отжать их. Мясо и специи добавлять по вкусу. В зависимости от сорта мяса измельчить и перемешать. Далее приготавливать как обычно.

Положение переключателя: 2

Время обработки: от 30 секунд до 1 минуты

Детское питание

Комплексный обед



ветчина или мясо перуха (без костей)
морковь
картофель

Компоненты грубо измельчить и медленно повзвистать в воде. В рабочей емкости (возможно, с добавлением блонда) приготовить по рецепту желаемую пюре. Добавить по вкусу немного соли, сахара и, возможно, масла.

Положение переключателя: 2

Приготовление пюре



Овощи и фрукты (сырые или вареные) грубо измельчить, например, блончное пюре, пламжажная капуста, шпинат, гороховое, морковное или томатное пюре. Максимальное количество 500 г, специй и другие компоненты перерабатываются вместе с пюре.

Положение переключателя: 2 или М

Картофельные и овощные блюда

Салат из кабачков и картофеля



200 г сыра Эмергаль
1 кг варенки о в мундирях картофеле для



1/50 г кабачков
масло для смазывания формы
1 - 3 зубчика чеснока
соль, перец, зелень
3 столовые ложки оливкового масла

Мелко натереть сыр, положить на тарелку.

Положение переключателя: 2

Картофель и кабачки порезать при помощи насадки для нарезки помидков и выложить на тарелку, смешать с небольшим количеством соли и перца. Смешать все вместе и положить в форму для выпечки. Почистить и мелко порезать чеснок. Добавить Steptefalche, натертый сыр, соль и перец и перемешать. Полить на смесь картошкой и кабачком и выпекать в соответствии с указаниями изготовителя духового шкафа.

Классическое тесто и пшеничное печенье

Тесто для блинов



300 г молока
250 г муки
3 яйца
1 щепотка соли

Положение переключателя: 2

Время обработки: примерно 1 минута

Дрожжевое тесто



Максимальное количество муки 500 г
1 упаковка сухих дрожжей или 25 г дрожжей
200 г молока
1 яйцо
1 щепотка соли
80 г сахара
60 г жира
половина лимона

Тесто должно выглядеть ровным, вслед за этим необходимо дать ему подняться в теплом месте. Изюм, цукаты и апельсиновые корки добавлять в готовое тесто.

Положение переключателя: 2

Время обработки: от 1 до 2 минут

Сдобное тесто



125 г масла или маргарина
1 яйцо
125 г сахара
250 г муки
1 щепотка соли
ванильный сахар или натертая лимонная корка

Охладить в холодильнике и готовить как обычно.

Положение переключателя: 2

Время обработки: от 1 до 2 минут

Омлет с шампиньонами



6 яиц
150 г шампиньонов
1 щепотка соли
1 щепотка перца

Зелень и лук добавляйте по вкусу.

Положение переключателя: 2

Время обработки: от 0,5 до 1 минуты

Песочное тесто



4 яйца
250 г сахара
1 упаковка ванильного сахара
250 г масла или маргарина
Максимальное количество муки 500 г
1 упаковка соды
1/8 л молока

Тесто должно быть гладким и без комков, при необходимости перемешать повторно. При необходимости провести лопаткой для поднятия теста по краям емкости и еще раз перемешать на протяжении короткого времени. Для переливания теста насадку оставляйте в емкости. Нож слегка удерживайте и переливайте тесто, после чего выньте нож.

Рекомендация: чтобы насадкой не измельчились изюм, цукаты и апельсиновые корки, добавляйте их в готовое тесто лопаткой для теста.

Низ для торта



200 г масла или маргарина
(для формы диаметром 24 см)
200 г сахара
4 яйца
200 г муки
1/2 упаковки соды
корка или сок от одного лимона

При необходимости лопаткой снять тесто с кромок емкости и еще раз перемешать на протяжении короткого времени.

Положение переключателя: 2

Время обработки: примерно 1 минута

Венское тесто для штруделя



Максимальное количество муки 500 г
1 щепотка соли
6 столовых ложек растительного масла
2 столовых ложки уксуса
250 г теплой воды

Все компоненты перемешать, тесто кисточкой помазать растительным маслом и поставить под теплую кастрюлю примерно на 30 минут, после чего выпекать как обычно.

Положение переключателя: 2

Время обработки: примерно 1 минута

Выпечка из пшеничной муки

Указание: максимальное количество муки составляет 500 г

Пшеничные булочки



250 г пшеничной муки
250 г пшеничной муки тип 405
10 г сахара (1 столовая ложка без верха)
10 г соли (1 столовая ложка без верха)
1 1/2 упаковки сухих дрожжей
300 г теплой воды

Дать подняться тесту в теплом месте до увеличения объема в два раза. После этого помесить еще раз на **мощности 2** на протяжении короткого времени. Из этого количества приготовить 12 булочек. Надрезать ножом. Положить на смазанную жиром противень. Дать подняться еще на протяжении 30 минут. Смазать поверхность теплой водой. По вкусу посыпать маком, хунжутном или семаном подсолнечника, тортым сыром и т.д. Выпекать в соответствии с рекомендациями изготовителя духового шкафа.

Положение переключателя: 2

Время обработки: примерно 2 минуты

Пшеничный смешанный хлеб



200 г пшеничной муки тип 405
200 г пшеничной муки
100 г ржаной муки
150 г жидкого натурального кислого теста
2 упаковки сухих дрожжей
1 столовая ложка специй для хлеба
100 г кефира или молока
200 г теплой воды

Дать тесту подняться в теплом месте до увеличения объема в два раза. После этого месить на протяжении 1/2 минуты. Выложить тесто в смазанную форму для выпечки хлеба или посыпанную мукой коробку для хлеба. Дать подняться на протяжении еще 3/4 часа. Выложить тесто на смазанный жиром противень и проколоть вилкой по окружности. Выпекать в соответствии с рекомендациями изготовителя духового шкафа.

Положение переключателя: 2

Время обработки: примерно 2 минуты

Паштеты

Паштет Горгонзола



150 г слегка измельченного сыра Горгонзола
1 столовая ложка Steptefalche
зелень
100 г нежирного творога
щепотка соли

Положить все компоненты в рабочую емкость и перемешать до образования пюре.

Положение переключателя: 2

Паста из сыра



Плавленый сыр, добавки по вкусу и специи.
Положение переключателя: 2 или M