

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства, см. раздел «Рецепты / ингредиенты / переработка».

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Не использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Общие указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования

⚠ Опасность поражения электрическим током

При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать. Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/ вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный стакан блендера! Стакан блендера можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Стакан универсального измельчителя можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски брать только за пластмассовую деталь посередине!

Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.






⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

⚠ Опасность травмирования!

Никогда не собирать принадлежности на основном блоке.

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях

	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не опускать руки в загрузочное отверстие.
	Нож-вставку зафиксировать в стакане блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставку извлечь из стакана блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения
	Нож-вставка с ножом для перемалывания

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление

Для Вашей безопасности	157
Комплектный обзор.....	159
Эксплуатация.....	160
Чистка и уход	164
Помощь при устранении неисправностей.....	164
Хранение.....	164
Утилизация	165
Условия гарантийного обслуживания ..	165
Рецепты / ингредиенты / переработка .	165

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **А**

Основной блок

1 Поворотный переключатель

«0/off» = остановка

«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Ступени 1–2, рабочая скорость:

«1» = низкое число оборотов – медленно,

«2» = высокое число оборотов – быстро.

2 Привод

3 Отсек для кабеля

4 Смесительная чаша

5 Держатель насадок

6 Насадки*

a Универсальный нож с защитным чехлом

b Месильная насадка

c Диск для взбивания

- 7 Диски-измельчители***
- a** Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики
 - b** Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко
 - c** Двусторонний диск-резка/шинковка
- 8 Крышка**
- a** Загрузочное отверстие
 - b** Толкатель Принадлежности*
- 9 Нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения и уплотнителем**
- 10 Нож-вставка с ножом для перемалывания и уплотнителем**
- 11 стакан универсального измельчителя**
- 12 стакан блендера**
- 13 Крышка для блендера**
- a** Загрузочное отверстие
 - b** Воронка

* в зависимости от модели

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование полной мощности прибора (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте). Рецепт Вы найдете на страницах с рисунками (рис. 5).

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12005833).

Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно почистите прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, стабильную и чистую поверхность.
- Кабель вытянуть из основного блока на необходимую длину.

Важные примечания

- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Ни в коем случае не выключать прибор посредством поворота смесительной чаши, блендера или насадки.

– Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

Смесительная чаша с принадлежностями / насадками

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

Универсальный нож

для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.



⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле.

Универсальный нож можно брать только за пластмассовые края.

Месильная насадка

для замешивания теста и для перемешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).





Диск для взбивания

для сливок, взбитых белков и майонеза.





Рисунок 5

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе ) и повернуть ее по часовой стрелке до упора ()
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

- Установить универсальный нож, диск для взбивания или месильную насадку на держатель для насадок и отпустить. **Обратить внимание на расположение насадок при установке! Насадки прижать вниз до упора.**

Внимание!

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше ) и повернуть по часовой стрелке (). Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Толкатель можно использовать в качестве мерного стаканчика.

Диски-измельчители

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Берите диски только за пластмассовую часть посередине. Не опускать руки в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

Двусторонний диск-резка – толстые/тонкие ломтики



для нарезки фруктов и овощей. Перерабатывать на ступени «1».

Обозначения на двустороннем диске-резке: «grob» – сторона для нарезки на толстые ломтики, «fein» – сторона для нарезки на тонкие ломтики.

Внимание!

Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупно/мелко



для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Перерабатывать на ступени «1». Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки
«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не пригоден для натирания орехов. Мягкий сыр шинковать только стороной для крупной шинковки на ступени «2».



Двусторонний диск-резка/-шинковка





для нарезки и шинковки фруктов, овощей и сыра. Перерабатывать на ступени «2».

Указание. Не перерабатывайте твердые продукты питания, используя двусторонний диск-резку и двусторонний диск-шинковку, так как иначе ножи могут затупиться. Используйте для этого двусторонний диск-резку (толстые/тонкие ломтики).

Рисунок

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе ) и повернуть ее по часовой стрелке до упора ().
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

В зависимости от желаемого применения:

- Диск-измельчитель положить на держатель насадок. Повернуть диск желаемой стороной (резка/шинковка) вверх. Диск положить на держатель дисков так, чтобы захваты на держателе насадок входили в отверстие дисков.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше ) и повернуть по часовой стрелке (). Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем. Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.

Внимание!

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение насадок:
Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском для взбивания или месильной насадкой. Снять насадку с держателя для насадок.
- Извлечь диски-измельчители, удерживая за пластмассовую ручку посередине. Держатель насадок извлечь из смесительной чаши.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Блендер

С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Рисунок D

- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.

Важные примечания



- Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.
- Вставить нож-вставку с ножом блендера/ножом для измельчения  в стакан блендера и зафиксировать против часовой стрелки (↺).
- Перевернуть стакан блендера (ножом-вставкой вниз).
- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе ) и повернуть по часовой стрелке до упора (↻).
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,0 литр (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра). Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и плотно прижать. Во время работы придерживать крышку.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель на «0/off».
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие
- или
- заполнить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Снять крышку.
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (↻) и снять со стакана блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Универсальный измельчитель

Применение (в зависимости от модели):

- С ножом-вставкой с ножом блендера/ножом для измельчения  для измельчения и рубки мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.
- С ножом-вставкой с ножом для перемалывания  для перемалывания и измельчения небольшого количества пряностей (напр.: перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного бадьяна, шафрана), зерновых (напр.: пшеницы, пшени, семян льна), кофе или сахара.

Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!

Универсальный измельчитель можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.




На **рисунке 15** приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы с универсальным измельчителем.

Рисунок 15

- Стакан универсального измельчителя поставить отверстием вверх.
- Загрузить предназначенные для измельчения продукты в стакан. Обратить внимание на маркировку «MAX» на стакане!
- Положить уплотнитель на нож-вставку. Проследить за правильным расположением уплотнителя.

Важные примечания

Если уплотнитель поврежден или неправильно расположен, может вытекать жидкость.

- Нож-вставку (/↻) вставить в стакан универсального измельчителя и зафиксировать против часовой стрелки (↻).
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вниз).
- Универсальный измельчитель установить (стрелка на стакане напротив точки на приборе ) и повернуть по часовой стрелке до упора ().
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Примечание: Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты/ингредиенты/переработка».

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вверх).
- Нож-вставку открутить по часовой стрелке (↻) и снять со стакана универсального измельчителя.
- Опустошить стакан.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная чистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность. Обзор для чистки отдельных деталей приведен на **рисунке 6**.

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.

Внимание!

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

Примечание: При переработке, напр.: моркови и краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши с принадлежностями

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном чехле. Для чистки использовать щетку. Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как возможна их деформация.

Чистка блендера / универсального измельчителя

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не касаться голыми руками лезвий ножа-вставки. Для чистки использовать щетку.

Стакан блендера (без ножа-вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине, а под проточной водой (не оставлять лежать в воде). Для чистки снять уплотнитель.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Неисправность:

Прибор не включается или прибор выключается во время работы.

Возможная причина:

Смесительная чаша, или крышка или принадлежность неправильно установлена или ослабла ее фиксация.

Устранение:

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Смесительную чашу/крышку или принадлежность установить правильно и закрутить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Важное примечание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

Хранение

Рисунок 6

Для хранения, насадки можно сложить в смесительную чашу в целях экономии места.

Утилизация







Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.






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 Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

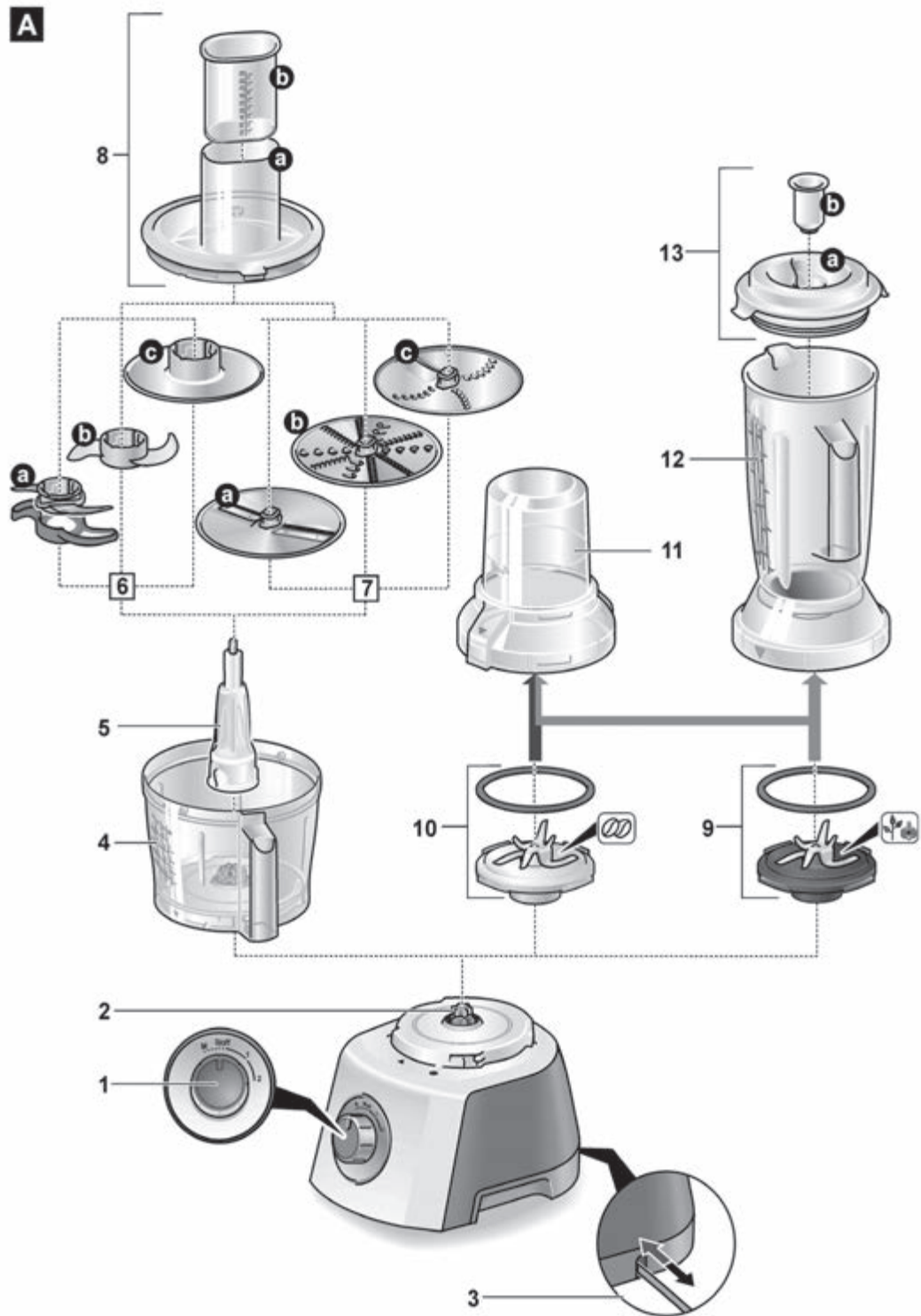
Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

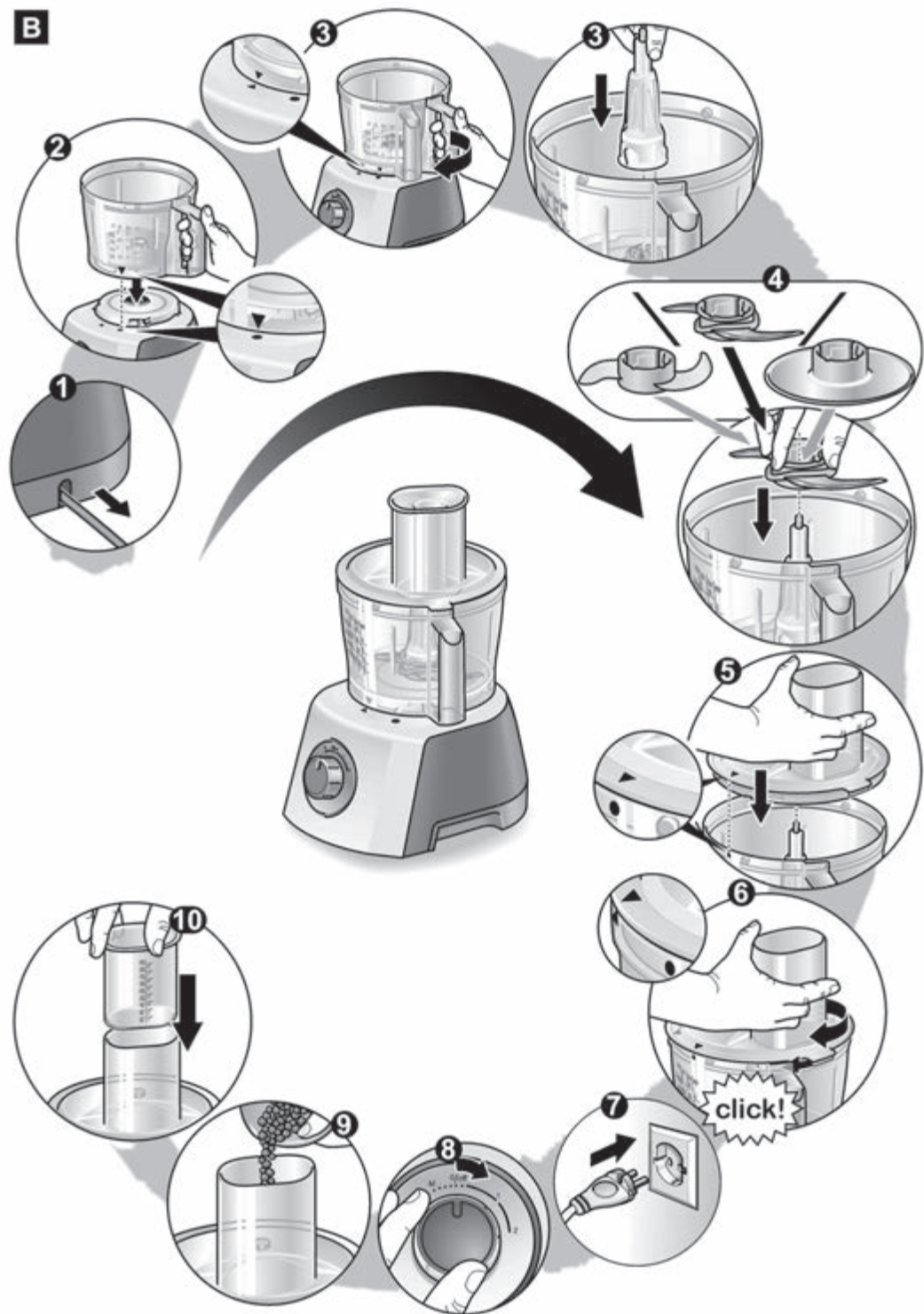
Рецепты / ингредиенты / переработка

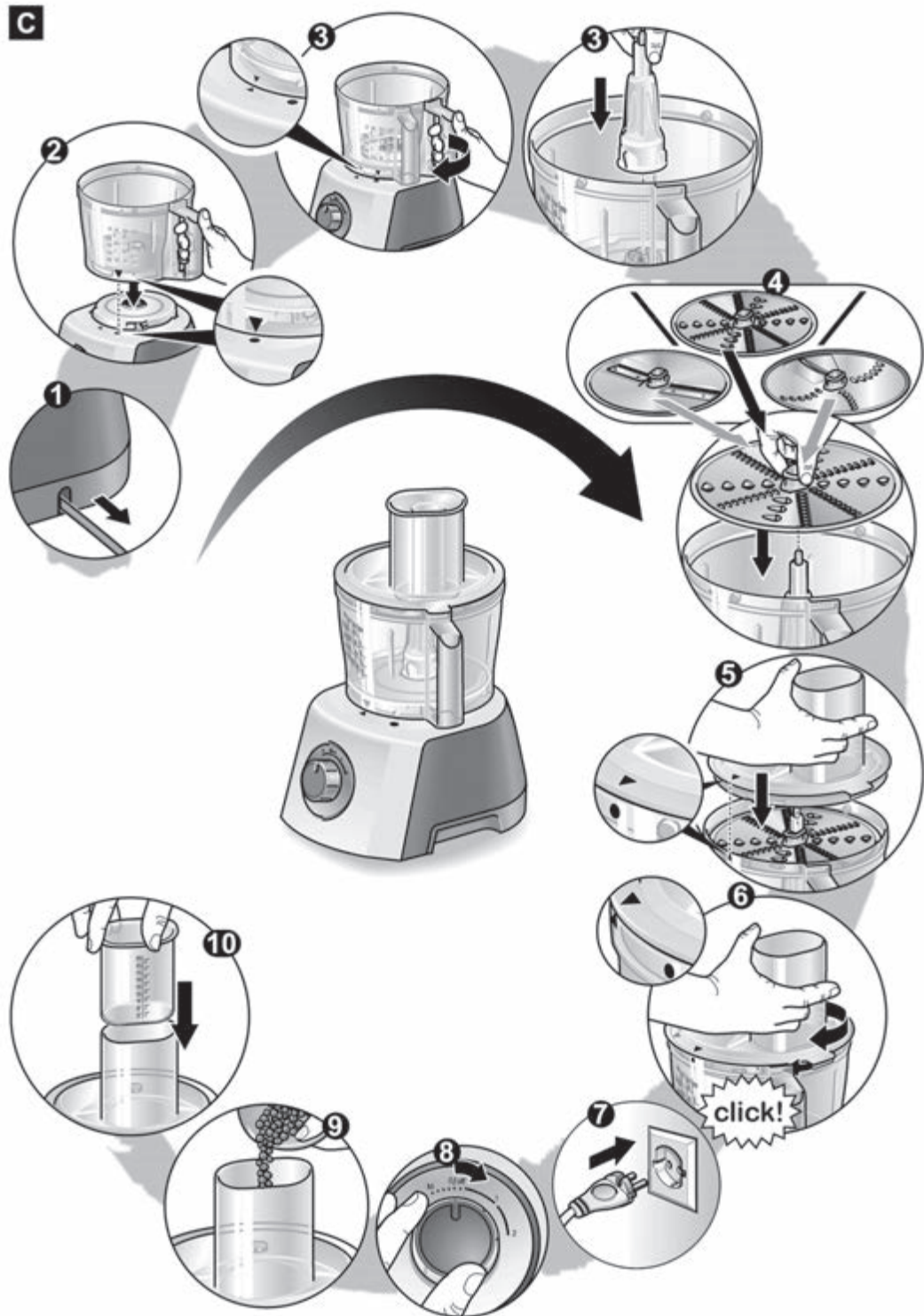
Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
 oder 	низкое	ок. 1 мин до 2 мин	Дрожжевое тесто – макс. 500 г муки – 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей – 220 мл молока (комнатной температуры) – 1 яйцо – 1 щепотка соли – 80 г сахара – 60 г сливочного масла – цедра с ½ лимона (лимонный ароматизатор) ■ Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу. ■ Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов. ■ Добавить молоко и перемешивать на низких оборотах в течении примерно 1½ минут. Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.
	M		Репчатый лук, чеснок – от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г – от 1 зубчика чеснока, до 300 г ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		Твердый сыр (например, пармезан) – 10 г до 200 г ■ Нарезать сыр кубиками. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

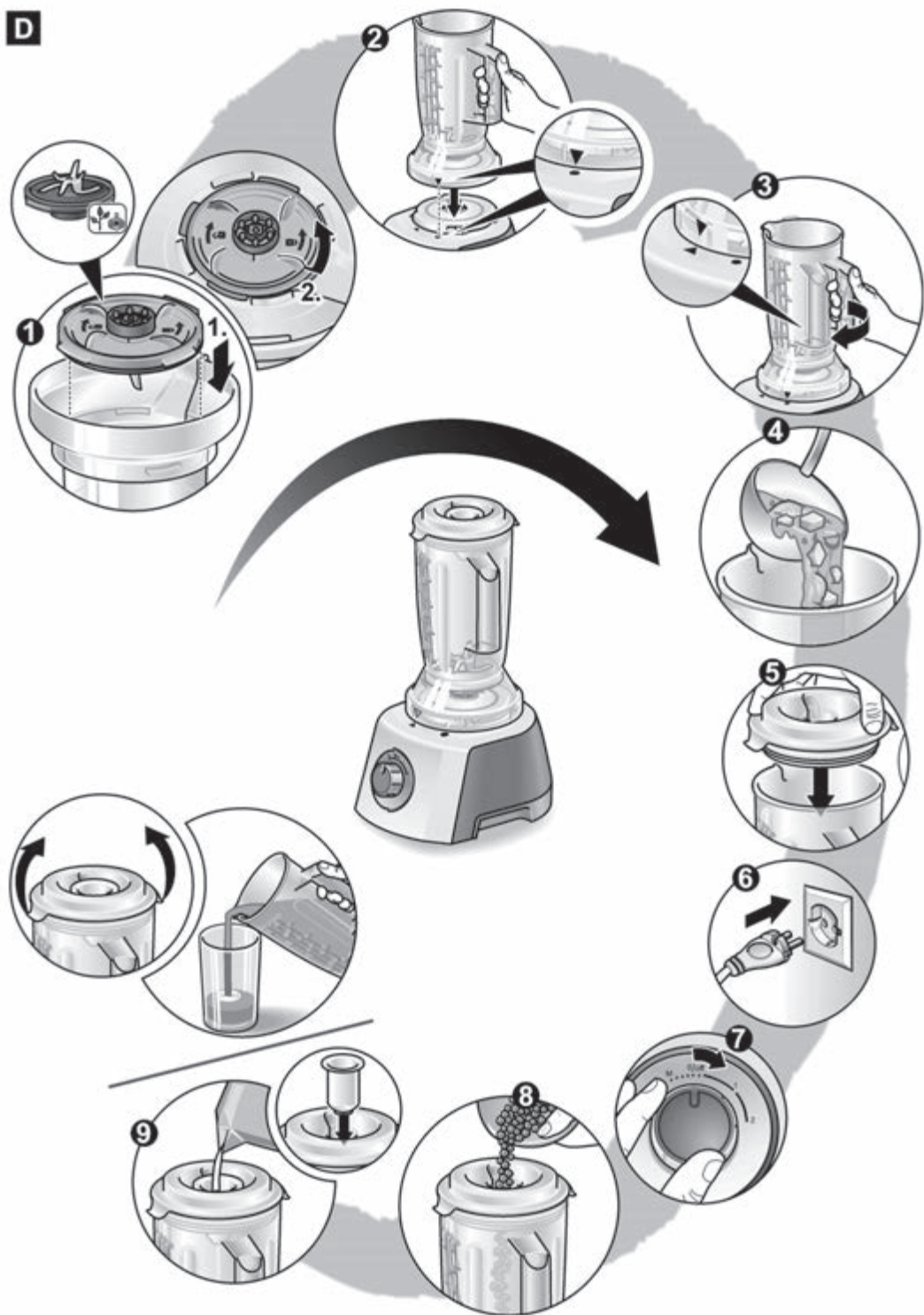
Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	высокое		Шоколад – 50 г до 200 г ■ Нарезать или поломать шоколад на кусочки. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		Петрушка – 10 г до 50 г ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		Мясо, печень (для фарша, тартара и т.д.) – 50 г до 500 г ■ Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками. Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов: ■ Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и переработать в фарш.
	высокое	ок. 1,5 мин до 2 мин	Клубничный сорбет – 250 г замороженной клубники – 100 г сахарной пудры – 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик) ■ Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.
	низкое		Взбитые белки – от 2 до 6 яичных белков ■ Взбить с низким числом оборотов.
	высокое		Взбитые сливки – 200 г до 400 г ■ Взбивать на высоких оборотах.
	низкое/ высокое		Майонез – 1 яйцо – 1 ч. л. горчицы – 150 до 200 мл растительного масла – 1 ст. л. лимонного сока или уксуса – 1 щепотка соли – 1 щепотка сахара Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. ■ Все ингредиенты (кроме растительного масла) перемешивать в течение нескольких секунд на ступени «1». ■ Включить прибор на ступень «2», медленно заливать масло через загрузочное отверстие и перемешивать до тех пор, пока масса не эмульгируется. Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.

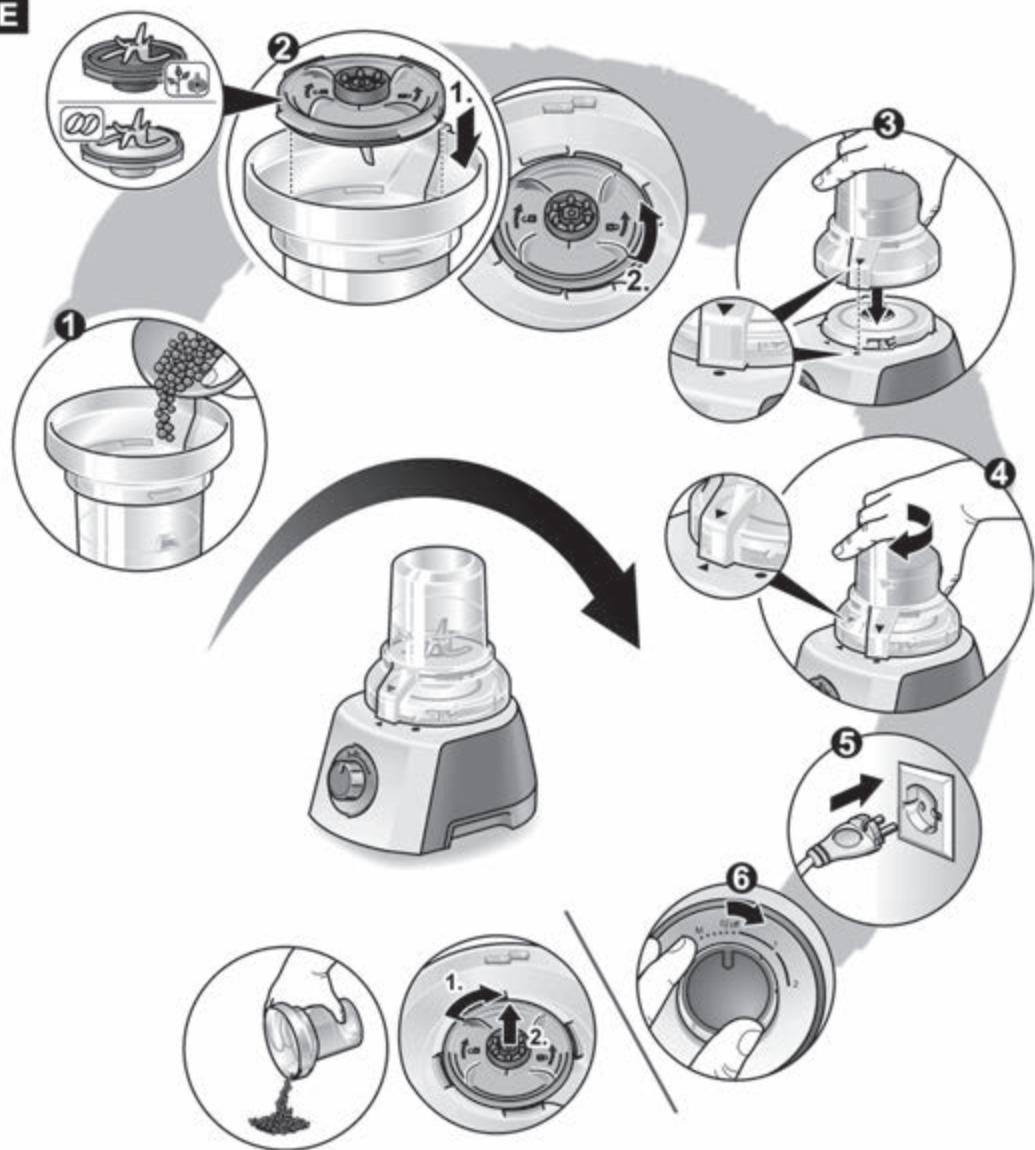
Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	высокое/М		<p>Орехи, миндаль</p> <ul style="list-style-type: none"> – 50 г до 200 г ■ Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится. ■ Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое/М		<p>Пюрирование овощей или фруктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов; сырых или вареных ■ Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния.
	высокое		<p>Шоколадное молоко</p> <ul style="list-style-type: none"> – 80 г до 100 г охлажденного шоколада – ок. 400 мл горячего молока ■ Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и коротко вмешать.
	М		<p>Бутербродная масса с медом и лесными орехами</p> <ul style="list-style-type: none"> – 15 г лесных орехов – 110 г цветочного меда (комнатной температуры) ■ Орехи выложить в стакан универсального измельчителя и измельчать ножом блендера / ножом для измельчения в течение примерно 20 секунд на ступени «М». ■ Стакан универсального измельчителя снять, перевернуть и извлечь нож-вставку. ■ Добавить мед. Стакан универсального измельчителя снова закрыть ножом и установить на основной блок. ■ Подождать, пока мед полностью стечет вниз через нож. Затем все ингредиенты перемешивать в течение 5 секунд на ступени «М».
	<p>На рисунке 9 приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы со стаканом универсального измельчителя и ножами-вставками.</p>		

A






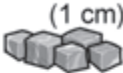
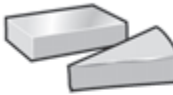
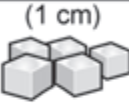











B

C

D

E

F

							 M=1 sec
	 (1 cm)		X	100 g	10–20 s		2
	 (1 cm)		X	100 g	5–15 s		2
			X	50 g			(1–3)xM
			X	15x			(2–5)xM
			X	10 g			(2–5)xM
		X		60 g	40–60 s		2
		X		50 g			(5–10)xM
		X		100 g	40–60 s		2
		X		50 g	40–60 s		2

G**H**