



BOSCH



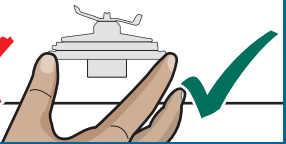
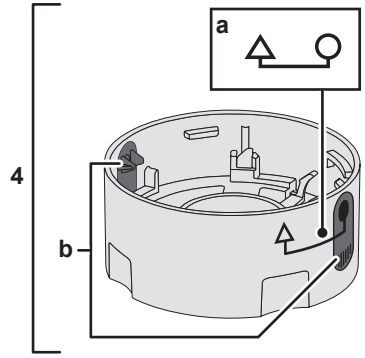
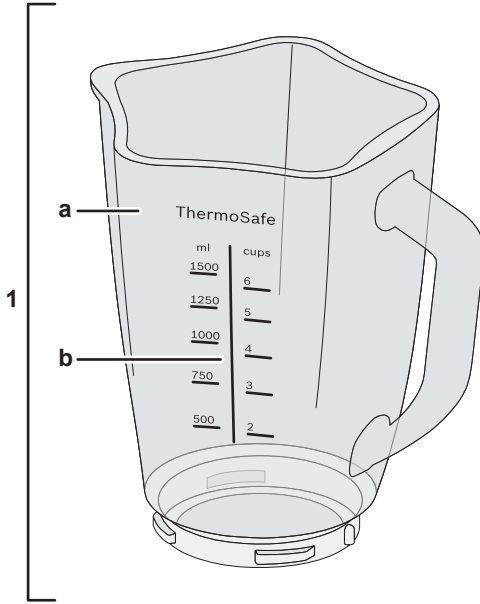
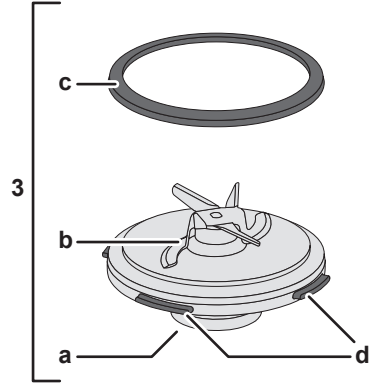
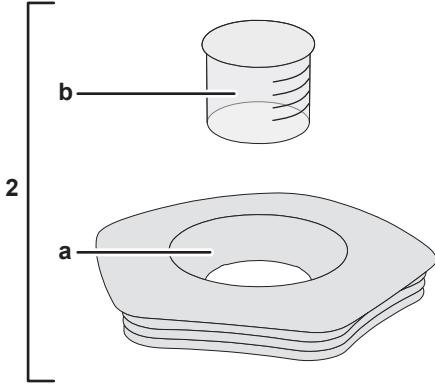
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Glass liquidiser

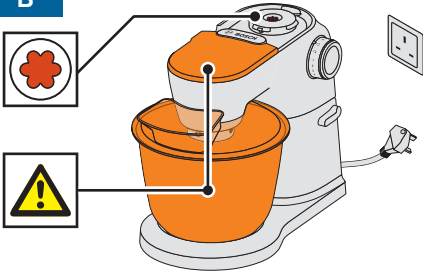
MUZ9MX1GB

[en]	Instruction manual	Glass blender attachment	6
[ms]	Arahan pengendalian	Sambungan pengadun kaca	11
[zf]	使用説明書	玻璃攪拌機配件	16
[zh]	使用说明书	玻璃攪拌杯	20
[ar]	إرشادات الاستخدام	تجهيزة الخلاط العلوية الزجاجية	28

A

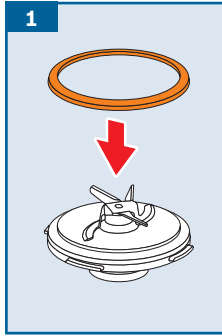


B

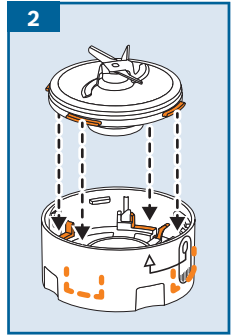


👁️ → 📖 MUM9

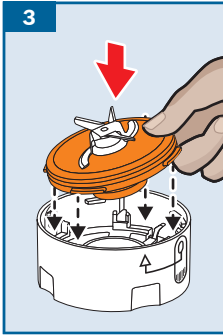
1



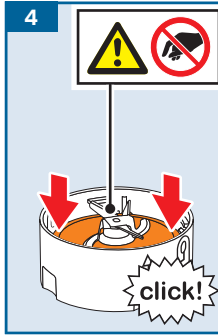
2



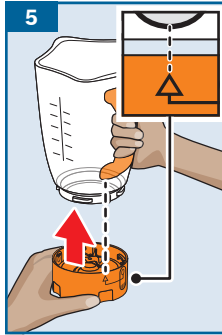
3



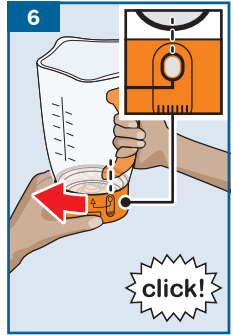
4



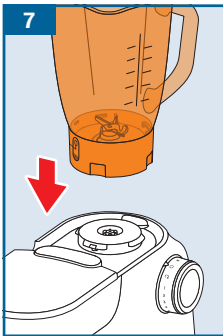
5



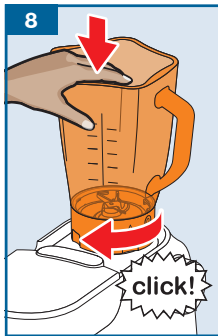
6

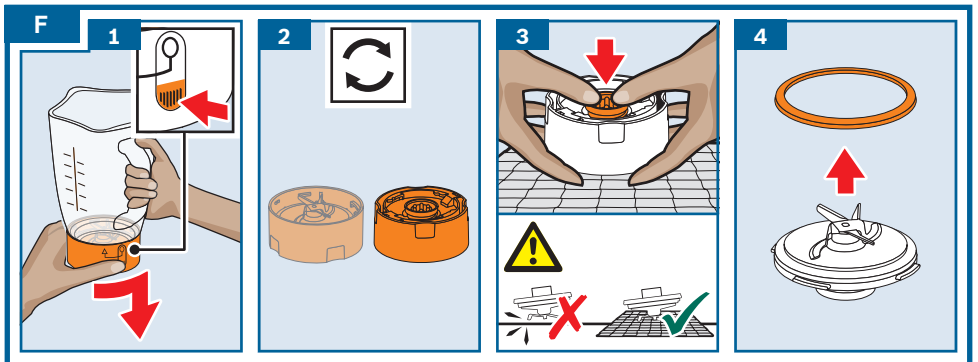
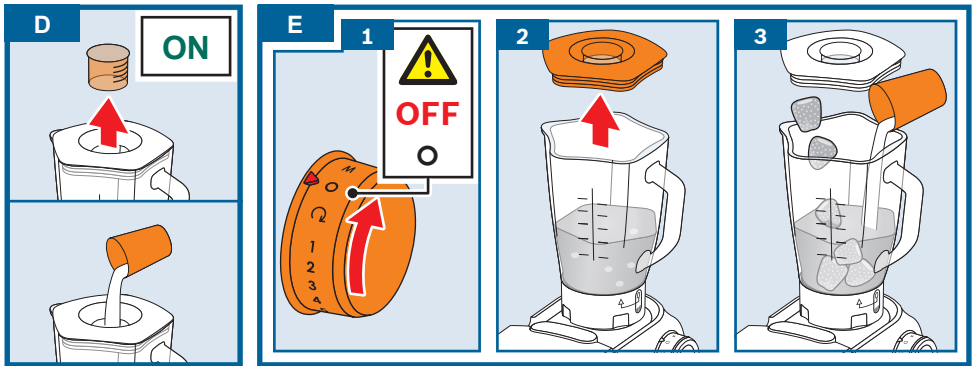
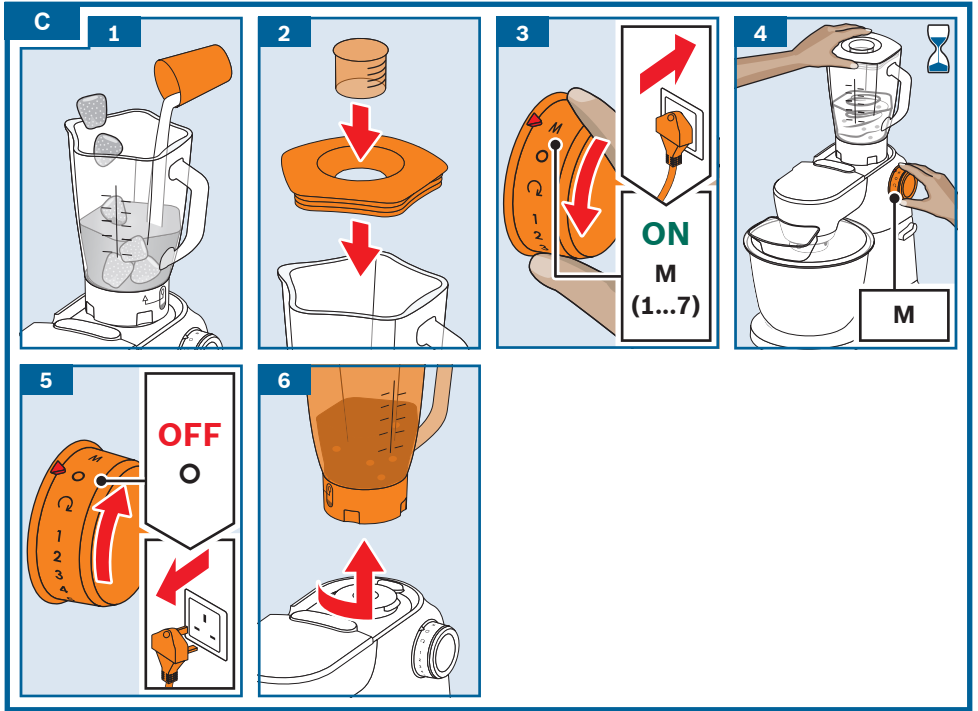


7










8





G

				
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	⚠ X	⚠ X

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 standstill 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 9

Overview

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 9

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
	<p>Fit blade holder: Align symbol Δ and the handle of the blender jug.</p> <p>Lock blade holder: Turn until symbol 0 and the handle of the blender jug are aligned.</p>

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  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 9

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 8

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.

Pengendalian mengikut peraturan

Aksesori ini tersedia untuk pemproses makanan MUM9 (Urutan pemasangan “OptiMUM”) ditentukan. Patuhi arahan untuk penggunaan pemproses makanan.

Jangan gunakan alat ini untuk peranti lain. Gunakan bahagian berkenaan sahaja.

Aksesori ini sesuai untuk mencampurkan makanan cecair atau separa pepejal untuk mencincang / menghancurkan buah-buahan dan sayur-sayuran mentah, puri buah) atau kiub ais.

Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain.

Arahan keselamatan

Risiko kecederaan!

- Jangan sesekali mencapai ke dalam pengisar yang dipasang! Jangan sesekali kendalikan pengisar tanpa pelindung.
- Berhati-hati semasa mengendalikan pisau tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa membersih.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas. Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Gunakan aksesori hanya pada pemacu merah bahagian belakang. Pasang dan tanggalkan aksesori hanya apabila pemacu berhenti dan diputuskan bekalan kuasa.

Risiko lecur!

- Ambil langkah pengawasan semasa memproses bahan panas. Semasa memproses campuran panas, wap air keluar melalui lubang pengisi pada penutup.
- Masukkan maks. 0.5 liter cecair panas dan berbuih.
- Sentiasa pegang tudung semasa kerja dengan satu tangan. Supaya, ia tidak jatuh ke dalam pengisi semula!

Perhatian!

- Jangan sesekali masukkan unit pisau tanpa gasket.
- Pastikan bahawa tiada objek asing berada dalam corong atau dalam bekas. Bukan dengan objek (contohnya pisau, sudu) dalam pengisar.


Penting!

Bersihkan aksesori selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya secara menyeluruh. → *“Pembersihan dan penjagaan”* lihat halaman 14

Sepintas lalu

Lampiran pengadun

→ Rajah A

- 1 **Bekas pengadun gelas**
 - a Bekas daripada gelas ThermoSafe
 - b Skala
- 2 **Tudung**
 - a Port isian semula
 - b Penutup / cawan penyukat dengan skala
- 3 **Unit pisau**
 - a Pemacu pisau (merah)
 - b Pisau pengadun
 - c Gasket
 - d Tab penentu kedudukan (4 keping)
- 4 **Pemegang bilah**
 - a Tanda 
 - b Kunci pemegang pisau (2 keping)

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum aksesori baru boleh digunakan, ia mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diuji.

Perhatian!

Jangan kendalikan aksesori yang rosak!


- Keluarkan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang sebarang bahan bungkusan.
- Periksa kesempurnaan semua bahagian dan untuk kerosakan yang boleh dilihat. → **Rajah A**
- Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 14

Kod warna

Pemacu unit asas mempunyai - warna berbeza (hitam, kuning dan merah). Kod warna juga boleh ditemui dalam pemasangan. Gunakan aksesori ini secara eksklusif pada pemacu **merah bahagian** belakang.



Simbol dan tanda

Simbol	Maksud
	Gantikan pemegang pisau: Selarikan ikon Δ dan pemegang balang Pasang pemegang pisau: putar, selarikan simbol 0 dan genggam balang

Bekas pengadun gelas

Penggoncang koktel gelas "Thermosafe" dibuat daripada gelas borosilikat tahan haba, yang istimewa. Menggunakan ini, bahan yang sangat panas dan dimasak boleh digunakan.

Balang pengisar gelas sesuai untuk tahap pemprosesan yang berikut:

Kuantiti pemprosesan maksimum

Makanan pepejal	max. 100 g
Cecair	maks. 1.5 L
Cecair panas atau mendidih	maks. 0.5 L

Persediaan

Risiko kecederaan

- Jangan genggam bilah pengadun. Genggam unit pisau dengan plastik sahaja.
- Pasang dan tanggalkan aksesori hanya apabila pemacu berhenti dan diputuskan bekalan kuasa.

Perhatian!

Jangan sesekali masukkan unit pisau tanpa gasket.

→ Rajah kerajang B

Penting: Sediakan unit asas seperti yang dinyatakan dalam arahan utama. Sambungan ini hanya boleh dikendalikan hanya dengan memasukkan mangkuk dengan betul.

1. Letakkan gasket pada unit pisau.
2. Semasa memasukkan pemasangan bilah, perhatikan kedudukan 4 tab. Untuk itu, selarikan 2 selak bertentangan ke tanda **0**.

3. Letakkan bilah pisau ke dalam sudut pemegang pisau. Sokong, di mana yang berkenaan, dengan tangan kedua daripada bawah.
4. Tolak pemegang pisau daripada atas dengan berhati-hati, sehingga ia mengeluarkan bunyi berdetak.
5. Letakkan pemegang pisau di atas balang gelas. Selarikan cengkaman ke tanda Δ .
6. Putarkan pemegang pisau, sehingga genggamannya dijajarkan ke tanda **0**. Pemegang pisau berdetak dan melekat.
7. Letakkan pengadun ke pemacu merah di belakang, seperti ditunjukkan.
8. Tekan ke bawah dan pusing ikut arah jam sehingga kukuh.

Pengunaan


Risiko kecederaan

Jangan sesekali mencapai ke dalam pengisar yang dipasang! Jangan sesekali kendalikan pengisar tanpa pelindung.

Risiko lecur

Semasa memproses campuran panas, wap air keluar melalui lubang pengisi pada penutup. Masukkan maks. 0.5 liter cecair panas dan berbuih.

Had kelajuan - cadangan

M	Mengadun seketika pada kelajuan tinggi.
1-3	Untuk mengadun bahan, supaya ia tidak dicincang secara terlampau.
4-7	Untuk mengadun, membuihkan dan mencincang.
	Tidak sesuai untuk kegunaan dengan pemasangan ini.

→ Rajah kerajang

1. Sediakan makanan dan isikan dalam balang pengisar.
2. Letakkan tudung dan penutup.
3. Pasangkan plag. Tetapkan suis putaran kepada tahap yang dicadangkan.
4. Biarkan sehingga konsistensi yang dimahukan dicapai.
5. Letakkan suis putaran pada **O**. Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
6. Putarkan pengisar lawan arah jam dan keluarkan.
 - Bersihkan semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 14

Menambah lebih banyak bahan

Bahan lain boleh diisi semula semasa pemprosesan. Penutup boleh digunakan sebagai cawan penyukat (50 ml).

→ Rajah

- Jika alat sedang berjalan, buang penutup dan isikan lebih banyak bahan dengan berhati-hati melalui bukaan pada penutup.

Risiko kecederaan!

Tiada objek (contohnya Pisau, sudu) ke dalam bukaan pengisi dalam tudung. Jangan sesekali keluarkan tudung apabila alat sedang berjalan!

→ Rajah kerajang

1. Tunggu untuk kuantiti atau bahan lebih banyak untuk diisi, tetapkan suis putaran kepada **O** dan tunggu ia berhenti.

Risiko kecederaan!

Periksa pemacu untuk ia berhenti sebelum mengeluarkan pelindung. Jangan sesekali hidupkan peranti tanpa penutup!

2. Tanggalkan tudung.
3. Menambah lebih banyak bahan
 - Letakkan tudung dan penutup. Sediakan bahan selanjutnya. → “Pengunaan” lihat halaman 13

Pembersihan dan penjagaan

Komponen yang digunakan mestilah dicuci dengan bersih selepas setiap penggunaan.

⚠ Risiko kecederaan

Jangan genggam bilah pengadun.
Genggam unit pisau dengan plastik sahaja.

Perhatian!


- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melemas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melemas.
- Tanggalkan pemegang pisau dan letakkan ke dalam air.
- Bahagian tidak boleh tersepit dalam pencuci pinggan, kerana perubahan bentuk kekal boleh berlaku!

Tip:

- Sebelum penanggalan, isikan balang pengisar dengan sedikit air dan detergen, teruskan guna seperti yang dinyatakan dan putarkan pada tahap **M** untuk seketika.
- Curahkan air dan bilas bahagian dengan air bersih.

→ Rajah kerajang

1. Pegang balang pengisar dengan kemas. Picit dua selak pada bahagian bergerigi pemegang pisau dan putarkan pemegang pisau lawan arah jam sehingga ia terlepas
2. Putakan pemegang pisau.
3. Tekan pemegang pisau di tengah-tengah kurungan. Letakkan kain untuk mengelakkan daripada merosakkan bilah dan permukaan.
4. Keluarkan gasket daripada pemegang pisau.

Bersihkan semua bahagian seperti yang ditunjukkan dalam imej , dan biarkan kering. Kemudian untuk menyimpan semua bawah persediaan letakkan bahagian bersama seperti yang diterangkan.

Resipi

Mayones

Tip: Mayonis boleh disediakan hanya daripada keseluruhan telur dalam pengadun.

Resipi asas:

- 1 biji telur
- 1 sudu besar mustard
- 1 sudu besar cuka atau jus lemon
- 1 Secubit garam
- 1 Secubit gula
- 200-250 ml minyak

Bahan mestilah mempunyai suhu yang sama.

- Campurkan bahan (kecuali minyak) untuk beberapa saat pada tahap **1**.
- Tetapkan tombol pemilih ke tahap **7**, curahkan minyak perlahan-lahan melalui lubang pengisi dan campurkan sehingga mayonis teremulsi

Coklat panas

- 50-75 g bar coklat yang disejuk beku
- ½ liter susu panas
- Krim putar dan hirisan coklat seperti yang dimahukan
- Potong blok coklat kepada bahagian kecil (lebih kurang 1 cm) dan dihancurkan sepenuhnya dalam pengadun dengan tahap **M**.
- Tutup pengadun dan tambah susu.
- Gaulkan selama 1 minit pada tahap **M** atau **7**.
- Isikan gelas dengan coklat panas dan hidangkan krim putar dan hirisan coklat seperti yang dimahukan.

Ais krim pisang goncang

- 2-3 biji pisang (lebih kurang 300 g)
- 2-3 sudu ais krim vanilla atau ais krim lemon (80-100g)
- 2 paket gula vanilla
- ½ liter susu
- Potong pisang kepada potongan dan potong dalam pengadun dengan tahap **M** selama 5-10 saat.
- Tutup pengadun dan tambah bahan yang lain.

- Gaulkan selama 1 minit pada tahap **M** atau **7**.

Cawab buah-buahan

- 250 g buah-buahan (contohnya) strawberi, pisang, oren, epal)
- 50-100 g gula
- 500 ml air sejuk
- Ais krim seperti yang dimahukan
- Kupas buah-buahan dan potong kepada kepingan kecil.
- Tambah semua bahan (kecuali ais) ke dalam pengisar dan kisar selama 1 minit dengan tahap **M** atau **7**
- Kemudiannya, hidangkan bersama dengan ais krim.

Koktel atlet

- 2-3 oren (lebih kurang 600 g)
- 1-2 jus lemon (lebih kurang 150 g)
- ½-1 sudu gula atau madu
- ¼ liter jus epal
- ¼ liter air mineral
- Sedikit kiub ais
- Kupas oren dan lemon dan potong kepada bahagian kecil.
- Letakkan semua bahan (kecuali jus epal dan air mineral) ke dalam balang pengisar.
- Gaulkan selama 1 minit pada tahap **M** atau **7**.
- Tambah jus epal dan air mineral
- Kisar buat sementara pada tahap **M**, sehingga terbentuk buih minuman.
- Tambah koktel ke dalam gelas dan hidangkan dengan kiub ais seperti yang diingini.

Bubur merah

- 400 g buah-buahan (ceri masam dibuang biji, raspberi, anggur, strawberi, beri biru)
- 100 ml jus ceri masam
- 100 ml wain merah
- 80 g gula
- 1 paket gula vanila
- 2 sudu jus lemon
- 1 sudu sederhana bunga cengkih (ditumbuk)
- 1 secubit kulit kayu manis (ditumbuk)
- 8 kepingan gelatin

- Rendam gelatin dalam air sejuk selama 10 minit.
- Didihkan semua bahan (kecuali gelatin)
- Pecahkan gelatin dan cairkan dan panaskan dalam ketuhar gelombang mikro.
- Campurkan buah-buahan panas dan gelatin pada tahap **1** selama lebih kurang 1 minit.
- Isikan bubur dalam mangkuk sejuk dan letakkan untuk sejuk.

Tip: Bubur merah dimakan bersama krim putar atau sos vanila.

Penyelesaian masalah

Kerosakan:

Bahagian ini boleh digunakan dan dipasang pada pemacu merah.

Pembaikan:

- Letakkan pemegang pisau di atas bekas dan putarkan ketat ke tanda. Grip mestilah diselarikan betul-betul pada tanda **0**.

Kerosakan:

Cecair keluar daripada pemegang pisau daripada pengadun.

Pembaikan:

- Adakah perekat dipasang pada pemegang pisau?
- Periksa jika gasket diletakkan dengan betul

Penting: Jika kerosakan berterusan, sila hubungi khidmat pelanggan.

Kemungkinan terdapat perubahan.

使用須知

本配件為 MUM9 攪拌機（“OptiMUM”系列）專用。請注意該攪拌機的使用說明書。

切勿將本配件用於其他機器。僅限使用相關零件。

本配件適於攪拌流質或半固體食材、切碎／剁碎生水果和蔬菜、將食材製成泥狀及切碎冷凍食品（如水果）或冰塊。

本配件不得用於處理其他物體或物質。

重要安全須知

受傷危險!

- 切勿將手伸到安裝完成的果汁攪拌機內！切勿在未蓋上蓋子的情況下操作果汁攪拌機。
- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。
- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件。切勿在主機上組裝配件。只有在指定的工作位置上才可使用配件。只有安裝在紅色後驅動器上才可使用配件。只有在驅動器完全停止運行，且已拔下電源插頭的情況下，才可安裝或取下配件。

燙傷危險!

- 處理高溫配料時需格外小心。處理高溫攪拌食物時，蒸汽會從蓋子上的進料口逸出。
- 最多只能添加 0.5 公升高溫或起泡的液體。
- 操作期間，請務必用手將蓋子按住。請勿將手伸到進料口上方！

注意!

- 切勿在無密封環的情況下插入刀組。
- 確保攪拌杯內沒有任何異物。切勿在攪拌杯中使用物體（如刀具、勺子）。


重要!

請於每次使用後或長時間未使用重新使用之前，務必徹底清潔本配件。 → “清潔和保養” 參見第 18 頁

產品一覽

果汁攪拌機配件

→ 圖 A

- 1 玻璃攪拌杯
 - a ThermoSafe 耐溫玻璃攪拌杯
 - b 刻度
- 2 蓋子
 - a 進料口
 - b 帽塞 / 量杯 (含刻度)
- 3 刀組
 - a 刀片驅動器 (紅色)
 - b 攪拌刀
 - c 密封環
 - d 扣位 (4 個)
- 4 刀架
 - a 標記 
 - b 刀架鎖定裝置 (2 個)

第一次使用前

使用新配件之前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查配件是否完好未損壞。

注意！

請勿運行損壞的配件！





- 請從包裝中取出所有附件零件，並除去所有的包裝材料。
- 檢查所有零件是否完整以及是否有明顯損壞現象。→ 圖 A
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “清潔和保養”參見第 18 頁

色標

主機的驅動器上標有不同的顏色（黑色、黃色及紅色）。此色標同樣也可在附件零件上查看到。僅限將本配件用在紅色後驅動器上。



符號與標記

符號	含義
	安裝刀架： 將符號  與攪拌杯的把手對齊。
	固定刀架： 轉動，直到符號  已與攪拌杯把手對齊。

玻璃攪拌杯

“ThermoSafe”耐溫玻璃攪拌杯是由特殊的硼硅酸耐熱玻璃製成，特別耐高溫，因此，可處理非常高溫甚至煮沸的配料。

玻璃攪拌杯適用以下的處理量：

最大處理量

固體食材	最多 100 公克
流質食材	最多 1.5 公升
高溫或起泡流質食材	最多 0.5 公升

準備工作

⚠ 受傷危險




- 切勿將手伸到攪拌刀片中。僅可限握住刀組的塑膠部分。
- 只有在驅動器完全停止運轉運行，且已拔下電源插頭的情況下，才可安裝或取下配件。

注意！

切勿在無密封環的情況下插入刀組。

→ 圖 B

重要：請按照主要使用說明書所述準備主機。本配件只能與正確插入的攪拌盆一同操作。

1. 請將密封環安裝到刀組上。
2. 插入刀組時，請注意 4 個扣位。扣位應兩兩相對，朝向標記  對齊。
3. 斜握刀組將其放在刀架上。必要時，以另一隻手拖住底部。
4. 小心從上方按壓刀架，直到聽到卡入聲為止。
5. 將刀架安裝到玻璃攪拌杯中。此時，標記  應朝向把手對齊。
6. 轉動刀架，直到標記  已朝向把手對齊為止。可聽到刀架卡入固定的聲音。
7. 將蔬果調理機安裝在紅色後驅動器上，如圖所示。
8. 向下按壓並按順時針方向轉到底。

使用


⚠ 受傷危險

切勿將手伸到安裝完成的果汁攪拌機內！切勿在未蓋上蓋子的情況下操作果汁攪拌機。

⚠ 燙傷危險

處理高溫攪拌食物時，蒸汽會從蓋子上的進料口逸出。最多只能添加 0.5 公升高溫或起泡的液體。

速度推薦

M	如需短時間攪拌應使用最高速。
1-3	適用於混合無法切碎得很細的配料。
4-7	適用於攪拌、打發及切碎。
	不適合與本配件搭配使用！

→ 圖 G

- 請準備食材，並將其放入攪拌杯中。
- 蓋上蓋子和帽塞。
- 插上電源插頭。將旋轉開關調至推薦的档位。
- 一旦攪拌達到所需的均勻度，即可關機。
- 將旋轉開關調至 **O**。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
- 將果汁攪拌機按逆時針方向轉動取出。
 - 所有零件在使用過後應立即清潔。→ “清潔和保養” 參見第 18 頁

續加配料

處理期間，還可續加其他配料。帽塞可當作量杯（50 毫升）使用。

→ 圖 D

- 機器運行時，可取下帽塞，並將其他配料小心添加至蓋子的進料口中。

⚠ 受傷危險！

不得將物體（如 刀具、勺子）伸到蓋子的進料口內。切勿在機器運行時將蓋子取下！

→ 圖 E

- 如需添加大量食材或配料，請將旋轉開關調至 **O**，並等到機器完全停止運行。

⚠ 受傷危險！

請先檢查驅動器是否完全停止運行，才可將蓋子取下。請勿在未蓋上蓋子的情況下開機！

- 取下蓋子。
- 續加配料。
 - 裝上蓋子與帽塞。繼續處理配料。
 - “使用” 參見第 18 頁

清潔和保養

用過的附件零件在每次使用過後應徹底清潔。

⚠ 受傷危險

切勿將手伸到攪拌刀片中。僅可握住刀組的塑膠部分。

注意！

- 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- 請勿將刀架和刀組浸泡在水中。
- 請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住，因為可能會變形！

注意事項：

- 拆卸攪拌杯之前，請添加少量的水和洗碗精，按“使用”章節所述，將機器調至第 **M** 段短暫開機。
- 將洗滌水倒出，再用清水沖洗零件。

→ 圖 F

- 握住玻璃攪拌杯。同時按壓刀架槽邊兩側的鎖定裝置，將刀架按逆時針方向轉動，直到其鬆開為止。
- 轉動刀架。
- 按壓刀組中間，將其從刀架上取出。放置刀組時，請墊上一塊布，避免刀片和台面受損。
- 取下刀組的密封環。

清潔並晾乾所有零件，如圖 **G** 所示。然後，按“準備工作”章節所述，組裝所有零件以備存放。

食譜

美乃滋

注意事項：只能在果汁攪拌機內製作由全蛋製成的美乃滋。

基本食譜：

- 1 個雞蛋
- 1 滿茶匙芥末
- 1 湯匙醋或檸檬汁
- 鹽少許
- 糖少許
- 200-250 毫升食用油

所有配料的溫度須一致。

- 選擇第 **1** 段，將配料（食用油除外）攪拌數秒。

- 將旋轉開關調至第 7 段，將食用油緩慢地倒入進料口慢慢攪拌，直到美乃滋乳化為止。

熱巧克力

- 50-75 公克冷凍巧克力塊
- ½ 公升熱牛奶
- 鮮奶油及巧克力碎片（視需要）
- 將巧克力塊切成小塊（約 1 公分），選擇第 M 段，將其在果汁攪拌機內完全攪碎。
- 關閉果汁攪拌機，然後添加牛奶。
- 選擇第 M 或 7 段，攪拌 1 分鐘。
- 將熱巧克力倒入玻璃杯中，並視需要將其連同鮮奶油和巧克力碎片一起端上桌。

香蕉冰沙

- 2-3 根香蕉（約 300 公克）
- 2-3 滿湯匙香草冰淇淋或檸檬冰淇淋（80 至 100 公克）
- 2 小包香草糖
- ½ 公升牛奶
- 將香蕉切成小塊，選擇第 M 段，將其在果汁攪拌機攪碎 5 至 10 秒。
- 關閉果汁攪拌機，然後加入其餘配料。
- 選擇第 M 或 7 段，攪拌 1 分鐘。

水果杯

- 250 公克水果（如 草莓、香蕉、橘子、蘋果）
- 50-100 公克糖
- 500 毫升冷水
- 冰（視需要）
- 水果去皮並切成塊。
- 選擇第 M 或 7 段，將所有配料（冰除外）加入果汁攪拌機攪拌 1 分鐘。
- 視需要將其連同冰一起端上桌。

運動員雞尾酒

- 2-3 個橘子（約 600 公克）
- 1-2 個檸檬（約 150 公克）
- ½-1 湯匙糖或蜂蜜
- ¼ 公升蘋果汁
- ¼ 公升礦泉水
- 冰塊（視需要）
- 橘子和檸檬去皮並切成塊。
- 將所有配料（蘋果汁及礦泉水除外）放入攪拌杯中。
- 選擇第 M 或 7 段，攪拌 1 分鐘。

- 添加蘋果汁及礦泉水。
- 選擇第 M 段，短暫攪拌，直到飲料起泡。
- 將雞尾酒倒入玻璃杯中，並視需要將其連同冰塊一起端上桌。

紅莓果凍

- 400 公克水果（去核的酸櫻桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓）
- 100 毫升酸櫻桃汁
- 100 毫升紅葡萄酒
- 80 公克糖
- 1 小包香草糖
- 2 湯匙檸檬汁
- 少許丁香（粉）
- 少許肉桂（粉）
- 8 片吉利丁
- 將吉利丁放入冷水中浸泡約 10 分鐘。
- 將所有配料（吉利丁除外）煮沸。
- 擠壓吉利丁，並放入微波爐微波融化，不需烹煮。
- 選擇第 1 段，將高溫水果和吉利丁攪拌約 1 分鐘。
- 將果凍倒入冷水沖洗過的小碗內並加以冷藏。

提示：可搭配鮮奶油或香草醬品嘗紅莓果凍。

故障排除

故障：

安裝件無法放置並固定在紅色驅動器上。

故障排除：

- 將刀架置於攪拌杯內，直到轉動到底固定。把手必須朝向標記 O 精確地對齊。

故障：

倒出流質食材，將刀架從攪拌杯中取出。

故障排除：

- 是否將密封環安裝在刀組上？
- 請檢查密封環的安裝位置是否正確

重要：若無法按上述步驟排除故障，請與客戶服務聯絡。

保留隨時更改資料的權利。

按照规程的使用

本附件为 MUM9 厨师机 (“OptiMUM”系列) 专用。请注意该厨师机的使用说明书。

切勿将本附件用于其他机器。仅限使用相关零件。

本附件适于搅拌流体或半固体食品、切碎/剁碎生水果和蔬菜、将食材制成泥状及切碎冷冻食品 (如 水果) 或冰块。

不得将本附件用于加工其他物体或物质。

安全须知

受伤危险!

- 切勿将手伸到已安装好的搅拌杯中! 切勿在未盖上盖子的情况下操作搅拌杯。
- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件! 切勿在主机上组装附件。只有在指定的工作位置上才可使用附件。只有安装在红色后驱动器上才可使用附件。只有在驱动器完全停止运行, 且已拔下电源插头的情况下, 才可安装或取下附件。

烫伤危险!

- 加工高温配料时需格外小心。加工高温搅拌食物时, 蒸汽会从盖子上的进料口逸出。
- 最多只能填充 0.5 升高温或起泡的液体。
- 操作期间, 请务必用手将盖子按住。请勿将手伸到进料口上方!

注意!

- 切勿在无密封圈的情况下插入刀片组件。
- 确保搅拌杯内没有任何异物。切勿在搅拌杯中使用物体 (如 刀具、勺子)。


重要!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前, 务必彻底清洁本附件。 → “清洁和维护” 参见第 22 页

产品概览

搅拌杯附件

→ 图 A

- 1 玻璃搅拌杯
 - a ThermoSafe 耐温玻璃搅拌杯
 - b 刻度
- 2 盖子
 - a 进料口
 - b 帽塞/量杯 (含刻度)
- 3 刀片组件
 - a 刀片驱动器 (红色)
 - b 搅拌刀
 - c 密封圈
 - d 扣位 (4 个)
- 4 刀架
 - a 标记 
 - b 刀架锁定装置 (2 个)

首次使用前

使用新附件之前，请先将包装完全拆开，清洁并检查附件是否完好未损坏。

注意!

请勿运行损坏的附件!



- 请从包装中取出所有附件零件，并除去所有的包装材料。
- 检查所有零件是否完整以及是否有明显损坏现象。→ 图 A
- 首次使用前，请先彻底清洁并晾干所有零件。→ “清洁和维护” 参见第 22 页

色标

主机的驱动器上标有不同的颜色 (黑色、黄色及红色)。此色标同样也可在附件零件上查看到。仅限将此附件用在红色后驱动器上。



符号和标记

符号	含义
	安装刀架: 将符号 Δ 与搅拌杯的把手对齐。
	固定刀架: 转动，直到符号 \circ 与搅拌杯把手对齐为止。

玻璃搅拌杯

“ThermoSafe”耐温玻璃搅拌杯是由特殊的硼硅酸盐玻璃制成，特别耐高温，因此，可加工非常高温甚至煮沸的配料。玻璃搅拌杯适用以下的加工量：

最大加工量

固体食物	最多 100 克
流体食物	最多 1.5 升
高温或起泡流体食物	最多 0.5 升

准备工作

⚠ 受伤风险

- 切勿将手伸到搅拌刀片中。仅可握住刀片组件的塑料部分。
- 只有在驱动器完全停止运行，且已拔下电源插头的情况下，才可安装或取下附件。

注意!

切勿在无密封圈的情况下插入刀片组件。

→ 图 B

重要: 请按照主要使用说明书所述准备主机。本附件只能与正确插入的搅拌碗一同操作。

1. 请将密封圈安装到刀片组件上。
2. 插入刀片组件时，请务必注意 4 个扣位。扣位应两两相对，朝向标记 \circ 对齐。
3. 斜握刀片组件将其放在刀架上。必要时，以另一只手拖住底部。
4. 小心从上方按压刀架，直到听到卡入声为止。
5. 将刀架安装到玻璃搅拌杯中。此时，标记 Δ 应朝向把手对齐。
6. 转动刀架，直到标记 \circ 朝向把手对齐为止。可听到刀架卡入固定的声音。
7. 将搅拌杯安装在红色后驱动器上，如图所示。
8. 向下按压并按顺时针方向转到底。

使用

⚠ 受伤风险

切勿将手伸到已安装好的搅拌杯中！切勿在未盖上盖子的情况下操作搅拌杯。

⚠ 烫伤危险

加工高温搅拌食物时，蒸汽会从盖子上的进料口逸出。最多只能填充 0.5 升高温或起泡的液体。

速度推荐

M 如需短时间搅拌应使用最高速。

1-3 用于混合无法切碎得很细的配料。

4-7 用于搅拌、打发及切碎。

↻ 不适合与本附件搭配使用！

→ 图 G

1. 请准备食材，并将其放入搅拌杯中。
 2. 装上盖子和帽塞。
 3. 将电源插头插上。将旋转开关调至推荐的档位上。
 4. 一旦搅拌达到所需的均匀度，即可关机。
 5. 将旋转开关调至 **O**。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
 6. 将搅拌杯按逆时针方向旋转取出。
- 所有零件在使用过后应立即清洁。
→ “清洁和维护”参见第 22 页

续填配料

加工期间，还可续填其他配料。帽塞可当容量杯（50 毫升）使用。

→ 图 D

- 机器运行时，可取下帽塞，并将其他配料小心填充至盖子上的进料口中。

⚠ 受伤危险！

不得将物体（如 刀具、勺子）伸到盖子的进料口中。切勿在机器运行时将盖子取下！

→ 图 E

1. 如需添加大量食材或配料，请将旋转开关调至 **O**，并等到机器完全停止运行。

⚠ 受伤危险！

请先检查驱动器是否完全停止运行，才可将盖子取下。请勿在未盖上盖子的情况下开机！

2. 取下盖子。
 3. 续填配料。
- 装上盖子与帽塞。继续加工配料。
→ “使用”参见第 22 页

清洁和维护

用过的附件零件在每次使用过后应彻底清洁。

⚠ 受伤风险

切勿将手伸到搅拌刀片中。仅可握住刀片组件的塑料部分。

注意！

- 请勿使任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。
- 请勿将刀架和刀片组件浸泡在水中。
- 请勿在洗碗机中将塑料零件夹住，因为可能会变形！

注意事项：

- 拆卸搅拌杯之前，请填充少量水和洗碗精，按“使用”章节所述，将机器调至 **M** 档短暂开机。
- 将洗涤水倒出，再用清水冲洗零件。

→ 图 F

1. 握住玻璃搅拌杯。同时按压刀架槽边两侧的锁定装置，将刀架按逆时针方向转动，直到其松开为止。
2. 转动刀架。
3. 按压刀片组件中间，将其从刀架中取出。放置刀片组件时，请垫上一块布，避免刀片和台面受损。
4. 取下刀片组件的密封圈。

清洁并晾干所有零件，如图 G 所示。之后，按“准备工作”章节所述，组装所有零件以备存放。

食谱

蛋黄酱

注意事项：只能在搅拌杯中制备由全蛋制成的蛋黄酱。

基本食谱

- 1 个鸡蛋
- 1 满茶匙芥末
- 1 食匙柠檬汁或醋
- 1 撮盐
- 1 撮糖
- 200-250 毫升食用油

所有配料的温度须一致。

- 选择 **1** 档，将配料（食用油除外）搅拌数秒钟。

- 将旋转开关调至 **7** 档，将食用油缓慢地倒入进料口内慢慢搅拌，直到蛋黄酱乳化为止。

热巧克力

- 50-75 克冰巧克力块
- ½ 升热牛奶
- 鲜奶油和巧克力碎片（视需要）
- 将巧克力块切成小块（约 1 厘米），选择 **M** 档，将其在搅拌器中完全搅碎。
- 关闭搅拌杯，然后添加牛奶。
- 选择 **M** 或 **7** 档，搅拌 1 分钟。
- 将热巧克力倒入玻璃杯中，并视需要将其连同鲜奶油和巧克力碎片一起端上桌。

香蕉冰沙

- 2-3 根香蕉（约 300 克）
- 2-3 满匙香草冰淇淋或柠檬冰淇淋（80-100 克）
- 2 小包香草糖末
- ½ 升牛奶
- 将香蕉切成小块，选择 **M** 档，将其在搅拌器中搅碎 5-10 秒钟。
- 关闭搅拌杯，然后加入其余配料。
- 选择 **M** 或 **7** 档，搅拌 1 分钟。

水果杯

- 250 克水果（如 草莓、香蕉、橘子、苹果）
- 50-100 克糖
- 500 毫升冷水
- 冰（视需要）
- 水果去皮并切成块。
- 选择 **M** 或 **7** 档，将所有配料（冰除外）加入搅拌杯搅拌 1 分钟。
- 视需要将其连同冰一起端上桌。

运动员鸡尾酒

- 2-3 个橘子（约 600 克）
- 1-2 个柠檬（约 150 克）
- ½-1 汤匙糖或蜂蜜
- ¼ 升苹果汁
- ¼ 升矿泉水
- 冰块（视需要）
- 橘子和柠檬去皮并切成块。
- 将所有配料（苹果汁和矿泉水除外）加入搅拌杯内。
- 选择 **M** 或 **7** 档，搅拌 1 分钟
- 添加苹果汁和矿泉水。

- 选择 **M** 档，短暂搅拌，直到饮料起泡。
- 将鸡尾酒放入玻璃杯中，并视需要将其连同冰块一起端上桌。

红果羹

- 400 克水果（去核的酸樱桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓）
- 100 毫升酸樱桃汁
- 100 毫升红葡萄酒
- 80 克糖
- 1 小包香草糖末
- 2 汤匙柠檬汁
- 1 小撮丁香（粉）
- 1 小撮肉桂（粉）
- 8 片明胶
- 将明胶放入冷水浸泡约 10 分钟。
- 将所有配料（明胶除外）煮沸。
- 挤压明胶，并放入微波炉微波融化，不需烹煮。
- 选择 **1** 档，将高温水果和明胶搅拌约 1 分钟。
- 将果羹倒入冷水冲洗过的小碗内并加以冷藏。

提示：可搭配鲜奶油或香草酱品尝红果羹。

故障排除

故障：

附件无法放置并固定在红色驱动器上。

故障排除：

- 将刀架置于搅拌杯内，并转到底固定。把手必须朝向标记 **O** 精确地对齐。

故障：

倒出流体食材，将刀架从搅拌杯内取出。

故障排除：

- 是否将密封圈安装在刀片组件上？
- 请检查密封圈的安装位置是否正确

重要：若无法按上述步骤排除故障，请与客户服务联系。

保留随时更改的权利。

كوب فاكهة

- 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.
- تتويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت 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 الرعاء 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.

الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز المُرّ والتوت الشوكي وعنب الذئب 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 الخبط. 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 سفرة.
- 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 ملاماً وعاء الخبط 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 الخبط 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 لتعريض 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 والجيلاتني

- 2-3 أصابع موز (300 جم تقريباً)
- 2-3 ملاعق شاي من جيلاتني بالفانيليا أو جيلاتني 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 الأنسنة 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 (مثلاً 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 نسبياً، 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 أبداً 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 Δ 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

التحذير

⚠ 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 إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه!

لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.

نظرة عامة

تجهيزة خلط علوية

← الصورة A

1 وعاء الخلط الزجاجي

a وعاء مصنوع من زجاج الأمن حرارياً
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 أسنة 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 ملحقاً تكميلياً متضرراً!

■ 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 جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

العلامات والرموز الملونة

محركات الجهاز الأساسي تحمل ألواناً

متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات

التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضاً 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 (كالفلكهة 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 دائماً 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



A series of 20 horizontal lines for writing, starting from the first line below the pencil icon and continuing down the page.





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205875

(001207)