



**MUZ5MX1**



**BOSCH**

<b>de</b>	Gebrauchsanleitung
<b>en</b>	Operating instructions
<b>fr</b>	Notice d'utilisation
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso
<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing
<b>da</b>	Brugsanvisning
<b>no</b>	Bruksanvisning
<b>sv</b>	Bruksanvisning
<b>fi</b>	Käyttöohje

<b>es</b>	Instrucciones de uso
<b>pt</b>	Instruções de serviço
<b>el</b>	Οδηγίες χρήσης
<b>tr</b>	Kullanma talimatı
<b>pl</b>	Instrukcja obsługi
<b>hu</b>	Használati utasítás
<b>uk</b>	Інструкція з експлуатації
<b>ru</b>	Инструкция по эксплуатации
<b>ar</b>	تعليمات الاستخدام

## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt.

Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten.

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

### **⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

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

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

#### **Verbrühungsgefahr!**

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

#### **Wichtig!**

Mixer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Mixer nur in der aufgeführten Arbeitsposition betreiben.

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

### Bild A

- 1 Mixbecher
- 2 Deckel
- 3 Trichter

### Bild B

Arbeitsposition

## Bedienen

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



### Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

## Arbeiten mit dem Mixer

### Bild C

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkkarm in Position 4 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.  
Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;  
Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,5 Liter;  
optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50 bis 100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



## Zutaten nachfüllen

Bild C-8

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

## Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

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

## Reinigen und Pflegen



**Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixer-messer nicht mit bloßen Händen berühren.



**Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

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

Änderungen vorbehalten.

## For your safety

The accessories are suitable for the food processor MUM5... . Follow the operating instructions for the food processor MUM5... . This appliance is suitable for blending liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food. It must not be used for processing other objects or substances.

### **⚠ Safety instructions for this appliance**

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

Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

Do not touch blender blades with bare hands.

#### **Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

#### **Important!**

The blender must be completely assembled before use. Operate the blender in the indicated operating position only.

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate when empty.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

**Fig. A**

- 1 Blender jug
- 2 Lid
- 3 Funnel

**Fig. B**

Operating position

## Operating the appliance

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



### **Important information**

In these operating instructions the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

## Working with the blender

**Fig. C**



- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.  
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids = 0.5 litres; optimal processing capacity – solids = 50–100 grams.
- Attach the lid and turn anti-clockwise all the way into the blender handle.  
The lid must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

## Adding more ingredients

**Fig. C-8**

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

## After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

## Cleaning and servicing



**Risk of injury from sharp blades!**

*Do not touch blender blades with bare hands.*



**Attention!**

*Do not use abrasive cleaning agents.  
Surfaces may be damaged.*

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-safe.

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

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

## Pour votre sécurité

Les accessoires sont adaptés au robot culinaire MUM5... .

Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM5... .

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

Il ne doit pas servir à broyer d'autres objets ou substances.

### **⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil**

#### Risque de blessures avec les lames tranchantes/

#### l'entraînement en rotation !

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez/posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! N'utilisez le mixeur qu'une fois assemblé et avec son couvercle en place.

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.

#### Risque de brûlure !

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

#### Important !

N'utilisez le mixeur qu'à l'état entièrement assemblé. Ne faites marcher le mixeur que dans la position de service indiquée. Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

## Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

#### Figure A

- 1 Bol mixeur
- 2 Couvercle
- 3 Entonnoir

#### Figure B

Position de travail

## Utilisation

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation; voir « Nettoyage et entretien ».



### Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

#### Utilisation du mixeur

#### Figure C



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez le bol mixeur en place (le repère sur la poignée et celui sur l'appareil de base doivent coïncider) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.  
Quantité maximale de liquide = 1,25 litres ; quantité maximale de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre, quantité optimale d'aliments solides à traiter = 50 à 100 grammes.

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

### Rajouter des ingrédients    Figure C-8

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

### Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

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

## Nettoyage et entretien



*Risque de blessures avec les lames tranchantes !*

*Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.*



**Attention !**

*N'utilisez pas de détergent abrasif.*

*Vous risquez d'endommager les surfaces.*

Le bol mixeur, le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

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

## Per la vostra sicurezza

L'accessorio è idoneo per la macchina da cucina MUM5... .

Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM5.... .

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

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

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo! Mettere in funzione il frullatore solo completamente assemblato e con il coperchio applicato.

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

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

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

#### **Importante!**

Usare il frullatore solo nello stato di montaggio completo. Usare il frullatore solo nella posizione di funzionamento mostrata.

Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

#### **Figura A**

1 Bicchiere frullatore

2 Coperchio

3 Bicchierino dosatore

#### **Figura B**

Posizione di lavoro

## Uso

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



### **Avvertenza importante**

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni. Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

## Lavorare con il frullatore

## Figura C



- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore (riferimento sul manico allineato al riferimento dell'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.  
Massima quantità di liquido = 1,25 litri; massima quantità di liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi = 0,5 litro; quantità di lavorazione ottimale, solidi = da 50 a 100 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto nell'impugnatura del frullatore.  
Il coperchio deve chiudersi con uno scatto.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

## Aggiungere ingredienti

**Figura C-8**

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti solidi oppure
- togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

## Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

## Pulizia e cura



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

*Non toccare a mani nude le lame del frullatore.*



### **Attenzione!**

*Non utilizzare detergenti abrasivi.  
Possibili danni alle superfici.*

Il bicchiere frullatore, il coperchio e il bicchierino dosatore sono lavabili in lavastoviglie.

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

## Voor uw veiligheid

Het toebehoren is geschikt voor de keukenmachine MUM5... . De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM5... in acht nemen. Dit toebehoren is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente en voor het pureren van gerechten. Het mag niet worden gebruikt voor het fijnmaken van andere voorwerpen of substanties.

### **⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat**

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

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat! De mixer uitsluitend in samengebouwde toestand en met aangebracht deksel gebruiken. Mixermes niet met blote handen reinigen.

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

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

#### **Belangrijk!**

De mixer alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Mixer alleen gebruiken in de afgebeelde bedrijfsstand. De mixer kan beschadigd raken. Geen bevoren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken.

De mixer niet zonder vulling laten lopen.

## In één oogopslag

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

Afb. A

- 1 Mengbeker
- 2 Deksel
- 3 Trechter

Afb. B

Bedrijfspositie

## Bedienen

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhoud“.



### **Belangrijke aanwijzing**

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draiknop met 7 standen. Er achter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.

## Werken met de mixer

Afb. C



- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **4** zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mengbeker aanbrengen (markering op de handgreep tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in draaien tot aan de aanslag.
- De ingrediënten toevoegen.  
Maximumhoeveelheid vloeistof = 1,25 liter; maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistof = 0,5 liter; optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50 tot 100 gram.
- Deksel aanbrengen en tot aan de aanslag tegen de klok mee in de mixerhandgreep draaien.  
Het deksel moet vastgeklikt zijn.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

## Ingrediënten toevoegen

Afb. C-8

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

## Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draai-schakelaar.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

## Reiniging en onderhoud



**Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

*Mixer mes niet met blote handen reinigen.*



**Attentie!**

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.  
De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*

De mixbekker, het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

**Tip:** Na het verwerken van vloeistoffen is het vaak voldoende om de mixer te reinigen zonder hem uit elkaar te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonterde mixer. Schakel de mixer enkele seconden in (stand M). Afwassopje weggieteren en de mixer uitspoelen met schoon water.

Wijzigingen voorbehouden.

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er egnet til køkkenmaskinen MUM5.... .

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen MUM5.... .

Dette tilbehør er beregnet til at blande flydende og halvfaste levnedsmidler, finhakke/hakke rå frugt og grønt og purere madvarer. Den må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande eller substanser.

### ⚠ Sikkerhedsoplysninger til dette apparat

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

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen må kun sættes på og tages af, når drevet står helt stille!

Blenderen skal være helt samlet og låget være påsat, når der arbejdes med blenderen. Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.

#### Fare for skoldning!

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

#### Vigtigt!

Blenderen må kun benyttes, når den er helt samlet. Blenderen må kun bruges i den angivne arbejdsposition. Blenderen kan beskadiges.

Bearbejd ikke dybfrosne madvarer (undtagen isterninger).

Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

#### Billedet A

1 Blenderbæger

2 Låg

3 Tragt

#### Billedet B

Arbejdsposition

## Betjening

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



#### Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsanvisning, refererer til apparaterne med 7-trinnet drejekontakt. Til apparater med 4-trinnet drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

## Arbejde med blenderen

## Billedet C



- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 4.
- Tag beskyttelselåg til blenderens drevudtag af.
- Sæt blenderen på (markering på greb på markering på motorenhed) og drej den mod venstre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.  
Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,25 liter;  
maksimal mængde, skummende eller varme væske = 0,5 liter;  
optimal forarbejdningsmængde, fast = 50 til 100 gram.
- Sæt låget på og drej det indtil stop mod venstre ind i blendergrebet.  
Låget skal være faldet i hak.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

## Påfyldning af flere ingredienser

Billede C-8

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- fjern trætten og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen eller
- påfyld flydende ingredienserne gennem trætten.

## Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Drej blanderen mod højre og tag den af.

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

## Rengøring og pleje



**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Berør ikke blanderknivene med de bare fingre.



**OBS!**

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.  
Overfladerne kan beskadiges.

Blenderbæger, låg og træt kan tåle opvaskemaskine.

**Tip:** Hvis blanderen kun har været brugt til forarbejdning af væsker, behøver man normalt ikke at tage den af maskinen for rengøring. Hæld en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blanderen. Tænd for blanderen og lad den køre i et par sekunder (trin M). Hæld vandet ud og skyld blanderen med rent vand.

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5.... .

Ta hensyn til bruksveilederingen for kjøkkenmaskinen MUM5...

Dette tilbehøret er egnet for blanding av flytende hhv. halvfaste matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og for mosing av mat.

Det må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander, hhv. substanser.

## ▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

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

Ta aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

### Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.

### Viktig!

Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Mikseren må kun brukes i den arbeidsposisjonen som er vist. Mikseren kan bli skadet.

Ikke bearbeide dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter).

Ikke bruk mikseren når den er tom.

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

### Bilde A

- 1 Miksebeger
- 2 Lokk
- 3 Trakt

### Bilde B

Arbeidsposisjon

## Betjening

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



### Viktig henvisning

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

For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.

### Arbeide med mikseren

### Bilde C



- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 4.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Miksebegeret settes på (markeringen på håndtaket på markeringen på basismaskinen) og skrus imot klokvens retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene.  
Maksimal mengde flytende = 1,25 liter, maksimal mengde skummende eller varme væsker = 0,5 liter, optimal mengde for bearbeiding, fast = 50 til 100 gram,
- Sett på lokket og drei det inn i mikserhåndtaket imot klokvens retning inntil anslag. Lokket må sitte helt fast.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

## Påfylling av ingredienser Bilde C-8

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

## Etter arbeidet

- Slå apparatet av med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokvens retning og ta den av.

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

## Rengjøring og pleie



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

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.



**Obs!**

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.  
Overflatene kan bli skadet.

Miksebeger, lokk og trakten kan vaskes i oppvaskmaskin.

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

Endringer forbeholdes.

## För din säkerhet

Detta tillbehör passar till köksmaskinen MUM5... .

Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM5... .

Detta tillbehör är lämpligt för att blanda flytande och halvfastaslivsmedel, för att finfördela/hacka färsk frukt och grönsaker och för att puréa maträtter. Den får inte användas för att bearbeta andra föremål resp. substanser.

### ▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

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

Stoppa aldrig ned fingrarna i den fastsätta mixern! Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla! Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

Ta inte i knivarna med bara händerna.

#### Risk för skållskador!

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

Häll därför aldrig i mera än 0,5 liter het eller skummande vätska.

#### Viktigt!

Mixern får endast användas helt ihopmonterad. Mixern får endast användas i det avisade arbetsläget.

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar). Starta aldrig en tom mixer.

## Översiktsbilden

Vik först ut uppslaget med bilder.

### Bild A

1 Mixerfärgare

2 Lock

3 Tratt

### Bild B

Arbetsläge

## Montering och start

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

### Använda mixern

### Bild C

- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 4.
- Ta bort skyddslocket från mixeruttaget.
- Ställ på mixerfärgaren (markeringen på handtaget mot markeringen på motordelen) och vrid moturs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.  
Max. mängd vätska = 1,25 liter;  
max. mängd skummande eller heta vätskor = 0,5 liter;  
optimala mängd fasta ingredienser = 50 till 100 gram.
- Sätt på locket och vrid fast moturs i mixerhandtaget till stoppet.  
Locket måste sitta fast på rätt sätt.
- Vrid strömvredet till önskat läge.



### Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärden för arbetshastigheten som finns i denna bruks-anvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinner du värdena inom parentes efter det första värdet.

## Fylla på med mera ingredienser

Bild C-8

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser eller
- torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll sakta på genom påfyllnadsöppningen eller
- flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

## Efter arbetet

- Stäng av apparaten med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

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

## Rengöring och skötsel



**Risk för skada pga vassa knivarna!**

*Ta inte i knivarna med bara händerna.*



**Obs!**

Använd *inga repande rengöringsmedel.*  
Apparaterns yta kan skadas.

Mixerbägaren, locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.

**Tips:** När du bearbetat vätskor räcker det ofta att rengöra mixern utan att lyfta av den från apparaten. Håll lite vatten och diskmedel i den fastsätta mixern. Låt apparaten gå i läge M under några sekunder. Håll sedan bort sköljvattnet och skölj ur mixern med klart vatten.

Rätten till ändringar förbehålls.

## Turvallisuusasiaa

Tämä varuste soveltuu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa.

Noudata yleiskoneen MUM5... käyttöohjeita.

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

### **⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet**

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

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!

Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen.

Älä käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

#### **Palovamman vaara!**

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

#### **Tärkeää!**

Käytä tehosekoitinta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Käytä tehosekoitinta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Tehosekoitin voi vaurioitua. Älä käsitle pakasteita (paitsi jäälaloja).

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

## Laitteen osat

Käännä esiiin kuvasivut.

#### **Kuva A**

1 Kulho

2 Kansi

3 Suppilo

#### **Kuva B**

Käyttöasento

## Käyttö

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, katso →Puhdistus<.

#### **Tehosekoittimen käyttö**

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 4.
- Poista tehosekoittimen käytölöitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoittimen kulho paikoilleen (kahvan merkki ja peruskoneen merkki kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteesseen asti.
- Täytä ainekset.  
Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa; maksimimäärä vaaltoavia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa; optimaalinen käsitellymäärä, kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa.



#### **Tärkeä ohje**

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin. Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

- Aseta kansi paikalleen ja käänää vastapäivään vasteeseen asti tehosekoittimen kahvassa.
- Kannen tulee napsahtaa kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

## Ainesten lisääminen

Kuva C-8

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

## Käytön jälkeen

- Pysytä kone valitsimesta.
  - Irrota tehosekoitin vastapäivään käantäen.
- Ohje:** Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

## Puhdistus



**Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!**

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.



**Huom.!**

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.  
Laitteen pinta voi vaurioitua.

Tehosekoittimen kulho, kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.

**Ohje:** Nesteiden sekoittamisen jälkeen tehosekoittimen voi usein puhdistaan purkamatta sitä osiin. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio es adecuado para su uso en combinación con el robot de cocina MUM5..... .

Ténganse presentes las instrucciones de uso de la unidad básica (robot de cocina).

El presente accesorio es adecuado para mezclar alimentos líquidos o semisólidos, así como para triturar y picar fruta y hortalizas crudas y hacer purés. El aparato no deberá usarse para triturar otros productos o sustancias.

### **⚠ Advertencias de seguridad para este aparato**

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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!

¡Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado! Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

#### **¡Peligro de quemadura!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.

#### **¡Importante!**

Utilizar la batidora sólo estando completamente armado. Hacer funcionar la batidora sólo en la posición de trabajo mostrada.

La batidora puede sufrir daños. ¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!

No hacer funcionar la batidora en vacío.

## Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

**Fig. A**

1 Vaso de la batidora

2 Tapa

3 Embudo

**Fig. B**

Posición de trabajo

## Manejo del aparato

- Limpiar todos los elementos del aparato antes de su primer uso. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».



### **Advertencia importante**

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones. Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

## Trabajar con la jarra batidora Fig. C

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 4.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Montar la jarra batidora (la marca en el asa de la jarra debe coincidir con la marca de la base motriz); girarla hacia izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,25 litros. Máxima cantidad de líquidos calientes o con propensión a formar espuma admisible = 0,5 litros). Optima cantidad de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. La tapa tiene que estar enclavada.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.



## Cuidados y limpieza



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

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.



*¡Atención!*

No usar agentes frotadores para su limpieza. ¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

La jarra, la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

**Consejo práctico:** Tras elaborar líquidos, muchas veces se puede limpiar la jarra batidora sin necesidad de retirarla de la base motriz. Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

## Agregar o reponer

### ingredientes

Fig. C-8

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

## Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

## Para sua segurança

Este acessório destina-se ao robot de cozinha MUM5... .

Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUM5.

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

### **▲ Indicações de segurança para este aparelho**

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

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

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

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

#### **Importante!**

O misturador só deve ser utilizado, depois de todos os componentes completamente montados. Utilizar o misturador só na posição de funcionamento apresentada.

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).

Não utilizar o misturador vazio.

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

**Fig. A**

1 Copo misturador

2 Tampa

3 Funil

**Fig. B**

Posição de trabalho

## Utilização

- Antes da primeira utilização limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».



### **Indicação importante**

Os valores de referência para a velocidade de trabalho recomendados nestas instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

## Trabalhar com o copo misturador

- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição 4.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na asa com marcação do aparelho base) e rodar contrário ao ponteiros do relógio até prender.
- Introduzir os ingredientes.  
Quantidade máxima de líquido = 1,25 litros; quantidade máxima de líquidos que formem espuma ou quentes = 0,5 litro; quantidade ideal para sólidos = 50 a 100 gramas.
- Assentar a tampa e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente no punho do misturador. A tampa tem que estar bem encaixada.
- Regular o selector para a fase pretendida.

## Adicionar ingredientes

Fig. C



Fig. C-8

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes  
ou
- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento  
ou
- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

## Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

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

## Limpeza e manutenção



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

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

### Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

O copo misturador, a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o copo misturador durante alguns segundos (Fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM5... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM5... .

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για την ανάμειξη υγρών ή αντίστοιχα ημίσκληρων τροφίμων, για το κόψιμο ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποίηση φαγητών.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών .

### **⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

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

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!

Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνο, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ μόνο, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

#### **Σημαντικό!**

Χρησιμοποιείτε το μίξερ μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Λειτουργείτε το μίξερ μόνο στην αναφερόμενη θέση λειτουργίας. Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια).

Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

## Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

### **Εικόνα A**

1 Ποτήρι μίξερ

2 Καπάκι

3 Χωνί

### **Εικόνα B**

Θέση εργασίας

## Χειρισμός

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



### **Σημαντική υπόδειξη**

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

Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

## Εργασία με το μίξερ

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 4.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ (το σημάδι στη λαβή να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά  
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα, μέγιστη ποσότητα αφρίζοντα ή καυτά υγρά = 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50–100 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα στη λαβή του μίξερ.
- Το καπάκι πρέπει να είναι κουμπωμένο.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

## Εικόνα ☐



## Καθαρισμός και φροντίδα



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

### ⚠ Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Το ποτήρι του μίξερ, το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:** Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά μπορείτε να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να χρειαστεί να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

## Συμπλήρωση υλικών

## Εικόνα ☐-8

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπλήρωστε τα υλικά
- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών
- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

## Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MUM5... mutfak robotu için kullanılabilir.

MUM5... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

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

### ⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayın!

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız. Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayın.

#### **Haşlanma tehlikesi!**

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

#### **Önemli!**

Mikseri sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız.

Mikseri sadece bildirilmiş olan işletme pozisyonunda çalıştırınız.

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştmayınız.

### Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

#### Resim A

1 Mikser kabı

2 Kapak

3 Huni

#### Resim B

Çalışma pozisyonu

### Kullanılması

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve Koruma".



#### Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şaltere cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksizez.

## Miksere nasıl çalıştırılır Resim C

- Kilit çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu **4** konumuna alınız.
- Mikser tıhrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabini yerine takınız (kulp üzerindeki ok işaretini ana cihazdaki işareteye denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz.
- Malzemeleri mikserde doldurunuz.  
Azami sıvı miktarı = 1,25 litre;  
Azami köpüren veya sıcak sıvı miktarı = 0,5 litre;  
Ideal katı madde işleme miktarı = 50–100 gram.
- Kapağı takınız ve saatin çalışma yönünün tersine doğru sonuna kadar mikser kulpu içine çevirip takınız.  
Kapak yerine oturmuş olmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



## Temizleme ve koruma



**Keskin bıçaklardan dolayı yaranma tehlikesi söz konusudur!**

Miksere bıçaklarına çiplak elleriniz ile dokunmayın.



**Dikkat!**

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayın.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Karıştırma bardağı, kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

**Yararlı bilgi:** Sıvı madde işlenmesinden sonra çok kez mikseri cihazdan çıkarmadan temizlemek yeterli olur. Bunun için, ana cihaza takılı olan mikserde biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe M).

Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

## Malzeme ilave

### edilmesi

### Resim C-8

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz  
veya
- huniyi çıkardınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz  
veya
- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

## İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

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

Değişiklikler olabilir.

## Dla własnego bezpieczeństwa

Przystawka przeznaczona jest do robota kuchennego MUM5.... .

Proszę przestrzegać również instrukcji obsługi robota kuchennego MUM5.... .

Niniejsze wyposażenie nadaje się do mieszania/miksowania płynnych względnie półtwardych produktów, do rozdrabniania/siekania surowych warzyw i owoców, rozcierania produktów na purée. Nie wolno używać urządzenia do obrabienia innych przedmiotów lub substancji.

## **⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem**

### **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!**

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napędnieruchomy!

Mikser można włączać tylko完全に zmontowany i założoną pokrywą. Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma.

### **Niebezpieczeństwo sparzenia!**

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

### **Ważne!**

Mikser można używać tylko完全に zmontowany. Mikser używać tylko w przedstawionych pozycjach roboczych. Mikser może ulec uszkodzeniu. Nie wolno obrabić żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu). Nie włączać pustego miksera.

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### Rysunek A

1 Pojemnik miksera

2 Pokrywka

3 Lejek

### Rysunek B

Pozycja robocza

## Obsługa

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



### Ważna wskazówka

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

Dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym, wartości orientacyjne podane są w nawiasach.

**Zastosowanie miksera****Rysunek C**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 4.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (oznaczenie na uchwycie na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić w aż do oporu kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.  
Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra;  
maksymalna ilość pieniących lub gorących płynów = 0,5 litra;  
optymalna ilość miksurowanych składników stałych = 50–100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu w uchwycie miksera.  
Pokrywa musi być zatrzaśnięta.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądaną zakres.

**Czyszczenie i pielęgnacja**

**Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma.



**Uwaga!**

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Pojemnik miksera, pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

**Wskazówka:** Po obróbce składników płynnych wystarcza często wymycie miksera bez konieczności zdejmowania go z urządzenia.

Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Włączyć mikser na kilka sekund (na zakres M). Następnie wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

**Dodawanie składników Rysunek C-8**

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wsypowy albo
- płynne składniki dodać poprzez lejek.

**Po pracy**

- Urządzenie wyłączyć przełącznikiem obrotowym.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

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

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

## Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM5... konyhai géphez alkalmas.

Tartsa be a MUM5... konyhai gép használati útmutatóját.

Ez a tartozék folyékony, ill. félkemény élelmiszerek keverésére, nyers gyümölcsök és zöldségek aprítására/feldarabolására és ételek pépesítésére alkalmas. Ne használja más tárgyak, ill. anyagok aprítására.

### **⚠ Biztonsági előírások a készülékhez**

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

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

A keverőkést ne fogja meg pusztta kézzel.

#### **Forrázásveszély!**

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

#### **Fontos!**

A mixert csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A turmixfeltétet csak a bemutatott üzemi helyzetben szabad üzemeltetni.

A turmixgép megsérülhet.

Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka).

Ne járassa a turmixgépet üresen.

## A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

#### **Ⓐ ábra**

1 Turmixpohár

1 Fedél

2 Tölcsér

#### **Ⓑ ábra**

Munkapozíció

## A készülék kezelése

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



### Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebeséghez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak. A 4-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez az értékek minden zárójelben szerepelnek.

## Munka a turmixgéppel

#### **Ⓒ ábra**

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 4-es pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- Helyezze fel a turmixpoharat (a markolaton lévő jelölés a készüléken levő jelölésen legyen), és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.
- Tölts be a hozzávalókat. Maximális folyékony mennyisége = 1,25 liter; Maximális habos vagy forró folyadékmennyisége = 0,5 liter; optimális feldolgozási mennyisége, szilárd = 50–100 gramm.
- Tegye fel a fedelel, és fordítsa el a turmixfeltét fogójába ütközésig az óramutató járásával ellenkező irányba. A fedélnek berendezett állapotban kell lennie.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

## A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelel, és töltse be a hozzávalókat vagy
- vegye ki a tölcser, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyílásban keresztül töltse be vagy
- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcseren keresztül.

## C-8 ábra

## Tisztítás és ápolás



**Sérülésveszély az éles kés miatt!**

A keverőkést ne fogja meg pusztta kézzel.



**Figyelem!**

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet.

A turmixpohár, a fedél és a tölcser mosogatógépben mosható.

**Hasznos tanács:** Folyadékok feldolgozását követően gyakran elegendő a mixert úgy megtisztítani, hogy azt levenné a készülékről. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (M fokozat). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vizzel a turmixgépet.

## A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

**Hasznos tanács:** A turmixfeltétet használat után azonnal tisztitsa meg.

## Для Вашої безпеки

Це пристрій призначено для кухонного комбайну MUM5... .  
Дотримуйтесь інструкції з експлуатації кухонного комбайну  
MUM5... .

Це пристрій призначено для перемішування рідких або  
напівтвердих продуктів, для подрібнення / січення сиріх фруктів  
і овочів, для приготування пюре. Не можна використовувати для  
переробки інших предметів або матеріалів.

### **⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього пристрію**

#### **Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!**

Не встремляйте ніколи рук до вставленого блендера!

Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці  
приводу! Блендер експлуатувати лише у зіброму вигляді  
і з закритою кришкою.

Не торкайтесь ножа блендера оголеними руками.

#### **Небезпека опіків!**

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки  
в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів  
гарячої або пінистої рідини.

#### **Важливо!**

Блендер використовувати лише у повністю зіброму вигляді.  
Експлуатувати блендер можна тільки в зазначеному робочому  
положенні. Блендер може отримати пошкодження.

Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком  
кубиків льоду).

Не вмикайте порожнього блендера.

## Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки  
з малюнками.

#### **Малюнок А**

1 Келих блендера

2 Кришка

3 Воронка

#### **Малюнок В**

Робоче положення

## Використання

- Почистіть всі елементи перед першим  
використанням, дивіться розділ  
«Чищення і догляд».



### **Важлива вказівка**

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації установки робочої швидкості  
зазначені для пристріїв з перемикачем  
на 7 ступіній.

Установки для пристріїв з перемикачем  
на 4 ступіні наведені поряд в дужках.

## Робота з блендером Малюнок 5

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні 4.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Вставте келих блендера (позначка на ручці напроти позначки на основному блоці) і поверніть проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти.  
Максимальна кількість рідини = 1,25 літр; максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,5 літр; оптимальна кількість твердих продуктів для переробки = 50–100 грам.
- Закройте кришку і поверніть її проти годинної стрілки до упору в носику кришки блендера.  
Кришка повинна бути зафікована в пазові.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.



## Чищення і догляд



**Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкайтесь ножа блендера оголеними руками.



**Увага!**

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

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

Для цього наливіть трохи води з миючим засобом до установленого на приводі блендера. Ввімкніть блендер на декілька секунд (ступінь M). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

## Додавання

### продуктів

## Малюнок 6-8

- Вимкніть пристрій, повернувши перемикач.
- Зняти кришку і додати інгредієнти або
- Вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для завантажування або
- Залийте рідкі інгредієнти через воронку.

## Після роботи

- Вимкніть пристрій, повернувши перемикач.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.

**Порада:** Найкраще чистити блендер одразу ж після його використання.

Внесення змін не виключається.

## Для Вашей безопасности

Эта принадлежность пригодна для использования в комплекте с кухонным комбайном MUM5... .

Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5... .

Эта принадлежность предназначена для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения / рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре.

Нельзя использовать для переработки других предметов или материалов.

### ⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

#### Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в установленный блендер!

Блендер можно снимать/устанавливать только после полной остановки привода. Блендером можно пользоваться только в собранном виде и с закрытой крышкой.

Ножи блендера не трогать голыми руками.

#### Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. Не заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

#### Важно!

Блендером можно пользоваться только в полностью собранном виде. Блендер можно использовать только в указанном рабочем положении. Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные продукты (за исключением кубиков льда).

Не включать пустой блендер.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

#### Рисунок А

1 Стакан блендера

2 Крышка

3 Воронка

#### Рисунок В

Рабочее положение

## Эксплуатация

- Перед первым использованием необходимо провести чистку всех деталей блендера, смотрите «Чистка и уход».



### Важная информация

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с поворотным переключателем на 7 ступеней. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 ступени приведены рядом в скобках.

## Работа с блендером      Рисунок С

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение 4.
- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан блендера (метка на ручке напротив метки на основном блоке) и поверните против часовой стрелки до упора.
- Загрузите продукты.  
Максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество пенящейся или горячей жидкости = 0,5 литра;  
оптимальное количество для переработки твердых продуктов = 50–100 грамм.
- Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора в ручке блендера.  
Крышка должна зафиксироваться в пазе.
- Установите поворотный переключатель на необходимую ступень.



## Чистка и уход



**Опасность травмирования  
об острые лезвия ножа!**

Ножи блендера не трогать голыми руками.



### Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность прибора может быть повреждена.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Для чистки блендера после переработки жидкостей зачастую его обязательно снимать с прибора. Для этого в установленный блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды. Затем включите блендер на несколько секунд (ступень М).

Затем вылейте раствор моющего средства и промойте блендер чистой водой.

## Дозагрузка

### ингредиентов

## Рисунок С-8

- Выключите прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снимите крышку и добавьте ингредиенты или
- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые ингредиенты через загрузочное отверстие или
- залейте жидкие ингредиенты через воронку.

## По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного переключателя.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

**Рекомендация:** лучше всего помыть блендер сразу после использования.

Право на внесение изменений  
оставляем за собой.

إغلاق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**تلخيص مفید:** بعد استخدام الخلط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلط بدون إخراجه من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء الخنوي على القليل من منظف سائل في الخلط وهو مركب على وحدة الادارة. يتم تشغيل الخلط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة M). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلط باء صافي.

#### الصورة 8-C

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدرجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

أو

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

#### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدراة الخلط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجه.

**تلخيص مفید:** من الأفضل تنظيف الخلط فور الانتهاء من استخدامه.

#### التنظيف والعناية بالجهاز

 خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلط بالأيدي المجردة.

#### انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكمة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## من أجل سلامتكم

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

### ▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

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

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلط بعد تركيبه في الجهاز؛ يجب عدم تركيب/إخراج  
الخلط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلط إلا  
عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مرکباً عليه.  
يجب عدم لمس سكاكين الخلط بالأيدي المجردة.

#### خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلط  
بهازيد عن ٥٠٪ (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

#### تنبيه هام

لا تستخدم الخلط الاستخدام إلا إذا كان في وضع كامل التركيب. يجب عدم استخدام الخلط  
الاستخدام إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. من الممكن أن  
يتعرض الخلط للأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجتمدة. ولا تقم بتشغيل الخلط إذا كان خاوياً.

#### الصورة □



#### العمل بالخلط

- يتم ضغط رزفlek بجهزة إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوх على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقابض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تعبئة المكونات.

الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1,25 لتر؛  
الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0,5 لتر؛

كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 غرام.  
يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة الإيقاف الموجود في مقابض الخلط.  
الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.  
يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.

#### نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

#### الصورة □

#### 1 إبريق خلط

#### 2 غطاء

#### 3 قمع

#### الصورة □

#### وضع التشغيل

#### التشغيل

- رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة.

**أنظر «التنظيف والعنابة بالجهاز».**

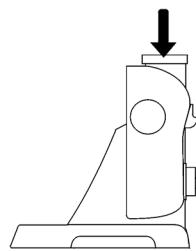
#### تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بفتحة دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بفتحة دوار ذو 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München  
Germany  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

9000832923/09.2012  
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,  
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

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