



BOSCH



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

Glass blender attachment

MUZ9MX2

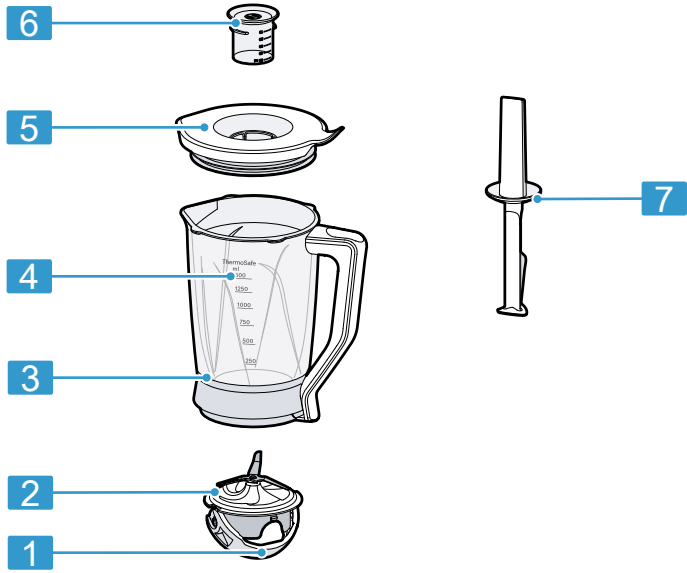
[de]	Gebrauchsanleitung	Mixer-Aufsatz Glas	7
[en]	Information for Use	Glass blender attachment	9
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur en verre	11
[it]	Manuale utente	Kit mixer in vetro	13
[nl]	Gebruikershandleiding	Glazen blender	15
[da]	Betjeningsvejledning	Mixerkande af glas	17
[no]	Bruksanvisning	Hurtigmikser i glass	19
[sv]	Bruksanvisning	Mixerbehållare i glas	21
[fi]	Käyttöohje	Lasinen sekoituskannu	23
[es]	Manual de usuario	Jarra de vidrio	25
[pt]	Manual do utilizador	Jarro do liquidificador	27
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Γυάλινο εξάρτημα μίξερ	29
[tr]	Kullanım kılavuzu	Cam mikser karıştırma kabı	31
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser ze szklanym dzbankiem	33
[uk]	Керівництво з експлуатації	Скляний стакан блендера	35
[ru]	Руководство пользователя	Стекло́нный стакан блендера	37
[ar]	دليل المستخدم	ملحق الخلاط الزجاجي	39



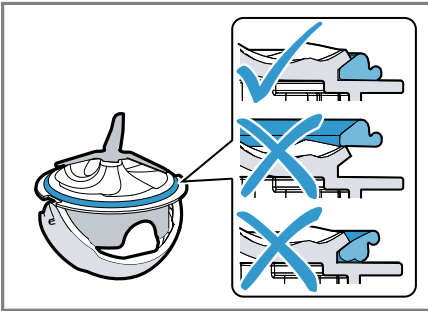
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001215334>



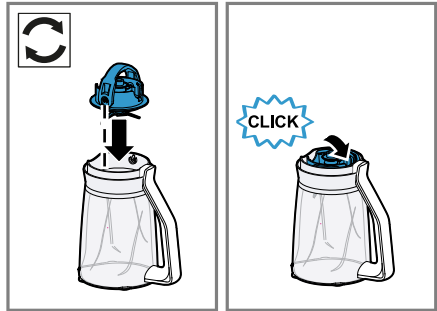
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



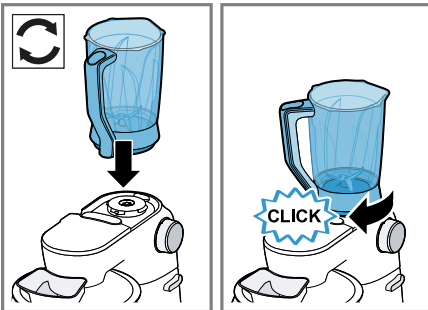
1



2



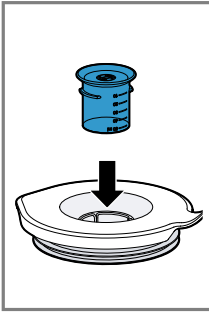
3



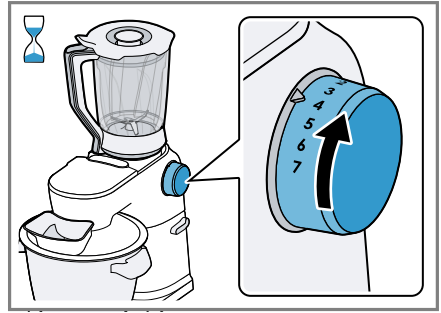
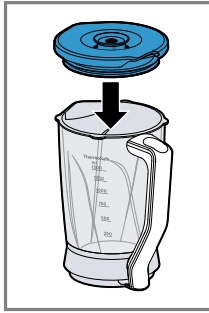
4



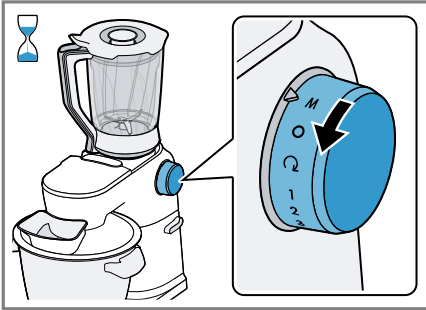
5



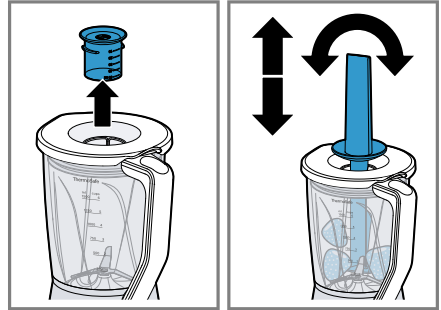
6



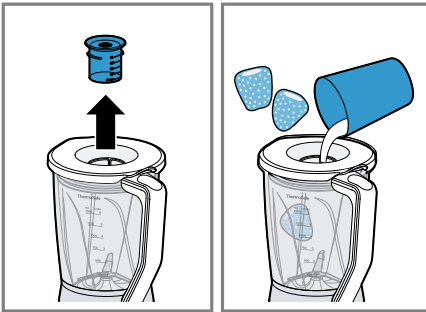
7



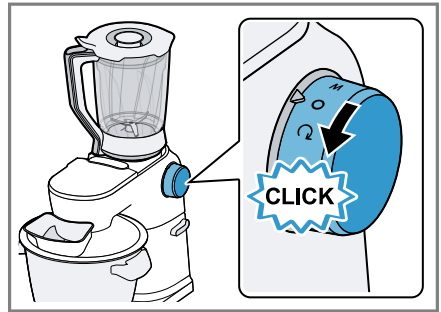
8



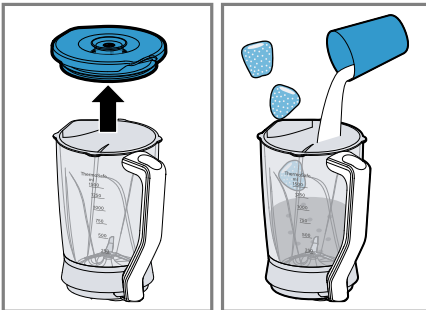
9



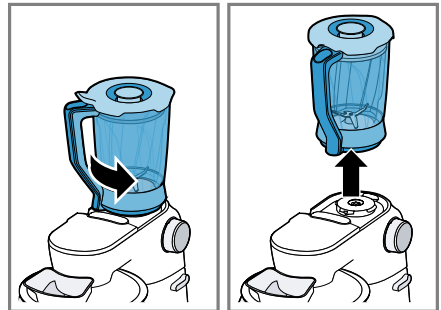
10



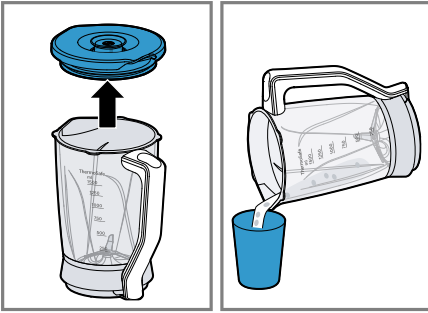
11










12



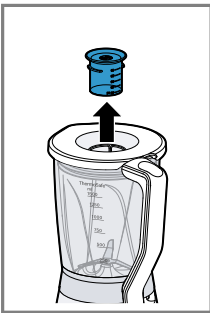
13



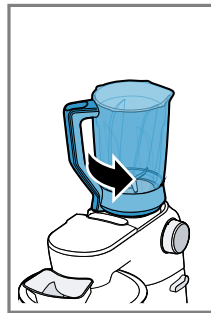
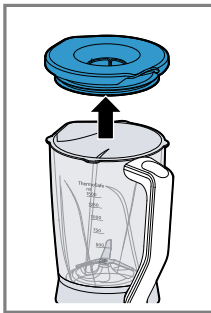
14

				
			✓	
			✓	
			✓	

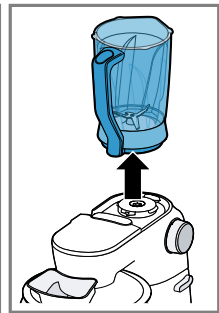
15



16



17



18



60% + 40%		✓	✓	300-1300	7	45-120s
70% + 30%		✓	✓	300-1300	7	45-120s
40% + 60%		✓	✓	300-1500	7	45-120s
60% + 40%		✓	✓	300-1300	7	45-120s
40% + 60%		✓	✓	300-1500	7	20-30s
< 70 °C		✓	✗	300-1000	4-7	30-90s
60% + 40% < 50 °C		✓	✓	300-1300	7	45-90s
+		✓	✓	300-1300	7	45-90s
		✓	✗	5-10x10g	M	3-5x2s
180 °C 10 min < 30 °C +		✗	✓	400	7	120s

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
 - Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.
- Verwenden Sie das Zubehör nur:
- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM9.
 - mit Originalteilen und -zubehör.
 - zum Zerkleinern von Eiswürfeln.
 - zum Mixen und Pürieren.
 - zum Zubereiten von Pfannkuchenteigen, Sorbets, Aufstrichen, Saucen und Eiscreme.
- ▶ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
 - ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
 - ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
 - ▶ Nie in das aufgesetzte Zubehör greifen.
 - ▶ Nie das Zubehör ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
 - ▶ Maximal 1000 ml heiße oder schäumende Lebensmittel einfüllen.
 - ▶ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
 - ▶ Nicht über das Gerät beugen.

Sachschäden vermeiden

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

Bestandteile

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.

→ Abb. **1**

1	Haltebügel
2	EasyKlick-Messereinsatz mit Dichtung
3	Mixbecher
4	Skala

5	Deckel mit Einfüllöffnung
6	Messbecher
7	Stopfer

Lebensmittel verarbeiten

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **2** - **14**

Zubehör und Teile reinigen

- ▶ Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **15**

Zubehör auseinanderbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **16** - **18**

Rezepte

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die speziell für Ihr Zubehör entwickelt wurden.

Rezeptübersicht

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.

→ Abb. **19**

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

Hinweis

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Das Mixen von Aufstrichen wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussaufstrichen ist nur mit dem Stopfer möglich.
- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pul-

verförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.

Störungen beheben

Gerät funktioniert nicht.

Mixbecher ist nicht verriegelt.

- ▶ Setzen Sie den Mixbecher auf das Grundgerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Gerät brummt.

Messer ist blockiert oder schwergängig.

- ▶ Stellen Sie den Drehschalter auf **0**.
- ▶ Entfernen Sie die Blockade.

Flüssigkeit tritt am Messereinsatz aus.

Dichtung zwischen Mixbecher und Messereinsatz fehlt.

- ▶ Setzen Sie die Dichtung am EasyKlick-Messereinsatz ein.
- ✓ Die Dichtung sitzt in der Nut.
- ✓ Die Dichtlippen zeigen Richtung Mixbecher.
- ✓ Die glatte Dichtfläche liegt am EasyKlick-Messereinsatz an.

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM9.
- with genuine parts and accessories.
- for crushing ice cubes.
- for blending and puréeing.
- for making pancake batter, sorbets, spreads, sauces and ice cream.
- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Never reach into the fitted accessory.
- ▶ Never operate the accessory without fitting the lid.
- ▶ Add a maximum of 1000 ml of hot or frothing food.
- ▶ Process hot food carefully.
- ▶ Do not lean over the appliance.

Avoiding material damage

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

Components

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

→ Fig. **1**

1	Retaining bracket
2	EasyClick blade insert with seal
3	Blender jug
4	Scale
5	Lid with filling opening
6	Measuring cup

7 Pusher

Processing food

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. **2** - **14**

Cleaning accessories and parts

- ▶ Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **15**

Disassembling the accessory

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. **16** - **18**

Recipes

You can find a selection of recipes specially developed for your accessories here.

Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.

→ Fig. 19

- ▶ 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.
- It is only possible to mix spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads, with a suitable Bosch pusher.
- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- 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.

Troubleshooting

The appliance is not working.

Blender jug is not locked.

- ▶ Place the blender jug onto the main unit and rotate in a clockwise direction until it locks into place.

Appliance has a humming sound.

The blade is blocked or stiff.

- ▶ Set the rotary switch to 0.
- ▶ Remove the blockage.

Liquid is leaking from the blade insert.

Seal between the blender jug and the blade insert is missing.

- ▶ Insert the seal on the EasyClick blade insert.
- ✓ The seal is seated in the groove.
- ✓ The sealing lips point in the direction of the blender jug.
- ✓ The smooth sealing surface lies against the EasyClick blade insert.

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUM9.
 - avec des pièces et accessoires d'origine.
 - pour broyer des glaçons.
 - pour mixer et réduire en purée.
 - pour préparer de la pâte à crêpes, des sorbets, des pâtes à tartiner, des sauces et de la crème glacée.
- ▶ 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.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Ne jamais introduire les doigts dans l'accessoire monté.
 - ▶ Ne jamais utiliser l'accessoire sans que le couvercle soit mis.
 - ▶ Verser au maximum 1000 ml de liquide très chaud ou moussant.
 - ▶ Traiter des aliments chauds avec prudence.
 - ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, par ex. des os.
- ▶ 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.

Composants

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

→ Fig. **1**

1	Poignée de fixation
2	Support de lames EasyKlick avec joint
3	Bol mixeur
4	Échelle

5	Couvercle avec ouverture de remplissage
----------	---

6	Gobelet doseur
----------	----------------

7	Pilon poussoir
----------	----------------

Traiter les aliments

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **2** - **14**

Nettoyer l'accessoire et les composants

- ▶ Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **15**

Démonter l'accessoire

Suivre les instructions de la figure.

→ Fig. **16** - **18**

Recettes

Vous trouverez ici un choix de recettes spécialement conçues pour votre accessoire.

Liste des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

→ Fig. 19

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

Remarque

Conditions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que amandes, oignons, persil et viande.
- Le mixage de pâtes à tartiner comme le beurre de cacahuète, de noix de coco ou de noix est uniquement possible avec le pilon pousoir.
- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- 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.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

Le bol blender n'est pas verrouillé.

- ▶ Posez le bol blender sur l'appareil de base puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

L'appareil bourdonne.

La lame est bloquée ou grippée.

- ▶ Amenez l'interrupteur rotatif sur 0.
- ▶ Supprimez le blocage.

Du liquide sort du support de lames.

Le joint entre le bol mixeur et le support de lames n'est pas en place.

- ▶ Placez le joint sur le support de lames EasyKlick.
- ✓ Le joint est bien en place dans la rainure.
- ✓ Les lèvres d'étanchéité sont dirigées vers le bol mixeur.
- ✓ La surface d'étanchéité lisse repose le support de lames EasyKlick.



Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM9.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per frantumare cubetti di ghiaccio.
- per mescolare e passare alimenti.
- per preparare impasti per crespelle, sorbetti, creme spalmabili, salse e gelati.
- ▶ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Non afferrare mai gli accessori inseriti.
- ▶ Non azionare mai gli accessori senza il coperchio inserito.
- ▶ Versare max 1000 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma.
- ▶ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
- ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.

Prevenzione di danni materiali

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

Componenti

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

→ Fig. **1**

1	Staffa di arresto
2	Gruppo lame EasyKlick con garanzia
3	Bicchiere frullatore
4	Scala graduata

5 Coperchio con apertura di riempimento

6 Misurino

7 Pestello

Lavorazione degli alimenti

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **2** - **14**

Lavaggio dell'accessorio e dei componenti

- ▶ Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **15**

Smontaggio dell'accessorio

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **16** - **18**

Ricette

Qui è riportata una selezione di ricette elaborate appositamente per l'accessorio.

Ricettario

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.

→ Fig. **19**

- ▶ 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.
- la preparazione di creme spalmabili, quali burro di arachidi, burro di cocco o crema spalmabile alle noci, è possibile solo con il pestello.
- Il frullatore non può fare la maionese.
- 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.

Sistemazione guasti

L'apparecchio non funziona.

Il bicchiere frullatore non è bloccato.

- ▶ Disporre il bicchiere frullatore sull'apparecchio di base e ruotarlo in senso orario finché non si innesta in posizione.

L'apparecchio emette un ronzio.

La lama è bloccata o fa fatica a funzionare.

- ▶ Portare la manopola su **0**.
- ▶ Rimuovere il blocco.

Fuoriesce del liquido sul gruppo lame.

Manca la guarnizione tra bicchiere frullatore e gruppo lame.

- ▶ Inserire la guarnizione sul gruppo lame EasyKlick.
- ✓ La guarnizione si trova nella scanalatura.
- ✓ Le labbra di tenuta indicano la direzione del bicchiere frullatore.
- ✓ La superficie di tenuta liscia poggia sul gruppo lame EasyKlick.

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
 - Neem de handleiding van het basistoestel in acht.
- Gebruik het toebehoren alleen:
- met een keukenmachine van de bouwserie MUM9.
 - met originele onderdelen en accessoires.
 - voor het fijnmaken van ijsblokjes.
 - voor mixen en pureren.
 - voor het bereiden van pannenkoekendeeg, sorbets, belegsel, sauzen en ijs.
- ▶ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
 - ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
 - ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
 - ▶ Nooit in het geplaatste accessoire grijpen.
 - ▶ Nooit het accessoire zonder deksel erop gebruiken.
 - ▶ Maximaal 1000 ml hete of schuimende levensmiddelen erin doen.
 - ▶ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
 - ▶ Niet over het apparaat heen buigen.

Materiële schade voorkomen

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

Onderdelen

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

→ Fig. **1**

1	Bevestigingsbeugel
2	EasyKlick mesinzetstuk met afdichting
3	Mixkom

4	Schaalverdeling
5	Deksel met vulopening
6	Maatbeker
7	Stopper

Levensmiddelen verwerken

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. **2** - **14**

Toebehoren en onderdelen reinigen

- ▶ De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **15**

Toebehoren demonteren

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 16 - 18

Recepten

Hier vindt u verschillende recepten die speciaal voor uw toebehoren zijn ontwikkeld.

Receptenoverzicht

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende recepten.

→ Fig. 19

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

Opmerking

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen ingrediënten zoals amandelen, uien, peterselie of vlees verkleinen.
- Het mixen van broodsmeerbeleg zoals pindakaas, kokosboter of chocopasta is uitsluitend mogelijk met de stop.
- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poeder-

vormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.

Storingen verhelpen

Apparaat werkt niet.

Mengbeker is niet vergrendeld.

- ▶ Plaats de mengbeker op het basisapparaat en draai deze rechtsonder totdat deze vastklikt.

Apparaat broemt.

Mes is geblokkeerd of loopt zeer zwaar.

- ▶ Zet de draaischakelaar op 0.
- ▶ Verwijder de blokkering.

Vloeistof komt aan het mesinzetstuk naar buiten.

Afdichting tussen mengbeker en mesinzetstuk ontbreekt.

- ▶ Plaats de afdichting aan het EasyKlick mesinzetstuk.
- ✓ De afdichting zit in de groef.
- ✓ De afdichtlippen wijzen richting mengbeker.
- ✓ Het gladde afdichtvlak ligt tegen het EasyKlick mesinzetstuk.

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM9.
- med originale dele og tilbehør.
- til knusning af isterninger.
- til mixning og purering.
- til tilberedning af pandekagedeje, sorbeter, smørepålæg, sovs og iscreme.
- ▶ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Stik aldrig fingrene ind i det påsatte tilbehør.
- ▶ Brug aldrig tilbehøret uden påsat låg.
- ▶ Påfyld maksimalt 1000 ml varme eller skummende fødevarer.
- ▶ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▶ Personer må ikke læne sig ind over apparatet.

Forhindring af materielle skader

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

Komponenter

Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.

→ Fig. **1**

1	Holdebøjle
2	EasyKlick knivindsats med pakning
3	Blenderbæger
4	Skala

5 Låg med påfyldningsåbning

6 Målebæger

7 Stopper

Forarbejdning af fødevarer

Følg billedvejledningen.

→ Fig. **2** - **14**

Rengøring af tilhør og dele

- ▶ Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **15**

Adskillelse af tilbehør

Følg billedvejledningen.

→ Fig. **16** - **18**

Opskrifter

Her kan du finde et udvalg af opskrifter, der er udviklet specielt til dit tilbehør.

Oversigt over opskrifter

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningsstrinnene til de forskellige opskrifter.

→ Fig. 19

- ▶ 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.
- Det er kun muligt at tilberede smørepålæg, som jordnøddesmør eller nøddepålæg ved hjælp af nedstopperen.
- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonnaise.
- 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.

Afhjælpning af fejl

Apparatet virker ikke.

Blenderglasset er ikke låst.

- ▶ Sæt blenderglasset på motorenheden, og drej det i retning med uret, til det går i indgreb.

Apparatet brummer.

Kniven er blokeret eller er svært bevægelig.

- ▶ Sæt drejeknappen på 0.
- ▶ Fjern blokeringen.

Der løber væske ud ved knivindsatsen.

Pakning mellem blenderglas og EasyKlick knivindsats mangler.

- ▶ Sæt pakningen på EasyKlick knivindsatsen.
- ✓ Pakningen er placeret i en not.
- ✓ Tætningslæberne vender i retning af blenderbægeret.
- ✓ Den glatte tætningsflade ligger an mod EasyKlick knivindsatsen.



Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
 - Følg veiledningen for basisapparatet.
- Bruk kun tilbehøret:
- med en kjøkkenmaskin i serie MUM9.
 - med originaldeler og -tilbehør.
 - til knusing av isbiter.
 - til miksing og mosing.
 - til tilberedning av pannekakerøre, sorbeer, pålegg, sauser og iskrem.
- ▶ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
 - ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
 - ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
 - ▶ Grip aldri inn i påsatt tilbehør.
 - ▶ Tilbehøret må aldri brukes uten påsatt lokk.
 - ▶ Fyll på maks. 1000 ml varme eller skummende matvarer.
 - ▶ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
 - ▶ Bøy deg ikke over apparatet.

Unngå materielle skader

- ▶ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler.
- ▶ Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i miksebegeret.
- ▶ Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander før bruk.

Komponenter

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.

→ Fig. **1**

1	Holdebøyle
2	EasyKlick-knivinnsats med pakning
3	Miksebeger
4	Skala
5	Lokk med påfyllingsåpning

6 Målebeger

7 Støter

Bearbeide matvarer

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. **2** - **14**

Rengjøring av tilbehør og deler

- ▶ Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **15**

Demontere tilbehøret

Følg veiledningen i bilder.

→ Fig. **16** - **18**

Oppskrifter

Her finner du et utvalg oppskrifter som er utviklet spesielt for ditt tilbehør.

no Utbedring av feil

Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.

→ Fig. 19

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

Merk

Begrensninger for tilberedning:

- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Tilberedning av pålegg som peanøtt-smør, kokossmør eller nøttepålegg er kun mulig med støteren.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- 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 soyabønner, mel og proteinpulver.

Utbedring av feil

Apparatet virker ikke.

Miksebegeret er ikke låst.

- ▶ Sett miksebegeret på grunnapparatet og skru det med klokken til det går i lås.

Apparatet lager brummelyder.

Kniven er blokkert eller går tungt.

- ▶ Sett dreiebryteren på 0.
- ▶ Fjern blokkeringen.

Det lekker ut væske fra knivinnsetsen.

Pakningen mellom miksebegeret og knivinnsetsen mangler.

- ▶ Sett inn pakningen på EasyKlick knivinnsets.
- ✓ Pakningen sitter i sporet.
- ✓ Tetningsleppene peker i retning av miksebegeret.
- ✓ Den glatte pakningsflaten ligger på EasyKlick knivinnsets.

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM9.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för fördelning av istärningar.
- mixar och mosar
- för att tillaga pannkakssmet, sorbet, pålägg, såser och glass,
- ▶ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Ta aldrig i påsatta tillbehör.
- ▶ Använd aldrig tillbehör utan påsatt lock.
- ▶ Fyll på högst 1000 ml varma eller skummande matvaror.
- ▶ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▶ Luta dig inte över enheten.

Undvika saksador

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

Delar

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.

→ Fig. **1**

1	Fästbygel
2	EasyKlick-knivinsats med tätning
3	Mixerbägare
4	Skala
5	Lock med påfyllningshål
6	Mätbägare

7 Påmatare

Bearbeta livsmedel

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. **2** - **14**

Rengöra tillbehör och delar

- ▶ Rengör de olika delarna som tabellen anger.

→ Fig. **15**

Ta isär tillbehör

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. **16** - **18**

Recept

Här följer ett urval av recept som har utvecklats speciellt för dina tillbehör.

Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

→ Fig. 19

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

Notera

Begränsad bearbetning:

- Finfördela inte ingredienser som mandlar, lök, persilja och kött.
- Det går inte att mixa pålägg som jordnöts-, kokosnötsmör eller nötkräms utan påtryckare.
- Mixern kan inte göra majonäs.
- 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 sojabönor, mjöl, proteinpulver.

Avhjälpning av fel

Apparaten fungerar inte.

Mixerbägaren är inte spärrad.

- ▶ Sätt mixerbägaren på motordelen och vrid medurs tills den snäpper fast.

Enheten brummar.

Kniven är blockerad eller trög.

- ▶ Vrid vredet till 0.
- ▶ Ta bort blockeringen.

Det tränger ut vätska vid knivinsatsen.

Tätningen mellan mixerbägare och knivinsats saknas.

- ▶ Sätt i tätningen vid EasyKlick-knivinsatsen.
- ✓ Tätningen sitter i spåret.
- ✓ Tätningssläpparna pekar åt mixerbägaren.
- ✓ Den glatta tätningsytan ligger an mot EasyKlick-knivinsatsen.

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM9 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- jääpalojen murskaamiseen.
- sekoittamiseen ja soseuttamiseen.
- lettutaikinan, sorbetin, levitteiden, kastikkeiden ja jäätelön valmistamiseen.
- ▶ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Älä koske paikoillaan olevan varusteen sisälle.
- ▶ Älä koskaan käytä varustetta ilman kantta.
- ▶ Täytä laitteeseen enintään 1000 ml kuumaa tai kuohuvaa elintarviketta.
- ▶ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▶ Älä kumarru laitteen yläpuolelle.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Osat

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

→ Kuva **1**

1	Kiinnityskaari
2	EasyKlick-teräosa ja tiiviste
3	Sekoituskulho
4	Asteikko
5	Kansi ja täyttöaukko
6	Mitta-astia

7 Syöttöpainin

Elintarvikkeiden käsittely

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva **2** - **14**

Varusteiden ja osien puhdistus

- ▶ Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **15**

Varusteen purkaminen

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva **16** - **18**

Reseptit

Tästä löydät valikoiman reseptejä, jotka on suunniteltu erityisesti varustettasi varten.

Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

→ Kuva 19

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

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Älä hienonna aineksia kuten manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Levitteiden kuten maapähkinävoin, kookospähkinävoin tai pähkinälevitteiden sekoittaminen on mahdollista vain syöttöpainimen avulla.
- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- 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.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Laite ei toimi.

Sekoituskannu ei ole lukittu.

- ▶ Aseta sekoituskannu peruslaitteen päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen.

Laite hurisee.

Terä on jumittunut tai raskasliikkeinen.

- ▶ Käännä kiertovalitsin asentoon 0.
- ▶ Avaa jumiutunut kohta.

Nestettä valuu teräosasta.

Sekoituskannun ja teräosan välinen tiiviste puuttuu.

- ▶ Aseta tiiviste EasyKlick teräosaan.
- ✓ Tiiviste on urassa.
- ✓ Tiivistehuulet osoittavat sekoituskannun suuntaan.
- ✓ Sileä tiivistepinta on EasyKlick-teräosaa vasten.

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM9.
- con piezas y accesorios originales.
- Para picar cubitos de hielo.
- para mezclar y hacer purés.
- para preparar masas de crepe, sorbetes, cremas para untar, salsas y helado.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ No introducir nunca las manos en los accesorios montados.
- ▶ No utilizar el accesorio sin colocar la tapa.
- ▶ Llenar como máximo 1000 ml de alimentos calientes o espumosos.
- ▶ Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- ▶ No inclinarse sobre el aparato.

Evitar daños materiales

- ▶ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej. huesos.
- ▶ 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.

Componentes

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

→ Fig. **1**

1	Soporte de sujeción
2	Cuchilla EasyKlick con junta
3	Vaso de la batidora

4	Escala
5	Tapa con boca de llenado
6	Vaso medidor
7	Empujador

Procesar los alimentos

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. **2** - **14**

Limpiar los accesorios y las piezas

- ▶ Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **15**

es Desarmar el accesorio

Desarmar el accesorio

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. **16** - **18**

Recetas

Aquí encontrará una selección de recetas especialmente diseñadas para su accesorio.

Vista general de las recetas

En esta vista general se encuentran los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.

→ Fig. **19**

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

Nota

Limitaciones a la hora de la elaboración:

- no picar ingredientes como almendras, cebollas, perejil y carne.
- Mezclar alimentos untables (como mantequilla de cacahuete, manteca de cacao o crema de avellanas) solo es posible con el empujador.
- La batidora no puede preparar mayonesa.
- 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.

Solucionar pequeñas averías

El aparato no funciona.

El vaso de la batidora no está bloqueado.

- ▶ Colocar el vaso de la batidora sobre la base motriz y girarlo en sentido horario hasta que quede encajado.

Aparato emite un zumbido.

La cuchilla está bloqueado o se mueve con dificultad.

- ▶ Colocar el mando giratorio en la posición **0**.
- ▶ Retirar el elemento de bloqueo.

Hay una fuga de líquido de la cuchilla.

Falta la junta entre el vaso de la batidora y la cuchilla.

- ▶ Colocar la junta de la cuchilla EasyKlick.
- ✓ La junta se asienta en la ranura.
- ✓ Las trampillas estancas señalan en la dirección del vaso de la batidora.
- ✓ La superficie lisa de la junta está en contacto con la cuchilla EasyKlick.

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM9.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar cubos de gelo.
- para misturar e fazer purés.
- para preparar massas para crepes, sorvetes, cremes para bar-rar, molhos e gelados.
- ▶ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâmi-nas afiadas.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento immobili-zado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Nunca toque no acessório colocado.
- ▶ Nunca utilize o acessório sem a tampa colocada.
- ▶ Introduzir o máximo de 1000 ml de alimentos quentes ou que formem espuma.
- ▶ Processar os alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.

Evitar danos materiais

- ▶ Não processar alimentos que conte-nham componentes rijos, p. ex. ossos.
- ▶ Não introduza objetos no copo mistura-dor, p. ex. colher de cozinha.
- ▶ Antes da utilização, verifique o copo mis-turador quanto a corpos estranhos.

Componentes

Aqui encontra uma vista geral dos compo-nentes do seu aparelho.

→ Fig. **1**

1	Peça de fixação
2	Adaptador da lâmina EasyClick com vedante
3	Copo misturador
4	Escala

5	Tampa com abertura de enchi-mento
6	Copo medidor
7	Calcador

Processar os alimentos

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. **2** - **14**

Limpar acessórios e peças

- ▶ Limpar cada uma das peças, como indi-cado na tabela.

→ Fig. **15**

Desmontar o acessório

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. **16** - **18**

Receitas

Aqui encontra uma seleção de receitas que foram especificamente desenvolvidas para o seu acessório.

Vista geral das receitas

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.

→ Fig. 19

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

Nota

Limitações ao processamento:

- Não triturar ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- A mistura de cremes de barrar, tais como creme de manteiga de amendoim, manteiga de coco ou creme de noz só é possível com o calcador.
- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- 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., açúcar de confeitiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.

Eliminar falhas

O aparelho não funciona.

O copo misturador não está bloqueado.

- ▶ Coloque o copo misturador no aparelho base e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até engatar.

O aparelho zumbe.

A lâmina está bloqueada ou movimenta-se com dificuldade.

- ▶ Coloque o seletor rotativo em 0.
- ▶ Remova o bloqueio.

Sai líquido no adaptador da lâmina.

Falta o vedante entre o copo misturador e o adaptador da lâmina.

- ▶ Coloque o vedante no adaptador da lâmina EasyKlick.
- ✓ O vedante assenta na ranhura.
- ✓ Os lábios de vedação apontam em direção ao copo misturador.
- ✓ A superfície de vedação lisa está encostada no adaptador da lâmina EasyKlick.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM9.
 - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
 - Για τον θρυμματισμό παγοκύβων.
 - για την ανάμιξη και πολτοποίηση.
 - Για την παρασκευή ζύμης για κρέπες, σορμπέ, αλειμμάτων, σαλτσών και παγωτού.
 - ▶ Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
 - ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο εξάρτημα.
 - ▶ Μην λειτουργείτε ποτέ το εξάρτημα χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
 - ▶ Προσθέτετε το μέγιστο 1000 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα.
 - ▶ Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
 - ▶ Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

Εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

→ **Εικ. 1**

1	Αγκιστρο συγκράτησης
2	Ένθετο μαχαιριού EasyKlick με στεγανοποίηση
3	Ποτήρι μίξερ
4	Κλίμακα
5	Καπάκι με στόμιο πλήρωσης

6 Κύπελλο μέτρησης

7 Εξάρτημα ώθησης

Επεξεργασία των τροφίμων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ **Εικ. 2 - 14**

Καθαρισμός των εξαρτημάτων και των μερών

- ▶ Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ **Εικ. 15**

Αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ **Εικ. 16 - 18**

Συνταγές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από συνταγές, οι οποίες εξελίχθηκαν ειδικά για τα εξαρτήματά σας.

Επισκόπηση συνταγών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.

→ *Εικ.* **19**

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

Σημείωση

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε υλικά όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Η ανάμειξη αλείμμάτων όπως φυστικοβούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού είναι δυνατή μόνο με το εξάρτημα ώθησης.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- 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.

Αποκατάσταση βλαβών

Η συσκευή δε λειτουργεί.

Το δοχείο ανάμειξης δεν είναι κλειδωμένο.

- ▶ Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης πάνω στη βασική συσκευή και στρέψτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει.

Η συσκευή "βουίζει".

Το μαχαίρι είναι μπλοκαρισμένο ή κινείται δύσκολα.

- ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**.
- ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.

Εξέρχεται υγρό στο ένθετο μαχαιριού.

Η στεγανοποίηση μεταξύ του δοχείου ανάμειξης και του ένθετου μαχαιριού λείπει.

- ▶ Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού EasyClick.
- ✓ Η στεγανοποίηση είναι τοποθετημένη στο αυλάκι.
- ✓ Τα χείλη στεγανοποίησης δείχνουν προς την κατεύθυνση του δοχείου ανάμειξης.
- ✓ Η λεία επιφάνεια στεγανοποίησης ακουμπά στο ένθετο μαχαιριού EasyClick.

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
 - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUM9 serisi bir mutfak robotu ile.
 - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
 - Küp buz doğramak için.
 - Karıştırma ve püreleme için.
 - krepe hamurları, sorbeler, sürülebilir ürünler, soslar ve dondurmalar hazırlamak için kullanınız.
 - ▶ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
 - ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Takılı olan aksesuarın içine asla elinizi sokmayın.
 - ▶ Aksesuarı asla kapak olmadan çalıştırmayın.
 - ▶ En fazla 1000 ml sıcak veya köpüren besinler doldurun.
 - ▶ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
 - ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyiniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Örn. kemik gibi sert parçalar içeren gıda maddeleri kullanmayın.
- ▶ Karıştırma kabına herhangi bir cisim sokmayın, örn. kaşık.
- ▶ Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol edin.

Yapı parçaları

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.

→ Şek. **1**

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1 | Tutucu dirsek |
| 2 | Contalı EasyKlick bıçak ünitesi |
| 3 | Karıştırma kabı |
| 4 | Ölçek |
| 5 | Dolum delikli kapak |

6 Ölçme kabı

7 Tıkaç

Besinlerin işlenmesi

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. **2** - **14**

Aksesuar ve parçaların temizlenmesi

- ▶ Her bir parça tabloda belirtilen şekilde temizlenmelidir.

→ Şek. **15**

Aksesuarın parçalarına ayrılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→ Şek. **16** - **18**

Tarifler

Bu bölümde aksesuarınız için özel olarak geliştirilmiş olan tarifleri bulabilirsiniz.

Tariflere genel bakış

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.

→ Şek. 19

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

Not

İşleme için kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydonoz ve et gibi malzemeleri parçalamayınız.
- Fıstık ezmesi, hindistan cevizi yağı veya fındık ezmesi gibi ezmelerin karışımı sadece tıkaç ile mümkündür.
- Mikser, mayonez üretmiyor.
- 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.

Arızaları giderme

Cihaz çalışmıyor.

Karıştırma kabı kilitli değil.

- ▶ Karıştırma kabını ana cihaz üzerine yerleştiriniz ve yerine oturana kadar saat yönünde çeviriniz.

Cihazdan vızıltılar geliyor.

Bıçak bloke olmuş veya zor hareket ediyor.

- ▶ Döner şalteri 0 konumuna getiriniz.
- ▶ Blokajı kaldırın.

Bıçak ünitesinden sıvı sızıyor.

Karıştırma kabı ile bıçak ünitesi arasındaki conta yok.

- ▶ Contayı EasyKlick bıçak ünitesine takınız.
- ✓ Conta olmaktadır.
- ✓ Conta ağzı karıştırma kabı yönünü işaret eder.
- ✓ Düz conta ağzı EasyKlick bıçak ünitesindedir.

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- razem z robotem kuchennym z serii MUM9.
 - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
 - do rozdrabniania kostek lodu.
 - do rozcierania na purée i miksowania.
 - do przygotowywania ciast na naleśniki, sorbetów, past do smarowania, sosów i lodów.
- ▶ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Nigdy nie wkładać palców do założonej przystawki.
 - ▶ Nigdy nie używać przystawki bez założonej pokrywy.
 - ▶ Wlewać do przystawki maksymalnie 1000 ml gorących lub pieniących się artykułów.
 - ▶ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
 - ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Części składowe

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.

→ Rys. **1**

- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 1 | Uchwyt mocujący |
| 2 | Wkładka tnąca EasyKlick z uszczelką |
| 3 | Pojemnik miksera |

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 4 | Podziałka |
| 5 | Pokrywa z otworem do napełniania |
| 6 | Miarka |
| 7 | Popychacz |

Przetwarzanie artykułów spożywczych

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **2** - **14**

Czyszczenie części i wyposażenia

- ▶ Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **15**

Rozkładanie przystawek

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **16** - **18**

Przepisy kulinarne

W tym miejscu zostały podane różne przepisy przystosowane specjalnie do posiadanej przystawki.

Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowania lodów według różnych przepisów.

→ Rys. **19**

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

Uwaga

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie rozdrabniać takich składników jak migdały, cebula, natka pietruszki lub mięso.
- Miksowanie past takich jak masło z orzeszków ziemnych, masło z orzechów kokosowych czy pasty z orzechów jest możliwe jedynie przy użyciu zatyczki.
- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- 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.

Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa.

Dzbanek miksera nie jest zablokowany.

- ▶ Umieścić dzbanek miksera na korpusie urządzenia i obrócić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby się zatrzasnął.

Urządzenie buczy.

Nóż jest zablokowany lub porusza się trudem.

- ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na **0**.
- ▶ Usunąć blokadę.

Z nakładki tnącej wycieka płyn.

Brakuje uszczelki między dzbankiem miksera a nakładką tnącą.

- ▶ Nałożyć uszczelkę na nakładkę tnącą EasyClick.
- ✓ Uszczelka osadzona jest w rowku.
- ✓ Warga uszczelki skierowana jest w stronę dzbanka miksera.
- ✓ Gładka powierzchnia uszczelki przylega do nakładki tnącej.



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
 - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUM9.
 - з оригінальними частинами й приладдям.
 - для подрібнювання кубиків льоду.
 - Для переробки у блендері та приготування пюре.
 - щоб готувати млинцеве тісто, сорбети, бутербродні маси, соуси й морозиво.
- ▶ Чистячи і спорожняючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
 - ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
 - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й устанавленого приладу.
 - ▶ Не просовуйте пальців у встановлене приладдя.
 - ▶ Ніколи не запускайте приладдя без устанавленої кришки.
 - ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів не має перевищувати 1000 мл.
 - ▶ Гарячі продукти обробляйте обережно.
 - ▶ Не нахиляйтеся над приладом.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Складники

Тут можна познайомитися зі складниками приладу.

→ Мал. **1**

- | | |
|----------|--|
| 1 | Скоба |
| 2 | Ріжуча вставка EasyClick з ущільненням |

- | | |
|----------|-----------------------------------|
| 3 | Чаша блендера |
| 4 | Шкала |
| 5 | Кришка з завантажувальним отвором |
| 6 | Мірна склянка |
| 7 | Штовхач |

Обробка продуктів

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. **2** - **14**

Очищення приладдя та деталей

- ▶ Очистіть окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **15**

uk Як розібрати приладдя

Як розібрати приладдя

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 16 - 18

Рецепти

Тут наведено добірку рецептів, розроблених спеціально для цього приладдя.

Огляд рецептів

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.

→ Мал. 19

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

Зауваження

Обмеження для виконання обробки:

- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Змішування спредів, таких як арахісове масло, кокосове масло або горіхові спреди, можливе лише зі штовхачем.
- Блендер не може робити майонез.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчи-

ніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.

Усунення несправностей

Прилад не працює.

Чаша блендера не заблокована.

- ▶ Встановіть чашу блендера на основний блок приладу та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

Прилад гуде.

Ніж заблокований або застряг.

- ▶ Встановіть поворотний перемикач у позицію 0.
- ▶ Усуньте блокування.

Рідина витікає з ріжучої вставки.

Ущільнення між чашею блендера та ріжучою вставкою відсутнє.

- ▶ Вставте ущільнення на ріжучу вставку EasyClick.
- ✓ Ущільнення зафіксувалося у пазі.
- ✓ Ущільнювальні губки спрямовані до чаші блендера.
- ✓ Гладка ущільнювальна поверхня прилягає до ріжучої вставки EasyClick.



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM9;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения кубиков льда.
- для смешивания в блендере и приготовления пюре.
- для приготовления теста для блинчиков, сорбетов, намазок, соусов и мороженого;
- ▶ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Не просовывайте пальцы в установленные принадлежности.
- ▶ Не запускайте принадлежности без установленной крышки.
- ▶ Количество горячих или пенистых продуктов не должно превышать 1000 мл.
- ▶ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.

Предотвращение материального ущерба

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

Составные части

Здесь приведен обзор составных частей прибора.

→ Рис. **1**

- | | |
|----------|-----------------|
| 1 | Держатель |
| 3 | Стакан блендера |

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 4 | Шкала |
| 5 | Крышка с загрузочным отверстием |
| 6 | Мерный стаканчик |
| 7 | Толкатель |

Переработка продуктов

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. **2** - **14**

Очистка принадлежностей и деталей

- ▶ Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. **15**

Разборка принадлежности

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. **16** - **18**

Рецепты

Здесь приводится выборка рецептов, разработанных специально для ваших принадлежностей.

Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

→ Рис. **19**

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

Заметка

Продукты, не подходящие для переработки:

- не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Приготовление спредов, таких как арахисовое масло, кокосовое масло или ореховые пасты, невозможно без толкателя.
- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам отно-

сится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.

Устранение неисправностей

Прибор не работает.

Чаша блендера не зафиксирована.

- ▶ Вставьте чашу блендера в блок двигателя и поверните по часовой стрелке до щелчка.

Прибор издает гул.

Нож заблокирован или его ход затруднен.

- ▶ Установите поворотный переключатель на 0.
- ▶ Снимите блокировку.

Из ножевой вставки вытекает жидкость.

Между чашей блендера и ножевой вставкой отсутствует уплотнитель.

- ▶ Установите уплотнитель на ножевой вставке EasyClick.
- ✓ Уплотнитель располагается в пазу.
- ✓ Края уплотнителя обращены к чаше блендера.
- ✓ Гладкая поверхность уплотнителя располагается на ножевой вставке EasyClick.

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM9.
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لتفتيت مكعبات الثلج.
 - للخلط والهرس.
- لتحضير عجائن الفطائر والشربات والمواد المدهونة والصلصات والمثلجات.
- ◀ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغها.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا ترغّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تمسك بالملحق المرغّب أبدًا.
- ◀ لا تشغّل الملحق أبدًا دون تركيب الغطاء.
- ◀ عبئ 1000 مل من المواد الغذائية الساخنة أو المكوّنة للرجوة.
- ◀ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
- ◀ لا تتحن على الجهاز.

7 الكباس

معالجة المواد الغذائية

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 2 - 14

تنظيف الكماليات والأجزاء

◀ نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 15

تفكيك الكماليات

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 16 - 18

الوصفات

تجد هنا باقةً من وصفات، صُمّمت خصيصًا من أجل الملحق الخاص بك.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام.
- ◀ لا تدخل أغراضًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.
- ◀ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

الأجزاء

تجد هنا نظرةً عامة على مكوّنات جهازك.

← الشكل 1

1	مشبك التثبيت
2	مجموعة السكين EasyKlick مع عنصر الإحكام
3	وعاء الخلاط
4	التدرج
5	غطاء ذو فتحة تعبئة
6	كوب القياس

التغلب على الاختلالات

الجهاز لا يعمل.

وعاء الخلاط غير مؤمن القفل.

- ◀ ضع وعاء الخلاط على الجهاز الأساسي وأدره في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه.

الجهاز يصدر صوت طنين.

تعرضت السكين للإعاقة أو ثقيلة الحركة.

- ◀ اضبط المفتاح الدوار على 0.

- ◀ أزل العائق.

السائل يتسرب من مجموعة السكين.

عنصر الإحكام غير موجود بين وعاء الخلط ومجموعة السكين.

- ◀ قم بتركيب عنصر الإحكام بمجموعة السكين EasyKlick.

- ✓ يجب أن يستقر عنصر الإحكام في المجرى.
- ✓ وتشير شفاة الإحكام باتجاه وعاء الخلط.
- ✓ يجب أن يكون سطح الإحكام الأملس هو الملتصق بمجموعة السكين EasyKlick.

نظرة عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكونات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.

الشكل 19

- ◀ 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.
- خلط المواد الدهنية مثل زبدة الفول السوداني أو زبدة جوز الهند أو زبدة الجوز ممكن فقط بواسطة المدك.
- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001258774 (030320)

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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom