



BOSCH

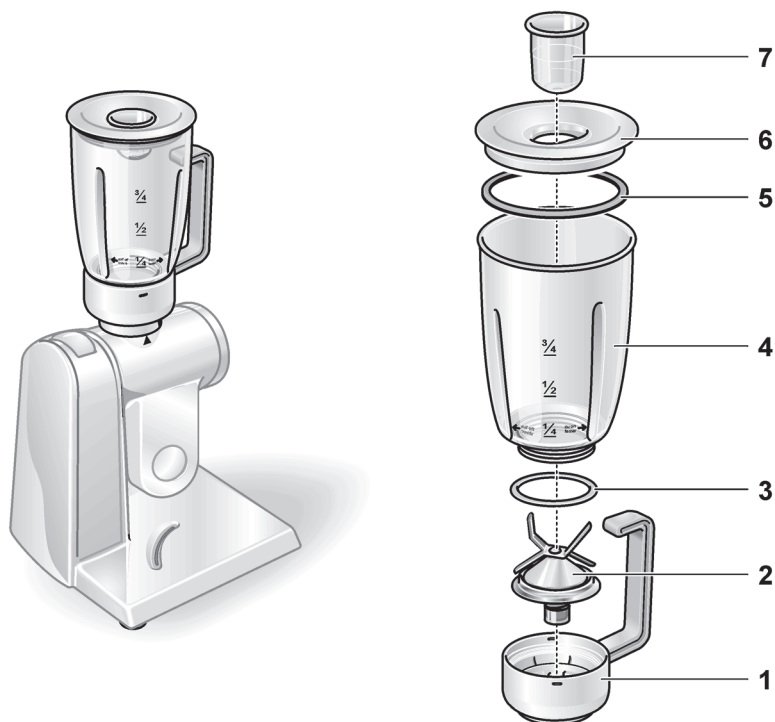
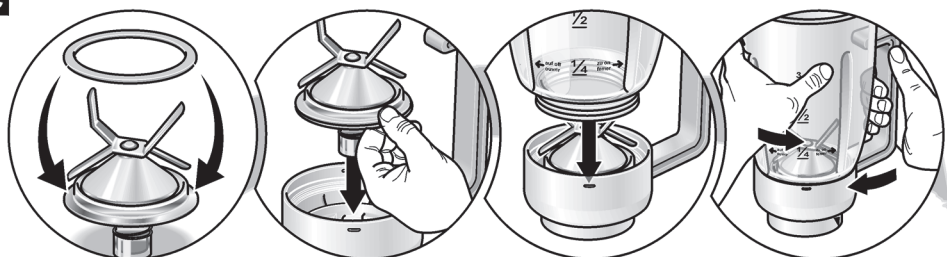
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

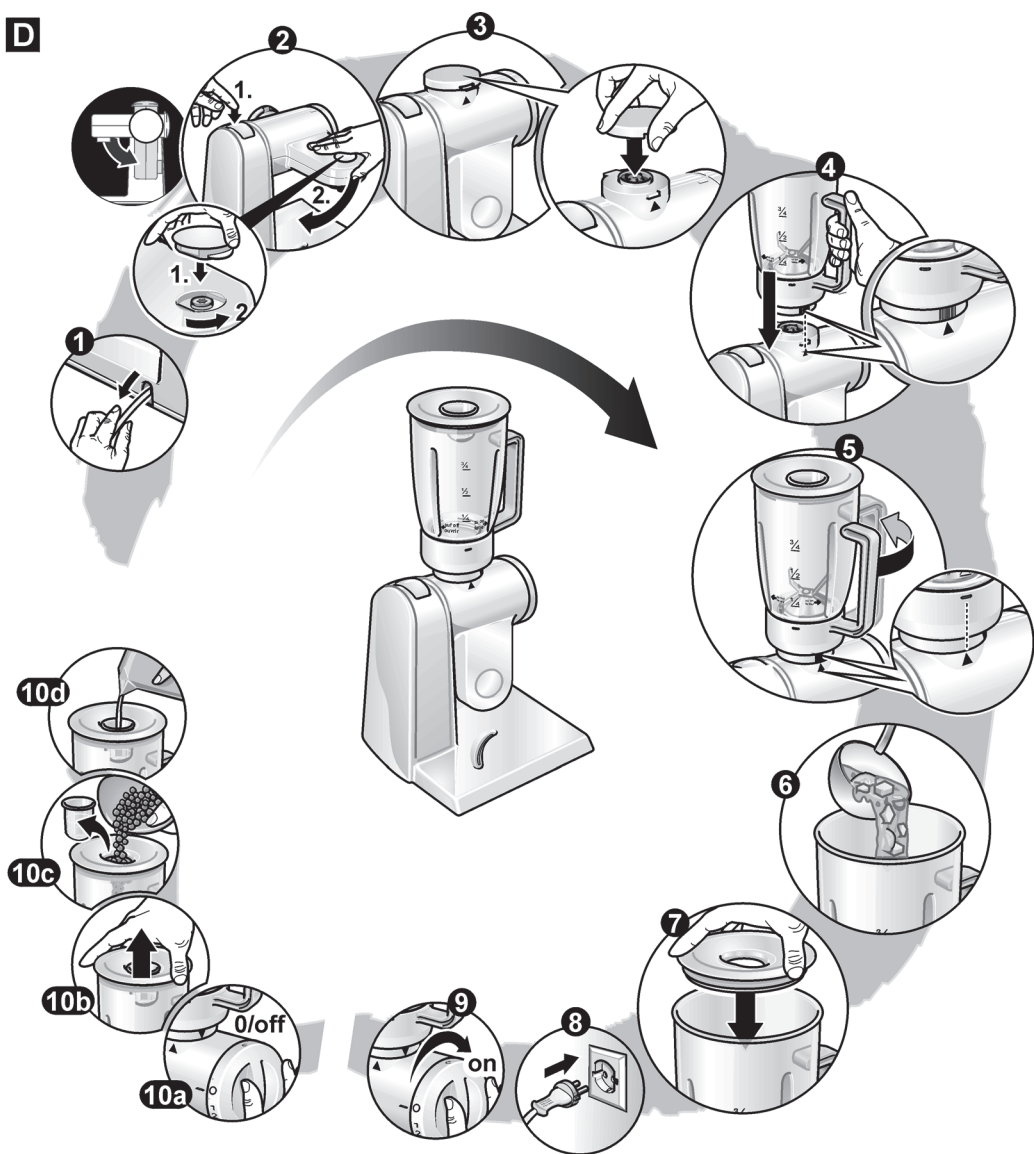
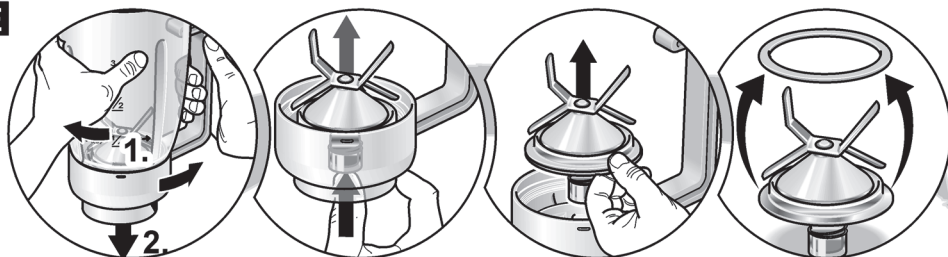


Glas blender attachment

MUZ4MX3

[de]	Gebrauchsanleitung	Glas Mixer-Aufsatz	3
[en]	Instruction manual	Glas blender attachment	6
[fr]	Mode d'emploi	Accessoire mixeur en verre	9
[it]	Istruzioni per l'uso	Kit mixer in vetro	12
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Glazen blender	15
[da]	Brugsanvisning	Mixerkande af glas	18
[no]	Bruksanvisning	Hurtigmikser i glass	21
[sv]	Bruksanvisning	Mixerbehållare i glas	24
[fi]	Käyttöohje	Lasinen sekoituskannu	27
[es]	Instrucciones de uso	Jarra mezcladora de cristal	30
[pt]	Instruções de serviço	Copo misturador em vidro	33
[el]	Οδηγίες χρήσης	Γυάλινο εξάρτημα μίξερ	36
[tr]	Kullanım kılavuzu	Cam mikser parçası	39
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ze szklanym dzbankiem	42
[hu]	Használati utasítás	Üveg turmixfeltét	45
[uk]	Інструкція з експлуатації	Скляний блендер	48
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Стеклянный стакан блендера	51
[ar]	إرشادات الاستخدام	تجهيزه الخلاط العلوية الزجاجية	56

A**B****C**

D**E**

Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4... bestimmt.

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!

Den Mixer nur im komplett zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Verbrennungsgefahr!

Verbrühungsgefahr!

Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Wichtig!

Zubehör nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Dichtungen müssen richtig eingelegt sein.

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Beim Einschalten des Gerätes und während des Mixens den Deckel mit einer Hand festhalten.

Mixer nicht leer betreiben.

Auf einen Blick

Bild

- 1 Mixerträger
- 2 Messereinsatz
- 3 Dichtungsring (Messereinsatz)
- 4 Mixerbehälter (Glas)
- 5 Deckel mit Nachfüllöffnung
- 6 Dichtungsring (Deckel)
- 7 Trichter

Bild

Arbeitsposition

Bedienen

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

Achtung!

Mixer niemals ohne die Dichtung am Mixerträger zusammensetzen.

Bild

Mixer zusammensetzen:

- Dichtungsring in die Aussparung des Messereinsatzes eindrücken.
- Messereinsatz in Mixerträger einsetzen.

- Mixerbehälter in den Mixerträger einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn (Linksgewinde) festdrehen.
- Dichtung auf Deckel befestigen.

Arbeiten mit dem Mixer



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.



Verbrennungsgefahr! Verbrühungsgefahr!

*Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*

Achtung!

Verarbeiten von Flüssigkeiten maximal auf Stufe 3. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Bild 10

- Enriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Arbeitsposition bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixer aufsetzen (Markierung am Mixerträger auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 0,75 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 50–100 Gramm.
 Obere Füllmengenmarkierung beachten!
- Deckel aufsetzen. Lage der Dichtung beachten.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Zutaten nachfüllen (Bild 10-10)

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.



Wichtiger Hinweis

Beim Verarbeiten von Flüssigkeiten/ flüssigen Zutaten die Drehzahl des Gerätes langsam stufenweise erhöhen, um ein Herausspritzen des Mixgutes zu vermeiden. Maximal auf Stufe 3 arbeiten.

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Mixer zerlegen

Bild 11

- Mixerbehälter mit einer Drehung im Uhrzeigersinn (Linksgewinde) vom Mixerträger abnehmen.
 - Messereinsatz aus dem Mixerträger herausnehmen.
- Vorsicht. Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**
- Dichtung vom Messereinsatz abnehmen.

Mixer reinigen

Achtung!

Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

- Messereinsatz unter fließendem Wasser reinigen.
- Zur gründlichen Reinigung kann die Dichtung vom Deckel abgenommen werden.
- Mixerträger, Dichtungen, Deckel, Trichter und Mixerbehälter können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn vom Gerät abzunehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe **M**). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Rezepte

Mayonnaise

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

Grundrezept:

- 2 Eier
- 2 TL Senf
- ¼ l Öl
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 4 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Höchstmenge: doppelte Menge Grundrezept

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM4... .

Follow the operating instructions for the food processor.

This accessory is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/mincing raw fruit and vegetables and for puréeing food. It must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill!

The blender must be completely assembled and the lid attached before it is operated.

Risk of burns!

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids. If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Important!

The accessories must be completely assembled before use.

Seals must be inserted correctly.

Operate the accessories in the indicated operating position only.

When switching on the appliance and while blending, hold the lid with one hand. Do not operate blender when empty.

Overview

Fig.  A

- 1 Blender holder
- 2 Blade insert
- 3 Sealing ring (blade insert)
- 4 Blender jug (glass)
- 5 Lid with feed tube
- 6 Sealing ring (lid)
- 7 Funnel

Fig.  B

Operating position

Operation

- Before using for the first time, thoroughly clean all parts, see "Cleaning and care".

Preparation

Warning!

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

Fig.  C

Putting the blender together:

- Press sealing ring into the recess of the blade insert.
- Insert blade insert into blender holder.
- Insert blender jug into the blender holder and screw on anti-clockwise (left-handed thread).
- Attach seal to lid.

Using the blender



Risk of injury from sharp blades!

Never place fingers in the attached blender! Do not touch blender blades with bare hands.



Risk of burns! Risk of scalding!

*Caution when processing hot liquids.
If processing hot liquids, steam escapes
through the funnel in the lid.
Add a max. 0,5 litres of hot or frothing
liquid.*

Warning!

*Process liquids at maximum setting 3.
Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.*

Fig. 9

- Press release button and move swivel arm into the operating position. 
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender (mark on the blender holder on mark on the base unit) and turn it all the way anti-clockwise.
- Add ingredients.
 - Maximum amount of liquid ingredients = 0,75 litres;
 - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0,5 litres;
 - Optimum processing amount of solid ingredients = 50–100 grams.
- Observe upper fill mark!
- Attach the cover.
- Note position of the seal.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients (Fig. 10)

- Switch off the appliance with the rotary switch.
 - Remove the lid and add ingredients
- or**
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or**
- pour liquid ingredients through the funnel.



Important information

When processing liquids/liquid ingredients, slowly increase the speed of the appliance in stages to prevent the food from shooting out.
Operate appliance at maximum setting 3.

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing



Risk of injury from sharp blades!

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

Taking the blender apart

Fig. 11

- Turn blender jug clockwise (left-handed thread) and remove it from the blender holder.
- Take blade insert out of the blender holder.

Caution. Risk of injury from sharp blades!

- Remove seal from the blade insert.

Cleaning the blender

Warning!

Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

- Clean blade insert under running water.
- To clean thoroughly, the seal can be removed from the lid.
- Blender holder, seals, lid, funnel and blender jug can be washed in the dishwasher.

Tip: After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender.

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

Recipes

Mayonnaise

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

Basic recipe:

2 eggs

2 tsp. mustard

$\frac{1}{4}$ l oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 2.
- Switch the blender to setting 4 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: Double the quantity of the basic recipe.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4...

Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides ou mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, et pour réduire les préparations en purée. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse. Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! Ne faites fonctionner le mixeur qu'à l'état entièrement assemblé et avec le couvercle en place.

Risque de brûlure !

Soyez extrêmement prudent pendant la transformation d'ingrédients chauds. Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Important !

N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé. Les joints doivent avoir été correctement mis en place. Ne faites marcher l'accessoire que dans la position de service indiquée. Pendant l'enclenchement des appareils et pendant le mixage, tenez fermement le couvercle avec la main. Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

Vue d'ensemble

Figure A

- 1 Support du mixeur
- 2 Porte-lame
- 3 Bague d'étanchéité (porte-lame)
- 4 Verseuse du mixer (verre)
- 5 Couvercle avec orifice d'ajout
- 6 Bague d'étanchéité (couvercle)
- 7 Entonnoir

Figure B

Position de travail

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

Attention !

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

Figure C

Assembler le mixeur :

- Enfoncez la bague d'étanchéité dans l'évidement que comporte l'accessoire porte-lame.
- Introduisez l'accessoire porte-lame dans le support de mixeur.

- Mettez la verseuse du mixeur dans le support de mixeur et tournez-la à fond en sens inverse des aiguilles d'une montre (filetage à gauche).
- Fixez le joint sur le couvercle.

Travailler avec le mixeur



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.



Risque de brûlure !

Soyez extrêmement prudent pendant la transformation d'ingrédients chauds. Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Traitez les liquides sur la position 3 maximum. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

Figure 10

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras basculant en position de travail.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le mixeur en place (le marquage sur le support de mixeur doit coïncider avec celui sur l'appareil de base) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
 - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 0,75 litre ;
 - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,5 litre ;
 - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 50–100 grammes.



Respectez la graduation de quantité !

- Mettez le couvercle en place. Veillez à la position du joint !
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients (figure 10-10)

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.



Remarque importante

Lorsque vous traitez des liquides / ingrédients liquides, haussez lentement la vitesse de l'appareil, par étapes, pour empêcher les ingrédients à mélanger de jaillir et d'éclabousser. Travaillez au maximum sur la position 3.

Après le travail

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

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

Nettoyage et entretien



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Démonter le mixeur

Figure 11

- Retirez la verseuse du mixeur en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (filetage à gauche).
- Retirez l'accessoire porte-lame du support de mixeur.

Prudence ! Risque de blessures avec les lames tranchantes !

- Retirez le joint de l'accessoire porte-lame.

Nettoyer le mixeur

Attention !

Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

- Nettoyez l'accessoire porte-lame sous l'eau du robinet.
- Pour nettoyer à fond, il est possible de retirer le joint du couvercle.
- Il est possible de nettoyer le support du mixeur, les joints, le couvercle, l'entonnoir et la verseuse au lave-vaisselle.

Un conseil : Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place.

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

Recettes

Mayonnaise

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

Recette de base :

2 œufs

2 c. à café de moutarde

¼ l d'huile

2 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

- Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients (sauf l'huile) avec le mixeur réglé sur la position 2.
- Réglez ensuite le mixeur sur la position 4, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis travaillez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme.

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

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4... .
Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Questo accessorio è idoneo a miscelare alimenti liquidi o semiduri, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!

Usare il frullatore solo in stato di completo assemblaggio e con il coperchio applicato.

Pericolo di scottature!

Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti bollenti.

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Importante!

Usare gli accessori solo dopo se completamente montati.

Le guarnizioni devono essere inserite correttamente.

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

All'accensione degli apparecchi e durante la miscelazione tenere fermo il coperchio con una mano. Non fare girare a vuoto il frullatore.

Guida rapida

Figura

- 1 Supporto frullatore
- 2 Gruppo lame
- 3 Anello di tenuta (gruppo lame)
- 4 Bicchiere del frullatore (vetro)
- 5 Coperchio con apertura di aggiunta
- 6 Anello di tenuta (coperchio)
- 7 Imbuto

Figura

Posizione di lavoro

Uso

- Al primo uso pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione

Attenzione!

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

Figura

Comporre il frullatore:

- Premere l'anello di tenuta nella sua sede del gruppo lame.
- Inserire il gruppo lame nel supporto frullatore.
- Inserire il bicchiere del frullatore nel supporto frullatore e bloccare ruotando in senso antiorario (filettatura sinistrorsa).
- Fissare la guarnizione sul coperchio.

Lavoro con il frullatore



Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Non toccare a mani nude le lame del frullatore.



Pericolo di scottature!

Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti bollenti.

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Lavorazione di liquidi al massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Figura D

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il frullatore (riferimento del supporto frullatore sul riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 0,75 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,5 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 50–100 grammi.



Rispettare l'indice di riempimento superiore!

- Applicare il coperchio.
- Attenzione alla posizione della guarnizione.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti (figura D-10)

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.



Avvertenza importante

Nella lavorazione di ingredienti liquidi/fluidi, aumentare lentamente un poco per volta la velocità dell'apparecchio, per evitare l'uscita di spruzzi del frullato. Lavorare al massimo alla velocità 3.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante. Attendere finché la lama non si è fermata.
- Staccare la spina.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore.

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

Pulizia e cura



Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

Scomporre il frullatore

Figura E

- Rimuovere il bicchiere del frullatore dal supporto frullatore con una rotazione in senso orario (filettatura sinistrorsa).
- Estrarre il gruppo lame dal supporto frullatore.

Attenzione. Pericolo di ferite da lame taglienti!

- Rimuovere la guarnizione dal gruppo lame.

Pulire il frullatore

Attenzione!

Non lavare l'inserito lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

- Lavare il gruppo lame sotto acqua corrente.
- Per la pulizia accurata la guarnizione può essere rimossa dal coperchio.
- Supporto frullatore, guarnizioni, coperchio, bicchierino dosatore e bicchiere del frullatore sono lavabili in lavastoviglie.

Consiglio: Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado **M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Ricette

Maionese

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

Ricetta base:

2 uova

2 cucchiaini di senape

¼ l di olio

2 cucchiaini succo di limone o aceto

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) nel frullatore per qualche secondo alla velocità 2.
- Commutare il frullatore alla velocità 4 e versare lentamente l'olio attraverso il bicchierino dosatore e continuare mescolare fino ad emulsionare la maionese.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM4... .
De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.
Dit toebehoren is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente en voor het pureren van gerechten. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! Mixermes niet met blote handen reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat!

De mixer uitsluitend in compleet samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken.

Verbrandingsgevaar!

Risico van brandwonden!

Bij het verwerken van hete ingrediënten dient men bijzonder voorzichtig te zijn. Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Belangrijk!

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.
Afdichtingen moeten goed zijn aangebracht.

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkpositie.

Bij het inschakelen van het apparaat en tijdens het mixen het deksel met een hand vasthouden.

De mixer niet zonder vulling laten lopen.

In één oogopslag

Afb. 

- 1 Mixerhouder
- 2 Mesinzetstuk
- 3 Afdichtring (mesinzetstuk)
- 4 Mixkom (glas)
- 5 Deksel met vulopening
- 6 Afdichtring (deksel)
- 7 Trechter

Afb. 

Bedrijfspositie

Bedienen

- Voor het eerste gebruik alle onderdelen grondig reinigen, zie „Reinigen en onderhouden“.

Vorbereiden

Attentie!

Mixer nooit zonder afdichting op de mixerhouder aanbrengen.

Afb. 

Mixer in elkaar zetten:

- Afdichtring in de uitsparing van het mesinzetstuk drukken.
- Mesinzetstuk aanbrengen in de mixerhouder.

- Mixkom in de mixerhouder plaatsen en tegen de klok in (linkse schroefdraad) vastdraaien.
- Afdichting op het deksel bevestigen.

Werken met de mixer



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
Mixermes niet met blote handen reinigen.*



Verbrandingsgevaar! Risico van brandwonden!

*Bij het verwerken van hete ingrediënten dient men bijzonder voorzichtig te zijn.
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel.
Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.*

Attentie!

Verwerken van vloeistoffen maximaal op stand 3. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Afb. D

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de werkstand zetten.
- Het beschermdelsel van de mixer-aandrijving verwijderen.
- Mixer aanbrengen (markering op de mixerhouder tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- In ingrediënten toevoegen.
 - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 0,75 liter;
 - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,5 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 50–100 gram.



De bovenste vulhoeveelheidsmarkering in acht nemen!

- Deksel aanbrengen. De positie van de afdichting in acht nemen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen (afb. D-10)

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.



Belangrijke aanwijzing

Bij het verwerken van vloeistof/vloeibare ingrediënten het toerental van het apparaat langzaam en stapsgewijs verhogen om te voorkomen dat de vloeistof eruit spat. Maximaal op stand 3 werken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar. Wachten tot het mes tot stilstand is gekomen.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen van de mixkom.

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

Reiniging en onderhoud



Verwondingsgevaar door scherpe messen!

*Mixermes niet met blote handen reinigen.
Voor het reinigen een borstel gebruiken.*

Mixer uit elkaar nemen

Afb. E

- Mixkom één slag met de klok in draaien (linkse schroefdraad) en van de mixerhouder nemen.
- Mesinzetstuk uit de mixerhouder nemen.
- **Voorzichtig. Verwondingsgevaar door scherpe messen!**
- Afdichting van het mesinzetstuk verwijderen.

Mixer reinigen

Attentie!

Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).

- Mesinzetstuk reinigen onder stromend water.
- Voor een grondige reiniging kan de afdichting van het deksel worden verwijderd.
- Mixerhouder, afdichtingen, deksel, trechter en mixkom kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Tip: Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. Schakel de mixer enkele seconden in (stand **M**). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Recepten

Mayonaise

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

Basisrecept:

2 eieren
2 theelepel mosterd
¼ l olie
2 eetlepels citroensap of azijn
1 snuffe zout
beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- De ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op stand 2.
- De mixer op stand 4 zetten en de olie langzaam in de trechter gieten; mengen totdat de mayonaise emulgeert.

Maximum hoeveelheid: dubbele hoeveelheid van het basisrecept.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM4... .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Dette tilbehør er egnet til blanding af flydende hhv. halvfast fødevarer, til småhakning/hakning af rå frugt og grønt og til purering af madvarer. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Benyt en børste for rengøring. Blenderen må kun tages af/sættes på, når drevet står stille! Blenderen må kun anvendes, når den er helt samlet, og låget er sat på.

Forbrændingsfare!

Fare for skoldning!

Vær yderst forsigtig ved forarbejdning af varme ingredienser.

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet. Pakninger skal være lagt rigtigt i. Tilbehør må kun bruges i den angivne arbejdsposition.

Hold fast i låget med en hånd, når apparatet tændes og under blandingen. Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

Overblik

Billede

- 1 Blenderholder
- 2 Knivindsats
- 3 Pakring (knivindsats)
- 4 Blenderbeholder (glas)
- 5 Låg med påfyldningsåbning
- 6 Pakring (låg)
- 7 Tragt

Billede

Arbejdsposition

Betjening

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Forberedelse

OBS!

Samle aldrig blenderen uden pakning på blenderholderen.

Billede

Samling af blender:

- Tryk pakningsringen ind i udsparringen på knivindsatsen.
- Sæt knivindsatsen ind i blenderholderen.
- Sæt blenderbeholderen ind i blenderholderen og drej den fast mod venstre (venstregevind).
- Fastgør pakningen på låget.

Arbejde med blenderen



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.



Forbrændingsfare! Fare for skoldning!

Vær yderst forsigtig ved forarbejdning af varme ingredienser. Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Forarbejdning af væsker maksimalt på trin 3. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

Billede

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i arbejdsposition.
 - Tag beskyttelselåget af blenderdrevet.
 - Sæt blenderen på (markering på blenderholder skal være ud for markering på motorenhed) og drej den mod venstre indtil stop.
 - Fyld ingredienserne i.
 - Maks. mængde flydende ingredienser = 0,75 liter;
 - Maks. mængde skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
 - Optimal forarbejdningsmængde af faste ingredienser = 50–100 gram.
- Overhold den øverste påfyldningsmængdemarkering!
- Sæt låget på. Vær opmærksom på pakningens position.
 - Sæt netstikket i.
 - Stil drejekontakten på det ønskede trin.



Påfyldning af flere ingredienser (billede -10)

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
 - Tag låget af og fyld ingredienserne i eller
 - tag tragten ud og fyld faste ingredienserne lidt ad gangen i påfyldningsåbningen
- eller
- fyld flydende ingredienser gennem tragten.



Vigtig henvisning

Ved forarbejdning af væsker/flydende ingredienser øges omdrejningstallet af apparatet langsomt og lidt ad gangen, så blenderindholdet ikke sprøjter ud. Arbejd maks. på trin 3.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt. Vent, til kniven står stille.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen til højre og tag den af.
- Tag låget af blenderbægeret.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Adskillelse af blender

Billede

- Fjern blenderbeholderen fra blenderholderen med en drejning til højre (venstregevind).
 - Tag knivindsatsen ud af blenderholderen.
- Vær forsigtig. Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**
- Fjern pakningen fra knivindsatsen.

Rengøring af blender

OBS!

Knivindsatsen må ikke sættes i opvaske-maskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke blive liggende i vand).

- Rengør knivindsatsen under rindende vand.
- Til grundig rengøring kan pakningen fjernes fra låget.
- Blenderholder, pakninger, låg, tragt og blenderbeholder kan tåle opvaske-maskine.

Tip: Efter forarbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage blenderen af apparatet til rengøring. Kom hertil en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blender. Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (trin **M**). Hæld opvaskevandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Opskrifter

Mayonnaise

Henvisning: I blenderen kan mayonnaise kun tilberedes af hele æg (æggeblomme og æggehvite).

Grundopskrift:

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 2 i blenderen.
- Stil blenderen på trin 4, hæld langsomt olie gennem tragten og bland det hele, til majonnaisen emulgerer.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret er egnet for blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og for mosing av mat. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser.

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

Fare for forbrenning!

Fare for skolding!

Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser.

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Pakningene må være riktig lagt inn. Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen. Ved innkobling av apparatet og under miksing må lokket holdes fast med en hånd.

Mikseren må ikke brukes når den er tom.

En oversikt

Bilde A

- 1 Mikserholder
- 2 Knivinnatts
- 3 Pakningsring (knivinnatts)
- 4 Miksebeholder (glass)
- 5 Lokk med påfyllingsåpning
- 6 Pakningsring (lokk)
- 7 Trakt

Bilde B

Arbeidsposisjon

Betjening

- Før første gangs bruk, må alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

Obs!

Mikseren må aldri settes sammen uten pakningen på mikserholderen.

Bilde C

Sammensetting av mikseren:

- Pakningsringen trykkes inn i kjerven på knivinnatts.
- Knivinnatts settes inn i mikserholderen.
- Miksebeholderen settes inn i mikserholderen og skrues fast imot klokken retning (venstregjenge).
- Pakningen festes fast på lokket.

Arbeide med mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren! Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.



**Fare for forbrenning!
Fare for skolding!**

Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser.

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Bearbeiding av væsker maksimalt på trinn 3. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.

Bilde

- Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i arbeidsposisjonen.
 - Beskyttelseslokket tas av mikserdrevet.
 - Mikseren settes på (markeringen på mikserholderen ved markeringen på basismaskinen) og dreies imot klokken retning inntil anslag.
 - Ingrediensene fylles på.
 - Maksimal mengde av flytende ingredienser = 0,75 liter;
 - Maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
 - Optimal arbeidsmengde for faste ingredienser = 50–100 gram.
- Ta hensyn til den øvre markeringen for fyllemengde!
- Lokket settes på. Ta hensyn til stillingen av pakningen.
 - Støpselet stikkes inn.
 - Dreiebryteren settes på ønsket trinn.



Påfylling av ingredienser (bilde -10)

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Lokket tas av og ingrediensene fylles på

eller

- trakten tas ut og faste ingrediensene fylles etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- flytende ingrediensene fylles på igjennom trakten.



Viktig henvisning

Ved bearbeiding av væsker/flytende ingredienser, må turtalet på apparatet langsomt forhøyes trinnvis, for å unngå at tingene som skal mikses spruter ut. Det må arbeides maksimalt på trinn 3.

Etter arbeidet

- Apparatet slås av med dreiebryteren. Det må ventes til kniven står stille.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren dreies i klokken retning og tas av.
- Lokket tas av miksebegeret.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie



Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

Demontering av mikseren

Bilde

- Miksebeholderen tas av mikserholderen med en dreining i klokken retning (venstregjenge).
 - Knivinnsetsen tas ut av mikserholderen.
- Vær forsiktig. Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**
- Pakningen tas av knivinnsetsen.

Rengjøring av mikseren

Obs!

Knivinnsetsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).

- Knivinnsetsen rengjøres under rennende vann.
- For grundig rengjøring kan pakningen tas av lokket.
- Mikserholderen, pakningene, lokket, trakten og miksebeholderen kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Tips: Etter bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet.

For dette fylles litt vann med oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Mikseren slås på i noen få sekunder (trinn **M**).

Vaskevannet helles av og mikseren skylles med klart vann.

Oppskrifter

Majones

Henvisning: I mikseren kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).

Grunnoppskrift:

- 2 egg
- 2 ts sennep
- ¼ l olje
- 2 ss sitronsaft eller eddik
- 1 klype salt
- 1 klype sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Ingrediensene (unntatt oljen) bearbeides i mikseren i noen sekunder på trinn 2.
- Mikseren slås over på trinn 4, oljen helles langsomt igjennom trakten og det hele mikses så lenge, inntil majonesen emulgerer.

Største mengde: dobbelt mengde av grunnoppskriften

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM4... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.

Detta tillbehör är lämpligt för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker och för att puréa maträtter. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern!

Berör inte mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern får endast användas när den är helt ihopmonterad och har locket på.

Risk för brännskada!

Risk för skållskador!

Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser.

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

Viktigt!

Använd tillbehöret endast när det är helt ihopmonterat.

Tätningarna måste läggas i på rätt sätt. Använd tillbehöret endast i det anvisade arbetsläget. När apparaten slås på loch när det mixas måste locket hållas fast med ena handen. Starta inte en tom mixer.

Översiktsskildern

Bild

- 1 Mixerhållare
- 2 Knivinsats
- 3 Tätningsring (knivinsats)
- 4 Mixerbehållare (glas)
- 5 Lock med påfyllningsöppning
- 6 Tätningsring (lock)
- 7 Tratt

Bild

Arbetsläge

Användning

- Rengör alla delar före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

Förberedelser

Var försiktig!

Mixern får aldrig sättas ihop utan tätning på mixerhållaren.

Bild

Sätta ihop mixern:

- Tryck fast tätningsringen i urtaget till knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerhållaren.
- Sätt in mixerbägaren i mixerhållaren och vrid fast moturs (vänstergängad).
- Sätt fast tätningen på locket.

Använda mixern



Risk för skada pga vassa knivar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern! Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.



Risk för brännskada! Risk för skållskador!

Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser.

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

Var försiktig!

Bearbetning av vätskor maximalt på läge 3. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska.

Bild

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till arbetsläge. 
- Lossa skyddsloket från drivuttaget för mixern.
- Sätt på mixern (markeringen på mixerhållaren mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
 - Max mängd flytande ingredienser = 0,75 liter;
 - Max mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter;
 - Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 50–100 gram.
- Observera den övre fyllnadsmarkeringen!
- Sätt på locket.
- Observera tätningens läge.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

Fylla på med mera ingredienser (bild -10)

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Lossa locket och fyll på ingredienser eller
- ta ut tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.



Viktig anvisning

Öka apparatens varvtal långsamt och stegvis vid bearbetning av vätskor/flytande ingredienser för att förhindra stänk av det som bearbetas. Arbeta maximalt på läge 3.

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet. Vänta tills kniven står stilla.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid mixern medurs och lossa den.
- Lossa locket från mixerbägaren.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel



Risk för skada pga vassa knivar!

Berör inte mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Ta isär mixern

Bild

- Lossa mixerbägaren från mixerhållaren genom att vrida den medurs (vänstergängad).
 - Ta ut knivinsatsen ur mixerhållaren.
- Varning. Risk för skada pga vassa knivar!**
- Lossa tätningen från knivinsatsen.

Rengöra mixern

Var försiktig!

Rengör inte knivinsatsen i diskmaskin utan under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt).

- Rengör knivinsatsen under rinnande vatten.
- Tätningen kan lossas från locket för att rengöra den grundligt.
- Mixerhållare, tätningar, lock, tratt och mixerbägare kan rengöras i diskmaskin.

Tips: Efter bearbetning av vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lossa den från apparaten. Håll för detta lite vatten med handdiskmedel i den påsatta mixern. Slå på mixern för några sekunder (läge **M**). Håll bort diskvattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Recept

Majonnäs

Obs: I mixern kan endast lagas majonnäs på hela ägg (äggvita och äggula).

Grundrecept:

2 ägg

2 tsk senap

¼ l matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) i mixern några sekunder i läge 2.
- Ställ mixern i läget 4 och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM4.. kanssa.
Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Tämä varuste soveltuu nestemäisten ja puolikovien ruoka-ainesten sekoittamiseen, hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja pilkkomiseen sekä ruokien soseuttamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa. Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat kiinnitettyinä ja kansi on paikallaan.

Palovamman vaara!

Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia. Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.

Tärkeää!

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Varmista, että tiivisteet ovat oikein paikoillaan.

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Pidä kannesta kiinni toisella kädellä kun käynnistät laitteen ja sekoittamisen aikana.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Laitteen osat

Kuva

- 1 Tehosekoittimen alusta
- 2 Teräosa
- 3 Tiivistysrengas (teräosa)
- 4 Kulho (lasia)
- 5 Kansi, jossa on täyttöaukko
- 6 Tiivistysrengas (kansi)
- 7 Suppilo

Kuva

Käyttöasento

Käyttö

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.

Esivalmistelut

Huom.!

Älä kokoa tehosekoitinta, jos sen alustassa ei ole tiivistettä.

Kuva

Tehosekoittimen kokoaminen:

- Paina tiivistysrengas kiinni teräosassa olevaan kiinnityskohtaan.
- Aseta teräosa paikalleen tehosekoittimen alustaan.

- Aseta kulho paikalleen tehosekoittimen alustaan ja käännä vastapäivään (vasenkierteinen).
- Kiinnitä tiiviste kanteen.

Tehosekoittimen käyttö



**Varo terävää terää –
loukkaantumisvaara!**

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.



Palovamman vaara!

*Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia.
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.*

Huom.!

*Käsittele nesteitä enintään nopeudella 3.
Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.*

Kuva 10

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
 - Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
 - Aseta tehosekoitin paikalleen (tehosekoittimen alustan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
 - Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 0,75 litraa;
 - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa.
- Huomioi ylärajamerkintä!
- Laita kansi paikalleen. Huomioi tiivisteen asento.
 - Laita pistotulppa pistorasiaan.
 - Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Ainesten lisääminen (kuva 10-10)

- Pysäytä kone valitsimesta.
 - Irrota kansi ja lisää ainekset
- tai**
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta
- tai**
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.



Tärkeä ohje

Kun käsittelet nesteitä tai nestemäisiä aineksia, lisää koneen tehoa vähitellen. Näin vältty roiskumiselta. Nopeus saa olla enintään 3.

Käytön jälkeen

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

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus



**Varo terävää terää –
loukkaantumisvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Tehosekoittimen purkaminen osiin

Kuva 11

- Irrota kulho tehosekoittimen alustasta myötäpäivään kääntäen (vasenkierteinen).
 - Poista teräosa tehosekoittimen alustasta.
- Varoitus. Varo terävää terää –
loukkaantumisvaara!**
- Irrota tiiviste teräosasta.

Tehosekoittimen puhdistus

Huom.!

Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen).

- Pese teräosa juoksevan veden alla.
- Voit irrottaa tiivisteiden kannesta perusteellista puhdistamista varten.
- Tehosekoittimen alustan, tiivisteet, kannen, suppilon ja kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

Vinkki: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (nopeudella **M**). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Ruokaohjeet

Majoneesi

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

Perusohje:

2 munaa

2 tl sinappia

¼ l öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) tehosekoittimessa muutama sekunti nopeudella 2.
- Kytke tehosekoitin nopeudelle 4 ja kaada öljy hitaasti suppilon kautta ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

Maksimimäärä: kaksi kertaa perusohje

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM4... .
Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina.
El presente accesorio es adecuado para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, así como para triturar y picar fruta y hortalizas crudas y hacer purés. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado! La batidora solo deberá usarse estando completamente armada y con la tapa protectora colocada.

¡Peligro de quemadura!

¡Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes!

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

Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Importante!

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

Las juntas tienen que estar colocadas correctamente.

Usar los accesorios solo en las posiciones de trabajo descritas en las presentes instrucciones. Sujetar siempre la tapa con una mano al conectar el aparato y durante el trabajo de la batidora.

No hacer funcionar la batidora en vacío.

Descripción del aparato

Fig. A

- 1 Soporte de la batidora
- 2 Cuchilla
- 3 Junta (cuchilla)
- 4 Jarra (de cristal)
- 5 Tapa con boca de llenado
- 6 Tapa (cuchilla)
- 7 Embudo

Fig. B

Posición de trabajo

Usar el aparato

- Limpiar todas las piezas antes de usar el accesorio por primera vez. Véase el capítulo «Limpieza y Cuidados».

Preparativos

¡Atención!

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

Fig. C

Armar la batidora:

- Encajar la junta en la escotadura de las cuchillas.
- Colocar las cuchillas en el soporte de la batidora.

- Colocar la jarra en el soporte. Apretarla girándola hacia la izquierda en el sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj (rosca a la izquierda).
- Fijar la junta en la tapa.

Trabajar con la jarra batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.



¡Peligro de quemadura!

*¡Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes!
Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.*

¡Atención!

Elaborar líquidos como máximo en la posición de trabajo 3. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

Fig. 10

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo.
 - Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
 - Colocar la batidora sobre el soporte (prestar atención a que coincidan la marca del soporte y la marca en la base motriz). Girar la batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope.
 - Poner los ingredientes en la jarra batidora.
 - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 0,75 litros
 - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,5 litros;
 - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 50–100 gramos.
- ¡Prestar atención a la marca de llenado superior!



- Colocar la tapa sobre el recipiente. Prestar atención a la posición de la junta.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes (Fig. 10-10)

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes
-
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
-
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.



Advertencia importante

Al elaborar líquidos o alimentos líquidos, elevar la velocidad de trabajo del aparato sólo paulatinamente, a fin de evitar que se produzcan salpicaduras. Trabajar con la batidora como máximo en la posición 3.

Tras concluir el trabajo

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

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

Cuidados y limpieza



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

Desarmar la batidora

Fig. 13

- Retirar la jarra del soporte girándola una vez a la derecha en el sentido de marcha de las agujas de reloj (rosca a la izquierda)
- Retirar las cuchillas del soporte de la batidora.
¡Atención! ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
- Retirar la junta de las cuchillas.

Limpiar la batidora

¡Atención!

*¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas!
Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua!*

- Limpiar las cuchillas bajo el grifo de agua.
- La junta se puede retirar de la tapa para su lavado.
- El soporte de la batidora, las juntas, la tapa, el embudo y la jarra se pueden lavar en el lavavajillas.

Consejo práctico: Tras elaborar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato.

Activar durante unos instantes la función **M**. Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Recetas

Mayonesa

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

Receta básica:

- 2 huevos
- 2 cucharillas de mostaza
- ¼ l de aceite
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón o vinagre
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «2».
Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición 4.
Incorporar el aceite lentamente a través del embudo.
Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Máxima cantidad: 2 veces la receta básica

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM4... .

Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha.

Este acessório serve para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes e para passar alimentos cozinhados. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Para a sua limpeza, utilizar uma escova. Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.

O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

Perigo de queimaduras!

Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes.

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Importante!

Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.

Os vedantes têm de estar bem colocados.

Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada.

Ao ligar o aparelho e ao misturar, segurar na tampa com uma das mãos. Não utilizar o misturador vazio.

Panorâmica do aparelho

Fig. A

- 1 Suporte do misturador
- 2 Lâminas
- 3 Anel de vedação (lâminas)
- 4 Copo do misturador (vidro)
- 5 Tampa com abertura de enchimento
- 6 Anel de vedação (tampa)
- 7 Funil

Fig. B

Posição de trabalho

Utilização do aparelho

- Limpar todas as peças antes da primeira utilização. Consultar a secção «Limpeza e manutenção».

Preparação

Atenção!

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

Fig. C

Montar o misturador:

- Premir o anel vedante para dentro da reentrância do elemento de lâminas.
- Colocar o elemento de lâminas no suporte do misturador.

- Colocar o copo do misturador no suporte do misturador e apertar, rodando em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (rosca esquerda).
- Fixar o vedante na tampa.

Trabalhar com o misturador



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.



Perigo de queimaduras!

Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes. Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

Para processar líquidos usar, no máximo, a fase 3. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Fig. D

- Pressionar a tecla de desbloqueamento e colocar o braço oscilante na posição de trabalho.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Assentar o misturador (marcação no suporte do misturador sobre a marcação no aparelho base) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
 - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 0,75 litros;
 - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,5 litros;
 - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 50–100 gramas.



Respeitar a marcação de enchimento máximo!

- Colocar a tampa.
Prestar atenção à posição do vedante!

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar os ingredientes (Fig. D-10)

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.



Indicação importante!

Na preparação de líquidos/ingredientes líquidos, aumentar lenta e progressivamente a rotação do aparelho, para se evitar que os produtos misturados possam salpicar.

Trabalhar, no máximo, no nível 3.

Depois do trabalho

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

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

Desmontar o misturador

Fig. E

- Retirar o copo do suporte do misturador, rodando no sentido dos ponteiros do relógio (rosca esquerda).
- Retirar o elemento de lâminas do suporte do misturador.

Cuidado. Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

- Retirar o vedante do elemento de lâminas.

Limpeza do misturador

Atenção!

Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim, sob água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).

- Lavar o elemento de lâminas sob água corrente.
- Para uma melhor limpeza, é possível retirar o vedante da tampa.
- O suporte do misturador, os vedantes, a tampa, o funil e o copo do misturador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Sugestão: Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base. Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina.

Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase **M**).

Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Receitas

Maionese

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

Receita base:

2 ovos
2 cl. de chá de mostarda
¼ l de óleo
2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
1 pitada de sal
1 pitada de açúcar
Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 2, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 4 e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

Quantidade máxima: O dobro da receita base.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM4... .
Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για την ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ρευστών τροφίμων, για το τρίψιμο/κόψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών και για την πολτοποίηση φαγητών.
Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη!

Λειτουργείτε το μίξερ μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών.

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Σημαντικό!

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Οι τσιμούχες πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Λειτουργείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας.

Κατά την ενεργοποίηση της συσκευής και κατά την ανάμιξη κρατάτε το καπάκι με το χέρι.

Μη λειτουργείτε το μίξερ άδαιο.

Με μια ματιά

Εικόνα

- 1 Φορέας μίξερ
- 2 Ένθετο μαχαίριού
- 3 Στεγανοποιητικός δακτύλιος (Ένθετο μαχαίριού)
- 4 Δοχείο μίξερ (γυαλί)

5 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

6 Στεγανοποιητικός δακτύλιος (καπάκι)

7 Χωνί

Εικόνα

Θέση εργασίας

Χειρισμός

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

Προσοχή!

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

Εικόνα 9

Συναρμολόγηση του μίξερ:

- Πιέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (τσιμούχα) στην εγκοπή του ένθετου μαχαιριών.
- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριών στον φορέα μίξερ.
- Τοποθετήστε το δοχείο μίξερ στον φορέα μίξερ και το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (αριστερόστροφο σπείρωμα).
- Στερεώστε την τσιμούχα στο καπάκι.

Εργασία με το μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.



Κίνδυνος ζεματίσματος!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών.

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Επεξεργασία υγρών το πολύ στη βαθμίδα 3. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Εικόνα 10

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση εργασίας.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το μίξερ (το σημάδι στον φορέα μίξερ στο σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.



- Ρίχνετε τα υλικά.
 - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 0,75 λίτρα
 - Μέγιστη ποσότητα αφρίζοντων και καυτών υγρών = 0,5 λίτρα
 - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 50–100 γραμμάρια.

Προσέξτε το πάνω σημάδι ποσότητας πλήρωσης!

- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Προσέξτε τη θέση της τσιμούχας.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών (Εικόνα 10-10)

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.



Σημαντική υπόδειξη

Κατά την επεξεργασία υγρών/υγρών υλικών αυξάνετε αργά βαθμίδον τον αριθμό στροφών της συσκευής, ώστε να αποφύγετε πιτσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα υγρά. Δουλέψτε το πολύ στη βαθμίδα 3.

Μετά την εργασία

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

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

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

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

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ

Εικόνα 1

- Αφαιρέστε το δοχείο μίξερ με μια στροφή στη φορά των δεικτών του ρολογιού (αριστερόστροφο σπείρωμα) από τον φορέα μίξερ.
- Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριών από τον φορέα μίξερ.
Προσοχή! Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
- Αφαιρέστε την τσιμούχα από το ένθετο μαχαιριών.

Καθαρισμός του μίξερ

Προσοχή!

Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

- Καθαρίζετε το ένθετο μαχαιριών κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Για καλό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε την τσιμούχα από το καπάκι.
- Ο φορέας μίξερ, οι τσιμούχες, το καπάκι, το χωνί και το δοχείο μίξερ πλένονται στο πλυντήριο.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ.

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

Συνταγές

Μαγιονέζα

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

Βασική συνταγή:

- 2 αυγά
 - 2 κ.τ. μουστάρδα
 - ¼ l λάδι
 - 2 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι
 - 1 πρέζα αλάτι
 - 1 πρέζα ζάχαρη
- Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.
- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 2.
 - Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 4, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Μέγιστη ποσότητα: δύο φορές τη βασική συνταγή

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM4... için tasarlanmıştır.

Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin doğranması/kıyılması ve besinlerin pürlenmesi için tasarlanmıştır. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIHaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikseri sadece tamamen monte edilmiş durumda ve kapağı takılmış halde çalıştırınız.

Yanma tehlikesi!

Haşlanma tehlikesi!

Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz.

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Önemli!

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Contaların doğru yerleştirilmiş olması gerekir.

Aksesuarları sadece bildirilmiş çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazın devreye sokulmasında ve karıştırma işlemi esnasında kapağı bir elinizle sabit tutunuz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

Genel bakış

Resim A

- 1 Mikser mesnedi
- 2 Bıçak ünitesi
- 3 Halka conta (bıçak ünitesi)
- 4 Mikser kabı (cam)
- 5 Takviye delikli kapak
- 6 Halka conta (kapak)
- 7 Huni

Resim B

Çalışma pozisyonu

Cihazın kullanılması

- Tüm parçaları ilk kullanımdan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".

Hazırlanması

Dikkat!

Mikseri kesinlikle mikser mesnedinde conta olmadan monte etmeyiniz.

Resim C

Mikserin parçalarının monte edilmesi:

- Contalama halkasını bıçak ünitesinin boşluğuna bastırıp yerleştiriniz.
- Bıçak ünitesini mikser mesnedine yerleştiriniz.

- Mikser kabını mikser mesnedinin içine yerleştiriniz ve saatin çalışma yönünün tersine (sol vida dişi) çevirip sıkınız.
- Contayı kapağa sabitleyiniz.

Mikser ile çalışılması



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikseri elinizi sokmayınız!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.



**Yanma tehlikesi!
Haşlanma tehlikesi!**

Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz.

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Sıvılar azami 3 kademesinde işlenmelidir. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Resim 10

- Kilidi açma tuşuna basınız ve çevrilen kolu çalışma pozisyonuna alınız.
 - Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
 - Mikseri yerine takınız (mikser mesnedi üzerindeki işaret ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
 - Malzemeleri mikseri doldurunuz.
 - Azami sıvı malzeme miktarı = 0,75 litre;
 - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre;
 - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 50–100 gram.
- Üst doldurma miktarı işaretine dikkat ediniz!
- Kapağı yerine takınız. Contanın konumuna dikkat ediniz.
 - Elektrik fişini prize takınız.
 - Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Malzeme ilave edilmesi (resim 10-10)

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağız üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.



Önemli not

Sıvıların/sıvı malzemelerin işlenmesinde, karıştırılan malzemelerin sıçramasını önlemek için cihazın devir sayısını yavaş şekilde yükseltiniz. Azami 3 kademesinde çalışınız.

İşiniz sona erdikten sonra

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

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

Cihazın temizlenmesi ve bakımı



Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim 11

- Mikser kabını saatin çalışma yönünde çevirerek (sol vida dişi), mikser mesnedinden çıkarınız.
 - Bıçak ünitesini mikser mesnedinden dışarı çıkarınız.
- Dikkat! Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**
- Contayı bıçak ünitesinden çıkarınız.

Mikserin temizlenmesi

Dikkat!

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).

- Bıçak ünitesini musluktan akan su altında temizleyiniz.
- İtinalı bir temizleme işlemi için, conta kapaktan çıkarılabilir.
- Mikser mesnedi, contalar, kapak, huni ve mikser kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Yararlı bilgi: Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur.

Bunun için, ana cihaza takılı olan mikserle biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz.

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

Tarifler

Mayonez

Bilgi: Mikserde mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sarısı) kullanılarak hazırlanabilir.

Temel tarif:

- 2 yumurta
- 2 kahve kaşığı hardal
- ¼ l likit yağ
- 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 2'de bir kaç saniye mikserde karıştırınız.
- Mikseri kademe 4'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

Azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM4.... Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego. To wyposażenie jest przeznaczone do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania / siekania surowych owoców i warzyw oraz do wytwarzania potraw puree. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki. Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser użytkować tylko w stanie kompletnie złożonym i z nałożoną pokrywą.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników.

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniających się płynów.

Ważne!

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane. Uszczelki muszą być prawidłowo włożone.

Wyposażenie eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych. Przy włączaniu urządzenia i podczas miksowania przytrzymywać pokrywę jedną ręką. Nie włączać pustego miksera.

Opis urządzenia

Rysunek A

- 1 Podstawa miksera
- 2 Wkład z nożami
- 3 Pierścień uszczelniający (wkład z nożami)
- 4 Dzbaneł miksera (szkło)
- 5 Pokrywa z otworem do napełniania
- 6 Pierścień uszczelniający (pokrywa)
- 7 Lejek

Rysunek B

Pozycja robocza

Obsługa

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części, patrz „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Przygotowanie

Uwaga!

Nie wolno nigdy montować miksera bez uszczelki na podstawie.

Rysunek

Montaż miksera:

- Pierścień uszczelniający wcisnąć do wycięcia we wkładce nożowej.
- Wkładkę nożową włożyć do podstawy miksera.
- Pojemnik miksera włożyć do podstawy i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (gwint lewy).
- Uszczelkę przymocować na pokrywie.

Praca z mikserem



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Noży miksera nie chwytąć gołymi rękoma.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników. Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących się płynów.

Uwaga!

Miksowanie płynów najwyżej na stopniu 3. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących się płynów.

Rysunek

- Nacisnąć przycisk zwalniania blokady a ramię wychylić do odpowiedniej pozycji roboczej.
 - Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
 - Nałożyć mikser (znak na podstawie miksera przy znaku na module napędowym) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
 - Włożyć składniki.
 - Maksymalna ilość płynnych składników = 0,75 litra;
 - Maksymalna ilość pniących się lub gorących płynów = 0,5 litra;
 - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50–100 gramów.
- Pamiętać o górnym znaku maksymalnego napełnienia!



- Nałożyć pokrywę. Zwrócić uwagę na położenie uszczelki.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

Dodawanie składników (Rysunek -10)

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki albo
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wysypowy albo
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.



Ważna wskazówka

Przy obróbce płynów/płynnych składników liczbę obrotów zwiększać powoli, stopniowo, aby zapobiec rozpryskiwaniu się miksowanych produktów. Włączyć najwyżej stopień 3.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym. Zaczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwytąć gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Demontaż miksera

Rysunek

- Pojemnik do miksowania zdjąć z podstawki wykonując obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (gwint lewy).
 - Wyjąć wkładkę nożową z podstawki miksera.
- Uwaga! Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**
- Wyjąć uszczelkę z wkładki nożowej.

Czyszczenie miksera

Uwaga!

Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko umyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).

- Wkładkę nożową umyć pod bieżącą wodą.
- Gruntowne czyszczenie ułatwi zdjęcie uszczelki z pokrywy.
- Podstawę miksera, uszczelki, pokrywę, lejek i pojemnik do miksowania można myć w zmywarce.

Wskazówka: Po obróbce składników płynnych wystarczy często wymycie miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia. Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres **M**). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Przepisy kulinarne

Majonez

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

Przepis podstawowy:

2 jajek

2 łyżeczka musztardy

¼ l oliwy

2 łyżka soku cytrynowego lub octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund w mikserze na zakresie 2.
- Następnie przełączyć mikser na zakres 4, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.

Maksymalna ilość: dwa razy przepis podstawowy.

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM4... konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék folyékony, ill. félkemény élelmiszerek keverésére, nyers gyümölcsök és zöldségek aprítására/feldarabolására és ételek pépesítésére alkalmas. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!

A turmixgépet csak teljesen összeszerelt állapotban és felhelyezett fedéllel üzemeltesse.

Égésveszély!

Forrázásveszély!

Legyen különösen óvatos forró hozzávalók feldolgozása során.

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Fontos!

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A tömítéseket megfelelően helyezze be.

A tartozékokat csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A készülék bekapcsolásakor és turmixolás közben egy kézzel tartsa a fedelet. Ne járassa a turmixgépet üresen.

A készülék részei

📐 ábra

- 1 A turmix tartórésze
- 2 Késbetét
- 3 Tömítőgyűrű (késbetét)
- 4 Mixertartály (üveg)
- 5 Fedél, utántöltő nyílással
- 6 Tömítőgyűrű (fedél)
- 7 Tölcsér

📐 ábra

Munkapozíció

A készülék kezelése

- Az első használat előtt tisztítson meg minden alkatrészt, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

Előkészítés

Figyelem!

A turmixfeltétet soha ne tegye a turmix tartórészére tömítés nélkül.

📐 ábra

A turmixfeltét összeszerelése:

- A tömítőgyűrűt nyomja be a késbetét nyílásába.
- A késbetétet helyezze be a turmix tartórészébe.
- A mixertartályt helyezze a turmix tartórészébe és fordítsa el ütközésig (balra csavarva) az óramutató irányával ellentétes irányba.
- Rögzítse a tömítést a tetőre.

Munka a turmixgéppel



Sérülésveszély az éles kés miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel.



Égésveszély! Forrázásveszély!

Legyen különösen óvatos forró hozzávalók feldolgozása során.

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

Folyadékok feldolgozásánál legfeljebb a 3-as fokozatot használja. Maximum 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

▣ ábra

- Nyomja meg a reteszelőgombot, és állítsa a lengőkart a munka-pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixfeltétet (a turmix tartórészen lévő jelölés az alapkészüléken levő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
 - Maximálisan betölthető mennyiség folyadék hozzávalók esetén = 0,75 liter;
 - Maximálisan betölthető mennyiség habzó vagy forró folyadék hozzávalókból = 0,5 liter;
 - Optimálisan feldolgozható mennyiség szilárd hozzávalók esetén 50–100 gramm.

Ügyeljen a felső töltési mennyiség jelölésére!

- Helyezze fel a fedelet.
- Ügyeljen a tömítés helyzetére.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



A hozzávalók utántöltése (▣ 10. ábra)

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat

vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.



Fontos tudnivaló

Folyadékok/folyékony összetevők feldolgozásakor lassan, fokozatosan növelje a készülék fordulatszámát, hogy a turmixolt étel ne fröccsenjen ki. Legfeljebb a 3-as fokozatot használja.

A munka befejezése után

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

Hasznos tanács: Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja.

Tisztítás és ápolás



Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefé.

Turmixfeltét szétszedése

▣ ábra

- A mixertartályt vegye le az óramutató járásával megegyező irányba való forgatással (jobbra csavarva) a turmix tartórészeről.
 - Vegye le a késbetétet a turmix tartórészeről.
- Vigyázat! Sérülésveszély az éles kés miatt!**
- Vegye le a tömítést a késbetétről.

A turmixfeltét tisztítása

Figyelem!

A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó vízben tisztítsa (ne hagyja vízben állni).

- A késbetétet folyó víz alatt tisztítsa.
- Az alapos tisztításhoz a fedélről leveheti a tömítést.
- A turmix tartórésze, a tömítések, a fedél, a tölcser és a mixertartály mosogatógépben tisztíthatók.

Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozását követően gyakran elegendő a mixert úgy megtisztítani, hogy azt levénne a készülékről. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe.

Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (**M** fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Receptek

Majonéz

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

Alaprecept:

2 tojás

2 teáskanál mustár

¼ l olaj

2 evőkanál citromlé vagy ecet

1 csipet só

1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig a 2-es fokozaton keverje össze a turmixgépben.
- A turmixgépet kapcsolja a 4-es fokozatra, és az olajat a tölcseren keresztül lassan adja hozzá és addig keverje tovább, amíg a majonéz jól összekeveredik.

Maximális mennyiség: az alaprecept kétszerese

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM4... . Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну. Це приладдя придатне для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів та для приготування пюре. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертним приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендера! Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою. Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у повністю зібраному стані та з установленою кришкою.

Небезпека опіків!

Небезпека опарювання!

Дотримуватися особливої обережності під час переробки гарячих інгредієнтів. Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Важливо!

Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані. Ущільнювачі мають бути правильно вкладені.

Приладдя використовувати тільки у вказаному робочому положенні. При ввімкненні приладу і під час змішування продуктів кришку підтримувати однією рукою.

Не експлуатувати блендер порожнім.

Короткий огляд

Малюнок 1

- 1 Утримувач блендера
- 2 Ріжуча вставка
- 3 Ущільнювальне кільце (ріжуча вставка)
- 4 Ємність блендера (скло)
- 5 Кришка із завантажувальним отвором
- 6 Ущільнювальне кільце (кришка)
- 7 Воронка

Малюнок 2

Робоче положення

Управління

- Перед першим використанням слід почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

Увага!

Ні в якому разі не складати блендер без ущільнювача на утримувачі блендера.

Малюнок 3

Складання блендеру:

- Ущільнювальне кільце втиснути у виїмку ріжучої вставки.
- Ріжучу вставку вставити в утримувач блендера.

- Ємність блендера вставити в утримувач блендера і щільно закрутити проти годинникової стрілки (ліве різьблення).
- Зафіксувати ущільнювач на кришці.

Робота з блендером



Небезпека поранення гострими ножами!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Не торкатися ножів блендера оголеними руками.



Небезпека опіків! Небезпека ошпарювання!

Дотримуватися особливої обережності під час переробки гарячих інгредієнтів. Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Переробка рідин максимум на ступені «3». Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Малюнок D

- Натиснути на кнопку розблокування і привести поворотний важіль в робоче положення.
- Зняти захисну кришку з приводу блендера.
- Встановити блендер (позначка на утримувачі блендера навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
 - Максимальна кількість рідких інгредієнтів = 0,75 літра;
 - Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин = 0,5 літра;
 - Оптимальна для переробки кількість твердих інгредієнтів = 50–100 грам.



Звернути увагу на верхню позначку рівня наповнення!

- Встановити кришку. Звернути увагу на положення ущільнювача.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів (малюнок D-10)

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти або
- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір
- або
- заповнити рідкі інгредієнти через воронку.



Важлива вказівка

Під час переробки рідин/рідких інгредієнтів число оборотів приладу слід підвищувати повільно та поступово, щоб запобігти розбризкуванню продуктів, які переробляються. Працювати максимум на ступені «3».

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача. Зачекати, поки ніж зупиниться.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.
- Зняти кришку з келиху блендера.

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд



Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендеру оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

Розбирання блендера

Малюнок E

- Ємність блендера зняти з утримувача блендера поворотом за годинниковою стрілкою (ліве різьблення).
 - Ріжучу вставку вийняти з утримувача блендера.
- Обережно. Небезпека поранення гострими ножами!**
- Зняти ущільнювач з ріжучої вставки.

Очищення блендери

Увага!

Ріжучу вставку мити не в посудомийній машині, а під проточною водою (не залишати лежати в воді).

- Ріжучу вставку помити під проточною водою.
- Для ретельного очищення ущільнювач можна зняти з кришки.
- Утримувач блендера, ущільнювачі, кришку, воронку і ємність блендера можна мити у посудомийній машині.

Порада: Після переробки рідин часто достатньо почистити блендер, не знімаючи його з приладу.

Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера.

Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь «М»). Вилити миючу воду та промити блендер чистою водою.

Рецепти

Майонез

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

Основний рецепт:

2 яйця

2 ч. л. гірчиці

¼ л олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 щіпка солі

1 щіпка цукру

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Інгредієнти (крім олії) декілька секунд переробляти в блендері на ступені «2».
- Блендер переключити на ступінь «4», заливати повільно олію через воронку і збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Максимальна кількість: подвійна кількість продуктів з основного рецепту

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM4... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна. Данная принадлежность пригодна для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для пюрирования блюд.

Не использовать для переработки других предметов или веществ.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Для чистки использовать щетку. Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода!

Блендер можно использовать только в полностью собранном виде и с установленной крышкой.

Опасность получения ожога!

Опасность ошпаривания!

Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов. При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Важно!

Принадлежность использовать только в полностью собранном виде. Уплотнители должны быть правильно вложены.

Принадлежность можно использовать только в указанном рабочем положении. При включении прибора и во время смешивания продуктов крышку удерживать одной рукой.

Не включать пустой блендер.

Комплектный обзор

Рисунок A

- 1 Держатель блендера
- 2 Ножевая вставка
- 3 Уплотнительное кольцо (ножевая вставка)
- 4 Емкость блендера (стекло)
- 5 Крышка с загрузочным отверстием
- 6 Уплотнительное кольцо (крышка)
- 7 Воронка

Рисунок B

Рабочее положение

Эксплуатация

- Перед первым использованием почистить все детали, см. «Чистка и уход».

Подготовка

Внимание!

Ни в коем случае не собирать блендер на держателе блендера без уплотнителя.

Рисунок C

Сборка блендера:

- Уплотнительное кольцо вдавить в выемку ножа-вставки.
- Нож-вставку вставить в держатель блендера.

- Емкость блендера вставить в держатель блендера и плотно закрутить против часовой стрелки (левая резьба).
- Закрепить уплотнитель на крышке.

Работа с блендером



**Опасность травмирования
об острые ножи!**

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Не трогать ножи блендера голыми руками.



**Опасность получения ожога!
Опасность ошпаривания!**

Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов. При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Переработка жидкостей максимум на ступени «3». Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Рисунок D

- Нажать на кнопку разблокировки и привести поворотный кронштейн в рабочее положение.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить блендер (маркировка на держателе блендера напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
 - Максимальное количество жидких ингредиентов = 0,75 литра;
 - Максимальное количество сильнопенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра;
 - Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 50–100 граммов.

Обратить внимание на верхнюю маркировку уровня наполнения!



- Установить крышку. Обратить внимание на положение уплотнителя.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов (рисунок D-10)

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты

или

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или

- заполнить жидкие ингредиенты через воронку.



Важное примечание

При переработке жидкостей/жидких ингредиентов число оборотов прибора следует повышать медленно и постепенно, чтобы избежать разбрызгивания перерабатываемых продуктов. Работать максимум на ступени «3».

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя. Подождать, пока нож остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.
- Снять крышку со стакана блендера.

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Чистка и уход



**Опасность травмирования
об острые ножи!**

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Разборка блендера

Рисунок E

- Емкость блендера снять с держателя блендера поворотом по часовой стрелке (левая резьба).

- Нож-вставку извлечь из держателя блендера.
Осторожно. Опасность травмирования об острые ножи!
- Снять уплотнитель с ножа-вставки.

Чистка блендера

Внимание!

Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (не оставлять лежать в воде).

- Нож-вставку помыть под проточной водой.
- Для тщательной чистки уплотнитель можно снять с крышки.
- Держатель блендера, уплотнители, крышку, воронку и емкость блендера можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора.

Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды.

Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Рецепты

Майонез

Примечание: В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).

Основной рецепт:

2 яйца

2 ч. л. горчицы

¼ л растительного масла

2 ст. л. лимонного сока или уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать несколько секунд в блендере на ступени «2».
- Переключить блендер на ступень «4», медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Максимальное количество: двойное количество продуктов из основного рецепта

تفكيك الخلاط

الصورة 3

- يتم إخراج إناء الخلاط من قاعدة خلاط من خلال إدارته دورة واحدة في اتجاه دوران عقرب الساعة (لولب في اتجاه اليسار).
- يتم إخراج وليجة سكين الخلاط من قاعدة الخلاط. احتسرس. خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!
- يتم إخراج حلقة الإحكام من وليجة سكين الخلاط.

تنظيف الخلاط

أنتبه!

يجب عدم تنظيف وليجة سكين الخلاط في غسالة الأواني. بل يجب تنظيفها تحت ماء مناسب (يجب عدم تركها في الماء).

- يتم تنظيف وليجة سكين الخلاط تحت ماء مناسب.
- للتوصل إلى نتيجة تنظيف جيدة يمكن إخراج حلقة الإحكام من الغطاء.
- قاعدة الخلاط. حلقات الإحكام. الغطاء. القمع. وإناء الخلاط يمكن تنظيفها في غسالة الأواني.

تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز.

للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلاط بماء صافي.

بعض الوصفات

المايونيز

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

الوصفة الأساسية:

2 بيضة

2 ملعقة صغيرة مسطردة

1/4 ملعقة زيت

2 ملعقة طعام عصير ليمون أو خل

1 مقدار صغير من الملح

1 مقدار صغير من السكر

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت) لبضع ثوان على درجة التشغيل 2.
- شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال القمع ودعه يخلط المحتويات حتى تستحلب.

الكمية القصوى: تبلغ الكمية القصوى التي يمكن

إعدادها ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية

- يجب مراعاة العلامة العلوية الخاصة بكمية التعبئة!
- يتم تركيب الغطاء. يجب مراعاة وضع حلقة الإحكام.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

إضافة المكونات (الصورة 10-9)

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.
- أو
- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.



تنبيه هام

يجب عند تحضير السوائل أو إعداد مواد غذائية سائلة بدء تشغيل الجهاز على درجة تشغيل منخفضة ثم الارتفاع تدريجياً بدرجة التشغيل ذلك لتجنب تآثر السوائل خارج الجهاز. يتم العمل على درجة التشغيل 3 بحد أقصى.

بعد الانتهاء من الخلط

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

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

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

- يتم تركيب إناء الخلاط في قاعدة الخلاط ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة (الولب في اتجاه اليسار) مع الاستمرار في ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تثبيت حلقة الإحكام على الغطاء.

العمل بالخلط



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل قم باستخدام فرشاه لتنظيفها.



خطر الإصابة بحروق!

خطر الاحتراق بالسوائل أو لبخار الساخن!

يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,75 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

أنتبه!

معالجة السوائل يتم القيام بها بحد أقصى على درجة التشغيل 3. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

الصورة 10

- يتم ضغط زرفك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل.
- قم بخلع الغطاء الواقى لحرك الخلاط.
- يتم تركيب الخلاط (العلامة الموجودة على المقبض على العلامة الموجودة في الجهاز الأساسي) ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المواد الغذائية.



– أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل تقدر ب 1,75 لتر.

– أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة تقدر ب 0,75 لتر.

– كمية المواد الغذائية النموذجية التي يمكن إعدادها تقدر ب 100 غرام.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز...MUM4. رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز. هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل قم باستخدام فرشاه لتنظيفها.

يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

خطر الإصابة بحروق!

خطر حدوث حروق!

يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة.

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0,5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة. **انتبه!**

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها.

حلاقات الإحكام يلزم أن كون مدخلة في موضعها بصورة صحيحة.

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

عند أعمال تشغيل الجهاز وفي أثناء الخلط يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام.

يجب عدم تشغيل الخلاط بدون حمل (وهو فارغ).

التشغيل

نظرة عامة

- يجب تنظيف كافة الأجزاء جيداً قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية».

إعداد الجهاز

أنته!

- لا تقم على الإطلاق تركيب الخلاط قبل القيام ب تثبيت حلقة الإحكام على قاعدة الخلاط.

الصورة [A]

تركيب الخلاط:

- يتم ضغط حلقة منع التسرب وإدخالها في الموضع المفرغ المعد لذلك في وليجة سكين الخلاط.
- يتم تركيب وليجة سكين الخلاط في قاعدة الخلاط.

الصورة [A]

- 1 قاعدة الخلاط
- 2 وليجة سكين الخلاط
- 3 حلقة إحكام (وليجة سكين الخلاط)
- 4 إناء الخلاط
- 5 غطاء بفتحة تعبئة مكونات
- 6 حلقة إحكام (الغطاء)

7 قمع

الصورة [B]

وضع التشغيل

[illegible]



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001117013

(000713)