



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



MUZ9MX1



**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanım kılavuzu  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**kk** Пайдалану нұсқаулығы  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	8
<b>fr</b>	Français	13
<b>it</b>	Italiano	18
<b>nl</b>	Nederlands	23
<b>da</b>	Dansk	28
<b>no</b>	Norsk	33
<b>sv</b>	Svenska	38
<b>fi</b>	Suomi	43
<b>es</b>	Español	48
<b>pt</b>	Português	54
<b>el</b>	Ελληνικά	59
<b>tr</b>	Türkçe	65
<b>uk</b>	Українська	70
<b>ru</b>	Русский	75
<b>kk</b>	Қазақша	81
<b>ar</b>	العربية	90



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Bauhreihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.**

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen und zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln (z. B. Obst) oder Eiswürfeln geeignet.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

---

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahr!**

- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur am hinteren, roten Antrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten. Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus.
- Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.
- Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

### **Achtung!**

- Messereinsatz nie ohne Dichtung einsetzen.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Mixbecher befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Mixbecher hantieren.

### **Wichtig!**

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### Mixer-Aufsatz

#### → Bild

#### 1 Glas-Mixbecher

- a Behälter aus ThermoSafe Glas
- b Skala


#### 2 Deckel

- a Nachfüllöffnung
- b Verschlusskappe / Messbecher mit Skala

#### 3 Messereinsatz

- a Messerantrieb (rot)
- b Mixmesser
- c Dichtung
- d Positionierungslaschen (4 Stück)

#### 4 Messerhalter


- a Markierung 
- b Verriegelung für Messerhalter (2 Stück)

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!




- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild **
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

## Farbkennzeichnung

Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich am **hinteren, roten** Antrieb.



## Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	<b>Messerhalter aufsetzen:</b> Symbol  und Griff des Mixbechers ausrichten. <b>Messerhalter fixieren:</b> Drehen, bis Symbol  und Griff des Mixbechers ausgerichtet sind.

## Glas-Mixbecher

Der „ThermoSafe“ Glas-Mixbecher besteht aus speziellem, besonders Hitze resistentem Bor-Silikat-Glas. Damit können auch sehr heiße und sogar kochende Zutaten verarbeitet werden.

Der Glas-Mixbecher ist für folgende Verarbeitungsmengen geeignet:

Maximale Verarbeitungsmengen	
Feste Lebensmittel	max. 100 g
Flüssigkeiten	max. 1,5 L
Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	max. 0,5 L

## Vorbereitung

### Verletzungsgefahr

- Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.
- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

### Achtung!

Messereinsatz nie ohne Dichtung einsetzen.

### → Bildfolge

**Wichtig:** Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Das Zubehör kann nur mit korrekt eingesetzter Schüssel betrieben werden.

1. Dichtung auf dem Messereinsatz anbringen.

2. Beim Einsetzen des Messereinsatzes unbedingt die Position der 4 Laschen beachten. Dazu 2 gegenüberliegende Laschen an den Markierungen **0** ausrichten.
3. Den Messereinsatz schräg in den Messerhalter legen. Gegebenenfalls mit der zweiten Hand von unten unterstützen.
4. Messerhalter vorsichtig von oben festdrücken, bis er hörbar einrastet.
5. Messerhalter auf den Glas-Mixbecher aufsetzen. Dabei die Markierung **Δ** auf den Griff ausrichten.
6. Messerhalter drehen, bis die Markierung **0** auf den Griff ausgerichtet ist. Der Messerhalter rastet hörbar ein und ist fixiert.
7. Mixer wie gezeigt auf den hinteren, roten Antrieb setzen.
8. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

## Verwendung


### **Verletzungsgefahr**

Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.

### **Verbrühungsgefahr**

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

### Geschwindigkeits-Empfehlungen

<b>M</b>	Zum kurzzeitigen Mixen bei höchster Drehzahl.
<b>1-3</b>	Zum Vermischen von Zutaten, die nicht zu sehr zerkleinert werden sollen.
<b>4-7</b>	Zum Mixen, Aufschäumen und Zerkleinern.
	Zur Verwendung mit diesem Zubehör nicht geeignet!.

### → **Bildfolge**

1. Die Lebensmittel vorbereiten und in den Mixbecher geben.
2. Deckel und Verschlusskappe aufsetzen.
3. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Stufe stellen.
4. So lange eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
5. Drehschalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
6. Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
  - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

### Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden. Die Verschlusskappe lässt sich dabei als Messbecher (50 ml) verwenden.

### → **Bild**

- Bei laufendem Gerät Verschlusskappe abnehmen und weitere Zutaten vorsichtig durch die Nachfüllöffnung im Deckel einfüllen.

### **Verletzungsgefahr!**

Keine Gegenstände (z. B. Messer, Löffel) in die Nachfüllöffnung im Deckel stecken. Niemals bei laufendem Gerät den Deckel abnehmen!

### → **Bildfolge**

1. Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen, den Drehschalter auf **0** stellen und Stillstand abwarten.

### **Verletzungsgefahr!**

Vor dem Abnehmen des Deckels den Stillstand des Antriebs kontrollieren. Das Gerät keinesfalls ohne Deckel einschalten!

2. Deckel abnehmen.
  3. Zutaten nachfüllen.
    - Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen. Zutaten weiter verarbeiten.
- „Verwendung“ siehe Seite 5

## Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### Verletzungsgefahr

Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.

### Achtung!


- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Messerhalter und Messereinsatz nicht im Wasser liegen lassen.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

### Hinweise:

- Vor dem Zerlegen den Mixbecher mit etwas Wasser und Spülmittel füllen, wie unter Verwendung beschrieben vorgehen und kurz Stufe **M** einschalten.
- Spülwasser ausschütten und Teile mit klarem Wasser abspülen.

### → Bildfolge

1. Glas-Mixbecher festhalten. Am Messerhalter die beiden Verriegelungen auf der geriffelten Seite zusammendrücken und den Messerhalter gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.
2. Messerhalter umdrehen.
3. Messereinsatz mittig aus dem Halter drücken. Ein Tuch unterlegen um Messer und Oberflächen nicht zu beschädigen.
4. Dichtung vom Messereinsatz abnehmen.

Alle Teile wie im Bild  gezeigt reinigen und trocknen lassen. Danach zur Aufbewahrung alle Teile wie unter „Vorbereitung“ beschrieben zusammensetzen.

## Rezepte

### Mayonnaise

**Hinweis:** Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern zubereitet werden.

### Grundrezept:

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

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **1** vermischen.
- Drehwähler auf Stufe **7** stellen, das Öl langsam durch die Nachfüllöffnung gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

### Heiße Schokolade

- 50-75 g gefrorene Blockschokolade
- ½ l heiße Milch
- Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch
- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer bei Stufe **M** vollständig zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die Milch zugeben.
- 1 Minute bei Stufe **M** oder **7** mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

### Bananen-Eis-Shake

- 2-3 Bananen (ca. 300 g)
- 2-3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis (80-100 g)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ l Milch
- Bananen in Stücke schneiden und im Mixer mit Stufe **M** 5-10 Sekunden zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die restlichen Zutaten zugeben.
- 1 Minute mit Stufe **M** oder **7** mixen.

## Früchte-Becher

- 250 g Früchte (z. B. Erdbeeren, Banane, Orange, Apfel)
- 50-100 g Zucker
- 500 ml kaltes Wasser
- Eis nach Wunsch
- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixer geben und 1 Minute mit Stufe **M** oder **7** mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

## Sportler-Cocktail

- 2-3 Orangen (ca. 600 g)
- 1-2 Zitronen (ca. 150 g)
- ½-1 EL Zucker oder Honig
- ¼ l Apfelsaft
- ¼ l Mineralwasser
- evtl. Eiswürfel
- Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) in den Mixerbecher geben.
- 1 Minute mit Stufe **M** oder **7** mixen
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mit Stufe **M** mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

## Rote Grütze

- 400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)
- 100 ml Sauerkirschsaft
- 100 ml Rotwein
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Nelken (gemahlen)
- 1 Prise Zimt (gemahlen)
- 8 Blatt Gelatine
- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.

- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine Stufe **1** ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

**Tip:** Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

## Hilfe bei Störungen

### Störung:

Der Aufsatz kann nicht auf den roten Antrieb gesetzt und befestigt werden.

### Abhilfe:

- Messerhalter auf den Behälter setzen und bis zum Anschlag festdrehen. Der Griff muss genau auf die Markierung **0** ausgerichtet sein.

### Störung:

Flüssigkeit tritt am Messereinsatz aus dem Mixer aus.

### Abhilfe:

- Dichtung am Messereinsatz angebracht?
- Korrekten Sitz der Dichtung überprüfen

**Wichtig:** Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the kitchen machine.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting or chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food and for chopping frozen food (such as fruit) or for crushing ice cubes. The accessory must not be used for processing other objects or substances.

---

## Safety instructions

### Risk of injury!

- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the accessory on the rear drive marked in red. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a stand-still and pull out the mains plug.

### Risk of scalding!

- Caution when processing hot ingredients. When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid.
- Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.
- You should always use one hand to hold the lid firmly in place while you work, but don't place your hand over the filling opening!

### Caution!

- Never use the blade insert without the seal.
- Check that there are no foreign objects in the blender jug. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the jug.

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “Cleaning and maintenance” see page 11



## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### Blender attachment

→ Fig. A

#### 1 Glass blender jug

- a Container made of ThermoSafe glass
- b Scale


#### 2 Lid

- a Filling opening
- b Locking cap / measuring jug with scale

#### 3 Blade insert

- a Blade drive (red)
- b Blender knife
- c Seal
- d Positioning lugs (4)

#### 4 Blade holder

- a Marking 
- b Locking for blade holder (2)

## Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

### Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A


- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
- “*Cleaning and maintenance*” see page 11

## Colour coding

The drives of the base unit each have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use this accessory on the **rear** drive marked in **red**.



## Symbols and markings

Symbol	Meaning
	<b>Fit blade holder:</b> Align symbol $\Delta$ and the handle of the blender jug. <b>Lock blade holder:</b> Turn until symbol <b>0</b> and the handle of the blender jug are aligned.

## Glass blender jug

The “ThermoSafe” glass blender jug is made of special, highly heat-resistant borosilicate glass. This lets you process very hot, even boiling ingredients.

The glass blender jug is suitable for processing the following quantities:

### Maximum processing quantities

Solid food	max. 100 g
Liquids	max. 1.5 l
Hot or frothing liquids	max. 0.5 l

## Preparation

### Risk of injury

- Do not reach into the knife. Grip the blade insert by the plastic only.
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

### Caution!

Never use the blade insert without the seal.

### → Image sequence

**Important:** Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. The accessory can only be operated if the bowl is fitted properly.

1. Fit the seal to the blade insert.
2. When fitting the blade insert, always observe the position of the 4 lugs. Align the 2 opposite lugs to the markings **0**.
3. Hold the blade insert at an angle when inserting in the blade holder. Possibly support it underneath with the other hand.

4. Press down carefully until you hear the blade holder lock into place.
5. Position the blade holder on the glass blender jug. When doing so, align the marking  $\Delta$  to the handle.
6. Turn the blade holder until the marking **0** on the handle is aligned. You will hear the blade holder lock into place so it is fixed in position.
7. Position the blender as shown on the rear red drive.
8. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.


## Use

### Risk of injury

Never reach into the attached blender!  
Never use the blender without the lid in place.

### Risk of scalding

When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid. Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Recommended speeds	
M	For blending briefly at maximum speed.
1-3	For blending ingredients that do not need to be cut up too small.
4-7	For blending, frothing and chopping up.
	Not suitable for use with this accessory.

### → Image sequence

1. Prepare your food and add to the blender jug.
2. Put the lid and locking cap in place.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended setting.
4. Leave switched on until the required consistency is achieved.
5. Turn the rotary switch to **0**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.

6. Rotate the blender in an anticlockwise direction and remove.

- Clean all parts directly after use.  
→ “Cleaning and maintenance” see page 11

## Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing. The locking cap can be used here as a measuring jug (50 ml).

### → Fig.

- While the appliance is running, remove the locking cap and carefully add more ingredients through the filling opening in the lid.

### Risk of injury!

Do not insert any objects (e.g. knives, spoons) in the filling opening in the lid. Never remove the lid while the appliance is running!

### → Image sequence

1. To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **0** and wait for the machine to stop.

### Risk of injury!

Before removing the lid, check the drive has come to a standstill. Never switch on without the lid!

2. Remove the lid.
3. Add the extra ingredients.
  - Put the lid with the locking cap back in place. Continue processing your ingredients. → “Use” see page 10

## Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

### **⚠ Risk of injury**

Do not reach into the knife. Grip the blade insert by the plastic only.


### **Caution!**

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not leave the blade holder or blade insert in water.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

### **Notes:**

- Before dismantling the blender jug, fill with a little water and detergent, proceed as described under Use and switch on briefly at setting **M**.
- Pour out the water and rinse the parts with clean water.

### **→ Image sequence**

1. Hold the glass blender jug. On the blade holder press together the two locks on the ridged side and rotate the blade holder anticlockwise until it releases.
2. Turn the blade holder over.
3. Force out the blade insert from the middle of the holder. Place a cloth underneath to avoid damaging the knife or worktop.
4. Remove the seal from the blade insert. Clean all parts as shown in Fig.  and allow to dry. Then re-assemble all parts as described under Preparation before putting away.

## Recipes

### **Mayonnaise**

**Note:** In the blender mayonnaise can only be prepared with whole eggs.

#### **Basic recipe**

- 1 egg
- 1 heaped tsp mustard
- 1 tbsp vinegar or lemon juice
- 1 pinch salt
- 1 pinch sugar
- 200-250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting **1**.
- Turn the rotary selector to setting **7** and slowly pour the oil through the filling opening. Blend until the mayonnaise emulsifies.

### **Hot chocolate**

- 50-75 g frozen cooking chocolate
- ½ l hot milk
- Whipped cream and grated chocolate as required
- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender at setting **M**.
- Switch off the blender and add the milk.
- Blend for 1 minute at setting **M** or **7**.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

### **Banana ice shake**

- 2-3 bananas (approx. 300 g)
- 2-3 heaped tbsp vanilla or lemon ice cream (80-100 g)
- 2 sachets vanilla sugar
- ½ l milk
- Cut the bananas into pieces and chop up for 5-10 seconds at setting **M**.
- Switch off the blender and add the rest of the ingredients.
- Blend for 1 minute at setting **M** or **7**.

## Fruit sundae

- 250 g fruit (e.g. strawberries, bananas, oranges, apples)
- 50-100 g sugar
- 500 ml cold water
- Ice cream as required
- Peel the fruit and cut into pieces.
- Put all ingredients (except the ice) into the blender and blend for 1 minute at setting **M** or **7**.
- Serve with the ice cream if wished.

## Sporty cocktail

- 2-3 oranges (approx. 600 g)
- 1-2 lemons (approx. 150 g)
- ½-1 tbsp sugar or honey
- ¼ l apple juice
- ¼ l mineral water
- Ice cubes as required
- Peel the oranges and lemons and cut into pieces.
- Put all ingredients (except the apple juice and mineral water) in the blender jug.
- Blend for 1 minute at setting **M** or **7**.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly at setting **M** until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes.

## Red fruit pudding

- 400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)
- 100 ml sour cherry juice
- 100 ml red wine
- 80 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 2 tbsp lemon juice
- 1 generous pinch cloves (ground)
- 1 pinch of cinnamon (ground)
- 8 sheets gelatine
- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes.
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil.
- Squeeze out the gelatine and melt in the microwave, but do not cook.

- Blend the hot fruit and gelatine at setting **1** for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and chill.

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

---

## Troubleshooting

### Fault:

It is not possible to fit and secure the attachment to the red drive.

### Remedy:

- Place the blade holder on the container and secure by rotating as far as possible. The handle must be exactly aligned with the marking **0**.

### Fault:

Liquid is leaking from the blender at the blade holder.

### Remedy:

- Is the seal fitted to the blade insert?
- Check the seal is fitted properly.

**Important:** If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Subject to change without notice.

---

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.**

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire convient pour mélanger les produits alimentaires liquides et mi-durs, pour broyer / hacher les fruits et légumes crus, pour réduire les préparations en purée et pour broyer les produits alimentaires surgelés (les fruits, par exemple) ou les glaçons.

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

---

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures !

- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Utiliser l'accessoire uniquement sur l'entraînement arrière rouge. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

### Risque de brûlures !

- Etre extrêmement prudent lors de la transformation d'ingrédients chauds. Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.
- Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.
- Pendant le travail, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout !

### Attention !

- Ne jamais monter la lame sans joint.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le bol mixeur. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans le bol mixeur.

### Important !


Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

### Accessoire mixeur

#### → Figure A

- 1 **Bol mixeur en verre**
  - a Récipient en verre ThermoSafe
  - b Echelle
- 2 **Couvercle**
  - a Ouverture pour ajout d'ingrédients
  - b Bouchon / gobelet gradué
- 3 **Lame**
  - a Entraînement de la lame (rouge)
  - b Lame du mixeur
  - c Joint
  - d Pattes de positionnement (4 unités)
- 4 **Porte-lame**
  - a Repère 
  - b Verrouillage du porte-lame (2 unités)

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le débarrasser complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !


- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

## Code couleur

Les entraînements de l'appareil de base disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser ces accessoires uniquement sur l'entraînement **arrière rouge**.



## Symboles et repères

Symbole	Signification
	<p><b>Mettre en place le porte-lame :</b> mettre en ligne le symbole <math>\Delta</math> et la poignée du bol mixeur.</p> <p><b>Fixer le porte-lame :</b> tourner jusqu'à ce que le symbole <b>0</b> et la poignée du bol mixeur soient alignés.</p>

## Bol mixeur en verre

Le bol mixeur est composé d'un verre borosilicate spécial particulièrement résistant à la chaleur appelé, « ThermoSafe ». Il permet ainsi que traiter des aliments très chauds, voire bouillants.

Le bol mixeur en verre convient au traitement des quantités suivantes :

Quantités maximales à traiter	
Aliments solides	100 g max.
Liquides	1,5 l max.
Liquides brûlants ou moussants	0,5 l max.

## Préparation

### Risques de blessures

- Ne pas toucher la lame du mixeur. Toujours manier le porte-lame en le tenant par la partie en plastique.
- Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois le moteur immobilisé et après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

### Attention !

Ne jamais mettre en place la lame sans joint.

### → Suite de la figure B

**Important :** préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. L'accessoire ne peut être utilisé que lorsque le bol correspondant est mis en place.

1. Mettre le joint sur la lame.
2. Lors de la mise en place de la lame, respecter impérativement la position des 4 pattes. Pour cela, placer les 2 pattes opposées sur les repères **0**.

3. Insérer la lame dans le mixeur en le tenant en biais. Si nécessaire, soutenir par le bas avec la deuxième main.
  4. Pousser avec précaution le porte-lame par le haut jusqu'à ce qu'il s'encliquète de manière audible.
  5. Monter maintenant le porte-lame sur le bol mixeur en verre. Se référer pour ce faire au repère  $\Delta$  figurant sur la poignée.
  6. Tourner le porte-lame jusqu'à ce que le repère **0** et la poignée soient alignés. Le porte-lame s'enclenche de manière audible et est maintenant fixé.
  7. Placer le mélange tel qu'illustré sur l'entraînement arrière rouge.
  8. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.
3. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur le niveau recommandée.
  4. Laisser tourner jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
  5. Amener l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
  6. Tourner le mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
    - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

## Rajouter des ingrédients

Il est possible de rajouter des ingrédients dans le bol, même pendant le traitement. Le bouchon peut être utilisé comme gobelet gradué (50 ml).

### → Figure **D**

- Lorsque l'appareil fonctionne, retirer le bouchon, ajouter avec précaution les ingrédients par le biais de l'orifice d'ajout dans le couvercle.

### **⚠ Risques de blessures !**

Ne pas insérer d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de rajout dans le couvercle. Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne !

### → Suite de la figure **E**

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.

### **⚠ Risques de blessures !**

Avant de retirer le couvercle, vérifier que l'entraînement est immobilisé. Ne jamais mettre en marche l'appareil sans couvercle !

2. Retirer le couvercle.
3. Rajouter des ingrédients.
  - Mettre le couvercle et le bouchon en place. Continuer le traitement des ingrédients. → « *Utilisation* » voir page 15

## Utilisation

### **⚠ Risques de blessures**

Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.

### **⚠ Risque de brûlure**

Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle. Verser au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

### Recommandations concernant la vitesse

<b>M</b>	Pour mixer brièvement à vitesse maximale.
<b>1-3</b>	Pour mélanger les ingrédients qui ne doivent pas être broyés.
<b>4-7</b>	Pour mixer, faire mousser ou hacher les ingrédients.
<b>↻</b>	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire !.

### → Suite de la figure **C**

1. Préparer les aliments et les verser dans le bol mixeur.
2. Mettre le couvercle et le bouchon en place.

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### ⚠ Risques de blessures

Ne pas toucher la lame du mixeur. Tenir la lame uniquement par la partie en plastique.

#### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne pas laisser tremper le porte-lames et la lame dans l'eau.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

#### Remarques :

- Avant de démonter le bol mixeur, le remplir d'un peu d'eau et de produit à vaisselle, comme décrit au chapitre Utilisation, et commuter brièvement sur le niveau **M**.
- Vider l'eau de rinçage et rincer les pièces à l'eau claire.

#### → Suite de la figure **F**

1. Tenir fermement le bol mixeur en verre. Presser le côté cannelé des deux dispositifs de verrouillage du porte-lame, puis tourner le porte-lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se déclenche.
2. Retourner le porte-lame.
3. Pousser au centre de la lame pour la faire sortir du porte-lame. Prévoir un torchon en dessous pour éviter d'endommager la lame et les surfaces.
4. Retirer le joint de la lame.

Nettoyer toutes les pièces comme décrit sur l'illustration **G** et les laisser sécher. Pour les ranger, assembler toutes les pièces comme décrit au chapitre Préparation.

## Recettes

### Mayonnaise

**Remarque :** le mixeur permet de préparer des mayonnaises uniquement à partir d'œufs entiers.

#### Recette de base :

- 1 œuf
- 1 cuillère à café bombée de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 200 à 250 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Mélanger les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes sur le niveau **1**.
- Commuter l'interrupteur rotatif sur le niveau **7**, verser lentement l'huile par l'orifice d'ajout et mixer jusqu'à ce que la mayonnaise soit émulsionnée.

### Chocolat chaud

- 50-75 g de chocolat de ménage en morceaux glacé
- ½ l de lait très chaud
- Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût
- Couper le chocolat de ménage en morceaux d'env. 1 cm les broyer complètement dans le mixeur réglé sur le niveau **M**.
- Eteindre le mixeur et ajouter le lait.
- Mixer pendant 1 minute au niveau **M** ou **7**.
- Verser le chocolat chaud dans des verres, puis le servir avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.



## Milk-shake glacé à la banane

- 2-3 bananes (env. 300 g)
- 2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron (80-100 g)
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ l de lait
- Couper les bananes en morceaux et les broyer pendant 5–10 secondes dans le mixeur au niveau **M**.
- Eteindre le mixeur et ajouter les ingrédients restants.
- Mixer 1 minute au niveau **M** ou **7**.

## Coupe de fruits

- 250 g de fruits (p. ex. fraises, bananes, oranges, pommes)
- 50-100 g de sucre
- 500 ml d'eau froide
- Glace selon le goût
- Peler les fruits et les couper en morceaux.
- Verser tous les ingrédients (sauf la glace) dans le mixeur et mixer pendant env. 1 minute sur le niveau **M** ou **7**.
- Servir, en accompagnant éventuellement de glace.

## Cocktail du sportif

- 2-3 oranges (env. 600 g)
- 1 ou 2 citrons (env. 150 g)
- ½-1 cuillère à soupe de sucre ou de miel
- 250 ml de jus de pomme
- 250 ml d'eau minérale
- Des glaçons selon le goût
- Eplucher les oranges et les citrons et les couper en morceaux.
- Verser tous les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) dans le bol mixeur.
- Mixer 1 minute au niveau **M** ou **7**.
- Ajouter le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixer brièvement sur le niveau **M** jusqu'à ce que la boisson devienne mousseuse.
- Verser le cocktail dans des verres le servir avec des glaçons, selon le goût.

## Compote de fruits rouges

- 400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mûres)
- 100 ml de jus de griottes
- 100 ml de vin rouge
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pointe de couteau de clou de girofle (moulu)
- 1 pincée de cannelle (moulue)
- 8 feuilles de gélatine
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant env. 10 minutes.
- Porter à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Essorer la gélatine, puis la faire fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mixer les fruits chauds et la gélatine pendant env. 1 minute sur le niveau **1**.
- Verser la compote dans des coupes passées sous l'eau froide, puis les mettre au frais.

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

---

## Dérangements et solutions

### Dérangement :

L'accessoire ne peut pas être posé ni fixé sur l'entraînement rouge.

### Solution :

- Mettre en place le porte-lame et le tourner jusqu'en butée. La poignée doit être exactement alignée avec le repère **0**.

### Dérangement :

Du liquide sort du mixeur, au niveau du porte-lame.

### Solution :

- Le joint a-t-il bien été monté sur la lame ?
- Vérifier le bon positionnement du joint.

**Important :** si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

Sous réserve de modifications.

## Uso corretto

**Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie "OptiMUM"). Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.**

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è adatto per miscelare alimenti liquidi o semi-solidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura cruda, per frullare e passare alimenti e per sminuzzare alimenti surgelati (ad es. frutta) o tritare cubetti di ghiaccio.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

---

## Avvertenze di sicurezza

### **Pericolo di lesioni!**

- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Utilizzare l'accessorio soltanto sull'ingranaggio posteriore rosso. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

### **Pericolo di scottature!**

- Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti molto caldi. Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore.
- Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.
- Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti!

### **Attenzione!**

- Non inserire mai il gruppo lame senza guarnizione.
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel bicchiere frullatore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiai) nel bicchiere frullatore.

### **Importante!**


Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → "Pulizia e cura" ved. pagina 21

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

### Bicchiere frullatore

#### → Figura A

- 1 **Bicchiere frullatore in vetro**
  - a Contenitore in vetro ThermoSafe
  - b Scala graduata
- 2 **Coperchio**
  - a Apertura di aggiunta ingredienti
  - b Tappo / misurino con scala graduata
- 3 **Gruppo lame**
  - a Ingranaggio lama (rosso)
  - b Lama di miscelazione
  - c Guarnizione
  - d Linguette di posizionamento (4 x)
- 4 **Portalama**
  - a Marcatura 
  - b Blocco per portalama (2 x)

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.

#### → Figura A


- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 21

## Marcature colorate

Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio posteriore rosso.



## Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	<p><b>Per applicare il portalama:</b> allineare il simbolo <math>\Delta</math> e il manico del bicchiere frullatore.</p> <p><b>Per fissare il portalama:</b> ruotare finché il simbolo <b>0</b> e il manico del bicchiere frullatore non sono allineati.</p>

## Bicchiere frullatore in vetro

Il bicchiere frullatore in vetro "ThermoSafe" è di vetro borosilicato speciale, particolarmente resistente al calore. Pertanto consente di lavorare anche ingredienti molto caldi e addirittura bollenti.

Il bicchiere frullatore in vetro è adatto per lavorare le seguenti quantità:

Quantità di lavorazione massime	
Alimenti solidi	max. 100 g
Liquidi	max. 1,5 l
Liquidi molto caldi o che formano schiuma	max. 0,5 l

## Preparazione

### Pericolo di lesioni

- Non toccare la lama di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.
- Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

### Attenzione!

Non inserire mai il gruppo lame senza guarnizione.

#### → Sequenza immagini B

**Importante:** preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

1. Applicare la guarnizione sul gruppo lame.
2. Durante l'inserimento del gruppo lame prestare tassativamente attenzione alla posizione delle 4 linguette. Allineare 2 linguette opposte alle marcature **0**.
3. Inserire il gruppo lame trasversalmente nel portalama. Se necessario sostenere da sotto con l'altra mano.
4. Agendo dall'alto, premere con cautela il portalama fino a sentire uno scatto udibile.
5. Applicare il portalama sul bicchiere frullatore in vetro allineando la marcatura **Δ** al manico.
6. Ruotare il portalama finché la marcatura **0** non è allineata al manico. Il portalama si inserisce con uno scatto udibile ed è fissato.
7. Applicare il frullatore sull'ingranaggio posteriore rosso come indicato.
8. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.

## Utilizzo


### Pericolo di lesioni

Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.

### Pericolo di ustioni

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

### Consigli sulla velocità

<b>M</b>	Per frullare brevemente alla massima velocità.
<b>1-3</b>	Per mescolare ingredienti che non devono essere sminuzzati troppo.
<b>4-7</b>	Per frullare, far spumeggiare e sminuzzare.
	Non adatto per l'utilizzo con questo accessorio!

### → Sequenza immagini

1. Preparare gli alimenti e metterli nel bicchiere frullatore.
2. Mettere il coperchio e il tappo.
3. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
4. Lavorare fino a ottenere la consistenza desiderata.
5. Posizionare la manopola su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
6. Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
  - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 21

### Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti. Il tappo può essere utilizzato come misurino (50 ml).

### → Figura

- Con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo e inserire con cautela gli altri ingredienti nel coperchio attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

### Pericolo di lesioni!

Non infilare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nell'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio. Non togliere mai il coperchio con l'apparecchio in funzione!

### → Sequenza immagini

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio.

### Pericolo di lesioni!

Prima di togliere il coperchio controllare che l'ingranaggio sia fermo. Non azionare mai l'apparecchio senza il coperchio!

2. Togliere il coperchio.
3. Aggiungere gli ingredienti.
  - Mettere il coperchio e il tappo. Continuare a lavorare gli ingredienti. → "Utilizzo" ved. pagina 20

## Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

### Pericolo di lesioni

Non toccare la lama di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.

### Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non lasciare il portalama e il gruppo lame in ammollo in acqua.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

### Note:

- Prima di smontare il bicchiere frullatore, versare dentro un po' di acqua e detersivo, procedere come indicato sotto Utilizzo e azionare brevemente l'apparecchio alla velocità **M**.
- Versare via l'acqua e sciacquare le parti con acqua pulita.

### ➔ Sequenza immagini

1. Tenere fermo il bicchiere frullatore in vetro. Premere i due blocchi sul portalama sul lato scanalato e ruotare il portalama in senso antiorario finché non si stacca.
2. Capovolgere il portalama.
3. Premere il gruppo lame al centro per estrarlo dal portalama. Mettere sotto un panno per non danneggiare la lama e le superfici.
4. Rimuovere la guarnizione dal gruppo lame.

Lavare e asciugare tutte le parti come raffigurato nella figura G. Prima di riporre l'accessorio, rimontare tutti i pezzi come descritto sotto Preparazione.

## Ricette

### Maionese

**Nota:** la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere.

#### Ricetta base:

- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di senape
- 1 cucchiaio di aceto o succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 200-250 ml di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità **1**.
- Mettere la manopola sulla velocità **7**, versare lentamente l'olio attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti e lavorare fino a emulsionare la maionese.

### Cioccolata calda

- 50-75 g cioccolato da cucina congelato
- ½ l di latte molto caldo
- Panna montata e cioccolato grattugiato a piacere
- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità **M**.
- Spegnerlo il frullatore e aggiungere il latte.
- Frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, se si desidera, con panna montata e cioccolato grattugiato.

### Milkshake alla banana

- 2-3 banane (ca. 300 g)
- 2-3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o al limone (80-100 g)
- 2 bustine di vanillina
- ½ l di latte
- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5-10 secondi nel frullatore alla velocità **M**.
- Spegnerlo il frullatore e aggiungere il resto degli ingredienti.
- Frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.

## Frullato di frutta mista

- 250 g di frutta (ad es. fragole, banana, arance, mele)
- 50-100 g di zucchero
- 500 ml di acqua fredda
- Ghiaccio se gradito
- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel frullatore e frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

## Cocktail dello sportivo

- 2-3 arance (ca. 600 g)
- 1-2 limoni (ca. 150 g)
- ½-1 cucchiaino di zucchero o miele
- ¼ l di succo di mela
- ¼ l di acqua minerale
- Eventualmente cubetti di ghiaccio
- Sbucciare le arance e i limoni e tagliarli a pezzi.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 1 minuto alla velocità **M** oppure **7**.
- Aggiungere il succo di mela e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente al livello **M**, finché la bevanda non forma schiuma.
- Versare il cocktail nei bicchieri e servirlo, se si desidera con cubetti di ghiaccio.

## Dessert ai frutti rossi

- 400 g di frutta rossa (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)
- 100 ml di succo di amarena
- 100 ml di vino rosso
- 80 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 punta di coltello di chiodi di garofano (macinati)
- 1 pizzico di cannella (macinata)
- 8 fogli di gelatina
- Ammollare la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda.
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Strizzare la gelatina e farla sciogliere nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare la frutta calda e la gelatina al livello **1** per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert ai frutti rossi in coppette sciacquate con acqua fredda e riporre in frigo.

**Consiglio:** il dessert ai frutti rossi è ottimo abbinato a panna montata o salsa alla vaniglia.

---

## Rimedi in caso di guasti

### Guasto:

Non si riesce a fissare il bicchiere frullatore sull'ingranaggio rosso.

### Rimedio:

- Posizionare il portalama e ruotarlo fino all'arresto. Il manico deve essere perfettamente allineato alla marcatura **0**.

### Guasto:

Escono liquidi dal portalama.

### Rimedio:

- La guarnizione è applicata sul gruppo lame?
- Controllare che la guarnizione sia alloggiata correttamente.

**Importante:** se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Con riserva di modifiche.

---

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is bestemd voor de keukenmachine MUM9 (serie "OptiMUM"). De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.**

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente, voor het pureren van gerechten en voor het fijnmaken van diepvries levensmiddelen (bijv. fruit) of ijsblokjes.

Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel!**

- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen gebruiken aan de achterste, rode aandrijving. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

### **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 vulopening in het deksel.
- Voeg maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toe.
- Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!

### **Attentie!**

- Mesinzetstuk nooit zonder afdichting aanbrengen.
- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de mixkom bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de mixkom komen.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *"Reiniging en verzorging" zie pagina 26*

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

### Mixer-opzetstuk

→ Afb. 

#### 1 Glazen mixkom

- a Kom van ThermoSafe glas
- b Schaalverdeling


#### 2 Deksel

- a Vulopening
- b Afsluitkap / maatbeker met schaalverdeling

#### 3 Mesinzetstuk

- a Mesaandrijving (rood)
- b Mixermessen
- c Afdichting
- d Positioneringslippen (4 stuks)

#### 4 Meshouder


- a Markering 
- b Vergrendeling voor meshouder (2 stuks)

## Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

### Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ Afb. 
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 26

## Kleurmarkering

De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik dit toebehoren uitsluitend aan de **achterste rode** aandrijving.



## Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	<p><b>Meshouder erop zetten:</b> Symbool  en handgreep van de mixkom uitrichten.</p> <p><b>Meshouder fixeren:</b> draaien tot het symbool  en de handgreep van de mixkom zijn uitgericht.</p>

## Glazen mixkom

De „ThermoSafe“ glazen mixkom bestaat speciaal bijzonder hitteresistent boorsilicaatglas. Daarmee kunnen ook zeer hete en zelfs kokende ingrediënten worden verwerkt.

De glazen mixkom is geschikt voor de volgende verwerkingshoeveelheden:

### Maximale verwerkingshoeveelheden

Vaste levensmiddelen	max. 100 g
Vloeistoffen	max. 1,5 L
Hete of schuimende vloeistoffen	max. 0,5 L

## Vorbereiding

### Gevaar voor letsel

- Niet in het mixermes grijpen.  
Mesinzetstuk alleen aan de kunststof vastpakken.
- Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

### Attentie!

Mesinzetstuk nooit zonder afdichting aanbrengen.

→ **Afbeeldingenreeks **

**Belangrijk:** basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het toebehoren kan alleen met correct geplaatste kom worden gebruikt.



1. Afdichting op het mesinzetstuk aanbrengen.
2. Let bij het plaatsen van het mesinzetstuk in elk geval op de positie van de 4 lippen. Hiervoor 2 tegenover elkaar liggende lippen aan de markeringen **0** uitrichten.
3. Het mesinzetstuk schuin in de meshouder leggen. Eventueel met de andere hand van onderen ondersteunen.
4. De meshouder voorzichtig van boven vastdrukken tot deze hoorbaar vastklikt.
5. De meshouder op de glazen mixkom plaatsen. Daarbij de markering **Δ** op de handgreep uitrichten.
6. De meshouder draaien tot de markering **0** op de handgreep is uitgericht. De meshouder klikt hoorbaar vast en is gefixeerd.
7. Mixer zoals afgebeeld op de achterste, rode aandrijving plaatsen.
8. Omlaag drukken en rechtsonder tot aan de aanslag draaien.

## Gebruik


### **Gevaar voor letsel**

Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.

### **Gevaar voor brandwonden**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de vulopening in het deksel. Voeg maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toe.

### Snelheidsadviezen

<b>M</b>	Om kort te mixen bij het hoogste toerental.
<b>1-3</b>	Voor het mixen van ingrediënten die niet te fijn gemaakt hoeven te worden.
<b>4-7</b>	Voor het mixen, opschuimen en fijnhakken.
	Niet geschikt om samen met dit toebehoren te gebruiken!.

### → **Afbeeldingenreeks**

1. De levensmiddelen voorbereiden en in de mixkom doen.
2. Deksel en afsluitkap aanbrengen.
3. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
4. Zolang ingeschakeld laten tot de gewenste consistentie is verkregen.
5. Draaischakelaar op **0** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
6. Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
  - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 26*

### **Ingrediënten toevoegen**

Tijdens de verwerking kunnen ook verdere ingrediënten worden toegevoegd. De afsluitkap kan daarbij als maatbeker (50 ml) worden gebruikt.

### → **Afb.**

- Terwijl het apparaat loopt de afsluitkap verwijderen en verdere ingrediënten voorzichtig door de vulopening in het deksel toevoegen.

### **Gevaar voor letsel!**

Geen voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulopening in het deksel steken. Het deksel nooit verwijderen terwijl het apparaat loopt!

### → **Afbeeldingenreeks**

1. Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, zet u de draaischakelaar op **0** en wacht u tot het apparaat stilstaat.

### **Gevaar voor letsel!**

Controleer of de aandrijving stilstaat voordat u het deksel verwijdert. Schakel het apparaat in geen geval zonder deksel in!

2. Deksel verwijderen.
3. Ingrediënten toevoegen.
  - Deksel met afsluitkap aanbrengen. Ingrediënten verder verwerken. → *“Gebruik” zie pagina 25*

## Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### ⚠ Gevaar voor letsel

Niet in het mixermes grijpen. Mesinzetstuk alleen aan de kunststof vastpakken.

### Attentie!


- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Meshouder en mesinzetstuk niet in het water laten liggen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

### Aanwijzingen:

- Voor het demonteren de mixkom met een beetje water en afwasmiddel vullen, volgens de beschrijving te werk gaan en kort stand **M** inschakelen.
- Afwaswater weggooien en de onderdelen afspoelen met schoon water.

### → Afbeeldingenreeks

1. Glazen mixkom vasthouden. Op de meshouder de beide vergrendelingen aan de geribbelde zijde indrukken en de meshouder tegen de klok indraaien tot hij loskomt.
2. Meshouder omdraaien.
3. Druk het mesinzetstuk in het midden uit de houder. Leg er een doek onder om het mes en de oppervlakken niet te beschadigen.
4. Afdichting van het mesinzetstuk verwijderen.

Alle onderdelen zoals in afbeelding  weergegeven, reinigen en laten drogen. Daarna voor het bewaren alle onderdelen monteren zoals beschreven onder “Voorbereiding”.

## Recepten

### Mayonaise

**N.B.:** in de mixer kan allen mayonaise uit hele eieren worden bereid.

#### Basisrecept:

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

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mengen op stand **1**.
- De draaischakelaar op stand **7** zetten, de olie langzaam door de vulopening gieten en zo lang mixen tot de mayonaise emulgeert.

### Hete chocolade

- 50-75 g bevroren blokchocolade
- ½ l hete melk
- Slagroom en chocoladevlokken naar wens
- Blokchocolade in stukken (ca. 1 cm) snijden en volledig fijnmaken met de mixer op stand **M**.
- Mixer uitschakelen en de melk toevoegen via de trechter.
- 1 minuut mixen op stand **M** of **7**.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.

### Bananen-ijs-shake

- 2-3 bananen (ca. 300 g)
- 2-3 volle eetlepels vanille-ijs of citroenijs (80-100 g)
- 2 pakjes vanillesuiker
- ½ l melk
- Bananen in stukken snijden en op stand **M** 5-10 seconden fijnmaken met de mixer.
- Mixer uitschakelen en de overige ingrediënten toevoegen.
- 1 minuut mixen op stand **M** of **7**.

## Vruchtenmix

- 250 g fruit (bijv. aardbeien, banaan, sinaasappel, appel)
- 50-100 g suiker
- 500 ml koud water
- IJs naar wens
- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve het ijs) in de mixer doen en 1 minuut mixen op stand **M** of **7**.
- Eventueel samen met het ijs serveren.

## Sportcocktail

- 2-3 sinaasappels (ca. 600 g)
- 1-2 citroenen (ca. 150 g)
- ½-1 eetlepel suiker of honing
- ¼ l appelsap
- ¼ l mineraalwater
- eventueel ijsblokjes
- Sinaasappels en citroenen schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve appelsap en mineraalwater) in de mixkom doen.
- 1 minuut mixen op stand **M** of **7**
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort op stand **M** mixen tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.

## Watergruwel

- 400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)
- 100 ml sap van zure kersen
- 100 ml rode wijn
- 80 g suiker
- 1 pakjes vanillesuiker
- 2 eetlepels citroensap
- 1 mespuntje kruidnagels (gemalen)
- 1 snuffje gemalen kaneel
- 8 blaadjes gelatine
- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.

- Hete vruchten en gelatine op stand **1** ca. 1 minuut mixen.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

**Tip:** watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

---

## Hulp bij storingen

### Storing:

Het opzetstuk kan niet op de rode aandrijving worden geplaatst en bevestigd.

### Oplossing:

- De meshouder op de kom plaatsen en tot de aanslag vastdraaien. De handgreep moet precies op de markering **0** zijn uitgericht.

### Storing:

Er komt vloeistof bij de meshouder uit de mixer naar buiten.

### Oplossing:

- Afdichting op het mesinzetstuk aangebracht?.
- Controleer of de afdichting correct zit

**Belangrijk:** neem contact op met de service als de storing niet kan worden verholpen.

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien "OptiMUM"). Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.**

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Dette tilbehør er beregnet til at blande flydende og halvfast fødevarer, småhakke/hakke rå frugt og grøntsager, purere madvarer og småhakke dybfrosne fødevarer (f.eks. frugt) eller isterninger.

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

---

## Sikkerhedshenvisninger

### **Fare for at komme til skade!**

- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blenderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun bruges på det bageste røde drev. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

### **Fare for skoldning!**

- Vær yderst forsigtig ved forarbejdning af varme ingredienser. Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem påfyldningsåbningen i låget.
- Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.
- Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Hold ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!

### **OBS!**

- Sæt aldrig knivindsatsen i uden tætningen.
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i blenderbægeret. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i blenderbægeret.

### **Vigtigt!**

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 31*

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

### Blenderpåsats

#### → Billede

#### 1 Blenderbæger af glas

- a Beholder af ThermoSafe-glas
- b Skala


#### 2 Låg

- a Påfyldningsåbning
- b Lille låg/målebæger med skala

#### 3 Knivindsats

- a Knivdrev (rødt)
- b Blenderkniv
- c Tætning
- d Positioneringslasker (4 stk.)

#### 4 Knivholder


- a Markering 
- b Lås til knivholder (2 stk.)

## Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

### OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!




- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje" se side 31*

## Farvemarkering

Motorenhedens drev har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende dette tilbehør på det **bageste røde** drev.



## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	<p><b>Påsætning af knivholder:</b> Indstil symbolet  og blenderbægerets greb ud for hinanden.</p> <p><b>Fastgørelse af knivholder:</b> Drej, indtil symbolet  og blenderbægerets greb er indstillet ud for hinanden.</p>

## Blenderbæger af glas

Blenderbægeret af „ThermoSafe“-glas er lavet af specielt og særligt varmebestandigt borsilikatglas. Dermed kan der også forarbejdes meget varme og endda kogende ingredienser.

Blenderbægeret af glas er beregnet til følgende forarbejdningsemængder:

Maksimale forarbejdningsemængder	
Faste fødevarer	maks. 100 g
Væsker	maks. 1,5 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,5 l

## Forberedelse

### Fare for at komme til skade

- Berør ikke blenderkniven med fingrene. Tag kun fat i plastikken på knivindsatsen.
- Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

### OBS!

Sæt aldrig knivindsatsen i uden tætningen.

#### → Billedrække

**Vigtigt:** Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning. Tilbehøret kan kun bruges med korrekt isat skål.

1. Anbring tætningen på knivindsatsen.
2. Overhold altid de 4 laskers position, når knivindsatsen sættes i. Indstil derefter 2 modsatte lasker ud for markeringerne **0**.
3. Læg knivindsatsen skrå ind i knivholderen. Hjælp eventuelt til nedefra med den anden hånd.
4. Tryk forsigtigt knivholderen fast ovenfra, indtil den falder hørbart i hak.
5. Sæt knivholderen på blenderbægeret af glas. Indstil i den forbindelse markeringen **Δ** ud for grebet.
6. Drej knivholderen, indtil markeringen **0** er indstillet ud for grebet. Knivholderen falder hørbart i hak og er fastgjort.
7. Sæt blenderen på det bageste, røde drev som vist.
8. Tryk nedad, og drej den med uret indtil anslag.

## Brug


### Fare for at komme til skade

Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blenderen uden påsat låg.

### Fare for skoldning

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

### Hastighedsanbefalinger

M	Til kortvarig miksning ved højeste hastighed.
1-3	Til blanding af ingredienser, som ikke skal småhakkedes alt for meget.
4-7	Til miksning, opskumning og småhakning.
	Ikke egnet til brug med dette tilbehør!.

### → Billedrække

1. Forbered fødevarerne, og kom dem i blenderbægeret.
2. Sæt låget og det lille låg på.
3. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
4. Lad den være tændt, indtil den ønskede konsistens er opnået.
5. Stil drejekontakten på **0**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
6. Drej blenderen i retning mod uret, og tag den af.
  - Rengør alle dele direkte efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 31

## Påfyldning af flere ingredienser

Under forarbejdningen kan der også påfyldes flere ingredienser. Det lille låg kan i den forbindelse bruges som målebæger (50 ml).

### → Billede

- Tag det lille låg af, og fyld forsigtigt flere ingredienser i gennem påfyldningsåbningen i låget, mens apparatet er i gang.

### Fare for at komme til skade!

Stik ikke genstande (f.eks. knive, skeer) ind i påfyldningsåbningen i låget. Tag aldrig låget af, mens apparatet er i gang!

### → Billedrække

1. For at fylde større mængder eller ingredienser i stil da drejekontakten på **0**, og vent, indtil drevet står stille.

### Fare for at komme til skade!

Kontrollér, at drevet står stille, før låget tages af. Tænd under ingen omstændigheder for apparatet uden låg!

2. Tag låget af.
3. Påfyld flere ingredienser.
  - Sæt låget med det lille låg på. Fortsæt forarbejdningen af ingredienserne.  
→ "Brug" se side 30

## Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

### ⚠ Fare for at komme til skade

Berør ikke blenderkniven med fingrene. Tag kun fat i plastikken på knivindsatsen.


### OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Lad ikke knivholderen og knivindsatsen ligge i vand.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

### Henvisninger:

- Før tilbehøret skilles ad, fyld da en smule vand og opvaskemiddel i blenderbægeret, gør som beskrevet under Brug, og tænd kort for trin **M**.
- Hæld opvaskevandet ud, og skyl delene med rent vand.

### → Billedrække

1. Hold fast i blenderbægeret af glas. Tryk de to låse på knivholderen sammen på den riflede side, og drej knivholderen i retning mod uret, indtil den løsner sig.
2. Vend knivholderen om.
3. Tryk knivindsatsen i midten ud af holderen. Læg en klud under for ikke at beskadige kniven og overfladerne.
4. Tag tætningen af knivindsatsen. Rengør alle dele som vist på billede , og lad dem tørre. Saml derefter alle dele til opbevaring som beskrevet under "Forberedelse".

## Opskrifter

### Mayonnaise

**Bemærk:** I blenderen kan der kun tilberedes mayonnaise af hele æg.

### Grundopskrift:

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

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin **1** i et par sekunder.
- Stil drejekontakten på trin **7**, hæld langsomt olien i gennem påfyldningsåbningen, og miks, indtil mayonnaisen emulgerer.

### Varm chokolade

- 50-75 g frossen blokchokolade
- ½ l varm mælk
- flødeskum og revet chokolade efter ønske
- Skær blokchokoladen i stykker (ca. 1 cm), og småhak den helt i blenderen på trin **M**.
- Sluk for blenderen, og tilsæt mælken.
- Miks i 1 minut på trin **M** eller **7**.
- Fyld den varme chokolade i glas, og servér med flødeskum og revet chokolade efter ønske.

### Banan-is-shake

- 2-3 bananer (ca. 300 g)
- 2-3 toppede spsk. vaniljeis eller citronis (80-100 g)
- 2 brev vaniljesukker
- ½ l mælk
- Skær bananerne i stykker, og småhak dem i blenderen med trin **r** i 5-10 sekunder.
- Sluk for blenderen, og tilsæt resten af ingredienserne.
- Miks i 1 minut med trin **r** eller **7**.

## Frugtkompot

- 250 g frugt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, æble)
- 50-100 g sukker
- 500 ml koldt vand
- is efter ønske
- Skræl frugterne, og skær dem i stykker.
- Kom alle ingredienserne (undtagen is) i blenderen, og miks med trin **r** eller **7** i 1 minut.
- Servér evt. sammen med isen.

## Sportscocktail

- 2-3 appelsiner (ca. 600 g)
- 1-2 citroner (ca. 150 g)
- ½-1 spsk. sukker eller honning
- ¼ l æblesaft
- ¼ l mineralvand
- evt. isterninger
- Skræl appelsinerne og citronerne, og skær dem i stykker.
- Kom alle ingredienserne (undtagen æblesaft og mineralvand) i blenderbægeret.
- Miks med trin **M** eller **7** i 1 minut.
- Tilsæt æblesaften og mineralvandet.
- Miks kort med trin **M**, indtil drikken er skummet op.
- Kom cocktailen i glas, og servér med isterninger efter ønske.

## Rødgrød

- 400 g frugt (kirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)
- 100 ml usødet kirsebærsaft
- 100 ml rødvin
- 80 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 2 spsk. citronsaft
- 1 knsp. nellike (stødt)
- 1 knsp. kanel (stødt)
- 8 blade husblas
- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.
- Opkog alle ingredienserne (undtagen husblas).
- Tryk vandet ud af husblassen, og smelt den i mikrobølgeovnen. Den må ikke koge.
- Miks de varme frugter og husblassen på trin **1** i ca. 1 minut.
- Fyld grøden i små skåle, som skal være skyllet i koldt vand, og stil dem koldt.

**Tip:** Rødgrøden smager godt med piskefløde eller vaniljesovs.

---

## Hjælp i tilfælde af fejl

### Fejl:

Påsatsen kan ikke påsættes og fastgøres på det røde drev.

### Afhjælpning:

- Sæt knivholderen på beholderen, og drej den fast indtil stop. Grebet skal være indstillet nøjagtigt ud for markeringen **0**.

### Fejl:

Der kommer væske ud af blenderen ved knivholderen.

### Afhjælpning:

- Er tætningen anbragt på knivindsatsen?
- Kontrollér, at tætningen sidder korrekt.

**Vigtigt:** Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Ændringer forbeholdes.



---

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret er egnet for blanding av flytende, hhv. halvfast matvarer, kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og mosing av mat og kutting av dypfrosne varer (f.eks. frukt) eller isbiter.

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

---

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for skade!

- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må bare brukes på bakre, røde drev. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

### Fare for skolding!

- Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser. Når varme mikseprodukter bearbeides, kommer det damp ut av påfyllingsåpningen i lokket.
- Det må maksimalt fylles på 0,5 liter varm eller skummende væske.
- Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Hold da ikke hånden over påfyllingsåpningen!

### Obs!

- Bruk aldri knivinnsetsen uten pakning.
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i miksebegeret. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i miksebegeret.

### Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 36

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

### Mikser-påsats

#### → Bilde

#### 1 Miksebeger av glass

- a Beholder av ThermoSafe-glass
- b Skala


#### 2 Lokk

- a Påfyllingsåpning
- b Hette / målebeger med skala

#### 3 Knivnnsats

- a Knivdrev (rødt)
- b Miksekniv
- c Pakning
- d Plasseringslasker (4 stk.)

#### 4 Knivholder


- a Markering 
- b Lås for knivholder (2 stk.)

## Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

### Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!




- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 36

## Fargekoding

Basisapparatets drev har ulike farger (svart, gul og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Dette tilbehøret må kun brukes på **bakre røde** drev.



## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	<b>Sette på knivholderen:</b> Få symbol  og miksebegerets håndtak til å flukte. <b>Feste knivholderen:</b> Drei til symbol  og miksebegerets håndtak flukter.

## Miksebeger av glass

„ThermoSafe“ miksebegeret av glass består av spesielt, varmebestandig bor-silikat-glass. Dermed kan du bearbeide selv svært varme og til og med kokende ingredienser.

Miksebegeret av glass er egnet til følgende arbeidsmengder:

Maksimale arbeidsmengder	
Faste matvarer	maks. 100 g
Væsker	maks. 1,5 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,5 l

## Forberedelse

### Fare for personskader

- Grip ikke inn i miksekniven. Ta bare tak i plasten på knivnnsatsen.
- Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.

### Obs!

Du må aldri montere knivnnsatsen uten pakning.

→ **Bildesekvens**

**Viktig:** Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen. Tilbehøret kan bare brukes når bollen er satt korrekt inn.

1. Monter pakningen på knivnnsatsen.
2. Pass på at de 4 laskene er i rett posisjon når du setter inn knivnnsatsen. Sørg da for at de 2 laskene på motsatt side flukter med markeringene 0.
3. Legg knivnnsatsen på skrå inn i knivholderen. Støtt ev. opp under den fra undersiden med den andre hånden.
4. Trykk knivholderen forsiktig fast fra oversiden til den går hørbart i lås.
5. Sett knivholderen på miksebegeret av glass. Få da markeringen  $\Delta$  til å flukte med håndtaket.
6. Drei på knivholderen til markeringen 0 flukter med håndtaket. Knivholderen går hørbart i lås og er festet.
7. Sett mikseren på det bakre, røde drevet som vist.
8. Press ned og drei til stopp med urviseren.

## Bruk

**Fare for personskader**

Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.

**Fare for skolding**

Når varme mikseprodukter bearbeides, kommer det damp ut av påfyllingsåpningen i lokket. Det må maksimalt fylles på 0,5 liter varm eller skummende væske.

Anbefalte hastigheter	
M	For kortvarig miksing på med høyeste hastighet.
1-3	For blanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp for mye.
4-7	For miksing, skumming og kutting.
	Ikke egnet til bruk med dette tilbehøret!

→ **Bildesekvens**

1. Forbered matvarene og ha dem i miksebegeret.
2. Sett på lokk og hette.
3. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
4. La den være innkoblet til ønsket konsistens er oppnådd.
5. Sett dreiebryteren på **O**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
6. Drei mikseren mot urviseren og ta den av.
  - Rengjør alle delene rett etter bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 36

## Påfylling av ingredienser

Du kan fylle på flere ingredienser under arbeidet. Du kan da bruke hetten som målebeger (50 ml).

→ **Bilde**

- Ta av hetten mens apparatet er i gang og fyll flere ingredienser forsiktig på gjennom påfyllingsåpningen i lokket.

**Fare for skade!**

Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingsåpningen i lokket. Ta aldri lokket av når apparatet er i bruk!

→ **Bildesekvens**

1. Hvis du skal fylle på større mengder eller ingredienser, må du sette dreiebryteren på **O** og vente til drevet har stanset.

**Fare for skade!**

Kontroller at drevet står stille, før du tar lokket av. Du må ikke under noen omstendighet slå maskinen på uten lokk!

2. Ta av lokket.
3. Fyll på ingredienser.
  - Sett på lokk med hette. Fortsett å bearbeide ingrediensene. → "Bruk" se side 35

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

### Fare for personskader

Grip ikke inn i miksekniven. Hold bare i plasten på knivnnsatsen.


### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke la knivholderen og knivnnsatsen bli liggende i vannet.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

### Merknader:

- Før du tar fra hverandre miksebegeret, må du fylle det med litt vann og oppvaskmiddel. Gå fram som beskrevet under "Bruk", og koble kort inn trinn **M**.
- Hell av oppvaskvannet og skyll delene med rent vann.

### → Bildesekvens

1. Hold miksebegeret av glass fast. Press sammen to låsene på den riflede siden av knivholderen og drei knivholderen mot urviseren til den løsner.
2. Snu knivholderen.
3. Press knivnnsatsen ut av holderen i midten. Legg en klut under, slik at du ikke skader kniven og overflatene.
4. Ta pakningen av knivnnsatsen. Rengjør og tørk alle delene som vist i bilde . Sett deretter sammen alle delene som beskrevet i "Forberedelse", før apparatet settes til oppbevaring.

## Oppskrifter

### Majones

**Merk:** I denne mikseren kan du kun lage majones av hele egg.

### Grunnoppskrift:

- 1 egg
- 1 toppet ts sennep
- 1 ss eddik eller sitronsaft
- 1 klype salt
- 1 klype sukker
- 200-250 ml olje

Ingrediensene skal ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn **1**.
- Sett dreiebryteren på trinn **7**, hell oljen sakte gjennom påfyllingsåpningen og miks helt til majonesen emulgerer.

### Varm sjokolade

- 50-75 g frosset kokesjokolade
- ½ l varm melk
- Stivpisket kremfløte og sjokoladerasp etter ønske
- Kokesjokoladen skjæres i stykker (ca. 1 cm) og kuttes helt i mikseren på trinn **M**.
- Slå av mikseren og tilsett melken.
- Miks i 1 minutt på trinn **M** eller **7**.
- Den varme sjokoladen fylles i glass og serveres etter ønske med stivpisket kremfløte og sjokoladerasp.

### Bananis-shake

- 2-3 bananer (ca. 300 g)
- 2-3 toppete ss vaniljeis eller sitronis (80-100 g)
- 2 pk vaniljesukker
- ½ l melk
- Bananene skjæres i stykker og kuttes i 5-10 sekunder i mikseren på trinn **M**.
- Slå av mikseren og tilsett de øvrige ingrediensene.
- Miks i 1 minutt på trinn **M** eller **7**.

## Fruktbeger

- 250 g frukt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, eple)
- 50-100 g sukker
- 500 ml kaldt vann
- is etter ønske
- Skrell frukten og skjær opp i stykker.
- Fyll alle ingrediensene (unntatt isen) i mikseren og miks dem på trinn **M** eller **7** i ca. 1 minutt.
- Serveres ev. sammen med is.

## Sportscocktail

- 2-3 appelsiner (ca. 600 g)
- 1-2 sitroner (ca. 150 g)
- ½-1 ss sukker eller honning
- ¼ l epleaft
- ¼ l mineralvann
- ev. isbiter
- Skrell appelsinene og sitronen og skjær dem i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt epleaft og mineralvann) fylles i miksebegeret.
- Miks i 1 minutt på trinn **M** eller **7**.
- Epleaft og mineralvannet tilsettes.
- Det hele mikses kort på trinn **M** til drikken skummer.
- Cocktailen helles i glass og serveres etter ønske med isbiter.

## Rødgrøt

- 400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)
- 100 ml kirsebærssaft
- 100 ml rødvin
- 80 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 2 ss sitronsaff
- 1 knivspiss nellik (malt)
- 1 klype kanel (malt)
- 8 plater gelatin
- Gelatinen må myke seg opp i kaldt vann i ca. 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Gelatinen trykkes ut og smeltes i mikrobølgen, må ikke kokes.
- Miks de varme fruktene og gelatinen på trinn **1** i ca. 1 minutt.
- Rødgrøten fylles i skåler skylt med kaldt vann og settes på et kaldt sted.

**Tips:** Rødgrøt smaker godt med stivpisket kremfløte eller vaniljesaus.

---

## Hjelp ved feil

### Feil:

Påsatsen kan ikke settes på og festes til det røde drevet.

### Utbedring:

- Sett knivholderen på beholderen og skru den fast til stopp. Håndtaket må flukte nøyaktig med markeringen **0**.

### Feil:

Det kommer væske ut av mikseren ved knivholderen.

### Utbedring:

- Er pakningen montert på knivholderen?
- Kontroller at pakningen sitter korrekt.

**Viktig:** Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Endringer forbeholdes.

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.**

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Detta tillbehör är lämpligt för att blanda flytande resp. halvfasta matvaror, för att finfördela/hacka färsk frukt och grönsaker, för att puréa maträtter och för att finfördela djupfrysta livsmedel (t.ex. frukt) eller isbitar.

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Dávajte pozor pri manipulácii s ostrými nožmi pri vyprázdňovaní nádoby a čistení spotrebiča.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Använd tillbehöret bara på den bakre röda drivningen. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

### Risk för skållning!

- Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser. När du bearbetar hett mixerinnehåll strömmar ånga ut genom locket påfyllningsöppning.
- Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.
- Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen!

### Varning!

- Sätt aldrig in knivinsatsen utan packning.
- Se noga till att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i mixerbägaren.

### Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. ➔ "Rengöring och skötsel" se sidan 41

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

### Mixertillsats

#### → Bild

#### 1 Glasmixerbägare

- a Behållare av ThermoSafe-glas
- b Skala


#### 2 Lock

- a Påfyllningsöppning
- b Förslutningskåpa / Mätbägare med skala

#### 3 Knivinsats

- a Knivdrivning (röd)
- b Mixerkniv
- c Packning
- d Positioneringsflikar (4 st)

#### 4 Knivhållare


- a Markering 
- b Låsning för knivhållare (2 st)

## Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!


- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertera förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild **
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 41

## Färgmärkning

Motordelens drivningar har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Använd det här tillbehöret enbart på den **bakre röda** drivningen.



## Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	<p><b>Sätt på knivhållaren:</b> Rikta upp symbolen <math>\Delta</math> mot mixerbägarrens handtag.</p> <p><b>Fixera knivhållaren:</b> Vrid tills symbolen <math>\circ</math> och mixerbägarrens handtag linjerar.</p>

## Glasmixerbägare

Glasmixerbägaren "ThermoSafe" är tillverkad av ett speciellt värmebeständigt borsilikatglas. Även mycket varma, till och med kokande, ingredienser kan bearbetas. Glasmixerbägaren lämpar sig för följande bearbetningsvolymmer:

### Maximala bearbetningsmängder

Fasta matvaror	max. 100 g
Vätskor	max. 1,5 liter
Heta eller skummande vätskor	max. 0,5 liter

## Förberedelser

### Risk för personskador!

- Stick inte in fingrarna i mixerkniven. Fatta knivinsatsen bara i plastdelen.
- Du får bara sätta på och ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

### Varning!

Sätt aldrig in knivinsatsen utan packning.

→ **Bildserie** 

**Viktigt:** Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen. Tillbehöret går bara att använda om skålen är rätt insatt.

1. Sätt fast packningen på knivinsatsen.
2. Observera noga de 4 fliikarnas lägen när du sätter in knivinsatsen. Rikta därvid upp 2 mitt emot varandra belägna flikar mot markeringarna **0**.
3. Lägg in knivinsatsen snett i knivhållaren. Stöd den vid behov underifrån med den andra handen.
4. Tryck försiktigt fast knivhållaren uppifrån tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt knivhållaren på glasmixerbägaren. Rikta upp markeringen **Δ** mot handtaget.
6. Vrid knivhållaren tills markeringen **0** är uppriktad mot handtaget. Knivhållaren snäpper fast hörbart och är då fixerad.
7. Sätt mixern på den bakre röda drivningen så som figuren visar.
8. Tryck den nedåt och vrid den medurs till stopp.

## Användning


### **Risk för personskador!**

Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.

### **Risk för brännskador**

När du bearbetar hett mixerinnehåll strömmar ånga ut genom lockets påfyllningsöppning. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.

### Hastighetsrekommendationer

<b>M</b>	För kortvarig blandning på högsta varvtal.
<b>1-3</b>	För blandning av ingredienser som inte ska finfördelas alltför mycket.
<b>4-7</b>	För blandning, skumning och finfördelning.
	Bör inte användas med detta tillbehör!

→ **Bildserie** 

1. Förbered matvarorna och lägg dem i mixerbägaren.
2. Sätt på lock och förslutningslock.
3. Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i det rekommenderade läget.
4. Låt mixern vara igång tills den önskade konsistensen har uppnåtts.
5. Ställ vridreglaget i läge **O**. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
6. Vrid mixern moturs och ta av den.
  - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 41

## Påfyllning av ingredienser

Du kan också fylla på fler ingredienser under bearbetningen. Då kan du använda förslutningskåpan som mätbägare (50 ml).

→ **Figur** 

- Ta av förslutningskåpan medan apparaten är igång och fyll försiktigt på de extra ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

### **Risk för personskador!**

Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller gafflar) i lockets påfyllningsöppning. Ta akdrig av locket medan apparaten är igång!

→ **Bildserie** 

1. Om du vill fylla på större mängder eller ingredienser måste du ställa vridreglaget i läge **O** och vänta tills apparaten står stilla.

### **Risk för personskador!**

Kontrollera att drivningen står stilla innan du tar av locket. Starta aldrig apparaten utan lock!

2. Ta av locket.
3. Fyll på med ingredienser.
  - Sätt på locket med förslutningskåpan. Fortsätt att bearbeta ingredienserna. → "Användning" se sidan 40



## Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehördelarna noggrant efter varje användning.

### ⚠ Risk för personskador!

Stick inte in fingrarna i mixerkniven. Fatta knivinsatsen bara i plastdelen.


### Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Låt inte knivhållaren och knivinsatsen ligga i vatten.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

### Anmärkningar:

- Fyll före isärtagningen mixerbägaren med litet vatten och diskmedel. Följ beskrivningen under Användning och koppla kortvarigt in steget **M**.
- Håll bort diskvattnet och skölj delarna med rent vatten.

### → Bildserie

1. Håll fast glasmixerbägaren. Tryck på knivhållaren ihop de båda låsanordningarna på den räfflade sidan och vrid knivhållaren moturs tills den lossnar.
2. Vrid runt knivhållaren.
3. Tryck ut knivinsatsen centriskt ur hållaren. Lägg en duk under så att kniven och ytorna inte blir skadade.
4. Lossa packningen från knivinsatsen. Rengör alla delarna så som bild  visar och låt dem torka. Sätt därefter ihop alla delarna, se "Förberedelser", och lägg dem i förvar.

## Recept

### Majonnäs

**Anmärkning:** I mixern kan du bara göra majonnäs på hela ägg.

#### Grundrecept:

- 1 ägg
- 1 rågad tsk senap
- 1 msk ättika eller citronsaft
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker
- 200-250 ml matolja

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) under några sekunder i läge **1**.
- Ställ vridreglaget i läge **7**, håll oljan långsamt genom påfyllningsöppningen och blanda ända tills majonnäsen emulgerar.

### Varm choklad

- 50-75 g fryst blockchoklad
- ½ liter varm mjölk
- Vispgrädd och riven choklad efter behag
- Skär blockchokladen i bitar (cirka 1 cm) och finfördela den fullständigt i mixern i läge **M**.
- Stäng av mixern och tillsätt mjölken.
- Blanda 1 minut i läge **M** eller **7**.
- Håll upp chokladen i glas och servera den om så önskas med vispad grädd och riven choklad.

### Bananglasshake

- 2-3 bananer (cirka 300 g)
- 2-3 rågade matskedar vaniljglass eller citronglass (80-100 g)
- 2 paket vanillinsocker
- ½ liter mjölk
- Skär bananerna i bitar och finfördela dem i mixern i läge **M** 5-10 sekunder.
- Stäng av mixern och tillsätt övriga ingredienser.
- Blanda 1 minut i läge **M** eller **7**.

## Fruktbägare

- 250 g frukt (t.ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)
- 50-100 g socker
- 500 ml kallt vatten
- Glass efter behag
- Skala frukten och skär den i bitar.
- Lägg alla ingredienserna (utom glassen) i mixern och blanda 1 minut i läge **M** eller **7**.
- Servera eventuellt tillsammans med glassen.

## Sportcocktail

- 2-3 apelsiner (cirka 600 g)
- 1-2 citroner (cirka 150 g)
- ½-1 msk socker eller honung
- ¼ liter äppeljuice
- ¼ liter mineralvatten
- ev. istärningar
- Skala apelsinerna och citronerna och skär dem i bitar.
- Lägg alla ingredienserna (utom äppeljuicen och mineralvattnet) i mixerbägaren.
- Blanda 1 minut i läge **M** eller **7**.
- Tillsätt äppeljuicen och mineralvattnet.
- Blanda kortvarigt i läge **M** tills drycken skummar.
- Häll upp cocktailen i glas och servera om så önskas med isbitar.

## Saftpudding

- 400 g frukt (urkärnade körsbär, hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär)
- 100 ml körsbärssaft
- 100 ml rödvin
- 80 g socker
- 1 paket vaniljsocker
- 2 msk citronsaft
- 1 knivsudd kryddnejlikor (malda)
- 1 nypa kanel (mald)
- 8 gelatinblad
- Blötlägg gelatinet cirka 10 minuter i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienserna (utom gelatinet).
- Krama ut vattnet ur gelatinet och smält det i mikrovågsugn, koka inte.
- Blanda de varma frukterna och gelatinet cirka 1 minut i läge **1**.
- Häll upp saftpuddingen i portionsskålar sköljda i kallt vatten och ställ den kallt.

**Tips:** Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad grädd eller vaniljsås.

---

## Råd vid fel

### Fel:

Det går inte att sätta fast överdelen på den den röda drivningen.

### Åtgärd:

- Sätt knivhållaren på behållaren och vrid den till stopp. Handtaget måste vara uppriktat exakt mot markeringen **0**.

### Fel:

Vätska tränger ut ur mixern vid knivhållaren.

### Åtgärd:

- Är packningen påsatt på knivinsatsen?
- Kontrollera att packningen sitter rätt

**Viktigt:** Om felet inte går att åtgärda måste du vända dig till kundtjänsten.

Med förbehåll för ändringar.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM9 (sarja ”OptiMUM”) kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.**

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa.

Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Tämä varuste soveltuu nestemäisten ja puolikovien ruoka-ainesten sekoittamiseen, raakojen hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja pilkkomiseen, ruokien soseuttamiseen ja pakasteiden (esim. hedelmien, marjojen) tai jääpalojen hienontamiseen.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

---

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara!

- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle!  
Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaussasi laitetta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä varustetta vain takana olevalla, punaisella käyttöakselilla. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

### Palovammojen vaara!

- Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia. Kannessa olevan täyttöaukon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia.
- Täytä laitteeseen enintään 0,5 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.
- Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni yhdellä kädellä.  
Älä koske täyttöaukkoon!

### Huomio!

- Älä käytä teräosaa ilman tiivistettä.
- Varmista, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä kappaleita.  
Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

### Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 46

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

### Tehosekoitin

→ Kuva 

#### 1 Lasikulho

- a ThermoSafe-lasikulho
- b Asteikko

#### 2 Kansi

- a Täyttöaukko
- b Korkki / asteikolla varustettu mitta-astia

#### 3 Teräosa

- a Terän käyttöakseli (punainen)
- b Sekoitusterä
- c Tiiviste
- d Kohdistimet (4 kpl)

#### 4 Teräosan kannatin

- a Merkintä 
- b Teräosan kannattimen lukitsin (2 kpl)

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

### Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ Kuva 

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.


→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 46

## Värimerkintä

Peruslaitteen käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä tätä varustetta vain **takana olevalla, punaisella** käyttöakselilla.



## Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	<b>Teräosan kannattimen kiinnitys:</b> Aseta kulhon kahva symbolin $\Delta$ kohdalle. <b>Teräosan kannattimen lukitus:</b> Käännä, kunnes kulhon kahva on symbolin <b>0</b> kohdalla.

## Lasikulho

ThermoSafe-lasikulho on erityisen kuumuutta kestävä borosilikaattilasiasia. Siinä voidaan käsitellä myös hyvin kuumia tai jopa kiehuvia aineksia. Lasikulho soveltuu seuraaville käsittelymäärille:

### Suurimmat mahdolliset käsittelymäärät

Kiinteät elintarvikkeet	maks. 100 g
Nesteet	maks. 1,5 l
Kuumat tai kuohuvat nesteet	maks. 0,5 l

## Valmistelut

### Loukkaantumisvaara

- Älä koske sekoitusterään. Koske teräosaan vain muoviosasta.
- Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

### Huomio!

Älä käytä teräosaa ilman tiivistettä.

→ Kuvasarja 

**Tärkeää:** Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla. Varustetta voi käyttää vain, kun sen kulho on asetettu kunnolla kohdalleen.

1. Kiinnitä tiiviste teräosaan.
2. Teräosaa kiinnittäessäsi on ehdottomasti huomioitava 4 kohdistimen asento. Kohdistista 2 vastakkaista kohdistinta merkkien **0** kohdalle.
3. Aseta teräosa viistosti teräosan kannattimeen. Tarvittaessa voit tukea sitä toisella kädellä alhaalta päin.

4. Paina teräosan kannatin varovasti kiinni ylhäältä painamalla, kunnes se lukittuu.
5. Aseta teräosan kannatin lasikulhoon. Kohdista kahva merkinnän  $\Delta$  kohdalle.
6. Kierrä teräosan kannatinta, kunnes kahva on merkinnän **0** kohdalla. Teräosan kannatin lukkiutuu kuuluvasti ja on tällöin kiinnitetty.
7. Aseta tehosekoitin kuvan mukaisesti taemman, punaisen käyttöliitännän päälle.
8. Paina alas ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.

## Käyttö


### Loukkaantumiswaara

Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Älä koskaan käytä tehosekoittinta ilman kantta.

### Palovammojen vaara

Kannessa olevan täyttöaukon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,5 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

### Nopeussuositukset

<b>M</b>	Lyhytaikaiseen sekoittamiseen maksimiteholla.
<b>1-3</b>	Sellaisten ainesten sekoittamiseen, joita ei tarvitse hienontaa kovin pieneksi.
<b>4-7</b>	Sekoittamiseen, vaahdottamiseen ja hienontamiseen.
	Ei sovellu käytettäväksi tälle varusteelle.

### → Kuvasarja

1. Valmistele elintarvikkeet ja täytä ne kulhoon.
2. Kiinnitä kansi ja korkki.
3. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse suositeltava teho kierrettävällä valitsimella.
4. Pidä laite päällekytkettynä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
5. Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.

6. Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 46

## Ainesten lisääminen

Käsittelyn aikana voidaan myös lisätä muita aineksia. Korkkia voidaan käyttää mittastiana (50 ml).

### → Kuva

- Irrota korkki laitteen käydessä ja lisää aineksia varovasti kannessa olevan täyttöaukon kautta.

### Loukkaantumiswaara!

Älä työnnä kannessa olevaan täyttöaukoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita). Älä koskaan irrota kantta laitteen käydessä!

### → Kuvasarja

1. Jos haluat lisätä suurempia määriä aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon **0** ja odota, kunnes laite pysähtyy.

### Loukkaantumiswaara!

Ennen kuin poistat kannen, varmista että käyttöakseli on pysähtynyt. Laitetta ei saa kytkeä päälle ilman kantta!

2. Ota kansi pois.
3. Lisää ainekset.
  - Kiinnitä kansi ja korkki. Jatka ainesten käsittelyä. → ”Käyttö” katso sivu 45

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### ⚠ Loukkaantumisvaara

Älä koske sekoitusterään. Koske teräosaan vain muoviosasta.

### Huomio!


- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä jätä teräosan kannatinta ja teräosaa liikoamaan veteen.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

### Huomautuksia:

- Ennen kuin purat laitteen osiin, täytä kulhoon hieman vettä ja astianpesuainetta, menettele samoin kuin normaalin käytön yhteydessä ja kytke laite hetkeksi päälle teholla **M**.
- Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee osat puhtaalla vedellä.

### → Kuvasarja

1. Pidä kiinni lasikulhosta. Paina teräosan kannattimissa olevia lukitsimia urien kohdalta ja kierrä teräosan kannatinta vastapäivään, kunnes se irtaoo.
2. Käännä teräosan kannatin toisin päin.
3. Irrota teräosa kannattimesta keskeltä painamalla. Levitä alle liina, jotta terä tai pinnat eivät vahingoitu.
4. Irrota tiivistetä teräosasta.

Puhdista kaikki osat kuvan  mukaisesti ja anna niiden kuivua. Tämän jälkeen kokoa osat säilytystä varten kohdassa ”Valmistelut” kuvatulla tavalla.

## Reseptit

### Majoneesi

**Huomautus:** Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista.

### Perusohje:

- 1 kananmuna
- 1 kukkura tl sinappia
- 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus sokeria
- 200-250 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella **1**.
- Aseta kierrettävä valitsin nopeudelle **7**, kaada öljy hitaasti täyttöaukon kautta ja sekoita, kunnes majoneesi emulgoituu.

### Kuuma suklaajuoma

- 50-75 g pakastettua taloussuklaata
- ½ l kuumaa maitoa
- Vispikermaa ja suklaarouhetta haluttaessa
- Leikkaa taloussuklaa noin 1 sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna se kokonaan tehosekoittimessa nopeudella **M**.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja lisää maito.
- Sekoita 1 minuutti nopeudella **M** tai **7**.
- Annostele kuuma suklaa lasihin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.

### Banaanipirtelö

- 2-3 banaania (n. 300 g)
- 2-3 kukkura rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä (80-100 g)
- 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
- ½ l maitoa
- Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa 5-10 sekuntia nopeudella **M**.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja lisää loput ainekset.
- Sekoita 1 minuutti nopeudella **M** tai **7**.

## Marjainen hedelmähyve

- 250 g marjoja/hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena)
- 50-100 g sokeria
- 500 ml kylmää vettä
- Jäätelöä haluttaessa
- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Lisää kaikki ainekset (paitsi jäätelö) tehosekoittimeen ja sekoita 1 minuutin ajan nopeudella **M** tai **7**.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.

## Urheilijan cocktail

- 2-3 appelsiinia (n. 600 g)
- 1-2 sitruunaa (n. 150 g)
- ½-1 rkl sokeria tai hunajaa
- ¼ l omenamehua
- ¼ l kivennäisvettä
- mahd. jääpaloja
- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruunat.
- Mittaa kulhoon kaikki aineet (paitsi omenamehu ja kivennäisvesi).
- Sekoita 1 minuutti nopeudella **M** tai **7**.
- Lisää omenamehu ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa nopeudella **M**, kunnes juoma vaahtoa.
- Annostele juoma laseihin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.

## Marjakiisseli

- 400 g marjoja (kivettömiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)
- 100 ml kirsikkamehua
- 100 ml punaviiniä
- 80 g sokeria
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 hyppysellinen neilikkaa (jauhettua)
- 1 ripaus kanelia (jauhettua)
- 8 levyä liivatetta

- Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivateet kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä nopeudella **1** noin 1 minuutin ajan.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annosmaljoihin ja vie kylmään.

**Vinkki:** Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

---

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### Häiriö:

Varusteen kiinnitys punaiseen käyttöakseliin ei onnistu.

### Toimenpide:

- Aseta teräosan kannatin kulhoon ja kierrä se perille saakka kiinni. Kahvan on oltava tarkalleen merkin **0** kohdalla.

### Häiriö:

Tehosekoittimesta vuotaa nestettä teräosan kannattimen kohdalta.

### Toimenpide:

- Onko teräosan tiiviste paikoillaan?
- Tarkista tiivisteiden asento.

**Tärkeää:** Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käännä valtuutetun huolto-palvelun puoleen.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM9 (serie «OptiMUM»). Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para mezclar alimentos líquidos y semilíquidos, triturar/picar fruta y hortalizas crudas, triturar alimentos para hacer purés o picar alimentos congelados (por ejemplo, fruta) o cubitos de hielo. El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

---

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones!

- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- ¡Usar el accesorio solo completamente armado! No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Utilizar el accesorio solo en el accionamiento trasero, rojo. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

### ¡Peligro de quemaduras!

- ¡Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes! Al elaborar alimentos o líquidos calientes, puede escapar vapor caliente a través de la abertura para incorporar ingredientes de la tapa.
- Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.
- Sujetar la tapa siempre con una mano durante el trabajo.  
¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para añadir ingredientes!

### ¡Atención!

- No montar nunca la cuchilla sin junta.
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en el vaso de la batidora. No introducir objetos (p. ej. cuchillo, cuchara) en el vaso de la batidora.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 51




## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

### Jarra batidora

#### → Figura A

- 1 **Vaso de la batidora de vidrio**
  - a Recipiente de vidrio ThermoSafe
  - b Escala
- 2 **Tapa**
  - a Abertura para incorporar ingredientes
  - b Tapón de cierre / Vaso medidor con escala
- 3 **Cuchilla**
  - a Accionamiento de la cuchilla (rojo)
  - b Cuchilla de mezcla
  - c Junta
  - d Pestañas de posicionamiento (4 unidades)
- 4 **Portacuchillas**
  - a Marca 
  - b Bloqueo para portacuchillas (2 unidades)

## Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de poder utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!


- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
  - Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.
- **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 51

## Identificación por colores



Los accionamientos de la base motriz tienen diferentes colores (negro, amarillo y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar este accesorio solo en el accionamiento **trasero, rojo**.

## Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	<p><b>Colocar el portacuchillas:</b> Alinear el símbolo <math>\Delta</math> y el asa del vaso de la batidora.</p> <p><b>Fijar el portacuchillas:</b> Girar hasta que el símbolo <math>\circ</math> y el asa del vaso de la batidora estén alineados.</p>

## Vaso de la batidora de vidrio

El vaso de la batidora de vidrio «ThermoSafe» está compuesto de un vidrio borosilicatado. Con él pueden procesarse ingredientes muy calientes e incluso hirviendo. El vaso de la batidora de vidrio es adecuado para las siguientes cantidades de elaboración:

Cantidades de elaboración máximas	
Alimentos sólidos	máx. 100 g
Alimentos líquidos	máx. 1,5 L
Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	máx. 0,5 L

## Preparativos

### ¡Peligro de lesiones!


- No tocar la cuchilla de mezcla. Tocar el accesorio de cuchilla solo por la parte de plástico.
- Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

### ¡Atención!

No montar nunca la cuchilla sin junta.

### → Secuencia de imágenes

**Importante:** Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales. El accesorio solo puede utilizarse con el recipiente correctamente insertado.

1. Colocar la junta en la cuchilla.
2. Al introducir la cuchilla, tener en cuenta la posición de las 4 pestañas. Alinear las 2 pestañas opuestas en las marcas **0**.
3. Colocar la cuchilla inclinada en el portacuchillas. En caso necesario, sujetar con la otra mano por debajo.
4. Presionar el portacuchillas cuidadosamente desde arriba hasta oír cómo encaja.
5. Colocar el portacuchillas sobre el vaso de la batidora de vidrio. Al hacerlo, alinear la marca  sobre el asa.
6. Girar el portacuchillas hasta que la marca **0** esté alineada con el asa. El portacuchillas estará fijo en cuanto se oiga cómo encaja.
7. Colocar la batidora sobre el accionamiento trasero rojo tal y como se muestra.
8. Presionar hacia abajo y girar en sentido horario.

## Uso


### ¡Peligro de lesiones!

¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.

### ¡Peligro de quemaduras!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes, puede escapar vapor caliente a través de la abertura para incorporar ingredientes de la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.

### Velocidades recomendadas

<b>M</b>	Para mezclar los ingredientes durante poco tiempo a máxima velocidad.
<b>1-3</b>	Para mezclar ingredientes que no tengan que triturarse mucho.
<b>4-7</b>	Para mezclar, hacer espuma y triturar.
	¡No adecuado para utilizar con este accesorio!.

### → Secuencia de imágenes

1. Preparar los alimentos e introducirlos en el vaso de la batidora.
2. Colocar la tapa y el tapón de cierre.
3. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
4. Dejar la batidora encendida hasta que la mezcla adquiera la consistencia adecuada.
5. Colocar el mando giratorio en la posición **O**. Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
6. Girar la batidora en sentido antihorario y retirarla.
  - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 51

## Agregar o reponer ingredientes

Mientras se están elaborando los ingredientes, también es posible añadir ingredientes nuevos. El tapón de cierre puede utilizarse como vaso medidor (50 ml).

### → Figura D

- Con el aparato en funcionamiento, extraer el tapón de cierre e introducir el resto de ingredientes cuidadosamente en la abertura para incorporar ingredientes.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

No introducir ningún objeto (p. ej. cuchillo, cuchara) en la abertura para incorporar ingredientes de la tapa. ¡No retirar nunca la tapa mientras el aparato está en funcionamiento!

### → Secuencia de imágenes E

1. Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, llevar el mando giratorio a **O** y esperar a que se detenga.

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!

Antes de retirar la tapa, comprobar si el accionamiento se ha detenido. ¡No encender nunca el aparato sin tapa!

2. Retirar la tapa.

3. Añadir ingredientes.

- Colocar la tapa con tapón de cierre. Seguir procesando los alimentos.

→ «Uso» véase la página 50

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

### ⚠ Peligro de lesiones

No tocar la cuchilla de mezcla. Tocar el accesorio de cuchilla solo por la parte de plástico.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No dejar el portacuchillas ni la cuchilla en agua.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

### Notas:

- Antes de desmontar el vaso de batidora, llenarlo con un poco de agua y lavavajillas, y proceder como se describe en el apartado «Uso» y activar brevemente el nivel **M**.
- Verter el agua al desagüe y enjuagar las piezas con agua limpia.

### → Secuencia de imágenes F

1. Sujetar el vaso de la batidora de vidrio. Presionar los dos bloqueos que se encuentran en el lado acanalado del portacuchillas y girar el portacuchillas en sentido antihorario hasta que se suelte.

2. Dar la vuelta al portacuchillas.

3. Presionar el accesorio de cuchilla en el centro para extraerlo del portacuchillas. Colocar un paño debajo para no dañar las cuchillas ni las superficies.

4. Retirar la junta de las cuchillas.

Limpiar todas las piezas como se muestra en la figura **G** y dejar que se sequen.

Después, agrupar todas las piezas para guardarlas como se describe en el apartado «Preparativos».

## Recetas

### Mayonesa

**Atención:** ¡En la batidora, las mayonesas sólo se pueden elaborar con huevos enteros!

#### Receta básica:

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

Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición de trabajo **1**.
- Llevar el mando giratorio a la posición de trabajo **7**, verter el aceite lentamente por la abertura para incorporar ingredientes y mezclar hasta que la mayonesa emulsione.

### Chocolate caliente

- 50-75 g de chocolate puro congelado
- ½ litro de leche caliente
- Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal.
- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en la jarra y ajustar la posición de trabajo **M**. Triturar el chocolate completamente.
- Apagar la batidora y agregar la leche.
- Mezclar los ingredientes durante 1 minuto en la posición de trabajo **M** o **7**.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

#

### Batido helado de plátano

- 2-3 plátanos (aprox. 300 g)
- 2–3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón (80-100 g)
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- ½ l de leche
- Cortar los plátanos en trozos y picarlos en la batidora durante 5–10 minutos en la posición de trabajo **M**.
- Apagar la batidora y agregar el resto de ingredientes.
- Mezclar 1 minuto en la posición de trabajo **M** o **7**.

### Copa de frutas

- 250 g de fruta (p. ej. fresas, plátano, naranja, manzana)
- 50-100 g de azúcar
- 500 ml de agua fría
- Helado al gusto personal
- Pelar las frutas y cortarlas en trozos.
- Poner todos los ingredientes en la jarra (excepto el helado) y batirlos en la posición de trabajo **M** o **7** durante aproximadamente 1 minuto.
- Servir conjuntamente con el helado, si se desea.

### Cóctel para deportistas

- 2-3 naranjas (aprox. 600 g)
- 1-2 limones (aprox. 150 g)
- ½–1 cucharada soperas de azúcar o miel
- ¼ litro de jugo de manzana
- ¼ litro de agua mineral
- cubitos de hielo (opcional)
- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlos en trozos.
- Poner todos los ingredientes (excepto el jugo de manzana y el agua mineral) en la jarra batidora.
- Mezclar 1 minuto en la posición de trabajo **M** o **7**
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Mezclar brevemente en la posición de trabajo **M** hasta que la bebida forme espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y, si se desea, servirlo con cubitos de hielo.

## Jalea de frutas roja

- 400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)
- 100 ml de jugo de guindas
- 100 ml de vino tinto
- 80 g de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 1 pizca de clavo molido
- 1 pizca de canela (molida)
- 8 láminas de gelatina
- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. 10 minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.
- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas. ¡No cocerla!
- Mezclar la gelatina y las frutas calientes en la posición de trabajo 1 durante aproximadamente 1 minuto.
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

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

## Localización de averías

### Avería:

El accesorio no se puede colocar y fijar sobre el accionamiento rojo.

### Ayuda:

- Colocar el portacuchillas sobre el recipiente y girarlo hasta el tope. El asa debe estar exactamente alineada con la marca 0.

### Avería:

Sale líquido de la batidora por el portacuchillas.

### Ayuda:

- ¿Está colocada la junta en el accesorio de cuchilla?
- Comprobar que la junta esté bien asentada

**Importante:** En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

---

## Utilização correta

**Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM9 (série “OptiMUM”). Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.**

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

Este acessório é adequado para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, para passar alimentos cozinhados e para triturar alimentos ultracongelados, p. ex., fruta, ou cubos de gelo. Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

---

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos!

- Nunca segurar no misturador depois de este estar montado! Nunca colocar o misturador em funcionamento sem a tampa colocada.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só utilizar o acessório no acionamento traseiro vermelho. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

### Perigo de queimaduras!

- Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes. Ao preparar produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através da abertura de enchimento na tampa.
- Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.
- Durante o trabalho, segurar na tampa com uma das mãos, sem tocar na abertura de enchimento!

### Atenção!

- Nunca colocar as lâminas sem vedante.
- Certifique-se de que não há objetos estranhos no copo misturador. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do copo misturador.

### Importante!


É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 57

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

### Adaptador para misturador

→ Fig. **A**

- 1 **Copo misturador de vidro**
  - a Recipiente de vidro ThermoSafe
  - b Escala
- 2 **Tampa**
  - a Abertura de enchimento
  - b Tampa de fecho/medidor com escala
- 3 **Lâminas**
  - a Acionamento das lâminas (vermelho)
  - b Lâmina misturadora
  - c Vedante
  - d Linguetas de posicionamento (4 peças)
- 4 **Suporte de lâmina**
  - a Marcação 
  - b Bloqueio para suporte de lâmina (2 peças)

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!


- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. **A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e conservação*” ver página 57

## Marcações de cor

Os acionamentos do aparelho base apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilizar este acessório exclusivamente no acionamento **traseiro vermelho**.



## Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	<p><b>Montar o suporte de lâminas:</b> Alinhar o símbolo <math>\Delta</math> e a pega do copo misturador.</p> <p><b>Fixar o suporte de lâminas:</b> Rodar até o símbolo <b>0</b> e a pega do copo misturador estarem alinhados.</p>

## Copo misturador de vidro

O copo misturador de vidro «ThermoSafe» é composto de vidro de borossilicato especial e particularmente resistente ao calor. Deste modo, é possível processar ingredientes muito quentes ou, até, ingredientes ainda a ferver.

O copo misturador de vidro é indicado para as seguintes quantidades:

Quantidades máximas:	
Alimentos sólidos	Máx. 100 g
Líquidos	Máx. 1,5 l
Líquidos quentes ou que formem espuma	Máx. 0,5 l

## Preparação

### Perigo de ferimentos

- Não tocar com os dedos na lâmina misturadora. Agarrar nas lâminas apenas pelo elemento de plástico.
- Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

### Atenção!

Nunca colocar as lâminas sem vedante.

→ Sequência de imagens **B**

**Importante:** Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais. Só é possível operar o acessório com a tigela corretamente colocada.

1. Colocar o vedante nas lâminas.
2. Ao colocar as lâminas, é impreterível ter em atenção a posição das 4 linguetas. Para o efeito, alinhar 2 linguetas em lados opostos pelas marcações **0**.
3. Pousar as lâminas inclinadas no suporte de lâminas. Se necessário, apoiar por baixo com a outra mão.
4. Com cuidado, premir firmemente o suporte de lâminas por cima até ouvir o som de encaixe.
5. Montar o suporte de lâminas no copo misturador de vidro, alinhando a marcação **Δ** com a pega.
6. Rodar o suporte de lâminas até a marcação **0** estar alinhada com a pega. O suporte de lâminas engata com um ruído e fica fixado.
7. Colocar o misturador conforme indicado no acionamento traseiro vermelho.
8. Premir para baixo e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

## Utilização


### Perigo de ferimentos

Nunca segurar no misturador depois de este estar montado! Nunca colocar o misturador em funcionamento sem a tampa colocada.

### Perigo de queimaduras

Ao preparar produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através da abertura de enchimento na tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

### Recomendações relativas à velocidade

M	Para misturar rapidamente com a velocidade máxima.
1-3	Para misturar ingredientes que não devem ser demasiado triturados.
4-7	Para misturar, fazer espuma e triturar.
	Não adequada para utilização com este acessório!

### → Sequência de imagens

1. Preparar os alimentos e colocá-los no copo misturador.
2. Colocar a tampa e a tampa de fecho.
3. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na fase recomendada.
4. Deixar o aparelho a funcionar até alcançar a consistência pretendida.
5. Posicionar o seletor em **O**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
6. Rodar o misturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 57

### Adicionar ingredientes

É possível adicionar outros ingredientes durante o processamento. Para o efeito, a tampa de fecho pode ser utilizada como medidor (50 ml).


### → Fig.

- Retirar a tampa de fecho com o aparelho a funcionar e adicionar outros ingredientes com cuidado através da abertura de enchimento na tampa.

### Perigo de ferimentos!

Não introduzir objetos, como, por exemplo facas ou colheres, na abertura de enchimento na tampa. Nunca retirar a tampa com o aparelho em funcionamento!

### → Sequência de imagens

1. Para adicionar quantidades ou ingredientes maiores, posicionar o seletor em **O** e aguardar que o sistema se imobilize completamente.
  -  Perigo de ferimentos! Antes de retirar a tampa, verificar se o acionamento está completamente imobilizado. Nunca ligar o aparelho sem tampa!
2. Retirar a tampa.
3. Adicionar ingredientes.
  - Colocar a tampa com a tampa de fecho. Continuar a processar os ingredientes. → “*Utilização*” ver página 56



## Limpeza e conservação

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

### Perigo de ferimentos

Não tocar com os dedos na lâmina misturadora. Agarrar nas lâminas apenas pelo elemento de plástico.

### Atenção!


- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não deixar o suporte de lâminas nem as lâminas dentro de água.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações.

### Notas:

- Antes de desmontar, encher o copo misturador com um pouco de água e detergente, conforme descrito na secção «Utilização» e ligar brevemente na fase **M**.
- Deitar a água fora e enxaguar bem as peças com água limpa.

### → Sequência de imagens

1. Segurar no copo misturador de vidro. Premir a face estriada dos dois bloqueios no suporte de lâminas e rodar o suporte no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se soltar.
2. Virar o suporte de lâminas.
3. Retirar as lâminas do suporte, premindo no meio. Colocar um pano por baixo para não danificar as lâminas nem as superfícies de trabalho.
4. Retirar o vedante das lâminas.

Limpar todas as peças conforme indicado na figura  e deixar secar. Em seguida, para arrumar, montar novamente todas as peças conforme descrito na secção «Utilização».

## Receitas

### Maionese

**Indicação:** No misturador só se pode fazer maioneses com ovos inteiros.

### Receita base:

- 1 ovo
- 1 colher de chá cheia de mostarda
- 1 colher de sopa de vinagre ou sumo de limão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 200–250 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo), durante alguns segundos, na fase **1**.
- Posicionar o seletor na fase **7**, adicionar o óleo lentamente através da abertura de enchimento e misturar até a maionese ficar bem emulsionada.

### Chocolate quente

- 50-75 g de chocolate em barra congelado
- ½ l de leite quente
- Natas batidas e raspa de chocolate a gosto
- Cortar o bloco de chocolate em pedaços (com cerca de 1 cm) e triturar no misturador com a fase **M**.
- Desligar o misturador e adicionar o leite.
- Misturar durante 1 minuto na fase **M** ou **7**.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.

### Batido de gelado de banana

- 2-3 bananas (ca. de 300 g)
- 2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha ou de limão (80-100 g)
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- ½ l de leite
- Cortar as bananas em pedaços e triturar no misturador durante 5–10 segundos na fase **M**.
- Desligar o misturador e adicionar os restantes ingredientes.
- Misturar durante 1 minuto na fase **M** ou **7**.

## Taça de fruta

- 250 g de frutos, p. ex., morangos, banana, laranja, maçã
- 50-100 g de açúcar
- 500 ml de água fria
- Gelo a gosto
- Descascar e partir a fruta em pedaços.
- Adicionar todos os ingredientes (exceto o gelo) no misturador e misturar na fase **M** ou **7** durante 1 minuto.
- Eventualmente, servir juntamente com o gelo.

## Cocktail para desportistas

- 2-3 laranjas (ca. de 600 g)
- 1-2 limões (ca. de 150 g)
- ½-1 colher de sopa de açúcar ou mel
- ¼ l de sumo de maçã
- ¼ l de água mineral
- Eventualmente, cubos de gelo
- Descascar e partir as laranjas e os limões em pedaços.
- Deitar todos os ingredientes (exceto o sumo de maçã e a água mineral) no copo misturador.
- Misturar durante 1 minuto na fase **M** ou **7**.
- Adicionar o sumo de maçã e a água mineral.
- Misturar brevemente na fase **M**, até que a bebida tenha criado espuma.
- Deitar o cocktail em copos e servir com cubos de gelo a gosto.

## Sobremesa vermelha

- 400 g de fruta descarçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)
- 100 ml de sumo de ginja
- 100 ml de vinho tinto
- 80 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 1 ponta de cravinho moído
- 1 pitada de canela moída
- 8 folhas de gelatina

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

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

---

## Ajuda em caso de anomalia

### Anomalia:

Não é possível colocar e fixar o suporte no acionamento vermelho.

### Ajuda:

- Colocar o suporte de lâminas no recipiente e rodar firmemente até engatar. A pega deve estar alinhada exatamente com a marcação **0**.

### Anomalia:

Sai líquido do misturador pelo suporte de lâminas.

### Ajuda:

- Vedante colocado nas lâminas?
- Verificar se o vedante assenta corretamente.

**Importante:** Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Direitos reservados quanto a alterações.

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζίνομηχανή MUM9 (σειρά «OptiMUM»). Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την ανάμειξη υγρών ή ημι-στερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποιήση φαγητών και για τον τεμαχισμό κατεψυγμένων τροφίμων (π.χ. φρούτων) και το θρυμματισμό παγοκύβων. Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στον πίσω, κόκκινο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιλ από την πρίζα.

### Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών. Κατά την επεξεργασία καυτών αναμειγνυόμενων υλικών εξέρχεται ατμός μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι.
- Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.
- Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

### Προσοχή!

- Μην τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού ποτέ χωρίς στεγανοποίηση.
- Προσέξτε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο δοχείο ανάμειξης. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στο δοχείο ανάμειξης.

### Σημαντικό!


Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

### Προσάρτημα μίξερ

→ **Εικ. Α**

- 1 **Γυάλινο δοχείο ανάμειξης**
  - a Δοχείο από γυαλί ThermoSafe
  - b Κλίμακα
- 2 **Καπάκι**
  - a Άνοιγμα συμπλήρωσης
  - b Πώμα φραγής / κύπελλο μέτρησης με κλίμακα
- 3 **Ένθετο μαχαιριού**
  - a Μηχανισμός κίνησης μαχαιριού (κόκκινο)
  - b Μαχαίρι ανάμειξης
  - c Στεγανοποίηση
  - d Γλώσσες ρύθμισης της θέσης (4 τεμάχια)
- 4 **Στήριγμα του μαχαιριού**
  - a Μαρκάρισμα 
  - b Ασφάλιση για το στήριγμα του μαχαιριού (2 τεμάχια)

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!


- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

## Χαρακτηριστικό χρώμα



Οι μηχανισμοί κίνησης της βασικής συσκευής έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα αποκλειστικά στον **πίσω, κόκκινο** μηχανισμό κίνησης.

## Σύμβολα και μαρκάρисματα

Σύμβολο	Σημασία
	<b>Τοποθέτηση του στηρίγματος του μαχαιριού:</b> Ευθυγραμμίστε το σύμβολο Δ και τη λαβή του δοχείου ανάμειξης. <b>Σταθεροποίηση του στηρίγματος του μαχαιριού:</b> Γυρίστε, μέχρι να ευθυγραμμιστούν το σύμβολο 0 και η λαβή του δοχείου ανάμειξης.

## Γυάλινο δοχείο ανάμειξης

Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης «ThermoSafe» αποτελείται από ειδικό, ιδιαίτερα ανθεκτικό στη θερμότητα βοριοπυριτικό γυαλί. Έτσι μπορούν να επεξεργαστούν επίσης πάρα πολύ καυτά και ακόμη αναβράζοντα υλικά. Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών:

Μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας	
Στερεά τρόφιμα	το πολύ 100 γρ.
Υγρά	το πολύ 1,5 λίτρα
Καυτά ή αφρίζοντα υγρά	το πολύ 0,5 λίτρα

## Προετοιμασία

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

- Μη βάζετε τα χέρια σας στο μαχαίρι ανάμειξης. Πιάνετε το ένθετο μαχαιριού μόνο στο πλαστικό μέρος.
- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φινσ από την πρίζα.

### Προσοχή!

Μην τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού ποτέ χωρίς στεγανοποίηση.

### → Σειρά εικόνων **B**

**Σημαντικό:** Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες. Το εξάρτημα μπορεί να λειτουργήσει μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ.

1. Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού.
2. Κατά την τοποθέτηση του ένθετου μαχαιριού προσέξτε οπωσδήποτε τη θέση των 4 γλωσσών. Γι' αυτό ευθυγραμμίστε 2 απέναντι ευρισκόμενες γλώσσες στα μαρκάρια **0**.
3. Βάλτε το ένθετο μαχαιριού λοξά στο στήριγμα του μαχαιριού. Ενδεχομένως υποστηρίξτε με το δεύτερο χέρι από κάτω.
4. Πιέστε σταθερά το στήριγμα του μαχαιριού προσεκτικά από επάνω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
5. Τοποθέτηση το στήριγμα του μαχαιριού πάνω στο γυάλινο δοχείο ανάμειξης. Ευθυγραμμίστε εδώ το μαρκάρισμα **Δ** στη λαβή.
6. Γυρίστε το στήριγμα του μαχαιριού, μέχρι να ευθυγραμμιστεί το μαρκάρισμα **0** πάνω στη λαβή. Το στήριγμα του μαχαιριού ασφαλίζει με τον αντίστοιχο χαρακτηριστικό ήχο και σταθεροποιείται.
7. Τοποθετήστε το μίξερ στον πίσω, κόκκινο μηχανισμό κίνησης.
8. Πιέστε το προς τα κάτω και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.

## Χρήση


### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.

### ⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος

Κατά την επεξεργασία καυτών αναμειγνυόμενων υλικών εξέρχεται ατμός μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

### Συστάσεις για την ταχύτητα

<b>M</b>	Για σύντομη ανάμειξη στο μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
<b>1-3</b>	Για το ανακάτεμα των υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν πάρα πολύ.
<b>4-7</b>	Για το ανάμειξη, δημιουργία αφρού και τεμαχισμό.
	Δεν ενδείκνυται για χρήση με αυτό το εξάρτημα!

### → Σειρά εικόνων **C**

1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και βάλτε τα στο δοχείο ανάμειξης.
2. Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα φραγής.
3. Συνδέστε το φινσ στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη βαθμίδα.
4. Αφήστε τη συσκευή ενεργοποιημένη τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα.
5. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φινσ.
6. Γυρίστε το μίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
  - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

## Συμπλήρωση υλικών

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας μπορούν να προτεθούν επίσης περαιτέρω υλικά. Το πώμα φραγής μπορεί εδώ να χρησιμοποιηθεί ως κύπελλο μέτρησης (50 ml).

### → Εικ. D

- Με τη συσκευή σε λειτουργία αφαιρέστε το πώμα φραγής και προσθέστε τα άλλα υλικά προσεκτικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, κουτάλια) στο άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι. Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι με τη συσκευή σε λειτουργία!

### → Σειρά εικόνων E

1. Για να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ή περισσότερα υλικά, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και περιμένετε την ακινητοποίηση.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν από την αφαίρεση του καπακιού ελέγξτε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Μην ενεργοποιήσετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση χωρίς καπάκι!

2. Αφαιρέστε το καπάκι.
3. Συμπληρώστε τα υλικά.

- Τοποθετήστε το καπάκι με το πώμα φραγής. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών. → «Χρήση» βλέπε στη σελίδα 61

## Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μην βάζετε τα χέρια σας στο μαχαίρι ανάμειξης. Πιάνετε το ένθετο μαχαιριού μόνο στο πλαστικό μέρος.

## Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μην αφήσετε το στήριγμα του μαχαιριού και το ένθετο μαχαιριού στο νερό.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

## Υποδείξεις:

- Πριν από την αποσυναρμολόγηση του δοχείου ανάμειξης βάλτε λίγο νερό και απορρυπαντικό πιάτων, συνεχίστε όπως περιγράφεται στην ενότητα Χρήση και ενεργοποιήστε σύντομα τη βαθμίδα **M**.
- Χύστε το νερό πλύσης και ξεπλύντε τα μέρη με καθαρό νερό.

### → Σειρά εικόνων E

1. Κρατήστε σταθερά το γυάλινο δοχείο ανάμειξης. Στο στήριγμα του μαχαιριού συμπιέστε τις δύο ασφάλειες στη ρυκνωτή πλευρά και γυρίστε το στήριγμα του μαχαιριού ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
2. Αναποδογυρίστε το στήριγμα του μαχαιριού.
3. Αποσπάστε το ένθετο μαχαιριού κεντραρισμένα από το στήριγμα. Βάλτε από κάτω ένα πανί, για να μην προξενήσετε ζημιά στο μαχαίρι και τις επιφάνειες.
4. Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση από το ένθετο μαχαιριού.

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως φαίνεται στην εικόνα **E** και αφήστε τα να στεγνώσει. Μετά για τη φύλαξη συναρμολογήστε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Προετοιμασία».

## Συνταγές

### Μαγιονέζα

**Υδείξη:** Στο μίξερ μπορεί να παρασκευαστεί μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά.

#### Βασική συνταγή:

- 1 αυγό
- 1 γεμάτο κουταλάκι μουστάρδα
- 1 κουταλιά ξύδι ή χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 200 - 250 ml λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.
- Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στη βαθμίδα 7, χύστε το λάδι αργά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης και αναμειξτε τόσο, μέχρι να γαλακτοποιηθεί η μαγιονέζα.

### Καυτό ρόφημα σοκολάτας

- 50-75 γρ. κατεψυγμένη κουβερτούρα
- ½ λίτρο ζεστό γάλα
- Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση
- Κόψτε την κουβερτούρα σε κομμάτια (περίπου 1 cm) και τεμαχίστε την εντελώς στο μίξερ στη βαθμίδα M.
- Απενεργοποιήστε το μίξερ και προσθέστε το γάλα.
- Αναμειξτε 1 λεπτό στη βαθμίδα M ή 7.
- Βάλτε την καυτή σοκολάτα στα ποτήρια και σερβίρετέ την κατά βούληση με χτυπημένη σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

### Μιλκ-σέικ με μπανάνα και παγωτό

- 2 - 3 μπανάνες (περίπου 300 γρ.)
- 2-3 κουταλιές παγωτό βανίλια ή λεμόνι (80-100 γρ.)
- 2 φακελάκια βανίλια
- ½ λίτρο γάλα
- Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια και τεμαχίστε τις στο μίξερ με τη βαθμίδα M 5 - 10 δευτερόλεπτα.
- Απενεργοποιήστε το μίξερ και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Αναμειξτε 1 λεπτό στη βαθμίδα M ή 7.

### Κύπελλο φρούτων

- 250 γρ. φρούτα (π.χ. φράουλες, μπανάνες, πορτοκάλια, μήλα)
- 50-100 γρ. ζάχαρη
- 500 ml κρύο νερό
- Παγωτό κατά προτίμηση
- Καθαρίστε τα φρούτα και κόψτε τα σε κομμάτια.
- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός τον πάγο) στο μίξερ και αναμειξτε τα 1 λεπτό με τη βαθμίδα M ή 7
- Σερβίρετε ενδεχομένως μαζί με το παγωτό.

### Κοκτέιλ αθλητών

- 2.-3. πορτοκάλια (πρίπου 600 γρ.)
- 1 - 2 λεμόνια (περίπου 150 γρ.)
- ½-1 κουταλιά ζάχαρη ή μέλι
- ¼ λίτρα χυμός μήλου
- ¼ λίτρα μεταλλικό νερό
- ενδεχομένως παγάκια
- Καθαρίστε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια και κόψτε τα σε κομμάτια.
- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το χυμό μήλου και το μεταλλικό νερό) στο μπλο του μίξερ.
- Αναμειξτε 1 λεπτό στη βαθμίδα M ή 7.
- Προσθέστε το χυμό μήλου και το μεταλλικό νερό.
- Αναμειξτε σύντομα με τη βαθμίδα M, μέχρι να αφρίσει το ποτό.
- Βάλτε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετέ το κατά προτίμηση με παγάκια.

## Ζελέ με κόκκινα φρούτα

- 400 γρ. φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)
- 100 ml βυσσινάδα
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 80 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι βανίλια
- 2 κουταλιές χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)
- 1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)
- 8 φύλλα ζελατίνη
- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για περίπου 10 λεπτά.
- Βράστε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίψτε τη ζελατίνη και τη λιώστε την στο φούρνο μικροκυμάτων, μην την βράσετε.
- Αναμείξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη στη βαθμίδα 1 περίπου για 1 λεπτό.
- Βάλτε το ζελέ φρούτων σε μπολάκια ξεπλυμένα με κρύο νερό και τοποθετήστε τα σε κρύο μέρος.

**Συμβουλή:** Το κόκκινο ζελέ φρούτων είναι γευστικότατο με χτυπημένη σαντιγί ή σάλτσα βανίλια.

---

## Αντιμετώπιση βλαβών

### Βλάβη:

Το προσάρτημα δεν μπορεί να τοποθετηθεί και να στερεωθεί στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης.

### Αντιμετώπιση:

- Τοποθετήστε το στήριγμα του μαχαιριού στο δοχείο και σφίξτε το μέχρι το τέρμα. Η λαβή πρέπει να είναι ακριβώς ευθυγραμμισμένη στο μαρκάρισμα 0.

### Βλάβη:

Στο στήριγμα του μαχαιριού εξέρχεται υγρό από το μίξερ.

### Αντιμετώπιση:

- Είναι τοποθετημένη η στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού;
- Ελέγξτε τη σωστή προσαρμογή της στεγανοποίησης.

**Σημαντικό:** Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.



## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar MUM9 (“OptiMUM” serisi) mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız.** Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar, sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin doğranması/kıyılması, besinlerin pürlenmesi ve derin dondurulmuş besinlerin (örn. meyve) veya küp buzların doğranması için uygundur.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece arkadaki kırmızı tahrik üzerinde kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

### ⚠ Haşlanma tehlikesi!

- Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler ile çalışılırken, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından buhar çıkışı olur.
- En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.
- Cihazı çalıştırırken kapağı daima bir eliniz ile sabit tutunuz. Bu sırada elinizi malzeme ilave etme deliğine sokmayınız!

### ⚠ Dikkat!

- Bıçak ünitesini kesinlikle conta olmadan kullanmayınız.
- Karıştırma kabında yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Karıştırma kabına (örn. herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) ile müdahale etmeyiniz.

### ⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 68


EEE yönetmeliğine uygundur.

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### Mikser üst parçası

#### → Resim A

- 1 **Cam karıştırma kabı**
  - a ThermoSafe cam kap
  - b Ölçek
- 2 **Kapak**
  - a Malzeme ilave etme ağızı
  - b Kapatma tapası / ölçekli ölçme kabı
- 3 **Bıçak ünitesi**
  - a Bıçak tahriki (kırmızı)
  - b Karıştırma bıçağı
  - c Conta
  - d Konumlandırma mandalı (4 adet)
- 4 **Bıçak mesnedi**
  - a  işareti
  - b Bıçak mesnedi kilidi (2 adet)

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!


- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. *sayfa 68*

## Renkli işaretler

Ana cihazın tahrikleri farklı renklere (siyah, sarı, kırmızı) sahiptir. Bu renkli işaretler ayrıca aksesuar parçalarında da mevcuttur. Bu aksesuarı sadece **arkadaki kırmızı** tahrikte kullanınız.



## Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	<b>Bıçak mesnedinin takılması:</b> $\Delta$ sembolünü ve karıştırma kabının sapını aynı hizalaya getiriniz. <b>Bıçak mesnedinin sabitlenmesi:</b> 0 sembolü ve karıştırma kabının sapı aynı hizaya gelinceye kadar çeviriniz.

## Cam karıştırma kabı

“ThermoSafe” cam karıştırma kabı; ısıya dayanıklı özel bir borosilikat camdan üretilmiştir. Böylece çok sıcak durumdaki ve hatta hala pişmekte olan malzemeler üzerinde de çalışılabilir.

Cam karıştırma kabı aşağıdaki işleme miktarları için uygundur:

### Azami işleme miktarları

Katı besinler	azm. 100 g
Sıvılar	azm. 1,5 L
Sıcak veya köpüren sıvılar	azm. 0,5 L

## Hazırlık

### Yaralanma tehlikesi

- Karıştırma bıçağını tutmayınız. Bıçak ünitesini sadece plastik bölümünden tutunuz.
- Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.

### Dikkat!

Bıçak ünitesini kesinlikle conta olmadan kullanmayınız.

### → Resim sırası B

**Önemli:** Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız. Aksesuar sadece kap doğru şekilde yerleştirilmişse çalıştırılabilir.

1. Contayı bıçak ünitesine takınız.
2. Bıçak ünitesini yerleştirirken 4 mandalın konumuna mutlaka dikkat ediniz. Bunun için karşılıklı 2 mandal üzerindeki **0** işaretlerini aynı hizaya getiriniz.
3. Bıçak ünitesini eğimli şekilde bıçak mesnedine yerleştiriniz. Gerekirse diğer elinizle alttan destekleyiniz.
4. Bıçak mesnedinin yerine oturduğu duyuluncaya kadar mesnede dikkatlice üstten bastırınız.
5. Bıçak mesnedini cam karıştırma kabına takınız. Burada G işaretini sap ile aynı hizaya getiriniz.
6. **0** işareti sap ile aynı hizaya gelinceye kadar bıçak mesnedini çeviriniz. Bıçak mesnedinin yerine oturduğu duyulur ve mesnet sabitlenir.
7. Mikseri resimde gösterildiği gibi arkadaki kırmızı sürücüyü yerleştirin.
8. Aşağı bastırın ve saat yönünde tahdide kadar döndürün.

## Kullanımı

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.

### ⚠ Haşlanma tehlikesi var

Sıcak malzemeler ile çalışılırken, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından buhar çıkışı olur. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### Önerilen hız değerleri

M	En yüksek devirde kısa süreli karıştırma içindir.
1-3	Çok fazla parçalanması gerekmeyen malzemelerin karıştırılması içindir.
4-7	Karıştırma, köpürtme ve doğrama içindir.
↻	Bu aksesuar ile kullanım için uygun değildir!

### → Resim sırası ①

1. Besinleri hazırlayınız ve karıştırma kabına koyunuz.
2. Kapağı ve kapatma tapasını yerleştiriniz.
3. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
4. İstedığınız kıvama ulaşıncaya kadar çalıştırınız.
5. Döner şalteri **0** konumuna ayarlayınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
6. Mikseri saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 68

### Malzeme ilave edilmesi

Cihazla işlem gerçekleştirilirken başka malzemelerin eklenmesi de mümkündür. Burada kapatma tapası ölçme kabı (50 ml) olarak kullanılabilir.

### → Resim ②

- Cihaz çalışırken kapatma tapasını çıkartınız ve kapaktaki ilave etme ağzından diğer malzemeleri de dikkatlice doldurunuz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Kapaktaki ilave etme ağzına, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) sokmayınız. Cihaz çalışırken kesinlikle kapağı çıkartmayınız!

### → Resim sırası ③

1. Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri y konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Kapağı çıkartmadan önce tahrik sisteminin durduğunu kontrol ediniz. Cihazı kesinlikle kapak olmadan çalıştırmayınız!

2. Kapağı çıkartınız.
3. Malzeme ilave ediniz.
  - Kapağı ve kapatma tapasını yerleştiriniz. Malzemeleri işlemeye devam ediniz. → “Kullanımı” bkz. sayfa 67

## Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullandıktan sonra iyice temizleyiniz.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

Karıştırma bıçağını tutmayınız. Bıçak ünitesini sadece plastik bölümünden tutunuz.


### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Bıçak mesnedini ve bıçak ünitesini suyun içinde bırakmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

### Bilgiler:

- Parçaları ayırmadan önce, karıştırma kabına biraz su ve deterjan koyarak, Kullanım altında açıklanan şekilde ilerleyiniz ve cihazı kısa süre Kademe **M** ayarında çalıştırınız.
- Yıkama suyunu dökünüz ve parçaları temiz su ile durulayınız.

### → Resim

1. Cam karıştırma kabını sabit tutunuz. Bıçak mesnedinde, oluklu taraftaki iki kilit düzeneğini bastırınız ve bıçak mesnedini yerinden çıkana kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
2. Bıçak mesnedini çeviriniz.
3. Bıçak ünitesini, orta noktasından mesnedin dışına doğru bastırınız. Bıçağa ve yüzeylere zarar vermemek için bir bez seriniz.
4. Contayı bıçak ünitesinden çıkartınız. Tüm parçaları Resim  ile gösterilen şekilde temizleyiniz ve kurumaya bırakınız. Ardından muhafaza etmek amacıyla tüm parçaları "Hazırlık" bölümünde açıklanan şekilde birleştiriniz.

## Tarifler

### Mayonez

**Bilgi:** Mikserde mayonez sadece bütün yumurta kullanılarak hazırlanabilir.

### Temel tarif:

- 1 yumurta
- 1 tepeleme çay kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 200-250 ml yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye süreyle Kademe **1** ayarında karıştırınız.
- Döner düğmeyi Kademe **7** ayarına getiriniz, yağı yavaşça malzeme ilave etme ağızından akıtınız ve mayonez kıvamına gelinceye kadar karıştırmaya devam ediniz.

### Sıcak çikolata

- 50-75 g donmuş kalıp çikolata
- ½ l sıcak süt
- İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları
- Blok çikolatayı taneler (yakl. 1 cm) şeklinde kesiniz ve mikserin içinde **M** kademesinde tamamen doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve süt ilave ediniz.
- 1 dakika süreyle Kademe **M** veya **7** ayarında karıştırınız.
- Sıcak çikolatayı bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.

## Muzlu milkshake

- 2-3 muz (yakl. 300 g)
- 2-3 tepeleme yemek kaşığı vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma (80-100 g)
- 2 paket şekerli vanilin
- ½ l süt
- Muzları parçalar halinde kesiniz ve 5-10 saniye süreyle mikserin içinde Kademe **M** ayarında doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve kalan malzemeleri ilave ediniz.
- 1 dakika süreyle Kademe **M** veya **7** ayarında karıştırınız.

## Meyve kasesi

- 250 g meyve (örn. çilek, muz, portakal, elma)
- 50-100 g şeker
- 500 ml soğuk su
- İsteğe göre buz
- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve parça parça doğrayınız.
- Tüm malzemeleri (buz hariç) mikserle doldurunuz ve 1 dakika süreyle Kademe **M** veya **7** ayarında karıştırınız
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.

## Sporcu kokteyli

- 2-3 portakal (yakl. 600 g)
- 1-2 limon (yakl. 150 g)
- ½-1 yemek kaşığı şeker veya bal
- ¼ l elma suyu
- ¼ l maden suyu
- İsteğe göre buz
- Portakalların ve limonların kabuğunu soyunuz ve parça parça kesiniz.
- Tüm malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) mikser kabına doldurunuz.
- 1 dakika süreyle Kademe **r** veya **7** ayarında karıştırınız
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar mikseri kısa süre Kademe **M** ayarında çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.

## Kırmızı puding

- 400 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu, Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)
- 100 ml vişne suyu
- 100 ml kırmızı şarap
- 80 g şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)
- 1 tutam tarçın (öğütülmüş)
- 8 yaprak jelatin
- Jelatinleri soğuk suda yakl. 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalga fırında eritiniz, kaynatmayınız.
- Sıcak meyveleri ve jelatini yakl. 1 dakika süreyle Kademe **1** ayarında karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kase- lere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

**Yararlı bilgi:** Kırmızı puding, çırpılmış krema veya vanilya sosu ile yenilirse daha lezzetli olur.

## Arıza durumunda yardım

### Arıza:

Üst parça kırmızı tahrike yerleştirilip sabitlenemiyor.

### Çözüm:

- Bıçak mesnedini kabın üzerine yerleştiriniz ve dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz. Sap, **0** işareti ile tam olarak aynı hizada olmalıdır.

### Arıza:

Mikserdeki bıçak mesnedinden su çıkışı oluyor.

### Çözüm:

- Bıçak ünitesinde conta takılı mı?
- Contanın yerine doğru oturduğunu kontrol ediniz

**Önemli:** Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM»). Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Застосовуйте тільки належні деталі.

Це приладдя придатне для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів і овочів, для приготування пюре, а також для подрібнення глибоко заморожених продуктів (напр., фруктів) або кубиків харчового льоду.

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

---

## Правила техніки безпеки

### **Увага! Існує небезпека травмування!**

- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте приладдя тільки на задньому червоному приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода і виймання штепсельної вилки з розетки.

### **Небезпека отримання опіків!**

- Будьте особливо обережні під час переробки гарячих інгредієнтів. Під час переробки гарячих продуктів через завантажувальний отвір у кришці виходить пара.
- Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.
- Завжди втримуйте кришку однією рукою під час роботи. При цьому заборонено тримати руку над завантажувальним отвором!

### **Увага!**

- Не використовуйте ріжучу вставку без ущільнювача.
- Слідкуйте за тим, щоб у чаші блендера не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (напр., ніж, ложку) в чашу блендера.

### **Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 73

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

### Насадка-блендер

#### → Малюнок **A**

#### 1 Скляна чаша блендера

- a Посудина зі скла ThermoSafe
- b Шкала

#### 2 Кришка

- a Завантажувальний отвір
- b Пробка/мірний стаканчик зі шкалою

#### 3 Ріжуча вставка

- a Привод ножа (червоний)
- b Ніж блендера
- c Ущільнювач
- d Фіксуючі язички для позиціонування (4 шт.)

#### 4 Тримач ножа

- a Позначка 
- b Фіксатор для тримача ножа (2 шт.)

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

Ніколи не вводіть в експлуатацію пошкоджене приладдя!


- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок A**
- Ретельно очистьте та висушіть всі деталі перед першим використанням. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 73

## Кольорове маркування



Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Використовуйте приладдя тільки на **задньому червоному** приводі.

## Символи та позначки

Символ	Значення
	<b>Встановлення тримача ножа:</b> символ <b>Δ</b> слід встановити на рівні ручки чаші блендера. <b>Фіксація тримача ножа:</b> повертайте, поки символ <b>0</b> не перебуватиме на рівні ручки чаші блендера.

## Скляна чаша блендера

Чаша блендера зі скла ThermoSafe виготовлена зі спеціального боросилікатного скла, що витримує високі температури. Завдяки цьому можна переробляти гарячі або навіть киплячі інгредієнти. Скляна чаша блендера придатна для продуктів у наступній кількості:

### Максимальна кількість для переробки:

Тверді продукти	макс. 100 г
Рідини	макс. 1,5 л
Гарячі або пінисті рідини	макс. 0,5 л

## Підготовка

### **Небезпека травмування!**

- Не беріться за ніж блендера. Ріжучу вставку можна брати тільки за пластмасовий елемент.
- Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода і виймання штепсельної вилки з розетки.

### Увага!

Не використовуйте ріжучу вставку без ущільнювача.

### → Ряд малюнків **B**

**Важливо:** підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції. Приладдя можна використовувати тільки з правильно вставленою чашею.

1. Установіть ущільнювач на ріжучу вставку.
2. При встановленні ріжучої вставки обов'язково звертайте увагу на положення 4 фіксуєчих язичків. Для цього вирівняйте 2 протилежні фіксуєчі язички до позначки **0**.
3. Вставте ріжучу вставку під нахилом у тримач ножа. За потреби підтримуйте вставку знизу іншою рукою.
4. Обережно затискайте тримач ножа зверху до чутного звуку фіксації.
5. Встановіть тримач ножа у скляну чашу блендера. При цьому позначка **Δ** повинна бути на рівні ручки.
6. Повертайте тримач ножа, поки позначка **0** не перебуватиме на рівні ручки чаші блендера. Тримач ножа фіксується з чутним звуком.
7. Установіть блендер, як зображено на малюнку, на задній, червоний привод.
8. Притисніть униз і поверніть до упору за годинниковою стрілкою.

## Застосування

### **⚠ Небезпека травмування!**

Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.

### **⚠ Небезпека отримання опіків!**

Під час переробки гарячих продуктів через завантажувальний отвір у кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

### Рекомендована швидкість

<b>M</b>	Для короткочасної переробки у блендері при максимальній частоті обертання.
<b>1-3</b>	Для перемішування інгредієнтів, які не потрібно занадто подрібнювати.
<b>4-7</b>	Для перемішування, спінювання та подрібнення.
<b>↻</b>	Не придатний для використання з даним приладдям!

### → Ряд малюнків **ⓐ**

1. Підготуйте продукти і покладіть їх до чаші блендера.
2. Установіть кришку та вставте пробку.
3. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть поворотний перемикач у рекомендоване положення.
4. Блендер повинен бути увімкненим до досягнення бажаної консистенції.
5. Установіть поворотний перемикач у положення **0**. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
6. Поверніть блендер проти годинникової стрілки та зніміть.
  - Відразу ж після використання очистіть всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 73

### Додавання інгредієнтів

Під час переробки можна також додавати подальші інгредієнти. При цьому пробку можна використовувати як мірний стаканчик (50 мл).

### → Малюнок **ⓑ**

- Під час роботи приладу вийміть пробку і через завантажувальний отвір у кришці обережно додавайте подальші інгредієнти.

### **⚠ Існує небезпека травмування!**

Не вставляйте жодних предметів (напр., ніж, ложку) у завантажувальний отвір у кришці. Не знімайте кришку під час роботи приладу!

### → Ряд малюнків **ⓑ**

1. Для додавання більшої кількості або більших інгредієнтів слід встановити поворотний перемикач у положення **0** та дочекатися повної зупинки привода.

### **⚠ Існує небезпека травмування!**

Перед зніманням кришки перевірте, чи повністю зупинився привод. У жодному разі не вмикайте прилад без кришки!

2. Зніміть кришку.
3. Додайте інгредієнти.
  - Установіть кришку з пробкою. Продовжуйте переробляти інгредієнти. → «*Застосування*» див. стор. 72



## Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

### **⚠ Небезпека травмування!**

Не беріться за ніж блендера. Ріжучу вставку можна брати тільки за пластмасовий елемент.

### **Увага!**

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Тримач ножа та ріжучу вставку не залишайте у воді.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

### **Вказівки:**

- перед розбиранням залийте в чашу блендера води з миючим засобом, дійте відповідно до опису в розділі «Застосування» і увімкніть ненадовго ступінь **M**.
- Вилийте воду з миючим засобом і сполосніть деталі чистою водою.

### **→ Ряд малюнків **E****

1. Утримуйте скляну чаша блендера. На тримачі ножа стисніть обидва фіксатори на рифленій стороні та прокручіть тримач ножа проти годинникової стрілки до тих пір, поки він не від'єднається.
2. Оберніть тримач ножа.
3. Витисніть ріжучу вставку з тримача натисканням по центру. Підложіть рушник або серветку, щоб не пошкодити ніж або поверхні.
4. Зніміть ущільнювач з ріжучої вставки. Очистьте всі деталі, як показано на малюнку **G**, та просушіть їх. Після цього складіть усі деталі для зберігання, як описано в розділі «Підготовка».

## Рецепти

### **Майонез**

**Вказівка:** у блендері майонез можна приготувати лише із цільних яєць.

### **Основний рецепт:**

- 1 яйце
- 1 ч. л. гірчиці з верхом
- 1 ст. л. оцту чи лимонного соку
- 1 пучка солі
- 1 пучка цукру
- 200–250 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Усі інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на ступені **1**.
- Поворотний перемикач встановити на ступінь **7**, через завантажувальний отвір повільно доливати олію та перемішувати до тих пір, поки майонез не перетвориться в емульсію.

### **Гарячий шоколад**

- 50–75 г замороженого шоколаду в блоках
- ½ л горячого молока
- Збиті вершки та шоколадна стружка за бажанням
- Шоколад в блоці порізати на шматочки (прибл. 1 см) та повністю подрібнити в блендері на ступені **M**.
- Блендер вимкнути і залити молоко.
- Протягом 1 хвилини перемішувати на ступені **M** або **7**.
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

### **Банановий шейк з морозивом**

- 2–3 банани (приблизно 300 г)
- 2–3 ст. л. з верхом ванільного або лимонного морозива (80–100 г)
- 2 пакетики ванільного цукру
- ½ л молока
- Банани порізати шматочками та подрібнювати в блендері на ступені **M** 5–10 секунд.
- Блендер вимкнути і додати решту інгредієнтів.
- Протягом 1 хвилини перемішувати на ступені **M** або **7**.

## Фруктовий напій

- 250 г фруктів (напр., суниця, банани, апельсини, яблука)
- 50–100 г цукру
- 500 мл холодної води
- Лід за бажанням
- Фрукти почистити та порізати шматочками.
- Усі інгредієнти (крім льоду) покласти в блендер та перемішувати на ступені **M** або **7** прибіл. 1 хвилину.
- За бажанням подавати з льодом.

## Коктейль для спортсменів

- 2–3 апельсини (прибіл. 600 г)
- 1–2 лимони (прибіл. 150 г)
- ½–1 ст. л. цукру або меду
- ¼ л яблучного соку
- ¼ л мінеральної води
- за бажанням декілька кубиків льоду
- Апельсини і лимони почистити і порізати шматочками.
- Усі інгредієнти (окрім яблучного соку і мінеральної води) покласти до чаші блендера.
- Протягом 1 хвилини перемішувати на ступені **M** або **7**.
- Додати яблучний сік та мінеральну воду.
- Коротко перемішувати на ступені **M**, поки напій не спіниться.
- Коктейль налити в склянки та за бажанням подавати з кубиками льоду.

## Червоний ягідний мус

- 400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниця, ожина)
- 100 мл вишневого соку
- 100 мл червоного вина
- 80 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 2 ст. л. лимонного соку
- 1 щіпка гвоздики (молотої)
- 1 щіпка кориці (молотої)
- 8 листів желатину

- Замочити желатин у холодній воді на прибіл. 10 хвилин.
- Усі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Желатин віджати та розтопити в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.
- Гарячі фрукти і желатин збивати в блендері на ступені **1** прибіл. 1 хвилину.
- Мус розлити в креманки, виполоскані холодною водою, та поставити охолоджуватися.

**Порада:** червоний ягідний мус найкраще подавати зі збитими вершками або ванільним соусом.

---

## Усунення несправностей

### Несправність:

Насадку не вдається встановити та закріпити на червоний привод.

### Усунення:

- Тримач ножа встановіть у ємність та закручіть до упору. Ручка повинна виходити точно на позначку **0**.

### Несправність:

З блендера в області тримача ножа виходить рідина.

### Усунення:

- Ущільнювач встановлений на різьчучу вставку?
- Перевірте ущільнювач на належну посадку.

**Важливо:** якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

---

## Использование по назначению

**Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.**

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Эта принадлежность пригодна для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения / нарезания сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре, а также для измельчения глубокомороженных продуктов (например, фруктов) или кубиков пищевого льда. Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

---

## Указания по технике безопасности

### **Не исключена опасность травмирования!**

- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте принадлежность только на заднем приводе красного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

### **Опасность ошпаривания!**

- Соблюдайте особую осторожность при переработке горячих ингредиентов. При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар.
- Заливайте не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.
- Всегда придерживайте крышку одной рукой во время работы. При этом не держите руку над загрузочным отверстием!

### **Внимание!**

- Ни в коем случае не используйте нож-вставку без прокладки.
- Следите за тем, чтобы в стакане блендера не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в стакане блендера.

**⚠ Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

→ «Очистка и уход» см. стр. 78

**Комплектный обзор**

Откройте страницы с рисунками.

**Насадка-блендер**

→ Рисунок **A**

**1 Стекланный стакан блендера**

- a Контейнер из стекла ThermoSafe
- b Шкала



**2 Крышка**

- a Загрузочное отверстие
- b Пробка / мерный стакан со шкалой

**3 Нож-вставка**

- a Привод ножа (красного цвета)
- b Нож блендера
- c Прокладка
- d Позиционирующие выступы (4 шт.)

**4 Держатель ножа**

- a Метка  
- b Фиксатор держателя ножа (2 шт.)

**Перед первым использованием**

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

**Внимание!**

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.



→ Рисунок **A**

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 78

**Цветная маркировка**

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежность. Подсоединяйте эту принадлежность только к заднему приводу красного цвета.

**Символы и метки**

Символ	Значение
 	<b>Установка держателя ножа:</b> совместите символ  и ручку стакана блендера. <b>Фиксация держателя ножа:</b> поверните, чтобы совместить символ  и ручку стакана блендера.

**Стекланный стакан блендера**

Стекланный стакан блендера «ThermoSafe» изготовлен из специального жаростойкого боросиликатного стекла. Благодаря этому в нем можно перерабатывать также очень горячие и даже кипящие ингредиенты. Стекланный стакан блендера пригоден для переработки следующих количеств.

**Максимальное перерабатываемое количество**

Твердые продукты	макс. 100 г
Жидкости	макс. 1,5 л
Горячие или пенящиеся жидкости	макс. 0,5 л

## Подготовка

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

- Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.
- Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

### Внимание!

Ни в коем случае не используйте нож-вставку без прокладки.

### → Ряд рисунков

**Важно.** Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Принадлежность разрешается использовать только с правильно установленным стаканом.

1. Установите прокладку на нож-вставку.
2. При установке ножа-вставки обязательно соблюдайте положение 4 выступов. Для этого совместите 2 противоположных выступа с метками **0**.
3. Уложите нож-вставку наклонно в держатель ножа. Если потребуется, поддержите снизу другой рукой.
4. Осторожно прижмите нож-вставку сверху и зафиксируйте до щелчка.
5. Установите держатель ножа на стеклянный стакан блендера. При этом совместите метку **Δ** с ручкой.
6. Поверните держатель ножа так, чтобы метка **0** была совмещена с ручкой. Держатель ножа фиксируется со щелчком.
7. Установите блендер, как показано на рисунке, на задний привод красного цвета.
8. Прижмите книзу и поверните по часовой стрелке до упора.

## Применение


### ⚠ Не исключена опасность травмирования

Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.

### ⚠ Опасность ошпаривания

При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар. Заливайте не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

### Рекомендации по настройке скорости

<b>M</b>	Для кратковременного смешивания при максимальном числе оборотов.
<b>1-3</b>	Для перемешивания ингредиентов, которые не должны сильно измельчаться.
<b>4-7</b>	Для смешивания, вспенивания и измельчения.
	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

### → Ряд рисунков

1. Подготовьте продукты и загрузите их в стакан блендера.
2. Установите крышку и вставьте пробку.
3. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
4. Оставьте прибор включенным, пока не будет достигнута нужная консистенция.
5. Установите поворотный переключатель в положение **у**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
6. Поверните блендер против часовой стрелки и снимите его.
  - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 78

## Добавление ингредиентов

В процессе переработки можно также добавлять дополнительные ингредиенты. При этом пробку можно использовать в качестве мерного стакана (50 мл).

### → Рисунок D

- При работающем приборе снимите пробку и осторожно загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

Не вставляйте какие-либо предметы (например, ножи, ложки) в загрузочное отверстие в крышке. Ни в коем случае не снимайте крышку при работающем приборе!

### → Ряд рисунков E

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **O** и дождитесь полной остановки привода.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования!

Перед тем, как снять крышку, удостоверьтесь в полной остановке привода. Ни в коем случае не включайте прибор без крышки!

2. Снимите крышку.

3. Добавьте ингредиенты.

- Установите крышку с пробкой. Продолжите переработку ингредиентов.  
→ «Применение» см. стр. 77

## Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не оставляйте держатель ножа и нож-вставку лежать в воде.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

### Указания.

- Перед разборкой налейте в стакан блендера немного воды с моющим средством, выполните описанные ниже действия и на короткое время включите режим **M**.
- Вылейте мыльную воду и промойте части чистой водой.

### → Ряд рисунков F

1. Удерживайте стеклянный стакан блендера. На держателе ножа сожмите оба фиксатора с рифленной стороны, повернув держатель ножа против часовой стрелки, освободите его.
2. Переверните держатель ножа.
3. Выдавите нож-вставку из держателя. Подложите матерчатую салфетку, чтобы не повредить нож и поверхности.
4. Снимите прокладку с ножа-вставки. Очистите все части, как показано на рисунке **G**, и дайте им высохнуть. Затем соберите все части для хранения, как описано в разделе «Подготовка».

## Рецепты

### Майонез

**Указание.** В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц.

#### Основной рецепт:

- 1 яйцо
- 1 ч. л. с верхом горчицы
- 1 ст. л. уксуса или лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 200–250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Смешивать ингредиенты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на ступени **1**.
- Установить поворотный переключатель на режим **7**, медленно залить растительное масло в загрузочное отверстие и смешивать до эмульгирования майонеза.

### Горячий шоколад

- 50–75 г мороженого блочного шоколада
- ½ л горячего молока
- Взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию
- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить в блендере в режиме **M**.
- Выключить блендер и добавить молоко.
- Взбивать в течение 1 минуты в режиме **M** или **7**.
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

### Банановый коктейль с мороженым

- 2–3 банана (прибл. 300 г)
- 2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого (80–100 г)
- 2 пакетика ванильного сахара
- ½ л молока
- Нарезать бананы кусочками и измельчить в блендере 5–10 секунд в режиме **M**.
- Выключить блендер и добавить остальные ингредиенты.
- Взбивать в течение 1 минуты в режиме **M** или **7**.

### Фруктовый напиток

- 250 г фруктов (например, клубника, банан, апельсин, яблоко)
- 50–100 г сахара
- 500 мл холодной воды
- Лед по желанию
- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме мороженого) загрузить в блендер и взбивать в течение примерно 1 минуты в режиме **M** или **7**.
- По желанию подавать вместе со льдом.

### Коктейль для спортсменов

- 2–3 апельсина (ок. 600 г)
- 1–2 лимона (ок. 150 г)
- ½–1 ст. л. сахара или меда
- ¼ л яблочного сока
- ¼ л минеральной воды
- по желанию несколько кубиков пищевого льда
- Очистить апельсины и лимоны от кожуры, нарезать кусочками.
- Загрузить все ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты в режиме **M** или **7**.
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить в режиме **M**, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.

## Фруктовый мусс

- 400 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика)
- 100 мл вишневого сока
- 100 мл красного вина
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 кончик ножа гвоздики (молотой)
- 1 щепотка корицы (молотой)
- 8 листов желатина
- Замочить желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин взбивать в блендере в режиме **1** в течение примерно 1 минуты.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

**Совет.** фруктовое желе лучше всего подавать на стол со взбитыми сливками или ванильным соусом.

---

## Помощь при устранении неисправностей

### Неисправность

Насадку нельзя установить на привод красного цвета и закрепить на нем.

### Устранение

- Установите держатель ножа на стакан и закрутите до упора. Ручка должна быть точно совмещена с меткой **0**.

### Неисправность

На держателе ножа из блендера выливается жидкость.

### Устранение

- Установлена ли прокладка на нож-вставку?
- Проверьте правильное положение прокладки.

**Важно.** Если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Оставляем за собой право на внесение изменений.



---

## Тиісті ретте пайдалану

**Бұл көмекші құрал MUM9 («OptiMUM» сериясындағы) асүйлік комбайнына арналған. Асүй комбайнының қолдану туралы нұсқаулығын ескеріңіз.**

Осы көмекші құралда ешқашан басқа құрылғылар үшін пайдаланбаңыз. Тек жинақтағы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Бұл керек-жарақтар сұйық не жартылай қатты ас өнімдерін араластыру, шикі жемістер мен көкөністерді майдалау/турау және мұздатылған азық-түліктерді (мысалы, жеміс) немесе мұз текшелерін майдалауға арналған.

Бұл керек-жарақтарды басқа нәрселерді немесе заттарды өңдеу үшін қолдануға болмайды.

---

## Қауіпсіздік нұсқалары

### Жарақаттану қаупі бар!

- Орнатылған араластырғышты ұстамаңыз! Араластырғышты ешқашан орнатылған қақпақсыз пайдаланбаңыз.
- Өткір пышақтармен істегенде, ыдыста босатқанда және тазалауда айбай болыңыз.
- Керек-жарақтарды тек толық жиналған күйде пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды ешқашан негізгі құрылғыда жинамаңыз. Керек-жарақтарды тек өзіне тиісті жұмыс күйінде пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды арқа, қызыл жетекте пайдаланыңыз. Керек-жарақтарды тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электр розеткасынан шығарылғанында енгізіңіз немесе шығарыңыз.

### Күйіп қалу қаупі бар!

- Ыстық ингредиенттерді өңдеу үшін абай болыңыз. Ыстық араластырылатын өнімді өңдеу кезінде қақпақтағы толтыру тесігінен бу шығады.
- Ең көбі 0,5 литр ыстық не көпіршіген сұйықтық толтырыңыз.
- Қақпақты жұмыс істегенде әрдайым бір қолмен ұстап тұрыңыз. Толтыру саңылауының жоғарысынан ұстамаңыз!

### Назар аударыңыз!

- Пышақ қондырмасын тығыздауышсыз орнатпаңыз.
- Араластыру стаканында ешбір бөгде дене жоқтығына көз жеткізіңіз. Заттармен (мысалы, пышақ, қасық) араластыру стағанында істеменіз.

### Маңызды!


Керек-жарақты әр пайдаланудан соң немесе ұзақ уақыт пайдаланбай жүргенде әбден тазалаңыз. → *«Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 84*

## Жалпы мәліметтер

Беттік жағынан жайып ашыңыз.

### Араластырғыш қондырма

→  суреті


- 1 **Әйнекті араластырғыш**
  - a ThermoSafe әйнегінен жасалған ыдыс
  - b Шкала
- 2 **Қақпақ**
  - a Толтыру тесігі
  - b Қақпақ / өлшеу стаканы шкаламен
- 3 **Пышақ қондырмасы**
  - a Пышақ жетегі (қызыл)
  - b Араласпа пышақ
  - c Тығыздатқыш
  - d Орналастыру пластиналары (4 дана)
- 4 **Пышақ ұстағышы**
  - a  белгісі
  - b Пышақ ұстағыш үшін бұғаттағыш (2 дана)

## Бірінші пайдаланудан алдын

Жаңа керек-жарақтарды пайдаланудан алдын оны толық ашып, тазалап тексеру тиіс.

### Назар аударыңыз!

Зақымдалған керек-жарақтарды ешқашан іске қоспаңыз!




- Барлық керек-жарақтарды орамдан шығарып бар орам материалын алып қойыңыз.
- Барлық бөліктерін толықтығын тексеріп көрінетін зияндары барлығын тексеріңіз. →  суреті
- Алғашқы пайдаланудан алдын әбден тазалап құрғатыңыз. → «Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 84

## Түстік белгілеу

Негізгі құрылғының жетектерінің түстері түрлі (қара, сары және қызыл). Осы түстік белгілеу керек-жарақтарда да табылады. Осы керек-жарақтарды тек **арқа, қызыл** жетекте пайдаланыңыз.



## Таңбалар мен белгілер

Таңба	Мағанасы
	<b>Пышақ ұстағышын орнату:</b>  белгісі мен араластыру стаканы тұтқасын теңестіріңіз. <b>Пышақ ұстағышын бекіту:</b>  белгісі мен араластыру стаканы теңестірілгенше бұраңыз.

## Әйнекті араластырғыш

«ThermoSafe» әйнекті араластыру стаканы арнайы, арнайы ретте ыстыққа төзімді бор силикаттық әйнекті құрайды. Осылай тым ыстық және қайнап тұрғанда ингредиенттерді өңдеуге болады. Әйнекті араластырғыш стакан төмендегі өңдеу массаларына сай:

### Максималдық өңдеу көлемдері

Қатты азық-түлік	макс. 100 г
Сұйықтықтар	макс. 1,5 л
Ыстық немесе көбіктенетін сұйықтықтар	макс. 0,5 л

## Дайындау

### Жарақат алу қаупі

- Араласпа пышаққа тиіменіз. Пышақ қондырмасын тек пластмассасынан ұстаңыз.
- Керек-жарақтарды тек қана бұйым жетегі тоқтап тұрғанында және кабелі электр розеткасынан шығарылғанында енгізіңіз немесе шығарыңыз.

### Назар аударыңыз!

Пышақ қондырмасын тығыздаушысыз орнатпаңыз.

→ суреттер қатары **В**

**Маңызды:** Негізгі құрылғыны бас нұсқауда сипатталғандай дайындаңыз. Керек-жарақтарды тек дұрыс орнатылған ыдыспен пайдалануға болады.

1. Тығыздауышты пышақ қондырмасына орнатыңыз.
2. Пышақ қондырмасын орнатуда 4 пластина орналасуын ескеріңіз. Ол үшін 2 қарсы жатқан пластиналарды **0** белгілеріне туралаңыз.
3. Пышақ қондырмасы қисық пышақ ұстағышына салыңыз. Керек болса, екінші қолмен төменнен ұстап тұрыңыз.
4. пышақ ұстағышын абайлап жоғарыдан естіліп кіргенше басыңыз.
5. Пышақ ұстағышын әйнекті араластыру стаканына салыңыз. Онда G белгісін тұтқаға теңестіріңіз.
6. Қлшеу ұстағышын **0** белгісі тұтқаға теңестірілгенше бұраңыз. Пышақ ұстағышы естіліп тіреліп бекітіледі.
7. Араластырғышты көрсетілгендей арқа қызыл жетекке салып төменге басыңыз.
8. Төменге басып сағат бағытында тірелгенше бұраңыз.

## Пайдалану


**⚠ Жарақат алу қаупі**

Орнатылған араластырғышты ұстамаңыз! Араластырғышты ешқашан орнатылған қақпақсыз пайдаланбаңыз.

**⚠ Күйіп қалу қаупі**

Ыстық араластырылатын өнімді өңдеу кезінде қақпақтағы толтыру тесігінен бу шығады. Ең көбі 0,5 литр ыстық не көпіршіген сұйықтық толтырыңыз.

### Жылдамдық бойынша ұсыныстар

<b>M</b>	Жоғары айналым санында қысқа уақыттық араластыру үшін.
<b>1-3</b>	Қатты майдаланбайтын ингредиенттерді араластыру үшін.
<b>4-7</b>	Араластыру, көбіктеу және майдалау үшін.
	Осы керек-жарақтармен пайдалануға жарамайды!

→ суреттер қатары **С**

1. Азық-түлікті дайындап араластыру стаканына салыңыз.
2. Қақпақ пен бұқтырманы салыңыз.
3. Ашаны розеткаға жалғаңыз. Айналымды ажыратқышты ұсынылған қадамға қойыңыз.
4. Керекті консистенцияға жеткенше қосылған болып тұрсын.
5. Айналымды ажыратқышты **0** қадамына қойыңыз. Жетек тоқтағанша дейін күтіңіз. Ашаны шығарыңыз.
6. Араластырғышты сағат бағытына қарсы бұрап, алып тастаңыз.
  - Барлық бөлшектерді пайдаланудан соң тазалаңыз. → «Очистка и уход» мына бетті қараңыз: 84

### Ингредиенттермен толтыру

Өңдеу кезінде қалған ингредиенттерді да салға болады. Бұқтырманы өлшеу стаканы ретінде пайдалануға болады (50 мл).

→ Сурет **D**

- Құрылғы істеп тұрғанда бұқтырманы алып қалған ингредиенттерді абайлап қапақтағы толтыру тесігіне салыңыз.

**⚠ Жарақаттану қаупі бар!**

Ешқандай заттарды (мысалы, пышақ, қасық) қақпақтағы толтыру тесігіне салмаңыз. Құрылғы істеп тұрғанда ешқашан қақпақты ашпаңыз!

→ суреттер қатары **В**

1. Үлкен көлемдерді немесе ингредиенттерді сал үшін бұрама өшіргішті **0** күйіне реттеп тоқтағанша күтіңіз.

### **⚠ Жарақаттану қаупі бар!**

Қақпақты шешуден алдын жетек тоқтағанына көз жеткізіңіз. Құрылғыны ешқашан қақпақсыз қоспаңыз!

2. Қақпақты алып тастаңыз.

3. Ингредиенттермен толтыру.

- Қақпақты бұқтырмамен салыңыз. Ингредиенттерді өңдеуді жалғастырыңыз. → «Пайдалану» мына бетті қараңыз: 83

## **Очистка и уход**

Пайдаланған керек-жарақтарды әр пайдаланудан соң тазалау тиіс.

### **⚠ Жарақат алу қаупі**

Араласпа пышаққа тимеңіз. Пышақ қондырмасын тек пластмассасынан ұстаңыз.

#### **Назар аударыңыз!**

- Құрамында спирт немесе алкоголь бар тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- Өткір, ұштық немесе металды заттарды пайдаланбаңыз.
- Ешқандай қырғыш сүрткіштерді немесе тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Пышақ ұстағыш пен пышақ қондырмасын суда қадырмаңыз.
- Пластик бөлшектерді ыдыс-аяқ жуатын машинада қыспаңыз, себебі деформация пайда болуы мүмкін!

#### **Нұсқаулар:**

- Араластыру стаканын ажыратудан алдын аз су және жуу затымен толтырып пайдалану тарауында сипатталғандай әрекет жасап **M** басқышына қысқа қосыңыз.
- Кір суды төгіп, бөлшектерді таза сумен шайыңыз.

#### **→ суреттер қатары **E****

1. Өйнекті араластырғышты ұстаңыз. Пышақ ұстағышында екі құлыпты бұдыр жағынан қысып пышақ ұстағышын сағат тіліне қарсы ажыралғанша бұраңыз.
2. Пышақ ұстағышын бұраңыз.

3. Пышақ қондырмасын ортасымен ұстағышқа басыңыз. Пышақ мен беттерді зақымдамау үшін астына шүберек жайыңыз.

4. Тығыздауышты пышақ қондырмасынан шығарыңыз.

Барлық бөліктерді **G** суретінде көрсетілгендей тазалап құрғатыңыз. Сосын сақтау үшін барлық бөлшектерді дайындау тарауында сипатталғандай жинаңыз.

## **Рецепттер**

### **Майонез**

**Нұсқау:** Араластырғышта майонезді тек бүтін жұмыртқа ақуызынан дайындауға болады.

#### **Негізгі рецепт:**

- 1 жұмыртқа
- 1 толы ШҚ қыша
- 1 АҚ сіркесу немесе лимон шырыны
- 1 салым тұз
- 1 салым қант
- 200-250 мл май

Ингредиенттер бірдей температураға ие болуы тиіс.

- Ингредиенттерді (майдан басқа) бірнеше секунд ішінде **1**-қадамда араластырыңыз.
- Бұрама реттегішті **7** бақсышқа реттеп, майды ақырын толтыру тесігіне құйыңыз, құйғанда майонез шыққанша араластырыңыз.

### **Ыстық шоколад**

- 50-75 г тоңазытылған блокты шоколад
- ½ л ыстық сүт
- Кілегей мен шоколад жоңқасы керек болғанша
- Блокты шоколадты даналарға (шам. 1 см) кесіп араластырғышта **M** басқышында толық майдалаңыз.
- Араластырғышты өшіріп сүт құйыңыз.
- 1 минут **M** немесе **7** басқышында араластырыңыз.
- Ыстық шоколадты стакандарға құйып қалағанша кілегей және шоколад жоңқасымен үстелге қойыңыз.

### Бананды балмұздақты шейк

- 2-3 банан (шам. 300 г)
- 2-3 толық АҚ ванильді мұз Vanilleeis oder Zitroneneis (80-100 g)
- 2 пакет ванилин шекері
- ½ л сүт
- Банандарды даналарға кесіп араластырғышта Ғ басқышында 5-10 минут майдалаңыз.
- Араластырғышты өшіріп қалған ингредиенттерді қосыңыз.
- 1 минут **М** немесе **7** басқышында араластырыңыз.

### Жемістік стакан

- 250 г жеміс (мысалы, құлпынай, банан, апельсин, алма)
- 50-100 г қант
- 500 мл салқын су
- Мұз қалағанша
- Жемісті тазартып, тілімдеп тураңыз.
- Барлық ингредиенттерді (мұздан басқа) миксерге салып 1 минут **М** немесе **7** басқышымен араластырыңыз
- Керек болса, мұзбен үстелге қойыңыз.

### Спорттық коктейль

- 2-3 апельсин (шам. 600 г)
- 1-2 лимон (шам. 150 г)
- ½-1 АҚ шекер немесе бал
- ¼ л алма шырыны
- ¼ л минералды су
- керек болса, мұз текшелері
- Апельсиндер мен лимондарды тазартып, тілімдеп тураңыз.
- Барлық ингредиенттерді (алма шырыны мен минералды судан басқа) араластыру стаканынан салыңыз.
- 1 минут **М** немесе **7** басқышында араластырыңыз
- Алма шырыны мен минералды су қосыңыз.
- Сусын көбіктенгенше **М** басқышымен араластырыңыз.
- Коктейльді стакандарға салып қалағанша мұз текшелерін үстелге қойыңыз.

### Қызыл жарма

- 400 г жеміс (дәнектері алынған шие, таңқурай, қарақат, құлпынай, қожақат)
- 100 мл шие шырыны
- 100 мл қызыл шарап
- 80 г қант
- 1 пакет ванилин шекері
- 2 АҚ лимон шырыны
- 1 шөкім қалампыр (ұнтақталған)
- 1 шөкім даршын (ұнтақталған)
- 8 парақ желатин
- Желатинды салқын суда шам. 10 минут жұмсартыңыз.
- Барлық ингредиенттерді (желатиндан басқа) қайнатыңыз.
- Желатинды сығып шығарып микротолқынды пеште ерітіңіз, қайнатпаңыз.
- Ыстық жеміс пен желатинді **1** басқышында шам. 1 минут араластырыңыз.
- Жарманы салқын шайылған ыдыстарға салып салқын жайға қойыңыз.

**Кеңес:** қызыл жарма кілегей немесе ваниль тұздығымен тәтті болады.

## Ақаулықтар орын алған жағдайдағы көмек

### Ақаулық:

Қондырманы қызыл жетекке орнатуға немесе бекітуге болмайды.

### Шешім:

- Пышақ ұстағышын ыдысқа қойып тірелгенше бұрап қойыңыз. Тұтқа дәл **0** белгісіне бағытталған болуы тиіс.

### Ақаулық:

Сұйықтық пышақ ұстағышында араластырылған шығып тұрады.

### Шешім:

- Тығыздауыш пышақ қондырмасында орнатылғанба?
- Тығыздауыштың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз

**Маңызды:** Егер ақаулықты өз бетінше жоя алмасаңыз, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Бізде өзгерістер енгізу құқығы бар.

- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- قم بخلط الفواكه الساخنة والجيلاتين على الدرجة 1 لحوالي دقيقة 1 تقريباً.
- صُب الهريسة في أنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.

**تنويه:** الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيفت إليها كريمة مضروبة أو صلصة فانيليا.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### الخلل:

لا يمكن تركيب وتثبيت التجهيزة على المحرك الأحمر.

### كيفية التصرف:

- ركب حامل السكين على الوعاء وثبته بإدراته حتى النهاية. يجب أن يتم توجيه المقبض بدقة على العلامة 0.

### الخلل:

سائل يتسرب من الخلاط على حامل السكين.

### كيفية التصرف:

- هل تم تركيب حلقة الإحكام على قالب السكين؟
  - فحص سلامة تركيب حلقة الإحكام
- هام:** إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

## كوب فاكهة

- 250 جم فواكه (مثلاً فراولة، موز، برتقال، تفاح)
- 50-100 جم سكر
- 500 مليلتر ماء بارد
- ويمكن إضافة الجيلاتين حسب الرغبة
- قشّر الفواكه وقطعها إلى قطع صغيرة.
- أضف كل المكونات (باستثناء الجيلاتين) في الخلاط وقم بالخلط مدة دقيقة 1 واحدة على الدرجة M أو 7
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتين إليه.

## مزيج المشروبات الرياضي

- 2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)
- 1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)
- 1½ - ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ لتر عصير تفاح
- ¼ لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة مكعبات ثلج
- قشّر البرتقال والليمون وقطعها إلى قطع صغيرة.
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلاط (عدا عصير التفاح والمياه المعدنية).
- قم بالخلط لدقيقة واحدة 1 عند درجة M أو 7.
- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة على الدرجة M حتى يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.

## الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز المُر والتوت الشوكي وعنب الذنب والفراولة والعليق وتجون جميعها خالية من النواة)
- 100 مليلتر عصير كرز مُر
- 100 مليلتر نبيذ أحمر
- 80 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2 ملعقة من عصير ليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)
- 1 حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

لا تمد يدك في سكين الخط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.

### تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- لا تترك حامل السكين وقالب السكين في الماء.
- يجب مراعاة عدم انتشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

### إرشادات:

- قبل أن يتم التقطيع أولاً وعاء الخط بكمية قليلة من الماء ومسحوق الشطف فتصرف تماماً بالشكل الموضح مع الاستخدام وقم بتشغيل الدرجة M لفترة قصيرة.
- وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الأجزاء بماء نقي.

### ← متوالية الصور [F]

1. قم بتثبيت وعاء الخط الزجاجي في وعاء القياس استمر في ضغط قلبي الإحكام على الجانب المقابل وإدارة حامل السكين في عكس اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يتم تحريره.
  2. قم بلف حامل السكين.
  3. اضغط على قالب السكين في الوسط لإخراجه من الحامل. ضع منديلاً بالأسفل منعاً لتعرض السكين والأسطح الخارجية للضرر.
  4. اخلع غطاء الإحكام من قالب السكين.
- قم بتنظيف كل الأجزاء بالشكل الموضح في الصورة [G] واركها تجف. بعد ذلك قم بتجميع كل الأجزاء بالشكل الموضح أسفل التحضير لغرض حفظها.

## وصفات

### المايونيز

**ملاحظة:** يمكن إعداد المايونيز في الخلاط من البيض الكامل، أي بشقيه: الصفار والزال فقط.

### الوصفة الأساسية:

- 1 بيضة
  - 1 ملعقة مسطردة مملوءة
  - 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
  - 1 حفنة من الملح
  - 1 حفنة من السكر
  - 200-250 مل زيت
- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.
- قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) لبضع ثواني على درجة التشغيل 1.
  - انقل القرص الدوار إلى الدرجة 7 وصب الزيت ببطء عبر فوهة استكمال الملاء واستمر في الخلط إلى أن يتمزج المايونيز.

### الشوكولاتة الساخنة

- 50-75 جم من ألواح الشوكولاتة الباردة
- ½ لتر من اللبن الحليب الساخن
- ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك
- قَطِّع ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم تقريباً) وافرهما في الخلاط بالكامل عند درجة M.
- أوقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب.
- قم بالخلط لدقيقة واحدة 1 عند درجة M أو 7.
- صَبَّ الشوكولاتة الساخنة في كؤوس، ويمكنك إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

### مشروب الموز والجيلاتي

- 2-3 أصابع موز (300 جم تقريباً)
- 2-3 ملاعق شاي من جيلاتي بالفانيليا أو جيلاتي بالليمون (80-100 جم)
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- ½ لتر من اللبن الحليب
- قَطِّع الموز إلى قطع صغيرة وافرهما في الخلاط بالكامل عند درجة M لمدة 5-10 ثوان.
- أطفئ الخلاط وأضف بقية المكونات.
- قم بالخلط لدقيقة واحدة 1 عند درجة M أو 7.

### ← متواليه الصور B

- هام:** قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الملحقات التكميلية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.
1. ركب حلقة الإحكام على قالب السكين.
  2. عند تركيب قالب السكين احرص على مراعاة موضع الألسنة الأربعة 4. قم بتوجيه طرفي 2 اللسان المتقابلين على العلامات 0.
  3. ركب قالب السكين باتجاه مائل في حامل السكين. قم إذا لزم الأمر بتدعيم التركيب من أسفل إلى أعلى باستخدام اليد اليمنى.
  4. اضغط على حامل السكين بحرص من أعلى، إلى أن يثبت بصوت مسموع.
  5. ركب حامل السكين على وعاء الخلط الزجاجي. قم عندئذ بتوجيه العلامة Δ على المقبض.
  6. استمر في إدارة حامل السكين إلى أن يتم توجيهه العلامة 0 على المقبض. يثبت حامل السكين بصوت مسموع ويثبت عندئذ.
  7. ركب الخلاط على المحرك الخلفي الأحمر كما هو موضح.
  8. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.

### ← متواليه الصور C

1. قم بتحضير المواد الأذنية وأضفها إلى وعاء الخلط.
  2. ركب الغطاء وغطاء الغلق.
  3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
  4. باستمرار التشغيل، إلى أن يتم الوصول إلى القوام المرغوب.
  5. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
  6. أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
  - نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

### إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى. يمكن أن يتم استخدام غطاء الغلق باعتباره وعاء قياس (50 مل).

### ← الصورة D

- عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بخلع غطاء الغلق وقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

### ⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تضع أية أشياء (مثلًا السكين، الملعقة) في فتحة الملء اللاحق الموجودة بالغطاء. لا تقم مطلقاً بخلع الغطاء عندما يكون الجهاز مشغلاً!

### ← متواليه الصورة E

1. للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبيًا، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع O وانتظر إلى أن يتوقف.

### ⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل خلع الغطاء تحقق من سكون المحرك. لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز بدون غطاء!

2. إخراج الغطاء.
3. إضافة المكونات.

- ركب الغطاء مع غطاء الغلق. استمر في معالجة الإضافات. ← «الاستخدام» انظر صفحة ar-3

## الاستخدام

### ⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.

### ⚠ خطر التعرض للحروق

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة استكمال الملء الموجودة بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

### توصيات السرعة

M	للخلط لوقت قصير مع أقصى عدد لفات.
1-3	لغرض خلط المكونات التي لا يتعين أن يتم تقطيعها لقطع صغيرة للغاية.
4-7	لغرض الخلط وتكوين الرغوي والتقطيع.
↻	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق الإضافي!



## الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	ركب حامل السكين: قم بتوجيه الرمز $\Delta$ ومقبض وعاء الخلط. تثبيت حامل السكين: استمر في الإدارة إلى أن يتم توجيه الرمز $\circ$ ومقبض وعاء الخلط.

## وعاء الخلط الزجاجي

وعاء الخلط الزجاجي «ThermoSafe» مصنوع من زجاج سليكوني بوروني خاص مقاوم للسخونة. وبذلك فإنه يمكن معالجة المكونات الملتهبة وحتى المطبوخة.

وعاء الخلط الزجاجي مناسب لكميات المعالجة التالية:

الكميات القصوى الممكن إعدادها	
مواد غذائي صلبة	بحد أقصى 100 جم
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.5 لتر

## التحضير

## ⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تمد يدك في سكين الخلط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.
- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.

## تنبيه!

لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

تجهيزة خلط علوية

← الصورة A

1 وعاء الخلط الزجاجي

a وعاء مصنوع من زجاج الأمن حراريًا

b مقياس

2 غطاء

a فتحة إضافة المواد

b غطاء الغلق / وعاء قياس بتدرج قياس

3 قالب السكين

a محرك السكين (أحمر)

b سكين الخلط

c حلقة إحكام

d السنة تحديد الوضع (4 قطع)

4 حامل السكين

a العلامة 

b قفل إحكام لحامل السكين (2 قطعان)

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

## تنبيه!

إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!

■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جفها جيدا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

## العلامات والرموز الملونة

مركبات الجهاز الأساسي تحمل ألوانًا

متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات

التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات.

لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك

الخلفي الأحمر.



## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفاكهة مثلاً) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم الملحق الإضافي إلا على المحرك الأحمر الخلفي. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

### ⚠️ خطر الإصابة باكتواعات!

- يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة استكمال الملاء الموجودة بالغطاء.
- يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.
- في أثناء العمل يجب دائما الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

### ⚠️ تنبيه!


- لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في وعاء الخلط. لا تستخدم أشياء (مثلاً سكين وملعقة) في وعاء الخلط.

### ⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

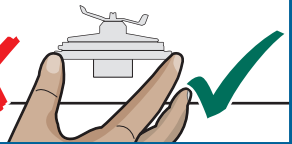
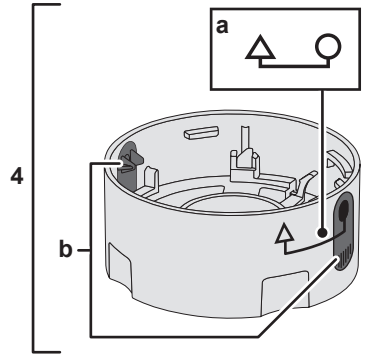
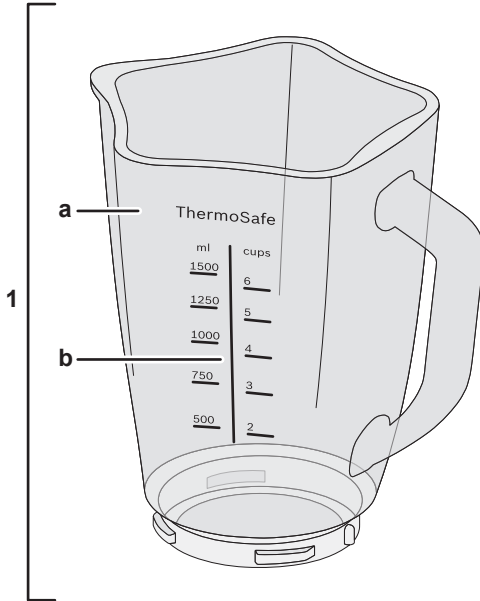
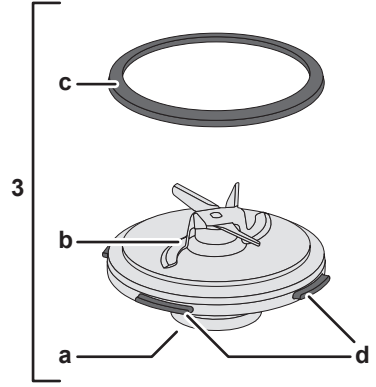
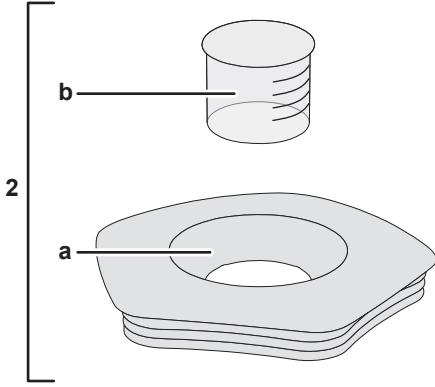
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



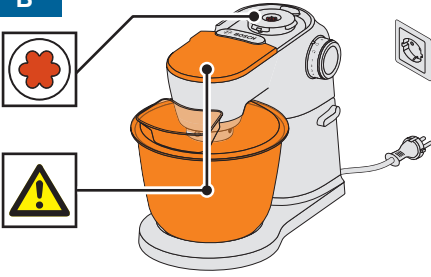
**8001050393**

960930

A

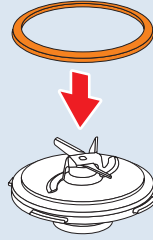


B

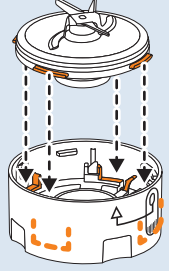


👁️ → 📖 MUM9

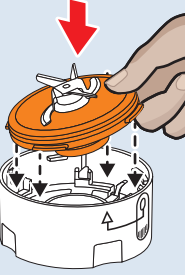
1



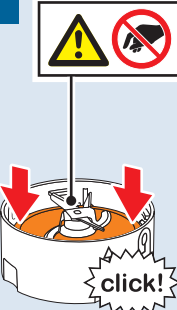
2



3



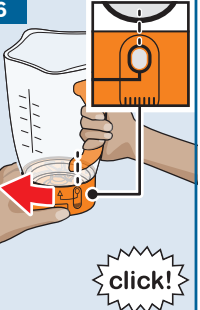
4



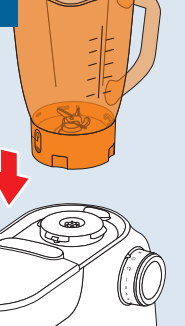
5



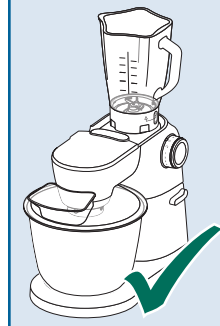
6

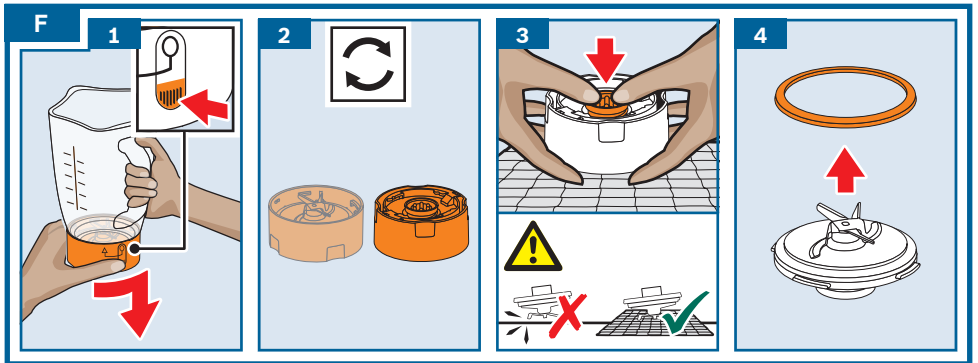
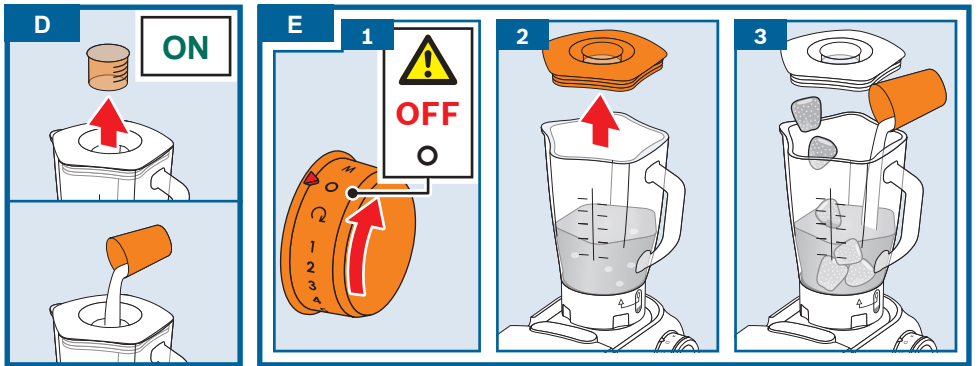
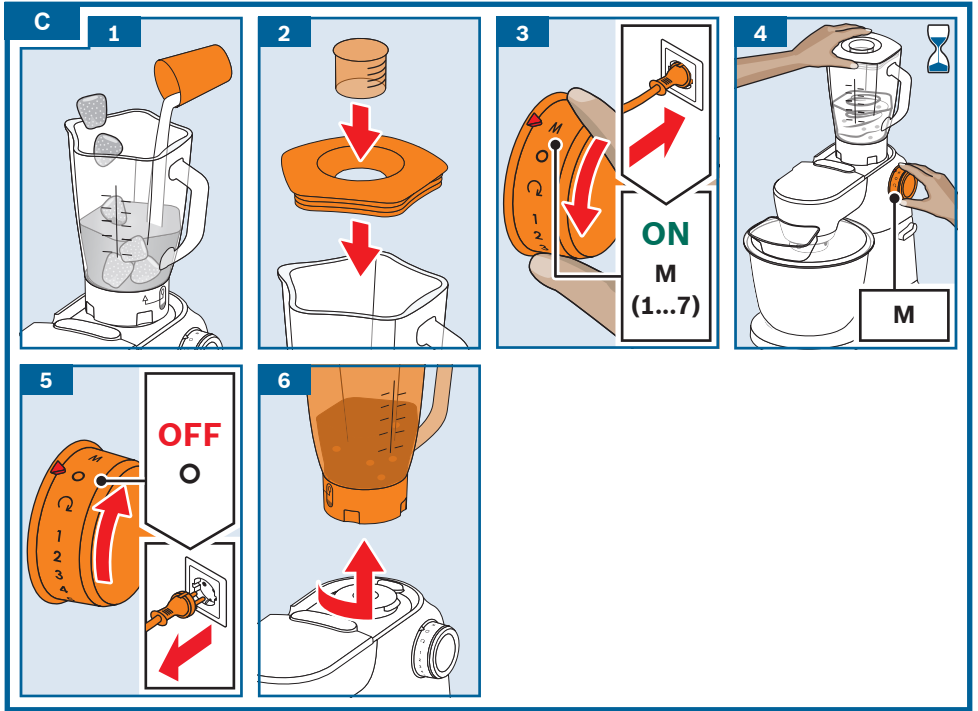


7



8





G

