BOSCH

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

MyBosch

Plastic liquidiser

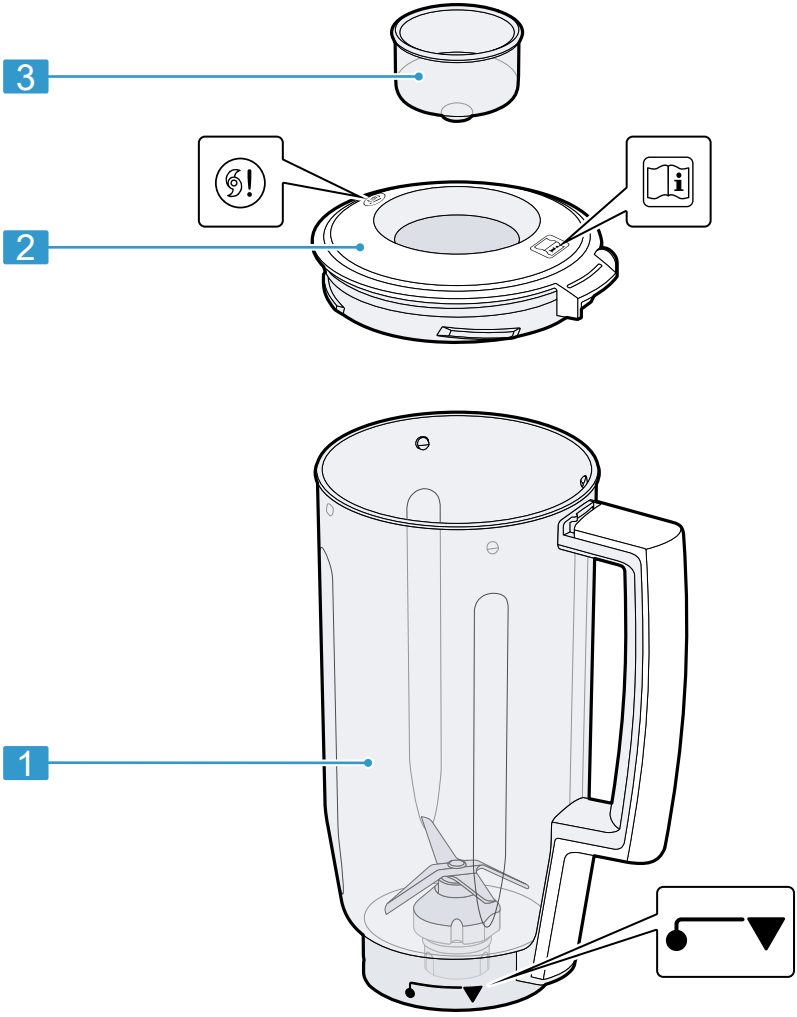
MUZ5MX1

[de]	Gebrauchsanleitung	Kunststoff Mixer-Aufsatz	7
[en]	Information for Use	Plastic blender attachment	9
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire mixeur en plastique	11
[it]	Manuale utente	Kit mixer in plastica	13
[nl]	Gebruikershandleiding	Kunststof mixeropzetstuk	15
[da]	Betjeningsvejledning	Mixerkande af plastik	17
[no]	Bruksanvisning	Hurtigmikser i plast	19
[sv]	Bruksanvisning	Mixerbehållare av plast	21
[fi]	Käyttöohje	Muovinen tehosekoitin	23
[es]	Manual de usuario	Jarra mezcladora de plástico	25
[pt]	Manual do utilizador	Copo misturador em plástico	27
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πλαστικό εξάρτημα μίξερ	29
[tr]	Kullanım kılavuzu	Plastik mikser parçası	31
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser z tworzywa sztucznego	33
[uk]	Керівництво з експлуатації	Пластмасовий блендер	35
[ru]	Руководство пользователя	Пластиковый стакан блендера	37
[ar]	دليل المستخدم	أداة بلاستيكية ملحقة بالخلاط	39

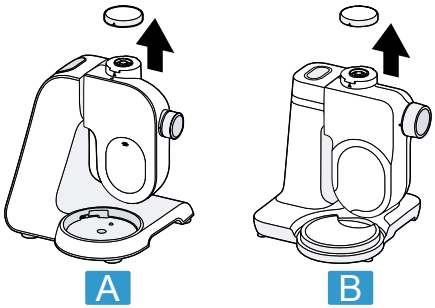


https://ium-pim.bsh-digital.com/8001226396

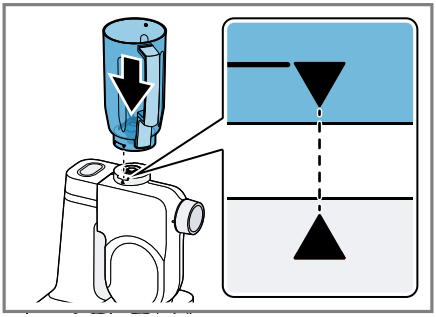
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodn sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا في الصفحة الأولى.



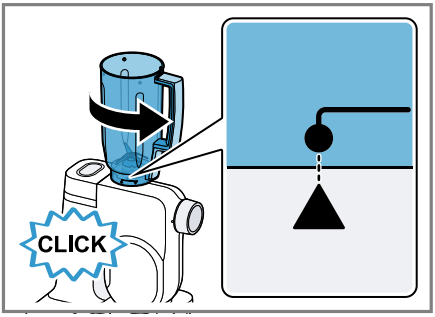
1



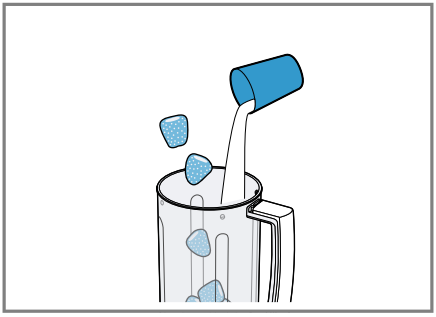
2



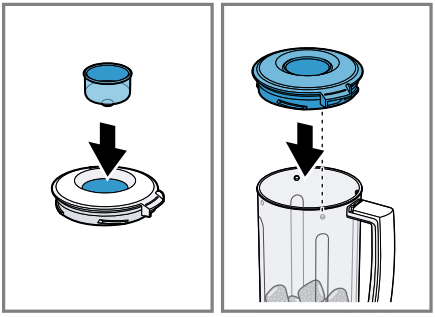
3



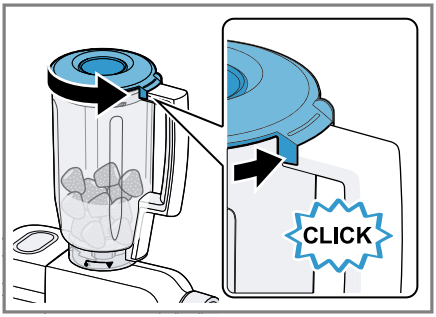
4



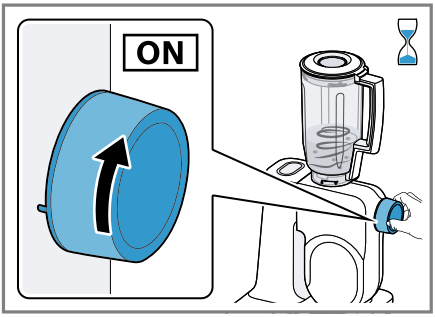
5



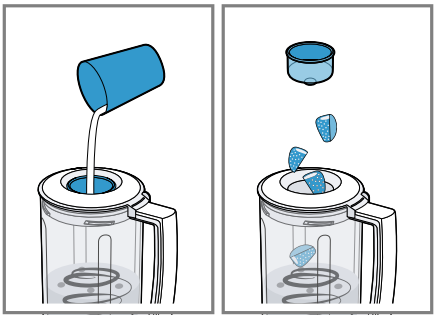
6



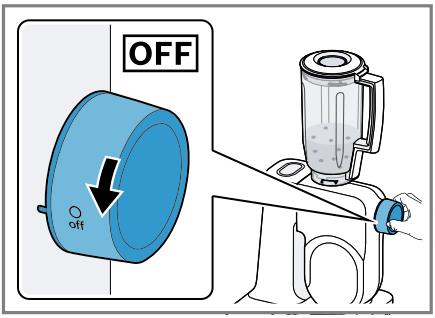
7



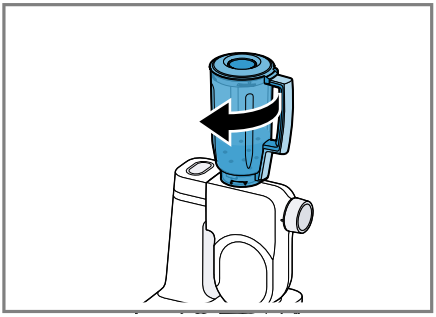
8



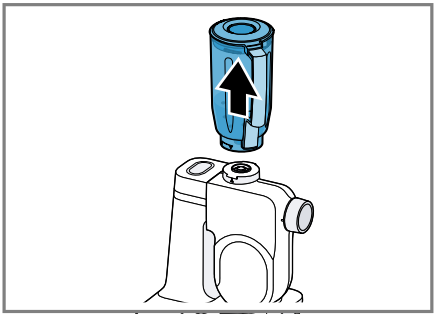
9



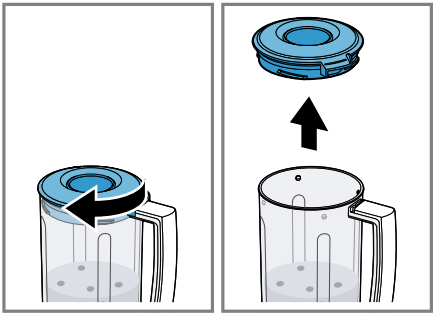
10



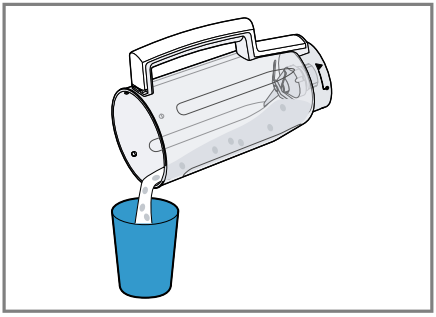
11



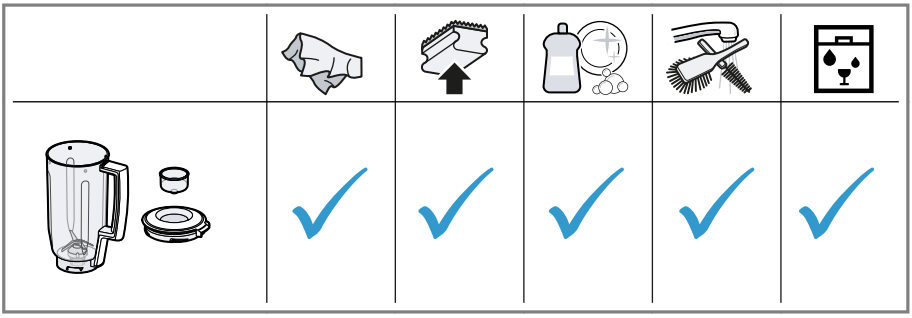
12



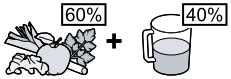
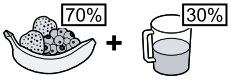
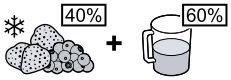
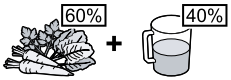
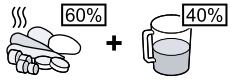
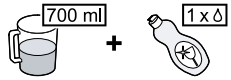
13



14



15

		 MIN-MAX	 1-4	 1-7 / M	 00:00
		300-1000 g	4	7	45-120 s
		300-1000 g	4	7	45-120 s
		300-1000 g	4	7	45-120 s
		300-1000 g	4	7	45-120 s
		300-750 g	4	7	45-120 s
		200-1000 g	4	7	30-90 s
		1 x	4	7	150 s
		350-1000 g	4	7	45-90 s
		5-10 x 10 g	4	M	2-4 x 2 s
		700 ml	4	7	60 s

⚠ Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

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

- 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, z. B. einen Kochlöffel.
- 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 500 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

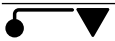
- Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- Keine tiefgefrorenen Lebensmittel verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel.
- Während des Betriebs keine Gegenstände in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper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

Bestandteile

→*Abb.* **1**

1	Mixbecher
2	Deckel mit Einfüllöffnung
3	Einfülltrichter

Symbole

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

Übersicht der Grundgeräte

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

A	Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5
B	Küchenmaschine der Baureihe MUMS2

Bedienung

Mixeraufsatz am Grundgerät anbringen

→*Abb.* **3** - **4**

Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

→*Abb.* **5** - **10**

Mixeraufsatz entleeren

→*Abb.* **11** - **14**

Tipps

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

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.
→*Abb.* **15**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.
→*Abb.* **16**

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

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

⚠ Safety

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

Only use the accessories:

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

- ▸ 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 e.g. wooden spoons.
- ▸ 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 500 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

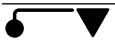
- ▸ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▸ Do not process frozen ingredients, apart from ice cubes.
- ▸ During operation do not insert objects into the blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▸ Before use, check the blender jug for foreign objects.

Components

→*Fig.* **1**

1	Blender jug
2	Lid with filling opening
3	Funnel

Symbols

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

Overview of main units

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

A	Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series
B	Kitchen machine from the MUMS2 series

Operation

Fitting blender attachment to the main unit

→ *Fig.* **3** - **4**

Processing food using the blender attachment

→ *Fig.* **5** - **10**

Emptying the blender attachment

→ *Fig.* **11** - **14**

Tips

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.
→ *Fig.* **15**

Application examples

Observe the comments and figures in the table.
→ *Fig.* **16**

Note

Restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- Use 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.

⚠ Sécurité

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

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

- ▸ 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.
- ▸ Utiliser un accessoire approprié pour enfoncer les aliments, p. ex. une cuillère en bois.
- ▸ 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 500 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.
- ▸ Ne pas traiter d'aliments surgelés (sauf les glaçons).
- ▸ Lorsqu'il est en marche, ne jamais introduire d'objet dans le bol mixeur, p. ex. une cuillère en bois.

- Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.

Composants

→*Fig.* **1**

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

Symboles

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
	Poser le bol mixeur ▼, puis le visser à fond ●.

Aperçu des appareils de base

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

A	Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5
B	Robot culinaire de la série MUMS2

Utilisation

Poser le bol mixeur sur l'appareil de base

→*Fig.* **3** - **4**

Traiter les aliments avec le bol mixeur

→*Fig.* **5** - **10**

Vider le bol mixeur

→*Fig.* **11** - **14**

Conseils

- Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se sèchent.
- Pour le prénettoyage, verser un peu de produit de nettoyage dans le bol mixeur et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→*Fig.* **15**

Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.
→*Fig.* **16**

Remarque

Conditions d'utilisation :

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

⚠ Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

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

- ▸ 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, ad es. un mestolo.
- ▸ 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 500 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.
- ▸ Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).
- ▸ Durante l'utilizzo non introdurre oggetti nel bicchiere frullatore, ad es. cucchiai.
- ▸ Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non presentino corpi estranei.

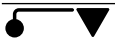
Componenti

→ *Fig.* **1**

1	Bicchiere frullatore

2	Coperchio con apertura di riempimento
3	Bicchierino dosatore

Simboli

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

Panoramica degli apparecchi base

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

A	Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5
B	Robot da cucina della serie MUMS2

Funzionamento

Montaggio del kit mixer sull'apparecchio base

→*Fig.* **3** - **4**

Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

→*Fig.* **5** - **10**

Svuotamento del kit mixer

→*Fig.* **11** - **14**

Consigli

- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.
- Per procedere alla pulizia preliminare versare una piccola quantità di detersivo nel bicchiere frullatore ed accendere l'apparecchio per alcuni secondi.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
→*Fig.* **15**

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.
→*Fig.* **16**

Nota

Limitazioni per la lavorazione:

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

⚠ Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

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

- ▸ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- ▸ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▸ Gebruik een geschikt hulpstuk, bijvoorbeeld een kooklepel, 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 500 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.
- ▸ Geen diepvriesproducten verwerken, met uitzondering van ijsblokjes.
- ▸ Tijdens het gebruik geen voorwerpen, zoals pollepels, in de mixkom steken.

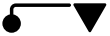
- Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.

Onderdelen

→*Fig.* **1**

1	Mixkom
2	Deksel met vulopening
3	Vultrechter

Symbolen

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

Overzicht van de basisapparaten

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

A	Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5
B	Keukenmachine van de bouwserie MUMS2

Bediening

Mixeropzetstuk op het basisapparaat aanbrengen

→*Fig.* **3** - **4**

Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

→*Fig.* **5** - **10**

Mixeropzetstuk leegmaken

→*Fig.* **11** - **14**

Tips

- Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.
- Doe voor de voorreiniging wat zeepsop in de mixkom en schakel het apparaat een paar seconden in.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.
→*Fig.* **15**

Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.
→*Fig.* **16**

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

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

⚠ Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

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

- ▸ 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, f.eks. en grydeske.
- ▸ 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 500 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

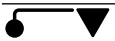
- ▸ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks.knogler eller kerner.
- ▸ Forarbejd ikke dybfrosne fødevarer, undtagen isterninger.
- ▸ Stik ikke genstande i blenderbægeret, f.eks. en grydeske, når blenderen er i brug.
- ▸ Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.

Bestanddele

→ *Fig.* **1**

1	Blenderbæger
2	Låg med påfyldningsåbning
3	Påfyldningstragt

Symboler

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

Oversigt over motorenhederne

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

A	Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5
B	Køkkenmaskine i serien MUMS2

Betjening

Anbringelse af blenderpåsatsen på motorenheden

→ *Fig.* **3** - **4**

Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

→ *Fig.* **5** - **10**

Tømning af blenderpåsatsen

→ *Fig.* **11** - **14**

Tips

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

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→ *Fig.* **15**

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.
→ *Fig.* **16**

Bemærk

Begrænsninger for forarbejdningen:

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

⚠ Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

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

- ▸ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- ▸ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▸ Bruk et egnet verktøy for å trykke matvarene ned, f.eks. en sleiv.
- ▸ 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. 500 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

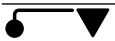
- ▸ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▸ Det må ikke bearbeides dypfryste matvarer, unntatt isbiter.
- ▸ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i miksebegeret under bruk.
- ▸ Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander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

Komponenter

→*Fig.* **1**

1	Miksebeger
2	Lokk med påfyllingsåpning
3	Påfyllingstrakt

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
	Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
	Sette miksebegeret på ▼ og skru det fast ●

Oversikt over basisapparatene

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

A	Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5
B	Kjøkkenmaskin i serie MUMS2

Betjening

Montere mikserpåsatsen på basisapparatet

→*Fig.* **3** - **4**

Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen

→*Fig.* **5** - **10**

Tømme mikserpåsatsen

→*Fig.* **11** - **14**

Tips

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

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.
→*Fig.* **15**

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.
→*Fig.* **16**

Merk

Begrensninger for tilberedning:

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

⚠ Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

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

- ▸ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- ▸ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▸ Använd ett lämpligt verktyg, t.ex. en träsked, för 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. 500 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

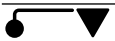
- ▸ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▸ Bearbeta inte djupfrysta matvaror, utom istärningar.
- ▸ Stick aldrig ner föremål, t.ex. en slev, i mixerbägaren.
- ▸ Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.

Beståndsdelar

→ *Fig.* **1**

1	Mixerbägare
2	Lock med påfyllningshål
3	Påfyllningstratt

Symboler

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

Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.
Förbered din köksmaskin så som figuren visar.
→*Fig.* **2**

A	Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5
B	Köksmaskin i serie MUMS2

Användning

Montering av mixertillsatsen på grundapparaten

→*Fig.* **3** - **4**

Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen

→*Fig.* **5** - **10**

Tömning av mixertillsatsen

→*Fig.* **11** - **14**

Tips!

- Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.
- Häll litet diskvatten i mixerbägare som fördisk och kör apparaten under några sekunder.

Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.
→*Fig.* **15**

Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.
→*Fig.* **16**

Notering

Begränsad bearbetning:

- Finfördela inte ingredienser som mandlar, lök, persilja och kött.
- Mixern kan inte göra pålägg som jordnötssmör, kokossmör eller nötsmör.
- 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.

⚠ Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

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

- ▸ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▸ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▸ Paina elintarvikkeita alaspäin sopivalla työkalulla, kuten lastalla.
- ▸ 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 500 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 käsittele pakasteita, paitsi jääpaloja.
- ▸ Älä työnnä käytön aikana sekoituskulhoon mitään esineitä, kuten lastaa.
- ▸ Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.

Osat

→*Kuva* **1**

1	Sekoituskulho
2	Kansi ja täyttöaukko
3	Syöttösuppilo

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Noudata käyttöohjeita.
	Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
	Aseta sekoituskulho paikoilleen ▼ ja kierrä se kiinni ●

Yhteenveto peruslaitteista

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

A	Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone
B	Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone

Käyttö

Tehosekoittimen kiinnittäminen peruslaitteeseen

→*Kuva* **3** - **4**

Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

→*Kuva* **5** - **10**

Tehosekoittimen tyhjentäminen

→*Kuva* **11** - **14**

Ohjeet

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

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.
→*Kuva* **15**

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.
→*Kuva* **16**

Huomautus

Käytön rajoitukset:

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

⚠ Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

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

- ▸ 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, p. ej., una cuchara de cocina, 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 500 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

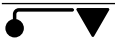
- ▸ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▸ No tratar de procesar alimentos congelados, excepto cubitos de hielo.
- ▸ No introducir objetos en el vaso de la batidora, p. ej., una cuchara, durante el funcionamiento.
- ▸ Antes de utilizar, comprobar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

Componentes

→*Fig.* **1**

1	Vaso de la batidora
2	Tapa con boca de llenado
3	Embudo de llenado

Símbolos

Símbolo	Descripción
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
	Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
	Montar el vaso de la batidora ▼ y girarlo ●

Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.
Preparar el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.
→*Fig.* **2**

A	Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5
B	Robot de cocina de la serie MUMS2

Manejo

Montar la batidora en la base motriz

→*Fig.* **3** - **4**

Procesar los alimentos con la batidora

→*Fig.* **5** - **10**

Vaciar la batidora

→*Fig.* **11** - **14**

Consejos

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

Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.
→*Fig.* **15**

Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.
→*Fig.* **16**

Nota

Limitaciones de cara a la elaboración:

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

⚠ Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

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

- ▸ 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, p. ex., uma colher de cozinha.
- ▸ 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 500 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

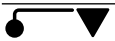
- ▸ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▸ Não processe alimentos ultracongelados, exceto cubos de gelo.
- ▸ Durante o funcionamento, não introduzir objetos no copo misturador, p. ex., colheres de cozinha.
- ▸ Antes da utilização, verifique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

Componentes

→*Fig.* **1**

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

Símbolos

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

Vista geral dos aparelhos base

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

A	Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5
B	Robô de cozinha da série MUMS2

Operação

Colocar o misturador no aparelho base

→*Fig.* **3** - **4**

Processar alimentos com o misturador

→*Fig.* **5** - **10**

Esvaziar o misturador

→*Fig.* **11** - **14**

Dicas

- Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.
- Para a pré-lavagem, deite um pouco de solução à base de detergente no copo misturador e ligue o aparelho por alguns segundos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.
→*Fig.* **15**

Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.
→*Fig.* **16**

Nota

Limitações ao processamento:

- Não triturar ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- O liquidificador não consegue produzir cremes para barrar como manteiga de amendoim, manteiga de coco ou puré de frutos de casca rija.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de 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.

⚠ Ασφάλεια

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

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

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

▸ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
▸ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
▸ Για να πιέσετε το φαγητό προς τα κάτω, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, π.χ. μια κουτάλα.
▸ 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 500 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.
▸ Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα, εκτός από παγόκυβους.
▸ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε κανένα αντικείμενο, μέσα στο δοχείο ανάμειξης, π.χ. κουτάλα.
▸ Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.

Συστατικά μέρη

→*Εικ.* **1**

1	Ποτήρι μίξερ
2	Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
3	Χωνί πλήρωσης

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
	Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης ▼ και σφίξτε το ●

Επισκόπηση των βασικών συσκευών

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

A	Κουζινομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5
B	Κουζινομηχανή της σειράς MUMS2

Χειρισμός

Τοποθέτηση του επιθέματος μίξερ στη βασική συσκευή

→*Εικ.* **3** - **4**

Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ

→*Εικ.* **5** - **10**

Άδειασμα του επιθέματος μίξερ

→*Εικ.* **11** - **14**

Συμβουλές

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

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
→*Εικ.* **15**

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.
→*Εικ.* **16**

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

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

⚠ Güvenlik

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

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

- ▸ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- ▸ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▸ Besinleri aşağı bastırmak için yemek kaşığı gibi 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 500 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.
- ▸ Küp buzlar hariç olmak üzere derin dondurulmuş besinler işlemeyin.
- ▸ Çalışma sırasında karıştırma kabına kaşık gibi herhangi bir cisim sokmayınız.
- ▸ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

Yapı parçaları

→ *Şek.* **1**

1	Karıştırma kabı
2	Dolum delikli kapak
3	Doldurma hunisi

Semboller

Sembol	Açıklama
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
	Karıştırma kabını yerleştirin ▼ ve çevirerek sıkın ●

Ana cihaza genel bakış

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

A	MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu
B	MUMS2 serisi mutfak robotu

Kullanım

Mikser üst parçasını ana cihaza takma

→*Şek.* **3** - **4**

Besinleri mikser üst parçası ile işleme

→*Şek.* **5** - **10**

Mikser üst parçasını boşaltma

→*Şek.* **11** - **14**

İpuçları

- Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.
- Ön temizlik için karıştırma kabına biraz deterjanlı su doldurun ve cihazı birkaç saniye çalıştırın.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **15**

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.
→*Şek.* **16**

Not

İşleme için kısıtlamalar:

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

CE

%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

⚠ Bezpieczeństwo

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

Przystawek wolno używać tylko:

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

- ▸ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▸ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▸ Do dociskania artykułów spożywczych używać odpowiednich przyborów, np. chochli.
- ▸ 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 500 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

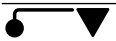
- ▸ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▸ Nie przetwarzać zamrożonych artykułów, z wyjątkiem kostek lodu.
- ▸ Podczas pracy urządzenia nie wkładać do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, np. chochli.
- ▸ Przed użyciem miksera sprawdzić,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

Części składowe

→*Rys.* **1**

1	Pojemnik miksera
2	Pokrywa z otworem do napełniania
3	Lej wsypowy

Symbole

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

Przegląd urządzeń podstawowych

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

A	Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5
B	Robot kuchenny z serii MUMS2

Obsługa

Zakładanie miksera na korpus urządzenia

→*Rys.* **3** - **4**

Przetwarzanie artykułów przy użyciu miksera

→*Rys.* **5** - **10**

Opróżnianie miksera

→*Rys.* **11** - **14**

Wskazówki

- Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania pozostałości składników.
- Aby wstępnie oczyścić mikser, należy wlać do pojemnika niewielką ilość wody z płynem do mycia naczyń i na kilka sekund włączyć urządzenie.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
→*Rys.* **15**

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.
→*Rys.* **16**

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

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

⚠ Безпека

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

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

- ▸ Чистячи і спорожнюючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- ▸ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▸ Для проштовхування продуктів униз використовуйте відповідне знаряддя, наприклад черпак.
- ▸ 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 500 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

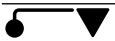
- ▸ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▸ Не обробляйте заморожені продукти, за винятком кубиків льоду.
- ▸ Під час експлуатації не вставляйте в чашу блендера жодних предметів, наприклад черпаків.
- ▸ Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші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

Складники

→*Мал.* **1**

1	Чаша блендера
2	Кришка з завантажувальним отвором
3	Заливна лійка

Символи

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

Огляд основних блоків

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

A	Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5
B	Кухонний комбайн серії MUMS2

Експлуатація

Розміщення насадки-блендера на основному блоці

→*Мал.* **3** - **4**

Обробка продуктів насадкою-блендером

→*Мал.* **5** - **10**

Спорожнення насадки-блендера

→*Мал.* **11** - **14**

Поради

- Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.
- Для попереднього чищення налийте в чашу блендера трохи мийного розчину й увімкніть прилад на кілька секунд.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
→*Мал.* **15**

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.
→*Мал.* **16**

Нотатка

Обмеження для виконання обробки:

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

⚠ Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

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

- ▸ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▸ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▸ Чтобы надавливать на продукты, используйте подходящий инструмент, например, кухонную ложку.
- ▸ 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 500 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.
- ▸ Не перерабатывайте глубокозамороженные продукты, кроме кубиков льда.

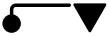
- ▸ Во время работы не вводите в чашу блендера никакие предметы, например, разливательную ложку.
- ▸ Прежде чем запускать прибор, проверьте, нет ли в стакане блендера посторонних предметов.

Составные части

→*Рис.* **1**

1	Стакан блендера
2	Крышка с загрузочным отверстием
3	Загрузочная воронка

Символы

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

Обзор основных блоков прибора

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

A	Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5
B	Кухонный комбайн серии MUMS2

Эксплуатация

Размещение насадки-блендера на основном блоке

→*Рис.* **3** - **4**

Переработка продуктов насадкой-блендером

→*Рис.* **5** - **10**

Опорожнение насадки-блендера

→*Рис.* **11** - **14**

Рекомендации

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

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.
→*Рис.* **15**

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.
→*Рис.* **16**

Примечание

Продукты, не подходящие для обработки:

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

⚠ الأمان

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

لا تستخدم الملحقات إلا:

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

- انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
- لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- لضغط المواد الغذائية إلى الأسفل، استخدم أداة عمل مناسبة، من قبيل ملعقة الطهي.
- 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 500 مل بحدٍ أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلاط.
- توَّخ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- لا تنحنِ 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 تعالج موادًا غذائية مجمَّدة، باستثناء مكعبات الثلج.
- لا تُدخل أغراضًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي، في أثناء التشغيل.
- افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

الأجزاء

←*الشكل* **1**

1	وعاء الخلاط

2	غطاء ذو فتحة تعبئة
3	قمع التعبئة

الرموز

الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
	ركّب وعاء الخلاط ▼ وأحكم ربطه ●.

نظرةٌ عامة على الأجهزة الأساسية

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

A	خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 4 (MUMS4) أو مام 5 (MUM5)
B	خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

الاستعمال

تركيب تجهيزة الخلاط العلوية في الجهاز الأساسيّ

←*الشكل* **3** - **4**

معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

←*الشكل* **5** - **10**

تفريغ تجهيزة الخلاط العلوية

←*الشكل* **11** - **14**

نصائح

- نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
- صُب قليلاً من محلول صابوني من أجل التنظيف الأوليّ في وعاء الخلاط وشغِّل الجهاز لبضع ثوانٍ.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **15**

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.
←*الشكل* **16**

ملاحظة

قيود التحضير:

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

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

8001404312 (060911)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar