

**BOSCH**

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Smoothie**Mixx** Blender

MMB21...

Silent**Mixx** Blender

MMB42...

[de]	Gebrauchsanleitung	Mixer	3
[en]	Instruction manual	Blender	12
[fr]	Mode d'emploi	Blender	20
[it]	Istruzioni per l'uso	Frullatore	30
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Mixer	39
[da]	Brugsanvisning	Blender	48
[no]	Bruksanvisning	Blender	56
[sv]	Bruksanvisning	Blender	65
[fi]	Käyttöohje	Tehosekoitin	73
[es]	Instrucciones de uso	Batidora	81
[pt]	Instruções de serviço	Triturador	92
[el]	Οδηγίες χρήσης	Μπλέντερ	102
[tr]	Kullanım kılavuzu	Mikser	113
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser	124
[uk]	Інструкція з експлуатації	Стационарный блендер	134
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Миксер	144
[ar]	إرشادات الاستخدام	خلاط	166

Использование по назначению

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.

Этот прибор пригоден для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре, а также для измельчения замороженных продуктов (напр., фруктов) или кубиков льда. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

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

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.

Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

Опасность поражения током и возгорания!

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Не исключена опасность травмирования!

- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер. Всегда работать только с полностью собранным блендером и закрытой крышкой! Стакан блендера можно снимать или устанавливать только после выключения прибора и остановки привода. После выключения нож продолжает двигаться еще некоторое время.
- В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.

Опасность ошпаривания!

- Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов.
- При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.
- Всегда придерживать крышку одной рукой во время работы. При этом не держать руку над загрузочным отверстием!

Опасность удушья!

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

Важно!

- Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.
 - После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.
- «Чистка и уход» см. стр. 149

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

Содержание

Использование по назначению	144
Важные правила техники безопасности	144
Системы безопасности	146
Комплектный обзор.....	146
Эксплуатация.....	147
Чистка и уход	149
Помощь при устранении неисправностей	150
Рецепты.....	150
Утилизация	153
Условия гарантийного обслуживания ..	153

Системы безопасности

Блокировка включения

Прибор включается только, если стакан блендера завинчен до упора.

Автоматическое выключение

Прибор выключается автоматически в случае случайного ослабления фиксации стакана блендера во время работы.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки. Возможные причины:

- очень большое количество перерабатываемых продуктов,
- слишком продолжительное использование.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

- 1 Блок двигателя**
- 2 Поворотный переключатель**
0/off = Остановка
1 = Самая низкая скорость
2 = Самая высокая скорость
Pulse = Импульсный режим с самой высокой скоростью, выключатель удерживать в нажатом положении в течение необходимого времени
- 3 Сматывание кабеля**
- 4 Привод**
Пластмассовый чаша блендера (MMB21...)
- 5 Стакан блендера с ножом**
Не перерабатывать замороженные ингредиенты (кроме кубиков льда).
- 6 Крышка с загрузочным отверстием**
- 7 Мерный стаканчик со шкалой**
(макс. 50 мл)
Стекланный стакан блендера (MMB42...)
- 8 Держатель ножа с ножом блендера и уплотнителем**
- 9 Стакан блендера из боросиликатного стекла**
Отличается особой термостойкостью, позволяет даже переработку очень горячих ингредиентов.
- 10 Крышка с загрузочным отверстием**
- 11 Мерный стаканчик со шкалой**
(макс. 50 мл)
- 12 Вставка для смузи***
Для переработки фруктов и других ингредиентов и приготовления из них соков и смузи. Благодаря вставке косточки и другие твердые компоненты не проходят через фильтр и не попадают в напитки.

* Не во всех моделях.

Эксплуатация

Блендер пригоден для

- перемешивания и взбивания жидкостей,
- измельчения и рубки сырых фруктов, овощей, орехов и шоколада,
- пюрирования супов, вареных фруктов и овощей,
- приготовления майонезов и соусов.

Принять во внимание таблицу на **рис. 3**!

Примечание: Если в комплект поставки не входит универсальный измельчитель, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12007111).

Прибор пригоден для переработки следующего количества:

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

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный стакан блендера. Всегда работать только с полностью собранным блендером и закрытой крышкой! Стакан блендера можно снимать или устанавливать только после выключения прибора и остановки привода. После выключения нож продолжает двигаться еще некоторое время.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. В стакан блендера заполнять максимум 0,5 литра горячей или пенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер ни в коем случае не включать пустым. Всегда работать с полностью собранным прибором. Стакан блендера установить на блоке двигателя и завинтить до упора.

Рекомендации для рабочей скорости

Горячие или пенящиеся жидкости	1
Приготовление майонеза	2
Супы, смузи	2
Коктейли, молочные коктейли	2
Кубики льда	Pulse
Очень твердые ингредиенты	Pulse

Подготовка

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».
- Блок двигателя установить на ровной, стабильной и чистой поверхности.
- Кабель извлечь на необходимую длину.

Работа с пластмассовым стаканом блендера (MMB21...)

Рисунок 3

- Стакан блендера установить на привод блока двигателя. Стрелка на стакане блендера показывает на точку на блоке двигателя.
- Стакан блендера зафиксировать, повернув его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.
- Закрыть крышкой и нажать крышку вниз до упора. Мерный стаканчик вставить в загрузочное отверстие.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Поворотный переключатель установить на желаемую рабочую скорость.
- Крышку придерживать за края во время перемешивания. Не опускать руки в загрузочное отверстие!

Добавление ингредиентов

- Установить поворотный переключатель на «0/off».

Либо

- Снять крышку.
- Добавление ингредиентов.

либо

- Извлечь мерный стаканчик.
- Загружать жидкости и твердые (мелкие) ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.
- Снова включить прибор.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Блендер повернуть против часовой стрелки и снять.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Опустошить стакан блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Работа со стеклянным стаканом блендера (MMB42...)

Рисунок

- Стакан блендера разместить дном вверх.
- Уплотнитель разместить на держателе ножа. Проследить за правильным размещением уплотнителя.

Важные примечания

В случае повреждения или неправильного размещения уплотнителя может вытекать жидкость.

- Держатель ножа взять за ручку и вставить в стакан блендера. Обратит внимание на форму деталей (рисунок -2a)!
- Откинуть ручку (рисунок -2b). При этом держатель ножа фиксируется в креплении стакан блендера.
- Стакан блендера перевернуть.
- Стакан блендера установить на привод блока двигателя. Стрелка на стакане блендера показывает на точку на блоке двигателя.

- Стакан блендера зафиксировать, повернув его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.
- Закрыть крышкой и нажать крышку вниз до упора.
- Мерный стаканчик вставить в загрузочное отверстие.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Поворотный переключатель установить на желаемую рабочую скорость.
- Крышку придерживать за края во время перемешивания. Не опускать руки в загрузочное отверстие!

Добавление ингредиентов

- Установить поворотный переключатель на «0/off».

Либо

- Снять крышку.
- Добавление ингредиентов.

либо

- Извлечь мерный стаканчик.
- Загружать жидкости и твердые (мелкие) ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.
- Снова включить прибор.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Опустошить стакан блендера.
- Стакан блендера перевернуть и разместить отверстием вниз.
- Держатель ножа извлечь. Для этого ручку откинуть вверх и снять держатель ножа.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Работа со вставкой для смузи

Благодаря этой вставке можно легко приготовить смузи из свежих фруктов, молока, соевого молока, йогурта и соков.

Рисунок D

- Блендер подготовить, как описано выше.
- После установки и фиксации стакана блендера вставить вставку для смузи в стакан блендера.
- Закрыть крышкой и нажать крышку вниз до упора.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загружать ингредиенты через загрузочное отверстие в стакане блендера, фрукты при необходимости можно предварительно нарезать более мелкими кусочками.

Внимание!

Не загружать в стакан блендера большие, твердые компоненты, напр., косточки авокадо или слив.

- Мерный стаканчик вставить в загрузочное отверстие.
- Включить прибор.

После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Снять крышку.
- Мерный стаканчик извлечь из крышки и вставить во вставку для смузи. Таким образом, твердые компоненты не смогут попасть из вставки в напиток.
- Опустошить стакан блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании! Тщательная чистка гарантирует длительную сохранность. Обзор для чистки отдельных деталей приведен на **Рисунок E**.

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Блок двигателя ни в коем случае не погружать в воду, не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

Внимание!

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

Рекомендации:

- Детали лучше всего чистить сразу же после использования. Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).
- При переработке, напр.: моркови и краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка блока двигателя

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Блок двигателя протереть влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- Затем вытереть насухо.

Чистка блендера

Стакан блендера, крышку и мерный стаканчик можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Налить немного воды со средством для мытья посуды в установленный блендер. Включить на несколько секунд ступень «Pulse». Вылить воду и промыть блендер чистой водой.

Чистка держателя ножа (только ММВ42...)

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками.
Для чистки использовать щетку.

Держатель ножа не мыть в посудомоечной машине, а почистить под проточной водой с помощью щетки. Не оставлять лежать в воде! Для чистки снять уплотнитель.

Помощь при устранении неисправностей

⚠ Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлекать штепсельную вилку из розетки.

Неисправность:

Прибор не включается или выключается во время работы.

Возможная причина:

Ослабление фиксации стакана блендера.

Устранение:

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Блендер установить правильно и завинтить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Неисправность:

Прибор выключается во время использования.

Возможная причина:

Срабатывает защита от перегрузки.

Устранение:

- Поверните поворотный выключатель в положение 0/off.
- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть в течение примерно 1 часа.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Продолжите эксплуатацию прибора.
- Если прибор не запускается, нужно дать прибору остыть дольше и попробовать запустить его еще раз позже.

Важное примечание

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

Рецепты

Общие указания:

Твердые ингредиенты сначала смешать только с половинным количеством жидкости, после чего добавить остальную жидкость.

При приготовлении смузи, опорожнив стакан блендера, установить его заново и включить кратковременно на самую высокую ступень для получения остатка жидкости.

Майонез

Примечание: В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц.



Основной рецепт:

- 1 яйцо
- 15 г лимонного сока или уксуса
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Установить блендер на низкую скорость.
- Ингредиенты (кроме масла) перемешивать несколько секунд на низкой скорости.
- Переключить блендер на самую высокую ступень, залить масло через воронку и смешивать примерно 2 минуты.

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 их в блендере на самой высокой скорости.



- Выключить блендер и влить в него через воронку молоко.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

Банановый коктейль с мороженым



- 2-3 банана (ок. 300 г)
- 2-3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого (80-100 г)
- 2 пакетика ванильного сахара
- ½ л молока
- Загрузить все ингредиенты в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.

Совет: Приготовление по этому рецепту возможно также с использованием насадки для смузи.

Фруктовый напиток (ММВ4...)



- 250 г замороженных фруктов (напр.: клубника, банан, апельсин, яблоко)
- 50-100 г сахара
- 500 мл холодной воды
- Лед по желанию
- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Свежие фрукты перед дальнейшей переработкой заморозить.
- Загрузить все ингредиенты (кроме льда) в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.
- 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 льда.
- Очистить апельсины и лимон от кожуры, нарезать на кусочки.
- Загрузить все ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить в блендере, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.

Зеленый смузи



- 1 зеленое яблоко (ок. 100 г)
- сок одного лимона (ок. 20 г)
- 20 г кудрявой капусты (грюнколь)
- 10 г стебля сельдерея
- 10 г листьев кориандра
- 10 г семян льна
- 1 г молотой корицы
- 250 мл охлажденной воды
- Яблоко, стебель сельдерея и кудрявую капусту (грюнколь) нарезать кусочками.
- Налить немного воды в чашу блендера.
- Загрузить все твердые ингредиенты во вставку для смузи и залить водой.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.

Рекомендация: Этот рецепт можно делать и без вставки для смузи.

Виноградный смузи (ММВ4...)



- 250 г зеленого винограда
- 25 г молодого шпината
- 100 г замороженных кусочков банана
- 200 мл холодного зеленого чая (пригодного для детей)
- Налить немного чая в стакан блендера.
- Загрузить виноград, шпинат и кусочки банана во вставку для смузи и залить оставшимся чаем.
- Взбивать на самой высокой скорости до тех пор, пока смузи не будет готов.

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 прибл. на 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин перемешивать на низкой скорости приблизительно 1 минуту.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

В стакане блендера перерабатывать максимум 500 мл горячей жидкости!

Рекомендация: фруктовый мусс лучше всего подавать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Соус «песто» из базилика



- 10 г кедровых орешков
- 3 г чеснока
- 5 г соли
- 40 г сыра «Пармезан»
- 10 г свежего базилика
- 70 г оливкового масла
- Кедровые орешки, чеснок, соль и сыр «Пармезан» положить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать в течение 15 секунд на ступени «Pulse».
- Добавить базилик и оливковое масло и перемешивать все в течение 10 секунд на ступени «Pulse».

Тыквенный суп



- 600 г тыквы с желтой мякотью
- 200 г картофеля
- 1 л овощного бульона
- 2 луковицы
- 2 дольки чеснока
- молотый перец и соль
- 30 г сливочного масла
- 2 столовых ложки оливкового масла первого отжима (extra vergine)
- 5-6 листочков базилика
- 2-3 листочка шалфея
- 1 веточка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка майорана
- ¼ чайной ложки молотой корицы
- тертый сыр «Пармезан» по вкусу
- Разрезать тыкву на части, снять кожицу и удалить семечки. Тыкву нарезать небольшими кусочками.
- Картофель почистить и также нарезать небольшими кусочками.
- Луковицы почистить, мелко нарезать и слегка поджарить в сковороде со сливочным маслом, оливковым маслом и рубленым чесноком.
- Добавить кусочки тыквы и картофеля и, помешивая, протушить, пока овощи не станут мягкими. Добавлять постепенно овощной бульон, а затем опустить в суп связанные пучком травы.

- Варить примерно 25-30 минут на слабом огне и при необходимости доливать бульон.
- Извлечь пучок трав.
- Добавить соль и перец по вкусу, добавить щепоткой корицы и оливковым маслом первого отжима (extra vergine).
- Наливать в стакан блендера по 500 мл супа и пюрировать.

В стакане блендера перерабатывать максимум 500 мл горячей жидкости!

- Перед подачей на стол посыпать натертым сыром «Пармезан».

Суп с морковью и кумином

- 780 г моркови
- 720 мл воды
- 1 ч. л. кумина
- соль и перец
- Нарезать морковь кубиками (прим. 15x15 мм).
- Загрузить морковь в стакан миксера и добавить воду.
- Перетереть в миксере несколько секунд с максимальной скоростью.
- Поместить полученную смесь в кастрюлю и добавить кумин.
- Варить в течение 30 минут. В процессе варки можно добавить воды, если суп должен получиться менее густым.
- Приправить солью и перцем.



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.