



BOSCH



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

Plastic liquidiser

MUZ5MX1

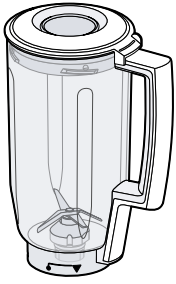
[de]	Gebrauchsanleitung	Kunststoff Mixer-Aufsatz	7
[en]	User manual	Plastic blender attachment	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire mixeur en plastique	17
[it]	Manuale utente	Kit mixer in plastica	23
[nl]	Gebruikershandleiding	Kunststof mixeropzetstuk	29
[da]	Betjeningsvejledning	Mixerkande af plastik	35
[no]	Bruksanvisning	Hurtigmikser i plast	40
[sv]	Bruksanvisning	Mixerbehållare av plast	45
[fi]	Käyttöohje	Muovinen tehosekoitin	50
[es]	Manual de usuario	Jarra mezcladora de plástico	56
[pt]	Manual do utilizador	Copo misturador em plástico	62
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πλαστικό εξάρτημα μίξερ	68
[tr]	Kullanım kılavuzu	Plastik mikser parçası	74
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser z tworzywa sztucznego	80
[uk]	Керівництво з експлуатації	Пластмасовий блендер	86
[ru]	Руководство пользователя	Пластиковый стакан блендера	92
[ar]	دليل المستخدم	أداة بلاستيكية ملحقة بالخلاط	98



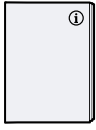
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226396>



- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



A

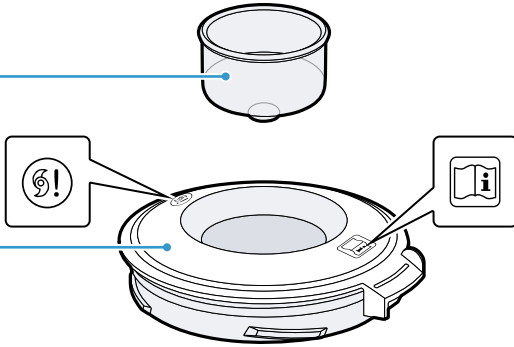


B

1

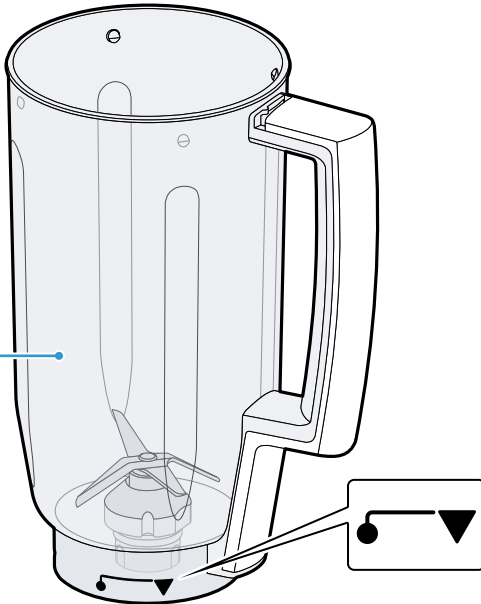
3

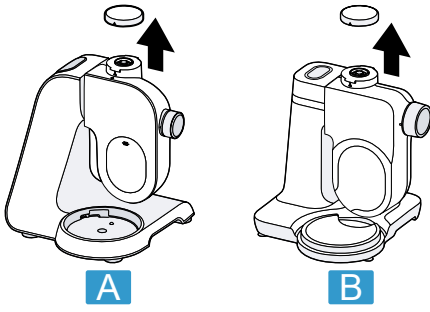
2



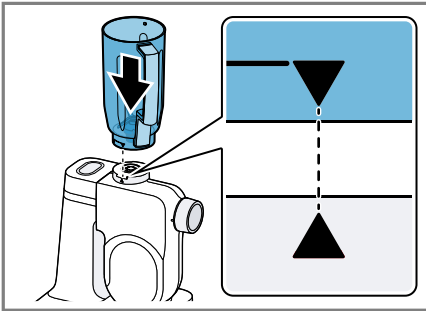
1

2

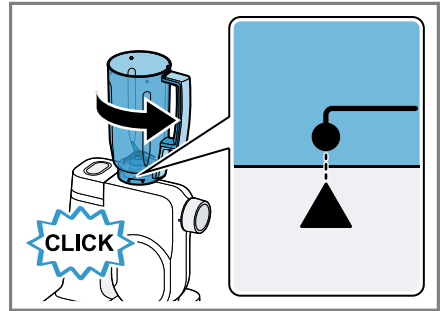




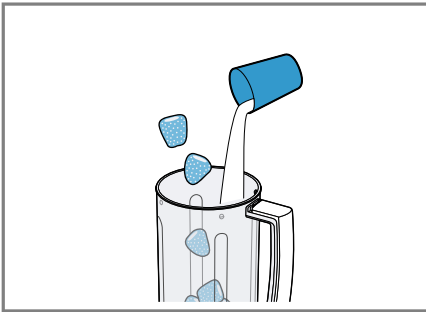
3



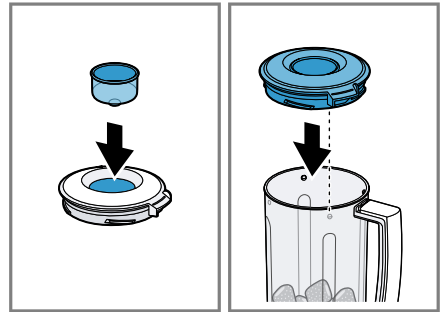
4



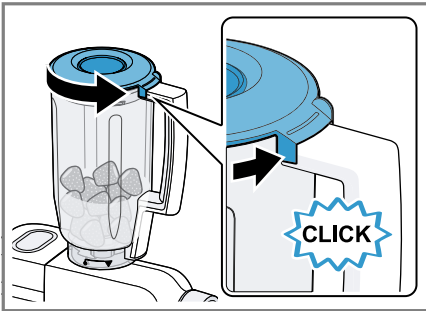
5



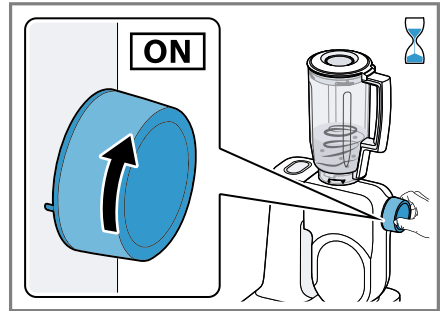
6



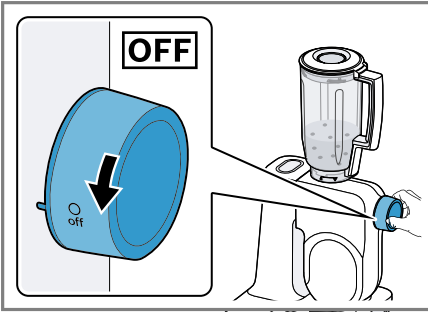
7



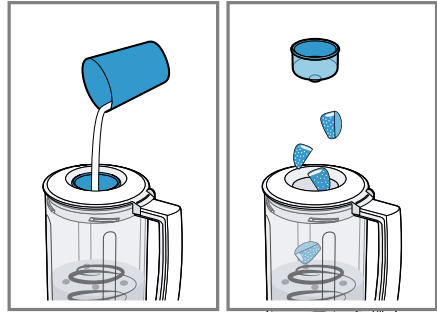
8



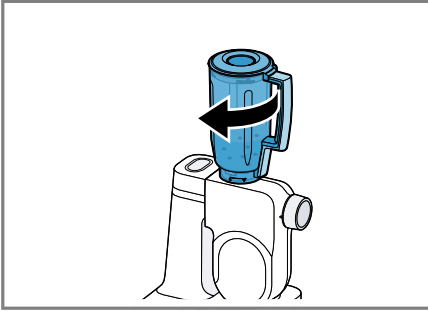
9



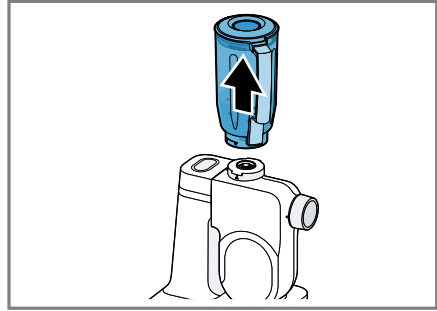
10



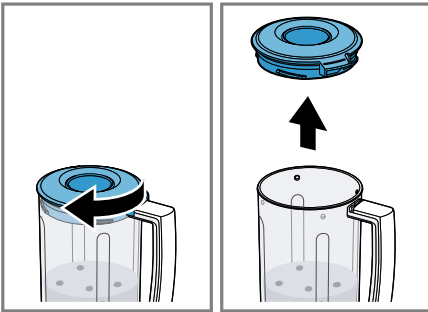
11



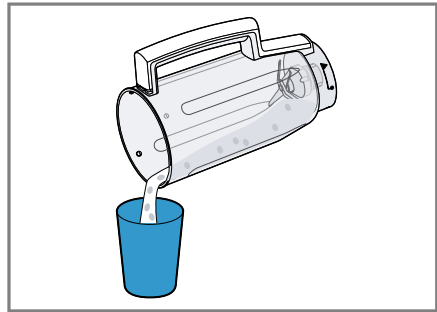
12



13




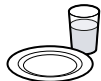






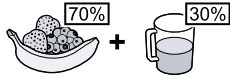

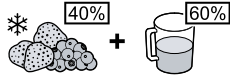




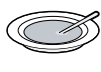
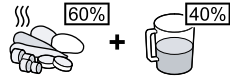








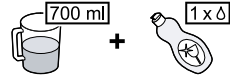


14



15

	✓	✓	✓	✓	✓

16

		 MIN-MAX	 1-4	 1-7 / M	 00:00
 60% + 40%		300-1000 g	4	7	45-120 s
 70% + 30%		300-1000 g	4	7	45-120 s
 40% + 60%		300-1250 g	4	7	45-120 s
 60% + 40%		300-1250 g	4	7	45-120 s
 <70°C		300-750 g	4	7	45-120 s
 60% + 40%		200-1000 g	4	7	30-90 s
		1 x 	4	7	150 s
		350-1000 g	4	7	45-90 s
		5-10 x 10 g	4	M	2-4 x 2 s
 700 ml + 1 x 		700 ml	4	7	60 s



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS2, MUMS4, MUM5.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

1.3 Sicherheitshinweise

WARNUNG – Schnittgefahr!

Das Mixermesser hat scharfe Klingen.

- ▶ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
- ▶ Nie in das aufgesetzte Zubehör greifen.
- ▶ Nie das Zubehör ohne aufgesetzten Deckel betreiben.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Heiße Lebensmittel können bei der Verarbeitung spritzen und Dampf kann aus dem Deckel entweichen.

- ▶ Maximal 500 ml heiße oder schäumende Lebensmittel einfüllen.
- ▶ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine tiefgefrorenen Lebensmittel verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel.
- ▶ Keine Gegenstände in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper überprüfen.

3 Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

3.1 Zubehör und Teile auspacken

1. Das Zubehör aus der Verpackung nehmen.
2. Alle weiteren Teile und die Begleitunterlagen aus der Verpackung nehmen und bereitlegen.
3. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
4. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.

3.2 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

A Mixeraufsatz

B Begleitunterlagen

3.3 Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 11
2. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

4 Kennenlernen des Zubehörs

4.1 Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Zubehörs.

→ Abb. **2**

1 Mixbecher

2 Deckel mit Einfüllöffnung

3 Einfülltrichter

4.2 Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Zubehör.

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
	Mixbecher aufsetzen und festdrehen

5 Vor dem Gebrauch

Bereiten Sie das Grundgerät und das Zubehör für die Verwendung vor.

5.1 Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden. Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.

→ Abb. 3

A Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5

B Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

5.2 Mixeraufsatz am Grundgerät anbringen

WARNUNG **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

► Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.

1. Den Mixeraufsatz wie abgebildet auf den Antrieb 3 setzen.
→ Abb. 4
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
2. Den Mixeraufsatz nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
→ Abb. 5
Die Markierungen ● und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

Hinweis: Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen.

→ "Anwendungsbeispiele", Seite 11

1. Die Lebensmittel vorbereiten.
Große Lebensmittel in Stücke schneiden.
2. Die Lebensmittel in den Mixbecher füllen.
→ Abb. 6
3. Den Einfülltrichter in den Deckel stecken und den Deckel auf den Mixbecher setzen.
→ Abb. 7
4. Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
→ Abb. 8
Der Deckel muss vollständig geschlossen sein.
5. Den Netzstecker einstecken.
6. Den Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
→ Abb. 9
7. Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
8. Den Drehschalter auf **O off** stellen.
→ Abb. 10

6.2 Zutaten nachfüllen

1. Um während der Verarbeitung Zutaten nachzufüllen, eine der folgenden Optionen wählen:
 - Flüssigkeiten durch den Einfülltrichter im Deckel einfüllen.
 - Einfülltrichter entnehmen und feste Zutaten durch die Öffnung einfüllen.
→ Abb. 11

2. Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf **O off** stellen. Den Stillstand des Geräts abwarten.
3. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
4. Die Zutaten wie beschrieben einfüllen und weiterverarbeiten.
→ *"Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten"*, Seite 10

6.3 Mixeraufsatz entleeren

1. Den Netzstecker ziehen.
2. Den Mixeraufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
→ *Abb. 12*
3. Den Mixeraufsatz vom Grundgerät abnehmen.
→ *Abb. 13*
4. Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
→ *Abb. 14*
5. Die verarbeiteten Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß füllen oder direkt servieren.
→ *Abb. 15*

Tipps

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.
- Füllen Sie zur Vorreinigung etwas Spüllauge in den Mixbecher und schalten Sie das Gerät einige Sekunden ein.

7 Reinigen und Pflegen

7.1 Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Zubehör geeignet sind.

ACHTUNG!

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch falsche Reinigung kann das Zubehör beschädigt werden.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

7.2 Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ *Abb. 16*

8 Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ *Abb. 17*

ACHTUNG!

Durch ungeeignete Lebensmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

1.2 Intended use

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS2, MUMS4, MUM5.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- For crushing ice cubes.

1.3 Safety instructions

WARNING – Risk of cutting!

The blender knife has sharp blades.

- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.

WARNING – Risk of injury!

Improper use may cause injuries.

- ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.
- ▶ Never reach into the fitted accessory.
- ▶ Never operate the accessory without fitting the lid.

 WARNING – Risk of scalding!

Hot food may splash out during processing and steam can escape from the lid.

- ▶ Add a maximum of 500 ml of hot or frothing food.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Do not lean over the appliance.

2 Avoiding material damage

ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not process frozen ingredients, apart from ice cubes.
- ▶ Do not insert any objects into the blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the blender jug for foreign objects.

3 Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

3.1 Unpacking the accessories and parts

1. Take the accessories out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.
3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

3.2 Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

-
- | | |
|----------|------------------------|
| A | Blender attachment |
| B | Accompanying documents |
-

3.3 Cleaning the accessories before using for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ "Cleaning and servicing", Page 16
2. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

4 Familiarising yourself with the accessories

4.1 Components



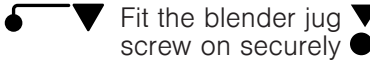
You can find an overview of the parts of your accessories here.

→ Fig. 2

-
- | | |
|----------|--------------------------|
| 1 | Blender jug |
| 2 | Lid with filling opening |
| 3 | Funnel |
-

4.2 Symbols

You can find an overview of the symbols used on your accessories here.

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
	When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
	Fit the blender jug ▼ and screw on securely ●

5 Before using the appliance

Prepare the base unit and the accessories for use.

5.1 Overview of base units

This accessory can be used with different base units.

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. 3

A Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series

B Kitchen machine from the MUMS2 series

5.2 Fitting blender attachment to the base unit

WARNING **Risk of injury!**

Improper use may cause injuries.

- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
1. Place the blender attachment on drive 3 as shown.
→ Fig. 4
Markings ▼ and ▲ must match up.
 2. Push the blender attachment and turn down anticlockwise until it engages.
→ Fig. 5
Markings ● and ▲ must match up.

6 Basic operation

6.1 Processing food using the blender attachment

Note: Take note of the recommended speeds.

→ "Application examples", Page 16

1. Prepare your food.
Cut up large items of food.
2. Add the food to the blender jug.
→ Fig. 6
3. Insert the funnel in the lid and place the lid on the blender jug.
→ Fig. 7
4. Rotate the lid anticlockwise until it engages.
→ Fig. 8
The lid must be completely closed.
5. Insert mains plug.
6. Set the rotary switch to the recommended speed.
→ Fig. 9
7. Process the ingredients until you achieve the required result.
8. Set the rotary switch to **Off**.
→ Fig. 10

6.2 Adding more ingredients

1. To add more ingredients during processing, select one of the following options:
 - Add liquids through the funnel in the lid.
 - Take out the funnel and add solid ingredients through the opening.
→ Fig. 11
2. To add large quantities, set the rotary switch to **Off**.
Wait until the appliance stops.
3. Rotate the lid clockwise and remove.

en Cleaning and servicing

4. Add the ingredients as described and continue processing.
→ "Processing food using the blender attachment", Page 15

6.3 Emptying the blender attachment

1. Unplug the mains plug.
2. Rotate the blender attachment clockwise until it disengages.
→ Fig. 12
3. Remove the blender attachment from the base unit.
→ Fig. 13
4. Rotate the lid clockwise and remove.
→ Fig. 14
5. Place the processed food in a suitable container or serve immediately.
→ Fig. 15

Tips

- Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.
- To preclean, pour a little detergent solution into the blender jug and switch the appliance on for a few seconds.

7 Cleaning and servicing

7.1 Cleaning products

Find out here what cleaning agents are suitable for your accessories.

ATTENTION!

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the accessories.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.

- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

7.2 Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 16

8 Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. 17

ATTENTION!

Using unsuitable food may damage the appliance.

- ▶ Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.

Note

Restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- Use enough liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

1.2 Conformité d'utilisation

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour broyer des glaçons.

1.3 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT – Risque de coupure !

La lame du mixeur possède des lames très tranchantes.

- ▶ Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
- ▶ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

- ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
- ▶ Ne jamais introduire les doigts dans l'accessoire monté.
- ▶ Ne jamais utiliser l'accessoire sans que le couvercle soit mis.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Pendant leur traitement, les aliments chauds peuvent gicler et de la vapeur peut s'échapper du couvercle.

- ▶ Verser au maximum 500 ml de liquide très chaud ou moussant.
- ▶ Traiter des aliments chauds avec prudence.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments surgelés (sauf les glaçons).
- ▶ N'introduire aucun objet dans le bol mixeur, p. ex. une cuillère en bois.
- ▶ Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.

3 Débaler et contrôler

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

3.1 Débaler l'accessoire et ses composants

1. Retirer l'accessoire de son emballage.
2. Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
3. Retirer les emballages.
4. Retirer les autocollants et les films présents.

3.2 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégrité de la livraison.

→ Fig. 1

A Bol mixeur

B Documents d'accompagnement

3.3 Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.
→ "Nettoyage et entretien", Page 21
2. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

4 Présentation de l'accessoire

4.1 Composants


Vous trouverez ici une vue d'ensemble des composants de votre accessoire.



→ Fig. 2

- | | |
|----------|---|
| 1 | Bol mixeur |
| 2 | Couvercle avec ouverture de remplissage |
| 3 | Entonnoir de remplissage |

4.2 Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur vos accessoires.

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.

Symbole	Description
	Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
	Poser le bol mixeur ▼, puis le visser à fond ●.

5 Avant l'utilisation

Préparez l'appareil de base et l'accessoire pour l'utilisation.

5.1 Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base. Préparez votre robot culinaire, comme illustré.

→ Fig. 3

A Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5

B Robot culinaire de la série MUMS2

5.2 Poser le bol mixeur sur l'appareil de base

AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

► Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.

1. Placer le bol mixeur sur l'entraînement 3 comme représenté sur l'illustration.

→ Fig. 4

Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

2. Pousser le bol mixeur vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

→ Fig. 5

Les repères ● et ▲ doivent être alignés.

6 Utilisation

6.1 Traiter les aliments avec le bol mixeur

Remarque : Respecter les recommandations concernant la vitesse.

→ "Exemples d'utilisations", Page 21

1. Préparer les aliments.
Couper les aliments en gros morceaux.
2. Verser les aliments dans le bol mixeur.
→ Fig. 6
3. Poser l'entonnoir de remplissage dans le couvercle et placer le couvercle sur le bol mixeur.
→ Fig. 7
4. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement.
→ Fig. 8
Il faut que le couvercle soit complètement fermé.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
→ Fig. 9
7. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
8. Amener l'interrupteur rotatif sur **O off**.
→ Fig. 10

6.2 Rajouter des ingrédients

1. Pour rajouter des ingrédients pendant le traitement, sélectionner l'une des options suivantes :
 - Verser les liquides par l'entonnoir du couvercle.
 - Retirer l'entonnoir et ajouter les ingrédients solides par l'orifice d'ajout.
 → Fig. 11
2. Pour rajouter de grandes quantités, tourner l'interrupteur rotatif sur **O off**.
Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
3. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
4. Verser les ingrédients comme décrit et poursuivre le traitement.
→ "Traiter les aliments avec le bol mixeur", Page 20

6.3 Vider le bol mixeur

1. Débrancher la fiche secteur.
2. Tourner le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache.
→ Fig. 12
3. Retirer le bol mixeur de l'appareil de base.
→ Fig. 13
4. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
→ Fig. 14
5. Verser les produits alimentaires dans un récipient adéquat ou servir directement.
→ Fig. 15

Conseils

- Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.

- Pour le prénettoyage, verser un peu de produit de nettoyage dans le bol mixeur et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes.

7 Nettoyage et entretien

7.1 Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage conviennent à votre accessoire.

ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager les accessoires.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

7.2 Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 16

8 Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 17

ATTENTION !

Des aliments non appropriés peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.

Remarque

Conditions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que amandes, oignons, persil et viande.
- Le blender ne peut pas fabriquer des pâtes à tartiner telles que beurre de cacahuètes, beurre de noix de coco ou compote de noix.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

1.2 Uso corretto

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- Per frantumare cubetti di ghiaccio.

1.3 Avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA – Pericolo di taglio!

La lama del mixer presenta lame taglienti.

- ▶ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

L'utilizzo non conforme può causare lesioni.

- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- ▶ Non afferrare mai gli accessori inseriti.
- ▶ Non azionare mai gli accessori senza il coperchio inserito.

AVVERTENZA – Pericolo di scottature!

Gli alimenti caldi possono schizzare durante la lavorazione e il vapore può fuoriuscire dal coperchio.

- ▶ Versare max 500 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma.

it Sicurezza

- ▶ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
- ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ▶ Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel bicchiere frullatore.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non presenti corpi estranei.

3 Disimballaggio e controllo

Di seguito sono riportate le avvertenze da osservare durante il disimballaggio.

3.1 Disimballaggio dell'accessorio e dei componenti

1. Estrarre dalla confezione l'accessorio.
2. Estrarre dalla confezione tutti gli altri componenti e i documenti di accompagnamento e renderli disponibili.
3. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
4. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.

3.2 Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. 1

A	Kit mixer
B	Documentazione di accompagnamento

3.3 Lavaggio dell'accessorio al primo uso

1. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.
→ "Pulizia e cura", Pagina 27
2. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

4 Informazioni sugli accessori

4.1 Componenti




Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'accessorio.

→ Fig. 2

1	Bicchiere frullatore
2	Coperchio con apertura di riempimento
3	Bicchierino dosatore

4.2 Simboli

Di seguito è riportata una panoramica dei simboli sull'accessorio.

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
	Applicare il bicchiere frullatore ▼ e chiuderlo ●.

5 Prima dell'utilizzo

Preparare l'apparecchio base e l'accessorio per l'uso.

5.1 Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base. Preparare il robot da cucina come illustrato.

→ Fig. 3

A Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5

B Robot da cucina della serie MUMS2

5.2 Montaggio del kit mixer sull'apparecchio base

AVVERTENZA **Pericolo di lesioni!**

L'utilizzo non conforme può causare lesioni.

- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.

1. Applicare il kit mixer sull'ingranaggio 3 come indicato.
→ Fig. 4
Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.
2. Premere il kit mixer verso il basso e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
→ Fig. 5
Le marcature ● e ▲ devono essere allineate.

6 Comandi di base

6.1 Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

Nota: Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità.

→ "Esempi d'impiego", Pagina 27

1. Preparare gli alimenti.
Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni.
2. Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore.
→ Fig. 6
3. Inserire il bicchierino dosatore nel coperchio e posizionare il coperchio sul bicchiere frullatore.
→ Fig. 7
4. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino all'arresto.
→ Fig. 8
Il coperchio deve essere completamente chiuso.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
→ Fig. 9
7. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
8. Portare la manopola su O off.
→ Fig. 10

6.2 Aggiunta di ingredienti

1. Per aggiungere ingredienti durante la lavorazione, selezionare una delle seguenti opzioni:
 - Introdurre i liquidi attraverso il bicchierino dosatore del coperchio.
 - Rimuovere il bicchierino dosatore e versare gli ingredienti solidi nell'apertura.
 → Fig. 11
2. Per aggiungere quantità maggiori, ruotare la manopola su **O off**.
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
3. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
4. Versare gli ingredienti come descritto e continuare la lavorazione.
→ "Lavorazione degli alimenti con il kit mixer", Pagina 26

6.3 Svuotamento del kit mixer

1. Staccare la spina di alimentazione.
2. Ruotare il kit mixer in senso orario fino allo sgancio.
→ Fig. 12
3. Staccare il kit mixer dall'apparecchio base.
→ Fig. 13
4. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.
→ Fig. 14
5. Introdurre gli alimenti lavorati in un recipiente idoneo o servirli direttamente.
→ Fig. 15

Consigli

- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- Per procedere alla pulizia preliminare versare una piccola quantità di detersivo nel bicchiere frullatore ed accendere l'apparecchio per alcuni secondi.

7 Pulizia e cura

7.1 Detergenti

Di seguito sono indicati i detersivi adatti per l'accessorio.

ATTENZIONE!

L'accessorio può essere danneggiato se non viene lavato correttamente o se viene utilizzato un detergente non idoneo.

- ▶ Non impiegare detersivi a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detersivi abrasivi.

7.2 Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 16

8 Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. 17

ATTENZIONE!

Con alimenti non adatti l'apparecchio può danneggiarsi.

- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

- non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Il frullatore non è idoneo per produrre mousse spalmabili come il burro di arachidi, burro di cocco o salsa di noci.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

1.2 Bestemming van het apparaat

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- voor het fijnmaken van ijsblokjes.

1.3 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING – Kans op snijden!

Het mixermes heeft scherpe lemmeten.

- ▶ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Een ondeskundig gebruik kan tot letsels veroorzaken.

- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
- ▶ Nooit in het geplaatste accessoire grijpen.
- ▶ Nooit het accessoire zonder deksel erop gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Hete levensmiddelen kunnen bij de verwerking spatten en er kan stoom uit het deksel ontsnappen.

- ▶ Maximaal 500 ml hete of schuimende levensmiddelen erin doen.
- ▶ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▶ Geen diepvriesproducten verwerken, met uitzondering van ijsblokken.
- ▶ Geen voorwerpen, bijv. kooklepel, in de mixkom steken.
- ▶ Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.

3 Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

3.1 Toebehoren en onderdelen uitpakken

1. Het toebehoren uit de verpakking nemen.
2. Alle verdere onderdelen en de begeleidende documenten uit de verpakking nemen en gereed leggen.
3. Verwijder het aanwezige verpakkingsmateriaal.
4. Verwijder alle stickers en folie.

3.2 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. 1

A Mixeropzetstuk

B Begeleidende documenten

3.3 Toebehoren voor het eerste gebruik reinigen

1. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 33
2. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

4 Het toebehoren leren kennen

4.1 Onderdelen






Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw toebehoren.

→ Fig. 2

- 1 Mixkom
- 2 Deksel met vulopening
- 3 Vultrechter

4.2 Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de symbolen op uw accessoires.

Symbool	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
	Mixkom plaatsen  en vastdraaien 

5 Vóór het gebruik

Bereid het basistoestel en het toebehoren voor het gebruik voor.

5.1 Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt. Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. 3

A Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5

B Keukenmachine van de bouwserie MUMS2

5.2 Mixeropzetstuk op het basisapparaat aanbrengen

WAARSCHUWING

Kans op letsel!

Een ondeskundig gebruik kan tot letsels veroorzaken.

► Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.

1. Het mixeropzetstuk zoals afgebeeld op de aandrijving 3 plaatsen.

→ Fig. 4

De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

2. Het mixeropzetstuk naar beneden duwen en naar links draaien tot het vastklikt.

→ Fig. 5

De markeringen ● en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

6 De Bediening in essentie

6.1 Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

Opmerking: Neem de snelheidsadviezen in acht.

→ "Toepassingsvoorbeelden",

Pagina 33

1. De levensmiddelen voorbereiden.
Grove levensmiddelen in stukken snijden.
2. De levensmiddelen in de mixkom doen.
→ Fig. 6
3. De vultrechter in het deksel steken en het deksel op de mixkom zetten.
→ Fig. 7
4. Het deksel linksom draaien tot het vastklikt.
→ Fig. 8
Het deksel moet volledig gesloten zijn.
5. De stekker in het stopcontact steken.
6. De draaischakelaar op de aanbevolen snelheid zetten.
→ Fig. 9
7. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
8. De draaischakelaar op **O off** zetten.
→ Fig. 10

6.2 Ingrediënten toevoegen

1. Om tijdens de verwerking ingrediënten toe te voegen kunt u een van de volgende opties kiezen:
 - Vloeistoffen toevoegen via de vultrechter in het deksel.
 - Vultrechter eraf halen en vaste ingrediënten door de opening erin doen.
 → Fig. 11
2. Voor het toevoegen van grotere hoeveelheden ingrediënten de draaischakelaar op **O** off zetten. Wachten tot het apparaat stilstaat.
3. Het deksel met de klok mee draaien en eraf halen.
4. De ingrediënten zoals beschreven erin doen en verder verwerken.

→ *"Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk", Pagina 32*

6.3 Mixeropzetstuk leegmaken

1. De stekker uit het stopcontact halen.
2. Het mixeropzetstuk rechtsom draaien tot hij loskomt.

→ Fig. 12
3. Het mixeropzetstuk van het basisapparaat af halen.

→ Fig. 13
4. Het deksel met de klok mee draaien en eraf halen.

→ Fig. 14
5. De verwerkte levensmiddelen in een geschikte kom doen of direct serveren.

→ Fig. 15

Tips

- Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

- Doe voor de voorreiniging wat zeepsop in de mixkom en schakel het apparaat een paar seconden in.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Reinigingsmiddelen

In het navolgende leert u welk toebehoren geschikt is voor het apparaat.

LET OP!

Het toebehoren kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

7.2 Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 16

8 Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. 17

LET OP!

Door ongeschikte levensmiddelen kan het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen ingrediënten zoals amandelen, uien, peterselie of vlees verkleinen.
- De menger kan geen smeerbeleg zoals pindakaas, cocosnootboter of notenpasta maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- til knusning af isterninger.

1.3 Sikkerhedsanvisninger

ADVARSEL – Fare for snitsår!

Blenderkniven har skarpe knivklinger.

- ▶ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Forkert brug kan medføre skader.

- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▶ Stik aldrig fingrene ind i det påsatte tilbehør.
- ▶ Brug aldrig tilbehøret uden påsat låg.

⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!

Varme fødevarer kan sprøjte, når de forarbejdes, og der kan komme damp ud af låget.

- ▶ Påfyld maksimalt 500 ml varme eller skummende fødevarer.
- ▶ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▶ Personer må ikke læne sig ind over apparatet.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Forkert brug kan medføre tingskader.

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.
- ▶ Forarbejd ikke dybfrosne fødevarer, undtagen isterninger.
- ▶ Stik ikke genstande ned i blenderbægeret, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.

3 Udpakning og kontrol

Læs her, hvad du skal være opmærksom på i forbindelse med udpakningen.

3.1 Udpakning af tilbehør og dele

1. Tag tilbehøret ud af emballagen.
2. Tag alle andre dele og den medfølgende dokumentation ud af emballagen, og læg det parat.
3. Fjern emballagematerialet.
4. Fjern klistermærker og folier.

3.2 Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

A	Blenderpåsats
B	Medfølgende dokumentation

3.3 Rengør alt tilbehør, før de tages i brug første gang

1. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.
→ "Rengøring og pleje", Side 39
2. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

4 Lær tilbehøret at kende

4.1 Bestanddele



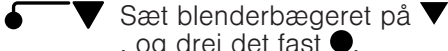
Her kan du finde en oversigt over tilbehørets bestanddele.

→ Fig. 2

1	Blenderbæger
2	Låg med påfyldningsåbning
3	Påfyldningstragt

4.2 Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på tilbehøret.

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
	Sæt blenderbægeret på ▼, og drej det fast ●.

5 Inden ibrugtagning

Forbered motorenheden og tilbehøret til anvendelse.

5.1 Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder. Klargør køkkenmaskinen som vist. → Fig. 3

A Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5

B Køkkenmaskine i serien MUMS2

5.2 Anbringelse af blenderpåsatsen på motorenheden

ADVARSEL

Fare for tilskadekomst!

Forkert brug kan medføre skader.

- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.

1. Sæt blenderpåsatsen på drev 3 som vist. → Fig. 4
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
2. Tryk blenderpåsatsen ned, og drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak. → Fig. 5
Markering ● og ▲ skal være rettet mod hinanden.

6 Generel betjening

6.1 Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

Bemærk: Overhold hastighedsanbefalingerne.

→ "Eksempler på brug", Side 39

1. Forbered fødevarerne.

Skær store fødevarer i mindre stykker.

2. Kom fødevarerne i blenderbægeret. → Fig. 6
3. Sæt påfyldningstragten i låget, og sæt låget på blenderbægeret. → Fig. 7
4. Drej låget i retning mod uret, indtil det falder i hak. → Fig. 8
Låget skal være helt lukket.
5. Sæt netstikket i stikkontakten.
6. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed. → Fig. 9
7. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
8. Stil drejekontakten på **O off**. → Fig. 10

6.2 Påfyldning af flere ingredienser

1. Vælg en af de følgende valgmuligheder for at påfylde flere ingredienser under forarbejdningen:
 - Påfyld væsker gennem påfyldningstragten i låget.
 - Tag påfyldningstragten ud, og påfyld faste ingredienser gennem åbningen. → Fig. 11
2. Stil drejekontakten på **O off** for at påfylde større mængder ingredienser.
Vent, indtil apparatet står stille.
3. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
4. Påfyld ingredienserne som beskrevet, og fortsæt forarbejdningen. → "Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen", Side 38

6.3 Tømning af blenderpåsatsen

1. Træk netstikket ud.
2. Drej blenderpåsatsen i retning med uret, indtil den løsner sig.
→ Fig. 12
3. Tag blenderpåsatsen af motoren-heden.
→ Fig. 13
4. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
→ Fig. 14
5. Kom de forarbejdede fødevarer i en egnet beholder, eller servér dem direkte.
→ Fig. 15

Tips

- Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.
- Kom en smule sæbevand til forrensning i blenderbægeret, og tænd for apparatet i nogle sekunder.

7 Rengøring og pleje

7.1 Rengøringsmiddel

Læs, hvilke rengøringsmidler der er egnet til tilbehøret.

BEMÆRK!

Tilbehøret kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.

7.2 Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 16

8 Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. 17

BEMÆRK!

Uegnede madvarer kan beskadige apparatet.

- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Ingredienser som mandler, løg, persille eller kød må ikke hakkes.
- Blenderen kan ikke bruges til fremstilling af smørepålæg som jordnøddesmør, kokosmør eller nøddemos.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.



1 Sikkerhet

Følg sikkerhetsanvisningene nedenfor.

1.1 Generelle merknader

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

1.2 Korrekt bruk

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast matvarer.
- til knusing av isbiter.

1.3 Sikkerhetsinstruksjoner

ADVARSEL – Kuttfare!

Miksebegeret har skarpe knivblader.

- ▶ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.

ADVARSEL – Fare for personskade!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til personskader.

- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- ▶ Grip aldri inn i påsatt tilbehør.
- ▶ Tilbehøret må aldri brukes uten påsatt lokk.

ADVARSEL – Fare for skålding!

Varme matvarer kan sprute ut under bearbeidningen, og det kan komme ut damp fra lokket.

- ▶ Fyll på maks. 500 ml varme eller skummende matvarer.

- ▶ Varme matvarer må bearbejdes forsiktig.
- ▶ Bøy deg ikke over apparatet.

2 Unngå materielle skader

OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▶ Det må ikke bearbeides dypfryste matvarer, unntatt isbiter.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i miksebegeret.
- ▶ Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander før bruk.

3 Pakke ut og kontrollere

Her får du vite om det du må ta hensyn til under utpakkingen.

3.1 Pakke ut tilbehør og deler

1. Ta tilbehøret ut av emballasjen.
2. Ta alle andre deler og følgebipapirer ut av emballasjen og hold dem klar til bruk.
3. Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

3.2 Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A

Mikserpåsats

B

Ledsagende dokumenter

3.3 Rengjøre tilbehør før første gangs bruk

1. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.
→ "Rengjøring og pleie", Side 44
2. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

4 Bli kjent med tilbehøret

4.1 Komponenter

Her finner du en oversikt over tilbehørets komponenter.

→ Fig. 2

1

Miksebeger

2

Lokk med påfyllingsåpning

3

Påfyllingstrakt

4.2 Symboler

Her finner du en oversikt over tilbehørets symboler.

Symbol Beskrivelse



Følg instruksjonene i bruksanvisningen.



Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.



Sette miksebegeret på og skru det fast

5 Før bruk

Klargjør basisapparatet og tilbehøret til bruk.

5.1 Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. 3

A Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

B Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

5.2 Montere mikserpåsatsen på basisapparatet

ADVARSEL

Fare for personskade!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til personskader.

► Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.

1. Sett mikserpåsatsen på drevet 3 som avbildet.

→ Fig. 4

Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.

2. Press mikserpåsatsen ned og dreid den mot urviseren til den går i inngrep.

→ Fig. 5

Merkene ● og ▲ må være innrettet på hverandre.

6 Grunnleggende betjening

6.1 Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen

Merk: Følg anbefalingene om hvilken hastighet som bør brukes.

→ "Eksempler på bruk", Side 44

1. Forbered matvarene.
Skjær grove matvarer i stykker.
2. Fyll matvarene på miksebegeret.
→ Fig. 6
3. Stikk påfyllingstrakten inn i lokket og sett lokket på miksebegeret.
→ Fig. 7
4. Drei lokket mot urviseren til det går i inngrep.
→ Fig. 8
Lokket må være helt igjen.
5. Sett i støpselet.
6. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
→ Fig. 9
7. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
8. Sett dreiebryteren på **O off**.
→ Fig. 10

6.2 Påfylling av ingredienser

1. Velg et av følgende alternativer for å fylle på flere ingredienser under bearbeidningen:
 - Fyll på væske igjennom påfyllingstrakten i lokket.
 - Ta ut påfyllingstrakten og fyll på faste ingredienser gjennom åpningen.
→ Fig. 11
2. Sett dreiebryteren på **O off** for å fylle på store mengder.
Vent til apparatet står stille.

no Rengjøring og pleie

3. Drei lokket med urviseren og ta det av.
4. Fyll på og bearbeid ingrediensene videre som beskrevet.
→ "Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen", Side 43

6.3 Tømme mikserpåsatsen

1. Trekk ut støpselet.
2. Drei mikserpåsatsen med urviseren til den løsner.
→ Fig. 12
3. Ta mikserpåsatsen av basisapparatet.
→ Fig. 13
4. Drei lokket med urviseren og ta det av.
→ Fig. 14
5. Fyll de bearbeidede matvarene på en egnet beholder eller server dem med en gang.
→ Fig. 15

Tips

- Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.
- Fyll litt såpevann på miksebegeret for å forrengjøre det og slå apparatet på i noen sekunder.

7 Rengjøring og pleie

7.1 Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmidler som er egnet for tilbehøret.

OBS!

Tilbehøret kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.

- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

7.2 Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 16

8 Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. 17

OBS!

Uegnede matvarer kan skade apparatet.

- ▶ Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage pålegg som peanøttsmør, kokosnøttsmør eller nøttemasse.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.



1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

1.2 Användning för avsett ändamål

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS2, MUMS4, MUM5.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- för finfördelning av istärningar.

1.3 Säkerhetsföreskrifter

VARNING! – Risk för skärskador!

Mixerkniven har vassa klingor.

- ▶ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.

VARNING! – Risk för personsador!

Osakkunnig användning kan orsaka personsador.

- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.
- ▶ Ta aldrig i påsatta tillbehör.
- ▶ Använd aldrig tillbehör utan påsatt lock.

⚠ VARNING! – Skållningsrisk!

Varma matvaror kan stänka vid bearbetningen och ånga kan strömma ut från locket.

- ▶ Fyll på högst 500 ml varma eller skummande matvaror.
- ▶ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▶ Luta dig inte över enheten.

2 Undvika sakskador

OBS!

Felaktig användning kan orsaka sakskador.

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Bearbeta inte djupfrysta matvaror, utom istärningar.
- ▶ Stick aldrig ned föremål, t.ex. slevar, i mixerbägaren.
- ▶ Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.

3 Uppackning och kontroll

Här får du veta vad du måste tänka på vid uppackningen.

3.1 Uppackning av tillbehör och delar

1. Ta ut tillbehören ur förpackningen.
2. Ta ut alla andra delar och medföljande dokument ur förpackningen och ha dem till hands.
3. Omhänderta förpackningsmaterialet.
4. Ta bort dekalerna och folier.

3.2 Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. 1

A Mixertillsats

B Medföljande dokument

3.3 Rengör tillbehören före den första användningen

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.
→ "Rengöring och skötsel", Sid. 49
2. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

4 Lär känna tillbehören

4.1 Beståndsdelar

Här följer en översikt över tillbehörens beståndsdelar.

→ Fig. 2




1 Mixerbägare

2 Lock med påfyllningshåll

3 Påfyllningstratt

4.2 Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på tillbehören.

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
	Sätt på mixerbägaren och vrid fast den

5 Före användningen

Förbered apparaten och tillbehören för användning.

5.1 Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater. Förbered din köksmaskin så som figuren visar.

→ Fig. 3

A Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5

B Köksmaskin i serie MUMS2

5.2 Montering av mixertillsatsen på grundapparaten

VARNING!

Risk för personskador!

Osakkunnig användning kan orsaka personskador.

- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- 1. Sätt mixertillsatsen på drivningen 3 som figuren visar.
→ Fig. 4
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
- 2. Tryck ned mixer tillsatsen och vrid den moturs tills den snäpper fast.
→ Fig. 5
Markeringarna ● och ▲ måste linjera med varandra.

6 Användningsprincip

6.1 Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen

Notera: Följ hastighetsrekommendationerna.

→ "Användningsexempel", Sid. 49

1. Förbered matvarorna.

Skär stora matvaror i bitar.

2. Lägg matvarorna i mixerbägaren.
→ Fig. 6
3. Sätt in påfyllningstratten i locket och sätt på locket på mixerbägaren.
→ Fig. 7
4. Vrid locket moturs tills det snäpper fast.
→ Fig. 8
Locket måste vara helt tillslutet.
5. Sätt in nätstickkontakten.
6. Ställ in vredet på rekommenderad hastighet.
→ Fig. 9
7. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
8. Ställ vridreglaget i läge **O off**.
→ Fig. 10

6.2 Påfyllning av ingredienser

1. Om du vill fylla på ingredienser under bearbetningen väljer du ett av följande alternativ:
 - Fyll på vätskor genom påfyllningstratten i locket.
 - Ta av påfyllningstratten och fyll på fasta ingredienser genom hålet.
→ Fig. 11
2. Om du vill fylla på större mängder ställer du vridreglaget i läge **O off**.
Vänta tills apparaten står stilla.
3. Vrid locket medurs och ta av det.
4. Fyll på ingredienserna enligt beskrivningen och fortsatt bearbetningen.
→ "Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen", Sid. 48

6.3 Tömning av mixertillsatsen

1. Ta ut stickkontakten.

2. Vrid mixertillsatsen medurs tills den lossnar.
→ Fig. 12
3. Ta av mixertillsatsen från motorde-
len.
→ Fig. 13
4. Vrid locket medurs och ta av det.
→ Fig. 14
5. Lägg de bearbetade matvarorna i
ett lämpligt kärl eller servera dem
direkt.
→ Fig. 15

Tips!

- Rengör alla delar direkt efter an-
vändningen så att inga rester tor-
kar in.
- Håll litet diskvatten i mixerbägare
som fördisk och kör apparaten un-
der några sekunder.

7 Rengöring och skötsel

7.1 Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för tillbehören.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel eller fel-
aktig rengöring kan skada tillbehö-
ren.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengö-
ringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller
metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengö-
ringsmedel som kan repa appa-
raten.

7.2 Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvis-
ningarna i tabellen.

→ Fig. 16

8 Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabel-
len.

→ Fig. 17

OBS!

Olämpliga livsmedel kan skada enhe-
ten.

- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel
över 70°C i mixerbägaren.

Notera

Begränsad bearbetning:

- Finfördela inte ingredienser som
mandlar, lök, persilja och kött.
- Mixern kan inte göra pålägg som
jordnötssmör, kokossmör eller nöt-
smör.
- Blanda fasta livsmedel med rätt
mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt
mängd vätska före mixning eller lös
upp helt i vätska. Pulverlivsmedel
är t.ex. strösocker, kakaopulver,
rostade sojaböner, mjöl, protein-
pulver.



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS2, MUMS4, MUM5 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- jääpalojen murskaamiseen.

1.3 Turvallisuusohjeet

VAROITUS – Leikkautumisvaara!

Sekoitusterät ovat teräviä.

- ▶ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskuhlon, varo teräviä teriä.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.
- ▶ Älä koske paikoillaan olevan varusteen sisälle.
- ▶ Älä koskaan käytä varustetta ilman kantta.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumat elintarvikkeet voivat roiskua käsiteltäessä ja kannen alta voi päästä ulos höyryä.

- ▶ Täytä laitteeseen enintään 500 ml kuumaa tai kuohuvaa elintarviketta.
- ▶ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▶ Älä kumarru laitteen yläpuolelle.

2 Esinevahinkojen välttäminen

HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä käsittele pakasteita, paitsi jääpaloja.
- ▶ Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.

3 Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

3.1 Varusteiden ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota varusteet pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

3.2 Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

A Tehosekoitin

B Mukana toimitetut asiakirjat

3.3 Varusteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
→ "Puhdistus ja hoito", Sivut 54
2. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

4 Tutustuminen varusteisiin

4.1 Osat

Tästä löydät yleiskuvan varusteen osista.

→ Kuva 2

-
- | | |
|----------|----------------------|
| 1 | Sekoituskulho |
| 2 | Kansi ja täyttöaukko |
| 3 | Syöttösuppilo |
-

4.2 Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan varusteen symboleista.

Symboli Kuvaus

i



Noudata käyttöohjeita.



Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.



Aseta sekoituskulho paikoilleen ▼ ja kierrä se kiinni ●

5 Ennen käyttöä

Valmistele peruslaite ja varusteet käyttöä varten.

5.1 Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.

Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.

→ Kuva 3

A Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone

B Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

5.2 Tehosekoittimen kiinnittäminen peruslaitteeseen

VAROITUS

Loukkaantumiswaara!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

► Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.

1. Aseta tehosekoitin käyttöliitäntän 3 päälle kuvan mukaisesti.
→ Kuva 4
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
2. Paina tehosekoitinta alaspäin ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu.
→ Kuva 5
Merkintöjen ● ja ▲ on oltava kohdakkain.

6 Käytön perusteet

6.1 Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

Huomautus: Noudata nopeudesta annettuja suosituksia.

→ "Käyttöesimerkkejä", Sivut 54

1. Valmistele elintarvikkeet.
Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi.
2. Täytä elintarvikkeet sekoituskulhoon.
→ Kuva 6
3. Kiinnitä syöttösuppilo kanteen ja aseta kansi kulhon päälle.
→ Kuva 7
4. Kierrä kantta vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.
→ Kuva 8
Kannen on oltava kokonaan kiinni.
5. Liitä pistoke pistorasiaan.
6. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
→ Kuva 9
7. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
8. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O off**.
→ Kuva 10

6.2 Ainesten lisääminen

1. Jos haluat lisätä aineksia käsittelyn aikana, valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:
 - Lisää nestemäiset ainekset kannessa olevan syöttösuppilon kautta.
 - Poista syöttösuppilo ja lisää kiinteät ainekset aukon kautta.
→ Kuva 11
2. Kun lisäät suurempia määriä, aseta kierrettävä valitsin asentoon **O off**.

fi Puhdistus ja hoito

Odota, kunnes laite pysähtyy.

3. Käännä kantha myötäpäivään ja irrota se.
4. Lisää ainekset kuvatulla tavalla ja jatka käsittelyä.
→ *"Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa", Sivu 53*

6.3 Tehosekoittimen tyhjentäminen

1. Irrota pistoke pistorasiasta.
2. Käännä tehosekoitinta myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
→ **Kuva 12**
3. Irrota tehosekoitin peruslaitteesta.
→ **Kuva 13**
4. Käännä kantha myötäpäivään ja irrota se.
→ **Kuva 14**
5. Kaada käsitellyt elintarvikkeet sopivaan astiaan tai tarjoile ne suoraan.
→ **Kuva 15**

Ohjeet

- Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.
- Esipuhdista sekoituskulho täyttämällä sen sisään hieman astianpesuaineliuosta ja kytkemällä laite päälle muutamaksi sekunniksi.

7 Puhdistus ja hoito

7.1 Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat varusteelle.

HUOMIO!

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa varustetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

7.2 Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ **Kuva 16**

8 Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ **Kuva 17**

HUOMIO!

Tarkoitukseen sopimattomat elintarvikkeet voivat vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.

Huomaus

Käytön rajoitukset:

- Älä hienonna aineksia kuten manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Sekoittimella ei voi valmistaa levitteitä kuten maapähkinävoita, kookospähkinävoita tai pähkinäsosetta.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat

esim. tomusokeri, kaakaojauhe,
paahdetut soijapavut, jauhot,
valkuaisjauhe.



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUMS2, MUMS4, MUM5.
- con piezas y accesorios originales.
- para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
- Para picar cubitos de hielo.

1.3 Consejos y advertencias de seguridad

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de cortes!

La cuchilla de la batidora tiene hojas cortantes.

- ▶ Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

El uso inadecuado puede provocar lesiones.

- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- ▶ No introducir nunca las manos en los accesorios montados.
- ▶ No utilizar el accesorio sin colocar la tapa.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras por líquidos calientes!

Es posible que los alimentos calientes salpiquen durante el procesamiento y, además, vapor puede salir de la tapa.

- ▶ Llenar como máximo 500 ml de alimentos calientes o espumosos.
- ▶ Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- ▶ No inclinarse sobre el aparato.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

El uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ No tratar de procesar alimentos congelados, excepto cubitos de hielo.
- ▶ No introducir objetos en el vaso de la batidora, p. ej., cucharas.
- ▶ Antes de utilizar, comprobar que no haya objetos extraños en el vaso de la batidora.

3 Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

3.1 Desembalar el accesorio y las piezas

1. Sacar el accesorio del embalaje.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.
3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

3.2 Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

→ Fig. 1

A Batidora

B Documentación adjunta

3.3 Limpiar el accesorio antes del primer uso

1. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.
→ "Cuidados y limpieza",
Página 60
2. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

4 Familiarizándose con el accesorio

4.1 Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su accesorio.
→ Fig. 2

1 Vaso de la batidora

2 Tapa con boca de llenado

3 Embudo de llenado

4.2 Símbolos

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el accesorio.


Símbolo	Descripción
---------	-------------



¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!



Tener cuidado con las hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.

Símbolo	Descripción
	Montar el vaso de la batidora ▼ y girarlo ●

5 Antes del uso

Preparar la base motriz y el accesorio para el uso.

5.1 Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices. Preparar el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.

→ Fig. 3

A Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5

B Robot de cocina de la serie MUMS2

5.2 Montar la batidora en la base motriz

ADVERTENCIA **Riesgo de lesiones!**

El uso inadecuado puede provocar lesiones.

- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
1. Montar la batidora sobre el accionamiento 3 tal y como se muestra en la ilustración.
→ Fig. 4
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.

2. Presionar la batidora hacia abajo y girarla en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 5
Las marcas ● y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.

6 Manejo básico

6.1 Procesar los alimentos con la batidora

Nota: Preste atención a las velocidades recomendadas.

→ "Ejemplos prácticos", Página 60

1. Preparar los alimentos.
Cortar en trozos los alimentos grandes.
2. Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
→ Fig. 6
3. Introducir el embudo de llenado en la tapa y montar la tapa sobre el vaso de la batidora.
→ Fig. 7
4. Girar la tapa en sentido antihorario hasta que encaje.
→ Fig. 8
La tapa tiene que estar completamente cerrada.
5. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
6. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
→ Fig. 9
7. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
8. Colocar el mando giratorio en la posición **off**.
→ Fig. 10

6.2 Agregar o reponer ingredientes

1. Para agregar o reponer ingredientes durante el procesamiento, seleccionar una de las siguientes opciones:
 - Incorporar los líquidos a través del embudo de llenado en la tapa.
 - Retirar el embudo de llenado e incorporar alimentos sólidos a través de la abertura.→ Fig. 11

2. Para incorporar mayores cantidades de ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **O off**.

Aguardar a que el aparato se detenga completamente.

3. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
4. Continuar procesando los ingredientes como se ha descrito anteriormente.
→ "Procesar los alimentos con la batidora", Página 59

6.3 Vaciar la batidora

1. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
2. Girar la batidora en sentido horario hasta que se suelte.
→ Fig. 12
3. Desmontar la batidora de la base motriz.
→ Fig. 13
4. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
→ Fig. 14
5. Llenar los alimentos procesados en un recipiente adecuado o servirlos directamente.
→ Fig. 15

Consejos

- Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.
- Para limpiarlos previamente, introducir un tanto de agua con un poco de jabón en el vaso de la batidora y encender el aparato por unos segundos.

7 Cuidados y limpieza

7.1 Productos de limpieza

Descubra aquí qué productos de limpieza son adecuados para su accesorio.

¡ATENCIÓN!

El accesorio podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o a la utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

7.2 Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 16

8 Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 17

¡ATENCIÓN!

El aparato puede resultar dañado si se utiliza para alimentos no apropiados.

- ▶ No procesar alimentos calientes por encima de 70 ° C en el vaso de la batidora.

Nota

Limitaciones de cara a la elaboración:

- no picar ingredientes como almendras, cebollas, perejil y carne.
- La batidora no es capaz de elaborar productos para untar, como mantequilla de cacahuete, de coco o de nueces.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.



1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

1.2 Utilização correta

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS2, MUMS4, MUM5.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para triturar cubos de gelo.

1.3 Indicações de segurança

AVISO – Risco de corte!

A lâmina do misturador tem lâminas afiadas.

- ▶ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.

AVISO – Risco de ferimentos!

Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos.

- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- ▶ Nunca toque no acessório colocado.
- ▶ Nunca utilize o acessório sem a tampa colocada.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento e pode sair vapor pela tampa.

- ▶ Introduzir o máximo de 500 ml de alimentos quentes ou que formem espuma.
- ▶ Processar os alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não processe alimentos ultracongelados, exceto cubos de gelo.
- ▶ Não introduza objetos no copo misturador, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verifique o copo misturador quanto a corpos estranhos.

3 Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

3.1 Desembalar os acessórios e as peças

1. Retire o acessório da embalagem.
2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

3.2 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

A Misturador

B Documentação de acompanhamento

3.3 Antes da primeira utilização limpar os acessórios

1. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.
→ "Limpeza e manutenção",
Página 66
2. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

4 Familiarização com os acessórios

4.1 Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu acessório.

→ Fig. 2

- 1 Copo misturador
- 2 Tampa com abertura de enchimento
- 3 Funil de enchimento

4.2 Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos do seu acessório.

Símbolo	Descrição
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
	Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
	Coloque o copo misturador ▼ e rode firmemente ●

5 Antes da utilização

Prepare o aparelho base e o acessório para a utilização.

5.1 Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base. Prepare o robô de cozinha como ilustrado.

→ Fig. 3

A Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5

B Robô de cozinha da série MUMS2

5.2 Colocar o misturador no aparelho base



AVISO

Risco de ferimentos!

Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos.

▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.

1. Coloque o misturador no acionamento 3 como ilustrado.

→ Fig. 4

As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

2. Pressione o misturador para baixo e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

→ Fig. 5

As marcas ● e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.

6 Operação base

6.1 Processar alimentos com o misturador

Nota: Respeite as recomendações relativas à velocidade.

→ "Exemplos de utilização", Página 66

1. Prepare os alimentos.

Corte os alimentos grandes em pedaços.

2. Coloque os alimentos no copo misturador.

→ Fig. 6

3. Encaixe o funil de enchimento na tampa e coloque a tampa no copo misturador.

→ Fig. 7

4. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.

→ Fig. 8

A tampa tem que estar completamente fechada.

5. Ligue a ficha à tomada.

6. Posicione o seletor rotativo na velocidade recomendada.

→ Fig. 9

7. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.

8. Coloque o seletor rotativo em **Off**.

→ Fig. 10

6.2 Adicionar ingredientes

1. Para adicionar ingredientes durante o processamento, selecione uma as seguintes opções:

- Adicione líquidos pelo funil de enchimento na tampa.
- Retire o funil de enchimento e adicione os ingredientes sólidos pela abertura.

→ Fig. 11

2. Para adicionar quantidades maiores, coloque o seletor rotativo em **Off**.

Aguarde que o aparelho pare.

3. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.

4. Adicione os ingredientes como descrito e continue o processamento.

→ "Processar alimentos com o misturador", Página 65

6.3 Esvaziar o misturador

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Rode o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se soltar.

→ Fig. 12

3. Retire o misturador do aparelho base.

→ Fig. 13

4. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.

→ Fig. 14

5. Deite os alimentos processados num recipiente apropriado ou sirva diretamente.

→ Fig. 15

Dicas

- Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

- Para a pré-lavagem, deite um pouco de solução à base de detergente no copo misturador e ligue o aparelho por alguns segundos.

7 Limpeza e manutenção

7.1 Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu acessório.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o acessório.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

7.2 Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 16

8 Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. 17

ATENÇÃO!

Alimentos inapropriados podem danificar o aparelho.

- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.

Nota

Limitações ao processamento:

- Não triturar ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- O liquidificador não consegue produzir cremes para barrar como manteiga de amendoim, manteiga de coco ou puré de frutos de casca rija.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeitiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS2, MUMS4, MUM5.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- Για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

1.3 Υποδείξεις ασφαλείας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος κοπής!

Το μαχαίρι του μίξερ έχει κοφτερές λεπίδες.

- ▶ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- ▶ Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο εξάρτημα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ το εξάρτημα χωρίς τοποθετημένο καπάκι.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα ζεστά τρόφιμα μπορεί να πιτσιλίσουν κατά την επεξεργασία και μπορεί να διαφύγει ατμός από το καπάκι.

- ▶ Προσθέτετε το μέγιστο 500 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα.
- ▶ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
- ▶ Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.

2 Αποφυγή των υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα, εκτός από παγόκυβους.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο, π.χ. κουτάλα, μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.

3 Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

3.1 Αφαίρεση από τη συσκευασία των εξαρτημάτων και των συστατικών μερών

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετε τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

3.2 Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ *Εικ. 1*

A Επίθεμα μίξερ

B Συνοδευτικά έγγραφα

3.3 Καθαρισμός των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
→ *"Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 72*
2. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

4 Γνωρίστε τα εξαρτήματα

4.1 Συστατικά μέρη

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συστατικά μέρη των εξαρτημάτων σας.

→ *Εικ. 2*

1 Ποτήρι μίξερ

2 Καπάκι με στόμιο πλήρωσης

3 Χωνί πλήρωσης

4.2 Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στα εξαρτήματά σας.

Σύμβολο Περιγραφή**o**

Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.



Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.



Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης ▼ και σφίξτε το ●

5 Πριν τη χρήση

Προετοιμάστε τη βασική συσκευή και τα εξαρτήματα για τη χρήση.

5.1 Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές.

Προετοιμάστε την κουζίνομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.

→ *Εικ. 3*

A

Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5

B

Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS2

5.2 Τοποθέτηση του επιθέματος μίξερ στη βασική συσκευή**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ****Κίνδυνος τραυματισμού!**

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.

1. Τοποθετήστε το επίθεμα μίξερ όπως απεικονίζεται πάνω στον μηχανισμό κίνησης 3.
→ *Εικ. 4*
Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
2. Πιέστε προς τα κάτω το επίθεμα μίξερ και γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
→ *Εικ. 5*
Τα μαρκαρίσματα ● και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

6 Βασικός χειρισμός**6.1 Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ**

Σημείωση: Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα.

→ "*Παραδείγματα εφαρμογών*", Σελίδα 73

1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα.
Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.
2. Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
→ *Εικ. 6*
3. Βάλτε το χωνί πλήρωσης στο καπάκι και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο ανάμειξης.
→ *Εικ. 7*
4. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
→ *Εικ. 8*
Το καπάκι πρέπει να είναι καλά κλεισμένο.
5. Βάλτε το φινι στην πρίζα.

eI Καθαρισμός και φροντίδα

6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
→ *Εικ. 9*
7. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
8. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Off**.
→ *Εικ. 10*

6.2 Συμπλήρωση υλικών

1. Για να συμπληρώσετε υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, επιλέξτε μία από τις ακόλουθες επιλογές:
 - Συμπληρώνετε υγρά υλικά μέσα από το χωνί πλήρωσης στο καπάκι.
 - Αφαιρέστε το χωνί πλήρωσης και συμπληρώστε στερεά υλικά μέσω του ανοίγματος.→ *Εικ. 11*
2. Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Off**.
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
3. Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
4. Συμπληρώστε τα υλικά όπως περιγράφεται και επεξεργαστείτε τα.
→ *"Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ", Σελίδα 71*

6.3 Άδειασμα του επιθέματος μίξερ

1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
2. Στρέψτε το επίθεμα μίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
→ *Εικ. 12*

3. Αφαιρέστε το επίθεμα μίξερ από τη βασική συσκευή.
→ *Εικ. 13*
4. Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
→ *Εικ. 14*
5. Τοποθετήστε τα επεξεργασμένα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο δοχείο ή σεβρίρετέ τα απευθείας.
→ *Εικ. 15*

Συμβουλές

- Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.
- Γεμίστε για τον προκαθαρισμό λίγο διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων στο δοχείο ανάμειξης και ενεργοποιήστε τη συσκευή για λίγα δευτερόλεπτα.

7 Καθαρισμός και φροντίδα

7.1 Υλικά καθαρισμού

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τα εξαρτήματά σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω ακατάλληλων υλικών καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί τα εξαρτήματα να υποστούν ζημιά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μην χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

7.2 Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **16**

8 Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ *Εικ.* **17**

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λόγω ακατάλληλων τροφίμων, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε υλικά όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει αλείμματα όπως φυστικοβούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Αναμειγνύετε τα τρόφιμα υπό μορφή σκόνης πριν την ανάμειξη με επαρκή ποσότητα υγρού ή διαλύστε τα εντελώς σε υγρό. Τρόφιμα υπό μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, αλεσμένη καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.



1 Emniyet

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

1.2 Amaca uygun kullanım

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS2, MUMS4, MUM5 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
- Küp buz doğramak için.

1.3 Güvenlikle ilgili uyarılar

UYARI – Kesilme tehlikesi!

Mikser bıçağının keskin bıçak ağızları vardır.

- ▶ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.

UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.
- ▶ Takılı olan aksesuarın içine asla elinizi sokmayın.
- ▶ Aksesuarı asla kapak olmadan çalıştırmayın.

UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sıcak besinler, işleme sırasında sıçrayabilir ve kapaktan buhar çıkabilir.

- ▶ En fazla 500 ml sıcak veya köpüren besinler doldurun.

- ▶ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
- ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyiniz.

2 Maddi hasarların önlenmesi

DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Küp buzlar hariç olmak üzere derin dondurulmuş besinler işlemeyin.
- ▶ Karıştırma kabına herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

3 Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

3.1 Aksesuarın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Aksesuarı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

3.2 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.

→ Şek. 1

A Mikser üst parçası

B Birlikte teslim edilen belgeler

3.3 Aksesuarın ilk kez kullanılmadan önce temizlenmesi

1. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 78
2. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

4 Aksesuar bilgileri

4.1 Yapı parçaları

Bu bölümde, aksesuarınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

→ Şek. 2

1 Karıştırma kabı

2 Dolum delikli kapak

3 Doldurma hunisi

4.2 Semboller

Bu bölümde, aksesuarınızdaki sembolleri tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

Sembol Açıklama



Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.



Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.

Sembol Açıklama

- ▼ Karıştırma kabını yerleştirin ▼ ve çevirerek sıkın ●
-

5 Kullanmaya başlamadan önce

Ana cihazı ve aksesuarı kullanım için hazırlayın.

5.1 Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir. Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayın. → Şek. 3

A MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu

B MUMS2 serisi mutfak robotu

5.2 Mikser üst parçasını ana cihaza takma

⚠ UYARI

Yaralanma tehlikesi!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
1. Mikser üst parçasını resimde gösterildiği gibi tahrikin 3 üzerine yerleştirin. → Şek. 4
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

2. Mikser üst parçasını aşağıya doğru bastırın ve yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin. → Şek. 5
● ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

6 Temel Kullanım

6.1 Besinleri mikser üst parçası ile işleme

Not: Önerilen hız değerlerini dikkate alın.

→ "Kullanım örnekleri", Sayfa 78

1. Besinleri hazırlayınız. Büyük besinleri parçalar halinde kesin.
2. Besinleri karıştırma kabına doldurun. → Şek. 6
3. Doldurma hunisini kapağa takın ve kapağı da karıştırma kabına takın. → Şek. 7
4. Kapağı yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin. → Şek. 8
Kilitli kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.
5. Elektrik fişini takın.
6. Döner şalteri önerilen hıza ayarlayın. → Şek. 9
7. İstedığınız sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
8. Döner şalteri O off konumuna getirin. → Şek. 10

6.2 Malzeme ilave edilmesi

- İşleme sırasında malzeme ilave etmek için aşağıdaki seçeneklerden birini kullanın:
 - Kapaktaki doldurma hunisi üzerinden sıvı malzeme ilave edin.
 - Doldurma hunisini çıkartın ve delik üzerinden katı malzemeler ilave edin.→ Şek. 11
- Büyük miktarlarda malzeme ilave etmek için döner şalteri **O off** konumuna getirin.
Cihazın durmasını bekleyin.
- Kapağı saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
- Malzemeleri belirtildiği gibi ilave edin ve işlemeye devam edin.
→ "Besinleri mikser üst parçası ile işleme", Sayfa 77

6.3 Mikser üst parçasını boşaltma

- Elektrik fişini çekiniz.
- Mikser üst parçasını yerinden çıkana dek saat dönüş yönünde çevirin.
→ Şek. 12
- Mikser üst parçasını ana cihazdan çıkartın.
→ Şek. 13
- Kapağı saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
→ Şek. 14
- İşlenmiş besinleri uygun bir kaba doldurun veya doğrudan servis edin.
→ Şek. 15

İpuçları

- Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

- Ön temizlik için karıştırma kabına biraz deterjanlı su doldurun ve cihazı birkaç saniye çalıştırın.

7 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

7.1 Temizlik malzemeleri

Aksesuarınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda aksesuar hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

7.2 Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 16

8 Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 17

DİKKAT!

Uygun olmayan besinler cihaza hasar verebilir.

- ▶ 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.

Not

İşleme için kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydonoz ve et gibi malzemeleri parçalamayınız.
- Karıştırıcı yer fıstığı ezmesi, hindistancevizi yağı veya cevizi püresi gibi gıdalar yapamaz.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS2, MUMS4, MUM5.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- do rozdrabniania kostek lodu.

1.3 Zasady bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE – Ryzyko zacięcia!


Nóż miksera ma ostre ostrza.

- ▶ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować zranienia.

- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.
- ▶ Nigdy nie wkładać palców do założonej przystawki.
- ▶ Nigdy nie używać przystawki bez założonej pokrywy.

 OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Gorące artykuły mogą podczas przetwarzania pryskać, a z pokrywy może uchodzić para.

- ▶ Wlewać do przystawki maksymalnie 500 ml gorących lub pieniących się artykułów.
- ▶ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.

2 Zapobieganie szkodom materialnym

UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Nie przetwarzać zamrożonych artykułów, z wyjątkiem kostek lodu.
- ▶ Nie wkładać do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem miksera sprawdzić, czy nie ma w nim obcych przedmiotów.

3 Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

3.1 Rozpakowywanie przystawki i części

1. Wyjąć przystawkę z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć materiał opakowaniowy.
4. Usunąć naklejki i folie.

3.2 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 

A Mikser

B Dodatkowe dokumenty

3.3 Czyszczenie przystawki przed pierwszym użyciem

1. Wszystkie części, które stykają się z artykułami, spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.
→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 84
2. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

4 Poznawanie akcesoriów

4.1 Części składowe






W tym miejscu można znaleźć przegląd części posiadanej przystawki.

→ Rys. 

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1 | Pojemnik miksera |
| 2 | Pokrywa z otworem do napełniania |
| 3 | Lej wysypowy |

4.2 Symbole

W tym miejscu można znaleźć przegląd symboli znajdujących się na przystawkach.

Symbol	Opis
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
	Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
	Założyć pojemnik miksera  i dokręcić 

5 Przed użyciem

Przygotować urządzenie i przystawkę do użycia.

5.1 Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi. Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. 3

A Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5

B Robot kuchenny z serii MUMS2

5.2 Zakładanie miksera na korpus urządzenia

OSTRZEŻENIE

Ryzyko odniesienia obrażeń!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować zranienia.

- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
1. Założyć mikser w pokazany sposób na napęd 3.
→ Rys. 4
Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
 2. Nacisnąć mikser do dołu i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokował.
→ Rys. 5
Oznaczenia ● oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

6 Podstawowy sposób obsługi

6.1 Przetwarzanie artykułów przy użyciu miksera

Uwaga: Przestrzegać zalecanych prędkości.

→ "Przykłady zastosowania",
Strona 84

1. Przygotować artykuły spożywcze.
Duże artykuły pokroić na kawałki wielkości.
2. Napełnić artykułami pojemnik miksera.
→ Rys. 6
3. Włożyć lejek do pokrywy i założyć pokrywę na pojemnik miksera.
→ Rys. 7
4. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.
→ Rys. 8
Pokrywa musi być całkowicie zamknięta.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
6. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
→ Rys. 9
7. Przetwarzać składniki do uzyskaniażądanego rezultatu.
8. Ustawić przełącznik obrotowy na **O off**.
→ Rys. 10

6.2 Dodawanie składników

1. W celu dodania składników podczas przetwarzania wybrać jedną z następujących opcji:
 - Ciecze należy wlewać przez lejek w pokrywie.
 - Wyjąć lejek i dodawać stałe składniki przez otwór.
→ Rys. 11
2. W celu dodania większej ilości składników ustawić przełącznik obrotowy na **O off**.
Zaczekać na zatrzymanie się urządzenia.
3. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
4. Dodać składniki w opisany sposób i kontynuować przetwarzanie.
→ "Przetwarzanie artykułów przy użyciu miksera", Strona 83

6.3 Opróżnianie miksera

1. Wyciągnąć wtyczkę.
2. Obrócić mikser w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się odblokował.
→ Rys. 12
3. Zdjąć mikser z korpusu urządzenia.
→ Rys. 13
4. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
→ Rys. 14
5. Przetworzone artykuły umieścić w odpowiednim naczyniu lub od razu podawać.
→ Rys. 15

Wskazówki

- Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnięcia pozostałości składników.

- Aby wstępnie oczyścić mikser, należy włączyć do pojemnika niewielką ilość wody z płynem do mycia naczyń i na kilka sekund włączyć urządzenie.

7 Czyszczenie i pielęgnacja

7.1 Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia przystawki.

UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie przystawki.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

7.2 Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 16

8 Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 17

UWAGA!

Nieodpowiednie produkty spożywcze mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70°C.

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie rozdrabniać takich składników jak migdały, cebula, natka pietruszki lub mięso.
- Mikser nie może być używany do sporządzania past i musów, np. masła orzechowego lub kokosowego.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksowaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.



1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.

1.2 Використання за призначенням

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUMS2, MUMS4, MUM5.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
- для подрібнювання кубиків льоду.

1.3 Правила техніки безпеки

УВАГА! – Небезпека порізів!

В ножа блендера гострі леза.

- ▶ Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голірuch.

УВАГА! – Небезпека травмування!

Неналежне користування може спричинити травми.

- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й встановленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.
- ▶ Не просовуйте пальців у встановлене приладдя.
- ▶ Ніколи не запускайте приладдя без встановленої кришки.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

Гарячі продукти можуть розбризкуватися під час обробки, а з-під кришки може виходити пара.

- ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів не має перевищувати 500 мл.
- ▶ Гарячі продукти обробляйте обережно.
- ▶ Не нахиляйтеся над приладом.

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Не обробляйте заморожені продукти, за винятком кубиків льоду.
- ▶ Не встромляйте в чашу блендера жодних предметів, наприклад черпаків.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші блендера сторонніх предметів.

3 Розпаковування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

3.1 Розпаковування приладдя й деталей

1. Вийміть приладдя з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

3.2 Комплект поставки

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. 1

A Насадка-блендер

B Супровідна документація

3.3 Чищення приладдя перед першим користуванням

1. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.
→ "Чищення та догляд", Стор. 90
2. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

4 Знайомство з приладдя

4.1 Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладдя.

→ Мал. 2




1 Чаша блендера

2 Кришка з завантажувальним отвором

3 Заливна лійка

4.2 Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладді.

Символ	Опис
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
	Установіть чашу блендера ▼ і прикрутіть її ●

5 Перед користуванням

Підготуйте основний блок приладу й приладдя до застосування.

5.1 Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. 3

A Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5

B Кухонний комбайн серії MUMS2

5.2 Розміщення насадки-блендера на основному блоці

УВАГА!

Небезпека травмування!

Неналежне користування може спричинити травми.

► Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.

1. Установіть насадку-блендер на привод 3, як зображено.
→ Мал. 4
Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.
2. Притисніть насадку-блендер униз і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 5
Позначка ● має розташуватися навпроти позначки ▲.

6 Основні відомості про користування

6.1 Обробка продуктів насадкою-блендером

Зауваження: Зважайте на рекомендації щодо швидкості.
→ "Приклади застосування", Стор. 90

1. Підготуйте продукти.
Поріжте великі продукти на шматки.
2. Помістіть продукти в чашу блендера.
→ Мал. 6
3. Вставте в кришку заливну лійку й установіть кришку на чашу блендера.
→ Мал. 7
4. Поверніть кришку проти годинникової стрілки до фіксації.
→ Мал. 8
Кришка має бути повністю закрита.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку.
6. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
→ Мал. 9
7. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
8. Поверніть перемикач у позицію **Off**.
→ Мал. 10

6.2 Додавання інгредієнтів

- Щоб додати інгредієнти під час обробки, виберіть один з таких варіантів:
 - Залийте рідини крізь заливну лійку в кришці.
 - Приберіть заливну лійку й завантажте тверді інгредієнти крізь отвір.
→ Мал. 11
- Щоб довантажити велику кількість інгредієнтів, поверніть перемикач у позицію **Off**.
Дочекайтеся зупинки приладу.
- Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
- Завантажте інгредієнти, як описано, і обробляйте далі.
→ "Обробка продуктів насадкою-блендером", Стор. 89

6.3 Спорожнення насадки-блендера

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Повертайте насадку-блендер за годинниковою стрілкою, доки вона не звільниться.
→ Мал. 12
- Зніміть насадку-блендер з основного блока.
→ Мал. 13
- Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
→ Мал. 14
- Перемістіть оброблені продукти до підходящої посудини або відразу подавайте на стіл.
→ Мал. 15

Поради

- Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

- Для попереднього чищення налейте в чашу блендера трохи мийного розчину й увімкніть прилад на кілька секунд.

7 Чищення та догляд

7.1 Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладдя.

УВАГА!

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладдя.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

7.2 Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 16

8 Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 17

УВАГА!

Непридатні інгредієнти можуть пошкодити прилад.

- ▶ Не обробляйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.

Зауваження

Обмеження для виконання обробки:

- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Блендер не може робити пасти для намазування, такі як арахісова паста, кокосове або горіхове масло.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.



1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

1.2 Использование по назначению

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS2, MUMS4, MUM5;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- для измельчения кубиков льда.

1.3 Указания по технике безопасности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пореза!

У ножей блендера острые лезвия.

- ▶ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Некомпетентное использование может стать причиной травм.

- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.
- ▶ Не просовывайте пальцы в установленные принадлежности.
- ▶ Не запускайте принадлежности без установленной крышки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Горячие продукты могут разбрызгиваться при переработке, а из-под крышки может выходить пар.

- ▶ Количество горячих или пенистых продуктов не должно превышать 500 мл.
- ▶ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.

2 Предотвращение материального ущерба

ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не перерабатывайте глубокомороженые продукты, кроме кубиков льда.
- ▶ Не вставляйте в стакан блендера какие-либо предметы, например черпак.
- ▶ Прежде чем запускать прибор, проверьте, нет ли в стакане блендера посторонних предметов.

3 Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

3.1 Распаковывание принадлежностей и частей

1. Выньте принадлежности из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

3.2 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. 1

A Насадка-блендер

B Сопроводительная документация

3.3 Очистка принадлежностей перед первым использованием

1. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.
→ "Очистка и уход", Страница 96
2. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

4 Знакомство с аксессуарами

4.1 Составные части






Здесь приведен обзор составных частей принадлежности.

→ Рис. 2

- 1 Стакан блендера
- 2 Крышка с загрузочным отверстием
- 3 Загрузочная воронка

4.2 Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на ваших принадлежностях.

Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
	Установите стакан блендера  и поверните до упора  .

5 Перед использованием

Подготовьте основной блок и принадлежности к использованию.

5.1 Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.

Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.

→ Рис. 3

A Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5

B Кухонный комбайн серии MUMS2

5.2 Размещение насадки-блендера на основном блоке

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Опасность травмирования!

Некомпетентное использование может стать причиной травм.

► Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.

1. Установите насадку-блендер на привод 3, как показано на рисунке.

→ Рис. 4

Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.

2. Прижмите насадку-блендер вниз и поверните против часовой стрелки до фиксации.

→ Рис. 5

Метки ● и ▲ должны быть совмещены.

6 Стандартное управление

6.1 Переработка продуктов насадкой-блендером

Заметка: Соблюдайте рекомендации по скорости.

→ "Примеры использования",

Страница 96

1. Подготовьте продукты питания.

Порежьте большие продукты на кусочки.

2. Поместите продукты в стакан блендера.

→ Рис. 6

3. Вставьте загрузочную воронку в крышку и установите крышку на стакан блендера.

→ Рис. 7

4. Поворачивайте крышку против часовой стрелки, пока она не зафиксируется.

→ Рис. 8

Крышка должна быть полностью закрыта.

5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.

6. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.

→ Рис. 9

7. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.

8. Установите поворотный переключатель на **Off**.

→ Рис. 10

6.2 Добавление ингредиентов

1. Чтобы добавить ингредиенты во время переработки, выберите одну из следующих опций:
 - Залейте жидкости через загрузочную воронку в крышке.
 - Извлеките загрузочную воронку и загрузите твердые ингредиенты сквозь отверстие.

→ Рис. 11
2. При добавлении больших объемов установите поворотный переключатель в положение **Off**.
Дождитесь полного останова прибора.
3. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите.
4. Загрузите ингредиенты, как описано, и продолжите переработку.
→ *"Переработка продуктов насадкой-блендером"*, Страница 95

6.3 Опорожнение насадки-блендера

1. Извлеките вилку из розетки.
2. Поворачивайте насадку-блендер по часовой стрелке, пока она не освободится.
→ Рис. 12
3. Снимите насадку-блендер с основного блока.
→ Рис. 13
4. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите.
→ Рис. 14
5. Переместите переработанные продукты в подходящую посуду или сразу подавайте на стол.
→ Рис. 15

Рекомендации

- Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.
- Для предварительной очистки налейте в стакан блендера немного мыльного раствора и включите прибор на несколько секунд.

7 Очистка и уход

7.1 Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для ваших принадлежностей.

ВНИМАНИЕ!

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение принадлежностей.

- ▶ 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.

7.2 Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 16

8 Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 17

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие для приготовления в блендере продукты могут повредить прибор.

- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °С в чаше блендера.

Заметка

Продукты, не подходящие для обработки:

- не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Блендер не предназначен для переработки таких спредов, как арахисовое масло, кокосовое масло или мускатный орех.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS2, MUMS4, MUM5.
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
 - لتفتيت مكعبات الثلج.

1.3 إرشادات الأمان

تحذير - خطر القطع!

- سكين الخلاط بها شفرات حادة.
- ◀ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.

تحذير - خطر الإصابة!

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى إصابات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- ◀ لا تمسك بالملحق المركب أبدًا.
- ◀ لا تشغل الملحق أبدًا دون تركيب الغطاء.

تحذير - خطر الإصابة باكتوات!

- يمكن أن تطلق المواد الغذائية الساخنة رذاذًا عند المعالجة وقد يتسرب بخار من الغطاء.
- ◀ عبئ 500 مل من المواد الغذائية الساخنة أو المكوَّنة للرغوة.

- ◀ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
- ◀ لا تنحن على الجهاز.

3.3 تنظيف الملحقات قبل الاستخدام لأول مرة

1. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
← "التنظيف والعناية"، صفحة 102
2. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

4 التعرف على الملحقات

4.1 الأجزاء

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات ملحقاتك.

← الشكل 2

1 وعاء الخلاط

2 غطاء ذو فتحة تعبئة

3 قمع التعبئة

4.2 الرموز

تجد هنا نظرة عامة على الرموز الموجودة على ملحقاتك.

الرمز الشرح

احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.

انتبه إلى الشفرات المادّة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغها.

رُكّب وعاء الخلاط ▼ وأحكم ربطه ●.

2 تجبّب الأضرار المادية

تنبيه!

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرار مادية.
- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
 - ◀ لا تعالج موادًا غذائية مجمّدة، باستثناء مكعبات الثلج.
 - ◀ لا تدخل أغراضًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.
 - ◀ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

3 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

3.1 إخراج الملحقات والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الملحقات من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

3.2 مجموعة التوريد

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيّ منها.

← الشكل 1

A تجهيزه الخلاط العلوية

B المستندات

2. اضغط تجهيزه الخلاط العلوية إلى الأسفل وأدورها في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة، إلى أن تتعشق.

← الشكل 5

يجب أن تتواجه العلامتان ● و ▲ معًا.

6 الاستعمال الأساسي

6.1 معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزه الخلاط العلوية

ملاحظة: احرص على مراعاة توصيات السرعة.

← "أمثلة تطبيقية"، صفحة 102

1. حضّر المواد الغذائية.

قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.

2. عبّئ المواد الغذائية في وعاء الخلاط.

← الشكل 6

3. أدخل قمع التعبئة في الغطاء وضع الغطاء على وعاء الخلاط.

← الشكل 7

4. أدر الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، إلى أن يثبت.

← الشكل 8

يجب أن يكون الغطاء مغلقًا بالكامل.

5. قم بتوصيل القابس الكهربائي.

6. ضع المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

← الشكل 9

7. عالج المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

8. ضع المفتاح الدوار على Off.

← الشكل 10

5 قبل الاستخدام

هبيّ الجهاز الأساسي والملحقات للاستخدام.

5.1 نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة.

جهاز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 3

A خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 4 (MUMS4) أو مام 5 (MUM5)

B خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

5.2 تركيب تجهيزه الخلاط العلوية في الجهاز الأساسي

⚠ تحذير

خطر الإصابة!

الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى إصابات.

• لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

1. ركب تجهيزه الخلاط العلوية على وحدة الإدارة 3 كما هو موضّح.

← الشكل 4

يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.

- صب قليلاً من محلول صابوني من أجل التنظيف الأولي في وعاء الخلاط وشغل الجهاز لبضع ثوانٍ.

7 التنظيف والعناية

7.1 مواد التنظيف

تعرف على ماهية المنظفات المناسبة لملاحظاتك.

تنبيه!

يمكن أن يتضرر الملحق بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.

- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

7.2 نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 16

8 أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 17

تنبيه!

- يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل المواد الغذائية غير المناسبة.
- ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.

6.2 إضافة المكونات

1. لإضافة مكوناتٍ أخرى أثناء عملية المعالجة، اختر واحدةً من الوظائف الاختيارية التالية:

- عبئ السوائل من خلال قمع التعبئة في الغطاء.
- أزل قمع التعبئة وعبئ المكونات الصلبة من خلال الفتحة.

← الشكل 11

2. لتعبئة كميات أكبر حجمًا، ضع المفتاح الدوار على off.

انتظر توقف الجهاز عن الحركة.

3. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة واخضعه.

4. عبئ المكونات كما هو موصوف واستأنف المعالجة.

← "معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية"، صفحة 101

6.3 تفريغ تجهيزة الخلاط العلوية

1. انزع القابس الكهربائي.

2. أدر تجهيزة الخلاط العلوية في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى أن تنحل.

← الشكل 12

3. فك تجهيزة الخلاط العلوية من الجهاز الأساسي.

← الشكل 13

4. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة واخضعه.

← الشكل 14

5. عبئ المواد الغذائية الناتجة عن عملية المعالجة في وعاءٍ مناسب أو قدمها مباشرةً.

← الشكل 15

نصائح

- نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

ملاحظة

قيود التحضير:

- لا تقم بتقطيع مكونات، مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني، زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل.
- المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001210127 (020303)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom