BOSCH



Multi Mill Set

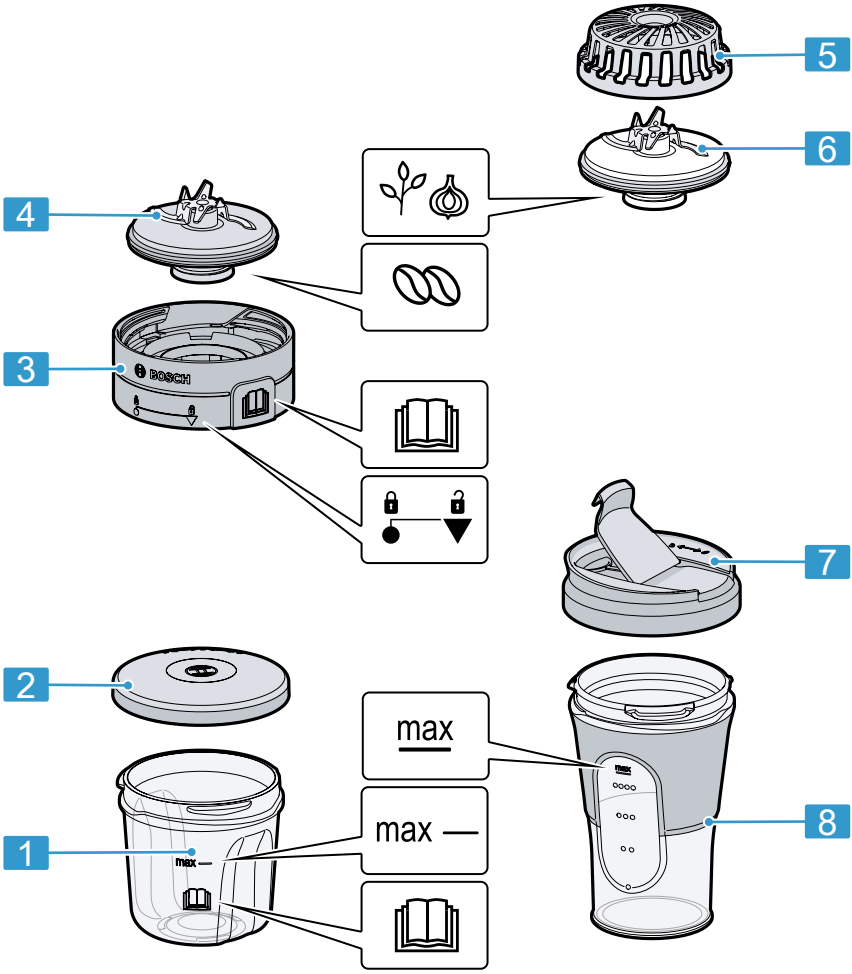
MUZ45XTM1 **MUZ45XCG1**

[de]	Gebrauchsanleitung	Multi-Zerkleinerer-Set	9
[en]	Information for Use	Multi Mill Set	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Kit pour broyeur multifonction	15
[it]	Manuale utente	Kit tritatutto	18
[nl]	Gebruikershandleiding	Multisnijset	21
[da]	Betjeningsvejledning	Multikværnsæt	24
[no]	Bruksanvisning	Multikvernsett	27
[sv]	Bruksanvisning	Multikvarnsats	30
[fi]	Käyttöohje	Monitoimileikkuri	33
[es]	Manual de usuario	Set multipicador	36
[pt]	Manual do utilizador	Trituradora multifunções	39
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Σετ μύλων άλεσης πολλαπλών λειτουργιών	42
[tr]	Kullanım kılavuzu	Çoklu bıçak seti	46
[pl]	Instrukcja obsługi	Wieloczęściowy zestaw do rozdrabniania	49
[uk]	Керівництво з експлуатації	Набір подрібнювачів	53
[ru]	Руководство пользователя	Набор измельчителей	57
[ar]	دليل المستخدم	مجموعة الطحن متعددة الأغراض	60

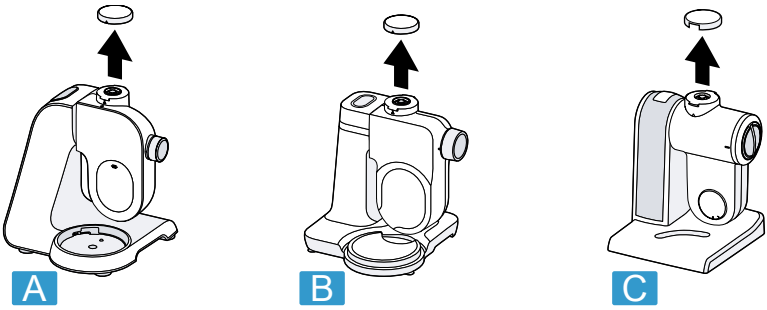


https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001226068

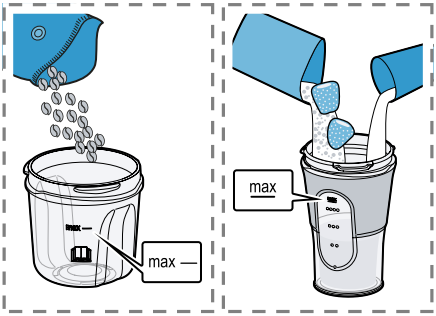
[de]	Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.
[en]	You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.
[fr]	Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.
[it]	Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.
[nl]	U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.
[da]	Der findes yderligere oplysninger og forklaringer online. Skan QR-koden på forsiden.
[no]	Du kan finne mer informasjon og forklaringer på Internett. Skann QR-koden på tittelsiden.
[sv]	Det finns mer information och förklaringar online. Scanna QR-koden på omslaget.
[fi]	Löydät lisätietoja ja selityksiä verkosta. Skannaa QR-koodn sivun otsikosta.
[es]	Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.
[pt]	Pode encontrar informações e explicações adicionais online. Leia o código QR que figura na página de título.
[el]	Μπορείτε να βρείτε επιπλέον πληροφορίες και εξηγήσεις στο διαδίκτυο (online). Σαρώστε τον κωδικό QR στη σελίδα τίτλου.
[tr]	Ek bilgi ve açıklamaları çevrimiçi olarak bulabilirsiniz. Başlık sayfasındaki QR kodunu tarayın.
[pl]	Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.
[uk]	Додаткову інформацію і пояснення можна знайти онлайн. Зіскануйте QR-код на титульній сторінці.
[ru]	Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.
[ar]	يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا في الصفحة الأولى.



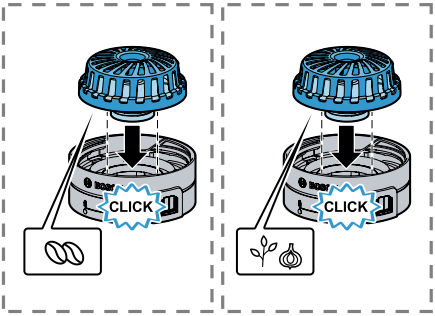
1



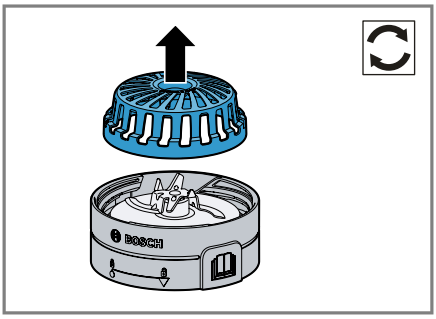
2



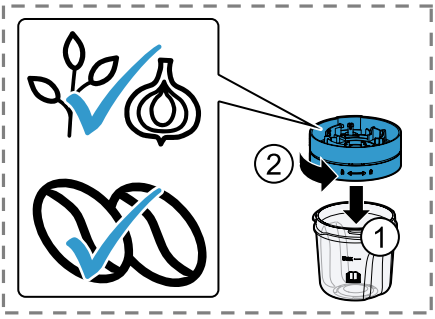
3



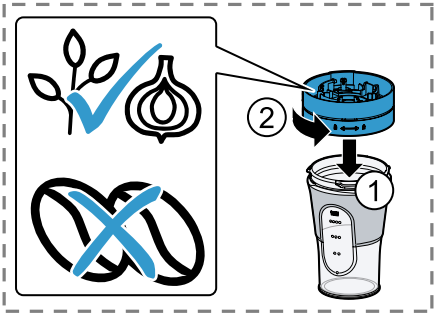
4



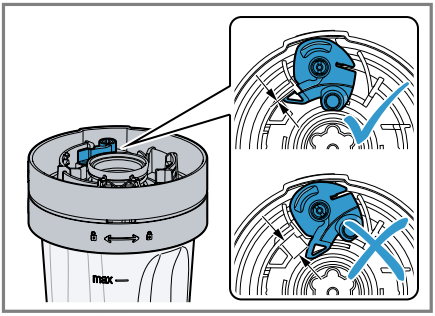
5



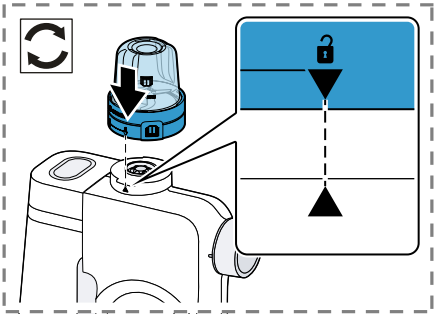
6



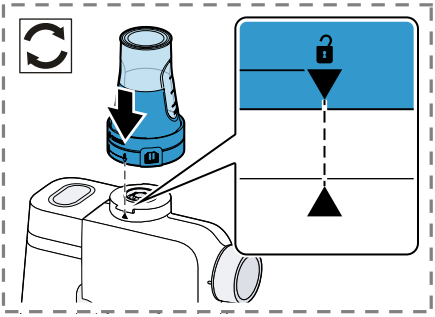
7



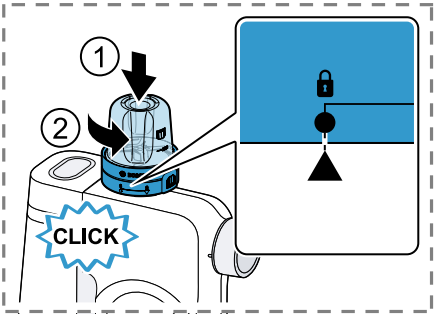
8



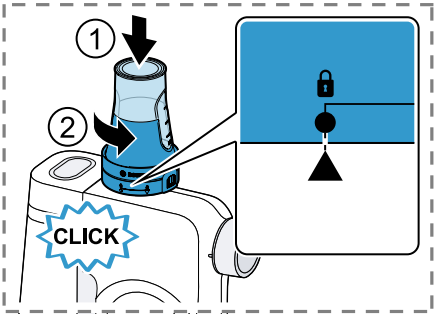
9



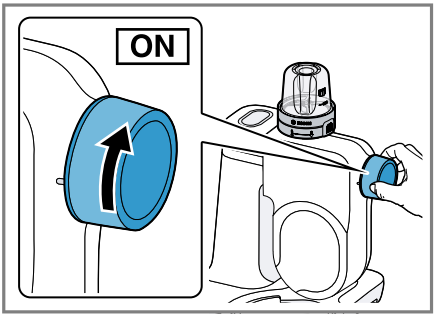
10



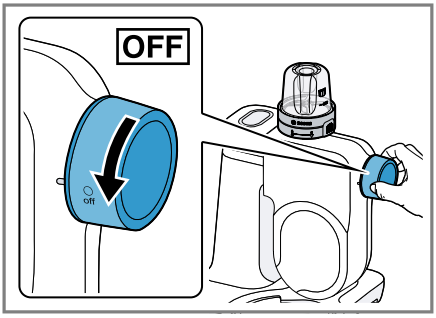
11



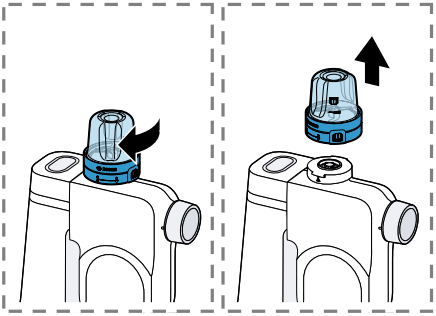
12



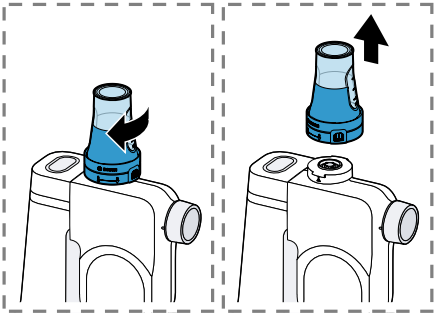
13



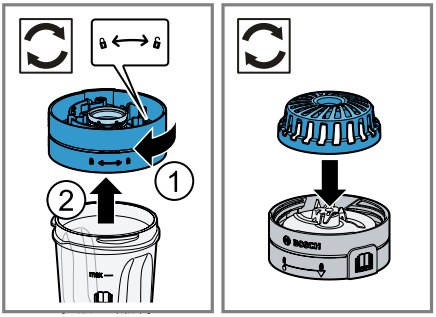
14



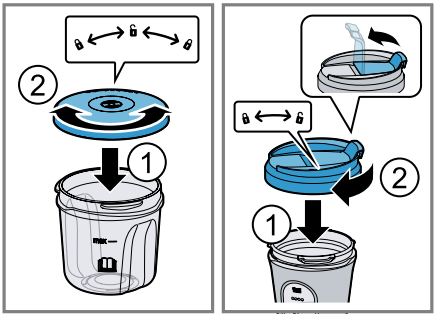
15



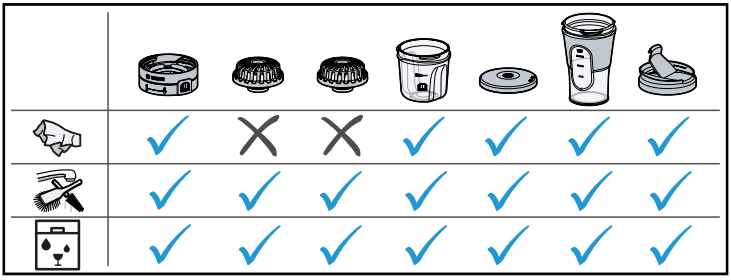
16



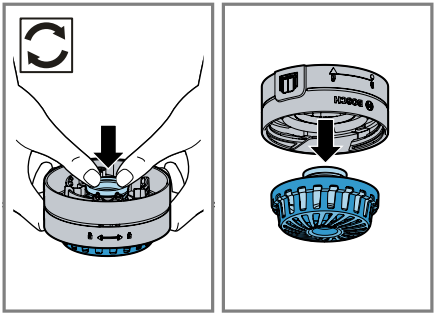
17



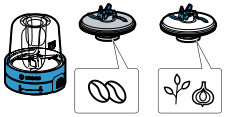
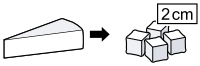
18

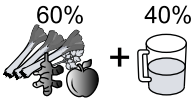
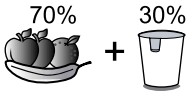
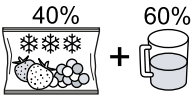
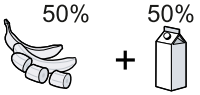


19



20

			g MAX	1-4	1-7 / M	s MAX
			50	4	7	5
			100	4	7	5-10
			10 x	4	7	3
			50	4	7	3
			15	4	7	2-4
			80	4	7	6
			80	4	7	120
			60	4	7	60-80

			g MAX	1-4	1-7 / M	s MAX
			350	4	7	45
			350	4	7	60
			350	4	7	45
			450	4	7	45
			450	4	7	30
			450	4	7	45

⚠ Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen, Getreide, Kaffee oder Zucker. Gewürze sind z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, Trockenanis oder Safran. Getreide sind z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen.

- ▸ Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- ▸ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▸ Den Messereinsatz nur mit dem Messerschutz einbauen, ausbauen oder reinigen.
- ▸ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▸ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▸ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition verwenden.
- ▸ Heiße Lebensmittel vorsichtig verarbeiten.
- ▸ Keine heißen Lebensmittel über 60 °C im To-go-Mixbecher oder im Behälter aus Glas verarbeiten

Sachschäden vermeiden

- ▸ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▸ Im Behälter aus Glas keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.
- ▸ Den Behälter aus Glas keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen.
- ▸ Zur Aufbewahrung im Kühlschrank den Messerhalter mit Messereinsatz abnehmen und den Deckel auf den Behälter setzen.

Bestandteile

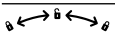
Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile Ihres Geräts.
→*Abb.* **1**

1	Behälter aus Glas [1]
2	Deckel [1]
3	Messerhalter
4	Messereinsatz mit Mahlmesser, schwarze Dichtung und Symbol
5	Messerschutz

[1] Anzahl variiert je nach Modell

6	Messereinsatz mit Mixer-/ Zerkleinerungsmesser, rote Dichtung und Symbol
7	Deckel mit Dichtung und verschließbarer Trinköffnung [1]
8	To-Go-Mixbecher [1]

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
max	maximale Füllmenge
	Messereinsatz mit Mahlmesser (schwarze Dichtung)
	Messereinsatz mit Mixer- und Zerkleinerungsmesser (rote Dichtung)
	Verriegelung geschlossen
	Verriegelung geöffnet
	Den Deckel am Behälter aus Glas öffnen oder schließen
	Den Deckel mit Trinköffnung [1] öffnen oder schließen
	Messerhalter aufsetzen ▼ und festdrehen ●

Übersicht der Grundgeräte

Dieses Zubehör kann mit verschiedenen Grundgeräten verwendet werden.
Bereiten Sie Ihre Küchenmaschine vor, wie abgebildet.
→*Abb.* **2**

A	Küchenmaschine der Baureihe MUMS4 oder MUM5
B	Küchenmaschine der Baureihe MUMS2
C	Küchenmaschine der Baureihe MUM4

Aufsatz vorbereiten

Folgen Sie der Bildanleitung.

Hinweis: Die maximalen Verarbeitungsmengen beachten.
→*"Rezeptübersicht", Seite 10*

→*Abb.* **3** - **8**

Zubehör an das Grundgerät anbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→*Abb.* **9** - **12**

Lebensmittel verarbeiten

Folgen Sie der Bildanleitung.

→*Abb.* **13** - **14**

Nach der Verarbeitung

Folgen Sie der Bildanleitung.

→*Abb.* **15** - **18**

Zubehör und Teile reinigen

- Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.
  →*Abb.* **19**

Zubehör auseinanderbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→*Abb.* **20**

Rezeptübersicht

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.
→*Abb.* **21**
→*Abb.* **22**

- Keine heißen Lebensmittel über 60 °C im To-go-Mixbecher oder im Behälter aus Glas verarbeiten

Hinweis
Einschränkungen für die Verarbeitung:
- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.

[1] Je nach Geräteausstattung

- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.
- Keine gefrorenen Lebensmittel im Behälter aus Glas verarbeiten.
- Keine heißen Zutaten in einen eiskalten Behälter aus Glas füllen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Basilikum-Pesto	■ 10 g Pinienkerne ■ 3 g Knoblauch ■ 5 g Salz ■ 40 g Parmesan-Käse ■ 10 g frischer Basilikum ■ 70 g Olivenöl	Werkzeug: ■ Behälter aus Glas ■ Mixer- und Zerkleinerungsmesser mit roter Dichtung ■ Die Pinienkerne, den Knoblauch, das Salz und den Parmesan-Käse in den Behälter aus Glas geben und mit dem Messerhalter verschließen. ■ Auf maximaler Stufe 7 (4) für 15 s zerkleinern. ■ Das Basilikum und das Olivenöl zugeben und alles für 10 s auf maximaler Stufe 7 (4) vermischen.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
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 gemahlenen Zimt ■ 250 g gekühltes Wasser	Werkzeug: ■ To-go-Mixbecher ■ Mixer- und Zerkleinerungsmesser mit roter Dichtung ■ Den Apfel schälen und in Stücke schneiden. ■ Den Stangensellerie in Stücke schneiden. ■ Alle Zutaten in den To-go-Mixbecher geben und mit dem Messerhalter verschließen. ■ Auf maximaler Stufe 7 (4) für 60 s mixen.

Safety

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

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- with genuine parts and accessories.
- for cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- for grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar. Spices include, for example, pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried aniseed or saffron. Cereals include, for example, wheat, millet, linseed.

- ▸ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▸ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▸ Only install, remove or clean the blade insert using the blade guard.
- ▸ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▸ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▸ The accessories should only be used in the intended operating position.
- ▸ Process hot food carefully.
- ▸ Do not process food that is hotter than 60 °C in the To-Go blender jug or in the glass container

Avoiding material damage

- ▸ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▸ Do not process any frozen food in the glass container.
- ▸ Do not expose the glass container to extreme temperature fluctuations.
- ▸ If storing in the refrigerator, remove the blade holder together with the blade insert and place the lid on the container.

Components

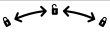
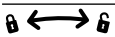
You can find an overview of the parts of your appliance here.
→ *Fig.* **1**

1	Glass container [1]
2	Lid [1]
3	Blade holder
4	Blade insert with grinding blade, black seal and ⌀ symbol
5	Blade guard

[1] Number varies depending on model

6	Blade insert with blender/chopping blade, red seal and symbol
7	Lid with seal and closable mouthpiece [1]
8	To-Go blender jug [1]

Symbols

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
max	Maximum quantity
	Blade insert with grinding blade (black seal)
	Blade insert with blender and chopping blade (red seal)
	Lock closed
	Lock open
	Open or close the lid on the glass container
	Open or close the lid with drink opening [1]
	Fit the blade holder and screw it in securely

Overview of main units

This accessory can be used with different main units.
You can prepare your kitchen machine as shown.
→*Fig.* **2**

A	Kitchen machine from the MUMS4 or MUM5 series
B	Kitchen machine from the MUMS2 series
C	Food processor from the MUM4 series

Preparing the attachment

Follow the illustrated instructions.

Note: Observe the maximum processing quantities.
→*"Overview of recipes", Page 14*
→*Fig.* **3** - **8**

Attaching the accessory to the main unit

Follow the illustrated instructions.
→*Fig.* **9** - **12**

Processing food

Follow the illustrated instructions.
→*Fig.* **13** - **14**

After processing

Follow the illustrated instructions.
→*Fig.* **15** - **18**

Cleaning accessories and parts

- Clean the individual parts as indicated in the table.
  →*Fig.* **19**

Disassembling the accessory

Follow the illustrated instructions.
→*Fig.* **20**

[1] Depending on the appliance specifications

Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.
→ *Fig.* **21**
→ *Fig.* **22**

- ▶ Do not process food that is hotter than 60 °C in the To-Go blender jug or in the glass container

Note
Restrictions on processing:
- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- Do not process any frozen food in the glass container.
- Do not place hot ingredients into an ice-cold glass container.

Recipe	Ingredients	Processing
Basil pesto	■ 10 g pine nuts ■ 3 g garlic ■ 5 g salt ■ 40 g Parmesan cheese ■ 10 g fresh basil ■ 70 g olive oil	Tool: ■ Glass container ■ Blender and chopping blade with red seal ■ Put the pine nuts, garlic, salt and Parmesan cheese in the glass container and close it with the blade holder. ■ Chop at the maximum setting 7 (4) for 15 s. ■ Add the basil and olive oil, and blend everything for 10 s at the maximum setting 7 (4).

Recipe	Ingredients	Processing
Green smoothie	■ 1 green apple (approx. 100 g) ■ Juice of one lemon (approx. 20 g) ■ 20 g kale ■ 10 g celery ■ 10 g coriander leaves ■ 10 g linseed ■ 1 g ground cinnamon ■ 250 g chilled water	Tool: ■ To-Go blender jug ■ Blender and chopping blade with red seal ■ Peel the apple and cut it into pieces. ■ Cut the celery into pieces. ■ Put all of the ingredients into the To-Go blender jug and close it with the blade holder. ■ Blend at the maximum setting 7 (4) for 60 s.

⚠ Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un robot culinaire de la série MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour moudre et hacher de petites quantités d'épices, de céréales, de café ou de sucre. Les épices peuvent être du poivre, du cumin, du genièvre, de la cannelle, de l'anis sec ou du safran. Les céréales peuvent être du blé, du millet, des graines de lin.

- ▸ Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
- ▸ Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.
- ▸ N'installez, ne retirez ou ne nettoyez l'insert de lame qu'avec le protège-lames.
- ▸ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
- ▸ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▸ Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.
- ▸ Traiter des aliments chauds avec prudence.
- ▸ Ne préparez pas d'aliments chauds à plus de 60 °C dans le bol mixeur ni dans un récipient en verre

Prévenir les dégâts matériels

- ▸ Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- ▸ Ne préparez pas d'aliments congelés dans un récipient en verre.
- ▸ N'exposez pas le récipient en verre à de fortes variations de température.
- ▸ Pour le conserver au réfrigérateur, retirez le porte-lame avec l'insert de la lame et placez le couvercle sur le récipient.

Composants

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.
→ *Fig.* **1**

1	Récipient en verre [1]
2	Couvercle [1]
3	Porte-lame
4	Insert de lame avec lame de mouture, joint noir et symbole
5	Fourreau de lame

[1] Le nombre varie en fonction du modèle

6	Insert de lame avec couteau mixeur/ couteau broyeur, joint rouge et symbole
7	Couvercle avec joint et clapet de consommation [1]
8	Gourde [1]

Symboles

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
max	Contenance maximale
	Insert de lame avec lame de mouture (joint noir)
	Insert de lame avec couteau mixeur et couteau broyeur (joint rouge)
	Verrouillage fermé
	Verrouillage ouvert
	Ouvrir ou fermer le couvercle sur le récipient en verre
	Ouvrir et fermer le couvercle avec clapet de consommation [1]
	Mettre en place le porte-lame ▼ et visser à fond ●

Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base.
Préparez votre robot culinaire, comme illustré.
→ *Fig.* **2**

A	Robot culinaire de la série MUMS4 ou MUM5
B	Robot culinaire de la série MUMS2
C	Robot culinaire de la série MUM4

Préparer l'accessoire

Suivre les instructions de la figure.

Remarque : Respectez les quantités maximales à traiter.
→ *"Liste des recettes", Page 16*
→ *Fig.* **3** - **8**

Monter l'accessoire sur l'unité principale

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **9** - **12**

Transformer les aliments

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **13** - **14**

Après la préparation

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **15** - **18**

Nettoyer les accessoires et les composants

- Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.
  → *Fig.* **19**

Démonter les accessoires

Suivre les instructions de la figure.
→ *Fig.* **20**

Liste des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.
→ *Fig.* **21**
→ *Fig.* **22**

- Ne préparez pas d'aliments chauds à plus de 60 °C dans le bol mixeur ni dans un récipient en verre

Remarque
Conditions d'utilisation :
- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.

[1] Selon l'équipement de l'appareil

- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.
- Ne préparez pas d'aliments congelés dans un récipient en verre.
- Ne versez jamais d'ingrédients chauds dans un récipient en verre glacé.

Recette	Ingrédients	Préparation
Pistou au basilic	■ 10 g de pignons de pin ■ 3 g d'ail ■ 5 g de sel ■ 40 g de parmesan ■ 10 g de basilic frais ■ 70 g d'huile d'olive	Ustensile : ■ Récipient en verre ■ Couteau mixeur et broyeur avec joint rouge ■ Ajoutez les pignons, l'ail, le sel et le parmesan dans le récipient en verre et fermez ce dernier avec le porte-lame. ■ Hachez les ingrédients à la vitesse maximale 7 (4) pendant 15 s. ■ Ajoutez le basilic et l'huile d'olive et mélangez le tout pendant 10 s à la vitesse maximale 7 (4).

Recette	Ingrédients	Préparation
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 de lin ■ 1 g de cannelle moulue ■ 250 g d'eau froide	Ustensile : ■ Bol mixeur ■ Couteau mixeur et broyeur avec joint rouge ■ Pelez la pomme et coupez-la en morceaux. ■ Coupez le céleri branche en morceaux. ■ Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur et fermez ce dernier avec le porte-lame. ■ Mixez à la vitesse maximale 7 (4) pendant 60 s.

⚠ Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- per tritare e sminuzzare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero. Spezie sono ad esempio pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco o zafferano. Cereali sono ad esempio frumento, miglio e semi di lino.

▸ Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
▸ Non toccare mai le lame a mani nude.
▸ Montare, smontare e pulire il gruppo lama solo con il portalama.
▸ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
▸ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
▸ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro.
▸ Lavorare gli alimenti caldi con particolare attenzione.
▸ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 60 °C nel bicchiere frullatore To-Go o nel bicchiere in vetro.

Prevenzione di danni materiali

▸ Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
▸ Non lavorare alimenti congelati nel bicchiere di vetro.
▸ Non sottoporre il bicchiere di vetro a forti oscillazioni di temperatura.
▸ Per la conservazione in frigorifero, rimuovere il portalama con inserto lama e applicare il coperchio sul bicchiere.

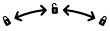
Componenti

Di seguito è riportata una panoramica dei componenti dell'apparecchio.
→ *Fig.* **1**

1	Bicchiere di vetro [1]
2	Coperchio [1]
3	Portalama
4	Gruppo lama con lama di macinazione, guarnizione nera e simbolo
5	Coprilama
6	Gruppo lama con lama di miscelazione/triturazione, guarnizione rossa e simbolo
7	Coperchio con guarnizione e apertura per bere chiudibile [2]
8	Bicchiere frullatore To-Go [2]

[1] Il numero varia a seconda del modello
[2] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
max	Capacità massima
	Gruppo lama con lama di macinazione (guarnizione nera)
	Gruppo lama con lama di miscelazione e triturazione (guarnizione rossa)
	Bloccaggio chiuso
	Bloccaggio aperto
	Aprire o chiudere il coperchio del bicchiere di vetro
	Aprire o chiudere l'apertura per bere [1] con il coperchio
	Posizionare ▼ e serrare ● il portalama

Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base.
Preparare il robot da cucina come illustrato.
→*Fig.* **2**

A	Robot da cucina della serie MUMS4 o MUM5
B	Robot da cucina della serie MUMS2
C	Robot da cucina della serie MUM4

Preparazione dell'adattatore

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

Nota: Rispettare le quantità di lavorazione massime.
→*"Ricettario", Pagina 20*
→*Fig.* **3** - **8**

Montaggio dell'accessorio sull'apparecchio base

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→*Fig.* **9** - **12**

Lavorazione degli alimenti

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→*Fig.* **13** - **14**

Dopo la lavorazione

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→*Fig.* **15** - **18**

Lavaggio dell'accessorio e dei componenti

- Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
  →*Fig.* **19**

Smontaggio dell'accessorio

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.
→*Fig.* **20**

[1] In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

Ricettario

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.
→ *Fig.* **21**
→ *Fig.* **22**

- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 60 °C nel bicchiere frullatore To-Go o nel bicchiere in vetro.

Nota
Limitazioni per la lavorazione:
- Il frullatore non può fare la maionese.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.
- Non lavorare alimenti congelati nel bicchiere di vetro.
- Non riempire un bicchiere di vetro ghiacciato con ingredienti caldi.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Pesto di basilico	■ 10 g di pinoli ■ 3 g di aglio ■ 5 g di sale ■ 40 g di parmigiano ■ 10 g di basilico fresco ■ 70 g di olio d'oliva	Utensile: ■ Bicchiere di vetro ■ Lama di miscelazione/triturazione con guarnizione rossa ■ Introdurre i pinoli, l'aglio, il sale e il parmigiano nel bicchiere di vetro e chiudere con il portalama. ■ Tritare alla massima velocità 7 (4) per 15 s. ■ Aggiungere basilico e olio di oliva e miscelare il tutto per 10 s alla massima velocità 7 (4).

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Smoothie verde	■ 1 mela verde (ca. 100 g) ■ Succo di limone (ca. 20 g) ■ 20 g di cavolo verde ■ 10 g di sedano a coste ■ 10 g di foglie di coriandolo ■ 10 g di semi di lino ■ 1 g di cannella macinata ■ 250 g di acqua fredda	Utensile: ■ Bicchiere frullatore To-Go ■ Lama di miscelazione/triturazione con guarnizione rossa ■ Sbucciare la mela e spezzettarla. ■ Spezzettare il sedano a coste. ■ Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore To-Go e chiudere con il portalama. ■ Frullare alla massima velocità 7 (4) per 60 s.

⚠ Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- voor het malen en fijn maken van kleinere hoeveelheden specerijen, granen, koffie of suiker. Specerijen zijn bijv. peper, komijn, jeneverbes, kaneel, droge anijs of, saffraan. Granen zijn bijv. tarwe, gierst, lijnzaad.

- ▸ Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- ▸ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▸ Het maal-opzetstuk alleen met de mesbescherming plaatsen, verwijderen of reinigen.
- ▸ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▸ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▸ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand gebruiken.
- ▸ Hete levensmiddelen voorzichtig verwerken.
- ▸ Geen hete levensmiddelen heter dan 60 °C in de To-Go-mengbeker of in de kom van glas verwerken

Materiële schade voorkomen

- ▸ Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- ▸ Geen bevroren levensmiddelen verwerken in de kom van glas.
- ▸ De kom van glas niet blootstellen aan grote temperatuurschommelingen.
- ▸ Voor bewaring in de koelkast de meshouder met het mesinzetstuk verwijderen en het deksel op de glazen kom doen.

Onderdelen

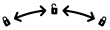
Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van uw apparaat.
→ *Fig.* **1**

1	Kom van glas [1]
2	Deksel [1]
3	Meshouder
4	Maal-opzetstuk met maalmes, zwarte afdichting en symbool
5	Mesbescherming

[1] Aantal varieert per model

6	Maal-opzetstuk met mixer-/fijnmaakmes, rode afdichting en symbool
7	Deksel met afdichting en afsluitbare drinkopening [1]
8	To-Go-Mengbeker [1]

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
max	maximale vulhoeveelheid
	Maal-opzetstuk met maalmes (zwarte afdichting)
	Maal-opzetstuk met mixer en fijnmaakmes (rode afdichting)
	Vergrendeling gesloten
	Vergrendeling geopend
	Het deksel op de mengbeker van glas openen of sluiten
	Het deksel met drinkopening [1] openen of sluiten
	Meshouder er op zetten ▼ en vastdraaien ●

Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt.
Bereid de keukenmachine voor zoals afgebeeld.
→ *Fig.* **2**

A	Keukenmachine van de bouwserie MUMS4 of MUM5
B	Keukenmachine van de bouwserie MUMS2
C	Keukenmachine van de bouwserie MUM4

Opzetstuk voorbereiden

Volg de instructies met afbeeldingen.

Opmerking: De maximale verwerkingshoeveelheden in acht nemen.
→ *"Receptenoverzicht", Pagina 22*
→ *Fig.* **3** - **8**

Toebehoren aan het basisapparaat monteren

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **9** - **12**

Levensmiddelen verwerken

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **13** - **14**

Na de verwerking

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **15** - **18**

Toebehoren en onderdelen reinigen

- De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.
  → *Fig.* **19**

Toebehoren demonteren

Volg de instructies met afbeeldingen.
→ *Fig.* **20**

Receptenoverzicht

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende recepten.
→ *Fig.* **21**
→ *Fig.* **22**

- Geen hete levensmiddelen heter dan 60 °C in de To-Go-mengbeker of in de kom van glas verwerken

Opmerking
Beperkingen voor de verwerking:
- De mixer kan mayonaise niet maken.

[1] Afhankelijk van de apparaatuitvoering

- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.
- In de glazen kom geen bevroren levensmiddelen verwerken.
- Geen hete ingrediënten in een ijskoude mengbeker doen.

Recept	Ingrediënten	Verwerking
Basilicumpesto	■ 10 g Pijnboompitten ■ 3 g Knoflook ■ 5 g Zout ■ 40 g Parmezaanse kaas ■ 10 g verse basilicum ■ 70 g Olijfolie	Hulpstuk: ■ Kom van glas ■ Mixer- en fijnmaakmes met rode afdichting ■ De pijnboompitten, knoflook, zout en Parmezaanse kaas in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder. ■ Op maximale stand 7 (4) gedurende 15 s fijn maken. ■ De basilicum en de olijfolie erbij doen en alles gedurende 10 s op maximale stand 7 (4) mengen.

Recept	Ingrediënten	Verwerking
Groene smoothie	■ 1 groene appel (ca. 100 g) ■ Sap van een citroen (ca. 20 g) ■ 20 g Boerenkool ■ 10 g Bleekselderij ■ 10 g Korianderblaadjes ■ 10 g Lijnzaad ■ 1 g gemalen kaneel ■ 250 g gekoeld water	Hulpstuk: ■ To-Go-mengbeker ■ Mixer- en fijnmaakmes met rode afdichting ■ De appel schillen en in stukken snijden. ■ De bleekselderij in stukken snijden. ■ Alle ingrediënten in de to-go mengbeker doen en afsluiten met de meshouder. ■ Op maximale stand 7 (4) gedurende 60 s mixen.

⚠ Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- Til maling og hakning af mindre mængder krydderier, korn, kaffe eller sukker. Krydderier er f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tørret anis eller safran. Korn er f.eks. hvede, hirse. hørfrø.

- ▸ Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- ▸ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▸ Knivindsatsen må kun sættes i, tages ud og rengøres med knivbeskyttelsen.
- ▸ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▸ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▸ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▸ Forarbejd varme fødevarer forsigtigt.
- ▸ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 60 °C, i To-Go-blenderglasset.

Forhindring af materielle skader

- ▸ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks.knogler eller kerner.
- ▸ Der må ikke forarbejdes frosne madvarer i glasbeholderen.
- ▸ Glasbeholderen må ikke udsættes for store temperaturudsving.
- ▸ Tag knivholderen med knivbeskyttelsen af ved opbevaring i køleskab, og sæt låget på beholderen.

Komponenter

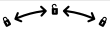
Her kan du finde en oversigt over apparatets bestanddele.
→ *Fig.* **1**

1	Beholder af glas [1]
2	Låg [1]
3	Knivholder
4	Knivindsats med malekniv, sort pakning og symbol
5	Knivbeskyttelse
6	Knivindsats med blender-/hakkekniv, rød pakning og symbol

[1] Antal varierer afhængigt af model

7	Låg med tætning og lukbar drikkeåbning [1]
8	To-Go-blenderglas [1]

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
max	Maksimal fyldningsmængde
	Knivindsats med malekniv (sort pakning)
	Knivindsats med blender- og hakkekniv (rød pakning)
	Låsemekanisme lukket
	Låsemekanisme åben
	Åbning eller lukning af låg på beholder af glas
	Åbning eller lukning af låg med drikkeåbning [1]
	Påsætning af knivholder ▼ og fastdrejning ●

Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.
Klargør køkkenmaskinen som vist.
→*Fig.* **2**

A	Køkkenmaskine i serien MUMS4 eller MUM5
B	Køkkenmaskine i serien MUMS2
C	Køkkenmaskine i serien MUM4

Forberedelse af påsats

Følg billedvejledningen.

Bemærk: Overhold de maksimale forarbejdningsmængder.
→*"Oversigt over opskrifter", Side 25*

→*Fig.* **3** - **8**

Montering af tilbehør på motorenhed

Følg billedvejledningen.

→*Fig.* **9** - **12**

Forarbejdning af fødevarer

Følg billedvejledningen.

→*Fig.* **13** - **14**

Efter forarbejdning

Følg billedvejledningen.

→*Fig.* **15** - **18**

Rengøring af tilhør og dele

▸ Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→*Fig.* **19**

Adskillelse af tilbehør

Følg billedvejledningen.
→*Fig.* **20**

Oversigt over opskrifter

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.
→*Fig.* **21**
→*Fig.* **22**

▸ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 60 °C, i To-Go-blenderglasset.

Bemærk
Begrænsninger for forarbejdningen:
- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonnaise.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.
- Der må ikke forarbejdes frosne madvarer i glasbeholderen.
- Fyld ikke meget varme ingredienser i glasbeholderen, hvis den er iskold.

[1] Afhængigt af apparatets udstyr

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Basilikum-pesto	■ 10 g pinjekerner ■ 3 g hvidløg ■ 5 g salt ■ 40 g parmesanost ■ 10 g frisk basilikum ■ 70 g olivenolie	Redskab: ■ Beholder af glas ■ Blender- og hakkekniv med rød pakning ■ Hæld pinjekerner, hvidløg, salt og parmesanost i glasbeholderen, og luk den med knivholderen. ■ Hak på maksimalt trin 7 (4) i 15 s. ■ Tilsæt basilikum og olivenolie, og bland det hele i 10 s på maksimalt trin 7 (4).

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
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: ■ To-Go-blenderbæger ■ Blender- og hakkekniv med rød pakning ■ Skræl æblet, og skær det i stykker. ■ Skær bladsellerien i stykker. ■ Hæld alle ingredienser i To-Go-blenderbægeret, og luk det med knivholderen. ■ Blend på maksimalt trin 7 (4) i 60 s.

⚠ Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfaste matvarer.
- til maling og kverning av mindre mengder krydder, korn, kaffe eller sukker. Krydder er f.eks. pepper, spisskummen, einerbær, kanel, tørket anis eller safran. Korn er f.eks. hvete, hirse og linfrø.

- ▸ Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- ▸ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▸ Knivinnsatsen må kun settes inn, tas ut og rengjøres med knivbeskyttelsen.
- ▸ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▸ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▸ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.
- ▸ Varme matvarer må bearbeides forsiktig.
- ▸ Ikke behandle varme matvarer på over 60 °C i to-go-miksebegeret eller glassbeholderen.

Unngå materielle skader

- ▸ Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- ▸ Ikke bearbeid frosne matvarer i glassbeholderen.
- ▸ Ikke utsett glassbeholderen for sterke temperatursvingninger.
- ▸ For oppbevaring i kjøleskap må knivholderen med knivinnsatsen tas av og lokket må settes på beholderen.

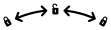
Komponenter

Her finner du en oversikt over apparatets komponenter.
→ *Fig.* **1**

1	Glassbeholder [1]
2	Lokk [1]
3	Knivholder
4	Knivinnsats med malekniv, svart pakning og symbolet
5	Knivbeskyttelse
6	Knivinnsats med mikse-/kuttekniv, rød pakning og symbolet
7	Lokk med tetning og lukkbar drikkeåpning [2]
8	To-Go-miksebeger [2]

[1] Antallet varierer alt etter modell
[2] Avhengig av apparatets utstyr

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
max	Maksimal fyllmengde
	Knivinnsats med malekniv (svart pakning)
	Knivinnsats med mikse- og kutteknivi (rød pakning)
	Lukket lås
	Åpnet lås
	Åpne eller lukke lokk på glassbeholder
	Åpne eller lukke lokk med drikkeåpning [1]
	Sett på knivholderen ▼ og skru den fast ●

Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.
Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.
→ *Fig.* **2**

A	Kjøkkenmaskin i serie MUMS4 eller MUM5
B	Kjøkkenmaskin i serie MUMS2
C	Kjøkkenmaskin i serie MUM4

Forberedelse av påsatsen

Følg veiledningen i bilder.

Merk: Overhold de maksimale tilberedningsmengdene.
→ *"Oversikt over oppskrifter", Side 29*

→ *Fig.* **3** - **8**

Montere tilbehør på basisapparatet

Følg veiledningen i bilder.

→ *Fig.* **9** - **12**

Behandle matvarer

Følg veiledningen i bilder.

→ *Fig.* **13** - **14**

Etter behandlingen

Følg veiledningen i bilder.

→ *Fig.* **15** - **18**

Rengjøring av tilbehør og deler

- Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.
  → *Fig.* **19**

Demontere tilbehøret

Følg veiledningen i bilder.

→ *Fig.* **20**

[1] Avhengig av apparatets utstyr

Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.
→*Fig.* **21**
→*Fig.* **22**

- Ikke behandle varme matvarer på over 60 °C i to-go-miksebegeret eller glassbeholderen.

Merk

Begrensninger for tilberedning:
- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.
- Ikke behandle frosne matvarer i glassbeholderen.
- Ikke ha varme ingredienser i glassbeholderen når den er iskald.

Oppskrift	Ingredienser	Tilberedning
Basilikum pesto	■ 10 g pinjekjerner ■ 3 g hvitløk ■ 5 g salt ■ 40 g parmesanost ■ 10 g fersk basilikum ■ 70 g olivenolje	Verktøy: ■ Glassbeholder ■ Mikse- og kutteknivmed rød pakning ■ Ha pinjekjerner, hvitløk, salt og parmesanost i glassbeholderen og lukk den med knivholderen. ■ La kjøkkenmaskinen gå på maksimal styrke 7 (4) i 15 s. ■ Tilsett basilikum og olivenolje og bland det hele i 10 s på maksimal styrke 7 (4).

Oppskrift	Ingredienser	Tilberedning
Grønn smoothie	■ 1 grønt eple (ca. 100 g) ■ Saft fra 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: ■ To-go-miksebeger ■ Mikse- og kutteknivmed rød pakning ■ Eplet skrelles og skjæres i stykker. ■ Stangsellerien skjæres i stykker. ■ Ha alle ingrediensene i to-go-miksebegeret og lukk det med knivholderen. ■ Bland det hele på maksimal styrke 7 (4) i 60 s.

⚠ Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- för malning och finfördelning av små mängder kryddor, gryn, kaffe och socker. Kryddor är t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torranis och saffran. Gryn är t.ex. vete, hirs, linfrön.

- ▸ Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- ▸ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▸ Sätt i, ta ur och rengör alltid knivinsatsen med knivskyddet.
- ▸ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▸ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▸ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.
- ▸ Bearbeta varma matvaror försiktigt.
- ▸ Bearbeta inga heta livsmedel över 60 °C i To-Go-mixerbägaren eller glasbehållaren.

Undvika sakskador

- ▸ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▸ Bearbeta aldrig frysta livsmedel i glasbehållaren.
- ▸ Exponera inte glasbehållaren för kraftiga temperaturvariationer.
- ▸ Kylförvara alltid behållaren med lock på utan knivhållare och knivinsats.

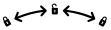
Delar

Här finns en översikt över apparatens beståndsdelar.
→ *Fig.* **1**

1	Glasbehållare [1]
2	Lock [1]
3	Knivhållare
4	Knivinsats med malkniv, svart tätning och symbol
5	Knivskydd
6	Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv, röd tätning och symbol
7	Lock med tätning och stängbar dricköppning [2]
8	To-Go-mixerbägare [2]

[1] Antalet varierar beroende på modell
[2] Allt efter apparatens utrustning

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
max	max. påfyllningsmängd
	Knivinsats med malkniv (svart tätning)
	Knivinsats med mixer- och finfördelningskniv (röd tätning)
	Stängd låsning
	Öppnad låsning
	Öppna eller stäng glasbehållarens lock
	Öppna eller stäng locket med dricköppning [1]
	Sätt på knivhållaren ▼ och dra åt den ●

Översikt över motordelarna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.
Förbered köksmaskinen som bilden visar.
→*Fig.* **2**

A	Köksmaskin i serie MUMS4 eller MUM5
B	Köksmaskin i serie MUMS2
C	Köksmaskin i serie MUM4

Förbereda tillsatsen

Följ figuranvisningarna.

Notering: Överskrid inte max. bearbetningsmängd.
→*"Receptöversikt", Sid. 31*

→*Fig.* **3** - **8**

Montera tillbehör på motordelen

Följ figuranvisningarna.

→*Fig.* **9** - **12**

Bearbeta livsmedel

Följ figuranvisningarna.

→*Fig.* **13** - **14**

Efter bearbetningen

Följ figuranvisningarna.

→*Fig.* **15** - **18**

Rengöra tillbehör och delar

- Rengör de olika delarna som tabellen anger.
  →*Fig.* **19**

Ta isär tillbehör

Följ figuranvisningarna.

→*Fig.* **20**

Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.
→*Fig.* **21**
→*Fig.* **22**

- Bearbeta inga heta livsmedel över 60 °C i To-Go-mixerbägaren eller glasbehållaren.

Notering
Begränsad bearbetning:
- Mixern kan inte göra majonäs.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eler lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojabönor, mjöl, proteinpulver.
- Bearbeta aldrig frysta livsmedel i glasbehållaren.
- Fyll aldrig heta ingredienser i iskall glasbehållare.

[1] Allt efter apparatens utrustning

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Basilikapesto	■ 10 g pinjenötter ■ 3 g vitlök ■ 5 g salt ■ 40 g parmesanost ■ 10 g färsk basilika ■ 70 g olivolja	Verktyg: ■ Glasbehållare ■ Mixer- och finfördelningskniv med röd tätning ■ Tillsätt pinjenötter, vitlök, salt och parmesanost i glasbehållaren och lås den med knivhållaren. ■ Finfördela på maxläge 7 (4) i 15 s. ■ Tillsätt basilika och olivolja och mixa allt i 10 s på maxläge 7 (4).

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Grön smoothie	■ 1 grönt äpple (ca 100 g) ■ Citronsaft (ca 20 g) ■ 20 g grönkål ■ 10 g blekselleri ■ 10 g koriander blad ■ 10 g linfrö ■ 1 g mald kanel ■ 250 g kallvatten	Verktyg: ■ To-Go-mixerbägare ■ Mixer- och finfördelningskniv med röd tätning ■ Skala äpplet och skär i bitar. ■ Skär bleksellerin i bitar. ■ Tillsätt alla ingredienser i To-go-mixerbägaren och lås den med knivhållaren. ■ Mixa på maxläge 7 (4) i 60 s.

⚠ Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- pienten mauste-, vilja-, kahvi- tai sokerimäärien jauhamiseen ja hienontamiseen. Mausteita ovat esimerkiksi pippuri, kumina, katajanmarja, kaneli, kokonainen anis tai sahrami. Viljaa ovat esimerkiksi vehnä, hirssi, pellava.

- ▸ Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.
- ▸ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▸ Asenna, irrota ja puhdista teräosa vain teränsuojusta käyttämällä.
- ▸ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▸ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▸ Käytä varustetta vain sille tarkoitetussa käyttöasennossa.
- ▸ Käsittele kuumia elintarvikkeita varovasti.
- ▸ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 60 °C, To-Go-sekoituspullossa tai lasiastiassa

Esinevahinkojen välttäminen

- ▸ Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- ▸ Älä käsittele lasiastiassa jäisiä elintarvikkeita.
- ▸ Älä altista lasiastiaa suurille lämpötilanvaihteluille.
- ▸ Kun säilytät laitetta jääkaapissa, irrota siitä teräosa ja sen pidike ja aseta kansi astian päälle.

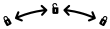
Osat

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista. →*Kuva* **1**

1	Lasiastia [1]
2	Kansi [1]
3	Teräosan pidike
4	Teräosa, jossa jauhinterä, musta tiiviste, ja symboli
5	Teränsuojus
6	Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä, punainen tiiviste ja symboli
7	Kansi, jossa tiiviste ja suljettava juoma-aukko [2]
8	To-Go-sekoituspullo [2]

[1] Lukumäärä vaihtelee mallin mukaan
[2] Laitteen varustuksesta riippuen

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Noudata käyttöohjeita.
max	maksimi täyttömäärä
	Teräosa, jossa jauhinterä (musta tiiviste)
	Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (punainen tiiviste)
	Lukitsin kiinni
	Lukitsin auki
	Lasiastian kannen avaaminen tai sulkeminen
	Juoma-aukollisen kannen [1] avaaminen ja sulkeminen
	Teräosan pidikkeen asettaminen paikalleen ▼🔓 ja kiertäminen kiinni ●🔒

Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa.
Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.
→*Kuva* **2**

A	Valmistussarjaan MUMS4 tai MUM5 kuuluva yleiskone
B	Valmistussarjaan MUMS2 kuuluva yleiskone
C	Valmistussarjaan MUM4 kuuluva yleiskone

Lisäosan alkuvalmistelut

Noudata kuvaohjeita.

Huomautus: Noudata suurimpia sallittuja käsittelymääriä.
→*"Reseptit", Sivu 35*

→*Kuva* **3** - **8**

Varusteen kiinnittäminen peruslaitteeseen

Noudata kuvaohjeita.

→*Kuva* **9** - **12**

Elintarvikkeiden käsittely

Noudata kuvaohjeita.

→*Kuva* **13** - **14**

Käsittelyn jälkeen

Noudata kuvaohjeita.

→*Kuva* **15** - **18**

Varusteiden ja osien puhdistus

- Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.
  →*Kuva* **19**

Varusteen purkaminen

Noudata kuvaohjeita.

→*Kuva* **20**

[1] Laitteen varustuksesta riippuen

Reseptit

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.
→*Kuva* **21**
→*Kuva* **22**

▸ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 60 °C, To-Go-sekoituspullossa tai lasiastiassa

Huomautus

Käytön rajoitukset:

- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe.
- Älä käsittele lasiastiassa jäisiä elintarvikkeita.
- Älä laita kuumia aineksia jääkylmään lasiastiaan.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Basilikapesto	■ 10 g pinjansiemeniä ■ 3 g valkosipulia ■ 5 g suolaa ■ 40 g parmesaanijuustoa ■ 10 g tuoretta basilikaa ■ 70 g oliiviöljyä	Työväline: ■ Lasiastia ■ Sekoitus- ja hienonnusterä, jossa punainen tiiviste ■ Mittaa pinjansiemenet, valkosipuli, suola ja parmesaanijuusto lasiastiaan ja sulje teräosan pidikkeellä. ■ Hienonna maksimiteholla 7 (4) 15 s. ■ Lisää basilika ja oliiviöljy ja sekoita kaikkia aineksia 10 s maksimiteholla 7 (4).

Resepti	Ainekset	Käsittely
Vihreä smoothie	■ 1 vihreä omena (n. 100 g) ■ Yhden sitruunan mehu (n. 20 g) ■ 20 g lehtikaalia ■ 10 g varsiselleriä ■ 10 g korianterin lehtiä ■ 10 g pellavansiemeniä ■ 1 g jauhettua kanelia ■ 250 g viileää vettä	Työväline: ■ To-Go-sekoituspullo ■ Sekoitus- ja hienonnusterä, jossa punainen tiiviste ■ Kuori ja paloittele omena. ■ Paloittele varsiselleri. ■ Mittaa kaikki aineet To-go-sekoituspulloon ja sulje teräosan pidikkeellä. ■ Sekoita maksimiteholla 7 (4) 60 s.

⚠ Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- con piezas y accesorios originales.
- para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
- Para moler y triturar pequeñas cantidades de especias, cereales, café o azúcar. Se consideran especias, p. ej., la pimienta, el comino, las bayas de enebro, la canela, el anís seco o el azafrán. Se consideran cereales, p. ej., el trigo, el mijo o el lino.

- ▸ Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
- ▸ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▸ Montar, desmontar o limpiar el accesorio de cuchilla solo con el protector de cuchilla puesto.
- ▸ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▸ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▸ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello.
- ▸ Procesar cuidadosamente los alimentos calientes.
- ▸ No procesar alimentos calientes por encima de 60 °C en el vaso mezclador To Go o en el recipiente de vidrio.

Evitar daños materiales

- ▸ No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- ▸ No procesar alimentos congelados en el recipiente de vidrio.
- ▸ No exponer el recipiente de vidrio a fuertes variaciones de temperatura.
- ▸ Para guardar en el frigorífico, retirar del recipiente el portacuchillas con la cuchilla y ponerle la tapa.

Componentes

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.
→ *Fig.* **1**

1	Recipiente de vidrio [1]
2	Tapa [1]
3	Portacuchillas
4	Accesorio de cuchilla para moler, junta negra y símbolo
5	Protector de la cuchilla

[1] El número varía en función del modelo.

6	Accesorio de cuchilla para batir y triturar, junta roja y símbolo
7	Tapa con junta y abertura bloqueable para beber [1]
8	Vaso de la batidora To Go [1]

Símbolos

Símbolo	Descripción
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
max	Capacidad máxima
	Accesorio de cuchilla para moler (junta negra)
	Accesorio de cuchilla para batir y triturar (junta roja)
	Cierre cerrado
	Cierre abierto
	Abrir o cerrar la tapa del recipiente de vidrio
	Abrir o cerrar la tapa con apertura para beber [1]
	Colocar el portacuchillas y apretarlo

Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.
Preparar el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.
→*Fig.* **2**

A	Robot de cocina de la serie MUMS4 o MUM5
B	Robot de cocina de la serie MUMS2
C	Robot de cocina de la serie MUM4

Preparar el accesorio

Seguir las instrucciones gráficas.

Nota: Tener en cuenta las cantidades de procesamiento máximas.
→*"Vista general de las recetas", Página37*
→*Fig.* **3** - **8**

Montar el accesorio en la base motriz

Seguir las instrucciones gráficas.
→*Fig.* **9** - **12**

Procesar los alimentos

Seguir las instrucciones gráficas.
→*Fig.* **13** - **14**

Tras el procesamiento

Seguir las instrucciones gráficas.
→*Fig.* **15** - **18**

Limpiar los accesorios y las piezas

- Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.
  →*Fig.* **19**

Desarmar el accesorio

Seguir las instrucciones gráficas.
→*Fig.* **20**

Vista general de las recetas

En esta vista general se encuentran los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.
→*Fig.* **21**
→*Fig.* **22**

- No procesar alimentos calientes por encima de 60 °C en el vaso mezclador To Go o en el recipiente de vidrio.

Nota
Limitaciones de cara a la elaboración:
- La batidora no puede preparar mayonesa.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.

[1] Según el equipamiento del aparato

- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.
- No procesar alimentos congelados en el recipiente de vidrio.
- No llenar un recipiente de cristal muy frío con ingredientes calientes.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Pesto de albahaca	■ Piñones, 10 g ■ Ajo, 3 g ■ Sal, 5 g ■ Queso parmesano, 40 g ■ Albahaca fresca, 10 g ■ Aceite de oliva, 70 g	Accesorios necesarios: ■ Recipiente de vidrio ■ Cuchilla para batir y triturar con junta roja ■ Poner los piñones, el ajo, la sal y el queso parmesano en el recipiente de vidrio y cerrarlo con el portacuchillas. ■ Triturar al nivel máximo de potencia 7 (4) durante 15 s. ■ Agregar la albahaca y el aceite de oliva; mezclar todo durante 10 s al nivel máximo de potencia 7 (4).

Receta	Ingredientes	Elaboración
Batido verde	■ 1 manzana verde (aprox. 100 g) ■ El zumo de un limón (aprox. 20 g) ■ Col rizada, 20 g ■ Apio en rama, 10 g ■ Hojas de cilantro, 10 g ■ Semillas de lino, 10 g ■ Canela molida, 1 g ■ Agua fría, 250 g	Accesorios necesarios: ■ Vaso mezclador To Go ■ Cuchilla para batir y triturar con junta roja ■ Pelar la manzana y cortarla en trozos. ■ Cortar el apio en trozos. ■ Poner todos los ingredientes en el vaso mezclador To Go y cerrarlo con el portacuchillas. ■ Mezclar al nivel máximo de potencia 7 (4) durante 60 s.

⚠ Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para moer e triturar pequenas quantidades de especiarias, cereais, café e açúcar. Especiarias são, p. ex., pimenta, cominho, zimbro, canela, anis seco ou açafrão. Cereais são, p. ex., trigo, milho-miúdo, linhaça.

- ▸ Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
- ▸ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▸ Montar, desmontar e limpar o elemento de lâmina apenas com a proteção da lâmina.
- ▸ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▸ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▸ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito.
- ▸ Processar os alimentos quentes com cuidado.
- ▸ Não processar alimentos quentes acima dos 60 °C no copo misturador To-Go ou no recipiente de vidro

Evitar danos materiais

- ▸ Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▸ Não processar alimentos congelados no recipiente de vidro.
- ▸ Não sujeitar o recipiente de vidro a oscilações acentuadas da temperatura.
- ▸ Para guardar no frigorífico, retirar o suporte de lâmina com o elemento de lâminas e colocar a tampa no recipiente.

Componentes

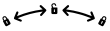
Aqui encontra uma vista geral dos componentes do seu aparelho.
→ *Fig.* **1**

1	Recipiente de vidro [1]
2	Tampa [1]
3	Suporte de lâmina
4	Elemento com lâmina de moer, vedante preto e símbolo
5	Proteção da lâmina

[1] Número varia em função do modelo

6	Elemento com lâmina para misturador/ triturar, vedante vermelho e símbolo
7	Tampa com vedante e abertura de beber que pode ser fechada [1]
8	Copo misturador To-Go [1]

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
max	quantidade máxima
	Elemento com lâmina de moer (vedante preto)
	Elemento com lâmina para misturador e triturar (vedante vermelho)
	Bloqueio fechado
	Bloqueio aberto
	Abrir ou fechar a tampa no recipiente de vidro
	Abrir ou fechar a tampa com abertura de beber [1]
	Colocar o suporte de lâmina ▼ e apertar ●

Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.
Prepare o robô de cozinha como ilustrado.
→ *Fig.* **2**

A	Robô de cozinha da série MUMS4 ou MUM5
B	Robô de cozinha da série MUMS2
C	Robô de cozinha da série MUM4

Preparar adaptador

Siga o manual ilustrado.

Nota: Tenha em atenção as quantidades de processamento máximas.
→ *"Vista geral da receita", Página 40*
→ *Fig.* **3** - **8**

Fixar acessório ao aparelho base

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **9** - **12**

Processar os alimentos

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **13** - **14**

Após o processamento

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **15** - **18**

Limpar acessório e peças

- Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.
  → *Fig.* **19**

Desmontar o acessório

Siga o manual ilustrado.
→ *Fig.* **20**

Vista geral da receita

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.
→ *Fig.* **21**
→ *Fig.* **22**

- Não processar alimentos quentes acima dos 60 °C no copo misturador To-Go ou no recipiente de vidro

Nota
Limitações ao processamento:
- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de liquido.

[1] Conforme o equipamento do aparelho

- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de liquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeiteiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.
- Não processar alimentos congelados no recipiente de vidro.
- Não deitar ingredientes quentes para dentro dum recipiente de vidro gelado.

Receita	Ingredientes	Processamento
Pesto de manjericão	■ 10 g de pinhões ■ 3 g de alho ■ 5 g de sal ■ 40 g de queijo parmesão ■ 10 g de manjericão fresco ■ 70 g de azeite	Ferramenta: ■ Recipiente de vidro ■ Lâmina para misturador e triturar com 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. ■ Picar na fase máxima 7 (4) durante 15 s. ■ Adicionar o manjericão e o azeite e misturar tudo durante 10 s na fase máxima 7 (4).

Receita	Ingredientes	Processamento
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 de linhaça ■ 1 g de canela moída ■ 250 g de água gelada	Ferramenta: ■ Copo misturador To-Go ■ Lâmina para misturador e triturar com vedante vermelho ■ Descascar a maçã e cortá-la em pedaços. ■ Cortar o aipo em pedaços. ■ Deitar todos os ingredientes no copo misturador To-Go e fechá-lo com o suporte de lâmina. ■ Misturar na fase máxima 7 (4) durante 60 s.

⚠ Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- για την άλεση και τον τεμαχισμό μικρότερων ποσοτήτων μπαχαρικών, δημητριακών, καφέ ή ζάχαρης. Μπαχαρικά είναι π.χ. το πιπέρι, το κύμινο, το κεδρόμηλο, η κανέλα, ο ξηρός γλυκάνισος ή ο κρόκος. Δημητριακά είναι π.χ. το σιτάρι, το κεχρί, οι λιναρόσποροι.

- Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- Τοποθετήστε, αφαιρέστε ή καθαρίστε το ένθετο μαχαιριού μόνο με την προστασία μαχαιριού.
- Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
- Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- Επεξεργαστείτε τα ζεστά τρόφιμα με προσοχή.
- Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από τους 60 °C στο δοχείο ανάμειξης To-Go ή στο δοχείο από γυαλί

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα στο δοχείο από γυαλί.
- Μην εκθέτετε το δοχείο από γυαλί σε μεγάλες διακυμάνσεις θερμοκρασίας.
- Για τη φύλαξη στο ψυγείο βγάλτε το στήριγμα μαχαιριού με ένθετο μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο.

Εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.
→ *Εικ.* **1**

1	Δοχείο από γυαλί [1]
2	Καπάκι [1]
3	Στήριγμα μαχαιριού
4	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης, μαύρη στεγανοποίηση και σύμβολο
5	Προστασία μαχαιριού

[1] Ο αριθμός ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο

6	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τεμαχισμού, κόκκινη στεγανοποίηση και σύμβολο
7	Καπάκι με στεγανοποίηση και επαναοφραγιζόμενο άνοιγμα πόσης [1]
8	Δοχείο ανάμειξης To-Go [1]

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
max	μέγιστη ποσότητα πλήρωσης
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης (μαύρη στεγανοποίηση)
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης και μαχαίρι τεμαχισμού (κόκκινη στεγανοποίηση)
	Ασφάλιση κλειστή
	Ασφάλιση ανοιχτή
	Άνοιγμα ή κλείσιμο του καπακιού στο δοχείο από γυαλί
	Άνοιγμα ή κλείσιμο του καπακιού με άνοιγμα πόσης [1]
	Τοποθέτηση του στηρίγματος μαχαιριού ▼ και σφίξιμο ●

Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές. Προετοιμάστε την κουζινομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.
→ *Εικ.* **2**

A	Κουζινομηχανή της σειράς MUMS4 ή MUM5
B	Κουζινομηχανή της σειράς MUMS2
C	Κουζινομηχανή της σειράς MUM4

Προετοιμασία προσαρτήματος

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

Σημείωση: Προσέξτε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών.
→ *"Επισκόπηση συνταγών", Σελίδα 44*

→ *Εικ.* **3** - **8**

Συναρμολόγηση του εξαρτήματος στη βασική συσκευή

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ.* **9** - **12**

Επεξεργασία τροφίμων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ.* **13** - **14**

Μετά την επεξεργασία

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ.* **15** - **18**

Καθαρισμός των εξαρτημάτων και των μερών

- Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
  → *Εικ.* **19**

Αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ *Εικ.* **20**

[1] Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Επισκόπηση συνταγών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.
→ *Εικ.* **21**
→ *Εικ.* **22**

- Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από τους 60 °C στο δοχείο ανάμειξης To-Go ή στο δοχείο από γυαλί

Σημείωση
Περιορισμοί για την επεξεργασία:
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Αναμειγνύετε τα τρόφιμα υπό μορφή σκόνης πριν την ανάμειξη με επαρκή ποσότητα υγρού ή διαλύστε τα εντελώς σε υγρό. Τρόφιμα υπό μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, αλεσμένη καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα στο δοχείο από γυαλί.
- Μη βάζετε καυτά υλικά μέσα σε ένα παγωμένο δοχείο από γυαλί.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Πέστο βασιλικού	■ 10 γρ. κουκουνάρια ■ 3 γρ. σκόρδο ■ 5 γρ. αλάτι ■ 40 γρ. τυρί παρμεζάνα ■ 10 γρ. φρέσκος βασιλικός ■ 70 γρ. ελαιόλαδο	Εργαλείο: ■ Δοχείο από γυαλί ■ Μαχαίρι ανάμειξης και μαχαίρι τεμαχισμού με κόκκινη στεγανοποίηση ■ Βάλτε τα κουκουνάρια, το σκόρδο, το αλάτι και το τυρί παρμεζάνα μέσα στο δοχείο από γυαλί και κλείστε το με το στήριγμα μαχαιριού. ■ Τεμαχίστε τα στη μέγιστη βαθμίδα 7 (4) για 15 s. ■ Προσθέστε το βασιλικό και το ελαιόλαδο και αναμείξτε τα όλα για 10 s στη μέγιστη βαθμίδα 7 (4).

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Πράσινο σμούθι	■ 1 πράσινο μήλο (περίπου 100 γρ.) ■ Χυμός ενός λεμονιού (περίπου 20 γρ.) ■ 20 γρ. λαχανίδα ■ 10 γρ. κοτσάνια σέλινου ■ 10 γρ. φύλλα κόλιανδρου ■ 10 γρ. λιναρόσποροι ■ 1 γρ. αλεσμένη κανέλα ■ 250 γρ. κρύο νερό	Εργαλείο: ■ Δοχείο ανάμειξης To-Go ■ Μαχαίρι ανάμειξης και μαχαίρι τεμαχισμού με κόκκινη στεγανοποίηση

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
		■ Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε κομμάτια. ■ Κόψτε τα κοτσάνια σέλινου σε κομμάτια. ■ Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης To-Go και κλείστε το με το στήριγμα μαχαιριού. ■ Αναμείξτε τα στη μέγιστη βαθμίδα 7 (4) για 60 s.

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4 serisi bir mutfak robotu ile.
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
- az miktarda baharat, tahıl, kahve veya şekeri öğütmek ve küçültmek için. Baharatlara örnek olarak karabiber, kimyon, ardıç, tarçın, kuru anason veya safran gösterilebilir. Tahıllara örnek olarak buğday, darı, keten tohumu gösterilebilir.

- ▸ Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- ▸ Bıçak ağ□zlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▸ Bıçak ünitesini sadece bıçak koruması ile takınız, sökünüz veya temizleyiniz.
- ▸ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
- ▸ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▸ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda kullanın.
- ▸ Sıcak besinleri dikkatli bir şekilde işleyin.
- ▸ To-go karıştırma kabında veya cam kapta sıcaklığı 60 °C'nin üzerinde olan besinleri işlemeyiniz

Maddi hasarların önlenmesi

- ▸ Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▸ Cam kabın içinde dondurulmuş besinler işlemeyiniz.
- ▸ Cam kabı yüksek sıcaklık dalgalanmalarına maruz bırakmayınız.
- ▸ Buzdolabında muhafaza etmek için, bıçak ünitesi ile birlikte bıçak mesnedini çıkarınız ve kapağı kabın üzerine kapatınız.

Yapı parçaları

Bu bölümde, cihazınızın parçalarını tanıtan bir genel görünüm verilmektedir.
→*Şek.* **1**

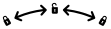
1	Cam kap [1]
2	Kapak [1]
3	Bıçak mesnedi
4	Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi, siyah conta ve sembol
5	Bıçak koruması
6	Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi, kırmızı conta ve sembol

[1] Adet, modele bağlıdır

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

7	Kapatılabilen içme delikli ve contalı kapak [1]
8	Portatif karıştırma kabı [1]

Semboller

Sembol	Açıklama
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
max	maksimum dolum miktarı
	Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (siyah conta)
	Mikser ve ufalama bıçaklı bıçak ünitesi (kırmızı conta)
	Kilit kapalı
	Kilit açık
	Cam kabın kapağının açılması veya kapatılması
	İçme delikli [1] kapağın açılması veya kapatılması
	Bıçak mesnedinin ▼🔓 takılması ve sıkılması ●🔒

Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.
Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.
→*Şek.* **2**

A	MUMS4 veya MUM5 serisi mutfak robotu
B	MUMS2 serisi mutfak robotu
C	MUM4 serisi mutfak robotu

Üst parçanın hazırlanması

Resimli kılavuzu izleyiniz.

Not: Maksimum işleme miktarlarına dikkat ediniz.
→*"Tariflere genel bakış", Sayfa47*

→*Şek.* **3** - **8**

Aksesuarın ana cihaza takılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→*Şek.* **9** - **12**

Besinleri işleme

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→*Şek.* **13** - **14**

İşlemeden sonra

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→*Şek.* **15** - **18**

Aksesuar ve parçaların temizlenmesi

- Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
  →*Şek.* **19**

Aksesuarın parçalarına ayrılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.

→*Şek.* **20**

Tariflere genel bakış

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.
→*Şek.* **21**
→*Şek.* **22**

- To-go karıştırma kabında veya cam kapta sıcaklığı 60 °C'nin üzerinde olan besinleri işlemeyiniz

Not
İşleme için kısıtlamalar:
- Mikser, mayonez üretemiyor.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.

[1] Cihazın donanımına göre değişir

- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.
- Cam kabın içinde dondurulmuş besinler işlemeyiniz.
- Buzlu cam kabın içine sıcak malzemeler koymayınız.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Fesleğen ezmeli sos	■ 10 g çam fıstığı ■ 3 g sarmısak ■ 5 g tuz ■ 40 g parmesan peyniri ■ 10 g taze fesleğen ■ 70 g zeytinyağı	Aletler: ■ Cam kap ■ Kırmızı contalı mikser ve doğrama bıçağı ■ Çam fıstığını, sarmısağı, tuzu ve parmesan peynirini cam kaba koyunuz ve bıçak mesnediyle kapatınız. ■ Maksimum kademede 7 (4), 15 s doğrayınız. ■ Fesleğen ve zeytinyağını ilave edip tüm malzemeleri 10 s maksimum kademede 7 (4) karıştırınız.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Yeşil smoothie	■ 1 yeşil elma (yakl. 100 g) ■ Bir limonun suyu (yakl. 20 g) ■ 20 g kara lahana ■ 10 g kereviz sapı ■ 10 g kişniş yaprağı ■ 10 g keten tohumu ■ 1 g toz tarçın ■ 250 g soğuk su	Aletler: ■ To-Go karıştırma kabı ■ Kırmızı contalı mikser ve doğrama bıçağı ■ Elmanın kabuğunu soyunuz ve parçalar şeklinde kesiniz. ■ Sap kerevizi parçalar şeklinde kesiniz. ■ Tüm malzemeleri To-Go karıştırma kabının içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız. ■ Maksimum kademede 7 (4), 60 s karıştırınız.

⚠ Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

Przystawek wolno używać tylko:

- razem z robotem kuchennym z serii MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw, zbóż, kawy lub cukru. Przyprawą jest np. pieprz, kminek, jałowiec, cynamon, suszony anyż lub szafran. Zbożem jest np. pszenica, proso, siemię lniane.

- ▸ Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- ▸ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▸ Wkładkę nożową należy montować, demontować lub czyścić wyłącznie z osłoną ostrza.
- ▸ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▸ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▸ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.
- ▸ Twarde artykuły spożywcze należy przetwarzać bardzo ostrożnie.
- ▸ Nie przetwarzać gorących produktów spożywczych o temperaturze powyżej 60°C w pojemniku "na wynos". lub w szklanym pojemniku.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▸ Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- ▸ Nie przetwarzać w szklanym pojemniku mrożonych produktów spożywczych.
- ▸ Nie należy narażać szklanego pojemnika na silne wahania temperatury.
- ▸ W celu przechowywania w chłodziarce należy zdjąć uchwyt noża wraz z wkładką i nałożyć pokrywę na pojemnik.

Części składowe

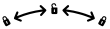
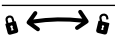
W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.
→ *Rys.* **1**

1	Szklany pojemnik [1]
2	Pokrywa [1]
3	Uchwyt noża
4	Wkładka nożowa z nożem do mielenia, czarna uszczelka i symbol
5	Osłona noża

[1] Ilość ulega zmianie w zależności od modelu

6	Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania, czerwona uszczelka i symbol
7	Pokrywa z uszczelką i zamykanym otworem do picia [1]
8	Pojemnik "na wynos" [1]

Symbole

Symbol	Opis
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
max	maksymalna pojemność
	Wkładka nożowa z nożem do mielenia (czarna uszczelka)
	Wkładka nożowa z nożem do miksowania i rozdrabniania (czerwona uszczelka)
	Blokada zamknięta
	Blokada otwarta
	Otwieranie lub zamykanie pokrywy szklanego pojemnika
	Otwieranie lub zamykanie pokrywy z otworem do picia [1]
	Nasadzanie ▼ i dokręcanie ● uchwytu noża

Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi.
Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.
→ *Rys.* **2**

A	Robot kuchenny z serii MUMS4 lub MUM5
B	Robot kuchenny z serii MUMS2
C	Robot kuchenny z serii MUM4

Przygotowanie przystawki

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

Uwaga: Nie przekraczać maksymalnych ilości produktów.
→ *"Wykaz przepisów", Strona 51*
→ *Rys.* **3** - **8**

Mocowanie wyposażenia do korpusu urządzenia

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **9** - **12**

Przetwarzanie produktów spożywczych

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **13** - **14**

Po zakończeniu przetwarzania

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **15** - **18**

Czyszczenie części i wyposażenia

- Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
  → *Rys.* **19**

Rozkładanie wyposażenia

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.
→ *Rys.* **20**

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowania lodów według różnych przepisów.
→*Rys.* **21**
→*Rys.* **22**

- Nie przetwarzać gorących produktów spożywczych o temperaturze powyżej 60 °C w pojemniku "na wynos". lub w szklanym pojemniku.

Uwaga
Ograniczenia przetwarzania:
- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksowaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.
- Nie przetwarzać w szklanym pojemniku mrożonych produktów spożywczych.
- Nie wlewać gorących składników do szklanego pojemnika o bardzo niskiej temperaturze.

Przepis	Składniki	Przygotowanie
Pesto z bazylii	■ 10 g orzeszków piniowych ■ 3 g czosnku ■ 5 g soli ■ 40 g sera parmezan ■ 10 g świeżej bazylii ■ 70 g oliwy z oliwek	Narzędzie: ■ szklany pojemnik ■ nóż do miksowania i rozdrabniania z czerwoną uszczelką ■ Wsypać do szklanego pojemnika orzeszki piniowe, czosnek, sól i ser parmezan i zamknąć uchwytem noża. ■ Rozdrabniać na maksymalnym poziomie7 (4) przez 15 s. ■ Dodać bazylię i oliwę z oliwek, następnie mieszać wszystko przez 10 s na maksymalnym poziomie 7 (4).

Przepis	Składniki	Przygotowanie
Zielony Smoothie	■ 1 zielone jabłko (ok. 100 g) ■ sok z jednej cytryny (ok. 20 g) ■ 20 g jarmużu ■ 10 g selera naciowego ■ 10 g listków kolendry ■ 10 g siemienia lnianego ■ 1 g mielonego cynamonu ■ 250 g schłodzonej wody	Narzędzie: ■ pojemnik "na wynos" ■ nóż do miksowania i rozdrabniania z czerwoną uszczelką

Przepis	Składniki	Przygotowanie
		■ Obrać i pokroić jabłko na kawałki. ■ Pokroić łodygi selera na kawałki. ■ Wsypać/wlać wszystkie składniki do pojemnika "na wynos" i zamknąć uchwytem noża. ■ Miksować na maksymalnym poziomie 7 (4) przez 60 s.

⚠ Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтесь інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з кухонним комбайном серії MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
- для перемелювання і подрібнення невеликої кількості спецій, зерен, кави або цукру. спецій, наприклад, перцю, зіри, ялівцю, кориці, сушеного анісу, шафрану. зерна, наприклад, пшениці, проса, лляного насіння.

- ▸ Чистячи і спорожнюючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- ▸ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▸ Встановлюйте, знімайте або очищуйте ніж-вставку лише із захисним чохлом.
- ▸ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
- ▸ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▸ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочий позиції.
- ▸ Гарячі продукти обробляйте обережно.
- ▸ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 60 °C у переносній чаші блендера або ємності зі скла.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▸ Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- ▸ Не переробляйте заморожені продукти у ємності зі скла.
- ▸ Не піддавайте ємність зі скла сильним коливанням температури.
- ▸ Для зберігання у холодильнику зніміть тримач ножа з ножем-вставкою і встановіть на ємність кришку.

Складники

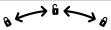
Тут можна познайомитися зі складниками приладу.
→*Мал.* **1**

1	Ємність зі скла[1]
2	Кришка[1]
3	Тримач ножа
4	Ніж-вставка з ножем для перемелювання, чорний ущільнювач і символ
5	Захисний кожух ножа
6	Ніж-вставка з ножем блендера / ножем для подрібнення, червоний ущільнювач і символ

[1] Кількість варіює залежно від моделі

7	Кришка з ущільненням та отвором для пиття, що закривається [1]
8	Переносна чаша блендера [1]

Символи

Символ	Опис
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
max	Максимальний об'єм заповнення
	Ніж-вставка з ножем для перемелювання (чорний ущільнювач)
	Ніж-вставка з ножем блендера і ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)
	Фіксатор закритий
	Фіксатор відкритий
	Відкрийте або закрийте кришку на ємності зі скла
	Відкрийте або закрийте кришку з отвором для пиття [1]
	Вставте тримач ножа ▼ та затягніть ●

Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.
Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.
→*Мал.* **2**

A	Кухонний комбайн серії MUMS4 або MUM5
B	Кухонний комбайн серії MUMS2
C	Кухонний комбайн серії MUM4

Підготовка насадки

Керуйтеся графічною інструкцією.

Нотатка: Не перевищуйте максимальну кількість продуктів.
→*"Огляд рецептів", Сторінка 55*

→*Мал.* **3** - **8**

Як установити приладдя на основний блок

Керуйтеся графічною інструкцією.

→*Мал.* **9** - **12**

Обробка продуктів

Керуйтеся графічною інструкцією.

→*Мал.* **13** - **14**

Після обробки

Керуйтеся графічною інструкцією.

→*Мал.* **15** - **18**

Очищення приладдя та деталей

- Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
  →*Мал.* **19**

Як розібрати приладдя

Керуйтеся графічною інструкцією.

→*Мал.* **20**

[1] Залежно від комплектації приладу

Огляд рецептів

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

→*Мал.* **21**
→*Мал.* **22**

- Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 60 °C у переносній чаші блендера або ємності зі скла.

Нотатка

Обмеження для виконання обробки:

- Блендер не може робити майонез.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.
- Не переробляйте заморожені продукти у ємності зі скла.
- Не кладіть гарячі інгредієнти в крижану ємність зі скла.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Соус «песто» з базиліком	■ 10 г кедрових горішків ■ 3 г часнику ■ 5 г солі ■ 40 г пармезану ■ 10 г свіжого базиліку ■ 70 г оливкової олії	Насадка: ■ Ємність зі скла ■ Ніж блендера / ніж для подрібнення з червоним ущільнювачем ■ Кедрові горішки, часник, сіль та сир пармезан покладіть до ємності зі скла та закрийте тримачем ножа. ■ Подрібніть на максимальному ступені 7 (4) для 15 с. ■ Додайте базилік і оливкову олію і перемішуйте усе 10 с на максимальному ступені 7 (4).

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Зелений коктейль смузі	■ 1 зелене яблуко (прибл. 100 г) ■ Сік одного лимона (прибл. 20 г) ■ 20 г кучерявої капусти (грюнколь) ■ 10 г стебла селери ■ 10 г листя коріандру ■ 10 г насіння льону ■ 1 г меленої кориці ■ 250 г охолодженої води	Насадка: ■ Переносна чаша блендера ■ Ніж блендера / ніж для подрібнення з червоним ущільнювачем

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
		■ Яблуко очистіть і наріжте шматочками. ■ Стебло селери наріжте шматочками. ■ Усі інгредієнти покладіть до переносної чаші блендера і закрийте тримачем ножа. ■ Змішайте інгредієнти на максимальному ступені 7 (4) для 60 с.

⚠ Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- для перемалывания небольшого количества пряностей, круп, кофе или сахара. Пряности, например, перец, кмин, можжевельник, корица, сушеный анис или шафран. Крупы, например, пшеница, пшено, семена льна.

- ▸ При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- ▸ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▸ Устанавливайте, снимайте или очищайте нож-вставку только с защитным кожухом ножа.
- ▸ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▸ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▸ Используйте принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.
- ▸ Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов.
- ▸ Запрещено обрабатывать продукты, температура которых выше 60 °C, в стакане To-Go или в стеклянной ёмкости

Предотвращение материального ущерба

- ▸ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▸ Запрещено обрабатывать замороженные продукты в стеклянной ёмкости.
- ▸ Запрещено подвергать стеклянную ёмкость сильным перепадам температуры.
- ▸ Для хранения в холодильнике снимайте держатель ножа с ножом-вставкой и устанавливайте на ёмкость крышку.

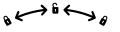
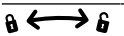
Комплектность

Здесь приведен обзор составных частей прибора.
→ *Рис.* **1**

5	Защитный кожух ножа
7	Крышка с уплотнителем и закрываемым отверстием для питья [1]
8	Стакан To-Go [1]

[1] В зависимости от комплектации

Символы

Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
max	максимальная вместимость
	Нож-вставка для перемалывания (черный уплотнитель)
	Нож-вставка для блендера и для измельчения (красный уплотнитель)
	Фиксатор закрыт
	Фиксатор открыт
	Откройте или закройте крышку стеклянной ёмкости
	Откройте или закройте крышку с отверстием для питья [1]
	Установите держатель ножа ▼🔓 и затяните ●🔒

Обзор основных блоков прибора

Эта принадлежность совместима с различными основными блоками.
Подготовьте кухонный комбайн, как показано на рисунке.
→ *Рис.* **2**

A	Кухонный комбайн серии MUMS4 или MUM5
B	Кухонный комбайн серии MUMS2
C	Кухонный комбайн серии MUM4

Подготовка насадки

Следуйте инструкции в картинках.

Примечание: Соблюдайте максимальный объём обрабатываемых продуктов.
→ *"Обзор рецептов", Страница 58*
→ *Рис.* **3** - **8**

Установка принадлежности в основной блок

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **9** - **12**

Обработка продуктов

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **13** - **14**

После обработки

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **15** - **18**

Очистка принадлежностей и деталей

- Отдельные детали очищаются согласно таблице.
  → *Рис.* **19**

Разборка принадлежности

Следуйте инструкции в картинках.
→ *Рис.* **20**

Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.
→ *Рис.* **21**
→ *Рис.* **22**

- Запрещено обрабатывать продукты, температура которых выше 60 °C, в стакане To-Go или в стеклянной ёмкости

Примечание
Продукты, не подходящие для обработки:
- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количеством жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам отно-

[1] В зависимости от комплектации

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

- Запрещено обрабатывать замороженные продукты в стеклянной ёмкости.
- Запрещено класть горячие ингредиенты в охлаждённую стеклянную ёмкость.

Рецепт	**Ингредиенты**	**Обработка**
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: ■ Ёмкость из стекла ■ Нож блендера для измельчителя с красным уплотнителем ■ Положите в стеклянную ёмкость кедровые орешки, чеснок, добавьте соль и сыр «Пармезан» и закройте ёмкость держателем ножа. ■ Измельчайте на максимальной ступени 7 (4) в течение 15 с. ■ Добавьте базилик и оливковое масло и перемешивайте всё содержимое 10 с на максимальной ступени 7 (4).

Рецепт	**Ингредиенты**	**Обработка**
Зеленый смузи	■ 1 зелёное яблоко (ок. 100 г) ■ Сок одного лимона (ок. 20 г) ■ 20 г листовой капусты ■ 10 г стебля сельдерея ■ 10 г листьев кинзы ■ 10 г семян льна ■ 1 г молотой корицы ■ 250 г холодной воды	Насадка: ■ Стакан To-Go ■ Нож блендера для измельчителя с красным уплотнителем ■ Очистите и нарежьте яблоко кусочками. ■ Порежьте стебель сельдерея кусочками. ■ Все ингредиенты положите в стакан To-Go и закройте держателем ножа. ■ Смешивайте ингредиенты на максимальной ступени 7 (4) в течение 60 с.

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسيّ.

لا تستخدم الملحقات إلا:

- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- لطحن وتقطيع كميات صغيرة من التوابل أو الحبوب أو البن أو السكر. التوابل مثل الفلفل، الكمون، العرعر، القرفة، اليانسون الجاف أو الزعفران. الحبوب مثل القمح والبرغل وبذور الكتان.

◂ انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
◂ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
◂ لا تقم بتركيب مجموعة السكين أو فكها أو تنظيفها إلا مع واقي السكين.
◂ لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسيّ.
◂ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
◂ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.
◂ عالج المواد الغذائية الساخنة بحذر.
◂ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 60 °م في وعاء الخلاط To-Go أو في الوعاء الزجاجي

تجنُّب الأضرار المادية

◂ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
◂ تجنب تحضير الأطعمة المجمدة في الوعاء الزجاجي.
◂ لا تُعرض الوعاء الزجاجي لتقلبات درجات الحرارة الشديدة.
◂ للتخزين في الثلاجة، أخرج محمل السكين مع مجموعة السكين ثم ضع الغطاء على الوعاء.

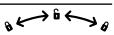
الأجزاء

تجد هنا نظرةً عامة على مكوِّنات جهازك.
←*الشكل* **1**

1	وعاء زجاجي[1]
2	الغطاء[1]
3	حامل السكين
4	مجموعة سكين مع سكين طحن، عنصر إحكام أسود ورمز
5	واقي السكين
6	مجموعة سكين مع سكين خلاط/تقطيع، عنصر إحكام أحمر ورمز
7	الغطاء المزود بإطار إحكام بفتحة للشرب قابلة للغلق[2]
8	وعاء الخلاط To-Go[2]

[1] يختلف العدد حسب الطراز
[2] حسب تجهيز الجهاز

الرموز

الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
max	كمية الملء القصوى
	مجموعة سكين مع سكين طحن (عنصر إحكام أسود)
	مجموعة سكين مع سكين خلاط وتقطيع (عنصر إحكام أحمر)
	وسيلة قفل مغلقة
	وسيلة قفل مفتوحة
	فتح الغطاء الزجاجي أو إغلاقه
	فتح الغطاء المزود بفتحة الشرب [1] أو إغلاقه
	تركيب حامل السكين▼ وإحكام ربطه ●

نظرة عامة على الأجهزة الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزةٍ أساسية مختلفة.
جهِّز الخلاط متعدد الاستخدامات الخاص بك، كما هو مبيَّن في الصور.
←*الشكل* **2**

A خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 4 (MUMS4) أو مام 5 (MUM5)

B خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات مام إس 2 (MUMS2)

C خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM4

إعداد الجزء العلوي

اتبع الدليل المصوَّر.
ملاحظة: يجب مراعاة كميات التحضير القصوى.
←*"نظرة عامة على الوصفات", الصفحة 61*
←*الشكل* **3** - **8**

تركيب الكماليات في الجهاز الأساسي

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* **9** - **12**

تحضير المواد الغذائية

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* **13** - **14**

بعد التحضير

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* **15** - **18**

تنظيف الكماليات والأجزاء

◂ نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **19**

تفكيك الكماليات

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* **20**

نظرة عامة على الوصفات

تجد في هذه النظرة العامة المكوِّنات وخطوات المعالجة لوصفاتٍ مختلفة.
←*الشكل* **21**
←*الشكل* **22**

◂ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 60 °م في وعاء الخلاط To-Go أو في الوعاء الزجاجي

ملاحظة

قيود التحضير:
- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.

[1] حسب تجهيز الجهاز

- تجنب تحضير الأطعمة المجمدة في الوعاء الزجاجي.
- تجنب ملء مكونات ساخنة في وعاء زجاجي بارد.

الوصفة	المكونات	التحضير
بيستو الريحان	■ 10 ج حبوب صنوبر ■ 3 ج ثوم ■ 5 ج ملح ■ 40 ج جبن بارميزان ■ 10 ج ريحان طازج ■ 70 ج زيت زيتون	الأداة: ■ وعاء زجاجي ■ سكين خلاط وتقطيع مزود بعنصر إحكام أحمر ■ ضع الثوم والملح وجبن بارميزان في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين. ■ قم بالتقطيع على الدرجة القصوى 7 (4) لمدة 15 ث. ■ أضف الريحان وزيت الزيتون واخلط جميع المكونات لمدة 10 ث على الدرجة القصوى 7 (4).

الوصفة	المكونات	التحضير
سموذي أخضر	■ 1 ثمرة تفاح أخضر (حوالي 100 ج) ■ عصير ليمون (حوالي 20 ج) ■ 20 ج كرنب أخضر ■ 10 ج سيقان كرفس ■ 10 ج ورق كزبرة ■ 10 ج بذور كتان ■ 1 ج قرفة مطحونة ■ 250 ج ماء بارد	الأداة: ■ وعاء الخلاط To-go ■ سكين خلاط وتقطيع مزود بعنصر إحكام أحمر ■ قم بتقشير ثمرة التفاح وتقطيعها إلى قطع صغيرة. ■ قم بتقطيع سيقان الكرفس إلى قطع صغيرة. ■ ضع جميع المكونات في وعاء الخلاط To-go وأغلقه بواسطة حامل السكين. ■ قم بالخلط على الدرجة القصوى 7 (4) لمدة 60 ث.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

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

8001348031 (050226)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar