



MUM4...



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

MUZ45XTM1
MUZ45XCG1



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
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	8
fr	Français	13
it	Italiano	19
nl	Nederlands	25
da	Dansk	30
no	Norsk	35
sv	Svenska	40
fi	Suomi	45
es	Español	50
pt	Português	55
el	Ελληνικά	60
tr	Türkçe	66
pl	Polski	71
uk	Українська	76
ru	Русский	82
ar	العربية	92



Zu Ihrer Sicherheit

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

Dieses Zubehör ermöglicht 3 grundlegende
Verarbeitungsmöglichkeiten:

Mahlen: zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, Trockenanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee oder Zucker

Zerkleinern: zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln oder Schokolade

Mixen: zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern/Hacken von rohem Obst und Gemüse sowie gefrorener Früchte und zum Pürieren von Speisen, unter Zugabe geeigneter kalter oder warmer Flüssigkeiten (z. B. Milch, Wasser)

Wichtig!

Heiße Flüssigkeiten (>60°C) dürfen niemals verwendet werden.
Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen verwendet werden.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer am Messereinsatz greifen!

Bei allen Arbeiten mit dem Messereinsatz (Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigung) den Messerschutz aufsetzen.

Messer nicht mit bloßen Händen berühren!

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen und abnehmen.

Zubehör nur in komplett zusammengesetztem Zustand am Grundgerät befestigen.

Wichtig!

Zur Aufbewahrung im Kühlschrank den Messerhalter mit Messereinsatz abnehmen und den Deckel auf den Behälter setzen.

Den Glas-Behälter keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen (z. B. keine heißen Zutaten in einen Glas-Behälter geben, der gerade aus dem Kühlschrank entnommen wurde). Im Glas-Behälter keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.

Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Aufsatz am Grundgerät aufsetzen (🔒) und verriegeln (🔒).



Behälter mit Deckel verschließen (🔒) bzw. Deckel abnehmen (🔒).

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.
Die Anleitung beschreibt verschiedene Ausstattungen des Zubehörs sowie dessen Verwendung auf verschiedenen Geräten.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild :

1 Messerschutz

2 Messereinsatz mit Mahlmesser

(schwarze Dichtung, Metallboden)

3 Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser

(rote Dichtung, Kunststoffboden)

4 Messerhalter

Mahl-/Zerkleinerer-Aufsatz

5 Deckel ¹⁾

6 Behälter aus Glas ¹⁾

Mit aufgesetztem Deckel zur Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet.

Mixer-Aufsatz ²⁾

7 Deckel

Mit verschließbarer Trinköffnung.
Zum Mitnehmen (ToGo).

8 Behälter aus Kunststoff

Kann als Trinkbecher benutzt werden.

¹⁾ Anzahl variiert je nach Modell.

²⁾ Je nach Modell.

Bild :

Arbeitsposition am Grundgerät

Bild :

Kombinationsmöglichkeiten der Aufsätze (je nach Modell):

a Mahl-Funktion =

Messerhalter (4) + Messereinsatz mit Mahlmesser (2) + Behälter aus Glas (6)

b Zerkleinerer-Funktion =

Messerhalter (4) + Messereinsatz mit Zerkleinerungsmesser (3) + Behälter aus Glas (6)

c Mixer-Funktion =

Messerhalter (4) + Messereinsatz mit Mixermesser (3) + Behälter aus Kunststoff (8)

Bedienen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nie in das Messer am Messereinsatz greifen! Bei allen Arbeiten mit dem Messereinsatz (Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigung) den Messerschutz aufsetzen.

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

Bild 

Aufsatz vorbereiten

Detailbild 1-5

- Zutaten in den Behälter einfüllen.
Markierung **max** nicht überschreiten!
- Messereinsatz am Messerschutz greifen und in den Messerhalter einsetzen.
Bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Messerschutz abnehmen.
- Messerhalter auf den Behälter aufsetzen und mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn verschließen.

Tipp: Um das Verschließen zu erleichtern, die Dichtung des Messereinsatzes mit etwas Wasser oder Speiseöl anfeuchten.

- Vollständige Verriegelung des roten Sicherungshebels am Messereinsatz kontrollieren (Detailbild 5). Bei unvollständiger Verriegelung kann der Aufsatz nicht auf dem Grundgerät aufgesetzt werden!
- Aufsatz umdrehen.

Arbeiten

Detailbild 6-11

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Arbeitsposition bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebschutzdeckeln abdecken.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Aufsatz aufsetzen (Pfeil am Messerhalter zeigt auf Pfeil am Grundgerät) und nach unten drücken (Detailbild 8).
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Punkt am Messerhalter zeigt auf Pfeil am Grundgerät, Detailbild 9).
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe 4 drehen und festhalten.

Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut. Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein. Ein kurzes „Antippen“ der Stufe 4 kann schon ausreichen.

Hinweis: Empfehlungen zur Verwendung des Zubehörs können dem Abschnitt „Rezepte“ entnommen werden.

Im **Bild 14** sind Richtwerte für die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten bei der Arbeit mit den verschiedenen Aufsätzen dargestellt.

Nach der Arbeit

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Detailbild 12-17

- Drehschalter loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Aufsatz umdrehen.
- Messerhalter durch eine Drehung im Uhrzeigersinn lösen und abnehmen.
- Messerschutz aufsetzen und bis zum Einrasten andrücken.
- Deckel auf den Behälter aufsetzen und verschließen (🔒).

Tipp: Aufsatz am besten sofort nach Gebrauch reinigen. Zur gründlichen Reinigung kann der Messereinsatz aus dem Messerhalter entnommen werden (siehe „Reinigen und Pflegen“).

Reinigen und Pflegen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Bei allen Arbeiten mit dem Messereinsatz (Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigung) den Messerschutz aufsetzen. Messer nicht mit bloßen Händen berühren!

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Messereinsätze, Behälter und Deckel sind spülmaschinenfest. Zur gründlichen Reinigung kann der Messereinsatz aus dem Messerhalter entnommen werden.

Bild 14

- Messerhalter (mit aufgesetztem Messerschutz) umdrehen.
- Den Messereinsatz mittig aus dem Messerhalter herausdrücken.
- Zum erneuten Zusammensetzen den Messereinsatz am Messerschutz greifen und in den Messerhalter einsetzen. Bis zum Einrasten nach unten drücken.

Tip: Für eine Vorreinigung sofort nach Gebrauch etwas Wasser mit Spülmittel in den Aufsatz geben. Mit dem Messerhalter verschließen und auf die Küchenmaschine aufsetzen. Für wenige Sekunden einschalten (Stufe **4**). Spülwasser ausschütten und Teile mit klarem Wasser abspülen.

Rezepte

Hinweis: Je nach Umfang des Zubehörs sind nicht alle Rezepte umsetzbar. Für die mit * gekennzeichneten Rezepte ist der Mixer-Aufsatz erforderlich.

Mediterrane Gewürzmischung

- 9 g getrockneter Rosmarin
- 14 g getrocknete Kümmelsamen
- 6 g getrocknete Koriandersamen
- 3 g getrockneter Oregano
- 2 g getrocknete Zimtstange
- 5 g grobes Salz

Werkzeug: Mahl-Aufsatz und Messereinsatz mit Mahlmesser (**schwarze** Dichtung)

- Alle Zutaten in den Glas-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 90 Sekunden zerkleinern.

Diese Gewürzmischung kann z. B. für gegrilltes Gemüse, marinierten Fisch, mariniertes Fleisch, Fleischspieße, Gemüse-Lasagne, Saucen für Pasta-gerichte verwendet werden.

Basilikum-Pesto

- 10 g Pinienkerne
- 3 g Knoblauch
- 5 g Salz
- 40 g Parmesan-Käse
- 10 g frischer Basilikum
- 70 g Olivenöl

Werkzeug: Mahl-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Pinienkerne, Knoblauch, Salz und Parmesankäse in den Glas-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 15 Sekunden zerkleinern.
- Basilikum und Olivenöl zugeben und alles für 10 Sekunden auf Stufe **4** vermischen.

Honig-Banane-Smoothie mit Muskat-Geschmack*

- 80 g Bananen, gewürfelt (für eine dickere Konsistenz gefrorene Bananen verwenden)
- 120 g fettarmer Natur-Joghurt (Vanille)
- 3 g Honig (oder nach Geschmack)
- 200 g kalte Milch (fettarme Milch oder Soja-Milch kann auch verwendet werden)
- 1 Prise Muskatnuss
- 30 g Eiswürfel (wenn eine dickere Konsistenz gewünscht wird)

Werkzeug: Mahl-Aufsatz und Messereinsatz mit Mahlmesser (**schwarze** Dichtung)

- Die Muskatnuss in den Glas-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 60 Sekunden zerkleinern.

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Alle Zutaten (außer Muskatnuss) in den Kunststoff-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 45 Sekunden mixen.
- Mit einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Kirsch-Smoothie mit Kokosmilch*

- 70 g frische oder gefrorene Kirschen ohne Stein
- 50 g Banane
- 40 g Kokosmilch
- 5 g ungesüsste Schokolade (hoher Kakao-Anteil)
- 75 g Wasser
- 2 Eiswürfel
- 30 g Puderzucker
- 70 g Schlagsahne

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Alle Zutaten in den Kunststoff-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 45 Sekunden mixen.

Kapern-Salatdressing*

- 70 g Olivenöl
- 40 g Zitronensaft
- 10 g Sojasauce
- 10 g Senf
- 20 g Kapern
- 10 g in Salz eingelegte Kapern
- 15 g schwarze Oliven
- 5 g Knoblauch

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Alle Zutaten in den Kunststoff-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 40 Sekunden mixen.

Mango-Dressing*

- 200 g weiche, geschälte Mango ohne Stein
- 15 g Zitronensaft
- Zitronenschale
- 6 g gehackte Schalotten
- 5 g Leinsamenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Alle Zutaten in den Kunststoff-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 40 Sekunden mixen.

Vollkorn-Pfannkuchen*

- 70 g Vollkorn-Mehl oder ganze Körner (je nach Geschmack)
- 150 g Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 2,5 g Sonnenblumenöl
- 1 Prise Vanillezucker

Werkzeug: Mahl-Aufsatz und Messereinsatz mit Mahlmesser (**schwarze** Dichtung) – bei Bedarf

- Die ganzen Körner in den Glas-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 90 Sekunden zerkleinern.

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Erst alle feuchten Zutaten in den Kunststoff-Behälter geben, dann die trockenen Zutaten. Mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 45 Sekunden mixen.

„Virgin Daiquiri“ Erdbeer-Cocktail*

- 80 g gefrorene Erdbeeren
- 60 g Zucker
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g Wasser
- 15 g Zitronensaft
- 80 g Eiswürfel

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Alle Zutaten in den Kunststoff-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **4** für 40 Sekunden mixen.

Grüner Smoothie*

- 1 grüner Apfel (ca. 100 g)
- Saft einer Zitrone (ca. 20 g)
- 20 g Grünkohl
- 10 g Stangensellerie
- 10 g Korianderblätter
- 10 g Leinsamen
- 1 g gemahlener Zimt
- 250 g gekühltes Wasser

Werkzeug: Mixer-Aufsatz und Messereinsatz mit Mixer- / Zerkleinerungsmesser (**rote** Dichtung)

- Den Apfel schälen und in Stücke schneiden.
- Stangensellerie in Stücke schneiden.
- Auf Stufe **4** für 60 Sekunden mixen.

Änderungen vorbehalten.

For your safety

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

This accessory provides 3 basic processing options:

Grinding: for grinding and cutting fairly small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar

Cutting: for cutting and mincing meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds and chocolate

Blending: for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/mincing raw fruit and vegetables as well as frozen fruit and for pureeing food, with the addition of suitable cold or warm liquids (e.g. milk, water)

Important!

Never use hot liquids (>60 °C). It must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never grip the blade by the blade insert!

When working with the blade insert (assembly, disassembly, cleaning), always attach the blade guard. Do not touch blade with bare hands!

Do not attach or remove accessories until the drive is at a standstill. Attach only completely assembled accessories to the base unit.

Important!

If storing in the refrigerator, remove the blade holder together with the blade insert and place the lid on the container.

Do not subject the glass container to extreme temperature fluctuations (e.g. do not put any hot ingredients into a glass container which has just been taken out of the refrigerator). Do not process any frozen food in the glass container.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Place attachment on base unit (🔒) and lock (🔒).



Close the container with the lid (🔒) or remove the lid (🔒).

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. The instructions describe different features of the accessory as well as its use on different appliances.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

- 1 **Blade guard**
- 2 **Blade insert with grinding blade**
(black seal, metal base)
- 3 **Blade insert with blender/cutting blade**
(red seal, plastic base)
- 4 **Blade holder**

Grinding/cutter attachment

- 5 **Lid** ¹⁾
- 6 **Glass container** ¹⁾
With attached lid suitable for storage in the refrigerator.

Blender attachment ²⁾

- 7 **Lid**
With closable mouthpiece. ToGo.
- 8 **Plastic container**
Can be used as a drinking cup.

1) Number varies depending on model.

2) For some models.

Fig. B

Operating position on the base unit

Fig. C

Combination options of the attachments (depending on model):

- a Grinding function =
Blade holder (4) + blade insert with grinding blade (2) + glass container (6)
- b Cutter function =
Blade holder (4) + blade insert with cutting blade (3) + glass container (6)
- c Blender function =
Blade holder (4) + blade insert with blender blade (3) + plastic container (8)

Operation

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Never grip the blade by the blade insert! When working with the blade insert (assembly, disassembly, cleaning), always attach the blade guard.

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

Fig. D

Preparing the attachment

Detail images 1-5

- Put ingredients into the container.
Do not exceed **max** mark!
- Grip blade insert on the blade guard and insert into the blade holder. Press it down into place.
- Remove the blade guard.
- Place blade holder on the container and close by turning it anti-clockwise.
Tip: To facilitate locking the blade holder, moisten the seal of the blade insert with a little water or cooking oil.
- Check that the red locking lever on the blade insert is completely locked (detail image 5). If it is not completely locked, the attachment cannot be placed on the base unit!
- Turn the attachment over.

Working

Detail images 6-11

- Press the release button and move the swivel arm into the operating position.
- Cover unused drives with drive covers.
- Remove the blender drive cover.
- Put on attachment (arrow on the blade holder points to arrow on the base unit) and press downwards (detail image 8).
- Turn attachment all the way anti-clockwise (dot on the blade holder points to arrow on the base unit, detail image 9).
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to setting **4** and hold. The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut.

In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief “tap” on setting **4** may be adequate.

Note: Recommendations on using the accessories can be found in the section “Recipes”.


Figure 12 shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the different attachments.

After using the appliance

Risk of injury from rotating drive!

Do not touch blender blades with bare hands.

Detail images 12-17

- Release rotary switch.
- Remove mains plug.
- Turn attachment clockwise and remove.
- Turn the attachment over.
- Loosen blade holder by turning it clockwise and remove.
- Attach blade guard and press into place.
- Place the lid on the container and close ()

Tip: Preferably clean the attachment immediately after use. The blade insert can be cleaned thoroughly by taking it out of the blade holder (see “Cleaning and servicing”).

Cleaning and servicing

Risk of injury from sharp blades!

When working with the blade insert (assembly, disassembly, cleaning), always attach the blade guard. Do not touch blade with bare hands!

Warning!

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

Blade inserts, container and lid are dishwasher-proof.

The blade insert can be cleaned thoroughly by taking it out of the blade holder.

Fig. 13

- Turn the blade holder over (with blade guard attached).
- Press the blade insert out of the centre of the blade holder.
- To re-assemble, grip the blade insert by the blade guard and insert into the blade holder. Press it down into place.

Tip: To preclean the appliance, put a little water and washing-up liquid in the attachment immediately after use. Close with blade holder and place on the food processor. Switch on for a few seconds (setting **4**). Pour out water and rinse parts with fresh water.

Recipes

Note: You may not have the accessories for all the recipes. The blender attachment is required for the recipes identified with *.

Mediterranean spice mix

- 9 g dried rosemary
- 14 g dried caraway seeds
- 6 g dried coriander seeds
- 3 g dried oregano
- 2 g dried cinnamon sticks
- 5 g coarse salt

Tools: Grinding attachment and blade insert with grinding blade (**black seal**)

- Put all ingredients in the glass container and close with the blade holder.
- Grind for 90 seconds on setting **4**.

This spice mix can be used e.g. for grilled vegetables, marinated fish, marinated meat, meat kebabs, vegetable lasagne, sauces for pasta dishes.

Basil pesto

- 10 g pine nuts
- 3 g garlic
- 5 g salt
- 40 g Parmesan cheese
- 10 g fresh basil
- 70 g olive oil

Tools: Grinding attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- Put pine nuts, garlic, salt and Parmesan cheese in the glass container and close with the blade holder.
- Grind for 15 seconds on setting 4.
- Add basil and olive oil and mix everything for 10 seconds on setting 4.

Honey and banana smoothie with a taste of nutmeg*

- 80 g bananas, diced (use frozen bananas for a thicker consistency)
- 120 g low fat natural yoghurt (vanilla)
- 3 g honey (or to taste)
- 200 g cold milk (low fat milk or soya milk can also be used)
- 1 pinch of nutmeg
- 30 g ice cubes
(if a thicker consistency is required)

Tools: Grinding attachment and blade insert with grinding blade (**black** seal)

- Put the nutmeg in the glass container and close with the blade holder.
- Grind for 60 seconds on setting 4.

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (red seal)

- Put all ingredients (except nutmeg) in the plastic container and close with the blade holder.
- Blend for 45 seconds on setting 4.
- Add a pinch of nutmeg to taste.

Cherry smoothie with coconut milk*

- 70 g fresh or frozen pitted cherries
- 50 g banana
- 40 g coconut milk
- 5 g unsweetened chocolate (high cocoa content)
- 75 g water
- 2 ice cubes
- 30 g icing sugar
- 70 g whipped cream

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- Put all ingredients in the plastic container and close with the blade holder.
- Blend for 45 seconds on setting 4.

Caper salad dressing*

- 70 g olive oil
- 40 g lemon juice
- 10 g soy sauce
- 10 g mustard
- 20 g capers
- 10 g salted capers 15 g black olives
- 5 g garlic

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- Put all ingredients in the plastic container and close with the blade holder.
- Blend for 40 seconds on setting 4.

Mango dressing*

- 200 g soft, peeled pitted mangos
- 15 g lemon juice
- Lemon peel
- 6 g chopped shallots
- 5 g linseed oil
- Salt and pepper to taste

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- Put all ingredients in the plastic container and close with the blade holder.
- Blend for 40 seconds on setting 4.

Wholemeal pancakes*

- 70 g wholemeal flour or whole grains (according to taste)
- 150 g of milk
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 2.5 g sunflower oil
- 1 pinch of vanilla sugar

Tools: Grinding attachment and blade insert with grinding blade (**black** seal) – as and when required

- Put the whole grains in the glass container and close with the blade holder.
- Grind for 90 seconds on setting **4**.

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- First put all moist ingredients in the plastic container, then the dry ingredients. Close with the blade holder.
- Blend for 45 seconds on setting **4**.

“Virgin Daiquiri”

strawberry cocktail*

- 80 g frozen strawberries
- 60 g sugar
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g water
- 15 g lemon juice
- 80 g ice cubes

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- Put all ingredients in the plastic container and close with the blade holder.
- Blend for 40 seconds on setting **4**.

Green smoothie*

- 1 green apple (ca. 100 g)
- Juice of one lemon (approx. 20 g)
- 20 g kale
- 10 g celery
- 10 g coriander leaves
- 10 g linseeds
- 1 g ground cinnamon
- 250 g cooled water

Tools: Blender attachment and blade insert with blender/cutting blade (**red** seal)

- Peel the apple and cut into pieces.
- Cut celery into pieces.
- Blend for 60 seconds on setting **4**.

Subject to change without notice.

Pour votre sécurité

Pour votre sécurité Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM4... Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM4...!

Cet accessoire offre 3 possibilités de traitement fondamentales :

Mouture : pour moudre et broyer de petites quantités d'épices (p.ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis sec, safran), des céréales (p.ex. blé, millet, graines de lin), du café ou du sucre

Broyage : pour broyer et hacher la viande, le fromage dur, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits, légumes, noix, les amandes ou le chocolat

Mixage : pour mélanger des aliments liquides ou mous, pour broyer / hacher des fruits et légumes crus ainsi que des fruits congelés, et pour réduire des mets en purée en ajoutant des liquides froids ou chauds appropriés (lait, eau par exemple)

Important!

N'utilisez jamais de liquides très chauds (>60°C).

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

Consignes de sécurité pour cet appareil

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

N'approchez jamais les doigts du couteau au niveau de l'insert!

Avant tous travaux avec l'insert (assemblage, démontage, nettoyage), mettez le fourreau de lame en place.

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues!

Ne posez et ne retirez l'accessoire qu'entraînement à l'arrêt.

Fixez l'accessoire sur l'appareil de base uniquement après l'avoir complètement assemblé.

Important!

Pour le rangement au réfrigérateur, retirez le porte-lame avec lameinsert puis posez le couvercle sur le récipient.

N'exposez pas le récipient en verre à des changements de température importants (p.ex. ne versez pas d'ingrédients chauds dans un récipient en verre qui vient de sortir du réfrigérateur). Ne traitez pas de produits alimentaires congelés dans le récipient en verre.

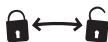
Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Posez l'accessoire sur l'appareil de base (🔒) et verrouillez-le (🔒).



Obturez le récipient avec son couvercle (🔒) ou retirez le couvercle (🔒).

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation. La notice d'instructions décrit différents équipements de l'accessoire ainsi que son utilisation sur différents appareils.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A:

- Fourreau de lame**
- Porte-lame avec lame de mouture**
(joint noir, fond métallique)
- Porte-lame avec couteau mixeur / couteau broyeur**
(joint rouge, fond en plastique)
- Porte-lame**

Accessoire de mouture / broyeur

- Couvercle** ¹⁾
- Récipient en verre** ¹⁾
Adapté au le stockage en réfrigérateur avec couvercle en place

Accessoire mixeur ²⁾

- Couvercle**
Avec orifice de prise de boisson obturable. Pour emporter (ToGo).
- Récipient en plastique**
Utilisable comme gobelet.

¹⁾ Le nombre varie en fonction du modèle.

²⁾ Selon le modèle.

Figure B:

Position de travail sur l'appareil de base

Figure C:

Combinaisons possibles des éléments superposés (selon le modèle):

- Fonction de mouture =
Porte-lame (4) + lame-insert avec lame de mouture (2) + récipient en verre (6)
- Fonction broyeur =
Porte-lame (4) + lame-insert avec couteau broyeur (3) + récipient en verre (6)
- Fonction mixeur =
Porte-lame (4) + lame-insert avec couteau mixeur (3) + récipient en matière plastique (8)

Utilisation

Risque de blessures avec les lames tranchantes!

N'approchez jamais les doigts du couteau au niveau de l'insert! Avant tous travaux avec l'insert (assemblage, démontage, nettoyage), mettez le fourreau de lame en place.

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

Figure D

Préparer l'accessoire

Figure détaillée 1-5

- Versez les ingrédients dans le récipient. Ne dépassez pas le repère **max**!
- Saisissez l'insert par le fourreau de lame et placez-le dans le porte-lame. Poussez vers le bas jusqu'à l'enclenchement.
- Retirez le fourreau de lame.

- Posez le porte-lame sur le récipient et obturez-le en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
Un conseil : Pour faciliter la fermeture, humectez le joint de la lame-insert avec un peu d'eau ou d'huile alimentaire.
- Contrôlez que le levier de sécurisation rouge sur la lame-insert est entièrement verrouillé (figure détaillée 5). Si le verrouillage est incomplet, impossible de poser l'élément sur l'appareil de base!
- Retournez l'accessoire.

Travailler

Figure détaillée 6-11

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position de travail.
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez l'élément (la flèche sur le portelame pointe vers la flèche sur l'appareil de base) puis enfoncez (figure détaillée 8).
- Tournez l'élément en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (le point sur le porte-lame regarde la flèche sur l'appareil de base (figure détaillée 9).
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Amenez le sélecteur rotatif sur la vitesse **4** et maintenez-le dans cette position.

Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus les aliments sont broyés fins. Avec les herbes culinaires, le résultat de broyage souhaité peut être atteint au bout d'une période de fonctionnement très courte. Le fait d'amener brièvement le sélecteur sur la vitesse **4** peut déjà suffire.

Remarque : Des recommandations sur l'utilisation des accessoires sont disponibles dans le paragraphe « recettes ».

La **figure F** contient des valeurs indicatives des quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec différents accessoires.

Après le travail

⚠ Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif!

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

Figure détaillée 12-17

- Relâchez le sélecteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.
- Retournez l'accessoire.
- Tournez le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre et enlevez-le.
- Posez le fourreau de lame et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'enclenchement.
- Placez le couvercle sur le récipient et verrouillez-le (🔒).

Un conseil : Nettoyez l'accessoire de préférence immédiatement après utilisation. Pour un nettoyage minutieux, l'insert peut être retiré du porte-lame (voir « Nettoyage et entretien »).

Nettoyage et entretien

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes!

Avant tous travaux avec l'insert (assemblage, démontage, nettoyage), mettez le fourreau de lame en place. Ne touchez jamais les lames avec les mains nues!

Attention!

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Les lames, récipients et couvercles sont lavables au lave-vaisselle.

Pour un nettoyage minutieux, l'insert peut être retiré du porte-lame.

Figure 

- Retournez le porte-lame (avec fourreau de lame).
- Sortir la lame de son porte-lame en son centre.
- Pour réassembler, saisissez la lame insert par son fourreau et introduisez-la dans le porte-lame. Poussez vers le bas jusqu'à l'enclenchement.

Un conseil : Pour un premier nettoyage, mettez un peu d'eau additionné de liquide à vaisselle dans l'accessoire immédiatement après utilisation. Obturez avec le porte-lame et placez sur le robot ménager. Allumez pendant quelques secondes (sur la vitesse 4). Videz l'eau de rinçage et lavez les pièces à l'eau claire.

Recettes

Remarque : Les recettes ne sont réalisables qu'en fonction de l'étendue des accessoires. Pour les recettes accompagnées de l'astérisque *, l'accessoire mixeur est nécessaire.

Mélange d'épices méditerranéennes

- 9 g de romarin sec
- 14 g de graines de cumin séchées
- 6 g de graines de coriandre séchées
- 3 g d'origan séché
- 2 g de bâton de cannelle séché
- 5 g de gros sel

Accessoires : Accessoire de mouture et insert avec lame de mouture (joint **noir**)

- Versez tous les ingrédients dans le récipient en verre et obturez-le avec le porte-lame.
- Broyez pendant 90 secondes sur la vitesse 4.

Ce mélange d'épices peut servir p. ex. avec des légumes grillés, du poisson mariné, de la viande marinée, des brochettes de viande, des lasagne aux légumes, des sauces pour des pâtes.

Pistou au basilic

- 10 g de pignons
- 3 g ail
- 5 g de sel
- 40 g de parmesan
- 10 g de basilic frais
- 70 g d'huile d'olive

Accessoires : Accessoire de mouture et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Mettez les pignons, l'ail, le sel et le parmesan dans le récipient en verre et obturez-le avec le porte-lame.
- Broyez pendant 15 secondes sur la vitesse 4.
- Ajoutez le basilic et l'huile d'olive et mélangez le tout pendant 10 secondes à la vitesse 4.

Smoothie miel banane au goût de noix muscade*

- 80 g de bananes coupées en dés (pour une consistance plus épaisse, prenez des bananes surgelées)
- 120 g de yaourt nature maigre (goût vanille)
- 3 g de miel (ou selon votre goût)
- 200 g de lait froid (du lait écrémé ou du lait de soja peut également être utilisé)
- 1 pincée de noix de muscade
- 30 g de glaçons (si vous souhaitez une consistance plus épaisse)

Accessoires : Accessoire de mouture et insert avec lame de mouture (joint **noir**)

- Mettez la noix de muscade dans le récipient en verre et obturez-le avec le porte-lame.
- Broyez pendant 60 secondes sur la vitesse 4.

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Versez tous les ingrédients (sauf la noix de muscade) dans le récipient en verre et obturez-le avec le porte-lame
- Mixez pendant 45 secondes sur la vitesse 4.
- Rectifiez avec une pincée de noix de muscade.

Smoothie goût cerise au lait de coco*

- 70 g de cerises fraîches ou surgelées dénoyautées
- 50 g banane
- 40 de lait de coco
- 5 g de chocolat non sucré (haute teneur en cacao)
- 75 g d'eau
- 2 glaçons
- 30 g de sucre glace
- 70 g crème chantilly

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Mettez tous les ingrédients dans le récipient en plastique et obturez-le avec le porte-lame.
- Mixez pendant 45 secondes sur la vitesse **4**.

Vinaigrette aux câpres*

- 70 g d'huile d'olive
- 40 g de jus de citron
- 10 g de sauce de soja
- 10 g de moutarde
- 20 g de câpres
- 10 g de câpres macérées dans le sel
- 15 g d'olives noires
- 5 g ail

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Mettez tous les ingrédients dans le récipient en plastique et obturez-le avec le porte-lame.
- Mixez pendant 40 secondes sur la vitesse **4**.

Vinaigrette à la mangue*

- 200 g de mangue épluchée et dénoyautée
- 15 g de jus de citron
- Zeste de citron
- 6 g d'échalotes hachées
- 5 g d'huile de lin
- Salez et poivrez selon vos goûts

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Mettez tous les ingrédients dans le récipient en plastique et obturez-le avec le porte-lame.
- Mixez pendant 40 secondes sur la vitesse **4**.

Crêpes à la farine intégrale*

- 70 g de farine intégrale ou de grains entiers (selon votre goût)
- 150 g de lait
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 2,5 g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sucre vanillé

Accessoires : Accessoire de mouture et insert avec lame de mouture (joint **noir**), si nécessaire

- Mettez les grains entiers dans le récipient en verre et obturez-le avec le porte-lame.
- Broyez pendant 90 secondes sur la vitesse **4**.

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Mettez d'abord tous les ingrédients humides dans le récipient en verre, et ensuite seulement les ingrédients secs. Obturez avec le porte-lame.
- Mixez pendant 45 secondes sur la vitesse **4**.

Cocktail aux fraises « Virgin Daiquiri »*

- 80 g de fraises congelées
- 60 g de sucre
- 45 g de Bitter Lemon
- 200 g d'eau
- 15 g de jus de citron
- 80 g glaçons

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Mettez tous les ingrédients dans le récipient en plastique et obturez-le avec le porte-lame.
- Mixez pendant 40 secondes sur la vitesse **4**.

Smoothie vert*

- 1 pomme verte (env. 100 g)
- Jus d'un citron (env. 20 g)
- 20 g de chou vert
- 10 g de céleri branche
- 10 g de feuilles de coriandre
- 10 g lin
- 1 g de cannelle en poudre
- 250 g d'eau glacée

Accessoires : Accessoire mixeur et insert avec couteau mixeur / broyeur (joint **rouge**)

- Pelez la pomme et coupez-la en morceaux.
- Coupez le céleri branche en morceaux.
- Mixez pendant 60 secondes sur la vitesse **4**.

Sous réserve de modifications.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM4... .
Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina MUM4... .
Questo accessorio permette 3 fondamentali possibilità di lavorazione:

Macinare: per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie (ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco, zafferano), cereali (ad es. frumento, miglio, semi di lino), caffè o zucchero.

Tritare: per sminuzzare e tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle o cioccolato.

Frullare: per mescolare alimenti liquidi o semisolidi, per sminuzzare / tritare frutta e verdura cruda nonché frutti congelati e per fare la passata di pietanze, con aggiunta di liquidi appropriati freddi o caldi (ad es. latte, acqua)

Importante!

Non utilizzare mai liquidi caldi (>60°C).

Non usarlo per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

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

Non toccare mai con le mani la lama dell'inserto lama!

Applicare il coprilama per tutti i lavori all'inserto lama (montaggio, smontaggio, pulizia).

Non maneggiare la lama a mani nude!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad ingranaggio fermo.

Sull'apparecchio base fissare l'accessorio solo nello stato di montaggio completo.

Importante!

Per la conservazione in frigorifero, rimuovere il portalama con inserto lama e applicare il coperchio sul contenitore.

Non esporre il bicchiere in vetro a forti variazioni di temperatura (ad es. non introdurre ingredienti molto caldi in un bicchiere in vetro appena estratto dal frigorifero). Non lavorare alimenti congelati nel bicchiere in vetro.

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Mettere l'adattatore sull'apparecchio base (🔒) e bloccarlo (⬇️).



Chiudere il contenitore con il coperchio (🔒) o rimuovere il coperchio (🔓).

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso. Il manuale d'uso descrive diverse dotazioni dell'accessorio e il suo utilizzo su diversi apparecchi.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura :

- 1 Coprilama**
- 2 Inserto lama con lama di macinazione** (guarnizione nera, fondo in metallo)
- 3 Inserto lama con lama frullatore / di triturazione** (guarnizione rossa, fondo in materiale sintetico)
- 4 Portalama**

Adattatore macinino / tritatutto

5 Coperchio ¹⁾

6 Contenitore in vetro ¹⁾

Con coperchio applicato adatto per la conservazione in frigorifero.

Adattatore frullatore ²⁾

7 Coperchio

Con apertura per bere chiudibile. Da portare con sé (ToGo).

8 Contenitore in materiale sintetico

Utilizzabile come bicchiere.

¹⁾ Il numero varia a seconda del modello.

²⁾ A seconda del modello.

Figura :

Posizione di lavoro sull'apparecchio base

Figura :

Possibilità di combinazione degli adattatori (a seconda del modello):

- Funzione macinino = Portalama (4) + inserto lama con lama di macinazione (2) + bicchiere in vetro (6)
- Funzione tritatutto = Portalama (4) + inserto lama con lama di triturazione (3) + bicchiere in vetro (6)
- Funzione frullatore = Portalama (4) + inserto lama con lama frullatore (3) + bicchiere in materiale sintetico (8)

Uso

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare mai con le mani la lama dell'inserto lama! Applicare il coprilama per tutti i lavori all'inserto lama (montaggio, smontaggio, pulizia).

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

Figura :

Preparare l'adattatore

Dettaglio 1-5

- Introdurre gli ingredienti nel contenitore. Non superare il riferimento **max!**
- Afferrare la lama sul coprilama ed inserirla nel portalama. Spingere in basso fino all'arresto.
- Rimuovere il coprilama.
- Mettere portalama sul contenitore e chiuderlo con una rotazione in senso antiorario.

Consiglio: per facilitare la chiusura,

umettare la guarnizione dell'inserto lama con un poco di acqua o con olio alimentare.

- Controllare il bloccaggio completo della leva di arresto rossa dell'inserto lama (dettaglio 5). In caso di bloccaggio incompleto l'adattatore non può essere applicato sull'apparecchio base!
- Ruotare l'adattatore.

Lavorazione

Dettaglio 6-11

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante in posizione di lavoro.
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Applicare l'adattatore (freccia del portalama sopra la freccia dell'apparecchio base) e poi premere in basso (dettaglio 8).
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario fino all'arresto (punto del portalama sopra la freccia dell'apparecchio base, dettaglio 9).
- Inserire la spina.
- Ruotare e mantenere la manopola sulla velocità 4.

Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato. Per le erbe aromatiche il risultato desiderato può essere già raggiunto dopo un tempo di accensione brevissimo. Può bastare anche un breve "tocco" alla velocità 4.

Avvertenza: Leggere i consigli per l'impiego dell'accessorio nel capitolo "Ricette".

Nella **figura 1** si riportano i valori indicativi per le quantità massime ed i tempi di lavorazione nel lavoro con i diversi adattatori.

Dopo il lavoro

Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Dettaglio 12-17

- Rilasciare la manopola.
- Staccare la spina.
- Ruotare l'adattatore in senso orario e rimuoverlo.
- Ruotare l'adattatore.
- Sbloccare il portalama con una rotazione in senso orario e rimuoverlo.
- Applicare il coprilama e premerlo fino all'arresto.
- Mettere il coperchio sul contenitore e chiudere (🔒).

Consiglio: pulire l'adattatore preferibilmente subito dopo l'uso. Per la pulizia accurata l'inserto lama può essere estratto dal supporto lama (vedere "Pulizia e cura").

Pulizia e cura

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Applicare il coprilama per tutti i lavori all'inserto lama (montaggio, smontaggio, pulizia). Non maneggiare la lame a mani nude!

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Inserti lama, contenitore e coperchio sono lavabili in lavastoviglie.

Per la pulizia accurata l'inserto lama può essere estratto dal portalama.

Figura 1

- Ruotare il portalama (con coprilama applicato).
- Estrarre l'inserto lama dal portalama premendo al centro.
- Per il riassetto afferrare l'inserto lama sul coprilama ed inserirlo nel portalama. Spingere in basso fino all'arresto.

Consiglio: per un prelavaggio subito dopo l'uso, introdurre nell'adattatore un poco di acqua con detersivo per stoviglie. Chiudere con il portalama ed applicare sul robot da cucina. Accendere il frullatore per pochi secondi (velocità **4**). Versare l'acqua e sciacquare le parti con acqua pura.

Ricette

Avvertenza: La realizzazione delle ricette dipende dagli accessori disponibili. Per le ricette contrassegnate con * è necessario l'adattatore frullatore.

Miscela di spezie mediterranea

- 9 g rosmarino secco
- 14 g semi di cumino secchi
- 6 g semi di coriandolo secchi
- 3 g origano secco
- 2 g stecca di cannella secca
- 5 g sale grosso

Utensile: adattatore macinino e inserto lama con lama di macinazione (guarnizione **nera**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere in vetro e chiudere con il portalama.
- Sminuzzare per 90 secondi alla velocità **4**.

Questa miscela può essere utilizzata ad es. per verdura grigliata, pesce marinato, carne marinata, spiedini di carne, lasagna di ortaggi, salse per pietanze di pasta.

Pesto di basilico

- 10 g pinoli
- 3 g aglio
- 5 g sale
- 40 g parmigiano
- 10 g basilico fresco
- 70 g olio di oliva

Utensile: adattatore macinino e inserto lama con lama frullatore / di triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre pinoli, aglio, sale e parmigiano nel bicchiere in vetro e chiudere con il portalama.
- Sminuzzare per 15 secondi alla velocità **4**.
- Aggiungere basilico e olio di oliva e miscelare il tutto per 10 secondi alla velocità **4**.

Smoothie di banana al miele con gusto di moscato*

- 80 g banane, tagliate a dadi (per una consistenza più densa utilizzare banane congelate)
- 120 g yogurt naturale magro (vaniglia)
- 3 g miele (o a proprio gusto)
- 200 g latte freddo (può essere utilizzato anche latte magro o latte di soia)
- 1 pizzico noce moscata
- 30 g cubetti di ghiaccio (se si desidera una consistenza più densa)

Utensile: adattatore macinino e inserto lama con lama di macinazione (guarnizione **nera**)

- Introdurre la noce moscata nel bicchiere in vetro e chiudere con il portalama.
- Sminuzzare per 60 secondi alla velocità **4**.

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne la noce moscata) nel bicchiere in materiale sintetico e chiudere con il portalama.
- Frullare per 45 secondi alla velocità **4**.
- Insaporire con un pizzico di noce moscata.

Smoothie di ciliegie con latte di cocco*

- 70 g ciliegie fresche o congelate senza nocciolo
- 50 g banana
- 40 g latte di cocco
- 5 g cioccolato senza zucchero (alta percentuale di cacao)
- 75 g acqua
- 2 cubetti di ghiaccio
- 30 g di zucchero a velo
- 70 g panna montata

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere in materiale sintetico e chiudere con il portalama.
- Frullare per 45 secondi alla velocità **4**.

Condimento di capperi per insalata*

- 70 g olio di oliva
- 40 g succo di limone
- 10 g salsa di soia
- 10 g di senape
- 20 g capperi
- 10 g capperi sotto sale
- 15 g olive nere
- 5 g aglio

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere in materiale sintetico e chiudere con il portalama.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **4**.

Condimento di mango per insalata*

- 200 g mango tenero sbucciato senza nocciolo
- 15 g succo di limone
- Buccia di limone
- 6 g scalogno tritato
- 5 g olio di semi di lino
- Sale e pepe secondo i gusti

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere in materiale sintetico e chiudere con il portalama.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **4**.

Omelette di farina integrale*

- 70 g farina integrale o grani interi di frumento (a proprio gusto)
- 150 g latte
- 1 uovo
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero
- 2,5 g olio di semi di girasole
- 1 pizzico zucchero vanigliato

Utensile: adattatore macinino e inserto lama con lama di macinazione (guarnizione **nera**) – se necessario

- Introdurre tutti i grani nel bicchiere in vetro e chiudere con il portalama.
- Sminuzzare per 90 secondi alla velocità **4**.

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre nel bicchiere in materiale sintetico prima tutti gli ingredienti umidi, dopo gli ingredienti secchi. Chiudere con il portalama.
- Frullare per 45 secondi alla velocità **4**.

“Virgin Daiquiri” cocktail di fragole*

- 80 g di fragole congelate
- 60 g zucchero
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g acqua
- 15 g succo di limone
- 80 g cubetti di ghiaccio

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere in materiale sintetico e chiudere con il portalama.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **4**.

Smoothie verde*

- 1 mela verde (ca. 100 g)
- Succo di un limone (ca. 20 g)
- 20 g cavolo riccio
- 10 g sedano a coste
- 10 g foglie di coriandolo
- 10 g semi di lino
- 1 g cannella macinata
- 250 g acqua raffreddata

Utensile: adattatore frullatore e inserto lama con lama di miscelazione / triturazione (guarnizione **rossa**)

- Sbucciare la mela e spezzettarla.
- Spezzettare il sedano a coste.
- Frullare per 60 secondi alla velocità **4**.

Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM4... De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM4... in acht nemen. Dit toebehoren maakt 3 fundamentele verwerkingwijzen mogelijk:

Malen: voor het malen en fijnmaken van kleine hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbessen, kaneel, droge anijs, saffraan), graan (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie of suiker

Fijnmaken: voor het fijnmaken en fijnhakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen en chocolade

Mixen: voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken / fijnhakken van rauw fruit, rauwe groente en bevroren vruchten, en voor het pureren van gerechten onder toevoeging van geschikte koude of warme vloeistoffen (bijv. melk, water)

Belangrijk!

Hete vloeistoffen (>60 °C) mogen niet worden gebruikt.

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

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Nooit in het mes op het mesinzetstuk grijpen!

Bij alle werkzaamheden met het mesinzetstuk (in elkaar zetten, uit elkaar nemen, reinigen) de mesbescherming aanbrengen.

Mes niet met blote handen aanraken!

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Belangrijk!

Voor bewaring in de koelkast de meshouder met het mesinzetstuk verwijderen en het deksel op de glazen kom doen.

De glazen kom niet aan sterke temperatuurschommelingen blootstellen (bijv. geen hete ingrediënten in een glazen kom doen die pas uit de koelkast is genomen). In de glazen kom geen bevroren levensmiddelen verwerken.

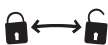
Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Opzetstuk op het basisapparaat plaatsen (🔒) en vergrendelen (🔒).



Kom afsluiten met het deksel (🔒) resp. deksel verwijderen (🔒).

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende toebehoren-uitrustingen en hun gebruik op verschillende apparaten.

In één oogopslag

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

Afb.

- 1 Mesbescherming
- 2 Mesinzetstuk met maalmes (zwarte afdichting, metalen bodem)
- 3 Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (rode afdichting, kunststof bodem)
- 4 Meshouder

Maal-/fijnmaak-opzetstuk

- 5 Deksel ¹⁾
- 6 Kom van glas ¹⁾
Met aangebracht deksel geschikt voor bewaring in de koelkast.

Mixer-opzetstuk ²⁾

- 7 Deksel
Met afsluitbare drinkopening. Om mee te nemen (ToGo).
- 8 Kom van kunststof
Kan als drinkbeker worden gebruikt.

1) Aantal varieert per model.

2) Afhankelijk van het model.

Afb.

Werkpositie op het basisapparaat

Afb.

Combinatiemogelijkheden van de opzetstukken (afhankelijk van het model):

- a Maalfunctie =
meshouder (4) + mesinzetstuk met maalmes (2) + glazen kom (6)
- b Fijnmaakfunctie =
meshouder (4) + mesinzetstuk met fijnmaakmes (3) + glazen kom (6)
- c Mixerfunctie =
meshouder (4) + mesinzetstuk met mixermes (3) + kunststof kom (8)

Bedienen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Nooit in het mes op het mesinzetstuk grijpen! Bij alle werkzaamheden met het mesinzetstuk (in elkaar zetten, uit elkaar nemen, reinigen) de mesbescherming aanbrengen.

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

Afb.

Opzetstuk voorbereiden

Detailafbeelding 1-5

- Ingrediënten in de kom doen.
Max-markering niet overschrijden!
- Mesinzetstuk vastpakken bij de mesbescherming en in de meshouder aanbrengen. Omlaag drukken tot hij vastklikt.

- Mesbescherming verwijderen.
- Meshouder op de kom plaatsen en met een draaibeweging tegen de klok in sluiten.
Tip: Om het sluiten makkelijker te maken, kunt u de afdichting van het mesinzetstuk bevochtigen met een beetje water of slaolie.
- Controleren of de rode veiligheidspal op het mesinzetstuk goed is vergrendeld (detailafbeelding 5). Bij een onvolledige vergrendeling kan het opzetstuk niet op het basisapparaat worden aangebracht!
- Opzetstuk omdraaien.

Gebruik

Detailafbeelding 6-11

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op de werkstand zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Opzetstuk aanbrengen (de pijl op de meshouder wijst naar de pijl op het basisapparaat) en omlaag drukken (detailafbeelding 8).
- Opzetstuk tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (de stip op de meshouder staat tegen de pijl op het basisapparaat, detailafbeelding 9).
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op stand **4** draaien en vasthouden.

Hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner de levensmiddelen worden gesneden. Bij kruiden kan de gewenste mate van fijnheid al na een zeer korte inschakeltijd bereikt zijn. Het kan dan voldoende zijn om stand **4** slechts even "aan te raken".

Opmerking: Adviezen over het gebruik van het toebehoren vindt u in de paragraaf "Recepten".

In **afbeelding 11** vindt u richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden bij gebruik van de verschillende opzetstukken.

Na gebruik

⚠ Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!

Mixer mes niet met blote handen reinigen.

Detailafbeelding 12-17

- Draaischakelaar loslaten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Opzetstuk met de klok mee draaien en verwijderen.
- Opzetstuk omdraaien.
- Meshouder door een draaibeweging met de klok mee losmaken en verwijderen.
- Mesbescherming aanbrengen en aandrukken tot deze vastklikt.
- Deksel op de houder plaatsen en sluiten (🔒).

Tip: Het opzetstuk bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Voor een grondige reiniging kan het mesinzetstuk uit de meshouder worden genomen (zie "Reiniging en onderhoud").

Reiniging en onderhoud

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Bij alle werkzaamheden met het mesinzetstuk (in elkaar zetten, uit elkaar nemen, reinigen) de mesbescherming aanbrengen. Mes niet met blote handen aanraken!

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Mesinzetstukken, kom en deksel zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

Voor een grondige reiniging kan het mesinzetstuk uit de meshouder worden genomen.

Afb. 11

- Meshouder (met aangebrachte mesbescherming) omdraaien.
- Druk het mesinzetstuk in het midden uit de meshouder.

- Bij het opnieuw in elkaar zetten het mesinzetstuk vastpakken bij de mesbescherming en in de meshouder aanbrengen. Omlaag drukken tot hij vastklikt.

Tip: Ter voorreiniging direct na gebruik een beetje water met afwasmiddel in het opzetstuk doen. Afsluiten met de meshouder en op de keukenmachine aanbrengen. Enkele seconden inschakelen (stand 4). Afwaswater weggoien en de onderdelen afspoelen met schoon water.

Recepten

Opmerking: Het is mogelijk dat niet alle recepten bereid kunnen worden; dit is afhankelijk van het toebehoren. Voor de met een * gekenmerkte recepten is het mixer-opzetstuk nodig.

Mediterrane kruidenmix

- 9 g gedroogde rozemarijn
- 14 g gedroogd karwijzaad
- 6 g gedroogd korianderzaad
- 3 g gedroogde oregano
- 2 g gedroogde kaneelstokjes
- 5 g grof zout

Hulpstuk: Maal-opzetstuk en mesinzetstuk met maalmes (**zwarte** afdichting)

- Alle ingrediënten in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 90 seconden malen op stand 4.

Deze kruidenmix kunt u gebruiken voor bijv. gegrilde groente, gemarineerde vis, gemarineerd vlees, vleesspiezen, groentelasagne, pastasauzen.

Basilicumpesto

- 10 g pijnboompitten
- 3 g knoflook
- 5 g zout
- 40 g parmezaankaas
- 10 g verse basilicum
- 70 g olijfolie

Hulpstuk: Maal-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- Pijnboompitten, knoflook, zout en parmezaankaas in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 15 seconden malen op stand 4.
- Basilicum en olijfolie toevoegen en alles 10 seconden mixen op stand 4.

Honing-banaansmoothie met muskaatsmaak*

- 80 g bananen in blokjes (voor een dikkere consistentie bevroren bananen gebruiken)
- 120 g magere natuuryoghurt (vanille)
- 3 g honing (of naar smaak)
- 200 g koude melk (u kunt ook magere melk of sojamelk gebruiken)
- beetje nootmuskaat
- 30 g ijsblokjes (als u een dikkere consistentie wenst)

Hulpstuk: Maal-opzetstuk en mesinzetstuk met maalmes (**zwarte** afdichting)

- De nootmuskaat in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 60 seconden malen op stand 4.

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten (behalve de nootmuskaat) in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 45 seconden mixen op stand 4.
- Op smaak brengen met een snuffje nootmuskaat.

Kersensmoothie met kokosmelk*

- 70 g verse of bevroren kersen zonder pit
- 50 g banaan
- 40 g kokosmelk
- 5 g ongezoete chocolade (hoog cacaogehalte)
- 75 g water
- 2 ijsblokjes
- 30 g poedersuiker
- 70 g slagroom

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 45 seconden mixen op stand 4.

Kappertjes-saladedressing*

- 70 g olijfolie
- 40 g citroensap
- 10 g ketjap
- 10 g mosterd
- 20 g kappertjes
- 10 g gezouten kappertjes
- 15 g zwarte olijven
- 5 g knoflook

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 40 seconden mixen op stand 4.

Mangodressing*

- 200 g zachte, geschilde mango zonder pit
- 15 g citroensap
- Citroenschil
- 6 g gehakte sjalotten
- 5 g lijnzaadolie
- Zout en peper naar smaak

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 40 seconden mixen op stand 4.

Volkoren pannenkoeken*

- 70 g volkorenmeel of hele korrels (naar smaak)
- 150 g melk
- 1 ei
- 1 snufje zout beetje suiker
- 2,5 g zonnebloemolie beetje vanillesuiker

Hulpstuk: Maal-opzetstuk en mesinzetstuk met maalmes (**zwarte** afdichting) – indien nodig

- De hele korrels in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 90 seconden malen op stand 4.

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- Eerst alle vochtige ingrediënten in de kunststof kom doen, daarna de droge ingrediënten. Afsluiten met de meshouder.

- 45 seconden mixen op stand 4.

“Virgin daiquiri” aardbeiencocktail*

- 80 g koude aardbeien
- 60 g suiker
- 45 g bitter lemon
- 200 g water
- 15 g citroensap
- 80 g ijsblokjes

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (rode afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 40 seconden mixen op stand 4.

Groene smoothie*

- 1 groene appel (ca. 100 g)
- Sap van 1 citroen (ca. 20 g)
- 20 g groene kool
- 10 g bleekselderij
- 10 g korianderblaadjes
- 10 g lijnzaad
- 1 g gemalen kaneel 250 g gekoeld water

Hulpstuk: Mixer-opzetstuk en mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes (**rode** afdichting)

- De appel schillen en in stukken snijden.
- Bleekselderij in stukken snijden.
- 60 seconden mixen op stand 4.

Wijzigingen voorbehouden.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM4...

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen MUM4...

Dette tilbehør muliggør 3 principielle forarbejdningsmuligheder:

Male: til maling og småhakning af små mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør anis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe eller sukker

Småhakning: til småhakning og hakning af kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler eller chokolade

Blande/mikse: til blanding af flydende og halvfaste fødevarer, til småhakning/hakning af rå frugt og grønt samt frossen frugt og til purering af fødevarer under tilsætning af egnede kolde eller varme væsker (f.eks. mælk, vand)

Vigtigt!

Varme væsker (>60 °C) må aldrig bruges.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i kniven på knivindsatsen!

Ved alle arbejder med knivindsatsen (samling, adskillelse, rengøring), skal knivbeskyttelsen sættes på.

Berør ikke kniven med de bare hænder!

Tilbehør må kun sættes på og tages af, når drevet står stille. Tilbehør må kun fastgøres på motorenheden, når det er helt samlet.

Vigtigt!

Til opbevaring i køleskabet fjernes knivholderen med knivindsats og låget sættes på beholderen.

Glasbeholderen må ikke udsættes for store temperatursvingninger (f.eks. må der ikke kommes varme ingredienser i en glasbeholder, der lige er taget ud af køleskabet). I glasbeholderen må der ikke forarbejdes frosne fødevarer.

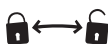
Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Påsats sættes på motorenhed (🔒) og låses fast (🔒).



Beholder lukkes med låg (🔒) hhv. låg tages af (🔒).

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjenings- henvisninger til dette apparat.

Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer. Vejledningen beskriver forskelligt udstyr til tilbehøret samt hvordan det bruges på forskellige apparater/maskiner.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 **Knivbeskyttelse**
- 2 **Knivindsats med malekniv**
(sort pakning, metalbund)
- 3 **Knivindsats med blender-/ småhakkingskniv**
(rød pakning, plastbund)
- 4 **Knivholder**

Male-/småhakkings-påsat

- 5 **Låg** ¹⁾
- 6 **Beholder af glas** ¹⁾
Med påsat låg er den egnet til opbevaring i køleskabet.

Blenderpåsat ²⁾

- 7 **Låg**
Med drikkeåbning til at lukke. Til at tage med (ToGo).
- 8 **Beholder af kunststof**
Kan bruges som drikkebæger.

¹⁾ Antal varierer afhængigt af model.

²⁾ Afhængigt af model.

Billede

Arbejdsposition på grundmodel

Billede

Kombinationsmuligheder for påsatser (afhængigt af model):

- a **Malefunktion =**
Knivholder (4) + knivindsats med malekniv (2) + beholder af glas (6)
- b **Småhakkings-funktion =**
Knivholder (4) + knivindsats med småhakkingskniv (3) + beholder af glas (6)
- c **Blender-funktion =**
Knivholder (4) + knivindsats med blenderkniv (3) + beholder af plast (8)

Betjening

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik aldrig fingrene ind i kniven på knivindsatsen! Ved alle arbejder med knivindsatsen (samling, adskillelse, rengøring), skal knivbeskyttelsen sættes på.

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

Billede

Påsat forberedes

Detaljerede billeder 1-5

- Kom ingredienserne i beholderen. Markering **max** må ikke overskrides!
- Tag fat i knivindsatsens knivbeskyttelse og sæt knivindsatsen ind i knivholderen. Tryk den ned indtil den falder i hak.
- Tag knivbeskyttelsen af.
- Sæt knivholderen på beholderen og luk den ved at dreje den mod venstre.
Tip: For at lette lukningen fugtes pakningen på knivindsatsen med en smule vand eller spiseolie.
- Fuldstændig låsning af den røde sikkerhedsarm kontrolleres på knivindsatsen (detaljeret billede 5). Låses ikke rigtigt, kan påsatset ikke sættes rigtigt på grundmodellen!
- Drej påsatset om.


Arbejde

Detaljerede billeder 6-11

- Tryk på sikkerhedsknappen, og stil svingarmen i arbejdsposition.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Tag beskyttelseslåget af blenderdrevet.
- Påsats sættes på (pil på knivholder peger hen på pil på grundmodel) og trykkes ned (detaljeret billede 8).
- Påsats drejes helt til venstre (punkt på knivholder peger hen på pil på grundmodel, detaljeret billede 9).
- Sæt netstikket i.
- Drej drejekontakten hen på trin 4 og hold den fast.

Jo længere apparatet forbliver tændt, desto finere bliver det der skæres.

Ved krydderurter kan det ønskede hakke-resultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort 'tip' på trin 4 kan allerede være nok.


Henvisning: Anbefalinger mht. brug af tilbehøret fremgår af afsnit "Opskrifter". I billede  findes vejledende værdier for de maks. mængder og forarbejdningstider, når der arbejdes med de forskellige påsatsere.

Efter arbejdet

Kvæstelsesfare som følge af roterende drev!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.

Detaljerede billeder 12-17

- Slip drejekontakten.
- Træk netstikket ud.
- Drej påsatsen til højre og tag den af.
- Drej påsatsen om.
- Løsn knivholderen ved at dreje den til højre og tag den af.
- Sæt knivbeskyttelsen på og tryk den fast indtil den falder i hak.
- Sæt låget på beholderen, og luk det ().

Tip: Det anbefales at rengøre påsatsen straks efter brug. Knivindsatsen kan tages ud af knivholderen for grundig rengøring (se "Rengøring og pleje").

Rengøring og pleje

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Ved alle arbejder med knivindsatsen (samling, adskillelse, rengøring), skal knivbeskyttelsen sættes på. Berør ikke kniven med de bare hænder!

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Knivindsatser, beholdere og låg kan tåle opvaskemaskine. Knivindsatsen kan tages ud af knivholderen for grundig rengøring.

Billede

- Drej knivholderen (med påsat knivbeskyttelse) om.
- Tryk knivindsatsen ud af knivholderen i midten.
- Den samles igen ved at tage fat i knivindsatsens knivbeskyttelse og sætte knivindsatsen ind i knivholderen. Tryk den ned indtil den falder i hak.

Tip: Til hurtig rengøring straks efter brug kommes lidt vand med opvaskemiddel i påsatsen. Luk den med knivholderen og sæt den på køkkenmaskinen. Tænd for maskinen og lad den køre i et par sekunder (trin 4). Hæld opvaskevandet ud og skyl delene med rent vand.

Opskrifter

Henvisning: Afhængigt af tilbehørets omfang kan ikke alle opskrifter bruges. For opskrifter, der er markeret med *, kræves blenderpåsatsen.

Mediterrane krydderiblanding

- 9 g tørret rosmarin
- 14 g tørrede kommenfrø
- 6 g tørrede korianderfrø
- 3 g tørret oregano
- 2 g tørret kanelstang
- 5 g groft salt

Redskab: Malepåsats og knivindsats med malekniv (**sort** pakning)

- Kom alle ingredienser i glasbeholderen og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin 4 i 90 sekunder.

Denne krydderiblanding kan f.eks. bruges til grillede grøntsager, marineret fisk, marineret kød, kødspid, grøntsagsglasagne, saucer til pastaretter.

Basilikumpesto

- 10 g pinjekerner
- 3 g hvidløg
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g frisk basilikum
- 70 g olivenolie

Redskab: Malepåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (**rød** pakning)

- Kom pinjekerner, hvidløg, salt og parmesanost i glasbeholderen og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin 4 i 15 sekunder.
- Tilsæt basilikum og olivenolie og bland det hele i 10 sekunder på trin 4.

Honning-banan-smoothie med muskatsmag*

- 80 g bananer, skåret i terninger (ønskes en tykkere konsistens bruges frossede bananer)
- 120 g fedtfattig naturyoghurt (vanilje)
- 3 g honning (eller efter smag)
- 200 g kold mælk (fedtfattig mælk eller sojamælk kan også bruges)
- 1 knivspids muskatnød
- 30 g isterninger (hvis der ønskes en tykkere konsistens)

Redskab: Malepåsats og knivindsats med malekniv (**sort** pakning)

- Kom muskatnødden i glasbeholderen og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin 4 i 60 sekunder.

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (**rød** pakning)

- Kom alle ingredienser (undtagen muskatnød) i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 45 sekunder.
- Smag til med en knivspids muskatnød.

Kirsebær-smoothie med kokosmælk*

- 70 g friske eller frossede kirsebær uden sten
- 50 g bananer
- 40 g kokosmælk
- 5 g usødet chokolade (høj kakaoandel)
- 75 g vand
- 2 isterninger
- 30 g puddersukker
- 70 g piskefløde

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (**rød** pakning)

- Kom alle ingredienser i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 45 sekunder.

Kapers-saltdressing*

- 70 g olivenolie
- 40 g citronsaft
- 10 g sojasovs
- 10 g sennep
- 20 g kapers
- 10 g saltede kapers
- 15 g sorte oliven
- 5 g hvidløg

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (rød pakning)

- Kom alle ingredienser i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 40 sekunder.

Mangodressing*

- 200 g blød, skrællet mango uden sten
- 15 g citronsaft
- citronskal
- 6 g hakkede skalotteløg
- 5 g hørfrøolie
- salt og peber efter smag

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (rød pakning)

- Kom alle ingredienser i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 40 sekunder.

Fuldkorns-pandekager*

- 70 g fuldkornsmel eller hele korn (alt efter smag)
- 150 g mælk
- 1 æg
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker
- 2,5 g solsikkeolie
- 1 knivspids vanillesukker

Redskab: Malepåsats og knivindsats med malekniv (sort pakning) – efter behov

- Kom de hele korn i glasbeholderen og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin 4 i 90 sekunder.

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (rød pakning)

- Kom først alle fugtige ingredienser i kunststofbeholderen, herefter de tørre ingredienser. Luk med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 45 sekunder.

”Virgin Daiquiri”

jordbær-cocktail*

- 80 g frossede jordbær
- 60 g sukker
- 45 g bitter lemon
- 200 g vand
- 15 g citronsaft
- 80 g isterninger

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (rød pakning)

- Kom alle ingredienser i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 40 sekunder.

Grøn smoothie*

- 1 grønt æble (ca. 100 g)
- saft af en citron (ca. 20 g)
- 20 g grønkål
- 10 g bladselleri
- 10 g korianderblade
- 10 g hørfrø
- 1 g malet kanel
- 250 g kølet vand

Redskab: Blenderpåsats og knivindsats med blender-/småhakningskniv (rød pakning)

- Skræl æblet og skær det i stykker.
- Skær bladsellerien i stykker.
- Bland det hele i blenderen på trin 4 i 60 sekunder.

Ret til ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM4... .
Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen MUM4....
Dette tilbehøret kan brukes for 3 grunnleggende måter for bearbeidelse:

Male: for maling og kutting av små mengder av krydder (f. eks. pepper, karve, enebær, kanel, tørr anis, safran), korn (f. eks. hvetekorn, hirse, linfrø) kaffe eller sukker.

Kutting: for kutting og hakking av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler eller sjokolade

Miksing: for blanding av flytende hhv. halv faste matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker såsom frossen frukt og til mosing av mat ved å blande kald eller varm væske til (f. eks. melk, vann)

Viktig!

Det må aldri bearbeides varme væsker (>60 °C).
Må ikke brukes til bearbeidning av andre gjenstander hhv. substanser.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Det må aldri gripes inn i kniven på knivinnsetsen!
Ved alle arbeider med knivinnsetsen (sammensetting, uttak, rengjøring) må knivbeskyttelsen settes på. Kniven må ikke berøres med bare hender! Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet står stille. Tilbehøret må kun festes på basismaskinen i komplett sammensatt tilstand.

Viktig!

For oppbevaring i kjøleskap må knivholderen med knivinnsetsen tas av og lokket må settes på beholderen.

Glassbeholderen må ikke utsettes for store temperatursvingninger (f. eks. ingen varme ingredienser i en glassbeholder som tas ut av kjøleskapet). I glassbeholderen må det ikke bearbeides frosne matvarer.

Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Påsatsen settes på basismaskinen (🔒) og låses fast (🔒).



Beholderen lukkes med lokket (🔒) hhv. lokket tas av (🔒).

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med. Veiledningen beskriver forskjellige typer tilbehør, og hvordan disse brukes på forskjellige maskiner.

En oversikt

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Knivbeskyttelse**
- 2 Knivnnsats med malekniv**
(svart pakning, metallbunn)
- 3 Knivnnsats med mikse- / kuttekniv**
(rød pakning, plastbunn)
- 4 Knivholder**

Male-/kutte påsats

- 5 Løkk**¹⁾
- 6 Beholder av glass**¹⁾
Med påsatt løkk egnet for oppbevaring i kjøleskapet.

Mikser-påsats

²⁾

- 7 Løkk**
Med drikkeåpning som kan lukkes.
For å ta med (ToGo).
- 8 Beholder av plast**
Kan brukes som drikkebeholder.

- 1) Antallet varierer alt etter modell.
- 2) Alt etter modell.

Bilde

Arbeidsposisjonen på grunnmaskinen

Bilde

Kombinasjonsmuligheter for påsatsene (alt etter modell):

- a Male funksjon =**
Knivholder (4) + knivnnsats med malekniv (2) + beholder av glass (6)
- b Kutte funksjon =**
Knivholder (4) + knivnnsats med kuttekniv (3) + beholder av glass (6)
- c Mikser funksjon =**
Knivholder (4) + knivnnsats med miksekniv (3) + beholder av plast (8)

Betjening

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Det må aldri gripes inn i kniven ved knivnnsatsen! Ved alle arbeider med knivnnsatsen (sammensetting, uttak, rengjøring) må knivbeskyttelsen settes på.

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

Bilde

Forberedelse av påsatsen

Detaljbilder 1-5

- Ingrediensene fylles i beholderen. Merkingen **max** må ikke overskrides!
- Knivnnsatsen holdes i knivbeskyttelsen og settes inn i knivholderen. Trykkes ned inntil den smekker i.
- Knivbeskyttelsen tas av.
- Knivholderen settes på beholderen og lukkes ved å dreie den imot klokken retning.
Tips: For å lette lukkingen, må pakningen på knivnnsatsen fuktes med litt vann eller matolje.
- Kontroller at den røde sikringsspaken på knivnnsatsen er helt låst (detalj bilde 5).
Ved ikke fullstendig låsing kan påsatsen ikke settes opp på basismaskinen!
- Påsatsen dreies om.


Arbeide

Detaljbilder 6-11

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i arbeidsposisjon.
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelsesløkk.
- Beskyttelsesløkket tas av mikserdrevet.
- Sett på påsatsen (pil på knivholderen viser til pilen på basismaskinen (detalj bilde 8)).
- Påsatsen dreies imot klokken retning inntil anslag (punktet på knivholderen viser på pilen på basismaskinen, detalj bilde 9).
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren dreies på trinn 4 og holdes fast.

Jo lenger apparatet blir slått på, desto finere blir det som skjæres. Ved urter kan det ønskede kutteresultatet allerede være nådd etter meget kort innkoblingstid. Det er mulig at et kort "tipp" på trinn **4** er allerede nok.

Henvisning: Anbefalinger for bruk av tilbehøret finnes i avsnittet "Oppskrifter".


På **bildet**  er retningsverdiene for den maksimale mengden og tidene for bearbeidelse for arbeid med de forskjellige påsatsene framstilt.

Etter arbeidet

Fare for skade på grunn av roterende drev!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

Detaljbilder 12-17

- Dreiebryteren slippes.
- Støpselet trekkes ut.
- Påsatsen dreies i klokkenes retning og tas av.
- Påsatsen dreies om.
- Knivholderen løsnes med en dreining i klokkenes retning og tas av.
- Knivbeskyttelsen settes på og trykkes fast inntil den smekker i.
- Sett lokket på beholderen og lukk det (.

Tips: Påsatsen bør helst rengjøres straks etter bruk. For grundig rengjøring kan knivinn-satsen tas ut av knivholderen (se "Rengjøring og pleie").

Rengjøring og pleie

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ved alle arbeider med knivinn-satsen (sammensetting, uttak, rengjøring) må knivbeskyttelsen settes på. Kniven må ikke berøres med bare hender!

Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Knivinn-satser, beholdere og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin.

For grundig rengjøring kan knivinn-satsen tas ut av knivholderen.

Bilde

- Knivholderen (med påsatt knivbeskyttelse) dreies om.
- Press knivinn-satsen midtstilt ut av knivholderen.
- For å sette sammen på nytt, må knivinn-satsen gripes i knivbeskyttelsen og settes inn i knivholderen.. Trykkes ned inntil den smekker i.

Tips: For en forvask straks etter bruk fylles litt vann med oppvaskmiddel inn i påsatsen. Lukkes med knivholderen og settes oppå kjøkkenmaskinen. Slå maskinen på (trinn **4**) i få sekunder. Vaskevannet helles av og delene skylles med klart vann.

Oppskrifter

Henvisning: Alt etter omfanget på tilbehøret, kan ikke alle oppskriftene brukes. For de oppskriftene som er kjennetegnet med *, er det nødvendig med en mikser-påsats.

Krydderblending fra Middelhavsområdet

- 9 g tørket rosmarin
- 14 g tørket karvefrø
- 6 g tørket korianderfrø
- 3 g tørket oregano
- 2 g tørket kanelstang
- 5 g grovt salt

Verktøy: Malepåsats og knivnnsats med malekniv (**svart** pakning)

- Alle ingrediensene fylles i glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn **4** i 90 sekunder.

Denne krydderblendingen kan f.eks. brukes til grillt grønnsaker, marinert fisk, marinert kjøtt, kjøttspydd, grønnsaks-lasagne, sauser for pasta retter.

Basilikum pesto

- 10 g pinjekjerner
- 3 g hvitløk
- 5 g salt
- 40 g Parmesan ost
- 10 g fersk basilikum
- 70 g olivenolje

Verktøy: Malepåsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Pinjekjerner, hvitløk, salt og parmesan ost fylles ned i glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn **4** i 15 sekunder.
- Basilikum og olivenolje tilsettes og alt blandes i 10 sekunder på trinn **4**.

Honning banan smoothie med muskat smak*

- 80 g bananer kuttet i terninger (for å få en tykkere konsistens brukes frosne bananer)
- 120 g natur yoghurt med lite fett (vanilje)
- 3 g honning (eller etter egen smak)
- 200 g kald melk (lettmelk eller soya melk kan også brukes)
- 1 klype muskatnøtt
- 30 g isbiter (dersom det ønskes en tykkere konsistens)

Verktøy: Malepåsats og knivnnsats med malekniv (svart pakning)

- Muskatnøtten legges i glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn **4** i 60 sekunder.

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Alle ingrediensene (unntatt muskatnøtten) legges i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn **4** i 45 sekunder.
- Smakes til med en klype muskatnøtt.

Kirsebær smoothie med kokosmelk*

- 70 g ferske eller frosne kirsebær uten steiner
- 50 g bananer
- 40 g kokosmelk
- 5 g usøtet sjokolade (med høy andel av kakao)
- 75 g vann
- 2 isbiter
- 30 g melis
- 70 g stivpisket kremfløte

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Alle ingrediensene legges i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn **4** i 45 sekunder.

Salatdressing med kapers*

- 70 g olivenolje
- 40 g sitronsaft
- 10 g soyasaus
- 10 g sennep
- 20 g kapers
- 10 g kapers som er innlagt i salt
- 15 g svarte oliven
- 5 g hvitløk

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Alle ingrediensene legges i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn **4** i 40 sekunder.

Mango dressing*

- 200 g myk, skrellet mango uten stein
- 15 g sitronsaft
- sitronskall
- 6 g hakkede sjalottløk
- 5 g linfrøolje
- salt og pepper etter smak

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Alle ingrediensene legges i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn **4** i 40 sekunder.

Fullkornspannekaker*

- 70 g Fullkornsmel eller hele korn (alt etter smak)
- 150 g melk
- 1 egg
- 1 klype salt
- 1 klype sukker
- 2,5 g solsikkeolje
- 1 klype vaniljesukker

Verktøy: Malepåsats og knivnnsats med malekniv (**svart** pakning) – om nødvendig

- De hele kornene fylles i glassbeholderen og denne lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn **4** i 90 sekunder.

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Først legges alle de fuktige ingrediensene i plastbeholderen, deretter de tørre ingrediensene. Lukkes med knivholderen.

- Mikses på trinn **4** i 45 sekunder.

”Virgin Daiquiri” jordbær cocktail*

- 80 g frosne jordbær
- 60 g sukker
- 45 g bitter lemon
- 200 g vann
- 15 g sitronsaft
- 80 g isbiter

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Alle ingrediensene legges i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn **4** i 40 sekunder.

Grønn smoothie*

- 1 grønt eple (ca. 100 g)
- saft av en sitron (ca. 20 g)
- 20 g grønnkål
- 10 g stangselleri
- 10 g korianderblader
- 10 g linfrø
- 1 g malt kanel
- 250 g avkjølt vann

Verktøy: Mikser-påsats og knivnnsats med mikse-/kuttekniv (**rød** pakning)

- Eplet skrelles og skjæres i stykker.
- Stangsellerien skjæres i stykker.
- Mikses på trinn **4** i 60 sekunder.

Endringer forbeholdes.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM4.... Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM4....

Detta tillbehör ger dig möjlighet till 3 grundläggande bearbetningssätt:

Mala: mala och finfördela små mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad anis, saffran), säd (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker

Finfördela: finfördela och hacka kött, hårdost, gul lök, kryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel eller choklad

Mixa: mixa flytande respektive halvfasta livsmedel, finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker samt frusen frukt och puréa maträtter, under tillsättande av kall eller varm vätska (t.ex. mjölk, vatten)

Viktigt!

Heta vätskor (>60 °C) får aldrig användas.

Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!

Ta aldrig med fingrarna i kniven på knivinsatsen!

Vid alla arbeten med knivinsatsen (ihopsättning, isärtagning, rengöring) sätt på knivskyddet.

Berör inte kniven med bara händerna! Tillbehöret får endast sättas på och lossas när drivuttaget står stilla. Tillbehöret får endast fästas på motordelen när det är helt hopmonterat.

Viktigt!

Förvaring i kylskåp: lossa och lyft ut knivhållaren och kniven och sätt locket på behållaren.

Utsätt inte glasbehållaren för kraftiga temperatursvängningar (håll till exempel aldrig heta ingredienser i en glasbehållare, som precis tagits ut ur kylskåpet). Bearbeta aldrig frysta livsmedel i glasbehållaren.

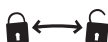
Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Följ anvisningarna i bruksanvisningen.



Sätt tillsatsen på motordelen (🔒) och lås fast det (🔒).



Stäng behållaren med locket (🔒) resp lossa locket (🔒).

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte. Bruksanvisningen beskriver flera varianter av tillbehöret och även olika användnings- möjligheter för flera produkter.

Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

Bild

- 1 **Knivskydd**
- 2 **Knivinsats med malkniv**
(svart tätning, metallbotten)
- 3 **Knivinsats med mixer- / finfördelningskniv**
(röd tätning, plastbotten)
- 4 **Knivhållare**

Tillsats för malning/finfördelning

- 5 **Lock** ¹⁾
- 6 **Behållare av glas** ¹⁾
Kan förvaras i kylskåp när locket är påsatt.

Mixertillsats ²⁾

- 7 **Lock**
Med förslutningsbar dricköppning.
För att ta med (ToGo).
- 8 **Behållare av plast**
Kan användas som drickbägare.

1) Antalet varierar beroende på modell.

2) Beroende på modell.

Bild

Arbetslägen för motorstativet

Bild

Olika kombinationsmöjligheter för tillsatserna (beroende på modell):

- a Malningsfunktion =
knivhållaren (4) + knivinsatsen med malkniv (2) + behållaren av glas (6)
- b Finfördelningsfunktion =
knivhållaren (4) + knivinsatsen med finfördelningskniven (3) + behållaren av glas (6)
- c Mixerfunktion =
knivhållaren (4) + knivinsatsen med mixerkniven (3) + behållaren av plast (8)

Användning

Risk för skada pga vassa knivar!

Ta aldrig med fingrarna i kniven på knivinsatsen! Vid alla arbeten med knivinsatsen (ihopsättning, isärtagning, rengöring) sätt på knivskyddet.

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

Bild

Förbereda tillsatsen

Detaljbild 1-5

- Fyll på ingredienserna i behållaren.
Fyll inte på över markeringen max!
- Fatta knivinsatsen i knivskyddet och sätt in den i knivhållaren. Tryck nedåt tills den snäpper fast.
- Lossa knivskyddet.
- Sätt knivhållaren på behållaren och lås den genom att vrida den moturs.
Tips: Fukta gärna tätningen på knivinsatsen med lite vatten eller matolja så går det lättare att vrida.
- Var noga med att kontrollera att den röda spärren på knivinsatsen hamnar i låst läge (detaljbild 5). Om den inte helt låses går det inte att sätta fast tillsatsen på motorstativet!
- Vänd tillsatsen uppochned.

Arbete

Detaljbild 6-11

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till arbetsläget.
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Lossa skyddslocket från mixeruttaget.
- Sätt tillsatsen på motorstativet (pilen på knivhållaren ska peka mot pilen på motorstativet) och tryck nedåt (detaljbild 8).
- Vrid tillsatsen moturs tills den sitter fast (punkten på knivhållaren ska peka mot pilen på motorstativet, detaljbild 9).
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till läge 4 och håll fast.

Ju längre apparaten förblir påslagen, desto mera finfördelat blir skivgodset. För kryddor kan det önskade finfördelningsresultatet vara uppnått redan efter mycket kort bearbetningstid. Det kan t.o.m. räcka med att helt kort vrida till läge 4.

Obs: Rekommendationer om användning av tillbehöret framgår av avsnittet "Recept".

Bild 11 visar riktvärden för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider för arbete med de olika tillsatserna.

Efter arbetet

⚠ Risk för skada pga roterande drivuttag!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna.

Detaljbild 12-17

- Släpp strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Vrid tillsatsen medurs och lossa den.
- Vänd tillsatsen uppochned.
- Lossa knivhållaren genom att vrida den medurs och ta av den.
- Sätt på knivskyddet och tryck på den tills den snäpper fast.
- Sätt på locket på behållaren och stäng det (🔒).

Tips: Rengör helst tillsatsen genast efter användning. För grundlig rengöring kan knivinsatsen tas ut ur knivhållaren (se "Rengöring och skötsel").

Rengöring och skötsel

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!

Vid alla arbeten med knivinsatsen (ihopsättning, isärtagning, rengöring) sätt på knivskyddet. Berör inte kniven med bara händerna!

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatsens ytor kan skadas.

Knivinsatser, behållare och lock kan rengöras i diskmaskin.

För grundlig rengöring kan knivinsatsen tas ut ur knivhållaren.

Bild 12

- Vrid knivhållaren uppochned (med påsatt knivskydd).
- Tryck ut knivinsatsen centriskt ur knivhållaren.
- Sätta ihop igen: Fatta knivinsatsen i knivskyddet och sätt tillbaka kniven i knivhållaren. Tryck nedåt tills den snäpper fast.

Tips: Snabbrengör efter användning genom att hälla lite vatten och diskmedel i behållaren. Stäng med hjälp av knivhållaren och sätt på köksmaskinen. Kör köksmaskinen några få sekunder (läge 4). Häll bort diskvattnet och skölj av delarna med rent vatten.

Recept

Obs: Alla recept går inte att använda beroende på tillbehörets omfång. För de recept som är markerade med * krävs mixertillsatsen.

Medelhavsinspirerad kryddblandning

- 9 g torkad rosmarin
- 14 g torkade kumminfrön
- 6 g torkade korianderfrön
- 3 g torkad oregano
- 2 g torkad kanelstång
- 5 g grovt salt

Verktyg: tillsatsen för malning och knivinsats med malkniv (**svart** tätning)

- Lägg alla ingredienser i glasbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Finfördela på läge **4** i 90 sekunder.

Denna kryddblandning kan användas t.ex. för grillade grönsaker, marinerad fisk, marinerat kött, kött på spett, grönsakslasagne, såser till pastarätter.

Basilika-pesto

- 10 g pinjenötskärnor
- 3 g vitlök
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g färsk basilika
- 70 g olivolja

Verktyg: tillsatsen för malning och knivinsats med mixer-/finfördelningskniven (**röd** tätning)

- Lägg pinjenötskärnor, vitlök, salt och parmesanost i glasbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Finfördela på läge **4** i 15 sekunder.
- Tillsätt basilika och olivolja och blanda allt i 10 sekunder i läge **4**.

Smoothie på honung och banan med smak av muskot*

- 80 g bananer, tärnade (för en tjockare konsistens använd frysta bananer)
- 120 g mager naturell yoghurt (vanilj)
- 3 g honung (eller efter tycke och smak)
- 200 g kall mjölk (mager mjölk eller sojamjölk går även bra att använda)
- 1 krm muskotnöt
- 30 g isbitar (om tjockare konsistens önskas)

Verktyg: tillsatsen för malning och knivinsats med malkniv (**svart** tätning)

- Lägg muskotnöten i glasbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Finfördela på läge **4** i 60 sekunder.

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd** tätning)

- Lägg alla ingredienser (utom muskotnöten) i plastbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Mixa på läge **4** i 45 sekunder.
- Smaka av med en nypa muskotnöt.

Smoothie på körsbär med kokosmjölk*

- 70 g färska eller djupfrysta körsbär utan kärnor
- 50 g bananer
- 40 g kokosmjölk
- 5 g osötad choklad (hög kakaoandel)
- 75 g vatten
- 2 isbitar
- 30 g florsocker
- 70 g vispgrädd

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd** tätning)

- Lägg alla ingredienser i plastbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Mixa på läge **4** i 45 sekunder.

Salladsdressing med kapis*

- 70 g olivolja
- 40 g citronsaft
- 10 g sojasås
- 10 g senap
- 20 g kapis
- 10 g kapis inlagd i salt
- 15 g svarta oliver
- 5 g vitlök

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd tätning**)

- Lägg alla ingredienser i plastbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Mixa på läge **4** i 40 sekunder.

Mangodressing*

- 200 g mjuk, skalad mango utan kärna
- 15 g citronsaft
- citronskal
- 6 g hackad schalottenlök
- 5 g linfröolja
- salt och peppar efter smak

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd tätning**)

- Lägg alla ingredienser i plastbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Mixa på läge **4** i 40 sekunder.

Pannkakor på fullkorn*

- 70 g fullkornsmjöl eller hela korn (efter tycke och smak)
- 150 g mjölk
- 1 ägg
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 2,5 g solrosolja
- 1 krm vaniljsocker

Verktyg: tillsatsen för malning och knivinsats med malkniven (**svart tätning**) – vid behov

- Lägg de hela kornen i glasbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Finfördela på läge **4** i 90 sekunder.

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd tätning**)

- Lägg först alla fuktiga ingredienser i plastbehållaren, därefter de torra ingredienserna. Stäng med knivhållaren.
- Mixa på läge **4** i 45 sekunder.

Jordgubbscocktail ”Virgin Daiquiri”*

- 80 g frysta jordgubbar
- 60 g socker
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g vatten
- 15 g citronsaft
- 80 g isbitar

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd tätning**)

- Lägg alla ingredienser i plastbehållaren och stäng med knivhållaren.
- Mixa på läge **4** i 40 sekunder.

Grön smoothie*

- 1 grönt äpple (ca 100 g)
- saft från en citron (ca 20 g)
- 20 g grönkål
- 10 g stjälselleri
- 10 g korianderblad
- 10 g linfrö
- 1 g mald kanel
- 250 g kallt vatten

Verktyg: mixertillsats och knivinsats med mixer-/finfördelningskniv (**röd tätning**)

- Skala äpplet och skär i bitar.
- Skär stjälsellerin i bitar.
- Mixa på läge **4** i 60 sekunder.

Rätten till ändringar förbehålles.

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM4... kanssa. Noudata yleiskoneen MUM4... käyttöohjeita. Tällä lisävarusteella on 3 perustoimintoa:

Jauhaminen: hienontaa pienemmät määrät mausteita (esim. pippuri, kumina, katajanmarjat, kaneli, anis, sahrami) ja sokeria sekä jauhaa viljan (esim. vehnän, hirssin, pellavansiemenet) ja kahvipavut.

Hienontaminen: hienontaa ja pilkkoo lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja marjat, vihannekset, pähkinät, mantelit tai suklaan.

Sekoittaminen: sekoittaa nestemäiset ja puolikovat ruoka-ainekset, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset sekä jäiset marjat. Soseuttaa ruoat, kun joukkoon lisätään sopivaa kylmää tai lämmintä nestettä (esim. maitoa, vettä)

⚠ Tärkeää!

Älä käsittele kuumia nesteitä (>60 °C). Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

⚠ Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosan terään. Aseta teränsuojus paikoilleen kaikkien teräosaan kohdistuvien toimenpiteiden yhteydessä (kiinnitys, irrotus, puhdistus). Älä koske terään paljain käsin! Irrota ja kiinnitä varuste, kun laite ei ole toiminnassa. Kiinnitä varuste peruslaitteeseen vain, kun sen kaikki osat ovat paikoillaan.

⚠ Tärkeää!

Kun säilytät laitetta jääkaapissa, irrota siitä teräosa ja sen kannatin ja aseta kansi astian päälle.

Varo, ettei lasiastia altistu voimakkailla lämpötilan vaihteluille (esim. älä lisää kuumia aineita lasiastiaan, jos olet ottanut sen juuri jääkaapista). Älä käsittele lasiastiassa jäisiä elintarvikkeita.

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Aseta lisäosa paikoilleen peruslaitteeseen (🔒) ja lukitse (🔒).



Sulje astia kannella (🔒) tai irrota kansi (🔒).

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle. Käyttöohje esittelee varusteen eri lisäosat ja kertoo, miten sitä käytetään.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva

- 1 **Teränsuojus**
- 2 **Teräosa ja kannatin**
(musta tiiviste, pohja metallia)
- 3 **Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä**
(punainen tiiviste, pohja muovia)
- 4 **Teräosan kannatin**

Monitoimimylly ja hienonnuksilisäosa

- 5 **Kansi** ¹⁾
- 6 **Lasiastia** ¹⁾
Voidaan säilyttää jääkaapissa, kun kansi on paikoillaan.

Tehosekoitin ²⁾

- 7 **Kansi**
Suljettava juoma-aukko.
Mukaanotettava (ToGo).
- 8 **Muoviastia**
Voidaan käyttää juomamukina.

- 1) Lukumäärä vaihtelee mallin mukaan.
- 2) Mallista riippuen.

Kuva

Käyttöasento peruslaitteessa

Kuva

Lisäosien yhdistelymahdollisuudet (laitemallin mukaan):

- a Jauhastoiminto =
Teräosan kannatin (4) + teräosa, jossa on jauhinterä (2) + lasiastia (6)
- b Hienonnustoiminto =
Teräosan kannatin (4) + teräosa, jossa on hienonnusterä (3) + lasiastia (6)
- c Sekoitustoiminto =
Teräosan kannatin (4) + teräosa, jossa on sekoitusterä (3) + lasiastia (8)

Käyttö

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske teräosan terään. Aseta teränsuojus paikoilleen kaikkien teräosaan kohdistuvien toimenpiteiden yhteydessä (kiinnitys, irrotus, puhdistus).

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso ”Puhdistus”.

Kuva

Lisäosan alkuvalmistelut

Ohjekuva 1-5:

- Mittaa aineet astiaan. Älä ylitä **max**-merkintää!
- Aseta teräosa kannattimeen pitämällä kiinni teräosan suojuksesta. Lukitse paikoilleen painamalla alaspäin.
- Irrota teränsuojus.
- Kiinnitä teräosan kannatin astian päälle ja lukitse kääntämällä vastapäivään.
Vinkki: Se lukittuu helpommin, kun kostutat teräosan tiivisteeseen vähän vedellä tai ruokaöljyllä.
- Tarkista, että punainen varmistusvipu lukittuu kokonaan teräosaan (ohjekuva 5). Lisävarustetta ei voi asettaa peruslaitteen päälle, jos varmistusvipu ei ole lukittunut!
- Käännä lisäosa ylösalaisin.

Käyttö

Ohjekuva 6-11:

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi käyttöasentoon.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta lisäosa paikalleen (teräosan kannattimen nuoli ja peruslaitteen nuoli kohdakkain) ja paina alas (ohjekuva 8).
- Käännä lisäosaa vastapäivään vasteeseen asti (teräosan kannattimen piste ja peruslaitteen nuoli vastakkain (ohjekuva 9)).
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

- Käännä valitsin asentoon **4** ja pidä kiinni. Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat.

Kun hienonnat yrtejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päällä-oloajan jälkeen. Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **4**.

Ohje:

Lisälaitteiden käyttösuositukset voit katsoa kohdasta ”Ruokaohjeet”.

Kuvassa **15** on annettu ohjeelliset maksimimäärät ja valmistusajat käytettäessä eri lisäosia.

Käytön jälkeen

⚠ Varo pyörivää käyttöliitaintää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Ohjekuva 12-17:

- Vapauta valitsin.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Käännä lisäosaa myötöpäivään ja irrota.
- Käännä lisäosa ylösalaisin.
- Irrota teräosan kannatin kääntämällä myötöpäivään.
- Aseta teränsuojus paikalleen ja paina kiinni, niin että se lukittuu napsahtaen.
- Laita kansi paikalleen astian päälle ja sulje se (**16**).

Vinkki: Lisäosa kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Voit poistaa teräosan kannattimesta perusteellista puhdistamista varten (katso ”Puhdistus”).

Puhdistus

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Aseta teränsuojus paikoilleen kaikkien teräosaan kohdistuvien toimenpiteiden yhteydessä (kiinnitys, irrotus, puhdistus). Älä koske terään paljain käsin!

Huomio!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Teräosat, astiat ja kannet voit pestä astianpesukoneessa.

Voit poistaa teräosan kannattimesta perusteellista puhdistamista varten.

Kuva **16**

- Käännä teräosan kannatin ylösalaisin (teränsuojus kiinnitettynä).
- Irrota teräosa kannattimesta painamalla sitä keskeltä.
- Pidä kiinni teränsuojuksesta, kun kiinnität teräosan uudelleen paikalleen. Lukitse paikoilleen painamalla alaspäin.

Ohje: Kaada lisäosaan heti käytön jälkeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Sulje teränsuojuksella ja aseta paikoilleen yleiskoneeseen. Käynnistä muutamaksi sekunniksi (asento **4**). Kaada pesuvesi pois ja huuhtele osat puhtaalla vedellä.

Ruokaohjeet

Ohje: Vakiovarusteet vaikuttavat siihen, sopivatko ohjeet laitteelle. Merkillä* varustetut ohjeet vaativat tehosekoittimen.

Välimeren yrttiseos

- 9 g kuivattua rosmariinia
- 14 g kuivattuja kuminansiemeniä
- 6 g kuivattuja korianterinsiemeniä
- 3 g kuivattua oreganoa
- 2 g kanelitankoa
- 5 g karkeaa suolaa

Varusteet: Monitoimimylly ja teräosa, jossa on jauhinterä (**musta** tiiviste)

- Mittaa kaikki aineet lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 90 sekuntia nopeudella 4. Yrttiseosta voit käyttää esim. grillattujen kasvien, marinoidun kalan ja lihan, lihavartaiden, vihanneslasagnen ja pastaruokien kastikkeiden maustamiseen.

Basilikapesto

- 10 g pinjansiemeniä
- 3 g valkosipuli
- 5 g suolaa
- 40 g parmesaanijuustoa
- 10 g tuoretta basilikaa
- 70 g oliiviöljyä

Varusteet: Monitoimimylly ja teräosa, jossa on jauhinterä- ja hienonnusterä (**punainen** tiiviste)

- Mittaa pinjansiemenet, valkosipuli, suola ja parmesaanijuusto lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 15 sekuntia nopeudella 4.
- Lisää basilika ja oliiviöljy ja sekoita kaikkia aineksia 10 sekuntia nopeudella 4.

Hunaja-banaanismoothie, maustettu muskotilla*

- 80 g banaaneja, paloiteltuna (jos haluat paksumman koostumuksen, käytä pakastettuja banaaneja)
- 120 g vähärasvaista luonnonjogurttia (vanilja)
- 3 g hunajaa (tai maun mukaan)
- 200 g kylmää maitoa (vähärasvainen maito tai myös soijamaito)
- ripaus muskottipähkinää
- 30 g jääkuutioita (jos haluat paksumman koostumuksen)

Varusteet: Monitoimimylly ja teräosa, jossa on jauhinterä (musta tiiviste)

- Mittaa muskottipähkinä lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 60 sekuntia nopeudella 4.

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (**punainen** tiiviste)

- Mittaa kaikki ainekset (paitsi muskottipähkinä) lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia nopeudella 4.
- Mausta ripauksella muskottipähkinää.

Kirsikkasmoothie kookosmaidolla*

- 70 g tuoreita tai pakastettuja kirsikoita ilman kiviä
- 50 g banaani
- 40 g kookosmaitoa
- 5 g makeuttamatonta suklaata (korkea kaakaopitoisuus)
- 75 g vettä
- 2 jääkuutiota
- 30 g tomusokeria
- 70 g Kermavaahtoa

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (**punainen** tiiviste)

- Mittaa kaikki aineet muoviastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia nopeudella 4.

Kapris-salaattikastike*

- 70 g oliiviöljyä
- 40 g sitruunamehua
- 10 g soijakastiketta
- 10 g sinappia
- 20 g kapriksia
- 10 g suolaan säilöttyjä kapriksia
- 15 g mustia oliiveja
- 5 g valkosipuli

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (**punainen tiiviste**)

- Mittaa kaikki aineet muoviasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 40 sekuntia nopeudella **4**.

Mangokastike*

- 200 g pehmeää, kuorittua mangoa, josta on poistettu kivi
- 15 g sitruunamehua sitruunankuorta
- 6 g hienonnettua salottisipulia
- 5 g pellavansiemenöljyä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (**punainen tiiviste**)

- Mittaa kaikki aineet muoviasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 40 sekuntia nopeudella **4**.

Täysjyväpannakut*

- 70 g täysjyväjauhoja tai kokonaisia jyviä (maun mukaan)
- 150 g maitoa
- 1 muna ripaus suolaa
- ripaus sokeria
- 2,5 g auringonkukkaöljyä
- ripaus vaniljasokeria

Varusteet: Monitoimimylly ja teräosa, jossa on jauhinterä (musta tiiviste) – tarvittaessa

- Laita kokonaiset jyvät lasiasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 90 sekuntia nopeudella **4**.

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (**punainen tiiviste**)

- Mittaa ensin kaikki kosteat aineet muoviasiaan, vasta sitten kuivat aineet. Sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia nopeudella **4**.

**”Virgin Daiquiri”
mansikkacocktail ***

- 80 g pakastemansikoita
- 60 g sokeria
- 45 g Bitter Lemonia
- 200 g vettä
- 15 g sitruunamehua
- 80 g jääkuutiota

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (punainen tiiviste)

- Mittaa kaikki aineet muoviasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 40 sekuntia nopeudella **4**.

Vihreä smoothie*

- 1 vihreä omena (n. 100 g)
- Yhden sitruunan mehua (n. 20 g)
- 20 g lehtikaalia
- 10 g varsiselleriä
- 10 g korianterin lehtiä
- 10 g pellava
- 1 g jauhettua kanelia
- 250 g jäähdytettyä vettä

Varusteet: Tehosekoitin ja teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (**punainen tiiviste**)

- Kuori ja paloittele omena.
- Paloittele varsiselleri.
- Sekoita 60 sekuntia nopeudella **4**.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM4... Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina MUM4... Este accesorio permite elegir entre tres modos de procesamiento básicos distintos:

Moler: Moler o triturar pequeñas cantidades de especias (por ejemplo pimienta, comino, enebro, canela, anís, azafrán), cereales (por ejemplo trigo, mijo, linaza), café o azúcar

Picar: Picar o triturar canela, queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura y hortalizas, almendras o chocolate

Batir: Batir o mezclar alimentos líquidos o semilíquidos, picar o triturar fruta y verdura crudas o fruta congelada, así como triturar alimentos para hacer purés agregando líquidos fríos o calientes adecuados (por ejemplo leche o agua)

¡Importante!

¡No trabajar nunca con líquidos calientes (>60 °C)! El aparato no deberá usarse para procesar otros productos o sustancias.

Advertencias de seguridad para este aparato

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

¡No tocar nunca la cuchilla con las manos! Colocar siempre el protector en la cuchilla antes de manipular la misma (por ejemplo al armarla, desarmarla o limpiarla). No tocar las cuchillas directamente con las manos! Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento parado. Montar el accesorio en la base motriz solo si está completamente armado.

¡Importante!

Para guardar en el frigorífico, retirar el portacuchillas y la cuchilla del recipiente y colocar la tapa sobre el mismo. No exponer el recipiente de vidrio a fuertes oscilaciones de temperatura (por ejemplo no verter ingredientes calientes en el recipiente recién retirado del frigorífico). No procesar alimentos congelados en el vaso de vidrio.

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



Colocar el accesorio en la base motriz (🔒) y bloquearlo (⬇️).



Cerrar el recipiente colocando la tapa (🔒) o retirar la tapa (🔒).

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompañelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Las presentes instrucciones de uso describen distintos modelos de accesorios y su aplicación en diferentes aparatos.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 **Protector de la cuchilla**
- 2 **Cuchilla para moler**
(junta negra, fondo de metal)
- 3 **Cuchilla para batidor / picar**
(junta roja, fondo de plástico)
- 4 **Portacuchillas**

Accesorio para moler / triturar

- 5 **Tapa**¹⁾
- 6 **Recipiente de cristal**¹⁾
Con la tapa colocada, el recipiente se puede usar para guardar alimentos en el frigorífico.

Jarra batidora

- 7 **Tapa**²⁾
Abertura para beber bloqueable.
Para llevar
- 8 **Jarra de plástico**
Se puede usar como vaso para beber.

1) El número varía en función del modelo.

2) Según modelo.

Fig. B

Posición de trabajo en la base motriz

Fig. C

Posibles combinaciones de los accesorios (según modelo de aparato):

- a **Función moler:**
Portacuchillas (4) + cuchilla para moler (2) + recipiente de vidrio (6)
- b **Función triturar:**
Portacuchillas (4) + cuchilla para picar (3) + recipiente de vidrio (6)
- c **Función batir:**
Portacuchillas (4) + cuchilla para batir (3) + recipiente de plástico (8)

Usar el aparato

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

¡No tocar nunca la cuchilla con las manos! Colocar siempre el protector en la cuchilla antes de manipular la misma (por ejemplo al armarla, desarmarla o limpiarla).

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

Fig. D

Preparar el accesorio

Ilustraciones en detalle 1-5

- Poner los ingredientes en el recipiente.
¡No superar nunca la marca de máximo nivel «max»!
- Sujetar la cuchilla por el protector y colocarla en el portacuchillas. Presionarla hacia abajo hasta que enclave.
- Retirar el protector de la cuchilla.
- Colocar el portacuchillas en el recipiente y bloquearlo con una vuelta a la izquierda (sentido de marcha contrario a las agujas de reloj).

Sugerencia: Para facilitar el cierre, humedecer la junta de la cuchilla con un poco de agua o aceite comestible.

- Cerciorarse de que la palanca de sujeción roja en la cuchilla (ilustración en detalle 5) está completamente bloqueada. ¡En caso de no estar completamente bloqueada, el accesorio no se podrá colocar en la base motriz!
- Dar la vuelta al accesorio.

Trabajar con el aparato

Ilustraciones en detalle 6-11

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición de trabajo.
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Colocar el accesorio (la flecha en el portacuchillas debe coincidir con la flecha de la base motriz) y presionarlo hacia abajo (ilustración en detalle 8).
- Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj)
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición 4 y mantenerlo en dicha posición. Cuanto más tiempo funcione el aparato, más finamente se trituran o pican los alimentos.

En el caso de las hierbas finas, el grado de picado deseado se puede alcanzar al cabo de un breve período de funcionamiento de la máquina. Una ligera pulsación del mando en la posición 4 puede bastar.

Advertencia:

Los consejos relativos al uso del accesorio figuran en el capítulo «Recetas».

En la **figura 5** se muestran los valores de referencia relativos a las máximas cantidades admisibles y tiempos de procesamiento necesarios para los distintos accesorios.

Tras concluir el trabajo

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación del accionamiento!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.

Ilustraciones en detalle 12-17

- Soltar el mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el accesorio a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarlo de la máquina.
- Dar la vuelta al accesorio.

- Soltar el portacuchillas girándolo a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) retirarlo del aparato.
- Colocar el protector de la cuchilla y presionarlo para que encaje.
- Colocar la tapa sobre el recipiente y cerrarlo (🔒).

Sugerencia: Limpiar el accesorio inmediatamente después de concluir su uso. La cuchilla se puede extraer del portacuchillas para su limpieza a fondo (véase el capítulo «Cuidados y limpieza»).

Cuidados y limpieza

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

Colocar siempre el protector en la cuchilla antes de manipular la misma (por ejemplo al armarla, desarmarla o limpiarla). No tocar las cuchillas directamente con las manos!

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Las cuchillas, los recipientes y las tapas se pueden lavar en el lavavajillas.

La cuchilla se puede extraer del portacuchillas para su limpieza a fondo.

Fig. 6

- Dar la vuelta al portacuchillas (con el protector montado).
- Presionar en el centro para extraer la cuchilla del portacuchillas.
- Para volver a armar la cuchilla, sujetarla por el protector y colocarla en el portacuchillas. Presionarla hacia abajo hasta que enclave.

Sugerencia: para una limpieza previa basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en el accesorio. Cerrarlo con el portacuchillas y montarlo en la base motriz. Activar durante unos instantes la función 4. Verter el agua al desagüe y enjuagar el accesorio con agua limpia.

Recetas

Advertencia:

Según el nivel de equipamiento del accesorio, es posible que no todas las recetas se puedan elaborar con el mismo. Las recetas provistas de un asterisco (*) requieren la jarra batidora,

Mezcla de especias mediterránea

- 9 gramos de romero seco
- 14 gramos de semillas de comino secas
- 6 gramos de semillas de cilantro secas
- 3 gramos de orégano seco
- 2 gramos de canela en rama
- 5 gramos de sal gruesa

Accesorio: Molinillo con cuchilla para moler (junta **negra**)

- Poner todos los ingredientes en el recipiente de cristal y cerrarlo con el portacuchillas,
- Triturarlos durante 90 segundos en la posición de trabajo **4**.

Este mezcla de especias se puede emplear para preparar verduras asadas, pescado o carne en adobo, pinchos, lasaña de verdura o salsas para platos de pasta.

Pesto de albahaca

- 10 gramos de piñones
- 3 g ajo
- 5 gramos sal
- 40 gramos de queso parmesano
- 10 gramos de albahaca fresca
- 70 g de aceite de oliva

Accesorio: Molinillo con cuchilla par batir/picar (junta **roja**)

- Poner los piñones, el ajo, la sal y el queso en el recipiente de cristal y cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 15 segundos en la posición de trabajo **4**.
- Agregar la albahaca y el aceite de oliva. Mezclar todo durante 10 segundos en la posición de trabajo **4**.

Batido de miel y plátano con sabor a nuez moscada*

- 80 gramos de plátano, cortado en dados (para obtener una mayor consistencia, usar plátanos congelados)
- 120 gramos de yogur natural desnatado (vainilla)
- 3 gramos de miel (o según el gusto)
- 200 gramos de leche fría (se puede emplear también leche desnatada o leche de soja)
- 1 pizca de nuez moscada
- 30 gramos de cubitos de hielo (si se desea un batido de más consistencia)

Accesorio: Molinillo con cuchilla para moler (junta **negra**)

- Poner la nuez moscada en el recipiente de cristal. Cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 60 segundos en la posición de trabajo **4**.

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes (excepto la nuez moscada) en la jarra de plástico.
- Batir durante 45 segundos en la posición de trabajo **4**.
- Sazonar con una pizca de nuez moscada.

Batido de cerezas leche de coco*

- 70 gramos de cerezas frescas o congeladas, deshuesadas
- 50 g plátano
- 40 gramos de leche de coco
- 5 gramos de chocolate de repostería sin endulzar (elevado contenido de cacao)
- 75 g de agua
- 2 cubitos de hielo
- 30 gramos de azúcar glas
- 70 g Nata montada

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en la jarra de plástico y cerrarla con el portacuchillas.
- Batir durante 45 segundos en la posición de trabajo **4**.

Aderezo de alcaparras*

- 70 g de aceite de oliva
- 40 g de zumo de limón
- 10 gramos de salsa de soja
- 10 g de mostaza
- 20 gramos de alcaparras
- 10 gramos de alcaparras en sal
- 15 gramos de aceitunas negras
- 5 g ajo

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en la jarra de plástico y cerrarla con el portacuchillas.
- Batir durante 40 segundos en la posición de trabajo **4**.

Aderezo de mango*

- 200 gramos de mango maduro, pelado, sin hueso
- 15 g de zumo de limón
- 1 cáscara de limón
- 6 gramos de chalotas picadas
- 5 gramos de aceite de linaza
- Sal y pimienta a discreción

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en la jarra de plástico y cerrarla con el portacuchillas.
- Batir durante 40 segundos en la posición de trabajo **4**.

Tortillas de harina integral*

- 70 gramos de harina integral o granos enteros (según el gusto)
- 150 g de leche
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 2,5 gramos de aceite de girasol
- 1 pizca de azúcar de vainilla

Accesorio: Molinillo con cuchilla para moler (junta **negra**) – caso de ser necesario

- Poner los granos enteros en el recipiente de cristal. Cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 90 segundos en la posición de trabajo **4**.

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Poner primero todos los ingredientes húmedos en la jarra de plástico, a continuación hacer lo propio con los ingredientes secos. Cerrar la jarra con el portacuchillas.
- Batir durante 45 segundos en la posición de trabajo **4**.

Daiquiri de fresa virgen*

- 80 gramos de fresas congeladas
- 60 gramos de azúcar
- 45 gramos de bitter lemon
- 200 g de agua
- 15 g de zumo de limón
- 80 g cubitos de hielo

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en la jarra de plástico y cerrarla con el portacuchillas.
- Batir durante 40 segundos en la posición de trabajo **4**.

Batido verde*

- 1 manzana verde (aprox. 100 gramos)
- El zumo de un limón (aprox. 20 gramos)
- 20 gramos de col rizada
- 10 gramos de apio verde
- 10 gramos de hojas de cilantro
- 10 g Semillas de lino
- 1 gramos de canela molida
- 250 gramos de agua del frigorífico

Accesorio: Jarra batidora y cuchilla para batir / triturar (junta **roja**)

- Pelar la manzana y cortarla en trozos.
- Cortar el apio en trozos.
- Batir durante 60 segundos en la posición de trabajo **4**.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM4...

Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUM4...

Este acessório permite proceder a 3 formas básicas de preparação:

Moer: para moer e triturar quantidades menores de especiarias (p. ex., pimenta, cominhos, zimbros, canela, anis seco, açafraão), cereais (p. ex., trigo, painço, sementes de linho), café ou açúcar

Triturar: para triturar e picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes, amêndoas ou chocolate

Misturar: para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua, legumes e fruta congelada e para passar alimentos, adicionando líquido quente ou frio adequado (p. ex., leite, água)

Importante!

Líquidos quentes (>60 °C) nunca devem ser utilizados. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca tocar na lâmina do elemento de lâminas.

Ao efectuar qualquer trabalho com o elemento de lâminas (montar, desmontar, limpar), colocar sempre a protecção da lâmina. Não tocar com as mãos na lâmina! Apenas colocar e retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado. No aparelho base fixar os acessórios apenas em estado totalmente montado.

Importante!

Para guardar no frigorífico, retirar o suporte de lâmina com o elemento de lâminas e colocar a tampa no recipiente.

Não expor o recipiente de vidro a fortes variações de temperatura (p. ex., não deitar ingredientes quentes num recipiente de vidro que tenha acabado de sair do frigorífico). Não preparar alimentos congelados no recipiente de vidro.

Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Colocar o adaptador no aparelho base (🔒) e bloquear (🔒).



Fechar o recipiente com a tampa (🔒) ou remover a tampa (🔒).

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo. As instruções descrevem diversos equipamentos do acessório, bem como a sua utilização em diversos aparelhos.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

- 1 **Protecção da lâmina**
- 2 **Elemento com lâmina de moer**
(vedante preto, base metálica)
- 3 **Elemento com lâmina para misturador / triturar**
(vedante vermelho, base de plástico)
- 4 **Suporte de lâmina**

Adaptador para moer/triturar

- 5 **Tampa** ¹⁾
- 6 **Recipiente de vidro** ¹⁾
Com a tampa colocada é adequado para guardar no frigorífico.

Adaptador para misturador ²⁾

- 7 **Tampa**
Com abertura de beber que fecha.
Para levar (ToGo).
- 8 **Recipiente de plástico**
Pode ser usado como copo.

¹⁾ O número varia em função do modelo.

²⁾ Dependente do modelo.

Fig. B

Posição de trabalho no aparelho base

Fig. C

Possibilidades de combinação dos adaptadores (dependendo do modelo):

- a **Função de moer** =
suporte de lâmina (4) + elemento com lâmina de moer (2) + recipiente de vidro (6)
- b **Função de triturador** = suporte de lâmina (4) + elemento com lâmina de triturar (3) + recipiente de vidro (6)

- c **Função de misturador** = suporte de lâmina (4) + elemento com lâmina de misturador (3) + recipiente de vidro (8)

Utilização do aparelho

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Nunca tocar na lâmina do elemento de lâminas. Ao efectuar qualquer trabalho com o elemento de lâminas (montar, desmontar, limpar), colocar sempre a protecção da lâmina.

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

Fig. D

Preparar adaptador

Figuras detalhadas 1 a 5

- Deitar os ingredientes no recipiente. Não exceder a marcação “max”.
 - Pegar no elemento de lâminas pela protecção da lâmina e colocá-lo no suporte de lâmina. Pressionar para baixo até encaixar.
 - Retirar a protecção da lâmina.
 - Colocar o suporte de lâmina sobre o recipiente e fechar rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Sugestão:** Para facilitar o fecho, humedecer o vedante do elemento de lâminas com um pouco de água ou de óleo de cozinha.
- Verificar que a alavanca vermelha de segurança do elemento de lâminas está bem fechada (figura detalhada 5). Se ela não estiver bem fechada, não será possível colocar o adaptador no aparelho base!
 - Rodar o adaptador.

Trabalhar

Figuras detalhadas 6 a 11

- Premir a tecla de desbloqueio e colocar o braço basculante em posição de trabalho.
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Colocar o adaptador (a seta que se encontra no suporte de lâmina fica virada para a seta no aparelho base) e pressionar para baixo (figura detalhada 8).
- Rodar o adaptador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente (o ponto que se encontra no suporte de lâmina fica encostado à seta do aparelho base, figura detalhada 9).
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector rotativo na fase 4 e segurar bem.

Quanto mais tempo o aparelho estiver ligado, mais fino fica o alimento cortado. No caso de ervas aromáticas, o resultado desejado pode ser alcançado num período de tempo muito curto. É possível que um pequeno “toque” na fase 4 já seja suficiente.

Indicação: É possível consultar recomendações para utilização do acessório na secção “Receitas”. Na **figura 1** são apresentados valores de referência para as quantidades máximas e tempos de preparação no trabalho com os diversos adaptadores.

Depois do trabalho

⚠ Perigo de ferimentos devido a peças em rotação!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

Figuras detalhadas 12 a 17

- Soltar o selector rotativo.
- Desligar a ficha da tomada.
- Rodar o adaptador no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Rodar o adaptador.
- Desapertar o suporte de lâmina, rodando no sentido dos ponteiros do relógio, e removê-lo.

- Colocar a protecção da lâmina e pressionar até encaixar.
- Colocar a tampa no recipiente e fechar (🔒).

Sugestão: O melhor é limpar o adaptador imediatamente após a utilização. Para proceder a uma limpeza cuidadosa, o elemento de lâminas pode ser retirado do suporte (ver “Limpeza e manutenção”).

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Ao efectuar qualquer trabalho com o elemento de lâminas (montar, desmontar, limpar), colocar sempre a protecção da lâmina. Não tocar com as mãos na lâmina!

Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Os elementos de lâminas, recipientes e tampas podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Para proceder a uma limpeza cuidadosa, o elemento de lâminas pode ser retirado do suporte.

Fig. 2

- Rodar o suporte de lâmina (com a protecção da lâmina colocada).
- Pressionar a parte central do elemento com lâmina para fora do suporte de lâmina.
- Para montar novamente, pegar no elemento de lâminas pela protecção da lâmina e colocá-lo no suporte de lâmina. Pressionar para baixo até encaixar.

Sugestão: Para pré-lavar, deitar um pouco de água com detergente no adaptador imediatamente após a utilização. Fechar com o suporte de lâmina e colocar no robot de cozinha. Ligar durante poucos segundos (fase 4). Deitar a água fora e enxaguar bem com água limpa.

Receitas

Indicação: Dependendo dos acessórios disponíveis, nem todas as receitas podem ser preparadas. Para as receitas identificadas com * é necessário o adaptador para misturador.

Mistura de especiarias mediterrâneas

- 9 g de rosmaninho seco
- 14 g de sementes de cominho
- 6 g de sementes de coentros
- 3 g de orégãos secos
- 2 g de pau de canela seco
- 5 g de sal grosso

Ferramenta: adaptador para moer e elemento com lâmina de moer (vedante **preto**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase 4 durante 90 segundos.

Esta mistura de especiarias pode ser utilizada, p. ex., para legumes grelhados, peixe marinado, espetadas de carne, lasanha de legumes ou molhos para pratos de massa.

Pesto de manjeriçã

- 10 g de pinhões
- 3 g de alhos
- 5 g de sal
- 40 g de queijo parmesão
- 10 g de manjeriçã fresco
- 70 g de chá de azeite

Ferramenta: adaptador para moer e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Deitar os pinhões, o alho, o sal e o queijo parmesão no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase 4 durante 15 segundos.
- Adicionar o manjeriçã e o azeite e misturar tudo durante 10 segundos na fase 4.

Smoothie de mel e banana com sabor a noz-moscada*

- 80 g de banana aos cubos (para obter uma consistência mais espessa, usar bananas congeladas)
- 120 g de iogurte magro (baunilha)
- 3 g de mel (ou a gosto)
- 200 g de leite frio (leite magro ou leite de soja também podem ser utilizados)
- 1 pitada de nós moscada
- 30 g de cubos de gelo (caso se deseje uma consistência mais espessa)

Ferramenta: adaptador para moer e elemento com lâmina de moer (vedante **preto**)

- Deitar a noz-moscada no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase 4 durante 60 segundos.

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes (excepto a noz-moscada) no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase 4 durante 45 segundos.
- Temperar com uma pitada de noz-moscada.

Smoothie de cereja com leite de coco*

- 70 g de cerejas frescas ou congeladas sem caroço
- 50 g banana
- 40 g de leite de coco
- 5 g de chocolate não adoçado (elevada percentagem de cacau)
- 75 g de água
- 2 cubos de gelo
- 30 g de açúcar em pó
- 70 g natas batidas

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase 4 durante 45 segundos.

Molho de salada com alcaparras*

- 70 g de chá de azeite
- 40 g de chá de sumo de limão
- 10 g de molho de soja
- 10 g de chá de mostarda
- 20 g de alcaparras
- 10 g de alcaparras em salmoura
- 15 g de azeitonas pretas
- 5 g de alhos

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **4** durante 40 segundos.

Molho de manga*

- 200 g de manga macia, descascada e sem caroço
- 15 g de chá de sumo de limão
- Casca de limão
- 6 g de chalotas picadas
- 5 g de óleo de linhaça
- Sal e pimenta a gosto

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **4** durante 40 segundos.

Panquecas integrais*

- 70 g de farinha integral ou grãos inteiros (a gosto)
- 150 g de leite
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 2,5 g de óleo de girassol
- 1 pitada de açúcar baunilhado,

Ferramenta: adaptador para moer e elemento com lâmina de moer (vedante **preto**) – caso necessário

- Deitar os grãos inteiros no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase **4** durante 90 segundos.

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Primeiro deitar todos os ingredientes húmidos no recipiente de plástico e depois os ingredientes secos. Fechar com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **4** durante 45 segundos.

Cocktail de morango**“Virgin Daiquiri”***

- 80 g de morangos congelados
- 60 g de açúcar
- 45 g de Bitter Lemon
- 200 g de água
- 15 g de chá de sumo de limão
- 80 g cubos de gelo

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **4** durante 40 segundos.

Smoothie verde*

- 1 maçã verde (cerca de 100 g)
- Sumo de um limão (cerca de 20 g)
- 20 g de couve galega
- 10 g de aipo
- 10 g de folhas de coentros
- 10 g linhaça
- 1 g de canela moída
- 250 g de água gelada

Ferramenta: Adaptador para misturador e elemento com lâmina para misturador/triturar (vedante **vermelho**)

- Descascar a maçã e cortá-la em pedaços.
- Cortar o aipo em pedaços.
- Mexer na fase **4** durante 60 segundos.

Reservado o direito de proceder a alterações sem aviso prévio.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM4....

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM4....

Το εξάρτημα αυτό δίνει 3 βασικές δυνατότητες επεξεργασίας:

Άλεση: για την άλεση και το κόψιμο μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π.χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλο, κανέλλα, γλυκάνισο, ζαφορά), δημητριακών (π.χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι), καφέ ή ζάχαρης

Κόψιμο: για το κόψιμο/τρίψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών, αμυγδάλων ή σοκολάτας

Ανάμιξη: για την ανάμιξη υγρών ή ημίρρευστων τροφίμων, για το κόψιμο νωπών φρούτων και λαχανικών καθώς και κατεψυγμένων φρούτων και για την πολτοποίηση φαγητών με προσθήκη καταλλήλων κρύων ή ζεστών υγρών (π.χ. γάλα, νερό)

Σημαντικό!

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν ποτέ καυτά υγρά (>60 °C).

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

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

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

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο ένθετο μαχαιριού!

Σε όλες τις εργασίες με το ένθετο μαχαιριού (συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός) τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού.

Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση. Στερεώνετε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση στη βασική συσκευή.

Σημαντικό!

Για τη φύλαξη στο ψυγείο βγάλτε τη συγκράτηση μαχαιριών με ένθετο μαχαιριών και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο.

Μην εκθέτετε το γυάλινο δοχείο σε ισχυρές διακυμάνσεις θερμοκρασίας (π.χ. μη ρίχνετε καυτά υλικά στο γυάλινο δοχείο, το οποίο μόλις βγάλατε από το ψυγείο). Μη δουλεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στο γυάλινο δοχείο.

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Τοποθετήστε το προσάρτημα στη βασική συσκευή (🔒) και ασφαλίστε το (🔒).



Κλείστε το δοχείο με το καπάκι (🔒) ή αντίστοιχα αφαιρέστε το καπάκι (🔒).

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες περιγράφουν διάφορους εξοπλισμούς των εξαρτημάτων καθώς και τη χρήση τους σε διάφορες συσκευές.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα

- 1 Προστασία μαχαριού
- 2 Ένθετο μαχαριών με μαχαίρια άλεσης (μαύρη τσιμούχα, μεταλλικός πάτος)
- 3 Ένθετο μαχαριών με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρια κοψίματος (κόκκινη τσιμούχα, πλαστικός πάτος)
- 4 Συγκράτηση μαχαριού
- Επίθεμα άλεσης/κοψίματος
- 5 Καπάκι ¹⁾
- 6 Γυάλινο δοχείο ¹⁾

Με τοποθετημένο το καπάκι είναι κατάλληλο για φύλαξη στο ψυγείο.

Προσάρτημα μίξερ ²⁾

7 Καπάκι

Με κλεινόμενο άνοιγμα πόσης. Για το δρόμο (ToGo).

8 Δοχείο από πλαστικό

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κούπα.

- 1) Ο αριθμός ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο.
- 2) Ανάλογα με το μοντέλο.

Εικόνα

Θέση εργασίας στη βασική συσκευή

Εικόνα

Δυνατότητες συνδυασμού των επιθεμάτων (ανάλογα με το μοντέλο):

a Λειτουργία άλεσης =

Συγκράτηση μαχαριών (4) + ένθετο μαχαριών με μαχαίρια άλεσης (2) + γυάλινο δοχείο (6)

b Λειτουργία κόφτη =

Συγκράτηση μαχαριών (4) + ένθετο μαχαριών με μαχαίρια κοψίματος (3) + γυάλινο δοχείο (6)

c Λειτουργία ανάμιξης =

Συγκράτηση μαχαριών (4) + ένθετο μαχαριών με μαχαίρια ανάμιξης (3) + πλαστικό δοχείο (8)

Χειρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο ένθετο μαχαίριου! Σε όλες τις εργασίες με το ένθετο μαχαίριου (συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός) τοποθετήστε τη προστασία μαχαίριου.

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

Εικόνα D

Προετοιμασία προσαρτήματος

Εικόνα λεπτομέρειας 1-5

- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο.
Μην υπερβαίνετε το σημάδι **max!**
- Πιάστε το ένθετο μαχαίριου στην προστασία μαχαίριου και τοποθετήστε το στη συγκράτηση μαχαίριου. Πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει.
- Αφαιρέστε την προστασία μαχαίριου.
- Τοποθετήστε τη συγκράτηση μαχαίριου στο δοχείο και κλείστε το στρέφοντάς το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
Συμβουλή: Για να διευκολυνθείτε στο κλείσιμο, βρέξτε την τσιμούχα του ένθετου μαχαίριων με λίγο νερό ή λάδι φαγητού.
- Ελέγξτε την πλήρη ασφάλιση του κόκκινου μοχλού ασφάλισης στο ένθετο μαχαίριων (Εικόνα λεπτομέρειας 5).
Σε ατελή ασφάλιση το επίθεμα δεν μπορεί να τοποθετηθεί επάνω στη βασική συσκευή!
- Αναποδογυρίστε το προσάρτημα.

Εργασία

Εικόνα λεπτομέρειας 6-11

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρετε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση εργασίας.
- Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.

- Τοποθετήστε το επίθεμα (το βέλος στη συγκράτηση μαχαίριων δείχνει στο βέλος στη βασική συσκευή) και πιέστε το προς τα κάτω (Εικόνα λεπτομέρειας 8).
- Στρέψτε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα (η κουκκίδα στη συγκράτηση μαχαίριων δείχνει στο βέλος στη βασική συσκευή, Εικόνα λεπτομέρειας 9).
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **4** και κρατήστε τον.

Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο ψιλότερο είναι το κόψιμο / τρίψιμο.

Σε αρωματικά χόρτα μπορεί το επιθυμητό αποτέλεσμα κοψίματος να έχει επιτευχθεί ήδη μετά από πολύ σύντομο διάστημα από τη θέση σε λειτουργία. Ένα σύντομο «άγγιγμα» της βαθμίδας **4** μπορεί να είναι ήδη αρκετό.

Υπόδειξη: Συστάσεις για τη χρήση των εξαρτημάτων θα βρείτε στο κεφάλαιο «Συνταγές».

Στην **Εικόνα E** απεικονίζονται ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τις διάρκειες επεξεργασίας κατά την εργασία με τα διάφορα επίθεματα.

Μετά την εργασία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.

Εικόνα λεπτομέρειας 12-17

- Αφήστε ελεύθερο τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αναποδογυρίστε το προσάρτημα.
- Λύστε τη συγκράτηση μαχαίριου στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τη.
- Τοποθετήστε τη προστασία μαχαίριου και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το καπάκι. Πάνω στο δοχείο και κλείστε το (🔒).

Συμβουλή: Καθαρίζετε το προσάρτημα καλύτερα αμέσως μετά τη χρήση. Για ριζικό καθαρισμό το ένθετο μαχαιριού μπορεί να αφαιρεθεί από τη συγκράτηση μαχαιριού (βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα»).

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Σε όλες τις εργασίες με το ένθετο μαχαιριού (συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός) τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού. Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια!

Προσοχή!

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

Τα ένθετα μαχαιριών, τα δοχεία και το καπάκι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Για ριζικό καθαρισμό το ένθετο μαχαιριού μπορεί να αφαιρεθεί από τη συγκράτηση μαχαιριού.

Εικόνα

- Αναποδογυρίστε τη συγκράτηση μαχαιριού (με τοποθετημένη την προστασία μαχαιριού).
- Σπρώξτε το ένθετο μαχαιριού κεντραρισμένα έξω από τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Για την εκ νέου συναρμολόγηση πιάστε το ένθετο μαχαιριών στην προστασία από τα μαχαίρια και τοποθετήστε το στη συγκράτηση μαχαιριών. Πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει.

Συμβουλή: Για προκαταρκτικό καθαρισμό ρίξτε αμέσως μετά τη χρήση λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο προσάρτημα. Κλείστε με τη συγκράτηση μαχαιριού και τοποθετήστε το στην κουζίνομηχανή. Ενεργοποιήστε το για λίγα δευτερόλεπτα (βαθμίδα 4). Χύστε το νερό πλήσης και ξεπλύντε τα μέρη με καθαρό νερό.

Συνταγές

Υπόδειξη: Ανάλογα με την έκταση των εξαρτημάτων δεν μπορούν να υλοποιηθούν όλες οι συνταγές. Για τις συνταγές με * είναι απαραίτητο το προσάρτημα μίξερ.

Μίγμα μεσογειακών μπαχαρικών

- 9 g ξηρό δεντρολίβανο
- 14 g ξηρό σπόρο κύμινου
- 6 g ξηρό σπόρο κόλιανδρου
- 3 g ξηρή ρίγανη
- 2 g ξηρό ξυλάκι κανέλας
- 5 g χοντρό αλάτι

Εργαλείο: Επίθεμα άλεσης και ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια άλεσης (**μαύρη** τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Τρίψτε τα στη βαθμίδα 4 για 90 δευτερόλεπτα.

Αυτό το μίγμα μπαχαρικών μπορεί να χρησιμοποιηθεί π.χ. για ψητά λαχανικά, μαριναρισμένο ψάρι, μαριναρισμένο κρέας, σουβλάκια κρέατος, λαζάνια λαχανικών, σάλτσες για φαγητά με ζυμαρικά.

Πέστο βασιλικό

- 10 g κουκουνάρι
- 3 g σκόρδο
- 5 g αλάτι
- 40 g τυρί παρμεζάνα
- 10 g φρέσκος βασιλικός 70 g ελαιόλαδο

Εργαλείο: Επίθεμα άλεσης και ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια ανάμιξης/μαχαίρια κοψίματος (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε το κουκουνάρι, το σκόρδο, το αλάτι και την παρμεζάνα μέσα στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Τρίψτε τα στη βαθμίδα 4 για 15 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε τον βασιλικό και το ελαιόλαδο και αναμίξτε τα όλα για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.

Σμούθι μπανάνας με μέλι και γεύση μοσχοκάρυδου*

- 80 g μπανάνες, κομμένες σε κύβους (για πιο πηχτή υφή χρησιμοποιήστε κατεψυγμένες μπανάνες)
- 120 g άπαχο φυσικό γιαούρτι (βανίλια)
- 3 g μέλι (ή κατά προτίμηση)
- 200 g κρύο γάλα (μπορεί να χρησιμοποιηθεί άπαχο γάλα ή γάλα σόγιας)
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 30 g παγάκια
(αν προτιμάτε πιο πηχτή υφή)

Εργαλείο: Επίθεμα άλεσης και ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια άλεσης (**μαύρη** τσιμούχα)

- Βάλτε το μοσχοκάρυδο στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Τρίψτε τα στη βαθμίδα 4 για 60 δευτερόλεπτα.

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού. Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το μοσχοκάρυδο) μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με συγκράτηση μαχαιριού.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 45 δευτερόλεπτα.
- Καρυκεύστε με μια πρέζα μοσχοκάρυδο.

Σμούθι κεράσι με γάλα καρύδας*

- 70 g φρέσκα ή κατεψυγμένα κεράσια χωρίς κουκούτσι
- 50 g μπανάνες
- 40 g γάλα καρύδας
- 5 g σοκολάτα χωρίς ζάχαρη (μεγάλο ποσοστό σε κακάο)
- 75 g νερό
- 2 παγάκια
- 30 g ζάχαρη άχνη
- 70 g σαντιγί

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 45 δευτερόλεπτα.

Ντρέσινγκ σαλάτας με κάπαρη*

- 70 g ελαιόλαδο
- 40 g χυμός λεμονιού
- 10 g σόγια σος
- 10 g μουστάρδα
- 20 g κάπαρη
- 10 g κάπαρη σε αλμύρα
- 15 g μαύρες ελιές
- 5 g σκόρδο

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 40 δευτερόλεπτα.

Ντρέσινγκ σαλάτας με μάνγκο*

- 200 g μαλακό, καθαρισμένο μάνγκο χωρίς το κουκούτσι
- 15 g χυμός λεμονιού
- Ξύσμα λεμονιού
- 6 g φιλοκκομένα κόκκινα κρεμμύδια
- 5 g λάδι από λιναρόσπορο
- Αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 40 δευτερόλεπτα.

Κρέπες με αλεύρι ολικής άλεσης*

- 70 g αλεύρι ολικής άλεσης ή ολόκληροι κόκκοι (κατά προτίμηση)
- 150 g γάλα
- 1 αβγό
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 2,5 g ηλιέλαιο
- 1 πρέζα βανίλια

Εργαλείο: Επίθεμα άλεσης και ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια άλεσης (**μαύρη** τσιμούχα) – αν χρειάζεται

- Βάλτε ολόκληρους τους κόκκους μέσα στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Τρίψτε τα στη βαθμίδα 4 για 90 δευτερόλεπτα.

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε πρώτα όλα τα υγρά υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και μετά τα στεγνά υλικά. Κλείστε με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 45 δευτερόλεπτα.

«Virgin Daiquiri» Κοκτέιλ με φράουλες*

- 80 g κατεψυγμένες φράουλες
- 60 g ζάχαρη
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g νερό
- 15 g χυμός λεμονιού
- 80 g παγάκια

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 40 δευτερόλεπτα.

Πράσινο σμούθι*

- 1 πράσινο μήλο (περ. 100 g)
- Χυμός ενός λεμονιού (περ. 20 g)
- 20 g λαχανίδα
- 10 g κλωνάρια σέλινο
- 10 g φύλλα κόλιανδρου
- 10 g λιναρόσπορο
- 1 g τριμμένη κανέλα
- 250 g κρύο νερό

Εργαλείο: Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπής (**κόκκινη** τσιμούχα)

- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε κομμάτια.
- Κόψτε το σέλινο σε κομμάτια.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα 4 για 60 δευτερόλεπτα.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM4... için tasarlanmıştır. MUM4... mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Bu aksesuar 3 temel işleme olanağı sağlar:

Öğütmek: Az miktarda baharat (örn. karabiber, çemen, ardıç, tarçın, kuru anason, safran), tahıl (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve veya şeker öğütmek ve ufalamak için kullanılır

Doğramak: Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem veya çikolata ufalamak ve doğramak için kullanılır

Mikser ile çalışılması: Sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin yanı sıra dondurulmuş küçük meyvelerin ufalanması/doğranması ve uygun soğuk veya sıcak sıvılar (örn. süt, su) ilave edilerek besinlerin pürlenmesi için kullanılır

⚠ Önemli!

Sıcak sıvılar (>60 °C) kesinlikle kullanılmamalıdır.

Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Bıçak ünitesindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız!

Bıçak ünitesi ile yapılan her türlü çalışmada (montaj, demontaj, temizleme) bıçak koruyucu donanımını takınız.

Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız!

Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken takınız ve çıkarınız.

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumda ana cihaza sabitleyiniz.

⚠ Önemli!

Buzdolabında muhafaza etmek için, bıçak ünitesi ile birlikte bıçak mesnedini çıkarınız ve kapağı kabın üzerine kapatınız.

Cam kabı yoğun ısı değişikliklerine maruz bırakmayınız (örn. kısa süre önce buzdolabından çıkarılmış soğuk bir cam kabın içine sıcak malzemeler koymayınız). Cam kabın içinde dondurulmuş besinler işlemeyiniz.

EEE yönetmeliğine uygundur.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Üst parçayı ana cihaza takınız (🔒) ve kilitleyiniz (🔒).



Kabın kapağını kapatınız (🔒) ya da kapağı açıp çıkarınız (🔒).

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz. Bu kılavuz aksesuarların farklı donanımlarını ve farklı cihazlardaki kullanımını tarif etmektedir.

Genel bakış

Lütfen **resimli** sayfaları açınız.

Resim A

1 Bıçak koruması

2 Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (siyah conta, metal taban)

3 Mikser bıçaklı/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi (kırmızı conta, plastik taban)

4 Bıçak mesnedi

Öğütme/ufalama üst ünitesi

5 Kapak ¹⁾

6 Cam kap ¹⁾

Kapağı takılarak buzdolabında muhafaza etmeye elverişlidir.

Mikser üst parçası ²⁾

7 Kapak

Kapatılabilen içme deliği mevcuttur.
Götürülecek (ToGo).

8 Plastikten kap

İçme bardağı olarak kullanılabilir.

1) Adet, modele bağlıdır.

2) Modele bağlı olarak.

Resim B

Ana cihazda çalışma konumu

Resim C

Üst ünitelerin kombine edilme olanakları (modele bağlı):

a Öğütme işlevi =

Bıçak mesnedi (4) + Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (2) + Cam kap (6)

b Ufalama işlevi =

Bıçak mesnedi (4) + Ufalama bıçaklı bıçak ünitesi (3) + Cam kap (6)

c Mikser işlevi =

Bıçak mesnedi (4) + Mikser bıçaklı bıçak ünitesi (3) + Plastik kap (8)

Cihazın kullanılması

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçak ünitesindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız! Bıçak ünitesi ile yapılan her türlü çalışmada (montaj, demontaj, temizleme) bıçak koruyucu donanımını takınız.

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

Resim D

Üst parçanın hazırlanması

Detay resim 1-5

- Malzemeleri kabın içine doldurunuz.
Azami (**max**) işareti aşılmamalıdır!
- Bıçak ünitesini bıçak koruma bölümünden tutunuz ve bıçak mesnedinin içine yerleştiriniz. Yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız.
- Bıçak korumasını çıkarınız.

- Bıçak mesnedini kabın üzerine takınız ve saatin çalışma yönünün tersine çevirerek sabitleyiniz.
- **Yararlı bilgi:** Kapatmayı kolaylaştırmak için bıçak ünitesinin contası bir miktar su veya yemeklik sıvı yağ ile nemlendirilmelidir.
- Bıçak ünitesinde kırmızı güvenlik kolunun tamamen kilitlemiş olduğu kontrol edilmelidir (Detay resim 5). Kilitleme tam yapılmazsa, üst ünite ana cihaza oturtulamaz!
- Üst parçayı çeviriniz.

Çalıştırma

Detay resim 6-11

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu çalışma pozisyonuna getiriniz.
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Üst üniteyi oturtunuz (bıçak mesnedindeki ok işareti ana cihazdaki ok işaretine bakmalıdır) ve aşağıya doğru bastırınız (Detay resim 8).
- Üst üniteyi sonuna kadar saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz (bıçak mesnedindeki nokta ana cihazdaki ok işaretine bakmalıdır, Detay resim 9).
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri 4 kademesine çeviriniz ve tutunuz.

Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir. İstenilen doğrama sonucuna otsu baharatlarda çok kısa bir süre sonra erişilebilir. 4 kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.

Bilgi: Aksesuarların kullanılması ile ilgili öneriler için „Tarifler“ bölümüne bakabilirsiniz.

Resim 12, farklı üst üniteler ile çalışılması için geçerli olan azami miktarlar ve işleme süreleri için kılavuz değerleri göstermektedir.

İşiniz sona erdikten sonra

⚠ Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur! Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Detay resim 12-17

- Döner şalteri bırakınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Üst parçayı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.
- Üst parçayı çeviriniz.
- Bıçak mesnedini saatin çalışma yönünde çevirerek çözünüz ve çıkarınız.
- Bıçak korumasını takınız ve yerine oturuncaya kadar bastırınız.
- Tıpayı kabın üzerine yerleştiriniz ve kapatınız (🔒).

Yararlı bilgi: Üst parçayı kullanımdan hemen sonra temizlemeniz iyi olur. İtinalı bir temizleme işlemi için bıçak ünitesi bıçak mesnedinden çıkarılabilir (bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı").

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Bıçak ünitesi ile yapılan her türlü çalışmada (montaj, demontaj, temizleme) bıçak koruyucu donanımını takınız. Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız!

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Bıçak üniteleri, kaplar ve kapaklar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. İtinalı bir temizleme işlemi için bıçak ünitesi bıçak mesnedinden çıkarılabilir.

Resim 13

- Bıçak mesnedini (bıçak koruması takılı halde) çeviriniz.
- Bıçak ünitesini ortasından bıçak mesnedinin dışına doğru bastırınız.
- Yeniden monte etmek için bıçak ünitesini bıçak koruma bölümünden tutunuz ve bıçak mesnedinin içine yerleştiriniz. Yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız.

Yararlı bilgi: Bir ön yıkama işlemi için, kullanımdan hemen sonra üst parçaya bir miktar deterjanlı su dökünüz. Bıçak mesnedi ile kapatınız ve mutfak robotuna takınız. Birkaç saniye çalıştırınız (kademe 4). Yıkama suyunu dökünüz ve parçaları temiz su ile durulayınız.

Tarifler

Bilgi: Aksesuarların kapsamına bağlı olarak, tüm tarifler uygulanamayabilir. * ile işaretlenmiş tarifler için mikser üst parçası gereklidir.

Akdeniz bölgesine özel baharat karışımı

- 9 g kurutulmuş biberiye
- 14 g kurutulmuş kimyon tohumu
- 6 g kurutulmuş kişniş tohumu
- 3 g kurutulmuş kekik otu
- 2 g kurutulmuş kabuk tarçın
- 5 g kaba tuz

Aletler: Öğütme üst ünitesi ve öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (**siyah** conta)

- Tüm malzemeleri cam kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 90 saniye boyunca 4 kademesinde ufalayınız.

Bu baharat karışımını örn. ızgara sebze, soslanmış balık, soslanmış et, et şiş, sebzeli lazanya, makarna türü hamur işleri için sos olarak kullanabilirsiniz.

Fesleğen ezmeli sos

- 10 g çam fıstığı
- 3 g sarımsak
- 5 g kaşığı tuz
- 40 g Parma peyniri
- 10 g taze fesleğen
- 70 g zeytin yağı

Aletler: Öğütme üst ünitesi ve mikser bıçaklı/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi (**kırmızı** conta)

- Çam fıstığını, sarımsağı, tuzu ve Parma peynirini cam kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 15 saniye boyunca 4 kademesinde ufalayınız.

- Fesleğen ve zeytinyağı ilave ediniz ve tüm malzemeleri 10 saniye boyunca 4 kademesinde karıştırınız.

Küçük Hint cevizi (muskat) ile tatlandırılmış ballı ve muzlu Smoothie*

- 80 g muz, küp şeklinde doğranmış (daha katı bir kıvam için dondurulmuş muz kullanınız)
- 120 g az yağlı sade yoğurt (Vanilya)
- 3 g bal (veya ağız tadınıza göre)
- 200 g soğuk süt (az yağlı süt veya soya sütü de kullanılabilir)
- 1 tutam küçük Hindistan cevizi
- 30 g küp buz (eğer daha katı bir kıvam isteniliyorsa)

Aletler: Öğütme üst ünitesi ve öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (**siyah** conta)

- Küçük Hint cevizi (muskat) cam kabın içine koyunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 60 saniye boyunca 4 kademesinde ufalayınız.

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Tüm malzemeleri (Hindistan cevizi hariç) plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 45 saniye boyunca 4 kademesinde karıştırınız.
- Bir tutam küçük Hint cevizi (muskat) ilave ediniz.

Hindistan cevizi sütü ile kirazlı Smoothie*

- 70 g taze veya dondurulmuş, çekirdekleri çıkarılmış kiraz
- 50 g muz
- 40 g Hindistan cevizi sütü
- 5 g şekersiz çikolata (Kakao oranı yüksek)
- 75 g su
- 2 küp buz
- 30 g pudra şekeri
- 70 g Krem şanti

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 45 saniye boyunca **4** kademesinde karıştırınız.

Kapari salata sosu*

- 70 g zeytin yağı
- 40 g Limon suyu
- 10 g soya sosu
- 10 g hardal
- 20 g kapari
- 10 g tuza yatırılmış kapari
- 15 g siyah zeytin
- 5 g sarmısak

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 40 saniye boyunca **4** kademesinde karıştırınız.

Mango sosu*

- 200 g yumuşak, kabuğu soyulmuş ve çekirdeği çıkarılmış mango
- 15 g Limon suyu Limon kabuğu
- 6 g doğranmış arpacık soğanı
- 5 g keten yağı
- Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 40 saniye boyunca **4** kademesinde karıştırınız.

Tam tahıllı krep*

- 70 g tam tahıllı un veya öğütülmemiş bütün tahıl taneleri (ağız tadınıza göre)
- 150 g süt
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 2,5 g ayçiçeği yağı
- 1 tutam vanilya şekeri

Aletler: Öğütme üst ünitesi ve öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (**siyah** conta) – ihtiyaca göre

- Bütün tahıl tanelerini cam kabın içine koyunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 90 saniye boyunca **4** kademesinde ufalayınız.

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Önce nemli malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve sonra kuru malzemeleri ilave ediniz. Bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 45 saniye boyunca **4** kademesinde karıştırınız.

”Virgin Daiquiri” çilek kokteyli*

- 80 g dondurulmuş çilek
- 60 g şeker
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g su
- 15 g Limon suyu
- 80 g küp buz

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 40 saniye boyunca **4** kademesinde karıştırınız.

Yeşil Smoothie*

- 1 yeşil elma (yakl. 100 g)
- Bir limonun suyu (yakl. 20 g)
- 20 g yeşil lahana
- 10 g sap kereviz
- 10 g kişniş yaprakları
- 10 g keten tohumu
- 1 g öğütülmüş tarçın
- 250 g soğutulmuş su

Aletler: Mikser üst parçası ve mikser/ ufalama bıçaklı (**kırmızı** conta) bıçak ünitesi

- Elmanın kabuğunu soyunuz ve parçalar şeklinde kesiniz.
- Sap kerevizi parçalar şeklinde kesiniz.
- 60 saniye boyunca **4** kademesinde karıştırınız.

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

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

To wyposażenie umożliwia 3 podstawowe rodzaje przetwarzania:

Mielenie: do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw (np. pieprzu, kminku, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu), zboża (np. pszenicy, kaszy, nasion lnu), kawy lub cukru

Rozdrabnianie: do rozdrabniania i siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów i czekolady

Miksowanie: do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw, jak również mrożonych owoców oraz do wytwarzania potraw puree z dodatkiem ciepłych lub zimnych płynów (np. mleka, wody)

Uwaga!

Nigdy nie wolno używać gorących płynów (>60°C). Nie używać do przetwarzania innych artykułów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Nigdy nie sięgać rękami do noża we wkładce nożowej!

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża. Nie dotykać noży gołymi rękoma!

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy. Wyposażenie mocować na module napędowym tylko w stanie całkowicie zmontowanym.

Uwaga!

W celu przechowywania w chłodziarce należy zdjąć uchwyt noża wraz z wkładką i nałożyć pokrywę na pojemnik.



Chronić szklany pojemnik przed dużymi wahaniami temperatury (np. nie napełniać pojemnika szklanego gorącymi składnikami, gdy został właśnie wyjęty z chłodziarki). Nie przetwarzać w szklanym pojemniku żadnych mrożonych artykułów spożywczych.

Objaśnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Należy przystawkę na moduł napędowy () i zablokować ()



Zamknąć pojemnik pokrywą () lub zdjąć pokrywę ()

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi. W instrukcji są opisane różne wersje wyposażenia, jak również ich zastosowanie w różnych urządzeniach.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek :

1 Osłona noża

2 Wkładka nożowa z nożem do mielenia

(czarna uszczelka, dno metalowe)

3 Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania

(czerwona uszczelka, dno z tworzywa sztucznego)

4 Uchwyt noża

Przystawka do mielenia/rozdrabniania

5 Pokrywa ¹⁾

6 Pojemnik ze szkła ¹⁾

Z nałożoną pokrywą nadaje się do przechowywania w chłodziarce.

Przystawka do miksowania ²⁾

7 Pokrywa

Z zamkniętym otworem do picia.
Do zabrania w drogę (ToGo).

8 Pojemnik z tworzywa sztucznego

Może być używany jako naczynie do picia.

¹⁾ Ilość zależy od modelu.

²⁾ W zależności od modelu.

Rysunek :

Pozycja robocza na module napędowym

Rysunek :

Możliwości kombinacji różnych przystawek (w zależności od modelu):

a Funkcja mielenia =

uchwyt noża (4) + wkładka z nożem do mielenia (2) + szklany pojemnik (6)

b Funkcja rozdrabniania =

uchwyt noża (4) + wkładka z nożem do rozdrabniania (3) + szklany pojemnik (6)

c Funkcja miksowania =

uchwyt noża (4) + wkładka z nożem do miksowania (3) + pojemnik z tworzywa sztucznego (8)

Obsługa

 Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nigdy nie sięgać rękami do noża we wkładce nożowej! Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża.

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

Rysunek 

Przygotowanie przystawki

Rysunek szczegółowy 1-5

- Napełnić pojemnik składnikami. Nie przekraczać znaku **max!**
- Wkładkę nożową chwycić za osłonę noża i włożyć ją do uchwytu noża. Wcisnąć w dół, aż do unieruchomienia w zapadce.
- Zdjąć osłonę noża.

- Nałożyć uchwyt noża na pojemnik i zamknąć wykonując obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Wskazówka: w celu ułatwienia zamykania zwilżyć uszczelkę wkładki nożowej wodą lub olejem jadalnym.
- Skontrolować, czy czerwona dźwignia zabezpieczająca przy wkładce z nożem jest całkowicie zablokowana (rysunek szczegółowy 5). Jeżeli zablokowanie jest tylko częściowe, to nie da się nałożyć przystawki na moduł napędowy!
- Obrócić przystawkę.


Praca

Rysunek szczegółowy 6-11

- Nacisnąć przycisk zwalniania blokady i wychylić ramię do odpowiedniej pozycji roboczej.
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć przystawkę (strzałka na uchwycie noża wskazuje na strzałkę na module napędowym) i docisnąć ją w dół (rysunek szczegółowy 8).
- Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu (kropka na uchwycie noża znajduje się przy strzałce na module napędowym, rysunek szczegółowy 9).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przekręcić przełącznik obrotowy na zakres **4** i przytrzymać.

Im dłużej włączone jest urządzenie, tym drobniejsze są przetwarzane produkty. Żądany wynik rozdrabniania, w przypadku rozdrabniania ziół, można uzyskać już po bardzo krótkim włączeniu urządzenia. Krótkie włączenie zakresu **4** może już wystarczyć.

Wskazówka: zalecenia dotyczące zastosowania przystawki podano w rozdziale „Przepisy kulinarne”.


Na **rysunku**  podano wartości orientacyjne dla maksymalnych ilości i czasów przerabiania produktów dla pracy różnych przystawek.

Po pracy

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

Noży miksera nie chwycić gołymi rękoma.

Rysunek szczegółowy 12-17

- Zwolnić przełącznik obrotowy.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Przystawkę obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Obrócić przystawkę.
- Odłączyć i zdjąć uchwyt noża wykonując obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć osłonę noża i docisnąć aż do unieruchomienia w zapadce.
- Nałożyć pokrywę na pojemnik i zamknąć .

Wskazówka: najlepiej oczyścić przystawkę natychmiast po jej użyciu. Do gruntownego umycia można wyjąć wkładkę nożową z uchwytu noża (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”).

Czyszczenie i pielęgnacja

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża. Nie dotykać noży gołymi rękoma!

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu.

Wkładki nożowe, pojemnik i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce. Do gruntownego umycia można wyjąć wkładkę nożową z uchwytu noża.

Rysunek

- Przekręcić uchwyt noża (z założoną osłoną noża).
- Wycisnąć wkładkę nożową centralnie z uchwytu noża.
- W celu ponownego złożenia wkładki nożowej chwycić ją za osłonę noża i włożyć do uchwytu noża. Wcisnąć w dół, aż do unieruchomienia w zapadce.

Wskazówka: Do wstępnego umycia zaraz po użyciu wlać do przystawki trochę wody ze środkiem do zmywania. Pojemnik zamknąć wkładką nożową i ustawić na robocie. Włączyć na kilka sekund (stopień 4). Wylać wodę i wypłukać części czystą wodą.

Przepisy

Wskazówka: nie wszystkie przepisy kulinarne są wykonalne, ponieważ zależy to od zakresu wyposażenia. Do przepisów oznaczonych symbolem* niezbędna jest przystawka do miksowania.

Mieszanka przypraw śródziemnomorskich

- 9 g suszonego rozmarynu
- 14 g suszonych nasion kminku
- 6 g suszonych nasion kolendry
- 3 g suszonego oregano
- 2 g suszonej laski cynamonu
- 5 g soli gruboziarnistej

Narzędzie: przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do mielenia (**czarna** uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 90 sekund na stopniu 4.

Ta mieszanka przypraw świetnie nadaje się np. do grillowanych warzyw, marynowanej ryby, marynowanego mięsa, mięsa z rożna, lasagne warzywnego i do sosów do potraw z makaronem.

Pesto z bazylii

- 10 g orzeszków piniowych
- 3 g czosnku
- 5 g soli
- 40 g sera parmezan
- 10 g świeżej bazylii
- 70 g oliwy z oliwek

Narzędzie: przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać do szklanego pojemnika orzeszki piniowe, czosnek, sól i ser parmezan i zamknąć uchwytem noża.

- Rozdrabniać przez 15 sekund na stopniu 4.
- Dodać bazylię i olej z oliwek, potem wszystko zmieszać przez 10 sekund na stopniu 4.

Smoothie miódowo-bananowy o smaku muszkatolowym*

- 80 g bananów pokrojonych w kostki (w celu uzyskania konsystencji o większej gęstości zastosować banany mrożone)
- 120 g jogurtu naturalnego, niskotłuszczowego (wanilia)
- 3 g miodu (lub według upodobań)
- 200 g zimnego mleka (można także użyć mleka niskotłuszczowego lub mleka sojowego)
- 1 szczypta gałki muszkatolowej
- 30 g kostek lodu (jeśli wymagana jest konsystencja o większej gęstości)

Narzędzie: przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do mielenia (**czarna** uszczelka)

- Włożyć gałkę muszkatolową do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 60 sekund na stopniu 4.

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Wszystkie składniki (za wyjątkiem gałki muszkatolowej) wsypać do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu 4.
- Do smaku dodać trochę gałki muszkatolowej.

Smoothie wiśniowy z mlekiem kokosowym*

- 70 g świeżych lub mrożonych wisien bez pestek
- 50 g banana
- 40 g mleka kokosowego
- 5 g gorzkiej czekolady (z wysoką zawartością kakao)
- 75 g wody
- 2 kostki lodu
- 30 g cukru pudru
- 70 g bitej śmietany

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czzerwona** uszczelka)

- Wszystkie składniki wsypać do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu 4.

Sos do sałaty z kaprami*

- 70 g oliwy z oliwek
- 40 g soku z cytryny
- 10 g sosu sojowego
- 10 g musztardy
- 20 g kaparów
- 10 g kaparów solonych
- 15 g czarnych oliwek
- 5 g czosnku

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czzerwona** uszczelka)

- Wszystkie składniki wsypać do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 40 sekund na stopniu 4.

Sos mango*

- 200 g miękkiego mango obranego ze skórki i bez pestki
- 15 g soku z cytryny
- skórka cytryny
- 6 g posiekanej cebuli szalotki
- 5 g oleju lnianego
- sól, pieprz do smaku

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czzerwona** uszczelka)

- Wszystkie składniki wsypać do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 40 sekund na stopniu 4.

Naleśniki z mąki pełnoziarnistej*

- 70 g mąki pełnoziarnistej lub całych ziaren (według upodobań)
- 150 g mleka
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 2,5 g oleju słonecznikowego
- 1 szczypta cukru waniliowego

Narzędzie: przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do mielenia (**czarna** uszczelka) – w razie potrzeby

- Wsypać całe ziarna do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 90 sekund na stopniu 4.

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czzerwona** uszczelka)

- Wsypać najpierw wszystkie wilgotne składniki do pojemnika z tworzywa sztucznego, potem suszone składniki. Zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu 4.

Koktajl truskawkowy

„Virgin Daiquiri“*

- 80 g mrożonych truskawek
- 60 g cukru
- 45 g napoju Bitter Lemon
- 200 g wody
- 15 g soku z cytryny
- 80 g kostek lodu

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czzerwona** uszczelka)

- Wszystkie składniki wsypać do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 40 sekund na stopniu 4.

Zielony Smoothie*

- 1 zielone jabłko (ok. 100 g)
- sok z cytryny (ok. 20 g)
- 20 g jarmużu
- 10 g łodygi selera
- 10 g listków kolendry
- 10 g siemienia lnianego
- 1 g mielonego cynamonu
- 250 g zimnej wody

Narzędzie: przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czzerwona** uszczelka)

- Obrąć i pokroić jabłko na kawałki.
- Pokroić łodygi selera na kawałki.
- Miksować przez 60 sekund na stopniu 4.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM4.... Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну MUM4.... Це приладдя дозволяє виконувати 3 основних види переробки:

Перемелювання: для перемелювання та подрібнення невеликої кількості прянощів (напр., перцю, зіри, ялівцю, кориці, сухого анісу, шафрану), зернових (напр., пшениці, пшона, насіння льону), кави або цукру

Подрібнення: для подрібнення і перемелювання м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю і шоколаду

Переробка продуктів в блендері: для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/перемелювання сирих фруктів і овочів, а також заморожених фруктів і для приготування пюре, з додаванням відповідних холодних або теплих рідин (напр., молока, води)

Важливо!

Ні в якому разі не можна застосовувати гарячі рідини (>60 °C). Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами / обертовим приводом!

Ніколи не торкатися ножа на ножі-вставці!

Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збірка, розбирання, очищення) надівати захисний кожух ножа.

Не торкатися ножа голими руками!

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приводу.

Приладдя можна закріплювати на основному блоці тільки у повністю зібраному стані.

Важливо!

Для зберігання у холодильнику зняти тримач ножа з ножем-вставкою і закрити ємність кришкою.

Не піддавати скляну ємність дії сильних коливань температури (напр., не заповнювати гарячі інгредієнти до скляної ємності, щойно вийнятої із холодильника). У скляній ємності не переробляти заморожені продукти.

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Встановити насадку на основний блок (🔒) і зафіксувати (⬇️).



Ємність закрити кришкою (🔒) або зняти кришку (🔒).

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом. Інструкція описує різні види оснащення приладдя та його використання на різних приладах.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А

- 1 **Захисний кожух ножа**
- 2 **Ніж-вставка з ножем для перемелювання**
(чорний ущільнювач, металеве дно)
- 3 **Ніж-вставка з ножем для перемішування/подрібнення** (червоний ущільнювач, пластмасове дно)
- 4 **Тримач ножа**

Насадка для перемелювання / подрібнення

- 5 **Кришка** ¹⁾
- 6 **Ємність із скла** ¹⁾

Зі встановленою кришкою придатна для зберігання у холодильнику.

Насадка-блендер ²⁾

- 7 **Кришка**
З отвором для пиття, що закривається.
Щоб брати з собою (ToGo).

8 **Ємність з пластмаси**

Може використовуватися як стакан для пиття.

¹⁾ Кількість варіоє залежно від моделі.

²⁾ В залежності від моделі.

Малюнок Б

Робоче положення на основному блоці приладу

Малюнок В

Можливості комбінування насадок (в залежності від моделі):

- а** Функція перемелювання =
Тримач ножа (4) + Ніж-вставка з ножем для перемелювання (2) + Ємність із скла (6)
- б** Функція подрібнення =
Тримач ножа (4) + Ніж-вставка з ножем для подрібнення (3) + Ємність із скла (6)
- с** Функція перемішування =
Тримач ножа (4) + Ніж-вставка з ножем для перемішування (3) + Ємність із пластмаси (8)

Управління

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Ніколи не торкатися ножа на ножівставці! Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збірка, розбирання, очищення) надівайте захисний кожух ножа.

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

Малюнок Д

Підготовка насадки

Детальний малюнок 1-5

- Заповнити інгредієнти до ємності.
Не перевищувати позначку **max!**

- Ніж-вставку узяти за захисний кожух ножа і вставити до тримача ножа.
- Зняти захисний кожух ножа.
- Тримач ножа встановити на емність і зафіксувати поворотом проти годинникової стрілки.

Порада: Щоб полегшити закривання, ущільнювач ножа-вставки зволожити невеликою кількістю води або харчової олії.

- Перевірити, чи зафіксований повністю червоний блокувальний важіль на ножі-вставці (детальний малюнок 5). У разі неповної фіксації насадку неможливо встановити на основному блоці приладу!
- Насадку перевернути.

Робота

Детальний малюнок 6-11

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у робоче положення.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку з приводу блендера.
- Насадку встановити (стрілка на тримачі ножа напроти стрілки на основному блоці приладу) і натиснути донизу (детальний малюнок 8).
- Насадку повернути проти годинникової стрілки до упору (крапка на тримачі ножа напроти стрілки на основному блоці приладу, детальний малюнок 9).
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Повернути поворотний перемикач на ступінь 4 та міцно тримати.

Чим довше прилад ввімкнений, тим дрібніше подрібнюються продукти. Бажаний ступінь подрібнення трав може бути досягнутий вже після дуже короткого часу ввімкнення. Короткого ввімкнення ступеню 4 вже може бути достатньо.

Вказівка: Рекомендації для використання приладдя приведені в розділі «Рецепти».

На **малюнку 14** приведені орієнтовні дані для максимальної кількості і часу переробки для роботи з різними насадками.

Після роботи

⚠ Небезпека поранення обертовим приводом!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками.

Детальний малюнок 12-17

- Відпустити поворотний перемикач.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Насадку повернути за годинниковою стрілкою і зняти.
- Насадку перевернути.
- Тримач ножа від'єднати, обернувши за годинниковою стрілкою, і зняти.
- Захисний кожух ножа встановити і притиснути до фіксації.
- Установити кришку на резервуар і зафіксувати її (🔒).

Порада: Насадку найкраще почистити відразу ж після використання.

Для ретельного чищення ніж-вставку можна вийняти з тримача ножа (див. «Очищення і догляд»).

Очищення і догляд

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами!**

Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збірка, розбирання, очищення) надівати захисний кожух ножа.

Не торкатися ножа голими руками!

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Ножі-вставки, ємності і кришки можна мити в посудомийній машині. Для ретельного чищення ніж-вставку можна вийняти з тримача ножа.

Малюнок 3

- Тримач ножа (з надітим захисним кожухом ножа) перевернути.
- Ніж-вставку вийняти рухом по центру з тримача ножа.
- Щоб зібрати знову, ніж-вставку, утримуючи за захисний кожух ножа, вставити до тримача ножа.

Порада: Для попереднього очищення відразу ж після використання налити до насадки трохи води з миючим засобом. Закрити тримачем ножа і встановити на кухонний комбайн. Ввімкнути на декілька секунд (рівень 4). Вилити миючу воду і сполоснути деталі чистою водою.

Рецепти

Вказівка: Залежно від кількості приладдя не усі рецепти можна реалізувати. Для рецептів з міткою * потрібна насадка-блендер.

Середземноморська суміш прянощів

- 9 г сушеного розмарину
- 14 г сушеного насіння кмину
- 6 г сушеного насіння коріандру
- 3 г сушеного орегано
- 2 г сушеної палички кориці
- 5 г крупної солі

Насадка: Насадка для перемелювання і ніж-вставка з ножем для перемелювання (**чорний** ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до скляної ємності і закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 90 секунд на ступені 4.

Цю суміш прянощів можна використовувати, напр., для жарених на грилі овочів, маринованої риби, маринованого м'яса, шашлику, овочевої лазаньї, соусів для макаронних блюд.

Соус «песто» з базиліком

- 10 г кедрових горішків
- 3 г часнику
- 5 г солі
- 40 г сиру «Пармезан»
- 10 г свіжого базиліка
- 70 г оливкової олії

Насадка: Насадка для перемелювання і ніж-вставка з ножем для перемішування/подрібнення (**червоний** ущільнювач)

- Кедрові горішки, часник, сіль та сир «Пармезан» покласти до скляної ємності та закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 15 секунд на ступені 4.
- Додати базилік і оливкове масло і перемішувати усе 10 секунд на ступені 4.

Медово-банановий смузі з мускатом*

- 80 г бананів, порізаних кубиками (для густішої консистенції використовувати заморожені банани)
- 120 г нежирного натурального йогурту (ванільного)
- 3 г меду (або за смаком)
- 200 г холодного молока (нежирне молоко або соєве молоко також можна використати)
- 1 щіпка мускатного горіха
- 30 г кубиків льоду (для густішої консистенції)

Насадка: Насадка для перемелювання і ніж-вставка з ножем для перемелювання (**чорний** ущільнювач)

- Мускатний горіх покласти до скляної ємності і закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 60 секунд на ступені 4.

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера / ножем для подрібнення (**червоний** ущільнювач)

- Усі інгредієнти (за винятком мускатного горіха) покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 45 секунд на ступені 4.
- Додати за смаком щіпку мускатного горіха.

Вишневий смузі з кокосовим молоком*

- 70 г свіжих або заморожених вишень без кісточок
- 50 г бананів
- 40 г кокосового молока
- 5 г несолодкого шоколаду (з високим вмістом какао)
- 75 г води
- 2 кубики льоду
- 30 г цукрової пудри
- 70 г збитих вершків

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера / ножем для подрібнення (**червоний** ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 45 секунд на ступені 4.

Салатна заправка з каперсами*

- 70 г оливкової олії
- 40 г лимонного соку
- 10 г соєвого соусу
- 10 г гірчиці
- 20 г каперсів
- 10 г засолених каперсів
- 15 г чорних оливок
- 5 г часнику

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера / ножем для подрібнення (**червоний** ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 40 секунд на ступені 4.

Салатна заправка з манго*

- 200 г м'якого чищеного манго без кісточки
- 15 г лимонного соку
- лимонна цедра
- 6 г посіченої цибулі-шалот
- 5 г льняної олії
- сіль і перець за смаком

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера/ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 40 секунд на ступені 4.

Млинці з суцільнозмеленого зерна*

- 70 г борошна із суцільнозмеленого зерна або цілі зерна (за смаком)
- 150 г молока
- 1 яйце
- 1 щіпка солі
- 1 щіпка цукру
- 2,5 г соняшникової олії
- 1 щіпка ванільного цукру

Насадка: Насадка для перемелювання і ніж-вставка з ножем для перемелювання (чорний ущільнювач) – за необхідності

- Цілі зерна покласти до скляної ємності і закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 90 секунд на ступені 4.

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера / ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)

- Спочатку до пластмасової ємності покласти усі вологі інгредієнти, потім сухі інгредієнти. Закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 45 секунд на ступені 4.

Полуничний коктейль «Virgin Daiquiri»*

- 80 г замороженої полуниці
- 60 г цукру
- 45 г «Bitter Lemon»
- 200 мл води
- 15 г лимонного соку
- 80 г кубиків льоду

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера/ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 40 секунд на ступені 4.

Зелений смузі*

- 1 зелене яблуко (прибл. 100 г)
- сік одного лимона (прибл. 20 г)
- 20 г кучерявої капусти (грюнколь)
- 10 г стебла селери
- 10 г листя коріандру
- 10 г насіння льону
- 1 г меленої кориці
- 250 г охолодженої води

Насадка: Насадка-блендер і ніж-вставка з ножем блендера/ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)

- Яблуко почистити і нарізати шматочками.
- Стебло селери нарізати шматочками.
- Збивати в блендері 60 секунд на ступені 4.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM4.... Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна MUM4....

Эта принадлежность позволяет выполнять 3 основных вида переработки:

Перемалывание: для перемалывания и измельчения небольшого количества пряностей (напр., перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного аниса, шафрана), зерновых (напр., пшеницы, пшена, семян льна), кофе или сахара

Измельчение: для измельчения и перемалывания мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля и шоколада

Работа с блендером: для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/перемалывания сырых фруктов и овощей, а также замороженных фруктов и для приготовления пюре, с добавлением соответствующих холодных или теплых жидкостей (напр., молока, воды)

Важно!

Ни в коем случае нельзя использовать горячие жидкости (>60 °С). Не использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не касаться ножа на ноже-вставке! Во время всех работ с ножом-вставкой (сборка, разборка, чистка) надевать защитный кожух ножа. Не трогать нож голыми руками! Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки привода. Принадлежность можно закреплять на основном блоке только в полностью собранном виде.

Важно!

Для хранения в холодильнике снять держатель ножа с ножом-вставкой и закрыть емкость крышкой.

Не подвергать стеклянную емкость воздействию сильных колебаний температуры (напр., не заполнять горячие ингредиенты в стеклянную емкость, только что извлеченную из холодильника). В стеклянной емкости не перерабатывать замороженные продукты.

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Установить насадку на основной блок (🔒) и зафиксировать (⬇️).



Емкость закрыть крышкой (🔒) или снять крышку (🔒).

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации. Инструкция описывает различные виды оснащения принадлежностей и их использования на различных приборах.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок А

- 1 **Защитный кожух ножа**
- 2 **Нож-вставка с ножом для перемалывания** (черный уплотнитель, металлическое дно)
- 3 **Нож-вставка с ножом для перемешивания/измельчения** (красный уплотнитель, пластмассовое дно)
- 4 **Держатель ножа**

Насадка для перемалывания/измельчения

- 5 **Крышка** ¹⁾
- 6 **Емкость из стекла** ¹⁾
С установленной крышкой пригодна для хранения в холодильнике.

Насадка-блендер ²⁾

7 Крышка

С закрываемым отверстием для питья. Чтобы брать с собой (To Go).

8 Емкость из пластмассы

Может использоваться в качестве стакана для питья.

1) Количество варьирует в зависимости от модели.

2) В зависимости от модели.

Рисунок Б

Рабочее положение на основном блоке прибора

Рисунок В

Возможности комбинирования насадок (в зависимости от модели):

- a **Функция перемалывания** = Держатель ножа (4) + Нож-вставка с ножом для перемалывания (2) + Емкость из стекла (6)
- b **Функция измельчения** = Держатель ножа (4) + Нож-вставка с ножом для измельчения (3) + Емкость из стекла (6)
- c **Функция перемешивания** = Держатель ножа (4) + Нож-вставка с ножом для перемешивания (3) + Емкость из пластмассы (8)

Эксплуатация

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Никогда не касаться ножа на ножевставке! Во время всех работ с ножом-вставкой (сборка, разборка, чистка) надевать защитный кожух ножа.

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

Рисунок D

Подготовка насадки

Детальный рисунок 1-5

- Заполнить ингредиенты в емкость. Не превышать метку **max!**
- Нож-вставку взять за защитный кожух ножа и вставить в держатель ножа. Нажать вниз до фиксации.
- Снять защитный кожух ножа.
- Держатель ножа установить на емкость и зафиксировать поворотом против часовой стрелки.
Рекомендация: Чтобы упростить закрывание, уплотнитель ножа-вставки увлажнить небольшим количеством воды или пищевого растительного масла.
- Проверить, зафиксирован ли полностью красный блокировочный рычаг на ноже-вставке (детальный рисунок 5). В случае неполной фиксации насадку невозможно установить на основном блоке прибора!
- Насадку перевернуть.

Работа

Детальный рисунок 6-11

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в рабочее положение.
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Насадку установить (стрелка на держателе ножа напротив стрелки на основном блоке прибора) и нажать вниз (детальный рисунок 8).

- Насадку повернуть против часовой стрелки до упора (точка на держателе ножа напротив стрелки на основном блоке прибора, детальный рисунок 9).
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Повернуть поворотный переключатель на ступень **4** и удерживать.

Чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты. При измельчении зелени желаемая степень измельчения может быть достигнута уже за очень короткое время работы. Иногда достаточно лишь короткого включения ступени **4**.

Примечание: Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты».

На **рисунке E** приведены ориентировочные данные для максимального количества и времени переработки для работы с различными насадками.

После работы

⚠ Опасность травмирования вращающимся приводом!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

Детальный рисунок 12-17

- Отпустить поворотный переключатель.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Насадку повернуть по часовой стрелке и снять.
- Насадку перевернуть.
- Держатель ножа отсоединить поворотом по часовой стрелке и снять.
- Защитный кожух ножа надеть и прижать до фиксации.
- Установить крышку на резервуар и закрыть (🔒).

Рекомендация: Насадку лучше всего почистить сразу же после использования. Для тщательной чистки нож-вставку можно извлечь из держателя ножа (см. «Чистка и уход»).

Чистка и уход

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Во время всех работ с ножом-вставкой (сборка, разборка, чистка) надевать защитный кожух ножа. Не трогать нож голыми руками!

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Ножи-вставки, емкости и крышки можно мыть в посудомоечной машине.

Для тщательной чистки нож-вставку можно извлечь из держателя ножа.

Рисунок 15

- Держатель ножа (с установленным защитным кожухом ножа) перевернуть.
- Нажатием извлечь нож-вставку по оси из держателя ножа.
- Чтобы снова собрать, нож-вставку, удерживая за защитный кожух ножа, вставить в держатель ножа. Нажать вниз до фиксации.

Рекомендация: Для предварительной чистки сразу же после использования налить в насадку немного воды со средством для мытья посуды. Закрывать держателем ножа и установить на кухонный комбайн. Включить на несколько секунд (ступень 4). Вылить мыльную воду и промыть детали чистой водой.

Рецепты

Примечание:

В зависимости от количества принадлежностей не все рецепты удастся реализовать. Для рецептов с меткой * требуется насадка-блендер.

Средиземноморская смесь пряностей

- 9 г сушеного розмарина
- 14 г сушеных семян тмина
- 6 г сушеных семян кориандра
- 3 г сушеного орегано
- 2 г сушеной палочки корицы
- 5 г крупной соли

Насадка: Насадка для перемалывания и нож-вставка с ножом для перемалывания (**черный** уплотнитель)

- Все ингредиенты положить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 90 секунд на ступени 4.

Эту смесь пряностей можно использовать, напр.: для жаренных на гриле овощей, маринада для рыбы, маринада для мяса, шашлыка, овощной лазаньи, соусов для макаронных блюд.

Соус «песто» из базилика

- 10 г кедровых орешков
- 3 г чеснока
- 5 г соли
- 40 г сыра «Пармезан»
- 10 г свежего базилика
- 70 г оливкового масла

Насадка: Насадка для перемалывания и нож-вставка с ножом для перемешивания /измельчения (**красный** уплотнитель)

- Кедровые орешки, чеснок, соль и сыр «Пармезан» положить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 15 секунд на ступени 4.
- Добавить базилик и оливковое масло и перемешивать все 10 секунд на ступени 4.

Медово-банановый смузи с мускатом*

- 80 г бананов, порезанных кубиками (для более густой консистенции использовать замороженные бананы)
- 120 г нежирного натурального йогурта (ванильный)
- 3 г меда (или по вкусу)
- 200 г холодного молока (нежирное молоко или соевое молоко тоже можно использовать)
- 1 щепотка мускатного ореха
- 30 г кубиков льда (для более густой консистенции)

Насадка: Насадка для перемалывания и нож-вставка с ножом для перемалывания (**черный** уплотнитель)

- Мускатный орех положить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 60 секунд на ступени 4.

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Все ингредиенты (кроме мускатного ореха) положить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Взбивать в блендере 45 секунд на ступени 4.
- Добавить по вкусу щепотку мускатного ореха.

Вишневый смузи с кокосовым молоком*

- 70 г свежей или замороженной вишни без косточек
- 50 г бананов
- 40 г кокосового молока
- 5 г несладкого шоколада (с высоким содержанием какао)
- 75 г воды
- 2 кубика льда
- 30 г сахарной пудры
- 70 г взбитых сливок

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Все ингредиенты положить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Взбивать в блендере 45 секунд на ступени 4.

Салатная заправка с каперсами*

- 70 г оливкового масла
- 40 г лимонного сока
- 10 г соевого соуса
- 10 г горчицы
- 20 г каперсов
- 10 г засоленных каперсов
- 15 г черных оливок
- 5 г чеснока

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Все ингредиенты положить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Взбивать в блендере 40 секунд на ступени 4.

Заправка с манго*

- 200 г мягкого, почищенного манго без косточки
- 15 г лимонного сока
- лимонная цедра
- 6 г нарубленного лука-шалота
- 5 г льняного масла
- соль и перец по вкусу

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Все ингредиенты положить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Взбивать в блендере 40 секунд на ступени 4.

Блины из цельнозерновой муки*

- 70 г цельнозерновой муки или целые зерна (по вкусу)
- 150 г молока
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 2,5 г подсолнечного масла
- 1 щепотка ванильного сахара

Насадка: Насадка для перемалывания и нож-вставка с ножом для перемалывания (**черный** уплотнитель) – при необходимости

- Целые зерна положить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 90 секунд на ступени 4.

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Сначала в пластмассовую емкость положить все влажные ингредиенты, затем сухие ингредиенты. Закрыть держателем ножа.
- Взбивать в блендере 45 секунд на ступени 4.

Клубничный коктейль «Virgin Daiquiri»*

- 80 г замороженной клубники
- 60 г сахара
- 45 г «Bitter Lemon»
- 200 мл воды
- 15 г лимонного сока
- 80 г кубиков льда

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера/ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Все ингредиенты положить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Взбивать в блендере 40 секунд на ступени 4.

Зеленый смузи*

- 1 зеленое яблоко (ок. 100 г)
- сок одного лимона (ок. 20 г)
- 20 г кудрявой капусты (грюнколь)
- 10 г стебля сельдерея
- 10 г листьев кинзы (кориандра)
- 10 г семян льна
- 1 г молотой корицы
- 250 г охлажденной воды

Насадка: Насадка-блендер и нож-вставка с ножом блендера / ножом для измельчения (**красный** уплотнитель)

- Яблоко почистить и нарезать кусочками.
- Стебель сельдерея нарезать кусочками.
- Взбивать в блендере 60 секунд на ступени 4.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

تتبيلة سلطة القبار *

- 70 جم زيت زيتون
- 40 جرام عصير ليمون
- 10 جرام صلصة الصويا
- 10 جرام مسطردة
- 20 جرام قبار
- 10 جرام قبار مملح
- 15 جرام زيتون أسود
- 5 جم ثوم

الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 40 ثانية.

تتبيلة المانجو *

- 200 جرام مانجو مقشرة ولينة بدون اللب
- 15 جرام عصير ليمون
- قشر ليمون
- 6 جرام كرات مفروم
- 5 جرام زيت بذر الكتان
- ملح وفلفل حسب الرغبة

الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 40 ثانية.

فطائر حنطة كاملة *

- 70 جرام دقيق حنطة كاملة أو حبوب كاملة (حسب الرغبة)
- 150 جرام لبن
- 1 بيضة

- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر

- 2.5 جرام زيت عباد الشمس
- 1 حفنة سكر الفانيليا

الأداة: مجموعة الطحن ومثبت السكين مع سكين الطحن (عنصر الإحكام الأسود) - عند اللزوم

- ضع الحبوب الكاملة في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.

- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 90 ثانية.
- الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- ضع جميع المكونات الرطبة أولاً في الوعاء البلاستيكي، ثم المكونات الجافة. أغلق الجزء بواسطة حامل السكين.

- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 45 ثانية.

كوكتيل فراولة «العذراء ديكيري» *

- 80 جرام فراولة مجمدة
- 60 جرام سكر
- 45 جرام ليمون لاذع
- 200 جرام ماء
- 15 جرام عصير ليمون
- 80 جرام مكعبات ثلج

الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 40 ثانية.

سموثي أخضر *

- 1 ثمرة تفاح أخضر (100 جم تقريباً)
- عصير ليمونة واحدة (20 جم تقريباً)
- 20 جم كرنب أخضر
- 10 جم سيقان كرفس
- 10 جم ورق كزبرة
- 10 جم بذر كتان
- 1 جم قرفة مطحونة
- 250 جم ماء بارد

الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- قشّر التفاحة وقطعها إلى قطع صغيرة.
- قطع سيقان الكرفس إلى قطع صغيرة.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 60 ثانية.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

وصفات

ملحوظة: على حسب محتوى الملحق الإضافي ليست كل الوصفات متاحة الاستخدام. أما الوصفات الموسومة بتلك النجمة * فإنه يلزم وجود مجموعة الخلط معها.

خليط من توابل البحر الأبيض المتوسط

- الهند***
- 80 جرام موز، مكعبات (استعمل قطع موز مجمدة للحصول على موز أكثر سماكة)
 - 120 جرام زبادي طبيعي قليل الدسم (بالبافانيليا)
 - 3 جرام عسل (أو حسب الرغبة)
 - 200 جرام لبن بارد
 - (يمكن استخدام لبن قليل الدسم أو لبن الصويا)
 - 1 حبة من جوزة الطيب
 - 30 جرام مكعبات ثلج (في حالة الرغبة في الحصول على قوام سميك)

الأداة: مجموعة الطحن ومثبت السكين مع سكين الطحن (عنصر الإحكام الأسود)

- ضع جوزة الطيب في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 60 ثانية.

الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- ضع جميع المكونات (عدا جوزة الطيب) في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 45 ثانية.
- اضبط النكهة بحفنة من جوزة الطيب.

سموثي الكرز مع حليب جوز الهند*

- 70 جرام كرز طازج أو مجمد بدون اللب
- 50 جرام موز
- 40 جرام لبن حليب جوز الهند
- 5 جرام شوكولاتة غير محلاة (نسبة عالية من الكاكاو)
- 75 جرام ماء
- 2 مكعبات ثلج
- 30 جرام سكر بودرة
- 70 جرام حقيق القشدة

الأداة: جزء الخلط ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 45 ثانية.

- 9 جرام من الروزماري المجفف
- 14 جرام من بذور الكمون المجفف
- 6 جرام من بذور الكزبرة المجففة
- 3 جرام من التوابل المجففة
- 2 جرام من القرقة المجففة
- 5 جرام ملح خشن

الأداة: مجموعة الطحن ومثبت السكين مع سكين الطحن (عنصر الإحكام الأسود)

■ ضع جميع المكونات في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 90 ثانية.

يمكن أن يُستخدم هذا الخليط من التوابل في إعداد الخضروات المشوية، والسّمك المتبل، واللحوم المتبلّة، وأسياخ اللحم، ومكرونة لازانيا بالخضروات، والصلوات المستخدمة في أطباق مكرونة باستا، على سبيل المثال.

بيستو الريحان

- 10 جم حبوب صنوبر
- 3 جم ثوم
- 5 جم ملح
- 40 جم جبن بارميزان
- 10 جم ريحان طازج
- 70 جم زيت زيتون

الأداة: جزء الطحن ومثبت السكين مع سكين الخلط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

■ يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن بارميزان في الوعاء الزجاجي وإغلاق الوعاء بحامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة 4 لمدة 15 ثانية.

■ يُضّاف الريحان وزيت الزيتون ثم تُخلط سائر المكونات على الدرجة 4 لمدة 10 ثوانٍ.

التشغيل

صورة تفصيلية 6-11

- أدرُ الجزء العلوي.
- فك حامل السكين من خلال إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم اخلعه.
- ركب واقي السكين واضغط عليه حتى تُحکم إغلاقه.
- ضع الغطاء على الوعاء وأحكم غلقه (A).
- **تلميح مفيد:** من الأفضل إجراء تنظيف الجزء العلوي فوراً بعد الانتهاء من استخدامه. لتنظيف مثبت السكين بالكامل يمكن إخراجها من حامل السكين (انظر «تنظيف الجهاز والعناية به»).

- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق وحرك الذراع المتراوحة إلى وضع العمل.
- اكشف غطاء وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الغطاء الواقي لوحدات الإدارة.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- ركبُ الجزء العلوي (السهم الموجود على حامل السكين يظهر على السهم الموجود على الجهاز الأساسي) ثم اضغط لأسفل (صورة تفصيلية 8).
- أدرُ الجزء العلوي عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يغلق بإحكام (النقطة الموجودة على حامل السكين تظهر على السهم الموجود على الجهاز الأساسي، صورة تفصيلية 9).
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- أدرُ المفتاح الدوار إلى المستوى 4 والإبقاء عليه في هذا الوضع.

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

- عند العمل بمثبت السكين (تركيب، إزالة، تنظيف) يجب وضع واقي السكين. يجب عدم لمس السكاكين بالأيدي المجردة!

تنبيه هام!

- يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.
- مثبتات السكاكين، والوعاء، والغطاء قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.
- لتنظيف مثبت السكين بالكامل يمكن إخراجها من حامل السكين.

الصورة E

- أدرُ حامل السكين (وواقي السكين مركب).
- اضغط وليجة السكين من المنتصف للخارج لإخراجها من حامل السكين.
- لإعادة التركيب ضع مثبت السكين في واقي السكين وركبه في حامل السكين. اضغط لأسفل حتى تُحکم الإغلاق.

- **تلميح مفيد:** في مرحلة ما قبل التنظيف ضع قليلاً من الماء مع أحد المنظفات في الجزء العلوي. أغلق الجزء بواسطة حامل السكين وركبه على ماكينة المطبخ. يتم التشغيل لعدة ثوانٍ (مع الضبط على درجة 4). وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الأجزاء بماء نقي.

- كلما طالت المدة التي يبقى فيها الجهاز مشغلاً، أصبحت المادة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم الوصول إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جداً. يكفي «النقر» لمدة قصيرة على المستوى 4.

- **ملحوظة:** يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/ طريقة التحضير».

- في الصورة F تجد القيم المرجعية للكميات القسوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام أجزاء علوية مختلفة.

بعد الانتهاء من العمل

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال المحرك الدائر!

- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.

صورة تفصيلية 12-17

- حررُ المفتاح الدوار.
- انزع القابس الكهربائي.
- أدرُ الجزء العلوي في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز. يحتوي الدليل على وصف لمختلف تجهيزات الملحق الإضافي وكذلك طريقة استخدامه على أجهزة متعددة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A:

- 1 واقي السكين
- 2 مثبت سكين مع سكين طحن
(مانعة تسرب سواد، أرضية معدنية)
- 3 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع
(مانعة تسرب حمراء، أرضية بلاستيكية)
- 4 حامل السكين
- غطاء سكين الطحن/التقطيع

5 غطاء (1)

6 الوعاء الزجاجي (1)

مناسب مع غطاء موضوع للتخزين في الثلاجة.

غطاء الخلاط (2)

7 الغطاء

مع فتحة للشرب قابلة للغلق. متنقل (ToGo).

8 حاوية بلاستيكية

يمكن استخدامه كوبًا للشرب.

(1) يختلف العدد وفقًا للطراز.

(2) حسب الطراز.

الصورة B:

وضع التشغيل على الجهاز الأساسي

الصورة C:

إمكانيات الارتباط الممكنة للأغطية (حسب الطراز):

a وظيفة الطحن =

حامل السكين (4) + مثبت السكين مع سكين

الطحن (2) + الوعاء الزجاجي (6)

b وظيفة التقطيع =

حامل السكين (4) + مثبت السكين مع سكين

التقطيع (3) + الوعاء الزجاجي (6)

c وظيفة الخلط =

حامل السكين (4) + مثبت السكين مع سكين

الخلط (3) + الوعاء البلاستيكي (8)

استخدام الجهاز

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

إياك أن تدخل السكين في مثبت السكين! عند العمل بملحقات السكين (تركيب، إزالة، تنظيف) يجب وضع واقي السكين.

■ قبل الاستخدام الأول، نظف سائر الأجزاء، وألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

الصورة D

إعداد الجزء العلوي

صورة تفصيلية 5-1

■ املا الوعاء بالمكونات. لا تتجاوز العلامة max «أقصى»!

■ ضع مثبت السكين في واقي السكين وركبه في حامل السكين. اضغط لأسفل حتى تحكم الإغلاق.

■ أخرج واقي السكين.

■ ضع حامل السكين على الوعاء وأغلقه عن طريق إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة.

تلميح مفيد: لتسهيل عملية الإغلاق، بلل مانعة

تسرب مثبت السكين بقليل من الماء أو زيت

الطهي.

■ تحكم في عملية الإغلاق الكاملة لرافعة التأمين

الحمراء الموجودة على مثبت السكين (صورة

تفصيلية 5). في حالة عدم اكتمال الإغلاق من

الممكن أن يتعذر تركيب الجزء العلوي على الجهاز

الأساسي!

■ أدّر الجزء العلوي.

من أجل سلامتكم

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM4... يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة
بماكينة المطبخ MUM4...

هذا الملحق يسمح بإجراء 3 خيارات أساسية من المعالجة:

الطحن: مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمن،
والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن،
وبذور الكتان)، والبن والسكر

التقطيع: لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه
والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة

الخلط: لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضراوات النيئة
والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس وإضافة السوائل الباردة والحارة المناسبة
(كالحليب والماء)

⚠ هام!

منوع استخدام أي سوائل ساخنة ($60^\circ > \text{م}$). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي
أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

إياك أن تدخل السكين في مثبت السكين! عند العمل بـ مثبت السكين (تركيب، إزالة، تنظيف)
يجب وضع واقي السكين. يجب عدم لمس السكاكين بالأيدي المجردة! يجب عدم تركيب
أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل. لا تثبت الملحق
الإضافي إلا إذا كان في وضع كامل التركيب بالجهاز الأساسي.

⚠ هام!

للتخزين في الثلاجة أخرج حمل السكين مع مثبت السكين ثم ضع الغطاء على الحاويات.
لا تعرض الوعاء الزجاجي لتقلبات درجات الحرارة القوية (مثلا عدم وضع مكونات
ساخنة في وعاء زجاجي مأخوذ من الثلاجة حالا). لا تعد أي أغذية مجمدة في الوعاء
الزجاجي.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.




ضع الجزء العلوي على الجهاز الأساسي (🔒) ثم أحكم إغلاقه (🔒).



أغلق الوعاء بالغطاء (🔒) أو انزع الغطاء (🔒).



 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

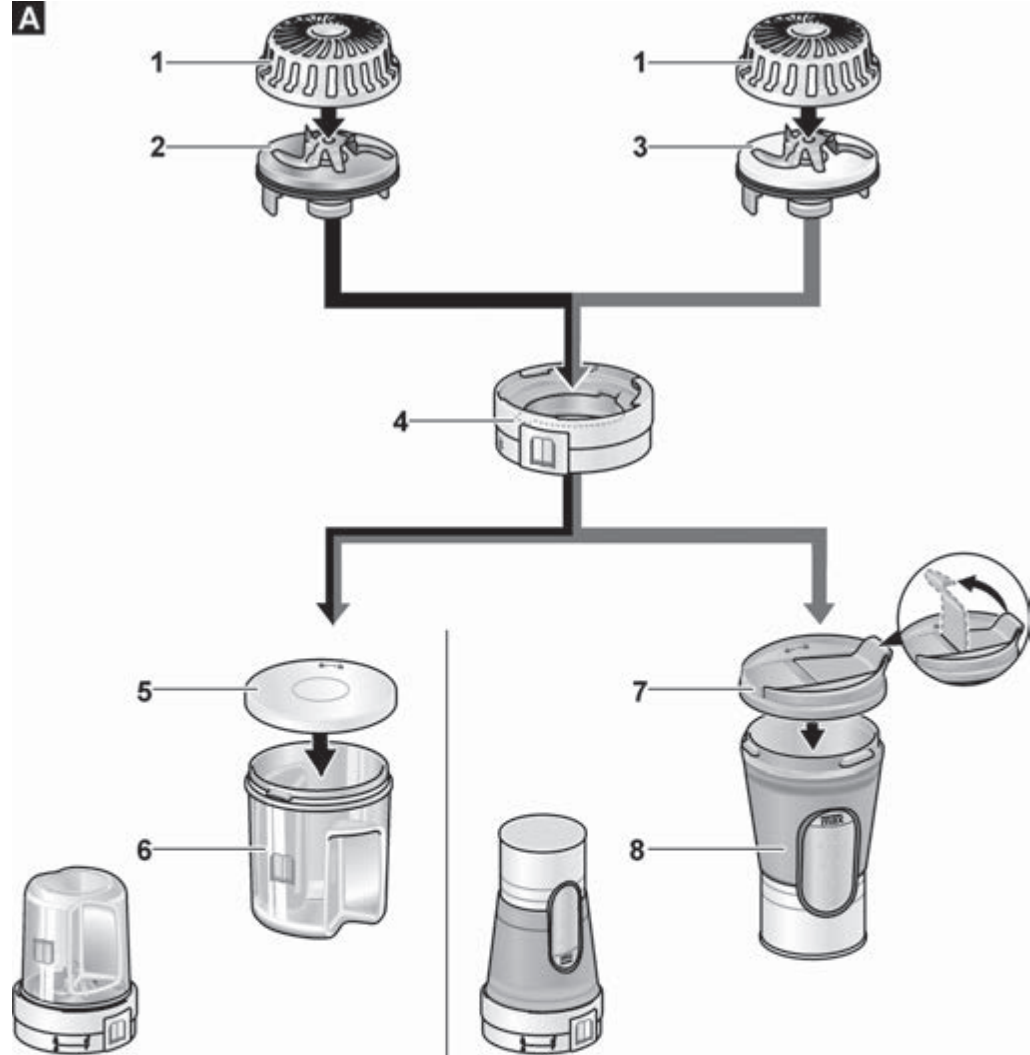
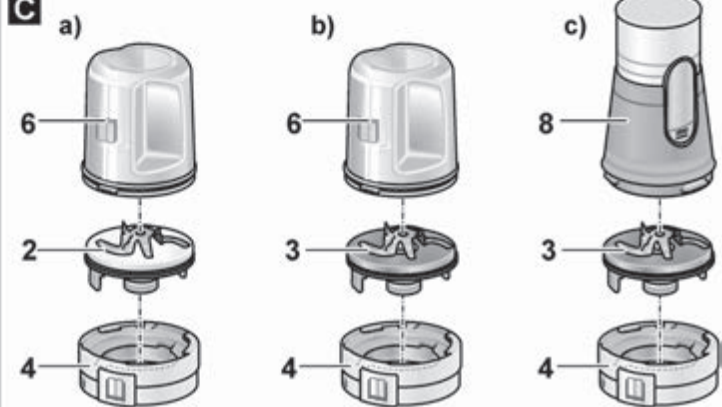
81739 München, GERMANY

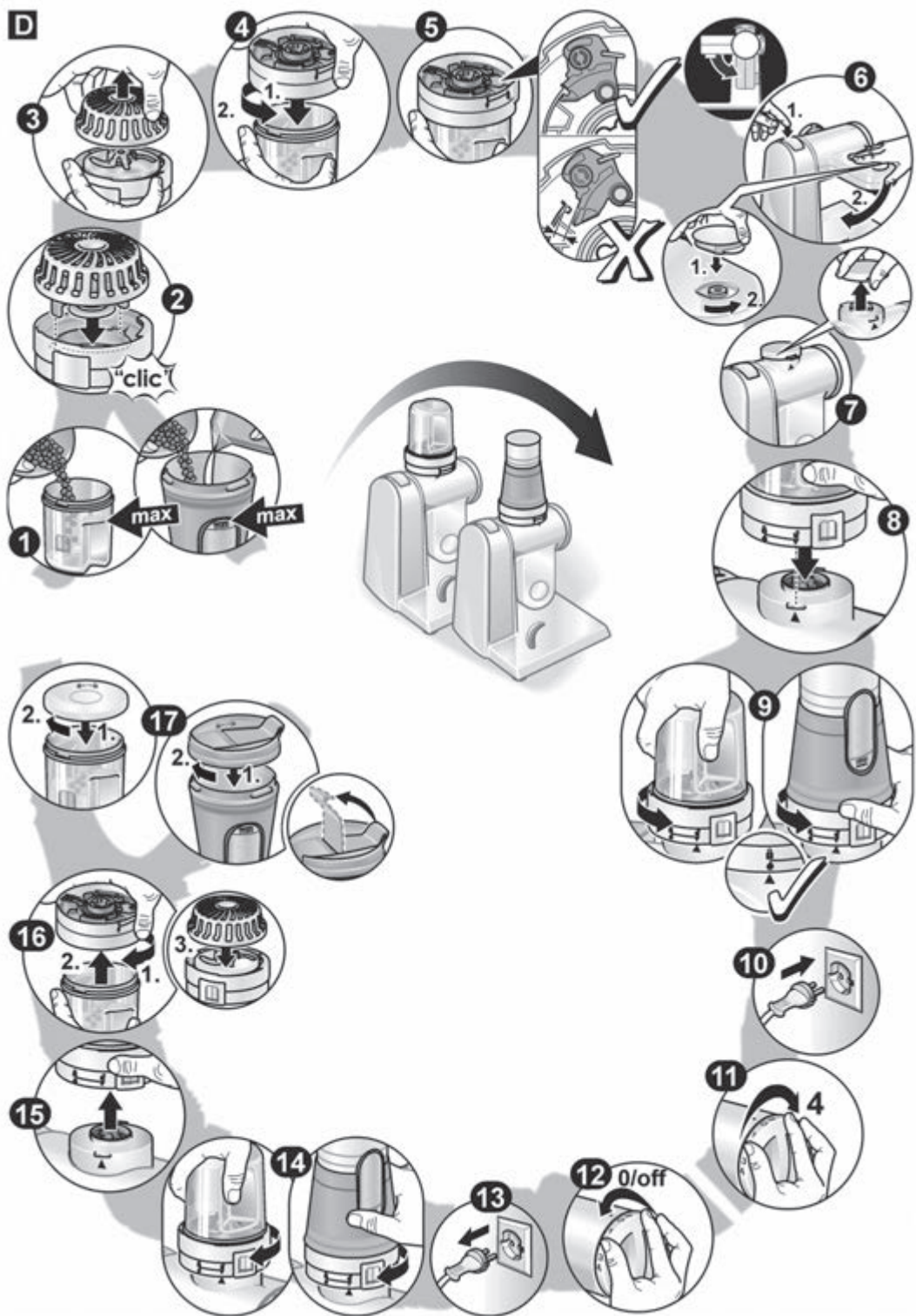
www.bosch-home.com



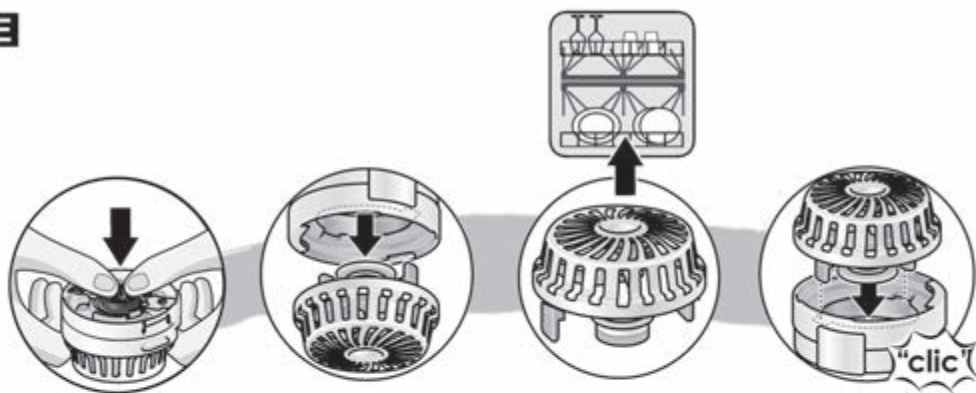
8001035631

960415

A**B****C**

D

E



F

			X		X	350 ml	60 s	4
→			X		X	100 g	15 s	4
→			X		X	100 g	5-10 s	4
→	X				X	50 g	3 s	4
→	X				X	10 x	3 s	4
→	X	X			X	15 g	6 s	4
			X		X	50 g (2-3)	10 s	4
		X		X		60 g	60-80 s	4
→	X	X			X	80 g	8 s	4
→	X	X			X	100 g	4-10 s	4
	X			X		80 g	120 s	4
→	X			X		60 g	60 s	4