



**MUZ8MX2**

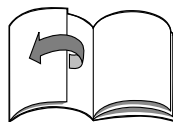


**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**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** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi  
**hu** Használati utasítás  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	7
fr	Français	11
it	Italiano	15
nl	Nederlands	19
da	Dansk	23
no	Norsk	27
sv	Svenska	31
fi	Suomi	35
es	Español	39
pt	Português	43
el	Ελληνικά	47
tr	Türkçe	51
pl	Polski	55
hu	Magyar	59
uk	Українська	63
ru	Русский	67
ar	عربي	74



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8.../MUMXL.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Dieses Zubehör ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse und zum Pürieren von Speisen geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

### ▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer nur im komplett zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben. Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.

#### Verbrennungsgefahr!

#### Verbrühungsgefahr!

Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.

#### Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

#### Wichtig!

Zubehör nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.

Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Ohne den aufgesetzten Werkzeugantriebsschutzdeckel und bei unvollständig aufgesetztem Mixer schaltet das Gerät nicht ein.

Mixer nicht leer betreiben.

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

- 1 Mixerträger mit Messer
- 2 Mixerbehälter (Glas)
- 3 Deckel mit Nachfüllöffnung
- 4 Trichter

Bild 

Arbeitsposition

## Bedienen

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

## Vorbereiten

### *Achtung!*

*Mixer niemals ohne die Dichtung am Mixerträger zusammensetzen.*

Bild 

Mixer zusammensetzen:

- Mixerträger mit aufgesetzter Dichtung so in den Mixerbehälter setzen, das sich der Strich unter der Pfeilmarkierung befindet.
- Mixerträger durch Drehung nach rechts bis zum Anschlag befestigen.

## Arbeiten mit dem Mixer

**Hinweis:** Der Mixerbehälter besteht aus äußerst temperaturbeständigem Borsilikatglas und erlaubt es Ihnen, auch kochend heiße Zutaten zu verarbeiten, ohne dass das Glas springt.



**Verbrennungsgefahr!  
Verbrühungsgefahr!**

*Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.*

*Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,75 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.*



### Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.

Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig: 1...2...3...4...5...6...7

4-stufig: 1.....2.....3.....4

### Bild

- Enriegelungsknopf drücken und Multifunktionsarm in Position 5 bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebschutzdeckeln abdecken.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,75 Liter;
  - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,75 Liter;
  - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

### Zutaten nachfüllen (Bild -8)

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

#### oder

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

#### oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.



### Wichtiger Hinweis

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

### Nach der Arbeit

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

**Tipp:** Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

## Reinigen und Pflegen



**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

### Achtung!

*Mixerträger nicht in der Spülmaschine reinigen und nicht im Wasser liegen lassen.*

- Mixerträger unter fließendem Wasser reinigen.
- Deckel, Trichter und Mixerbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

**Hinweis:**

Deckel kann zur Reinigung auseinander genommen werden.

**Bild**

- Trichter nach oben aus dem Deckel nehmen.
- Einsatz nach unten aus dem Deckel drücken.

**Tipp:** Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn vom Gerät abzunehmen.

Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben.

Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe **M**). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

**Rezepte****Mayonnaise**

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

**Grundrezept:**

- 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 **3** vermischen.
- Gerät auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

**Höchstmenge:** doppelte Menge Grundrezept

**Heiße Schokolade**

50–75 g gekühlte Blockschokolade

½ l heiße Milch

Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch

- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer auf Stufe **7** vollständig zerkleinern.
- Gerät ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben. Ca. 30 Sekunden auf Stufe **7** mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

**Bananen-Eis-Shake**

2–3 Bananen

2–3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis

2 Päckchen Vanillezucker

½ l Milch

- Bananen in Stücke schneiden und im Mixer 5–10 Sekunden zerkleinern.
- Nach Stillstand des Geräts Milch und Zutaten dazu geben und ca. 1 Minute mixen, bis die Masse schaumig ist.

**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 auf Stufe **7** ca. 1 Minute mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

**Sportler-Cocktail**

2–3 Orangen

1 Zitrone

½–1 EL Zucker oder Honig

¼ l Apfelsaft

¼ l Mineralwasser evtl. Eiswürfel

- Orangen und Zitrone schälen, in Stücke schneiden.
- Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) ca. 30 Sekunden auf Stufe **4** mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz 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 Sauerkirschsafte

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 auf Stufe **5** ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

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

### **Sport-Getränk**

200 g Honig (aus dem Kühlschrank)

5 g Zimt

200 g Milch (aus dem Kühlschrank)

- Honig und Zimt in den Mixer geben und auf Stufe **M** mixen.
- Nach 5 Sekunden die Milch dazugeben und 3 Sekunden mixen.

### **Honig-Brotaufstrich**

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

200 g Honig (aus dem Kühlschrank)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 8 Sekunden auf Stufe **M** mixen.

## For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM8.../MUMXL... . Follow the operating instructions for the food processor.

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

## ▲ Safety instructions for this appliance

### Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!

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

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

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

### Risk of burns!

### Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

### Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

### Important!

The accessories must be completely assembled before use.

Operate the accessories in the indicated operating position only.

The appliance will not switch on if the tool drive cover is missing or if the blender is attached incorrectly.

Do not operate blender when empty.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 1 Blender holder with blade
- 2 Blender jug (glass)
- 3 Lid with feed tube
- 4 Funnel

Fig. 

Operating position

## Operation

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

## Preparation

### *Warning!*

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

Fig. 

Putting the blender together:

- Insert blender holder with seal into the blender jug, ensuring that the line is under the arrow.
- Attach blender holder by rotating it as far as possible to the right.

## Using the blender

**Note:** The blender jug consists of extremely temperature-resistant borosilicate glass and allows you to prepare even boiling hot ingredients without the glass cracking.



**Risk of burns!  
Risk of scalding!**

*Caution when processing hot liquids.  
If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.  
Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.*



### Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.

For appliances with a 4-step rotary switch the guide values can be found in the following table:

7 settings: 1...2...3...4...5...6...7

4 settings: 1.....2.....3.....4

### Fig. 8

- Press release button and move multi-function arm to position 5.
- Cover unused drives with drive covers.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.
  - Maximum amount of liquid ingredients = 1.75 litres;
  - Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.75 litres;
  - Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.



### Adding more ingredients (Fig. 8-8)

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



### Important information

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

### After using the appliance

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

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

## Cleaning and servicing



**Risk of injury from sharp blades!**

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

### Warning!

*Do not wash blender holder in the dishwasher or leave it in water.*

- Clean blender holder under running water.
- Lid, funnel and blender jug can be washed in the dishwasher.



**Note:**

Lid can be disassembled for cleaning.

**Fig. 1**

- Pull funnel upwards out of the lid.
- Press insert downwards out of the lid.

**Tip:** After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (setting **M**). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

**Recipes****Mayonnaise**

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

**Basic recipe:**

1 egg  
1 heaped tsp. mustard  
1 tbs. vinegar or lemon juice  
1 pinch of salt  
1 pinch of sugar  
200–250 ml oil  
Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting **3**.
- Switch the appliance to the highest setting, pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

**Maximum quantity:** Double the quantity of the basic recipe.

**Hot chocolate**

50–75 g cooled cooking chocolate  
½ l hot milk  
Whipped cream and grated chocolate as required

- Cut cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender on setting **7**.
- Switch off appliance and add the milk through the funnel. Mix for approx. 30 seconds at setting **7**.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

**Banana ice shake**

2–3 bananas  
2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream  
2 packet of vanilla sugar  
½ l milk

- Cut bananas into pieces and chop up in the blender for 5–10 seconds.
- When the appliance has come to standstill, add milk and ingredients and blend for approx. 1 minute until the mixture is frothy.

**Fruit sundae**

250 g fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)  
50–100 g sugar  
500 ml cold water  
Ice as required

- Peel fruit and cut into pieces.
- Put all ingredients (except ice) in the blender and blend on setting **7** for approx. 1 minute.
- Serve with the ice cream

**Sportsman's cocktail**

2–3 oranges  
1 lemon  
½–1 tbs. sugar or honey  
¼ l apple juice

- ¼ l mineral water and ice cube if required
- Peel oranges and lemon, cut into pieces.
- Blend ingredients (except apple juice and mineral water) for approx. 30 seconds on setting **4**.
- Add the apple juice and mineral water.
- Blend briefly 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 packet of vanilla sugar  
2 tbs. lemon juice  
1 pinch of cloves (ground)  
1 pinch of cinnamon (ground)  
8 gelatine leaves

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes.
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil.
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook.
- Blend hot fruit and gelatine on setting **5** for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate.

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

### **Sports drink**

200 g honey (from refrigerator)

5 g cinnamon

200 g milk (from refrigerator)

- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting **M**.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.

### **Honey bread spread**

50 g butter (from refrigerator)

200 g honey (from refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 8 seconds at setting **M**.

## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM8.../MUMXL.. .  
Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

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

### ▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

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

#### Risque de brûlures !

#### Risque de brûlure !

Soyez extrêmement prudent pendant la transformation d'ingrédients chauds.

#### Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle.

Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.

#### Important !

N'utilisez les accessoires qu'à l'état entièrement assemblé. Ne faites marcher l'accessoire que dans la position de service indiquée. Sans le couvercle protégeant l'entraînement d'accessoire et si le mixeur n'a pas été entièrement posé, l'appareil ne démarre pas. Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

### Figure A

- 1 Support du mixeur avec lame
- 2 Verseuse du mixer (verre)
- 3 Couvercle avec orifice d'ajout
- 4 Entonnoir

### Figure B

Position de travail

## Utilisation

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

## Préparatifs

### Attention !

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

### Figure C

Assembler le mixeur :

- Placez le support de mixeur dans la verseuse, avec le joint en place, de sorte que le trait se trouve sous le marquage fléché.
- Tournez le support de mixeur à droite jusqu'à la butée pour le fixer.

## Travailler avec le mixeur

**Remarque :** La verseuse du mixeur est en verre borosilicaté extrêmement résistant aux différentes températures et vous permet de traiter même des ingrédients en ébullition sans que le verre ne se fêle.



**Risque de brûlures !  
Risque de brûlure !**

*Soyez extrêmement prudent pendant la transformation d'ingrédients chauds. Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,75 litre de liquide très chaud ou moussant.*

**i**

### Remarque importante


Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.

Pour les appareils à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins : 1...2...3...4...5...6...7

4 gradins : 1.....2.....3.....4

### Figure D

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 5. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
  - Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,75 litre ;
  - Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,75 litre ;
  - Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 100 grammes.

- Posez le couvercle et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée dans la poignée du mixeur. Le couvercle doit avoir encranté.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

### Rajouter des ingrédients (figure D-8)

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
  - Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients
- ou**
- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture
- ou**
- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

**i**

### Remarque importante

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

### Après le travail

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

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

## Nettoyage et entretien



**Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

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

**Attention !**

*Ne mettez pas le support de mixeur au lave-vaisselle et ne le laissez pas immergé dans l'eau.*

- Nettoyez le support de mixeur sous l'eau du robinet.
- Il est possible de nettoyer le couvercle, l'entonnoir et la verseuse au lave-vaisselle.

**Remarque :**

Le couvercle peut se démonter pour le nettoyer.

**Figure **

- Sortez l'entonnoir par le haut du couvercle.
- Poussez l'insert pour le sortir par le bas du couvercle.

**Un conseil :** Après le traitement de liquide, il suffit souvent de nettoyer le mixeur sans le détacher de l'appareil. Pour cela, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place. Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (position **M**). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

**Recettes****Mayonnaise**

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

**Recette de base :**

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.

- Mélangez les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes, avec le robot réglé sur le niveau **3**.
- Réglez l'appareil sur la vitesse la plus élevée. Versez l'huile par l'entonnoir et mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise s'émulsionne.

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

**Chocolat chaud**

50 à 75 g de chocolat froid en tablette

½ l de lait très chaud

Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût

- Partagez le chocolat de ménage en morceaux d'env. 1 cm et broyez-les complètement dans le mixeur réglé sur le niveau **7**.
- Éteignez l'appareil et versez le lait par l'entonnoir. Mélangez env. 30 secondes sur le niveau **7**.
- Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

**Milk-shake à la banane**

2 ou 3 bananes

2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron

2 sachet de sucre vanillé

½ l de lait

- Découpez les bananes en morceaux et broyez pendant 5–10 secondes au mixeur.
- Après que le mixeur s'est immobilisé, ajoutez le lait et les ingrédients, puis mixez pendant env. 1 minute jusqu'à faire mousser le mélange.

**Cocktail de fruits**

250 g de fruits (par exemple des fraises, bananes, oranges, pommes)

50 à 100 g de sucre

500 ml d'eau froide

Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- Versez tous les ingrédients (sauf la glace) dans le mixeur, réglez sur le niveau **7** et mixez pendant env. 1 minute.
- Servez, en accompagnant éventuellement de glace.

## Cocktail du sportif

2 ou 3 oranges

1 citron

une demi ou une cuillère à soupe de sucre ou de miel

250 ml de jus de pomme

¼ l d'eau minérale, glaçons éventuellement

- Pelez les oranges et le citron, découpez-les en morceaux.
- Mélangez les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) pendant environ 30 secondes sur le niveau **4**.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.

## Compote de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)

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 clou de girofle (moulu)

1 pincée de cannelle (moulue)

8 feuilles de gélatine

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mélangez les fruits chauds et la gélatine pendant environ 1 minute sur le niveau **5**.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

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

## Boisson des sportifs

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

5 g de cannelle

200 g de lait (sorti du réfrigérateur)

- Versez le miel et la cannelle dans le bol mixeur et mixez sur la vitesse **M**.
- 5 secondes après, ajoutez le lait et mixez le tout pendant 3 secondes.

## Pâte tartinable au miel

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

200 g de miel (sorti du réfrigérateur)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 8 secondes sur la position **M**.

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM8.../MUMXL... Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina. Questo accessorio è idoneo a miscelare alimenti liquidi o semiduri, per sminuzzare/tritare frutta e verdura crude e per fare la passata di alimenti. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

### **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!

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

Usare il frullatore solo in stato di completo assemblaggio e con il coperchio applicato. Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

#### **Pericolo di scottature!**

Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti bollenti.

#### **Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

#### **Importante!**

Usare gli accessori solo dopo se completamente montati.

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

Senza il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio utensile applicato e in caso di frullatore applicato in modo incompleto, l'apparecchio non va in funzione. Non fare girare a vuoto il frullatore.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Supporto frullatore con lame
- 2 Bicchiere del frullatore (vetro)
- 3 Coperchio con apertura di aggiunta
- 4 Imbuto

Figura 

Posizione di lavoro

## Uso

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

## Preparazione

### **Attenzione!**

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

Figura 

Comporre il frullatore:

- Mettere il supporto frullatore con la guarnizione applicata nel bicchiere del frullatore in modo che la tacca si trovi sotto la freccia di riferimento.
- Fissare il supporto frullatore mediante rotazione verso destra fino all'arresto.

## Lavoro con il frullatore

**Avvertenza:** il bicchiere del frullatore è costituito da vetro borosilicato estremamente resistente al calore e permette anche la lavorazione di ingredienti bollenti senza che il vetro si rompa.



### *Pericolo di scottature!*

*Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti bollenti.*

*Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,75 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.*



### Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi della tabella seguente:

a 7 posizioni: 1...2...3...4...5...6...7

a 4 posizioni: 1.....2.....3.....4

### Figura

- Premere il pulsante di sblocco e portare il gancio multifunzione nella posizione **5**.
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
  - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,75 litri;
  - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,75 litri
  - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore. Il coperchio deve innestarsi.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



### Aggiungere ingredienti (figura )

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

#### oppure

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

#### oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.



### Avvertenza importante

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

### Dopo il lavoro

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

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

### Pulizia e cura



### *Pericolo di ferite da lame taglienti!*

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

#### **Attenzione!**

*Non lavare il supporto frullatore nella lavastoviglie e non lasciarlo in acqua.*

- Lavare il supporto frullatore sotto acqua corrente.
- Coperchio, l'imbuto e bicchiere del frullatore sono lavabili in lavastoviglie.



**Avvertenza:**

Per il lavaggio il coperchio può essere smontato.

**Figura 13**

- Estrarre l'imbuto dal coperchio tirandolo verso l'alto.
- Spingere l'inserito fuori dal coperchio premendo da sotto.

**Consiglio:** Dopo la lavorazione di liquidi è spesso sufficiente lavare il frullatore, senza separarlo dall'apparecchio.

A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per qualche secondo (grado **M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

**Ricette****Maionese**

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

**Ricetta base:**

1 uovo

1 cucchiaino colmo di senape

1 cucchiaino di aceto o succo di limone

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

200–250 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità **3**.
- Commutare l'apparecchio alla velocità massima, versare l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la maionese.

**Quantità massima:** 2 volte la ricetta base

**Cioccolata calda**

50–75 g di cioccolato in pezzi raffreddato

½ l latte molto caldo

Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà

- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità **7**.
- Spegnere l'apparecchio ed aggiungere il latte attraverso l'imbuto. Miscelare per ca. 30 secondi alla velocità **7**.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

**Shake di banane e gelato**

2–3 banane

2–3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone

2 bustine zucchero vanigliato

½ l di latte

- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5–10 secondi nel frullatore.
- Quando l'apparecchio si è fermato, aggiungere latte ed ingredienti e frullare per ca. 1 minuto, finché la massa non diventa schiumosa.

**Frullato di frutta mista**

250 g frutta (per es.: fragole, banane, arance, mele)

50–100 g zucchero

500 ml acqua freddo

Ghiaccio a volontà

- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel frullatore e frullare per ca. 1 minuto alla velocità **7**.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

**Cocktail dello sportivo**

2–3 arance

1 limone

½–1 cucchiaino di zucchero o miele

¼ l succo di mele

¼ l di acqua minerale event. cubetti di ghiaccio

- Sbucciare arance e limoni, spezzettarli.
- Frullare gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) per ca. 30 secondi alla velocità **4**.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.

**Dessert di frutti**

400 g frutta (amarene snocciate, lamponi, ribes, fragole, more)

100 ml succo di amarena

100 ml vino rosso

80 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

2 cucchiaini succo di limone

1 punta di coltello di garofano (macinato)

1 pizzico di cannella (macinata)

8 fogli di gelatina

- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti molto caldi e la gelatina alla velocità **5** per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

**Consiglio:** il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.

### **Bevanda per lo sport**

200 g miele (dal frigorifero)

5 g cannella

200 g latte (dal frigorifero)

- Introdurre miele e cannella nel frullatore e frullare alla velocità **M**.
- Dopo 5 secondi aggiungere il latte e frullare per 3 secondi.

### **Companatico al miele spalmabile**

50 g burro (dal frigorifero)

200 g miele (dal frigorifero)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 8 secondi alla velocità **M**.

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM8.../MUMXL... . De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen. Dit toebehoren is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente en voor het pureren van gerechten. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

### Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat!

De mixer uitsluitend in compleet samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken. Mixermes niet met blote handen reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.

#### **Kans op brandwonden!**

##### **Risico van brandwonden!**

Bij het verwerken van hete ingrediënten dient men bijzonder voorzichtig te zijn.

##### **Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

#### **Belangrijk!**

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkpositie.

Het apparaat schakelt niet in wanneer het veiligheidsdeksel van de hulpstukaandrijving niet is aangebracht en de mixer niet goed is bevestigd. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

- 1 Mixerhouder met mes
- 2 Mixkom (glas)
- 3 Deksel met vulopening
- 4 Trechter

Afb. 

Bedrijfspositie

## Bedienen

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

## Vorbereiden

### **Attentie!**

*Mixer nooit zonder afdichting op de mixerhouder aanbrengen.*

Afb. 

Mixer in elkaar zetten:

- De mixerhouder met aangebrachte afdichting zodanig in de mixkom plaatsen dat de streep onder de markeringspijl staat.
- Mixerhouder bevestigen door deze naar rechts tegen de aanslag te draaien.

## Werken met de mixer

**Opmerking:** De mixkom bestaat uit bijzonder temperatuurbestendig borosilicaatglas en stelt u in staat hete ingrediënten te verwerken zonder dat het glas knapt.



### **Kans op brandwonden! Risico van brandwonden!**

*Bij het verwerken van hete ingrediënten dient men bijzonder voorzichtig te zijn.  
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel.  
Maximaal 0,75 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.*



### **Belangrijke aanwijzing**

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. De richtwaarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen vindt u in de volgende tabel:

met 7 standen: 1...2...3...4...5...6...7  
met 4 standen: 1.....2.....3.....4

### **Afb. D**

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie **5** zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeskels.
- Het beschermdeskel van de mixer-aandrijving verwijderen.
- Mixkom aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- De ingrediënten toevoegen.
  - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,75 liter;
  - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,75 liter;
  - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 100 gram.
- Deksel aanbrengen en tegen de klok in tot aan de aanslag in de mixerhandgreep draaien. Het deksel moet vastgeklikt zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



### **Ingrediënten toevoegen (afb. D-8)**

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
  - Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening
- of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.



### **Belangrijke aanwijzing**

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

### **Na gebruik**

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

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

## **Reiniging en onderhoud**



### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

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

### **Attentie!**

*Mixerhouder niet in de afwasautomaat reinigen en niet in water laten liggen.*

- Mixerhouder reinigen onder stromend water.
- Deksel, trechter en mixkom kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

**Opmerking:**

Deksel kan voor het reinigen uit elkaar worden genomen.

**Afb. **

- Trechter naar boven uit het deksel nemen.
- Inzetstuk naar beneden uit het deksel drukken.

**Tip:** Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer.

Schakel de mixer enkele seconden in (stand **M**). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

**Recepten****Mayonaise**

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

**Basisrecept:**

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

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) mengen op stand **3**.
- Het apparaat op de hoogste stand schakelen, de olie in de trechter gieten en mixen tot de mayonaise emulgeert.

**Maximum hoeveelheid:** dubbele hoeveelheid van het basisrecept.

**Hete chocolade**

50–75 g gekoelde chocolade in blokform  
½ l hete melk  
slagroom en chocoladevlokken naar wens

- Blokchocolade in stukken (ca. 1 cm) snijden en volledig fijnmaken met de mixer op stand **7**.
- Apparaat uitschakelen en de melk via de trechter toevoegen. Ca. 30 seconden mixen op stand **7**.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.

**Bananen-ijs-shake**

2–3 bananen  
2–3 volle eetlepels vanille-ijs of citroenijs.  
2 pakje vanillesuiker  
½ l melk

- Bananen in stukken snijden en 5–10 seconden fijnmaken met de mixer.
- Nadat het apparaat tot stilstand is gekomen de melk en de ingrediënten toevoegen en ca. 1 minuut mixen tot een schuimende massa is ontstaan.

**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 ca. 1 minuut mixen op stand **7**.
- Eventueel samen met het ijs serveren.

**Sportcocktail**

2–3 sinaasappels  
1 citroen  
½–1 eetlepel suiker of honing  
¼ l appelsap  
¼ l mineraalwater, eventueel ijsblokjes

- Sinaasappels en citroen schillen, in stukken snijden.
- Ingrediënten (behalve appelsap en mineraalwater) ca. 30 seconden mixen op stand **4**.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort 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 pakje vanillesuiker  
2 eetlepels citroensap  
1 mespuntje gemalen kruidnagelen  
snufje 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 ca. 1 minuut mixen op stand **5**.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

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

### **Sportdrankje**

200 g honing (uit de koelkast)

5 g kaneel

200 g melk (uit de koelkast)

- Honing en kaneel in de mixer doen en op stand **M** mixen.
- Na 5 seconden de melk toevoegen en 3 seconden mixen.

### **Honing-broodbeleg**

50 g boter (uit de koelkast)

200 g honing (uit de koelkast)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 8 seconden mixen op stand **M**.

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM8.../MUMXL..

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Dette tilbehør er beregnet til at blande flydende hhv. halvfastede fødevarer, til at småhakke/hakke rå frugt og grønt og til at pure madvarer. Må ikke bruges til at bearbejde andre genstande hhv. substanser.

## ▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!

Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille!

Blenderen må kun anvendes, når den er helt samlet, og låget er sat på. Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

Benyt en børste for rengøring.

### Fare for forbrænding!

### Fare for skoldning!

Vær yderst forsigtig, når varme ingredienser forarbejdes.

### Fare for skoldning!

Ved bearbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

### Vigtigt!

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Tilbehør må kun bruges i den angivne arbejdsposition.

Apparatet tænder ikke, hvis drevbeskyttelseslåget til værktøj ikke er sat på og hvis blenderen ikke er helt påsat.

Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede 

- 1 Blenderholder med kniven
- 2 Blenderbeholder (glas)
- 3 Låg med påfyldningsåbning
- 4 Tragt

Billede 

Arbejdsposition

## Betjening

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

## Forberedelse

### *OBS!*

*Samle aldrig blenderen uden pakning på blenderholderen.*

Billede 

Samling af blender:

- Sæt blenderholderen med påsat pakning i blenderbeholderen på en sådan måde, at strengen befinder sig under pilmarkeringen.
- Fastgør blenderfoden ved at dreje den til højre indtil stop.

## Arbejde med blenderen

**Henvisning:** Blenderbeholderen består af meget temperaturbestandigt borsilikatglas, som gør det muligt også at forarbejde kogende varme ingredienser, uden at glasset går i stykker.



**Fare for forbrænding!  
Fare for skoldning!**

Vær yderst forsigtig, når varme ingredienser forarbejdes.

Ved bearbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.



### Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.

Vejledende værdier for apparater med 4-trins drejekontakt fremgår af følgende tabel:

7-trinnet: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinnet: 1.....2.....3.....4

### Billede D

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position 5.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Sæt blenderbægeret på (markering på greb skal være ud for markering på motorenhed) og drej det mod venstre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  - Maks. mængde flydende ingredienser = 1,75 liter;
  - Maks. mængde skummende eller varme væsker = 0,75 liter;
  - Optimal bearbejdningmængde faste ingredienser = 100 gram.
- Sæt låget på og drej det mod venstre indtil stop ind i blendergrebet. Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.



### Påfyldning af flere ingredienser (billede D-8)

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



### Vigtig henvisning

Ved bearbejdning af væsker/flydende ingredienser øges omdrejningstallet af apparatet langsomt og lidt ad gangen, så blenderindholdet ikke sprøjter ud.

### Efter arbejdet

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

**Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

## Rengøring og pleje



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt en børste for rengøring.

### OBS!

Blenderholderen må ikke sættes i opvaske-maskinen og må ikke blive liggende i vand.

- Rengør blenderholderen under rindende vand.
- Låg, tragt og blenderbeholder kan tåle opvaskemaskine.

### Bemærk:

Låget kan skilles ad til rengøring.

### Billede E

- Tag tragten opad ud af låget.
- Tryk indsatsen nedad ud af låget.

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



## Opskrifter

### Mayonnaise

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

#### Grundopskrift:

1 æg  
1 toppet tsk sennep  
1 spsk eddike eller citronsaft  
1 knivspids salt  
1 knivspids sukker  
200–250 ml olie  
Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 3 i et par sekunder.
- Stil apparatet på højeste trin, hæld olien gennem tragten og bland det hele i blenderen, til mayonnaisen emulgerer.

**Maks. mængde:** 2 x grundopskrift

### Varm chokolademælk

50–75 g kølet blokchokolade

½ l varm mælk

Piskefløde og revet chokolade efter ønske

- Skær blokchokoladen i stykker (ca. 1 cm) og finhak dem helt i blenderen på trin 7.
- Sluk for apparatet og tilsæt mælk gennem tragten. Bland det hele i blenderen i ca. 30 sekunder på trin 7.
- Hæld den varme chokolademælk i glas og servér med piskefløde og revet chokolade efter ønske.

### Banan-is-shake

2–3 bananer

2–3 toppede spsk vanilleis eller citronis

2 pakke vanillesukker

½ l mælk

- Skær bananerne i stykker og finhak dem i blenderen i 5–10 sekunder.
- Når apparatet står stille, tilsæt mælk og ingredienser og bland det hele i blenderen i ca. 1 minut, til massen skummer.

### 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 bland det hele i ca. 1 minut på trin 7.
- Serveres evt. sammen med is.

### Sportscocktail

2–3 appelsiner

1 citron

½–1 spsk sukker eller honning

¼ l æblesaft

¼ l mineralvand evt. isterninger

- Skræl appelsinerne og citroner, skær dem i stykker.
- Bland ingredienserne (undtagen æblesaft og mineralvand) i blenderen i ca. 30 sekunder på trin 4.
- Tilsæt æblesaften og mineralvandet.
- Bland det hele kort i blenderen, indtil drikken skummer.
- Hæld 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 pakke vanillesukker

2 spsk citronsaft

1 knivspids nelliker (pulver)

1 knivspids kanel (pulver)

8 blad husblas

- Kom husblasen i koldt vand og lad den trække i ca. 10 minutter.
- Opkog alle ingredienserne (undtagen husblas).
- Tryk vandet ud af husblasen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Bland de varme frugter og husblasen i blenderen i ca. 1 minut på trin 5.
- Kom den færdige rødgrød i små skål, som skal være skyllet i koldt vand, og stil dem koldt.

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

## Sportdrink

200 g honning (fra køleskabet)

5 g kanel

200 g mælk (fra køleskabet)

- Kom honning og kanel i blenderen og bland det hele på trin **M**.
- Tilsæt mælk efter 5 sekunder og bland det hele i 3 sekunder.

## Smørpålæg med honning

50 g smør (fra køleskabet)

200 g honning (fra køleskabet)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i blenderen i 8 sekunder på trin **M**.

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8.../MUMXL... . Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

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

## ▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring brukes en børste.

### Fare for forbrenning!

### Fare for skolding!

Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser.

### Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.

### Viktig!

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Apparatet blir ikke slått på uten påsatt beskyttelseslokk for verktøydrevet eller dersom mikseren ikke er fullstendig påsatt.

Ikke bruk mikseren når den er tom.

## En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

### Bilde

- 1 Mikserholder med kniv
- 2 Miksebeholder (glass)
- 3 Lokk med påfyllingsåpning
- 4 Trakt

### Bilde

Arbeidsposisjon

## Betjening

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

## Forberedning

### Obs!

*Mikseren må aldri settes sammen uten at pakningen er satt på mikserholderen.*

### Bilde

Sammensetting av mikseren:

- Sett mikserholderen med påsatt pakning inn i miksebeholderen, slik at streken befinner seg under pilmarkeringen.
- Fest mikserholderen ved å dreie den mot høyre inntil anslag.

## Arbeider med mikseren

**Henvising:** Miksebeholderen består av borsilikatglass som tåler meget høy temperatur og gir deg mulighet til å bearbeide også kokende varme ingredienser, uten av glasset sprekker.



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

*Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser.*

*Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,75 liter varm eller skummende væske.*



### Viktig henvising

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.

For apparater med 4-trinns dreiebryter kan retningsverdiene finnes i den følgende tabellen:

7-trinn: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinn: 1.....2.....3.....4

### Bilde

- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon 5.
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokket.
- Ta beskyttelseslokket av mikserdrevet.
- Sett på miksebegeret (markeringen på håndtaket ved markeringen basis-maskinen) og dreii mot klokken retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene.
  - Maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,75 liter;
  - Maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,75 liter;
  - Optimal mengde for bearbeiding av faste ingredienser = 100 gram.
- Sett på lokket og dreii det imot klokken retning og inn i mikserhåndtaket inntil anslag. Lokket må være smekket i.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.



## Påfylling av ingredienser (bilde )

- Slå av apparaten med dreiebryteren.
  - Ta av lokket og fyll på ingredienser
- eller**
- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen
- eller**
- fyll flytende ingredienser ned igjennom trakten.



### Viktig henvising

Ved bearbeiding av væsker/flytende ingredienser, må turtallet på apparatet langsomt forhøyes trinnvis, for å unngå at de spruter ut av apparatet.

### Etter arbeidet

- Slå av apparaten med dreiebryteren. Vent til kniven står stille.
- Trekk ut støpselet.
- Dreii mikseren i klokken retning og ta den av.
- Ta lokket av miksebegeret. Dreii lokket imot klokken retning og ta det av.

**Tips:** Rengjør mikseren helst straks etter bruk.

## Rengjøring og pleie



**Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

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

### Obs!

*Mikserholderen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin og må ikke bli liggende i vannet.*

- Rengjør mikserholderen kun under rennende vann.
- Lokk, trakt og miksebeholder kan rengjøres i oppvaskmaskin.

**Henvising:**

Lokket kan tas fra hverandre for rengjøring.

**Bilde** 

- Ta trekten ut ovenfra igjennom lokket.
- Trykk innsatsen nedover fra lokket.

**Tips:** Etter at bearbeiding av væsker, er det ofte tilstrekkelig å rengjøre mikseren uten å ta den av apparatet. Hell hertil litt vann med oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå på mikseren i noen få sekunder (trinn **M**). Hell vaskevannet av og skyll mikseren med rent vann.

**Oppskrifter****Majones**

**Henvising:** I mikseren kan du kun lage majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).

**Grunnopskrift:**

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

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

- Bland sammen ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn **3**.
- Still apparatet på det høyeste trinnet, fyll på oljen igjennom trekten og mikse så lenge inntil majonesen emulgerer.

**Største mengde:** dobbelt mengde av grunnopskriften.

**Varm sjokolade**

50–75 g kaldt kokesjokolade

½ l varm melk

Stivpisket kremfløte og sjokoladerasp alt etter ønske

- Skjær kokesjokoladen i stykker (ca. 1 cm) og kutt dem fullstendig i mikseren på trinn **7**.
- Slå av apparaten og tilsett melken igjennom trekten. Miks i ca. 30 sekunder på trinn **7**.
- Fyll den varme sjokoladen i glass og server den alt etter ønske med stivpisket kremfløte og med sjokoladerasp.

**Bananis-shake**

2–3 bananer

2–3 toppete ss vaniljeis eller sitronis

2 pakke vaniljesukker

½ l melk

- Skjær bananene i stykker og kutt dem i 5–10 sekunder i mikseren.
- Etter at apparatet er stoppet opp, tilsett melken og ingrediensene og miks i ca. 1 minutt, inntil massen skummer.

**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 dem i stykker.
- Fyll alle ingrediensene (unntatt isen) i mikseren og miks dem på trinn **7** i ca. 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.

**Sportscocktail**

2–3 appelsiner

1 sitron

½–1 ss sukker eller honning

¼ l eplesaft

¼ l mineralvann, evt. isbiter

- Skrell appelsiner og sitronen, skjær dem i stykker.
- Miks alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) i ca. 30 sekunder på trinn **4**.
- Tilsett eplesaften og mineralvannet.
- Miks det hele kort inntil drikken skummer.
- Hell cocktailen i glass og server etter ønske med isbiter.

**Rødgrøt**

400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)

100 ml kirsebærsaft

100 ml rødvin

80 g sukker

1 pakke vaniljesukker

2 ss sitrønsaft

1 knivsodd nellik (malt)

1 klype kanel (malt)

8 blad gelatin

- La gelatinen mykes opp i kaldt vann ca. i 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Trykk ut gelatinen og la den smelte i mikrobølgen, ikke koke.
- Miks de varme fruktene og gelatinen på trinn **5** i ca. 1 minutt.
- Fyll grøten i kaldt skyllete skåler og still dem på et kaldt sted.

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

## Sportsdrink

200 g honning (fra kjøleskapet)

5 g kanel

200 g melk (fra kjøleskapet)

- Fyll honning og kanel i mikseren og miks det sammen på trinn **M**.
- Tilsett melken etter 5 sekunder og miks det hele i 3 sekunder.

## Honning pålegg

50 g smør (fra kjøleskapet)

200 g honning (fra kjøleskapet)

- Del opp smøret i små biter og fyll dem i mikseren.
- Tilsett honningen og miks i 8 sekunder på trinn **M**.

## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM8.../MUMXL... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.

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

## ▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

### Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Mixern får endast användas när den är helt ihopmonterad och har locket på. Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna.

Använd en borste för rengöring.

### Risk för brännskada!

### Risk för skållskador!

Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser.

### Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,75 liter het eller skummande vätska.

### Viktigt!

Använd tillbehöret endast när det är helt ihopmonterat.

Använd tillbehöret endast i det anvisade arbetsläget.

Apparaten går inte att starta förrän skyddslocket sitter över drivuttaget för verktyg och när mixern inte är helt påsatt.

Starta aldrig en tom mixer.

## Översikt bilden

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 Mixerhållare med kniv
- 2 Mixerbehållare (glas)
- 3 Lock med påfyllningsöppning
- 4 Tratt

Bild 

Arbetsläge

## Användning

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

## Förberedelser

### Var försiktig!

*Mixern få aldrig sättas ihop utan tätning på mixerhållaren.*

Bild 

Sätta ihop mixern:

- Sätt in mixerhållaren med påsatt tätning på så vis i mixerbehållaren, att strecket befinner sig under pilmarkeringen.
- Fäst sedan mixerhållaren genom att vrida den åt höger till stoppet.

## Använda mixern

**Observera:** Mixerbehållaren består av värmebeständigt borsilikatglas och gör det möjligt för dig, att även bearbeta kokheta ingredienser utan att glaset spricker.



**Risk för brännskada!  
Risk för skållskador!**

*Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser.*

*När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket.*

*Fyll på maximalt 0,75 liter het eller skummande vätska.*



### Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen framgår riktvärdena av följande tabell:

7 lägen: 1...2...3...4...5...6...7

4 lägen: 1.....2.....3.....4

### Bild

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 5.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Lossa skyddslocket från drivuttaget för mixern.
- Sätt på mixerbägaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
  - Max mängd flytande ingredienser = 1,75 liter;
  - Max mängd skummande eller heta vätskor = 0,75 liter;
  - Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 100 gram.
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget till stoppet. Locket måste sitta fast.
- Vrid strömvredet till önskat läge.

### Fylla på med mera ingredienser (bild -8)

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



### Viktig anvisning

Öka apparatens varvtal långsamt och stegvis när du bearbetar vätskor/flytande ingredienser för att förhindra stänk av det som bearbetas.

### Efter arbetet

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

**Tips:** Rengör helst mixern genast efter användning.

## Rengöring och skötsel



**Risk för skada pga vassa knivar!**

*Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.*

### Var försiktig!

*Mixerhållaren får inte rengöras i diskmaskin och den får inte läggas i blöt.*

- Rengör mixerhållaren under rinnande vatten.
- Lock, tratt och mixerbehållare kan rengöras i diskmaskin.

### Obs!

Locket kan tas isär för rengöring.

### Bild

- Tryck tratten uppåt och ta ut den ur locket.
- Tryck insatsen nedåt ur locket.



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

## Recept

### Majonnäs

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

#### Grundrecept:

1 ägg  
1 rågad tsk senap  
1 msk vinäger eller citronsaft  
1 krm salt  
1 krm socker  
200–250 ml olja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Blanda några sekunder ingredienserna (utom oljan) i läge **3**.
- Öka till högsta läget, håll oljan genom tratten och fortsätt mixa tills majonnäsen emulgerar.

**Maximal mängd:** 2 ggr grundreceptet

### Varm choklad

50–75 g kall blockchoklad  
½ l het mjölk

Vispgräddes och chokladrasp enligt önskemål

- Skär blockchokladen i bitar (ca. 1 cm) och finfördela i mixern fullständigt i läge **7**.
- Stäng av apparaten och tillsätt mjölken genom tratten. Mixa ca 30 sekunder i läge **7**.
- Håll upp den heta chokladen på glas och servera enligt önskemål med vispad gräddes och chokladrasp.

### Shake på banan och glass

2–3 bananer  
2–3 rågade msk vaniljglass eller citronglass  
2 pkt vaniljsocker  
½ l mjölk

- Skär bananerna i bitar och finfördela dem i mixern 5–10 sekunder.
- När apparaten står stilla tillsätt mjölken och övriga ingredienser och mixa ca 1 minut tills massan skummar.

### Fruktbägare

250 g frukt (t.ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)  
50–100 g socker  
500 ml kallt vatten  
Is enligt önskemål

- Skala frukterna och skär dem i bitar.
- Lägg alla ingredienser (utom isen) i mixern och mixa ca 1 minut i läge **7**.
- Servera ev. med isen.

### Sportcocktail

2–3 apelsiner  
1 citron  
½–1 msk socker eller honung  
¼ l äppeljuice  
¼ l mineralvatten ev. isbitar

- Skala apelsinerna och citronen, skär dem i bitar.
- Mixa ingredienserna (utom äppeljuice och mineralvatten) ca 30 sekunder i läge **4**.
- Tillsätt äppeljuice och mineralvatten.
- Mixa kort tills drycken blivit skummig.
- Håll upp cocktailen på glas och servera enligt önskemål med isbitar.

### Saftpudding

400 g frukt (urkärnade körsbär, hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär)  
100 ml körsbärssaft  
100 ml rödvin  
80 g socker  
1 pkt vaniljsocker  
2 msk citronsaft  
1 krm nejlikor (malda)  
1 krm kanel (mald)

- 8 gelatinblad
- Blötlägg gelatinet ca 10 minuter i kallt vatten.
- Koka upp ingredienserna (utom gelatinet).
- Krama vattnet ur gelatinet och smält det i mikrovågsugn, koka inte.
- Mixa de varma frukterna och gelatinet ca 1 minut i läge **5**.
- Håll upp saftpudding i små skålar sköljda i kallt vatten och ställ dem kallt.

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

## Sportdryck

200 g honung (kylskåpskall)

5 g kanel

200 g mjölk (kylskåpskall)

- Häll honung och kanel i mixern och mixa i läge **M**.
- Tillsätt mjölken efter 5 sekunder och mixa i 3 sekunder.

## Honungspålägg

50 g smör (kylskåpskall)

200 g honung (kylskåpskall)

- Dela smöret i små bitar och lägg in i mixern.
- Tillsätt honung och banda i läge **M** under 8 sekunder.

## Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM8.../MUMXL.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

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

### Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

#### **Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat kiinnitettyinä ja kansi on paikallaan.

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa.

#### **Palovamman vaara!**

Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia.

#### **Palovamman vaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.

#### **Tärkeää!**

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Varusteiden käyttöliitännän suojakannen tulee olla paikallaan ja tehosekoittimen kannen kunnolla kiinni, muutoin laite ei käynnisty.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

1 Tehosekoittimen alusta ja terä

2 Kulho (lasia)

3 Kansi, jossa on täyttöaukko

4 Suppilo

Kuva 

Käyttöasento

## Käyttö

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

### Esivalmistelut

*Huom.!*

*Älä kokoa tehosekoitinta, jos sen alustassa ei ole tiivistettä.*

Kuva 

Tehosekoittimen kokoaminen:

- Aseta tehosekoittimen alusta, johon on kiinnitetty tiiviste, kulhoon niin että viiva on nuolimerkin alapuolella.
- Kiinnitä tehosekoittimen alusta kääntämällä sitä oikealle vasteeseen asti.

## Tehosekoittimen käyttö

**Huomautus:** Kulho on valmistettu keraamisesta lasista (borosilikaattilasi), joka kestää erityisen hyvin kuumuutta. Näin voit käsitellä myös kiehuvan kuumia aineksia, ilman että lasi särkyi.



### **Palovamman vaara!**

*Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia.*

*Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,75 litraa.*



### **Tärkeä ohje**

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.

Kun laitteessa on 4-asentoinen valitsin, voit katsoa viitearvot seuraavasta taulukosta:

7-asentoinen: 1...2...3...4...5...6...7

4-asentoinen: 1.....2.....3.....4

### **Kuva**

- Paina avaamisnappia ja aseta monitoimivarsi asentoon **5**.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  - Maksimimäärä nesteitä = 1,75 litraa;
  - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,75 litraa;
  - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi paikalleen ja käännä vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa. Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

### **Ainesten lisääminen (kuva -8)**

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



### **Tärkeä ohje**

Kun käsittelet nesteitä tai nestemäisiä aineksia, lisää koneen tehoa vähitellen. Näin välttyt roiskumiselta.

### **Käytön jälkeen**

- Pysäytä kone valitsimesta. Odota, kunnes terä on pysähtynyt.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.
- Ota kansi pois kulhosta. Käännä kantta vastapäivään ja poista.

**Ohje:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

## **Puhdistus**



### **Varo terävää terää – loukkaantumisaava!**

*Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.*

### **Huom.!**

*Älä pese tehosekoittimen alustaa astianpesukoneessa tai jätä liikoamaan veteen.*

- Pese tehosekoittimen alusta juoksevan veden alla.
- Kannen, suppilon ja kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

### **Ohje:**

Voit purkaa kannen osiin puhdistamista varten.

### **Kuva**

- Nosta suppilo pois kannesta.
- Työnnä kannen sisäosa irti kannesta.

**Vinkki:** Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä koneesta.

Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

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

## Ruokaohjeet

### Majoneesi

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

#### Perusohje:

1 muna

1 tl sinappia

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

200–250 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella **3**.
- Kytke kone maksimi teholle, kaada öljyä hitaasti suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu.

**Maksimimäärä:** kaksi kertaa perusohje

### Kuuma suklaajuoma

50–75 g taloussuklaata

½ l kuumaa maitoa

vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa

- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa nopeudella **7**.
- Katkaise virta laitteesta ja lisää joukkoon maito suppilon läpi. Sekoita noin 30 sekuntia nopeudella **7**.
- Annostele kuuma suklaa lasiin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.

### Banaanipirtelö

2–3 banaania

2–3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä

2 tl vaniljasokeria

½ l maitoa

- Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa 5–10 sekuntia.
- Kun kone on pysähtynyt, kaada kulhoon maito ja muut ainekset ja sekoita kuohkeaksi noin minuutin ajan.

### Marjainen hedelmähyve

250 g marjoja/hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena)

50–100 g sokeria

5 dl kylmää vettä

jäätelöä haluttaessa

- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Lisää kaikki ainekset (paitsi jäätelö) tehosekoittimeen ja sekoita nopeudella **7** noin minuutin ajan.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.

### Urheilijan sportti-cocktail

2–3 appelsiinia

1 sitruuna

½–1 rkl sokeria tai hunajaa

¼ l omenamehua

¼ l kivennäisvettä, mahd. jääpaloja

- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruuna.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi omenamehua ja kivennäisvettä) nopeudella **4** noin 30 sekuntia.
- Lisää omenamehua ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa, kunnes juoma vaahtoa.
- Annostele juoma lasiin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.

### Marjakiisseli

400 g marjoja (kivettömiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

1 dl kirsikkamehua

1 dl punaviiniä

80 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

riipaus neilikkaa (jauhettua)

riipaus kanelia (jauhettua)

8 liivatelehteä

- 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 **5** noin minuutin ajan.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelujoihin ja vie kylmään.

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

## Urheilujuoma

200 g hunajaa (jääkaapista)

5 g kanelia

200 g maitoa (jääkaapista)

- Laita hunaja ja kaneli tehosekoittimeen ja sekoita maksimi nopeudella (asento **M**).
- Lisää maito 5 sekunnin kuluttua ja sekoita 3 sekunnin ajan.

## Hunajalevite

50 g voita (jääkaapista)

200 g hunajaa (jääkaapista)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunaja ja sekoita 8 sekuntia nopeudella **M**.

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM8.../MUMXL... . Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina.

El presente accesorio es adecuado para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, así como para triturar y picar fruta y hortalizas crudas y hacer purés. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

## ▲ Advertencias de seguridad para este aparato

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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

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

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

**¡Peligro de quemadura!**

¡Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes!

**¡Peligro de quemadura!**

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

Llenar como máximo 0,75 litros de líquido caliente en la batidora.

**¡Importante!**

Usar los accesorios solo estando completamente armados.

Usar los accesorios solo en las posiciones de trabajo descritas en las presentes instrucciones. El aparato no se conecta si la tapa protectora del accionamiento no está colocada y la jarra no está correctamente montada en el soporte. No hacer funcionar la batidora en vacío.

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

- 1 Soporte de la batidora con cuchillas
- 2 Jarra (de cristal)
- 3 Tapa con boca de llenado
- 4 Embudo

Fig. 

Posición de trabajo

## Usar el aparato

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

## Preparativos

**¡Atención!**

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

**Fig. 8**

Armar la batidora:

- Colocar el soporte de la batidora con la junta montada de tal modo en la jarra batidora que la raya se encuentre debajo de la marcha en forma de flecha.
- Fijar el soporte a la jarra girándolo hacia la derecha hasta el tope.

**Trabajar con la jarra batidora**

**Advertencia:** La jarra de la batidora está fabricada en vidrio de silicato de boro de gran resistencia a las altas temperaturas, por lo que se pueden elaborar en la misma ingredientes en ebullición sin que el vidrio salte.

**¡Peligro de quemadura!**

*¡Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes!*

*Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,75 litros de líquido caliente en la batidora.*


**Advertencia importante**

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que se facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de 4 posiciones, los valores orientativos se pueden tomar de la siguiente tabla:

7 escalones: 1...2...3...4...5...6...7  
4 escalones: 1.....2.....3.....4

**Fig. 9**

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 5. 
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar la jarra batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla hacia izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
  - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 1,75 litros
  - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,75 litros;
  - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. La tapa tiene que estar enclavada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

**Agregar o reponer ingredientes (Fig. 10-8)**

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

**Advertencia importante**

Al elaborar líquidos o alimentos líquidos, elevar la velocidad de trabajo del aparato sólo paulatinamente, a fin de evitar que se produzcan salpicaduras.

**Tras concluir el trabajo**

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

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



## Cuidados y limpieza



**¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

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

### ¡Atención!

*No lavar el soporte de la batidora en el lavavajillas. No dejarlo tampoco sumergido en el agua.*

- Lavar el soporte bajo el chorro de agua del grifo.
- La tapa, el embudo y la jarra batidora se pueden lavar en el lavavajillas.

### Advertencia:

La tapa de puede desarmar para su lavado.

### Fig. 13

- Extraer el embudo de la tapa empujándolo hacia arriba.
- Extraer el accesorio interior de la tapa empujándolo hacia abajo.

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

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

## Recetas

### Mayonesa

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

#### Receta básica:

- 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 **3**.

- Colocar el mando selector en la posición de máxima velocidad de trabajo, verter el aceite a través del embudo y batir hasta que la mezcla emulsione.

**Máxima cantidad admisible:** 2 veces la receta básica

### Batido de chocolate

50–75 gramos de chocolate para repostería refrigerado

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 **7**. Triturar el chocolate completamente.
- Poner el zumo, los albaricoques y los cubitos de hielo en la batidora; batir durante 30 segundos en la posición de trabajo **7**.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

### Batido de plátano

2–3 plátanos

2–3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón

2 sobrecito de azúcar de vainilla

500 ml de leche

- Cortar los plátanos en trozos y picarlos en la batidora durante 5–10 minutos.
- Tras pararse el aparato, agregar la leche y los ingredientes. Batir durante aproximadamente un minuto hasta formar una masa esponjosa.

### Copa de frutas

250 gramos de frutas (por ejemplo fresas, plátano, naranja, manzana)

50–100 gramos 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 **7** durante aproximadamente un minuto.
- Servirse conjuntamente con el helado, si se desea.

## Cóctel para deportistas

2–3 naranjas

1 limón

½–1 cucharada sopera de azúcar o miel

¼ litro de jugo de manzana

¼ l de agua mineral, cubitos de hielo en caso de desearlo

- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlos en trozos.
- Batir todos los ingredientes, excepto el jugo de manzana y el agua mineral, en la posición de trabajo **4** durante aproximadamente un minuto.
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Batir brevemente hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desearlo.

## Jalea de frutas roja

400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)

100 ml de jugo de guindas

100 ml vino tinto

80 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

2 cucharada sopera 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. diez 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 **5** durante aproximadamente un 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.

## Batidos

200 g de miel (del frigorífico)

5 g de canela

200 g de leche (del frigorífico)

- Poner la miel y la canela en la batidora; batir en la posición **M**.
- Añadir la leche al cabo de 5 segundos y batir todo durante 3 segundos.

## Crema de miel para untar en el pan

50 g de mantequilla (del frigorífico)

200 g de miel (del frigorífico)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 8 segundos en la posición **M**.

## Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM8.../MUMXL.. . Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha. Este acessório serve para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes e para passar alimentos cozinhados. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

## ▲ Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada. Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.

### Perigo de queimaduras!

Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes.

### Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

### Importante!

Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado. Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada. O aparelho não liga sem a tampa de protecção do accionamento da ferramenta colocada e se o misturador não estiver completamente montado. Não utilizar o misturador vazio.

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

- 1 Suporte do misturador com lâmina
- 2 Copo do misturador (vidro)
- 3 Tampa com abertura de enchimento
- 4 Funil

Fig. 

Posição de trabalho

## Utilização do aparelho

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

## Preparação

### Atenção!

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

Fig. 

Montar o misturador:

- Colocar no copo misturador o suporte do misturador com o vedante aplicado, de modo que o traço fique por baixo da seta.
- Fixar o suporte do misturador, rodando-o para a direita até ao batente.

## Trabalhar com o misturador

**Indicação:** O copo do misturador é de vidro bissilicato resistente contra temperaturas muito elevadas e permite-lhe preparar também ingredientes a ferver sem que o vidro quebra.



**Perigo de queimaduras!  
Perigo de queimaduras!**

*Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes.*

*Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa.*

*Introduzir o máximo de 0,75 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.*




### Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector rotativo de 4 níveis, pode-se consultar os valores de referência na seguinte tabela:

Com 7 níveis: 1...2...3...4...5...6...7

Com 4 níveis: 1.....2.....3.....4

### Fig. D

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço multifunções na posição 5. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.
  - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 1,75 litros;
  - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,75 litros;
  - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 100 gramas.

- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

### Adicionar os ingredientes (Fig. D-8)

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

#### ou

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

#### ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.



### Indicação importante!

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

### Depois do trabalho

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

**Sugestão:** Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

## Limpeza e manutenção



**Perigo de ferimentos  
devido à lâmina afiada!**

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

**Atenção!**

*Não lavar o suporte do misturador na máquina de lavar loiça, nem o deixar mergulhado em água.*

- Lavar o suporte do misturador sob água corrente.
- A tampa, o funil e o copo misturador podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**Indicação:**

A tampa pode ser desmanchada para limpeza.

**Fig. 13**

- Retirar o funil da tampa, deslocando-o para cima.
- Deslocar a guarnição para baixo, pressionando-a para fora da tampa.

**Sugestão:** Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina.

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

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

**Receitas****Maionese**

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

**Receita base:**

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 **3**.
- Ligar o aparelho para a fase de rotação mais elevada, deitar lentamente o óleo através do funil e misturar até a maionese emulsionar.

**Quantidade máxima:** O dobro da receita base.

**Chocolate quente**

50–75 g de chocolate frio em barra

½ l de leite quente

Natas batidas e raspa de chocolate a gosto

- Cortar o bloco de chocolate em pedaços (ca. 1 cm) e triturar completamente na fase **7** do misturador.
- Desligar o aparelho e adicionar o leite através do funil. Misturar durante cerca de 30 segundos na fase **7**.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.

**Batido de gelado de banana**

2–3 bananas

2–3 colheres de sopa de gelado de baunilha ou de limão

2 pacotinho de açúcar baunilhado

½ l de leite

- Cortar as bananas em pedaços e triturar no misturador durante 5–10 segundos.
- Depois do aparelho estar completamente parado, adicionar o leite e os ingredientes e misturar durante ca. de 1 minuto, até a massa criar espuma.

**Taça de fruta**

250 g de fruta (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 (excepto o gelo) no misturador e misturar na fase **7** durante ca. de 1 minuto.
- Eventualmente, servir juntamente com o gelo

**Cocktail para desportistas**

2–3 laranjas

1 limão

½–1 colher de sopa de açúcar ou de mel

¼ l de sumo de maçã

de ¼ l de água mineral, eventualmente cubos de gelo

- Descascar as laranjas e os limões e cortar em pedaços.
- Misturar os ingredientes (excepto o sumo de maçã e a água mineral) durante ca. de 30 segundos na fase **4**.

- Adicionar o sumo de maçã e a água mineral.
- Misturar durante algum tempo 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 desencaroçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)

100 ml de sumo de ginja

100 ml de vinho tinto

80 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

2 colheres de sopa de sumo de limão

1 pitada de cravinho moído

1 pitada de canela

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 **5** 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.

### Bebida desportiva

200 g de mel (refrigerado)

5 g de canela

200 g de leite (refrigerado)

- Deitar o mel e a canela no misturador e misturar na fase **M**.
- Passados 5 segundos, adicionar o leite e misturar durante mais 3 segundos.

### Preparado de mel para barrar pão

50 g de manteiga (refrigerado)

200 g de mel (refrigerado)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 8 segundos no copo misturador na fase **M**.

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8.../MUMXL... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής. Το παρόν εξάρτημα είναι για την ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ημίρευστων τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών και για την πολτοποίηση φαγητών. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

## ⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση και με τοποθετημένο το καπάκι. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

### Κίνδυνος ζεματίσματος!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών.

### Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,75 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

### Σημαντικό!

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Λειτουργείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας. Χωρίς το τοποθετημένο καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου και με ανελλιπώς τοποθετημένο μίξερ η συσκευή δεν ενεργοποιείται. Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

- 1 Φορέας μίξερ με μαχαίρι
- 2 Δοχείο μίξερ (γυαλί)
- 3 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
- 4 Χωνί

Εικόνα 

Θέση εργασίας

## Χειρισμός

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

## Προετοιμασία

### Προσοχή!

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

**Εικόνα 8**

Συναρμολόγηση του μίξερ:

- Τοποθετήστε τον φορέα του μίξερ με τοποθετημένη την τσιμουχά στο δοχείο μίξερ έτσι, ώστε η γραμμή να βρίσκεται κάτω από το σημάδι του βέλους.
- Στερεώστε τον φορέα του μίξερ, στρέφοντάς τον προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.

**Εργασία με το μίξερ**

**Υπόδειξη:** Το ποτήρι μίξερ αποτελείται από εξαιρετικά ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες βοριοπιριτικό γυαλί και σας επιτρέπει να επεξεργάζεστε επίσης υλικά σε θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να σπάσει το γυαλί.



**Κίνδυνος ζεματισματος!  
Κίνδυνος ζεματισματος!**

*Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών.*

*Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.*

*Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,75 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.*

**Σημαντική υπόδειξη**

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.

Για συσκευές με περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων μπορείτε να ανατρέξετε για τις ενδεικτικές τιμές στον επόμενο πίνακα:

7 βαθμίδων: 1...2...3...4...5...6...7

4 βαθμίδων: 1.....2.....3.....4

**Εικόνα 9**

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 5.
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.



- Ρίχνετε τα υλικά.
  - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 1,75 λίτρα
  - Μέγιστη ποσότητα αφριζόντων και καυτών υγρών = 0,75 λίτρα
  - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ. Το καπάκι πρέπει να έχει κουμπώσει.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

**Συμπλήρωση υλικών (Εικόνα 9-8)**

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

ή

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

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

**Σημαντική υπόδειξη**

Κατά την επεξεργασία υγρών/υγρών υλικών αυξάνετε αργά βαθμηδόν τον αριθμό στροφών της συσκευής, ώστε να αποφύγετε πιτσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα υγρά.

**Μετά την εργασία**

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

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



## Καθαρισμός και φροντίδα



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

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

### Προσοχή!

*Ο φορέας του μίξερ δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων ούτε επιτρέπεται να μείνει μέσα σε νερό.*

- Καθαρίζετε τον φορέα του μίξερ κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το καπάκι, το χωνί και το δοχείο μίξερ μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

### Υπόδειξη:

Το καπάκι μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

### Εικόνα

- Πάρτε το χωνί προς τα πάνω έξω από το καπάκι.
- Πιέστε το ένθετο προς τα κάτω έξω από το καπάκι.

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

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

## Συνταγές

### Μαγιονέζα

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

#### Βασική συνταγή:

1 αβγό

1 κ.τ. μουστάρδα

1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

200–250 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **3**.
- Ρυθμίστε τη συσκευή στην υψηλότερη βαθμίδα, χύστε το λάδι μέσα από το χωνί και αναμίξτε, μέχρι να γαλακτοματοποιηθεί η μαγιονέζα.

**Μέγιστη ποσότητα:** δύο φορές τη βασική συνταγή

### Καυτό ρόφημα σοκολάτας

50–75 g παγωμένη σοκολάτα (μπλοκ)

½ l ζεστό γάλα

Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση

- Κόψτε την σοκολάτα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και τρίψτε την κατόπιν πλήρως στο μίξερ στη βαθμίδα **7**.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ρίξτε το γάλα από τον χωνί. Αναμίξτε περ. 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **7**.
- Μοιράζετε την καυτή σοκολάτα σε ποτήρια και τη σερβίρετε κατά προτίμηση με σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

### Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό

2–3 μπανάνες

2–3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι

2 φακ. βανίλια

½ l γάλα

- Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια και λιώστε αυτές στο μίξερ 5–10 δευτερόλεπτα.
- Μετά την ακινητοποίηση της συσκευής προσθέστε το γάλα και τα υλικά και ανακατέψτε επί περ. 1 λεπτό, μέχρι να είναι το μίγμα αφρώδες.

### Φρουτόκρεμα με παγωτό

250 g φρούτα (π. χ. φράουλες, μπανάνες, πορτοκάλια, μήλα)

50–100 g ζάχαρη

500 ml κρύο νερό

Παγωτό κατά προτίμηση

- Καθαρίζετε τα φρούτα και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός του πάγου) μέσα στο μίξερ και αναμίξτε τα στη βαθμίδα **7** επί περ. 1 λεπτό.
- Σερβίρετε ενδεχομένως μαζί με το παγωτό.

## Κοκτέιλ αθλητών

2–3 πορτοκάλια

1 λεμόνι

½–1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι

¼ l χυμός μήλου

¼ l μεταλλικό νερό ενδεχ. παγάκια

- Καθαρίστε τα πορτοκάλια και το λεμόνι, κόψτε τα σε κομμάτια.
- Αναμίξτε τα υλικά (εκτός από τον χυμό μήλου και το μεταλλικό νερό) επί περ. δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.
- Προσθέτετε τον χυμό μήλου και το νερό.
- Θέτετε το μίξερ για λίγο στη στιγμιαία λειτουργία, μέχρι να αφρίσει το ποτό.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετε κατά προτίμηση με παγάκια.

## Ζελέ με κόκκινα φρούτα

400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)

100 ml βυσσινάδα

100 ml κόκκινο κρασί

80 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

2 κ.σ. χυμός λεμονιού

1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)

1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)

8 φύλλα ζελατίνη

- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.
- Αναμίξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη στη βαθμίδα 5 επί 1 λεπτό περίπου.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

**Συμβουλή:** Ο ζελέ με κόκκινα φρούτα μπορεί να σερβιριστεί με σαντιγί ή με σάλτσα βανίλιας.

## Ρόφημα για αθλητές

200 g μέλι (από το ψυγείο)

5 g κανέλα

200 g γάλα (από το ψυγείο)

- Βάζετε το μέλι και την κανέλα μέσα στο μίξερ και αναμιγνύετε στη βαθμίδα M.
- Μετά από 5 δευτερόλεπτα προσθέτετε το γάλα και αναμιγνύετε επί 3 δευτερόλεπτα.

## Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

50 g βούτυρο (από το ψυγείο)

200 g μέλι (από το ψυγείο)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 8 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM8.../MUMXL.. için tasarlanmıştır. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

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

## ⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

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

Mikseri sadece tamamen monte edilmiş durumda ve kapağı takılmış halde çalıştırınız. Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### Yanma tehlikesi!

#### Haşlanma tehlikesi!

Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz.

#### Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,75 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### Önemli!

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Aksesuarları sadece bildirilmiş çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Alet tahriği koruyucu kapağı takılı olmadan ve mikser komple toplanmamış şekilde takıldığında, cihaz devreye girmez.

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### Resim A

- 1 Bıçaklı mikser mesnedi
- 2 Mikser kabı (cam)
- 3 Takviye delikli kapak
- 4 Huni

### Resim B

Çalışma pozisyonu

## Cihazın kullanılması

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

### Hazırlanması

#### Dikkat!

*Mikseri kesinlikle mikser mesnedinde conta olmadan monte etmeyiniz.*

### Resim C

Mikserin parçalarının monte edilmesi:

- Mikser mesnedini takılmış conta ile birlikte mikser kabına öyle yerleştiriniz ki, ilgili çizgi ok işaretinin altında olsun.
- Mikser mesnedini sağa doğru sonuna kadar çevirerek sabitleyiniz.

## Mikser ile çalışılması

**Bilgi:** Mikser kabı, ısıya karşı aşırı dayanıklı borsilikat camdan ibarettir ve cam çatlamadan, kaynar sıcaklıkta malzemeleri işlemenizi de mümkün kılar.



### **Yanma tehlikesi!** **Haşlanma tehlikesi!**

*Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz.*

*Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,75 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.*




### **Önemli not**

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli kılavuz değerler için müteakip tabloya bakınız:

7 kademeli: 1...2...3...4...5...6...7  
4 kademeli: 1.....2.....3.....4

### **Resim 8**

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **5** konumuna alınız. 
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (kulp üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
  - Azami sıvı malzeme miktarı = 1,75 litre;
  - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,75 litre;
  - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 100 gram.
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız. Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

### **Malzeme ilave edilmesi (Resim 8-8)**

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

#### **veya**

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

#### **veya**

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.



### **Önemli not**

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

### **İşiniz sona erdikten sonra**

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

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

## **Cihazın temizlenmesi ve bakımı**



### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.*

### **Dikkat!**

*Mikser mesnedini bulaşık makinesinde yıkamayınız ve suyun içinde bırakmayınız.*

- Mikser mesnedini musluktan akan su altında temizleyiniz.
- Kapak, huni ve mikser kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### **Bilgi:**

Kapak, yıkanıp temizlenmek için parçalarına bölünebilir.

### **Resim 8**

- Huniyi yukarı doğru kapaktan çıkarınız.
- Parçayı aşağı doğru kapaktan dışarı bastırınız.

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

Bunun için, ana cihaza takılı olan miksera biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademeye M). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

## Tarifler

### Mayonez

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

#### Temel tarif:

1 yumurta  
1 dolu kahve kaşığı hardal  
1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu  
1 tutam tuz  
1 tutam şeker  
200–250 ml sıvı yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (sıvı yağ hariç) bir kaç saniye **3** kademesinde karıştırınız.
- Cihazı en yüksek kademeye alınız, yağı huniden içeri dökünüz ve mayonez emülsiyonlaşınca kadar karıştırınız.

**Azami miktar:** Temel tarifin 2 misli

### Çikolatalı sıcak süt

50–70 g soğutulmuş kalıp çikolata  
½ lt. sıcak süt

İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları

- Blok çikolatayı taneler (yakl. 1 cm) şeklinde kesin ve mikserin içinde **7** kademesinde tamamen doğrayınız.
- Cihazı kapatınız ve huni üzerinden sütü ilave ediniz. Yakl. 30 saniye boyunca **7** kademesinde karıştırınız.
- Çikolatalı sıcak sütü bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.

### Vanilyalı muzlu süt

2–3 muz  
2–3 dolu çorba kaşığı vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma  
2 paket vanilya şekeri  
½ lt. süt

- Muzları parçalar halinde kesin ve mikserin içinde 5–10 saniye doğrayınız.
- Cihaz durduktan sonra, süt ve diğer malzemeleri ilave ediniz ve malzeme kütlesi köpüklü bir kıvama gelinceye kadar, yakl. 1 dakika 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) miksera doldurunuz ve **7** kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.

### Sporcu kokteyli

2–3 portakal  
1 limon  
½–1 çorba kaşığı şeker veya bal  
0,25 l elma suyu

- Portakalları ve limonu soyunuz, parçalar şeklinde kesin.
- Malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) **4** kademesinde yakl. 30 saniye karıştırınız.
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri kısaca 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 vanilya şekeri  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)  
1 tutam tarçın (öğütülmüş)  
8 tabaka jelatin
- Jelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.

- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalga fırında eritiniz; kaynatmayınız!
- Sıcak meyveleri ve jelatini **5** kademesinde yakl. 1 dakika karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

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

### **Spor için içecekler**

200 g bal (buzdolabından)

5 g tarçın

200 g süt (buzdolabından)

- Balı ve tarçını miksera koyunuz ve **M** kademesinde karıştırınız.
- 5 saniye sonra sütü ilave ediniz ve 3 saniye daha karıştırınız.

### **Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı**

50 g tereyağı (buzdolabından)

200 g bal (buzdolabından)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve miksera doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 8 saniye **M** kademesinde karıştırınız.

## Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM8.../MUMXL... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego. To wyposażenie jest przeznaczone do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw oraz do wytwarzania potraw puree. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

### ▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

#### Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!

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

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników.

#### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,75 litra gorących lub pniących się płynów.

#### Ważne!

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane. Wyposażenie eksploatować tylko w przedstawionych pozycjach roboczych. Urządzenie nie włączy się. Bez nałożonej pokrywy ochronnej napędu przystawki i przy niedokładnie nałożonym mikserze.

Nie włączać pustego miksera.

### Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

#### Rysunek

- 1 Podstawa miksera z nożami
- 2 Dzbaneł miksera (szkło)
- 3 Pokrywa z otworem do napełniania
- 4 Lejek

#### Rysunek

Pozycja robocza

### Obsługa

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

### Przygotowanie

#### Uwaga!

*Nie wolno nigdy montować miksera bez uszczelki na podstawie.*

**Rysunek 6**

Montaż miksera:

- Podstawę miksera z założoną uszczelką włożyć do pojemnika miksera tak, żeby kreska znajdowała się pod strzałką.
- Zamocować podstawę miksera poprzez obrót w prawo, aż do oporu.

**Praca z mikserem**

**Wskazówka:** Pojemnik miksera jest wykonany ze szkła borokrzemowego odznaczającego się najwyższą odpornością termiczną, co umożliwi przetwarzanie również niemal wrzących składników bez wywołania uszkodzeń szkła.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

*Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników. Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,75 litra gorących lub pieniających się płynów.*

**Ważna wskazówka**

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym.

Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym podano wartości orientacyjne w poniższej tabeli:

7-stopniowy przełącznik:

1...2...3...4...5...6...7

4-stopniowy przełącznik:

1.....2.....3.....4

**Rysunek 7**

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji **5**.
- Osłonic nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na uchwycie na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



- Włożyć składniki.
  - Maksymalna ilość płynnych składników = 1,75 litra;
  - Maksymalna ilość pieniających się lub gorących płynów = 0,75 litra;
  - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera. Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.

**Dodawanie składników (Rysunek 8-8)**

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

**Ważna wskazówka**

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

**Po pracy**

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

**Wskazówka:** Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.



## Czyszczenie i pielęgnacja



### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

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

#### **Uwaga!**

Podstawy miksera z nożami nie wolno myć w zmywarce do naczyń ani nie pozostawiać leżącej w wodzie.

- Podstawę miksera umyć pod bieżącą wodą.
- Pokrywę, lej i pojemnik do miksowania można myć w zmywarce.

#### **Wskazówka:**

Pokrywę można rozłożyć do mycia.

#### **Rysunek 16**

- Lejek wyjąć z pokrywy poprzez pociągnięcie do góry.
- Wkładkę wypchnąć z pokrywy do dołu.

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

## Przepisy kulinarne

### Majonez

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

#### **Przepis podstawowy:**

1 jajko

1 pełna łyżeczka musztardy

1 łyżka octu lub soku z cytryny

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

200–250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund na zakresie **3**.
- Urządzenie włączyć na najwyższy zakres, olej wlewać przez lejek małym strumieniem i tak długo miksować, aż mieszanina uzyska konsystencję majonezu.

**Maksymalna ilość:** dwa razy przepis podstawowy.

### Gożąca czekolada

50–75 g ochłodzonej czekolady w tabliczce  
½ l gorącego mleka

Bitą śmietana i wiórki czekoladowe według uznania

- Blok czekoladowy pokroić na kawałki (około 1 cm) i całkowicie rozdrobić w mikserze na stopniu **7**.
- Wyłączyć urządzenie i wlać mleko przez lej. Miksować przez ok. 30 sekund na stopniu **7**.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

### Shake waniliowo-bananowy

2–3 banany

2–3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych

2 torebka cukru waniliowego

½ l mleka

- Banany pokroić na kawałki i rozdrobić w mikserze 5–10 sekund.
- Po całkowitym zatrzymaniu się urządzenia dodać mleko i pozostałe składniki a następnie miksować ok. 1 minutę aż mieszanina się spieni.

### Nektar owocowy

250 g owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabko)

50–100 g cukru

500 ml zimnej wody

lody według uznania

- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodu) włożyć do miksera i miksować ok. 1 minutę na zakresie **7**.
- Podawać ewentualnie z lodami.

### Koktajl sportowców

2–3 pomarańcze

1 cytryna

½–1 łyżki cukru lub miodu

¼ l soku jabłkowego

¼ l wody mineralnej, ewentualnie kostka lodu

- Pomarańcze i cytrynę obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) miksować ok. 30 sekund na zakresie **4**.

- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Krótko miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków; można podawać z kostkami lodu.

### Galaretkę z owocami

400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)

100 ml soku wiśniowego

100 ml czerwonego wina

80 g cukru

1 torebka cukru waniliowego

2 łyżki soku cytrynowego

1 szczypta goździka (mielonego)

1 szczypta cynamonu (mielonego)

8 płatów żelatyny

- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchence mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować przez ok. 1 minutę na zakresie **5**.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

**Wskazówka:** Deser owocowy smakuje z ubitą śmietaną lub sosem waniliowym.

### Napój sportowców

200 g miodu (z lodówki)

5 g cynamonu

200 g mleka (z lodówki)

- Miód i cynamon włożyć do miksera i zmiksować na zakresie **M**.
- Po upływie 5 sekund dodać mleko i miksować jeszcze 3 sekundy.

### Masło miodowe

50 g masła (z lodówki)

200 g miodu (z lodówki)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 8 sekund na zakresie **M**.

## Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM8.../MUMXL.. konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.

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

## ▲ Biztonsági előírások a készülékhez

### Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltébe!

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

A turmixgépet csak teljesen összeszerelt állapotban és felhelyezett fedéllel üzemeltesse. A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel.

A tisztításhoz használjon keféit.

### Égésveszély!

### Forrásveszély!

Legyen különösen óvatos forró hozzávalók feldolgozása során.

### Forrásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcseren keresztül gőz távozik. Maximum 0,75 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

### Fontos!

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A tartozékokat csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A készülék nem kapcsol be az eszköz-meghajtómű védőfedele nélkül, vagy ha a turmixfeltét nincs teljesen feltéve.

Ne járassa a turmixgépet üresen.

## A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

### ☒ ábra

- 1 A turmix tartórésze késsel
- 2 Mixertartály (üveg)
- 3 Fedél, utántöltő nyílással
- 4 Tölcser

### ☒ ábra

Munkapozíció

## A készülék kezelése

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

## Előkészítés

### *Figyelem!*

*A turmixfeltétet soha ne tegye a turmix tartórészére tömítés nélkül.*

### ☒ ábra

A turmixfeltét összeszerelése:

- A turmix tartórészét a felhelyezett tömítéssel úgy tegye a turmixfeltét-tartóra, hogy a vonalka a nyíljelzés alatt legyen.
- A turmix tartórészét ütközésig jobbra csavarva rögzítse.

## Munka a turmixgéppel

**Megjegyzés:** A turmixfeltét-tartó anyaga rendkívül hőálló boroszilikát üveg, amely lehetővé teszi a forró hozzávalók feldolgozását az üveg megrepedésének veszélye nélkül.



### Égésveszély! Forrázásveszély!

Legyen különösen óvatos forró hozzávalók feldolgozása során.

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik. Maximum 0,75 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.



### Fontos tudnivaló


A jelen használati utasításban a munka-sebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.

A 4 fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez a következő táblázat értékei választhatók:

7 fokozatú: 1...2...3...4...5...6...7

4 fokozatú: 1.....2.....3.....4

### ▣ ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a multifunkcionális kart hozza az 5-ös állásba. 
- Takarja le a nem használt hajtóműveket a hajtóművek védőfedelével.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmix poharat (a markolaton lévő jelölés a készüléken levő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
  - Maximálisan betölthető mennyiség folyadék hozzávalók esetén = 1,75 liter;
  - Maximálisan betölthető mennyiség habzó vagy forró folyadék hozzávalókból = 0,75 liter;
  - Optimálisan feldolgozható mennyiség szilárd hozzávalók esetén 100 gramm.
- Tegye fel a fedelet, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek be kell reteszelnie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

### A hozzávalók utántöltése (▣–8 ábra)

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

### vagy

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

### vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcserén keresztül.



### Fontos tudnivaló

Folyadékok/folyékony összetevők feldolgozásakor lassan, fokozatosan növelje a készülék fordulatszámát, hogy a turmixolt étel ne fröccsenjen ki.

### A munka befejezése után

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

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

## Tisztítás és ápolás



### Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg pusztán kézzel. A tisztításhoz használjon kefést.

### Figyelem!

A turmix tartórészét ne tisztítsa mosogatógépben, és ne hagyja vízben állni.

- A turmix tartórészét folyó víz alatt tisztítsa.
- A fedél, a tölcser és a mixertartály mosogatógépben tisztítható.

**Megjegyzés:**

A fedél szétszedhető mosogatáshoz.

**▣ ábra**

- A tölcserát a fedélből felfelé vegye ki.
- A betétet nyomja ki lefelé a fedélből.

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

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

**Receptek****Majonéz**

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

**Alaprecept:**

1 db tojás

1 púpozott teáskanál mustár

1 evőkanál ecet vagy citromlé

1 csipet só

1 csipet cukor

200–250 ml olaj

A hozzávalók legyenek azonos hőmérsékletűek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig **3**-as fokozaton keverje el.
- A készüléket kapcsolja a legnagyobb fokozatra, az olajat a tölcserén keresztül töltsse be, és turmixolja, míg a majonéz teljesen emulgeálódik.

**Maximális mennyiség:** az alaprecept kétszerese

**Forró csokoládé**

50–75 g hűtött tortabevonó csokoládé

½ l forró tej

tejszín és tortadara ízlés szerint

- A tömbcsokoládét vágja (kb. 1 cm-es) darabokra, és a turmixgépben **7**-es fokozaton aprítsa össze.
- Kapcsolja ki a készüléket, és a tölcserén keresztül adja a keverékhez a tejet. Kb. 30 másodpercig turmixolja **7**-es fokozaton.
- A forró csokoládét töltsse poharakba és ízlés szerint felvert tejszínhabbal és tortadarával díszítve tálalja.

**Banános-fagyaltos turmixital**

2–3 banán

2–3 púpozott evőkanál vaníliafagyalt vagy citromfagyalt

2 csomag vaníliás cukor

½ l tej

- Darabolja fel a banánt, majd a turmixgépben aprítsa 5–10 másodpercen át.
- Miután a készülék megállt, adja hozzá a tejet és az összetevőket, és turmixolja kb. 1 percig, míg a massa habos lesz.

**Gyümölcskehely**

250 g gyümölcs (pl. eper, banán, narancs, alma)

50–100 g cukor

500 ml hideg víz

ízlés szerint fagyalt

- A gyümölcsöt hámozza meg és vágja darabokra.
- Az összetevőket (a fagyalt kivételével) tegye a turmixgépbe, és **7**-es fokozaton kb. 1 percig turmixolja.
- Esetleg a fagyallal együtt tálalja.

**Sportoló-koktél**

2–3 narancs

1 citrom

½–1 evőkanál cukor vagy méz

¼ l almale

¼ l ásványvíz, esetleg jégkocka

- A narancsokat és a citromot hámozza meg és vágja darabokra.
- Az összetevőket (az almale és az ásványvíz kivételével) kb. 30 másodpercig turmixolja **4**-es fokozaton.
- Öntse hozzá az almalevet és az ásványvizet.
- Rövid ideig keverje, míg az ital habos nem lesz.
- A koktélt öntse ki poharakba és ízlés szerint jégkockával tálalja.

**Piros gyümölcszselé**

400 g gyümölcs (magozott meggy, málna, ribizli, eper, szeder)

100 ml meggylé

100 ml vörösbort

80 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

2 evőkanál citromlé

1 késhegynyi szegfűszeg (őrölt)

1 csipet fahéj (őrölt)

8 levél zselatin

- A zselatint hideg vízben kb. 10 percig áztassa.
- Minden hozzávalót (a zselatin kivételével) forraljon össze.
- A zselatint nyomkodja ki és a mikrohullámú sütőben olvassza fel, ne főzze.
- A forró gyümölcsöt és a zselatint a **5-ös** fokozaton kb. 1 percig turmixolja.
- A gyümölcszelét töltsé hideg vízzel kiöblített tálkákba és hűtse le.

**Hasznos tanács:** A piros gyümölcszelét felvert tejszínhabbal vagy vaníliamártással tálalja.

### **Sport-ital**

200 g méz (hűtőszekrényből)

5 g fahéj

200 g tej (hűtőszekrényből)

- Öntse a mézet és a fahéjat a mixerbe és **M** fokozaton turmixolja össze.
- 5 másodperc után adja hozzá a tejet és turmixolja 3 másodpercig.

### **Mézes krém (kenyérre)**

50 g vaj (hűtőszekrényből)

200 g méz (hűtőszekrényből)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmixfeltétbe.
- Adja hozzá a mézet, és keverje az **M** fokozaton 8 másodpercig.

## Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM8.../MUMXL... . Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну. Це приладдя придатне для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів та для приготування пюре. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

### ▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

#### Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру!

Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у повністю зібраному стані та з установленою кришкою. Не торкатися ножів блендеру оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

#### Небезпека опіків!

#### Небезпека ошпарювання!

Дотримуватися особливої обережності під час переробки гарячих інгредієнтів.

#### Небезпека ошпарювання!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.

#### Важливо!

Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані.

Приладдя використовувати тільки у вказаному робочому положенні. Прилад не вмикається, якщо привід для насадок не закритий захисною кришкою або блендер не встановлений повністю. Не експлуатувати блендер порожнім.

## Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 

- 1 Основа блендера з ножом
- 2 Ємність блендера (скло)
- 3 Кришка зі завантажувальним отвором
- 4 Воронка

Малюнок 

Робоче положення

## Управління

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

## Підготовка

### Увага!

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

Малюнок 

Складання блендеру:

- Основу блендера зі встановленим ущільнювачем вставити до ємності блендера так, щоб смужка знаходилася під маркувальною стрілкою.
- Закріпити основу блендера поворотом вправоруч до упору.

## Робота з блендером

**Вказівка:** Ємність блендера виконана із високотермостійкого боросилікатного скла і дозволяє Вам переробляти навіть киплячі інгредієнти, не побоюючись при цьому, що скло лопне.



**Небезпека опіків!  
Небезпека ошпарювання!**

*Дотримуватися особливої обережності під час переробки гарячих інгредієнтів. Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати не більше 0,75 літрів гарячої або пінистої рідини.*




### Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем.

Для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем орієнтовні значення наведені у наступній таблиці:

7-ступінчастий: 1...2...3...4...5...6...7  
4-ступінчастий: 1.....2.....3.....4

### Малюнок D

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн в положення 5. 
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку приводу блендера.
- Встановити келих блендера (позначка на ручці навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
  - Максимальна кількість рідких інгредієнтів = 1,75 літра;
  - Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин = 0,75 літра;
  - Оптимальна для переробки кількість твердих інгредієнтів = 100 грам.

- Встановити кришку і повернути її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

### Довантаження інгредієнтів (малюнок D-8)

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



### Важлива вказівка

Під час переробки рідин/рідких інгредієнтів число оборотів приладу слід підвищувати повільно крок за кроком, щоб запобігти розбризкуванню продуктів, які переробляються.

### Після роботи

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

**Порада:** Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

### Очищення і догляд



**Небезпека поранення гострими ножами!**

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

### Увага!

*Не мити основу блендера в посудомийній машині і не залишати її лежати в воді.*

- Почистити основу блендера під проточною водою.
- Кришку, воронку і ємність блендера можна мити в посудомийній машині.



**Вказівка:**

Кришку для очищення можна розібрати.

**Малюнок**

- Вийняти воронку з кришки, потягнувши доверху.
- Видавити вставку вниз з кришки.

**Порада:** Для очищення блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу.

Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера. Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь «М»). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

**Рецепти****Майонез**

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

**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.

- Інгредієнти (крім олії) перемішати декілька секунд на ступені «3».
- Прилад переключити на найвищу ступінь, олію заливати через воронку і збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

**Максимальна кількість:** подвійна кількість основного рецепту

**Гарячий шоколад**

50–75 г охолодженого шоколаду в блоці

½ л гарячого молока

вершки та шоколадна стружка за бажанням

- Шоколад в блоці порізати на шматочки (прибл. 1 см) та подрібнити повністю в блендері на ступені «7».
- Прилад вимкнути і молоко залити через воронку. Перемішувати прибл. 30 секунд на ступені «7».
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

**Банановий шейк з морозивом**

2–3 банана

2–3 ст. л. з верхом ванільного або лимонного морозива

2 пакетика ванільного цукру

½ л молока

- Банани порізати шматочками та подрібнити в блендері 5–10 секунд.
- Після зупинки приладу додати молоко та інші інгредієнти і збивати у блендері прибл. 1 хвилину, поки маса не зіб'ється в піну.

**Фруктовий напій**

250 г фруктів (напр.: суниці, банани, апельсини, яблука)

50–100 г цукру

500 мл холодної води

лід за бажанням

- Фрукти почистити та порізати шматочками.
- Всі інгредієнти (крім льоду) покласти в блендер та перемішувати на ступені «7» прибл. 1 хвилину.
- За бажанням подавати з льодом.

**Спортивний коктейль**

2–3 апельсина

1 лимон

½–1 ст. л. цукру або меду

¼ л яблучного соку

¼ л мінеральної води, за бажанням кубики льоду

- Апельсини і лимон почистити, порізати шматочками.
- Інгредієнти (крім яблучного соку та мінеральної води) збивати у блендері прибл. 30 секунд на ступені «4».
- Долити яблучний сік та мінеральну воду.
- Напій коротко перемішати до утворення піни.
- Коктейль налити в склянки та подавати за бажанням 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 пучка кориці (молотої)

8 листів желатину

- Замочити желатин у холодній воді 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 у блендері на ступені «5» прибіл. 1 хвилину.
- Мус розлити в креманки, виполоскані холодною водою, та поставити охолоджуватися.

**Порада:** Червоний ягідний кисіль подавати із збитими вершками або ванільним соусом.

## Спортивний напій

200 г меду (з холодильника)

5 г кориці

200 г молока (з холодильника)

- Завантажити мед та корицю до блендеру та збивати на ступені «М».
- Через 5 секунд додати молоко та збивати 3 секунди.

## Медова бутербродна маса

50 г вершкового масла (з холодильника)

200 г меду (з холодильника)

- Вершкове масло розділити на маленькі шматочки та покласти до блендера.
- Додати мед та збивати 8 секунд на ступені «М».

## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM8.../MUMXL... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна. Данная принадлежность пригодна для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей и для приготовления пюре. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

### ▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

#### Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в полностью собранном виде и с установленной крышкой. Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

#### Опасность получения ожога!

#### Опасность ошпаривания!

Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов.

#### Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,75 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

#### Важно!

Принадлежность можно использовать только в полностью собранном виде. Принадлежность можно использовать только в указанном рабочем положении.

Прибор не включается, если привод для насадок не закрыт защитной крышкой и если блендер не полностью установлен. Не включать пустой блендер.

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

### Рисунок

- 1 Держатель блендера с ножом
- 2 Емкость блендера (стекло)
- 3 Крышка с загрузочным отверстием
- 4 Воронка

### Рисунок

Рабочее положение

## Эксплуатация

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

## Подготовка

### Внимание!

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

### Рисунок

Сборка блендера:

- Держатель блендера с установленным уплотнителем вставить в емкость блендера таким образом, чтобы полоска находилась под маркировочной стрелкой.
- Закрепить держатель блендера поворотом вправо до упора.

## Работа с блендером

**Примечание:** Емкость блендера состоит из высокотермостойчивого боросиликатного стекла и позволяет Вам перерабатывать даже кипящие ингредиенты, не опасаясь при этом, что стекло лопнет.



**Опасность получения ожога!  
Опасность ошпаривания!**

*Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов.*

*При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар.*

*Заливать не более 0,75 литра горячей или сильнопенающей жидкости.*



### Важное примечание


Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем ориентировочные значения приведены в следующей таблице:

7-ступенчатый: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступенчатый: 1.....2.....3.....4

### Рисунок D

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctional кронштейн в положение 5. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
  - Максимальное количество жидких ингредиентов = 1,75 литра;
  - Максимальное количество сильнопенающихся или горячих жидкостей = 0,75 литра;
  - Оптимальное количество для переработки твердых компонентов = 100 граммов.

- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.

- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

### Дозагрузка ингредиентов (рисунок D-8)

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

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

**или**

- залить жидкие ингредиенты через воронку.



### Важное примечание

При переработке жидкостей/жидких ингредиентов число оборотов прибора следует повышать медленно, постепенно, чтобы избежать разбрызгивания перерабатываемой в блендере массы.

### После работы

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

**Рекомендация:** Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

### Чистка и уход



**Опасность травмирования об острые ножи!**

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

### Внимание!

*Держатель блендера не мыть в посудомоечной машине и не оставлять лежать в воде.*

- Держатель блендера почистить под проточной водой.
- Крышку, воронку и емкость блендера можно мыть в посудомоечной машине.

**Примечание:**

Крышку для чистки можно разобрать.

**Рисунок 19**

- Извлечь из крышки воронку, подняв ее вверх.
- Выдавить вставку вниз из крышки.

**Рекомендация:** После переработки жидкостью зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить раствор моющего средства и промыть блендер чистой водой.

**Рецепты****Майонез**

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

**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.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) смешивать в течение нескольких секунд на ступени «3».
- Переключить блендер на самую высокую ступень, залить через воронку растительное масло и взбивать в блендере до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

**Максимальное количество:** двойное количество продуктов из основного рецепта

**Горячий шоколад**

50–75 г охлажденного молочного шоколада  
½ л горячего молока  
взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию

- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить в блендере на ступени «7».
- Отключить прибор и добавить молоко через воронку. Взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «7».

- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать на стол со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

**Коктейль из бананов с мороженым**

2–3 банана  
2–3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого  
2 пакетика ванильного сахара  
½ л молока

- Нарезать бананы на кусочки и измельчить их в блендере в течение 5–10 секунд.
- После остановки прибора добавить молоко и другие ингредиенты и взбивать в блендере в течение примерно 1 минуты до образования пены.

**Фруктовый напиток**

250 г фруктов (напр.: клубника, банан, апельсин, яблоко)  
50–100 г сахара  
500 мл холодной воды  
лед по желанию

- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Все ингредиенты (кроме льда) добавить в блендер и взбивать на ступени «7» в течение примерно 1 минуты.
- По желанию подавать вместе со льдом.

**Коктейль для спортсменов**

2–3 апельсина  
1 лимон  
½–1 ст. л. сахара или меда  
¼ л яблочного сока  
¼ л минеральной воды, по желанию, несколько кубиков льда

- Очистить апельсины и лимон от кожуры, нарезать на кусочки.
- Ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) взбивать в блендере в течение примерно 30 секунд на ступени «4».
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить, 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 щепотка гвоздики (молотой)

1 щепотка корицы (молотой)

8 листов желатина

- Размочить 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 на ступени «5» в течение примерно 1 минуты.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.

**Рекомендация:** фруктовый мусс лучше всего подавать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

## Спортивный напиток

200 г меда (из холодильника)

5 г корицы

200 г молока (из холодильника)

- Положить в блендер мед и корицу и взбить на ступени «М».
- Через 5 секунд добавить молоко и взбивать в течение 3 секунд.

## Медовая бутербродная масса

50 г сливочного масла (из холодильника)

200 г меда (из холодильника)

- Разрезать сливочное масло на маленькие кусочки и положить в блендер.
- Добавить мед и взбивать в течение 8 секунд на ступени «М».

## مزيج المشروبات (الكوكتيل) الرياضي

2-3 برتقالات

ليمونه واحدة

1-½ ملعقة سكر أو عسل نحل

¼ ل عصير تفاح

¼ ل مياه معدنية كما يمكن إضافة بضع مكعبات

من الثلج

- قشّر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء عصير التفاح والمياه المعدنية) حوالي 30 ثانية على درجة التشغيل 4.
- أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لمدة قصيرة لحين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في الكؤوس ويمكن إضافة مكعبات الثلج إليه إذا كان هناك رغبة في ذلك.

## الهريسة الحمراء

400 غ من الفواكه (الكرز والرُّ والتوت الشوكي وعنب

الذئب والفراولة والعَلِيق وتكون جميعها خالية من النواة)

100 مل عصير كرز مُر

100 مل نبيذ أحمر

80 غ سكر

كيس صغير من سكر الفانيلا

ملعقتان من عصير الليمون

1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون) بحافة السكين

حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)

8 شرائح من الجيلاتين

- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- أعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- ضع الفواكه المسخنة والجيلاتين في الخلاط وشغله لمدة دقيقة واحدة مع ضبطه على درجة التشغيل 5.
- صب الهريسة في أنية جرى غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.

تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيف

إليها كريمة (قشدة) مضروبة أو صلصة فانيلا.

## أمثلة تطبيقية للاستخدام

200 غرام عسل نحل (محفوظ بالبرادة)

5 غرام قرفة

200 غرام حليب (محفوظ بالبرادة)

- يخلط العسل مع القرفة بالخلاط على الدرجة M.
- يضاف الحليب بعد حوالي 5 ثوان ثم تخلط المكونات معاً لمدة 3 ثوان.

## معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز

50 غرام زبد (محفوظ بالبرادة)

200 غرام عسل نحل (محفوظ بالبرادة)

- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط.
- أضف إليها العسل ثم شغل الخلاط على الدرجة M زهاء 8 ثانية.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

**الكمية القصوى:** تبلغ الكمية القصوى التي يمكن إعدادها ضعف الكمية المذكورة في الوصفة الأساسية **الشوكولاته الساخنة**

75–50 غ من كتل أو ألواح الشوكولاته الباردة

½ ل من اللبن الحليب الساخن

ويمكن إضافة كريمة (قشدة) وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عند توافر الرغبة في ذلك.

- قَطِّع كتل أو ألواح الشوكولاته على شكل قطع صغيرة (حوالي 1 سم) وإفرمها في الخلاط بشكل كلي على درجة التشغيل 7.
- وقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع. شغل الخلاط على درجة التشغيل 7 لمدة 30 ثانية.
- صُب الشوكولاته الساخنة في الكؤوس ويمكنك إضافة كريمة (قشدة) مضروبة وشرائح طولية رفيعة من الشوكولاته عليها إذا كان هناك رغبة في ذلك.

### مشروب الموز والجيلاتني

2–3 موزات

2–3 ملاعق كبيرة مليئة من جيلاتني بالفانيليا أو جيلاتني بالليمون

كيسان صغيران من سكر الفانيليا

½ ل من اللبن الحليب

- قطع الموز إلى قطع صغير واضربه في الخلاط لمدة 5 إلى 10 ثواني.
- بعد توقف الجهاز عن العمل أضف الحليب والمكونات الأخرى واضرب كافة المكونات حوالي دقيقة في الخلاط حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.

### كأس فواكه

250 غ من الفواكه

(على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفاح)

100–50 جرام سكر

500 مل من الماء البارد

ويمكن إضافة جيلاتني عند توافر الرغبة في ذلك.

- قشر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع سائر المكونات فيه (باستثناء الجيلاتني) حوالي دقيقة واحدة على عرى درجة التشغيل 7.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتني إليه.



**خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!**

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

### تنبيه!

لا تقم بوضع قاعدة الخلاط بغسالة الأواني الكهربائية أو تركها لمدة طويلة بالماء.

- تنظف حامل الخلاط تحت الماء الجاري.
- الغطاء والقمع وإناء الخلاط يمكن تنظيفها في آلة غسل الأواني.

### تنبيه:

يمكن فك الغطاء لتنظيفه.

### الصورة E

- قم برفع القمع إلى أعلى ثم انزعه من الغطاء.
  - اضغط القرص الداخلي إلى أسفل لنزعه من الغطاء.
- تلميح مفيد:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضغط على درجة M). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلاط بماء صافى.

### بعض الوصفات

#### المايونيز

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

الوصفة الأساسية:

بيضة واحدة

ملعقة شاي واحدة مملئة تماماً بالمسطردة (الخردل)

ملعقة شاي واحدة من الخل أو عصير الليمون

حفنة قليلة من الملح

حفنة قليلة من السكر

200–250 مل من الزيت

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت) لبضع ثوان على درجة التشغيل 3.
- شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال القمع ودعه يخلط المحتويات حتى تستحلب.



**الصورة D**

تركيب الخلاط:

- قم بتركيب قاعدة الخلاط بحلقة الإحكام بإناء الخلاط بحيث توجد الإشارة أسفل السهم مباشرة.
- ثم أدر قاعدة الخلاط نحو اليمين حتى تثبت تماما.

**العمل بالخلط**

**تنبيه:** إناء الخلاط مصنوع من زجاج بوروسيليكات صامد للحرارة إلى أبعد الحدود ومن خلال ذلك يتيح لكم أيضا إمكانية معالجة مكونات ساخنة بدرجة حرارة الغليان بدون أن ينفلق الزجاج.

**خطر الإصابة بحروق!****خطر الاحتراق بالسوائل أو لبخار الساخن!**

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

**تنبيه هام**

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل للأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات يمكن الاطلاع عليها في الجدول التالي:

ذو 7 درجات: 1...2...3...4...5...6...7  
ذو 4 درجات: 1...2...3...4

**الصورة D**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 5.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.
- قم بخلع الغطاء الواقى لحرك الخلاط.
- قم بتركيب الخلاط على الجهاز (رجاء الانتباه إلى الإشارات التي توجد على الجهاز والخلط). ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة حين ثباته بإحكام.



- قم بتعبئة المواد الغذائية.

— أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل تقدر

ب 1,75 لتر.

— أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل الساخنة

أو المكونة للرقوة تقدر ب 0,75 لتر.

— كمية المواد الغذائية النموذجية التي يمكن إعدادها

تقدر ب 100 غرام.

- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران

عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد

الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

**إضافة المكونات (الصورة D-8)**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامة بصورة

تدرجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة

المكونات.

أو

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

**تنبيه هام**

يجب عند خضير السوائل أو إعداد مواد غذائية سائلة

بدء تشغيل الجهاز على درجة تشغيل منخفضة ثم

الارتفاع تدريجيا بدرجة التشغيل ذلك لتجنب تناثر

السوائل خارج الجهاز.

**بعد الانتهاء من الخلط**

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

يجب الانتظار حتى يتوقف السكين عن الدوران تماما.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من

المقبس.

- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه

من مكانه.

- انزع الغطاء بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب

الساعة.

**نصيحة:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من

استخدامه.

## من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز.../MUM8.../MUMXL...  
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز:  
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، ولتفتيت/تخريط  
فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية.  
لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

**خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!**  
يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج  
الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا  
عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه.

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

### خطر الإصابة بحروق!

### خطر حدوث حروق!

يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة.

### خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط  
بما يزيد عن 0,75 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.  
انتبه!

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها.  
يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات  
الاستخدام هذه.

الخلاط مصمم بحيث لا يمكن تشغيله إلا إذا كان قد سبق ذلك تركيب الغطاء الواقي للمحرك  
وجميع الخلاط وإحكام تركيبه على الجهاز.  
يجب عدم تشغيل الخلاط بدون حمل (وهو فارغ).

### التشغيل

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

### إعداد الجهاز

أنتبه!

لا تقم على الإطلاق تركيب الخلاط قبل القيام بتثبيت  
حلقة الإحكام على قاعدة الخلاط.

### نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

### الصورة A

- 1 قاعدة الخلاط مزودة بسكين
- 2 إناء الخلاط
- 3 غطاء بفتحة تعبئة مكونات
- 4 قمع

### الصورة B

وضع التشغيل

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

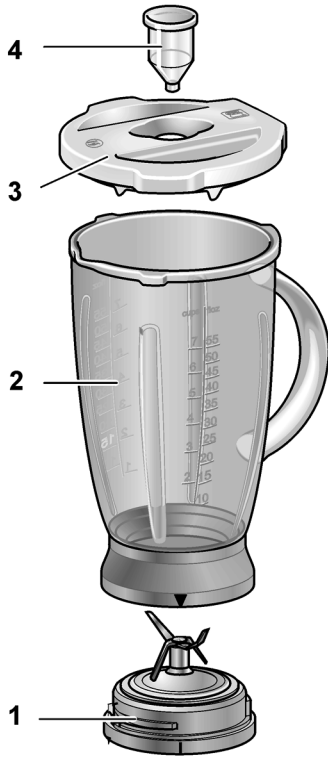
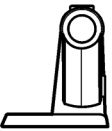
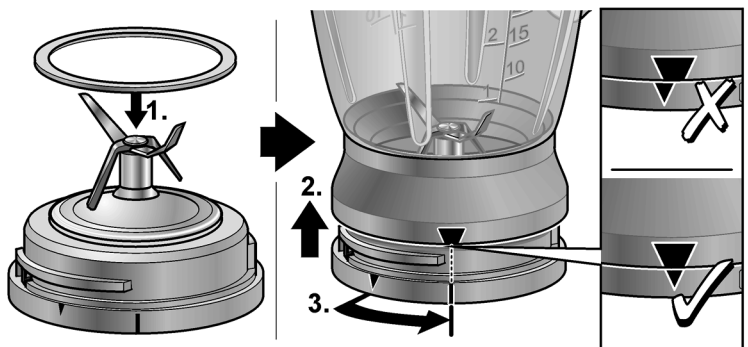
Carl-Wery-Str. 34

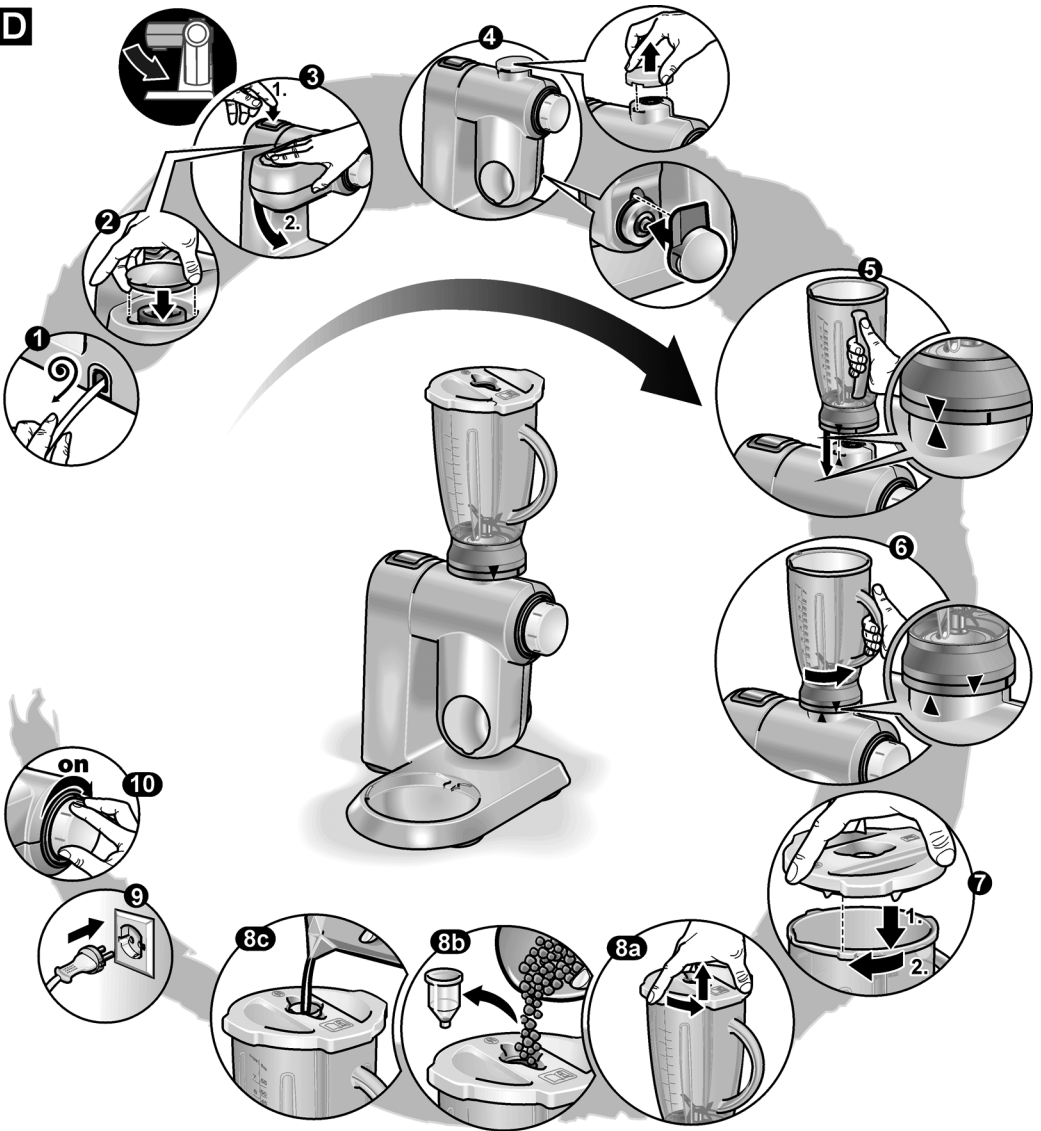
81739 München

Germany

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

9000908537/08.2013  
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,  
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

**A****B****C**

**D****E**