BOSCH

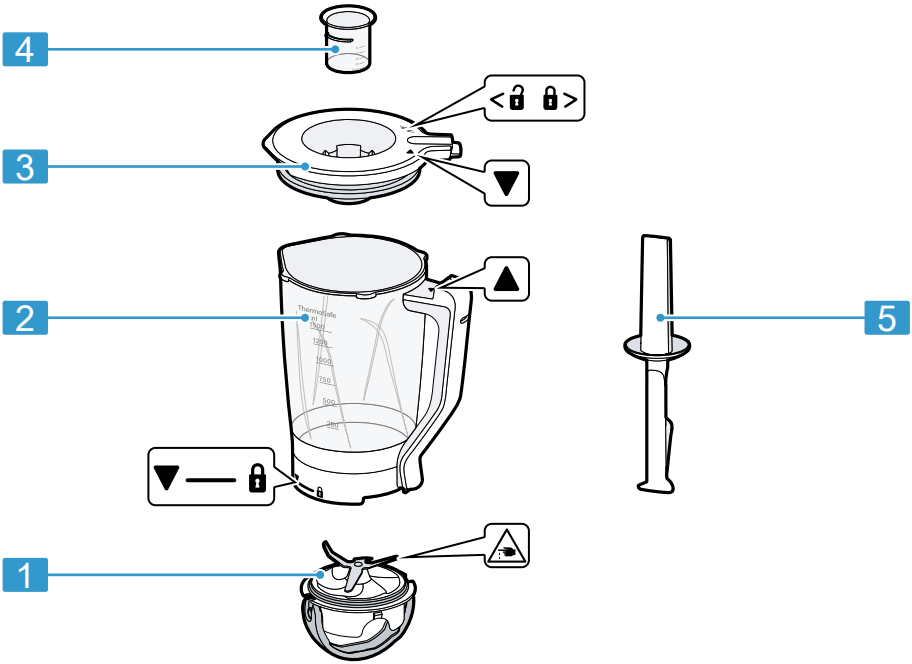
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

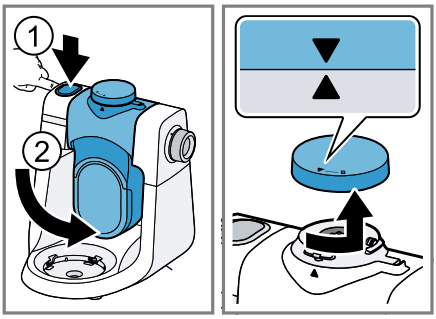
Glass blender attachment

MUZS6MX

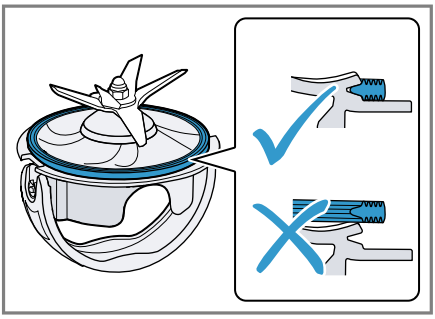
[de]	Gebrauchsanleitung	Mixer-Aufsatz Glas	7
[en]	Information for Use	Glass blender attachment	8
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur en verre	9
[it]	Manuale utente	Kit mixer in vetro	11
[nl]	Gebruikershandleiding	Glazen blender	13
[da]	Betjeningsvejledning	Mixerkande af glas	14
[no]	Bruksanvisning	Hurtigmikser i glass	16
[sv]	Bruksanvisning	Mixerbehållare i glas	17
[fi]	Käyttöohje	Lasinen sekoituskannu	19
[es]	Manual de usuario	Jarra de vidrio	20
[pt]	Manual do utilizador	Jarro do liquidificador	22
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Γυάλινο εξάρτημα μίξερ	23
[tr]	Kullanım kılavuzu	Cam mikser karıştırma kabı	25
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ze szklanym dzbankiem	26
[uk]	Керівництво з експлуатації	Скляний стакан блендера	28
[ru]	Руководство пользователя	Стеклянный стакан блендера	29
[ar]	دليل المستخدم	ملحق الخلاط الزجاجي	32



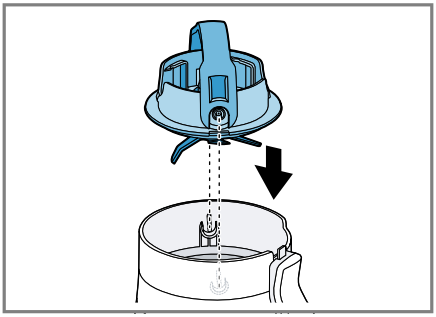
1



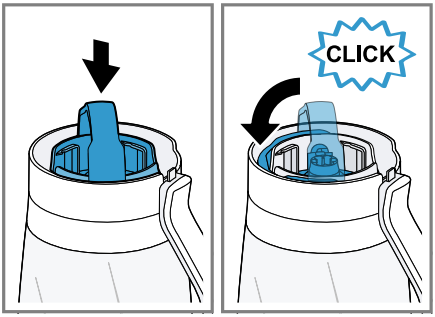
2



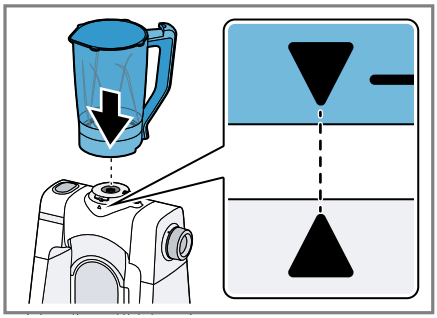
3



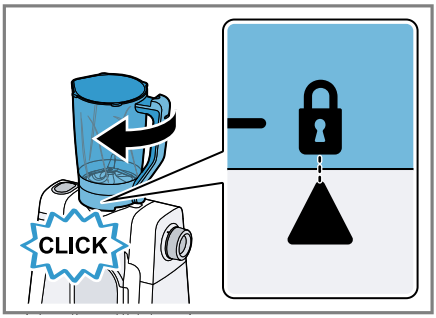
4



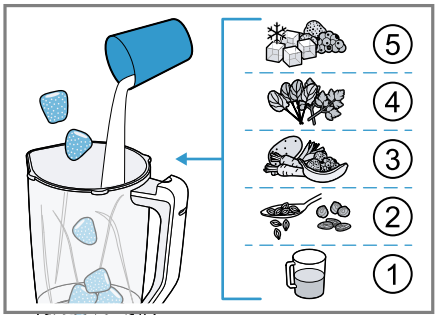
5



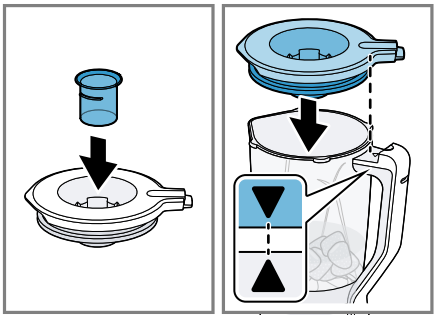
6



7



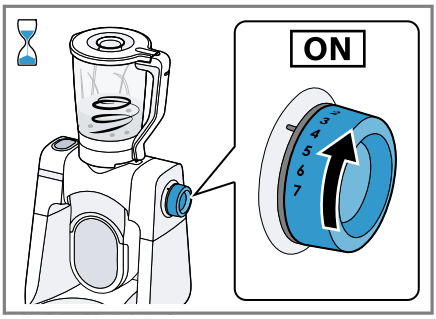
8



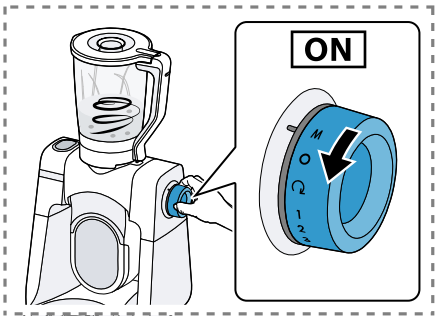
9



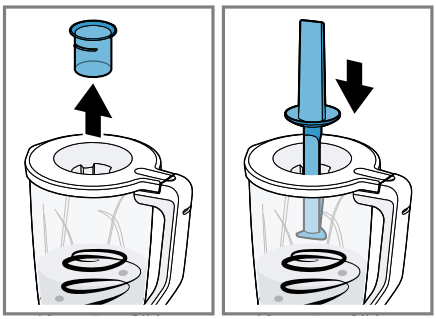
10



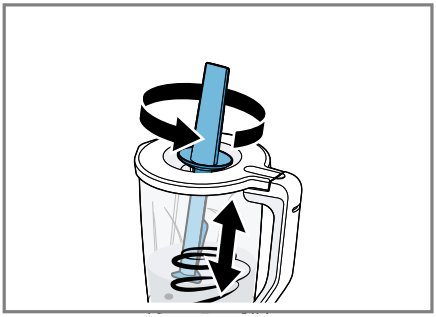
11



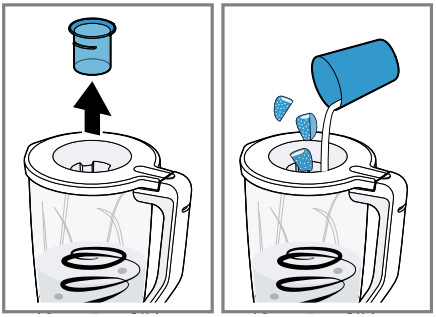
12



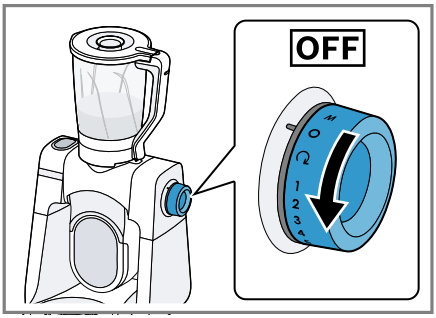
13



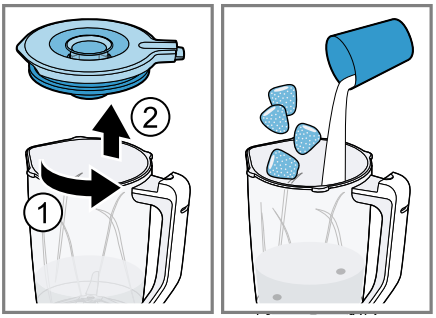
14



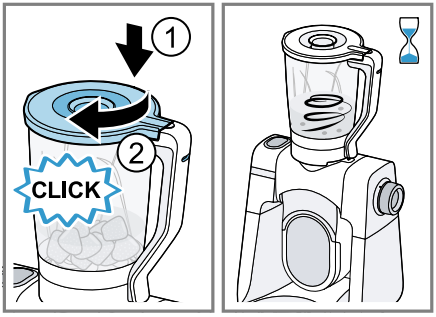
15



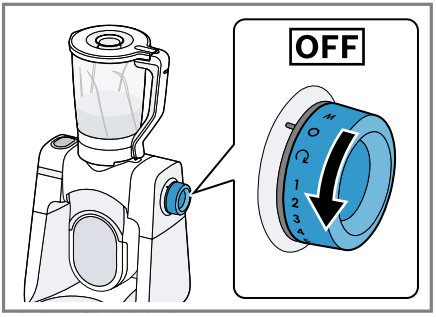
16



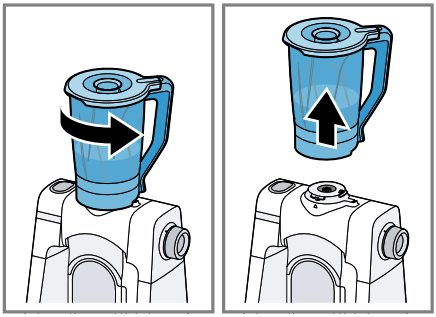
17



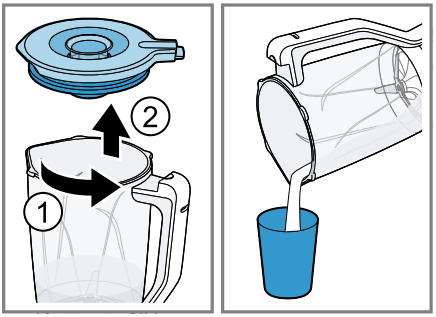
18



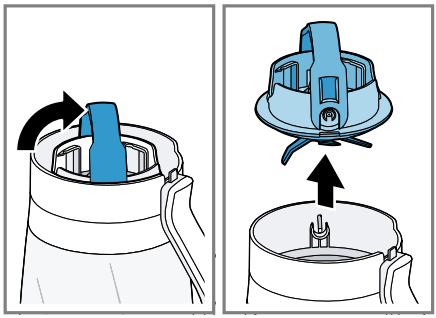
19



20



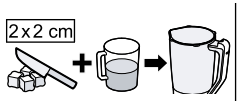
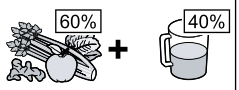
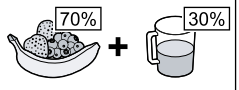
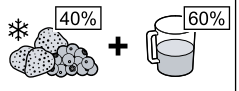
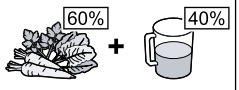
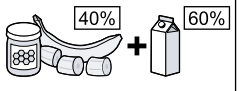
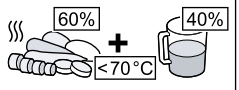
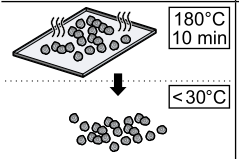
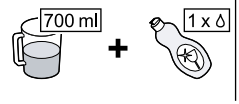
21



22

	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✗	✗	✓	✗

23

				MIN-MAX	1-7/M	00:00	AUTO
							
		✓	✓	300 - 1300 g	7	45 - 120 s	✓
		✓	✓	300 - 1300 g	7	45 - 120 s	✓
		✓	✓	300 - 1500 g	7	45 - 120 s	✓
		✓	✓	300 - 1300 g	7	45 - 120 s	✓
		✓	✓	300 - 1500 g	7	20 - 30 s	✗
		✓	✗	300 - 750 g	7	45 - 120 s	✗
		✓	✓	300 - 1300 g	7	30 - 90 s	✗
		✓	✓	350 - 1000 g	7	45 - 90 s	✗
		✓	✗	(5-10 x 10 g)	M	(2-4) x 2 s	✓
		✗	✓	400 g	7	120 s	✗
		✓	✓	700 ml	M	(5-6) x 5 s	✓

Printed on 100% recycled paper

Sicherheit

de

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.

- ▶ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Um Lebensmittel nach unten zu drücken, ein geeignetes Werkzeug verwenden.
- ▶ Nie die Hand in den Mixbecher stecken, wenn dieser auf dem Grundgerät angebracht ist.
- ▶ Den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel oder angebrachtem Schutz verwenden, wie in der Anleitung beschrieben.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
- ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in den Standmixer vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- ▶ Maximal 1000 ml heiße oder schäumende Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Während des Betriebs keine Gegenstände außer dem beigelegten Stopfer in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper überprüfen.
- ▶ Den Messereinsatz nie mit den Klingen nach unten ablegen.

Kennenlernen des Zubehörs

Übersicht

→*Abb.* **1**

1	EasyKlick-Messereinsatz mit Dichtung
2	Mixbecher
3	Deckel mit Einfüllöffnung
4	Messbecher
5	Stopfer

Symbole

Symbol	Beschreibung
▼ — 🔒	Mixbecher aufsetzen ▼ und festdrehen 🔒
▲▼	Positionsmarkierungen
🔒 >	Verriegelung schließen.
< 🔓	Verriegelung öffnen.
📖	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.

Bedienung

Mixeraufsatz vorbereiten

→*Abb.* **2** - **7**

Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

Hinweis

Der Mixeraufsatz eignet sich für folgende Anwendungen:

- Lebensmittel mixen und pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen
- Mixgetränke und Smoothies zubereiten
- Pfannkuchenteige, Aufstriche, Saucen, Sorbets und Eis-Creme zubereiten
- Eiswürfel zerkleinern
- Gefrorene Lebensmittel verarbeiten

Tipp: Verwenden Sie die Momentschaltung, um Zutaten nur kurz oder in Intervallen zu mixen.

→*Abb.* **8** - **18**

Verarbeitung abschließen

→*Abb.* **19** - **22**

Tipp: Füllen Sie zur Vorreinigung 700 ml Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den leeren Mixbecher und schalten Sie das Gerät (5-6) x 5 s auf Stufe M.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.
Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.
→*Abb.* **23**

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.
→*Abb.* **24**

Hinweis
Empfehlungen und Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Lebensmittel wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Das Mixen von Aufstrichen wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussaufstrichen ist nur mit dem Stopfer möglich.
- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.
- Nie Lebensmittel ohne Flüssigkeit mixen.
- Wenn sich die Zutaten im Mixbecher nicht drehen und richtig mischen, den Stopfer verwenden, um die Zutaten nach unten zu drücken.
- Die Lebensmittel in folgender Reihenfolge einfüllen: Flüssigkeiten, Trockenprodukte, frisches Obst und Gemüse, Blattgemüse, gefrorenes Obst und Gemüse, Eis.
- Gefrorenes Obst und Gemüse mit frischen Lebensmitteln mischen.
- Wenn nur gefrorene Zutaten gemixt werden, insgesamt einen Liter Füllmenge nicht überschreiten.
- Die Lebensmittel vor dem Mixen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Störungen beheben

Gerät funktioniert nicht.

Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt oder nicht korrekt verschlossen.

1. Setzen Sie den Mixbecher auf das Grundgerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
2. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Gerät brummt.

Messer ist blockiert oder schwergängig.

- ▶ Entfernen Sie die Blockade.

Flüssigkeit tritt am Messereinsatz aus.

Dichtung zwischen Mixbecher und Messereinsatz fehlt.

- ▶ Setzen Sie die Dichtung am EasyKlick-Messereinsatz ein.

⚠ Safety

en

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUMS6.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.

- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ If food needs to be pushed down, use a suitable tool.
- ▶ Never put a hand in the blender jug when it is placed on the main unit.
- ▶ Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- ▶ Add a maximum of 1000 ml of hot or frothing food to the blender jug.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not lean over the appliance.

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

Avoiding material damage

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ During operation do not insert objects into the blender jug, e.g. wooden spoons, except for the pusher supplied.
- ▶ Before use, check the blender jug for foreign objects.
- ▶ Never set the blade insert down with the blade facing downwards.

Familiarising yourself with the accessories

Overview

→*Fig.* **1**

1	EasyClick blade insert with seal
2	Blender jug
3	Lid with filling opening
4	Measuring beaker
5	Pusher

Symbols

Symbol	Description
	Fit the blender jug ▼ and screw on securely 🔒
	Position markings
	Close locking mechanism.
	Open locking mechanism.
	Follow the instructions in the operating instructions.

Operation

Preparing the blender attachment

→*Fig.* **2** - **7**

Processing food using the blender attachment

Note

The blender attachment is suitable for the following purposes:

- Mixing and puréeing food, e.g. fruit, vegetables, soup
- Making drinks and smoothies
- Making pancake batter, spreads, sauces, sorbets and ice cream
- Chopping ice cubes
- Processing frozen food

Tip: Use instantaneous switching to blend ingredients only briefly or in intervals.

→*Fig.* **8** - **18**

Finishing processing

→*Fig.* **19** - **22**

Tip: To preclean, pour 700 ml of water and a drop of detergent into the empty blender jug and switch the appliance to setting M for (5-6) x 5 s.

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→*Fig.* **23**

Application examples

Observe the information and values in the table.

→*Fig.* **24**

Note

Recommendations and restrictions on processing:

- Do not chop food such as almonds, onions, parsley and meat.
- It is only possible to mix spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads, with the pusher.
- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- Never mix food without any liquid.
- If the ingredients in the blender jug are not going round and being properly mixed, use the pusher to press the ingredients down.
- Add the food in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Mix frozen fruit and vegetables with fresh food.
- If only frozen ingredients are being mixed, do not exceed a quantity of one litre.
- Before mixing, cut the food into cubes approx. 2 cm in size.

Troubleshooting

Appliance is not working.

Blender jug is not fitted or closed properly.

1. Place the blender jug on the main unit and turn clockwise until it engages.
2. Place the lid on the blender jug and turn clockwise until it engages.

Appliance has a humming sound.

The blade is blocked or stiff.

- ▶ Remove the blockage.

Liquid is leaking from the blade insert.

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

- ▶ Fit the seal on the EasyClick blade insert.

⚠ Sécurité

fr

- Lisez attentivement cette notice.

■ Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :
■ avec un robot culinaire de la série MUMS6.
■ avec des pièces et accessoires d'origine.
■ pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.

► Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
► Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
► Utilisez un accessoire approprié pour enfoncer les aliments.
► Ne jamais mettre la main dans le bol mixeur lorsque celui-ci est placé sur l'appareil de base.
► Toujours utiliser le mixeur avec le couvercle ou une protection intégrée, comme décrit dans les instructions.
► Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
► Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
► Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
► Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
► Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le blender car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
► Verser au maximum 1000 ml de liquide très chaud ou moussant dans le bol mixeur.
► Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
► Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
► Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.

Prévenir les dégâts matériels

► Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
► Lorsqu'il est en marche, ne pas introduire d'objets autres que le pilon poussoir fourni dans le bol mixeur, p. ex. une cuillère de bois.
► Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.
► Ne jamais poser le porte-lame avec les lames orientées vers le bas.

Présentation de l'accessoire

Aperçu

→*Fig.* **1**

1	Support de lames EasyKlick avec joint
2	Bol mixeur
3	Couvercle avec ouverture de remplissage
4	Gobelet doseur
5	Pilon poussoir

Symboles

Symbole	Description
▼—🔒	Poser le bol mixeur ▼, puis le visser à fond 🔒.
▲▼	Repères de positionnement
🔒>	Fermer le verrouillage.
<🔓	Ouvrir le verrouillage.
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.

Utilisation

Préparer le bol mixeur

→*Fig.* **2** - **7**

Traiter les aliments avec le bol mixeur

Remarque

Le bol mixeur convient pour les applications suivantes :
■ Mixer et réduire en purée des aliments, p. ex. fruits, légumes, soupes
■ Préparer des boissons mixées et des smoothies
■ Préparer des pâtes à crêpes, des pâtes à tartiner, des sauces, des sorbets et des crèmes glacées
■ Hacher des glaçons
■ Transformer les aliments congelés

Conseil : Utilisez le fonctionnement momentané pour mixer des ingrédients brièvement ou par intermittence seulement.

→*Fig.* **8** - **18**

Terminer le traitement

→*Fig.* **19** - **22**

Conseil : Pour le prénettoyage, verser de 700 ml l'eau et une goutte de liquide vaisselle dans le bol

mixeur vide et mettre l'appareil (5-6) x 5 s en marche en position M.

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent. Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→*Fig.* **23**

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.
→*Fig.* **24**

Remarque

Recommandations et restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'aliments tels que les amandes, les oignons, le persil et la viande.
- Le mixage de pâtes à tartiner comme le beurre de cacahuète, de noix de coco ou de noix est uniquement possible avec le pilon poussoir.
- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.
- Ne jamais mixer d'aliments sans liquide.
- Si les ingrédients ne tournent pas et se mélangent mal dans le bol mixeur, utiliser le pilon poussoir pour les pousser vers le bas.
- Verser les aliments dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace.
- Mélanger des fruits et légumes congelés avec des aliments frais.
- Pour mixer uniquement des ingrédients congelés, ne pas dépasser une quantité de remplissage totale d'un litre.
- Avant de les mixer, couper les aliments en cubes d'env. 2 cm.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

Le bol mixeur n'est pas mis en place correctement ou n'est pas fermé correctement.

1. Placez le bol mixeur sur l'appareil de base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Placez le couvercle sur le bol mixeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

L'appareil bourdonne.

La lame est bloquée ou grippée.

▶ Supprimez le blocage.

Du liquide sort du support de lames.

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

▶ Placez le joint sur le porte-lame EasyKlick.

⚠ Sicurezza it

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS6.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.

▶ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
▶ Per spingere gli alimenti verso il basso, utilizzare un utensile adatto.
▶ Non inserire mai la mano nel bicchiere frullatore quando questo è montato sull'apparecchio base.
▶ Utilizzare sempre il frullatore con il coperchio montato o con la protezione applicata, come descritto nelle istruzioni.
▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel frullatore, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.

- ► Versare max 1000 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma nel bicchiere frullatore.
- ► Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ► Non chinarsi sull'apparecchio.
- ► Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a70 °C nel bicchiere frullatore.

Prevenzione di danni materiali

- ► Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- ► Durante l'utilizzo, a eccezione dell'apposito pestello non introdurre oggetti nel bicchiere frullatore, ad es. cucchiai.
- ► Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non presentino corpi estranei.
- ► Non disporre mai il gruppo lame con le lame rivolte verso il basso.

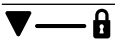
Informazioni sugli accessori

Panoramica

→*Fig.* **1**

1	Gruppo lame EasyKlick con guarnizione
2	Bicchiere frullatore
3	Coperchio con apertura di riempimento
4	Misurino
5	Pestello

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Applicare il bicchiere frullatore ▼ e chiuderlo 🔒.
	Tacche di posizionamento
	Chiudere il dispositivo di bloccaggio.
	Aprire il dispositivo di bloccaggio.
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.

Utilizzo

Preparazione del kit mixer

→*Fig.* **2** - **7**

Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

Nota

Il kit mixer è adatto alle seguenti applicazioni:

- Miscelare e frullare gli alimenti, ad es. frutta, verdura, minestre
- Preparare bevande e smoothie
- Preparare pancake, salse, sorbetti e gelati
- Tritare cubetti di ghiaccio
- Lavorare alimenti surgelati

Consiglio: Utilizzare il funzionamento "pulse" per frullare gli ingredienti solo brevemente o a intervalli.

→*Fig.* **8** - **18**

Fine della lavorazione

→*Fig.* **19** - **22**

Consiglio: Per procedere alla pulizia preliminare versare 700 ml di acqua e una goccia di detersivo nel bicchiere frullatore vuoto e accendere l'apparecchio (5-6) x 5 s alla velocità M.

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.
Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→*Fig.* **23**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→*Fig.* **24**

Nota

Consigli e limitazioni per la lavorazione:

- Non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- la preparazione di creme spalmabili, quali burro di arachidi, burro di cocco o crema spalmabile alle noci, è possibile solo con il pestello.
- Il frullatore non può fare la maionese.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.
- Non frullare mai alimenti senza liquido.
- Se gli ingredienti nel bicchiere frullatore non girano e non si frullano correttamente, utilizzare il pestello per premere gli ingredienti verso il basso.
- Versare gli alimenti nell'ordine seguente: liquidi, prodotti secchi, frutta e verdura fresca, verdura a foglia, frutta e verdura surgelata, ghiaccio.
- Mescolare la frutta e la verdura surgelata con alimenti freschi.
- Per frullare solo ingredienti surgelati non superare la quantità totale pari a un litro.
- Prima di frullare gli alimenti tagliarli a cubetti di ca. 2 cm.

Sistemazione guasti

L'apparecchio non funziona.

Il bicchiere frullatore non è applicato né agganciato correttamente.

1. Disporre il bicchiere frullatore sull'apparecchio di base e ruotarlo in senso orario finché non si innesta in posizione.
2. Applicare il coperchio sul bicchiere frullatore e ruotarlo in senso orario finché non si innesta in posizione.

L'apparecchio emette un ronzio.
La lama è bloccata o fa fatica a funzionare.
▶ Rimuovere il blocco.

Fuoriesce del liquido sul gruppo lame.
Manca la guarnizione tra bicchiere frullatore e gruppo lame.
▶ Inserire la guarnizione sul gruppo lame EasyKlick.

⚠ Veiligheid nl

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

Gebruik het toebehoren alleen:
- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS6.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.

▶ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
▶ Gebruik een geschikt hulpstuk om de levensmiddelen naar beneden te drukken.
▶ Nooit de hand in de mixkom steken als deze op het basisapparaat is aangebracht.
▶ De mixer altijd met geplaatst deksel of aangebrachte beveiliging gebruiken zoals in de handleiding beschreven.
▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de de mixer giet, omdat er hete stoom uit kan komen.
▶ Maximaal 1000 ml hete of schuimende levensmiddelen in de mengbeker doen.
▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
▶ Niet over het apparaat heen buigen.
▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.

Materiële schade voorkomen

▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
▶ Tijdens het gebruik geen andere voorwerpen dan de meegeleverde stopper, bijv. een pollepel, in de mixkom doen.
▶ Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.
▶ Het mesinzetstuk nooit met de bladen naar onderen neerleggen.

Het toebehoren leren kennen

Overzicht

→*Fig.* **1**

1	EasyKlick mesinzetstuk met afdichting
2	Mixkom
3	Deksel met vulopening
4	Maatbeker
5	Stopper

Symbolen

Symbool	Beschrijving
▼ — 🔒	Mixkom plaatsen ▼ en vastdraaien 🔒
▲▼	Positiemarkeringen
🔒 >	Vergrendeling sluiten.
< 🔓	Vergrendeling openen.
📖	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

Bediening

Mixeropzetstuk voorbereiden

→*Fig.* **2** - **7**

Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

Opmerking
Het mixeropzetstuk is geschikt voor volgende toepassingen:
- Levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen
- Mixdrankjes en smoothies bereiden

- Pannenkoekendeeg, broodbeleg, sauzen, sorbets en ijs bereiden
- IJsblokjes fijnmaken
- Bevroren levensmiddelen verwerken

Tip: Gebruik de momentschakeling om ingrediënten slechts kort of in intervallen te mixen.

→*Fig.* **8** - **18**

Verwerking beëindigen

→*Fig.* **19** - **22**

Tip: Doe voor de voorreiniging 700 ml water en een beetje afwasmiddel in de lege mengbeker, en schakel het apparaat (5-6) x 5 s op stand M.

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.
De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.
→*Fig.* **23**

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.
→*Fig.* **24**

Opmerking
Aanbevelingen en beperkingen voor de verwerking:
- Geen levensmiddelen zoals amandelen, uien, peterselie of vlees fijnmaken.
- Het mixen van broodsmeerbeleg zoals pindakaas, kokosboter of chocopasta is uitsluitend mogelijk met de stop.
- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.
- Nooit levensmiddelen zonder vloeistof mixen.
- Als de ingrediënten in de mengbeker niet draaien en juist mengen, de stopper gebruiken om de ingrediënten naar onderen te drukken.
- Doe de levensmiddelen er in de volgende volgorde in: vloeistoffen, droge producten, vers fruit en verse groente, bladgroente, bevroren fruit en groente, ijs.
- Bevroren groente en fruit met verse levensmiddelen mengen.
- Als alleen bevroren ingrediënten worden gemixt, in het totaal een liter vulhoeveelheid niet overschrijden.
- De levensmiddelen vóór het mixen in ca. 2 cm grote blokjes snijden.

Storingen verhelpen

Apparaat werkt niet.

Mengbeker is niet correct geplaatst of niet correct gesloten.

1. Plaats de mengbeker op het basisapparaat en draai deze rechtsom totdat deze vastklikt.
2. Plaats het deksel op de mengbeker en draai deze rechtsom totdat het vastklikt.

Apparaat bromt.

Mes is geblokkeerd of loopt zeer zwaar.

► Verwijder de blokkering.

Vloeistof komt aan het mesinzetstuk naar buiten.

Afdichting tussen mengbeker en mesinzetstuk ontbreekt.

► Plaats de afdichting aan het EasyKlick mesinzetstuk.

⚠ Sikkerhed da

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

Brug kun tilbehøret:
- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS6.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.

► Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
► Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
► Brug et egnet redskab til at trykke fødevarerne ned.
► Stik aldrig hånden i blenderbægeret, når det er anbragt på motorenheden.
► Brug altid blenderen med påsat låg eller anbragt beskyttelse som beskrevet i vejledningen.
► Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
► Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
► Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
► Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.

- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i blenderen, da der kan komme varm damp ud.
- ▶ Fyld maksimalt 1000 ml varme eller skummende fødevarer i blenderbægeret.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Personer må ikke bøje sig ind over apparatet.
- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks.knogler eller kerner.
- ▶ Stik ikke genstande, f.eks. en grydeske, ned i blenderbægeret bortset fra den medfølgende stopper, når blenderen er i brug.
- ▶ Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.
- ▶ Knivindsatsen må aldrig lægges med klingerne vendende nedad.

Lær tilbehøret at kende

Oversigt

→*Fig.* **1**

1	EasyKlick knivindsats med pakning
2	Blenderbæger
3	Låg med påfyldningsåbning
4	Målebæger
5	Stopper

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Sæt blenderbægeret på ▼, og drej det fast 🔒.
	Positionsmarkeringer
	Lukke låseanordning.
	Åbne låseanordning.
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.

Betjening

Forberedelse af blenderpåsats

→*Fig.* **2** - **7**

Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

Bemærk

Blenderpåsatsen er egnet til følgende anvendelser:

- Blendning og purering af fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper
- Tilberedning af blandede drikke og smoothies
- Tilberedning af pandekagedeje, smørepålæg, saucer, sorbeter og iscreme
- Hakning af isterninger
- Forarbejdning af frosne fødevarer

Tip: Anvend momentfunktionen til kun at blende ingredienser kortvarigt eller med mellemrum.

→*Fig.* **8** - **18**

Afslutning af forarbejdning

→*Fig.* **19** - **22**

Tip: Kom 700 ml vand og en dråbe opvaskemiddel til forrengøring i det tomme blenderbæger, og tænd for apparatet i (5-6) x 5 s på trin M.

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→*Fig.* **23**

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→*Fig.* **24**

Bemærk

Anbefalinger og begrænsninger for forarbejdningen:

- Hak ikke fødevarer såsom mandler, løg, persille eller kød.
- Det er kun muligt at tilberede smørepålæg, som jordnøddesmør eller nøddepålæg ved hjælp af nedstopperen.
- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonnaise.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.
- Blend aldrig fødevarer uden væske.
- Anvend stopperen til at trykke ingredienserne ned, hvis ingredienserne ikke drejer med og blandes ordentligt i blenderbægeret.
- Ifyld fødevarerne i følgende rækkefølge: Væsker, tørre produkter, frisk frugt og grønt, bladgrønt, frossen frugt og grønt, is.
- Bland frossen frugt og grønt med friske fødevarer.
- Hvis der kun blendes frosne ingredienser, må en fyldningsmængde på i alt en liter ikke overskrides.
- Skær fødevarerne i ca. 2 cm store tern, før de blendes.

Afhjælpning af fejl

Apparatet virker ikke.

Blenderbægeret er ikke sat korrekt på eller er ikke lukket korrekt.

1. Sæt blenderbægeret på motorenheden, og drej det i retning med uret, indtil det falder i hak.
2. Sæt låget på blenderbægeret, og drej det i retning med uret, indtil det falder i hak.

Apparatet brummer.
Kniven er blokeret eller er svært bevægelig.
▶ Fjern blokeringen.

Der løber væske ud ved knivindsatsen.
Pakning mellem blenderglas og EasyKlick knivindsats mangler.
▶ Sæt tætningen i på EasyKlick-knivindsatsen.

⚠ Sikkerhet

no

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

Bruk kun tilbehøret:
- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS6.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfaste matvarer.

▶ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
▶ Bruk et egnet verktøy for å trykke matvarene ned.
▶ Stikk aldri hånden inn i miksebegeret når dette er satt på grunnapparatet.
▶ Bruk alltid mikseren med påsatt lokk eller montert vern, som beskrevet i bruksanvisningen.
▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på blenderen, da det kan slippes ut damp.
▶ Fyll maks. 1000 ml varme eller skummende matvarer på miksebegeret.
▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
▶ Bøy deg ikke over apparatet.
▶ Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.

Unngå materielle skader

▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
▶ Ikke stikk andre gjenstander enn den inkluderte støteren, f.eks. sleiv, ned i miksebegeret under bruk.
▶ Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander før bruk.
▶ Legg aldri knivinnsatsen med bladene nedover.

Bli kjent med tilbehøret

Oversikt

→*Fig.* **1**

1	EasyKlick-knivinnsats med pakning
2	Miksebeger
3	Lokk med påfyllingsåpning
4	Målebeger
5	Støter

Symboler

Symbol	Beskrivelse
▼— 🔒	Sette miksebegeret på ▼ og skru det fast 🔒
▲▼	Posisjonsmarkeringer
🔒>	Lukk låsen.
<🔓	Åpne låsen.
📖	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

Betjening

Klargjøre mikserpåsats

→*Fig.* **2** - **7**

Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen

Merk
Mikserpåsatsen er egnet for følgende bruk:
- Miksing og mosing av matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper
- Tilberedning av miksede drikker og smoothies
- Tilberedning av pannekakerøre, pålegg, sauser, sorbeter og iskrem

- Knusing av isbiter
- Behandle frosne matvarer

Tips: Bruk momentkoblingen for kun å mikse ingrediensene kort eller i intervaller.

→*Fig.* **8** - **18**

Avslutte bearbeidingen

→*Fig.* **19** - **22**

Tips: Fyll 700 ml vann og en dråpe rengjøringsmiddel på det tomme miksebegeret for å forrengjøre det, og sett apparatet (5-6) x 5 s på trinn M.

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.
Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.
→*Fig.* **23**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.
→*Fig.* **24**

Merk
Anbefalinger og begrensninger for tilberedning:
- Matvarer som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Tilberedning av pålegg som peanøttsmør, kokossmør eller nøttepålegg er kun mulig med støteren.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.
- Miks aldri matvarer uten væske.
- Hvis ingrediensene i miksebegeret ikke roterer og blander seg som de skal, må du bruke støteren for å trykke ingrediensene ned.
- Fyll matvarene på i følgende rekkefølge: Væsker, tørre produkter, fersk frukt og grønnsaker, bladgrønnsaker, frossen frukt og grønnsaker, iskrem.
- Frossen frukt og grønnsaker mikses med ferske matvarer.
- Dersom kun frosne ingredienser mikses, må den totale fyllmengden ikke overskride en liter.
- Kutt matvarene i ca. 2 cm store terninger før miksingen.

Utbedring av feil

Apparatet virker ikke.

Miksebegeret er ikke satt korrekt på eller ikke lukket korrekt.

1. Sett miksebegeret på grunnapparatet og skru det med urviseren til det går i lås.
2. Sett lokket på miksebegeret og skru det med urviseren til det går i inngrep.

Apparatet lager brummelyder.

Kniven er blokkert eller går tungt.

▶ Fjern blokkeringen.

Det lekker ut væske fra knivinnsatsen.

Pakningen mellom miksebegeret og knivinnsatsen mangler.

▶ Sett inn pakningen på EasyKlick-knivinnsatsen.

⚠ Säkerhet

sv

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

Använd tillbehören enbart:
- med en hushållsapparat i serien MUMS6.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.

▶ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
▶ Använd ett lämpligt verktyg att trycka ner livsmedlen.
▶ Stick aldrig in handen i mixbägaren när den är monterad på motordelen.
▶ Använd alltid mixern med locket på eller skyddet monterat, enligt beskrivningen i bruksanvisningen.
▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.
▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i stavmixern eftersom het ånga kan strömma ut.
▶ Fyll på max. 1000 ml heta eller skummande ingredienser i mixerbägaren.

- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Böj dig aldrig in över enheten.
- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 70 °C i mixerbägaren.

Undvika sakskador

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Stick aldrig ner föremål, t.ex. en slev, förutom den medföljande påmataren i mixerbägaren under driften.
- ▶ Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.
- ▶ Lägg aldrig ned knivinsatsen med bladen nedåt.

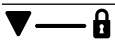
Lär känna tillbehören

Översikt

→*Fig.* **1**

1	EasyKlick-knivinsats med tätning
2	Mixerbägare
3	Lock med påfyllningshål
4	Mätbägare
5	Påmatare

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Sätt på mixerbägaren ▼ och vrid fast den 🔒
	Positionsmarkeringar
	Lås spärren.
	Öppna spärren.
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

Användning

Förbereda mixertillsatsen

→*Fig.* **2** - **7**

Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen

Notering

Mixertillsatsen lämpar sig för följande tillämpningar:

- Mixer och puréer av matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor, grönsaker, soppor
- Tillagning av mixade drycker och smoothies
- Tillagning av pannkakssmet, pålägg, såser, sorbeter och glass
- Delning av istärningar
- Förbereda frusna livsmedel

Tips!: Använd momentkopplingen för att mixa ingredienser kortvarigt eller med mellanrum.

→*Fig.* **8** - **18**

Slutför bearbetningen

→*Fig.* **19** - **22**

Tips!: Fyll på 700 ml vatten och en droppe diskmedel i den tomma mixerbägaren för förrengöring och kör enheten (5-6) x 5 s på steg M.

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.
Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→*Fig.* **23**

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

→*Fig.* **24**

Notering

Rekommendationer och begränsningar för bearbetningen:

- Finfördela aldrig livsmedel som mandlar, lök, persilja och kött.
- Det går inte att mixa pålägg som jordnöts-, kokosnötsmör eller nötkräm utan påtryckare.
- Mixern kan inte göra majonäs.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eler lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojabönor, mjöl, proteinpulver.
- Mixa aldrig livsmedel utan vätska.
- Om det inte går att vrida runt ingredienserna i mixbägaren och blanda dem rätt kan du använda påmataren för att trycka ned ingredienserna.
- Tillsätt livsmedel i den här ordningsföljden: vätska, torrprodukter, färsk frukt och färska grönsaker, bladgrönsaker, fryst frukt och grönsaker, is.
- Blanda fryst frukt och frysta grönsaker med färska livsmedel.
- Om du bara ska mixa frysta ingredienser bör den sammanlagda volymen inte vara större än en liter.
- Skär livsmedlen före mixning i cirka 2 cm stora tärningar.

Avhjälpning av fel

Enheten fungerar inte.

Mixbägaren är inte rätt påsatt eller inte rätt tillsluten.

1. Sätt mixerbägaren på motordelen och vrid medurs tills den snäpper fast.
2. Sätt på locket på mixbägaren och vrid det medurs tills det snäpper fast.

Enheten brummar.

Kniven är blockerad eller trög.

- ▶ Ta bort blockeringen.

Det tränger ut vätska vid knivinsatsen.

Tätningen mellan mixerbägare och knivinsats saknas.

- ▶ Sätt in tätningen på EasyKlick-knivinsatsen.

⚠ Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:
- valmistussarjaan MUMS6 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.

- ▶ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Paina elintarvikkeita alaspäin sopivalla työvälineellä.
- ▶ Älä koskaan työnnä kättä peruslaitteeseen kiinnitettyyn sekoituskulhoon.
- ▶ Käytä tehosekoitinta aina kansi paikallaan tai suoja kiinnitettynä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitetussa käyttöasennossa.
- ▶ Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä tehosekoittimeen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- ▶ Täytä sekoituskannuun enintään 1000 ml kuumaa tai vaahtoavaa elintarviketta.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Älä kumarru laitteen ylle.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▶ Älä työnnä käytön aikana sekoituskulhoon mukana toimitettua syöttöpaininta lukuun ottamatta muita esineitä, kuten lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.
- ▶ Älä laske teräosaa pöydälle niin, että terät ovat alaspäin.

Tutustuminen varusteisiin

Yleiskatsaus

→*Kuva* **1**

1	EasyKlick-teräosa ja tiiviste
2	Sekoituskulho
3	Kansi ja täyttöaukko
4	Mitta-astia
5	Syöttöpainin

Symbolit

Symboli	Kuvaus
▼ — 🔒	Aseta sekoituskulho paikoilleen ▼ ja kierrä se kiinni 🔒
▲▼	Kohdistusmerkinnät
🔒 >	Lukitseminen.
< 🔓	Lukituksen avaaminen.
	Noudata käyttöohjeita.

Käyttö

Tehosekoittimen valmistelu

→*Kuva* **2** - **7**

Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

Huomautus

Tehosekoitin soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:
- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien, kasvisten ja keittojen sekoittaminen ja soseuttaminen
- Juomasekoitusten ja smoothien valmistelu
- Pannukakkutaikinoiden, levitteiden, kastikkeiden, sorbettien ja jäätelöiden valmistelu
- Jääpalojen hienontaminen
- Pakastettujen elintarvikkeiden käsittely

Ohje: Käytä pitoasentoa sekoittaaksesi aineksia vain hetken kerrallaan tai jaksottain.

→*Kuva* **8** - **18**

Käsittelyn lopetus

→*Kuva* **19** - **22**

Ohje: Esipuhdista sekoituskannu täyttämällä tyhjään kannuun 700 ml vettä ja tippa astianpesuainetta ja käyttämällä laitetta (5-6) x 5 s teholla M.

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni. Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan. →*Kuva* **23**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja. →*Kuva* **24**

Huomautus

Suositukset ja käytön rajoitukset:

- Älä hienonna esimerkiksi manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Levitteiden kuten maapähkinävoin, kookospähkinävoin tai pähkinälevitteiden sekoittaminen on mahdollista vain syöttöpainimen avulla.
- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe.
- Älä sekoita elintarvikkeita ilman nestettä.
- Jos sekoituskulhossa olevat ainekset eivät pyöri ja sekoitu kunnolla, työnnä ainekset alas syöttöpainimella.
- Lisää elintarvikkeet seuraavassa järjestyksessä: nesteet, kuivatuotteet, tuoreet hedelmät ja vihannekset, lehtivihannekset, pakastetut hedelmät ja vihannekset, jää.
- Sekoita pakastetut hedelmät ja vihannekset tuoreisiin elintarvikkeisiin.
- Jos sekoitat vain pakastettuja aineksia, älä ylitä yhden litran kokonaismäärää.
- Paloittele elintarvikkeet noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen kuin sekoitat ne.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Laite ei toimi.

Tehosekoitin ei ole oikein paikoillaan ja suljettu.

1. Aseta sekoituskannu peruslaitteen päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.
2. Aseta sekoituskulhon kansi paikalleen ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.

Laite hurisee.

Terä on jumittunut tai raskasliikkeinen.

- ▶ Avaa jumiutunut kohta.

Nestettä valuu teräosasta.

Sekoituskannun ja teräosan välinen tiiviste puuttuu.

- ▶ Aseta tiiviste EasyKlick-teräosaan.

⚠ Seguridad es

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

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUMS6.
- con piezas y accesorios originales.
- para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.

- ▶ Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Utilizar una herramienta adecuada para presionar los alimentos hacia bajo.
- ▶ No introducir nunca las manos al vaso de la batidora cuando este esté insertado a la base.
- ▶ Utilizar la batidora siempre con tapa o protector colocados, tal como se describe en las instrucciones de uso.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- ▶ Tener cuidado al introducir líquidos calientes en la batidora, ya que podría salir vapor caliente.
- ▶ Llenar como máximo 1000 ml de alimentos calientes o espumosos en el vaso de la batidora.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.

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

Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▶ Durante el funcionamiento, no introducir ningún objeto en el vaso de la batidora que no sea el empujador incluido, por ejemplo, una cuchara.
- ▶ Antes de utilizar, comprobar que no haya objetos extraños en el vaso de la batidora.
- ▶ No depositar nunca la cuchilla con las hojas hacia abajo.

Familiarizándose con el accesorio

Vista general

→*Fig.* **1**

1	Cuchilla EasyKlick con junta
2	Vaso de la batidora
3	Tapa con boca de llenado
4	Vaso medidor
5	Empujador

Símbolos

Símbolo	Descripción
	Montar el vaso de la batidora ▼ y girarlo
	Marcas de posición
	Cerrar el cierre.
	Abrir el cierre.
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!

Manejo

Preparar la batidora

→*Fig.* **2** - **7**

Procesar los alimentos con la batidora

Nota

La batidora es adecuada para las siguientes aplicaciones:

- Mezclar y triturar alimentos, p. ej., frutas, verduras, sopas
- Preparar batidos y smoothies
- Preparar masa para tortitas, cremas para untar, salsas, sorbetes y helado
- Picar cubitos de hielo
- Procesar los alimentos congelados

Consejo: Utilice la conmutación de par para mezclar los ingredientes solo brevemente o en intervalos.

→*Fig.* **8** - **18**

Finalizar la preparación

→*Fig.* **19** - **22**

Consejo: Para realizar la limpieza previa, verter 700 ml agua y una gota de detergente en el vaso mezclador vacío y encender el aparato (5-6) x 5 s en el nivel M.

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→*Fig.* **23**

Ejemplos prácticos

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

→*Fig.* **24**

Nota

Recomendaciones y limitaciones de cara a la elaboración:

- No picar alimentos como almendras, cebollas, perejil y carne.
- Mezclar alimentos untables (como mantequilla de cacahuete, manteca de cacao o crema de avellanas) solo es posible con el empujador.
- La batidora no puede preparar mayonesa.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.
- No mezclar nunca ingredientes sin líquido.
- Si dentro del vaso de la batidora los ingredientes no giran y no se mezclan bien, utilizar el empujador para empujarlos hacia abajo.
- Echar los alimentos en el siguiente orden: líquidos, productos secos, frutas y verduras frescas, verdura de hoja, frutas y verduras congeladas, hielo.
- Mezclar la fruta y verdura congelada con ingredientes frescos.
- Si solo se mezclan ingredientes congelados, no superar un litro de nivel de llenado.
- Antes de mezclar los ingredientes, cortarlos en dados de aprox. 2 cm.

Solucionar pequeñas averías

El aparato no funciona.

El vaso de la batidora no se ha colocado o no se ha cerrado correctamente.

1. Colocar el vaso de la batidora sobre la base motriz y girarlo en sentido horario hasta que quede encajado.
2. Colocar la tapa sobre el vaso de la batidora y girarla en sentido horario hasta que quede encajada.

Aparato emite un zumbido.

La cuchilla está bloqueado o se mueve con dificultad.

- ▶ Retirar el elemento de bloqueo.

Hay una fuga de líquido de la cuchilla.
Falta la junta entre el vaso de la batidora y la cuchilla.

▶ Colocar la junta de la cuchilla EasyKlick.

⚠ Segurança

pt

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

Utilize o acessório apenas:
- com um robô de cozinha da série MUMS6.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.

▶ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
▶ Para pressionar os alimentos para baixo, utilize uma ferramenta adequada.
▶ Nunca enfie a mão no copo misturador quando o copo estiver montado no aparelho base.
▶ Utilize o misturador sempre com a tampa colocada ou com a proteção montada, conforme descrito nas instruções.
▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
▶ Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no triturador, pois pode sair vapor quente.
▶ Introduza no máximo 1000 ml de alimentos quentes ou que formem espuma no copo misturador.
▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
▶ Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.

Evitar danos materiais

▶ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
▶ Durante o funcionamento, não introduzir objetos no copo misturador para além do calcador fornecido, p. ex., uma colher de cozinha.
▶ Antes da utilização, verifique o copo misturador quanto a corpos estranhos.
▶ Nunca pousar o adaptador da lâmina com as lâminas viradas para baixo.

Familiarização com os acessórios

Vista geral

→*Fig.* **1**

1	Adaptador da lâmina EasyKlick com vedante
2	Copo misturador
3	Tampa com abertura de enchimento
4	Copo medidor
5	Calcador

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Coloque o copo misturador ▼ e rode firmemente 🔒
	Marcações de posição
	Fechar o bloqueio.
	Abrir o bloqueio.
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.

Utilização

Preparar o misturador

→*Fig.* **2** - **7**

Processar alimentos com o misturador

Nota
O misturador é adequado para as seguintes utilizações:
- Misturar e reduzir a puré alimentos, p. ex. fruta, legumes, sopas
- Preparar batidos e smoothies
- Preparar massas de panquecas, patês, molhos, gelados de fruta e sorvetes

- Triturar cubos de gelo
- Processar alimentos congelados

Dica: Use a ligação instantânea, para misturar os ingredientes apenas brevemente ou em intervalos.

→*Fig.* **8** - **18**

Concluir o processamento

→*Fig.* **19** - **22**

Dica: Para a pré-lavagem 700 ml deite água e uma gota de detergente no copo misturador vazio e ligue o aparelho (5-6) x 5 s na fase M.

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.
Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.
→*Fig.* **23**

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.
→*Fig.* **24**

Nota
Recomendações e limitações ao processamento:
- Não triturar alimentos como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- A mistura de cremes de barrar, tais como creme de manteiga de amendoim, manteiga de coco ou creme de noz só é possível com o calcador.
- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de liquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de liquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeiteiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.
- Nunca misturar alimentos sem líquido.
- Se os ingredientes no copo misturador não rodarem ou não se misturarem, usar o calcador para empurrar os ingredientes para baixo.
- Encher os alimentos pela seguinte ordem: líquidos, produtos secos, fruta e legumes frescos, verduras, fruta e legumes congelados, gelo.
- Misturar fruta e legumes congelados com alimentos frescos.
- Quando só são misturados ingredientes congelados, não exceder no total um litro de capacidade.
- Cortar os alimentos em cubos de aprox. 2 cm de tamanho antes de misturar.

Eliminar falhas

O aparelho não funciona.

O copo misturador não está bem colocado ou fechado.

1. Coloque o copo misturador no aparelho base e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.
2. Coloque a tampa no copo misturador e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.

O aparelho zumbe.

A lâmina está bloqueada ou movimenta-se com dificuldade.

- ▶ Remova o bloqueio.

Sai líquido no adaptador da lâmina.

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

- ▶ Coloque o vedante no adaptador da lâmina Easy-Klick.

⚠ Ασφάλεια el

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

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS6.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.

- ▶ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Για να πιέσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο.
- ▶ Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης, όταν αυτό είναι τοποθετημένο στη βασική συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε το μίξερ πάντα με το καπάκι ή με τοποθετημένη την προστασία, όπως περιγράφεται στις οδηγίες.
- ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

- ► Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- ► Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στο επιτραπέζιο μίξερ, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.
- ► Προσθέστε το πολύ 1000 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- ► Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- ► Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.
- ► Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ► Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ► Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε κανένα αντικείμενο, π.χ. κουτάλα, εκτός από το συνοδευτικό εξάρτημα ώθησης μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
- ► Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.
- ► Μην εναποθέτετε το ένθετο μαχαιριού ποτέ με τις λεπίδες προς τα κάτω.

Γνωρίστε τα εξαρτήματα

Επισκόπηση

→*Εικ.* **1**

1	Ένθετο μαχαιριού EasyKlick με στεγανοποίηση
2	Ποτήρι μίξερ
3	Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
4	Κύπελλο μέτρησης
5	Εξάρτημα ώθησης

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
▼— 🔒	Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης ▼ και σφίξτε το 🔒
▲▼	Μαρκαρίσματα θέσης
🔒 >	Κλείσιμο της ασφάλισης.
< 🔓	Άνοιγμα της ασφάλισης.
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.

Χειρισμός

Προετοιμασία του επιθέματος μίξερ

→*Εικ.* **2** - **7**

Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ

Σημείωση

Το επίθεμα μίξερ είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη και πολτοποίηση τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σούπες
- Παρασκευή κοκτέιλ και σμούθι
- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, αλειμμάτων, σαλτσών, σορμπέ και παγωτού
- Θρυματισμός παγοκύβων
- Επεξεργασία κατεψυγμένων τροφίμων

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε τη στιγμιαία λειτουργία, για να αναμείξετε τα υλικά μόνο σύντομα ή διακοπτόμενα.

→*Εικ.* **8** - **18**

Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

→*Εικ.* **19** - **22**

Συμβουλή: Για τον προκαθαρισμό γεμίστε το άδειο δοχείο ανάμειξης με 700 ml νερό και μια σταγόνα απορρυπαντικού πιάτων και ενεργοποιήστε τη συσκευή (5-6) x 5 s στη βαθμίδα M.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→*Εικ.* **23**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→*Εικ.* **24**

Σημείωση

Συστάσεις και περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε τρόφιμα, όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Η ανάμειξη αλείμμάτων όπως φυστικοβούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού είναι δυνατή μόνο με το εξάρτημα ώθησης.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Αναμειγνύετε τα τρόφιμα υπό μορφή σκόνης πριν την ανάμειξη με επαρκή ποσότητα υγρού ή διαλύστε τα εντελώς σε υγρό. Τρόφιμα υπό μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, αλεσμένη καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.
- Ποτέ μην ανακατεύετε τρόφιμα χωρίς υγρό.
- Εάν τα συστατικά στο δοχείο ανάμειξης δεν περιστρέφονται και δεν αναμειγνύονται σωστά, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ώθησης για να σπρώξετε τα υλικά προς τα κάτω.
- Προσθέστε τα τρόφιμα με την ακόλουθη σειρά: Υγρά, ξηρά προϊόντα, φρέσκα φρούτα και λαχανικά, φυλλώδη λαχανικά, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, πάγος.
- Αναμείξτε κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά με φρέσκα τρόφιμα.
- Εάν αναμειγνύετε μόνο κατεψυγμένα υλικά, μην υπερβαίνετε τη συνολική ποσότητα πλήρωσης του ενός λίτρου.

- Πριν την ανάμειξη κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους μεγέθους περίπου 2 cm.

Αποκατάσταση βλαβών

Η συσκευή δε λειτουργεί.

Το δοχείο ανάμειξης δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει κλείσει σωστά.

1. Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης πάνω στη βασική συσκευή και στρέψτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο ανάμειξης και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

Η συσκευή "βουίζει".

Το μαχαίρι είναι μπλοκαρισμένο ή κινείται δύσκολα.

- ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.

Εξέρχεται υγρό στο ένθετο μαχαιριού.

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

- ▶ Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού EasyKlick.

⚠ Güvenlik

tr

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUMS6 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.

- ▶ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Besinleri aşağı bastırmak için uygun bir alet kullanınız.
- ▶ Karıştırma kabı ana cihaz ünitesine takılıyken asla kabın içine elinizi sokmayınız.
- ▶ Kullanım kılavuzunda belirtildiği gibi, mikseri daima kapağı kapalı veya koruyucusu takılı halde kullanınız.
- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.
- ▶ Miksere sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- ▶ Karıştırma kabına en fazla 1000 ml kadar sıcak veya köpüklü besin doldurunuz.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyin.
- ▶ 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Çalışma sırasında karıştırma kabının içine cihaz ile birlikte teslim edilen tıkaç haricinde kaşık gibi herhangi bir cisim sokmayınız.
- ▶ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.
- ▶ Bıçak ünitesini kesinlikle bıçak aşağıya bakacak şekilde yerleştirmeyiniz.

Aksesuar bilgileri

Genel bakış

→*Şek.* 1

1	Contalı EasyKlick bıçak ünitesi
2	Karıştırma kabı
3	Dolum delikli kapak
4	Ölçme kabı
5	Tıkaç

Semboller

Sembol	Açıklama
	Karıştırma kabını yerleştirin ▼ ve çevirerek sıkın 🔒
	Pozisyon işaretleri
	Kilidi kapatınız.
	Kilidi açınız.
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.

Kullanım

Mikser üst parçasının hazırlanması

→*Şek.* **2** - **7**

Yiyecekleri mikser üst parçası ile işleme

Not

Mikser üst parçası aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- Yiyecekleri karıştırma ve püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba
- Karışık içecekler ve Smoothie'ler hazırlama
- Krep hamurları, ezmeler, soslar, şerbetler ve dondurmalar hazırlama
- Buz küplerini parçalama
- Dondurulmuş besinlerin işlenmesi

İpucu: Anlık çalıştırma kademesini sadece malzemeleri kısa süre için veya aralıklı olarak karıştırmak için kullanınız.

→*Şek.* **8** - **18**

İşlemenin tamamlanması

→*Şek.* **19** - **22**

İpucu: Ön temizlik 700 ml için boş karıştırma kabına su ve bir damla bulaşık deterjanı doldurunuz ve cihazı (5-6) x 5 s M kademesine ayarlayınız.

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.
Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **23**

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.
→*Şek.* **24**

Not

İşleme için tavsiyeler ve kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydanoz ve et gibi besinleri parçalamayınız.
- Fıstık ezmesi, hindistan cevizi yağı veya fındık ezmesi gibi ezmelerin karışımı sadece tıkaç ile mümkündür.
- Mikser, mayonez üretemiyor.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.
- Besinleri kesinlikle sıvı olmadan karıştırmayınız.
- Karıştırma kabındaki malzemeler dönmüyorsa ve doğru şekilde karışmıyorsa, tıkacı kullanarak malzemeleri bastırınız.
- Besinleri şu sırayla doldurunuz: Sıvılar, kuru ürünler, taze meyve ve sebzeler, yapraklı sebzeler, dondurulmuş meyve ve sebzeler, buz.
- Dondurulmuş meyve ve sebzeleri taze besinler ile birlikte karıştırınız.
- Sadece donmuş malzemeleri karıştıracaksanız, toplamda bir litrelik dolum miktarını aşmayınız.
- Besinleri karıştırmadan önce yakl. 2 cm büyüklüğünde küpler halinde kesiniz.

Arızaları giderme

Cihaz çalışmıyor.

Karıştırma kabı doğru şekilde yerleştirilmemiş veya doğru şekilde kapatılmamış.

1. Karıştırma kabını ana cihaz üzerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
2. Kapağı karıştırma kabının üzerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.

Cihazdan vızıltılar geliyor.

Bıçak bloke olmuş veya zor hareket ediyor.

▶ Blokajı kaldırın.

Bıçak ünitesinden sıvı sızıyor.

Karıştırma kabı ile bıçak ünitesi arasındaki conta yok.

▶ Contayı EasyKlick bıçak ünitesine takınız.

CE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

⚠ Bezpieczeństwo pl

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

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS6.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.

▶ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
▶ Do dociskania artykułów spożywczych używać odpowiednich przyborów.
▶ Nigdy nie wkładać dłoni do miksera zamocowanego na korpusie urządzenia.
▶ Zawsze używać miksera z założoną pokrywą albo zamontowaną osłoną, w sposób opisany w instrukcji.

- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.
- ▶ Podczas napełniania miksera gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle ujść gorąca para.
- ▶ Wlewać do pojemnika miksera maksymalnie 1000 ml pieniących się lub gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70 °C.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▶ Podczas pracy nie wkładać do pojemnika miksera żadnych przedmiotów innych niż dołączony popychacz, np. chochli.
- ▶ Przed użyciem miksera sprawdzić, czy nie ma w nim obcych przedmiotów.
- ▶ Nigdy nie odkładać wkładki tnącej nożami skierowanymi w dół.

Poznawanie akcesoriów

Przegląd

→*Rys.* **1**

1	Wkładka tnąca EasyKlick z uszczelką
2	Pojemnik miksera
3	Pokrywa z otworem do napełniania
4	Miarka
5	Popychacz

Symbole

Symbol	Opis
	Założyć pojemnik miksera ▼ i dokręcić
	Oznaczenia pozycji
	Zamknąć blokadę.
	Otworzyć blokadę.
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Obsługa

Przygotowywanie miksera

→*Rys.* **2** - **7**

Przetwarzanie produktów przy użyciu miksera

Uwaga

Mikser jest przystosowany do następujących zastosowań:

- ■ Miksowanie produktów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup, na puree
- ■ Przygotowywanie napojów mieszanych i smoothie
- ■ Przygotowywanie ciasta na naleśniki, past do smarowania, sosów, sorbetów i lodów
- ■ Rozdrabnianie kostek lodu
- ■ Przetwarzanie mrożonych produktów spożywczych

Wskazówka: Chwilowe włączanie służy tylko do krótkiego mieszania składników lub w odstępach czasu.

→*Rys.* **8** - **18**

Zakończenie przygotowania

→*Rys.* **19** - **22**

Wskazówka: Aby wstępnie oczyścić mikser, należy wlać do pustego pojemnika miksera 700 mlwody oraz kroplę płynu do mycia naczyń i włączyć urządzenie na(5-6) x 5 s na poziomie M.

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników. Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→*Rys.* **23**

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→*Rys.* **24**

Uwaga

Zalecenia i ograniczenia przetwarzania:

- ■ Nie rozdrabniać takich artykułów spożywczych jak migdały, cebula, nać pietruszki lub mięso.
- ■ Miksowanie past takich jak masło z orzeszków ziemnych, masło z orzechów kokosowych czy pasty z orzechów jest możliwe jedynie przy użyciu zatyczki.
- ■ Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- ■ Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.

- Przed miksowaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.
- Nigdy nie mieszać artykułów spożywczych bez płynu.
- Jeśli składniki w pojemniku miksera nie obracają się i nie mieszają prawidłowo, użyć popychacza, aby je docisnąć.
- Dodawać artykuły spożywcze w następującej kolejności: płyny, produkty suche, świeże owoce i warzywa, warzywa liściaste, mrożone owoce i warzywa, lód.
- Mieszać mrożone owoce i warzywa ze świeżymi artykułami spożywczymi.
- Jeśli mieszane są tylko mrożone składniki, nie należy przekraczać całkowitej pojemności jednego litra.
- Przed zmiksowaniem należy pokroić produkty spożywcze w kostkę o wielkości ok. 2 cm.

Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa.

Pojemnik miksera nie jest poprawnie założony lub zamknięty.

1. Umieścić pojemnik miksera na korpusie urządzenia i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby się zatrzasnął.
2. Umieścić pokrywę na pojemniku miksera i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara tak, aby się zatrzasnęła.

Urządzenie buczy.

Nóż jest zablokowany lub porusza się trudem.

- ▶ Usunąć blokadę.

Z nakładki tnącej wycieka płyn.

Brakuje uszczelki między dzbankiem miksera a nakładką tnącą.

- ▶ Założyć uszczelkę na wkładkę tnącą EasyKlick.

⚠ Безпека uk

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS6.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.

- ▶ Чистячи і спорожнюючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Для проштовхування продуктів униз використовуйте відповідне знаряддя.
- ▶ Коли чаша блендера встановлена на основний блок приладу, бережіть від неї руки.
- ▶ Завжди використовуйте блендер з установленою кришкою або розміщеним захистом згідно з описом в інструкції.
- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочий позиції.
- ▶ Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до стаціонарного блендера, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.
- ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів у чаші блендера не має перевищувати 1000 мл.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Не нахиляйтеся над приладом.
- ▶ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▶ Під час експлуатації не вставляйте в чашу блендера жодних предметів (наприклад, черпаків), окрім штовхача, що додається в комплекті.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші блендера сторонніх предметів.
- ▶ Не ставте ріжучу вставку лезами вниз.

Знайомство з приладдям

Огляд

→*Мал.* **1**

1	Ріжуча вставка EasyKlick з ущільшенням
2	Чаша блендера
3	Кришка з завантажувальним отвором
4	Мірна склянка
5	Штовхач

Символи

Символ	Опис
	Установіть чашу блендера ▼ і прикрутіть її
	Позначення положення
	Закрийте фіксатор.
	Відкрийте фіксатор.
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Експлуатація

Підготовка насадки-блендера

→*Мал.* **2** - **7**

Обробка продуктів насадкою-блендером

Нотатка

Насадка-блендер придатна для таких цілей:

- Змішування продуктів і приготування пюре, напр., фрукти, овочі, супи
- Приготування змішаних напоїв і смузі
- Приготування тіста для млинців, бутербродних мас, соусів, сорбетів і морозива
- Подрібнення кубиків льоду
- Обробка заморожених продуктів

Порада: Використовуйте моментальне увімкнення, щоб інгредієнти змішувалися лише коротко і з інтервалами.

→*Мал.* **8** - **18**

Завершення обробки

→*Мал.* **19** - **22**

Порада: Для попереднього миття налийте в порожню чашу блендера 700 мл води, додайте краплю мийного засобу й на (5-6) x 5 с увімкніть прилад на швидкості M.

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→*Мал.* **23**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→*Мал.* **24**

Нотатка

Рекомендації та обмеження щодо обробки:

- Не подрібнюйте такі продукти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Змішування спредів, таких як арахісове масло, кокосове масло або горіхові спреди, можливе лише зі штовхачем.
- Блендер не може робити майонез.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.
- Ніколи не додавайте продукти без рідини.
- Якщо інгредієнти не обертаються у чаші блендера і не змішуються як слід, застосуйте штовхач, щоб притиснути інгредієнти донизу.
- Додавайте продукти у наступній послідовності: рідини, сухі продукти, свіжі фрукти та овочі, листові овочі, заморожені фрукти і овочі, лід.
- Змішуйте заморожені фрукти і овочі зі свіжими продуктами.
- Якщо змішуються лише заморожені інгредієнти, не перевищуйте загальної кількості один літр.
- Перед змішуванням наріжте продукти кубиками завбільшки приблизно 2 см.

Усунення несправностей

Прилад не працює.

Кришка не встановлена або не закрита як слід.

1. Встановіть чашу блендера на основний блок приладу та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.
2. Встановіть кришку на чашу блендера та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

Прилад гуде.

Ніж заблокований або застряг.

- ▸ Усуньте блокування.

Рідина витікає з ріжучої вставки.

Ущільнення між чашею блендера та ріжучою вставкою відсутнє.

- ▸ Установіть ущільнення на ножову вставку EasyKlick.

⚠ Безопасность

ru

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS6;
- с оригинальными частями и принадлежностями.

- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.

- ► При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ► Не трогайте лезвия голыми руками.
- ► Чтобы надавливать на продукты, используйте подходящий инструмент.
- ► Не вставляйте руку в чашу блендера, если она установлена на блоке двигателя.
- ► Всегда используйте блендер с установленной крышкой или защитой, как описано в инструкции.
- ► Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ► Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ► Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ► Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.
- ► При заливании в блендер горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.
- ► В стакан блендера следует заливать не более 1000 мл горячих или пенящихся продуктов.
- ► При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ► Не наклоняйтесь над прибором.
- ► Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °C в чаше блендера.

Предотвращение материального ущерба

- ► Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ► Во время работы не вводите в чашу блендера никакие предметы (например, разливательную ложку), кроме толкателя, входящего в комплект поставки.
- ► Прежде чем запускать прибор, проверьте, нет ли в стакане блендера посторонних предметов.
- ► Никогда не опускайте ножевую насадку с лезвиями вниз.

Знакомство с аксессуарами

Обзор

→*Рис.* **1**

2	Стакан блендера
3	Крышка с загрузочным отверстием
5	Толкатель

Символы

Символ	Описание
▼—🔒	Установите стакан блендера ▼ и поверните до упора 🔒
▲▼	Маркировка положений.
🔒>	Закрыть фиксатор.
<🔓	Открыть фиксатор.
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.

Эксплуатация

Подготовка насадки-блендера

→*Рис.* **2** - **7**

Переработка продуктов насадкой-блендером

Примечание

Насадка-блендер пригодна для следующих задач:

- смешивание и приготовление пюре и супов-пюре из продуктов, например, фруктов и овощей;
- приготовление коктейлей и смузи;
- приготовление теста для блинов, намазок, соусов, шербета и мороженого;
- дробление кубиков льда.
- Обработка замороженных продуктов

Рекомендация: Используйте моментальное включение только для кратковременного или интервального смешивания ингредиентов.

→*Рис.* **8** - **18**

Завершение обработки

→*Рис.* **19** - **22**

Рекомендация: Для предварительной очистки 700 мл налейте воды и добавьте каплю моющего средства в пустую чашу блендера и включите прибор (5-6) x 5 с в режиме M.

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали. Отдельные детали очищаются согласно таблице.
→*Рис.* **23**

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.
→*Рис.* **24**

Примечание

Рекомендации и продукты, не подходящие для обработки:

- Не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Приготовление спредов, таких как арахисовое масло, кокосовое масло или ореховые пасты, невозможно без толкателя.
- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количеством жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.
- Не смешивайте продукты без жидкости.
- Если ингредиенты не вращаются в чаше блендера и не перемешиваются, как следует, используйте толкатель для проталкивания ингредиентов вниз.
- Загружайте продукты в следующей последовательности: жидкости, сухие продукты, свежие фрукты и овощи, листовые овощи, замороженные фрукты и овощи, лед.
- Не смешивайте замороженные фрукты и овощи со свежими продуктами.
- При смешивании замороженных ингредиентов не превышайте общий объем загрузки в один литр.
- Перед смешиванием нарежьте продукты кубиками размером ок. 2 см.

Устранение неисправностей

Прибор не работает.

Стакан блендера установлен или закрыт неправильно.

1. Вставьте чашу блендера в блок двигателя и поверните по часовой стрелке до щелчка.
2. Установите крышку на чашу блендера и поверните ее по часовой стрелке до щелчка.

Прибор издает гул.

Нож заблокирован или его ход затруднен.

- ▶ Снимите блокировку.

Из ножевой вставки вытекает жидкость.

Между чашей блендера и ножевой вставкой отсутствует уплотнитель.

- ▶ Установите уплотнитель на ножевой вставке EasyKlick.

EAC

الأمان

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

لا تستخدم الملحقات إلا:

- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS6.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.

◂ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
◂ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
◂ لضغط المواد الغذائية إلى الأسفل، استخدم أداة عمل مناسبة.
◂ لا تُدخل اليدَ أبدًا في وعاء الخلاط، إذا كان هذا الأخير مُركَّبًا على الجهاز الأساسيّ.
◂ استخدم الخلاط دائمًا بغطاءٍ مُركَّب وواقٍ مُثبَّت، كما هو موصوفٌ في الدليل.
◂ لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسيّ.
◂ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
◂ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
◂ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.
◂ توَّخَ الحذرَ عند تعبئة سوائل ساخنة في العجَّانة، إذ قد يتسرَّب بخارٌ ساخن.
◂ عبِّئ 1000 مل بحدٍ أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلاط.
◂ توَّخ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
◂ لا تنحن على الجهاز.
◂ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.

تجنُّب الأضرار المادية

◂ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
◂ لا تُدخل أغراضًا بخلاف الكباس المرفق في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي، في أثناء التشغيل.
◂ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
◂ تجنب خلع مجموعة السكين بينما الشفرات موجهة لأسفل.

التعرُّف على الملحقات

عرضٌ عام

←*الشكل* **1**

1	مجموعة السكين EasyKlick مع عنصر الإحكام
2	وعاء الخلاط
3	غطاء ذو فتحة تعبئة
4	كوب القياس
5	الكباس

الرموز

الرمز	الشرح
	ركّب وعاء الخلاط ▼ وأحكم ربطه 🔒.
	علامات تحديد الموضع
	غلق قفل التأمين.
	فتح قفل التأمين.
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.

الاستعمال

تحضير تجهيزة الخلاط العلوية

←*الشكل* **2** - **7**

معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

ملاحظة

تناسب تجهيزة الخلاط العلوية التطبيقات التالية:

- خلط المواد الغذائية وهرسها، مثل الفاكهة والخضراوات وأنواع الحساء
- إعداد المشروبات المخلوطة ومشروبات سموزي
- إعداد عجائن الفطائر، والأطعمة القابلة للدهن، والصلصات، والأشربة، والمثلجات
- تفتيت مكعبات الثلج
- معالجة المواد الغذائية المُجمَّدة

نصيحة: استخدم التشغيلَ اللحظيّ، كي تخلط المُكوِّنات فقط لوهلةٍ قصيرة أو على فتراتٍ زمنية.

←*الشكل* **8** - **18**

إنهاء المعالجة

←*الشكل* **19** - **22**

نصيحة: صُب من أجل التنظيف الأوليّ 700 مل ماء وقطرةً من منظف في وعاء الخلاط الفارغ وشغِّل الجهاز 5 x ث (5-6) على الدرجة M.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **23**

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.
←*الشكل* **24**

ملاحظة

توصيات وقيود المعالجة:

- لا تفتت المواد الغذائية مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- خلط المواد الدهنية مثل زبدة الفول السوداني أو زبدة جوز الهند أو زبدة الجوز ممكن فقط بواسطة المدك.
- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.
- لا تخلط الموادَ الغذائية أبدًا دون سائل.
- عندما لا تدور المُكوِّنات وتختلط جيدًا في وعاء الخلاط، استخدم الكباسَ كي تضغط المُكوِّنات إلى الأسفل.
- عبِّئ الموادَ الغذائية بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الفاكهة والخضراوات المُجمَّدة، ثم الثلج.
- اخلط الفاكهة والخضراوات المُجمَّدة مع مواد غذائية طازجة.
- عندما لا تُخلط إلا مُكوِّناتٌ مُجمَّدة، لا تتجاوز كمية ملءَ قدرها لترًا واحدًا في المجمل.
- قطِّع الموادَ الغذائية إلى مُكعَّباتٍ بحجم 2 سم تقريبًا قبل الخلط.

التغلب على الاختلالات

الجهاز لا يعمل.

وعاء الخلاط ليس مركَّبًا بشكلٍ صحيح أو مغلقٌ بشكلٍ غير صحيح.

1. ضع وعاء الخلاط على الجهاز الأساسي وأدره في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه.
2. ضع الغطاءَ على وعاء الخلاط وأدره في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه.

الجهاز يصدر صوت طنين.

تعرضت السكين للإعاقة أو ثقيلة الحركة.

- أزل العائق.

السائل يتسرب من مجموعة السكين.

عنصر الإحكام غير موجود بين وعاء الخلط ومجموعة السكين.

- أدخل حلقة الإحكام في مجموعة السكين إيزي كليك.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

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

8001397942 (060805)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar