



**MUMX...**  
**MUMXX..**



**MUM5...**



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**MUZ45XTM1**  
**MUZ45XCG1**



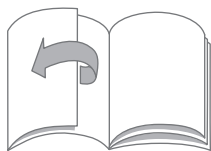
**BOSCH**

**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  
**he** הוראות הפעלה  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	8
<b>fr</b>	Français	13
<b>it</b>	Italiano	18
<b>nl</b>	Nederlands	23
<b>da</b>	Dansk	29
<b>no</b>	Norsk	33
<b>sv</b>	Svenska	39
<b>fi</b>	Suomi	43
<b>es</b>	Español	49
<b>pt</b>	Português	53
<b>el</b>	Ελληνικά	59
<b>tr</b>	Türkçe	63
<b>pl</b>	Polski	68
<b>uk</b>	Українська	73
<b>ru</b>	Русский	79
<b>he</b>	עברית	87
<b>ar</b>	العربية	92



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5.../MUMX.../MUMXX.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5.../MUMX.../MUMXX.. 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)

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 Bedienhinweise 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. Im Bild  finden Sie eine Modellübersicht.

### 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 <sup>1)</sup>

6 Behälter aus Glas <sup>1)</sup>

Mit aufgesetztem Deckel zur Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet.

Mixer-Aufsatz <sup>2)</sup>

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  ⇒ MUM5...

Bild  ⇒ MUMX...

### Aufsatz vorbereiten

Detailbild 1-5

- Zutaten in den Behälter einfüllen. Markierung **max** nicht überschreiten!
- Messereinsatz am Messerschutz ergreifen 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

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in vertikale Position 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 **M** 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 **M** kann schon ausreichen.

### Hinweis:

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

Im Bild  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 mit Drehung gegen den Uhrzeigersinn 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

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

**Tipp:** Für eine Vorreinigung sofort nach Gebrauch etwas Wasser mit Spülmittel in den Aufsatz geben. Mit Messerhalter verschließen und auf die Küchenmaschine aufsetzen. Für wenige Sekunden einschalten (Stufe M). 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 **M** für 90 Sekunden zerkleinern.

Diese Gewürzmischung kann z. B. für gegrilltes Gemüse, marinierten Fisch, mariniertes Fleisch, Fleischspieße, Gemüse-Lasagne, Saucen für Pastagerichte 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 **M** für 15 Sekunden zerkleinern.
- Basilikum und Olivenöl zugeben und alles für 10 Sekunden auf Stufe **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** für 45 Sekunden mixen.

## Kapern-Saladtdressing \*

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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** für 60 Sekunden mixen.

## For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5.../MUMX.../MUMXX... Follow the operating instructions for the food processor MUM5.../MUMX.../MUMXX...

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)

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. Figure  shows an overview of the model.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

- 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 <sup>1)</sup>
- 6 Glass container <sup>1)</sup>  
With attached lid suitable for storage in the refrigerator.

Blender attachment <sup>2)</sup>

- 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. 

Operating position on the base unit

Fig. 

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.  ⇒ MUM5...

Fig.  ⇒ MUMX...

## 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 release button and move swivel arm to vertical 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 **M** 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 **M** may be adequate.

### Note:

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

Figure  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 lid on the container and close by turning it anti-clockwise (.

**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.

- 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 **M**). 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 **M**.

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 **M**.
- Add basil and olive oil and mix everything for 10 seconds on setting **M**.

### 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)

**Tool:** 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 **M**.

**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 **M**.
- 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 **M**.

### 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 **M**.

### 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 **M**.

### 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 **M**.

**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 **M**.

### “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 **M**.

### 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 **M**.

## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5.../MUMX.../MUMXX... Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire MUM5.../MUMX.../MUMXX.. !

Cet accessoire offre 3 possibilités de traitement fondamentales :

- **Mouture** : pour mouder 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)

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'entraîné 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 lame-insert 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. Sur la figure , vous trouverez un aperçu des modèles.

### Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 

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

**Accessoire de mouture / broyeur**

- 5 Couvercle <sup>1)</sup>
- 6 Récipient en verre <sup>1)</sup>

Adapté au le stockage en réfrigérateur avec couvercle en place

**Accessoire mixeur <sup>2)</sup>**

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

1) Le nombre varie en fonction du modèle.

2) Selon le modèle.

Figure 

Position de travail sur l'appareil de base

Figure 

Combinaisons possibles des éléments superposés (selon le modèle) :

- a Fonction de mouture =  
Porte-lame (4) + lame-insert avec lame de mouture (2) + récipient en verre (6)
- b Fonction broyeur =  
Porte-lame (4) + lame-insert avec couteau broyeur (3) + récipient en verre (6)
- c 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  ⇒ MUM5...

Figure  ⇒ MUMX...

### 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 le bouton de déverrouillage et amenez le bras pivotant en position verticale.
- 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 porte-lame 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 le niveau **M** 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 position **M** peut déjà suffire.

### Remarque :

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

La figure  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.
- Posez le couvercle sur le récipient et obturez-le en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (🔒).

**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.

**Conseil :** Pour un premier nettoyage, mettez un peu d'eau additionné de liquide à vaisselle dans l'accessoire immédiatement après utilisation. Obtenez avec le porte-lame et placez sur le robot ménager. Allumez pendant quelques secondes (sur la position M). 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 **M**.

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 **M**.
- Ajoutez le basilic et l'huile d'olive et mélangez le tout pendant 10 secondes à la vitesse **M**.

### 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 **M**.

**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 **M**.
- 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 **M**.

### 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 **M**.

### 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

**Outil :** 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 **M**.

### Crêpes à la farine intégrale \*

70 g de farine intégrale ou de grains entiers (selon votre goût)  
 150 g de lait  
 1 œuf  
 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 **M**.

**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 **M**.

### 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 **M**.

### 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 **M**.

## Per la vostra sicurezza

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

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)

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. La figura  rappresenta una panoramica del modello.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

- 1 Copilama
- 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 <sup>1)</sup>
- 6 Contenitore in vetro <sup>1)</sup>

Con coperchio applicato adatto per la conservazione in frigorifero.

Adattatore frullatore <sup>2)</sup>

- 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):

- a Funzione macinino =  
Portalama (4) + inserto lama con lama di macinazione (2) + bicchiere in vetro (6)
- b Funzione tritatutto =  
Portalama (4) + inserto lama con lama di triturazione (3) + bicchiere in vetro (6)
- c 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 copilama per tutti i lavori all'inserto lama (montaggio, smontaggio, pulizia).*

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

Figura  ⇔ MUM5...

Figura  ⇔ MUMX...

## Preparare l'adattatore

Dettaglio 1-5

- Introdurre gli ingredienti nel contenitore. Non superare il riferimento **max!**
- Afferrare la lama sul copilama ed inserirla nel portalama. Spingere in basso fino all'arresto.
- Rimuovere il copilama.
- 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 verticale.
- 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 **M**.

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 **M**.

### Avvertenza:

Leggere i consigli per l'impiego dell'accessorio nel capitolo «Ricette».

Nella figura  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 chiuderlo con una rotazione in senso antiorario ().

**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

- Ruotare il portalama (con coprilama applicato).
- Estrarre l'inserto lama dal portalama premendo al centro.
- Per il riassettaggio 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 **M**). 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 **M**.

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 **M**.
- Aggiungere basilico e olio di oliva e miscelare il tutto per 10 secondi alla velocità **M**.

## 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 **M**.

**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 **M**.
- 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 **M**.

## 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 **M**.

**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 **M**.

**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 **M**.

**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 **M**.

**«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 **M**.

**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 **M**.

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM5.../MUMX.../MUMXX... De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine MUM5.../MUMX.../MUMXX.. 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)

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 afbeelding  vindt u een modeloverzicht.

### In één oogopslag

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

Afb.  **A**

- 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 <sup>1)</sup>

6 Kom van glas <sup>1)</sup>

Met aangebracht deksel geschikt voor bewaring in de koelkast.

Mixer-opzetstuk <sup>2)</sup>

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.  **B**

Werkpositie op het basisapparaat

Afb.  **C**

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.  **D** ⇒ MUM5...

Afb.  **E** ⇒ MUMX...

### 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 in verticale positie zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
- Het beschermdoosje 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 **M** 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 **M** slechts even „aan te raken”.

## Opmerking:

Adviezen over het gebruik van het toebehoren vindt u in de paragraaf „Recepten”.

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

## Na gebruik




**Verwondingsgevaar door roterende aandrijving!**

*Mixermes 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 kom doen en met een draaibeweging tegen de klok in 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.

- 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 M). Afwaswater weggooiën 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 **M**.

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 **M**.
- Basilicum en olijfolie toevoegen en alles 10 seconden mixen op stand **M**.

### 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 **M**.
- 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 **M**.
  - Op smaak brengen met een snufje nootmuskaat.

### Kersensmoothie met kokosmelk\*

70 g verse of bevroren kersen zonder pit  
50 g banaan  
40 g kokosmelk  
5 g ongezoete chocolade (hoog cacao gehalte)  
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 **M**.

### 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 **M**.

### 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 **M**.

### 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 **M**.

**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 **M**.

### „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 **M**.

### 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 **M**.

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5.../MUMX.../MUMXX... . Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen MUM5.../MUMX.../MUMXX... .

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)

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 tilbehør samt hvordan det bruges på forskellige apparater/maskiner. På billedet  ses en modeloversigt.

## 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-påsats

5 Låg <sup>1)</sup>

6 Beholder af glas <sup>1)</sup>

Med påsat låg er den egnet til opbevaring i køleskabet.

Blenderpåsats <sup>2)</sup>

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  ⇒ MUM5...

Billede  ⇒ MUMX...

## Påsats 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 påsatsen ikke sættes rigtigt på grundmodellen!
- Drej påsatsen om.

## Arbejde

Detaljerede billeder 6–11

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i lodret position.
- 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 **M** og hold den fast.

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

Ved krydderurter kan det ønskede hakkeresultat være nået allerede efter meget kort tændetid. Et kort 'tip' på trin **M** 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 påsatser.


## 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 ved at dreje det mod venstre (.

**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 M). 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 **M** i 90 sekunder.

Denne krydderiblanding kan f.eks. bruges til grillede grøntsager, marineret fisk, marineret kød, kødspid, grøntsagslasagne, 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-/småhakkingskniv (rød pakning)

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

### 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 **M** i 60 sekunder.

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

- Kom alle ingredienser (undtagen muskatnød) i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin **M** 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-/småhakkingskniv (rød pakning)

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

### Kapers-salatdressing \*

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-/småhakkingskniv (rød pakning)

- Kom alle ingredienser i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin **M** 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-/småhakkingskniv (rød pakning)

- Kom alle ingredienser i kunststofbeholderen og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** i 60 sekunder.

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5.../MUMX.../MUMXX... . Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen MUM5.../MUMX.../MUMXX... .

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)

Det må aldri bearbeides varme væsker (>60 °C).

Må ikke brukes til bearbeiding 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 knivnnsatsen!

Ved alle arbeider med knivnnsatsen (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 knivnnsatsen 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. På bildet  finner du en oversikt over modellene.

## 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 <sup>1)</sup>
- 6 Beholder av glass <sup>1)</sup>  
Med påsatt løkk egnet for oppbevaring i kjøleskapet.

### Mikser-påsats <sup>2)</sup>

- 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  ⇒ MUM5...

Bilde  ⇒ MUMX...

## Forberedelse av påsatsen

Detaljbilder 1–5

- Ingrediensene fylles i beholderen. Markeringen **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 klokkenes 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 (detaljbilde 5). Ved ikke fullstendig låsing kan påsatsen ikke settes oppå basismaskinen!
- Påsatsen dreies om.

## Arbeide


Detaljbilder 6–11

- Utløsningstasten trykkes og svingarmen settes i vertikal posisjon.
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokk.
- Beskyttelseslokket tas av mikserdrevet.
- Sett på påsatsen (pil på knivholderen viser til pilen på basismaskinen (detaljbilde 8)).
- Påsatsen dreies imot klokken retning inntil anslag (punktet på knivholderen viser på pilen på basismaskinen, detaljbilde 9).
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren dreies på trinn **M** 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 **M** er allerede nok.

### Henvising:

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 klokken retning og tas av.
- Påsatsen dreies om.
- Knivholderen løsnes med en dreining i klokken retning og tas av.
- Knivbeskyttelsen settes på og trykkes fast inntil den smekker i.
- Lokket settes på beholderen og lukkes med en dreining imot klokken retning ().

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

## Rengjøring og pleie



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

*Ved alle arbeider med knivinnsetsen (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.*

Knivinnsetser, beholdere og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin.

For grundig rengjøring kan knivinnsetsen tas ut av knivholderen.

### Bilde

- Knivholderen (med påsatt knivbeskyttelse) dreies om.
- Press knivinnsetsen midtstilt ut av knivholderen.
- For å sette sammen på nytt, må knivinnsetsen 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 M) i få sekunder. Vaskevannet helles av og delene skylles med klart vann.

## Oppskrifter

### Henvising:

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 knivinnsets med malekniv (svart pakning)

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

Denne krydderblanding kan f.eks. brukes til grillet grønnsaker, marinert fisk, marinert kjøtt, kjøttspydd, grønnsakslasagne, 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 **M** i 15 sekunder.
- Basilikum og olivenolje tilsettes og alt blandes i 10 sekunder på trinn **M**.

### 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** i 60 sekunder.

## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5.../MUMX.../MUMXX.. . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen MUM5.../MUMX.../MUMXX.. .

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)

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 användningsmöjligheter för flera produkter. På bilden  hittar du en modellöversikt.

### 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 <sup>1)</sup>

6 Behållare av glas <sup>1)</sup>

Kan förvaras i kylskåp när locket är påsatt.

Mixertillsats <sup>2)</sup>

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 malkniven (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  ⇒ MUM5...

Bild  ⇒ MUMX...

### 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 vertikalt läge.
- 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 **M** 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 **M**.

### Obs:

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

Bild  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 locket på behållaren och lås det genom att vrida det moturs ().

**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

- 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 hålla lite vatten och diskmedel i behållaren. Stäng med hjälp av knivhållaren och sätt på köksmaskinen. Kör köksmaskinen några få sekunder (läge **M**). Håll bort diskvattnet och skölj av delarna med rent vatten.

## Recept

### Obs:

Alla recept går inte att använda beroende på tillbehörets omfattning. För de recept som är markerade med \* krävs mixertillsatsen.

## Medelhavsinspirerad kryddblandning

9 g torkad rosamarin  
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 **M** i 90 sekunder.

Denna kryddblandning kan användas t.ex. för grillade grönsaker, marinerad fisk, marinerat kött, kött på spett, grönsaksลาสagne, 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 **M** i 15 sekunder.
- Tillsätt basilika och olivolja och blanda allt i 10 sekunder i läge **M**.

### 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 **M** 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 **M** 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 vispgrädde

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

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

### Salladsdressing med kapris \*

70 g olivolja  
40 g citronsaft  
10 g sojasås  
10 g senap  
20 g kapris  
10 g kapris 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** i 60 sekunder.

## Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5.../MUMX.../MUMXX.. kanssa. Noudata yleiskoneen MUM5.../MUMX.../MUMXX.. 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)

Älä käsittele kuumia nesteitä (>60 °C).

Siitä 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. Kuvasta  löydät mallitaulukon.

### 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 hienonnuslisäosa**

5 Kansi <sup>1)</sup>

6 Lasiastia <sup>1)</sup>

Voidaan säilyttää jääkaapissa, kun kansi on paikoillaan.

**Tehosekoitin <sup>2)</sup>**

7 Kansi

Suljettava juoma-aukko. Mukaanotettava (ToGo).

8 Muoviasia

Voidaan käyttää juomamukina.

1) Lukumäärä vaihtelee mallin mukaan.

2) Mallista riippuen.

**Kuva **

Käyttöasento peruslaitteessa

### Kuva

Lisäosien yhdistelymahdollisuudet (laitemallin mukaan):

- a Jauhamista toiminto =  
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 – loukkaantumisaara!**

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

- Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.

**Kuva  ⇨ MUM5...**

**Kuva  ⇨ MUMX...**

### 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 avaamisnappia ja aseta varsi pystyasentoon.
- 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 **M** ja pidä kiinni. Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat. Kun hienonnat yrtejä, lopputulos saattaa olla haluamasi jo erittäin lyhyen päälläoloajan jälkeen. Usein riittää, kun pidät valitsinta vain hetken asennossa **M**.

## Ohje:

Lisälaitteiden käyttösuositukset voit katsoa kohdasta »Ruokaohjeet«.

Kuvassa  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 myötäpäivään ja irrota.
- Käännä lisäosa ylösalaisin.
- Irrota teräosan kannatin kääntämällä myötäpäivään.
- Aseta teränsuojus paikalleen ja paina kiinni, niin että se lukittuu napsahtaen.

- Aseta kansi astian päälle ja sulje kääntämällä vastapäivään .

**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!*

### Huom.!

*Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.*

*Laitteen pinnat voivat vaurioitua.*

Teräosat, astiat ja kannet voit pestä astianpesukoneessa.

Voit poistaa teräosan kannattimesta perusteellista puhdistamista varten.

### Kuva

- Käännä teräosan kannatin ylösalaisin (teränsuojus kiinnitettyinä).
- 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 M). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee osat puhtaalla vedellä.

## Ruokaohjeet

### Ohje:

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

### Välimeren yrteiseos

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 **M**. 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 jauhin- ja hienonnusterä (**punainen** tiiviste)

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

### 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)
- riippaus 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 **M**.
- 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 **M**.
  - 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 Kermavaahto

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

- Mittaa kaikki aineet muoviasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia nopeudella **M**.

### 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 **M**.

### 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 **M**.

## Täysjyväpannakukat \*

70 g täysjyväjauhoja tai kokonaisia jyviä  
(maun mukaan)

150 g maitoa

1 muna

riipaus suolaa

riipaus sokeria

2,5 g auringonkukkaöljyä

riipaus vaniljasokeria

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

- Laita kokonaiset jyvät lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 90 sekuntia nopeudella **M**.

**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 **M**.

## »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 **M**.

## 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 **M**.

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5.../MUMX.../MUMXX... Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina MUM5.../MUMX.../MUMXX...

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)

¡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. La figura 10 incorpora una vista general de los modelos.

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 1

- 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 <sup>1)</sup>
- 6 Recipiente de cristal <sup>1)</sup>

Con la tapa colocada, el recipiente se puede usar para guardar alimentos en el frigorífico.

Jarra batidora <sup>2)</sup>

- 7 Tapa  
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. 10

Posición de trabajo en la base motriz

Fig. 10

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. 11 ⇒ MUM5...

Fig. 12 ⇒ MUMX...

## 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 posición vertical.
- 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 **M** 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 **M** puede bastar.

### Advertencia:

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

En la figura  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 bloquearla girándola a la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj .

**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.

- 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 «M». 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. La 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 **M**.

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 **M**.

- Agregar la albahaca y el aceite de oliva. Mezclar todo durante 10 segundos en la posición de trabajo **M**.

### 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 **M**.

**Útiles necesarios:** 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 **M**.
- 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

**Útiles necesarios:** 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 **M**.

### 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

**Útiles necesarios:** 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 **M**.

### 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

**Útiles necesarios:** 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 **M**.

### 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 **M**.

**Útiles necesarios:** 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 **M**.

### 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

**Útiles necesarios:** 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 **M**.

### 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

**Útiles necesarios:** 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 **M**.

## Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM5.../MUMX.../MUMXX... Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha MUM5.../MUMX.../MUMXX...

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)

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. Na figura  encontra uma vista geral do modelo.

### Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 

- 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 <sup>1)</sup>

6 Recipiente de vidro <sup>1)</sup>

Com a tampa colocada é adequado para guardar no frigorífico.

**Adaptador para misturador** <sup>2)</sup>

7 Tampa

Com abertura de beber que fecha. Para levar (ToGo).

8 Recipiente de plástico

Podé ser usado como copo.

1) O número varia em função do modelo.

2) Dependente do modelo.

Fig. 

Posição de trabalho no aparelho base

Fig. 

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.  ⇒ MUM5...

Fig.  ⇒ MUMX...

### 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 o botão de desbloqueio e colocar o braço articulado na posição vertical.
- 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 **M** 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 **M** já seja suficiente.

### Indicação:

É possível consultar recomendações para utilização do acessório na secção «Receitas».

Na figura  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 sobre o recipiente e fechar rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (.

**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.

- 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 M). 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 **M** 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 manjeriço

10 g de pinhões  
3 g de alhos  
5 g de sal  
40 g de queijo parmesão  
10 g de manjeriço 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 **M** durante 15 segundos.

- Adicionar o manjeriço e o azeite e misturar tudo durante 10 segundos na fase **M**.

### 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** durante 60 segundos.

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM5.../MUMX.../MUMXX... Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής MUM5.../MUMX.../MUMXX...

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, λινάροσποροι), 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)

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 μαχαίριού!

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

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 παρουσιάζες 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. Στην εικόνα **📖** θα βρείτε μια επισκόπηση μοντέλων.

### Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **📖**

- 1 Προστασία μαχαιριού
- 2 Ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια άλεσης (μαύρη ταιμούχα, μεταλλικός πάτος)
- 3 Ένθετο μαχαιριών με μαχαίρι μίξερ/μαχαίρια κοψίματος (κόκκινη ταιμούχα, πλαστικός πάτος)
- 4 Συγκράτηση μαχαιριού

Επίθεμα άλεσης/κοψίματος

5 Καπάκι <sup>1)</sup>

6 Γυάλινο δοχείο <sup>1)</sup>

Με τοποθετημένο το καπάκι είναι κατάλληλο για φύλαξη στο ψυγείο.

Προσάρτημα μίξερ <sup>2)</sup>

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 μαχαιριών (4) + ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια άλεσης (2) + γυάλινο δοχείο (6)
- b Λειτουργία κόφτη = Συγκράτηση μαχαιριών (4) + ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια κοψίματος (3) + γυάλινο δοχείο (6)
- c Λειτουργία ανάμιξης = Συγκράτηση μαχαιριών (4) + ένθετο μαχαιριών με μαχαίρια ανάμιξης (3) + πλαστικό δοχείο (8)

### Χειρισμός



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο ένθετο μαχαιριού!

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

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

Εικόνα **📖**⇒ MUM5...

Εικόνα **📖**⇒ MUMX...

### Προετοιμασία προσαρτήματος

Εικόνα λεπτομέρειας 1–5

- Βάλτε τα υλικά στο δοχείο. Μην υπερβαίνετε το σημάδι **max!**
- Πιάστε το ένθετο μαχαιριού στην προστασία μαχαιριού και τοποθετήστε το στη συγκράτηση μαχαιριού. Πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει.

- Αφαιρέστε την προστασία μαχαιριού.
- Τοποθετήστε τη συγκράτηση μαχαιριού στο δοχείο και κλείστε το στρέφοντας το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

**Συμβουλή:** Για να διευκολυνθείτε στο κλείσιμο, βρέξτε την τσιμούχα του ένθετου μαχαιριών με λίγο νερό ή λαδί φαγητού.

- Ελέγξτε την πλήρη ασφάλιση του κόκκινου μοχλού ασφάλισης στο ένθετο μαχαιριών (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 κουμπί απασφάλισης και φέρτε τον στεφόμενο βραχίονα σε κάθετη θέση.
- Καλύπτете τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τοποθετήστε το επίθεμα (το βέλος στη συγκράτηση μαχαιριών 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 μαχαιριών δείχνει στο βέλος στη βασική συσκευή, Εικόνα λεπτομέρειας 9).
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον. Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο φιλοτερο 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 **M** μπορεί να είναι ήδη αρκετό.

## Υπόδειξη:

Συστάσεις για τη χρήση των εξαρτημάτων θα βρείτε στο κεφάλαιο “Συνταγές”.

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

## 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 μαχαιριού στρέφοντας το στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τη.
- Τοποθετήστε τη προστασία μαχαιριού και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο και κλείστε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (🔒).

**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 επιφανείες 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 **II**

- 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 ριζίτε αμέσως μετά τη χρήση λίγο νερό με απορροπαντικό πιάτων μέσα στο προσάρτημα. Κλείστε με τη συγκράτηση μαχαιριού και τοποθετήστε το στην κουζίνομηχανή. Ενεργοποιήστε το για λίγα δευτερόλεπτα (βαθμίδα M). 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 σπόροι κύμινου

6 g ξηρό σπόροι 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 M 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 βασιλικού

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 M για 15 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε τον βασιλικό και το ελαιόλαδο και αναμίξτε τα όλα για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

### Σμούθι μπανάνας με μέλι και γεύση μοσχοκάρυδο \*

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 M για 60 δευτερόλεπτα.
- Εργαλείο:** Προσάρτημα μίξερ και ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμιξης/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 M 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 μαχαίριου με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπή (κόκκινη τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαίριου.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα **M** 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 μαχαίριου με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπή (κόκκινη τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαίριου.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα **M** 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 μαχαίριου με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπή (κόκκινη τσιμούχα)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαίριου.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα **M** 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 μαχαίριων με μαχαίρια άλεσης (μαύρη τσιμούχα) – αν χρειάζεται

- Βάλτε ολόκληρους τους κόκκους μέσα στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαίριου.
- Τριψτε τα στη βαθμίδα **M** για 90 δευτερόλεπτα.

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

- Βάλτε πρώτα όλα τα υγρά υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και μετά τα στεγνά υλικά. Κλείστε με τη συγκράτηση μαχαίριου.
- Αναμίξτε στη βαθμίδα **M** 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 μαχαίριου με μαχαίρι ανάμειξης/τριψίματος/κοπή (κόκκινη τσιμούχα)

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

### Πράσινο σμουθι \*

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 λιναρόσποροι  
1 g τριμμένη κανέλα  
250 g κρύο νερό

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

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

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM5.../MUMX.../MUMXX.. için tasarlanmıştır. MUM5.../MUMX.../MUMXX.. 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

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.

## ⚠ 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 itinala 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. Resim 13 modellere genel bir bakış sunmaktadır.

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 14

- 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<sup>1)</sup>

6 Cam kap<sup>1)</sup>

Kapağı takılarak buzdolabında muhafaza etmeye elverişlidir.

Mikser üst parçası<sup>2)</sup>

7 Kapak

Kapatılabilen içme deliği mevcuttur. Götürülecek (To Go).

8 Plastikten kap

İçme bardağı olarak kullanılabilir.

1) Adet, modele bağlıdır.

2) Modele bağlı olarak.

Resim 15

Ana cihazda çalışma konumu

Resim 16

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 17 ⇨ MUM5...

Resim 18 ⇨ MUMX...

## 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 çözme düğmesine basınız ve çevirme kolunu dikey konuma alınız.
- 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 **M** 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. **M** kademesine kısa bir "dokunma" yeterli olabilir.

## Bilgi:

Aksesuarların kullanılması ile ilgili öneriler için „Tarifler“ bölümüne bakabilirsiniz. Resim 11, 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 çevrilerek çözünüz ve çıkarınız.
- Bıçak korumasını takınız ve yerine oturuncaya kadar bastırınız.
- Kapağı kabın üzerine takınız ve saatin çalışma yönünün tersine çevirerek sabitleyiniz (🔒).

**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 11

- 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 M). 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 **M** 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 **M** kademesinde ufalayınız.
- Fesleğen ve zeytinyağı ilave ediniz ve tüm malzemeleri 10 saniye boyunca **M** 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 **M** 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 **M** 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 şekeriz 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 **M** 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 sarımsak

**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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** 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 **M** kademesinde karıştırınız.

## Dla własnego bezpieczeństwa

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

To wyposażenie umożliwia 3 podstawowe **rodzaje przetwarzania**:

- **Mielenie**: do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw (np. pieprzu, kminu rzymskiego, 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)

Nigdy nie wolno używać gorących płynów ( $> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

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 wkładzie nożowym!

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża.

Nie dotykać noży gołymi rękami!

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

Wyposażenie mocować na module napędowym tylko w stanie całkowicie zmontowanym.

### Ważne!

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 napędląć szklanego pojemnika gorącymi składnikami, gdy został właśnie wyjęty z chłodziarki). W szklanym pojemniku nie przetwarzać żadnych mrożonych artykułów spożywczych.

## ⚠️ objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Nałożyć przystawkę na module napędowym (🔒) 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.

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

W instrukcji są opisane różne wersje wyposażenia, jak również ich zastosowanie w różnych urządzeniach. Na rysunku 📖 pokazano przegląd modeli.

## 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 <sup>1)</sup>

6 Szklany pojemnik <sup>1)</sup>

Z nałożoną pokrywą nadaje się do przechowywania w chłodzarnie.

Przystawka do miksowania <sup>2)</sup>

7 Pokrywa

Z zamykanym otworem do picia. Do zabrania w drogę (ToGo).

8 Pojemnik z tworzywa sztucznego

Można go używać jako kubka do picia.

1) Ilość jest zmienna w zależności od modelu.

2) Zależnie 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 funkcja =  
uchwyt noża (4) + wkładka z nożem do miksowania (3) + pojemnik z tworzywa sztucznego (8)

## Obsługa



**Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

*Nigdy nie sięgać rękami do noża we wkładzie nożowym!*

*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 📖⇒ MUM5...

Rysunek 📖⇒ MUMX...

## 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.
- Uchwyt noża nałożyć 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 odblokowania i ustawić ramię obrotowe w pozycji pionowej.
- 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).
- Przystawkę przekręcić 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 **M** 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 **M** 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 różnych przystawek.

## Po pracy




### Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

Noży miksera nie chwytac gołymi rękoma.

Rysunek szczegółowy 12–17

- Zwolnić przełącznik obrotowy.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

- Przystawkę przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Obrócić przystawkę.
- Odłączyć uchwyt noża i zdjąć 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 wykonując obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara ().

**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 skaleczenia 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 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 nałożoną osłoną noża).
- Wycisnąć wkładkę nożową centralnie z uchwytu noża.
- W celu ponownego złożenia wkładki nożowej chwycić ją za osłonę noża i włożyć ją do uchwytu noża. Wcisnąć w dół, aż do unieruchomienia w zapadce.

**Wskazówka:** Do wstępnego umycia zaraz po użyciu wlać do przystawki nieco wody ze środkiem do zmywania. Zamknąć pojemnik wkładką nożową i nałożyć na moduł napędowy. Włączyć na kilka sekund (stopień **M**). Wylać wodę i wypłukać części czystą wodą.

## Przepisy kulinarne

### 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 kolendra  
3 g suszonego oregano  
2 g suszonego rulonika 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 **M**.

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 oleju z oliwek

**Narzędzie:** Przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Orzeszki piniowe, czosnek, sól i ser parmezan wsypać do pojemnika szklanego i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 15 sekund na stopniu **M**.
- Dodać bazylię i olej z oliwek, potem wszystko zmieszać przez 10 sekund na stopniu **M**.

### Smoothie miodowo-bananowy o smaku muszkatołowym \*

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 (według upodobań)  
200 g zimnego mleka (można także użyć mleka niskotłuszczowego lub mleka sojowego)  
1 szczypta gałki muszkatołowej  
30 g kostek lodu (jeśli wymagana jest konsystencja o większej gęstości)

**Narzędzie:** Przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do mielenia (**czarna** uszczelka)

- Gałkę muszkatołową włożyć do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 60 sekund na stopniu **M**.

**Narzędzie:** Przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki (za wyjątkiem gałki muszkatołowej) do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu **M**.
- Do smaku dodać nieco gałki muszkatołowej.

### 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 wysokim udziałem 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 (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu **M**.

## Sos do sałaty z kaprami \*

70 g oleju z oliwek  
40 g soku cytrynowego  
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 (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 40 sekund na stopniu **M**.

## Sos mango \*

200 g miękkiego mango obranego ze skórki i bez pestki  
15 g soku cytrynowego  
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 (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 40 sekund na stopniu **M**.

## Placki z mąki całościarnistej \*

70 g mąki całościarnistej 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 **M**.

**Narzędzie:** Przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać najpierw wszystkie wilgotne składniki do pojemnika z tworzywa sztucznego, potem suszone składniki. Zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu **M**.

## Koktajl truskawkowy „Virgin Daiquiri“ \*

80 g mrożonych truskawek  
60 g cukru  
45 g napoju Bitter Lemon  
200 g wody  
15 g soku cytrynowego  
80 g kostek lodu

**Narzędzie:** Przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 40 sekund na stopniu **M**.

## Zielony Smoothie \*

1 zielone jabłko (ok. 100 g)  
Sok z cytryny (ok. 20 g)  
20 g jarmużu  
10 g lodygi selera  
10 g listków kolendra  
10 g siemienia lnianego  
1 g mielonego cynamonu  
250 g zimnej wody

**Narzędzie:** Przystawka do miksowania i wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania (**czerwona** uszczelka)

- Obrąć i pokroić jabłko na kawałki.
- Pokroić lodygi selera na kawałki.
- Miksować przez 60 sekund na stopniu **M**.

## Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5.../MUMX.../MUMXX... Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну MUM5.../MUMX.../MUMXX... .

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)

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/обертвовим 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. На малюнку  Ви знайдете огляд моделей.

### Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

#### Малюнок

- 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 <sup>1)</sup>

6 Ємність із скла <sup>1)</sup>

Зі встановленою кришкою придатна для зберігання у холодильнику.

Насадка-блендер <sup>2)</sup>

7 Кришка

З отвором для пиття, що закривається. Щоб брати з собою (To Go).

8 Ємність з пластмаси

Може використовуватися як стакан для пиття.

1) Кількість варіює залежно від моделі.

2) В залежності від моделі.

#### Малюнок

Робоче положення на основному блоці приладу

#### Малюнок

Можливості комбінування насадок (в залежності від моделі):

- a Функція перемелювання = Тримач ножа (4) + Ніж-вставка з ножем для перемелювання (2) + Ємність із скла (6)
- b Функція подрібнення = Тримач ножа (4) + Ніж-вставка з ножем для подрібнення (3) + Ємність із скла (6)
- c 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 ножі-вставці!*

*Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збірка, розбирання, очищення) надівати захисний кожух ножа.*

- Перед першим використанням слід почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Малюнок  ⇨ MUM5...

Малюнок  ⇨ MUMX...

### 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. Натиснути вниз до фіксації.

- Зняти захисний кожух ножа.
- Тримач ножа встановити на ємність 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 на кнопку розблокування і перевести поворотний важіль у вертикальне 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 «М» 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 «М» вже може бути достатньо.

### Вказівка:

Рекомендації для використання приладдя приведені в розділі «Рецепти».

На малюнку  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.
- Встановити кришку на ємність і потім зафіксувати поворотом проти годинникової стрілки (🔒).

**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

- 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. Натиснути вниз до фіксації.

**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 М). 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 «М».

Цю суміш прянощів можна використувати, 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 «М».
- Додати базилік і оливкове масло і перемішувати усе 10 секунд на ступені «М».

### 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 «М».

**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 «М».
- Додати за смаком щіпку мускатного горіха.

### Вишневі 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 «М».

### 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 «М».

### 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 «М».

### 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 «М».

**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 «М».

### 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 «М».

### 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

**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 «М».

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5.../MUMX.../MUMXX... Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна MUM5.../MUMX.../MUMXX... 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)

Ни в коем случае нельзя использовать горячие жидкости (>60 °C). 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.

На рисунке  Вы найдете обзор моделей.

### Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

- 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 <sup>1)</sup>
- 6 Емкость из стекла <sup>1)</sup>

С установленной крышкой пригодна для хранения в холодильнике.

Насадка-блендер <sup>2)</sup>

- 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 

Рабочее положение на основном блоке прибора

Рисунок 

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 ноже-вставке!*

*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  ⇒ MUM5...

Рисунок  ⇒ MUMX...

### 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 вертикальное 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 «М» 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 «М».

### Примечание:

Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты».

На рисунке  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 емкость и закрутить поворотом против часовой стрелки .

**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

- 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 М). 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 «М».

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 «М».
- Добавить базилик и оливковое масло и перемешивать все 10 секунд на ступени «М».

### 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 «М».

**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 «М».
- 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 «М».

### 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 «М».

### 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 «М».

### 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 «М».

**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 «М».

### 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 «М».

### 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 «М».

Право на внесение изменений оставляем за собой.

**חביתיות מקמח מלא \***

70 גרם קמח מלא או גרעיני חיטה שלמים (בהתאם לטעם)

150 גרם חלב

ביצה אחת

קורט מלח

קורט סוכר

2,5 גרם שמן חמניות

קורט סוכר וניל

**כלי העבודה:** התקן הטחינה והתקן הסכינים עם להבי הטחינה (איטום שחור) - במידת הצורך

- הכניסו את גרעיני החיטה השלמים למיכל הזכוכית וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.
- קיצצו בדרגת העבודה M ובמשך 90 שניות.

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיצוץ (איטום אדום)

- הכניסו ראשית כל את כל המרכיבים הלחים למיכל הפלסטיק ולאחר מכן את כל המרכיבים היבשים. סיגרו היטב את המיכל יחד עם מנשא הסכינים.
- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 45 שניות.

**קוקטייל תות-שדה "וירג'ין דאקירי" \***

80 גרם תותי-שדה קפואים

60 גרם סוכר

45 גרם משקה לימון מריר (Bitter Lemon)

200 גרם מים

15 גרם מיץ לימון

80 גרם קוביות קרח

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיצוץ (איטום אדום)

- הכניסו את כל המרכיבים למיכל הפלסטיק וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.
- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 40 שניות.

**משקה מחית ירוק \***

תפוח אחד ירוק (כ- 100 גרם בערך)

מיץ מלימון אחד (כ-20 גרם בערך)

20 גרם כרוב ירוק

10 גרם סלרי גבעולים

10 גרם עלי כוסברה

10 גרם זרעוני פשתה

1 גרם קינמון טחון

250 גרם מים קרים

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיצוץ (איטום אדום)

- קלפו את התפוח וחיתכו אותו לריבועים.
- חיתכו את סלרי הגבעולים לחתיכות.
- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 60 שניות.

**משקה מחית דובדבנים עם חלב קוקוס \***

70 גרם דובדבנים טריים או קפואים ללא חרצנים

50 גרם בננה

40 גרם חלב קוקוס

5 גרם שוקולד לא מתוק (עם אחוז גבוה של חמאת קקאו)

75 גרם מים

2 קוביות קרח

30 גרם אבקת סוכר

70 גרם שמנת מתוקה

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיפוף (איטום אדום)

- הכניסו את כל המרכיבים למיכל הפלסטיק וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 45 שניות.

**רוטב סלט צלפים \***

70 גרם שמן זית

40 גרם מיץ לימון

10 גרם רוטב סויה

10 גרם חרדל

20 גרם צלפים

10 גרם צלפים שהושרו קודם לכן במלח

15 גרם זיתים שחורים

5 גרם שום

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיפוף (איטום אדום)

- הכניסו את כל המרכיבים למיכל הפלסטיק וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 40 שניות.

**רוטב מנגו \***

200 גרם מנגו רך ומקולף ללא גלעין

15 גרם מיץ לימון

קליפת לימון

6 גרם בצלצלי פנינה קצוצים

5 גרם שמן זרעוני פישתה

מלח ופלפל לפי הטעם

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיפוף (איטום אדום)

- הכניסו את כל המרכיבים למיכל הפלסטיק וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 40 שניות.

- הכניסו את כל המרכיבים למיכל הזכוכית וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- קיצצו את המרכיבים בדרגת העבודה M ובמשך 90 שניות. תערובת תבלינים זו מתאימה במיוחד לירקות צלויים, מארינאדה לדגים, מארינאדה לבשר, מאכלי בשר, לזאניית ירקות ורטבים למאכלי פסטה.

**פסטו בזיליקום**

10 גרם צנוברים

3 גרם שום

5 גרם מלח

40 גרם גבינת פארמזן

10 גרם בזיליקום טרי

70 גרם שמן זית

**כלי העבודה:** התקן הטחינה והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיפוף (איטום אדום)

- הכניסו למיכל הזכוכית את הצנוברים, השום, המלח וגבינת הפארמזן וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- קיצצו את המרכיבים בדרגת העבודה M ובמשך 15 שניות.

- הוסיפו לתערובת את הבזיליקום הטרי ואת שמן הזית וערבבו במשך 10 שניות בדרגת העבודה M.

**משקה מחית בננות ודבש בטעם אגוז מוסקאט \***

80 גרם בננות חתוכות לקוביות (לקבלת מרקם ממרחי יותר יש להשתמש בבננות קפואות)

120 גרם יוגורט טבעי דל שומן בטעם וניל (לטיבעונים: יוגורט סויה)

3 גרם דבש (או בהתאם לטעם. לטיבעונים: סירופ אגאבה)

200 גרם חלב קר (ניתן להשתמש גם בחלב דל שומן או חלב סויה)

קמצוף אגוז מוסקאט טחון

30 גרם קוביות קרח (למעדיפים מרקם ממרחי יותר)

**כלי העבודה:** התקן הטחינה והתקן הסכינים עם להבי הטחינה (איטום שחור)

- הכניסו את אגוז המוסקאט למיכל הזכוכית וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- קיצצו בדרגת העבודה M ובמשך 60 שניות.

**כלי העבודה:** התקן העירבול והתקן הסכינים עם להבי העירבול והקיפוף (איטום אדום).

- הכניסו את כל המרכיבים (למעט אגוז המוסקאט) למיכל הפלסטיק וסיגרו אותו היטב יחד עם מנשא הסכינים.

- ערבלו בדרגת העבודה M ובמשך 45 שניות.

- הוסיפו טעם לתערובת בעזרת קמצוף אגוז מוסקאט.

## ניקוי ותחזוקה



### סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!

לפני כל פעולה הנעשית בהתקן הסכינים (כגון הרכבה, פירוק או ניקוי) יש לכסות את הלהבים עם מגן הסכינים. אין לגעת בסכינים בדיים חשופות!

### שימו לב!

אין לנקות את המכשיר בעזרת חומרי קירצוף חריפים. המשטחים החיצוניים עלולים להיזק.

את המיכל, המכסה והתקני הסכינים השונים ניתן לנקות גם במדיח כלים.

לצורך ניקוי יסודי ניתן לפרק את התקן הסכינים ממנשא הסכינים.

### איור 1

- סובבו את מנשא הסכינים (כאשר כיסוי המגן מורכב עליו).
- לחץ את יחידת הסכין באמצעה החוצה מתושבת הסכין.
- כדי לחבר מחדש את התקן הסכינים יש לאחוז בו בכיסי המגן של להבי הסכינים ולהרכיב אותו על גבי מנשא הסכינים. דיחפו אותו בלחיצה פנימה עד להישמע נקישת הנעילה.

**המלצה:** לניקוי ראשוני מומלץ להרטיב את ההתקן מיד עם סיום השימוש במעט מים עם טיפת תכשיר לניקוי כלים. חברו את ההתקן למנשא הסכינים, סיגרו כראוי והרכיבו אותו על גבי מעבד הזמון. הפעילו את המכשיר למשך שניות ספורות (בדרגת העבודה M). שיפכו את מי השטיפה ושיטפו את החלקים היטב עם מים נקיים.

### מתכונים

#### הערה:

בהתאם לדגם ולאביזרים יתכן ולא את כל המתכונים המובאים בהמשך אכן ניתן יהיה גם ליישם בפועל. למתכונים המסומנים בכוכבית (\*) יש צורך בהתקן עירבול.

#### תערובת תבלינים ים-תיכונית

- 9 גרם רוזמרין מיובש
- 14 גרם זרעוני קימל מיובשים
- 6 גרם זרעוני כוסברה מיובשים
- 3 גרם אורגנו מיובש
- 2 גרם מקלוני קינמון מיובשים
- 5 גרם מלח גס

**כלי העבודה:** התקן הטחינה והתקן הסכינים עם להבי הטחינה (איטום שחור)

- הניחו את ההתקן במקומו (החץ המוטבע על מנשא הסכינים אמור להצביע על החץ הקבוע ביחידת הבסיס) וליחצו אותו כלפי מטה (ראו איור מפורט 8).
- סובבו את ההתקן בכיוון הפוך לכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה (הנקודה שעל גבי מנשא הסכינים מופנית אל החץ המוטבע על גבי יחידת הבסיס, ראו איור מפורט 9).
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד לדרגת העבודה M והחזיקו היטב. ככל שהמכשיר מופעל לאורך זמן ממושך יותר, כך גם יהיה חיתוך המרכיב שבתוכו עדין יותר.
- אל תוצאות הקיצוץ הרצויות של עשבי תיבול ניתן להגיע בתוך זמן פעולה קצר מאד. «נגיעות» קצרות של המתג הסיבובי בדרגת העבודה M יספיקו בהחלט לצורך זה.

#### הערה:

בפרק «מתכונים» ניתן למצוא המלצות לשימוש נכון באביזרי המכשיר השונים.  
באיור 1 מופיעים הערכים המומלצים של כמויות החומרים המירביות וזמני העיבוד במכשיר בהתאם להתקנים השונים שבהם נעשה שימוש.

### לאחר העבודה



סכנת פציעה כתוצאה מחלקי הנעה מסתובבים!  
אין לגעת בסכיני העירבול בדיים חשופות.

איור מפורט 17-12

- שחררו את המתג הסיבובי.
  - הוציאו מהשקע את תקע החשמל.
  - סובבו את ההתקן בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו.
  - סובבו את ההתקן.
  - שחררו את מנשא הסכינים באמצעות סיבוב בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו.
  - הניחו את כיסוי המגן של להבי הסכינים וליחצו עליו עד להישמע נקישת הנעילה.
  - הניחו את המכסה על המיכל וסיגרו אותו באמצעות סיבוב בכיוון ההפוך לכיוון מחוגי השעון (M).
- המלצה:** הטוב ביותר הוא לנקות את ההתקן מיד לאחר השימוש. לצורך ניקוי יסודי ניתן לפרק את התקן הסכינים ממנשא הסכינים (עיינו לשם כך בפרק «ניקוי ותחזוקה»).

פעולת העירבול =

מנשא הסכינים (4) + התקן הסכינים עם להבי העירבול (3) + המיכל הפלאסטי (8)

### תיפועול



**סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!**

לעולם אין לאחוז את ההתקן בלהבי הסכינים!  
לפני כל פעולה הנעשית בהתקן הסכינים (כגון הרכבה, פירוק או ביקויו) יש לכסות את הלהבים עם מגן הסכינים.

- לפני השימוש הראשון יש לנקות היטב את כל החלקים. עיינו לשם כך בפרק «ניקוי ותחזוקה».

איור D ← MUM5...

איור E ← MUMX...

### הכנת ההתקן

איור מפורט 5-1

- הכניסו את המרכיבים למיכל. הקפידו שלא לחרוג מכמות החומרים המירבית המותרת (קו הסימון max)!
- איחזו בכיסי המגן של להבי הסכינים והרכיבו את ההתקן על גבי מנשא הסכינים. דיחפו אותו כלפי מטה עד להישמע נקישת הנעילה.
- הסירו את כיסוי המגן.
- חברו את מנשא הסכינים אל המיכל וסיגרו אותו באמצעות סיבוב בכיוון הפוך לכיוון מחוגי השעון.
- המלצה:** בכדי להקל על תהליך הסגירה של המנשא, ניתן להרטיב את איטום התקן הסכינים במעט מים או שמן סלטים.
- בידקו היטב את נעילת ידית הבטיחות האדומה. וודאו שהיא סגורה כהלכה ובצורה מושלמת (ראו איור פרטני מספר 5). נעילה לקויה ולא מושלמת מונעת את האפשרות להרכיב את ההתקן כראוי על גבי יחידת הבסיס!
- סובבו את ההתקן.

### עבודה

איור מפורט 11-6

- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתנניידת למצב מאונך.
- מקורות הינע שאינם בשימוש יש לכסות בעזרת מכסי ההגנה המתאימים.
- הסירו את כיסוי הינע של המערבל.

לפני השימוש הראשון אנא קיראו בעיון רב את חוברת ההוראות שלפניכם. תמצאו בה מידע חשוב לבטיחותכם והנחיות מפורטות באשר לתפעול נכון של המכשיר.

אנא שימרו על חוברת הדרכה זו.

במקרה של העברת המכשיר לאדם אחר אנא תנו לו גם את חוברת ההדרכה.

היות ומכשיר זה משווק בגרסאות שונות ובדגמים שונים, מתייחסת חוברת ההוראות שבידיכם לאיזורים שונים של הכלים והחלקים ועוסקת באופן השימוש של מגוון הדגמים. באיור E תמצאו סקירה של הדגמים השונים.

### סקירה מהירה

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

#### A איור

- 1 כיסוי הגנת הלהבים
- 2 התקן סכינים עם להבי טחינה (איטום שחור, משטח מתכת)
- 3 התקן סכינים עם להבי עירבול וקיצוץ (איטום אדום, משטח פלאסטיק)
- 4 מנשא הסכינים
- 5 התקן הטחינה והריסוק  
מכסה (1)
- 6 מיכל זכוכית (1)  
נועד לאיחסון במקרה כאשר המכסה מונח עליו.
- 7 התקן העירבול (2)  
מכסה  
עם פתח שתייה הניתן לסגירה. מתאים לשימוש גם מחוץ לבית (ToGo).
- 8 מיכל פלאסטי  
ניתן לשימוש כספל שתייה.

(1) המספר משתנה בהתאם לדגם.

(2) בהתאם לדגם.

#### B איור

מצב עבודה ביחידת הבסיס

#### C איור

אפשרויות השילוב של התקני ההרכבה (בהתאם לדגם):

פעולת הטחינה =

מנשא הסכינים (4) + התקן הסכינים עם להבי הטחינה (2) +

מיכל הזכוכית (6)

פעולת הקיצוץ =

מנשא הסכינים (4) + התקן הסכינים עם להבי החיתוך (3) + מיכל

הזכוכית (6)

## למען בטיחותכם

אביזר זה נועד לשימוש במעבד המזון MUM5... / MUMX... / MUMXX..

אנא הקפידו היטב על הנחיות השימוש הנוגעות למעבד המזון MUM5... / MUMX... / MUMXX..

באביזר זה ניתן לבחור מבין שלושה מצבי עבודה בסיסיים:

- טחינה: נועד לריסוק ולטחינה של תבלינים בכמויות קטנות (כגון גרגרי פלפל, כמון, ערער, קינמון, אניס מיובש או זעפרן), דגנים (כגון חיטה, שעורה, דוחן או פשתה), גרעיני קפה או סוכר.
- קיצוץ: נועד לקיצוץ ומעיכה של בשר, גבינות קשות, בצלים, עשבי תיבול, שום, פירות, ירקות, אגוזים, שקדים או טבליות שוקולד.
- עירבול: נועד לעירבול מצרכי מזון רכים עד נוזליים, לקיצוץ ומעיכה של פירות וירקות בשלים או קפואים, להכנת מחיות וממרחים של מוצרי מזון שונים תוך הוספת נוזלים קרים או חמים כנדרש (כגון חלב או מים).

לעולם אין להשתמש בנוזלים לוהטים או חמים מדי (בטמפרטורה של 60°C ומעלה).

אין להשתמש באביזר זה לצורך עיבוד מרכיבים וחומרים אחרים מעבר לאלו המוזכרים כאן.

### ⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה

**סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!**

לעולם אין לגעת בלהבי החיתוך של התקן הסכינים!

את כל הפעולות הנעשות בהתקן הסכינים (כגון הרכבה, פירוק או ניקוי) יש לבצע אך ורק לאחר שכיסוי הגנת הלהבים מונח במקומו כראוי.

אין לגעת בלהבי הסכינים בידיים חשופות!

את האביזרים יש להרכיב או להסיר רק כאשר המנוע נמצא במצב עצירה מוחלטת.

הרכיבו את האביזרים על גבי יחידת הבסיס רק כאשר כל החלקים הדרושים מחוברים כהלכה זה אל זה ומחוזקים באופן מושלם.

**חשוב!**

לפני האיחסון במקרר יש להסיר את מנשא הסכינים יחד עם התקן הלהבים ולסגור היטב את המיכל בעזרת המכסה.

בעת העבודה עם מיכל הזכוכית יש להימנע מהבדלי טמפרטורה קיצוניים (לדוגמא: אין להוסיף מרכיבים חמים או לוהטים למיכל זכוכית שרק הוצא מהמקרר). אין לעבד במיכל הזכוכית מצרכי מזון קפואים.

### ⚠ ביאור הסמלים והסימנים שעל גבי המכשיר והחלקים

עיקבו אחר ההנחיות שבחוברת הוראות השימוש.



הרכיבו את התושבת על גבי יחידת הבסיס (🔒) וסיגרו אותה (🔒).



סיגרו את המיכל עם המכסה (🔒) הסירו את המכסה (🔒).

**خلطة تتبيل السلطة بالماجو \***

200 غرام لب ماجو طري ومقشر بدون نواة  
15 غرام عصير ليمون

قشرة ليمون

6 غرام كراث أندلسي مخرط

5 غرام زيت بزور كتان

ملح وفلفل أسود حسب المذاق

**أداة العمل:** جهيضة الخلاط العلوية وولبجة السكين  
بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم وضع كافة المكونات في الوعاء المصنوع من اللدائن الاصطناعية ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

**بان كيك من طحين حبوب كاملة \***

70 غرام طحين حبوب كاملة أو حبوب غير مطحونة (على حسب المذاق)

150 غرام حليب

1 بيضة

1 مقدار بسيط من الملح

1 مقدار بسيط من السكر

2,5 غرام زيت زهرة شمس

1 مقدار بسيط من سكر فانيليا

**أداة العمل:** جهيضة الطحن العلوية وولبجة السكين

بسكين الطحن (حلقة إحكام سد سوداء) - عند الحاجة إليها

• يتم وضع الحبوب الغير مطحونة في الوعاء الزجاجي ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم تفتيت الحبوب على الدرجة M لمدة 90 ثانية.

**أداة العمل:** جهيضة الخلاط العلوية وولبجة السكين  
بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم أولاً وضع كافة المكونات الرطبة في الوعاء المصنوع من اللدائن الاصطناعية. وبعد ذلك يتم وضع المكونات الجافة. يتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 45 ثانية.

**كوكتيل الفراولة «Virgin Daiquiri» \***

80 غرام ثمار فراولة مجمدة

60 غرام سكر

45 غرام ليمونادة ليمون مر

200 غرام ماء

15 غرام عصير ليمون

80 غرام مكعبات ثلج

**أداة العمل:** جهيضة الخلاط العلوية وولبجة السكين  
بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم وضع كافة المكونات في الوعاء المصنوع من اللدائن الاصطناعية ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

**سموثي أخضر \***

1 ثمرة تفاح أخضر (حوالي 100 غرام)

عصير ليمونة واحدة (حوالي 20 غرام)

20 غرام كرنب أخضر

10 غرام سيقان كرفس

10 غرام ورق كزبرة

10 غرام بزر كتان

1 غرام قرفة مطحونة

250 غرام ماء مبرد

**أداة العمل:** جهيضة الخلاط العلوية وولبجة السكين  
بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم تقشير التفاحة وتقطيعها لقطع مناسبة.

• يتم تقطيع سيقان الكرفس لقطع مناسبة.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 60 ثانية.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## بعض الوصفات

تنبيه:

على حسب نطاق متضمنات الملحق التكميلي فإنه قد لا يكون من الممكن تنفيذ بعض الوصفات. للوصفات المميزة بعلامة \* يكون من الضروري توفر تجهيزات الخلاط العلوية.

### خليط البهارات المتوسطي

- 9 غرام إكليل جبل (روزماري) مجفف
- 14 غرام حبوب كمون مجففة
- 6 غرام حبوب كزبرة مجففة
- 3 غرام مردقوش (أوريغانو) مجفف
- 2 غرام عود قرقة مجفف
- 5 غرام ملح خشن

**أداة العمل:** تجهيزات الطحن العلوية ووليجة السكين بسكين الطحن (حلقة إحكام سد سوداء)

• يتم وضع كافة المكونات في الوعاء الزجاجي ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم تفتيت المكونات على الدرجة M لمدة 90 ثانية. خليط البهارات هذا يمكن استخدامه على سبيل المثال للخضروات المشوية، السمك المنقوع في ماء مالح متبل، اللحم المنقوع في ماء مالح متبل، أسياخ اللحم، لازانيا الخضروات، الصلصات لأطعمة المكرونة.

### بيستو الريحان

- 10 غرام حبوب صنوبر
- 3 غرام ثوم
- 5 غرام ملح

40 غرام جبن بارميزان

10 غرام ريحان طازج

70 غرام زيت زيتون

**أداة العمل:** تجهيزات الطحن العلوية ووليجة السكين بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن البارميزان في الوعاء الزجاجي ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم تفتيت المكونات على الدرجة M لمدة 15 ثانية.

• يتم إضافة الريحان وزيت الزيتون ويتم خلط كافة المكونات على الدرجة M لمدة 10 ثوان.

### سموثي عسل النحل والموز بطعم جوز الطيب \*

80 غرام موز مقطع مكعبات (للحصول على قوام أغلظ يتم استخدام موز مجمد)

120 غرام روب طبيعي قليل الدسم (فانيليا)

3 غرام عسل نحل (أو على حسب المذاق)

200 غرام حليب بارد (حليب قليل الدسم أو يمكن أيضا استخدام لبن فول صويا)

1 مقدر بسيط من جوز الطيب

30 غرام مكعبات ثلج (عند الرغبة في الحصول على قوام غليظ)

**أداة العمل:** تجهيزات الطحن العلوية ووليجة السكين بسكين الطحن (حلقة إحكام سد سوداء)

• يتم وضع جوزة الطيب في الوعاء الزجاجي ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم تفتيت جوزة الطيب على الدرجة M لمدة 60 ثانية.

**أداة العمل:** تجهيزات الخلاط العلوية ووليجة السكين بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم وضع كافة المكونات (فيما عدا جوزة الطيب) في الوعاء المصنوع من اللدائن الاصطناعية ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 45 ثانية.

• يتم ضبط المذاق بقدر بسيط من جوز الطيب.

### سموثي الكريز بحليب جوز هند \*

70 غرام ثمار كريز طازجة أو مجمدة بدون نواة

50 غرام موز

40 غرام حليب جوز هند

5 غرام بنوكولاتة غير محلاة (حصاة كاكاو عالية)

75 غرام ماء

2 مكعبات ثلج

30 غرام سكر بودرة

70 غرام قشدة مخفوقة

**أداة العمل:** تجهيزات الخلاط العلوية ووليجة السكين بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم وضع كافة المكونات في الوعاء المصنوع من اللدائن الاصطناعية ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 45 ثانية.

### خلطة تتبيل السلطنة بالكبر \*

70 غرام زيت زيتون

40 غرام عصير ليمون

10 غرام صلصة صويا

10 غرام مستردة

20 غرام كبر

10 غرام كبر مخلل في ملح

15 غرام زيتون أسود

5 غرام ثوم

**أداة العمل:** تجهيزات الخلاط العلوية ووليجة السكين بسكين الخلاط/التفتيت (حلقة إحكام سد حمراء)

• يتم وضع كافة المكونات في الوعاء المصنوع من اللدائن الاصطناعية ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.

• يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

## العمل بالتجهيزة العلوية

الصورة التفصيلية 6-11

- يتم حل وإخراج حامل السكين من خلال إدارته دورة واحدة في اتجاه دوران عقرب الساعة.
  - يتم وضع واقي السكين على السكين ويتم ضغطه على السكين إلى أن يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
  - يتم وضع الغطاء على الوعاء ويتم إغلاقه عن طريق إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة (M).
- تلميح مفيد:** من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. لإجراء تنظيف جيد يمكن إخراج وليجة السكين من حامل السكين (أنظر «التنظيف والعناية»).

## تنظيف الجهاز والعناية به

### خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!



يجب دائماً تركيب واقي السكين على السكين عند إجراء كافة التعاملات مع وليجة السكين (التجميع، التفكيك، التنظيف).  
يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة.

### انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.  
ولائج السكاكين والوعاء والغطاء صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.  
لإجراء تنظيف جيد يمكن إخراج وليجة السكين من حامل السكين.

### الصورة 12

- يتم قلب حامل السكين (حالة كون واقي السكين مرفكاً) على رأسه.
- اضغط وليجة السكين من المنتصف للخارج لإخراجها من حامل السكين.
- للتركيب من جديد يتم الإمساك بوليجة السكين من على واقي السكين ويتم تركيبها في حامل السكين. ويتم ضغطها لأسفل إلى أن تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.

**تلميح مفيد:** لإجراء تنظيف مبدئي على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في التجهيزة العلوية. يتم إغلاق الوعاء بحامل السكين ويتم تركيبه على ماكينة المطبخ. يتم تشغيل الماكينة لبضعة ثوان (الدرجة M). بعد ذلك يتم سكب الماء وشطف الأجزاء بماء نقي.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على وضع عمودي.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- قم بخلع الغطاء الواقى لمحرك الخلاط.
- يتم تركيب التجهيزة العلوية (السهم الموجود على حامل السكين متطابق مع السهم الموجود على الجهاز الأساسي) ثم يتم ضغطها لأسفل (الصورة التفصيلية 8).
- يتم إدارة التجهيزة العلوية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصدر الإيقاف (النقطة الموجودة على حامل السكين متطابقة مع السهم الموجود على الجهاز الأساسي. الصورة التفصيلية 9).
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

- أدر المفتاح الدوار إلى الدرجة M وابقى عليه في هذا الوضع. كلما طالبت المدة التي يكون فيها الجهاز منغفلاً كلما أصبحت المادة الغذائية الجارية تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفيت المرغوب فيها يمكن أن يتم التوصل إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جداً. من الممكن أن يكون «النقر» لبرهة قصيرة على الدرجة M كافيًا للوصول إلى النتيجة المطلوبة.

### تنبيه:

التوصيات الخاصة باستخدام الملحق التكميلي يمكن الاطلاع عليها في مقطع «وصفات».  
في الصورة 11 يتم عرض القيم التوجيهية للمكميات القصوى وأوقات المعالجة عند العمل بالتجهيزات العلوية المختلفة.

## بعد الانتهاء من الخلط

### خطر الإصابة بجروح من خلال وحدة الإدارة الدائرة!



يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة.

الصورة التفصيلية 12-17

- اترك المفتاح الدوار.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- يتم إدارة التجهيزة العلوية في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم قلب التجهيزة العلوية على رأسها.

- وظيفة التفتيت =  
 حامل السكين (4) + وليجة السكين بسكين التفتيت (3)  
 + الوعاء المصنوع من زجاج (6)  
 وظيفة الخلط =  
 حامل السكين (4) + وليجة السكين بسكين الخلاط (3) +  
 الوعاء المصنوع من لدائن اصطناعية (8)

### التشغيل

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/  
 المحرك الدائر!



يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالإمساك  
 بالسكين الموجود في وليجة السكين!  
 يجب دائما تركيب واقي السكين على السكين عند  
 إجراء كافة التعاملات مع وليجة السكين (التجميع،  
 التفكيك، التنظيف).

- يجب تنظيف كافة الأجزاء جيدا قبل الاستخدام لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية».

الصورة 1) ⇐ MUM5...

الصورة 2) ⇐ MUMX...

### إعداد التجهيزة العلوية للعمل

الصورة التفصيلية 1-5

- يتم تعبئة المكونات في الوعاء.  
 يجب عدم تجاوز علامة الحد الأقصى max!
- يتم الإمساك بوليجة السكين من على واقي السكين ويتم تركيبها في حامل السكين. يتم ضغط وليجة السكين لأسفل إلى أن تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.
- يتم استبعاد واقي السكين.
- يتم وضع حامل السكين على الوعاء ويتم إغلاقه من خلال إدارته دورة واحدة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

**تلميح مفيد:** لتسهيل عملية الإغلاق يتم ترطيب حلقة إحكام السد الخاصة بوليجة السكين بقليل من الماء أو زيت الطعام.

- يتم مراجعة والتأكد من الإغلاق المحكم بالكامل لذراع التأمير الأحمر اللون الموجود على وليجة السكين (الصورة التفصيلية 5). عند كون الإغلاق غير محكم بالكامل فإن التجهيزة العلوية لا يكون من الممكن تركيبها على الجهاز الأساسي!
- يتم قلب التجهيزة العلوية على رأسها.

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز. تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفا لتجهيزات مختلفة للملحوظ التكميلي وكذلك لاستخدامه على أجهزة مختلفة. في الصورة 1) يوجد عرض عام للطرز المختلفة.

### نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية المطوية.

### الصورة 1)

- 1 واقي سكين
- 2 وليجة سكين بسكين طحن (حلقة إحكام سد سواد، أرضية معدنية)
- 3 وليجة سكين بسكين خلاط/تفتيت (حلقة إحكام سد حمراء، أرضية بلاستيكية)
- 4 حامل سكين
- 5 تجهيزة طحن/تفتيت علوية
- 6 غطاء (1)  
وعاء مصنوع من زجاج (1)  
الوعاء صالح للحفاظ في الثلجة (البراد) عندما يكون الغطاء مركبا عليه.
- 7 تجهيزة خلاط علوية (2)  
غطاء  
بفتحة شرب قابلة للإغلاق. صالح للاستخدام أثناء التنقل (ToGo).
- 8 وعاء مصنوع من لدائن اصطناعية  
يمكن استخدامه ككوب شرب.

(1) العدد يختلف على حسب الطراز.

(2) على حسب الطراز.

### الصورة 2)

وضع التشغيل على الجهاز الأساسي

### الصورة 3)

إمكانيات توليف التجهيزات العلوية (على حسب الطراز):  
 وظيفة الطحن =

حامل السكين (4) + وليجة السكين بسكين الطحن (2) +  
 الوعاء المصنوع من زجاج (6)

## من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز MUM5.../MUMX.../MUMXX..

رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز.

هذا الملحق التكميلي يتيح ٣ إمكانيات معالجة أساسية

- طحن: لطحن وتفتيت كميات صغيرة من بهارات (على سبيل المثال فلفل أسود، كمون، عرعر، قرفة، يانسون جاف، زعفران)، حبوب (على سبيل المثال قمح، دخن (بشنة)، بزر كتان)، حبوب بن، أو سكر
  - تفتيت: لتفتيت وفرم لحوم، أنواع جبن صلب، بصل، أعشاب، ثوم، فواكه، خضروات، مكسرات (بندق، جوز الخ)، لوز أو شوكولاتة
  - خلط: خلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، لتفتيت/فرم فواكه وخضروات نيئة وكذلك ثمار مجمدة ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية، مع إضافة سوائل باردة أو دافئة مناسبة (على سبيل المثال حليب، ماء)
- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام سوائل ساخنة (تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية).

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

### ⚠️ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالإمساك بالسكاكين الموجود في وليجة السكين!

يجب دائماً تركيب واقي السكين على السكين عند إجراء كافة التعاملات مع وليجة السكين (التجميع، التفكيك، التنظيف).

يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة!

يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

يجب عدم تركيب الملحق التكميلي على الجهاز الأساسي إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب. انتبه!

لحفظ الوعاء في الثلاجة (البراد) يتم إخراج حامل السكين مع وليجة السكين ويتم تركيب الغطاء

على الوعاء. يجب عدم تعريض الوعاء المصنوع من زجاج لتفاوتات شديدة في درجة الحرارة (على

سبيل المثال يجب عدم وضع مكونات ساخنة في وعاء زجاجي تم إخراجها توا من الثلاجة (البراد)).

يجب عدم معالجة مواد غذائية مجمدة في الوعاء الزجاجي.

### ⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.




يتم وضع التجهيزة العلوية على الجهاز الأساسي (🔒) ويتم تأمين تثبيتها (🔒).



يتم إغلاق الوعاء بالغطاء (🔒) أو يتم إخراج الغطاء (🔒).





 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 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**

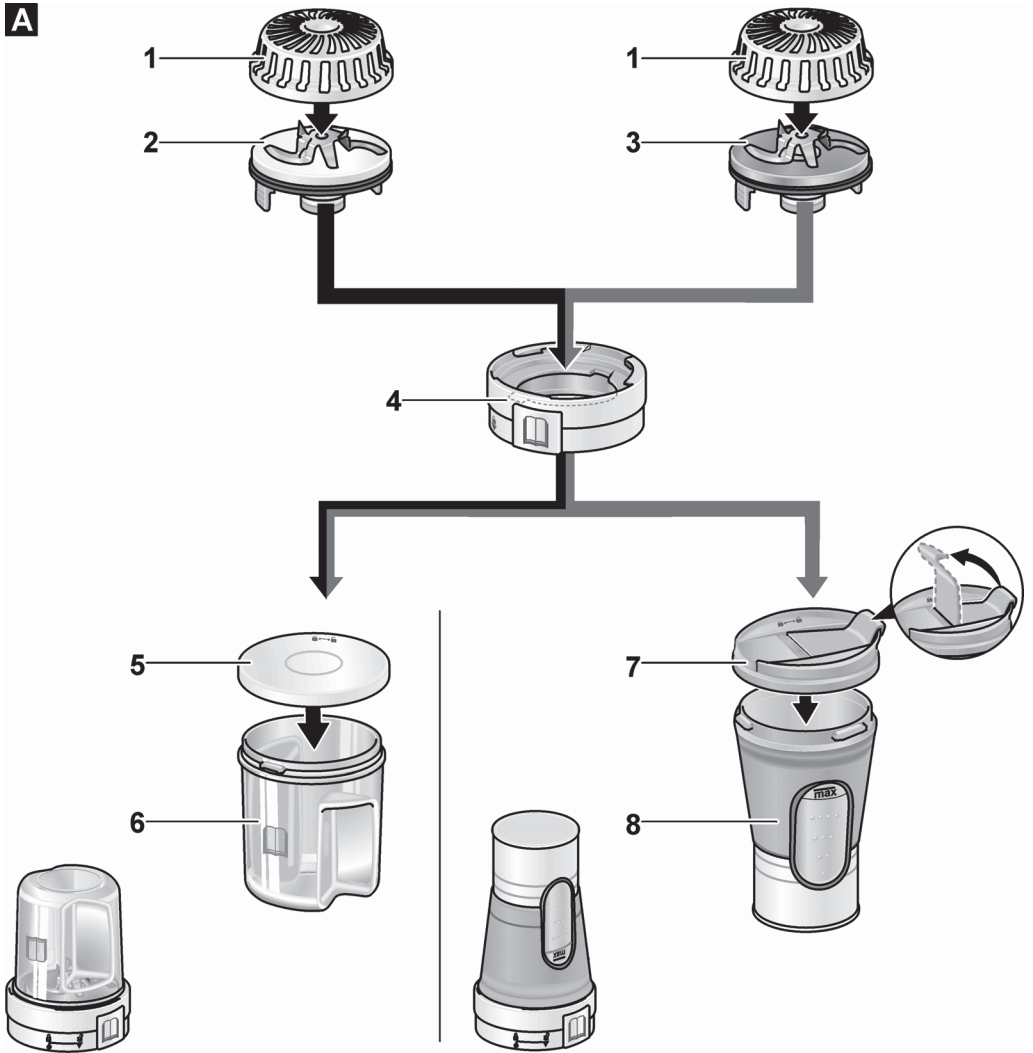
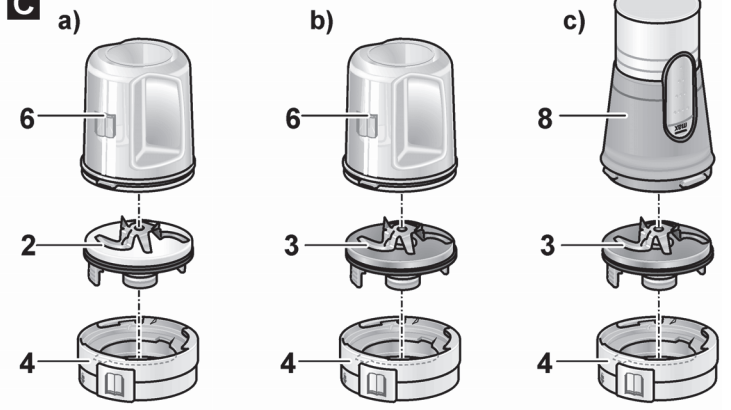
**81739 München, GERMANY**

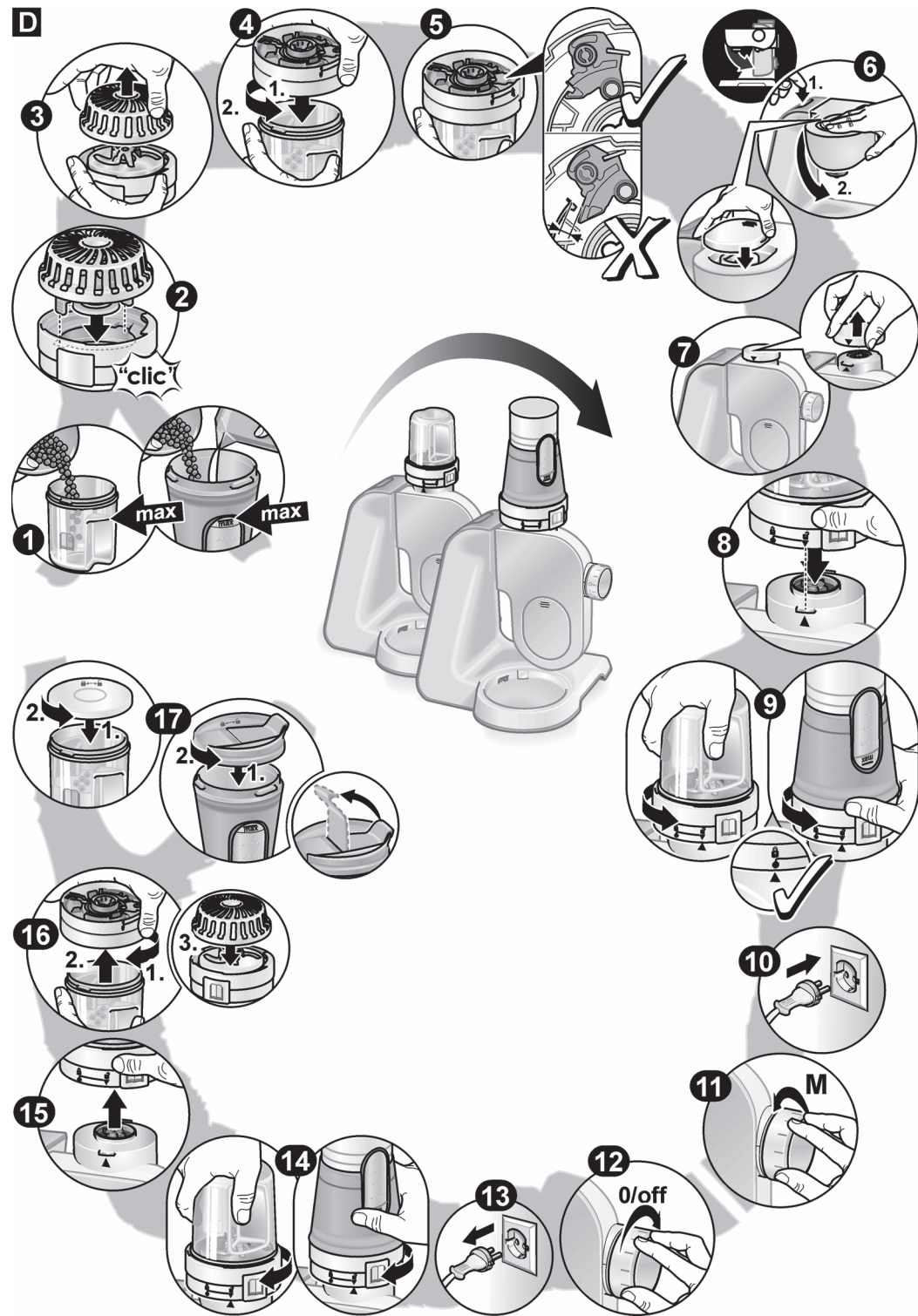
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



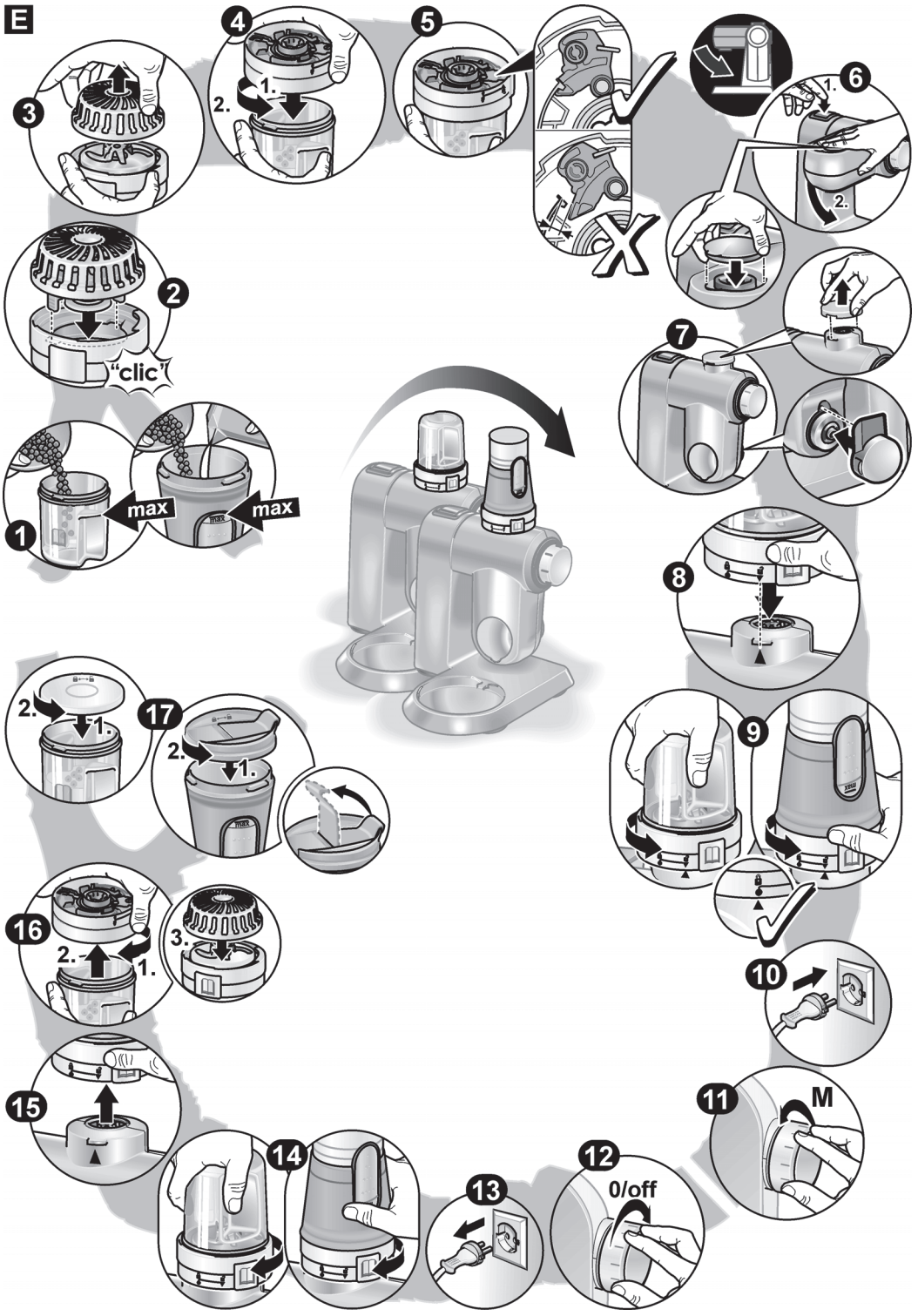
**8001013163**

950323

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










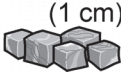

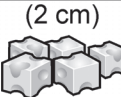















**D**

**E**





**H**

								
			X		X	350 ml	60 s	M
	 (1 cm)		X		X	100 g	15 s	M
	 (2 cm)		X		X	100 g	5–10 s	M
		X			X	50 g	3 s	M
		X			X	10x	3 s	M
		X	X		X	15 g	6 s	M
			X		X	50 g (2–3)	10 s	M
		X		X		60 g	60–80 s	M
		X	X		X	80 g	8 s	M
		X	X		X	100 g	4–10 s	M
		X		X		80 g	120 s	M
		X		X		60 g	60 s	M