



**BOSCH**



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

# Plastic blender attachment

**MUZS24PXW**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	6
<b>[en]</b>	User manual	12
<b>[fr]</b>	Notice d'utilisation	18
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	24
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	30
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	36
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	42
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	48
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	54
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	60
<b>[pt]</b>	Instruções de utilização	66
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	72
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	78
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	84
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	90
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	96
<b>[ar]</b>	دليل الاستعمال	102



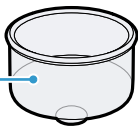
A



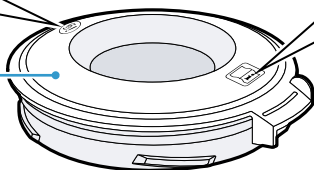
B

1

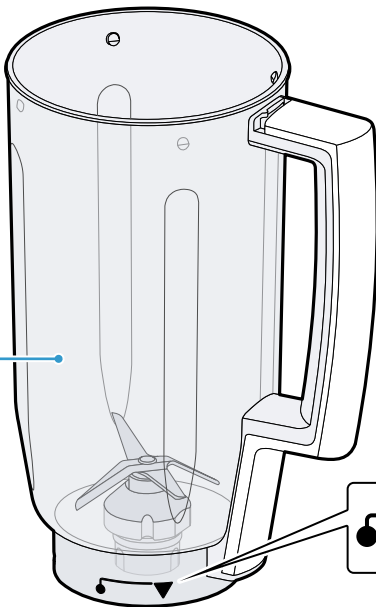
3



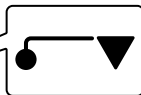
2

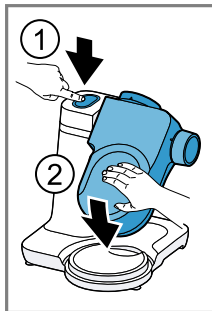


1

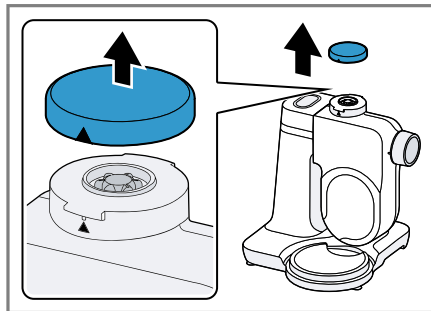


2

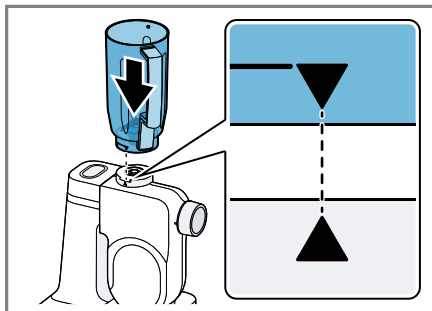




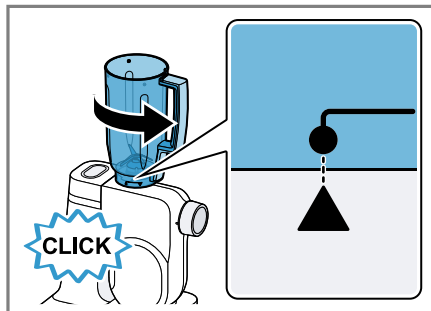
3



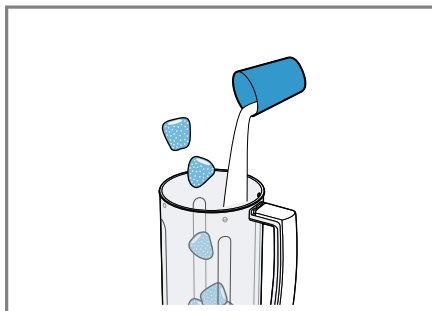
4



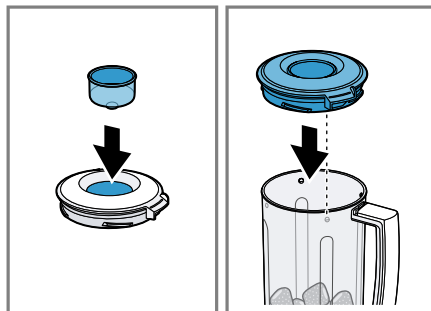
5



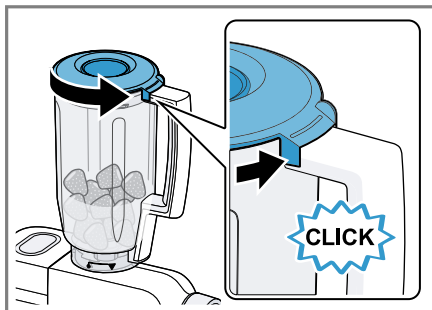
6



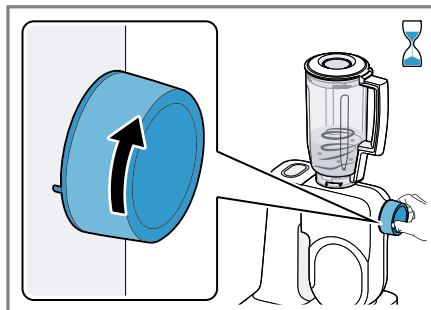
7



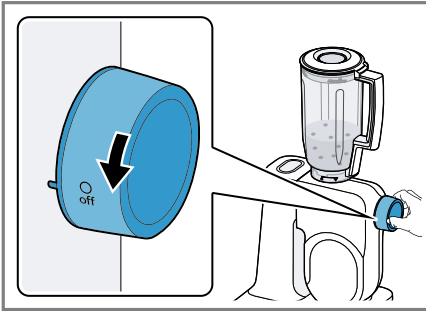
8



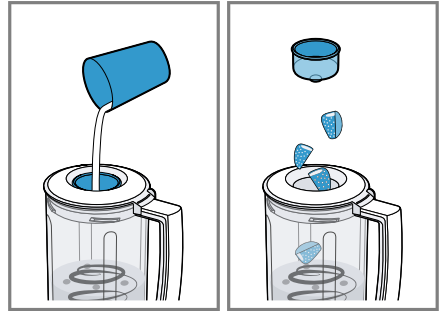
9



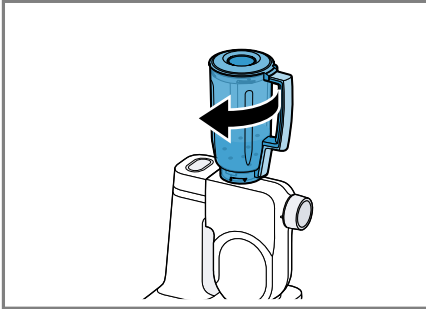
10



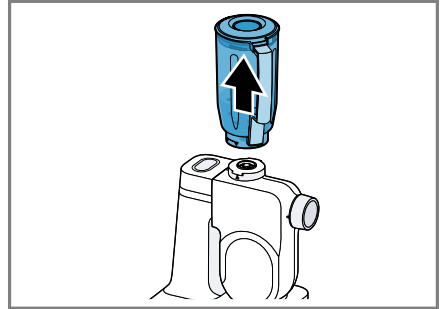
11



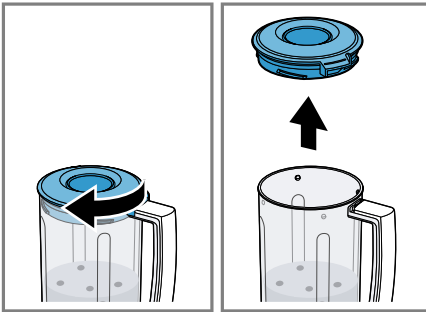
12



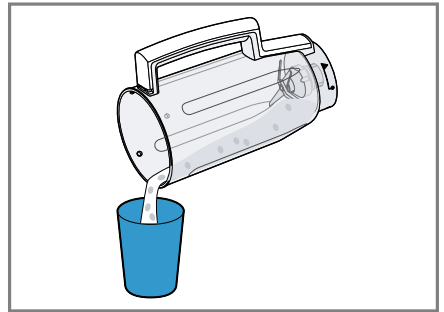
13



14









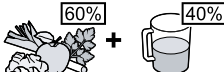

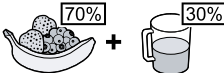

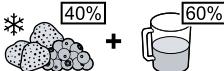

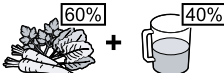



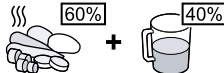







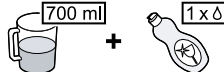

15



16

	✓	✓	✓	✓	✓

17

		 MIN-MAX	 1-4	 1-7 / M	 00:00
 60% + 40%		300-1000 g	4	7	45-120 s
 70% + 30%		300-1000 g	4	7	45-120 s
 * 40% + 60%		300-1000 g	4	7	45-120 s
 60% + 40%		300-1000 g	4	7	45-120 s
 <70°C		300-750 g	4	7	45-120 s
 60% + 40%		200-1000 g	4	7	30-90 s
		1 x 0	4	7	150 s
		350-1000 g	4	7	45-90 s
 *	 *	5-10 x 10 g	4	M	2-4 x 2 s
 700 ml + 1 x 0		700 ml	4	7	60 s



## Sicherheit

---

Beachten Sie die Informationen zum Thema Sicherheit, um Ihr Zubehör sicher gebrauchen zu können.

### Allgemeine Hinweise

Hier finden Sie allgemeine Informationen zu dieser Anleitung.

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig. Nur dann können Sie das Zubehör sicher und effizient bedienen.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Diese Anleitung richtet sich an den Benutzer des Geräts.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Prüfen Sie das Zubehör nach dem Auspacken. Verwenden Sie das Zubehör nicht bei einem Transportschaden.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Um das Zubehör sicher und richtig zu benutzen, beachten Sie die Hinweise zum bestimmungsgemäßen Gebrauch.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

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

### Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Sicherheitshinweise.



#### **WARNUNG – Schnittgefahr!**

Das Mixermesser hat scharfe Klingen.

- ▶ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.

** WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
- ▶ Nie in das aufgesetzte Zubehör greifen.
- ▶ Nie das Zubehör ohne aufgesetzten Deckel betreiben.

** WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**

Heiße Lebensmittel können bei der Verarbeitung spritzen und Dampf kann aus dem Deckel entweichen.

- ▶ Maximal 500 ml heiße oder schäumende Lebensmittel einfüllen.
- ▶ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.

** WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!**

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden.

- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

---

## Sachschäden vermeiden

Um Sachschäden an Ihrem Gerät, Zubehör oder Küchengegenständen zu vermeiden, beachten Sie diese Hinweise.

### ACHTUNG!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.

- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen.
- ▶ Keine tiefgefrorenen Lebensmittel verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel.
- ▶ Keine Gegenstände in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- ▶ Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper überprüfen.

---

## Auspacken und Prüfen

Was Sie beim Auspacken beachten müssen, erfahren Sie hier.

### Zubehör und Teile auspacken

1. Das Zubehör aus der Verpackung nehmen.
2. Alle weiteren Teile und die Begleitunterlagen aus der Verpackung nehmen und bereitlegen.
3. Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
4. Vorhandene Aufkleber und Folien entfernen.

### Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

---

**A** Mixeraufsatz

---

---

**B** Begleitunterlagen

---

## Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch reinigen.  
→ "Reinigen und Pflegen", Seite 10
2. Die gereinigten und getrockneten Teile für die Verwendung bereitlegen.

---

## Kennenlernen des Zubehörs

Lernen Sie Ihr Zubehör kennen.

### Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Zubehörs.

→ Abb. **2**

- 
- |          |                           |
|----------|---------------------------|
| <b>1</b> | Mixbecher                 |
| <b>2</b> | Deckel mit Einfüllöffnung |
| <b>3</b> | Einfülltrichter           |
- 

### Symbole

Hier finden Sie eine Übersicht der Symbole auf Ihrem Zubehör.

---

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

---



## Vor dem Gebrauch

Bereiten Sie das Grundgerät und das Zubehör für die Verwendung vor.

### Grundgerät vorbereiten

**Hinweis:** Die abgebildete Küchenmaschine kann in Form und Ausstattung von Ihrem Modell abweichen.

1. Das Grundgerät aufstellen, wie in der Hauptanleitung beschrieben.
2. Die Entriegelungstaste drücken und den Schwenkarm nach unten bewegen, bis er in der senkrechten Position einrastet.  
→ Abb. **3**
- ✓ Der Schwenkarm ist in Position 3 fixiert.
3. Den Schutzdeckel für den Antrieb 3 nach oben ziehen und abnehmen.  
→ Abb. **4**
4. Den Mixeraufsatz wie abgebildet auf den Antrieb 3 setzen.  
→ Abb. **5**  
Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
5. Den Mixeraufsatz nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.  
→ Abb. **6**  
Die Markierungen ● und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.

## Grundlegende Bedienung

Hier erfahren Sie das Wesentliche zur Bedienung Ihres Zubehörs.

### Verarbeitungsmengen

Beachten Sie die angegebenen Verarbeitungsmengen.

Lebensmittel	maximale Verarbeitungsmenge
Feste Lebensmittel	50-100 g
Heiße oder schäumende Lebensmittel	500 ml
Flüssigkeiten	1000 ml

### Geschwindigkeitsempfehlungen

Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

**Hinweis:** Je nach Geräteausstattung ist Ihr Modell mit einem 4-stufigen oder 7-stufigen Drehschalter ausgestattet. In dieser Gebrauchsanleitung werden die Geschwindigkeitsempfehlungen für den 4-stufigen Drehschalter jeweils in Klammern angegeben.

Einstellung	Verwendung
M <sup>1</sup>	Lebensmittel mit der Momentumschaltung kurz bei höchster Drehzahl mixen.
4-7 (3-4)	Lebensmittel mixen, pürieren, emulgieren, aufschäumen und zerkleinern.
1-3 (1-2)	Lebensmittel mixen, die nicht zu sehr zerkleinert werden sollen.

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

### Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

1. Die Lebensmittel vorbereiten.  
Große Lebensmittel in Stücke schneiden.
2. Die Lebensmittel in den Mixbecher füllen.  
→ Abb. **7**

## de Reinigen und Pflegen

- Den Einfülltrichter in den Deckel stecken und den Deckel auf den Mixbecher setzen.  
→ Abb. **8**
- Den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.  
→ Abb. **9**  
Der Deckel muss vollständig geschlossen sein.
- Den Netzstecker einstecken.
- Den Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.  
→ Abb. **10**
- Die Zutaten verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
- Den Drehschalter auf **O off** stellen.  
→ Abb. **11**
- Den Mixeraufsatz vom Grundgerät abnehmen.  
→ Abb. **14**
- Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.  
→ Abb. **15**
- Die verarbeiteten Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß füllen oder direkt servieren.  
→ Abb. **16**

### Tipps

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

## Zutaten nachfüllen

- Um während der Verarbeitung Zutaten nachzufüllen, eine der folgenden Optionen wählen:
  - Flüssigkeiten durch den Einfülltrichter im Deckel einfüllen.
  - Einfülltrichter entnehmen und feste Zutaten durch die Öffnung einfüllen.  
→ Abb. **12**
- Um größere Mengen nachzufüllen, den Drehschalter auf **O off** stellen.  
Den Stillstand des Geräts abwarten.
- Den Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Die Zutaten wie beschrieben einfüllen und weiterverarbeiten.  
→ *"Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten", Seite 9*

## Mixeraufsatz entleeren

- Den Netzstecker ziehen.
- Den Mixeraufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis er sich löst.  
→ Abb. **13**

---

## Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Zubehör lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### Reinigungsmittel

Erfahren Sie, welche Reinigungsmittel für Ihr Zubehör geeignet sind.

### ACHTUNG!

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch falsche Reinigung kann das Zubehör beschädigt werden.

- ▶ Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- ▶ Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

## Reinigungsübersicht

Hier finden Sie eine Übersicht, wie Sie die einzelnen Bestandteile am besten reinigen.

→ Abb. **17**

---

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **18**

### **ACHTUNG!**

Durch ungeeignete Lebensmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.

### **Hinweis**

Einschränkungen für die Verarbeitung:

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



## Safety

---

Please read the safety information to ensure that you use your accessories safely.

### General information

You can find general information for this instruction manual here.

- Read this instruction manual carefully. Only this will ensure that you operate accessories safely and efficiently.
- Observe the instructions for the base unit.
- This manual is intended for the user of the appliance.
- Follow the safety instructions and warnings.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.
- Check the accessories after unpacking. Do not use the accessories if they have been damaged in transit.

### Intended use

Please read the information on intended use to ensure that you use the accessories correctly and safely.

Only use the accessories:

- with a food processor from the same series MUMS2.
- As specified in this instruction manual.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- For crushing ice cubes.

### Safety instructions

Observe the safety instructions.

#### **WARNING – Risk of cutting!**

The blender knife has sharp blades.

- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.

**⚠ WARNING – Risk of injury!**

Improper use may cause injuries.

- ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.
- ▶ Never reach into the fitted accessory.
- ▶ Never operate the accessory without fitting the lid.

**⚠ WARNING – Risk of scalding!**

Hot food may splash out during processing and steam can escape from the lid.

- ▶ Add a maximum of 500 ml of hot or frothing food.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Do not lean over the appliance.

**⚠ WARNING – Risk of harm to health!**

Soiling on surfaces may be harmful to health.

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## Avoiding material damage

Follow these instructions to prevent material damage to your appliance, accessories or other objects in your kitchen.

### ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones.
- ▶ Do not process frozen ingredients, apart from ice cubes.
- ▶ Do not insert any objects into the blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the blender jug for foreign objects.

## Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

### Unpacking the accessories and parts

1. Take the accessories out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.
3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

### Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

**A** Blender attachment

**B** Accompanying documents

## Cleaning the accessories before using for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.  
→ "Cleaning and servicing", Page 16
2. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

## Familiarising yourself with the accessories

Familiarise yourself with your accessory.

### Components




You can find an overview of the parts of your accessories here.

→ Fig. 2

- |          |                          |
|----------|--------------------------|
| <b>1</b> | Blender jug              |
| <b>2</b> | Lid with filling opening |
| <b>3</b> | Funnel                   |

### Symbols

You can find an overview of the symbols used on your accessories here.

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

## Before using the appliance

Prepare the base unit and the accessories for use.

### Preparing the base unit

**Note:** The food processor shown in the pictures may differ from your model in terms of shape and features.

1. Set up the base unit as described in the main operating instructions.
2. Press the release button and move the swivel arm down until it engages in the vertical position.  
→ Fig. **3**  
✓ The swivel arm is fixed in position 3.
3. Pull up the protective cover for drive 3 and remove.  
→ Fig. **4**
4. Place the blender attachment on drive 3 as shown.  
→ Fig. **5**  
Markings ▼ and ▲ must match up.
5. Push the blender attachment down anticlockwise until it engages.  
→ Fig. **6**  
Markings ● and ▲ must match up.

## Basic operation

You can find out everything you need to know about operating your accessory here.

### Processing quantities

Observe the processing quantities specified.

Food	Maximum processing quantity
Solid food	50-100 g
Hot or frothing food	500 ml
Liquids	1000 ml

### Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

**Note:** Your model is equipped with a 4- or 7-level rotary switch depending on the features of the appliance. The recommended speeds for the 4-level rotary switch are always shown in brackets in these instructions for use.

Setting	Use
M <sup>1</sup>	Briefly blending food with instantaneous switching at maximum speed.
4-7 (3-4)	Blending, puréeing, emulsifying, frothing and cutting up food.
1-3 (1-2)	Blending food that should not be cut up too small.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

### Processing food using the blender attachment

1. Prepare your food.  
Cut up large items of food.
2. Add the food to the blender jug.  
→ Fig. **7**
3. Insert the funnel in the lid and place the lid on the blender jug.  
→ Fig. **8**
4. Rotate the lid anticlockwise until it engages.  
→ Fig. **9**  
The lid must be completely closed.
5. Insert the mains plug.
6. Set the rotary switch to the recommended speed.  
→ Fig. **10**

## en Cleaning and servicing

7. Process the ingredients until you achieve the required result.
8. Set the rotary switch to **O off**.  
→ Fig. **11**

### Adding more ingredients

1. To add more ingredients during processing, select one of the following options:
  - Add liquids through the funnel in the lid.
  - Take out the funnel and add solid ingredients through the opening.  
→ Fig. **12**
2. To add large quantities, set the rotary switch to **O off**.  
Wait until the appliance stops.
3. Rotate the lid clockwise and remove.
4. Add the ingredients as described and continue processing.  
→ *"Processing food using the blender attachment", Page 15*

### Emptying the blender attachment

1. Unplug the mains plug.
2. Rotate the blender attachment clockwise until it disengages.  
→ Fig. **13**
3. Remove the blender attachment from the base unit.  
→ Fig. **14**
4. Rotate the lid clockwise and remove.  
→ Fig. **15**
5. Place the processed food in a suitable container or serve immediately.  
→ Fig. **16**

#### Tips

- Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- To preclean, pour a little detergent solution into the blender jug and switch the appliance on for a few seconds.

---

## Cleaning and servicing

To keep your accessory working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### Cleaning products

Find out here what cleaning agents are suitable for your accessories.

#### ATTENTION!

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the accessories.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

### Overview of cleaning

Here you will find an overview of the best way to clean the individual components.

→ Fig. **17**

---

## Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. **18**

#### ATTENTION!

Using unsuitable food may damage the appliance.

- ▶ Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.



**Note**

Restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- Use enough liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.



## Sécurité

---

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre accessoire en toute sécurité.

### Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement la présente notice. C'est la seule façon d'utiliser votre accessoire correctement et en toute sécurité.
- Observez la notice de l'appareil de base.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'accessoire après l'avoir déballé. N'utilisez pas l'accessoire s'il a été endommagé durant le transport.

### Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'accessoire correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conformes.

Utilisez uniquement l'accessoire :

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

### Consignes de sécurité

Respectez les consignes de sécurité.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de coupure !**

La lame du mixeur possède des lames très tranchantes.

- ▶ Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
- ▶ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !**

Une utilisation non conforme peut entraîner des blessures.

- ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
- ▶ Ne jamais introduire les doigts dans l'accessoire monté.
- ▶ Ne jamais utiliser l'accessoire sans que le couvercle soit mis.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**

Pendant leur traitement, les aliments chauds peuvent gicler et de la vapeur peut s'échapper du couvercle.

- ▶ Verser au maximum 500 ml de liquide très chaud ou moussant.
- ▶ Traiter des aliments chauds avec prudence.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !**

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé.

- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

---

## Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

### ATTENTION !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, par ex. des os.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments surgelés (sauf les glaçons).
- ▶ N'introduire aucun objet dans le bol mixeur, p. ex. une cuillère en bois.
- ▶ Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.

---

## Déballer et contrôler

Lisez ici les points que vous devez respecter lors du déballage.

### Déballer l'accessoire et ses composants

1. Retirer l'accessoire de son emballage.
2. Sortir de l'emballage et préparer tous les autres composants ainsi que la documentation fournie.
3. Retirer les emballages.
4. Retirer les autocollants et les films présents.

## Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

→ Fig. 1

---

**A** Bol mixeur

---

**B** Documents d'accompagnement

---

## Nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec des produits alimentaires.  
→ "Nettoyage et entretien",  
Page 23
2. Tenir les composants préalablement nettoyés et séchés à disposition pour l'utilisation.

---

## Présentation de l'accessoire

Apprenez à connaître vos accessoires.

### Composants

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des composants de votre accessoire.

→ Fig. 2

---

**1** Bol mixeur

---

**2** Couvercle avec ouverture de remplissage




---

**3** Entonnoir de remplissage

---

## Symboles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des symboles sur vos accessoires.

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

## Avant l'utilisation

Préparez l'appareil de base et l'accessoire pour l'utilisation.

### Préparer l'appareil de base

**Remarque :** La forme et l'équipement de votre modèle de robot culinaire peuvent différer de celui illustré.

1. Mettre l'appareil de base en place comme décrit dans la notice d'utilisation principale.
2. Appuyer sur la touche de déverrouillage et abaisser le bras pivotant progressivement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position verticale.  
→ Fig. 3
- ✓ Le bras pivotant est fixé en position 3.
3. Tirer le couvercle de protection de l'entraînement 3 vers le haut et le retirer.  
→ Fig. 4
4. Placer le bol mixeur sur l'entraînement 3 comme représenté sur l'illustration.  
→ Fig. 5  
Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.

5. Pousser le bol mixeur vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

→ Fig. 6

Les repères ● et ▲ doivent être alignés.

## Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre accessoire.

### Quantités à traiter

Respectez les quantités à traiter indiquées.

Aliments	Quantité préparable maximale
Aliments solides	50-100 g
Aliments brûlants ou moussants	500 ml
Liquides	1000 ml

### Recommandations de vitesse

Pour obtenir des résultats optimaux, respecter les vitesses recommandées.

**Remarque :** Selon le niveau d'équipement, l'appareil est équipé d'un interrupteur rotatif à 4 ou 7 niveaux. Dans cette notice d'utilisation, les recommandations de vitesse pour l'interrupteur rotatif à 4 niveaux sont données entre parenthèses.

Réglage	Utilisation
M <sup>1</sup>	Mixer les aliments brièvement à la plus haute vitesse avec le fonctionnement momentané.

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

Réglage	Utilisation
4-7 (3-4)	Pour mixer, réduire en purée, émulsionner, faire mousser et hacher les aliments.
1-3 (1-2)	Pour mixer les aliments qui ne doivent pas être entièrement broyés.

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

## Traiter les aliments avec le bol mixeur

1. Préparer les aliments.  
Couper les aliments en gros morceaux.
2. Verser les aliments dans le bol mixeur.  
→ Fig. **7**
3. Poser l'entonnoir de remplissage dans le couvercle et placer le couvercle sur le bol mixeur.  
→ Fig. **8**
4. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement.  
→ Fig. **9**  
Il faut que le couvercle soit complètement fermé.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.  
→ Fig. **10**
7. Traiter les ingrédients jusqu'à avoir atteint le résultat souhaité.
8. Amener l'interrupteur rotatif sur **O off**.  
→ Fig. **11**

## Rajouter des ingrédients

1. Pour rajouter des ingrédients pendant le traitement, sélectionner l'une des options suivantes :
  - Verser les liquides par l'entonnoir du couvercle.

- Retirer l'entonnoir et ajouter les ingrédients solides par l'orifice d'ajout.

→ Fig. **12**

2. Pour rajouter de grandes quantités, tourner l'interrupteur rotatif sur **O off**.

Attendre que l'appareil se soit immobilisé.

3. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
4. Verser les ingrédients comme décrit et poursuivre le traitement.  
→ "Traiter les aliments avec le bol mixeur", Page 22

## Vider le bol mixeur

1. Débrancher la fiche secteur.
2. Tourner le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache.  
→ Fig. **13**
3. Retirer le bol mixeur de l'appareil de base.  
→ Fig. **14**
4. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.  
→ Fig. **15**
5. Verser les produits alimentaires dans un récipient adéquat ou servir directement.  
→ Fig. **16**

## Conseils

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

---

## Nettoyage et entretien

Pour que votre accessoire reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### Produits de nettoyage

Apprenez ici quels produits de nettoyage conviennent à votre accessoire.

#### ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés ainsi qu'un nettoyage incorrect peuvent endommager les accessoires.

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

### Guide de nettoyage

Vous trouverez ici des instructions sur la meilleure façon de nettoyer les différents éléments.

→ Fig. **17**

---

## Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. **18**

#### ATTENTION !

Des aliments non appropriés peuvent endommager l'appareil.

- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.

#### Remarque

Restrictions d'utilisation :

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



## Sicurezza

Osservare le informazioni sul tema della sicurezza per poter utilizzare l'accessorio in modo sicuro.

### Avvertenze generali

Qui sono riportate le informazioni generali relative a queste istruzioni.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così sarà possibile utilizzare l'accessorio in modo sicuro ed efficiente.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.
- Queste istruzioni sono rivolte all'utente dell'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le avvertenze.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Controllare l'accessorio dopo averlo disimballato. Non utilizzare l'accessorio se ha subito danni durante il trasporto.

### Uso corretto

Per utilizzare l'accessorio in modo sicuro e corretto, osservare le istruzioni per l'utilizzo conforme all'uso previsto.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS2.
- osservando queste istruzioni per l'uso;
- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- Per frantumare cubetti di ghiaccio.

### Avvertenze di sicurezza

Osservare le avvertenze di sicurezza.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di taglio!**

La lama del mixer presenta lame taglienti.

- ▶ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.



- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

L'utilizzo non conforme può causare lesioni.

- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
- ▶ Non afferrare mai gli accessori inseriti.
- ▶ Non azionare mai gli accessori senza il coperchio inserito.

### **⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scottature!**

Gli alimenti caldi possono schizzare durante la lavorazione e il vapore può fuoriuscire dal coperchio.

- ▶ Versare max 500 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma.
- ▶ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
- ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.

### **⚠ AVVERTENZA – Rischio di danni alla salute!**

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute.

- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

---

## Prevenzione di danni materiali

Per prevenire danni materiali all'apparecchio, agli accessori o agli oggetti da cucina, osservare le presenti avvertenze.

### ATTENZIONE!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- ▶ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi.
- ▶ Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).
- ▶ Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nel bicchiere frullatore.
- ▶ Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non presentino corpi estranei.

---

## Disimballaggio e controllo

Di seguito sono riportate le avvertenze da osservare durante il disimballaggio.

### Disimballaggio dell'accessorio e dei componenti

1. Estrarre dalla confezione l'accessorio.
2. Estrarre dalla confezione tutti gli altri componenti e i documenti di accompagnamento e renderli disponibili.
3. Rimuovere il materiale d'imballaggio.
4. Togliere le etichette e le pellicole che ricoprono l'apparecchio.

## Contenuto della confezione

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.

→ Fig. 1

---

**A** Kit mixer

---

**B** Documentazione di accompagnamento

---

## Lavaggio dell'accessorio al primo uso

1. Prima del primo uso pulire tutte le parti, che entrano in contatto con gli alimenti.  
→ "Pulizia e cura", Pagina 28
2. Predisporre le parti pulite ed asciugate per l'utilizzo.

---

## Informazioni sugli accessori

Prendete confidenza con gli accessori.

### Componenti

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'accessorio.

→ Fig. 2

---

**1** Bicchiere frullatore

---

**2** Coperchio con apertura di riempimento

---

**3** Bicchierino dosatore

---

### Simboli

Di seguito è riportata una panoramica dei simboli sull'accessorio.

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

## Prima dell'utilizzo

Preparare l'apparecchio base e l'accessorio per l'uso.

### Preparazione dell'apparecchio base

**Nota:** Il robot da cucina raffigurato può differire dal proprio modello per forma e caratteristiche.

1. Installare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.
2. Premere il pulsante di sblocco e spostare il braccio oscillante verso il basso fino all'arresto in posizione verticale.  
→ Fig. **3**
- ✓ Il braccio oscillante è fissato in posizione 3.
3. Tirare il coperchio di protezione per ingranaggio 3 verso l'alto e rimuoverlo.  
→ Fig. **4**
4. Applicare il kit mixer sull'ingranaggio 3 come indicato.  
→ Fig. **5**  
Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.
5. Premere il kit mixer verso il basso e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.  
→ Fig. **6**  
Le marcature ● e ▲ devono essere allineate.

## Comandi di base

Qui sono fornite le informazioni essenziali sull'utilizzo degli accessori.

### Quantità di lavorazione

Rispettare le quantità di lavorazione indicate.

Alimento	Quantità massima lavorabile
Alimenti solidi	50-100 g
Alimenti bollenti o che formano schiuma	500 ml
Liquidi	1000 ml

### Consigli relativi alla velocità

Prestare attenzione ai consigli relativi alla velocità per ottenere risultati ottimali.

**Nota:** In base all'equipaggiamento dell'apparecchio, il modello è dotato di una manopola a 4 o 7 velocità. Le presenti istruzioni per l'uso indicano tra parentesi le velocità suggerite per la manopola a 4 velocità.

Impostazione	Utilizzo
M <sup>1</sup>	Frullare brevemente gli alimenti con la funzione "pulse" alla massima velocità.
4-7 (3-4)	Frullare, passare, emulsionare, far spumeggiare e sminuzzare gli alimenti.
1-3 (1-2)	Amalgamare gli ingredienti che non devono essere eccessivamente sminuzzati.

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

1. Preparare gli alimenti.  
Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni.
2. Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore.  
→ Fig. **7**
3. Inserire il bicchierino dosatore nel coperchio e posizionare il coperchio sul bicchiere frullatore.  
→ Fig. **8**
4. Ruotare il coperchio in senso antiorario fino all'arresto.  
→ Fig. **9**  
Il coperchio deve essere completamente chiuso.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.  
→ Fig. **10**
7. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
8. Portare la manopola su **O off**.  
→ Fig. **11**

## Aggiunta di ingredienti

1. Per aggiungere ingredienti durante la lavorazione, selezionare una delle seguenti opzioni:
  - Introdurre i liquidi attraverso il bicchierino dosatore del coperchio.
  - Rimuovere il bicchierino dosatore e versare gli ingredienti solidi nell'apertura.→ Fig. **12**
2. Per aggiungere quantità maggiori, ruotare la manopola su **O off**.  
Attendere che l'apparecchio sia fermo.
3. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.

4. Versare gli ingredienti come descritto e continuare la lavorazione.  
→ *"Lavorazione degli alimenti con il kit mixer", Pagina 28*

## Svuotamento del kit mixer

1. Staccare la spina di alimentazione.
2. Ruotare il kit mixer in senso orario fino allo sgancio.  
→ Fig. **13**
3. Staccare il kit mixer dall'apparecchio base.  
→ Fig. **14**
4. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto e rimuoverlo.  
→ Fig. **15**
5. Introdurre gli alimenti lavorati in un recipiente idoneo o servirli direttamente.  
→ Fig. **16**

## Consigli

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

---

## Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

## Detergenti

Di seguito sono indicati i detersivi adatti per l'accessorio.

**ATTENZIONE!**

L'accessorio può essere danneggiato se non viene lavato correttamente o se viene utilizzato un detergente non idoneo.

- ▶ Non impiegare detersivi a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detersivi abrasivi.

**Panoramica per la pulizia**

Di seguito è riportata una panoramica per una pulizia ottimale dei singoli componenti.

→ Fig. **17**

---

**Esempi d'impiego**

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **18**

**ATTENZIONE!**

Con alimenti non adatti l'apparecchio può danneggiarsi.

- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.

**Nota**

Limitazioni per la lavorazione:

- non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Il frullatore non è idoneo per produrre mousse spalmabili come il burro di arachidi, burro di cocco o salsa di noci.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere

sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.



## Veiligheid

---

Houd de informatie omtrent veiligheid aan, zodat u het toebehoren veilig kunt gebruiken.

### Algemene aanwijzingen

Hier vindt u algemene informatie over deze gebruiksaanwijzing.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toebehoren veilig en efficiënt bedienen.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.
- Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker van het apparaat.
- Neem de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen in acht.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Controleer het toebehoren na het uitpakken. Gebruik het toebehoren niet bij transportschade.

### Bestemming van het apparaat

Om het toebehoren veilig en op de juiste manier te gebruiken dient u de aanwijzingen over het correcte gebruik van het apparaat in acht te nemen.

Gebruik het toebehoren alleen:

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

### Veiligheidsvoorschriften

Neem de veiligheidsvoorschriften in acht.

**⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor snijwonden!**

Het mixermes heeft scherpe lemmeten.

- ▶ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.

**⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel!**

Een ondeskundig gebruik kan tot letsels veroorzaken.

- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
- ▶ Nooit in het geplaatste accessoire grijpen.
- ▶ Nooit het accessoire zonder deksel erop gebruiken.

**⚠ WAARSCHUWING – Risico van verbranding!**

Hete levensmiddelen kunnen bij de verwerking spatten en er kan stoom uit het deksel ontsnappen.

- ▶ Maximaal 500 ml hete of schuimende levensmiddelen erin doen.
- ▶ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.

**⚠ WAARSCHUWING – Gezondheidsrisico!**

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden.

- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

---

## Materiële schade voorkomen

Ter voorkoming van materiële schade, aan het apparaat, de accessoires of keukenvoorwerpen dient u de aanwijzingen in acht te nemen.

### LET OP!

Een ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- ▶ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen.
- ▶ Geen diepvriesproducten verwerken, met uitzondering van ijsblokjes.
- ▶ Geen voorwerpen, bijv. kooklepel, in de mixkom steken.
- ▶ Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.

---

## Uitpakken en controleren

Hier wordt beschreven waarop u bij het uitpakken moet letten.

### Toebehoren en onderdelen uitpakken

1. Het toebehoren uit de verpakking nemen.
2. Alle verdere onderdelen en de begeleidende documenten uit de verpakking nemen en gereed leggen.
3. Verwijder het aanwezig verpakkingsmateriaal.
4. Verwijder alle stickers en folie.

### Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Afb. 1

---

**A** Mixeropzetstuk

**B** Begeleidende documenten

---

## Toebehoren voor het eerste gebruik reinigen

1. Alle onderdelen die met levensmiddelen in aanraking komen voor het eerste gebruik reinigen.  
→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 34
2. De gereinigde en gedroogde onderdelen gereed leggen voor het gebruik.

---

## Het toebehoren leren kennen

Leer uw accessoires kennen.

### Onderdelen

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw toebehoren.

→ Afb. 2

---

**1** Mixkom

**2** Deksel met vulopening

**3** Vultrechter

---

### Symbolen

Hier vindt u een overzicht van de symbolen op uw accessoires.

---

#### Symbol Beschrijving



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.



Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.



Mixkom plaatsen en vastdraaien



## Vóór het gebruik

Bereid het basistoestel en het toebehoren voor het gebruik voor.

### Basisapparaat voorbereiden

**Aanwijzing** De afgebeelde keukenmachine kan qua vorm en uitrusting van uw model afwijken.

1. Het basisapparaat plaatsen zoals is beschreven in de gebruiksaanwijzing.
2. De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag bewegen tot deze in de verticale stand vastklikt.  
→ Afb. **3**
- ✓ De draaiarm is in stand 3 vastgezet.
3. Het beschermdeksel voor aandrijving 3 omhoog trekken en eraf halen.  
→ Afb. **4**
4. Het mixeropzetstuk zoals afgebeeld op de aandrijving 3 plaatsen.  
→ Afb. **5**  
De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
5. Het mixeropzetstuk naar beneden duwen en naar links draaien tot het vastklikt.  
→ Afb. **6**  
De markeringen ● en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.

## De Bediening in essentie

Hier komt u belangrijke zaken over de bediening van uw accessoires te weten.

## Verwerkingshoeveelheden

Houd u aan de opgegeven verwerkingshoeveelheden.

Levensmiddel	Maximale verwerkingshoeveelheid
vaste levensmiddelen	50-100 g
Hete of schuimende levensmiddelen	500 ml
Vloeistoffen	1000 ml

## Snelheidsadviezen

Houd u aan de snelheidsadviezen om optimale resultaten te bereiken.

**Aanwijzing** Afhankelijk van de uitrusting van het apparaat is uw model voorzien van een draaischakelaar met 4 of 7 niveaus. In deze gebruiksaanwijzing worden de snelheidsadviezen voor de draaischakelaar met 4 niveaus telkens tussen haakjes aangegeven.

Instelling	Gebruik
M <sup>1</sup>	Levensmiddelen met de momenteschakeling kort bij het hoogste toerental mixen.
4-7 (3-4)	Levensmiddelen mixen, pureren, emulgeren, opschuimen en fijnmaken.
1-3 (1-2)	Levensmiddelen mixen die niet al te fijngemaakt mogen worden.

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

## Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

1. De levensmiddelen voorbereiden.  
Grove levensmiddelen in stukken snijden.
2. De levensmiddelen in de mixkom doen.  
→ Afb. **7**

## nl Reiniging en onderhoud

3. De vultrechter in het deksel steken en het deksel op de mixkom zetten.  
→ Afb. **8**
4. Het deksel linksom draaien tot het vastklikt.  
→ Afb. **9**  
Het deksel moet volledig gesloten zijn.
5. De stekker in het stopcontact steken.
6. De draaischakelaar op de aanbevolen snelheid zetten.  
→ Afb. **10**
7. De ingrediënten zo lang verwerken tot het gewenste resultaat is bereikt.
8. De draaischakelaar op **O off** zetten.  
→ Afb. **11**

## Ingrediënten toevoegen

1. Om tijdens de verwerking ingrediënten toe te voegen kunt u een van de volgende opties kiezen:
  - Vloeistoffen toevoegen via de vultrechter in het deksel.
  - Vultrechter eraf halen en vaste ingrediënten door de opening erin doen.  
→ Afb. **12**
2. Voor het toevoegen van grotere hoeveelheden ingrediënten de draaischakelaar op **O off** zetten.  
Wachten tot het apparaat stilstaat.
3. Het deksel met de klok mee draaien en eraf halen.
4. De ingrediënten zoals beschreven erin doen en verder verwerken.  
→ *"Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk", Pagina 33*

## Mixeropzetstuk leegmaken

1. De stekker uit het stopcontact halen.

2. Het mixeropzetstuk rechtsom draaien tot hij loskomt.  
→ Afb. **13**
3. Het mixeropzetstuk van het basisapparaat af halen.  
→ Afb. **14**
4. Het deksel met de klok mee draaien en eraf halen.  
→ Afb. **15**
5. De verwerkte levensmiddelen in een geschikte kom doen of direct serveren.  
→ Afb. **16**

## Tips

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

---

## Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw accessoires zorgvuldig om ervoor te zorgen dat ze lang goed blijven werken.

## Reinigingsmiddelen

In het navolgende leert u welk toebehoren geschikt is voor het apparaat.

### LET OP!

Het toebehoren kan worden beschadigd bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of een ondeskundige reiniging.

- ▶ Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- ▶ Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

## Reinigingsoverzicht

In dit overzicht wordt aangegeven hoe u de afzonderlijke onderdelen het beste kunt reinigen.

→ Afb. **17**

---

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Afb. **18**

### LET OP!

Door ongeschikte levensmiddelen kan het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.

### Aanwijzing

Beperkingen voor de verwerking:

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



## Sikkerhed

---

Overhold informationerne om temaet sikkerhed, så du kan bruge dit tilbehør sikkert.

### Generelle henvisninger

Her findes generelle informationer om denne vejledning.

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at tilbehøret kan betjenes sikkert og effektivt.
- Læs vejledningen for motorenheden.
- Denne vejledning retter sig til apparatets bruger.
- Overhold sikkerhedsanvisningerne og advarselshenvisningerne.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Kontrollér tilbehøret, når det er pakket ud. Anvend ikke tilbehøret i tilfælde af transportskader.

### Bestemmelsesmæssig brug

Overhold anvisningerne om formålsbestemt anvendelse, så tilbehøret kan anvendes sikkert og korrekt.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS2.
- iht. denne brugsanvisning.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfast fødevarer.
- til knusning af isterninger.

### Sikkerhedsanvisninger

Overhold sikkerhedsanvisningerne.



#### **ADVARSEL – Fare for snitsår!**

Blenderkniven har skarpe knivklinger.

- ▶ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.

**⚠ ADVARSEL – Fare for at komme til skade!**

Forkert brug kan medføre skader.

- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▶ Stik aldrig fingrene ind i det påsatte tilbehør.
- ▶ Brug aldrig tilbehøret uden påsat låg.

**⚠ ADVARSEL – Fare for skoldning!**

Varme fødevarer kan sprøjte, når de forarbejdes, og der kan komme damp ud af låget.

- ▶ Påfyld maksimalt 500 ml varme eller skummende fødevarer.
- ▶ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▶ Personer må ikke læne sig ind over apparatet.

**⚠ ADVARSEL – Fare for sundhedsskader!**

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden.

- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## Forhindring af materielle skader

Overhold disse henvisninger for at undgå tingskader på apparatet, tilbehør eller køkkenredskaber.

### OBS!

Forkert brug kan medføre tingskader.

- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler.
- ▶ Forarbejd ikke dybfrosne fødevarer, undtagen isterninger.
- ▶ Stik ikke genstande ned i blenderbægeret, f.eks. grydeske.
- ▶ Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.

## Udpakning og kontrol

Læs her, hvad du skal være opmærksom på i forbindelse med udpakningen.

### Udpakning af tilbehør og dele

1. Tag tilbehøret ud af emballagen.
2. Tag alle andre dele og den medfølgende dokumentation ud af emballagen, og læg det parat.
3. Fjern emballagematerialet.
4. Fjern klistermærker og folier.

### Leveringsomfang

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. 1

**A** Blenderpåsats

**B** Medfølgende dokumentation

## Rengør alt tilbehør, før de tages i brug første gang

1. Rengør alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, inden den første ibrugtagning.  
→ "Rengøring og pleje", Side 40
2. Læg de rengjorte og tørrede dele klar til anvendelsen.

## Lær tilbehøret at kende

Lær tilbehøret at kende.

### Bestanddele




Her kan du finde en oversigt over tilbehørets bestanddele.

→ Fig. 2

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1 | Blenderbæger              |
| 2 | Låg med påfyldningsåbning |
| 3 | Påfyldningstragt          |

### Symboler

Her kan du finde en oversigt over symboler på tilbehøret.

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

## Inden ibrugtagning

Forbered motorenheden og tilbehøret til anvendelse.

## Forberedelse af motorenhed

**Bemærk:** Den viste køkkenmaskine kan variere fra din model i form og udstyr.

1. Opstil motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.
2. Tryk på oplåsingsknappen, og bevæg svingarmen nedad, indtil den falder i hak i den lodrette position.  
→ Fig. **3**
- ✓ Svingarmen er fastlåst i position 3.
3. Træk beskyttelseslåget til drev 3 opad, og tag det af.  
→ Fig. **4**
4. Sæt blenderpåsatsen på drev 3 som vist.  
→ Fig. **5**  
Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
5. Tryk blenderpåsatsen ned, og drej den i retning mod uret, indtil den falder i hak.  
→ Fig. **6**  
Markering ● og ▲ skal være rettet mod hinanden.

## Generel betjening

Her findes de vigtigste oplysninger om betjening af tilbehøret.

### Forarbejdningmængder

Overhold de anførte forarbejdningmængder.

Fødevarer	Maksimal forarbejdningmængde
Faste fødevarer	50-100 g
Varme eller skum-mende fødevarer	500 ml
Væsker	1000 ml

## Hastighedsanbefalinger

Overhold hastighedsanbefalingerne for at opnå optimale resultater.

**Bemærk:** Afhængigt af apparatets udstyr er din model udstyret med en 4-trins- eller 7-trinsdrejekontakt. I denne brugsanvisning angives hastighedsanbefalingerne for 4-trinsdrejekontakten i parentes.

Indstilling	Anvendelse
M <sup>1</sup>	Kortvarig blanding af fødevarer med højeste hastighed ved hjælp af momentfunktionen.
4-7 (3-4)	Blanding, purering, emulgering, opskumning og finhakning af fødevarer.
1-3 (1-2)	Blanding af fødevarer, som ikke skal finhakkes alt for meget.

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

### Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

1. Forbered fødevarerne.  
Skær store fødevarer i mindre stykker.
2. Kom fødevarerne i blenderbægeret.  
→ Fig. **7**
3. Sæt påfyldningstragten i låget, og sæt låget på blenderbægeret.  
→ Fig. **8**
4. Drej låget i retning mod uret, indtil det falder i hak.  
→ Fig. **9**  
Låget skal være helt lukket.
5. Sæt netstikket i stikkontakten.
6. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.  
→ Fig. **10**
7. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.

8. Stil drejekontakten på **O off**.  
→ Fig. **11**

## Påfyldning af flere ingredienser

1. Vælg en af de følgende valgmuligheder for at påfylde flere ingredienser under forarbejdningen:
  - Påfyld væsker gennem påfyldningstragten i låget.
  - Tag påfyldningstragten ud, og påfyld faste ingredienser gennem åbningen.→ Fig. **12**
2. Stil drejekontakten på **O off** for at påfylde større mængder ingredienser.  
Vent, indtil apparatet står stille.
3. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
4. Påfyld ingredienserne som beskrevet, og fortsæt forarbejdningen.  
→ "Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen", Side 39

## Tømning af blenderpåsatsen

1. Træk netstikket ud.
2. Drej blenderpåsatsen i retning med uret, indtil den løsner sig.  
→ Fig. **13**
3. Tag blenderpåsatsen af motorenheden.  
→ Fig. **14**
4. Drej låget i retning med uret, og tag det af.  
→ Fig. **15**
5. Kom de forarbejdede fødevarer i en egnet beholder, eller servér dem direkte.  
→ Fig. **16**

### Tips

- Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

- Kom en smule sæbevand til forrensning i blenderbægeret, og tænd for apparatet i nogle sekunder.

---

## Rengøring og pleje

Rengør og plej tilbehøret omhyggeligt, så det forbliver funktionsdygtigt længe.

## Rengøringsmiddel

Læs, hvilke rengøringsmidler der er egnet til tilbehøret.

### OBS!

Tilbehøret kan blive beskadiget ved brug af uegnede rengøringsmidler eller ved forkert rengøring.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

## Rengøringsoversigt

Her kan du finde en oversigt over, hvordan de enkelte bestanddele bedst rengøres.

→ Fig. **17**

---

## Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

→ Fig. **18**

### OBS!

Uegnede madvarer kan beskadige apparatet.

- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.



**Bemærk**

Begrænsninger for forarbejdningen:

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



## Sikkerhet

---

Ta hensyn til informasjonen om temaet sikkerhet, slik at du kan bruke tilbehøret trygt.

### Generelle merknader

Her finner du generell informasjon om denne veiledningen.

- Les nøye gjennom denne veiledningen. Bare da kan du bruke tilbehøret sikkert og effektivt.
- Følg veiledningen for basisapparatet.
- Denne veiledningen er rettet mot brukeren av apparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksene og advarslene.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Kontroller tilbehøret etter at du har pakket det ut. Ikke bruk tilbehøret hvis det har transportskader.

### Korrekt bruk

Følg merknadene om forskriftsmessig bruk for å bruke tilbehøret trygt og riktig.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS2.
- i henhold til denne bruksanvisningen.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast matvarer.
- til knusing av isbiter.

### Sikkerhetsinstrukser

Følg sikkerhetsinstruksene.



#### **ADVARSEL – Fare for kutt!**

Miksebegeret har skarpe knivblader.

- ▶ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.

**⚠ ADVARSEL – Fare for personskader!**

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til personskader.

- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det fra-koblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- ▶ Grip aldri inn i påsatt tilbehør.
- ▶ Tilbehøret må aldri brukes uten påsatt lokk.

**⚠ ADVARSEL – Fare for skolding!**

Varme matvarer kan sprute ut under bearbeidningen, og det kan komme ut damp fra lokket.

- ▶ Fyll på maks. 500 ml varme eller skummende matvarer.
- ▶ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
- ▶ Bøy deg ikke over apparatet.

**⚠ ADVARSEL – Fare for helseskader!**

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig.

- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## Unngå materielle skader

Følg disse merknadene for å unngå materielle skader på apparatet, tilbehøret eller kjøkkengjenstander.

### OBS!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

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

## Pakke ut og kontrollere

Her får du vite om det du må ta hensyn til under utpakkingen.

### Pakke ut tilbehør og deler

1. Ta tilbehøret ut av emballasjen.
2. Ta alle andre deler og følgepapirer ut av emballasjen og hold dem klar til bruk.
3. Fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
4. Fjern eksisterende klebemerker og folier.

### Leveringsomfang

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

**A** Mikserpåsats

**B** Ledsagende dokumenter

## Rengjøre tilbehør før første gangs bruk

1. Alle deler som kommer i berøring med matvarer, må rengjøres omhyggelig før første bruk.  
→ "Rengjøring og pleie", Side 46
2. Legg de rengjorte og tørkede delene klar til bruk.

## Bli kjent med tilbehøret

Gjør deg kjent med tilbehøret.

### Komponenter




Her finner du en oversikt over tilbehørets komponenter.

→ Fig. 2

1	Miksebeger
2	Lokk med påfyllingsåpning
3	Påfyllingstrakt

### Symboler

Her finner du en oversikt over tilbehørets symboler.

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

## Før bruk

Klargjør basisapparatet og tilbehøret til bruk.

## Forberedelse av basisapparatet

**Merknad:** Den avbildete kjøkkenmaskinen kan avvike fra din modell både med tanke på form og utstyr.

1. Still opp basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.
2. Trykk på utløserknappen og beveg svingarmen ned til den går i inn-grep i loddrett stilling.  
→ Fig. **3**
- ✓ Svingarmen er fiksert i posisjon 3.
3. Trekk beskyttelsesdekslet for drevet 3 opp og ta det av.  
→ Fig. **4**
4. Sett mikserpåsatsen på drevet 3 som avbildet.  
→ Fig. **5**  
Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.
5. Press mikserpåsatsen ned og dreid den mot urviseren til den går i inn-grep.  
→ Fig. **6**  
Merkene ● og ▲ må være innrettet på hverandre.

## Grunnleggende betjening

Her får du vite det viktigste om betjening av tilbehøret.

### Arbeidsmengder

Overhold de angitte arbeidsmengdene.

Type mat	maksimal arbeidsmengde
Faste ingredienser	50-100 g
Varme eller skum-mende ingredienser	500 ml
Væsker	1000 ml

## Anbefalte hastigheter

Følg anbefalingene om hastigheter for å oppnå optimale resultater.

**Merknad:** Din modell er utstyrt med 4-trinns eller 7-trinns dreiebryter, avhengig av apparatets utstyr. I denne bruksanvisningen angis anbefalt hastighet for den 4-trinns dreiebryteren i parentes.

Innstilling	Bruk
M <sup>1</sup>	Bland matvarene kort med momentkobling med høyeste turtall.
4-7 (3-4)	Bland, mos, emulger, skum og kutt opp matvarene.
1-3 (1-2)	Bland matvarer som ikke skal kuttes opp.

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen

1. Forbered matvarene.  
Skjær grove matvarer i stykker.
2. Fyll matvarene på miksebegeret.  
→ Fig. **7**
3. Stikk påfyllingstrakten inn i lokket og sett lokket på miksebegeret.  
→ Fig. **8**
4. Drei lokket mot urviseren til det går i inngrep.  
→ Fig. **9**  
Lokket må være helt igjen.
5. Sett i støpselet.
6. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.  
→ Fig. **10**
7. Bearbeid ingrediensene til ønsket resultat er oppnådd.
8. Sett dreiebryteren på **O off**.  
→ Fig. **11**

## Påfylling av ingredienser

1. Velg et av følgende alternativer for å fylle på flere ingredienser under bearbeidningen:
  - Fyll på væske igjennom påfyllingstrakten i lokket.
  - Ta ut påfyllingstrakten og fyll på faste ingredienser gjennom åpningen.  
→ Fig. **12**
2. Sett dreiebryteren på **O off** for å fylle på store mengder.  
Vent til apparatet står stille.
3. Drei lokket med urviseren og ta det av.
4. Fyll på og bearbeid ingrediensene videre som beskrevet.  
→ "Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen", Side 45

## Tømme mikserpåsatsen

1. Trekk ut støpselet.
2. Drei mikserpåsatsen med urviseren til den løsner.  
→ Fig. **13**
3. Ta mikserpåsatsen av basisapparatet.  
→ Fig. **14**
4. Drei lokket med urviseren og ta det av.  
→ Fig. **15**
5. Fyll de bearbeidede matvarene på en egnet beholder eller server dem med en gang.  
→ Fig. **16**

### Tips

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

---

## Rengjøring og pleie

Rengjør og vedlikehold tilbehøret omhyggelig, slik at det holder seg funksjonsdyktig i lang tid.

## Rengjøringsmiddel

Her får du vite hvilke rengjøringsmidler som er egnet for tilbehøret.

### OBS!

Tilbehøret kan bli skadet ved bruk av uegnede rengjøringsmidler eller på grunn av feil rengjøring.

- ▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- ▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- ▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

## Oversikt over rengjøring

Her finner du en oversikt over hvordan du best rengjør de enkelte komponentene.

→ Fig. **17**

---

## Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **18**

### OBS!

Uegnede matvarer kan skade apparatet.

- ▶ Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.

### Merk

Begrensninger for bearbeidningen:

- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage pålegg som peanøttsmør, kokosnøttsmør eller nøttemasse.

- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soya-bønner, mel og proteinpulver.



## Säkerhet

---

Följ informationen om säkerhet så att du kan använda tillbehören säkert.

### Allmänna anvisningar

Här finns allmän information om bruksanvisningen.

- Läs noga igenom bruksanvisningen. Först därefter kan du hantera tillbehören säkert och effektivt.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.
- Denna bruksanvisning riktar sig till den som använder apparaten.
- Följ säkerhetsföreskrifterna och varningstexterna.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Kontrollera tillbehören efter upppackningen. Använd inte tillbehören om de har transportskador.

### Användning för avsett ändamål

För att kunna använda tillbehören säkert och rätt måste du följa anvisningarna om avsedd användning.

Använd tillbehören enbart:

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

### Säkerhetsföreskrifter

Följ säkerhetsföreskrifterna.

#### **WARNING – Risk för skärskador!**

Mixerkniven har vassa klingor.

- ▶ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.



- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.

### **VARNING – Risk för personskador!**

Osakkunnig användning kan orsaka personskador.

- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.
- ▶ Ta aldrig i påsatta tillbehör.
- ▶ Använd aldrig tillbehör utan påsatt lock.

### **VARNING – Risk för skållning!**

Varma matvaror kan stänka vid bearbetningen och ånga kan strömma ut från locket.

- ▶ Fyll på högst 500 ml varma eller skummande matvaror.
- ▶ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▶ Luta dig inte över enheten.

### **VARNING – Risk för hälsoskador!**

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt.

- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

---

## Undvika sakskador

Förhindra sakskador på apparaten, tillbehören eller köksutrustningen genom att följa de här anvisningarna.

### OBS!

Felaktig användning kan orsaka sakskador.

- ▶ Bearbeta inte matvaror som har hårda beståndsdelar, t.ex. ben.
- ▶ Bearbeta inte djupfrysta matvaror, utom istärningar.
- ▶ Stick aldrig ned föremål, t.ex. slevar, i mixerbägaren.
- ▶ Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.

---

## Uppackning och kontroll

Här får du veta vad du måste tänka på vid uppackningen.

### Uppackning av tillbehör och delar

1. Ta ut tillbehören ur förpackningen.
2. Ta ut alla andra delar och medföljande dokument ur förpackningen och ha dem till hands.
3. Omhänderta förpackningsmaterialet.
4. Ta bort dekalerna och folier.

### Medföljande tillbehör

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Figur 1

---

**A** Mixertillsats

---

**B** Medföljande dokument

---

## Rengör tillbehören före den första användningen

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med matvaror innan du använder dem första gången.  
→ "Rengöring och skötsel", Sida 52
2. Lägg fram de rengjorda och torkade delarna så att de är klara att använda.

---

## Lär känna tillbehören

Lär dig tillbehöret.

### Beståndsdelar

Här följer en översikt över tillbehörens beståndsdelar.

→ Figur 2

---



<b>1</b>	Mixerbägare
<b>2</b>	Lock med påfyllningshål
<b>3</b>	Påfyllningstratt

---

### Symboler

Här följer en översikt över symbolerna på tillbehören.

---

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

---

---

## Före användningen

Förbered apparaten och tillbehören för användning.

## Förberedelse av motordelen

**Anmärkning:** Den avbildade köksapparatens form och utrustning kan avvika från din modell.

1. Ställ upp motordelen enligt beskrivningen i huvudanvisningen.
2. Tryck på frigöringsknappen och för svängarmen nedåt tills den snäpper fast i lodrätt läge.  
→ Figur **3**
- ✓ Svängarmen är fixerad i läge 3.
3. Dra skyddslocket för drivning 3 uppåt och ta av det.  
→ Figur **4**
4. Sätt mixertillsatsen på drivningen 3 som figuren visar.  
→ Figur **5**  
Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
5. Tryck ned mixer tillsatsen och vrid den moturs tills den snäpper fast.  
→ Figur **6**  
Markeringarna ● och ▲ måste linjera med varandra.

## Användningsprincip

Här får du veta det väsentligaste om hur du använder tillbehöret.

### Bearbetningsmängder

Följ de angivna bearbetningsmängderna.

Matvara	Största bearbetningsmängd
Fasta ingredienser	50-100 g
Varma eller skummande matvaror	500 ml
Vätskor	1000 ml

## Hastighetsrekommendationer

Följ hastighetsrekommendationerna, så får du optimala resultat.

**Anmärkning:** Beroende på apparatens utrustning har din modell ett vridreglage med 4 eller 7 steg. I den här bruksanvisningen anges hastighetsrekommendationerna för vridreglaget med 4 steg inom parentes.

Inställning	Användning
M <sup>1</sup>	Mixa matvarorna kortvarigt med momentkopplingen på högsta möjliga varvtal.
4-7 (3-4)	Mixning, mosning, emulgering, uppskumning och finfördelning av matvaror.
1-3 (1-2)	Mixning av matvaror som inte ska finfördelas för mycket.

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen

1. Förbered matvarorna.  
Skär stora matvaror i bitar.
2. Lägg matvarorna i mixerbägaren.  
→ Figur **7**
3. Sätt in påfyllningstratten i locket och sätt på locket på mixerbägaren.  
→ Figur **8**
4. Vrid locket moturs tills det snäpper fast.  
→ Figur **9**  
Locket måste vara helt tillslutet.
5. Sätt in nätstickkontakten.
6. Ställ in vredet på rekommenderad hastighet.  
→ Figur **10**
7. Bearbeta ingredienserna tills önskat resultat har uppnåtts.
8. Ställ vridreglaget i läge **O** off.  
→ Figur **11**

## Påfyllning av ingredienser

1. Om du vill fylla på ingredienser under bearbetningen väljer du ett av följande alternativ:
  - Fyll på vätskor genom påfyllningstratten i locket.
  - Ta av påfyllningstratten och fyll på fastaingredienser genom hålet.→ Figur 12
2. Om du vill fylla på större mängder ställer du vridreglaget i läge **O off**. Vänta tills apparaten står stilla.
3. Vrid locket medurs och ta av det.
4. Fyll på ingredienserna enligt beskrivningen och fortsatt bearbetningen.  
→ *"Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen", Sida 51*

## Tömning av mixertillsatsen

1. Ta ut stickkontakten.
2. Vrid mixertillsatsen medurs tills den lossnar.  
→ Figur 13
3. Ta av mixertillsatsen från motordelen.  
→ Figur 14
4. Vrid locket medurs och ta av det.  
→ Figur 15
5. Lägg de bearbetade matvarorna i ett lämpligt kärl eller servera dem direkt.  
→ Figur 16

### Tips

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

---

## Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om tillbehöret nogga för att det ska fungera.

### Rengöringsmedel

Här får du veta vilka rengöringsmedel som är lämpliga för tillbehören.

#### OBS!

Olämpliga rengöringsmedel eller felaktig rengöring kan skada tillbehören.

- ▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- ▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

## Översikt rengöring

Här följer en översikt över hur du bäst rengör de olika beståndsdelarna.

→ Figur 17

---

## Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Figur 18

#### OBS!

Olämpliga livsmedel kan skada enheten.

- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 70°C i mixerbägaren.

### Anmärkning

Begränsningar för bearbetningen:

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

- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eller lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojaböner, mjöl, proteinpulver.



## Turvallisuus

Noudata turvallisuuteen liittyviä ohjeita, jotta varusteen käyttö on turvallista.

### Yleisiä ohjeita

Tästä löydät tätä ohjetta koskevia yleisiä tietoja.

- Lue tämä ohje huolellisesti. Vain silloin voit käyttää varustetta turvallisesti ja taloudellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.
- Tämä ohje on tarkoitettu laitteen käyttäjälle.
- Noudata turvallisuusohjeita ja varoituksia.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Tarkasta varuste, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos varusteessa on kuljetusvaurioita, älä käytä sitä.

### Määräyksenmukainen käyttö

Noudata määräyksenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää varustetta turvallisesti ja oikein.

Käytä varustetta vain:

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

### Turvallisuusohjeet

Noudata turvallisuusohjeita.



#### **VAROITUS – Viiltohaavojen vaara!**

Sekoitusterät ovat teräviä.

- ▶ Kun puhdistat ja tyhjännät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.

**⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa.
- ▶ Älä koske paikoillaan olevan varusteen sisälle.
- ▶ Älä koskaan käytä varustetta ilman kantta.

**⚠ VAROITUS – Palamisvamman vaara!**

Kuumat elintarvikkeet voivat roiskua käsiteltäessä ja kannen alta voi päästä ulos höyryä.

- ▶ Täytä laitteeseen enintään 500 ml kuumaa tai kuohuvaa elintarviketta.
- ▶ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▶ Älä kumarru laitteen yläpuolelle.

**⚠ VAROITUS – Terveysvahinkojen vaara!**

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden.

- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

Noudata näitä ohjeita, jotta vältät laitteen, lisävarusteiden ja keittiöesineiden vahinkoja.

### HUOMIO!

Epäasianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- ▶ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita.
- ▶ Älä käsittele pakasteita, paitsi jääpaloja.
- ▶ Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä, esim. lastaa.
- ▶ Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.

## Pakkauksesta purkaminen ja tarkastus

Kerromme tässä, mitä on huomioitava purettaessa laitetta pakkauksesta.

### Varusteiden ja osien purkaminen pakkauksesta

1. Ota varusteet pakkauksesta.
2. Ota kaikki muut osat ja mukana toimitetut asiakirjat pakkauksesta ja aseta ne ulottuville.
3. Poista pakkausmateriaali.
4. Poista tarrat ja muovit.

### Toimituksen sisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ Kuva 1

A Tehosekoitin

B Mukana toimitetut asiakirjat

## Varusteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Puhdista ennen käyttöä kaikki laitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.  
→ "Puhdistus ja hoito", Sivu 58
2. Aseta puhdistetut ja kuivatut osat valmiiksi käyttöä varten.

## Tutustuminen varusteisiin

Tutustu lisävarusteisiin.

### Osat

Tästä löydät yleiskuvan varusteen osista.

→ Kuva 2

1 Sekoituskulho

2 Kansi ja täyttöaukko

3 Syöttösuppilo

### Symbolit

Tästä löydät yleiskuvan varusteen symboleista.

#### Symboli Kuvaus



Noudata käyttöohjeita.



Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.



Aseta sekoituskulho paikolleen ▼ ja kierrä se kiinni ●



## Ennen käyttöä

Valmistele peruslaite ja varusteet käyttöä varten.

### Peruslaitteen esivalmistelut

**Huom:** Kuvassa näkyvän yleiskoneen muoto ja varustus voi poiketa käytössäsi olevasta mallista.

1. Sijoita peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.
2. Paina avaamispainiketta ja siirrä kääntyvää vartta alas, kunnes se lukittuu pystysuoraan.  
→ Kuva **3**
- ✓ Kääntyvä varsi on lukittunut asentoon 3.
3. Vedä käyttöliitännän 3 suojakansi ylös ja poista se.  
→ Kuva **4**
4. Aseta tehosekoitin käyttöliitännän 3 päälle kuvan mukaisesti.  
→ Kuva **5**  
Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
5. Paina tehosekoitinta alaspäin ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu.  
→ Kuva **6**  
Merkintöjen ● ja ▲ on oltava kohdakkain.

## Käytön perusteet

Tästä näet tärkeimmät tiedot lisävarusteiden käytöstä.

### Käsittelymäärät

Noudata ilmoitettuja käsittelymääriä.

Elintarvike	Suurin sallittu käsittelymäärä
Kiinteät elintarvikkeet	50-100 g

Elintarvike	Suurin sallittu käsittelymäärä
Kuumat tai kuohuvat elintarvikkeet	500 ml
Nesteet	1000 ml

### Nopeussuositukset

Noudata nopeussuosituksia, jotta lopputulos on paras mahdollinen.

**Huom:** Varustuksesta riippuen laitteessa on 4- tai 7-nopeuksinen kierrettävä valitsin. Tässä käyttöohjeessa 4-nopeuksisen valitsimen nopeussuositukset ilmoitetaan sulkeissa.

Säätö	Käyttö
M <sup>1</sup>	Elintarvikkeiden lyhyt sekoittaminen pitoasennossa suurimmalla käyttönopeudella.
4-7 (3-4)	Elintarvikkeiden sekoittaminen, soseuttaminen, emulgointi, vaahdottaminen ja hienontaminen.
1-3 (1-2)	Sellaisten elintarvikkeiden sekoittaminen, joita ei tarvitse hienontaa kovin pieneksi.

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

### Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

1. Valmistele elintarvikkeet.  
Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi.
2. Täytä elintarvikkeet sekoituskulhoon.  
→ Kuva **7**
3. Kiinnitä syöttösuppilo kanteen ja aseta kansi kulhon päälle.  
→ Kuva **8**
4. Kierrä kantta vastapäivään, kunnes se lukittuu kiinni.  
→ Kuva **9**

## fi Puhdistus ja hoito

- Kannen on oltava kokonaan kiinni.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
  - Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.  
→ Kuva **10**
  - Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
  - Käännä kierrettävä valitsin asentoon **O off**.  
→ Kuva **11**

## Ainesten lisääminen

- Jos haluat lisätä aineksia käsittelyn aikana, valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:
  - Lisää nestemäiset ainekset kannessa olevan syöttösuppilon kautta.
  - Poista syöttösuppilo ja lisää kiinteät ainekset aukon kautta.  
→ Kuva **12**
- Kun lisäät suurempia määriä, aseta kierrettävä valitsin asentoon **O off**.  
Odot, kunnes laite pysähtyy.
- Käännä kantta myötöpäivään ja irrota se.
- Lisää ainekset kuvatulla tavalla ja jatka käsittelyä.  
→ *"Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa", Sivu 57*

## Tehosekoittimen tyhjentäminen

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Käännä tehosekoitinta myötöpäivään, kunnes se irtoaa.  
→ Kuva **13**
- Irrota tehosekoitin peruslaitteesta.  
→ Kuva **14**
- Käännä kantta myötöpäivään ja irrota se.  
→ Kuva **15**

- Kaada käsitelty elintarvikkeet sopivaan astiaan tai tarjoile ne suoraan.  
→ Kuva **16**

## Vinkkejä

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

---

## Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida varusteita huolellisesti, jotta ne pysyvät pitkään toimintakuntoisina.

## Puhdistusaine

Kerromme tässä, mitkä puhdistusaineet soveltuvat varusteelle.

## HUOMIO!

Epäsopivat puhdistusaineet tai virheellinen puhdistus voi vaurioittaa varustetta.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

## Puhdistusohjeet

Tästä löydät ohjeita yksittäisten osien puhdistusta varten.

→ Kuva **17**

---

## Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **18**

### **HUOMIO!**

Tarkoitukseen sopimattomat elintarvikkeet voivat vaurioittaa laitetta.

- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.

### **Huomautus**

Käsittelyn rajoitukset:

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



## Seguridad

---

Tener en cuenta la información sobre seguridad para poder utilizar el accesorio de forma segura.

### **Advertencias de carácter general**

Aquí encontrará información general sobre estas instrucciones de uso.

- Leer atentamente estas instrucciones de uso. Solo así se puede manejar el accesorio de forma segura y eficiente.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Estas instrucciones están dirigidas al usuario del aparato.
- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad y advertencia.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- Después de desembalar el accesorio, debe comprobarse su estado. No utilizar el accesorio si ha sufrido daños durante el transporte.

### **Uso conforme a lo prescrito**

Es preciso tener en cuenta las indicaciones sobre el uso conforme a lo prescrito para utilizar el accesorio de forma correcta y segura.

Utilizar el accesorio solo:

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

### **Consejos y advertencias de seguridad**

Ténganse en cuenta las advertencias de seguridad.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de cortes!**

La cuchilla de la batidora tiene hojas cortantes.

- ▶ Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de lesiones!**

El uso inadecuado puede provocar lesiones.

- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- ▶ No introducir nunca las manos en los accesorios montados.
- ▶ No utilizar el accesorio sin colocar la tapa.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de quemaduras!**

Es posible que los alimentos calientes salpiquen durante el procesamiento y, además, vapor puede salir de la tapa.

- ▶ Llenar como máximo 500 ml de alimentos calientes o espumosos.
- ▶ Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- ▶ No inclinarse sobre el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro de daños para la salud!**

La suciedad en las superficies puede ser perjudicial para la salud.

- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

---

## Evitar daños materiales

Para evitar daños materiales en el aparato, los accesorios o los objetos de cocina deben tenerse en cuenta estas indicaciones.

### ¡ATENCIÓN!

El uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej. huesos.
- ▶ No tratar de procesar alimentos congelados, excepto cubitos de hielo.
- ▶ No introducir objetos en el vaso de la batidora, p. ej., cucharas.
- ▶ Antes de utilizar, comprobar que no haya objetos extraños en el vaso de la batidora.

---

## Desembalar y comprobar

Aquí se puede obtener más información sobre lo que se tiene que tener en cuenta al desembalar.

### Desembalar el accesorio y las piezas

1. Sacar el accesorio del embalaje.
2. Sacar del embalaje las otras piezas y la documentación adjunta; y tenerlos preparados.
3. Retirar el material de embalaje existente.
4. Retire las pegatinas y las láminas existentes.

## Volumen de suministro

Al desembalar el aparato, comprobar que las piezas no presenten daños ocasionados durante el transporte y que el volumen de suministro esté completo.

→ Fig. 1

---

A	Batidora
B	Documentación adjunta

---

## Limpiar el accesorio antes del primer uso

1. Limpiar todas las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.  
→ "Cuidados y limpieza",  
Página 65
2. Tener preparadas las piezas limpias y secas para su utilización.

---

## Familiarizándose con el accesorio

Conozca su accesorio.

### Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su accesorio.

→ Fig. 2

---

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

---

## Símbolos

Aquí encontrará un resumen de los símbolos que aparecen en el accesorio.

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

## Antes del uso

Preparar la base motriz y el accesorio para el uso.

### Preparativos de la base motriz

**Nota:** El robot de cocina que se muestra en la imagen puede diferir de su modelo en cuanto a diseño y equipamiento.

- Colocar la base motriz como se describe en las instrucciones de uso principales.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y mover hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje en posición vertical.  
→ Fig. **3**
- ✓ Se ha fijado el brazo giratorio en la posición 3.
- Tirar hacia arriba la tapa protectora del accionamiento 3 y retirarla.  
→ Fig. **4**
- Montar la batidora sobre el accionamiento 3 tal y como se muestra en la ilustración.  
→ Fig. **5**  
Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.
- Presionar la batidora hacia abajo y girar en sentido antihorario hasta que encaje.  
→ Fig. **6**

Las marcas ● y ▲ deben estar alineadas una sobre otra.

## Manejo básico

A continuación se explican las pautas esenciales para el manejo del accesorio.

### Cantidades para procesado:

Tener en cuenta las cantidades de procesamiento indicadas.

Alimentos	Máxima cantidad de procesamiento:
Alimentos sólidos	50-100 g
Alimentos calientes o con propensión a formar espuma	500 ml
Alimentos líquidos	1000 ml

### Velocidades recomendadas

Prestar atención a las velocidades recomendadas para obtener resultados óptimos.

**Nota:** Dependiendo del equipamiento del aparato, su modelo está equipado de un mando giratorio de 4 o 7 velocidades. En estas instrucciones de uso se indican entre paréntesis las velocidades recomendadas para el mando giratorio de 4 velocidades.

Ajustes	Utilización
M <sup>1</sup>	Batir brevemente los alimentos con el accionamiento momentáneo a la velocidad máxima.
4-7 (3-4)	Batir los alimentos, hacer puré, emulsionar, hacer espuma y triturar.
1-3 (1-2)	Batir los alimentos que no tengan que triturarse mucho.

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## Procesar los alimentos con la batidora

1. Preparar los alimentos.  
Cortar en trozos los alimentos grandes.
2. Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.  
→ Fig. **7**
3. Introducir el embudo de llenado en la tapa y montar la tapa sobre el vaso de la batidora.  
→ Fig. **8**
4. Girar la tapa en sentido antihorario hasta que encaje.  
→ Fig. **9**  
La tapa tiene que estar completamente cerrada.
5. Introducir el enchufe en la toma de corriente.
6. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.  
→ Fig. **10**
7. Procesar los ingredientes hasta alcanzar el resultado deseado.
8. Colocar el mando giratorio en la posición **O off**.  
→ Fig. **11**

## Agregar o reponer ingredientes

1. Para agregar o reponer ingredientes durante el procesamiento, seleccionar una de las siguientes opciones:
  - Incorporar los líquidos a través del embudo de llenado en la tapa.
  - Retirar el embudo de llenado e incorporar alimentos sólidos a través de la abertura.  
→ Fig. **12**

2. Para incorporar mayores cantidades de ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **O off**.  
Aguardar a que el aparato se detenga completamente.
3. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
4. Continuar procesando los ingredientes como se ha descrito anteriormente.  
→ "Procesar los alimentos con la batidora", Página 64

## Vaciar la batidora

1. Desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente.
2. Girar la batidora en sentido horario hasta que se suelte.  
→ Fig. **13**
3. Desmontar la batidora de la base motriz.  
→ Fig. **14**
4. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.  
→ Fig. **15**
5. Llenar los alimentos procesados en un recipiente adecuado o servirlos directamente.  
→ Fig. **16**

## Consejos

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



---

## Cuidados y limpieza

Para que su accesorio conserve durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

### Productos de limpieza

Descubra aquí qué productos de limpieza son adecuados para su accesorio.

#### ¡ATENCIÓN!

El accesorio podría dañarse debido a una limpieza incorrecta o a la utilización de productos de limpieza inadecuados.

- ▶ No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- ▶ No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- ▶ No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

### Vista general de limpieza

Aquí encontrará una vista general con los métodos de limpieza adecuados para cada componente.

→ Fig. **17**

---

## Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. **18**

#### ¡ATENCIÓN!

El aparato puede resultar dañado si se utiliza para alimentos no apropiados.

- ▶ No procesar alimentos calientes por encima de 70 ° C en el vaso de la batidora.

#### nota

Limitaciones para la elaboración de alimentos:

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



## Segurança

Observe as informações sobre a segurança, de modo a poder usar o seu acessório de forma segura.

### Indicações gerais

Encontra aqui informações gerais sobre este manual.

- Leia atentamente este manual. Só assim poderá operar o seu acessório de forma segura e eficiente.
- Respeite o manual do aparelho base.
- Estas instruções destinam-se ao utilizador do aparelho.
- Respeite as indicações de segurança e de aviso.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Examine o acessório depois de o desembalar. Se detetar danos de transporte, não utilize o acessório.

### Utilização correta

Para um uso seguro e correto do acessório, respeite as indicações relativas à utilização correta.

Utilize o acessório apenas:

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

### Indicações de segurança

Respeite as indicações de segurança.



#### **AVISO – Perigo de ferimentos por corte!**

A lâmina do misturador tem lâminas afiadas.

- ▶ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.

**⚠ AVISO – Perigo de ferimentos!**

Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos.

- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- ▶ Nunca toque no acessório colocado.
- ▶ Nunca utilize o acessório sem a tampa colocada.

**⚠ AVISO – Perigo de escaldaduras!**

Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento e pode sair vapor pela tampa.

- ▶ Introduzir o máximo de 500 ml de alimentos quentes ou que formem espuma.
- ▶ Processar os alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.

**⚠ AVISO – Perigo de danos para a saúde!**

As impurezas nas superfícies podem acarretar danos para a saúde.

- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

---

## Evitar danos materiais

Observe estas indicações, de modo a evitar danos materiais no seu aparelho, nos acessórios ou em utensílios de cozinha.

### ATENÇÃO!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- ▶ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos.
- ▶ Não processe alimentos ultracongelados, exceto cubos de gelo.
- ▶ Não introduza objetos no copo misturador, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verifique o copo misturador quanto a corpos estranhos.

---

## Desembalamento e verificação

Dizemos-lhe aqui o que deve ter em atenção durante o desembalamento.

### Desembalar os acessórios e as peças

1. Retire o acessório da embalagem.
2. Retire todas as outras peças e a documentação de acompanhamento da embalagem e prepare-as para a utilização.
3. Remova o material de embalagem existente.
4. Remova os autocolantes e as películas existentes.

## Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

→ Fig. 1

---

<b>A</b>	Misturador
<b>B</b>	Documentação de acompanhamento

---

## Antes da primeira utilização limpar os acessórios

1. Limpe todas as peças que entrem em contacto com alimentos antes da primeira utilização.  
→ "Limpeza e manutenção",  
Página 70
2. Prepare as peças limpas e secas para a utilização.

---

## Familiarização com os acessórios

Familiarize-se com os acessórios.

### Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu acessório.

→ Fig. 2

---

<b>1</b>	Copo misturador
<b>2</b>	Tampa com abertura de enchimento
<b>3</b>	Funil de enchimento

---

### Símbolos

Aqui encontra uma vista geral dos símbolos do seu acessório.

---

Símbolo	Descrição
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.

---

Símbolo	Descrição
	Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
	Coloque o copo misturador  e rode firmemente .

## Antes da utilização

Prepare o aparelho base e o acessório para a utilização.

### Preparar o aparelho base

**Nota:** O robô de cozinha ilustrado pode divergir do seu modelo em termos de formato e características.

1. Instale o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.
2. Prima o botão de desbloqueio e desloque o braço móvel para baixo até engatar na posição vertical.  
→ Fig. 3
- ✓ O braço móvel está fixo na posição 3.
3. Puxe a tampa de proteção para o acionamento 3 para cima e retire-a.  
→ Fig. 4
4. Coloque o misturador no acionamento 3 como ilustrado.  
→ Fig. 5  
As marcas e têm de estar alinhadas uma com a outra.
5. Pressione o misturador para baixo e rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.  
→ Fig. 6  
As marcas e têm de estar alinhadas uma com a outra.

## Operação base

Aqui obtém as informações essenciais sobre a operação dos acessórios.

### Quantidades

Tenha em atenção as quantidades de processamento indicadas.

Alimentos	Quantidade máxima de processamento
Alimentos sólidos	50-100 g
Alimentos quentes ou que formem espuma	500 ml
Líquidos	1000 ml

### Velocidades recomendadas

Tenha em atenção as velocidades recomendadas para obter resultados ideais.

**Nota:** Dependendo do equipamento do aparelho, o seu modelo estará equipado com um seletor rotativo de 4 ou 7 níveis. Neste manual de instruções, as velocidades recomendadas para o seletor rotativo de 4 níveis são indicadas entre parênteses.

Regulação	Utilização
M <sup>1</sup>	Misturar os alimentos brevemente com a ligação momentânea à velocidade máxima.
4-7 (3-4)	Misturar alimentos, fazer purés, emulsionar, fazer espuma e triturar.
1-3 (1-2)	Misturar alimentos que não devem ser muito triturados.

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

## Processar alimentos com o misturador

1. Prepare os alimentos.  
Corte os alimentos grandes em pedaços.
2. Coloque os alimentos no copo misturador.  
→ Fig. **7**
3. Encaixe o funil de enchimento na tampa e coloque a tampa no copo misturador.  
→ Fig. **8**
4. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até engatar.  
→ Fig. **9**  
A tampa tem que estar completamente fechada.
5. Ligue a ficha à tomada.
6. Posicione o seletor rotativo na velocidade recomendada.  
→ Fig. **10**
7. Processe os ingredientes até obter o resultado pretendido.
8. Coloque o seletor rotativo em **O off**.  
→ Fig. **11**

## Adicionar ingredientes

1. Para adicionar ingredientes durante o processamento, selecione uma as seguintes opções:
  - Adicione líquidos pelo funil de enchimento na tampa.
  - Retire o funil de enchimento e adicione os ingredientes sólidos pela abertura.  
→ Fig. **12**
2. Para adicionar quantidades maiores, coloque o seletor rotativo em **O off**.  
Aguarde que o aparelho pare.
3. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.

4. Adicione os ingredientes como descrito e continue o processamento.  
→ "Processar alimentos com o misturador", Página 70

## Esvaziar o misturador

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Rode o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se soltar.  
→ Fig. **13**
3. Retire o misturador do aparelho base.  
→ Fig. **14**
4. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retire-a.  
→ Fig. **15**
5. Deite os alimentos processados num recipiente apropriado ou sirva diretamente.  
→ Fig. **16**

## Dicas

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

---

## Limpeza e manutenção

Para que os acessórios se mantenham durante muito tempo operacionais, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa dos mesmos.

## Produto de limpeza

Fique a saber que produtos de limpeza são adequados para o seu acessório.

**ATENÇÃO!**

Produtos de limpeza inapropriados ou uma limpeza incorreta podem danificar o acessório.

- ▶ Não utilizar detergentes que contêm álcool ou álcool etílico.
- ▶ Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- ▶ Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

**Vista geral da limpeza**

Encontra aqui uma vista geral da melhor forma de limpar cada um dos componentes.

→ Fig. **17**

**Exemplos de utilização**

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **18**

**ATENÇÃO!**

Alimentos inapropriados podem danificar o aparelho.

- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.

**Nota**

Limitações para o processamento:

- Não triturar ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- O liquidificador não consegue produzir cremes para barrar como manteiga de amendoim, manteiga de coco ou puré de frutos de casca rija.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açú-

car de confeitiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.



## Ασφάλεια

Προσέξτε τις πληροφορίες σχετικά με τα θέματα ασφάλειας, για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματά σας με ασφάλεια.

### Γενικές υποδείξεις

Εδώ θα βρείτε γενικές πληροφορίες γι' αυτές τις οδηγίες.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τα εξαρτήματα σίγουρα και αποτελεσματικά.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται στον χρήστη της συσκευής.
- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιητικές υποδείξεις.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τα εξαρτήματα. Μη χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

### Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για την ενδεδειγμένη χρήση.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS2.
- σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- Για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

### Υποδείξεις ασφαλείας

Προσέχετε τις υποδείξεις ασφαλείας.



**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος κοψίματος!**

Το μαχαίρι του μίξερ έχει κοφτερές λεπίδες.

- ▶ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- ▶ Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο εξάρτημα.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ το εξάρτημα χωρίς τοποθετημένο καπάκι.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Τα ζεστά τρόφιμα μπορεί να πιτσιλίσουν κατά την επεξεργασία και μπορεί να διαφύγει ατμός από το καπάκι.

- ▶ Προσθέτετε το μέγιστο 500 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα.
- ▶ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
- ▶ Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης της υγείας!**

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία.

- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

---

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σας, στα εξαρτήματα ή στα κουζινικά αντικείμενα, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα, εκτός από παγόκυβους.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο, π.χ. κουτάλα, μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.

---

## Αφαίρεση από τη συσκευασία και έλεγχος

Τι πρέπει να προσέξετε κατά την αφαίρεση από τη συσκευασία, το μαθαίνετε εδώ.

### Αφαίρεση από τη συσκευασία των εξαρτημάτων και των συστατικών μερών

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα περαιτέρω εξαρτήματα και τα συνοδευτικά έγγραφα από τη συσκευασία και έχετε τα πρόχειρα.
3. Απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
4. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες που υπάρχουν.

## Υλικά παράδοσης

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

→ Εικ. 1

---

**A** Επίθεμα μίξερ

---

**B** Συνοδευτικά έγγραφα

---

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων πριν την πρώτη χρήση

1. Καθαρίζετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση, όλα τα εξαρτήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.  
→ "Καθαρισμός και φροντίδα", Σελίδα 77
2. Προετοιμάστε τα καθαρισμένα και στεγνωμένα εξαρτήματα για τη χρήση.

---

## Γνωρίστε τα εξαρτήματα

Γνωρίστε τα εξαρτήματά σας.

### Συστατικά μέρη

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συστατικά μέρη των εξαρτημάτων σας.

→ Εικ. 2

---

**1** Ποτήρι μίξερ

---

**2** Καπάκι με στόμιο πλήρωσης






---

**3** Χωνί πλήρωσης

---

## Σύμβολα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των συμβόλων στα εξαρτήματά σας.



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

## Πριν τη χρήση

Προετοιμάστε τη βασική συσκευή και τα εξαρτήματα για τη χρήση.



### Προετοιμασία της βασικής συσκευής

**Υπόδειξη:** Η απεικονιζόμενη κουζίνομηχανή μπορεί στη μορφή και στον εξοπλισμό να αποκλίνει από το μοντέλο σας.

1. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται στις κύριες οδηγίες.
2. Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει στην κάθετη θέση.  
→ Εικ. **3**
- ✓ Ο περιστρεφόμενος βραχίονας είναι σταθεροποιημένος στη θέση 3.
3. Τραβήξτε το προστατευτικό κάλυμμα για τον μηχανισμό κίνησης 3 προς τα επάνω και αφαιρέστε το.  
→ Εικ. **4**
4. Τοποθετήστε το επίθεμα μίξερ όπως απεικονίζεται πάνω στον μηχανισμό κίνησης 3.  
→ Εικ. **5**  
Τα μαρκαρίσματα  και  πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

5. Πιέστε προς τα κάτω το επίθεμα μίξερ και γυρίστε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

→ Εικ. **6**

Τα μαρκαρίσματα  και  πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.

## Βασικός χειρισμός

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για τον χειρισμό των εξαρτημάτων σας.

### Ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών

Προσέξτε τις αναφερόμενες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών.

Τρόφιμα	Μέγιστη ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών
Στερεά τρόφιμα	50-100 γρ.
Καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα	500 ml
Υγρά	1000 ml

### Συστάσεις ταχύτητας

Προσέξτε τις συστάσεις ταχύτητας για την επίτευξη ιδανικών αποτελεσμάτων.

**Υπόδειξη:** Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής, το μοντέλο διαθέτει έναν περιστρεφόμενο διακόπτη 4 ή 7 βαθμίδων λειτουργίας. Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης αναφέρονται οι συστάσεις ταχύτητας για τον περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων κάθε φορά εντός παρενθέσεων.

Ρύθμιση	Χρήση
M <sup>1</sup>	Ανακατέψτε τα τρόφιμα με τη στιγμιαία λειτουργία για λίγο με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
4-7 (3-4)	Ανάμειξη, πολτοποίηση, γαλακτωματοποίηση, δημιουργία αφρού και τεμαχισμός τροφίμων.
1-3 (1-2)	Ανάμειξη τροφίμων, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν πολύ.
<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής	

## Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ

1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα.  
Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.
2. Βάλτε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.  
→ Εικ. **7**
3. Βάλτε το χωνί πλήρωσης στο καπάκι και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο ανάμειξης.  
→ Εικ. **8**
4. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.  
→ Εικ. **9**  
Το καπάκι πρέπει να είναι καλά κλεισμένο.
5. Βάλτε το φιν στην πρίζα.
6. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.  
→ Εικ. **10**
7. Επεξεργαστείτε τα υλικά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
8. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Off**.  
→ Εικ. **11**

## Συμπλήρωση υλικών

1. Για να συμπληρώσετε υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, επιλέξτε μία από τις ακόλουθες επιλογές:
  - Συμπληρώνετε υγρά υλικά μέσα από το χωνί πλήρωσης στο καπάκι.
  - Αφαιρέστε το χωνί πλήρωσης και συμπληρώστε στερεά υλικά μέσω του ανοίγματος.  
→ Εικ. **12**
2. Για τη συμπλήρωση μεγαλύτερων ποσοτήτων, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Off**.  
Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
3. Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
4. Συμπληρώστε τα υλικά όπως περιγράφεται και επεξεργαστείτε τα.  
→ "Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ", Σελίδα 76

## Άδειασμα του επιθέματος μίξερ

1. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
2. Στρέψτε το επίθεμα μίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.  
→ Εικ. **13**
3. Αφαιρέστε το επίθεμα μίξερ από τη βασική συσκευή.  
→ Εικ. **14**
4. Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.  
→ Εικ. **15**
5. Τοποθετήστε τα επεξεργασμένα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο δοχείο ή σερβίρετέ τα απευθείας.  
→ Εικ. **16**

**Συμβουλές**

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

**Καθαρισμός και φροντίδα**

Για να παραμένουν τα εξαρτήματά σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργικά, καθαρίζετε και φροντίζετε τα προσεκτικά.

**Υλικά καθαρισμού**

Μάθετε, ποια υλικά καθαρισμού είναι κατάλληλα για τα εξαρτήματά σας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Λόγω ακατάλληλων υλικών καθαρισμού ή λάθος καθαρισμού, μπορεί τα εξαρτήματα να υποστούν ζημιά.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

**Επισκόπηση καθαρισμού**

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση, πώς να καθαρίσετε καλύτερα τα ξεχωριστά συστατικά μέρη.

→ Εικ. **17**

**Παραδείγματα εφαρμογών**

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. **18**

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Λόγω ακατάλληλων τροφίμων, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.

**Υπόδειξη**

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

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



## Emniyet

Aksesuarınızı güvenli olarak kullanabilmek için, güvenlik konusundaki bilgileri dikkate alın.

### Genel uyarılar

Burada bu kılavuza ilişkin genel bilgiler sunulmaktadır.

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyun. Sadece bu şekilde aksesuarı güvenli ve verimli olarak kullanabilirsiniz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Bu kılavuz cihazı kullanan kişiye yöneliktir.
- Güvenlik bilgilerini ve uyarı bilgilerini dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Ambalajından çıkardıktan sonra aksesuarı kontrol edin. Nakliye hasarı varsa aksesuarı kullanmayın.

### Amaca uygun kullanım

Aksesuarı güvenli ve doğru bir şekilde kullanmak için, amacına uygun kullanım konusunda verilen bilgileri dikkate alın.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

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

### Güvenlikle ilgili uyarılar

Güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alın.



#### **UYARI – Kesilme tehlikesi!**

Mikser bıçağının keskin bıçak ağızları vardır.

- ▶ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.

**⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!**

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.
- ▶ Takılı olan aksesuarın içine asla elinizi sokmayın.
- ▶ Aksesuarı asla kapak olmadan çalıştırmayın.

**⚠ UYARI – Haşlanma tehlikesi!**

Sıcak besinler, işleme sırasında sıçrayabilir ve kapaktan buhar çıkabilir.

- ▶ En fazla 500 ml sıcak veya köpüren besinler doldurun.
- ▶ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
- ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyiniz.

**⚠ UYARI – Sağlık sorunları tehlikesi!**

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir.

- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## Maddi hasarların önlenmesi

Cihazınızda, aksesuarlarda veya mutfak eşyalarında maddi hasarları önlemek için bu uyarıları dikkate alınız.

### DİKKAT!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- ▶ Örn. kemik gibi sert parçalar içeren gıda maddeleri kullanmayın.
- ▶ Küp buzlar hariç olmak üzere derin dondurulmuş besinler işlemeyin.
- ▶ Karıştırma kabına herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

## Ambalajdan çıkarma ve kontrol

Cihazı ambalajından çıkartırken nelere dikkat etmeniz gerektiğini bu bölümde bulabilirsiniz.

### Aksesuarın ve parçaların ambalajdan çıkartılması

1. Aksesuarı ambalajından çıkartın.
2. Tüm diğer parçalar ve beraberindeki belgeleri ambalajdan çıkartın ve hazır tutun.
3. Mevcut ambalaj malzemesini çıkartın.
4. Mevcut etiketleri ve folyoları çıkartın.

## Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.  
→ Şekil 1

A

Mikser üst parçası

B

Birlikte teslim edilen belgeler

## Aksesuarın ilk kez kullanılmadan önce temizlenmesi

1. Gıda maddeleri ile temas edecek tüm parçaları ilk kullanımdan önce temizleyin.  
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 82
2. Temizlenen ve kurutulan parçaları kullanmak üzere hazır bulundurun.

## Aksesuar bilgileri

Aksesuarlarınızı tanıyınız.

### Yapı parçaları

Bu bölümde, aksesuarınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.

→ Şekil 2

1

Karıştırma kabı

2

Dolum delikli kapak




3

Doldurma hunisi

## Semboller

Bu bölümde, aksesuarınızdaki sembolleri tanıtan bir genel görünüm yer almaktadır.



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

## Kullanmaya başlamadan önce

Ana cihazı ve aksesuarı kullanım için hazırlayın.

### Ana cihazın hazırlanması

**Uyarı:** Resimdeki mutfak robotu tasarım ve donanım açısından sizdeki modelden farklı olabilir.

1. Ana cihazı, ana kılavuzda belirtildiği gibi kurun.
2. Kilit açma tuşuna basın ve döner kolu dikey pozisyonda yerine oturana dek aşağıya doğru hareket ettirin.  
→ Şekil 3
- ✓ Döner kol 3 konumunda sabitlenmiş.
3. Tahrik 3 için koruma kapağını yukarıya doğru çekip çıkartın.  
→ Şekil 4
4. Mikser üst parçasını resimde gösterildiği gibi tahrikin 3 üzerine yerleştirin.  
→ Şekil 5  
▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
5. Mikser üst parçasını aşağıya doğru bastırın ve yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.  
→ Şekil 6  
● ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.

## Temel Kullanım

Bu bölümde aksesuarınızın kullanımına ilişkin temel bilgiler sunulmaktadır.

### İşlenecek miktarlar

İşleme ile ilgili olarak belirtilen miktarları dikkate alın.

Yiyecek	Maksimum işleme miktarı
Katı besinler	50-100 g
Sıcak veya köpüren besinler	500 ml
Sıvılar	1000 ml

### Önerilen hız değerleri

En iyi sonuçları alabilmek için önerilen hız değerlerini dikkate alın.

**Uyarı:** Cihaz donanımına bağlı olarak sahip olduğunuz modelde 4 kademeli veya 7 kademeli bir döner şalter donanımı mevcuttur. Bu kullanım kılavuzunda 4 kademeli döner şalter için olan hız önerileri de parantez içinde belirtilmiştir.

Ayar	Kullanımı
M <sup>1</sup>	Besinleri, anlık çalıştırma kademesi ile kısa süreliğine azami devir sayısı ile karıştırın.
4-7 (3-4)	Besinleri karıştırma, püre yapma, emülsiyon haline getirme, köpürtme ve doğrama.
1-3 (1-2)	Çok fazla doğranmayacak besinleri karıştırma.

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## Besinleri mikser üst parçası ile işleme

1. Besinleri hazırlayınız.

## tr Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Büyük besinleri parçalar halinde kesin.

2. Besinleri karıştırma kabına doldurun.  
→ Şekil 7
3. Doldurma hunisini kapağa takın ve kapağı da karıştırma kabına takın.  
→ Şekil 8
4. Kapağı yerine oturana dek saat dönüş yönünün tersine çevirin.  
→ Şekil 9  
Kilitli kapak tamamen kapatılmış olmalıdır.
5. Elektrik fişini takın.
6. Döner şalteri önerilen hıza ayarlayın.  
→ Şekil 10
7. İstedığınız sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışın.
8. Döner şalteri **O off** konumuna getirin.  
→ Şekil 11

## Malzeme ilave edilmesi

1. İşleme sırasında malzeme ilave etmek için aşağıdaki seçeneklerden birini kullanın:
  - Kapaktaki doldurma hunisi üzerinden sıvı malzeme ilave edin.
  - Doldurma hunisini çıkartın ve delik üzerinden katı malzemeler ilave edin.→ Şekil 12
2. Büyük miktarlarda malzeme ilave etmek için döner şalteri **O off** konumuna getirin.  
Cihazın durmasını bekleyin.
3. Kapağı saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.
4. Malzemeleri belirtildiği gibi ilave edin ve işlemeye devam edin.  
→ "Besinleri mikser üst parçası ile işleme", Sayfa 81

## Mikser üst parçasını boşaltma

1. Elektrik fişini çekiniz.
2. Mikser üst parçasını yerinden çıkana dek saat dönüş yönünde çevirin.  
→ Şekil 13
3. Mikser üst parçasını ana cihazdan çıkartın.  
→ Şekil 14
4. Kapağı saat dönüş yönünde çevirin ve çıkartın.  
→ Şekil 15
5. İşlenmiş besinleri uygun bir kaba doldurun veya doğrudan servis edin.  
→ Şekil 16

## İpuçları

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

## Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Aksesuarınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

## Temizlik malzemeleri

Aksesuarınız için hangi temizleme maddelerinin uygun olduğu konusunda bilgi alın.

## DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemelerinin kullanılması veya temizliğin yanlış yapılması sonucunda aksesuar hasar görebilir.

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.

- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

## Temizliğe genel bakış

Burada münferit bileşenleri en iyi şekilde nasıl temizleyebileceğinize dair bir genel bakış bulabilirsiniz.

→ Şekil **17**

## Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şekil **18**

### **DİKKAT!**

Uygun olmayan besinler cihaza hasar verebilir.

- ▶ 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.

### **Uyarı**

İşleme için kısıtlamalar:

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



## Bezpieczeństwo

Warunkiem bezpiecznego użytkowania przystawek jest przestrzeganie informacji z zakresu bezpieczeństwa.

### Wskazówki ogólne

W tym miejscu znajdują się ogólne informacje dotyczące tej instrukcji.

- Instrukcję należy dokładnie przeczytać. Jest to konieczny warunek bezpiecznego i efektywnego użytkowania przystawki.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Ta instrukcja jest przeznaczona dla użytkownika urządzenia.
- Stosować się do zasad bezpieczeństwa i ostrzeżeń.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić przystawkę. Nie używać przystawki, jeżeli została uszkodzona w trakcie transportu.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przestrzeganie instrukcji zgodnego z przeznaczeniem użytkowania jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z przystawki.

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUMS2.
- w sposób zgodny z niniejszą instrukcją użytkowania.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- do rozdrabniania kostek lodu.

### Zasady bezpieczeństwa

Przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo skaleczenia!**

Nóż miksera ma ostre ostrza.

- ▶ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nie zgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować zranienia.

- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.
- ▶ Nigdy nie wkładać palców do założonej przystawki.
- ▶ Nigdy nie używać przystawki bez założonej pokrywy.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Gorące artykuły mogą podczas przetwarzania przyskać, a z pokrywy może uchodzić para.

- ▶ Wlewać do przystawki maksymalnie 500 ml gorących lub pieniających się artykułów.
- ▶ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Zagrożenie uszkodzeniem zdrowia!**

Zanieczyszczenia na powierzchniach urządzenia mogą zagrażać zdrowiu.

- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

---

## Zapobieganie szkodom materialnym

Aby wykluczyć szkody materialne w urządzeniu, akcesoriach lub wyposażeniu kuchni należy się stosować do tych wskazówek.

### UWAGA!

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

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

---

## Rozpakowanie i sprawdzenie

Tutaj podane są informacje o tym, co musisz wziąć pod uwagę podczas rozpakowywania.

### Rozpakowywanie przystawki i części

1. Wyjąć przystawkę z opakowania.
2. Wyjąć z opakowania i przygotować wszystkie pozostałe części i dodatkowe dokumenty.
3. Usunąć materiał opakowaniowy.
4. Usunąć naklejki i folie.

## Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ Rys. 1

---

**A** Mikser

---

**B** Dodatkowe dokumenty

---

## Czyszczenie przystawki przed pierwszym użyciem

1. Wszystkie części, które stykają się z artykułami, i spożywczymi, należy przed użyciem dokładnie umyć.  
→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 89
2. Przygotować wyczyszczone i wysuszone części do użycia.

---

## Poznananie akcesoriów

Należy zapoznać się z elementami wyposażenia.

### Części składowe

W tym miejscu można znaleźć przegląd części posiadanej przystawki.

→ Rys. 2

---

**1** Pojemnik miksera

---

**2** Pokrywa z otworem do napełniania




---

**3** Lej wsypowy

---

## Symbole

W tym miejscu można znaleźć przegląd symboli znajdujących się na przystawkach.

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

## Przed użyciem

Przygotować urządzenie i przystawkę do użycia.

### Przygotowywanie korpusu urządzenia

**Wskazówka** Kształt i wyposażenie pokazanego na ilustracji robota kuchennego może się różnić od posiadanego modelu.

1. Ustawić urządzenie w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.
2. Nacisnąć przycisk odblokowujący i przemieszczać ramię do dołu, aż zostanie zablokowane w jednej z pionowych pozycji.  
→ Rys. 3  
✓ Ramię jest zablokowane w pozycji 3.
3. Pociągnąć osłonę napędu 3 do góry i zdjąć.  
→ Rys. 4
4. Założyć mikser w pokazany sposób na napęd 3.  
→ Rys. 5  
Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
5. Nacisnąć mikser do dołu i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się zablokował.  
→ Rys. 6  
Oznaczenia ● oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.

## Podstawowy sposób obsługi

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat obsługi wyposażenia.

### Przetwarzane ilości

Przestrzegać podanych ilości składników.

Artykuł spożywczy	Maksymalna ilość przetwarzanych artykułów
Składniki stałe	50-100 g
Gorące lub pieniące się artykuły	500 ml
Płyny	1000 ml

### Zalecane prędkości

W celu uzyskania optymalnych rezultatów należy przestrzegać zalecanych prędkości.

**Wskazówka** W zależności od wyposażenia posiadany model jest wyposażony w 4-stopniowy lub 7-stopniowy przełącznik obrotowy. W tej instrukcji obsługi zalecane prędkości obrotowe dotyczące 4-stopniowego przełącznika obrotowego są zawsze podane w nawiasach.

Ustawienie	Zastosowanie
M <sup>1</sup>	Krótko miksować artykuły przy użyciu funkcji impulsowej z najwyższą możliwą prędkością obrotową.
4-7 (3-4)	Miksowanie, miksowanie na puree, emulgowanie, spienianie i rozdrabnianie artykułów.

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

Ustawienie	Zastosowanie
------------	--------------

1-3 (1-2)	Miksowanie składników, które nie powinny być zbyt drobne.
-----------	---

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## Przetwarzanie artykułów przy użyciu miksera

1. Przygotować artykuły spożywcze.  
Duże artykuły pokroić na kawałki wielkości.
2. Nappełnić artykułami pojemnik miksera.  
→ Rys. 7
3. Włożyć lejek do pokrywy i założyć pokrywę na pojemnik miksera.  
→ Rys. 8
4. Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.  
→ Rys. 9  
Pokrywa musi być całkowicie zamknięta.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
6. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.  
→ Rys. 10
7. Przetwarzać składniki do uzyskaniażądanego rezultatu.
8. Ustawić przełącznik obrotowy na **O off**.  
→ Rys. 11

## Dodawanie składników

1. W celu dodatnia składników podczas przetwarzania wybrać jedną z następujących opcji:
  - Ciecze należy wlewać przez lejek w pokrywę.

- Wyjąć lejek i dodawać stałe składniki przez otwór.

→ Rys. 12

2. W celu dodania większej ilości składników ustawić przełącznik obrotowy na **O off**.

Zaczeekać na zatrzymanie się urządzenia.

3. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
4. Dodać składniki w opisany sposób i kontynuować przetwarzanie.  
→ "Przetwarzanie artykułów przy użyciu miksera", Strona 88

## Opróżnianie miksera

1. Wyciągnąć wtyczkę.
2. Obrócić mikser w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by samoczynnie się odblokował.  
→ Rys. 13
3. Zdjąć mikser z korpusu urządzenia.  
→ Rys. 14
4. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.  
→ Rys. 15
5. Przetworzone artykuły umieścić w odpowiednim naczyniu lub od razu podawać.  
→ Rys. 16

## Rady

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



## Czyszczenie i pielęgnacja

Aby wyposażenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

### Środki czyszczące

W tym miejscu są podane środki czyszczące nadające się do czyszczenia przystawki.

#### UWAGA!

Niewłaściwe środki czyszczące lub nieprawidłowe czyszczenie mogą spowodować uszkodzenie przystawki.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

### Przegląd procesu czyszczenia

W tym miejscu pokazany jest przegląd optymalnego sposobu czyszczenia pojedynczych części.

→ Rys. 17

## Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 18

#### UWAGA!

Nieodpowiednie produkty spożywcze mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70°C.

### Wskazówka

Ograniczenia przetwarzania:

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



## Безпека

Щоб користуватися приладдям без ризику, зважайте на інформацію щодо безпеки.

### Загальні вказівки

Тут ви знайдете загальну інформацію про цю інструкцію.

- Уважно прочитайте цю інструкцію. Лише за цієї умови ви зможете безпечно й ефективно користуватися приладдям.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Ця інструкція призначена для користувача приладу.
- Зважайте на правила техніки безпеки й попередження.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Перевірте приладдя після розпакування. Не користуйтеся приладдям, якщо його пошкодило під час транспортування.

### Використання за призначенням

Щоб безпечно й правильно користуватися приладдям, зважайте на вказівки щодо використання за призначенням.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

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

### Правила техніки безпеки

Дотримуйтеся правил техніки безпеки.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека порізів!**

В ножа блендера гострі леза.

- ▶ Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека травмування!**

Неналежне користування може спричинити травми.

- ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.
- ▶ Не просовуйте пальців у встановлене приладдя.
- ▶ Ніколи не запускайте приладдя без установленої кришки.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека отримання опіків!**

Гарячі продукти можуть розбризкуватися під час обробки, а з-під кришки може виходити пара.

- ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів не має перевищувати 500 мл.
- ▶ Гарячі продукти обробляйте обережно.
- ▶ Не нахиляйтеся над приладом.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ – Небезпека шкоди для здоров'я!**

Бруд на поверхнях може бути небезпечний для здоров'я.

- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

---

## Як уникнути матеріальних збитків

Щоб уникати пошкодження приладу, приладдя й кухонного начиння, виконуйте ці вказівки.

### УВАГА!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- ▶ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки.
- ▶ Не обробляйте заморожені продукти, за винятком кубиків льоду.
- ▶ Не встромляйте в чашу блендера жодних предметів, наприклад черпаків.
- ▶ Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші блендера сторонніх предметів.

---

## Розпакування й перевірка

Тут ви дізнаєтеся, яких правил слід дотримуватися, розпаковуючи прилад.

### Розпакування приладдя й деталей

1. Вийміть приладдя з упаковки.
2. Вийміть з упаковки й підготуйте всі додаткові деталі й супровідну документацію.
3. Зніміть наявний пакувальний матеріал.
4. Зніміть наявні наклейки та плівки.

## Комплект поставки

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ Мал. 1

---

**A** Насадка-блендер

---

**B** Супровідна документація

---

## Чищення приладдя перед першим користуванням

1. Усі деталі, які контактують із харчовими продуктами, перед першим користуванням слід помити.  
→ "Чищення та догляд", Стор. 95
2. Підготуйте вимиті й висушені деталі до застосування.

---

## Знайомство з приладдям

Ознайомтеся з приладдям.

### Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладдя.

→ Мал. 2

---

**1** Чаша блендера

---

**2** Кришка з завантажувальним отвором

---

**3** Заливна лійка

---

### Символи

Тут наведено огляд символів, наявних на приладді.

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

## Перед користуванням

Підготуйте основний блок приладу й приладдя до застосування.

### Підготовка основного блока

**Вказівка:** Показаний на ілюстрації кухонний комбайн може відрізнятися від вашої моделі за формою і комплектацією.

- Установіть основний блок, як описано в головній інструкції.
- Натисніть розблокувальну кнопку й опускайте відкидний кронштейн, доки він не зафіксується у вертикальній позиції.  
→ Мал. **3**
- ✓ Відкидний кронштейн зафіксовано в позиції 3.
- Потягніть захисну кришку привода 3 вгору і зніміть її.  
→ Мал. **4**
- Установіть насадку-блендер на привод 3, як зображено.  
→ Мал. **5**  
Позначка має розташуватися навпроти позначки .
- Притисніть насадку-блендер униз і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.  
→ Мал. **6**  
Позначка має розташуватися навпроти позначки .

## Основні відомості про користування

Тут ви знайдете найсуттєвіші відомості про користування приладом.

### Оброблювана кількість

Дотримуйтеся вказаної кількості продуктів.

Продукт	Максимальна кількість
Тверді продукти	50-100 г
Гарячі або піністі продукти	500 мл
Рідини	1000 мл

### Рекомендації щодо швидкості

Щоб досягати оптимальних результатів, зважайте на рекомендації щодо швидкості.

**Вказівка:** Залежно від комплектації приладу ваша модель може бути устаткована 4- або 7-позиційним перемикачем. У цій інструкції рекомендовану швидкість для 4-позиційного поворотного перемикача завжди наведено в дужках.

Налаштування	Застосування
M <sup>1</sup>	Недовге змішування продуктів на максимальній швидкості за допомогою функції миттєвого ввімкнення.
4-7 (3-4)	Змішування, пюрування, емульгування, спінування й подрібнення продуктів.

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

Налаштування	Застосування
1-3 (1-2)	Змішування продуктів, які не мають бути сильно подрібнені.
<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу	

## Обробка продуктів насадкою-блендером

1. Підготуйте продукти.  
Поріжте великі продукти на шматки.
2. Помістіть продукти в чашу блендера.  
→ Мал. 7
3. Вставте в кришку заливну лійку й установіть кришку на чашу блендера.  
→ Мал. 8
4. Поверніть кришку проти годинникової стрілки до фіксації.  
→ Мал. 9  
Кришка має бути повністю закрита.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку.
6. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.  
→ Мал. 10
7. Обробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаного результату.
8. Поверніть перемикач у позицію **Off**.  
→ Мал. 11

## Додавання інгредієнтів

1. Щоб додати інгредієнти під час обробки, виберіть один з таких варіантів:
  - Залийте рідини крізь заливну лійку в кришці.

– Приберіть заливну лійку й завантажте тверді інгредієнти крізь отвір.

→ Мал. 12

2. Щоб довантажити велику кількість інгредієнтів, поверніть перемикач у позицію **Off**.  
Дочекайтеся зупинки приладу.
3. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її.
4. Завантажте інгредієнти, як описано, і обробляйте далі.  
→ "Обробка продуктів насадкою-блендером", Стор. 94

## Спорожнення насадки-блендера

1. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
2. Повертайте насадку-блендер за годинниковою стрілкою, доки вона не звільниться.  
→ Мал. 13
3. Зніміть насадку-блендер з основного блока.  
→ Мал. 14
4. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зніміть її.  
→ Мал. 15
5. Перемістіть оброблені продукти до підходящої посудини або відразу подавайте на стіл.  
→ Мал. 16

## Поради

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

## Чищення та догляд

Щоб приладдя працювало довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

### Чистильні засоби

Дізнайтеся, які засоби придатні для чищення приладдя.

#### УВАГА!

Невідповідні засоби для очищення або неправильне очищення може призвести до пошкодження приладдя.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- ▶ Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- ▶ Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

### Огляд чищення

Тут розглянуто, як найкраще чистити окремі складники.

→ Мал. **17**

## Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. **18**

#### УВАГА!

Непридатні інгредієнти можуть пошкодити прилад.

- ▶ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.

#### Вказівка

Обмеження обробки:

- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.

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



## Безопасность

Для безопасной эксплуатации принадлежностей следуйте указаниям по теме «Безопасность».

### Общие указания

Здесь приведена общая информация о данной инструкции.

- Внимательно прочтите эту инструкцию. Она поможет вам научиться безопасно и эффективно пользоваться принадлежностями.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.
- Эта инструкция предназначена для пользователя прибора.
- Следуйте указаниям по технике безопасности и предупреждениям.
- Сохраните инструкцию и информацию об изделии для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- Распакуйте и осмотрите принадлежности. Не используйте принадлежности в случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой.

### Использование по назначению

Для безопасного и надлежащего пользования принадлежностями соблюдайте правила использования по назначению.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUMS2;
- в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- для измельчения кубиков льда.

### Указания по технике безопасности

Соблюдайте указания по технике безопасности.



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность порезов!**

У ножей блендера острые лезвия.

- ▶ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Некомпетентное использование может стать причиной травм.

- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.
- ▶ Не просовывайте пальцы в установленные принадлежности.
- ▶ Не запускайте принадлежности без установленной крышки.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

Горячие продукты могут разбрызгиваться при переработке, а из-под крышки может выходить пар.

- ▶ Количество горячих или пенистых продуктов не должно превышать 500 мл.
- ▶ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность для здоровья!**

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья.

- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

---

## Предотвращение материального ущерба

Чтобы избежать повреждений прибора, принадлежностей и предметов кухонной мебели, соблюдайте приведенные здесь указания.

### ВНИМАНИЕ!

Некомпетентное использование может привести к материальному ущербу.

- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости.
- ▶ Не перерабатывайте глубокозамороженные продукты, кроме кубиков льда.
- ▶ Не вставляйте в стакан блендера какие-либо предметы, например черпак.
- ▶ Прежде чем запускать прибор, проверьте, нет ли в стакане блендера посторонних предметов.

---

## Распаковывание и контроль

Здесь приводится информация, которую необходимо учесть при распаковывании.

### Распаковывание принадлежностей и частей

1. Выньте принадлежности из упаковки.
2. Все остальные части и сопроводительную документацию выньте из упаковки и положите рядом.
3. Удалите имеющийся упаковочный материал.
4. Удалите имеющиеся наклейки и пленки.

## Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений и комплектность поставки.

→ Рис. 1

---

<b>A</b>	Насадка-блендер
<b>B</b>	Сопроводительная документация

---

## Очистка принадлежностей перед первым использованием

1. Все детали, соприкасающиеся с продуктами, следует очистить перед первым использованием.  
→ "Очистка и уход", Стр.101
2. Очищенные и просушенные детали положите наготове для использования.

---

## Ознакомление с принадлежностями

Узнайте больше о принадлежностях.

### Составные части

Здесь приведен обзор составных частей принадлежностей.

→ Рис. 2






---

<b>1</b>	Стакан блендера
<b>2</b>	Крышка с загрузочным отверстием
<b>3</b>	Загрузочная воронка

---

### Символы

Здесь перечислены символы, имеющиеся на ваших принадлежностях.





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

## Перед использованием

Подготовьте основной блок и принадлежности к использованию.

### Подготовка основного блока

**Указание:** Изображенный кухонный прибор может отличаться от вашей модели по форме и оснащению.

1. Установите основной блок, как описано в главной инструкции по эксплуатации.
2. Нажмите на кнопку разблокирования и перемещайте поворотный кронштейн вниз, пока он не зафиксируется в вертикальном положении.  
→ Рис. **3**
- ✓ Поворотный кронштейн фиксируется в положении 3.
3. Потяните защитную крышку привода 3 вверх и снимите ее.  
→ Рис. **4**
4. Установите насадку-блендер на привод 3, как показано на рисунке.  
→ Рис. **5**  
Метки  и  должны быть совмещены.
5. Прижмите насадку-блендер вниз и поверните против часовой стрелки до фиксации.  
→ Рис. **6**  
Метки  и  должны быть совмещены.

## Стандартное управление

Здесь вы узнаете основную информацию об использовании принадлежностей.

### Количество для переработки

Соблюдайте указанное перерабатываемое количество продуктов.

Продукты	Максимальное количество переработки
Твердые продукты	50-100 г
Горячие или пенистые продукты	500 мл
Жидкости	1000 мл

### Рекомендации по настройке скорости

Соблюдайте рекомендации по настройке скорости для достижения оптимальных результатов.

**Указание:** В зависимости от оснащения прибора ваша модель имеет 4-ступенчатый или 7-ступенчатый поворотный переключатель. В данной инструкции по эксплуатации рекомендации по скорости для 4-ступенчатого поворотного переключателя приводятся соответственно в скобках.

Настройка	Применение
M <sup>1</sup>	Недолгое смешивание продуктов на максимальной скорости с помощью функции моментального включения.

<sup>1</sup> В зависимости от оборудования прибора

Настройка	Применение
4–7 (3–4)	Смешивание, пюрирование, эмульгирование, вспенивание и измельчение продуктов.
1–3 (1–2)	Смешивание продуктов, которые не подлежат сильному измельчению.

<sup>1</sup> В зависимости от оборудования прибора

## Переработка продуктов насадкой-блендером

1. Подготовьте продукты питания.  
Порежьте большие продукты на кусочки.
2. Поместите продукты в стакан блендера.  
→ Рис. **7**
3. Вставьте загрузочную воронку в крышку и установите крышку на стакан блендера.  
→ Рис. **8**
4. Поворачивайте крышку против часовой стрелки, пока она не зафиксируется.  
→ Рис. **9**  
Крышка должна быть полностью закрыта.
5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
6. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.  
→ Рис. **10**
7. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
8. Установите поворотный переключатель на **Off**.  
→ Рис. **11**

## Добавление ингредиентов

1. Чтобы добавить ингредиенты во время переработки, выберите одну из следующих опций:
  - Залейте жидкости через загрузочную воронку в крышке.
  - Извлеките загрузочную воронку и загрузите твердые ингредиенты сквозь отверстие.  
→ Рис. **12**
2. При добавлении больших объемов установите поворотный переключатель в положение **Off**.  
Дождитесь полного останова прибора.
3. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите.
4. Загрузите ингредиенты, как описано, и продолжите переработку.  
→ *"Переработка продуктов насадкой-блендером", Стр. 100*

## Опорожнение насадки-блендера

1. Извлеките вилку из розетки.
2. Поворачивайте насадку-блендер по часовой стрелке, пока она не освободится.  
→ Рис. **13**
3. Снимите насадку-блендер с основного блока.  
→ Рис. **14**
4. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите.  
→ Рис. **15**
5. Переместите переработанные продукты в подходящую посуду или сразу подавайте на стол.  
→ Рис. **16**

### Советы

- Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- Для предварительной очистки налейте в стакан блендера немного мыльного раствора и включите прибор на несколько секунд.

---

## Очистка и уход

Для долговременной исправной работы принадлежностей требуется тщательная очистка и уход.

### Чистящие средства

Ниже указаны чистящие средства, пригодные для ваших принадлежностей.

#### ВНИМАНИЕ!

При использовании неподходящих чистящих средств или при неправильной очистке возможно повреждение принадлежностей.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

### Обзор чистки

Здесь приведен обзор оптимальной чистки отдельных составляющих.

→ Рис. **17**

---

## Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. **18**

#### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие для приготовления в блендере продукты могут повредить прибор.

- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °C в чаше блендера.

#### Указание

Ограничения переработки:

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

## الأمان

انتبه إلى مراعاة المعلومات الخاصة بموضوع الأمان، كي يمكنك استخدام ملحقاتك بأمان.

### إرشادات عامة

- تجد هنا معلوماتٍ عامةٍ حول هذا الدليل.
- اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذٍ فقط سيمكنك استخدام الملحقات بأمان وكفاءة.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- يُوَجَّه هذا الدليل إلى مُستخدم الجهاز.
- التزم بمراعاة إرشادات الأمان والإرشادات التحذيرية.
- احتفظ بالدليل ومعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- افحص الملحقات بعد إخراجها من مواد التغليف. لا تستخدم الملحقات في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

### الاستعمال المطابق للتعليمات

- كي يمكنك استخدام الملحقات بصورةٍ آمنةٍ وسليمةٍ، التزم بإرشادات الاستعمال المطابق للتعليمات.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
  - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS2.
  - وفقاً لدليل الاستعمال هذا.
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
  - لتفتيت مكعبات الثلج.

### إرشادات الأمان

انتبه إلى مراعاة إرشادات الأمان.

### تحذير - خطر الإصابة بجروح!

- سكين الخلاط بها شفراتٌ حادة.
- ◀ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغهِ.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبداً.

**تحذير - خطر الإصابة!**

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى إصابات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركيب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- ◀ لا تمسك بالملحق المرگب أبدًا.
- ◀ لا تشغل الملحق أبدًا دون تركيب الغطاء.

**تحذير - خطر الإصابة باكتوات!**

- يمكن أن تطلق المواد الغذائية الساخنة رذاذًا عند المعالجة وقد يتسرب بخارٌ من الغطاء.
- ◀ عبئ 500 مل من المواد الغذائية الساخنة أو المكوّنة للرغوة.
- ◀ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
- ◀ لا تنجز على الجهاز.

**تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!**

- الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكّل خطرًا على الصحة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

المستندات **B**

## تنظيف الملحقات قبل الاستخدام لأول مرة

1. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.  
← "التنظيف والعناية"، صفحة 106
2. جهِّز الأجزاء المنظّمة والمجمّدة للاستخدام.

## التعرّف على الملحقات

تعرف على ملحقاتك.

### الأجزاء

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات ملحقاتك.

← صورة 2

1 وعاء الخلاط

2 غطاء ذو فتحة تعبئة

3 قمع التعبئة

### الرموز

تجد هنا نظرة عامة على الرموز الموجودة على ملحقاتك.

#### الرمز الشرح

احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.



انتبه إلى الشفّرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغها.



رُكِّب وعاء الخلاط ▼ وأحكم ربطه ●

## تجبُّب الأضرار المادية

لتجنب الأضرار المادية في الجهاز أو الملحقات أو أغراض المطبخ، التزم بمراعاة هذه الإرشادات.

### تنبيه

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرار مادية.
- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام.
  - ◀ لا تعالج موادًا غذائية مجمّدة، باستثناء مكعبات الثلج.
  - ◀ لا تدخل أغراضًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.
  - ◀ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

## إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

## إخراج الملحقات والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الملحقات من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ماصقات أو رقائق عن الجهاز.

### مجموعة التوريد

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أي منها.

← صورة 1

## تجهيزه الخلاط العلوية **A**



## كميات المعالجة

انتبه إلى مراعاة كميات المعالجة المبيّنة.

كمية المعالجة القصوى	المواد الغذائية
50-100 ج	مواد غذائية صلبة
500 مل	مواد غذائية ساخنة أو مكوّنة للرغوة
1000 مل	سوائل

## توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

**ملاحظة:** حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك مزوّدًا حسب طرازه بمفتاحٍ دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبين في دليل الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كإحدى قوسين.

وضع الضبط	الاستخدام
1M	اخلط المواد الغذائية باستخدام التشغيل اللحظي لوهلة قصيرة على السرعة القصوى.
4-7 (3-4)	خلط المواد الغذائية وهرسها واستحلابها وترغيتها وتفتيتها.
1-3 (1-2)	خلط المواد الغذائية، التي لا يُفترض تفتيتها.
1 حسب تجهيز الجهاز	

## قبل الاستخدام

هبيّ الجهاز الأساسي والملحقات للاستخدام.

### تحضير الجهاز الأساسي

**ملاحظة:** يمكن أن يختلف الخلاط متعدد الاستخدامات المصوّر في الشكل والتجهيزات عن الطراز الخاص بك.

1. انصب الجهاز الأساسي، كما هو موضّح في الدليل الأساسي.
2. اضغط على زر تحرير القفل وحرك الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق في الوضع العمودي.
  - ← صورة 3
- ✓ الذراع المتراوح مثبت في الموضع 3.
3. اسحب غطاء حماية لوحدة الإدارة 3 إلى الأعلى واخضعه.
  - ← صورة 4
4. ركب تجهيزة الخلاط العلوية على وحدة الإدارة 3 كما هو موضّح.
  - ← صورة 5
- يجب أن تتواجه العلامتان ▼ و ▲ معًا.
5. اضغط تجهيزة الخلاط العلوية إلى الأسفل وأدرها في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة، إلى أن تتعشّق.
  - ← صورة 6
- يجب أن تتواجه العلامتان ● و ▲ معًا.

## الاستعمال الأساسي

تعرف هنا على النقاط الأساسية حول استعمال جهازك.

3. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة واخضعه.
4. عبّئ المكونات كما هو موصوف واستأنف المعالجة.  
← "معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزه الخلاط العلوية"،  
صفحة 106

### تفريغ تجهيزه الخلاط العلوية

1. انزع القابس الكهربائي.
2. أدر تجهيزه الخلاط العلوية في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى أن تنحل.  
← صورة 13
3. فك تجهيزه الخلاط العلوية من الجهاز الأساسي.  
← صورة 14
4. أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة واخضعه.  
← صورة 15
5. عبّئ المواد الغذائية الناتجة عن عملية المعالجة في وعاءٍ مناسب أو قدّمها مباشرة.  
← صورة 16

### نصائح

- نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.
- صبّ قليلاً من محلول صابوني من أجل التنظيف الأولي في وعاء الخلاط وشغّل الجهاز لبضع ثوانٍ.

## التنظيف والعناية

كي تظل ملحقاتك قادرة على أداء وظيفتها لمدة طويلة، قم بتنظيفها والاعتناء بها بدقة.

### مواد التنظيف

تعرّف على ماهية المنظفات المناسبة لملحقاتك.

## معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزه الخلاط العلوية

1. حضّر المواد الغذائية.  
قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.
2. عبّئ المواد الغذائية في وعاء الخلط.  
← صورة 7
3. أدخل قمع التعبئة في الغطاء وضع الغطاء على وعاء الخلاط.  
← صورة 8
4. أدر الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، إلى أن يثبت.  
← صورة 9
- يجب أن يكون الغطاء مغلقاً بالكامل.
5. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
6. ضع المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.  
← صورة 10
7. عالج المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
8. ضع المفتاح الدوار على off.
- ← صورة 11

### إضافة المكونات

1. لإضافة مكوناتٍ أخرى أثناء عملية المعالجة، اختر واحدةً من الوظائف الاختيارية التالية:
  - عبّئ السوائل من خلال قمع التعبئة في الغطاء.
  - أزل قمع التعبئة وعبّئ المكونات الصلبة من خلال الفتحة.  
← صورة 12
2. لتعبئة كمّيات أكبر حجمًا، ضع المفتاح الدوار على off.
- انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.

السكر المطحون، مسحوق الكاكاو،  
فول الصويا المحمص والدقيق  
ومسحوق البروتين.

### تنبيه

يمكن أن يتضرر الملحق بفعل مواد  
التنظيف غير المناسبة أو التنظيف  
الخطأ.

- ◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.
- ◀ لا تستخدم أي أعراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

## نظرة عامة على التنظيف

تجد هنا نظرة عامة حول كيفية تنظيف  
المكونات المفردة على الوجه الأمثل.

← صورة 17

## أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم  
المذكورة في الجدول.

← صورة 18

### تنبيه

يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل المواد  
الغذائية غير المناسبة.

- ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.

### ملاحظة

قيود على المعالجة:

- لا تقم بتقطيع مكونات، مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني، زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذبتها في سائل بالكامل.
- المواد الغذائية البودرة، مثل



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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



**8001190957** (000616)

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