BOSCH

**Register** your new device on MyBosch now and get free benefits:
**bosch-home.com/welcome**

MyBosch

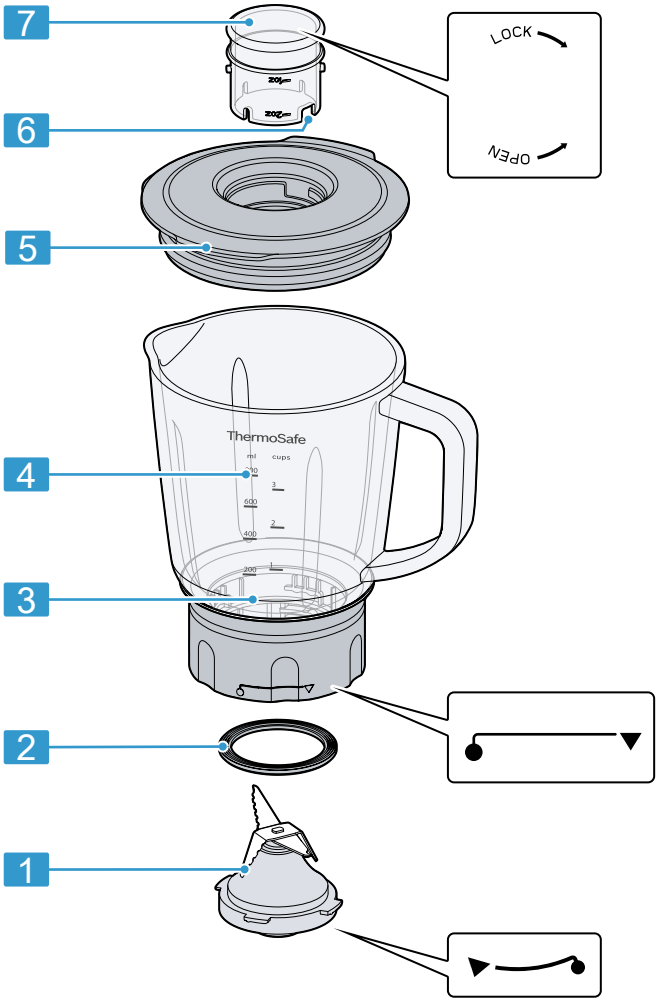
# Glass blender attachment

**MUZ45MX1**

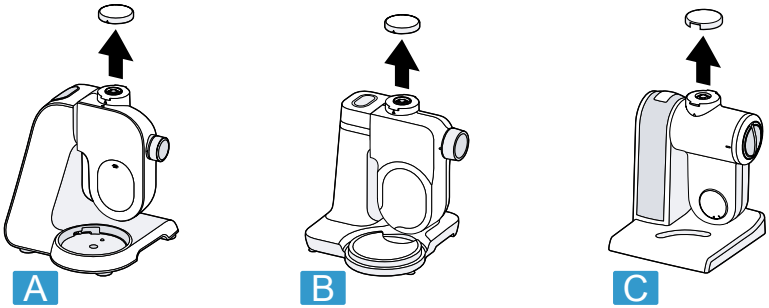

| | | | |
|---|---|---|---|
| **[de]** | Gebrauchsanleitung | Mixer-Aufsatz Glas | 8 |
| **[en]** | User manual | Glass blender attachment | 11 |
| **[fr]** | Manuel d'utilisation | Mixeur en verre | 14 |
| **[it]** | Manuale utente | Kit mixer in vetro | 17 |
| **[nl]** | Gebruikershandleiding | Glazen blender | 20 |
| **[da]** | Betjeningsvejledning | Mixerkande af glas | 23 |
| **[no]** | Bruksanvisning | Hurtigmikser i glass | 26 |
| **[sv]** | Bruksanvisning | Mixerbehållare i glas | 29 |
| **[fi]** | Käyttöohje | Lasinen sekoituskannu | 32 |
| **[es]** | Manual de usuario | Jarra de vidrio | 35 |
| **[pt]** | Manual do utilizador | Jarro do liquidificador | 38 |
| **[el]** | Εγχειρίδιο χρήστη | Γυάλινο εξάρτημα μίξερ | 41 |
| **[tr]** | Kullanım kılavuzu | Cam mikser karıştırma kabı | 44 |
| **[pl]** | Instrukcja obsługi | Mikser ze szklanym dzbankiem | 47 |
| **[uk]** | Керівництво з експлуатації | Скляний стакан блендера | 50 |
| **[ru]** | Руководство пользователя | Стеклянный стакан блендера | 53 |
| **[ar]** | دليل المستخدم | ملحق الخلاط الزجاجي | 56 |

**https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226066**

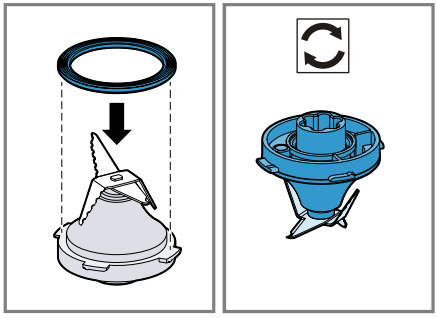
| | |
|---|---|
| **[de]** | Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör. |
| **[en]** | Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here. |
| **[fr]** | Scanner le code QR ou visiter 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 udvidede 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]** | Skannaa 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 докладніші вказівки з користування, зіскануйте 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 ضوئيًا أو تفضَّل بزيارة الموقع الإلكترونيّ لفتح الإرشادات الموسَّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات. |



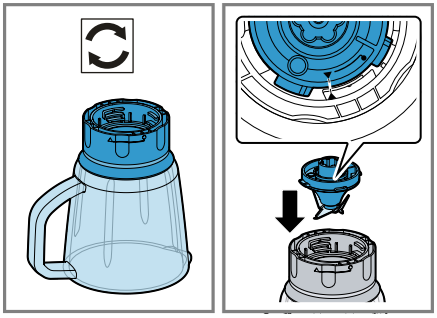

**1**



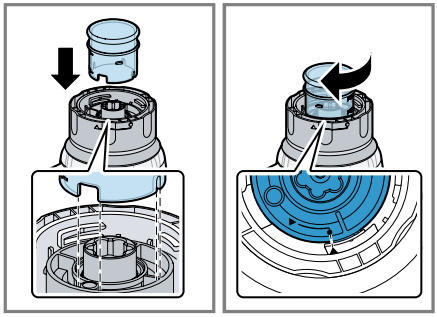

**2**



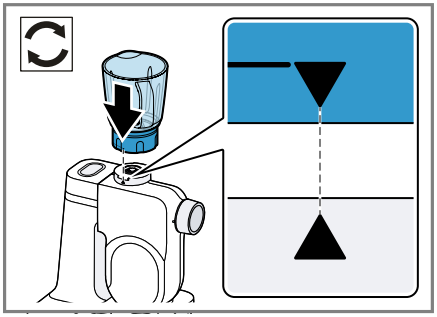
3



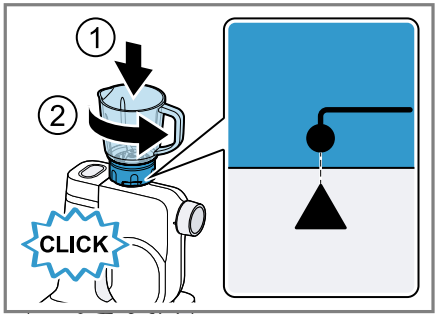
4



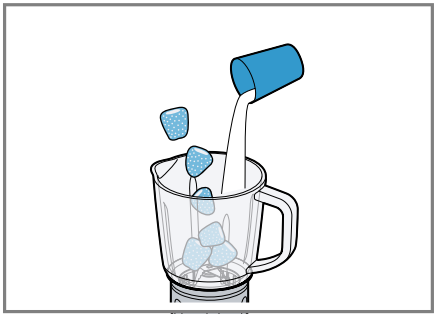
5



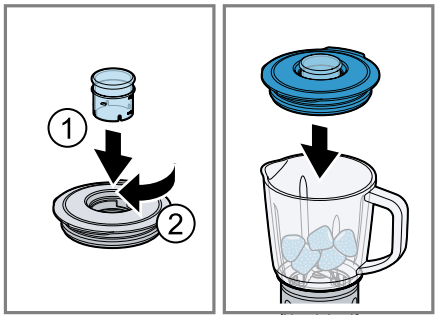
6



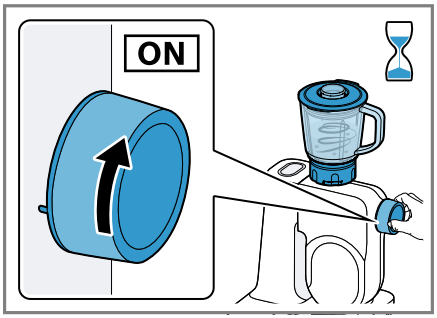

7



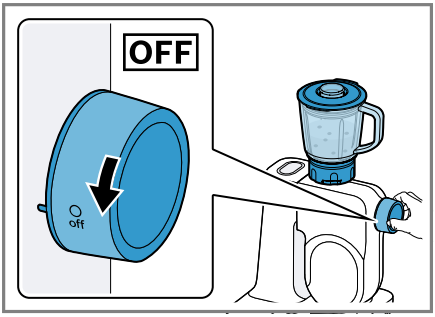
8



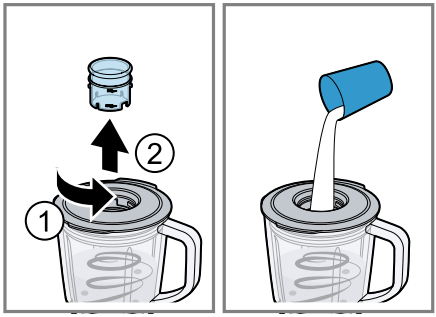

9



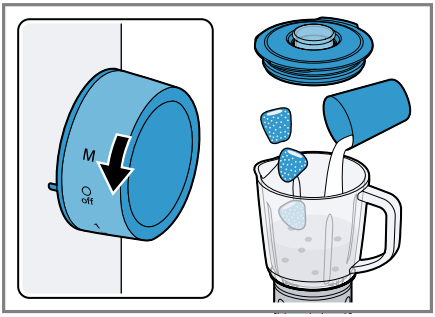

10



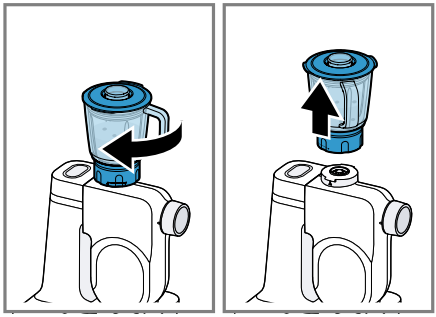

11



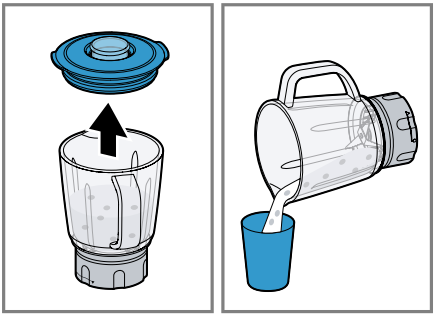

12




13



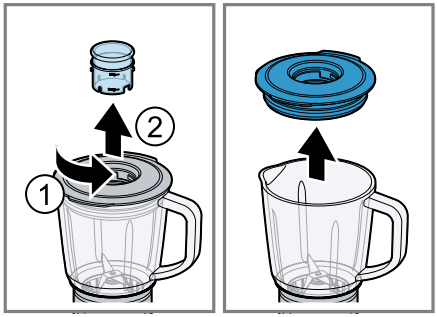
14



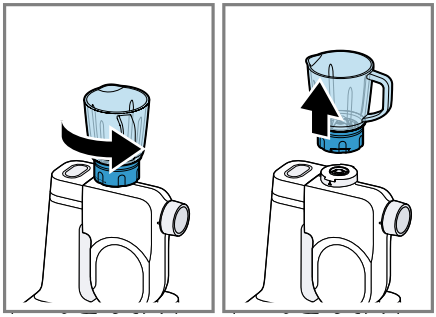
15

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | ✗ | ✓ | ✗ | ✗ |

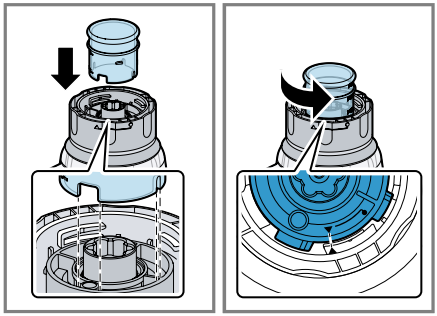
16



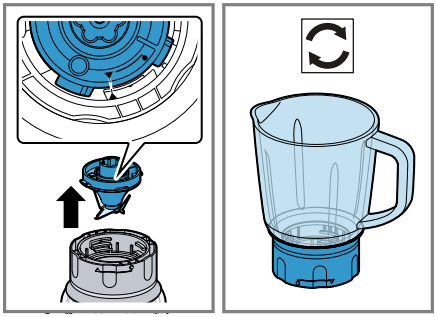

17



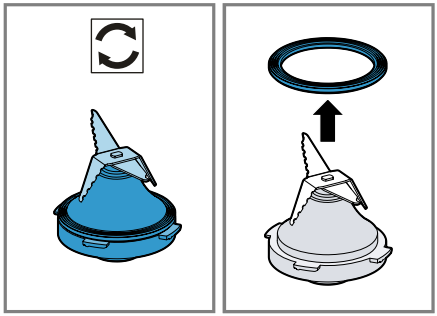
18



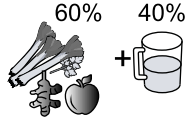
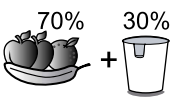
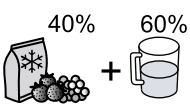
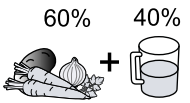
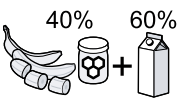
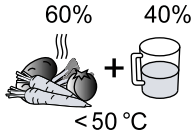
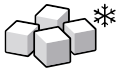
19



20



21

| | | | g MAX | 1-4 | 1-7 / M | MAX |
|---|---|---|---|---|---|---|
|   | | ✓ | 600 | 4 | 7 | 90s |
|   | | ✓ | 600 | 4 | 7 | 90s |
|   | | ✓ | 600 | 4 | 7 | 90s |
|   | | ✓ | 800 | 4 | 7 | 60s |
|   | | ✓ | 800 | 4 | 7 | 30s |
| | | ✓ | 600 | 4 | 7 | 60s |
|   | | ✓ | 600 | 4 | 7 | 60s |
|  | | ✓ | 8x10g | 4 | M | 3-5x2s |

## Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

- ▸ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- ▸ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▸ 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.
- ▸ Maximal 400 ml heiße oder schäumende Lebensmittel einfüllen.
- ▸ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- ▸ Nicht über das Gerät beugen.

### Sachschäden vermeiden

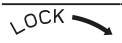
- ▸ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen.
- ▸ Keine Gegenstände in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▸ Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper überprüfen.

### Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.
→ *Abb.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Messereinsatz |
| 2 | Dichtung |
| 3 | Mixbecher |
| 4 | Skala |
| 5 | Deckel mit Einfüllöffnung |
| 6 | Aussparung für Messereinsatz |
| 7 | Messbecher |

### Symbole

| Symbol | Beschreibung |
|---|---|
| | Mixbecher aufsetzen ▼ und festdrehen ● |
| | Messer einsetzen ▲ und festdrehen ● |
|   | Verriegelung von Messbecher und Messereinsatz schließen |

| Symbol | Beschreibung |
|---|---|
| OPEN | Verriegelung von Messbecher und Messereinsatz öffnen |
| ThermoSafe | Glas-Mixbecher besteht aus speziellem, besonders hitzeresistentem Bor-Silikat-Glas |

## Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden.
Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.
→ *Abb.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5 |
| B | Küchenmaschine der Baureihe MUMS2 |
| C | Küchenmaschine der Baureihe MUM4 |

## Zubehör zusammenbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.
→ *Abb.* **3** - **5**

## Lebensmittel verarbeiten

Folgen Sie der Bildanleitung.
→ *Abb.* **6** - **11**

## Zutaten nachfüllen

Folgen Sie der Bildanleitung.
→ *Abb.* **12** - **13**

## Mixbecher leeren

Folgen Sie der Bildanleitung.
→ *Abb.* **14** - **15**

## Zubehör und Teile reinigen

- ▸ Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.
  → *Abb.* **16**

## Zubehör auseinanderbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.
→ *Abb.* **17** - **21**

## Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell für Ihr Zubehör entwickelt wurden.

### Rezeptübersicht

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.
→ *Abb.* **22**

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

**Hinweis**

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- 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.

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|---|---|---|
| Bananen-Eis-Shake | ■ 160 g Bananen<br>■ 50 g Vanilleeis oder Zitroneneis<br>■ 1 Päckchen Vanillezucker<br>■ 250 ml Milch | ■ Bananen in Stücke schneiden und im Mixer auf maximaler Stufe 7 (4) 5-10 Sekunden zerkleinern.<br>■ Mixer ausschalten und die restlichen Zutaten zugeben.<br>■ Die Zutaten 1 Minute auf maximaler Stufe 7 (4) mixen. |

| Rezept | Zutaten | Verarbeitung |
|---|---|---|
| Trauben-Smoothie | ■ 250 g grüne Weintrauben<br>■ 25 g junger Spinat<br>■ 100 g gefrorene Bananenstücke<br>■ 200 ml kalter grüner Tee (geeignet für Kinder) | ■ Etwas von dem Tee in den Mixbecher geben.<br>■ Alle Zutaten in den Mixbecher geben und mit dem restlichen Tee auffüllen.<br>■ Die Zutaten auf maximaler Stufe 7 (4) mixen, bis der Smoothie fertig ist. |

## Störungen beheben

**Gerät brummt.**

Messer ist blockiert oder schwergängig.

- ▸ Stellen Sie den Drehschalter auf ○ off.
- ▸ Entfernen Sie die Blockade.

**Flüssigkeit tritt am Messereinsatz aus.**

Dichtung zwischen Mixbecher und Messereinsatz fehlt.

1. Setzen Sie die Dichtung am Messereinsatz ein.
2. Drehen Sie den Messereinsatz mithilfe des Messbechers in Richtung LOCK.

✔ Die Markierungen ● und ▲ sind aufeinander ausgerichtet.


Gedruckt auf 100% Recyclingpapier

## Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- For crushing ice cubes.

- ▸ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▸ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▸ 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.
- ▸ Add a maximum of 400 ml of hot or frothing food.
- ▸ Process hot food carefully.
- ▸ Do not lean over the appliance.

### Avoiding material damage

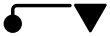
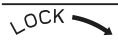
- ▸ Do not process food that contains hard components, e.g. bones.
- ▸ Do not insert any objects into the blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▸ Before use, check the blender jug for foreign objects.

### Components

You can find an overview of the parts of your appliance here.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Blade insert |
| 2 | Seal |
| 3 | Blender jug |
| 4 | Scale |
| 5 | Lid with filling opening |
| 6 | Recess for blade insert |
| 7 | Measuring cup |

### Symbols

| Symbol | Description |
|---|---|
|  | Fit the blender jug ▼ and screw on securely ● |
| | Insert the blade ▲ and tighten it ● |
|   | Close the lock for the measuring cup and blade insert |

| Symbol | Description |
|---|---|
| OPEN | Open the lock for the measuring cup and blade insert |
| ThermoSafe | Glass blender jug is made of a special, highly heat-resistant borosilicate glass |

## Overview of base units

This accessory can be used with different base units.
You can prepare your kitchen machine as shown.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series |
| B | Kitchen machine from the MUMS2 series |
| C | Food processor from the MUM4 series |

## Assembling the accessory

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Processing food

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Adding more ingredients

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Emptying the blender jug

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Cleaning accessories and parts

- Clean the individual parts as indicated in the table.
  → *Fig.* **16**

## Disassembling the accessory

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Recipes

You can find a selection of recipes specially developed for your accessories here.

### Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.
→ *Fig.* **22**

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

**Note**

Restrictions on processing:

- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- 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.

| Recipe | Ingredients | Processing |
|---|---|---|
| Banana ice shake | ■ 160 g banana<br>■ 50 g vanilla or lemon ice cream<br>■ 1 packet vanilla sugar<br>■ 250 ml milk | ■ Cut the bananas into pieces and chop up in the blender at maximum setting 7 (4) for 5-10 seconds.<br>■ Switch off the blender and add the rest of the ingredients.<br>■ Blend the ingredients for 1 minute at maximum setting 7 (4). |


Printed on 100% recycled paper

| Recipe | Ingredients | Processing |
|---|---|---|
| Grape smoothie | ■ 250 g green grapes<br>■ 25 g baby spinach<br>■ 100 g frozen banana pieces<br>■ 200 ml cold green tea (suitable for children) | ■ Put a little of the tea in the blender jug.<br>■ Add all the ingredients to the blender jug and pour in the remaining tea.<br>■ Blend the ingredients at maximum setting 7 (4) until the smoothie is ready. |

## Troubleshooting

**Appliance has a humming sound.**

The blade is blocked or stiff.

- ▸ Set the rotary switch to ○ off.
- ▸ Remove the blockage.

**Liquid is leaking from the blade insert.**

Seal between the blender jug and the blade insert is missing.

1. Place the seal on the blade insert.
2. With the aid of the measuring cup, turn the blade insert in the LOCK ↘ direction.

✔ The ● and ▲ markings match up.

## Sécurité

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- 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.

▸ 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.
▸ 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.
▸ Verser au maximum 400 ml de liquide très chaud ou moussant.
▸ Traiter des aliments chauds avec prudence.
▸ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.

## Prévenir les dégâts matériels

▸ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, par ex. des os.
▸ 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.

## Composants

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Porte-lame |
| 2 | Joint |
| 3 | Bol mixeur |
| 4 | Échelle |
| 5 | Couvercle avec ouverture de remplissage |
| 6 | Encoche pour la lame |
| 7 | Gobelet doseur |

## Symboles

| Symbole | Description |
|---|---|
| | Poser le bol mixeur ▼, puis le visser à fond ●. |
| | Mettez la lame en place ▲ et tournez-la à fond ● |

| Symbole | Description |
|---|---|
| LOCK | Fermez le mécanisme de verrouillage du gobelet doseur et du porte-lame |
| OPEN | Ouvrez le mécanisme de verrouillage du gobelet doseur et du porte-lame |
| ThermoSafe | Le bol mixeur en verre est composé de verre spécial au silicate de bore, particulièrement résistant à la chaleur |

## Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base.
Préparez votre robot culinaire, comme illustré.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5 |
| B | Robot culinaire de la série MUMS2 |
| C | Robot culinaire de la série MUM4 |

## Assembler l'accessoire

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Transformer les aliments

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Rajouter des ingrédients

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Vider le bol mixeur

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Nettoyer l'accessoire et les composants

- Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.
  → *Fig.* **16**

## Démonter l'accessoire

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Recettes

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre accessoire.

### Liste des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.
→ *Fig.* **22**

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

**Remarque**
Conditions d'utilisation :

- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- Ne pas broyer d'ingrédients tels que amandes, oignons, persil et viande.
- 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.

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---|---|---|
| Milk-shake à la banane | ■ 160 g de bananes<br>■ 50 g de glace à la vanille ou au citron<br>■ 1 sachet de sucre vanillé<br>■ 250 ml de lait | ■ Coupez les bananes en morceaux et mixez-les à la puissance maximale pendant 7 (4) 5-10 secondes.<br>■ Éteignez le mixeur et ajoutez les ingrédients restants. |

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---|---|---|
| | | ■ Mixez les ingrédients 1 minute à la puissance maximale 7 (4). |

| Recette | Ingrédients | Préparation |
|---|---|---|
| Smoothie aux raisins | ■ 250 g de raisins verts<br>■ 25 g de jeunes pousses d'épinards<br>■ 100 g de morceaux de banane congelés<br>■ 200 ml de thé vert froid (adapté aux enfants) | ■ Versez un peu de thé dans le bol mixeur.<br>■ Versez le reste des ingrédients dans le bol mixeur avec le reste de thé.<br>■ Mixez les ingrédients à la puissance maximale 7 (4) jusqu'à ce que le smoothie soit prêt. |

## Dépannage

**L'appareil bourdonne.**

La lame est bloquée ou grippée.

- ▸ Amenez l'interrupteur rotatif sur ○ off.
- ▸ Supprimez le blocage.

**Du liquide sort du support de lames.**

Le joint entre le bol mixeur et le support de lames n'est pas en place.

1. Placez le joint sur le porte-lame.
2. Tournez le porte-lame à l'aide du gobelet doseur dans le sens LOCK.

✔ Les repères ● et ▲ doivent être alignés.



Imprimé sur du papier 100 % recyclé

## Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- Per frantumare cubetti di ghiaccio.

▸ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
▸ Non toccare mai le lame a mani nude.
▸ 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.
▸ Versare max 400 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma.
▸ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
▸ Non chinarsi sull'apparecchio.

### Prevenzione di danni materiali

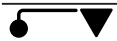
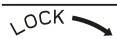
▸ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi.
▸ Non introdurre oggetti (es. cucchiai) nel bicchiere frullatore.
▸ Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non presentino corpi estranei.

### Componenti

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Gruppo lame |
| 2 | Guarnizione |
| 3 | Bicchiere frullatore |
| 4 | Scala graduata |
| 5 | Coperchio con apertura di riempimento |
| 6 | Cavità per gruppo lame |
| 7 | Misurino |

### Simboli

| Simbolo | Descrizione |
|---|---|
|  | Applicare il bicchiere frullatore ▼ e chiuderlo ●. |
| | Inserire ▲ e stringere ● le lame |
|   | Chiudere il dispositivo di bloccaggio del misurino e del gruppo lame |

| Simbolo | Descrizione |
|---|---|
| OPEN | Aprire il dispositivo di bloccaggio del misurino e del gruppo lame |
| ThermoSafe | Il bicchiere frullatore è realizzato in vetro al boron-silicato speciale, particolarmente resistente al calore |

## Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base.
Preparare il robot da cucina come illustrato.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5 |
| B | Robot da cucina della serie MUMS2 |
| C | Robot da cucina della serie MUM4 |

## Montaggio dell'accessorio

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Lavorazione degli alimenti

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Aggiunta di ingredienti

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Come svuotare il bicchiere frullatore

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Lavaggio dell'accessorio e dei componenti

- Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
  → *Fig.* **16**

## Smontaggio dell'accessorio

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Ricette

Qui è riportata una selezione di ricette elaborate appositamente per l'accessorio.

### Ricettario

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.
→ *Fig.* **22**

- Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a70 °C nel bicchiere frullatore.

**Nota**

Limitazioni per la lavorazione:

- Il frullatore non può fare la maionese.
- non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- 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.

| Ricetta | Ingredienti | Lavorazione |
|---|---|---|
| Shake di banane e gelato | ■ 160 g di banane<br>■ 50 g di gelato alla vaniglia o al limone<br>■ 1 bustina di zucchero vanigliato<br>■ 250 ml di latte | ■ Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 7 (4) 5-10 secondi nel frullatore al livello massimo.<br>■ Spegnere il frullatore e aggiungere il resto degli ingredienti. |


Stampato su carta riciclata al 100%

| Ricetta | Ingredienti | Lavorazione |
|---|---|---|
| | | ■ Frullare gli ingredienti per 1 minuto al livello massimo 7 (4). |

| Ricetta | Ingredienti | Lavorazione |
|---|---|---|
| Smoothie di uva | ■ 250 g di uva bianca<br>■ 25 g di spinaci teneri<br>■ 100 g di pezzetti di banana surgelati<br>■ 200 ml di tè verde freddo (adatto per i bambini) | ■ Introdurre una parte del tè nel bicchiere frullatore.<br>■ Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e coprire con il tè restante.<br>■ Frullare gli ingredienti al livello massimo 7 (4) fino ad ottenere lo smoothie. |

## Sistemazione guasti

**L'apparecchio emette un ronzio.**

La lama è bloccata o fa fatica a funzionare.

- ▸ Portare la manopola su ○ off.
- ▸ Rimuovere il blocco.

**Fuoriesce del liquido sul gruppo lame.**

Manca la guarnizione tra bicchiere frullatore e gruppo lame.

1. Inserire la guarnizione sul gruppo lame.
2. Ruotare il gruppo lame in direzione LOCK ↘ con l'aiuto del bicchiere frullatore.

✔ Le marcature ● e ▲ sono allineate.

## Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- voor het fijnmaken van ijsblokjes.

▸ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
▸ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
▸ 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.
▸ Maximaal 400 ml hete of schuimende levensmiddelen erin doen.
▸ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
▸ Niet over het apparaat heen buigen.

### Materiële schade voorkomen

▸ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen.
▸ Geen voorwerpen, bijv. kooklepel, in de mixkom steken.
▸ Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.

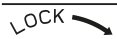
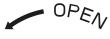
### Onderdelen

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Mesinzetstuk |
| 2 | Afdichting |
| 3 | Mixkom |
| 4 | Schaalverdeling |
| 5 | Deksel met vulopening |
| 6 | Uitsparing voor mesinzetstuk |
| 7 | Maatbeker |

### Symbolen

| Symbool | Beschrijving |
|---|---|
| | Mixkom plaatsen ▼ en vastdraaien ● |

| Symbool | Beschrijving |
|---|---|
| | Mes plaatsen°▲ en vastdraaien°● |
|  | Vergrendeling van maatbeker en mesinzetstuk sluiten |
|  | Vergrendeling van maatbeker en mesinzetstuk openen |
| ThermoSafe | De glazen mengbeker bestaat uit een speciaal hittebestendig boorsilicaatglas |

## Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt.
Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5 |
| B | Keukenmachine van de bouwserie MUMS2 |
| C | Keukenmachine van de bouwserie MUM4 |

## Toebehoren monteren

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Levensmiddelen verwerken

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Ingrediënten toevoegen

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Mengbeker legen

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Toebehoren en onderdelen reinigen

- De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.
  → *Fig.* **16**

## Toebehoren demonteren

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Recepten

Hier vindt u verschillende recepten die speciaal voor uw toebehoren zijn ontwikkeld.

### Receptenoverzicht

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende recepten.
→ *Fig.* **22**

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

**Opmerking**

Beperkingen voor de verwerking:

- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Geen ingrediënten zoals amandelen, uien, peterselie of vlees verkleinen.
- 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.

| Recept | Ingrediënten | Verwerking |
|---|---|---|
| Bananenijs-shake | ■ 160 g Bananen<br>■ 50 g Vanille-ijs of citroenijs<br>■ 1 zakje Vanillesuiker<br>■ 250 ml Melk | ■ Bananen in stukken snijden en in de mixer op maximale stand 7 (4) 5-10 seconden fijnmaken.<br>■ Mixer uitschakelen en de overige ingrediënten toevoegen. |

| Recept | Ingrediënten | Verwerking |
|---|---|---|
| | | ■ Meng de ingrediënten 1 minuut op de maximale stand 7 (4). |

| Recept | Ingrediënten | Verwerking |
|---|---|---|
| Druivensmoothie | ■ 250 g groene druiven<br>■ 25 g jonge spinazie<br>■ 100 g bevroren stukken banaan<br>■ 200 ml koude groene thee (geschikt voor kinderen) | ■ Een beetje van de thee in de mengbeker doen.<br>■ Alle ingrediënten in de mengbeker doen en opvullen met de rest van de thee.<br>■ Mix de ingrediënten op de maximale stand 7 (4), tot de smoothie klaar is. |

## Storingen verhelpen

**Apparaat bromt.**

Mes is geblokkeerd of loopt zeer zwaar.

- ▸ Zet de draaischakelaar op ○ off.
- ▸ Verwijder de blokkering.

**Vloeistof komt aan het mesinzetstuk naar buiten.**

Afdichting tussen mengbeker en mesinzetstuk ontbreekt.

1. Breng de afdichting aan op het mesinzetstuk.
2. Draai het mesinzetstuk met behulp van de maatbeker in richting LOCK.

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



Gedrukt op 100% kringlooppapier

## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- til knusning af isterninger.

▸ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
▸ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
▸ 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.
▸ Påfyld maksimalt 400 ml varme eller skummende fødevarer.
▸ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
▸ Personer må ikke læne sig ind over apparatet.

### Forhindring af materielle skader

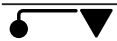
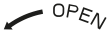
▸ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler.
▸ Stik ikke genstande ned i blenderbægeret, f.eks. grydeske.
▸ Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.

### Komponenter

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Knivindsats |
| 2 | Tætning |
| 3 | Blenderbæger |
| 4 | Skala |
| 5 | Låg med påfyldningsåbning |
| 6 | Udsparing til knivindsats |
| 7 | Målebæger |

### Symboler

| Symbol | Beskrivelse |
|---|---|
|  | Sæt blenderbægeret på ▼, og drej det fast ●. |
| | Sæt kniven på ▲, og drej den fast ● |
| | Lukning af låseanordning på målebæger og knivindsats |
|   | Åbning af låseanordning på målebæger og knivindsats |

| Symbol | Beskrivelse |
|---|---|
| ThermoSafe | Glas-blenderglasset er fremstillet af specielt særligt varmebestandigt bor-silikat glas |

## Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.
Klargør køkkenmaskinen som vist.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5 |
| B | Køkkenmaskine i serien MUMS2 |
| C | Køkkenmaskine i serien MUM4 |

## Samling af tilbehør

Følg billedvejledningen.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Forarbejdning af fødevarer

Følg billedvejledningen.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Efterfyldning af ingredienser

Følg billedvejledningen.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Tømning af blenderglas

Følg billedvejledningen.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Rengøring af tilhør og dele

- Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
  → *Fig.* **16**

## Adskillelse af tilbehør

Følg billedvejledningen.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Opskrifter

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit tilbehør.

### Oversigt over opskrifter

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.
→ *Fig.* **22**

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

**Bemærk**

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonnaise.
- Ingredienser som mandler, løg, persille eller kød må ikke hakkes.
- 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.

| Opskrift | Ingredienser | Forarbejdning |
|---|---|---|
| Banan-is-shake | ■ 160 g bananer<br>■ 50 g vaniljeis eller citronis<br>■ 1 brev vaniljesukker<br>■ 250 ml mælk | ■ Skær bananerne i stykker, og hak dem i blenderen på maksimalt trin i 7 (4) 5-10 sekunder.<br>■ Sluk for blenderen, og tilsæt resten af ingredienserne.<br>■ Blend ingredienserne i 1 minut på maksimalt trin 7 (4). |

| Opskrift | Ingredienser | Forarbejdning |
|---|---|---|
| Drue-smoothie | ■ 250 g grønne vindruer<br>■ 25 g ung spinat | ■ Hæld noget af teen i blenderglasset. |


Trykt på 100 % genbrugspapir

| Opskrift | Ingredienser | Forarbejdning |
|---|---|---|
| | ■ 100 g frosne bananstykker<br>■ 200 ml kold grøn te (egnet til børn) | ■ Fyld alle ingredienser i blenderglasset, og fyld op med resten af teen.<br>■ Blend ingredienserne på maksimalt trin 7 (4), til smoothien er færdig. |

## Afhjælpning af fejl

**Apparatet brummer.**

Kniven er blokeret eller er svært bevægelig.

- ▸ Sæt drejeknappen på ○ off.
- ▸ Fjern blokeringen.

**Der løber væske ud ved knivindsatsen.**

Pakning mellem blenderglas og EasyKlick knivindsats mangler.

1. Sæt pakningen på knivindsatsen.
2. Drej knivindsatsen i retning af LOCK ved hjælp af målebægeret.

✔ Markering ● og ▲ skal være rettet mod hinanden.

## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfaste matvarer.
- til knusing av isbiter.

▸ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
▸ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
▸ 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.
▸ Fyll på maks. 400 ml varme eller skummende matvarer.
▸ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
▸ Bøy deg ikke over apparatet.

### Unngå materielle skader

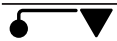
▸ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler.
▸ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i miksebegeret.
▸ Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander før bruk.

### Komponenter

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Knivinnsats |
| 2 | Pakning |
| 3 | Miksebeger |
| 4 | Skala |
| 5 | Lokk med påfyllingsåpning |
| 6 | Utsparing for knivinnsats |
| 7 | Målebeger |

### Symboler

| Symbol | Beskrivelse |
|---|---|
|  | Sette miksebegeret på ▼ og skru det fast ● |
| | Sett på kniven ▲ og skru den fast ● |
| | Lukk låsen til målebegeret og knivinnsatsen |
| | Åpne låsen til målebegeret og knivinnsatsen |
| ThermoSafe | Glassmiksebegeret består av et spesielt, særdeles varmeresistent borsilikatglass. |

## Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.
Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5 |
| B | Kjøkkenmaskin i serie MUMS2 |
| C | Kjøkkenmaskin i serie MUM4 |

## Montere tilbehør

Følg veiledningen i bilder.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Bearbeide matvarer

Følg veiledningen i bilder.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Påfylling av ingredienser

Følg veiledningen i bilder.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Tømme miksebegeret

Følg veiledningen i bilder.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Rengjøring av tilbehør og deler

- Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.
  → *Fig.* **16**

## Demontere tilbehøret

Følg veiledningen i bilder.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Oppskrifter

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt tilbehør.

### Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.
→ *Fig.* **22**

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

**Merk**

Begrensninger for tilberedning:

- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- 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.

| Oppskrift | Ingredienser | Tilberedning |
|---|---|---|
| Bananis-shake | ■ 160 g bananer<br>■ 50 g vaniljeis eller sitronis<br>■ 1 pakke vaniljesukker<br>■ 250 ml melk | ■ Skjær bananene i stykker og mos dem i mikseren i 7 (4) 5-10 sekunder på høyeste trinn.<br>■ Slå av mikseren og tilsett de øvrige ingrediensene.<br>■ Miks ingrediensene 1 minutt på høyeste trinn 7 (4). |

| Oppskrift | Ingredienser | Tilberedning |
|---|---|---|
| Drue-smoothie | ■ 250 g grønne druer<br>■ 25 g ung spinat<br>■ 100 g frosne stykker banan | ■ Fyll litt te i miksebegeret.<br>■ Ha alle ingrediensene i miksebegeret og fyll på den resterende teen. |

| Oppskrift | Ingredienser | Tilberedning |
|---|---|---|
| | ■ 200 ml kald grønn te (egnet for barn) | ■ Miks ingrediensene på høyeste trinn 7 (4) helt til smoothien er ferdig. |

## Utbedring av feil

**Apparatet lager brummelyder.**

Kniven er blokkert eller går tungt.

- ▸ Sett dreiebryteren på ○ off.
- ▸ Fjern blokkeringen.

**Det lekker ut væske fra knivinnsatsen.**

Pakningen mellom miksebegeret og knivinnsatsen mangler.

1. Sett pakningen på knivinnsatsen.
2. Vri knivinnsatsen i retning LOCK ↘ med målebegeret.

✔ Merkene ● og ▲ er rettet inn mot hverandre.



Trykt på 100 % resirkulert papir

## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- för finfördelning av istärningar.

- Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- 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.
- Fyll på högst 400 ml varma eller skummande matvaror.
- Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- Luta dig inte över enheten.

### Undvika sakskador

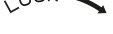
- Bearbeta inte matvaror som har hårda beståndsdelar, t.ex. ben.
- Stick aldrig ned föremål, t.ex. slevar. i mixerbägaren.
- Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.

### Delar

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Knivinsats |
| 2 | Tätning |
| 3 | Mixerbägare |
| 4 | Skala |
| 5 | Lock med påfyllningshål |
| 6 | Knivinsatsurtag |
| 7 | Mätbägare |

### Symboler

| Symbol | Beskrivning |
|---|---|
| | Sätt på mixerbägaren ▼ och vrid fast den ● |
| | Sätt i kniven ▲ och dra åt ● |
|   | Stäng låsningen av mätbägare och knivinsats |

| Symbol | Beskrivning |
|---|---|
| OPEN | Öppna låsningen av mätbägare och knivinsats |
| ThermoSafe | Glasmixbägaren består av särskilt värmetåligt borsilikatglas |

## Översikt över motordelarna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.
Förbered köksmaskinen som bilden visar.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5 |
| B | Köksmaskin i serie MUMS2 |
| C | Köksmaskin i serie MUM4 |

## Montera ihop tillbehören

Följ figuranvisningarna.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Bearbeta livsmedel

Följ figuranvisningarna.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Fylla på ingredienser

Följ figuranvisningarna.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Tömma mixerbägaren

Följ figuranvisningarna.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Rengöra tillbehör och delar

- Rengör de olika delarna som tabellen anger.
  → *Fig.* **16**

## Ta isär tillbehör

Följ figuranvisningarna.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Recept

Här följer ett urval av recept som har utvecklats speciellt för dina tillbehör.

### Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.
→ *Fig.* **22**

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

**Notera**

Begränsad bearbetning:

- Mixern kan inte göra majonäs.
- Finfördela inte ingredienser som mandlar, lök, persilja och kött.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eler lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojabönor, mjöl, proteinpulver.

| Recept | Ingredienser | Bearbetning |
|---|---|---|
| Bananmilkshake | ■ 160 g bananer<br>■ 50 g vanilj- eller citronglass<br>■ 1 paket vaniljsocker<br>■ 250 ml mjölk | ■ Skiva bananerna och mixa dem 7 (4) 5-10 sekunder på maxläge.<br>■ Slå av mixern och tillsätt övriga ingredienser.<br>■ Mixa ingredienserna 1 minut på maxläge 7 (4). |

| Recept | Ingredienser | Bearbetning |
|---|---|---|
| Vindruvssmoothie | ■ 250 g gröna vindruvor<br>■ 25 g babyspenat<br>■ 100 g frusna bananbitar | ■ Häll lite av teet i mixerbägaren. |


Tryckt på 100 % returpapper

| Recept | Ingredienser | Bearbetning |
|---|---|---|
| | ■ 200 ml kallt grönt te (lämpligt för barn) | ■ Lägg övriga ingredienser i mixerbägaren och fyll upp med resten av teet.<br>■ Mixa ingredienserna på maxläge 7 (4) tills smoothien är färdig. |

## Avhjälpning av fel

**Enheten brummar.**

Kniven är blockerad eller trög.

- ▸ Vrid vredet till ○ off.
- ▸ Ta bort blockeringen.

**Det tränger ut vätska vid knivinsatsen.**

Tätningen mellan mixerbägare och knivinsats saknas.

1. Sätt i tätningen på knivinsatsen.
2. Vrid knivinsatsen med mätbägaren mot LOCK.

✔ Markeringarna ● och ▲ måste linjera med varandra.

## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- jääpalojen murskaamiseen.

▸ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
▸ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
▸ 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 tarkoitetussa käyttöasennossa.
▸ Älä koske paikoillaan olevan varusteen sisälle.
▸ Älä koskaan käytä varustetta ilman kantta.
▸ Täytä laitteeseen enintään 400 ml kuumaa tai kuohuvaa elintarviketta.
▸ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
▸ Älä kumarru laitteen yläpuolelle.

### Esinevahinkojen välttäminen

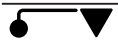
▸ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita.
▸ Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä, esim. lastaa.
▸ Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.

### Osat

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.
→ *Kuva* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Teräosa |
| 2 | Tiiviste |
| 3 | Sekoituskulho |
| 4 | Asteikko |
| 5 | Kansi ja täyttöaukko |
| 6 | Ura teräosaa varten |
| 7 | Mitta-astia |

### Symbolit

| Symboli | Kuvaus |
|---|---|
|  | Aseta sekoituskulho paikoilleen ▼ ja kierrä se kiinni ● |
| | Terän asettaminen paikalleen ▲ ja kiertäminen kiinni ● |
| | Mitta-astian ja teräosan lukitsimen sulkeminen |

| Symboli | Kuvaus |
|---|---|
| OPEN | Mitta-astian ja teräosan lukitsimen avaaminen |
| ThermoSafe | Lasinen sekoituskannu on valmistettu erityisestä erittäin hyvin kuumuutta kestävästä borosilikaattilasista |

## Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.
Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.
→ *Kuva* **2**

| | |
|---|---|
| A | Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone |
| B | Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone |
| C | Valmistussarjaan MUM4 kuuluva yleiskone |

## Varusteen kokoaminen

Noudata kuvaohjeita.
→ *Kuva* **3** - **5**

## Elintarvikkeiden käsittely

Noudata kuvaohjeita.
→ *Kuva* **6** - **11**

## Ainesten lisääminen

Noudata kuvaohjeita.
→ *Kuva* **12** - **13**

## Sekoituskannun tyhjentäminen

Noudata kuvaohjeita.
→ *Kuva* **14** - **15**

## Varusteiden ja osien puhdistus

- Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.
  → *Kuva* **16**

## Varusteen purkaminen

Noudata kuvaohjeita.
→ *Kuva* **17** - **21**

# Reseptit

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

### Reseptit

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.
→ *Kuva* **22**

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

**Huomautus**

Käytön rajoitukset:

- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- Älä hienonna aineksia kuten manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- 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.

| Resepti | Ainekset | Käsittely |
|---|---|---|
| Banaanipirtelö | ■ 160 g banaania<br>■ 50 g vanilja- tai sitruunajäätelöä<br>■ 1 pussi vaniljasokeria<br>■ 250 ml maitoa | ■ Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa maksimiteholla 7 (4) 5-10 sekuntia.<br>■ Kytke tehosekoitin pois päältä ja lisää loput ainekset. |

| Resepti | Ainekset | Käsittely |
|---|---|---|
| | | ■ Sekoita aineksia 1 minuutti maksimiteholla 7 (4). |

| Resepti | Ainekset | Käsittely |
|---|---|---|
| Viinirypälesmoothie | ■ 250 g vihreitä viinirypäleitä<br>■ 25 g nuorta pinaattia<br>■ 100 g jäisiä banaaninpaloja<br>■ 200 ml kylmää vihreää teetä (lapsille sopivaa) | ■ Kaada sekoituskannuun vähän teetä.<br>■ Laita kaikki ainekset sekoituskannuun ja lisää jäljellä oleva tee joukkoon.<br>■ Sekoita aineksia maksimiteholla 7 (4), kunnes smoothie on valmista. |

## Toimintahäiriöiden korjaaminen

**Laite hurisee.**

Terä on jumittunut tai raskasliikkeinen.

- ▸ Käännä kiertovalitsin asentoon ○ off.
- ▸ Avaa jumiutunut kohta.

**Nestettä valuu teräosasta.**

Sekoituskannun ja teräosan välinen tiiviste puuttuu.

1. Aseta tiiviste teräosaan.
2. Kierrä teräosaa mitta-astian avulla suuntaan LOCK.

✔ Merkinnät ● ja ▲ ovat kohdakkain.



Painettu 100 % kierrätyspaperille

## Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- con piezas y accesorios originales.
- para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
- Para picar cubitos de hielo.

- 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.
- 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.
- Llenar como máximo 400 ml de alimentos calientes o espumosos.
- Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- No inclinarse sobre el aparato.

## Evitar daños materiales

- No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej. huesos.
- 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.

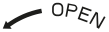
## Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.
→ *Fig.* **1**

| | |
|---|---|
| 1 | Cuchilla |
| 2 | Junta |
| 3 | Vaso de la batidora |
| 4 | Escala |
| 5 | Tapa con boca de llenado |
| 6 | Ranura para cuchilla |
| 7 | Vaso medidor |

## Símbolos

| Símbolo | Descripción |
|---|---|

| Símbolo | Descripción |
|---|---|
| | Montar el vaso de la batidora ▼ y girarlo ● |
| | Introducir la cuchilla ▲ y apretarla ●. |
| | Bloquear el vaso medidor y la cuchilla. |
|   | Desbloquear el vaso medidor y la cuchilla. |
| ThermoSafe | El vaso de la batidora es de un tipo particular de vidrio, vidrio de borosilicato, que es especialmente resistente al calor. |

## 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.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5 |
| B | Robot de cocina de la serie MUMS2 |
| C | Robot de cocina de la serie MUM4 |

## Armar el accesorio

Seguir las instrucciones gráficas.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Procesar los alimentos

Seguir las instrucciones gráficas.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Agregar o reponer ingredientes

Seguir las instrucciones gráficas.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Vaciar el vaso de la batidora

Seguir las instrucciones gráficas.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Limpiar los accesorios y las piezas

- Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.
  → *Fig.* **16**

## Desarmar el accesorio

Seguir las instrucciones gráficas.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Recetas

Aquí encontrará una selección de recetas especialmente diseñadas para su accesorio.

### Vista general de las recetas

En esta vista general se encuentran los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.
→ *Fig.* **22**

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

**Nota**

Limitaciones de cara a la elaboración:

- La batidora no puede preparar mayonesa.
- no picar ingredientes como almendras, cebollas, perejil y carne.
- 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.


Impreso sobre papel reciclado 100 %

| Receta | Ingredientes | Elaboración |
|---|---|---|
| Batido de plátano | ■ 160 g de plátano<br>■ 50 g de helado de vainilla o limón<br>■ 1 sobrecito de azúcar de vainilla<br>■ 250 ml de leche | ■ Cortar los plátanos en trozos y picarlos en la batidora en el máximo nivel de potencia 7 (4) durante 5-10 segundos.<br>■ Apagar la batidora y agregar el resto de ingredientes.<br>■ Batir los ingredientes 1 minuto al máximo nivel de potencia 7 (4). |

| Receta | Ingredientes | Elaboración |
|---|---|---|
| Batido de uvas | ■ 250 g de uvas blancas<br>■ 25 g de espinacas jóvenes<br>■ 100 g de trozos de plátano congelado<br>■ 200 ml de té verde frío (adecuado para niños) | ■ Poner un poco de té en el vaso de la batidora.<br>■ Introducir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y llenarlo con el té restante.<br>■ Batir los ingredientes al máximo nivel de potencia 7 (4) hasta que el batido esté listo. |

## Solucionar pequeñas averías

**Aparato emite un zumbido.**

La cuchilla está bloqueado o se mueve con dificultad.

- ▸ Colocar el mando giratorio en la posición ○ off.
- ▸ Retirar el elemento de bloqueo.

**Hay una fuga de líquido de la cuchilla.**

Falta la junta entre el vaso de la batidora y la cuchilla.

1. Colocar la junta de la cuchilla.
2. Girar la cuchilla con ayuda del vaso medidor en dirección LOCK.

✔ Las marcas ● y ▲ están alineadas una enfrente de la otra.

## Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para triturar cubos de gelo.

▸ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
▸ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
▸ 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.
▸ Introduzir o máximo de 400 ml de alimentos quentes ou que formem espuma.
▸ Processar os alimentos quentes com cuidado.
▸ Não se inclinar sobre o aparelho.

## Evitar danos materiais

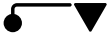
▸ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos.
▸ Não introduza objetos no copo misturador, p. ex. colher de cozinha.
▸ Antes da utilização, verifique o copo misturador quanto a corpos estranhos.

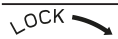
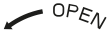
## Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.
→ *Fig.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Lâminas |
| 2 | Vedante |
| 3 | Copo misturador |
| 4 | Escala |
| 5 | Tampa com abertura de enchimento |
| 6 | Entalhe para o adaptador da lâmina |
| 7 | Copo medidor |

## Símbolos

| Símbolo | Descrição |
|---|---|
|  | Coloque o copo misturador ▼ e rode firmemente ● |

| Símbolo | Descrição |
|---|---|
| | Insira a lâmina ▲ e aperte-a bem ● |
|  | Feche o bloqueio do copo medidor e do adaptador da lâmina |
|  | Abra o bloqueio do copo medidor e do adaptador da lâmina |
| ThermoSafe | O copo misturador de vidro é feito de vidro borossilicato especial, particularmente resistente ao calor |

## Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.
Prepare o robô de cozinha como ilustrado.
→ *Fig.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5 |
| B | Robô de cozinha da série MUMS2 |
| C | Robô de cozinha da série MUM4 |

## Montar os acessórios

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **3** - **5**

## Processar os alimentos

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **6** - **11**

## Adicionar ingredientes

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **12** - **13**

## Esvaziar o copo misturador

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **14** - **15**

## Limpar acessórios e peças

- Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.
  → *Fig.* **16**

## Desmontar o acessório

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **17** - **21**

## Receitas

Aqui encontra uma seleção de receitas que foram especificamente desenvolvidas para o seu acessório.

### Vista geral das receitas

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.
→ *Fig.* **22**

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

**Nota**

Limitações ao processamento:

- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- Não triturar ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de liquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de liquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeiteiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.

| Receita | Ingredientes | Processamento |
|---|---|---|
| Batido de gelado de banana | ■ 160 g bananas<br>■ 50 g gelado de baunilha ou gelado de limão<br>■ 1 pacotinho açúcar baunilhado<br>■ 250 ml leite | ■ Corte as bananas em pedaços e triturar no misturador no nível máximo durante 7 (4) 5-10 segundos. |

| Receita | Ingredientes | Processamento |
|---|---|---|
| | | ■ Desligue o misturador e adicione os restantes ingredientes.<br>■ Misture os ingredientes 1 minuto no nível máximo 7 (4). |

| Receita | Ingredientes | Processamento |
|---|---|---|
| Smoothie de uva | ■ 250 g uvas verdes<br>■ 25 g espinafres novos<br>■ 100 g pedaços de banana congelados<br>■ 200 ml chá verde frio (adequado para crianças) | ■ Deite um pouco do chá no copo misturador.<br>■ Deite todos os ingredientes no copo misturador e acabe de encher com o chá restante.<br>■ Misture os ingredientes no nível máximo 7 (4), até que o Smoothie esteja pronto. |

## Eliminar falhas

**O aparelho zumbe.**

A lâmina está bloqueada ou movimenta-se com dificuldade.

- ▸ Coloque o seletor rotativo em ○ off.
- ▸ Remova o bloqueio.

**Sai líquido no adaptador da lâmina.**

Falta o vedante entre o copo misturador e o adaptador da lâmina.

1. Coloque o vedante no adaptador da lâmina.
2. Rode o adaptador da lâmina, com ajuda do copo medidor, no sentido LOCK.

✔ As marcas ● e ▲ estão alinhadas uma com a outra.



Impresso em papel 100% reciclado

## Ασφάλεια

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

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- Για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

▸ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
▸ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
▸ 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.
▸ Προσθέτετε το μέγιστο 400 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα.
▸ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
▸ Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.

### Αποφυγή των υλικών ζημιών

▸ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα.
▸ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο, π.χ. κουτάλα, μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
▸ Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.

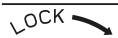
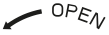
### Εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.
→ *Εικ.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Ένθετο μαχαιριού |
| 2 | Στεγανοποίηση |
| 3 | Ποτήρι μίξερ |
| 4 | Κλίμακα |
| 5 | Καπάκι με στόμιο πλήρωσης |
| 6 | Εσοχή για το ένθετο μαχαιριού |
| 7 | Κύπελλο μέτρησης |

### Σύμβολα

| Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|
| | Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης ▼ και σφίξτε το ● |

| Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|
| | Τοποθέτηση του μαχαιριού ▲ και σφίξιμο ● |
|  | Κλείσιμο της ασφάλισης του κυπέλλου μέτρησης και του ένθετου μαχαιριού |
|  | Άνοιγμα της ασφάλισης του κυπέλλου μέτρησης και του ένθετου μαχαιριού |
| ThermoSafe | Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης αποτελείται από ειδικό, ιδιαίτερα ανθεκτικό στη θερμότητα γυαλί βορίου-πυριτίου |

## Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές.
Προετοιμάστε την κουζινομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.
→ *Εικ.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Κουζινομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5 |
| B | Κουζινομηχανή της σειράς MUMS2 |
| C | Κουζινομηχανή της σειράς MUM4 |

## Συναρμολόγηση του εξαρτήματος

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.
→ *Εικ.* **3** - **5**

## Επεξεργασία των τροφίμων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.
→ *Εικ.* **6** - **11**

## Συμπλήρωση των υλικών

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.
→ *Εικ.* **12** - **13**

## Άδειασμα του δοχείου ανάμειξης

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.
→ *Εικ.* **14** - **15**

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων και των μερών

- Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
  → *Εικ.* **16**

## Αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.
→ *Εικ.* **17** - **21**

# Συνταγές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συνταγές, οι οποίες εξελίχτηκαν ειδικά για τα εξαρτήματά σας.

### Επισκόπηση συνταγών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.
→ *Εικ.* **22**

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

**Σημείωση**
Περιορισμοί για την επεξεργασία:
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- Μην τεμαχίζετε υλικά όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- 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.

| Συνταγή | Υλικά | Επεξεργασία |
|---|---|---|
| Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό | ■ 160 γρ. μπανάνες<br>■ 50 γρ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι<br>■ 1 φακελάκι βανίλια<br>■ 250 ml γάλα | ■ Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια και τεμαχίστε τες στο μίξερ στη μέγιστη βαθμίδα 7 (4) για 5-10 δευτερόλεπτα.<br>■ Απενεργοποιήστε το μίξερ και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.<br>■ Αναμείξτε τα υλικά για 1 λεπτό στη μέγιστη βαθμίδα 7 (4). |

| Συνταγή | Υλικά | Επεξεργασία |
|---|---|---|
| Σμούθι (smoothie) με σταφύλια | ■ 250 γρ. πράσινα σταφύλια<br>■ 25 γρ. σπανάκι<br>■ 100 γρ. κατεψυγμένα κομμάτια μπανάνας<br>■ 200 ml κρύο πράσινο τσάι (κατάλληλο για παιδιά) | ■ Βάλτε λίγο από το τσάι μέσα στο δοχείο ανάμειξης.<br>■ Προσθέστε όλα τα υλικά της συνταγής στο δοχείο ανάμειξης και πληρώστε με το υπόλοιπο τσάι.<br>■ Αναμείξτε τα υλικά της συνταγής στη μέγιστη βαθμίδα 7 (4), μέχρι να είναι έτοιμο το σμούθι (smoothie). |

## Αποκατάσταση βλαβών

**Η συσκευή "βουίζει".**

Το μαχαίρι είναι μπλοκαρισμένο ή κινείται δύσκολα.

- ▸ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ○ off.
- ▸ Απομακρύνετε την εμπλοκή.

**Εξέρχεται υγρό στο ένθετο μαχαιριού.**

Η στεγανοποίηση μεταξύ του δοχείου ανάμειξης και του ένθετου μαχαιριού λείπει.

1. Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού.
2. Γυρίστε το ένθετο μαχαιριού με τη βοήθεια του κυπέλλου μέτρησης προς την κατεύθυνση LOCK.

✔ Τα μαρκαρίσματα ● και ▲ είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

## Emniyet

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4 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.

▸ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
▸ Bıçak ağ□ızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
▸ 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.
▸ En fazla 400 ml sıcak veya köpüren besinler doldurun.
▸ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
▸ Cihazın üstüne doğru eğilmeyiniz.

### Maddi hasarların önlenmesi

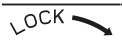
▸ Örn. kemik gibi sert parçalar içeren gıda maddeleri kullanmayın.
▸ Karıştırma kabına herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
▸ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

### Yapı parçaları

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.
→ *Şek.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Bıçak ünitesi |
| 2 | Conta |
| 3 | Karıştırma kabı |
| 4 | Ölçek |
| 5 | Dolum delikli kapak |
| 6 | Bıçak ünitesi açıklığı |
| 7 | Ölçme kabı |

### Semboller

| Sembol | Açıklama |
|---|---|
| | Karıştırma kabını yerleştirin ▼ ve çevirerek sıkın ● |
| | Bıçağı yerleştiriniz ▲ ve sabitleyiniz ● |
|   | Ölçü kabının ve bıçak ünitesinin kilidini kapatınız |
| | Ölçü kabının ve bıçak ünitesinin kilidini açınız |

| Sembol | Açıklama |
|---|---|
| ThermoSafe | Cam karıştırma kabı özel, ısıya son derece dayanıklı bor silikat camdan yapılmıştır |

## Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.
Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.
→ *Şek.* **2**

| | |
|---|---|
| A | MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu |
| B | MUMS2 serisi mutfak robotu |
| C | MUM4 serisi mutfak robotu |

## Aksesuarın birleştirilmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.
→ *Şek.* **3** - **5**

## Besinleri işleme

Resimli kılavuzu izleyiniz.
→ *Şek.* **6** - **11**

## Malzeme ilave edilmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.
→ *Şek.* **12** - **13**

## Karıştırma kabının boşaltılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.
→ *Şek.* **14** - **15**

## Aksesuar ve parçaların temizlenmesi

- Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
  → *Şek.* **16**

## Aksesuarın parçalarına ayrılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.
→ *Şek.* **17** - **21**

## Tarifler

Bu bölümde aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

### Tariflere genel bakış

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.
→ *Şek.* **22**

- 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.

**Not**

İşleme için kısıtlamalar:

- Mikser, mayonez üretemiyor.
- Badem, soğan, maydonoz ve et gibi malzemeleri parçalamayınız.
- 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.

| Tarif | Malzemeler | İşleme |
|---|---|---|
| Vanilyalı muzlu süt | ■ 160 g muz<br>■ 50 g vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma<br>■ 1 paket vanilya şekeri<br>■ 250 ml süt | ■ Muzları küçük parçalar halinde kesiniz ve mikserde maksimum kademede 7 (4) 5-10 saniye boyunca ufalayınız.<br>■ Mikseri kapatınız ve kalan malzemeleri ilave ediniz.<br>■ Malzemeleri 1 Dakika maksimum kademede 7 (4) karıştırınız. |

| Tarif | Malzemeler | İşleme |
|---|---|---|
| Üzümlü koyu kıvamlı içecek | ■ 250 g yeşil üzüm<br>■ 25 g taze ıspanak<br>■ 100 g dondurulmuş muz parçaları<br>■ 200 ml soğuk yeşil çay (çocuklar için uygundur) | ■ Çayın bir kısmını karıştırma kabına doldurunuz.<br>■ Tüm malzemeleri karıştırma kabına koyunuz ve çayın geri kalanını doldurunuz.<br>■ Malzemeleri maksimum kademede 7 (4) Smoothie hazır olana kadar karıştırınız. |

## Arızaları giderme

**Cihazdan vızıltılar geliyor.**

Bıçak bloke olmuş veya zor hareket ediyor.

- ▸ Döner şalteri ○ off konumuna getiriniz.
- ▸ Blokajı kaldırın.

**Bıçak ünitesinden sıvı sızıyor.**

Karıştırma kabı ile bıçak ünitesi arasındaki conta yok.

1. Contayı bıçak ünitesine takınız.
2. Bıçak ünitesini, ölçü kabı yardımıyla LOCK yönünde döndürünüz.

✔ ● ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.


%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

## Bezpieczeństwo

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

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- do rozdrabniania kostek lodu.

- ▸ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▸ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▸ 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.
- ▸ Wlewać do przystawki maksymalnie 400 ml gorących lub pieniących się artykułów.
- ▸ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
- ▸ Nie pochylać się nad urządzeniem.

### Zapobieganie szkodom materialnym

- ▸ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości.
- ▸ Nie wkładać do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▸ Przed użyciem miksera sprawdzić, czy nie ma w nim obcych przedmiotów.

### Części składowe

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.
→ *Rys.* **1**

| | |
|---|---|
| 1 | Nakładka tnąca |
| 2 | Uszczelka |
| 3 | Pojemnik miksera |
| 4 | Podziałka |
| 5 | Pokrywa z otworem do napełniania |
| 6 | Wycięcie na nakładkę tnącą |
| 7 | Miarka |

### Symbole

| Symbol | Opis |
|---|---|
| | Założyć pojemnik miksera ▼ i dokręcić ● |
| | Założyć nóż ▲ i dokręcić ● |

| Symbol | Opis |
|---|---|
| LOCK | Zamknąć blokadę miarki i nakładki tnącej |
| OPEN | Otworzyć blokadę miarki i nakładki tnącej |
| ThermoSafe | Szklany dzbanek miksera jest wykonany ze specjalnego, szczególnie odpornego na wysoką temperaturę szkła borowo-krzemowego |

## Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi.
Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.
→ *Rys.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5 |
| B | Robot kuchenny z serii MUMS2 |
| C | Robot kuchenny z serii MUM4 |

## Składanie wyposażenia

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **3** - **5**

## Przetwarzanie artykułów spożywczych

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **6** - **11**

## Dodawanie składników

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **12** - **13**

## Opróżnianie dzbanka miksera

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **14** - **15**

## Czyszczenie części i wyposażenia

- Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
  → *Rys.* **16**

## Rozkładanie przystawek

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **17** - **21**

## Przepisy kulinarne

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanej przystawki.

### Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowania lodów według różnych przepisów.
→ *Rys.* **22**

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

**Uwaga**

Ograniczenia przetwarzania:

- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- Nie rozdrabniać takich składników jak migdały, cebula, natka pietruszki lub mięso.
- 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.


Wydrukowano na papierze pochodzącym w 100% z recyklingu

| Przepis | Składniki | Przygotowanie |
|---|---|---|
| Shake waniliowo-bananowy | ■ 160 g banany<br>■ 50 g lodów waniliowych lub cytrynowych<br>■ 1 opakowanie cukru waniliowego<br>■ 250 ml mleka | ■ Banany pokroić na kawałki i rozdrabniać w mikserze na maksymalnym poziomie 7 (4) 5-10 sekund.<br>■ Wyłączyć mikser i dodać pozostałe składniki.<br>■ Składniki 1 minuta zmiksować na maksymalnym poziomie 7 (4). |

| Przepis | Składniki | Przygotowanie |
|---|---|---|
| Smoothie z winogron | ■ 250 g zielonych winogron<br>■ 25 g młodego szpinaku<br>■ 100 g zamrożonych kawałków banana<br>■ 200 ml zimna herbata zielona (odpowiednia dla dzieci) | ■ Wlać nieco herbaty do dzbanka miksera.<br>■ Umieścić wszystkie pozostałe składniki w dzbanku miksera i dolać resztę herbaty.<br>■ Składniki miksować na maksymalnym poziomie 7 (4), aż smoothie będzie gotowe. |

## Usuwanie usterek

**Urządzenie buczy.**

Nóż jest zablokowany lub porusza się trudem.

- ▸ Ustawić przełącznik obrotowy na ○ off.
- ▸ Usunąć blokadę.

**Z nakładki tnącej wycieka płyn.**

Brakuje uszczelki między dzbankiem miksera a nakładką tnącą.

1. Założyć uszczelkę na nakładkę tnącą.
2. Obrócić nakładkę tnącą za pomocą miarki w kierunku LOCK.

✔ Oznaczenia ● i ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

# Безпека

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
- для подрібнювання кубиків льоду.

▸ Чистячи і спорожнюючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
▸ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
▸ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
▸ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
▸ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.
▸ Не просовуйте пальців у встановлене приладдя.
▸ Ніколи не запускайте приладдя без установленої кришки.
▸ Кількість гарячих або пінистих продуктів не має перевищувати 400 мл.
▸ Гарячі продукти обробляйте обережно.
▸ Не нахиляйтеся над приладом.

## Як уникнути матеріальних збитків

▸ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки.
▸ Не встромляйте в чашу блендера жодних предметів, наприклад черпаків.
▸ Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші блендера сторонніх предметів.

## Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.
→ *Мал.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Ріжуча вставка |
| 2 | Ущільнювач |
| 3 | Чаша блендера |
| 4 | Шкала |
| 5 | Кришка з завантажувальним отвором |
| 6 | Поглиблення для ріжучої вставки |
| 7 | Мірна склянка |

## Символи

| Символ | Опис |
|---|---|
| | Установіть чашу блендера ▼ і прикрутіть її ● |
| | Вставте ніж ▲ та закрутіть ● |

| Символ | Опис |
|---|---|
| LOCK | Закривання фіксатора мірної склянки та ріжучої вставки |
| OPEN | Відкривання фіксатора мірної склянки та ріжучої вставки |
| ThermoSafe | Скляна мірна склянка виготовлена зі спеціального, особливо термостійкого боросилікатного скла |

## Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.
Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.
→ *Мал.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5 |
| B | Кухонний комбайн серії MUMS2 |
| C | Кухонний комбайн серії MUM4 |

## Як скласти приладдя

Керуйтеся графічною інструкцією.
→ *Мал.* **3** - **5**

## Обробка продуктів

Керуйтеся графічною інструкцією.
→ *Мал.* **6** - **11**

## Додавання інгредієнтів

Керуйтеся графічною інструкцією.
→ *Мал.* **12** - **13**

## Спорожнення чаші блендера

Керуйтеся графічною інструкцією.
→ *Мал.* **14** - **15**

## Очищення приладдя та деталей

- Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
  → *Мал.* **16**

## Як розібрати приладдя

Керуйтеся графічною інструкцією.
→ *Мал.* **17** - **21**

## Рецепти

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладдя.

### Огляд рецептів

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.
→ *Мал.* **22**

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

**Зауваження**

Обмеження для виконання обробки:

- Блендер не може робити майонез.
- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- 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.

| Рецепт | Інгредієнти | Обробка |
|---|---|---|
| Банановий шейк з морозивом | ■ 160 г бананів<br>■ 50 г ванільного або лимонного морозива<br>■ 1 пак. ванільного цукру<br>■ 250 мл молока | ■ Наріжте банани шматочками й подрібнюйте в блендері на максимальному ступені протягом 7 (4) 5-10 секунд.<br>■ Вимкніть блендер і додайте решту інгредієнтів. |

| Рецепт | Інгредієнти | Обробка |
|---|---|---|
| | | ■ Змішайте інгредієнти1 хв. на максимальному ступені 7 (4). |

| Рецепт | Інгредієнти | Обробка |
|---|---|---|
| Виноградний смузі | ■ 250 г зеленого винограду<br>■ 25 г молодого шпинату<br>■ 100 г замороженого банана шматочками<br>■ 200 мл холодного зеленого чаю (придатного для дітей) | ■ Налийте трохи чаю в чашу блендера.<br>■ Помістіть усі інгредієнти в чашу блендера і залийте рештою чаю.<br>■ Змішуйте інгредієнти на максимальному ступені 7 (4) до готовності смузі. |

## Усунення несправностей

**Прилад гуде.**

Ніж заблокований або застряг.

- ▸ Встановіть поворотний перемикач у позицію O off.
- ▸ Усуньте блокування.

**Рідина витікає з ріжучої вставки.**

Ущільнення між чашею блендера та ріжучою вставкою відсутнє.

1. Вставте ущільнення на ріжучу вставку.
2. За допомогою мірної склянки поверніть ріжучу вставку у напрямку LOCK.

✔ Позначка ● має розташуватися навпроти позначки ▲.


Надруковано на папері, на 100 % зробленому з переробленої макулатури

## Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- для измельчения кубиков льда.

- ▸ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▸ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▸ 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.
- ▸ Количество горячих или пенистых продуктов не должно превышать 400 мл.
- ▸ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▸ Не наклоняйтесь над прибором.

### Предотвращение материального ущерба

- ▸ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости.
- ▸ Не вставляйте в стакан блендера какие-либо предметы, например черпак.
- ▸ Прежде чем запускать прибор, проверьте, нет ли в стакане блендера посторонних предметов.

### Составные части

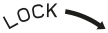
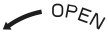
Здесь приведен обзор составных частей прибора.

→ *Рис.* 1

| | |
|---|---|
| 1 | Ножевая вставка |
| 2 | Прокладка |
| 3 | Стакан блендера |
| 4 | Шкала |
| 5 | Крышка с загрузочным отверстием |
| 6 | Выемка для вставки ножа |
| 7 | Мерный стаканчик |

### Символы

| Символ | Описание |
|---|---|

| Символ | Описание |
|---|---|
| | Установите стакан блендера ▼ и поверните до упора ● |
| | Установка ▲ и фиксация ● ножа |
|  | Закрытие фиксаторов мерного стаканчика и ножевой вставки |
|  | Снятие фиксаторов мерного стаканчика и ножевой вставки |
| ThermoSafe | Стеклянная чаша блендера изготовлена из специального, особо жаропрочного борсиликатного стекла |

## Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.
Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.
→ *Рис.* **2**

| | |
|---|---|
| A | Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5 |
| B | Кухонный комбайн серии MUMS2 |
| C | Кухонный комбайн серии MUM4 |

## Сборка принадлежностей

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **3** - **5**

## Переработка продуктов

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **6** - **11**

## Добавление ингредиентов

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **12** - **13**

## Опорожнение чаши блендера

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **14** - **15**

## Очистка принадлежностей и деталей

- Отдельные детали очищаются согласно таблице.
  → *Рис.* **16**

## Разборка принадлежности

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **17** - **21**

## Рецепты

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для ваших принадлежностей.

## Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.
→ *Рис.* **22**

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

**Заметка**

Продукты, не подходящие для переработки:

- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количеством 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.


Напечатано на бумаге, на 100 % изготовленной из вторсырья

| Рецепт | Ингредиенты | Переработка |
|---|---|---|
| Банановый коктейль с мороженым | ■ 160 г банана (-ов)<br>■ 50 г ванильного или лимонного мороженого<br>■ 1 пакетик/упаковка ванильного сахара<br>■ 250 мл молока | ■ Нарежьте бананы кусочками и измельчите в блендере в макс. режиме 7 (4) в течение 5-10 секунд.<br>■ Выключите блендер и добавьте остальные ингредиенты.<br>■ Смешайте ингредиенты 1 минута в макс. режиме 7 (4). |

| Рецепт | Ингредиенты | Переработка |
|---|---|---|
| Виноградный смузи | ■ 250 г зелёного винограда<br>■ 25 г молодого шпината<br>■ 100 г замороженного банана кусочками<br>■ 200 мл холодного зелёного чая (пригодного для детей) | ■ Налейте немного чая в чашу блендера.<br>■ Поместите все ингредиенты в чашу блендера и залейте оставшимся чаем.<br>■ Измельчайте ингредиенты в макс. режиме 7 (4), пока смузи не будет готов. |

## Устранение неисправностей

### Прибор издает гул.

Нож заблокирован или его ход затруднен.

- ▸ Установите поворотный переключатель на ○ off.
- ▸ Снимите блокировку.

### Из ножевой вставки вытекает жидкость.

Между чашей блендера и ножевой вставкой отсутствует уплотнитель.

1. Установите уплотнитель на ножевой вставке.
2. Совместите ножевую вставку с помощью мерного стаканчика в направлении LOCK.

✓ Метки ● и ▲ совмещены.

## الأمان

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

لا تستخدم الملحقات إلا:

- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- لتفتيت مكعبات الثلج.

◂ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
◂ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
◂ لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسيّ.
◂ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
◂ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.
◂ لا تمسك بالملحق المركَّب أبدًا.
◂ لا تشغِّل الملحق أبدًا دون تركيب الغطاء.
◂ عبِّئ 400 مل من المواد الغذائية الساخنة أو المكوِّنة للرغوة.
◂ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
◂ لا تنحنِ على الجهاز.

## تجنُّب الأضرار المادية

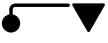
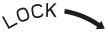
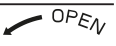
◂ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام.
◂ لا تُدخل أغراضًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.
◂ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

## الأجزاء

تجد هنا نظرةً عامة على مكوِّنات جهازك.
← *الشكل* 1

| | |
|---|---|
| 1 | مجموعة السكين |
| 2 | حلقة الإحكام |
| 3 | وعاء الخلاط |
| 4 | التدريج |
| 5 | غطاء ذو فتحة تعبئة |
| 6 | تجويف مجموعة السكين |
| 7 | كوب القياس |

## الرموز

| الرمز | الشرح |
|---|---|
|  | ركّب وعاء الخلاط ▼ وأحكم ربطه ●. |
| | أدخل السكين ▲ وأحكم ربطها ● |
|  | أغلق قفل كوب القياس ومجموعة السكين |
|  | افتح قفل كوب القياس ومجموعة السكين |
| ThermoSafe | وعاء الخلط الزجاجي مصنوع من زجاج بوروسيليكات خاص يتمتع بمقاومة عالية للسخونة |

## نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزةٍ أساسية مختلفة.
جهِّز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبيَّن في الصور.
← *الشكل* 2

| | |
|---|---|
| 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) |
| C | خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM4 |

## تجميع الكماليات

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 3 - 5

## تحضير المواد الغذائية

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 6 - 11

## إضافة المكونات

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 12 - 13

## تفريغ وعاء الخلط

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 14 - 15

## تنظيف الكماليات والأجزاء

- نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
  ← *الشكل* 16

## تفكيك الكماليات

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 17 - 21

## الوصفات

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمِّمت خصيصًا من أجل الملحق الخاص بك.

### نظرة عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكوِّنات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.
← *الشكل* 22

- لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.

**ملاحظة**

قيود التحضير:

- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.
- لا تقم بتقطيع مكونات، مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- 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.

| الوصفة | المكونات | المعالجة |
|---|---|---|
| مخفوق آيس كريم بالموز | ■ 160 ج ثمرة موز<br>■ 50 ج فانيليا أو آيس كريم الليمون<br>■ 1 عبوة سكر فانيليا<br>■ 250 مل حليب | ■ قم بتقطيع الموز إلى قطع صغيرة وافرمها في الخلاط على الدرجة القصوى لمدة 7 (4) 5-10 ثوانٍ.<br>■ أطفئ الخلاط وأضف بقية المكونات.<br>■ اخلط المكونات 1 دقيقة على الدرجة القصوى 7 (4). |

| الوصفة | المكونات | المعالجة |
|---|---|---|
| سموذي العنب | ■ 250 ج عنب أخضر<br>■ 25 ج سبانخ صغيرة<br>■ 100 ج قطع موز مجمدة<br>■ 200 مل شاي أخضر بارد (مناسب للأطفال) | ■ ضع قليلاً من الشاي في وعاء الخلط.<br>■ أضف جميع المكونات في كوب القياس واملأه بالشاي المتبقي.<br>■ اخلط المكونات على الدرجة القصوى 7 (4) حتى يصبح الاسموذي جاهزًا. |

## التغلب على الاختلالات

**الجهاز يصدر صوت طنين.**

تعرضت السكين للإعاقة أو ثقيلة الحركة.

- اضبط المفتاح الدوار على off ○.
- أزل العائق.

**السائل يتسرب من مجموعة السكين.**

عنصر الإحكام غير موجود بين وعاء الخلط ومجموعة السكين.

1. قم بتركيب عنصر الإحكام بمجموعة السكين.
2. أدر مجموعة السكين بالاستعانة بكوب القياس في الاتجاه LOCK.

✓ تتم محاذاة العلامتين ● و ▲ معًا.

# 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**

# 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

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

**8001258758** (020521)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar