



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## MUZ9MX1



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanım kılavuzu  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ar** إرشادات الاستخدام

## Использование по назначению

**Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.**

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Эта принадлежность пригодна для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения / нарезания сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре, а также для измельчения глубокозамороженных продуктов (например, фруктов) или кубиков пищевого льда. Этую принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

## Указания по технике безопасности

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собираите принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте принадлежность только на заднем приводе красного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

### ⚠ Опасность ошпаривания!

- Соблюдайте особую осторожность при переработке горячих ингредиентов. При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар.
- Заливайте не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.
- Всегда придерживайте крышку одной рукой во время работы. При этом не держите руку над загрузочным отверстием!

### ⚠ Внимание!

- Ни в коем случае не используйте нож-вставку без прокладки.
- Следите за тем, чтобы в стакане блендера не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в стакане блендера.

## ⚠ Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

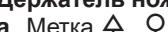
→ «Очистка и уход» см. стр. 78

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

### Насадка-блендер

→ Рисунок A

- 1 Стеклянный стакан блендера
  - a Контейнер из стекла ThermoSafe
  - b Шкала
- 2 Крышка
  - a Загрузочное отверстие
  - b Пробка / мерный стакан со шкалой
- 3 Нож-вставка
  - a Привод ножа (красного цвета)
  - b Нож блендера
  - c Прокладка
  - d Позиционирующие выступы (4 шт.)
- 4 Держатель ножа
  - a Метка 
  - b Фиксатор держателя ножа (2 шт.)

## Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

### Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.  
→ Рисунок A
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 78

## Цветная маркировка

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Подсоединяйте эту принадлежность только к **заднему приводу красного цвета**.



## Символы и метки

Символ	Значение
	<p><b>Установка держателя ножа:</b> совместите символ <b>Δ</b> и ручку стакана блендера.</p> <p><b>Фиксация держателя ножа:</b> поверните, чтобы совместить символ <b>0</b> и ручку стакана блендера.</p>

## Стеклянный стакан блендера

Стеклянный стакан блендера «ThermoSafe» изготовлен из специального жаростойкого боросиликатного стекла. Благодаря этому в нем можно перерабатывать также очень горячие и даже кипящие ингредиенты. Стеклянный стакан блендера пригоден для переработки следующих количеств.

### Максимальное перерабатываемое количество

Твердые продукты	макс. 100 г
Жидкости	макс. 1,5 л
Горячие или пенящиеся жидкости	макс. 0,5 л

## Подготовка

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

- Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.
- Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

### Внимание!

Ни в коем случае не используйте нож-вставку без прокладки.

### → Ряд рисунков B

**Важно.** Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Принадлежность разрешается использовать только с правильно установленным стаканом.

1. Установите прокладку на нож-вставку.
2. При установке ножа-вставки обязательно соблюдайте положение 4 выступов. Для этого совместите 2 противолежащих выступа с метками **0**.
3. Уложите нож-вставку наклонно в держатель ножа. Если потребуется, поддержите снизу другой рукой.
4. Осторожно прижмите нож-вставку сверху и зафиксируйте до щелчка.
5. Установите держатель ножа на стеклянный стакан блендера. При этом совместите метку  $\Delta$  с ручкой.
6. Поверните держатель ножа так, чтобы метка **0** была совмещена с ручкой. Держатель ножа фиксируется со щелчком.
7. Установите блендер, как показано на рисунке, на задний привод красного цвета.
8. Прижмите книзу и поверните по часовой стрелке до упора.

## Применение

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.

### ⚠ Опасность ошпаривания

При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар. Заливайте не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

### Рекомендации по настройке скорости

<b>M</b>	Для кратковременного смешивания при максимальном числе оборотов.
<b>1-3</b>	Для перемешивания ингредиентов, которые не должны сильно измельчаться.
<b>4-7</b>	Для смешивания, вспенивания и измельчения.
<b>⟳</b>	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

### → Ряд рисунков C

1. Подготовьте продукты и загрузите их в стакан блендера.
2. Установите крышку и вставьте пробку.
3. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
4. Оставьте прибор включенным, пока не будет достигнута нужная консистенция.
5. Установите поворотный переключатель в положение **у**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
6. Поверните блендер против часовой стрелки и снимите его.
- Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 78

## Добавление ингредиентов

В процессе переработки можно также добавлять дополнительные ингредиенты. При этом пробку можно использовать в качестве мерного стакана (50 мл).

### → Рисунок D

- При работающем приборе снимите пробку и осторожно загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

Не вставляйте какие-либо предметы (например, ножи, ложки) в загрузочное отверстие в крышке. Ни в коем случае не снимайте крышку при работающем приборе!

### → Ряд рисунков E

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **O** и дождитесь полной остановки привода.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

Перед тем, как снять крышку, удостоверьтесь в полной остановке привода. Ни в коем случае не включайте прибор без крышки!

2. Снимите крышку.

3. Добавьте ингредиенты.

- Установите крышку с пробкой. Продолжите переработку ингредиентов.

→ «Применение» см. стр. 77

## Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не оставляйте держатель ножа и нож-вставку лежать в воде.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустранимая деформация!

### Указания.

- Перед разборкой налейте в стакан блендера немного воды с моющим средством, выполните описанные ниже действия и на короткое время включите режим **M**.
- Вылейте мыльную воду и промойте части чистой водой.

### → Ряд рисунков F

1. Удерживайте стеклянный стакан блендера. На держателе ножа сожмите оба фиксатора с рифленой стороны, повернув держатель ножа против часовой стрелки, освободите его.
2. Переверните держатель ножа.
3. Выдавите нож-вставку из держателя. Подложите матерчатую салфетку, чтобы не повредить нож и поверхности.
4. Снимите прокладку с ножа-вставки. Очистите все части, как показано на рисунке **G**, и дайте им высохнуть. Затем соберите все части для хранения, как описано в разделе «Подготовка».

## Рецепты

### Майонез

**Указание.** В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц.

#### Основной рецепт:

- 1 яйцо
- 1 ч. л. с верхом горчицы
- 1 ст. л. уксуса или лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 200–250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Смешивать ингредиенты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на ступени **1**.
- Установить поворотный переключатель на режим **7**, медленно залить растительное масло в загрузочное отверстие и смешивать до эмульгирования майонеза.

### Горячий шоколад

- 50–75 г мороженого блочного шоколада
- ½ л горячего молока
- Взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию
- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить в блендере в режиме **M**.
- Выключить блендер и добавить молоко.
- Взбивать в течение 1 минуты в режиме **M** или **7**.
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

### Банановый коктейль с мороженым

- 2–3 банана (прибл. 300 г)
- 2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого (80–100 г)
- 2 пакетика ванильного сахара
- ½ л молока
- Нарезать бананы кусочками и измельчить в блендере 5–10 секунд в режиме **M**.
- Выключить блендер и добавить остальные ингредиенты.
- Взбивать в течение 1 минуты в режиме **M** или **7**.

### Фруктовый напиток

- 250 г фруктов (например, клубника, банан, апельсин, яблоко)
- 50–100 г сахара
- 500 мл холодной воды
- Лед по желанию
- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме мороженого) загрузить в блендер и взбивать в течение примерно 1 минуты в режиме **M** или **7**.
- По желанию подавать вместе со льдом.

### Коктейль для спортсменов

- 2–3 апельсина (ок. 600 г)
- 1–2 лимона (ок. 150 г)
- ½–1 ст. л. сахара или меда
- ¼ л яблочного сока
- ¼ л минеральной воды
- по желанию несколько кубиков пищевого льда
- Очистить апельсины и лимоны от кожуры, нарезать кусочками.
- Загрузить все ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты в режиме **M** или **7**.
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить в режиме **M**, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.

## Фруктовый мусс

- 400 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика)
- 100 мл вишневого сока
- 100 мл красного вина
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 кончик ножа гвоздики (молотой)
- 1 щепотка корицы (молотой)
- 8 листов желатина
- Замочить желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин взбивать в блендере в режиме 1 в течение примерно 1 минуты.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

**Совет.** фруктовое желе лучше всего подавать на стол со взбитыми сливками или ванильным соусом.

## Помощь при устранении неисправностей

### Неисправность

Насадку нельзя установить на привод красного цвета и закрепить на нем.

### Устранение

- Установите держатель ножа на стакан и завинтите до упора. Ручка должна быть точно совмещена с меткой **0**.

### Неисправность

На держателе ножа из блендера выливается жидкость.

### Устранение

- Установлена ли прокладка на нож-вставку?
- Проверьте правильное положение прокладки.

**Важно.** Если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

-  Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen
- DE 0911 70 440 040
- AT 0810 550 511
- CH 0848 840 040

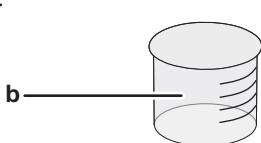
Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

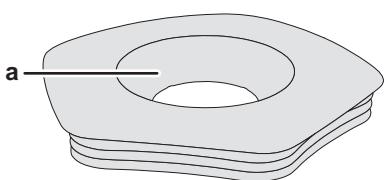


**8001050393**

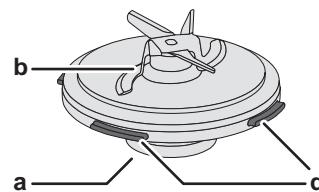
**960930**

**A**

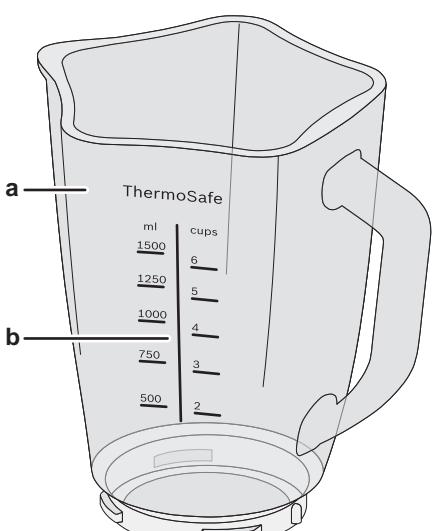
2



3



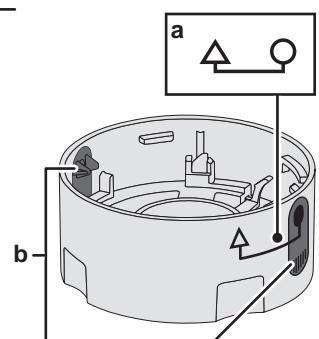
1



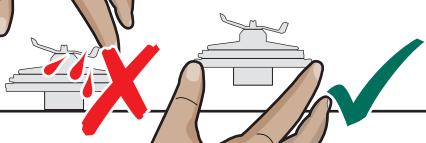
a

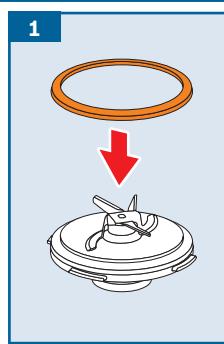
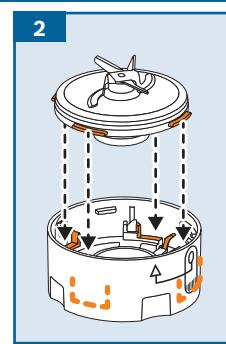
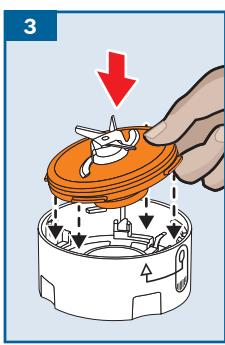
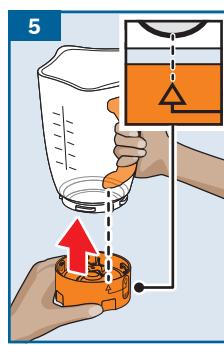
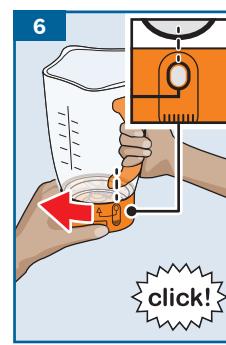
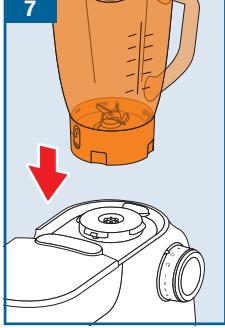
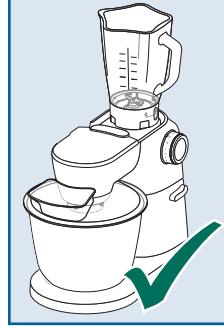
b

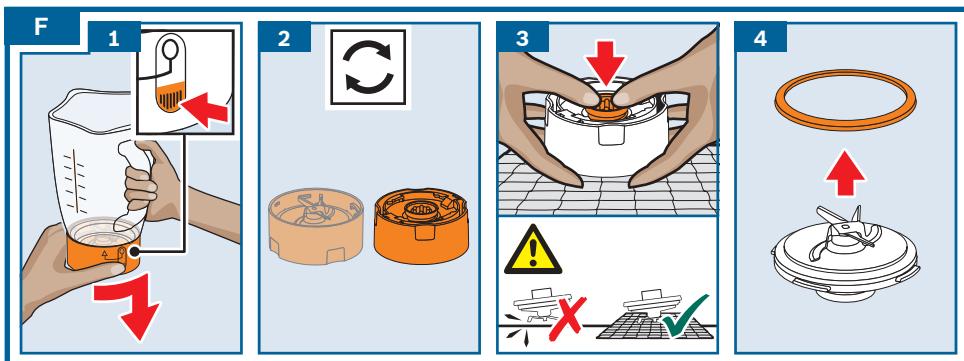
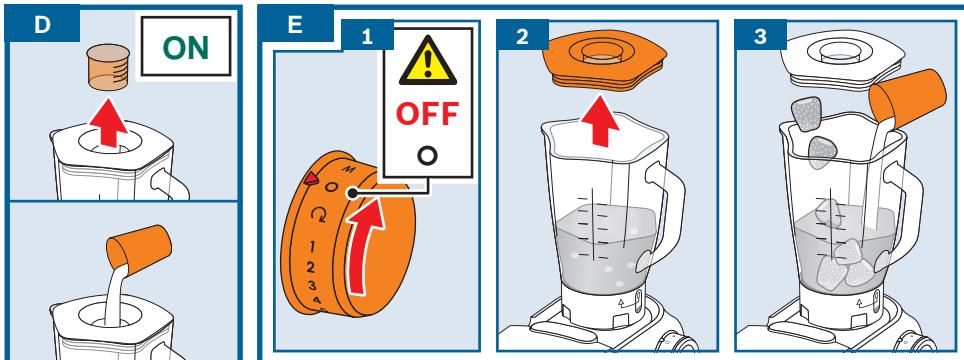
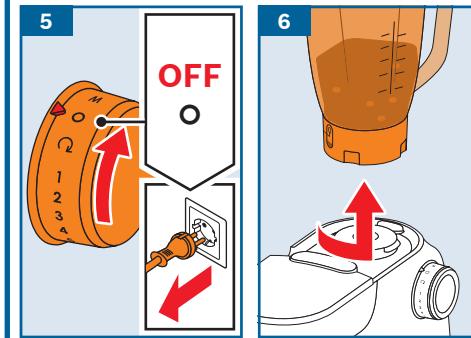
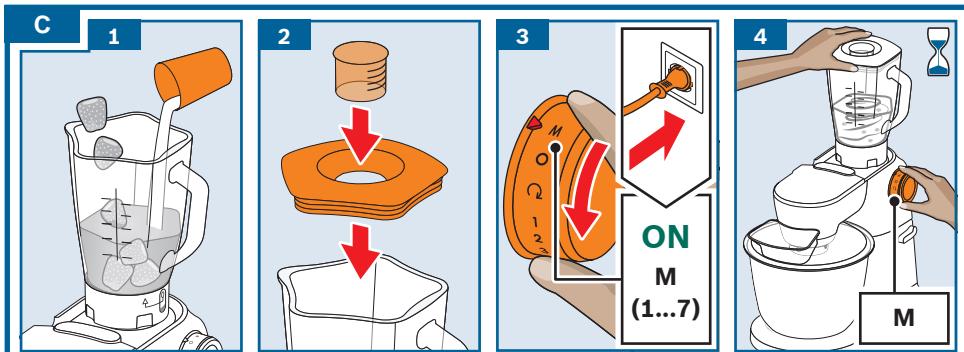
4



b



**B****1****2****3****4****5****6****7****8**



G				
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X	⚠ X