



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUZ45MX1



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
ru Інструкція по експлуатації
uk Інструкція з експлуатації
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	18
nl	Nederlands	23
da	Dansk	28
no	Norsk	33
sv	Svenska	38
fi	Suomi	43
es	Español	48
pt	Português	54
el	Ελληνικά	59
tr	Türkçe	65
pl	Polski	70
ru	Русский	75
uk	Українська	81
ar	العربية	90



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM4 / MUM5 bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen und zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln (z. B. Obst) oder Eiswürfeln geeignet.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Verbrühungsgefahr!

- Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten. Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus.
- Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.
- Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Achtung!

- Messereinsatz nie ohne Dichtung einsetzen.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Mixbecher befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Mixbecher hantieren.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5


Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Mixer-Aufsatz

→ Bild


1 Glas-Mixbecher

- a Behälter aus ThermoSafe Glas
- b Skala
- c Messerhalter
- d Markierung 

2 Deckel

- a Nachfüllöffnung
- b Verschlusskappe / Messbecher mit Skala
- c Einkerbung für Messereinsatz

3 Messereinsatz


- a Messerantrieb
- b Mixmesser
- c Dichtung
- d Markierung 

Vor dem ersten Gebrauch

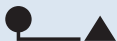
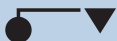
Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → Bild 
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Markierung auf dem Messereinsatz zum Einsetzen in den Messerhalter.
	Markierung auf dem Messerhalter zum Aufsetzen auf die Küchenmaschine.

Glas-Mixbecher

Der „ThermoSafe“ Glas-Mixbecher besteht aus speziellem, besonders Hitze resistentem Bor-Silikat-Glas. Damit können auch sehr heiße und sogar kochende Zutaten verarbeitet werden. Der Glas-Mixbecher ist für folgende Verarbeitungsmengen geeignet:

Maximale Verarbeitungsmengen

Feste Lebensmittel	max. 100 g
Flüssigkeiten	max. 0,8 L
Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	max. 0,4 L

Vorbereitung



Verletzungsgefahr

Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.

Achtung!

Messereinsatz nie ohne Dichtung einsetzen.

→ Bildfolge

1. Dichtung auf dem Messereinsatz anbringen.
2. Messereinsatz umdrehen.
3. Mixbecher umdrehen.
4. Messereinsatz in den Messerhalter setzen. Dabei die Markierung beachten ().
5. Die Verschlusskappe des Deckels aufsetzen. Dabei die Einkerbung beachten.
6. Den Messereinsatz mit Hilfe der Verschlusskappe bis zum Anschlag () im Uhrzeigersinn drehen.
7. Verschlusskappe abnehmen. Mixbecher umdrehen.

Verwendung

Verletzungsgefahr



- Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen!
- Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.

Verbrühungsgefahr

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus.

→ **Bildfolge (MUM5)**

→ **Bildfolge (MUM4)**

1. Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
2. Mixer wie gezeigt auf den Antrieb setzen. Dabei die Markierung beachten ().
3. Den Mixer bis zum Anschlag () gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Die Lebensmittel vorbereiten und in den Mixbecher geben.
5. Deckel aufsetzen. Verschlusskappe einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen.
6. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Stufe stellen.
7. So lange eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Drehschalter auf **0/off** stellen. Stillstand des Antriebes abwarten. Netzstecker ausstecken.
 - Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5

Zutaten nachfüllen

Während der Verarbeitung können auch weitere Zutaten nachgefüllt werden. Die Verschlusskappe lässt sich dabei als Messbecher verwenden.

→ **Bild**

- Bei laufendem Gerät Verschlusskappe abnehmen und weitere Zutaten vorsichtig durch die Nachfüllöffnung im Deckel einfüllen.

Verletzungsgefahr!

Keine Gegenstände (z. B. Messer, Löffel) in die Nachfüllöffnung im Deckel stecken. Niemals bei laufendem Gerät den Deckel abnehmen!

→ **Bildfolge**

1. Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen, den Drehschalter auf **0/off** stellen und Stillstand abwarten.

Verletzungsgefahr!

Vor dem Abnehmen des Deckels den Stillstand des Antriebes kontrollieren. Das Gerät keinesfalls ohne Deckel einschalten!

2. Deckel abnehmen.
3. Zutaten nachfüllen.
 - Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen. Zutaten weiter verarbeiten.

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.


Verletzungsgefahr

Nicht in das Mixmesser greifen. Messereinsatz nur am Kunststoff anfassen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Messerhalter und Messereinsatz nicht im Wasser liegen lassen.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

Hinweise:

- Vor dem Zerlegen den Mixbecher mit etwas Wasser und Spülmittel füllen, wie unter Verwendung beschrieben vorgehen und kurz auf die höchste Stufe schalten.
- Spülwasser ausschütten und Teile mit klarem Wasser abspülen.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wie unter Vorbereitung beschrieben auseinandernehmen.
- Alle Teile wie im Bild  gezeigt reinigen und trocknen lassen. Danach zur Aufbewahrung alle Teile wieder zusammensetzen.

Rezepte

→ Bild

Wichtig!

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.

Mayonnaise

Hinweis: Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern zubereitet werden.

Grundrezept:

- 1 Ei
- 1 gehäufte TL Senf
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 200-250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **1** vermischen.
- Drehwähler auf Stufe **7 (4)** stellen, das Öl langsam durch die Nachfüllöffnung gießen und so lange mixen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Heiße Schokolade

- 60 g gefrorene Blockschokolade
- 400 ml heiße Milch
- Schlagsahne und Schokoraspiel nach Wunsch
 - Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer auf Stufe **7 (4)** vollständig zerkleinern.
 - Mixer ausschalten und die Milch zugeben.
 - 1 Minute auf Stufe **7 (4)** mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspiel servieren.

Bananen-Eis-Shake

- 160 g Bananen
- 50 g Vanilleeis oder Zitroneneis
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
 - Bananen in Stücke schneiden und im Mixer auf Stufe **7 (4)** 5-10 Sekunden zerkleinern.
 - Mixer ausschalten und die restlichen Zutaten zugeben.
 - 1 Minute auf Stufe **7 (4)** mixen.

Trauben-Smoothie

- 250 g grüne Weintrauben
- 25 g junger Spinat
- 100 g gefrorene Bananenstücke
- 200 ml kalter grüner Tee (geeignet für Kinder)
 - Etwas von dem Tee in den Mixbecher geben.
 - Trauben, Spinat und Bananenstücke in den Mixbecher geben und mit dem restlichen Tee auffüllen.
 - Auf Stufe **7 (4)** mixen, bis der Smoothie fertig ist.

Rote Grütze

- 300 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)
- 75 ml Sauerkirschsaft
- 75 ml Rotwein
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Nelken (gemahlen)
- 1 Prise Zimt (gemahlen)
- 4 Blatt Gelatine
- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine auf Stufe 1 ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

Es darf maximal 400 ml heiße Flüssigkeit im Mixbecher verarbeitet werden!

Tipp: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

Kürbis-Suppe

- 320 g gelbfleischiger Kürbis
- 100 g Kartoffeln
- 500 g Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Gemahlener Pfeffer und Salz
- 15 g Butter
- 1 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 4 Blatt Basilikum
- 1 Blatt Salbei
- 1 Zweig Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Majoran
- ¼ Teelöffel Zimt gemahlen
- Geriebener Parmesan nach Geschmack
- Den Kürbis in Spalten schneiden und Schale und Kerne entfernen. Kürbis in kleine Stücke schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

- Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl und gehacktem Knoblauch sanft anbraten.
- Kürbis- und Kartoffelstücke hinzufügen und unter Rühren weich dünsten. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen und die zu einem Sträußchen gebundenen Kräuter dazugeben.
- Für etwa 25-30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen und bei Bedarf weitere Brühe zufügen.
- Das Kräuter-Sträußchen herausnehmen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einer Prise Zimt und einem Schuss Olivenöl extra vergine verfeinern.
- Jeweils 400 ml der Suppe in den Mixbecher geben und pürieren.

Es darf maximal 400 ml heiße Flüssigkeit im Mixbecher verarbeitet werden!

- Zum Servieren mit fein geriebenem Parmesan bestreuen.

Hilfe bei Störungen

Störung:

Flüssigkeit tritt am Messerhalter aus dem Mixer aus.

Abhilfe:

- Dichtung am Messereinsatz angebracht?
- Korrekten Sitz der Dichtung überprüfen.

Wichtig: Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM4 / MUM 5 food processor. Follow the operating instructions for the food processor.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting or chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food and for chopping up frozen food (such as fruit) or crushing ice cubes.

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Never reach into the attached blender! Never operate it without fitting the lid.
- Care should be taken when handling the sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- Do not touch blender blades with bare hands. Clean with a brush.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Risk of scalding!

- Caution when processing hot ingredients. When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid.
- Add a maximum of 0.4 litres of hot or frothing liquid.
- You should always use one hand to hold the lid firmly in place while you work, but do not place your hand over the filling opening!

Caution!

- Never use the blade insert without the seal.
- Check that there are no foreign objects in the blender jug. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the jug.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 10*


Overview

Please fold out the illustrated pages.

Blender attachment

→ Fig. A


1 Glass blender jug

- a Container made of ThermoSafe glass
- b Scale
- c Blade holder
- d Marking 

2 Lid

- a Filling opening
- b Locking cap / measuring jug with scale
- c Notch for blade insert

3 Blade insert

- a Blade drive
- b Blender knife
- c Seal
- d Marking 

Before using the appliance for the first time

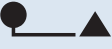
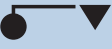
Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - “Cleaning and maintenance” see page 10

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Marking on the blade insert when inserting in the blade holder.
	Marking on the blade holder when inserting on the food processor.

Glass blender jug

The “ThermoSafe” glass blender jug is made of special, highly heat-resistant borosilicate glass. This lets you process very hot, even boiling ingredients. The glass blender jug is suitable for processing the following quantities:

Maximum processing quantities

Solid food	max. 100 g
Liquids	max. 0.8 l
Hot or frothing liquids	max. 0.4 l

Preparation



⚠ Risk of injury

Do not reach into the blender knife. Grip the blade insert by the plastic only.

Caution!

Never use the blade insert without the seal.

→ Image sequence

1. Fit the seal on the blade insert.
2. Turn the blade insert over.
3. Turn the blender jug over.
4. Fit the blade insert into the blade holder. Observe the marking () when doing so.
5. Fit the locking cap of the lid. When doing so, observe the notch.
6. Use the locking cap to rotate the blade insert clockwise to the stop () .
7. Remove the locking cap.

Use

Risk of injury



- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Never reach into the attached blender!
- Never use the blender without the lid in place.

Risk of scalding

When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid.

→ Image sequence (MUM5)

→ Image sequence (MUM4)

1. Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. Remove the blender drive cover.
2. Position the blender as shown on the drive. Observe the marking () when doing so.
3. Rotate the blender anticlockwise to the stop ()
4. Prepare your food and add to the blender jug.
5. Attach the lid. Insert the locking cap and rotate clockwise.
6. Insert the mains plug. Turn the rotary switch to the recommended setting.
7. Leave switched on until the required consistency is achieved.
8. Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
 - Rotate the blender clockwise and remove.
 - Clean all parts directly after use.
 - “*Cleaning and maintenance*” see page 10

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing. The locking cap can be used here as a measuring jug.

→ Fig.

- While the appliance is running, remove the locking cap and carefully add more ingredients through the filling opening in the lid.

Risk of injury!

Do not insert any objects (e.g. knives, spoons) in the filling opening in the lid. Never remove the lid while the appliance is running!

→ Image sequence

1. To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **0/off** and wait for the machine to come to a standstill.

Risk of injury!

Before removing the lid, check the drive has come to a standstill. Never switch on without the lid!

2. Remove the lid.
3. Add the extra ingredients.
 - Put the lid with the locking cap back in place. Continue processing your ingredients.

Cleaning and maintenance

The accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of injury

Do not reach into the blender knife. Grip the blade insert by the plastic only.

Caution!

- Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not leave the blade holder or blade insert in water.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Notes:

- Before dismantling the blender jug, fill with a little water and detergent, proceed as described under Use and switch on briefly at the highest setting.
- Pour out the water and rinse the parts with clean water.
- Take all parts apart in reverse order as described under "Preparation".
- Clean all parts as shown in Fig. 6 and allow to dry. Then re-assemble all parts as described under Preparation before putting away.

Recipes

→ Fig. 6

Important!

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

Mayonnaise

Note: In the blender mayonnaise can only be prepared with whole eggs.

Basic recipe:

- 1 egg
- 1 heaped tsp mustard
- 1 tbsp vinegar or lemon juice
- 1 pinch salt
- 1 pinch sugar
- 200-250 ml oil

Ingredients must all be at the same temperature.

- Mix ingredients (except the oil) for several seconds at setting 1.
- Turn the rotary selector to setting 7 (4) and slowly pour the oil through the filling opening. Blend until the mayonnaise emulsifies.

Hot chocolate

- 60 g frozen cooking chocolate
- 400 ml hot milk
- Whipped cream and grated chocolate as required
- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender at setting 7 (4).
- Switch off the blender and add the milk.
- Blend for 1 minute at setting 7 (4).
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana ice shake

- 160 g bananas
- 50 g vanilla or lemon ice cream
- 1 sachet vanilla sugar
- 250 ml milk
- Cut the bananas into pieces and chop up at setting 7 (4) for 5-10 seconds.
- Switch off the blender and add the rest of the ingredients.
- Blend for 1 minute at setting 7 (4).

Grape smoothie

- 250 g green grapes
- 25 g baby spinach
- 100 g pieces frozen banana
- 200 ml cold green tea (suitable for children)
- Put a little of the tea in the blender jug.
- Put grapes, spinach and pieces of banana in the blender jug and fill up with the rest of the tea.
- Blend at setting 7 (4) until the smoothie is ready.

Red fruit pudding

- 300 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)
- 75 ml sour cherry juice
- 75 ml red wine
- 60 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 generous pinch cloves (ground)
- 1 pinch cinnamon (ground)
- 4 sheets gelatine
- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes.
- Bring all ingredients (except the gelatine) to the boil.
- Squeeze out the gelatine and melt in the microwave, but do not cook.
- Blend the hot fruit and gelatine at setting 1 for approx. 1 minute.
- Pour the pudding into small bowls rinsed out with cold water and chill.

Do not process more than 400 ml of hot liquid in the blender jug!

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

Pumpkin soup

- 320 g yellow-flesh pumpkin
- 100 g potatoes
- 500 g vegetable stock
- 1 onion
- 1 clove garlic
- Ground pepper and salt
- 15 g butter
- 1 tbs extra virgin olive oil
- 4 basil leaves
- 1 sage leaf
- 1 sprig parsley
- 1 sprig thyme
- 1 sprig marjoram
- ¼ tsp ground cinnamon
- Grated Parmesan to taste
- Cut the pumpkin into slices and remove the peel and pips. Cut the pumpkin into small pieces.
- Peel the potatoes and also cut into small pieces.

- Peel the onions, chop finely and fry gently in a frying pan with butter, olive oil and chopped garlic.
- Add the pumpkin and pieces of potato and steam until soft, stirring continuously. Gradually pour in the vegetable stock and add the bouquet garni.
- Leave to simmer on a low heat for approx. 25-30 minutes and add more stock if required.
- Take out the bouquet garni.
- Add salt and pepper to taste and finish with a pinch of cinnamon and a dash of extra virgin olive oil.
- Pour 400 ml of the soup into the blender jug at a time and purée.

Do not process more than 400 ml of hot liquid in the blender jug!

- Serve with finely grated Parmesan sprinkled on top.

Troubleshooting

Fault:

Liquid is leaking from the blender at the blade holder.

Remedy:

- Is the seal fitted to the blade insert?
- Check the seal is fitted properly.

Important: If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Subject to change.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4 / MUM5. Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

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

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais utiliser le mixeur sans que le couvercle soit mis.
- Attention lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage.
- Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de brûlures !

- Être extrêmement prudent lors de la transformation d'ingrédients chauds. Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.
- Verser au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.
- Pendant le travail, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout !

Attention !

- Ne jamais mettre en place la lame sans joint.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le bol mixeur. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans le bol mixeur.

Important !



Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 15

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Accessoire mixeur

→ Figure A

- 1 **Bol mixeur en verre**
 - a Récipient en verre ThermoSafe
 - b Échelle
 - c Porte-lame
 - d Repère 
- 2 **Couvercle**
 - a Ouverture pour ajout d'ingrédients
 - b Bouchon / gobelet gradué
 - c Entaille pour la lame
- 3 **Lame**
 - a Entraînement de la lame
 - b Lame du mixeur
 - c Joint
 - d Repère 

Avant la première utilisation

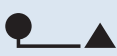

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le débaler complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 15

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Repère situé sur la lame et permettant sa mise en place dans le porte-lame.
	Repère situé sur le porte-lame permettant sa mise en place dans le robot culinaire.

Bol mixeur en verre

Le bol mixeur est composé d'un verre borosilicate spécial particulièrement résistant à la chaleur appelé « ThermoSafe ». Il permet ainsi de traiter des aliments très chauds, voire bouillants. Le bol mixeur en verre convient au traitement des quantités suivantes :

Quantités maximales à traiter

Aliments solides	100 g max.
Liquides	0,8 l max.
Liquides brûlants ou moussants	0,4 l max.

Préparation



Risques de blessures

Ne pas toucher la lame du mixeur. Toujours manier le porte-lame en le tenant par la partie en plastique.

Attention !

Ne jamais mettre en place la lame sans joint.

→ Suite de la figure B

1. Mettre le joint sur la lame.
2. Retourner la lame.
3. Retourner le bol mixeur.
4. Insérer la lame dans le porte-lame. Respecter ce faisant le repère ().
5. Mettre en place le bouchon sur le couvercle. Respecter ce faisant l'entaille.
6. À l'aide du bouchon, tourner la lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ().
7. Retirer le bouchon.

Utilisation

Risques de blessures

- Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place !



- Ne jamais exploiter le mixeur sans couvercle.

⚠ Risque de brûlure

Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.

→ Suite de la figure **G** (MUM5)

→ Suite de la figure **D** (MUM4)

1. Préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. Retirer le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
2. Placer le mixeur sur l'entraînement tel qu'illustré. Respecter ce faisant le repère ().
3. Tourner le mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ().
4. Préparer les aliments et les verser dans le bol mixeur.
5. Mettre le couvercle en place. Insérer le bouchon et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur le niveau recommandée.
7. Laisser tourner jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
8. Amener l'interrupteur rotatif en position **0/off**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
 - Tourner le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 15

Rajouter des ingrédients

Il est possible de rajouter des ingrédients dans le bol, même pendant le traitement. Le bouchon peut être utilisé comme gobelet gradué.

→ Figure **E**

- Lorsque l'appareil fonctionne, retirer le bouchon, ajouter avec précaution les ingrédients par le biais de l'orifice d'ajout dans le couvercle.

⚠ Risques de blessures !

Ne pas insérer d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de rajout dans le couvercle. Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne !

→ Suite de la figure **F**

1. Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **0/off** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.

⚠ Risques de blessures !

Avant de retirer le couvercle, vérifier que l'entraînement est immobilisé. Ne jamais mettre en marche l'appareil sans couvercle !

2. Retirer le couvercle.
3. Rajouter des ingrédients.
 - Mettre le couvercle et le bouchon en place. Continuer le traitement des ingrédients.

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risques de blessures


Ne pas toucher la lame du mixeur. Toujours manier le porte-lame en le tenant par la partie en plastique.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ou produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas laisser tremper le porte-lame et la lame dans l'eau.

- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Remarques :

- Avant de démonter le bol mixeur, le remplir d'un peu d'eau et de produit à vaisselle, comme décrit au chapitre Utilisation, et laisser tourner brièvement au niveau maximum.
- Vider l'eau de rinçage et rincer les pièces à l'eau claire.
- Pour cela, démonter toutes les pièces dans l'ordre inverse de la description figurant au chapitre « Préparation ».
- Nettoyer toutes les pièces, comme décrit sur l'illustration , et les laisser sécher. Pour les ranger, réassembler toutes les pièces.

Recettes

→ Figure

Important !

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.

Mayonnaise

Remarque : le mixeur permet de préparer des mayonnaises uniquement à partir d'œufs entiers.

Recette de base :

- 1 œuf
- 1 cuillère à café bombée de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 200 à 250 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Mélanger les ingrédients (sauf l'huile) pendant quelques secondes sur le niveau **1**.

- Commuter l'interrupteur rotatif sur le niveau **7 (4)**, verser lentement l'huile par l'orifice d'ajout et mixer jusqu'à ce que la mayonnaise soit émulsionnée.

Chocolat chaud

- 60 g de chocolat de ménage en morceaux glacé
- 400 ml de lait très chaud
- Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût
- Couper le chocolat de ménage en morceaux (d'env. 1 cm) et le broyer complètement dans le mixeur réglé sur le niveau **7 (4)**.
- Éteindre le mixeur et ajouter le lait.
- Mixer pendant 1 minute sur la position **7 (4)**.
- Verser le chocolat chaud dans des verres, puis le servir avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

Milk-shake glacé à la banane

- 160 g de banane
- 50 g de glace à la vanille ou au citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- Couper les bananes en morceaux et les broyer pendant 5 à 10 secondes dans le mixeur au niveau **7 (4)**.
- Éteindre le mixeur et ajouter les ingrédients restants.
- Mixer pendant 1 minute au niveau **7 (4)**.

Smoothie aux raisins

- 250 g de raisins verts
- 25 g de jeunes pousses d'épinards
- 100 g de morceaux de banane congelés
- 200 ml de thé vert froid (adapté aux enfants)
- Verser un peu de thé dans le bol mixeur.
- Dans le mixeur, mettre les raisins, les épinards et les morceaux de banane, puis compléter en versant le thé restant.
- Mixer au niveau **7 (4)**, jusqu'à ce que le smoothie soit fini.

Compote de fruits rouges

- 300 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mûres)
- 75 ml de jus de griottes
- 75 ml de vin rouge
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 pointe de couteau de clou de girofle (moulu)
- 1 pincée de cannelle (moulue)
- 4 feuilles de gélatine
- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant env. 10 minutes.
- Porter à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Essorer la gélatine, puis la faire fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- Mixer les fruits chauds et la gélatine pendant environ 1 minute au niveau 1.
- Verser la compote dans des coupes passées sous l'eau froide, puis les mettre au frais.

Il ne faut jamais traiter plus de 400 ml de liquide chaud à la fois dans le bol mixeur.

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

Soupe de courge

- 320 g de courge à chair jaune
- 100 g de pommes de terre
- 500 g de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Poivre moulu et sel
- 15 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 4 feuilles de basilic
- 1 feuille de sauge
- 1 branche de persil
- 1 branche de thym
- 1 branche de marjolaine
- ¼ de cuillère à café de cannelle moulue
- Parmesan râpé selon vos goûts

- Découper la courge en tranches, puis retirer la peau et les graines. Découper les tranches de courge en petits morceaux.
- Éplucher les pommes de terre et les découper également en petits morceaux.
- Peler les oignons, les hacher finement et les saisir en douceur avec le beurre, l'huile d'olive et l'ail haché.
- Rajouter les morceaux de courge et de pomme de terre, puis faire blondir tout en remuant. Rajouter, peu à peu, le bouillon de légumes ainsi que les herbes aromatiques liées en bouquet.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 25 à 30 minutes, rajouter du bouillon suivant besoin.
- Retirer le bouquet d'herbes aromatiques.
- Assaisonner avec du sel et du poivre et affiner avec une pincée de cannelle et un filet d'huile d'olive extra vierge.
- Verser 400 ml de soupe dans le bol mixeur et réduire en purée.

Il ne faut jamais traiter plus de 400 ml de liquide chaud à la fois dans le bol mixeur.

- Servir cette soupe après l'avoir saupoudré d'un peu de parmesan.

Dérangements et solutions

Dérangement :

Du liquide sort du mixeur, au niveau du porte-lame.

Solution :

- Le joint a-t-il bien été monté sur la lame ?
- Vérifier le bon positionnement du joint.

Important : si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de s'adresser à notre service après-vente.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4 / MUM5. Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti della macchina da cucina.

Questo accessorio è idoneo a miscelare alimenti liquidi o semiduri, per sminuzzare/tritare frutta e verdura cruda, per fare la passata di pietanze e per tritare alimenti surgelati (ad es. frutta) o cubetti di ghiaccio.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base. Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Pericolo di scottature!

- Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti molto caldi. Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore.
- Introdurre massimo 0,4 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.
- Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti!

Attenzione!

- Non inserire mai il gruppo lame senza guarnizione.
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel bicchiere frullatore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel bicchiere frullatore.

Importante!



Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 20*

Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

Bicchiere frullatore

→ Figura A

- 1 **Bicchiere frullatore in vetro**
 - a Contenitore in vetro ThermoSafe
 - b Scala graduata
 - c Portalama
 - d Marcatura 
- 2 **Coperchio**
 - a Apertura di aggiunta ingredienti
 - b Tappo /
misurino con scala graduata
 - c Intaglio per gruppo lame
- 3 **Gruppo lame**
 - a Ingranaggio lama
 - b Lama di miscelazione
 - c Guarnizione
 - d Marcatura 

Prima del primo utilizzo


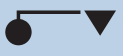
Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 20

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Marcatura sul gruppo lame per inserimento nel portalama.
	Marcatura sul portalama per inserimento nel robot da cucina.

Bicchiere frullatore in vetro

Il bicchiere frullatore in vetro "ThermoSafe" è di vetro borosilicato speciale, particolarmente resistente al calore. Pertanto consente di lavorare anche ingredienti molto caldi e addirittura bollenti. Il bicchiere frullatore in vetro è adatto per lavorare le seguenti quantità:

Quantità di lavorazione massime

Alimenti solidi	max 100 g
Liquidi	max 0,8 l
Liquidi molto caldi o che formano schiuma	max 0,4 l

Preparazione



Pericolo di lesioni

Non toccare la lama di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.

Attenzione!

Non inserire mai il gruppo lame senza guarnizione.

→ Sequenza immagini B

1. Applicare la guarnizione sul gruppo lame.
2. Capovolgere il gruppo lame.
3. Capovolgere il bicchiere frullatore.
4. Inserire il gruppo lame nel portalama osservando la marcatura ().
5. Mettere il tappo del coperchio. Fare attenzione all'intaglio.
6. Ruotare il gruppo lame in senso orario fino all'arresto () aiutandosi con il tappo.
7. Rimuovere il tappo.

Utilizzo

Pericolo di lesioni



- Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato!
- Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.

Pericolo di ustioni

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore.

→ Sequenza immagini (MUM5)

→ Sequenza immagini (MUM4)

1. Preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
2. Applicare il frullatore sull'ingranaggio come indicato osservando la marcatura ()
3. Ruotare il frullatore in senso antiorario fino all'arresto ()
4. Preparare gli alimenti e metterli nel bicchiere frullatore.
5. Applicare il coperchio. Inserire il tappo e ruotarlo in senso orario.
6. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
7. Lavorare fino a ottenere la consistenza desiderata.
8. Ruotare la manopola su **0/off**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
 - Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 20

Aggiunta di ingredienti

Durante la lavorazione è possibile aggiungere altri ingredienti. Il tappo può essere utilizzato come misurino.

→ Figura

- Con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo e inserire con cautela gli altri ingredienti nel coperchio attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

Pericolo di lesioni!

Non infilare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nell'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio. Non togliere mai il coperchio con l'apparecchio in funzione!

→ Sequenza immagini

1. Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **0/off** e attendere l'arresto dell'apparecchio.

Pericolo di lesioni!

Prima di togliere il coperchio controllare che l'ingranaggio sia fermo. Non azionare mai l'apparecchio senza il coperchio!

2. Togliere il coperchio.
3. Aggiungere gli ingredienti.
 - Mettere il coperchio e il tappo. Continuare a lavorare gli ingredienti.

Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

Pericolo di lesioni

Non toccare la lama di miscelazione con le mani. Afferrare il gruppo lame soltanto dalla parte in plastica.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non lasciare il portalama e il gruppo lame in ammollo in acqua.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

Note:

- Prima di smontare il bicchiere frullatore, versare dentro un po' di acqua e detersivo, procedere come indicato alla voce "Utilizzo" e azionare brevemente l'apparecchio alla velocità massima.
- Versare via l'acqua e sciacquare le parti con acqua pulita.
- Rimuovere tutte le parti nella sequenza inversa come descritto alla voce "Preparazione".
- Lavare e asciugare tutte le parti come raffigurato nella figura **G**. Prima di riporre l'accessorio, rimontare tutte le parti.

Ricette**→ Figura **H******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.

Maionese

Nota: la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere.

Ricetta base:

- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di senape
- 1 cucchiaio di aceto o succo di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 200-250 ml di olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Mescolare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi alla velocità **1**.
- Mettere la manopola sulla velocità **7 (4)**, versare lentamente l'olio attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti e lavorare fino a emulsionare la maionese.

Cioccolata calda

- 60 g di cioccolato da cucina congelato
- 400 ml di latte molto caldo
- Panna montata e cioccolato grattugiato a piacere
- Tagliare il cioccolato da cucina in pezzi (di ca. 1 cm) e sminuzzarlo completamente nel frullatore alla velocità **7 (4)**.
- Spegnerne il frullatore e aggiungere il latte.
- Frullare per 1 minuto al livello **7 (4)**.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, se si desidera, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Milkshake alla banana

- 160 g di banane
- 50 g di gelato alla vaniglia o al limone
- 1 bustina di vanillina
- 250 ml di latte
- Tagliare le banane a pezzi e sminuzzarle per 5-10 secondi nel frullatore alla velocità **7 (4)**.
- Spegnerne il frullatore e aggiungere il resto degli ingredienti.
- Frullare per 1 minuto al livello **7 (4)**.

Smoothie di uva

- 250 g di uva bianca
- 25 g di spinaci teneri
- 100 g di pezzetti di banana surgelati
- 200 ml di tè verde freddo (adatto per i bambini)
- Introdurre una parte del tè nel bicchiere frullatore.
- Introdurre uva, spinaci e pezzetti di banana nel bicchiere frullatore e riempire con il resto del tè.
- Frullare alla velocità **7 (4)** fino ad ottenere lo smoothie.

Dessert ai frutti rossi

- 300 g di frutta rossa (amarena snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)
- 75 ml di succo di amarena
- 75 ml di vino rosso
- 60 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 punta di coltello di chiodi di garofano (macinati)
- 1 pizzico di cannella (macinata)
- 4 fogli di gelatina
- Ammollare la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda.
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Strizzare la gelatina e farla sciogliere nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti molto caldi e la gelatina alla velocità 1 per ca. 1 minuto.
- Versare il dessert ai frutti rossi in coppette sciacquate con acqua fredda e riporre in frigo.

Nel bicchiere frullatore è consentito lavorare massimo 400 ml di liquido bollente!

Consiglio: il dessert ai frutti rossi è ottimo abbinato a panna montata o salsa alla vaniglia.

Minestra di zucca

- 320 g zucca a pasta gialla
- 100 g di patate
- 500 g di brodo vegetale
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- Pepe macinato e sale
- 15 g di burro
- 1 cucchiaio di olio di oliva extra vergine
- 4 foglie di basilico
- 1 foglia di salvia
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana
- ¼ cucchiaino di cannella
- Parmigiano grattugiato a proprio gusto

- Tagliare la zucca e asportare la buccia ed i semi. Spezzettare la zucca.
- Sbucciare le patate e tagliare anche queste a pezzettini.
- Sbucciare le cipolle, tritarle finemente e rosolarle brevemente in una padella con burro, olio di oliva e aglio tritato.
- Aggiungere i pezzetti di zucca e di patata e cuocere a fuoco lento mescolando. Aggiungere un poco per volta il brodo vegetale e poi le erbe aromatiche legate in un mazzetto.
- Lasciare cuocere per circa 25-30 minuti a fuoco lento e, se necessario, aggiungere altro brodo.
- Estrarre il mazzetto di erbe aromatiche.
- Insaporire con sale e pepe, raffinare il gusto con un pizzico di cannella ed una spruzzata di olio di oliva extra vergine.
- Introdurre nel bicchiere frullatore 400 ml di zuppa per volta e frullare a purè.

Nel bicchiere frullatore è consentito lavorare massimo 400 ml di liquido bollente!

- Per servire cospargere con parmigiano finemente grattugiato.

Rimedi in caso di guasti

Guasto:

Escono liquidi dal portalama.

Rimedio:

- La guarnizione è applicata sul gruppo lame?
- Controllare che la guarnizione sia alloggiata correttamente.

Importante: se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is voor de keukenmachine MUM4 / MUM5 bedoeld. De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken/hakken van rauw fruit en rauwe groente, voor het pureren van gerechten en voor het fijnmaken van diepvries levensmiddelen (bijv. fruit) of ijsblokjes.

Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel!

- Grijp nooit in de aangebrachte mixer! Mixer nooit zonder aangebracht deksel gebruiken.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.
- Raak het mixermes niet met blote handen aan. Een borstel gebruiken om te reinigen.
- Het toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit op het basisapparaat in elkaar zetten. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Risico van brandwonden!

- Bij het verwerken van hete ingrediënten dient men bijzonder voorzichtig te zijn. Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de vulopening in het deksel.
- Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.
- Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!

Attentie!

- Mesinzetstuk nooit zonder afdichting aanbrengen.
- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de mixkom bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de mixkom komen.

Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 25*

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

Mixer-opzetstuk

→ Afb. 


1 Glazen mixkom

- a Kom van ThermoSafe glas
- b Schaalverdeling
- c Meshouder
- d Markering 

2 Deksel

- a Vulopening
- b Afsluitkap / maatbeker met schaalverdeling
- c Inkeping voor mesinzetstuk

3 Mesinzetstuk


- a Mesaandrijving
- b Mixermessen
- c Afdichting
- d Markering 

Voor het eerste gebruik

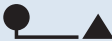

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Al het toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.
→ Afb. 
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 25

Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Markering op het mesinzetstuk voor het aanbrengen in de meshouder.
	Markering op de meshouder voor het aanbrengen op de keukenmachine.

Glazen mixkom

De „ThermoSafe“ glazen mixkom bestaat speciaal bijzonder hitteresistent boorsilicaatglas. Daarmee kunnen ook zeer hete en zelfs kokende ingrediënten worden verwerkt. De glazen mixkom is geschikt voor de volgende verwerkingshoeveelheden:

Maximale verwerkingshoeveelheden

Vaste levensmiddelen	max. 100 g
Vloeistoffen	max. 0,8 l
Hete of schuimende vloeistoffen	max. 0,4 l

Vorbereiding


Gevaar voor letsel


Niet in het mixermes grijpen. Mesinzetstuk alleen aan de kunststof vastpakken.

Attentie!

Mesinzetstuk nooit zonder afdichting aanbrengen.

→ Afbeeldingenreeks

1. Afdichting op het mesinzetstuk aanbrengen.
2. Mesinzetstuk omdraaien.
3. Mixkom omdraaien.
4. Mesinzetstuk in de meshouder aanbrengen. Hierbij op de markering letten ().
5. De afsluitkap van het deksel aanbrengen. Hierbij op de inkeping letten.

6. Het mesinzetstuk met behulp van de afsluitkap tot aan de aanslag () met de klok mee draaien.
7. Afsluitkap verwijderen.

Gebruik

Gevaar voor letsel



- Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Grijp nooit in de aangebrachte mixer!
- Gebruik de mixer nooit als het deksel niet is aangebracht.

Gevaar voor brandwonden

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de vulopening in het deksel.

→ Afbeeldingenreeks (MUM5)

→ Afbeeldingenreeks (MUM4)

1. Basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
2. Mixer zoals afgebeeld op de aandrijving plaatsen. Hierbij op de markering letten ().
3. De mixer tegen de klok in tot aan de aanslag () draaien.
4. De levensmiddelen voorbereiden en in de mixkom doen.
5. Deksel aanbrengen. Afsluitkap aanbrengen en met de klok mee draaien.
6. Stekker in het stopcontact steken. Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
7. Zolang ingeschakeld laten tot de gewenste consistentie is verkregen.
8. Draaischakelaar op **0/off** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
 - Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 25*

Ingrediënten toevoegen

Tijdens de verwerking kunnen ook andere ingrediënten worden toegevoegd. De afsluitkap kan daarbij als maatbeker worden gebruikt.

→ Afb.

- Terwijl het apparaat loopt de afsluitkap verwijderen en verdere ingrediënten voorzichtig door de vulopening in het deksel toevoegen.

Gevaar voor letsel!

Geen voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulopening in het deksel steken. Het deksel nooit verwijderen terwijl het apparaat loopt!

→ Afbeeldingenreeks

1. Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten en wachten tot het apparaat stilstaat.

Gevaar voor letsel!

Controleer of de aandrijving stilstaat voordat u het deksel verwijdert. Schakel het apparaat in geen geval zonder deksel in!

2. Deksel verwijderen.
3. Ingrediënten toevoegen.
 - Deksel met afsluitkap aanbrengen. Ingrediënten verder verwerken.

Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor letsel


Niet in het mixermes grijpen. Mesinzetstuk alleen aan de kunststof vastpakken.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Meshouder en mesinzetstuk niet in het water laten liggen.

- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat deze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Aanwijzingen:

- Voor het demonteren de mixkom met een beetje water en afwasmiddel vullen, volgens de beschrijving te werk gaan en kort de hoogste stand inschakelen.
- Afwaswater weggooien en de onderdelen afspoelen met schoon water.
- Alle onderdelen in omgekeerde volgorde volgens de beschrijving onder Voorbereiding uit elkaar nemen.
- Alle onderdelen zoals in afbeelding  weergegeven, reinigen en laten drogen. Daarna voor het bewaren alle onderdelen weer in elkaar zetten.

Recepten

→ Afb.

Belangrijk!

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

Mayonaise

N.B.: in de mixer kan allen mayonaise uit hele eieren worden bereid.

Basisrecept:

- 1 ei
- 1 volle TL mosterd
- 1 el azijn of citroensap
- 1 snuffje zout
- 1 snuffje suiker
- 200-250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mengen op stand **1**.
- De draaischakelaar op stand **7 (4)** zetten, de olie langzaam door de vulopening gieten en zo lang mixen tot de mayonaise emulgeert.

Hete chocolade

- 60 g bevroren blokchocolade
- 400 ml hete melk
- Slagroom en chocoladevlokken naar wens
 - Blokchocolade in stukken (ca. 1 cm) snijden en met de mixer op stand **7 (4)** volledig fijnmaken.
 - Mixer uitschakelen en de melk toevoegen via de trechter.
 - 1 minuut op stand **7 (4)** mixen.
 - Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.

Bananen-ijs-shake

- 160 g bananen
- 50 g vanille-ijs of citroenijs
- 1 pakje vanillesuiker
- 250 ml melk
 - Bananen in stukken snijden en in de mixer op stand **7 (4)** 5-10 seconden fijnmaken met.
 - Mixer uitschakelen en de overige ingrediënten toevoegen.
 - 1 minuut op stand **7 (4)** mixen.

Druivensmoothie

- 250 g groene wijndruiven
- 25 g jonge spinazie
- 100 g bevroren banaanstukken
- 200 ml koude groene thee (geschikt voor kinderen)
 - Een beetje van de thee in de mixkom doen.
 - Druiven, spinazie en banaanstukken in het mixkom doen en met de resterende thee aanvullen.
 - Op stand **7 (4)** mixen tot de smoothie klaar is.

Watergruwel

- 300 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)
- 75 ml sap van zure kersen
- 75 ml rode wijn
- 60 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 el citroensap
- 1 msp. kruidnagels (gemalen)
- 1 snuffje gemalen kaneel
- 4 blaadjes gelatine
- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Hete vruchten en gelatine op stand **1** ca. 1 minuut mixen.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

In de mixkom mag maximaal 400 ml hete vloeistof worden verwerkt!

Tip: watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

Pompoensoep

- 320 g pompoen met geel vruchtvlees
- 100 g aardappels
- 500 g groentebouillon
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- Gemalen peper en zout
- 15 g boter
- 1 eetlepel olijfolie extra vergine
- 4 blaadjes basilicum
- 1 blaadje salie
- 1 takje peterselie
- 1 takje tijm
- 1 takje majoraan
- ¼ theelepel gemalen kaneel
- Geraspte Parmezaanse kaas naar smaak
- De pompoen in parten snijden en schil en pitten verwijderen. Pompoen in kleine stukken snijden.

- De aardappels schillen en ook in kleine stukken snijden.
- De uien pellen, fijnhakken en zachtjes bakken in een pan met boter, olijfolie en fijngehakte knoflook.
- Pompoen- en aardappelstukken toevoegen en al roerend zacht stoven. Beetje bij beetje het vocht van de groenten toevoegen en de tot een bosje samengebonden kruiden erbij doen.
- Ongeveer 25-30 minuten laten koken op een laag vuur en indien nodig meer groentevocht toevoegen.
- Het bosje kruiden eruit nemen.
- Op smaak brengen met zout en peper, extra verfijnen met een snuffje kaneel en een scheutje olijfolie.
- Per keer 400 ml van de soep in de mixkom doen en pureren.

In de mixkom mag maximaal 400 ml hete vloeistof worden verwerkt!

- Voor het serveren met geraspte Parmezaanse kaas bestrooien.

Hulp bij storingen

Storing:

Er komt vloeistof bij de meshouder uit de mixer naar buiten.

Oplossing:

- Afdichting op het mesinzetstuk aangebracht?
- Controleren of de afdichting correct zit.

Belangrijk: neem contact op met de service als de storing niet kan worden verholpen.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM4/MUM5.

Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Dette tilbehør er beregnet til at blande flydende og halvfast fødevarer, småhakke/hakke rå frugt og grøntsager, purere madvarer og småhakke dybfrosne fødevarer (f.eks. frugt) eller isterninger. Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade!

- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender! Brug aldrig blenderen uden påsat låg.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.
- Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

Fare for skoldning!

- Vær yderst forsigtig ved forarbejdning af varme ingredienser. Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem påfyldningsåbningen i låget.
- Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.
- Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Hold ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!

OBS!

- Sæt aldrig knivindsatsen i uden tætningen.
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i blenderbægeret. Anvend ikke genstande (f.eks. knive eller skeer) inde i blenderbægeret.

Vigtigt!



Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 30

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Blenderpåsats

→ Billede


- 1 **Blenderbæger af glas**
 - a Beholder af ThermoSafe-glas
 - b Skala
 - c Knivholder
 - d Markering 
- 2 **Låg**
 - a Påfyldningsåbning
 - b Lille låg/ målebæger med skala
 - c Kærv til knivindsats
- 3 **Knivindsats**
 - a Knivdrev
 - b Blenderkniv
 - c Tætning
 - d Markering 

Inden den første ibrugtagning

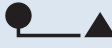

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 30

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Markering på knivindsatsen til isætning i knivholderen.
	Markering på knivholderen til påsætning på køkkenmaskinen.

Blenderbæger af glas

Blenderbægeret af „ThermoSafe“-glas er lavet af specielt og særligt varmebestandigt borsilikatglas. Dermed kan der også forarbejdes meget varme og endda kogende ingredienser. Blenderbægeret af glas er beregnet til følgende forarbejdningsmængder:

Maksimale forarbejdningmængder

Faste fødevarer	maks. 100 g
Væsker	maks. 0,8 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,4 l

Forberedelse



Fare for at komme til skade

Berør ikke blenderkniven med fingrene. Tag kun fat i plastikken på knivindsatsen.

OBS!

Sæt aldrig knivindsatsen i uden tætningen.

→ Billedrække

1. Anbring tætningen på knivindsatsen.
2. Vend knivindsatsen.
3. Vend blenderbægeret.
4. Sæt knivindsatsen i knivholderen. Bemærk markeringen ().
5. Sæt lågets lille låg på. Vær i den forbindelse opmærksom på kærven.
6. Drej knivindsatsen i retning med uret indtil stop () ved hjælp af det lille låg.
7. Tag det lille låg af.

Brug

Fare for at komme til skade

- Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender!
- Brug aldrig blenderen uden påsat låg.

Fare for skoldning

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem påfyldningsåbningen i låget.

→ **Billedrække G (MUM5)**

→ **Billedrække D (MUM4)**

1. Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning. Tag beskyttelseslåget til blenderdrevet af.
2. Sæt blenderen på drevet som vist. Bemærk markeringen (☒).
3. Drej blenderen i retning mod uret indtil stop (☐).
4. Forbered fødevarerne, og kom dem i blenderbægeret.
5. Sæt låget på. Sæt det lille låg i, og drej det i retning med uret.
6. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
7. Lad den være tændt, indtil den ønskede konsistens er opnået.
8. Stil drejekontakten på **0/off**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
 - Drej blenderen i retning med uret, og tag den af.
 - Rengør alle dele direkte efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 30

Påfyldning af flere ingredienser

Under forarbejdningen kan der også påfyldes flere ingredienser. Det lille låg kan i den forbindelse bruges som målebæger.

→ **Billede E**

- Tag det lille låg af, og fyld forsigtigt flere ingredienser i gennem påfyldningsåbningen i låget, mens apparatet er i gang.

⚠ Fare for at komme til skade!

Stik ikke genstande (f.eks. knive, skeer) ind i påfyldningsåbningen i låget. Tag aldrig låget af, mens apparatet er i gang!

→ **Billedrække F**

1. For at fylde større mængder eller ingredienser i stil da drejekontakten på **0/off**, og vent, indtil drevet står stille.

⚠ Fare for at komme til skade!

Kontrollér, at drevet står stille, før låget tages af. Tænd under ingen omstændigheder for apparatet uden låg!

2. Tag låget af.
3. Påfyld flere ingredienser.

- Sæt låget med det lille låg på. Forsæt forarbejdningen af ingredienserne.

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for at komme til skade

Berør ikke blenderkniven med fingrene. Tag kun fat i plastikken på knivindsatsen.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Lad ikke knivholderen og knivindsatsen ligge i vand.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

Henvisninger:

- Før tilbehøret skilles ad, fyld da en smule vand og opvaskemiddel i blenderbægeret, gør som beskrevet under Brug, og tænd kort for det højeste trin.
- Hæld opvaskevandet ud, og skyl delene med rent vand.
- Skil alle dele fra hinanden i omvendt rækkefølge end som beskrevet under Forberedelse.
- Rengør alle dele som vist på billede G, og lad dem tørre. Saml derefter alle dele igen til opbevaring.

Opskrifter

→ **Billede I**

Vigtigt!

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

Mayonnaise

Bemærk: I blenderen kan der kun tilberedes mayonnaise af hele æg.

Grundopskrift:

- 1 æg
- 1 toppet tsk. sennep
- 1 spsk. eddike eller citronsaft
- 1 knsp. salt
- 1 knsp. sukker
- 200-250 ml olie

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Bland ingredienserne (undtagen olie) på trin 1 i et par sekunder.
- Stil drejekontakten på trin 7 (4), hæld langsomt olien i gennem påfyldningsåbningen, og blend, indtil mayonnaisen emulgerer.

Varm chokolade

- 60 g frossen blokchokolade
- 400 ml varm mælk
- flødeskum og revet chokolade efter ønske
- Skær blokchokoladen i stykker (ca 1 cm), og småhak den helt i blenderen på trin 7 (4).
- Sluk for blenderen, og tilsæt mælken.
- Blend 1 minut på trin 7 (4).
- Fyld den varme chokolade i glas, og servér med flødeskum og revet chokolade efter ønske.

Banan-is-shake

- 160 g bananer
- 50 g vaniljeis eller citronis
- 1 brev vaniljesukker
- 250 ml mælk
- Skær bananerne i stykker, og småhak dem i blenderen på trin 7 (4) i 5-10 sekunder.
- Sluk for blenderen, og tilsæt resten af ingredienserne.
- Blend 1 minut på trin 7 (4).

Druesmoothie

- 250 g grønne vindruer
- 25 g ung spinat
- 100 g frosne bananstykker
- 200 ml kold grøn te (egnet til børn)
- Kom noget af teen i blenderbægeret.
- Kom druer, spinat og bananstykker i blenderbægeret, og hæld resten af teen i.
- Blend på trin 7 (4), indtil smoothien er færdig.

Rødgrød

- 300 g frugt (surkirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)
- 75 ml surkirsebærsaft
- 75 ml rødvin
- 60 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 1 spsk. citronsaft
- 1 knsp. nellike (stødt)
- 1 knsp. kanel (stødt)
- 4 blade husblas
- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.
- Opkog alle ingredienserne (undtagen husblas).
- Tryk vandet ud af husblassen, og smelt den i mikrobølgeovnen. Den må ikke koge.
- Blend de varme frugter og husblassen på trin 1 i ca. 1 minut.
- Fyld grøden i små skåle, som skal være skyllet i koldt vand, og stil dem koldt.

Der må maks. forarbejdes 400 ml varm væske på en gang i blenderbægeret!

Tip: Rødgrøden smager godt med piskefløde eller vaniljesovs.

Græskarsuppe

- 320 g gulkødet græskar
- 100 g kartofler
- 500 g grøntsagsbouillon
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- Kværnet peber og salt
- 15 g smør
- 1 spsk. olivenolie extra vergine
- 4 blad basilikum
- 1 blad salvie
- 1 kvist persille
- 1 kvist timian
- 1 kvist merian
- ¼ teske stødt kanel
- Revet parmesanost efter smag
- Skær græskaren i spalter, og fjern skræl og kerne. Skær græskaren i små stykker.
- Skræl kartoflerne, og skær dem også i små stykker.
- Skræl løgene, hak dem fint, og steg dem ved smag varme i en pande med smør, olivenolie og hakket hvidløg.
- Tilsæt græskar- og kartoffelstykkerne, og lad dem sautere let under omrøring. Tilsæt først grøntsagsbouillon lidt ad gangen og så krydderurterne, der skal være bundet til en lille buket.
- Lad det hele koge ved svag varme i ca. 25-30 minutter, og tilsæt mer bouillon efter behov.
- Tag buketten med krydderurter ud.
- Smag til med salt og peber, og afrund med en knivspids kanel og et lille stænk olivenolie extra vergine.
- Kom 400 ml af suppen i blenderbægeret, og purér den.

Der må maks. forarbejdes 400 ml varm væske på en gang i blenderbægeret!

- Servér suppen drysset med fintrevet parmesanost.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl:

Der kommer væske ud af blenderen ved knivholderen.

Afhjælpning:

- Er tætningen anbragt på knivindsatsen?
- Kontrollér, at tætningen sidder korrekt.

Vigtigt: Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4 / MUM5. Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret er egnet for blanding av flytende, hhv. halvfast matvarer, kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker og mosing av mat og kutting av dypfrosne varer (f.eks. frukt) eller isbiter.

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetsanvisninger

Fare for skade!

- Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.
- Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. Bruk børste til rengjøring.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Fare for skolding!

- Vær spesielt forsiktig ved bearbeidning av varme ingredienser. Når varme mikseprodukter bearbeides, kommer det damp ut av påfyllingsåpningen i lokket.
- Det må maksimalt fylles på 0,4 liter varm eller skummende væske.
- Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Hold da ikke hånden over påfyllingsåpningen!

Obs!

- Du må aldri montere knivinnsatsen uten pakning.
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i miksebegeret. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i miksebegeret.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 35


En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Mikser-påsats

→ Bilde


1 Miksebeger av glass

- a Beholder av ThermoSafe-glass
- b Skala
- c Knivholder
- d Markering 

2 Lokk

- a Påfyllingsåpning
- b Hette / målebeger med skala
- c Hakk for knivnnsats

3 Knivnnsats


- a Knivdrev
- b Miksekniv
- c Pakning
- d Markering 

Før første gangs bruk

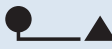
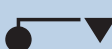
Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 35

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Markering på knivnnsatsen for innsetting i knivholderen.
	Markering på knivholderen for påsetting på kjøkkenmaskinen.

Miksebeger av glass

„ThermoSafe“ miksebegeret av glass består av spesielt, varmebestandig bor-silikat-glass. Dermed kan du bearbeide selv svært varme og til og med kokende ingredienser. Miksebegeret av glass er egnet til følgende arbeidsmengder:

Maksimale arbeidsmengder

Faste matvarer	maks. 100 g
Væsker	maks. 0,8 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,4 l

Forberedelse



Fare for personskader

Grip ikke inn i miksekniven. Ta bare tak i platen på knivnnsatsen.

Obs!

Du må aldri montere knivnnsatsen uten pakning.

→ Bildesekvens

1. Monter pakningen på knivnnsatsen.
2. Snu knivnnsatsen.
3. Drei rundt miksebegeret.
4. Sett knivnnsatsen inn i knivholderen. Vær da oppmerksom på markeringen ().
5. Sett på lokkets hette. Vær da oppmerksom på hakket.
6. Drei knivnnsatsen med urviseren til stopp () ved hjelp av hetten.
7. Ta av hetten.

Bruk



Fare for personskader

- Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren!
- Mikseren må aldri brukes uten påsatt lokk.

Fare for skolding

Når varme mikseprodukter bearbeides, kommer det damp ut av påfyllingsåpningen i lokket.

→ **Bildesekvens  (MUM5)**→ **Bildesekvens  (MUM4)**

1. Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen. Ta av beskyttelsesdekselet på mikserdrevet.
2. Sett mikseren på drevet som vist. Vær da oppmerksom på markeringen ().
3. Drei mikseren mot urviseren til stopp ().
4. Forbered matvarene og ha dem i miksebegeret.
5. Sett lokket på. Sett på hetten og drei den med urviseren.
6. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
7. La den være innkoblet til ønsket konsistens er oppnådd.
8. Sett dreiebryteren på **0/off**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
 - Drei mikseren med urviseren og ta den av.
 - Rengjør alle delene rett etter bruk.
 - "Rengjøring og pleie" se side 35

Påfylling av ingredienser

Du kan fylle på flere ingredienser under arbeidet. Du kan da bruke hetten som målebeger.

→ **Bilde **

- Ta av hetten mens apparatet er i gang og fyll flere ingredienser forsiktig på gjennom påfyllingsåpningen i lokket.

 Fare for skade!

Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingsåpningen i lokket. Ta aldri lokket av når apparatet er i bruk!

→ **Bildesekvens **

1. Hvis du skal fylle på større mengder eller ingredienser, må du sette dreiebryteren på **0/off** og vente til drevet har stanset.

 Fare for skade!

Kontroller at drevet står stille, før du tar lokket av. Du må ikke under noen omstendighet slå maskinen på uten lokk!

2. Ta av lokket.
3. Fyll på ingredienser.

- Sett på lokk med hette. Fortsett å bearbeide ingrediensene.

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.


 Fare for personskader

Grip ikke inn i miksekniven. Ta bare tak i platen på knivinnsetsen.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Ikke la knivholderen og knivinnsetsen bli liggende i vannet.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

Merknader:

- Før du tar fra hverandre miksebegeret, må du fylle det med litt vann og oppvaskmiddel. Gå fram som beskrevet under "Bruk", og koble kort inn på høyeste trinn.
- Hell av oppvaskvannet og skylt delene med rent vann.
- Ta fra hverandre alle delene i motsatt rekkefølge av det som ble beskrevet under "Forberedelse".
- Rengjør og tørk alle delene som vist i bilde . Sett deretter sammen alle delene igjen, før apparatet settes til oppbevaring.

Oppskrifter→ **Bilde ****Viktig!**

De veiledende verdier for arbeidshastighet som anbefales i denne bruksveiledningen, gjelder for apparater med 7-trinns dreiebryter. For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du de aktuelle verdiene i parentes bak.

Majones

Merk: I denne mikseren kan du kun lage majones av hele egg.

Grunnopskrift:

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

Ingrediensene skal ha samme temperatur.

- Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1.
- Sett dreiebryteren på trinn 7 (4), hell oljen sakte gjennom påfyllingsåpningen og miks helt til majonesen emulgerer.

Varm sjokolade

- 60 g frosset kokesjokolade
- 400 ml varm melk
- Stivpisket kremfløte og sjokoladerasp etter ønske
- Kokesjokoladen skjæres i stykker (ca. 1 cm) og kuttes helt i mikseren på trinn 7 (4).
- Slå av mikseren og tilsett melken.
- Miks i 1 minutt på trinn 7 (4).
- Den varme sjokoladen fylles i glass og serveres etter ønske med stivpisket kremfløte og sjokoladerasp.

Bananis-shake

- 160 g bananer
- 50 g vaniljeis eller sitronis
- 1 pk vaniljesukker
- 250 ml melk
- Bananene skjæres i stykker og kuttes i 5-10 sekunder i mikseren på trinn 7 (4).
- Slå av mikseren og tilsett de øvrige ingrediensene.
- Miks i 1 minutt på trinn 7 (4).

Drue-smoothie

- 250 g grønne druer
- 25 g ung spinat
- 100 g frosne stykker banan
- 200 ml kald grønn te (egnet for barn)
- Fyll litt te i miksebegeret.

- Druer, spinat og stykker med banan fylles på miksebegeret, og det fylles opp med resten av teen.
- Miks på trinn 7 (4) til smoothien er ferdig.

Rødgrøt

- 300 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)
- 75 ml kirsebærsaft
- 75 ml rødvin
- 60 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 1 ss sitronsaft
- 1 knivspiss nellik (malt)
- 1 klype kanel (malt)
- 4 plater gelatin
- Gelatinen må myke seg opp i kaldt vann i ca. 10 minutter.
- Kok opp alle ingrediensene (unntatt gelatinen).
- Gelatinen trykkes ut og smeltes i mikrobølgeovnen, må ikke kokes.
- Miks de varme fruktene og gelatinen på trinn 1 i ca. 1 minutt.
- Rødgrøten fylles i skåler skylt med kaldt vann og settes på et kaldt sted.

Det må maksimalt fylles på 400 ml varm væske i miksebegeret!

Tips: Rødgrøt smaker godt med stivpisket kremfløte eller vaniljesaus.

Gresskarsuppe

- 320 g gresskar med gult kjøtt
- 100 g poteter
- 500 g grønnsaksbuljong
- 1 løk
- 1 hvitløksfedd
- Malt pepper og salt
- 15 g smør
- 1 ss olivenolje "extra vergine"
- 4 blad basilikum
- 1 blad salvie
- 1 persillekvast
- 1 kvast timian
- 1 kvast merian
- ¼ teskje malt kanel
- Revet parmesan, alt etter smak

- Skjær gresskaret i båter og fjern kjernene og skallet. Skjær så gresskaret i små stykker.
- Skrell potetene og skjær dem også i små stykker.
- Skrell løken, hakk den fint og stek den forsiktig i pannen med smør, olivenolje og hakket hvitløk.
- Fyll på stykker med gresskar og poteter og rør rundt til det hele er mykkokt. Litt etter litt fylles det opp med grønnsaksbuljong og en liten sammenbundet bukett med urtene.
- La det hele koke ved svak varme i ca. 25-30 minutter, om nødvendig kan du fylle på litt mere buljong.
- Ta så ut buketten med urtene.
- Smak til med salt og pepper, det hele kan avrundes med en knivsodd kanel og litt olivenolje "extra vergine".
- Fyll hhv. 400 ml suppe i miksebegeret og mos dette.

Det må maksimalt fylles på 400 ml varm væske i miksebegeret!

- Strø finrevet parmesanost over ved servering.

Hjelp ved feil

Feil:

Det kommer væske ut av mikseren ved knivholderen.

Utbedring:

- Er pakningen montert på knivholderen?
- Kontroller at pakningen sitter korrekt.

Viktig: Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Endringer forbeholdes.

Ändamålsenlig användning

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM4/MUM5. Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Detta tillbehör är lämpligt för att blanda flytande resp. halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka färsk frukt och grönsaker, för att puréa maträtter och för att finfördela djupfrysta livsmedel (t.ex. frukt) eller istärningar.

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern! Kör aldrig mixern om inte locket är påsatt.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.
- Rör inte i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Risk för skållning!

- Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser. När du bearbetar hett mixerinnehåll strömmar ånga ut genom lockets påfyllningsöppning.
- Fyll på högst 0,4 liter het eller skummande vätska.
- Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll inte handen direkt ovanför påfyllningsöppningen!

Varning!

- Sätt aldrig in knivinsatsen utan packning.
- Se noga till att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i mixerbägaren.

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 40*


Översikt

Vik ut bilduppslaget!

Mixertillsats

→ Bild A


1 Glasmixerbägare

- a Behållare av ThermoSafe-glas
- b Gradering
- c Knivhållare
- d Markering 

2 Lock

- a Påfyllningsöppning
- b Förslutningskåpa / mätbägare med skala
- c Skåra för knivinsats

3 Knivinsats

- a Knivdrivning
- b Mixerkniv
- c Packning
- d Markering 

Före första användningen

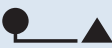
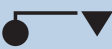
Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 40

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Markering på knivinsatsen för isättning i knivhållaren.
	Markering på knivhållaren för påsättning på köksmaskinen.

Glasmixerbägare

Glasmixerbägaren "ThermoSafe" är tillverkad av ett speciellt värmebeständigt borsilikatglas. Även mycket varma, till och med kokande, ingredienser kan bearbetas. Glasmixerbägaren lämpar sig för följande bearbetningsvolymmer:

Maximala bearbetningsmängder

Fasta matvaror	max. 100 g
Vätskor	max. 0,8 l
Heta eller skummande vätskor	max. 0,4 l

Förberedelser



Risk för personskador!

Stick inte in fingrarna i mixerkniven. Fatta knivinsatsen bara i plastdelen.

Varning!

Sätt aldrig in knivinsatsen utan packning.

→ Bildserie B

1. Sätt fast packningen på knivinsatsen.
2. Vrid knivinsatsen.
3. Vrid om mixerbägaren.
4. Sätt i knivinsatsen i knivhållaren. Observera markeringen ().
5. Sätt på lockets förslutningskåpa. Observera skåran.
6. Vrid med hjälp av förslutningskåpan knivinsatsen medurs till stopp ().
7. Ta av förslutningskåpan.

Användning

Risk för personskador!



- Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixern!
- Använd aldrig mixern om inte locket är påsatt.

Risk för brännskador

När du bearbetar hett mixerinnehåll strömmar ånga ut genom lockets påfyllningsöppning.

→ **Bildserie**  (MUM5)

→ **Bildserie**  (MUM4)

1. Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen. Ta bort skyddslocket från mixerdrivningen.
2. Sätt mixern på drivningen så som figuren visar. Observera markeringen ()
3. Vrid mixern moturs fram till stopp ()
4. Förbered matvarorna och lägg dem i mixerbägaren.
5. Sätt på locket. Sätt i förslutningshuven och vrid medurs.
6. Sätt i kontakten. Ställ vridreglaget i det rekommenderade läget.
7. Låt mixern vara igång tills önskad konsistens har uppnåtts.
8. Vrid vridreglaget till **0/off**. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
 - Vrid mixern medurs och ta av den.
 - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 40

Påfyllning av ingredienser

Du kan också fylla på fler ingredienser under bearbetningen. Då kan du använda förslutningskåpan som mätbägare.

→ **Bild** 

- Ta av förslutningskåpan medan apparaten är igång och fyll försiktigt på de extra ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

 **Risk för personskador!**

Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller gafflar) i locket påfyllningsöppning. Ta akdrig av locket medan apparaten är igång!

→ **Bildserie** 

1. Om du vill fylla på större mängder eller ingredienser måste du ställa vridreglaget i läge **0/off** och vänta tills apparaten står stilla.

 **Risk för personskador!**

Kontrollera att drivningen står stilla innan du tar av locket. Starta aldrig apparaten utan lock!

2. Ta av locket.
3. Fyll på med ingredienser.
 - Sätt på locket med förslutningskåpan. Fortsätt att bearbeta ingredienserna.

Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehördelarna noggrant efter varje användning.


 **Risk för personskador!**

Stick inte in fingrarna i mixerkniven. Fatta knivinsatsen bara i plastdelen.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Låt inte knivhållaren och knivinsatsen ligga i vatten.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

Anmärkningar:

- Fyll före isärtagningen mixerbägaren med lite vatten och diskmedel. Följ beskrivningen under Användning och ställ in det högsta läget.
- Häll bort diskvattnet och skölj delarna med rent vatten.
 - Ta isär alla delar i omvänd ordningsföljd än vad som beskrivs under Användning.
 - Rengör alla delarna så som bild  visar och låt dem torka. Sätt därefter ihop alla delarna för förvaring.

Recept

→ Bild

Viktigt!

De riktvärden för arbetshastigheten som rekommenderas i bruksanvisningen avser apparater som har vridreglage med 7 lägen. För apparater med 4 lägen på vridreglaget står värdena inom parentes efter det första värdet.

Majonnäs

Anmärkning: I mixern kan du bara göra majonnäs på hela ägg.

Grundrecept:

- 1 ägg
- 1 rågad tsk senap
- 1 msk ättika eller citronsaft
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker
- 200-250 ml matolja

Ingredienserna måste ha samma temperatur.

- Blanda ingredienserna (utom matoljan) under några sekunder i läge **1**.
- Ställ vridreglaget i läge **7 (4)**, håll oljan långsamt genom påfyllningsöppningen och mixa tills majonnäsen emulgerar.

Varm choklad

- 60 g fryst blockchoklad
- 400 ml het mjölk
- Vispgräddet och riven choklad efter behag
- Skär blockchokladen i bitar (ca 1 cm) och finfördela fullständigt i mixern i läge **7 (4)**.
- Stäng av mixern och tillsätt mjölken.
- Mixa i 1 minut på läge **7 (4)**.
- Häll upp chokladen i glas och servera den om så önskas med vispad gräddet och riven choklad.

Bananglasshake

- 160 g bananer
- 50 g vaniljglass eller citronglass
- 25 g vaniljsocker
- 250 ml mjölk
- Skär bananerna i bitar och finfördela dem i mixern i 5-10 sekunder i läge **7 (4)**.

- Stäng av mixern och tillsätt övriga ingredienser.
- Mixa i 1 minut på läge **7 (4)**.

Vindruvssmoothie

- 250 g gröna vindruvor
- 25 g babyspenat
- 100 g frysta bananbitar
- 200 ml kallt grönt te (lämpligt för barn)
- Häll lite av teet i mixerbägaren.
- Lägg vindruvorna, spenaten och bananbitarna i mixerbägaren och håll på resten av teet.
- Mixa på läge **7 (4)** tills smoothien är färdig.

Saftpudding

- 300 g frukt (urkärnade körsbär, hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär)
- 75 ml körsbärssaft
- 75 ml rödvin
- 60 g socker
- 25 g vaniljsocker
- 1 msk citronsaft
- 1 knivsudd kryddnejlikor (malda)
- 1 nypa kanel (mald)
- 4 gelatinblad
- Blötlägg gelatinet cirka 10 minuter i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienserna (utom gelatinet).
- Krama ut vattnet ur gelatinet och smält det i mikrovågsugn, koka inte.
- Mixa de varma frukterna och gelatinet ca 1 minut i läge **1**.
- Häll upp saftpuddingen i portionsskålar sköljda i kallt vatten och ställ den kallt.

Håll aldrig på mer än 400 ml het vätska åt gången i mixerbägaren!

Tips: Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad gräddet eller vaniljsås.

Pumpasoppa

- 320 g pumpa med gult fruktkött
- 100 g potatis
- 500 g grönsaksbuljong
- 1 lök
- 1 vitlöksklyfta
- Malen peppar och salt
- 15 g smör
- 1 matsked olivolja extra vergine
- 4 basilikablåd
- 1 salviablåd
- 1 persiljekvist
- 1 timjankvist
- 1 mejramkvist
- ¼ tesked malen kanel
- Riven parmesan efter tycke och smak
- Skiva pumpan, skär bort skalet och ta bort kärnorna. Skär pumpan i mindre bitar.
- Skala potatisarna och skär även dem i mindre bitar.
- Skala den gula löken, finhacka den och bryn den lätt i en stekpanna med smör, olivolja och hackad vitlök tills den är mjuk.
- Fyll på med pumpan och potatisen och svetta under omrörning tills de är mjuka. Tillsätt grönsaksbuljongen allt eftersom och lägg i örterna som du först bundit ihop till en liten bukett.
- Låt sjuda i ca 25-30 minuter på svag värme och tillsätt vid behov ytterligare buljong.
- Ta bort örtbuketten.
- Smaka av med salt och peppar, avsluta med en nypa kanel och en skvätt olivolja extra vergine.
- Häll i 400 ml av soppan åt gången i mixerbägaren och puréa den.

Häll aldrig på mer än 400 ml het vätska åt gången i mixerbägaren!

- Strö finriven parmesan på soppan före servering.

Råd vid fel

Fel:

Vätska tränger ut ur mixern vid knivhållaren.

Åtgärd:

- Är packningen påsatt på knivinsatsen?
- Kontrollera att packningen sitter rätt.

Viktigt: Om felet inte går att åtgärda måste du vända dig till kundtjänsten.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM4 / MUM5 kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Tämä varuste soveltuu nestemäisten ja puolikovien ruoka-ainesten sekoittamiseen, raakojen hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja pilkkomiseen, ruokien soseuttamiseen ja pakasteiden (esim. hedelmien, marjojen) tai jääpalojen hienontamiseen.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara!

- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle! Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaussasi laitetta.
- Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettuun käyttöasennossa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Palovammavaara!

- Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia. Kannessa olevan täyttöaukon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia.
- Täytä laitteeseen enintään 0,4 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.
- Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni yhdellä kädellä. Älä koske täyttöaukkoon!

Huomio!

- Älä käytä teräosaa ilman tiivistettä.
- Varmista, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

Tärkeää!

Varusteet on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun niitä ei ole käytetty pitkään aikaan.

→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 45


Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

Tehosekoitin

→ Kuva 


1 Lasikulho

- a ThermoSafe-lasikulho
- b Asteikko
- c Teräosan kannatin
- d Merkintä 

2 Kansi

- a Täyttöaukko
- b Korkki /
asteikolla varustettu mitta-astia
- c Kolo teräosalle

3 Teräosa

- a Terän käyttöakseli
- b Sekoitusterä
- c Tiiviste
- d Merkintä 

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

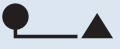
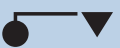
Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ Kuva 

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 45

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Teräosassa oleva merkintä kannattimeen kiinnitystä varten.
	Teräosan kannattimessa oleva merkintä yleiskoneeseen kiinnitystä varten.

Lasikulho

ThermoSafe-lasikulho on erityisen kuumuutta kestävä borosilikaattilasiasia. Siinä voidaan käsitellä myös hyvin kuumia tai jopa kiehuvia aineksia. Lasikulho soveltuu seuraaville käsittelymäärille:

Suurimmat mahdolliset käsittelymäärät

Kiinteät elintarvikkeet	maks. 100 g
Nesteet	maks. 0,8 l
Kuumat tai kuohuvat nesteet	maks. 0,4 l

Valmistelut



Loukkaantumisvaara

Älä koske sekoitusterään. Koske teräosaan vain muoviosasta.

Huomio!

Älä käytä teräosaa ilman tiivistettä.

→ Kuvasarja 

1. Kiinnitä tiiviste teräosaan.
2. Käännä teräosa.
3. Käännä kulho ympäri.
4. Aseta teräosa kannattimeen. Huomioi merkintä ().
5. Kiinnitä kannen korkki. Huomioi kolon sijainti.
6. Käännä teräosa korkin avulla myötäpäivään vasteeseen () asti.
7. Irrota korkki.

Käyttö

Loukkaantumisvaara



- Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle!
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta ilman kantta.

Palovammavaara

Kannessa olevan täyttöaukon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia.

→ Kuvasarja (MUM5)

→ Kuvasarja (MUM4)

1. Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla. Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
2. Aseta tehosekoitin kuvan mukaisesti käyttöliitännän päälle. Huomioi merkintä ().
3. Käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen () asti.
4. Valmistele elintarvikkeet ja täytä ne kulhoon.
5. Laita kansi paikalleen. Aseta korkki paikalleen ja kierrä se kiinni myötöpäivään.
6. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse suositeltava teho kierrettävällä valitsimella.
7. Pidä laite päällekytkettynä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
8. Aseta valitsin asentoon **0/off**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
 - Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 45

Ainesten lisääminen

Käsittelyn aikana voidaan myös lisätä muita aineksia. Korkkia voidaan käyttää mitta-astiana.

→ Kuva

- Irrota korkki laitteen käydessä ja lisää aineksia varovasti kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Loukkaantumisvaara!

Älä työnnä kannessa olevaan täyttöaukkoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita). Älä koskaan irrota kantta laitteen käydessä!

→ Kuvasarja

1. Jos haluat lisätä suurempia määriä aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon **0/off** ja odota, kunnes laite pysähtyy.

Loukkaantumisvaara!

Ennen kuin poistat kannen, varmista että käyttöakseli on pysähtynyt. Laitetta ei saa kytkeä päälle ilman kantta!

2. Ota kansi pois.
3. Lisää ainekset.
 - Kiinnitä kansi ja korkki. Jatka aineiden käsittelyä.

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.


Loukkaantumisvaara

Älä koske sekoitusterään. Koske teräosaan vain muoviosasta.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä jätä teräosan kannatinta ja teräosaa liikoamaan veteen.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

Huomautuksia:

- Ennen kuin purat laitteen osiin, täytä kulhoon hieman vettä ja astianpesuainetta, menettele samoin kuin normaalin käytön yhteydessä ja kytke laite hetkeksi päälle suurimmalla teholla.
- Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee osat puhtaalla vedellä.
- Pura kaikki osat päinvastaisessa järjestyksessä kuin kohdassa Valmistelut on kuvattu.
- Puhdista kaikki osat kuvan  mukaisesti ja anna niiden kuivua. Tämän jälkeen kokoa kaikki osat säilytystä varten.

Reseptit

→ Kuva

Tärkeää!

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

Majoneesi

Huomautus: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista.

Perusohje:

- 1 kananmuna
- 1 kukkura tl sinappia
- 1 rkl etikkaa tai sitruunamehua
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus sokeria
- 200-250 ml öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella **1**.
- Aseta kierrettävä valitsin nopeudelle **7 (4)**, kaada öljy hitaasti täyttöaukon kautta ja sekoita, kunnes majoneesi emulgoituu.

Kuuma suklaajuoma

- 60 g pakastettua taloussuklaata
- 400 ml kuumaa maitoa
- Vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa
- Leikkaa taloussuklaa noin 1 sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa nopeudella **7 (4)**.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja lisää maito.
- Sekoita 1 minuutti nopeudella **7 (4)**.
- Annostele kuuma suklaa laseihin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.

Banaanipirtelö

- 160 g banaania
- 50 g vanilja- tai sitruunajäätelöä
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 250 ml maitoa

- Viipaloi banaanit ja hienonna tehosekoittimessa 5-10 sekuntia nopeudella **7 (4)**.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja lisää loput ainekset.
- Sekoita 1 minuutti nopeudella **7 (4)**.

Viinirypälesmoothie

- 250 g vihreitä viinirypäleitä
- 25 g nuorta pinaattia
- 100 g jäisiä banaanipaloja
- 200 ml kylmää vihreää teetä (lapsille sopivaa)
- Lisää kulhoon vähän teetä.
- Mittaa kulhoon viinirypäleet, pinaatti ja banaanipalat ja lisää joukkoon loput teestä.
- Sekoita nopeudella **7 (4)**, kunnes smoothie on valmis.

Marjakiisseli

- 300 g marjoja (kivettömiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)
- 75 ml kirsikkamehua
- 75 ml punaviiniä
- 60 g sokeria
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 hyppysellinen neilikkaa (jauhettua)
- 1 ripaus kanelia (jauhettua)
- 4 levyä liivatetta
- Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivateet kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä nopeudella **1** noin 1 minuutin ajan.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annosmaljoihin ja vie kylmään.

Kulhossa saa käsitellä kerrallaan enintään 400 ml kuumia nesteitä!

Vinkki: Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

Kurpitsakeitto

- 320 g keltamaltaista kurpitsaa
- 100 g perunoita
- 500 g kasvislientä
- 1 sipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- Jauhettua pippuria ja suolaa
- 15 g voita
- 1 rkl extra vergine -oliiviöljyä
- 4 basilikanlehteä
- 1 salvianlehti
- 1 persiljanoksa
- 1 timjaminoksa
- 1 meiraminoksa
- ¼ tl jauhettua kanelia
- Raastettua parmesaania maun mukaan
- Leikkaa kurpitsa lohkoiksi ja poista kuori ja siemenet. Paloittele kurpitsalohkot pienemmiksi paloiksi.
- Kuori perunat ja paloittele myös ne pienemmiksi.
- Kuori sipulit, silppua hienoksi ja kuullota hetki paistinpannulla silputun valkosipulin kanssa voissa ja oliiviöljyssä.
- Lisää mukaan kurpitsa- ja perunapalat ja hauduta sekoittaen pehmeiksi. Lisää joukkoon kimpuksi sidotut yrtit ja vähitellen kasvislientä.
- Anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä noin 25-30 minuuttia ja lisää tarvittaessa lientä.
- Poista yrttikimppu.
- Mausta suolalla ja pippurilla, ripauksella kanelia ja viimeistele lorauksella extra vergine -oliiviöljyä.
- Mittaa kulhoon kerrallaan 400 ml keittoa ja soseuta.

Kulhossa saa käsitellä kerrallaan enintään 400 ml kuumia nesteitä!

- Tarjoile hienoksi raastetun parmesaanin kera.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö:

Tehosekoittimesta vuotaa nestettä teräosan kannattimen kohdalta.

Toimenpide:

- Onko teräosan tiiviste paikoillaan?
- Tarkista tiivisteiden asento.

Tärkeää: Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM4/ MUM5. Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

El presente accesorio es adecuado para mezclar alimentos líquidos y semilíquidos, triturar/picar fruta y hortalizas crudas, triturar alimentos para hacer purés o picar alimentos congelados (por ejemplo, fruta) o cubitos de hielo.

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones!

- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada! No utilizar la jarra batidora sin colocar la tapa.
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Peligro de quemaduras!

- Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes. Al elaborar alimentos o líquidos calientes, puede escapar vapor caliente a través de la abertura para incorporar ingredientes de la tapa.
- Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.
- Sujetar la tapa siempre con una mano durante el trabajo. ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para añadir ingredientes!

¡Atención!

- No montar nunca la cuchilla sin junta.
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en el vaso de la batidora. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en el vaso de la batidora.

⚠ ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 51

Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

Jarra batidora→ **Figura A****1 Vaso de la batidora de vidrio**

- a Recipiente de vidrio ThermoSafe
- b Escala
- c Portacuchillas
- d Marca ●—▼

2 Tapa

- a Abertura para incorporar ingredientes
- b Tapón de cierre/
vaso medidor con escala
- c Ranura para cuchilla

3 Cuchilla

- a Accionamiento de la cuchilla
- b Cuchilla de mezcla
- c Junta
- d Marca ●—▲

Antes de usar el aparato por primera vez



Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.
→ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 51

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	Marca de la cuchilla para colocarla en el portacuchillas.
	Marca del portacuchillas para encajarlo en el robot de cocina.

Vaso de la batidora de vidrio

El vaso de la batidora de vidrio «ThermoSafe» está compuesto de un vidrio borosilicatado. Con él pueden procesarse ingredientes muy calientes e incluso hirviendo. El vaso de la batidora de vidrio es adecuado para las siguientes cantidades de elaboración:

Cantidades de elaboración máximas	
Alimentos sólidos	máx. 100 g
Alimentos líquidos	máx. 0,8 L
Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	máx. 0,4 L

Preparativos



¡Peligro de lesiones!

No tocar la cuchilla de mezcla. Tocar el accesorio de cuchilla solo por la parte de plástico.

¡Atención!

No montar nunca la cuchilla sin junta.

→ Secuencia de imágenes

1. Colocar la junta en la cuchilla.
2. Dar la vuelta a la cuchilla.
3. Dar la vuelta al vaso de la batidora.
4. Colocar la cuchilla en el portacuchillas. Al hacerlo, tener en cuenta la marca () .
5. Colocar el tapón de cierre de la tapa. Al hacerlo, tener en cuenta la posición de la ranura.
6. Girar la cuchilla hasta el tope con ayuda del tapón de cierre () en sentido horario.
7. Retirar el tapón de cierre.

Aplicación

¡Peligro de lesiones!

- Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ¡No introducir nunca las manos en la jarra batidora montada!
- No poner en marcha la jarra batidora sin su tapa.



¡Peligro de quemaduras!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes, puede escapar vapor caliente a través de la abertura para incorporar ingredientes de la tapa.

→ Secuencia de imágenes (MUM5)

→ Secuencia de imágenes (MUM4)

1. Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales. Retirar la tapa protectora del accionamiento de la batidora.

2. Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento tal y como se muestra. Al hacerlo, tener en cuenta la marca () .
3. Girar la jarra batidora hasta el tope () en sentido antihorario.
4. Preparar los alimentos e introducirlos en el vaso de la batidora.
5. Colocar la tapa sobre el recipiente. Colocar el tapón de cierre y girarlo en sentido horario.
6. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
7. Dejar la batidora encendida hasta que la mezcla adquiera la consistencia adecuada.
8. Colocar el mando giratorio en la posición **0/off** . Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
 - Retirar y extraer la batidora en sentido horario.
 - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 51

Agregar o reponer ingredientes

Mientras se están elaborando los ingredientes, también es posible añadir ingredientes nuevos. El tapón de cierre puede utilizarse como vaso medidor.

→ Figura

- Con el aparato en funcionamiento, extraer el tapón de cierre e introducir el resto de ingredientes cuidadosamente en la abertura para incorporar ingredientes.

¡Peligro de lesiones!

No introducir ningún objeto (p. ej., cuchillo, cuchara) en la abertura para incorporar ingredientes de la tapa. ¡No retirar nunca la tapa mientras el aparato está en funcionamiento!

→ Secuencia de imágenes

1. Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off** y esperar a que se detenga.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Antes de retirar la tapa, comprobar si el accionamiento se ha detenido. ¡No encender nunca el aparato sin tapa!

2. Retirar la tapa.
3. Añadir ingredientes.
 - Colocar la tapa con tapón de cierre. Seguir procesando los alimentos.

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

No tocar la cuchilla de mezcla. Tocar el accesorio de cuchilla solo por la parte de plástico.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No dejar el portacuchillas ni la cuchilla en agua.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

Notas:

- Antes de desmontar el vaso de batidora, llenarlo con un poco de agua y lavavajillas y proceder como se describe en el apartado «Uso», así como activar brevemente la posición de trabajo más alta.
- Verter el agua al desagüe y enjuagar las piezas con agua limpia.
- Desmontar todas las piezas como se describe en el apartado «Preparativos», pero en orden inverso.

- Limpiar todas las piezas como se muestra en la figura y dejar que se sequen. Después, agrupar todas las piezas para guardarlas.

Recetas**→ Figura** **¡Importante!**

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

Mayonesa

Nota: En la batidora, las mayonesas solo se pueden elaborar con huevos enteros.

Receta básica:

- 1 huevo
- 1 cucharadita colmada de mostaza
- 1 cucharada de vinagre o zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 200-250 ml de aceite

Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición de trabajo **1**.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **7 (4)**, verter el aceite lentamente por la abertura para incorporar ingredientes y mezclar hasta que la mayonesa emulsione.

Chocolate caliente

- 60 g de chocolate puro congelado
- 400 ml de leche caliente
- Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal
- Cortar el chocolate en trozos (aprox. 1 cm) y triturarlo completamente en la jarra batidora en la posición de trabajo **7 (4)**.
- Apagar la batidora y agregar la leche.

- Mezclar durante 1 minuto en la posición de trabajo **7 (4)**.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.

Batido helado de plátano

- 160 g de plátanos
- 50 g de helado de vainilla o limón
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 250 ml de leche
- Cortar los plátanos en trozos y picarlos en la batidora en la posición de trabajo **7 (4)** durante 5-10 segundos.
- Apagar la batidora y agregar el resto de ingredientes.
- Mezclar en la posición de trabajo **7 (4)** durante 1 minuto.

Batido de uvas

- 250 g de uvas blancas
- 25 g de espinacas jóvenes
- 100 g de trozos de plátano congelado
- 200 ml de té verde frío (adecuado para niños)
- Poner un poco de té en el vaso de la batidora.
- Poner las uvas, las espinacas y los trozos de plátano en el vaso de la batidora y verter el té restante.
- Mezclar en la posición de trabajo **7 (4)** hasta que el batido esté listo.

Jalea de frutas roja

- 300 g de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)
- 75 ml de jugo de guindas
- 75 ml de vino tinto
- 60 g de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 pizca de clavo molido
- 1 pizca de canela molida
- 4 láminas de gelatina
- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. 10 minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.

- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas, no cocerla.
- Mezclar la gelatina y las frutas calientes en la posición de trabajo **1** durante aprox. 1 minuto.
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

¡En el vaso de la batidora de pueden procesar como máximo 400 ml de líquido caliente!

Sugerencia: La jalea de frutas roja se puede servir con nata montada o salsa de vainilla.

Sopa de calabaza

- 320 g de calabaza amarilla
- 100 g de patatas
- 500 g de caldo de verdura
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Pimienta molida y sal
- 15 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 4 hojas de albahaca
- 1 hoja de salvia
- 1 ramita de perejil
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de mejorana
- ¼ de cucharadita de canela molida
- Queso parmesano rallado al gusto
- Cortar la calabaza en rodajas; eliminar la corteza y las pepitas. Cortar la calabaza en trozos pequeños.
- Pelar las patatas y cortarlas igualmente en trozos pequeños.
- Pelar las cebollas, picarlas finamente y dorarlas a fuego lento en una sartén con la mantequilla, el aceite de oliva y el ajo picado.
- Incorporar los trozos de calabaza y patatas; rehogar sin parar de remover. Añadir poco a poco el caldo vegetal y las hierbas aromáticas atadas formando un ramillete.

- Cocer a fuego lento durante unos 25-30 minutos y agregar más caldo vegetal si es necesario.
- Retirar el ramillete de hierbas aromáticas.
- Salpimentar al gusto, agregar una pizca de canela y un chorrito de aceite de oliva.
- Poner 400 ml de la sopa en el vaso de la batidora y pasarla por el pasapurés.

¡En el vaso de la batidora de pueden procesar como máximo 400 ml de líquido caliente!

- Para servir, espolvorear con queso parmesano finamente rallado.

Localización de averías

Avería:

Sale líquido de la batidora por el portacuchillas.

Ayuda:

- ¿Está colocada la junta en el accesorio de cuchilla?
- Comprobar que la junta esté bien asentada.

Importante: En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM4/ MUM5. Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório. Este acessório é adequado para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, para passar alimentos cozinhados e para triturar alimentos ultracongelados (p. ex., fruta) ou cubos de gelo.

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Instruções de segurança

Perigo de ferimentos!

- Nunca segurar no misturador depois de este estar montado! Nunca utilizar o misturador sem a tampa colocada.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.
- Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Perigo de queimaduras!

- Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes. Ao preparar produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através da abertura de enchimento na tampa.
- Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.
- Durante o trabalho, segurar na tampa com uma das mãos, sem tocar na abertura de enchimento!

Atenção!

- Nunca colocar o elemento de lâminas sem vedante.
- Certifique-se de que não há objetos estranhos no copo misturador. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas, colheres, no interior do copo misturador.

Importante!



É impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “Limpeza e manutenção” ver página 56

Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações.

Adaptador para misturador

→ Fig. **A**

- 1 Copo misturador de vidro**
 - a Recipiente de vidro ThermoSafe
 - b Escala
 - c Suporte de lâmina
 - d Marcação 
- 2 Tampa**
 - a Abertura de enchimento
 - b Tampa de fecho/medidor com escala
 - c Entalhe para elemento de lâminas
- 3 Elemento de lâminas**
 - a Acionamento das lâminas
 - b Lâmina misturadora
 - c Vedante
 - d Marcação 

Antes da primeira utilização

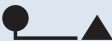
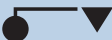
Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. **A**
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 56

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Marcação no elemento de lâminas para inserir no suporte de lâmina.
	Marcação no suporte de lâmina para colocar no robô de cozinha.

Copo misturador de vidro

O copo misturador de vidro «ThermoSafe» é composto de vidro de borossilicato especial e particularmente resistente ao calor. Deste modo, é possível processar ingredientes muito quentes ou, até, ingredientes ainda a ferver. O copo misturador de vidro é indicado para as seguintes quantidades:

Quantidades máximas:

Alimentos sólidos	máx. 100 g
Líquidos	máx. 0,8 l
Líquidos quentes ou que formem espuma	máx. 0,4 l

Preparação



Perigo de ferimentos

Não tocar com os dedos na lâmina misturadora. Agarrar nas lâminas apenas pelo elemento de plástico.

Atenção!

Nunca colocar o elemento de lâminas sem vedante.

→ Sequência de imagens **B**

1. Colocar o vedante no elemento de lâminas.
2. Virar o elemento de lâminas.
3. Virar o copo misturador.
4. Colocar o elemento de lâminas no suporte de lâminas. Observar a marcação () durante este processo.
5. Colocar a tampa de fecho da tampa. Ter atenção ao entalhe.
6. Rodar o elemento de lâminas no sentido dos ponteiros do relógio, com a ajuda da tampa de fecho, até prender ()
7. Retirar a tampa de fecho.

Utilização

⚠ Perigo de ferimentos



- Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Nunca segurar no misturador depois de este estar montado!
- Nunca colocar o misturador em funcionamento sem a tampa colocada.

⚠ Perigo de queimaduras

Ao preparar produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através da abertura de enchimento na tampa.

→ Sequência de imagens  (MUM5)

→ Sequência de imagens  (MUM4)

1. Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais. Retirar a tampa de proteção do acionamento do misturador.
2. Colocar o misturador conforme indicado no acionamento. Observar a marcação () durante este processo.
3. Rodar o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender ().
4. Preparar os alimentos e colocá-los no copo misturador.
5. Colocar a tampa. Colocar a tampa de fecho e rodar no sentido dos ponteiros do relógio.
6. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na fase recomendada.
7. Deixar o aparelho a funcionar até alcançar a consistência pretendida.
8. Posicionar o seletor em **0/off**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
 - Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 56

Adicionar ingredientes

É possível adicionar outros ingredientes durante o processamento. Para o efeito, a tampa de fecho pode ser utilizada como medidor.

→ Fig. 

- Retirar a tampa de fecho com o aparelho a funcionar e adicionar outros ingredientes com cuidado através da abertura de enchimento na tampa.

⚠ Perigo de ferimentos!

Não introduzir objetos, p. ex., facas ou colheres, na abertura de enchimento na tampa. Nunca retirar a tampa com o aparelho em funcionamento!

→ Sequência de imagens 

1. Para adicionar quantidades ou ingredientes maiores, posicionar o seletor em **0/off** e aguardar que o sistema se imobilize completamente.

⚠ Perigo de ferimentos!

Antes de retirar a tampa, verificar se o acionamento está completamente imobilizado. Nunca ligar o aparelho sem tampa!

2. Retirar a tampa.
3. Adicionar ingredientes.
 - Colocar a tampa com a tampa de fecho. Continuar a processar os ingredientes.

Limpeza e manutenção

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

⚠ Perigo de ferimentos


Não tocar com os dedos na lâmina misturadora. Agarrar nas lâminas apenas pelo elemento de plástico.

Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não deixar o suporte de lâminas nem o elemento de lâminas dentro de água.

- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

Notas:

- Antes de desmontar, encher o copo misturador com um pouco de água e detergente, conforme descrito na secção Utilização e ligar brevemente no nível mais alto.
- Deitar a água fora e enxaguar bem as peças com água limpa.
- Desmontar todas as peças na sequência contrária à da sequência descrita em Preparação.
- Limpar todas as peças conforme indicado na figura  e deixar secar. Em seguida, para arrumar, montar novamente todas as peças.

Receitas

→ Fig. 

Importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com seletor de 7 fases. Para aparelhos com seletor de 4 fases, os respetivos valores encontram-se entre parêntesis.

Maionese

Indicação: No misturador só se pode fazer maioneses com ovos inteiros.

Receita base:

- 1 ovo
- 1 colher de chá cheia de mostarda
- 1 colher de sopa de vinagre ou sumo de limão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 200-250 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Misturar todos os ingredientes (menos o óleo), durante alguns segundos, na fase **1**.

- Posicionar o seletor na fase **7 (4)**, adicionar o óleo lentamente através da abertura de enchimento e misturar até a maionese ficar bem emulsionada.

Chocolate quente

- 60 g de chocolate em barra congelado
- 400 ml de leite quente
- Natas batidas e raspa de chocolate a gosto
- Cortar o bloco de chocolate em pedaços (com cerca de 1 cm) e triturar no misturador com a fase **7 (4)**.
- Desligar o misturador e adicionar o leite.
- Misturar durante 1 minuto na fase **7 (4)**.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.

Batido de gelado de banana

- 160 g de bananas
- 50 g de gelado de baunilha ou de limão
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 250 ml de leite
- Cortar as bananas em pedaços e triturar no misturador durante 5-10 segundos na fase **7 (4)**.
- Desligar o misturador e adicionar os restantes ingredientes.
- Misturar durante 1 minuto na fase **7 (4)**.

Smoothie de uva

- 250 g de uvas verdes
- 25 g de espinafres novos
- 100 g de pedaços de banana congelados
- 200 ml de chá verde (adequado para crianças) frio
- Deitar um pouco do chá no copo misturador.
- Deitar as uvas, os espinafres e os pedaços de banana no copo misturador e encher com o resto do chá.
- Misturar na fase **7 (4)**, até o smoothie estar pronto.

Sobremesa vermelha

- 300 g de fruta descaroçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)
- 75 ml de sumo de ginja
- 75 ml de vinho tinto
- 60 g de açúcar
- 1 pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colheres de sopa de sumo de limão
- 1 ponta de cravinho moído
- 1 pitada de canela moída
- 4 folhas de gelatina
- Demolhar a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Deixar ferver todos os ingredientes (menos a gelatina).
- Espremer a gelatina e pôr a derreter no micro-ondas, sem cozer.
- Misturar os frutos e a gelatina quentes na fase 1 durante ca. de 1 minuto.
- Deitar o preparado em tacinhas passadas por água fria e colocá-las no frigorífico.

Só é permitido preparar, no máximo, 400 ml de líquido quente no copo misturador!

Sugestão: Esta sobremesa fica bem também com natas batidas ou molho de baunilha.

Sopa de abóbora

- 320 g de abóbora com interior amarelo
- 100 g de batatas
- 500 g de caldo de legumes
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Pimenta moída e sal
- 15 g de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite extra virgem
- 4 folhas de manjeriço
- 1 folha de salva
- 1 molho de salsa
- 1 molho de tomilho
- 1 molho de manjerona
- ¼ de colher de chá de canela moída
- Queijo parmesão ralado a gosto

- Cortar a abóbora às fatias, descascá-la e remover as pevides. Cortar a abóbora em pequenos pedaços.
- Descascar as batatas e também cortá-las em pequenos pedaços.
- Descascar as cebolas, picá-las miudinhas e refogá-las ligeiramente numa frigideira com manteiga, azeite e alho picado.
- Adicionar os pedaços de abóbora e batata e salteá-los ligeiramente, mexendo sempre. Adicionar o caldo de legumes aos poucos e adicionar as ervas aromáticas atadas num molho.
- Deixar apurar durante cerca de 25 a 30 minutos em lume baixo e, caso necessário, adicionar mais caldo.
- Retirar o molho de ervas aromáticas.
- Temperar com sal e pimenta, uma pitada de canela e um fio de azeite extra virgem.
- Deitar 400 ml de sopa no copo misturador de cada vez e triturar.

Só é permitido preparar, no máximo, 400 ml de líquido quente no copo misturador!

- Para servir, polvilhar com queijo parmesão ralado finamente.

Ajuda em caso de anomalia

Anomalia:

Sai líquido do misturador pelo suporte de lâminas.

Ajuda:

- Vedante colocado no elemento de lâminas?
- Verificar se o vedante assenta corretamente.

Importante: Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM4 / MUM5. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την ανάμειξη υγρών ή ημιστερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ωμών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποιήση φαγητών και για τον τεμαχισμό κατεψυγμένων τροφίμων (π.χ. φρούτων) και τον θρυμματισμό παγοκύβων. Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών. Κατά την επεξεργασία καυτών αναμειγνυόμενων υλικών εξέρχεται ατμός μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι.
- Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.
- Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

Προσοχή!

- Μην τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού ποτέ χωρίς στεγανοποίηση.
- Προσέξτε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο δοχείο ανάμειξης. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στο δοχείο ανάμειξης.

Σημαντικό!



Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

Προσάρτημα μίξερ

→ **Εικ. Α**

- 1 **Γυάλινο δοχείο ανάμειξης**
 - a Δοχείο από γυαλί ThermoSafe
 - b Κλίμακα
 - c Στήριγμα του μαχαιριού
 - d Μαρκάρισμα 
- 2 **Καπάκι**
 - a Άνοιγμα συμπλήρωσης
 - b Πώμα φραγής / κύπελλο μέτρησης με κλίμακα
 - c Εγκοπή για το ένθετο μαχαιριού
- 3 **Ένθετο μαχαιριού**
 - a Μηχανισμός κίνησης μαχαιριού
 - b Μαχαίρι ανάμειξης
 - c Στεγανοποίηση
 - d Μαρκάρισμα 

Πριν την πρώτη χρήση

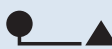

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
→ **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Σύμβολα και μαρκάρисματα

Σύμβολο	Σημασία
	Μαρκάρισμα στο ένθετο μαχαιριού για την τοποθέτηση στο στήριγμα του μαχαιριού.
	Μαρκάρισμα στο στήριγμα του μαχαιριού για την τοποθέτηση στην κουζίνομηχάνη.

Γυάλινο δοχείο ανάμειξης

Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης «ThermoSafe» αποτελείται από ειδικό, ιδιαίτερα ανθεκτικό στη θερμότητα βιοβιοπλαστικό γυαλί. Έτσι μπορούν να επεξεργαστούν επίσης πάρα πολύ καυτά και ακόμη αναβράζοντα υλικά. Το γυάλινο δοχείο ανάμειξης είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών:

Μένιστες ποσότητες επεξεργασίας	
Στερεά τρόφιμα	το πολύ 100 γρ.
Υγρά	το πολύ 0,8 λίτρα
Καυτά ή αφρίζοντα υγρά	το πολύ 0,4 λίτρα

Προετοιμασία


Κίνδυνος τραυματισμού


Μη βάζετε τα χέρια σας στο μαχαίρι ανάμειξης. Πιάνετε το ένθετο μαχαιριού μόνο στο πλαστικό μέρος.

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού ποτέ χωρίς στεγανοποίηση.

→ **Σειρά εικόνων Β**

1. Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού.
2. Αναποδογυρίστε το ένθετο μαχαιριού.
3. Αναποδογυρίστε το δοχείο ανάμειξης.
4. Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού στο στήριγμα του μαχαιριού. Προσέξτε εδώ το μαρκάρισμα ().
5. Τοποθετήστε το πώμα φραγής του καπακιού. Προσέξτε εδώ την εγκοπή.

6. Γυρίστε το ένθετο μαχαιριού με τη βοήθεια του πώματος φραγής μέχρι τέρμα () προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
7. Αφαιρέστε το πώμα φραγής.

Χρήση

Κίνδυνος τραυματισμού



- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
- Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος

Κατά την επεξεργασία καυτών αναμειγνυόμενων υλικών εξέρχεται ατμός μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι.

→ Σειρά εικόνων (MUM5)

→ Σειρά εικόνων (MUM4)

1. Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες. Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
2. Τοποθετήστε το μίξερ, όπως φαίνεται, στον μηχανισμό κίνησης. Προσέξτε εδώ το μαρκάρισμα ().
3. Γυρίστε το μίξερ μέχρι τέρμα () αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
4. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και βάλτε τα στο δοχείο ανάμειξης.
5. Τοποθετήστε το καπάκι. Τοποθετήστε το πώμα φραγής και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
6. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη βαθμίδα.
7. Αφήστε τη συσκευή ενεργοποιημένη τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα.

8. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.

- Γυρίστε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 62

Συμπλήρωση υλικών

Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας μπορούν να προτεθούν επίσης περαιτέρω υλικά. Το πώμα φραγής μπορεί εδώ να χρησιμοποιηθεί ως κύπελλο μέτρησης.

→ Εικ.

- Με τη συσκευή σε λειτουργία αφαιρέστε το πώμα φραγής και προσθέστε τα άλλα υλικά προσεκτικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη βάζετε κανένα αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, κουτάλια) στο άνοιγμα συμπλήρωσης στο καπάκι. Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι με τη συσκευή σε λειτουργία!

→ Σειρά εικόνων

1. Για να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ή περισσότερα υλικά, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off** και περιμένετε την ακινητοποίηση.

Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν από την αφαίρεση του καπακιού ελέγξτε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Μην ενεργοποιήσετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση χωρίς καπάκι!

2. Αφαιρέστε το καπάκι.
3. Συμπληρώστε τα υλικά.
 - Τοποθετήστε το καπάκι με το πώμα φραγής. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών.

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μη βάζετε τα χέρια σας στο μαχαίρι ανάμειξης. Πιάνετε το ένθετο μαχαιριού μόνο στο πλαστικό μέρος.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μην αφήσετε το στήριγμα του μαχαιριού και το ένθετο μαχαιριού στο νερό.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

Υποδείξεις:

- Πριν από την αποσυναρμολόγηση του δοχείου ανάμειξης βάλτε λίγο νερό και απορρυπαντικό πιάτων, συνεχίστε όπως περιγράφεται στην ενότητα Χρήση και ενεργοποιήστε σύντομα τη μεγαλύτερη βαθμίδα.
- Χύστε το νερό πλύσης και ξεπλύντε τα μέρη με καθαρό νερό.
- Αποσυναρμολογήστε όλα τα εξαρτήματα με την αντίθετη σειρά, όπως περιγράφεται στην ενότητα Προετοιμασία.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως φαίνεται στην εικόνα  και αφήστε τα να στεγνώσει. Μετά για τη φύλαξη συναρμολογήστε ξανά όλα τα εξαρτήματα.

Συνταγές

→ Εικ.

Σημαντικό!

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.

Μαγιονέζα

Υόδειξη: Στο μίξερ μπορεί να παρασκευαστεί μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά.

Βασική συνταγή:

- 1 αυγό
- 1 γεμάτο κουταλάκι μουστάρδα
- 1 κουταλιά ξύδι ή χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 200 - 250 ml λάδι

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.
- Θέστε τον περιστροφικό επιλογέα στη βαθμίδα 7 (4), χύστε το λάδι αργά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης και αναμείξτε τόσο, μέχρι να γαλακτοποιηθεί η μαγιονέζα.

Καυτό ρόφημα σοκολάτας

- 60 γρ. κατεψυγμένη κουβερτούρα
- 400 ml καυτό γάλα
- Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση
- Κόψτε την σοκολάτα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και τρίψτε την κατόπιν πλήρως στο μίξερ στη βαθμίδα 7 (4).
- Απενεργοποιήστε το μίξερ και προσθέστε το γάλα.
- Αναμείξτε 1 λεπτό στη βαθμίδα 7 (4).
- Βάλτε την καυτή σοκολάτα στα ποτήρια και σερβίρετέ την κατά βούληση με χτυπημένη σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

Μιλκ-σείκ με μπανάνα και παγωτό

- 160 γρ. μπανάνες
- 50 γρ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι
- 1 φακελάκι βανίλια
- 250 ml γάλα
- Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια και τεμαχίστε τες στο μίξερ με τη βαθμίδα **7 (4)** 5-10 δευτερόλεπτα.
- Απενεργοποιήστε το μίξερ και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Αναμειξτε 1 λεπτό στη βαθμίδα **7 (4)**.

Σμούθι (smoothie) με σταφύλια

- 250 γρ. πράσινα σταφύλια
- 25 g σπανάκι
- 100 γρ. κατεψυγμένα κομμάτια μπανάνας
- 200 ml κρύο πράσινο τσάι (κατάλληλο για παιδιά)
- Βάλτε λίγο από το τσάι μέσα στο δοχείο ανάμειξης.
- Βάλτε τα σταφύλια, το σπανάκι και τα κομμάτια της μπανάνας μέσα στο δοχείο ανάμειξης και γεμίστε το με το υπόλοιπο τσάι.
- Αναμειξτε στη βαθμίδα **7 (4)**, μέχρι να είναι έτοιμο το σμούθι (smoothie).

Ζελέ με κόκκινα φρούτα

- 300 γρ. φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)
- 75 ml βυσσινάδα
- 75 ml κόκκινο κρασί
- 60 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι βανίλια
- 1 κουταλιές χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)
- 1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)
- 4 φύλλα ζελατίνη
- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για περίπου 10 λεπτά.
- Βράστε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίψτε τη ζελατίνη και τη λιώστε την στο φούρνο μικροκυμάτων, μην την βράσετε.
- Αναμειξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη στη βαθμίδα **1** για 1 λεπτό περίπου.

- Βάλτε το ζελέ φρούτων σε μπολάκια ξεπλυμένα με κρύο νερό και τοποθετήστε τα σε κρύο μέρος.

Στο δοχείο ανάμειξης επιτρέπεται να επεξεργαστούν το πολύ 400 ml καυτού υγρού!

Συμβουλή: Το κόκκινο ζελέ φρούτων είναι γευστικότατο με χτυπημένη σαντιγί ή σάλτσα βανίλια.

Κολοκυθόσουπα

- 320 γρ. κιτρινόσαρκη κολοκύθα
- 100 γρ. πατάτες
- 500 γρ. ζωμός λαχανικών
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδου
- Αλεσμένο πιπέρι και αλάτι
- 15 γρ. βούτυρο
- 1 κουταλιά εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 4 φύλλα βασιλικός
- 1 φύλλο φασκόμηλο
- 1 κλωνάρι μαϊντανός
- 1 κλωνάρι θυμάρι
- 1 κλωνάρι σάμψυχος
- ¼ κουταλάκι κανέλλα τριμμένη
- Τριμμένη παρμεζάνα κατά προτίμηση
- Κόψτε την κολοκύθα σε φέτες και αφαιρέστε τη φλούδα και τους σπόρους. Κόψτε την κολοκύθα σε μικρά κομμάτια.
- Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τες επίσης σε μικρά κομμάτια.
- Καθαρίστε τα κρεμμύδια, ψιλοκόψτε τα και σωτάρετέ τα ελαφρά σε ένα τηγάνι με βούτυρο, ελαιόλαδο και ψιλοκομμένο σκόρδο.
- Προσθέστε τα κομμάτια της κολοκύθας και των πατατών και ανακατεύοντας συνεχώς σωτάρετέ τα, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε σταδιακά τον ζωμό λαχανικών και τα αρωματικά φυτά, δεμένα σε ματσάκι.
- Αφήστε να σιγοβράσουν τα λαχανικά για 25-30 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία και αν χρειαστεί προσθέστε και άλλο ζωμό.
- Αφαιρέστε το ματσάκι των αρωματικών φυτών.

eI Αντιμετώπιση βλαβών

- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι, με μια πρέζα κανέλλα και ολοκληρώστε τη γεύση, προσθέτοντας λίγο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Βάλτε κάθε φορά 400 ml από τη σούπα μέσα στο δοχείο ανάμειξης και πολτοποιήστε την.

Στο δοχείο ανάμειξης επιτρέπεται να επεξεργαστούν το πολύ 400 ml καυτού υγρού!

- Πριν το σερβίρισμα πασπαλίστε με ψιλοτριμμένη παρμεζάνα.

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη:

Στο στήριγμα του μαχαιριού εξέρχεται υγρό από το μίξερ.

Αντιμετώπιση:

- Είναι τοποθετημένη η στεγανοποίηση στο ένθετο μαχαιριού;
- Ελέγξτε τη σωστή προσαρμογή της στεγανοποίησης.

Σημαντικό: Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar MUM4 / MUM5 mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat alınız.

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin doğranması/kıyılması, besinlerin pürlenmesi ve derin dondurulmuş besinlerin (örn. meyve) veya küp buzların doğranması için uygundur.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri asla kapak takılı olmadan çalıştırmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olunuz.
- Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

- Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler ile çalışılırken, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından buhar çıkışı olur.
- En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.
- Cihazı çalıştırırken kapağı daima bir eliniz ile sabit tutunuz. Bu sırada elinizi malzeme ilave etme deliğine sokmayınız!

⚠ Dikkat!

- Bıçak ünitesini kesinlikle conta olmadan kullanmayınız.
- Karıştırma kabında yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Dolum ağzına veya gövdeye, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) ile müdahale etmeyiniz.

⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Temizlik ve bakım” bkz.*

sayfa 67


Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Mikser üst parçası

→ Resim A


1 Cam karıştırma kabı

- a ThermoSafe cam kap
- b Ölçek
- c Bıçak mesnedi
- d  işareti

2 Kapak

- a Malzeme ilave etme ağızı
- b Kapatma tapası / ölçekli ölçme kabı
- c Bıçak ünitesi için girinti

3 Bıçak ünitesi

- a Bıçak tahriki
- b Karıştırma bıçağı
- c Conta
- d  işareti

İlk kullanımdan önce

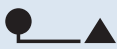
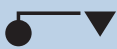
Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → Resim A
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 67

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Bıçak mesnedinin içine yerleştirmek için bıçak ünitesi üzerindeki işaret.
	Mutfak robotunun üzerine takmak için bıçak mesnedinin üzerindeki işaret.

Cam karıştırma kabı

“ThermoSafe” cam karıştırma kabı; ısıya dayanıklı özel bir borosilikat camdan üretilmiştir. Böylece çok sıcak durumdaki ve hatta hala pişmekte olan malzemeler üzerinde de çalışılabilir. Cam karıştırma kabı aşağıdaki işleme miktarları için uygundur:

Azami işleme miktarları

Katı besinler	azm. 100 g
Sıvılar	azm. 0,8 L
Sıcak veya köpüren sıvılar	azm. 0,4 L

Hazırlık



⚠ Yaralanma tehlikesi

Karıştırma bıçağını tutmayınız. Bıçak ünitesini sadece plastik bölümden tutunuz.

Dikkat!

Bıçak ünitesini kesinlikle conta olmadan kullanmayınız.

→ Resim sırası B

1. Contayı bıçak ünitesine takınız.
2. Bıçak ünitesini çeviriniz.
3. Mikser kabını çeviriniz.
4. Bıçak ünitesini bıçak mesnedine yerleştiriniz. Bu sırada işarete dikkat ediniz ().
5. Kapağın kapatma tapasını yerleştiriniz. Bı sırada girintiye dikkat ediniz.
6. Bıçak ünitesini kapatma tapası yardımıyla dayanak noktasına () kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
7. Kapatma tapasını çıkartınız.

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi

- Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.
- Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!
- Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.

⚠️ Haşlanma tehlikesi var

Sıcak malzemeler ile çalışılırken, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından buhar çıkışı olur.

→ Resim sırası 6 (MUM5)**→ Resim sırası 7 (MUM4)**

1. Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız. Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
2. Mikseri resimde gösterildiği gibi sürücüyü yerleştiriniz. Bu sırada işarete dikkat ediniz (▲).
3. Mikseri dayanak noktasına kadar (●) saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.
4. Besinleri hazırlayınız ve karıştırma kabına koyunuz.
5. Kapağı takınız. Kapatma tapasını takınız ve saat dönüş yönünde çeviriniz.
6. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
7. İstedığınız kıvama ulaşıncaya kadar çalıştırınız.
8. Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
 - Mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 67

Malzeme ilave edilmesi

Cihazla işlem gerçekleştirilirken başka malzemelerin eklenmesi de mümkündür. Burada kapatma tapası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

→ Resim 8

- Cihaz çalışırken kapatma tapasını çıkartınız ve kapaktaki ilave etme ağzından diğer malzemeleri de dikkatlice doldurunuz.

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

Kapaktaki ilave etme ağzına, herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık) sokmayınız. Cihaz çalışırken kesinlikle kapağı çıkartmayınız!

→ Resim 9

1. Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri **0/off** konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz.

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

Kapağı çıkartmadan önce tahrik sisteminin durduğunu kontrol ediniz. Cihazı kesinlikle kapak olmadan çalıştırmayınız!

2. Kapağı çıkartınız.
3. Malzeme ilave ediniz.
 - Kapağı ve kapatma tapasını yerleştiriniz. Malzemeleri işlemeye devam ediniz.

Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠️ Yaralanma tehlikesi

Karıştırma bıçağını tutmayınız. Bıçak ünitesini sadece plastik bölümden tutunuz.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Bıçak mesnedini ve bıçak ünitesini suyun içinde bırakmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Bilgiler:

- Parçaları ayırmadan önce, karıştırma kabına biraz su ve deterjan koyarak, Kullanım altında açıklanan şekilde ilerleyiniz ve cihazı kısa süre en yüksek kademede çalıştırınız.
- Yıkama suyunu dökünüz ve parçaları temiz su ile durulayınız.
- Tüm parçaları Hazırlık altında açıklanan sıranın tersine sökünüz.

- Tüm parçaları Resim 6 ile gösterilen şekilde temizleyiniz ve kurumaya bırakınız. Ardından muhafaza etmek amacıyla tüm parçaları tekrar birleştiriniz.

Tarifler

→ Resim 6

Önemli!

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerler, bu değerlerin ardından parantez içinde belirtilmiştir.

Mayonez

Bilgi: Mikserde mayonez sadece bütün yumurta kullanılarak hazırlanabilir.

Temel tarif:

- 1 yumurta
- 1 tepeleme çay kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 200-250 ml yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Malzemeleri (yağ hariç) birkaç saniye süreyle Kademe 1 ayarında karıştırınız.
- Döner düğmeyi kademe 7 (4) ayarına getiriniz, yağı yavaşça malzeme ilave etme ağızından akıtınız ve mayonez kıvamına gelinceye kadar karıştırmaya devam ediniz.

Sıcak çikolata

- 60 g donmuş kalıp çikolata
- 400 ml sıcak süt
- İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları
- Blok çikolatayı taneler (yakl. 1 cm) ekinde kesin ve mikserin içinde kademe 7 (4) ayarında tamamen doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve süt ilave ediniz.
- 1 dakika süreyle kademe 7 (4) ayarında karıştırınız.

- Sıcak çikolatayı bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.

Muzlu milkshake

- 160 g muz
- 50 g vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma
- 1 paket şekerli vanilin
- 250 ml süt
- Muzları parçalar halinde kesin ve 5-10 saniye süreyle mikserin içinde kademe 7 (4) ayarında doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve kalan malzemeleri ilave ediniz.
- 1 dakika süreyle kademe 7 (4) ayarında karıştırınız.

Üzümlü koyu kıvamlı içecek

- 250 g yeşil üzüm
- 25 g taze ıspanak
- 100 g dondurulmuş muz parçaları
- 200 ml soğuk yeşil çay (çocuklar için uygundur)
- Çayın bir kısmını karıştırma kabına doldurunuz.
- Üzümleri, ıspanağı ve muz parçalarını karıştırma kabına koyunuz ve üzerine geri kalan çayı doldurunuz.
- Koyu kıvamlı içecek hazır olana dek kademe 7 (4) ayarında karıştırınız.

Kırmızı pudring

- 300 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu, Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)
- 75 ml vişne suyu
- 75 ml kırmızı şarap
- 60 g şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)
- 1 tutam tarçın (öğütülmüş)
- 4 yaprak jelatin
- Jelatinleri soğuk suda yakl. 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalga fırında eritiniz, kaynatmayınız.

- Sıcak meyveleri ve jelatini kadene 1 ayarında yakl. 1 dakika karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.

Karıştırma kabında azami 400 ml sıcak sıvı işlenmelidir!

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

Balkabağı çorbası

- 320 g sarı etli balkabağı
- 100 g patates
- 500 g sebze suyu
- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- Öğütülmüş karabiber ve tuz
- 15 g tereyağ
- 1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 4 yaprak fesleğen
- 1 yaprak ada çayı
- 1 dal maydanoz
- 1 dal kekik
- 1 dal mercanköşk
- ¼ tatlı kaşığı öğütülmüş tarçın
- Zevkinize göre rendelenmiş parmesan peyniri
- Balkabağını dilimler halinde kesiniz, kabuğunu ve çekirdeklerini temizleyiniz. Balkabağını küçük parçalar halinde kesiniz.
- Patateslerin kabuğunu soyunuz ve onları da küçük parçalar halinde kesiniz.
- Soğanların kabuğunu soyunuz, küçük parçalar halinde doğrayınız ve bir tava içinde tereyağı, zeytinyağı ve doğranmış sarımsak ile yavaşça kızartınız.
- Balkabağı ve patates parçalarını ilave edip karıştırınız ve yumuşayınca kadar pişiriniz. Yavaş yavaş sebze suyunu ilave ediniz ve bir demet halinde bağlanmış otsu baharatları ilave ediniz.
- Yaklaşık 25-30 dakika hafif ateşte pişmeye bırakınız ve ihtiyaca göre sebze suyu ilave ediniz.
- Otsu baharat demetini çıkarınız.

- Zevke göre tuz ve karabiber ilave ediniz, bir tutam tarçın ekleyiniz ve biraz sızma zeytinyağı ile tatlandırınız.
- Çorbayı 400 ml kadar porsiyonlar halinde karıştırma kabına doldurunuz ve püre halinde işleyiniz.

Karıştırma kabında azami 400 ml sıcak sıvı işlenmelidir!

- Servis yapmadan önce üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştiriniz.

Arıza durumunda yardım

Arıza:

Mikserdeki bıçak mesnedinden su çıkışı oluyor.

Çözüm:

- Bıçak ünitesinde conta takılı mı?
- Contanın yerine doğru oturduğunu kontrol ediniz.

Önemli: Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone dla robota kuchennego MUM4 / MUM5. Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Przystawki tej nie wolno używać z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Ta przystawka jest przeznaczona do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania / siekania surowych owoców i warzyw, do wytwarzania potraw puree i do rozdrabniania mrozonek (np. owoców) lub kostek lodu.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nigdy nie używać miksera bez umieszczonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Noży miksera nie chwytąć gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników. Podczas przetwarzania gorących produktów przez otwór w pokrywie wydostaje się para.
- Wlewać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniających się płynów.
- Podczas pracy należy zawsze przytrzymywać pokrywkę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu służącego do dodawania artykułów!

⚠ Uwaga!

- Nie używać wkładki tnącej bez uszczelki.
- Zwracać uwagę, aby w pojemniku miksera nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w obudowie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

⚠ Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 72


Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Przystawka do miksowania

→ **Rysunek A**


1 Szklany pojemnik do miksowania

- a Pojemnik ze szkła ThermoSafe
- b Podziałka
- c Uchwyt noża
- d Oznaczenie 

2 Pokrywa

- a Otwór do napełniania
- b Zamknięcie / miarka z podziałką
- c Nacięcie dla wkładki tnącej

3 Wkładka tnąca

- a Napęd noży
- b Nóż miksujący
- c Uszczelka
- d Oznaczenie 

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!


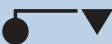
- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ **Rysunek A**

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.

→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 72

Symbol i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Oznaczenie na wkładce tnącej do umieszczenia w uchwycie noża.
	Oznaczenie na uchwycie noża do umieszczenia na robocie.

Szklany pojemnik do miksowania

Szklany pojemnik miksera „ThermoSafe” jest wykonany ze specjalnego, odpornego na temperaturę szkła borokrzemowego. Pozwala to przetwarzać bardzo gorące, a nawet gotujące się składniki. Szklany pojemnik miksera nadaje się do przetwarzania następujących ilości:

Maksymalne ilości składników

Składniki stałe	maks. 100 g
Płyny	maks. 0,8 L
Płyny gorące lub pieniące się	maks. 0,4 L

Przygotowanie



Niebezpieczeństwo zranienia

Nie wkładać rąk do noża miksującego. Wkładkę tnącą chwycić tylko za element z tworzywa sztucznego.

Uwaga!

Nie używać wkładki tnącej bez uszczelki.

→ Cykl rysunków B

1. Umieścić uszczelkę na wkładce tnącej.
2. Obrócić wkładkę tnącą.
3. Obrócić pojemnik miksera.
4. Włożyć wkładkę tnącą w uchwyt noża. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie ().
5. Założyć zamknięcie pokrywy. Zwrócić przy tym uwagę na nacięcie.
6. Obrócić wkładkę tnącą za pomocą zamknięcia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu ().
7. Zdjąć zamknięcie.

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia



- Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!
- Nie używać miksera bez założonej pokrywy.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia

Podczas przetwarzania gorących produktów przez otwór w pokrywie wydostaje się para.

→ **Cykl rysunków (MUM5)**

→ **Cykl rysunków (MUM4)**

1. Robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi. Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
 2. Ustawić mikser na napędzie, jak pokazano na rysunku. Zwrócić przy tym uwagę na oznaczenie ().
 3. Obrócić mikser aż do oporu () w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
 4. Przygotować produkty spożywcze i włożyć do pojemnika miksera.
 5. Nałożyć pokrywę. Założyć zamknięcie i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu zegara.
 6. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
 7. Zostawić włączony tak długo, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
 8. Ustawić przełącznik obrotowy na **0/off**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
 - Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
- „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 72

Dodawanie składników

Podczas przetwarzania można dodawać również dalsze składniki. Zamknięcie można wykorzystywać przy tym jako miarkę.

→ **Rysunek**

- Podczas pracy urządzenia wyjąć zamknięcie i dodawać dalsze składniki ostrożnie przez otwór w pokrywie.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie wkładać żadnych przedmiotów (np. noża lub łyżki) w otwór do napełniania w pokrywie. Nigdy nie zdejmować pokrywy przy pracującym urządzeniu!

→ **Cykl rysunków**

1. Aby dodać większe ilości lub składniki, ustawić przełącznik obrotowy na **0/off** i odczekać do zatrzymania się napędu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed zdjęciem pokrywy sprawdzić, czy napęd zatrzymał się. Nigdy nie włączać urządzenia bez pokrywy!

2. Zdjąć pokrywę.
3. Dodać składniki.
 - Założyć pokrywę z zamknięciem. Przetwarzać dalej składniki.

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.


⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nie wkładać rąk do noża miksującego. Wkładkę tnącą chwytać tylko za element z tworzywa sztucznego.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Uchwytu noża i wkładki tnącej nie pozostawiać w wodzie.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Wskazówki:

- Przed rozebraniem napełnić pojemnik miksera niewielką ilością wody ze środkiem myjącym, postępować w sposób opisany w rozdziale o stosowaniu i na krótko włączyć na najwyższym zakresie.
- Wylać wodę i wypłukać części czystą wodą.
- Powyjmować wszystkie części w odwrotnej kolejności niż opisano w punkcie o przygotowaniu.
- Wszystkie części oczyścić, jak pokazano na rysunku , i pozostawić do wyschnięcia. Następnie, w celu przechowania, złożyć ponownie wszystkie części.

Przepisy kulinarne

→ Rysunek **Uwaga!**

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.

Majonez

Wskazówka: w mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek.

Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- 1 pełna łyżeczka musztardy
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 200-250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund na zakresie **1**.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zakres **7 (4)**, powoli wlewać oliwę przez otwór do napełniania i tak długo miksować, aż powstanie majonez.

Gorąca czekolada

- 60 g mrożonej czekolady w tabliczce
- 400 ml gorącego mleka
- Bitą śmietana i wiórki czekoladowe według uznania
 - Tabliczkę czekolady pokroić na kawałki (ok. 1 cm) i rozdrobnić całkowicie w mikserze na zakresie **7 (4)**.
 - Wyłączyć mikser i wlać mleko.
 - Miksować przez 1 minutę na zakresie **7 (4)**.
 - Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Shake waniliowo-bananowy

- 160 g bananów
- 50 g lodów waniliowych lub cytrynowych
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 250 ml mleka
 - Banany pokroić na kawałki i rozdrobnić w mikserze na zakresie **7 (4)** przez 5-10 sekund.
 - Wyłączyć mikser i dodać pozostałe składniki.
 - Miksować przez 1 minutę na zakresie **7 (4)**.

Smoothie z winogron

- 250 g zielonych winogron
- 25 g młodego szpinaku
- 100 g zamrożonych kawałków banana
- 200 ml zimna herbata zielona (odpowiednia dla dzieci)
 - Wlać nieco herbaty do pojemnika miksera.
 - Winogrona, szpinak i kawałki banana wsypać do pojemnika miksera i wlać pozostałą herbatę.
 - Miksować na zakresie **7 (4)**, aż smoothie będzie gotowe.

Galaretka z owocami

- 300 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)
- 75 ml soku wiśniowego
- 75 ml czerwonego wina
- 60 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 łyżki soku z cytryny
- 1 szczypta goździka (mielonego)
- 1 szczypta cynamonu (mielonego)
- 4 płytek żelatyny
- Żelatynę namoczyć przez ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchence mikrofalowej - nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować przez ok. 1 minutę na zakresie 1.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i schłodzić.

Dozwolone jest miksowanie najwyżej 400 ml gorącego płynu w pojemniku miksera!

Wskazówka: galaretka z owocami smakuje doskonale z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Zupa z dyni

- 320 g dyni z żółtym mięszem
- 100 g ziemniaków
- 500 g bulionu warzywnego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- Mielony pieprz i sól
- 15 g masła
- 1 łyżka oleju z oliwek extra vergine
- 4 listki bazylii
- 1 listek szalwii
- 1 gałązka pietruszki
- 1 gałązka tymianu
- 1 gałązka majeranu
- ¼ łyżeczki cynamonu mielonego
- Tarty parmezan do smaku
- Dynię poćwiartować, odkroić skórkę i usunąć pestki. Dynię pokroić na małe kawałki.

- Obrac ziemniaki i również pokroić na małe kawałki.
- Obrac cebule, drobno posiekać i lekko przysmażyć na patelni z masłem, olejem z oliwek i posiekany czosnkiem.
- Dodać kawałki dyni i ziemniaków, dusić na miękko często mieszając składniki. Bulion warzywny wlewać małymi porcjami i następnie dodać zioła związane w mały bukiet.
- Gotować 25-30 minut na małym płomieniu i w razie potrzeby dolać jeszcze nieco bulionu.
- Wyjąć bukiet ziół.
- Przyprawić solą i pieprzem według uznania, dodać szczyptę cynamonu i nieco oleju z oliwek extra vergine.
- Zupę wlewać do pojemnika miksera porcjami po 400 ml i miksować aż do otrzymania konsystencji puree.

Dozwolone jest miksowanie najwyżej 400 ml gorącego płynu w pojemniku miksera!

- Przed podaniem posypać drobno tartym parmezanem.

Usuwanie usterek

Usterka:

Płyn wycieka z miksera przy uchwycie noża.

Sposób usunięcia:

- Czy na wkładce tnącej jest umieszczona uszczelka?
- Sprawdzić poprawne osadzenie uszczelki.

Ważna wskazówka: jeżeli nie da się usunąć występującej usterki, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM4 / MUM5. Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Эта принадлежность пригодна для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/нарезания сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре, а также для измельчения глубокомороженных продуктов (напр., фруктов) или кубиков пищевого льда.

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования!

- Ни в коем случае не опускайте руки в установленный блендер! Ни в коем случае не пользуйтесь блендером без установленной и закрепленной крышки!
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении контейнера и при очистке.
- Не прикасайтесь к ножам блендера голыми руками. Для чистки используйте щетку.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и вынимания штепсельной вилки из розетки.

Опасность ошпаривания!

- Соблюдайте особую осторожность при переработке горячих ингредиентов. При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар.
- Заливайте не более 0,4 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.
- Всегда придерживайте крышку рукой во время работы. При этом не держите руку над загрузочным отверстием!

Внимание!

- Ни в коем случае не используйте нож-вставку без прокладки.
- Следите за тем, чтобы в стакане блендера не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в стакане блендера.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очищайте принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 78


Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

Насадка-блендер

→ Рисунок 


1 Стекланный стакан блендера

- a Контейнер из стекла ThermoSafe
- b Шкала
- c Держатель ножа
- d Метка 

2 Крышка

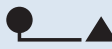

- a Загрузочное отверстие
- b Пробка / мерный стакан со шкалой
- c Выемка для ножа-вставки

3 Нож-вставка

- a Привод ножа
- b Нож блендера
- c Прокладка
- d Метка 

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 78

Символы и метки

Символ	Значение
	Метка на ноже-вставке для установки в держатель ножа.
	Метка на держателе ножа для установки в кухонный комбайн.

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

→ Рисунок 

Стекланный стакан блендера

Стекланный стакан блендера «ThermoSafe» изготовлен из специального жаростойкого боросиликатного стекла. Благодаря этому в нем можно перерабатывать также очень горячие и даже кипящие ингредиенты. Стекланный стакан блендера пригоден для переработки следующих количеств:

Максимальное перерабатываемое количество	
Твердые продукты	макс. 100 г
Жидкости	макс. 0,8 л
Горячие или пенящиеся жидкости	макс. 0,4 л

Подготовка



⚠ Не исключена опасность травмирования

Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.

Внимание!

Ни в коем случае не используйте нож-вставку без прокладки.

→ Ряд рисунков **В**

1. Установите прокладку на нож-вставку.
2. Переверните нож-вставку.
3. Переверните стакан блендера.
4. Уложите нож-вставку в держатель ножа. Учитывайте при этом расположение метки ().
5. Установите пробку крышки. Следите при этом за расположением выемки.
6. При помощи пробки поверните нож-вставку до упора () по часовой стрелке.
7. Выньте пробку.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования

- Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и вынимания штепсельной вилки из розетки.
- Ни в коем случае не опускайте руки в установленный блендер!
- Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.



⚠ Опасность ошпаривания

При переработке горячих продуктов через загрузочное отверстие в крышке выходит пар.

→ Ряд рисунков **С** (MUM5)

→ Ряд рисунков **Д** (MUM4)

1. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Снимите с привода блендера защитную крышку.

2. Установите блендер, как показано на рисунке, на привод. Учитывайте при этом расположение метки ().
3. Поверните блендер до упора () против часовой стрелки.
4. Подготовьте продукты и загрузите их в стакан блендера.
5. Установите крышку. Вставьте пробку и поверните ее по часовой стрелке.
6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
7. Оставьте прибор включенным, пока не будет достигнута нужная консистенция.
8. Переведите поворотный переключатель в положение «0/off». Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
 - Поверните блендер по часовой стрелке и снимите.
 - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 78

Добавление ингредиентов

В процессе переработки можно также добавлять дополнительные ингредиенты. При этом пробку можно использовать в качестве мерного стакана.

→ Рисунок **В**

- При работающем приборе выньте пробку и осторожно загрузите дополнительные ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Не вставляйте какие-либо предметы (например, ножи, ложки) в загрузочное отверстие в крышке. Ни в коем случае не снимайте крышку при работающем приборе!

→ Ряд рисунков **В**

1. Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение «0/off» и дождитесь полной остановки привода.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Перед тем, как снять крышку, удостоверьтесь в полной остановке привода. Ни в коем случае не включайте прибор без крышки!

2. Снимите крышку.

3. Добавьте ингредиенты.

- Установите крышку с пробкой. Продолжите переработку ингредиентов.

Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности следует тщательно очищать.

⚠ Не исключена опасность травмирования

Не прикасайтесь к ножу блендера. Нож-вставку можно брать только за пластмассовую часть.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не оставляйте держатель ножа и нож-вставку лежать в воде.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

Указания

- Перед разборкой налейте в стакан блендера немного воды с моющим средством, выполните описанные ниже действия и на короткое время включите максимальный режим.
- Вылейте мыльную воду и промойте части чистой водой.
- Все части разберите в последовательности, обратной описанию в разделе «Подготовка».

- Очистите все части, как показано на рисунке **6**, и дайте им высохнуть. Затем снова соберите все части для хранения.

Рецепты

→ Рисунок 6

Важно!

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 режимов. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 режима приводятся рядом в скобках.

Майонез

Указание: в блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц.

Основной рецепт:

- 1 яйцо
- 1 ч. л. с верхом горчицы
- 1 ст. л. уксуса или лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 200-250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Смешивайте ингредиенты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд в режиме **1**.
- Установите поворотный переключатель на режим **7 (4)**, медленно залейте растительное масло в загрузочное отверстие и смешивайте до эмульгирования майонеза.

Горячий шоколад

- 60 г мороженого блочного шоколада
- 400 мл горячего молока
- Взбитые сливки и шоколадная крошка по желанию
- Нарезьте блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчите в блендере в режиме **7 (4)**.
- Выключите блендер и добавьте молоко.
- Взбивайте в течение 1 минуты в режиме **7 (4)**.

- Разлейте горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавайте со взбитыми сливками и шоколадной крошкой.

Банановый коктейль с мороженым

- 160 г банана
- 50 г ванильного или лимонного мороженого
- 1 пакетик ванильного сахара
- 250 мл молока
- Нарежьте бананы кусочками и измельчите в блендере 5-10 секунд в режиме **7 (4)**.
- Выключите блендер и добавьте остальные ингредиенты.
- Взбивайте в течение 1 минуты в режиме **7 (4)**.

Виноградный смузи

- 250 г зеленого винограда
- 25 г молодого шпината
- 100 г замороженного банана кусочками
- 200 мл холодного зеленого чая (пригодного для детей)
- Налейте немного чая в стакан блендера.
- Загрузите в стакан блендера виноград, шпинат и кусочки банана и залейте оставшимся чаем.
- Измельчайте в режиме **7 (4)**, пока смузи не будет готов.

Фруктовый мусс

- 300 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика)
- 75 мл вишневого сока
- 75 мл красного вина
- 60 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 ст. л. лимонного сока
- Гвоздика (молотая) на кончике ножа
- 1 щепотка корицы (молотой)
- 4 листа желатина
- Замочите желатин в холодной воде в течение примерно 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятите.

- Желатин отожмите и растопите в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин взбивайте в блендере в режиме **1** в течение примерно 1 минуты.
- Разложите мусс по небольшим емкостям, промытым холодной водой, и поставьте в холодное место.

В стакане блендера допустимо перерабатывать не более 400 мл горячей жидкости!

Совет: фруктовое желе лучше всего подавать на стол со взбитыми сливками или ванильным соусом.

Тыквенный суп

- 320 г тыквы с желтой мякотью
- 100 г картофеля
- 500 г овощного бульона
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- молотый перец и соль
- 15 г сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла первого отжима (extra vergine)
- 4 листочка базилика
- 1 листочек шалфея
- 1 веточка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка майорана
- ¼ чайной ложки молотой корицы
- тертый сыр «Пармезан» по вкусу
- Разрежьте тыкву на дольки, снимите кожицу и удалите семечки. Тыкву нарежьте небольшими кусочками.
- Картофель почистите и нарежьте также небольшими кусочками.
- Очистите лук, мелко нарежьте и слегка поджарьте в сковородке со сливочным маслом, оливковым маслом и мелко порезанным чесноком.
- Добавьте кусочки тыквы и картофеля и, помешивая, протушите, пока овощи не станут мягкими. Добавляйте постепенно овощной бульон, а затем опустите в суп связанные пучком травы.

- Проварите примерно 25-30 минут на слабом огне и при необходимости долейте еще бульона.
- Выньте пучок трав.
- Заправьте солью и перцем по вкусу, добавьте для улучшения вкуса щепотку корицы и немного оливкового масла первого отжима (extra vergine).
- Наливайте в стакан блендера по 400 мл супа и пюрируйте.

В стакане блендера допустимо перерабатывать не более 400 мл горячей жидкости!

- Перед подачей на стол посыпьте натертым сыром «Пармезан».

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

На держателе ножа из блендера выливается жидкость.

Устранение

- Установлена ли прокладка на нож-вставку?
- Проверьте правильное положение прокладки.

Важно: если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

Використання за призначенням

Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM4 / MUM5. Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.

Ніколи не використовуйте це приладдя з іншими приладами. Застосовуйте тільки сумісні деталі. Це приладдя придатне для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/нарізання сирих фруктів і овочів, для приготування пюре, а також для подрібнення глибоко заморожених продуктів (наприклад, фруктів) або кубиків харчового льоду. Це приладдя не можна використовувати, щоб обробляти інші предмети чи речовини.

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування!

- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.
- Не торкайтеся ножів блендера голими руками. Для очищення використовуйте щітку.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після того, як привод зупинився, а штепсельну вилку вийнято з розетки.

Небезпека отримання опіків!

- Обробляючи гарячі інгредієнти, будьте особливо обережні. Під час оброблення гарячих продуктів через завантажувальний отвір у кришці виходить пара.
- Заливайте максимум 0,4 літра гарячої або пінистої рідини.
- Завжди втримуйте кришку однією рукою під час роботи. При цьому заборонено тримати руку над завантажувальним отвором!

Увага!

- Не використовуйте ножову вставку без ущільнювача.
- Слідкуйте за тим, щоб у чаші блендера не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в чашу блендера.


⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «Очищення та догляд» див. стор. 83

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.


Насадка-блендер→ **Малюнок A****1 Скляна чаша блендера**

- a Посудина зі скла ThermoSafe
- b Шкала
- c Тримач ножа
- d Позначка 

2 Кришка

- a Завантажувальний отвір
- b Пробка/мірний стаканчик зі шкалою
- c Насічка під ножову вставку

3 Ножова вставка

- a Привод ножа
- b Ніж блендера
- c Ущільнювач
- d Позначка 

Перед першим використанням


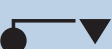
Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Очищення та догляд» див. стор. 83

Символи та позначки

Символ	Значення
	Позначка на ножовій вставці для вставлення в тримач ножа.
	Позначка на тримачі ножа для насадження на кухонний комбайн.

Скляна чаша блендера

Скляну чашу ThermoSafe виготовлено зі спеціального боро-силікатного скла, що витримує високі температури. Завдяки цьому в ній можна обробляти гарячі й навіть кипучі інгредієнти. Скляну чашу блендера розраховано на такі кількості продуктів:

Максимальна оброблювана кількість

Тверді продукти	макс. 100 г
Рідини	макс. 0,8 л
Гарячі або піністі рідини	макс. 0,4 л


Підготовка**⚠ Небезпека травмування**


Не беріться за ніж блендера. Ножову вставку можна брати тільки за пластмасовий елемент.

Увага!

Не використовуйте ножову вставку без ущільнювача.

→ **Ряд малюнків B**

1. Установіть ущільнювач на ножову вставку.
2. Переверніть ножову вставку.
3. Переверніть чашу блендера.
4. Вставте ножову вставку в тримач ножа. Зверніть увагу на позначку ().
5. Установіть пробку кришки. Зважайте на насічку.

6. Поверніть ножову вставку за допомогою пробки до упору () за годинниковою стрілкою.
7. Зніміть пробку.

Застосування

Небезпека травмування



- Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після того, як привод зупинився, а штепсельну вилку вийнято з розетки.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера!
- Не використовуйте блендер без установленної кришки.

Небезпека отримання опіків

Під час оброблення гарячих продуктів через завантажувальний отвір у кришці виходить пара.

→ Ряд малюнків (MUM5)

→ Ряд малюнків (MUM4)

1. Підготуйте основний блок приладу, як описано в головній інструкції. Зніміть захисну кришку привода блендера.
2. Насадіть блендер на привод, як показано на малюнку. Зверніть увагу на позначку ().
3. Поверніть блендер до упору () проти годинникової стрілки.
4. Підготуйте продукти й завантажте їх у чашу блендера.
5. Установіть кришку. Вставте пробку й поверніть її за годинниковою стрілкою.
6. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть перемикач у рекомендовану позицію.
7. Не вимикайте прилад, доки не досягнете бажаної консистенції.
8. Установіть поворотний перемикач у позицію **0/off**. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 - Поверніть блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Очищення та догляд» див. стор. 83

Додавання інгредієнтів

Під час оброблення можна також завантажувати додаткові інгредієнти. Пробку можна використовувати як мірний стаканчик.

→ Малюнок

- Не зупиняючи прилад, вийміть пробку й обережно завантажте додаткові інгредієнти крізь завантажувальний отвір у кришці.

Небезпека травмування!

Не вставляйте жодні предмети (наприклад, ніж, ложку) у завантажувальний отвір кришки. Не знімайте кришку під час роботи приладу!

→ Ряд малюнків

1. Щоб додати багато інгредієнтів або продукту великого розміру, установіть поворотний перемикач у позицію **0/off** й дочекайтеся повного зупинення.

Небезпека травмування!

Перш ніж знімати кришку, перевірте, чи повністю зупинився привод. У жодному разі не вмикайте прилад без кришки!

2. Зніміть кришку.
3. Додайте інгредієнти.
 - Установіть кришку з пробкою. Продовжуйте обробляти інгредієнти.

Очищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

Небезпека травмування

Не беріться за ніж блендера. Ножову вставку можна брати тільки за пластмасовий елемент.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не залишайте тримач ножа та ножову вставку у воді.

- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їх безповоротної деформації!

Вказівки

- Перш ніж розбирати блендер, залийте в його чашу трохи води з мийним засобом і ненадовго ввімкніть прилад на максимальній швидкості, як описано в розділі щодо застосування.
- Вилийте воду з мийним засобом і сполосніть деталі чистою водою.
- Розберіть усі деталі, як описано в розділі щодо готування до роботи, але у зворотному порядку.
- Очистьте всі деталі, як показано на малюнку **6**, та просушіть їх. Після цього знову складіть усі деталі для зберігання.

Рецепти

→ Малюнок **11**

Важливо!

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначено для приладів із семипозиційним поворотним перемикачем. Значення для приладів із чотирипозиційним поворотним перемикачем наведено поряд у дужках.

Майонез

Вказівка: у блендері майонез можна готувати лише із цілих яєць.

Основний рецепт:

- 1 яйце
- 1 ч. л. гірчиці з верхом
- 1 ст. л. оцту чи лимонного соку
- 1 пучка солі
- 1 пучка цукру
- 200-250 мл олії

Температура всіх інгредієнтів має бути однакова.

- Перемішуйте всі інгредієнти (крім олії) кілька секунд на швидкості **1**.
- Поверніть перемикач у позицію **7 (4)**, повільно залийте олію крізь завантажувальний отвір і змішуйте, доки майонез не емульгує.

Гарячий шоколад

- 60 г замороженого кулінарного шоколаду
- 400 мл горячого молока
- Збиті вершки та шоколадна стружка за бажанням
- Наріжте шоколад на шматочки (приблизно 1 см завбільшки) й повністю подрібніть у блендері на швидкості **7 (4)**.
- Вимкніть блендер і залийте молоко.
- Перемішуйте 1 хвилину на швидкості **7 (4)**.
- Гарячий шоколад розлийте в склянки, за бажанням прикрасьте збитими вершками й шоколадною стружкою.

Банановий шейк з морозивом

- 160 г бананів
- 50 г ванільного або лимонного морозива
- 1 пак. ванільного цукру
- 250 мл молока
- Наріжте банани шматочками й подрібнюйте в блендері 5-10 с на швидкості **7 (4)**.
- Вимкніть блендер і додайте решту інгредієнтів.
- Перемішуйте 1 хв. на швидкості **7 (4)**.

Виноградний смузі

- 250 г зеленого винограду
- 25 г молодого шпинату
- 100 г замороженого банана шматочками
- 200 мл холодного зеленого чаю (придатного для дітей)
- Налийте трохи чаю в чашу блендера.
- Покладіть у чашу виноград, шпинат і банан, залийте рештою чаю.
- Змішуйте на швидкості **7 (4)**, доки смузі не буде готовий.

Червоний ягідний мус

- 300 г ягід (вишні без кісточок, малина, смородина, суниця, ожина)
- 75 мл вишневого соку
- 75 мл червоного вина
- 60 г цукру
- 1 пак. ванільного цукру
- 1 с. л. лимонного соку
- 1 щіп. гвоздики (меленої)

- 1 пучка кориці (меленої)
- листи желатину, 4 шт.
- Замочіть желатин у холодній воді приблизно на 10 хвилин.
- Усі інгредієнти (крім желатину) доведіть до кипіння.
- Розімніть желатин і розтопіть його в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.
- Змішуйте гарячі ягоди й желатин на швидкості **1** приблизно 1 хв.
- Розлийте мус у формочки, ополоснувши їх перед цим холодною водою, і поставте в холодне місце.

У чаші блендера можна обробляти щонайбільше 400 мл гарячої рідини!

Порада: червоний ягідний мус найкраще подавати зі збитими вершками або ванільним соусом.

Гарбузовий суп

- 320 г жовтого гарбуза
- 100 г картоплі
- 500 г овочевого бульйону
- 1 цибулина
- 1 зубчик часнику
- мелений перець і сіль
- 15 г вершкового масла
- 1 ст. л. оливкової олії ґатунку extra vergine
- листки базилику, 4 шт.
- 1 лист. шавлії
- 1 гілочка петрушки
- 1 гілочка чебрецю
- 1 гілочка майорану
- ¼ ч. л. меленої кориці
- тертий пармезан за смаком
- Розріжте гарбуз на частини, зніміть шкірку й видаліть насіння. Наріжте гарбуз невеликими шматочками.
- Почистьте картоплю й теж поріжте невеликими шматочками.
- Почистьте цибулю, дрібно посічіть і злегка підсмажте її на сковороді з вершковим маслом, оливковою олією й січеним часником.

- Додайте шматочки картоплі й гарбуза; помішуючи, тушкуйте до м'якого стану. Потроху додавайте овочевий бульйон, а тоді покладіть усю зелень одним пучком.
- Варіть приблизно 25-30 хв. на слабкому вогні, за потреби додавайте бульйону.
- Вийміть пучок зелені.
- Посоліть і поперчіть за смаком, присмакуйте пучкою кориці й невеликою кількістю оливкової олії ґатунку extra vergine.
- Заливайте суп у чашу блендера порціями по 400 мл і робіть із нього пюре.

У чаші блендера можна обробляти щонайбільше 400 мл гарячої рідини!

- Перш ніж подавати на стіл, посипте тертим пармезаном.

Усунення несправностей

Несправність:

З блендера в зоні тримача ножа виходить рідина.

Усунення:

- Чи встановлено ущільнювач на ножову вставку?
- Перевірте правильність посадки ущільнювача.

Важливо: якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 400 مل بحد أقصى!

- للتقديم يتم رش الحساء بجبن بارميزان مبشور ناعم.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل:

سائل يتسرب من الخلاط على حامل السكين.

كيفية التصرف:

- هل تم تركيب حلقة الإحكام على قالب السكين؟
 - افحص سلامة تركيب حلقة الإحكام.
- هام:** إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 400 مل بحد أقصى!

تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت إليها كريمة مضروبة أو صوص فانيليا.

حساء القرع العسلي

- 320 جم قرع عسلي أصفر اللب
- 100 جم بطاطس
- 500 جم مرقّة خضروات
- 1 بصلة
- 1 فص ثوم
- فلفل أسود مطحون وملح
- 15 جم زبدة
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر
- 4 ورقات ريحان
- 1 ورقة مريمية
- 1 فرع بقدونس
- 1 فرع زعتر
- 1 فرع مردقوش
- ¼ ملعقة شاي قرفة مطحونة
- جبن بارميزان مطحون حسب المذاق
- يتم تقطيع القرع العسلي لشرائح ويتم تقشيرها وإزالة البذور منه. قطع القرع العسلي إلى قطع صغيرة.
- قشّر البطاطس وقطعها كذلك إلى قطع صغيرة.
- قشّر البصل وخرطه تخريطاً ناعماً وحمره برفق مع الزبدة وزيت الزيتون والثوم المخروط.
- أضف قطع القرع العسلي والبطاطس وقم بتشويحها مع التقليب حتى تصبح لينة. أضف مرقّة الخضروات بصورة تدريجية وأضف الأعشاب التي تم ربطها على هيئة باقة.
- اترك المكونات لتغلي بهدوء لمدة 25-30 دقيقة على حرارة ضعيفة، وعند الحاجة إلى ذلك أضف المزيد من المرقّة.
- أخرج باقة الأعشاب.
- اضبط المذاق بملح وفلفل، ويتم إضفاء اللبسة الختامية من خلال إضافة قدر بسيط من القرفة وبعض من زيت الزيتون البكر.
- أضف في كل مرة كمية قدرها 400 مل من الحساء في وعاء الخلاط واخلطها حتى تصبح ذات قوام متجانس.

- قم بتنظيف كل الأجزاء بالشكل الموضح في الصورة [C] واتركها تجف. بعد ذلك قم بتجميع كل الأجزاء من أجل حفظها.

وصفات

← صورة [A]

هام!

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

المايونيز

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط من البيض الكامل فقط.

الوصفة الأساسية:

– 1 بيضة

– 1 ملعقة صغيرة مسطردة مملوءة

– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

– 1 رشة من الملح

– 1 رشة من السكر

– 200-250 مل زيت

يجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

■ قم بخلط المكونات (بدون الزيت) لبضع ثواني على درجة التشغيل 1.

■ اضبط مفتاح الاختيار الدوار على الدرجة 7 (4) وصب الزيت ببطء عبر فتحة إضافة المكونات واستمر في الخلط إلى أن يتمازج المايونيز.

الشوكولاتة الساخنة

– 60 جم من ألواح الشوكولاتة الباردة

– 400 مل من الحليب الساخن

– ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك

■ قَطِّع ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم تقريباً) وافرهما في الخلاط بالكامل عند درجة 7 (4).

■ أوقف الخلاط عن التشغيل ثم أضف الحليب.

■ استمر في الخلط مدة 1 دقيقة على

الدرجة 7 (4).

■ صُب الشوكولاتة الساخنة في كؤوس، ويمكنك إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

مخفوق الموز والجيلاتي

– 160 جم موز

– 50 جم فانيليا أو جيلاتي بالليمون

– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا

– 250 مل حليب

■ قَطِّع الموز إلى قطع صغيرة وافرهما في الخلاط بالكامل عند درجة 7 (4) لمدة 5-10 ثوان.

■ أطفئ الخلاط وأضف بقية المكونات.

■ استمر في الخلط مدة 1 دقيقة على الدرجة 7 (4).

سموثي العنب

– 250 جم عنب أخضر

– 25 جم سبانخ صغيرة

– 100 جم قطع موز مجمدة

– 200 مل شاي أخضر بارد

(مناسب للأطفال)

■ ضع قليلاً من الشاي في وعاء الخلط.

■ أضف العنب والسبانخ وقطع الموز في وعاء الخلط، واملاه بالشاي المتبقي.

■ اخلط المكونات على الدرجة 7 (4) حتى يصبح مشروب سموثي جاهزاً.

الهريسة الحمراء

– 300 جم من الفواكه (الكرز المُر المنزوع البذور والتوت الأحمر وعنب الثنب والفراولة والعليق)

– 75 مل عصير كرز مُر

– 75 مل نبيذ أحمر

– 60 جم سكر

– 1 كيس صغير من سكر الفانيليا

– 1 ملعقة كبيرة من عصير ليمون

– 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)

– 1 حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)

– 4 شرائح من الجيلاتين

■ انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.

■ سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.

■ اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف حتى ينوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.

■ قم بخلط الفواكه الساخنة والجيلاتين على الدرجة 1 لحوالي دقيقة 1 تقريباً.

■ صُب الهريسة في أنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.

⚠️ خطر الإصابة باكتواء

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

← متوالية الصور (MUM5) (G)

← متوالية الصور (MUM4) (D)

1. قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. انزع الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
2. ركب الخلاط على وحدة الإدارة كما هو موضح. يجب مراعاة علامة (X) في هذا السياق.
3. قم بلف الخلاط حتى النهاية (●) في عكس اتجاه عقرب الساعة.
4. قم بتحضير المواد الغذائية وأضفها إلى وعاء الخلط.
5. ركب الغطاء. ركب غطاء الغلق وأدره في اتجاه عقارب الساعة.

6. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
7. استمر في التشغيل، إلى أن يتم الوصول إلى القوام المرغوب.
8. اضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
 - أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
 - نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-3

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى. يمكن أن يتم استخدام غطاء الغلق باعتباره وعاء قياس.

← الصورة (E)

- عندما يكون الجهاز شغلاً قم بخلع سدادة الغلق وقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا تضع أية أشياء (مثلا السكين، المعلقة) في فتحة الملء اللاحق الموجودة بالغطاء. لا تقم مطلقاً بخلع الغطاء عندما يكون الجهاز مشغلاً!

← متوالية الصور (F)

1. للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع 0/off وانتظر إلى أن يتوقف.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

1. قبل خلع الغطاء تحقق من سكون المحرك. لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز بدون غطاء!
2. انزع الغطاء.
3. أضف المكونات.
 - ركب الغطاء مع غطاء الغلق. استمر في معالجة الإضافات.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠️ خطر حدوث إصابات

لا تمد يدك في سكين الخلط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.

تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش خادش أو مواد تنظيف خادشة.
- لا تترك حامل السكين وقالب السكين في الماء.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

إرشادات:

- قبل أن يتم تفكيك الأجزاء املأ وعاء الخلط بكمية قليلة من الماء ومسحوق الشطف، واتبع الإجراءات المنصوص عليها في فصل الاستخدام، وقم بالتشغيل على أعلى درجة لفترة قصيرة.
- قم بسكب ماء الشطف ثم اشطف الأجزاء بماء نقي.
- فكك الأجزاء بعضها عن بعض باتباع الخطوات الواردة في جزء التحضير في ترتيب عكسي.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

تجهيزة خلط علوية

← الصورة A

1 وعاء الخلط الزجاجي

a وعاء مصنوع من زجاج ThermoSafe

b مقياس

c حامل السكين

d العلامة ▼

2 غطاء

a فتحة إضافة المواد

b غطاء الغلق / وعاء قياس بتدرج قياس

c ثلمة لقلب السكين

3 قالب السكين

a محرك السكين

b سكين الخلط

c حلقة إحكام

d العلامة ▲

وعاء الخلط الزجاجي

وعاء الخلط الزجاجي «ThermoSafe» مصنوع من زجاج سليكوني بوروني خاص مقاوم للسخونة. وبذلك فإنه يمكن معالجة المكونات الساخنة جدًا وحتى التي تغلي. وعاء الخلط الزجاجي مناسب لكميات المعالجة التالية:

الكميات القصوى الممكن إعدادها	
مواد غذائية صلبة	بحد أقصى 100 جم
سوائل	بحد أقصى 0.8 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.4 لتر

التحضير

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تمد يدك في سكين الخلط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.

تنبيه!

لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.

← متواليه الصور B

1. ركب حلقة الإحكام على قالب السكين.
2. اقلب قالب السكين.
3. اقلب وعاء الخلط.
4. ركب قالب السكين في حامل السكين. يجب مراعاة علامة (▼) في هذا السياق.
5. ركب سدادة الغلق الخاصة بالغطاء. احرص عندئذ على مراعاة الثلمة.
6. قم بلف قالب السكين بواسطة سدادة الغلق في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (▲).
7. انزع سدادة الغلق.

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات

- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قايس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب!
- لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه!

- إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!
- أخرج كل أجزاء الملحق من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-3

الرموز والعلامات

الرمز	المعنى
	علامة على وحدة السكين للإدخال في حامل السكين.
	علامة على حامل السكين للتركيب على ماكينة المطبخ.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينته المطبخ MUM4 / MUM5. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينته المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفاكهة مثلاً) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! ولا تشغل الخلاط أبداً بدون إغلاق الغطاء.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

- يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.
- يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة.
- في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!


⚠️ تنبيه!

- لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في وعاء الخلط. لا تستخدم أشياء (مثلاً سكين وملعقة) في وعاء الخلط.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-3

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

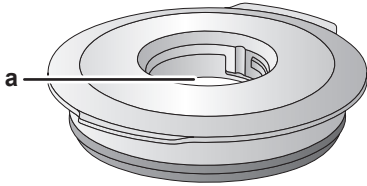
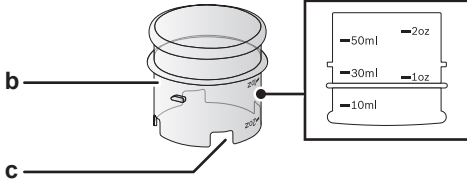


8001093124

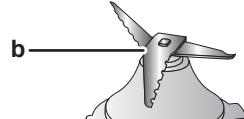
980209

A

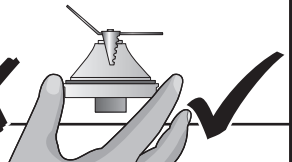
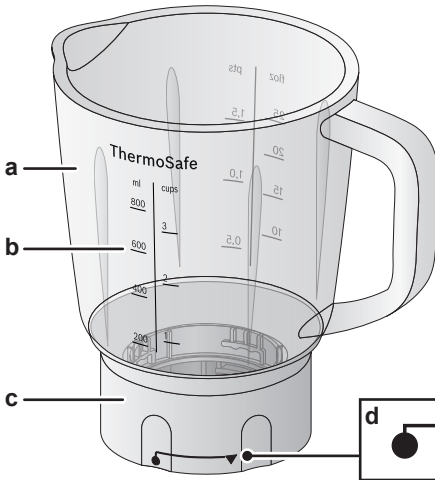
2

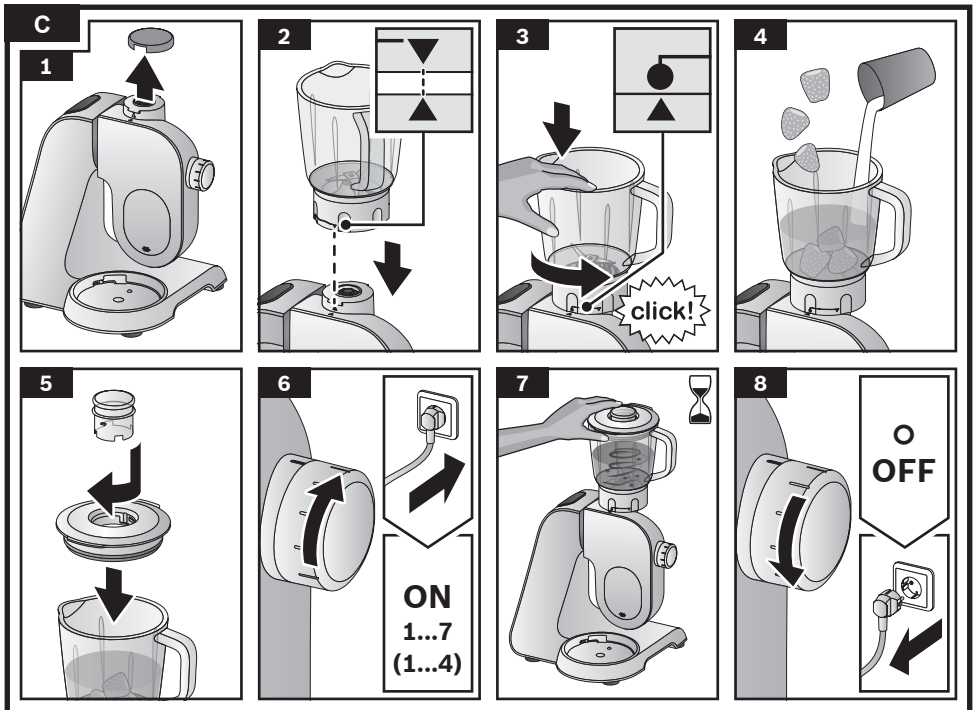
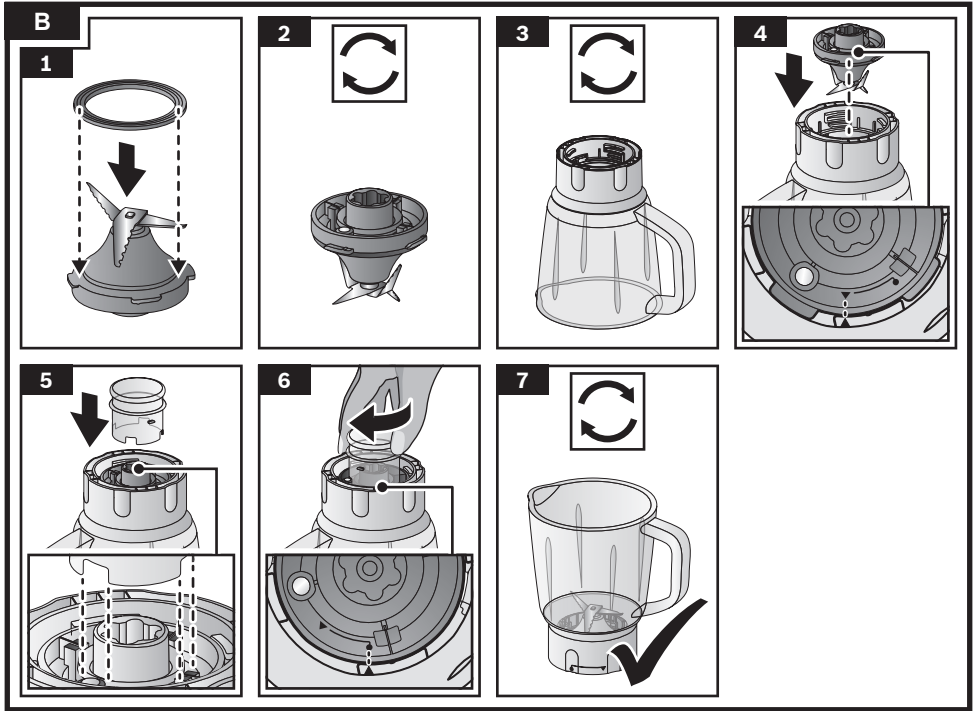


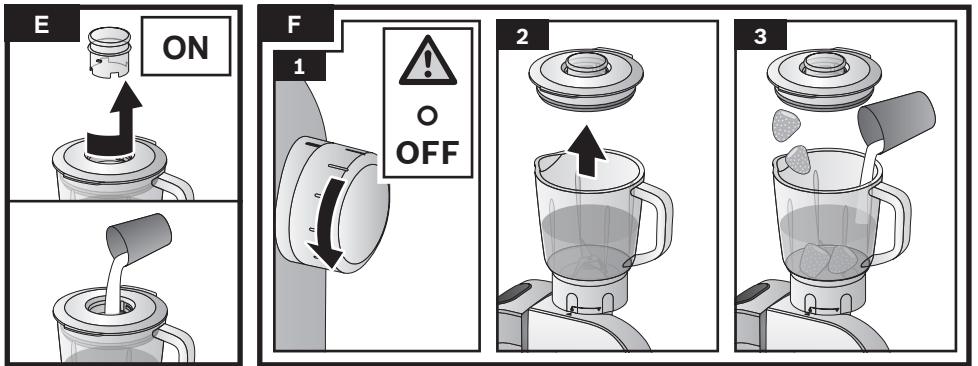
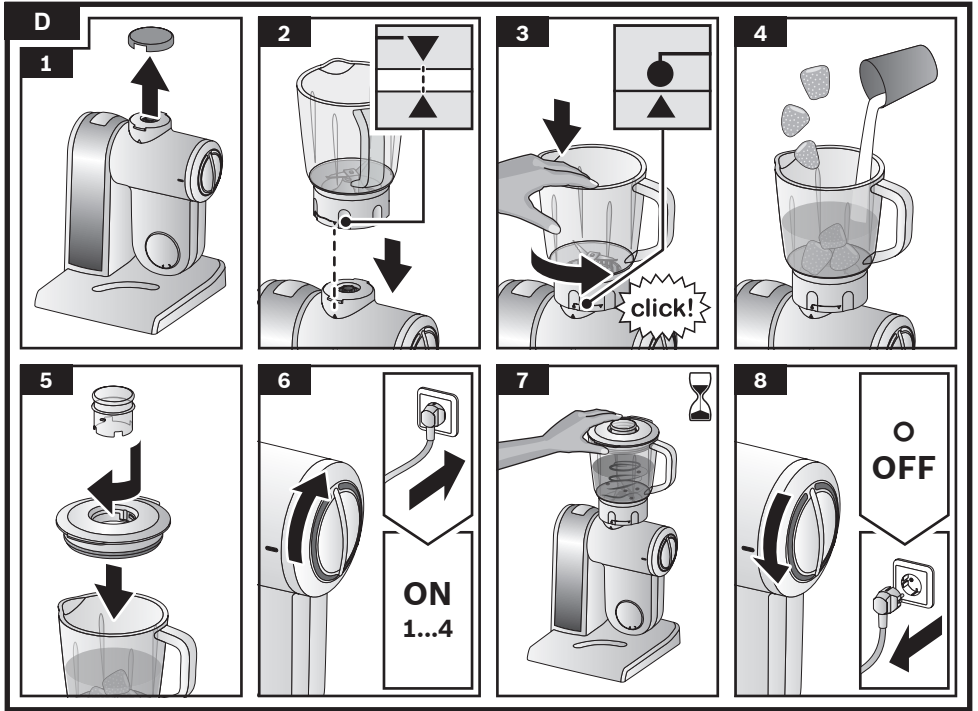
3



1








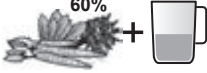



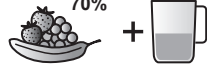







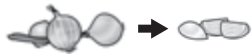




G

	✓	✓	✓	! X
	✓	✓	✓	✓
	! X	✓	! X	! X

H

						
		✓	800 ml	60 s	7 (4)	4
		✓	400 ml	10-20 s	7 (4)	4
		✓	800 ml	60 s	7 (4)	4
		✓	5 x 10 g (each)	5 x 6 s	M	4
		✓	100 g	10 s	7 (4)	4
		✓	100 g	20 s	7 (4)	4
		✓	50 g	3 x 1 s	M	4