



MUZ8MX2



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Das Zubehör eignet sich für die Küchenmaschine MUM8...

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM8... beachten.

Dieses Zubehör ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Der Mixer ist geeignet zum

- Mischen und Schäumen von Flüssigkeiten,
- Zerkleinern und Hacken von rohem Obst, Gemüse, Nüssen und Schokolade,
- Pürieren von Suppen, gekochtem Obst und Gemüse,
- Zubereiten von Mayonnaisen und Soßen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1

- 1 Mixerträger mit Messer
- 2 Mixerbehälter (Glas)
- 3 Deckel mit Nachfüllöffnung und Trichter

Sicherheitshinweise

Mixer nur im vollständig zusammengesetzten Zustand am Gerät aufsetzen und betreiben.

Mixer nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Mixer nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Den Mixer niemals leer betreiben.

Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Deckel muss vollständig verriegelt sein.

Glasbehälter niemals starken

Temperaturschwankungen aussetzen.

Lassen Sie Flüssigkeiten lauwarm werden,

bevor Sie diese in den Behälter gießen.

Den Deckel während der Arbeit immer mit einer

Hand festhalten. Dabei nicht über die

Nachfüllöffnung greifen!



**Verletzungsgefahr
durch scharfe Messer/
rotierenden Antrieb**

*Nie in den aufgesetzten Mixer
greifen!*

Vorbereiten

Bild 2

Achtung!

Mixer niemals ohne die Dichtung am Mixerträger zusammensetzen.

Mixer zusammensetzen:

- Mixerträger mit Dichtung so in den Mixerbehälter setzen, das sich der Strich unter der Pfeilmarkierung befindet.
- Mixerträger durch Drehung nach rechts bis zum Anschlag befestigen (**Bild 2a**).

Bedienen



Verbrühungsgefahr

*Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.
Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*

Bild 3

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Betriebsposition bringen.
- Antriebsschutzdeckel müssen angebracht sein. Auf richtige Lage achten!
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixer aufsetzen (Markierung am Gerät und am Mixer beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,75 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,75 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und durch Drehung im Uhrzeigersinn verriegeln.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Wichtiger Hinweis

Ohne den aufgesetzten Werkzeugantriebsschutzdeckel und bei unvollständig aufgesetztem Mixer schaltet das Gerät nicht ein. Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Zutaten nachfüllen

Bild 4

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Zutaten nachfüllen
oder
- Trichter am Mixerdeckel herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen
oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten. Abwarten, bis das Messer zum Stillstand kommt.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen. Dazu den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

⚠ Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Mixerträger nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht im Wasser liegen lassen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

- Mixerträger unter fließendem Wasser reinigen.
- Deckel und Mixerbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Hinweis:

Deckel kann zur Reinigung auseinander genommen werden.

Bild 5

- Trichter nach oben aus dem Deckel nehmen.
- Einsatz nach unten aus dem Deckel drücken.

Tipp:

Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben (ca. halb voll). Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe M). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Hilfe bei Störungen

Siehe dazu die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Grundgerätes.

Rezepte



Wichtiger Hinweis

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten/ flüssigen Zutaten die Drehzahl des Gerätes langsam stufenweise erhöhen, um ein Herausspritzen des Mixgutes zu vermeiden. Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern (Eiweiss und Eigelb) zubereitet werden.

Grundrezept:

- 1 Ei
- 1 gehäufter TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 200–250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 vermischen.
- Gerät auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

Heiße Schokolade

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch

- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer auf Stufe 4 vollständig zerkleinern.
- Gerät ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben. Ca. 30 Sekunden auf Stufe 4 mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch

- Bananen in Stücke schneiden und im Mixer 5–10 Sekunden zerkleinern.
- Nach Stillstand des Geräts Milch und Zutaten dazu geben und ca. 1 Minute mixen, bis die Masse schaumig ist.

Früchte-Becher

250 g Früchte (z. B.: Erdbeeren, Banane, Orange, Apfel)

50–100 g Zucker

500 ml kaltes Wasser

Eis nach Wunsch

- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixer geben und auf Stufe 4 ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

2–3 Orangen

1 Zitrone

½–1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser evtl. Eiswürfel

- Orangen und Zitrone schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) ca. 30 Sekunden auf Stufe 4 mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Rote Grütze

400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)

100 ml Sauerkirschsafft

100 ml Rotwein

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

1 Msp. Nelken (gemahlen)

1 Prise Zimt (gemahlen)

8 Blatt Gelatine

- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine auf Stufe 3 ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

The accessories are suitable for the food processor MUM8... .

Follow the operating instructions for the food processor MUM8... .

This accessory is designed for processing small amounts of food in the home and is not intended for industrial use.

The blender is suitable for

- blending and frothing liquids,
- cutting and chopping raw fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- puréeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaise and sauces.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 1

- 1 Blender holder with blade
- 2 Blender jug (glass)
- 3 Lid with feed tube and funnel

Safety Information

Blender must be completely assembled before it is attached to the appliance and operated.

Before attaching or removing the blender, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Operate the blender in the indicated operating position only.

Keep children away from the appliance.

Never operate the blender empty.

Do not operate the blender without the lid attached.

Lid must be locked correctly.

Never expose the glass container to severe temperature fluctuations.

Wait until the liquid is lukewarm before pouring it into the container.

While working, always hold the lid firmly with one hand. Do not grip the feed tube!



Risk of injury from sharp blades/rotating drive

Never place fingers in the attached blender!

Preparation

Fig. 2

Warning!

Never assemble the blender without the seal on the blender holder.

Putting the blender together:

- Insert blender holder with seal into the blender jug, ensuring that the line is under the arrow.
- Attach blender holder by rotating it as far as possible to the right (**Fig. 2a**).

Operating the appliance



Risk of scalding

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

Fig. 3

- Press release button and move swivel arm into the operating position.
- Drive covers must be attached. Ensure that they are attached properly!
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender (note mark on the appliance and on the blender) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 1.75 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.75 litres;
 - Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.
- Attach lid and lock by rotating it in a clockwise direction.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Important information

The appliance will not switch on if the tool drive cover is missing or if the blender is attached incorrectly. When working, hold the blender cover by the edge. Do not grip the feed tube!

Adding more ingredients

Fig. 4

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Add more ingredients

or

- take out the funnel on the blender cover and gradually add solid ingredients via the feed tube

or

- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch. Wait until the blade has come to a standstill.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.
- Take the lid off the blender jug. Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use.

Cleaning and servicing



Risk of injury from sharp blades

*Do not touch blender blades with bare hands.
Clean them with a brush.*

Warning!

*Do NOT use abrasive cleaning agents.
Do not wash blender holder in the dishwasher or leave it in water.*

It is recommended to clean the blender immediately after use.

- Clean blender holder under running water.
- Lid and blender jug can be washed in the dishwasher.

Note:

Lid can be disassembled for cleaning.

Fig. 5

- Pull funnel upwards out of the lid.
- Press insert downwards out of the lid.

Tip:

Pour water with a little washing-up liquid into the attached blender (approx. half full).

Switch on the blender for several seconds (setting M). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting

See the instructions in the operating instructions for the base unit.

Recipes



Important information

When processing liquids/liquid ingredients, slowly increase the speed of the appliance in stages to prevent the food from shooting out. When working, hold the blender cover by the edge.

Mayonnaise

Note: Mayonnaise can be prepared in the blender with whole eggs (egg white and egg yolk) only.

Basic recipe:

- 1 egg
- 1 heaped tsp. mustard
- 1 tsb. vinegar or lemon juice
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 200–250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 2.
- Switch the appliance to the highest setting, pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: Double the quantity of the basic recipe.

Hot chocolate

50–75 g/2–3 fl oz cooled cooking chocolate

½ l/18 fl oz hot milk

Whipped cream and grated chocolate as required

- Cut cooking chocolate into pieces (approx. 1. cm) and chop up completely in the blender on setting 4.
- Switch off appliance and add the milk through the funnel. Blend for approx. 30 seconds on setting 4.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana ice shake

2–3 bananas

2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream

2 packet of vanilla sugar

½ l milk

- Cut bananas into pieces and chop up in the blender for 5–10 seconds.
- When the appliance has come to standstill, add milk and ingredients and blend for approx. 1 minute until the mixture is frothy.

Fruit sundae

250 g/8 oz fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)

50–100 g sugar

500 ml/18 fl oz cold water

Ice as required

- Peel fruit and cut into pieces
- Put all ingredients (except ice) in the blender and blend on setting 4 for approx. 1 minute.
- Serve with the ice cream

Sportsman's cocktail

2–3 oranges

1 lemon

½–1 tbs. sugar or honey

¼ l/9 fl oz apple juice

¼ l mineral water and ice cube if required

- peel oranges and lemon, cut into pieces.
- Blend ingredients (except apple juice and mineral water) for approx. 30 seconds on setting 4.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes

Red fruit pudding

400 g/14 oz fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)

100 ml/3½ fl oz sour cherry juice

100 ml/3½ fl oz red wine

80 g sugar

1 packet of vanilla sugar

2 tbs. lemon juice

1 pinch of cloves (ground)

1 pinch of cinnamon (ground)

8 gelatine leaves

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend hot fruit and gelatine on setting 3 for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM8... .

Respectez la notice d'utilisation du robot ménager MUM8... .

Cet accessoire a été conçu pour traiter les quantités habituelles d'un foyer et n'est pas destiné à des activités professionnelles.

Le mixeur convient aux tâches suivantes :

- Mixer et faire mousser les liquides.
- Broyer et hacher les fruits crus, les légumes, les noix et le chocolat.
- Réduire en purée les soupes, les fruits et légumes cuits.
- Préparer des mayonnaises et des sauces.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Fig. 1

- 1 Support du mixeur
- 2 Verseuse du mixer (verre)
- 3 Couvercle avec ouverture pour ajout et entonnoir

Consignes de sécurité

Ne posez le mixeur sur l'appareil et ne le faites fonctionner qu'après l'avoir entièrement monté.

Ne posez ou retirez le mixeur qu'après que le moteur se soit immobilisé et avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Ne faites marcher le mixeur que dans la position de service indiquée.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

Ne faites jamais tourner le mixeur à vide.

N'utilisez le mixeur qu'après avoir posé le couvercle dessus.

Le couvercle doit être entièrement verrouillé.

N'exposez jamais la verseuse en verre à de fortes variations de température.

Attendez que les liquides aient tiédi avant de les verser dans la verseuse.

Pendant le travail, tenez toujours fermement le couvercle d'une main. Ne placez pas les doigts au-dessus de l'ouverture pour ajout.



Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/ l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !

Préparatifs

Fig. 2

Attention !

N'assemblez jamais le mixeur sans le joint situé contre le support du mixeur.

Assembler le mixeur :

- Placez le support de mixeur avec le joint dans la verseuse de sorte que le trait se trouve sous le marquage fléché.
- Tournez le support de mixeur à droite jusqu'à la butée pour le fixer (**Fig. 2a**).

Utilisation



Risque de vous ébouillanter !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.

Fig. 3

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras basculant en position de service.
- Mettez en place les couvercles protégeant le mécanisme d'entraînement. Vérifiez si la position est correcte !
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le mixeur en place (tenez compte du repère sur l'appareil et sur le mixeur) et faites-le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,75 litre;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,75 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 100 grammes.
- Posez le couvercle et verrouillez-le par rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.



Remarque importante

Sans le couvercle protégeant l'entraînement d'accessoire et si le mixeur n'a pas été entièrement posé, l'appareil ne démarre pas. Pendant le travail, tenez le couvercle du mixeur par le bord. Ne placez pas les doigts au-dessus de l'ouverture pour ajout.

Rajouter des ingrédients Figure 4

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
 - Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
 - Rajouter des ingrédients
- ou
- enlevez l'entonnoir du couvercle du mixeur et versez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout
- ou
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif. Attendez que la lame se soit immobilisée.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez le couvercle du bol mixeur. Pour ce faire, tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre et détachez-le.

Un conseil: il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien



Risque de blessure avec les lames tranchantes !

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.
Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

⚠ Attention !

*N'utilisez pas de détergent abrasif.
Ne mettez pas le support de mixeur au lave-vaisselle et ne le laissez pas immergé dans l'eau.*

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation.

- Nettoyez le support de mixeur sous l'eau du robinet.
- Le couvercle et la verseuse vont au lave-vaisselle.

Remarque:

Le couvercle peut se démonter pour le nettoyer.

Fig. 5

- Sortez l'entonnoir par le haut du couvercle.
- Poussez l'insert pour le sortir par le bas du couvercle.

Un conseil :

Un conseil : versez de l'eau additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bol mixeur en place (remplissez-le à moitié).

Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position M). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes

Voir à ce sujet les instructions figurant dans la notice d'utilisation de l'appareil de base.

Recettes



Remarque importante

Lorsque vous traitez des liquides/ingrédients liquides, haussez lentement la vitesse de l'appareil, par étapes, pour empêcher les ingrédients à mélanger de jaillir et d'éclabousser. Pendant le travail, tenez le couvercle du mixeur par le bord.

Mayonnaise

Remarque : avec le mixeur, vous pouvez préparer la mayonnaise uniquement avec des œufs entiers (le blanc et le jaune).

Recette de base :

- 1 œuf
 - 1 cuillère à café bombée de moutarde
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de sucre
 - 200–250 ml huile
- Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes, avec le robot réglé sur le niveau 2.
- Réglez l'appareil sur la vitesse la plus élevée. Versez l'huile par l'entonnoir et mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

Quantité maximale : doublez les quantités de la recette de base.

Chocolat chaud

50–75 g de chocolat froid en tablette

½ l de lait très chaud

Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût

- Partagez le chocolat de ménage en morceaux d'env. 1 cm et broyez-les complètement dans le mixeur réglé sur le niveau 4.
- Éteignez l'appareil et versez le lait par l'entonnoir. Mélangez env. 30 secondes sur le niveau 4.
- Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

Milk-shake à la banane

2–3 bananes

2–3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron

2 sachet de sucre vanillé,

½ l de lait

- Découpez les bananes en morceaux et broyez pendant 5–10 secondes au mixeur.
- Après que le mixeur s'est immobilisé, ajoutez le lait et les ingrédients, puis mixez pendant env. 1 minute jusqu'à faire mousser le mélange.

Cocktail de fruits

250 g de fruits (par ex. des fraises, bananes, oranges, pommes)

50–100 g de sucre

500 ml d'eau froide

Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- Versez tous les ingrédients (sauf la glace) dans le mixeur, réglez sur le niveau 4 et mixez pendant env. 1 minute.
- Servez, en accompagnant éventuellement de glace.

Cocktail du sportif

2–3 oranges

1 citron

½–1 cuillère à soupe de sucre ou de miel

¼ l de jus de pomme

¼ l d'eau minérale, glaçons éventuellement

- Pelez les oranges et le citron, découpez-les en morceaux.
- Mélangez les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) pendant environ 30 secondes sur le niveau 4.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.

Compote de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)

100 ml de jus de griottes

100 ml de vin rouge

80 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé,

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulue)

8 feuilles de gélatine

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mélangez les fruits chauds et la gélatine pendant environ 1 minute sur le niveau 3.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

Un conseil : la compote de fruits rouges est délicieuse accompagnée de crème fouettée ou de crème à la vanille.

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM8... .

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM8... .

Questo accessorio è costruito per la lavorazione di quantità usuali nella famiglia e non è destinato all'uso professionale.

Il frullatore è idoneo per

- miscelare e lavorare a schiuma liquidi,
- sminuzzare e tritare frutta cruda, verdura, noci e cioccolato,
- fare purè di minestre, frutta e verdure cotte,
- preparare maionese e salse.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 1

- 1 Supporto frullatore con lame
- 2 Bicchiere del frullatore (vetro)
- 3 Coperchio con apertura di aggiunta e imbuto

Istruzioni di sicurezza

Applicare il frullatore sull'apparecchio ed usarlo solo nello stato di montaggio completo.

Applicare o rimuovere il frullatore solo ad ingranaggio fermo e spina di alimentazione estratta.

Usare il frullatore solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Non fare mai funzionare il frullatore a vuoto.

Usare il frullatore solo con il coperchio applicato.

Il coperchio deve essere bloccato completamente.

Non esporre mai i contenitori di vetro a forti variazioni di temperatura.

Fate raffreddare i liquidi finché non sono tiepidi, prima di versarli nel contenitore.

Durante il funzionamento mantenere sempre il coperchio con una mano.

Non afferrarlo sull'apertura d'aggiunta ingredienti!



Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

Preparazione

Figura 2

Attenzione!

Non montare mai il frullatore senza la guarnizione sul supporto frullatore.

Comporre il frullatore:

- Mettere il supporto frullatore con la guarnizione nel bicchiere del frullatore in modo che la tacca si trovi sotto la freccia di riferimento.
- Fissare il supporto frullatore mediante rotazione verso destra fino all'arresto (figura 2a).

Uso



Pericolo scottature

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Figura 3

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
- I coperchi di sicurezza ingranaggi devono essere applicati. Attenzione alla posizione corretta!
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il frullatore (osservare il riferimento sull'apparecchio e sul frullatore) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,75 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,75 litri;
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e bloccarlo mediante rotazione in senso orario.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Avvertenza importante

Senza il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio utensile applicato e in caso di frullatore applicato in modo incompleto, l'apparecchio non va in funzione. Durante il funzionamento mantenere fermo sul bordo il coperchio del frullatore. Non afferrarlo sull'apertura d'aggiunta ingredienti!

Aggiungere ingredienti **Figura 4**

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
 - Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
 - Aggiungere gli ingredienti oppure
 - estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio del frullatore e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta
- oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante. Attendere finché la lama non si è fermata.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore. Ruotare a tal fine il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

Consiglio: il frullatore deve essere lavato preferibilmente subito dopo l'uso.

Pulizia e cura



Pericolo ferite da lame taglienti

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

⚠ Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Non lavare il supporto frullatore nella lavastoviglie e non lasciarlo in acqua. È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso.

- Lavare il supporto frullatore sotto acqua corrente.
- Il coperchio ed il bicchiere del frullatore possono essere lavati in lavastoviglie.

Avvertenza:

Per il lavaggio il coperchio può essere smontato.

Figura 5

- Estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio tirandolo verso l'alto.
- Spingere l'inserto fuori dal coperchio premendo da sotto.

Consiglio:

introdurre acqua con un poco di detersivo per piatti nel frullatore montato (riempire ca. a metà). Accendere il frullatore per qualche secondo (grado M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Rimedio in caso di guasti

Vedi a tal fine le istruzioni nel libretto istruzioni dell'apparecchio base.

Ricette



Avvertenza importante

Nella lavorazione di ingredienti liquidi/fluidi, aumentare lentamente un poco per volta la velocità dell'apparecchio, per evitare l'uscita di spruzzi del frullato. Durante il funzionamento mantenere fermo sul bordo il coperchio del frullatore.

Maionese

Avvertenza: la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere (tuorlo e albume).

Ricetta base:

1 uovo
1 cucchiaino colmo di senape
1 cucchiaino di aceto o succo di limone
1 pizzico sale
1 pizzico di zucchero
200–250 ml olio
Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità 2.
- Commutare l'apparecchio alla velocità massima, versare l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Cioccolata calda

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato

½ l di latte molto caldo

Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità 4.
- Spegnere l'apparecchio ed aggiungere il latte attraverso il bicchierino dosatore. Miscelare per ca. 30 secondi alla velocità 4.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2–3 banane

2–3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustina zucchero vanigliato

½ l di latte

- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5–10 secondi nel frullatore.
- Quando l'apparecchio si è fermato, aggiungere latte ed ingredienti e frullare per ca. 1 minuto, finché la massa non diventa schiumosa.

Frullato di frutta mista

250 g frutta (per es.: fragole, banane, arance, mele)

50–100 g zucchero

500 ml acqua freddo

Ghiaccio a volontà

- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel frullatore e frullare per ca. 1 minuto alla velocità 4.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

Cocktail dello sportivo

2–3 arance

1 limone

½–1 cucchiaino di zucchero o miele

¼ l succo di mele

¼ l di acqua minerale event. cubetti di ghiaccio

- Sbucciare arance e limoni, spezzettarli.
- Frullare gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) per ca. 30 secondi alla velocità 4.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.

Dessert di frutti

400 g frutta (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)

100 ml succo di amarena

100 ml vino rosso

80 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

2 cucchiaini succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

8 fogli di gelatina

- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti molto caldi e la gelatina alla velocità 3 per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

Consiglio: il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.

Con riserva di modifiche.

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM8... .

De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM8... in acht nemen.

Dit toebehoren is vervaardigd voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en is niet bedoeld voor zakelijk gebruik.

De mixer is geschikt voor

- mixen en kloppen van vloeistoffen,
- fijnmaken en hakken van ongekookt fruit, groente, noten en chocolade,
- pureren van soep, gekookt fruit en gekookte groente,
- bereiden van mayonaise en sausen.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 1

- 1 Mixerhouder met mes
- 2 Mixkom (glas)
- 3 Deksel met vulopening en trechter

Veiligheidsvoorschriften

Mixer alleen in volledig samengebouwde toestand op het apparaat plaatsen en gebruiken.

Mixer alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Mixer alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

De mixer nooit zonder ingrediënten gebruiken.

Mixer alleen met aangebracht deksel gebruiken.

Deksel moet volledig vergrendeld zijn.

Glazen kom niet blootstellen aan sterke temperatuurverschillen.

Laat de vloeistoffen lauw worden voordat u ze in de kom doet.

Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Niet in de vulopening grijpen!



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen!

Vorbereiden

Afb. 2

Attentie!

Mixer nooit zonder afdichting op de mixerhouder aanbrengen.

Mixer in elkaar zetten:

- Mixerhouder met afdichting zodanig in de mixkom plaatsen dat de streep onder de markeringspijl staat.
- Mixerhouder bevestigen door deze naar rechts tegen de aanslag te draaien (**Afb. 2a**).

Bedienen



Risico van brandwonden

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Afb. 3

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de bedrijfsstand zetten.
- Aandrijvingsbeschermdeksels moeten zijn aangebracht. Op de juiste positie letten!
- Het beschermdeksel van de mixeraan-drijving verwijderen.
- Mixer aanbrengen (markeringen op het apparaat en op de mixer in acht nemen) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen.
 - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,75 liter;
 - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,75 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 100 gram.
- Deksel aanbrengen en vergrendelen door hem tegen de klok in te draaien.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Belangrijke aanwijzing

Het apparaat schakelt niet in wanneer het veiligheidsdeksel van de hulpstukaandrijving niet is aangebracht en de mixer niet goed is bevestigd. Houd het mixerdeksel aan de rand vast tijdens het mixen. Niet in de vulopening grijpen!

Ingrediënten toevoegen

afb. 4

- Apparaat uitschakelen met de draai-schakelaar.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Ingrediënten toevoegen of
- de trechter in het mixerdeksel verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje in de vulopening doen of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draai-schakelaar. Wachten tot het mes tot stilstand is gekomen.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen van de mixkom. Daartoe het deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reinigen en onderhoud



Verwondingsgevaar door scherpe messen

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

⚠ Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Mixerhouder niet in de afwasautomaat reinigen en niet in water laten liggen.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

- Mixerhouder reinigen onder stromend water.
- Deksel en mixkom kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

N.B.:

Deksel kan voor het reinigen uit elkaar worden genomen.

Afb. 5

- Trechter naar boven uit het deksel nemen.
- Inzetstuk naar beneden uit het deksel drukken.

Tip:

Doe een afwassopje in de aangebrachte mixer (ca. half vol).

Schakel de mixer enkele seconden in (stand M). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Hulp bij storingen

Zie daartoe de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van het basisapparaat.

Recepten



Belangrijke aanwijzing

Bij het verwerken van vloeistof/ vloeibare ingrediënten het toerental van het apparaat langzaam en stapsgewijs verhogen om te voorkomen dat de vloeistof eruit spat. Houd het mixerdeksel aan de rand vast tijdens het mixen.

Mayonaise

N.B.: In de mixer kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.

Basisrecept:

- 1 ei
- 1 volle TL mosterd
- 1 eetlepel azijn of citroensap
- 1 snufje zout
- 1 beetje suiker
- 200–250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op stand 2.
- Het apparaat op de hoogste stand schakelen, de olie in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

Maximale hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.

Hete chocolade

50–75 g gekoelde chocolade in blokvorm

½ l hete melk

slagroom en chocoladevlokken naar wens

- Blokchocolade in stukken (ca. 1 cm) snijden en volledig fijnmaken met de mixer op stand 4.
- Apparaat uitschakelen en de melk toevoegen via de trechter.
Ca. 30 seconden mixen op stand 4.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.

Bananen-ijs-shake

2–3 bananen

2–3 volle EL vanille-ijs of citroenijs.

2 pakje vanillesuiker

½ l melk

- Bananen in stukken snijden en 5–10 seconden fijnmaken met de mixer.
- Nadat het apparaat tot stilstand is gekomen de melk en de ingrediënten toevoegen en ca. 1 minuut mixen tot een schuimende massa is ontstaan.

Vruchtenmix

250 g fruit (bijv. aardbeien, banaan,

sinaasappel, appel)

50–100 g suiker

500 ml koud water

Ijs naar wens

- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve het ijs) in de mixer doen en ca. 1 minuut mixen op stand 4.
- Eventueel samen met het ijs serveren.

Sportcocktail

2–3 sinaasappels

1 citroen

½–1 EL suiker of honing

¼ l appelsap

¼ l mineraalwater, eventueel ijsblokjes

- Sinaasappels en citroen schillen, in stukken snijden.
- Ingrediënten (behalve appelsap en mineraalwater) ca. 30 seconden mixen op stand 4.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort mixen tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.

Watergruwel

400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)

100 ml sap van zure kersen

100 ml rode wijn

80 g suiker

1 pakje vanillesuiker

2 EL citroensap

1 mespuntje gemalen kruidnagelen

1 snuffe gemalen kaneel

8 blaadjes gelatine

- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Hete vruchten en gelatine ca. 1 minuut mixen op stand 3.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

Tip: Watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

Tilbehøret er egnet til køkkenmaskinen MUM8...

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUM8...

Dette tilbehør er konstrueret til at klare almindelige mængder; den er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

Blendere er velegnet til

- blanding af væsker,
- finhakning og hakning af rå frugt, grøntsager, nødder og chokolade,
- purering af supper, kogt frugt og grønt,
- blanding af mayonnaise og sovs.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 1

- 1 Blenderholder med kniven
- 2 Blenderbeholder (glas)
- 3 Låg med påfyldningsåbning og tragt

Sikkerhedsanvisninger

Blenderen skal være helt samlet, når den sættes på og bruges på maskinen.

Blenderen skal stå stille og netstikket være trukket ud, når kormøllen sættes på eller tages af maskinen.

Blenderen må kun bruges i den angivne driftsposition.

Hold børn borte fra apparatet.

Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

Låget skal altid være sat på blenderen, når den bruges.

Låget skal være låst rigtigt fast.

Glasbeholderen må aldrig udsættes for stærke temperatursvingninger.

Lad væsker blive lunkne, inden de kommes i beholderen.

Hold altid fast på låget med en hånd, når blenderen kører. Hold ikke hånden hen over påfyldningsåbningen!



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Forberedelse

Billede 2

Pas på!

Samle aldrig blenderen uden pakning på blenderfoden.

Samle blender

- Anbring blenderfoden med pakning i blenderbeholderen på en sådan måde, at stregen befinder sig under pilmarkeringen.
- Fastgør blenderfoden ved at dreje den helt til højre (**Billede 2a**).

Betjening



Fare for forbrænding

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg. Påfyld max. 0,75 liter varm eller skummende væske.

Billede 3

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i driftsposition 6.
- Lågene skal være sat på. Kontrollér, at alle delene sidder rigtigt!
- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Sæt blenderen på (overhold markeringen på apparatet og blenderen) og drej den helt mod venstre.
- Påfyld ingredienserne.
 - Max. mængde flydende konsistens = 1,75 liter;
 - Max. mængde skummende eller varm væske = 0,75 liter;
 - Optimal mængden fast konsistens = 100 gr.
- Sæt låget på og drej det til højre, hvorved det låses fast.
- Stil grebet på det ønskede trin.



Vigtige råd

Maskinen tænder ikke, hvis blenderen er sat forkert på og drevbeskyttelseslåget til værktøj ikke er sat på. Hold fast i blenderlåget, når blenderen er fyldt helt op. Hold ikke hånden hen over påfyldningsåbningen!

Påfyldning af flere ingredienser Billede 4

- Sluk for maskinen med grebet.
 - Drej låget mod venstre og tag det af.
 - Påfyld ingredienser
- eller
- fjern tragten fra blenderlåget og påfyld ingredienserne lidt ad gangen
- eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
Vent, til kniven står helt stille.
- Træk stikket ud.
- Drej blenderen mod højre og tag den af.
- Tag låget af blenderbægeret.
Drej låget til venstre og tag det af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

⚠ Pas på!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Blenderfoden må ikke sættes i opvaske-maskinen og må ikke blive liggende i vand.
Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

- Rengør blenderfoden under rindende vand.
- Låg og blenderbeholder kan tåle opvaske-maskine.

Bemærk:

Låget kan skilles ad. Det letter rengøringen.

Billede 5

- Tag tragten ud af låget (opad).
- Tryk indsatsen ud af låget (nedad).

Tip:

Fyld den påsatte blender med vand tilsat en smule opvaskemiddel (ca. halv fuld). Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Hjælp i tilfælde af fejl

Se instruktionerne i brugsanvisningen til grundmodellen.

Opskrifter



Vigtige råd

Til blanding af væsker/flydende ingredienser øges hastigheden lidt ad gangen, så blenderindholdet ikke sprøjter ud. Hold fast i blenderlåget, når blenderen er fyldt helt op.

Mayonnaise

Bemærk: Hvis mayonnaise blendes i blenderbægeret, skal der altid benyttes hele æg (æggeblomme og æggehvite).

Grundopskrift:

- 1 æg
- 1 topet tsk sennep
- 1 spsk eddike eller citronsaft
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker
- 200–250 ml olie

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 2 i et par sekunder.
- Stil blenderen på højeste trin, hæld olien gennem tragten og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Varm chokolademælk

50–75 g kølet blokchokolade

½ l varm mælk

Piskefløde og revet chokolade efter ønske

- Skær chokoladen i små stykker (ca. 1 cm) og finhak den helt i blenderen (trin 4).
- Sluk for blenderen og tilsæt den varme mælk gennem tragten. Bland det hele i ca. 30 sekunder på trin 4.
- Hæld den varme chokolademælk i glas og servér flødeskum og revet chokolade efter ønske.

Banan-is-shake

2–3 bananer

2–3 toppede spsk vanilleis eller citronis

2 lille pakke vanillesukker

½ l mælk

- Skær bananerne i stykker og mas dem i blenderen i 5–10 sekunder.
- Når maskinen står stille, tilsættes mælk og ingredienser og det hele blandes i ca. 1 minut, til massen skummer.

Frugtkompot

250 g frugt (f. eks. jordbær, banan

appelsin, æble)

50–100 g sukker

500 ml koldt vand

is efter eget ønske

- Skræl frugterne og skær dem i stykker.
- Kom alle ingredienserne (undtagen is) i blenderen og bland det hele i ca. 1 minut på trin 4.
- Frugten kan f.eks. serveres til is.

Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 citron

½–1 spsk sukker eller honning

¼ l æblesaft

¼ l mineralvand evt. isterninger

- Skræl appelsinerne og citroner og skær dem i stykker.
- Bland ingredienserne (undtagen æblesaft og mineralvand) i ca. 30 sekunder på trin 4.
- Hæld æblesaften og mineralvandet i.
- Blend det hele meget kort, indtil drikken begynder at skumme.
- Hæld cocktailen i glas og servér drinken med isterninger efter ønske.

Rødgrød

400 g frugt (kirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)

100 ml usødet kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

2 spsk citronsaft

1 knivspids nelliker (pulver)

1 knivspids kanel (pulver)

8 blad husblas

- Kom husblassen i koldt vand og lad den trække i ca. 10 minutter.
- Kom alle ingredienserne (undtagen husblas) i en gryde og giv dem et opkog.
- Tryk vandet ud af husblassen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Kom den varme frugtbling og husblassen i blenderbægeret og blend det hele i ca. 1 minut på trin 3.
- Kom den færdige rødgrød i en skål, som skal være skyllet i koldt vand, og stil den til afkøling.

Tip: Rødgrøden kan serveres med flødeskum eller vanillesovs.

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8....

Ta hensyn til bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen MUM8...

Dette tilbehøret er beregnet for normale mengder som blir tilberedt i husholdningen og ikke for industrielt bruk.

Mikseren er egnet for å

- blande og skumme opp væsker
- hakke rå frukt, grønnsaker, nøtter og sjokolade
- mosing av supper, kokt frukt og grønnsaker,
- lage majones og sauser.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde 1

- 1 Miksefot med kniv
- 2 Miksebeholder (Glass)
- 3 Lokk med påfyllingsåpning og trakt

Sikkerhetshenvisninger

Mikseren må kun brukes når den er satt sammen og når den er satt på foten.

Mikseren må kun settes på og tas av igjen når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Mikseren må kun brukes i den driftsposisjonen som er vist.

Sikre maskinen for barn

Mikseren må aldri settes igang når den er tom.

Mikseren må kun brukes når lokket er satt på.

Lokket må være fullstendig låst.

Glassbeholderen må aldri utsettes for sterke temperatursvingninger.

La først væsken bli lunkent før du heller den ned i beholderen.

Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Ikke grip over påfyllingsåpningen.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Ta aldri ned i den påsatte mikseren!

Forberedning

Bilde 2

Obs!

Mikseren må aldri settes sammen uten at pakningen er satt på miksefoten.

Når mikseren skal settes sammen igjen:

- Miksefoten med pakningen må settes inn i miksebeholderen slik at streken befinner seg under markeringen.
- Miksefoten festes ved å dreie den mot høyre til anslag (**Bilde 2a**).

Betjening



Fare for skolding

Ved bearbeiding av varme ting, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

Bilde 3

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i driftsposisjonen.
- Vernedekslene for de andre drevene må være påsatt. Pass på at de er skikkelig satt på!
- Ta av vernedekslet på mikserdrevet.
- Sett mikseren på (ta hensyn til markeringen på maskinen og på mikseren) og dreid den imot klokken retning til anslag.
- Fyll på ingrediensene.
 - maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,75 liter;
 - maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,75 liter;
 - optimal mengde for bearbeiding av faste tilsetninger = 100 gram.
- Sett på lokket og lås det fast ved å dreie i klokken retning.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.



Viktig henvisning

Apparatet blir ikke slått på uten beskyttelseslokket for verktøydrevet eller dersom mikseren ikke er satt skikkelig på. Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten. Ikke grip over påfyllingsåpningen.

Påfylling av tilsetninger

Bilde 4

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Dreii lokket mot klokken retning og ta det av.
- Fyll på ingrediensene eller
- ta ut trakten på mikserlokket og fyll på faste tilsetninger litt etter litt i åpningen eller
- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren. Vent til kniven er stoppet opp.
- Trekk i støpselet.
- Dreii mikseren i klokken retning og ta den av.
- Ta lokket av miksebegeret. Dreii lokket imot klokken retning og ta det av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

Rengjøring og pleie



Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver

Miksekniven må ikke berøres med hendene. For rengjøring bør det brukes en børste.

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Miksefoten må ikke vaskes i oppvaskmaskin og må ikke bli liggende i vannet. Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken.

- Miksefoten må kun rengjøres under rennende vann.
- Lokket og miksebeholderen kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Henvisning:

Lokket kan tas fra hverandre for rengjøring.

Bilde 5

- Ta trakten ut ovenfra igjennom lokket.
- Trykk innsatsen nedover fra lokket.

Tips:

Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i mikseren (ca. halv full).

Slå mikseren på i noen få sekunder (trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Hjelp ved feil

Se henvisningene som finnes i bruksveiledningen for basismaskinen.

Oppskrifter



Viktig henvisning

Ved bearbeiding av væsker/flytende ingredienser, må turtallet på apparatet langsomt forhøyes trinnvis, for å unngå at de spruter ut av apparatet. Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

Majones

Henvisning: I denne mikseren kan du kun lage majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).

Grunnoppskrift:

- 1 egg
- 1 teskje sennep
- 1 spiseskje eddik eller sitronsaft
- 1 knivsodd salt
- 1 knivsodd sukker
- 200–250 ml olje

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 2.
- Still apparatet på det høyeste trinnet, fyll på oljen igjennom trakten og mikse så lenge inntil majonesen emulgerer.

Største mengde: dobbelt mengde av grunnoppskriften.

Varmed sjokolade

50–75 g kaldt kokesjokolade

½ l varm melk

Litt kremfløte og raspet sjokolade alt etter ønske

- Skjær kokesjokoladen i stykker (ca. 1 cm) og knus dem helt i mikseren på trinn 4.
- Slå av apparatet og hell på melken igjennom trakten. Mikse i ca. 30 sekunder på trinn 4.
- Fyll den varme sjokoladen i glass og server den alt etter ønske med vispet kremfløte og med raspet sjokolade.

Banani-shake

2–3 bananer

2–3 toppete ss vaniljeis eller sitronis

2 pk. vaniljesukker

½ l melk

- Skjær bananene i stykker og mos dem i 5–10 sekunder i mikseren.
- Etter at apparatet er stoppet opp, blandes melken og ingrediensene i og det mikses i ca. 1 minutt, inntil massen skummer.

Fruktbeger

250 g frukt (f. eks. jordbær, banan,

appelsin, eple)

50–100 g sukker

500 ml kaldt vann

Is etter ønske

- Skrell frukten og skjær den i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt isen) fylles ned i mikseren og mikses på trinn 4 i ca. 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.

Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 sitron

½–1 ss sukker eller honning

¼ l eplesaft

¼ l mineralvann, evt. isbiter

- Skrell appelsiner og sitronen, skjær dem i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) mikses i ca. 30 sekunder på trinn 4.
- Hell på eplesaften og mineralvannet
- Sett mikseren i kort tid på inntil drikken skummer.
- Hell cocktailen i glass og server etter ønske med isbiter.

Rødgrøt

400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)

100 ml kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 pk. vaniljesukker

2 ss sitronsaft

1 knivsodd nellik (malt)

1 knivsodd kanel (malt)

8 blad gelatin

- La gelatinen mykes opp i kaldt vann ca. i 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Trykk ut gelatinen og la den smelte i mikrobølgen, ikke koke.
- De varme fruktene og gelatinen mikses på trinn 3 i ca. 1 minutt.
- Fyll rødgrøten i kalde skyllete skåler og still den på et kaldt sted.

Tips: Rødgrøt smaker godt med vispet kremfløte eller vaniljesaus.

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM8... .

Följ anvisningarna till köksmaskinen MUM8... . Denna produkt är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Använd mixern endast för att bearbeta sådana mängder som är normala för ett hushåll. Mixern är lämplig för att.

- blanda och skumma upp vätskor,
- finfördela och hacka mandel, nötter, persilja och blockchoklad,
- puréa soppor, rå och kokt frukt, råa och kokta grönsaker i vätska, mixa bärssåser,
- göra majonnäs och andra såser.

Översiktstillbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild 1

- 1 Mixerhållare med kniv
- 2 Mixerbägare (glas)
- 3 Lock med påfyllningsöppning och tratt

Säkerhetsanvisningar

Montera alltid ihop mixern helt och hållet innan den sätts på köksmaskinen för att användas. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och se till att maskinen står helt stilla innan mixern sätts fast resp. Tas loss.

Mixern får endast användas när den är hopmonterad och fastsatt enligt bilderna. Låt inte barn ensamma använda produkten. Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Ha alltid locket på när mixern används. Kontrollera att locket sitter ordentligt fast. Utsätt aldrig mixerbägaren av glas för stora temperaturvariationer. Låt vätskor bli ljumma innan de hälls i bägaren. Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen över påfyllningsöppningen!



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och drivuttag som roterar

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet.

Förberedelser

Bild 2

Obs!

Tätningssringen måste alltid sättas på plats innan mixerbägaren monteras ihop.

Sätta ihop mixern:

- Sätt mixerhållaren med tätningssringen på så vis i mixerbägaren, att streckmarkeringen befinner sig under den halva pilen.
- Vrid sedan mixerhållaren medurs till stoppet så att pilhalvorna möts (**bild 2a**).

Montering och start



Risk för skållskador

När du mixer heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll därför aldrig i mera än 0,75 liter het eller skummande vätska.

Bild 3

- Tryck på låsknappen och sväng ned funktionsarmen.
- De övriga skyddslocken måste sitta på sina drivuttag. Var noga med att skyddslocken sitter fast på rätt sätt!
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- Sätt i mixern på drivuttaget (observera markeringarna på motorstativ och bägare) och vrid moturs till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren.
 - Max. mängd vätska = 1,75 liter;
 - Max. mängd skummande eller het vätska = 0,75 liter;
 - Max. mängd torra ingredienser = 100 gram.
- Sätt på locket och vrid medurs till stoppet.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.



Viktigt

Köksmaskinen går inte att starta förrän skyddslocket sitter över det drivuttag som inte används och mixern sitter fast på rätt sätt. Håll fast locket i kanten under arbetet. Håll inte handen över påfyllningsöppningen!

Om du behöver fyll på med mera ingredienser

Bild 4

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid locket moturs och ta bort det.
- Fylla på med mera ingredienser eller
- torra ingredienser: Ta bort tratten i locket och fyll på genom påfyllningsöppningen eller
- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet. Vänta sedan tills kniven står helt stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och ta av den.
- Ta bort locket från bägaren. Vrid locket moturs.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel



Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

⚠ Obs!

Använd inga starka rengöringsmedel.

Mixerhållaren får inte rengöras i diskmaskin och den får inte läggas i blöt.

Rengör mixern genast efter användning.

- Rengör mixerhållaren under rinnande vatten.
- Locket och mixerbägaren kan rengöras i diskmaskin.

Obs:

Locket kan tas isär för rengöring på följande sätt.

Bild 5

- Tryck tratten uppåt och ta ut den.
- Tryck insatsen nedåt ur locket.

Tips:

Håll ca 2 dl vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen.

Fäst locket och låt maskinen gå på hastighet M under några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Råd vid fel

Se anvisningarna i bruksanvisningen till köksmaskinen.

Recept



Viktigt

Öka hastigheten långsamt och stegvis när du bearbetar våtskor/flytande ingredienser för att förhindra att det stänker. Håll fast locket i kanten under arbetet.

Majonnäs

Obs! I denna mixer kan endast majonnäs på hela ägg (äggvita och äggula) göras.

Grundrecept:

1 ägg

1 rågad tsk fransk senap

1 tsk vinäger eller citronsaft

1 krm salt

1 krm socker

200–250 ml olja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom matoljan) på hastighet 2.
- Öka till högsta hastighet. Håll matoljan genom tratten och fortsätt blanda till jämntjock konsistens.

Maximal mängd: 2 ggr grundreceptet

Varm choklad

50–75 g kall blockchoklad

½ l mjölk

Grädde och chokladrasp enligt önskemål

- Skär blockchokladen i bitar (ca. 1 cm) och finfördela på hastighet 4.
- Stäng av maskinen och tillsätt mjölken genom tratten. Blanda ca. 30 sekunder på hastighet 4.
- Håll upp den heta chokladen på glas. Servera enligt önskemål med vispad grädde och chokladrasp.

Shake på banan och glass

2–3 bananer

2–3 rågade msk vaniljglass eller citronglass

2 tsk vaniljsocker

½ l mjölk

- Skär bananerna i bitar och finfördela dem i mixern 5–10 sekunder.
- Stäng av maskinen, Tillsätt mjölken och övriga ingredienser och blanda ca. 1 minut tills massan skummar.

Fruktbägare

250 g frukt (t. ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)

50–100 g socker

500 ml kallt vatten

Iskuber enligt önskemål

- Skala frukterna och skär fruktköttet i bitar.
- Lägg alla ingredienser (utom isbitarna) i mixern och blanda ca. 1 minut på hastighet 4.
- Servera ev. med iskuberna.

Sportdryck – citruscocktail

2–3 apelsiner

1 citron

½–1 msk socker eller honung

¼ l apelsinjuice

¼ l mineralvatten ev. isbitar

- Skala apelsinerna och citronen och skär i bitar.
- Blanda alla ingredienser (utom äppeljuice och mineralvatten) ca. 30 sekunder på hastighet 4.
- Tillsätt apelsinjuice och mineralvatten.
- Mixa en kort stund tills drinken blivit skummig.
- Håll upp sportdrycken på glas och servera ev. med iskuber.

Saftpudding

400 g frukt (hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär eller urkärnade körsbär)

100 ml vinbärssaft, koncentrerad

100 ml rödvin

80 g socker

1 tsk vaniljsocker

2 msk citronsaft

1 krm nejlikor (malda)

1 krm kanel (mald)

8 gelatinblad

- Blötlägg gelatinbladen ca. 10 minuter i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienser (utom gelatinet). Håll försiktigt över dem i mixerbägaren.
- Krama vattnet ur gelatinbladen och smält dem på svag värme i kastrull på spisen eller i form i mikrovågsugn, koka inte.
- Blanda de varma frukterna och gelatinet ca. 1 minut på hastighet 3.
- Håll upp i små skålar sköljda i kallt vatten. Ställ kallt att stelna till saftpudding.

Tips: Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad grädde eller vaniljsås.

Tämä varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM8... kanssa. Noudata yleiskoneen MUM8... käyttöohjeita. Tämä lisävaruste on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön ja määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Tehosekoitin soveltuu

- nesteiden sekoittamiseen ja vaahdotamiseen,
- raakojen hedelmien/marjojen, kasvien, pähkinöiden ja suklaan hienontamiseen ja rouhimiseen,
- keittojen, keitettyjen hedelmien/marjojen ja kasvien soseuttamiseen,
- majoneesin ja kastikkeiden valmistamiseen.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva 1

- 1 Tehosekoittimen alusta ja terä
- 2 Kulho (lasia)
- 3 Kansi, jossa täyttöaukko ja suppilo

Turvallisuusohjeet

Käytä tehosekoitinta vasta sitten, kun se on koottu valmiiksi ja kiinnitetty yleiskoneeseen. Kiinnitä tai irrota tehosekoitin vain, kun moottori on pysähtynyt ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.

Käytä tehosekoitinta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Ei lasten ulottuville.

Älä käytä koskaan tehosekoitinta tyhjänä.

Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.

Kannen tulee lukittua kunnolla kiinni.

Älä altista lasikulhoa voimakkaalle lämpötilavaihteluille.

Anna nesteiden jäähtyä haaleiksi, ennen kuin kaadat ne kulhoon.

Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni toisella kädellä. Varo laittamasta sormia täyttöaukon päälle!



Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisaava

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Alkuvalmistelut

Kuva 2

Huom.!

Älä kokoa tehosekoitinta, jos sen alustassa ei ole tiivistettä.

Tehosekoittimen kokoaminen:

- Aseta tiivisteellä varustettu tehosekoittimen alusta kulhoon niin, että viiva on nuolimerkin alapuolella.
- Kiinnitä tehosekoittimen alusta kääntämällä sitä oikealle vasteeseen asti (**kuva 2a**).

Käyttö



Palovamman vaara

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

Kuva 3

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Suojakansien on oltava kiinnitettyinä. Varmista, että ne ovat oikein paikoillaan!
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoitin koneen päälle (huomioi koneen ja jalustan merkit) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti).
- Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 1,75 litraa;
 - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,75 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikalleen ja lukitse myötäpäivään kääntämällä.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Tärkeä ohje

Varusteiden käyttöliitännän suojakannen tulee olla paikallaan ja tehosekoittimen kannen kunnolla kiinni, muutoin laite ei käynnisty. Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta. Varo laittamasta sormia täyttöaukon päälle!

Ainesten lisääminen

Kuva 4

- Pysäytä kone valitsimesta.
 - Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
 - Lisää ainekset
- tai
- poista suppilo tehosekoittimen kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta kulhoon
- tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta. Odota, kunnes terä on pysähtynyt.
 - Irrota pistotulppa pistorasiasta.
 - Irrota tehosekoitin myötäpäivään kääntäen.
 - Ota kansi pois kulhosta.
- Käännä kantta vastapäivään ja poista.

Ohje: Puhdistu tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus



Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara

*Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.*

▲ Huom.!

*Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.
Älä pese tehosekoittimen alustaa astianpesukoneessa tai jätä likoamaan veteen.
Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen.*

- Pese tehosekoittimen alusta juoksevan veden alla.
- Kannen ja kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

Ohje:

Voit purkaa kannen osiin puhdistamista varten.

Kuva 5

- Nosta suppilo pois kannesta.
- Työnnä kannen sisäosa irti kannesta.

Vinkki:

Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen (noin puolilleen) vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Katso yleiskoneen käyttöohjeet.

Ruokaohjeet



Tärkeä ohje

Kun käsittelet nesteitä tai nestemäisiä aineksia, lisää koneen tehoa vähitellen. Näin välttyä roiskumiselta. Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

Majoneesi

Huomautus: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).

Perusohje:

- 1 muna
- 1 tl sinappia
- 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus sokeria
- 2–2,5 dl öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 2.
- Kytke kone maksimi teholle, kaada öljyä hitaasti suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Kuuma suklaajuoma

50–75 g taloussuklaata

½ l kuumaa maitoa

vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa

- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa nopeudella 4.
- Kytke kone pois päältä ja kaada maito suppilon läpi. Sekoita nopeudella 4 noin 30 sekuntia.
- Annostele kuuma suklaa lasihin ja tarjoile suklaarouheen kanssa.

Banaanipirtelö

2–3 banaania

2–3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä

2 tl vaniljasokeria

½ l maitoa

- Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa 5–10 sekuntia.
- Kun kone on pysähtynyt, kaada kulhoon maito ja muut ainekset ja sekoita kuohkeaksi noin minuutin ajan.

Marjainen hedelmähyve

250 g marjoja/hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena)

appelsiini, omena)

50–100 g sokeria

5 dl kylmää vettä

jäätelöä haluttaessa

- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Lisää kaikki ainekset (paitsi jäätelö) tehosekoittimeen ja sekoita nopeudella 4 noin minuutin ajan.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.

Urheilijan sportti-cocktail

2–3 appelsiinia

1 sitruuna

½–1 rkl sokeria tai hunajaa

¼ l omenamehua

¼ l kivennäisvettä, mahd. jääpaloja

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruuna.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi omenamehua ja kivennäisvettä) nopeudella 4 noin 30 sekuntia.
- Lisää omenamehu ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa, kunnes juoma vaahtoaa.
- Annostele juoma laseihin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.

Marjakiisseli

400 g marjoja (kivettömiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

1 dl kirsikkamehua

1 dl punaviiniä

80 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

1 ripaus neilikkaa (jauhattua)

1 ripaus kanelia (jauhattua)

8 liivatelehteä

- Pane liivatelehdet liikoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivatteen kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä nopeudella 3 noin minuutin ajan.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelumaljoihin ja vie kylmään.

Ohje: Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

El presente accesorio es adecuado para su uso en combinación con el robot de cocina MUM8....

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

El presente accesorio ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo

La batidora es apropiada para

- mezclar y batir líquidos,
- triturar y picar frutas crudas, verdura, nueces y chocolate,
- hacer purés de verduras o frutas cocidas,
- preparar mayonesas y salsas.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura 1

- 1 Soporte de la batidora con cuchillas
- 2 Jarra (de cristal)
- 3 Tapa con abertura para incorporar ingredientes y embudo

Consejos y advertencias de seguridad

Montar la jarra en la base motriz y trabajar con ella sólo estando completamente montada.

Montar o retirar la jarra sólo estando la unidad motriz parada y desconectada de la red eléctrica.

Hacer funcionar la batidora sólo en la posición de trabajo mostrada.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío!

Trabajar siempre con la tapa colocada.

La tapa tiene que estar siempre bloqueada.

¡No exponer ni someter nunca la jarra de cristal a fuertes oscilaciones térmicas!

Dejar enfriar los líquidos antes de verterlos en la jarra de cristal.

Sujetar siempre la tapa con una mano durante el trabajo de la máquina. ¡No introducir nunca las manos a través de la abertura de carga de los alimentos!



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

Preparativos

Figura 2

¡Atención!

No montar nunca la jarra en el soporte sin la junta correspondiente.

Armar la batidora:

- Montar el soporte con la junta en la jarra de tal modo que la marca en forma de raya se encuentre debajo de la flecha.
- Fijar el soporte a la jarra girándolo hacia la derecha hasta el tope (**Figura 2a**).

Manejo del aparato



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo 0,75 litros de líquido caliente en la batidora.

Figura 3

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo.
- Las tapas protectoras deben estar colocadas sobre éstos. Prestar atención a la posición correcta de éstas!
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar la jarra en la máquina (prestar atención a las marcas en la base motriz y la jarra batidora) y fijarla a la misma girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
 - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 1,75 litros
 - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,75 litros;
 - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 100 gramos
- Montar la tapa y bloquearla girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.



Advertencia importante

El aparato no se conecta si la tapa protectora del accionamiento no está colocada y la jarra no está correctamente montada en el soporte. Sujeter la tapa en el borde durante el trabajo de la máquina. ¡No introducir nunca las manos a través de la abertura de carga de los alimentos!

Agregar o reponer ingredientes **Figura 4**

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Agregar o reponer ingredientes
-
- retirar el embudo de la tapa. Incorporar los ingredientes sólidos a través de la abertura de la tapa
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio. Aguardar hasta que la cuchilla se haya parado.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.
- Retirar la tapa de la jarra. Girar a tal efecto la tapa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarla.

Consejo práctico: Limpiar la jarra directamente tras concluir su uso.

Cuidados y limpieza



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

*No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.
Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.*

⚠ ¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. No lavar el soporte de la batidora en el lavavajillas. No dejarlo tampoco sumergido en el agua.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla.

- Lavar el soporte bajo bajo el chorro de agua del grifo.
- La tapa y la jarra se pueden lavar en el lavavajillas.

Advertencia:

La tapa de puede desarmar para su lavado.

Figura 5

- Extraer el embudo de la tapa empujándolo hacia arriba.
- Extraer el accesorio interior de la tapa empujándolo hacia abajo.

Consejo práctico:

Consejo práctico: Poner un poco de agua con muy poco agente lavavajillas (para lavado a mano) en la jarra montada en la base motriz. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Localización de averías

Véanse al respecto las indicaciones que se facilitan en las instrucciones de uso de la unidad motriz.

Recetas



Advertencia importante

Al elaborar líquidos o alimentos líquidos, elevar la velocidad de trabajo del aparato sólo paulatinamente, a fin de evitar que se produzcan salpicaduras. Sujeter la tapa en el borde durante el trabajo de la máquina.

Mayonesa

¡Atención! ¡En la batidora, las mayonesas sólo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara)!

Receta básica:

- 1 huevo
- 1 cucharilla colmada de mostaza
- 1 cucharilla de vinagre o zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 200–250 ml aceite

Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición de trabajo 2.
- Colocar el mando selector en la posición de máxima velocidad de trabajo, verter el aceite a través del embudo y batir hasta que la mezcla emulsione.

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica

Batido de chocolate

50–75 granos de chocolate para repostería refrigerado

½ litro de leche caliente

Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal.

- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en la jarra y ajustar la posición de trabajo 4. Triturar el chocolate completamente.
- Desconectar el aparato y verter la leche a través del embudo. Batir durante 30 segundos en la posición de trabajo 4.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

Batido de plátano

2–3 plátanos

2–3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón

2 sobrecito de azúcar de vainilla,

½ litro de leche

- Cortar los plátanos en trozos y picarlos en la batidora durante 5–10 minutos.
- Tras pararse el aparato, agregar la leche y los ingredientes. Batir durante aproximadamente un minuto hasta formar una masa esponjosa.

Copa de frutas

250 gramos de frutas (por ejemplo fresas, plátano, naranja, manzana)

50–100 gramos de azúcar

500 ml de agua fría

Helado al gusto personal

- Pelar las frutas y cortarlas en trozos.
- Poner todos los ingredientes en la jarra (excepto el helado) y batirlos en la posición de trabajo 4 durante aproximadamente un minuto.
- Servirse conjuntamente con el helado, si se desea.

Cóctel para deportistas

2–3 naranjas

1 limón

½–1 cucharada sopera de azúcar o miel

¼ litro de jugo de manzana

¼ litro de agua mineral, cubitos de hielo en caso de desearlo

- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlos en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el jugo de manzana y el agua mineral, en la posición de trabajo 4 durante aproximadamente 30 segundos.
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Batir brevemente hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desearlo.

Jalea de frutas roja

400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)

100 ml de jugo de guindas

100 ml vino tinto

80 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla,

2 cucharada sopera de zumo de limón

1 pizca de clavo molido

1 pizca de canela molida

8 láminas de gelatina

- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. diez minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.
- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas. ¡No cocerla!
- Mezclar la gelatina y las frutas calientes en la posición de trabajo 3 durante aproximadamente un minuto.
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

Sugerencia: La jalea de frutas roja se puede servir con nata montada o salsa de vainilla.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este acessório destina-se ao robot de cozinha MUM8... .

Observar as Instruções de Serviço do robot de cozinha MUM8.

Este acessório foi construído para preparação de quantidades normais no lar e não para utilização na indústria.

O misturador é ideal para

- Misturar e bater líquidos,
- Triturar e picar fruta crua, legumes, nozes e chocolate,
- Fazer puré de sopas, de fruta e de legumes cozidos,
- Preparar maioneses e molhos.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

- 1 Suporte do misturador com lâmina
- 2 Copo do misturador (vidro)
- 3 Tampa com abertura de enchimento e funil

Indicações de segurança

Assentar o misturador no aparelho e utilizá-lo só na situação de completamente montado.

Assentar ou desmontar o misturador só com o accionamento completamente parado e a ficha desligada da tomada.

Utilizar o misturador só na posição de funcionamento apresentada.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

O copo misturador nunca pode funcionar vazio.

Utilizar o misturador só com a tampa colocada.

A tampa tem que estar completamente bloqueada.

Nunca submeter o copo de vidro a grandes oscilações de temperatura.

Deixe que os líquidos fiquem mornos, antes de os deitar no copo.

Segurar sempre a tampa com uma das mãos durante o trabalho. Nunca introduzir os dedos na abertura de enchimento.



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Preparação

Fig. 2

Atenção!

Nunca montar o misturador sem o vedante colocado no suporte do misturador.

Montar o misturador:

- Montar o suporte do misturador com o vedante no copo misturador de forma que o traço se localize alinhado por baixo da seta.
- Fixar o suporte do misturador, rodando-o para a direita até ao batente (**Fig. 2a**).

Utilização



Perigo de queimaduras

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Fig. 3

- Pressionar a tecla de desbloqueamento e colocar o braço oscilante na posição de funcionamento.
- As tampas de protecção dos accionamentos têm que estar colocadas. Verificar se a posição está correcta!
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Montar o copo misturador (ter em atenção as marcações no aparelho e no copo misturador) e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até prender.
- Introduzir os ingredientes.
 - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 1,75 litros;
 - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,75 litros;
 - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 100 gramas.
- Assentar a tampa e bloqueá-la, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Regular o selector para a fase pretendida.



Indicação importante

O aparelho não liga sem a tampa de protecção do accionamento da ferramenta colocada e se o misturador não estiver completamente montado.

Segurar a tampa do copo misturador pelo bordo, durante o trabalho.

Nunca introduzir os dedos na abertura de enchimento.

Adicionar os ingredientes

Fig. 4

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Adicionar os ingredientes.

ou

- retirar o funil na tampa do copo misturador e ir adicionando lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- Introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector. Esperar, até que a lâmina esteja completamente parada.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Retirar a tampa do misturador. Para isso, rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Para a limpeza, utilizar uma escova.

⚠ Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Não lavar o suporte do misturador na máquina de lavar loiça, nem o deixar mergulhado em água.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.

- Lavar o suporte do misturador sob água corrente.
- A tampa e o copo do misturador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Indicação:

A tampa pode ser desmanchada para limpeza.

Fig. 5

- Retirar o funil da tampa, deslocando-o para cima.
- Deslocar a guarnição para baixo, pressionando-a para fora da tampa.

Sugestão:

Sugestão: Colocar água comum pouco de detergente para a loiça no copo misturador (até ca. de meio).

Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lava-gem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Ajuda em caso de anomalias

Para isso, ver as indicações nas instruções de serviço do aparelho base.

Receitas



Indicação importante

Na preparação de líquidos/ingredientes líquidos, aumentar lenta e progressivamente a rotação do aparelho, para se evitar que os produtos misturados possam salpicar. Segurar a tampa do copo misturador pelo bordo, durante o trabalho.

Maionese

Nota: No misturador só se pode fazer maioneses com ovos inteiros (clara e gema).

Receita base:

1 ovo

1 colh. de chá bem cheia de mostarda

1 colh. de sopa de vinagre ou sumo de limão

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

200–250 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo), durante alguns segundos, na fase 2.
- Ligar o aparelho para a fase de rotação mais elevada, deitar lentamente o óleo através do funil e misturar até a maionese emulsionar.

Quantidade máxima: O dobro da receita base.

Chocolate quente

50–75 g de chocolate frio em barra

½ l de leite quente

Natas batidas e raspa de chocolate a gosto

- Cortar o bloco de chocolate em pedaços (ca. 1 cm) e triturar completamente na fase 4 do misturador.
- Desligar o aparelho e adicionar o leite através do funil. Misturar durante ca. de 30 segundos na fase 4.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.

Batido de gelado de banana

2–3 bananas

2–3 colh. de sopa de gelado de baunilha ou de limão

2 pacotinho de açúcar baunilhado,

½ l de leite

- Cortar as bananas em pedaços e triturar no misturador durante 5–10 segundos.
- Depois do aparelho estar completamente parado, adicionar o leite e os ingredientes e misturar durante ca. de 1 minuto, até a massa criar espuma.

Taça de fruta

250 g de fruta (por ex. morangos, banana, laranja, maçã)

50–100 g de açúcar

500 ml de água fria

Gelo a gosto

- Descascar e partir a fruta em pedaços
- Adicionar todos os ingredientes (excepto o gelo) no misturador e misturar na fase 4 durante ca. de 1 minuto.
- Eventualmente, servir juntamente com o gelo

Cocktail para desportistas

2–3 laranjas

1 Limão

½–1 colh. de sopa de açúcar ou de mel

¼ l de sumo de maçã

¼ de l de água mineral, eventualmente cubos de gelo

- Descascar as laranjas e os limões e cortar em pedaços.
- Misturar os ingredientes (excepto o sumo de maçã e a água mineral) durante ca. de 30 segundos na fase 4.
- Adicionar o sumo de maçã e a água mineral.
- Misturar durante algum tempo até que a bebida tenha criado espuma.
- Deitar o Cocktail em copos e servir com cubos de gelo a gosto.

Sobremesa vermelha

400 g de fruta desencaroçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)

100 ml de sumo de ginja

100 ml de vinho tinto

80 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado,

2 colh. de sopa de sumo de limão

1 pitada de cravinho móido

1 pitada de canela

8 folhas de gelatina

- Demolhar a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Deixar ferver todos os ingredientes (menos a gelatina).
- Espremer a gelatina e pôr a derreter no micro-ondas, sem cozer.
- Misturar os frutos e a gelatina quentes na fase 3 durante ca. de 1 minuto.
- Deitar o preparado em tacinhas passadas por água fria e colocá-las no frigorífico.

Sugestão: Esta sobremesa fica bem também com natas batidas ou molho de baunilha.

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής MUM8... .

Τα εξαρτήματα αυτά έχουν κατασκευαστεί για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό και δεν προορίζονται για επαγγελματική χρήση.

Το μίξερ είναι κατάλληλο για

- την ανάμιξη και το άφρισμα υγρών,
- το κόψιμο και το τρίψιμο ωμών φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών και σοκολάτας,
- την πολτοποιήση σουπών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών,
- την ετοιμασία μαγιονέζας και σαλτσών.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 1

- 1 Φορέας μίξερ με μαχαίρι
- 2 Δοχείο μίξερ (γυάλι)
- 3 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών και χωνί

Υποδείξεις ασφαλείας

Τοποθετείτε στη συσκευή και λειτουργείτε το μίξερ μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το μίξερ μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση και με βγαλμένο το φιλ από την πρίζα.

Λειτουργείτε το μίξερ μόνο στην αναφερόμενη θέση λειτουργίας.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ ποτέ άδειο.

Λειτουργείτε το μίξερ μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.

Το καπάκι πρέπει να είναι πλήρως ασφαλισμένο.

Μην εκθέτετε ποτέ το γυάλινο δοχείο σε ισχυρές διακυμάνσεις θερμοκρασίας.

Αφήνετε τα υγρά να γίνονται χλιαρά, προτού τα χύσετε στο δοχείο.

Κατά την εργασία κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Μην πιάνετε πάνω στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Προετοιμασία

Εικόνα 2

Προσοχή!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ χωρίς την ταιμούχα στον φορέα του μίξερ.

Συναρμολόγηση του μίξερ:

- Τοποθετήστε τον φορέα του μίξερ με ταιμούχα στο δοχείο του μίξερ έτσι, ώστε η γραμμή να βρίσκεται κάτω από το σημάδι-βέλος.
- Στερεώστε τον φορέα του μίξερ, στρέφοντάς τον προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα (Εικόνα 2a).

Χειρισμός



Κίνδυνος ζεματίσματος

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτηρί του μίξερ με 0,75 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Εικόνα 3

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέрте τον στρεφόμενο βραχίονα σε θέση λειτουργίας.
- Τα καπάκια προστασίας κίνησης πρέπει να είναι τοποθετημένα. Προσέξτε τη σωστή θέση!
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το μίξερ (προσέξτε το σημάδι στη συσκευή και το μίξερ) και στρέψτε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
 - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 1,75 λίτρα.
 - Μέγιστη ποσότητα αφριζόντων και καυτών υγρών = 0,75 λίτρα.
 - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και ασφαλίστε το, στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.



Σημαντική υπόδειξη

Χωρίς το τοποθετημένο καπάκι προστασίας του εργαλείου κίνησης και σε μη πλήρως τοποθετημένο μίξερ η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία. Κατά την εργασία κρατάτε στην άκρη το καπάκι του μίξερ. Μην πιάνετε πάνω στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

Συμπλήρωση υλικών

Εικόνα 4

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το φαιρείτε.
- Συμπληρώστε τα υλικά ή
- βγάλτε το χωνί από το καπάκι του μίξερ και συμπληρώστε σταδιακά τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών ή
- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας. Περιμένετε, μέχρι να ακινητοποιηθεί το μαχαίρι.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρείτε το καπάκι από το ποτήρι του μίξερ. Γι' αυτό στρέψτε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσας.

⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Ο φορέας του μίξερ δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ούτε επιτρέπεται να μείνει μέσα σε νερό.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

- Καθαρίζετε τον φορέα του μίξερ κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το καπάκι και το δοχείο του μίξερ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Υπόδειξη:

Το καπάκι μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

Εικόνα 5

- Πάρτε το χωνί προς τα πάνω έξω από το καπάκι.
- Πιέστε το ένθετο προς τα κάτω έξω από το καπάκι.

Συμβουλή:

Ρίξτε μέσαστο τοποθετημένο μίξερ νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων (περ. μισογεμάτο).

Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα Μ). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλ. σχετικά τις οδηγίες στις οδηγίες χρήσης της βασικής συσκευής.

Συνταγές



Σημαντική υπόδειξη

Κατά την επεξεργασία υγρών/υγρών υλικών αυξάνετε αργά βαθμίδον τον αριθμό στροφών της συσκευής, ώστε να αποφύγετε πιτσλίσματα από τα αναμειγνυόμενα υγρά. Κατά την εργασία κρατάτε στην άκρη το καπάκι του μίξερ.

Μαγιονέζα

Υπόδειξη: Στο μίξερ μπορείτε να ετοιμάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (κρόκος και ασπράδι).

Βασική συνταγή:

1 αυγό

1 γεμάτη κ.τσ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα ζάχαρη
200–250 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 2.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στην υψηλότερη βαθμίδα, χύστε το λάδι μέσα από το χωνί και αναμίξτε, μέχρι να γαλακτοματοποιηθεί η μαγιονέζα.

Μέγιστη ποσότητα: δύο φορές τη βασική συνταγή

Καυτό ρόφημα σοκολάτας

50–75 g παγωμένη σοκολάτα (μπλοκ)

$\frac{1}{2}$ l ζεστό γάλα

Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση

- Κόψτε την κουβερτούρα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και τρίψτε την πλήρως στο μίξερ στη βαθμίδα 4.
- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και προσθέστε το γάλα μέσα από το χωνί. Αναμίξτε επί περ. 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.
- Μοιράζετε την καυτή σοκολάτα σε ποτήρια και τη σερβίρετε κατά προτίμηση με σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό

2–3 μπανάνες

2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι

2 φακ. βανίλια

$\frac{1}{2}$ l γάλα

- Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια και λιώστε αυτές στο μίξερ 5–10 δευτερόλεπτα.
- Μετά την ακινητοποίηση της συσκευής προσθέστε το γάλα και τα υλικά και ανακατέψτε επί περ. 1 λεπτό, μέχρι να είναι το μίγμα αφρώδες.

Φρουτόκρεμα με παγωτό

250 g φρούτα (π.χ. φράουλες, μπανάνες, πορτοκάλια, μήλα)

50–100 g ζάχαρη

500 ml κρύο νερό

Παγωτό κατά προτίμηση

- Καθαρίζετε τα φρούτα και τα κόβετε σε κομμάτια.

- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός του πάγου) μέσα στο μίξερ και αναμίξτε τα στη βαθμίδα 4 επί περ. 1 λεπτό.
- Σερβίρετε ενδεχομένως μαζί με το παγωτό.

Κοκτέιλ αθλητών

2–3 πορτοκάλια

1 λεμόνι

$\frac{1}{2}$ –1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι

$\frac{1}{4}$ l χυμός μήλου

$\frac{1}{4}$ l μεταλλικό νερό ενδεχ. παγάκια

- Καθαρίστε τα πορτοκάλια και το λεμόνι, κόψτε τα σε κομμάτια.
- Αναμίξτε τα υλικά (εκτός από τον χυμό μήλου και το μεταλλικό νερό) επί περ. 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.
- Προσθέτετε τον χυμό μήλου και το νερό.
- Θέτετε το μίξερ για λίγο στη στιγμιαία λειτουργία, μέχρι να αφρίσει το ποτό.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετε κατά προτίμηση με παγάκια.

Ζελέ με κόκκινα φρούτα

400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)

100 ml βυσσινάδα

100 ml κόκκινο κρασί

80 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

2 κ.σ. χυμός λεμονιού

1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)

1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)

8 φύλλα ζελατίνη

- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.
- Αναμίξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη στη βαθμίδα 3 επί 1 λεπτό περίπου.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

Συμβουλή: Ο Ζελές με κόκκινα φρούτα μπορεί να σερβιριστεί με σαντιγί ή με σάλτσα βανίλιας.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar, MUM8... mutfak robotu için kullanılabilir.

MUM8... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır.

Bu cihaz şu işlemler için uygundur:

- Sıvı malzemeleri karıştırmak ve köpürtmek.
- Çiğ sebze, meyve, fındık, ceviz ve çikolata doğramak.
- Çorba için katı malzeme, pişmiş meyve ve sebze pürelemek.
- Mayonez ve sos hazırlamak.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

- 1 Bıçaklı mikser mesnedi
- 2 Mikser kabı (cam)
- 3 Malzeme ilave etme ağız ve hunisi olan kapak

Güvenlik bilgileri

Mikseri sadece tamamen monte edilmiş durumda cihaza takınız ve çalıştırınız.

Mikser sadece tahrik sistemi (motor) dururken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken cihaza takılmalı veya çıkarılmalıdır.

Mikseri sadece bildirilmiş olan işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Mikseri sadece kapağı takılı şekilde çalıştırınız.

Kapak tamamen kilitlenmiş olmalıdır.

Cam kabı kesinlikle yoğun sıcaklık oynamalarının etkisine maruz bırakmayınız.

Sıvıları kabin içine doldurmadan önce, soğuyarak ılık olmasını bekleyiniz.

Kapağı çalışma esnasında daima bir el ile sabit tutunuz. Malzeme ilave etme deliğine elinizi sokmayınız!



Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Hazırlanması

Resim 2

Dikkat!

Mikseri kesinlikle mikser mesnedinde conta olmadan monte etmeyiniz.

Mikserin parçalarının monte edilmesi:

- Mikser mesnedini conta ile birlikte mikser kabına öyle yerleştiriniz ki, ilgili çizgi ok işaretinin altında olsun.
- Mikser mesnedini sağa doğru sonuna kadar çevirerek sabitleyiniz (**Resim 2a**).

Kullanılması



Haşlanma tehlikesi

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,75 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Resim 3

- Kilidi açma tuşuna basınız ve çevrilen kolu işletme pozisyonuna alınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapakları takılmış olmalıdır. Doğru konumda olmalarına dikkat ediniz!
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Mikseri cihaza takınız (cihazdaki ve mikserdeki işaretlere dikkat ediniz) ve saatin çalışma yönünün tersine doğru, sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
 - Azami sıvı malzeme miktarı = 1,75 litre;
 - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,75 litre;
 - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünde çevirerek kilitleyiniz.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Önemli not

Alet tahriği koruyucu kapağı takılı olmadan ve mikser komple toplanmamış şekilde takıldığında, cihaz devreye girmez. Cihaz çalışırken mikser kapağını kenarından tutunuz. Malzeme ilave etme deliğine elinizi sokmayınız!

Malzeme ilave edilmesi Resim 4

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Malzemelerin ilave ediniz veya
- mikser kapağındaki huniyi dışarı çıkarınız ve katı malzemeleri biraz biraz malzeme ilave etme deliğine doldurunuz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız. Bıçağın durmasını bekleyiniz.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Kapağı mikser kabından çıkarınız. Bunun için kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

⚠ Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Mikser mesnedini bulaşık makinesinde yıkamayınız ve suyun içinde bırakmayınız. Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

- Mikser mesnedini musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Kapak ve mikser kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bilgi:

Kapak, yıkanıp temizlenmek için parçalarına bölünebilir.

Resim 5

- Huniyi yukarı doğru kapaktan çıkarınız.
- Parçayı aşağı doğru kapaktan dışarı bastırınız.

Yararlı bilgi:

Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikserle doldurunuz (mikser yaklaşık yarıya kadar dolu olmalıdır).

Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Arıza durumunda yardım

Bunun için ana cihazın kullanma kılavuzundaki talimatlara bakınız.

Tarifler



Önemli not

Sıvıların/sıvı malzemelerin işlenmesinde, karıştırılan malzemelerin sıçramasını önlemek için cihazın devir sayısını yavaş şekilde yükseltiniz. Cihaz çalışırken mikser kapağını kenarından tutunuz.

Mayonez

Not: Mikserde mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sarısı) kullanılarak hazırlanabilir.

Temel tarif:

- 1 yumurta
- 1 dolu tatlı kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 200–250 ml likit yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye 2 kademesinde karıştırınız.
- Cihazı en yüksek kademeye alınız, yağı huniden içeri dökünüz ve mayonez emülsiyonlaşınca kadar karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi iki misli.

Çikolatalı sıcak süt

50–75 g soğutulmuş kalıp çikolata

½ lt. sıcak süt

İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları

- Blok çikolatayı taneler (yakl. 1 cm) şeklinde kesin ve mikserin içinde 4 kademesinde tamamen doğrayınız.
- Cihazı kapatınız ve huni üzerinden sütü ilave ediniz. Yakl. 30 saniye boyunca 4 kademesinde karıştırınız.
- Çikolatalı sıcak sütü bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.

Vanilyalı muzlu süt

2–3 muz

2–3 dolu çorba kaşığı vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma

2 paket vanilya şekeri,

½ l süt

- Muzları parçalar halinde kesin ve mikserin içinde 5–10 saniye doğrayınız.
- Cihaz durduktan sonra, süt ve diğer malzemeleri ilave ediniz ve malzeme kütlesi köpüklü bir kıvama gelinceye kadar, yakl. 1 dakika karıştırınız.

Meyve kasesi

250 g meyve (örn. çilek, muz, portakal, elma)

50–100 g şeker

500 ml soğuk su

İsteğe göre buz

- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve parça parça doğrayınız.
- Tüm malzemeleri (buz hariç) miksere doldurunuz ve 4 kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Sporcu kokteyli

2–3 portakal

1 limon

½–1 çorba kaşığı şeker veya bal

¼ l elma suyu

¼ l maden suyu, duruma göre küp buz

- Portakalları ve limonu soyunuz, parçalar şeklinde kesin.
- Malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) 4 kademesinde yakl. 30 saniye karıştırınız.
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri kısaca çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Kırmızı puding

400 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu, Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)

100 ml vişne suyu

100 ml kırmızı şarap

80 g şeker

1 paket vanilya şekeri,

2 çorba kaşığı limon suyu

1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)

1 tutam tarçın (öğütülmüş)

8 tabaka jelatin

- Jelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalga fırında eritiniz; kaynatmayınız!
- Sıcak meyveleri ve jelatini 3 kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

Not: Kırmızı puding, çırpılmış krema veya vanilya sosu ile yenilirse daha lezzetli olur.

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM8....

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM8....

Niniejsze urządzenie skonstruowane jest do obróbki produktów spożywczych w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Mikser przeznaczony jest do

- miksowania i ubijania płynów,
- rozdrabniania i siekania surowych owoców, jarzyn, orzechów i czekolady,
- rozcierania zup, gotowanych owoców i jarzyn,
- przygotowania majonezu i sosów.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1

- 1 Podstawa miksera z nożami
- 2 Dzbaneł miksera (szkło)
- 3 Pokrywa z otworem wyspowym i lejkiem

Wskazówki bezpieczeństwa

Na urządzenie zakładać i eksploatować tylko całkowicie zmontowany mikser.

Mikser zakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, napęd nieruchomy, a wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego.

Mikser używać tylko w przedstawionych pozycjach roboczych.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Nie włączać pustego miksera.

Mikser można używać tylko wtedy, jeżeli pokrywa jest prawidłowo założona.

Pokrywa musi być całkowicie zablokowana.

Dzbaneł ze szkła jest wrażliwy na gwałtowne zmiany temperatury.

Goące płyny proszę schłodzić przed waniem do dzbanka.

W czasie pracy zawsze przytrzymywać pokrywę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu wyspowego!



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem
Nie wkładać rąk do założonego miksera!

Przygotowanie

Rysunek 2

Uwaga!

Nie wolno nigdy montować miksera bez uszczelki na podstawie.

Montaż miksera:

- Podstawę miksera wraz uszczelką włożyć do dzbanka miksera w taki sposób, aby kreska znalazła się pod oznaczeniem strzałki.
- Zamocować podstawę miksera poprzez obrót w prawo, aż do oporu (**rysunek 2a**).

Obsługa



Niebezpieczeństwo poparzenia

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Napełniać maksymalnie 0,75 litra gorących lub pieniających płynów.

Rysunek 3

- Nacisnąć przycisk zwalniania blokady, a ramie wychylić do odpowiedniej pozycji roboczej.
- Pokrywy osłaniające nieużywane napędy muszą być założone.
Zwrócić uwagę na właściwe położenie!
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć mikser (zwracać uwagę na oznaczenie na podstawie miksera i oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki.
 - Maksymalna ilość płynnych składników = 1,75 litra;
 - Maksymalna ilość pieniających lub gorących płynów = 0,75 litra;
 - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i zablokować poprzez obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Przełącznik obrotowy nastawić na odpowiednią prędkość.



Ważna wskazówka

Jeżeli pokrywa osłaniająca napęd narzędzi nie jest założona, albo mikser nie jest prawidłowo osadzony na korpusie, wtedy urządzenie nie włącza się. Pokrywę miksera przytrzymać za brzeg w czasie pracy. Nie wkładać palców do otworu wyspowego!

Dodawanie składników**Rysunek 4**

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Pokrywę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Dodać składniki albo
- wyjąć lejek z pokrywy miksera i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wysypowy albo
- płynne składniki dodać przez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym. Zaczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera. W tym celu przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja**Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami**

Noży miksera nie należy chwycić gołymi rękoma.
Do czyszczenia noży używać szczotki.

**Uwaga!**

Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

Podstawy miksera z nożami nie wolno myć w zmywarce do naczyń, ani pozostawiać leżące w wodzie.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

- Podstawę miksera wymyć pod bieżącą wodą.
- Pokrywę i dzbanek miksera można myć w zmywarce do naczyń.

Wskazówka:

Pokrywę można rozebrać do mycia.

Rysunek 5

- Lejek wyjąć z pokrywy poprzez pociągnięcie do góry.
- Wkładkę wypchnąć z pokrywy do dołu.

Wskazówka:

Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń (do ok. połowy). Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Usuwanie drobnych usterek

Patrz również odpowiednie wskazówki w instrukcji obsługi urządzenia podstawowego.

Przepisy kulinarne**Ważna wskazówka**

Przy obróbce płynów/płynnych składników liczbę obrotów zwiększać powoli, stopniowo, aby zapobiec rozpryskiwaniu miksowanych produktów. Pokrywę miksera przytrzymać za brzeg w czasie pracy.

Majonez

Wskazówka: W mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek (żółtko i białko).

Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- 1 czubata łyżeczka musztardy
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 200–250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) przemieszać kilka sekund na zakresie 2.
- Urządzenie włączyć na najwyższy zakres, olej wlewać przez lejek małym strumieniem i tak długo miksować, aż mieszanina uzyska konsystencję majonezu.

Maksymalna ilość: dwa razy przepis podstawowy.

Gorąca czekolada

50–75 g ochłodzonej czekolady w tabliczce

½ l gorącego mleka

Bitą śmietanę i wiórki czekoladowe według uznania

- Tabliczkę czekolady pokroić na kawałki (ok. 1 cm) i rozdrobnić całkowicie w mikserze na zakresie 4.
- Wyłączyć urządzenie i dolać mleko przez lejek. Miksować ok. 30 sekund na zakresie 4.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Shake waniliowo-bananowy

2–3 banany

2–3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych

2 paczki cukru waniliowego

½ l mleka

- Banany pokroić na kawałki i rozdrobnić w mikserze 5–10 sekund.
- Po całkowitym zatrzymaniu urządzenia dodać mleko i pozostałe składniki, a następnie miksować ok. 1 minutę, aż mieszanina spieni się.

Nektar owocowy

250 g owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabko)

50–100 g cukru

500 ml zimnej wody

lody według uznania

- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodu) włożyć do miksera i miksować ok. 1 minutę na zakresie 4.
- Podawać ewentualnie z lodami.

Koktajl sportowców

2–3 pomarańcze

1 cytryna

½–1 łyżki cukru lub miodu

¼ l soku jabłkowego

¼ l wody mineralnej, ewentualnie kostka lodu

- Pomarańcze i cytrynę obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) miksować przez ok. 30 sekund na zakresie 4.
- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Krótco miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków, można podawać z kostkami lodu.

Galaretka z owocami

400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)

100 ml soku wiśniowego

100 ml czerwonego wina

80 g cukru

1 paczki cukru waniliowego

2 łyżki soku cytrynowego

1 szczypta goździka (mielonego)

1 szczypta cynamonu (mielonego)

8 płatów żelatyny

- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Wszystkie składniki (oprócz żelatyny) zagotować.
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchence mikrofalowej, nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować przez ok. 1 minutę na zakresie 3.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

Wskazówka: Galaretka z owocami smakuje doskonale z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

A tartozék a MUM8... konyhai géphez alkalmas.
Tartsa be a MUM8... konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék háztartási mennyiségek feldolgozására készült, és nem ipari alkalmazásokra.

A keverő alkalmas

- folyadékok összekeverésére és habosítására,
- nyers gyümölcsök és zöldségek,ogyoró- és diófélék valamint csokoládé felaprítására,
- levesek, főtt gyümölcsök és zöldségfélék pépesítésére,
- majonéz és különböző mártások elkészítésére.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

1. ábra

- 1 A turmix tartórésze késsel
- 2 Mixertartály (üveg)
- 3 Fedél utántöltő nyílással és tölcsérrel

Biztonsági útmutató

A turmixfeltétet csak teljesen összeszerelt állapotban szabad a készülékre helyezni és üzemeltetni.

A turmixfeltétet csak álló motor mellett, a hálózathoz kihúzott csatlakozódugónál szabad feltenni illetve levenni.

A turmixfeltétet csak a bemutatott üzemi helyzetben szabad üzemeltetni.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Üres állapotban soha ne üzemeltesse a turmixfeltétet.

A turmixfeltétet csak felhelyezett fedéllel üzemeltesse.

A fedelet teljesen reteszelve be.

Az üveg tartályt soha ne tegye ki nagy hőingadozásnak.

Várja meg, míg a folyadék langyosra hűl, csak ezután öntse a tartályba.

A fedelet a munka alatt egy kézzel mindig tartsa.

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba!



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!

Előkészítés

2. ábra

Figyelem!

A turmixfeltétet soha ne tegye a turmix tartórészére tömítés nélkül.

A turmixfeltét összeszerelése:

- A turmix tartórészét a tömítéssel úgy tegye a tartórészre, hogy a vonalka a nyíl alatt legyen.
- A turmix tartórészét ütközésig jobbra csavarva rögzítse (2a. ábra).

A készülék kezelése



Leforrázási veszély

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,75 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

3. ábra

- Nyomja meg a reteszelőgombot, és állítsa a lengőkart az üzemi helyzetbe.
- A meghajtók védőfedelei legyenek rögzítve. Ügyeljen a megfelelő helyzetre!
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixfeltétet (a készüléken és a turmixfeltéten levő jelöléseket vegye figyelembe) és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tölts be a hozzávalókat.
 - Maximálisan betölthető mennyiség folyadék hozzávalók esetén = 1,75 liter;
 - Maximálisan betölthető mennyiség habzó vagy forró folyadék hozzávalókból = 0,75 liter;
 - Optimálisan feldolgozható mennyiség szilárd hozzávalók esetén 100 gramm.
- Helyezze fel a fedelet, és az óramutató járásával megegyező irányba forgatva reteszelve.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



Fontos tudnivaló

Az eszköz-meghajtómű védőfedele nélkül, vagy ha a turmixfeltét nincs teljesen feltéve, a készülék nem kapcsol be. Munka közben a turmixfeltét fedelének peremét fogni kell. Ne nyúljon az utántöltő nyílásba!

A hozzávalók utántöltése

4. ábra

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A hozzávalók utántöltése

vagy

- vegye ki a turmixfeltét fedelénél található tölcserét, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltsse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltsse be a tölcserén keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval. Várjon, amíg a kés megáll.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.
- Vegye le a turmixpohárról a fedelet. Ehhez a fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Tipp: A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás



Sérülésveszély az éles kés miatt

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.

Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

A turmix tartórészét ne tisztítsa mosogatógépben, és ne hagyja vízben állni. Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja.

- A turmix tartórészét folyó víz alatt tisztítsa.
- A fedél és a turmixfeltét-tartó mosogatógépben mosható.

Megjegyzés:

A fedél szétszedhető mosogatóshoz.

5. ábra

- A tölcserét a fedélből felfelé vegye ki.
- A betétet nyomja ki lefelé a fedélből.

Tipp:

Töltsön egykeves mosogatószeres vizet a helyezett turmixfeltétbe (kb. félig). Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Segítség üzemzavar esetén

Ehhez lásd az alapgép használati útmutatójának utasításait.

Receptek



Fontos tudnivaló

Folyadékok/folyékony összetevők feldolgozásakor lassan, fokozatosan növelje a készülék fordulatszámát, hogy a turmixolt étel ne fröccsenjen ki. Munka közben a turmixfeltét fedelének peremét fogni kell.

Majonéz

Megjegyzés: A keverőben csak egész tojásból (tojásfehérje és tojássárgája) lehet majonézt készíteni.

Alaprecept:

- 1 tojás
- 1 púpozott evőkanál mustár
- 1 evőkanál ecet vagy citromlé
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor
- 200–250 ml olaj

A hozzávalók legyenek azonos hőmérsékletűek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 2-es fokozaton keverje el.
- A készüléket kapcsolja a legnagyobb fokozatra, az olajat a tölcserén keresztül töltsse be, és turmixolja, míg a majonéz teljesen emulgeálódik.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Forró csokoládé

50–75 g hűtött tortabevonó csokoládé

½ l forró tej tejszín és tortadara ízlés szerint

- A tömbcsokoládét darabolja fel (kb. 1 cm), és a turmixgépben 4-es fokozaton aprítsa össze.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a tölcserén keresztül adja a keverékhez a tejet. Kb. 30 másodpercig turmixolja 4-es fokozaton.
- A forró csokoládét töltsse poharakba és ízlés szerint felvert tejszínnel és tortadarával díszítve tálalja.

Banános-fagylaltos turmixital

2–3 banán

2–3 púpozott evőkanál vaníliafagylalt vagy

citromfagylalt

2 csomag vaníliás cukor

½ l tej

- Darabolja fel a banánt, majd a turmixgépben aprítsa 5–10 másodpercen át.
- Miután a készülék megállt, adja hozzá a tejet és az összetevőket, és turmixolja kb. 1 percig, míg a massa habos lesz.

Gyümölcskehely

250 g gyümölcs (pl. eper, banán, narancs, alma)

50–100 g cukor

500 ml hideg víz

ízlés szerint fagylalt

- A gyümölcsöt hámozza meg és vágja darabokra.
- Az összetevőket (a fagylalt kivételével) tegye a turmixgépbe, és 4-es fokozaton kb. 1 percig turmixolja.
- Esetleg a fagylalttal együtt tálalja.

Sportoló-koktél

2–3 narancs

1 citrom

½–1 evőkanál cukor vagy méz

¼ l almalé

¼ l ásványvíz, esetleg jégkocka

- A narancsokat és a citromot hámozza meg és vágja darabokra.
- Az összetevőket (az almalé és az ásványvíz kivételével) kb. 30 másodpercig turmixolja 4-es fokozaton.
- Öntse hozzá az almalevet és az ásványvizet.
- Rövid ideig keverje, míg az ital habos nem lesz.
- A koktélt öntse ki poharakba és ízlés szerint jégkockával tálalja.

Piros gyümölcszselé

400 g gyümölcs (magozott meggy, málna, ribizli, eper, szeder)

100 ml meggylé

100 ml vörösbort

80 g cukor

1 csomag vaníliás cukor,

2 evőkanál citromlé

1 késhegynyi szegfűszeg (őrölt)

1 csipet fahéj (őrölt)

8 levél zselatin

- A zselatint hideg vízben kb. 10 percig áztassa.
- Minden hozzávalót (a zselatin kivételével) forraljon össze.
- A zselatint nyomkodja ki és a mikrohullámú sütőben olvassza fel, ne főzze.
- A forró gyümölcsöt és a zselatint a 3-as fokozaton kb. 1 percig turmixolja.
- A gyümölcszselét töltsé hideg vízzel kiöblített tálakba és hűtse le.

Tipp: A piros gyümölcszselét felvert tejszínhabbal vagy vaníliamártással tálalja.

Цей аксесуар призначений для кухонного комбайну MUM8... .

Дотримуйтеся інструкції з використання кухонного комбайну MUM8... .

Цей аксесуар сконструйований для переробки продуктів в звичній для домашнього господарства кількості і не призначений для використання в промислових умовах.

Блендер придатний для

- перемішування та збивання в піну рідин,
- подрібнювання та січення сирих фруктів, овочів, горіхів і шоколаду,
- перетирання супів, зварених фруктів і овочів,
- приготування майонезів та соусів.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 1

- 1 Основа блендера з ножем
- 2 Чаша блендера (скло)
- 3 Кришка з отвором для завантажування і воронкою

Вказівки з безпеки

Установлювати на приладі та експлуатувати блендер можна тільки повністю складеним.

Вставляти чи знімати блендер можна тільки при повній зупинці приводу або, вийнявши штепсельну вилку із розетки

Експлуатувати блендер можна тільки в зазначеному робочому положенні.

Тримайте прилад поодаль від дітей.

Ніколи не експлуатуйте блендер порожнім.

Експлуатуйте блендер лише з закритою кришкою.

Кришка повинна бути повністю заблокованою.

Уникати завжди дії сильних температурних коливань на чашу із скла.

Перед тим як заливати рідину в чашу, охолодіть її до помірно теплої температури.

Притримуйте рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляйте при цьому рук до завантажувального отвору!



**Небезпека поранення
гострими ножами/
обертовим приводом!**

*Не встромляйте ніколи рук
до вставленого блендера!*

Підготовка

Малюнок 2

Увага!

Ні в якому разі не забувайте при складанні вставити ущільнювач на місце на основі блендера.

Складання блендеру:

- Основу блендера з ущільнювачем вставити в чашу блендера так, щоб рисочка була розташована під стрілкою.
- Закріпіть основу блендера, повернувши її вправоруч до упору (Малюнок 2а).

Робота з блендером



Небезпека опіків

*Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара.
Завантажуйте максимум
0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.*

Малюнок 3

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в робоче положення.
- Приводи повинні бути закритими захисними кришками. Прослідкуйте за тим, щоб вони були правильно встановлені!
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Установіть блендер (зверніть увагу на позначки на приладі та блендері) і поверніть його проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти.
 - Максимальна кількість рідких продуктів = 1,75 літр;
 - Максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,75 літра;
 - Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 100 грам.

- Закрийте кришку та закрутіть її за годинною стрілкою до упору.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.



Важлива вказівка

Прилад не вмикається, якщо привід для аксесуарів не закритий захисною кришкою або неповністю вставлений блендер. Тримайте кришку блендера під час роботи за край. Не встромляйте при цьому рук до завантажувального отвору!

Додавання інгредієнтів Малюнок 4

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Завантажте продукти або
- вийміть воронку із кришки блендера та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантажування або
- залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач. Зачекайте, поки ніж повністю зупиниться.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.
- Зніміть кришку з чаші блендера. Поверніть для цього кришку проти годинної стрілки та зніміть її.

Порада: Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

Чистка і догляд



Небезпека поранення гострими ножами

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.

⚠ Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

Не мийте основу блендера в посудомийній машині і не залишайте її лежати в воді.

Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

- Почистіть основу блендера під проточною водою.
- Кришку і чашу блендера можна мити в посудомийній машині.

Вказівка:

Кришку для чистки можна розібрати.

Малюнок 5

- Вийміть воронку із кришки, потягнувши доверху.
- Вийміть вставку із кришки, натиснувши її вниз.

Порада:

Залийте воду з невеликою кількістю миючого засобу до установленого блендера (приблизно до половини). Вийміть блендер на декілька секунд (ступінь М). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

Допомога у разі неполадок

Дивіться рекомендації в інструкції з експлуатації основного приладу.

Рецепти



Важлива вказівка

Під час переробки рідин/рідких продуктів швидкість приладу слід підвищувати повільно крок за кроком, щоб запобігти розбризкуванню продуктів, які переробляються. Тримайте кришку блендера під час роботи за край.

Майонез

Вказівка: В блендері майонез може бути приготовлений лише із цільних яєць (білок і жовток).

Основний рецепт:

- 1 яйце
- 1 ч. л. гірчиці з верхом
- 1 ст. л. оцту або лимонного соку
- 1 пучка солі
- 1 пучка цукру

200–250 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Інгредієнти (крім олії) перемішати декілька секунд на ступені 2.
- Прилад перемкнути на найвищий ступінь, олію заливати через воронку і збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Максимальна кількість: подвійна кількість основного рецепту

Гарячий шоколад

50–75 г охолодженого шоколаду в блоці

$\frac{1}{2}$ л гарячого молока

вершки та шоколадна стружка за бажанням

- Шоколад в блоці порізати на шматочки (прибл. 1 см) та подрібнити повністю в блендері на ступені 4.
- Прилад вимкнути та залити молоко через воронку. Перемішувати прибл. 30 секунд на ступені 4.
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

Банановий шейк з морозивом

2–3 банана

2–3 ст. л. с верхом ванільного або лимонного морозива

2 пакунок ванільного цукру

$\frac{1}{2}$ л молока

- Банани порізати шматочками та подрібнити в блендері 5–10 секунд.
- Після повної зупинки приладу додати молоко та інші інгредієнти, перемішувати прибл. 1 хвилину, поки маса не зіб'ється в піну.

Фруктовий напій

250 г фруктів (напр., суниці, банани, апельсини, яблука)

50–100 г цукру

500 мл холодної води

Морозиво за бажанням

- Фрукти почистити та порізати шматочками
- Всі інгредієнти (крім морозива) покласти в блендер та перемішувати на ступені 4 прибл. 1 хвилину.
- За бажанням подати з морозивом.

Спортивний коктейль

2–3 апельсина

1 лимон

$\frac{1}{2}$ –1 ст. л. цукру або меду

$\frac{1}{4}$ л яблучного соку

$\frac{1}{4}$ л мінеральної води, за бажанням кубики льоду

- Апельсини і лимон почистити, порізати шматочками.
- Інгредієнти (крім яблучного соку та мінеральної води) прибл. 30 секунд перемішувати на ступені 4.
- Долити яблучний сік та мінеральну воду.
- Напій коротко перемішати до утворення піни.
- Коктейль налити в склянки та подавати за бажанням з кубиками льоду.

Червоний ягідний кисіль

400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниці, ожина)

100 мл вишневого соку

100 мл червоного вина

80 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

2 ст. л. лимонного соку

1 щіпка гвоздики (молотої)

1 пучка кориці (молотої)

8 листків желатину

- Желатин замочити в холодній воді прибл. 10 хвилин.
- Всі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Віджати воду із желатину та розтопити його в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.
- Гарячі фрукти і желатин перемішувати на ступені 3 прибл. 1 хвилину.
- Кисіль розлити в креманки, виполоскати холодною водою, та поставити охолоджуватися.

Порада: Червоний ягідний кисіль подавати із збитими вершками або ванільним соусом.

Внесення змін не виключається.

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM8... .

Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM8... .

Эта принадлежность создана для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве и не предназначена для использования в промышленных целях.

Миксер подходит для:

- перемешивания и вспенивания жидкостей,
- измельчения и рубки сырых фруктов, овощей, орехов и шоколада,
- приготовления супов-пюре, а также пюре из вареных овощей и фруктов,
- приготовления майонеза и соусов.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 1

- 1 Держатель миксера с ножом
- 2 Стакан миксера (стекло)
- 3 Крышка с загрузочным отверстием и воронкой

Указания по технике безопасности

Миксер можно устанавливать на блок двигателя и начинать им пользоваться только тогда, когда он полностью собран.

Миксер можно снимать и устанавливать на место только при полной остановке привода или после отсоединения штепсельной вилки от сети.

Миксер можно использовать только в указанном рабочем положении.

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

Никогда не приводите в действие пустой миксер.

Миксер можно использовать только с закрытой крышкой.

Крышка должна быть полностью зафиксированной.

Никогда не подвергайте стеклянный стакан резким колебаниям температуры. Прежде чем залить жидкость в стакан миксера, подождите, пока она не станет лишь слегка теплой.

Всегда придерживайте крышку рукой во время работы. Не держите при этом руку над загрузочным отверстием!



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок!

Подготовка

Рисунок 2

Внимание!

Не забывайте ни в коем случае при сборке миксера установить на место уплотнительное кольцо на держателе миксера.

Сборка миксера:

- Вставьте держатель миксера с уплотнительным кольцом в стакан таким образом, чтобы черточка находилась под обозначенной стрелкой.
- Зафиксируйте держатель миксера, повернув его вправо до упора (рисунок 2а).

Эксплуатация



Не исключена опасность ожопаривания

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,75 литра горячей или сильнопнящейся жидкости.

Рисунок 3

- Нажмите на деблокирующую кнопку и приведите поворотный рычаг в рабочее положение.
- Защитные крышки привода должны быть установлены на свои места. Проследите, чтобы крышки находились в правильном положении!
- Снимите с привода миксера защитную крышку.
- Установите миксер (маркировки на основном блоке кухонного комбайна и на миксере должны совпасть) и поверните его против часовой стрелки до упора.

- Загрузите продукты.
 - максимально допустимое количество жидких компонентов = 1,75 литра,
 - максимально допустимое количество пенящихся или горячих жидкостей = 0,75 литра,
 - количество твердых компонентов для оптимальной переработки = 100 граммов.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее путем вращения по часовой стрелке.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.



Важная информация

Прибор не включается, если привод для насадок не закрыт защитной крышкой или миксер не полностью вставлен в блок двигателя. При работе кухонного комбайна крышку миксера следует придерживать за край. Не держите при этом руку над загрузочным отверстием!

Дозагрузка компонентов Рисунок 4

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
 - Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
 - Загрузите продукты.
- или
- извлеките из крышки миксера воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через загрузочное отверстие в крышке
- или
- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя. Подождите, пока нож полностью остановится.
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните миксер по часовой стрелке и снимите его.
- Снимите со стакана миксера крышку. Поверните для этого крышку против часовой стрелки и снимите ее.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход



Не исключена опасность травмирования об острые ножи

За ножи миксера нельзя брать голый рукой. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Держатель миксера нельзя мыть в посудомоечной машине или оставлять лежать в воде.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования.

- Держатель миксера следует промыть в проточной воде.
- Крышку и стакан миксера можно мыть в посудомоечной машине.

Указание:

Крышку для чистки можно разобрать.

Рисунок 5

- Извлеките из крышки воронку, подняв ее вверх.
- Снимите нижнюю часть крышки, опустив её вниз.

Рекомендация:

Налейте в установленный на основной блок миксер слабый раствор средства для мытья посуды вручную (примерно до половины).

Затем включите миксер на несколько секунд (положение M).

Затем вылейте раствор моющего средства и промойте миксер в чистой воде.

Помощь при устранении неисправностей

Смотрите рекомендации в инструкции по эксплуатации основного блока прибора.

Рецепты



Важная информация

Во время переработки жидкостей или жидких продуктов повышайте скорость прибора постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание продуктов, которые перерабатываются в миксере. При работе кухонного комбайна крышку миксера следует придерживать за край.

Майонез

Указание: В миксере майонез можно приготовить только из цельных яиц (белок и желток).

Основной рецепт:

1 яйцо

1 ч. л. с верхом горчицы,

1 ст. ложка столового уксуса или

лимонного сока

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

200–250 мл растительного масла

Все компоненты должны иметь одинаковую температуру.

- Смешивайте компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 2-й скорости.
- Переключите миксер на самую высокую скорость, влейте через воронку растительное масло и взбивайте все до тех пор, пока майонез не эмульгирует.

Максимально возможное количество:

берется вдвое больше продуктов, чем в основном рецепте.

Горячий шоколад

50–75 г охлажденного блочного шоколада

$\frac{1}{2}$ л горячего молока

взбитые сливки и натертый шоколад по желанию.

- Нарезьте блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и измельчите полностью в миксере на скорости 4.
- Выключите миксер и залейте молоко через воронку. Взбивайте все в течение ок. 30 секунд на скорости 4.

- Разлейте горячий шоколад по стаканам. По желанию напиток можно подать на стол со взбитыми сливками и натертым шоколадом.

Коктейль из бананов с мороженым

2–3 банана,

2–3 ст. л. с верхом ванильного или

лимонного мороженого,

2 пакетик ванильного сахара

$\frac{1}{2}$ л молока

- Порежьте бананы кусочками и измельчите их в миксере 5–10 секунд.
- После остановки миксера добавьте молоко и другие ингредиенты и взбивайте все вместе ок. 1 минуты до образования пены.

Фруктовый напиток

250 г фруктов (напр., клубника, банан, апельсин, яблоко),

50–100 г сахара

500 мл холодной воды

мороженое по желанию.

- Фрукты следует почистить и нарезать на кусочки.
- Добавьте все ингредиенты (кроме мороженого) в миксер и взбивайте их на скорости 4 ок. 1 минуты.
- По желанию подайте напиток со льдом.

Коктейль для спортсменов

2–3 апельсина,

1 лимон

$\frac{1}{2}$ –1 ст. л. сахара или меда,

$\frac{1}{4}$ л яблочного сока,

$\frac{1}{4}$ л минеральной воды, по желанию

несколько кубиков пищевого льда

- Очистите апельсины и лимон от кожуры и нарежьте кусочками.
- Взбивайте ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) ок. 30 секунд на скорости 4.
- Добавьте яблочный сок и минеральную воду.
- Взбивайте напиток, пока он не вспенится.
- Разлейте коктейль по стаканам. По желанию напиток можно подать со льдом.

Фруктовое желе

400 г фруктов (вишня без косточек, малина, красная смородина, клубника, ежевика),

100 мл вишневого сока

100 мл красного вина

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

2 ст. л. лимонного сока

1 молотая гвоздика на кончике ножа

1 щепотка молотой корицы,

8 пластинок желатина.

- Положите желатин на 10 минут в холодную воду для разбухания.
- Все компоненты (кроме желатина) вскипятите.
- Желатин отожмите и растопите его в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин смешивайте в миксере на скорости 3 ок. 1 минуты.
- Разлейте желе по розеткам, которые перед этим следует ополоснуть холодной водой, и поставьте его на холод.

Рекомендация: фруктовое желе лучше всего подавать на стол со взбитыми сливками или ванильным соусом.

الشوكولاته الساخنة

75-50 غ من كتل أو ألواح الشوكولاته الباردة

½ ل من اللبن الحليب الساخن

ويمكن إضافة كريمة (قشدة) وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عند توافر الرغبة في ذلك.

- قَطِّع كتل أو ألواح الشوكولاته على شكل قطع صغيرة (حوالي 1 سم) وافرمها في الخلاط بشكل كلي على درجة التشغيل 4.

- وقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع. شغل الخلاط على درجة التشغيل 4 لمدة 30 ثانية.

- صُب الشوكولاته الساخنة في الكؤوس ويمكنك إضافة كريمة (قشدة) مضروبة وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عليها إذا كان هناك رغبة في ذلك.

مشروب الموز والجيلاتني

3-2 موزات

3-2 ملاعق كبيرة مليئة من جيلاتني بالفانيليا أو جيلاتني بالليمون

كيسان صغيران من سكر الفانيليا

½ ل من اللبن الحليب

- قطع الموز إلى قطع صغير واضربه في الخلاط لمدة 5 إلى 10 ثواني.

- بعد توقف الجهاز عن العمل أضف الحليب والمكونات الأخرى واضرب كافة المكونات حوالي دقيقة في الخلاط حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.

كأس فواكه

250 غ من الفواكه

(على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفااح)

100-50 جرام سكر

500 مل من الماء البارد

ويمكن إضافة جيلاتني عند توافر الرغبة في ذلك.

- قشر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.

- شغل الخلاط بعد وضع سائر المكونات فيه (باستثناء الجيلاتني) حوالي دقيقة واحدة على عرى درجة التشغيل 4.

- يمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتني إليه.

مزيج المشروبات (الكوكتيل) الرياضي

3-2 برتقالات

ليمونه واحدة

1-½ ملعقة سكر أو عسل نحل

¼ ل عصير تفاح

¼ ل مياه معدنية كما يمكن إضافة بضع مكعبات

من الثلج

- قشر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.

- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء عصير التفاح والمياه المعدنية) حوالي 30 ثانية على درجة التشغيل 4.

- أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.

- شغل الخلاط لمدة قصيرة حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.

- صب مشروب الكوكتيل في الكؤوس ويمكن إضافة مكعبات الثلج إليه إذا كان هناك رغبة في ذلك.

الهريسة الحمراء

400 غ من الفواكه (الكرز المر والتوت الشوكي وعنب

الذئب والفراولة والعَلْيَق وتكون جميعها خالية من النواة)

100 مل عصير كرز مُر

100 مل نبيذ أحمر

80 غ سكر

كيس صغير من سكر الفانيليا

ملعقتان من عصير الليمون

1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون) بحافاة السكين

حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)

8 شرائح من الجيلاتين

- انقع الجيلاتين حوالي ١٠ دقائق في ماء بارد.

- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.

- أعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.

- ضع الفواكه المسخنة والجيلاتين في الخلاط وشغله لمدة دقيقة واحدة مع ضبطه على درجة التشغيل 3.

- صب الهريسة في آنية جرى غسيلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.

تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيف

إليها كريمة (قشدة) مضروبة أو صلصة فانيليا.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- يمكن تنظيف الغطاء وإناء الخلاط بغسالة الأواني الكهربائية

تنبيه!

يمكن فك الغطاء لتنظيفه.

الصورة 5

- قم برفع القمع إلى أعلى ثم انزعه من الغطاء.
- اضغط القرص الداخلي إلى أسفل لنزعه من الغطاء.

نصيحة:

يمكن تنظيف الخلاط بإضافة كمية من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط (على الخلاط حتى المنتصف تقريبا). ثم يشغل الخلاط لعدة ثوان (على الدرجة M). وبعد ذلك يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

إزالة الأعطال

رجاء الرجوع إلى تعليمات استخدام الجهاز الرئيسي.

بعض الوصفات

تنبيه هام:

يجب عند تحضير السوائل أو إعداد مواد غذائية سائلة بدء تشغيل الجهاز على درجة تشغيل منخفضة ثم الارتفاع تدريجياً بدرجة التشغيل ذلك لتجنب تناثر السوائل خارج الجهاز. ينبغي الإمساك بغطاء الإناء من حافته أثناء تشغيل الجهاز.



المايونيز

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط فقط من البيض الكامل أي بشقيه الصفار والزلال.

الوصفة الأساسية:

بيضة واحدة

ملعقة شاي واحدة مثلمة تماماً بالمسطردة (الخردل)

ملعقة شاي واحدة من الخل أو عصير الليمون

حفنة قليلة من الملح

حفنة قليلة من السكر

250-200 مل من الزيت

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- تشغيل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت) لبضع ثوان على درجة التشغيل 2.

- تشغيل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال القمع ودعه يخلط المحتويات حتى تستحلب.

الكمية القصوى: تبلغ الكمية القصوى التي يمكن

إعدادها ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية



تنبيه هام

الخلاط مصمم بحيث لا يمكن تشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تركيب الغطاء الواقى للمحرك وجميع الخلاط وإحكام تركيبة على الجهاز. ينبغي الإمساك بغطاء الإناء من حافته أثناء تشغيل الجهاز. يجب الانتباه خلال ذلك إلى عدم إدخال اليد في فتحة التعبئة.

الصورة 4

إضافة المكونات

- قم بإيقاف الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- ارفع الغطاء بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- وأضف المكونات.
- أو
- أرفع القمع عن الغطاء ثم أضف المواد الغذائية المتماصة شيئاً فشيئاً من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

أو

- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلاط

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يجب الانتظار حتى يتوقف السكين عن الدوران تماماً.
- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- انزع الغطاء بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل قم باستخدام فرشاه لتنظيفها.



تنبيه!

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة. لا نضع بوضع قاعدة الخلاط بغسالة الأواني الكهربائية أو تركها لمدة طويلة بالماء.

من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

- تنظيف حامل الخلاط تحت الماء الجاري.

**خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف
الحادة! المحرك الدائر!**
لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في
الخلاط بعد تركيبه!



إعداد الجهاز

الصورة 2

أنتبه!

لا تقم على الإطلاق بتركيب الخلاط قبل القيام بتنصيب
حلقة الإحكام على قاعدة الخلاط.

تركيب الخلاط:

- قم بتركيب قاعدة الخلاط بحلقة الإحكام بإناء الخلاط بحيث توجد الإشارة أسفل السهم مباشرة.
- ثم أدر قاعدة الخلاط نحو اليمين حتى تثبت تماماً.

(صورة 2a)

تشغيل الجهاز

خطر الاحتراق بالسوائل أو لبخار الساخن!



أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من
القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط
بكمية تزيد عن 0,75 لتر من السوائل الساخنة
أو المكونة للزغوة.

الصورة 3

- اضغط على زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ثم اضبط ذراع خديد أوضاع التشغيل على الوضع المطلوب.
- يجب تركيب الغطاء الواقي للمحرك. رجاء الانتباه إلى الإشارات.
- قم بخلع الغطاء الواقي لحرك الخلاط.
- قم بتركيب الخلاط على الجهاز (رجاء الانتباه إلى الإشارات التي توجد على الجهاز والخلاط). ثم أدركه في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين ثباته بإحكام.
- قم بتعبئة المواد الغذائية.
- أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل تقدر ب 1,75 لتر.
- أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة تقدر ب 0,75 لتر.
- كمية المواد الغذائية النموذجية التي يمكن إعدادها تقدر ب 100 غرام.
- ركب الغطاء ثم أدركه في اتجاه دوران عقارب الساعة حين ثباته بإحكام.
- أدر المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ
طراز 8...MUM.

رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ
طراز 8...MUM.

هذه الملحقات مهيأة للاستخدام المنزلي وليس معدة للاستعمال على نحو حرفي. ويجري استخدام الملحقات لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي.

تم تصميم الخلاط للقيام ب:

- خلط وضرب السوائل.
- تقطيع وقرم الفاكهة الطازجة والخضار والمكسرات والشوكولاته.
- هرس مكونات الحساء. والفاكهة والخضار المطهي.
- لتحضير المايونيز والصلصة.

نظرة عامة

افتح من فضلك الصفحات المحتوية على الصور.

الصورة 1

- 1 قاعدة الخلاط مزودة بسكين
- 2 إناء الخلاط
- 3 غطاء مزود بفتحة للتعبئة و قُمع

تعليمات الأمان

لا تستخدم الخلاط إلا إذا كان في وضع كامل التركيب
ومثبت على الجهاز.

يجري تركيب أو رفع الخلاط من الجهاز فقط في حالة توقف
المحرك وبعد نزع القابض من المقبس.

لا تستخدم الخلاط سوى في الوضع الموضح بدليل
الاستخدام.

ينبغي الانتباه إلى عدم تواجد الأطفال على مقربة من
الجهاز.

منوع منعاً باتاً تشغيل الجهاز وهو خاوي.

وينبغي الانتباه ألا يجري استعمال الجهاز على الإطلاق
إلا إذا كان الغطاء مركباً على الإناء.

لا تعرض الإناء الزجاجي لدرجات حرارة شديدة التفاوت.

ينبغي ترك السوائل الساخنة حتى تنخفض درجة
حرارتها قبل وضعها في إناء.

ينبغي الإمساك الغطاء باليد بصفة مستمرة أثناء
تشغيل الخلاط.

يجب الانتباه إلى عدم إدخال اليد في فتحة التعبئة.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.
Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für Deutschland.

Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

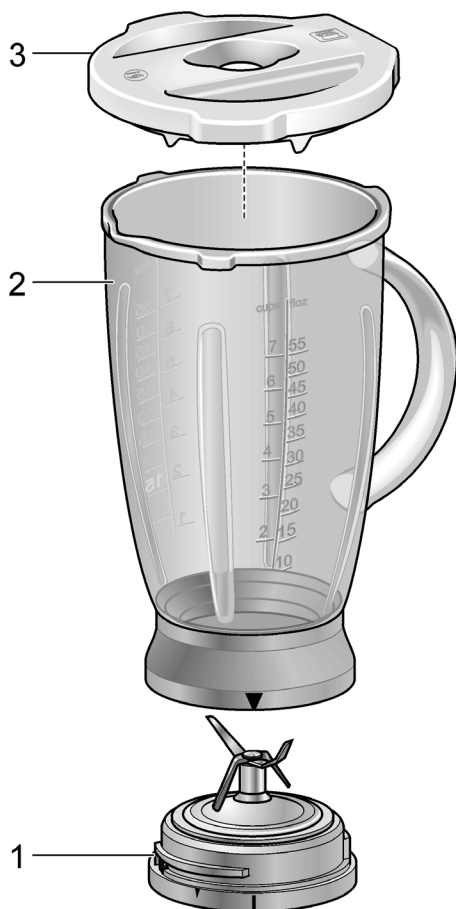
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01805 267242* oder unter

bosch-infoteam@bshg.com

*) 0,14 EUR/Min. aus dem Festnetz der T-Com;
Mobilfunktarife können abweichen.

1



2

