



# BOSCH



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

# TastyMoments

**MUZS68TM MUZS68CG**

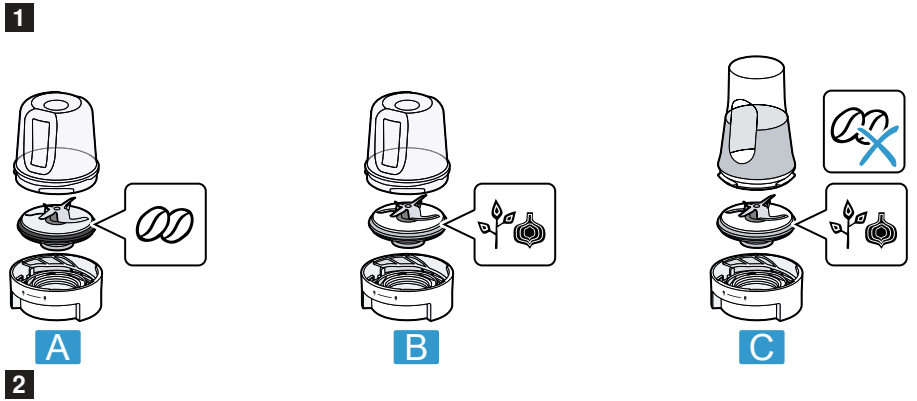
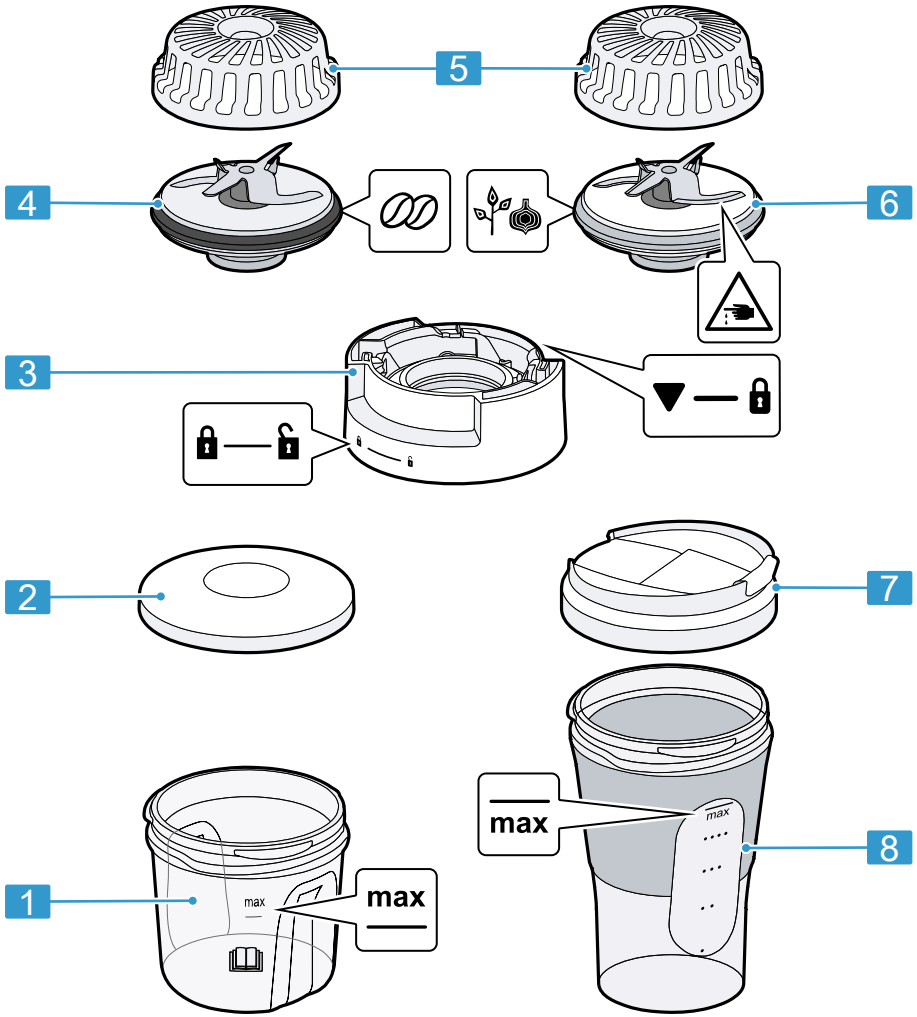
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Multi-Zerkleinerer-Set	8
<b>[en]</b>	Information for Use	Multi Mill Set	11
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Kit pour broyeur multifonction	14
<b>[it]</b>	Manuale utente	Kit tritattutto	18
<b>[nl]</b>	Gebruikershandleiding	Multisnijset	21
<b>[da]</b>	Betjeningsvejledning	Multikværnsæt	24
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Multikvernsett	27
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Multikvarnsats	30
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Monitoimileikkuri	33
<b>[es]</b>	Manual de usuario	Set multiplicador	36
<b>[pt]</b>	Manual do utilizador	Trituradora multifunções	39
<b>[el]</b>	Εγχειρίδιο χρήστη	Σετ μύλων άλεσης πολλαπλών λειτουργιών	42
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Çoklu bıçak seti	46
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Wieloczęściowy zestaw do rozdrabniania	49
<b>[uk]</b>	Керівництво з експлуатації	Набір подрібнювачів	53
<b>[ru]</b>	Руководство пользователя	Набор измельчителей	57
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	مجموعة الطحن متعددة الأغراض	61

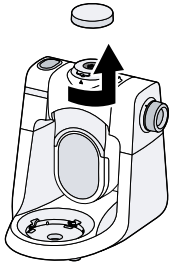


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281979>



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



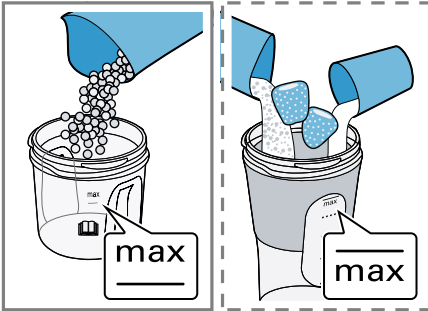


A

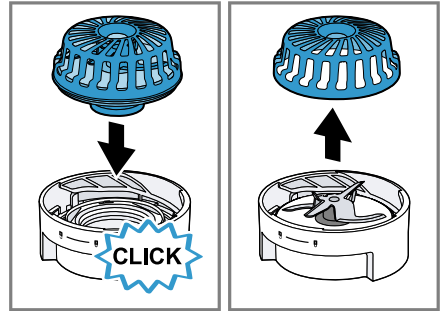


B

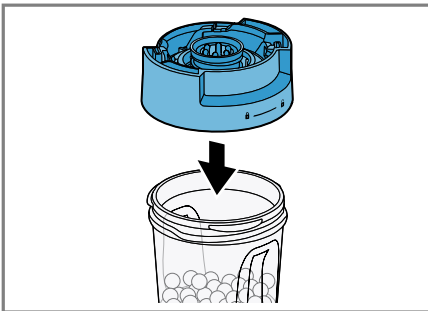
3



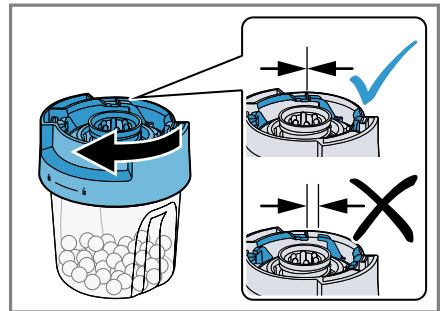
4



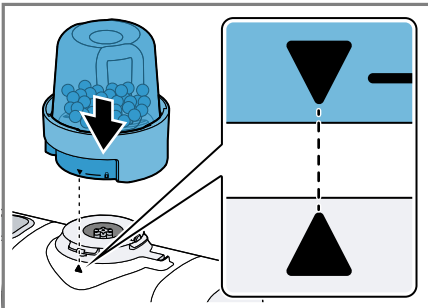
5



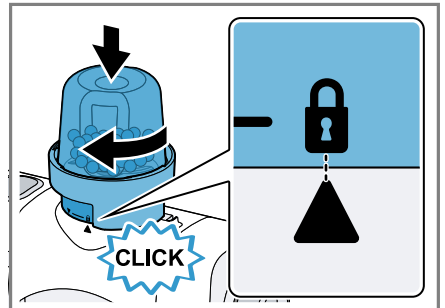
6



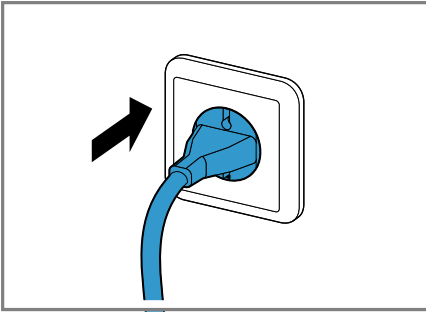
7



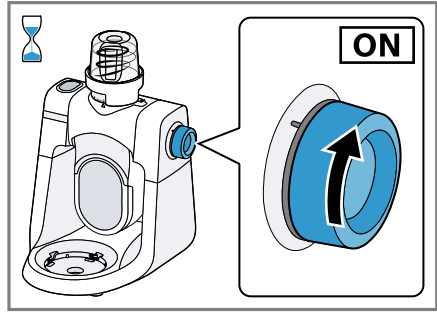
8



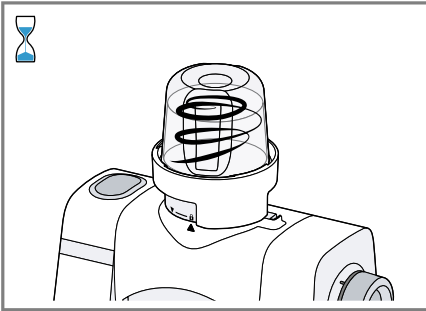
9



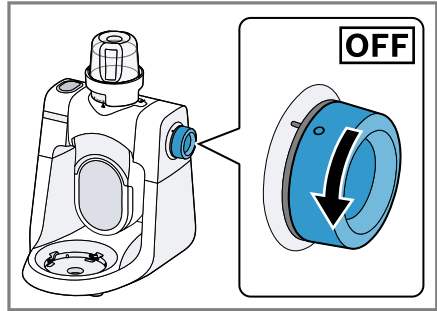
10



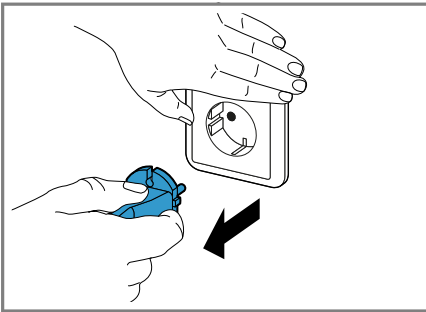
11



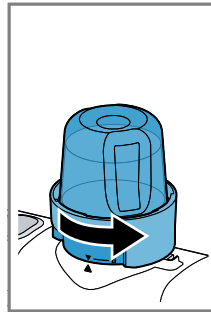
12



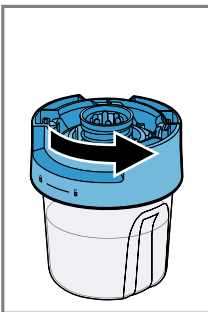
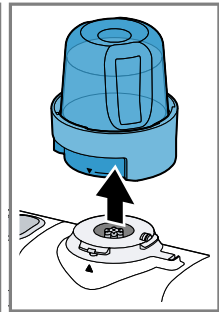
13



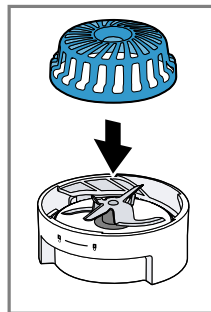
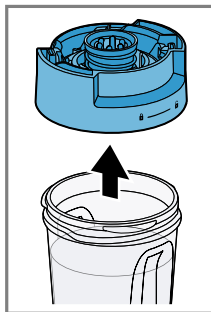
14



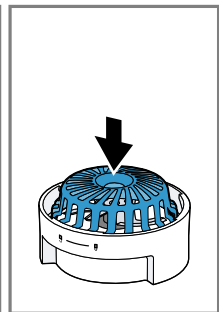
15

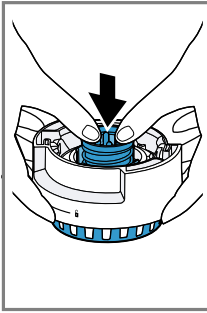


16

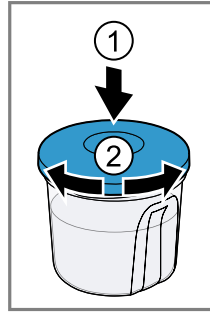
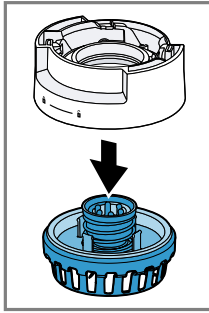


17

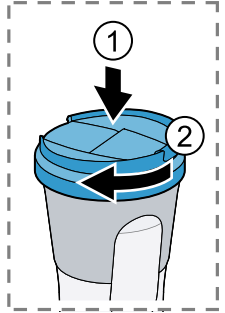













18

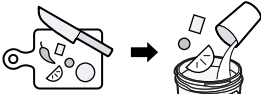



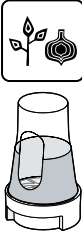





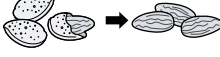














19



					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

20

		 <b>MAX</b>	 <b>1-7 / M</b>	 <b>00:00</b>
		350 ml	M / 7	60 s
		100 g	M	15 s
		100 g	M	5-10 s
		15 g	M	6 s
		50 g (2-3)	M	10 s
		80 g	M	8 s
		100 g	M	4-10 s
		50 g	M	3 s
		10 x 	M	3 s
		15 g	M	6 s
		80 g	M	8 s
		100 g	M	4-10 s
		60 g	M / 7	60-80 s
		80 g	M / 7	30 s
		60 g	M / 7	120 s



## Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6, MUM9.
- 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.
- ▶ 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.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ 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






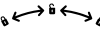




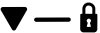


→ Abb. **1**

<b>1</b>	Behälter aus Glas <sup>1</sup>
<b>2</b>	Deckel <sup>1</sup>
<b>3</b>	Messerhalter
<b>4</b>	Messereinsatz mit Mahlmesser, schwarze Dichtung und Symbol 
<b>5</b>	Messerschutz
<b>6</b>	Messereinsatz mit Mixer- und Zerkleinerungsmesser, rote Dichtung und Symbol 
<b>7</b>	Deckel mit Dichtung und verschließbarer Trinköffnung <sup>2</sup>
<b>8</b>	To-Go-Mixbecher <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Anzahl variiert je nach Modell

<sup>2</sup> Je nach Geräteausstattung

## Symbole

Symbol	Beschreibung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
<b>max</b>	maximale Füllmenge
	Messereinsatz mit Mahlmesser (schwarze Dichtung)
	Messereinsatz mit Mixer- und Zerkleinerungsmesser (rote Dichtung)
	Drehrichtung "Schließen"
	Drehrichtung "Öffnen"
	Den Deckel am Behälter aus Glas öffnen oder schließen
	Den Deckel mit Trinköffnung <sup>1</sup> öffnen oder schließen
	Messerhalter aufsetzen  und festdrehen 
	Aufsatz aufsetzen  und festdrehen 

<sup>1</sup> Je nach Geräteausstattung

## Funktionen

Je nach Kombination der Bestandteile sind verschiedene Funktionen möglich.

→ Abb. **2**

<b>A</b>	<b>Mahlen:</b> Mahlen und Zerkleinern kleiner Mengen Gewürze, Getreide, Kaffee oder Zucker
<b>B</b>	<b>Zerkleinern:</b> Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln oder Schokolade
<b>C</b>	<b>Mixen:</b> Mischen flüssiger und halbfester Lebensmittel, Zerkleinern und Hacken von rohem Obst und Gemüse sowie gefrorener Früchte und zum Pürieren von Speisen unter Zugabe geeigneter kalter oder warmer Flüssigkeiten, z. B. Milch oder Wasser

## Übersicht der Grundgeräte

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

→ Abb. **3**

<b>A</b>	Küchenmaschine der Baureihe MUMS6
<b>B</b>	Küchenmaschine der Baureihe MUM9

## Bedienung

### Aufsatz vorbereiten

#### Hinweise

- Je nach gewünschter Funktion, die gezeigten Bestandteile bereitlegen und verwenden.  
→ "Funktionen", Seite 9
- Die maximalen Verarbeitungsmengen beachten.  
→ "Anwendungsbeispiele", Seite 10

→ Abb. **4 - 7**

### Lebensmittel mit dem Aufsatz verarbeiten

**Hinweis:** Beachten Sie die Geschwindigkeitsempfehlungen und die maximalen Verarbeitungszeiten.

→ "Anwendungsbeispiele", Seite 10

**Tipp:** Verwenden Sie die Momentschaltung, um Zutaten nur kurz oder in Intervallen zu mixen.

→ Abb. **8 - 14**

### Verarbeitung abschließen

→ Abb. **15 - 19**

**Tipp:** Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **20**

## de Anwendungsbeispiele

**Tipp:** An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie die Angaben und Werte in der Tabelle.

→ Abb. **21**


## Hinweis

Empfehlungen und Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.

## Beispielrezept

Hier finden Sie ein Beispielrezept, das speziell für Ihr Gerät entwickelt wurde.

Rezept	Zutaten	Verarbeitung
Sport Energieriegel	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 100 g Instant Haferflocken</li><li>■ 30 g getrocknete Cranberrys</li><li>■ 30 g getrocknete Aprikosen</li><li>■ 10 g Erdnussbutter</li><li>■ 10 g Chiasamen</li><li>■ 50 g gehackte Walnüsse</li><li>■ 50 g Haselnüsse</li><li>■ 120 g Honig (5 °C)</li><li>■ Optional: Schokoladenchips, Kokosflocken, geröstete Erdnüsse</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>■ Die Haselnüsse in den Behälter aus Glas geben und mit dem Messerhalter verschließen.</li><li>■ Auf maximaler Stufe 7/M für 4 s zerkleinern.</li><li>■ Den Honig zugeben und alles auf maximaler Stufe 7/M für 5 s vermischen.</li><li>■ Die restlichen Zutaten abgewogen in eine Schüssel geben.</li><li>■ Die Haselnuss-Honig-Mischung zugeben und mit einem Spatel oder Holzlöffel alles gründlich vermischen.</li><li>■ Nach Belieben weitere Zutaten hinzufügen, z. B. Schokoladenstückchen, Kokosflocken oder geröstete Erdnüsse.</li><li>■ Die Masse fest in eine flache Auflaufform drücken, mit Frischhaltefolie abdecken und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.</li><li>■ Die festgewordene Masse in Stücke oder Riegel schneiden und servieren.</li></ul>

## 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 MUMS6, MUM9.
- 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.
- ▶ 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.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not process food that is hotter than 60 °C in the To-Go blender jug or 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






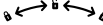
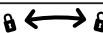



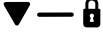


→ Fig. **1**

<b>1</b>	Glass container <sup>1</sup>
<b>2</b>	Lid <sup>1</sup>
<b>3</b>	Blade holder
<b>4</b>	Blade insert with grinding blade, black seal and  symbol
<b>5</b>	Blade guard
<b>6</b>	Blade insert with blender and chopping blade, red seal and symbol 
<b>7</b>	Lid with seal and closable mouthpiece <sup>2</sup>
<b>8</b>	To-Go blender jug <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Number varies depending on model

<sup>2</sup> Depending on the appliance specifications

## Symbols

Symbol	Description
	Follow the instructions in the operating instructions.
<b>max</b>	Maximum quantity
	Blade insert with grinding blade (black seal)
	Blade insert with blender and chopping blade (red seal)
	Direction of rotation "Close"
	Direction of rotation "Open"
	Open or close the lid on the glass container
	Open or close the lid with drink opening <sup>1</sup>
	Fit the blade holder  and screw it in securely 
	Fit the presenter  and screw on securely 

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

## Functions

Depending on the combination of components, different functions are possible.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Grinding:</b> Grinding and chopping up small quantities of spices, grains, coffee or sugar
<b>B</b>	<b>Chopping:</b> Chopping and dicing meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds or chocolate.
<b>C</b>	<b>Mixing:</b> Mixing liquid and semi-solid food, cutting and mincing raw fruit and vegetables as well as frozen fruit and for pureeing food, with the addition of suitable cold or warm liquids, e.g. milk or water

## Overview of main units

This accessory can be used with different main units.

You can prepare your kitchen machine as shown.

→ Fig. **3**

- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>A</b> | Kitchen machine from the MUMS6 series |
| <b>B</b> | Food processor from the MUM9 series   |

## Operation

### Preparing the attachment

#### Notes

- Depending on the desired function, prepare and use the components shown.  
→ "Functions", Page 12
- Observe the maximum processing quantities.  
→ "Application examples", Page 13

→ Fig. **4** - **7**

### Using the attachment to process food

**Note:** Observe the recommended speeds and the maximum processing times.

→ "Application examples", Page 13

**Tip:** Use instantaneous switching to blend ingredients only briefly or in intervals.

→ Fig. **8** - **14**

### Finishing processing

→ Fig. **15** - **19**

**Tip:** Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **20**

**Tip:** When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

## Application examples

Observe the comments and figures in the table.

→ Fig. **21**


### Note

Recommendations and restrictions on processing:

- The blender cannot be used to make mayonnaise.

## Sample recipe

You can find a sample recipe that has been specially developed for your appliance here.

Recipe	Ingredients	Processing
Sport energy bar	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g instant porridge oats</li> <li>■ 30 g dried cranberries</li> <li>■ 30 g dried apricots</li> <li>■ 10 g peanut butter</li> <li>■ 10 g chia seeds</li> <li>■ 50 g chopped walnuts</li> <li>■ 50 g hazelnuts</li> <li>■ 120 g honey (5 °C)</li> <li>■ Optional: chocolate chips, coconut flakes, roasted peanuts</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Put the hazelnuts in the glass container and close it with the blade holder.</li> <li>■ Chop at the maximum setting 7/M for 4 s.</li> <li>■ Add the honey, and blend everything for 5 s at the maximum setting 7/M.</li> <li>■ Weigh out the remaining ingredients and place in a bowl.</li> <li>■ Add the hazelnut/honey mixture and mix thoroughly using a spatula or wooden spoon.</li> <li>■ Add more ingredients as desired, e.g. chocolate chips, coconut flakes or roasted peanuts.</li> <li>■ Press the mixture firmly into a shallow baking dish, cover with cling film and refrigerate for 2-3 hours.</li> <li>■ Cut the set mixture into pieces or bars and serve.</li> </ul>



## Sécurité

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

Utilisez uniquement l'accessoire :



- avec un robot culinaire de la série MUMS6, MUM9.
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour moulin 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.
- ▶ 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.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Ne pas préparer 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






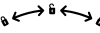

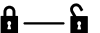


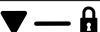


→ Fig. **1**

<b>1</b>	Récipient en verre <sup>1</sup>
<b>2</b>	Couvercle <sup>1</sup>
<b>3</b>	Porte-lame
<b>4</b>	Insert de lame avec lame de mouture, joint noir et symbole 
<b>5</b>	Fourreau de lame
<b>6</b>	Insert de lame avec couteau mixeur/couteau broyeur, joint rouge et symbole 
<b>7</b>	Couvercle avec joint et clapet de consommation <sup>2</sup>
<b>8</b>	Gourde <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Le nombre varie en fonction du modèle

<sup>2</sup> Selon l'équipement de l'appareil

## Symboles

Symbole	Description
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
<b>max</b>	Contenance maximale
	Insert de lame avec lame de mouture (joint noir)
	Insert de lame avec couteau mixeur et couteau broyeur (joint rouge)
	Sens de rotation "Fermeture"
	Sens de rotation "Ouverture"
	Ouvrir ou fermer le couvercle sur le récipient en verre
	Ouvrir et fermer le couvercle avec clapet de consommation <sup>1</sup>
	Mettre en place le porte-lame  et visser à fond 
	Poser l'accessoire  puis le visser à fond 

<sup>1</sup> Selon l'équipement de l'appareil

## Fonctions

Diverses fonctions sont possibles en fonction de la combinaison des composants.

→ Fig. **2**

- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | <b>Moudre</b> : moudre et broyer de petites quantités d'épices, de céréales, de café ou de sucre   |
| <b>B</b> | <b>Broier</b> : broyer et hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les amandes ou le chocolat |

- |          |   |
|----------|---|
| <b>C</b> | <b>Mixer</b> : mélanger des aliments liquides ou mous, broyer et hacher des fruits et légumes crus ainsi que des fruits congelés, et pour réduire des mets en purée en ajoutant des liquides froids ou chauds appropriés, p.ex. du lait ou de l'eau |
|----------|---|

## Aperçu des appareils de base

Cet accessoire peut être utilisé avec différents appareils de base.

Préparez votre robot pâtissier, comme illustré.

→ Fig. **3**

- |          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| <b>A</b> | Robot pâtissier de la série MUMS6 |
| <b>B</b> | Robot culinaire de la série MUM9  |

## Utilisation

### Préparer l'accessoire

#### Remarques

- Préparez et utilisez les accessoires indiqués selon la fonction désirée.  
→ "Fonctions", Page 15
- Respectez les quantités maximales à traiter.  
→ "Exemples d'utilisations", Page 16

→ Fig. **4** - **7**

### Transformer les aliments avec l'accessoire

**Remarque** : Respecter les recommandations concernant la vitesse et la durée maximale de traitement.

→ "Exemples d'utilisations", Page 16

**Conseil** : Utilisez le fonctionnement momentané pour mixer des ingrédients brièvement ou par intermittence seulement.

→ Fig. **8** - **14**

### Terminer le traitement

→ Fig. **15** - **19**

**Conseil** : Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne se séchent.

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 20

**Conseil :** Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.



## Exemples d'utilisations

Respectez les indications et valeurs figurant dans le tableau.

→ Fig. 21

## Exemple de recette

Vous trouverez ici un exemple de recette spécialement conçue pour votre appareil.

Recette	Ingrédients	Préparation
Barre énergétique	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g de flocons d'avoine instantanés</li> <li>■ 30 g de cranberries séchées</li> <li>■ 30 g d'abricots secs</li> <li>■ 10 g de beurre de cacahuète</li> <li>■ 10 g de graines de chia</li> <li>■ 50 g de noix concassées</li> <li>■ 50 g de noisettes</li> <li>■ 120 g de miel (5 °C)</li> <li>■ Optionnel : pépites de chocolat, poudre de coco, cacahuètes grillées</li> </ul>	<div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez les noisettes dans le récipient en verre et fermez ce dernier avec le porte-lame.</li> <li>■ Hachez les ingrédients à la vitesse maximale 7/M pendant 4 s.</li> <li>■ Ajoutez le miel et mélangez le tout à la vitesse maximale 7/M pendant 5 s.</li> <li>■ Pesez le reste des ingrédients et versez-les dans un saladier.</li> <li>■ Ajoutez le mélange miel-noisettes et mélangez bien le tout avec une spatule ou une cuillère en bois.</li> <li>■ Ajoutez d'autres ingrédients selon vos goûts : p.ex. des pépites de chocolat, de la poudre de coco ou des cacahuètes grillées.</li> <li>■ Versez le mélange dans un plat plat, appuyez fermement dessus, couvrez-le d'un film alimentaire et placez le au réfrigérateur pendant 2-3 heures.</li> </ul>

<b>Recette</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>■ Une fois le mélange solidifié, coupez le en barre ou en morceaux.</li></ul>

## Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUMS6, MUM9.
- 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.
- ▶ 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.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 60 °C nel bicchiere frullatore To-Go o nel contenitore di 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

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Bicchiere di vetro <sup>1</sup>
<b>2</b>	Coperchio <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Il numero varia a seconda del modello






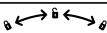

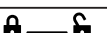


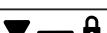


<sup>2</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

<b>3</b>	Portalama
<b>4</b>	Gruppo lama con lama di macinazione, guarnizione nera e simbolo 
<b>5</b>	Coprilama
<b>6</b>	Gruppo lame con lama di miscelazione e triturazione, guarnizione rossa e simbolo 
<b>7</b>	Coperchio con guarnizione e apertura per bere chiudibile <sup>2</sup>
<b>8</b>	Bicchiere frullatore To-Go <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Il numero varia a seconda del modello

<sup>2</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## Simboli

Simbolo	Descrizione
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
<b>max</b>	Capacità massima
	Gruppo lama con lama di macinazione (guarnizione nera)
	Gruppo lama con lama di miscelazione e triturazione (guarnizione rossa)
	Direzione di rotazione "Chiusura"
	Direzione di rotazione "Apertura"
	Aprire o chiudere il coperchio del bicchiere di vetro
	Aprire o chiudere l'apertura per bere <sup>1</sup> con il coperchio
	Applicare il portalama  e bloccare 
	Applicare l'accessorio  e ruotare per bloccarlo 

<sup>1</sup> In funzione dell'allestimento dell'apparecchio

## Funzioni

A seconda della combinazione degli elementi sono possibili varie funzioni.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Macinare:</b> per macinare e tritare piccole quantità di spezie, cereali, caffè o zucchero
<b>B</b>	<b>Tritare:</b> per tritare e sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, ortaggi, noci, mandorle o cioccolato
<b>C</b>	<b>Miscelare:</b> per miscelare alimenti liquidi e semisolidi, sminuzzare e tritare frutta e verdura cruda e frutti congelati e per frullare alimenti con l'aggiunta di liquidi freddi o caldi adatti, come ad esempio latte o acqua

## Panoramica degli apparecchi base

Questo accessorio può essere impiegato con diversi apparecchi base. Preparare la macchina da cucina universale come illustrato.

→ Fig. **3**

<b>A</b>	Robot da cucina della serie MUMS6
<b>B</b>	Robot da cucina della serie MUM9

## Funzionamento

### Preparazione dell'adattatore

#### Note

- Preparare e utilizzare gli elementi indicati in base alla funzione desiderata.  
→ "Funzioni", Pagina 19
- Rispettare le quantità di lavorazione massime.  
→ "Esempi d'impiego", Pagina 20

→ Fig. **4** - **7**

### Preparazione degli alimenti con l'adattatore

**Nota:** Rispettare le velocità raccomandate e i tempi di lavorazione massimi.

→ "Esempi d'impiego", Pagina 20

**Consiglio:** Utilizzare il funzionamento "pulse" per frullare gli ingredienti solo brevemente o a intervalli.

→ Fig. **8** - **14**

### Fine della lavorazione

→ Fig. **15** - **19**

**Consiglio:** Pulire tutte le parti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **20**

## it Esempi d'impiego

**Consiglio:** Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.


## Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→ Fig. **21**

## Esempio di ricetta

Qui è riportata una ricetta di esempio elaborata appositamente per l'apparecchio.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Barretta energetica per sportivi	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 100 g di fiocchi d'avena istantanei</li><li>▪ 30 g di mirtilli rossi secchi</li><li>▪ 30 g di albicocche secche</li><li>▪ 10 g di burro di arachidi</li><li>▪ 10 g di semi di chia</li><li>▪ 50 g di noci tritate</li><li>▪ 50 g di nocciole</li><li>▪ 120 g di miele (5 °C)</li><li>▪ Facoltativi: scaglie di cioccolato, scaglie di cocco, arachidi tostate</li></ul>	<div style="display: flex; align-items: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Introdurre le nocciole nel contenitore in vetro e chiudere con il portalama.</li><li>▪ Tritare alla massima velocità 7/M per 4 s.</li><li>▪ Aggiungere il miele e mescolare tutto alla massima velocità 7/M per 5 s.</li><li>▪ Pesare i restanti ingredienti e versarli in una ciotola.</li><li>▪ Aggiungere la miscela di miele e nocciole e mescolare il tutto accuratamente con una spatola o un cucchiaino di legno.</li><li>▪ Aggiungere altri ingredienti a piacere, ad esempio pezzetti di cioccolato, scaglie di cocco o arachidi tostate.</li><li>▪ Premere bene il composto in una teglia poco profonda, coprire con pellicola trasparente e mettere in frigorifero per 2-3 ore.</li><li>▪ Tagliare la massa solidificata in pezzi o barrette e servire.</li></ul>

## Nota

Consigli e 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.

## Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:



- met een keukenmachine van de bouwserie MUMS6, MUM9.
- 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.
- ▶ 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.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ 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

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Kom van glas <sup>1</sup>
<b>2</b>	Deksel <sup>1</sup>
<b>3</b>	Meshouder
<b>4</b>	Maal-opzetstuk met maalmes, zwarte afdichting en symbool 
<b>5</b>	Mesbescherming
<b>6</b>	Mesinzetstuk met mixer- en fijnmaakmes, rode afdichting en symbool 
<b>7</b>	Deksel met afdichting en afsluitbare drinkopening <sup>2</sup>
<b>8</b>	To-Go-Mengbeker <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Aantal varieert per model

<sup>2</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

## Symbolen

Symbol	Beschrijving
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
<b>max</b>	maximale vulhoeveelheid
	Maal-opzetstuk met maalmes (zwarte afdichting)
	Maal-opzetstuk met mixer en fijnmaakmes (rode afdichting)
	Draairichting "sluiten"
	Draairichting "openen"
	Het deksel op de mengbeker van glas openen of sluiten
	Het deksel met drinkopening <sup>1</sup> openen of sluiten
	Meshouder erop zetten  en vastdraaien 
	Opzetstuk aanbrengen  en vastdraaien 

<sup>1</sup> Afhankelijk van de apparaatuitvoering

## Functies

Afhankelijk van de combinatie van onderdelen zijn er verschillende combinaties mogelijk.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Malen:</b> malen en klein maken van kleine hoeveelheden specerijen, graan, koffie of suiker
<b>B</b>	<b>Klein maken:</b> klein maken en hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groenten, noten, amandelen of chocolade
<b>C</b>	<b>Mixen:</b> mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, klein maken en hakken van rauw fruit, rauwe groenten en bevroren vruchten en pureren van gerechten met toevoeging van geschikte koude of warme vloeistoffen, bijv. melk of water

## Overzicht van de basisapparaten

Dit toebehoren kan met verschillende basisapparaten worden gebruikt. Bereid uw keukenmachine voor zoals afgebeeld.

→ Fig. **3**

<b>A</b>	Keukenmachine van de bouwserie MUMS6
<b>B</b>	Keukenmachine van de bouwserie MUM9

## Bediening

### Opzetstuk voorbereiden

#### Opmerkingen

- Afhankelijk van de gewenste functie de weergegeven onderdelen klaarleggen en gebruiken.  
→ "Functies", Pagina 22
- De maximale verwerkingshoeveelheden in acht nemen.  
→ "Toepassingsvoorbeelden", Pagina 23

→ Fig. **4 - 7**

### Levensmiddelen met het opzetstuk verwerken

**Opmerking:** Neem de snelheidsadviezen en de maximale verwerkingstijden in acht.  
→ "Toepassingsvoorbeelden", Pagina 23

**Tip:** Gebruik de momentschakeling om ingrediënten slechts kort of in intervallen te mixen.

→ Fig. **8 - 14**

### Verwerking beëindigen

→ Fig. **15 - 19**

**Tip:** Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **20**

**Tip:** Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.

## Toepassingsvoorbeelden

Neem de gegevens en waarden in de tabel in acht.

→ Fig. **21**


## Opmerking

Aanbevelingen en beperkingen voor de verwerking:

- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.

## Voorbeeldrecept

Hier vindt u een voorbeeldrecept dat speciaal voor uw apparaat is ontwikkeld.

Recept	Ingrediënten:	Verwerking
Sport-energie- reep	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g instant-havervlokken</li> <li>■ 30 g gedroogde cranberry's</li> <li>■ 30 g gedroogde abrikozen</li> <li>■ 10 g pindakaas</li> <li>■ 10 g chiazaad</li> <li>■ 50 g gehakte walnoten</li> <li>■ 50 g hazelnoten</li> <li>■ 120 g honing (5 °C)</li> <li>■ Optioneel: stukjes chocolade, kokosvlokken, geroosterde pinda's</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De hazelnoten in het glazen reservoir doen en het reservoir afsluiten met de meshouder.</li> <li>■ Gedurende 4 s op de maximale stand 7/M klein maken.</li> <li>■ De honing toevoegen en alles gedurende 5 s op de maximale stand 7/M vermengen.</li> <li>■ De overige ingrediënten afgewogen in een kom doen.</li> <li>■ Het hazelnoten-honingmengsel toevoegen en alles grondig met een spatel of houten lepen vermengen.</li> <li>■ Naar wens nog meer ingrediënten toevoegen, bijv. stukjes chocolade, kokosvlokken of geroosterde pinda's.</li> <li>■ De massa in een platte ovenschaal aanbrenge en stevig aanduwen, de schaal met vershoudfolie afdekken en 2-3 uur in de koelkast zetten.</li> <li>■ De stevig geworden massa in stukken of repen snijden en serveren.</li> </ul>

## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS6, MUM9.
- 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.
- ▶ 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 strømmettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ 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.



## Bestanddele

→ Fig. **1**

- |          |                               |
|----------|-------------------------------|
| <b>1</b> | Beholder af glas <sup>1</sup> |
| <b>2</b> | Låg <sup>1</sup>              |

<sup>1</sup> Antal varierer afhængigt af model

<sup>2</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

- |          |  |
|----------|--|
| <b>3</b> | Knivholder   |
| <b>4</b> | Knivindsats med malekniv, sort pakning og symbol              |
| <b>5</b> | Knivbeskyttelse  |
| <b>6</b> | Knivindsats med blender- og hakkniv: Rød pakning og symbol  |
| <b>7</b> | Låg med tætning og lukbar drikkeåbning <sup>2</sup>  |
| <b>8</b> | To-Go-blenderglas <sup>2</sup>   |






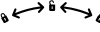







<sup>1</sup> Antal varierer afhængigt af model

<sup>2</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
--------	-------------

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

Symbol	Beskrivelse
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
<b>max</b>	Maksimal fyldningsmængde
	Knivindsats med malekniv (sort pakning)
	Knivindsats med blender- og hakkekniv (rød pakning)
	Drejeretning "Luk"
	Drejeretning "Åbn"
	Åbning eller lukning af låg på beholder af glas
	Åbning eller lukning af låg med drikkeåbning <sup>1</sup>
	Påsætning af knivholder  og fastdrejning 
	Påsatsen sættes på  og drejes fast 

<sup>1</sup> Afhængigt af apparatets udstyr

## Funktioner

Der er mulighed for forskellige funktioner afhængigt af kombination.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Finhakning:</b> Finhakning og kværning af mindre mængder krydderier, korn, kaffe eller sukker
<b>B</b>	<b>Finhakning:</b> Finhakning og hakning af kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grøntsager, nødder, mandler eller chokolade
<b>C</b>	<b>Blanding:</b> Blanding af flydende og halvfaste fødevarer, finhakning og hakning af rå frugt og grønt samt frosen frugt og til purering af madvarer under tilsætning af eg-nede kolde eller varme væsker, f.eks. mælk eller vand

## Oversigt over motorenhederne

Dette tilbehør kan bruges sammen med forskellige motorenheder.

Klargør køkkenmaskinen som vist.

→ Fig. **3**

<b>A</b>	Køkkenmaskine i serien MUMS6
<b>B</b>	Køkkenmaskine fra serien MUM9

## Betjening

### Klargøring af påsats

#### Bemærkninger

- De viste dele klarlægges og bruges afhængigt af den ønskede funktion.  
→ "Funktioner", Side 25
- Overhold de maksimale forarbejdningsmængder.  
→ "Eksempler på brug", Side 25

→ Fig. **4** - **7**

### Forarbejdning af fødevarer med påsatsen

**Bemærk:** Overhold hastighedsanbefalingerne og de maksimale behandlingstider.

→ "Eksempler på brug", Side 25

**Tip** Anvend momentfunktionen til kun at blende ingredienser kortvarigt eller med mellemrum.

→ Fig. **8** - **14**

### Afslutning af forarbejdning

→ Fig. **15** - **19**

**Tip** Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

### Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **20**

**Tip** Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

### Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdiserne i tabellen.

→ Fig. **21**

## da Eksempler på brug

### Bemærk


Anbefalinger og 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.

### Opskriftseksempel

Her kan du finde et opskriftseksempel, der er udviklet specielt til dit apparat.

Opskrift	Ingredienser	Forarbejdning
Sports-energibar	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 100 g havregryn</li><li>▪ 30 g tørrede tranebær</li><li>▪ 30 g tørrede abrikoser</li><li>▪ 10 g jordnøddesmør</li><li>▪ 10 g chiafrø</li><li>▪ 50 g hakkede valnødder</li><li>▪ 50 g hasselnødder</li><li>▪ 120 g honning (5 °C)</li><li>▪ Efter valg: chokoladespåner, kokosflager, ristede jordnødder</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Hæld hasselnødderne i beholderen, og luk den med knivholderen.</li><li>▪ Hak på maksimalt trin 7/M i 4 s.</li><li>▪ Tilsæt honning, og bland alt på maksimalt trin 7/M i 5 s.</li><li>▪ Vej de resterende ingredienser af, og hæld dem i en skål.</li><li>▪ Tilsæt hasselnødde-honningblandingen, og bland den grundigt med en spatel eller en træske.</li><li>▪ Tilsæt yderligere ingredienser efter ønske, f.eks. chokoladestykker, kokosflager eller ristede jordnødder.</li><li>▪ Tryk massen ned i en flad bageform, dæk den med husholdningsfilm, og stil den i køleskabet i 2-3 timer.</li><li>▪ Når massen er fast, skæres den i stykker eller barer og serveres.</li></ul>

## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUMS6, MUM9.
- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfast 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.
- ▶ Knivinnsetsen 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.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ 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 knivinnsetsen tas av og lokket må settes på beholderen.


## Komponenter

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Glassbeholder <sup>1</sup>
<b>2</b>	Lokk <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Antallet varierer alt etter modell


<sup>2</sup> Avhengig av apparatets utstyr

<b>3</b>	Knivholder
<b>4</b>	Knivinnsets med malekniv, svart pakning og symbolet 
<b>5</b>	Knivbeskyttelse
<b>6</b>	Knivinnsets med mikse- og kuttekniv: rød pakning og symbolet 
<b>7</b>	Lokk med tetning og lukkbar drikkeåpning <sup>2</sup>
<b>8</b>	To-Go-miksebeger <sup>2</sup>


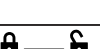



<sup>1</sup> Antallet varierer alt etter modell

<sup>2</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

Symbol	Beskrivelse
<b>max</b>	Maksimal fyllmengde
	Knivnnsats med malekniv (svart pakning)
	Knivnnsats med mikse- og kuttekniv (rød pakning)
	Dreieretning «lukke»
	Dreieretning «åpne»
	Åpne eller lukke lokk på glass-beholder
	Åpne eller lukke lokk med drikkeåpning <sup>1</sup>
	Sett på knivholderen  , og skru den fast 
	Sett på påsatsen  , og skru den fast 

<sup>1</sup> Avhengig av apparatets utstyr

## Funksjoner

Det er mulig med forskjellige funksjoner alt etter hva slags bestanddeler som er kombinert.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Male:</b> male og kutte opp mindre mengder krydder, kort, kaffe og sukker
<b>B</b>	<b>Kutte opp:</b> kutte og hakke opp kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler og sjokolade
<b>C</b>	<b>Blande:</b> blande flytende og halv-faste matvarer, kutte opp og hakke rå frukt og grønnsaker som frossen frukt og lage puré av mat ved å tilsette kalde eller varme væsker, f.eks. melk og vann

## Oversikt over basisapparatene

Dette tilbehøret kan brukes med ulike basisapparater.

Forbered kjøkkenmaskinen som vist på illustrasjonen.

→ Fig. **3**

**A** Kjøkkenmaskin i serie MUMS6

**B** Kjøkkenmaskin i serien MUM9

## Betjening

### Forberedelse av påsatsen

#### Merknader

- Alt etter ønsket funksjon må du klargjøre og bruke de viste bestanddelene.  
→ "Funksjoner", Side 28
- Overhold de maksimale arbeidsmengdene.  
→ "Eksempler på bruk", Side 28

→ Fig. **4 - 7**

### Tilberede matvarer med påsatsen

**Merk:** Følg anbefalingene om anbefalingene om hastighet og maksimal bearbeidingsstid.

→ "Eksempler på bruk", Side 28

**Tips:** Bruk momentkoblingen for kun å mikse ingrediensene kort eller i intervaller.

→ Fig. **8 - 14**

### Avslutte bearbeidingen

→ Fig. **15 - 19**

**Tips:** Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **20**

**Tips:** Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

## Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.

→ Fig. **21**

#### Merk


Anbefalinger og 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.

## Eksempel på oppskrift

Her finner du et eksempel på oppskrift som er utviklet spesielt for ditt apparat.

Oppskrift	Ingredienser	Bearbeidning
Energibar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 g instant havregryn</li> <li>▪ 30 g tørkede tranebær</li> <li>▪ 30 g tørkede aprikoser</li> <li>▪ 10 g peanøttsmør</li> <li>▪ 10 g chiafrø</li> <li>▪ 50 g hakkede valnøtter</li> <li>▪ 50 g hasselnøtter</li> <li>▪ 120 g honning (5 °C)</li> <li>▪ I tillegg: sjokoladebiter, kokosflak, ristede peanøtter</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Legg hasselnøttene i glass-beholderen, og lukk den med knivholderen.</li> <li>▪ La kjøkkenmaskinen gå på maksimal styrke 7/M i 4 s.</li> <li>▪ Tilsett honning, og bland det hele på maksimal styrke 7/M i 5 s.</li> <li>▪ Vei opp resten av ingrediensene, og legg dem i en bolle.</li> <li>▪ Tilsett blandingen av hasselnøtter og honning, og bland alt godt med sleiv.</li> <li>▪ Tilsett flere ingredienser etter ønske, f.eks. sjokoladebiter, kokosflak eller ristede peanøtter.</li> <li>▪ Trykk ned massen i en flat bakeform, dekk til med plastfolie og la det hele stå i kjøleskapet i 2-3 timer.</li> <li>▪ Skjær opp den nå faste massen i stykker eller barer, og server.</li> </ul>

## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUMS6, MUM9.
- 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.
- ▶ 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.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ 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.



## Beståndsdelar

→ Fig. **1**

- |          |                            |
|----------|----------------------------|
| <b>1</b> | Glasbehållare <sup>1</sup> |
| <b>2</b> | Lock <sup>1</sup>          |
| <b>3</b> | Knivhållare                |

<sup>1</sup> Antalet varierar beroende på modell


<sup>2</sup> Allt efter apparatens utrustning

- |          |  |
|----------|--|
| <b>4</b> | Knivinsats med malkniv, svart tätning och symbol                        |
| <b>5</b> | Knivskydd  |
| <b>6</b> | Knivinsats med mixer- och finfördelningskniv, röd tätning och symbol  |
| <b>7</b> | Lock med tätning och stängbar dricköppning <sup>2</sup>  |
| <b>8</b> | To-Go-mixerbägare <sup>2</sup>   |

<sup>1</sup> Antalet varierar beroende på modell

<sup>2</sup> Allt efter apparatens utrustning

## Symboler

Symbol	Beskrivning
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

Symbol	Beskrivning
<b>max</b>	max. påfyllningsmängd
	Knivinsats med malkniv (svart tätning)
	Knivinsats med mixer- och finfördelningskniv (röd tätning)
	Vridriktning "stäng"
	Vridriktning "öppna"
	Öppna eller stäng glasbehållarens lock
	Öppna eller stäng locket med dricköppning <sup>1</sup>
	Sätt på knivhållaren  och dra åt den 
	Sätt på tillsatsen  och skruva fast den 

<sup>1</sup> Allt efter apparatens utrustning

## Funktioner

Olika funktioner kan användas beroende på kombination av ingredienser.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Malning:</b> Mala och finfördela små mängder kryddor, spannmål, kaffe eller socker
<b>B</b>	<b>Finfördelning:</b> Finfördela och hacka kött, hårdost, gul lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel eller choklad
<b>C</b>	<b>Mixa:</b> Mixa flytande och halvfasta livsmedel, finfördela och hacka rå frukt och råa grönsaker samt frusen frukt och mosa maträtter, under tillsättande av lämpliga kalla eller varma vätskor, t.ex. mjölk eller vatten

## Översikt över grundapparaterna

Tillbehöret kan användas tillsammans med olika grundapparater.

Förbered köksmaskinen som bilden visar.

→ Fig. **3**

**A** Köksmaskin i serie MUMS6

**B** Köksmaskin i serie MUM9

## Användning

### Förbereda tillsatsen

#### Anmärkningar

- Ta fram och använd önskade ingredienser beroende på vilken funktion du vill använda.

→ "Funktioner", Sid. 31

- Följ de största bearbetningsmängderna. → "Användningsexempel", Sid. 31

→ Fig. **4** - **7**

### Bearbetning av matvaror med tillsatsen

**Notera:** Följ hastighetsrekommendationerna och de maximala bearbetningstiderna. → "Användningsexempel", Sid. 31

**Tips!** Använd momentkopplingen för att mixa ingredienser kortvarigt eller med mellanrum.

→ Fig. **8** - **14**

### Slutför bearbetningen

→ Fig. **15** - **19**

**Tips!** Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

## Översikt rengöring

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **20**

**Tips!** Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.

## Användningsexempel

Följ uppgifterna och värdena i tabellen.

→ Fig. **21**

#### Notera

Rekommendationer och begränsningar för bearbetningen:


- Mixern kan inte göra majonäs.

## sv Användningsexempel

- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eller lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojaböner, mjöl, proteinpulver.

## Receptexempel

Här följer ett receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

Recept	Ingredienser	Bearbetning
Sportenergibitar	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 100 g snabbhavregryn</li><li>▪ 30 g torkade tranbär</li><li>▪ 30 g torkade aprikoser</li><li>▪ 10 g jordnötssmör</li><li>▪ 10 g chiafrön</li><li>▪ 50 g hackade valnötter</li><li>▪ 50 g hasselnötter</li><li>▪ 120 g honung (5 °C)</li><li>▪ Valfritt: chokladflarn, kokosflingor, rostade jordnötter</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Tillsätt hasselnötterna i glasbehållaren och lås den med knivbehållaren.</li><li>▪ Finfördela på maxläge 7/M i 4 s.</li><li>▪ Tillsätt honungen och mixa allt i 7/M 5 på maxläge s.</li><li>▪ Väg upp övriga ingredienser och tillsätt dem i en skål.</li><li>▪ Tillsätt hasselnöts-honungsblandningen och blanda allt ordentligt med en spatel eller träsked.</li><li>▪ Tillsätt ytterligare ingredienser efter eget tycke och smak, t.ex. chokladbitar, kokosflingor eller rostade jordnötter.</li><li>▪ Tryck fast massan i en flat ugnform, täck över den med plastfolie och ställ in den i kylskåpet i 2-3 timmar.</li><li>▪ Skär till den stelnade massan i bitar eller längder och servera.</li></ul>



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUMS6, MUM9 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.
- ▶ 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 tarkoitettussa käyttöasennossa.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ 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

→ Kuva **1**

**1** Lasiastia<sup>1</sup>

**2** Kansi<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Lukumäärä vaihtelee mallin mukaan

<sup>2</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

**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<sup>2</sup>

**8** To-Go-sekoituspullo<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Lukumäärä vaihtelee mallin mukaan

<sup>2</sup> Laitteen varustuksesta riippuen





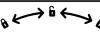



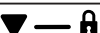


## Symbolit

**Symboli Kuvaus**



Noudata käyttöohjeita.

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

Symboli	Kuvaus
<b>max</b>	maksimi täyttömäärä
	Teräosa, jossa jauhinterä (musta tiiviste)
	Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonusterä (punainen tiiviste)
	Kiertosuunta "kiinni"
	Kiertosuunta "auki"
	Lasiastian kannen avaaminen tai sulkeminen
	Juoma-aukollisen kannen <sup>1</sup> avaaminen ja sulkeminen
	Teräosan pidikkeen asettaminen paikalleen  ja kiertäminen kiinni 
	Aseta suukappale paikalleen  ja kierrä se kiinni 

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

## Toiminnot

Aineosien yhdistelmästä riippuen erilaiset toiminnot ovat mahdollisia.

→ **Kuva 2**

<b>A</b>	<b>Jauhaminen:</b> jauhaa ja hienontaa pienet määrät mausteita, viljaa, kahvia tai sokeria
<b>B</b>	<b>Hienontaminen:</b> hienontaa ja pilkkoo lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät, vihannekset, pähkinät, mantelit tai suklaan
<b>C</b>	<b>Sekoittaminen:</b> sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset sekä pakastemarjat ja soseuttaa ruoat, kun joukkoon lisätään sopivaa kylmää tai lämmintä nestettä, esim. maitoa tai vettä

## Yhteenveto peruslaitteista

Tätä varustetta voidaan käyttää eri peruslaitteissa. Valmistele yleiskone kuvan mukaisesti.

→ **Kuva 3**

<b>A</b>	Valmistussarjan MUMS6 yleiskone
<b>B</b>	Valmistussarjaan MUM9 kuuluva yleiskone

## Käyttö

### Lisäosan alkuvalmistelut

#### Huomautukset

- Valmistele haluamastasi toiminnosta riippuen tarvittavat osat.  
→ "Toiminnot", Sivu 34
- Noudata suurimpia mahdollisia käsittelymääriä.  
→ "Käyttöesimerkkejä", Sivu 35

→ **Kuva 4 - 7**

### Elintarvikkeiden käsittely lisäosalla

**Huomautus:** Noudata nopeudesta annettuja suosituksia ja enimmäiskäsittelyaikoja.

→ "Käyttöesimerkkejä", Sivu 35

**Ohje:** Käytä pitoasentoa sekoittaaksesi aineksia vain hetken kerrallaan tai jaksottain.

→ **Kuva 8 - 14**

### Käsittelyn lopetus

→ **Kuva 15 - 19**

**Ohje:** Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ **Kuva 20**

**Ohje:** Muoviosiin voi tulla värjäntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjäntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.

## Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→ Kuva **21**


### Huomautus

Suosituksot ja käytön rajoitukset:

- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.

### Reseptiesimerkki

Tästä löydät reseptiesimerkin, joka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Resepti	Ainekset	Käsittely
Sport-energiapatukka	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g pikakaurahiutaleita</li> <li>■ 30 g kuivattuja karpaloita</li> <li>■ 30 g kuivattua aprikoosia</li> <li>■ 10 g maapähkinävoita</li> <li>■ 10 g chiansiemeniä</li> <li>■ 50 g rouhittuja saksanpähkinöitä</li> <li>■ 50 g hasselpähkinöitä</li> <li>■ 120 g hunajaa (5 °C)</li> <li>■ Valinnaisesti: suklaalastuja, kookoshiutaleita, paahdettuja maapähkinöitä</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mittaa hasselpähkinät lasiastiaan ja sulje teräosan pidikkeellä.</li> <li>■ Hienonna maksimiteholla 7/M 4 s.</li> <li>■ Lisää hunaja ja sekoita kaikkia aineksia 7/M 5 maksimiteholla s.</li> <li>■ Mittaa loput ainekset punnituina kulhoon.</li> <li>■ Lisää hasselpähkinä-hunajaseos ja sekoita kaikki ainekset huolellisesti keskenään lastalla tai puulusikalla.</li> <li>■ Lisää halutessasi muita aineksia, esim. suklaanpaloja, kookoshiutaleita tai paahdettuja maapähkinöitä.</li> <li>■ Paina massa tiiviisti laakeaan vuokaan, peitä tuorekelmulla ja pidä jääkaapissa 2-3 tuntia.</li> <li>■ Leikkaa kovettunut massa paloiksi tai patukoiksi ja tarjoile.</li> </ul>

## 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 MUMS6, MUM9.
  - 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.
- ▶ 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.
  - ▶ Tener precaución al elaborar 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






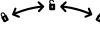







→ Fig. **1**

<b>1</b>	Recipiente de vidrio <sup>1</sup>
<b>2</b>	Tapa <sup>1</sup>
<b>3</b>	Portacuchillas
<b>4</b>	Accesorio de cuchilla para moler, junta negra y símbolo 
<b>5</b>	Protector de la cuchilla
<b>6</b>	Cuchilla para batir y triturar, junta roja y símbolo 
<b>7</b>	Tapa con junta y abertura bloqueable para beber <sup>2</sup>
<b>8</b>	Vaso de la batidora To Go <sup>2</sup>

<sup>1</sup> El número varía en función del modelo.

<sup>2</sup> Según el equipamiento del aparato

## Símbolos

Símbolo	Descripción
	¡Observar estrictamente las instrucciones de uso!
<b>max</b>	Capacidad máxima
	Accesorio de cuchilla para moler (junta negra)
	Accesorio de cuchilla para batir y triturar (junta roja)
	Sentido de giro «cerrar»
	Sentido de giro «abrir»
	Abrir o cerrar la tapa del recipiente de vidrio
	Abrir o cerrar la tapa con apertura para beber <sup>1</sup>
	Colocar el portacuchillas  y apretarlo 
	Colocar el accesorio  y girarlo hasta que quede fijo 

<sup>1</sup> Según el equipamiento del aparato

## Funciones

Según la combinación de componentes, son posibles diferentes funciones.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Moler:</b> moler y triturar pequeñas cantidades de especias, cereales, café o azúcar
<b>B</b>	<b>Picar:</b> picar o triturar carne, queso curado, cebollas, hierbas, ajo, fruta, verdura y hortalizas, nueces, almendras o chocolate
<b>C</b>	<b>Batir:</b> batir o mezclar alimentos líquidos y semilíquidos, picar y triturar frutas y verduras crudas o fruta congelada, así como para triturar alimentos para hacer purés agregando los líquidos fríos o calientes adecuados, p. ej., leche o agua

## Vista general de las bases motrices

Este accesorio se puede utilizar con distintas bases motrices.

Prepare el robot de cocina tal como se muestra en la ilustración.

→ Fig. **3**

- |          |                                   |
|----------|-----------------------------------|
| <b>A</b> | Robot de cocina de la serie MUMS6 |
| <b>B</b> | Robot de cocina de la serie MUM9  |

## Manejo

### Preparar el accesorio

#### Notas

- Según la función deseada, prepare y utilice los componentes indicados.  
→ "Funciones", Página 37
- Tener en cuenta las cantidades de procesamiento máximas.  
→ "Ejemplos prácticos", Página 38

→ Fig. **4** - **7**

### Procesar los alimentos con el accesorio

**Nota:** Tener en cuenta las velocidades recomendadas y los tiempos de procesamiento máximos.

→ "Ejemplos prácticos", Página 38

**Consejo:** Utilice la conmutación de par para mezclar los ingredientes solo brevemente o en intervalos.

→ Fig. **8** - **14**

### Finalizar la preparación

→ Fig. **15** - **19**

**Consejo:** Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas, a fin de evitar que restos se sequen en la superficie.

## Vista general de limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **20**

## es Ejemplos prácticos

**Consejo:** Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.

## Ejemplos prácticos

Tenga en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→ Fig. 21


## Nota

Recomendaciones y limitaciones de cara a la elaboración:

- La batidora no puede preparar mayonesa.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.

## Receta de ejemplo

Aquí encontrará una receta de ejemplo especialmente desarrollada para su aparato.

Receta	Ingredientes	Elaboración
Barritas energéticas	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Copos de avena instantáneos, 100 g</li><li>■ Arándanos rojos deshidratados, 30 g</li><li>■ Albaricoques secos, 30 g</li><li>■ Mantequilla de cacahuete, 10 g</li><li>■ Semillas de chía, 10 g</li><li>■ Nueces picadas, 50 g</li><li>■ Avellanas, 50 g</li><li>■ Miel, 120 g (5 °C)</li><li>■ Opcionalmente: pepitas de chocolate, coco rallado, cacahuetes tostados</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>■ Introducir las avellanas en el recipiente de vidrio y cerrarlo con el portacuchillas.</li><li>■ Triturar al nivel máximo de potencia 7/M durante 4 s.</li><li>■ Añadir la miel y mezclarlo todo durante 5 s al nivel máximo de potencia 7/M.</li><li>■ Poner en un bol el resto de ingredientes una vez pesados.</li><li>■ Añadir la mezcla de miel y avellana y mezclar bien todo con una espátula o cuchara de madera.</li><li>■ Si se desea, añadir otros ingredientes, como trocitos de chocolate, coco rallado o cacahuetes tostados.</li><li>■ Verter la masa en una fuente para horno plana y presionarla bien contra el fondo, cubrirla con film transparente y dejar en el frigorífico durante 2-3 horas.</li><li>■ Una vez sólida la masa, cortar en trozos o barritas y servir.</li></ul>

## Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS6, MUM9.
- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purês e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para moer e triturar pequenas quantidades de especiarias, cereais, café e açúcar. Especiarias são, p. ex., pimenta, cominho, zimbros, canela, anis seco ou açafraão. Cereais são, p. ex., trigo, milho-miúdo, linhaça.
- ▶ 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 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 contêm 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

→ Fig. **1**


**1** Recipiente de vidro<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Número varia em função do modelo


<sup>2</sup> Conforme o equipamento do aparelho

**2** Tampa<sup>1</sup>

**3** Suporte de lâmina

**4** Elemento com lâmina de moer, vedante preto e símbolo 

**5** Proteção da lâmina

**6** Acessório de lâminas para misturador/triturar, vedante vermelho e símbolo 

**7** Tampa com vedante e abertura de beber que pode ser fechada<sup>2</sup>

**8** Copo misturador To-Go<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Número varia em função do modelo

<sup>2</sup> Conforme o equipamento do aparelho

## Símbolos

Símbolo	Descrição
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
<b>max</b>	quantidade máxima
	Elemento com lâmina de moer (vedante preto)
	Elemento com lâmina para misturador e triturar (vedante vermelho)
	Sentido de rotação "Fechar"
	Sentido de rotação "Abrir"
	Abrir ou fechar a tampa no recipiente de vidro
	Abrir ou fechar a tampa com abertura de beber <sup>1</sup>
	Colocar o suporte de lâmina  e apertar
	Coloque o acessório  e aperte

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

## Funções

Dependendo da combinação de componentes, são possíveis várias funções.

→ Fig. **2**

<b>A</b>	<b>Moer:</b> Moer e triturar pequenas quantidades de especiarias, cereais, café ou açúcar
<b>B</b>	<b>Triturar:</b> Triturar e picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes, amêndoas ou chocolate
<b>C</b>	<b>Misturar:</b> Misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, triturar e picar fruta crua, legumes e fruta congelada, e reduzir alimentos a puré, adicionando líquido quente ou frio adequado, p. ex. leite ou água

## Vista geral dos aparelhos base

Este acessório pode ser utilizado com diferentes aparelhos base.

Prepare o robô de cozinha como ilustrado.

→ Fig. **3**

<b>A</b>	Robô de cozinha da série MUMS6
<b>B</b>	Robô de cozinha da série MUM9

## Operação

### Preparar o acessório

#### Notas

- Dependendo da função pretendida, prepare e utilize os componentes apresentados.  
→ "Funções", Página 40
- Tenha em atenção as quantidades de processamento máximas.  
→ "Exemplos de utilização", Página 41

→ Fig. **4 - 7**

### Processar alimentos com o acessório

**Nota:** Respeite as recomendações relativas à velocidade e os tempos de processamento máximos.

→ "Exemplos de utilização", Página 41

**Dica:** Use a ligação instantânea, para misturar os ingredientes apenas brevemente ou em intervalos.

→ Fig. **8 - 14**

### Concluir o processamento

→ Fig. **15 - 19**

**Dica:** Limpe imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **20**

**Dica:** Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.

## Exemplos de utilização

Tenha em atenção as indicações e os valores da tabela.

→ Fig. **21**

### Nota


Recomendações e limitações ao processamento:

- O liquidificador não consegue produzir maionese.

- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeitador, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.

## Dica de receita

Aqui encontra uma dica de receita que foi desenvolvida especialmente para o seu aparelho.

Receita	Ingredientes	Processamento
Barra energética para desportistas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g de flocos de aveia instantâneos</li> <li>■ 30 g de arandos secos</li> <li>■ 30 g de alperces secos</li> <li>■ 10 g de manteiga de amendoim</li> <li>■ 10 g de sementes de chia</li> <li>■ 50 g de nozes picadas</li> <li>■ 50 g de avelãs</li> <li>■ 120 g de mel (5 °C)</li> <li>■ Opcional: chips de chocolate, flocos de coco, amendoins torrados</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deite as avelãs no recipiente de vidro e feche-o com o suporte de lâmina.</li> <li>■ Pique na velocidade máxima 7/M durante 4 s.</li> <li>■ Adicione o mel e misture tudo na velocidade máxima 7/M durante 5 s.</li> <li>■ Deite os restantes ingredientes pesados numa tigela.</li> <li>■ Adicione a mistura de mel e avelãs e misture tudo muito bem com uma espátula ou uma colher de pau.</li> <li>■ Se desejar, adicione outros ingredientes, p. ex. chips de chocolate, flocos de coco ou amendoins torrados.</li> <li>■ Pressione a massa numa forma lisa até obter uma camada compacta, cubra com película aderente e coloque no frigorífico durante 2-3 horas.</li> <li>■ Corte a massa moldada em pedaços ou barras e sirva.</li> </ul>

## Ασφάλεια



- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUMS6, MUM9.
  - 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.
- ▶ 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.
  - ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
  - ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από τους 60 °C στο δοχείο ανάμειξης Το-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.

## Συστατικά μέρη

→ Εικ. **1**

<b>1</b>	Δοχείο από γυαλί <sup>1</sup>
<b>2</b>	Καπάκι <sup>1</sup>
<b>3</b>	Στήριγμα μαχαιριού
<b>4</b>	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης, μαύρη στεγανοποίηση και σύμβολο 
<b>5</b>	Προστασία μαχαιριού
<b>6</b>	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης και τεμαχισμού, κόκκινη στεγανοποίηση και σύμβολο 

<sup>1</sup> Ο αριθμός ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

**7** Καπάκι με στεγανοποίηση και επανασφραγιζόμενο άνοιγμα πόσης<sup>2</sup>

**8** Δοχείο ανάμειξης Το-Γο<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ο αριθμός ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο

<sup>2</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

## Σύμβολα

### Σύμβολο Περιγραφή



Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.

**max**

μέγιστη ποσότητα πλήρωσης



Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης (μαύρη στεγανοποίηση)



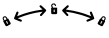
Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης και μαχαίρι τεμαχισμού (κόκκινη στεγανοποίηση)



Φορά περιστροφής "Κλείσιμο"



Φορά περιστροφής "Άνοιγμα"





Άνοιγμα ή κλείσιμο του καπακιού στο δοχείο από γυαλί





Άνοιγμα ή κλείσιμο του καπακιού με άνοιγμα πόσης<sup>1</sup>



Τοποθέτηση του στηρίγματος μαχαιριού  και σφίξιμο 



Τοποθετήστε το προσάρτημα  και σφίξτε το 

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

## Λειτουργίες

Αναλόγως του συνδυασμού των μερών είναι εφικτές διαφορετικές λειτουργίες.

→ **Εικ. 2**

**A**

**Άλεση:** Άλεση και τεμαχισμός μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών, δημητριακών, καφέ ή ζάχαρης

**B**

**Τεμαχισμός:** Τεμαχισμός και κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών φυτών, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων ή σοκολάτας

**C**

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

## Επισκόπηση των βασικών συσκευών

Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διάφορες βασικές συσκευές. Προετοιμάστε την κουζίνομηχανή σας, όπως απεικονίζεται.

→ **Εικ. 3**

**A**

Κουζίνομηχανή της σειράς MUMS6

**B**

Κουζίνομηχανή της σειράς MUM9

## Χειρισμός

### Προετοιμασία προσαρτήματος

#### Υποδείξεις

- Ετοιμάστε και χρησιμοποιήστε τα τα εμφανιζόμενα μέρη αναλόγως της επιθυμητής λειτουργίας.  
→ "*Λειτουργίες*", *Σελίδα 43*
- Προσέξτε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών.  
→ "*Παραδείγματα εφαρμογών*", *Σελίδα 44*

→ **Εικ. 4 - 7**

### Επεξεργασία των τροφίμων με το προσάρτημα

**Σημείωση:** Προσέξτε τις συστάσεις για την ταχύτητα και τους μέγιστους χρόνους επεξεργασίας.

→ "*Παραδείγματα εφαρμογών*", *Σελίδα 44*

## el Επισκόπηση καθαρισμού

**Συμβουλή:** Χρησιμοποιήστε τη στιγμιαία λειτούργεια, για να αναμειξτε τα υλικά μόνο σύντομα ή διακοπτόμενα.

→ Εικ. 8 - 14

### Ολοκλήρωση της επεξεργασίας

→ Εικ. 15 - 19

**Συμβουλή:** Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

## Επισκόπηση καθαρισμού


Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 20

**Συμβουλή:** Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρότων. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

## Παράδειγμα συνταγής

Εδώ θα βρείτε ένα παράδειγμα συνταγής, το οποίο εξελίχτηκε ειδικά για τη συσκευή σας.

Συνταγή	Υλικά	Επεξεργασία
Μπάρα ενέργειας αθλητών	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 100 γρ. νιφάδες βρώμης Instant</li><li>■ 30 γρ. αποξηραμένα κράνμπερι</li><li>■ 30 γρ. αποξηραμένα βερικόκα</li><li>■ 10 γρ. φυστικοβούτυρο</li><li>■ 10 γρ. σπόροι τσία</li><li>■ 50 γρ. ψιλοκομμένα καρύδια</li><li>■ 50 γρ. φουντούκια</li><li>■ 120 γρ. μέλι (5 °C)</li><li>■ Προαιρετικά: τσιπς σοκολάτας, νιφάδες καρύδας, καβουρδισμένο αράπικο φιστίκι</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>■ Βάλτε τα φουντούκια στο δοχείο από γυαλί και κλείστε το με το στήριγμα μαχαιριού.</li><li>■ Τεμαχίστε τα στη μέγιστη βαθμίδα 7/M για 4 s.</li><li>■ Προσθέστε το μέλι και αναμειξτε τα όλα στη μέγιστη βαθμίδα 7/M για 5 s.</li><li>■ Βάλτε τα υπόλοιπα συστατικά ζυγισμένα σε μια λεκάνη.</li><li>■ Προσθέστε το μίγμα φουντουκιών-μελιού και αναμειξτε τα όλα πολύ καλά με μια σπάτουλα ή ξύλινο κουτάλι.</li><li>■ Αν θέλετε, προσθέστε κι άλλα συστατικά, για παράδειγμα κομματάκια σοκολάτας, νιφάδες καρύδας ή καβουρδισμένο αράπικο φιστίκι.</li></ul>

## Παράδειγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

→ Εικ. 21

### Σημείωση

Συστάσεις και 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.

<b>Συνταγή</b>	<b>Υλικά</b>	<b>Επεξεργασία</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li>■ Πιέστε το μίγμα γερά σε μια επίπεδη φόρμα, καλύψτε το με σελοφάν και βάλτε το για 2-3 ώρες στο ψυγείο.</li><li>■ Κόψτε το πηγμένο μίγμα σε κομμάτια ή μπάρες και σερβίρετε.</li></ul>

## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUMS6, MUM9 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, arıç, tarçın, kuru anason veya safran gösterilebilir. Tahıllara örnek olarak buğday, darı, keten tohumu gösterilebilir.
  - ▶ 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 yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
  - ▶ To-Go karıştırma kabında veya cam kapta sıcaklığı 60 °C'nin üzerinde olan besinleri işlemeyin

## 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

→ Şek. 1


**1** Cam kap<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Adet, modele bağlıdır


<sup>2</sup> Cihazın donanımına göre değişir

**2** Kapak<sup>1</sup>

**3** Bıçak mesnedi

**4** Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi, siyah conta ve sembol 

**5** Bıçak koruması

**6** Mikser ve ufalama bıçaklı bıçak ünitesi, kırmızı conta ve sembol 


**7** Kapatılabilen içme delikli ve contalı kapak<sup>2</sup>

**8** Portatif karıştırma kabı<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adet, modele bağlıdır

<sup>2</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## Semboller

Sembol	Açıklama
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
<b>max</b>	maksimum dolum miktarı
	Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (siyah conta)
	Mikser ve ufalama bıçaklı bıçak ünitesi (kırmızı conta)
	"Kapatma" dönüş yönü
	"Açma" dönüş yönü
	Cam kapın kapağının açılması veya kapatılması
	İçme delikli <sup>1</sup> kapağın açılması veya kapatılması
	Bıçak mesnedinin  takılması ve sıkılması 
	Parçayı takınız  ve sıkınız 

<sup>1</sup> Cihazın donanımına göre değişir

## Fonksiyonlar

Bileşenlerin kombinasyonuna göre çeşitli fonksiyonlar mümkündür.

→ Şek. **2**

- |          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> | <b>Öğütme:</b> Küçük miktarda baharatların, tahılların, kahvenin veya şekerin öğütülmesi ve ufalanması   |
| <b>B</b> | <b>Ufalama:</b> Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem veya çikolata gibi besinlerin ufalanması ve doğranması  |
| <b>C</b> | <b>Karıştırma:</b> Sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin yanı sıra dondurulmuş küçük meyvelerin ufalanması/doğranması ve uygun soğuk veya sıcak sıvılar, örn. süt, su ilave edilerek besinlerin pürlenmesi |

## Ana cihaza genel bakış

Bu aksesuar farklı ana cihazlar ile birlikte kullanılabilir.

Mutfak robotunuzu resimde gösterilen şekilde hazırlayınız.

→ Şek. **3**

**A** MUMS6 serisi mutfak robotu

**B** MUM9 serisi mutfak robotu

## Kullanım

### Üst parçanın hazırlanması

#### Notlar

- İstenilen fonksiyona göre gösterilen bileşenler hazır bulundurulmalı ve kullanılmalı.  
→ "Fonksiyonlar", Sayfa 47
- Maksimum işleme miktarlarını dikkate alınız.  
→ "Kullanım örnekleri", Sayfa 48

→ Şek. **4 - 7**

### Besinlerin üst parçayla işlenmesi

**Not:** Önerilen hız değerlerini ve maksimum işleme sürelerini dikkate alınız.

→ "Kullanım örnekleri", Sayfa 48

**İpucu:** Anlık çalıştırma kademesini sadece malzemeleri kısa süre için veya aralıklı olarak karıştırmak için kullanınız.

→ Şek. **8 - 14**

### İşlemenin tamamlanması

→ Şek. **15 - 19**

**İpucu:** Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyin.

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. **20**

**İpucu:** Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.

## Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alın.

→ Şek. 21


### Not

İşleme için tavsiyeler ve kısıtlamalar:

- Mikser, mayonez üretemiyor.

### Örnek tarif

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan bir örnek tarif bulabilirsiniz.

Tarif	Malzemeler	İşleme
Spor Enerji Barı	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 100 g Yulaf ezmesi</li><li>■ 30 g kurutulmuş turna yemişleri</li><li>■ 30 g kurutulmuş kayısı</li><li>■ 10 g Yer fıstığı yağı</li><li>■ 10 g Chia tohumları</li><li>■ 50 g doğranmış ceviz</li><li>■ 50 g Fındık</li><li>■ 120 g Bal (5 °C)</li><li>■ İsteğe bağlı: Çikolata cipsi, öğütülmüş hindistan cevizi, kavrulmuş yer fıstığı</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>■ Fındıkları cam kabın içine koyunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.</li><li>■ Maksimum kademedede 7/M, 4 s doğrayınız.</li><li>■ Balı ilave ediniz ve tümünü maksimum kademedede 7/M 5 s karıştırınız.</li><li>■ Kalan malzemeleri tartılmış şekilde bir kaba ekleyiniz.</li><li>■ Fındık bal karışımını ilave ediniz ve bir spatulayla veya ahşap kaşıkla tümünü iyice karıştırınız.</li><li>■ İsteğe göre başka malzemeler ilave ediniz, örn. çikolata cipsleri, öğütülmüş hindistan cevizi veya kavrulmuş yer fıstığı.</li><li>■ Karışımı yassı bir kalıba bastırın drücken, streç folyoyla üzerini örtün ve 2-3 saat buzdolabında bekletin.</li><li>■ Katılaşmış karışımı parçalara ayırın veya bar şeklinde kesiniz ve servis ediniz.</li></ul>

## **Bezpieczeństwo**



- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego. Przystawek wolno używać tylko:
  - razem z robotem kuchennym z serii MUMS6, MUM9.
  - 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.
- ▶ 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.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Nie przetwarzać gorących artykułów 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**

→ Rys. **1**

<b>1</b>	Szklany pojemnik <sup>1</sup>
<b>2</b>	Pokrywa <sup>1</sup>
<b>3</b>	Uchwyt noża
<b>4</b>	Wkładka nożowa z nożem do mielenia, czarna uszczelka i symbol 
<b>5</b>	Ostona noża
<b>6</b>	Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania: czerwona uszczelka i symbol 

<sup>1</sup> Ilość ulega zmianie w zależności od modelu

<sup>2</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

- 7** Pokrywa z uszczelką i zamykanym otworem do picia<sup>2</sup>
- 8** Pojemnik "na wynos"<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ilość ulega zmianie w zależności od modelu

<sup>2</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## Symbole

Symbol	Opis
	Stosować się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
<b>max</b>	maksymalna pojemność
	Wkładka nożowa z nożem do mielenia (czarna uszczelka)
	Wkładka nożowa z nożem do miksowania i rozdrabniania (czerwona uszczelka)
	Kierunek obrotu „Zamknij”
	Kierunek obrotu „Otwórz”
	Otwieranie lub zamykanie pokrywy szklanego pojemnika
	Otwieranie lub zamykanie pokrywy z otworem do picia <sup>1</sup>
	Nasadzanie  i dokręcanie  uchwytu noża
	Nałożyć nasadkę  i dokręcić 

<sup>1</sup> Zależnie od wyposażenia urządzenia

## Funkcje

Zależnie od połączenia elementów urządzenie może pełnić różne funkcje.

→ Rys. **2**

- A** **Mielenie:** mielenie i rozdrabnianie niewielkich ilości przypraw, ziaren zbóż, kawy lub cukru
- B** **Rozdrabnianie:** rozdrabnianie i siekanie mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów i czekolady

- C** **Miksowanie:** mieszanie płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, rozdrabnianie i siekanie surowych owoców i warzyw, jak również mrożonych owoców oraz do wytwarzania potraw puree z dodatkiem ciepłych lub zimnych płynów np. mleka lub wody

## Przegląd urządzeń podstawowych

Tych przystawek można używać z różnymi urządzeniami podstawowymi. Przygotować robota kuchennego w pokazany sposób.

→ Rys. **3**

- A** Robot kuchenny z serii MUMS6
- B** Robot kuchenny z serii MUM9

## Obsługa

### Przygotowanie przystawki

#### Uwagi

- Przygotować pokazane elementy i użyć w zależności od potrzebnej funkcji.  
→ "Funkcje", Strona 50
- Nie przekraczać maksymalnych ilości produktów.  
→ "Przykłady zastosowania", Strona 51

→ Rys. **4 - 7**

### Przygotowywanie produktów spożywczych za pomocą przystawki

**Uwaga:** Zwrócić uwagę na zalecenia dotyczące prędkości i maksymalnego czasu pracy urządzenia.

→ "Przykłady zastosowania", Strona 51

**Wskazówka:** Chwilowe włączanie służy tylko do krótkiego mieszania składników lub w odstępach czasu.

→ Rys. **8 - 14**

### Zakończenie przygotowania

→ Rys. **15 - 19**

**Wskazówka:** Po użyciu od razu oczyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychnięcia pozostałości składników.

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 20

**Wskazówka:** Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.


## Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. 21

## Przykładowy przepis

W tym miejscu został podany przykładowy przepis przystosowany specjalnie do posiadanego urządzenia.

Przepis	Składniki	Przetwarzanie artykułów
Batony energetyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 g płatki owsiane błyskawiczne</li> <li>■ 30 g suszone owoce żurawiny</li> <li>■ 30 g suszone morele</li> <li>■ 10 g masło orzechowe</li> <li>■ 10 g nasiona chia</li> <li>■ 50 g siekane orzechy włoskie</li> <li>■ 50 g orzechy laskowe</li> <li>■ 120 g miód (5°C)</li> <li>■ Opcjonalnie: kruszona czekolada, wiórki kokosowe, prażone orzeszki ziemne</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć orzechy laskowe do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.</li> <li>■ Rozdrabniać na maksymalnym poziomie 7/M przez 4 s.</li> <li>■ Dodać miód i mieszać wszystko z maksymalną prędkością 7/M przez 5 s.</li> <li>■ Pozostałe odważone składniki wsypać do miski.</li> <li>■ Dodać masę z orzechów laskowych i miodu, po czym wszystko dokładnie wymieszać za pomocą szpatułki lub drewnianej łyżki.</li> <li>■ W zależności od upodobań można dodać kolejne składniki, np. drobne kawałki czekolady, wiórki kokosowe lub prażone orzeszki ziemne.</li> <li>■ Wyłożyć masę do płaskiego naczynia żaroodpornego, ugnieść palcami, przykryć folią spożywczą i wstawić na 2-3 godz. do lodówki.</li> </ul>

## Uwaga

Zalecenia i ograniczenia przetwarzania:

- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed mikсовaniem 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.

<b>Przepis</b>	<b>Składniki</b>	<b>Przetwarzanie artykułów</b>
		<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="669 148 1028 229">■ Stwardniałą masę pokroić na kawałki lub podłużne batony i podawać.</li></ul>



## Безпека



- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS6, MUM9.
  - 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.
- ▶ Встановлюйте, знімайте або очищуйте ніж-вставку лише із захисним чохлам.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й устанавленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.
  - ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
  - ▶ Ні в переносній чаші блендера, ні у скляному контейнері не можна обробляти гарячі продукти з температурою понад 60 °C.

## Як уникнути матеріальних збитків

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

## Складники

→ Мал. **1**

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

<sup>1</sup> Кількість варіює залежно від моделі

<sup>2</sup> Залежно від комплектації приладу

- 7** Кришка з ущільненням та отвором для пиття, що закривається<sup>2</sup>
- 8** Переносна чаша блендера<sup>2</sup>
- <sup>1</sup> Кількість варіює залежно від моделі  
<sup>2</sup> Залежно від комплектації приладу

## Символи

Символ	Опис
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
<b>max</b>	Максимальний об'єм заповнення
	Ніж-вставка з ножем для перемелювання (чорний ущільнювач)
	Ніж-вставка з ножем блендера і ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)
	Напрямок обертання «Закрити»
	Напрямок обертання «Відкрити»
	Відкрийте або закрийте кришку на ємності зі скла
	Відкрийте або закрийте кришку з отвором для пиття <sup>1</sup>
	Вставте тримач ножа  та затягніть 
	Установіть насадку  і закрутіть її до упору 

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

## Функції

Функції залежать від різних комбінацій компонентів.

→ Мал. **2**

- A** **Перемелювання:** Перемелювання й подрібнення невеликих кількостей прянощів, зерна, кави або цукру

- B** **Подрібнення:** подрібнення та січення м'яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю або шоколаду

- C** **Змішування:** змішування рідких або напівтвердих продуктів, подрібнення/січення сирих фруктів і овочів та заморожених фруктів, а також приготування пюре з додаванням придатних холодних або теплих рідин (напр.: молока чи води)

## Огляд основних блоків

Це приладдя сумісне з кількома основними блоками.

Підготуйте кухонний комбайн, як зображено.

→ Мал. **3**

- A** Кухонний комбайн серії MUMS6  
**B** Кухонний комбайн серії MUM9

## Експлуатація

### Підготовка насадки

#### Вказівки

- Вибравши бажану функцію підготуйте та використовуйте показані компоненти.  
→ "Функції", Стор. 54
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів.  
→ "Приклади застосування", Стор. 55

→ Мал. **4 - 7**

### Обробка продуктів насадкою

**Зауваження:** Зважайте на рекомендації щодо швидкості й максимального часу обробки.  
→ "Приклади застосування", Стор. 55

**Порада:** Використовуйте моментальне увімкнення, щоб інгредієнти змішувалися лише коротко і з інтервалами.

→ Мал. **8 - 14**

### Завершення обробки

→ Мал. **15 - 19**

**Порада:** Одразу після користування чистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 20

**Порада:** На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.

## Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→ Мал. 21



### Зауваження

Рекомендації та обмеження щодо 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.

## Приклад рецепту

Тут наведено приклад рецепту, складений спеціального для цього приладу.

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
Спортивні енергетичні батончики	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 г вівсяних пластівців швидкого приготування</li> <li>■ 30 г сушеної журавлини</li> <li>■ 30 г кураги</li> <li>■ 10 г арахісового масла</li> <li>■ 10 г насіння чіа</li> <li>■ 50 г подрібнених волоських горіхів</li> <li>■ 50 г лісових горіхів</li> <li>■ 120 г меду (5 °C)</li> <li>■ За бажанням: шоколадна стружка, кокосова стружка, смажений арахіс</li> </ul>	  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Лісові горіхи покладіть до ємності зі скла і закрийте тримачем ножа.</li> <li>■ Подрібніть інгредієнти на максимальному ступені 7/M для 4 с.</li> <li>■ Додайте мед і перемішайте усе 7/M 5 на максимальному ступені с.</li> <li>■ Зважте решту інгредієнтів і додайте їх у миску.</li> <li>■ Додайте горіхово-медову суміш і ретельно перемішайте лопаткою або дерев'яною ложкою.</li> <li>■ За бажанням додайте інші інгредієнти, наприклад, шоколадну стружку, кокосову стружку або смажений арахіс.</li> </ul>

Рецепт	Інгредієнти	Обробка
		<ul style="list-style-type: none"><li>■ Щільно втисніть суміш у плоску форму для запікання, накрийте харчовою плівкою та поставте в холодильник на 2-3 годин.</li><li>■ Отриману масу наріжте шматочками або брусками, і вони готові до вживання.</li></ul>



## Безопасность

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

Используйте принадлежности только:


- с кухонным прибором серии MUMS6, MUM9;
- 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.
- ▶ 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.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ В стакане To-Go и в стеклянном контейнере запрещено обрабатывать продукты, температура которых выше 60 °C.

## Предотвращение материально-го 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.

## Составные части

→ Рис. 1

5	Защитный кожух ножа
6	Нож-вставка для блендера/для измельчения: красный уплотнитель и символ 
7	Крышка с уплотнителем и закрываемым отверстием для питья <sup>1</sup>
8	Стакан To-Go <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

## Символы

Символ	Описание
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
<b>max</b>	максимальная вместимость
	Нож-вставка для перемалывания (черный уплотнитель)
	Нож-вставка для блендера и для измельчения (красный уплотнитель)
	Направление вращения "закрыть"
	Направление вращения "открыть"
	Откройте или закройте крышку стеклянной ёмкости
	Откройте или закройте крышку с отверстием для питья <sup>1</sup>
	Установите держатель ножа  и затяните 
	Установите подставку  и закрутите до упора 

<sup>1</sup> В зависимости от комплектации

## Функции

В зависимости от комбинации деталей могут использоваться разные функции.

→ Рис. **2**

- A** **Перемалывание:** перемалывание и измельчение небольших количеств специй, зерновых, кофе или сахара
- B** **Измельчение:** измельчение и рубка мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля или шоколада

- C** **Смешивание:** смешивание жидких или полутвердых продуктов, измельчение или рубка сырых фруктов и овощей, а также замороженных фруктов и для приготовления пюре из блюд, с добавлением подходящих холодных или теплых жидкостей, таких как молоко или вода

## Обзор основных блоков прибора

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

→ Рис. **3**

- A** Кухонный комбайн серии MUMS6
- B** Кухонный комбайн серии MUM9

## Эксплуатация

### Подготовка насадки

#### Примечания

- В зависимости от предполагаемой функции подготовьте показанные компоненты и используйте их.  
→ "Функции", Страница 58
- Соблюдайте максимальное перерабатываемое количество продуктов.  
→ "Примеры использования", Страница 59

→ Рис. **4 - 7**

### Переработка продуктов при помощи насадки

**Заметка:** Соблюдайте рекомендованную скорость вращения и максимальное время переработки.

→ "Примеры использования", Страница 59

**Рекомендация:** Используйте моментальное включение только для кратковременного или интервального смешивания ингредиентов.

→ Рис. **8 - 14**

## Завершение обработки

→ Рис. 15 - 19

**Рекомендация:** Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

## Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 20

**Рекомендация:** На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

## Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

→ Рис. 21


### Заметка

Рекомендации и продукты, не подходящие для обработки:

- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.

## Пример рецепта

Здесь приведен пример рецепта, составленный специально для вашего прибора.

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
Энергетический батончик	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100 г готовых к употреблению овсяных хлопьев</li> <li>■ 30 г сушеной клюквы</li> <li>■ 30 г кураги</li> <li>■ 10 г арахисового масла</li> <li>■ 10 г семян чиа</li> <li>■ 50 г рубленых грецких орехов</li> <li>■ 50 г фундука</li> <li>■ 120 г мёда (5 °C)</li> <li>■ По желанию: шоколадные чипсы, кокосовые хлопья, жареный арахис</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Положите фундук в стеклянную ёмкость и закройте держателем ножа.</li> <li>■ Измельчайте на максимальной ступени 7/M в течение 4 с.</li> <li>■ Добавьте масло и перемешивайте всё содержимое на максимальной ступени 7/M в течение 5 с.</li> <li>■ Остальные отмеренные ингредиенты поместите в миску.</li> <li>■ Добавьте смесь меда и фундука, тщательно перемешайте лопаткой или деревянной ложкой.</li> <li>■ Добавьте другие ингредиенты по своему усмотрению, например, кусочки шоколада, кокосовые хлопья или жареный арахис.</li> </ul>

Рецепт	Ингредиенты	Переработка
		<ul style="list-style-type: none"><li>■ Плотнo вдавите полученную массу в форму для запекания, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 2-3 ч.</li><li>■ Нарежьте затвердевшую массу на куски или батончики и сервируйте.</li></ul>

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
  - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS6, MUM9.
  - 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.
  - ◀ لا تقم بتركيب مجموعة السكين أو فكها أو تنظيفها إلا مع وافي السكين.
  - ◀ لا تركيب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسي.
  - ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
  - ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصّص له.
  - ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
  - ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها عن 60 °م في وعاء الخلاط المحمول To-Go أو في الخزان المصنوع من الزجاج

## تجنّب الأضرار المادية

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

## الأجزاء


### الشكل 1

1 وعاء زجاجي


1 يختلف العدد حسب الطراز  
2 حسب تجهيز الجهاز

2 الغطاء<sup>1</sup>

3 حامل السكين

4 مجموعة سكين مع سكين طمن،  
عنصر إحكام أسود ورمز 

5 وافي السكين

6 مجموعة سكين مع سكين خلاط  
وتقطيع، عنصر إحكام أحمر ورمز 

7 الغطاء المزود بإطار إحكام بفتحة  
للشرب قابلة للغلق<sup>2</sup>

8 وعاء الخلاط To-Go<sup>2</sup>

1 يختلف العدد حسب الطراز

2 حسب تجهيز الجهاز

## الرموز

الرمز الشرح

1 حسب تجهيز الجهاز

جهاز ماكينة المطبخ الخاصة بك، كما هو مبين في الصور.

← الشكل 3

**A** ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUMS6

**B** ماكينة المطبخ من سلسلة الطرازات MUM9

## الاستعمال

### إعداد الجزء العلوي

#### ملاحظات

- تبعًا للوظيفة المطلوبة، قم بإعداد واستخدام المكونات الموضحة.  
← "الوظائف"، صفحة 62
- انتبه إلى مراعاة كميات المعالجة القصوى.  
← "أمثلة تطبيقية"، صفحة 63

← الشكل 4 - 7

### تحضير المواد الغذائية باستخدام الجزء العلوي

**ملاحظة:** احرص على مراعاة توصيات السرعة وأوقات المعالجة القصوى.  
← "أمثلة تطبيقية"، صفحة 63

**نصيحة:** استخدم التشغيل اللحظي، كي تخلط المكونات فقط لوهلة قصيرة أو على فترات زمنية.

← الشكل 8 - 14

### إنهاء المعالجة

← الشكل 15 - 19

**نصيحة:** نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

### نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 20

**نصيحة:** يمكن أن تحدث تغييرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلًا عند معالجة الجزر. أزل التغييرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

الرمز	الشرح
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
<b>max</b>	كمية الملء القصوى
	مجموعة سكين مع سكين طحن (عنصر إحكام أسود)
	مجموعة سكين مع سكين خلاط وتقطيع (عنصر إحكام أحمر)
	اتجاه الدوران "غلق"
	اتجاه الدوران "فتح"
	فتح الغطاء الزجاجي أو إغلاقه
	فتح الغطاء المزود بفتحة الشرب <sup>1</sup> أو إغلاقه
	تركيب حامل السكين  وإحكام ربطه 
	تركيب الطقم  وإحكام ربطه 

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

## الوظائف

تبعًا لمجموعة المكونات، توجد وظائف مختلفة ممكنة.

← الشكل 2

**A** **طحن:** طحن وتقطيع كميات صغيرة

من التوابل والمحاصيل والقهوة والسكر

**B** **تقطيع:** لتقطيع وفرم اللحم والجبن

الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز والشوكولاته إلى قطع صغيرة

**C** **الخلط:** لخلط المواد الغذائية

السائلة أو شبه الصلبة ولفرم الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس مع إضافة السوائل الباردة والساخنة المناسبة، كالحليب أو الماء

## نظرة عامة على الأجهزة

### الأساسية

يمكن استخدام هذا الملحق مع أجهزة أساسية مختلفة.

## أمثلة تطبيقية

الترزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 21

## ملاحظة

توصيات وقيود المعالجة:  
 ▪ لا يستطيع الخلط إعداد المايونيز.

## وصفة مقترحة

تجد هنا وصفة مقترحة، طُوِّرت خصيصًا من أجل جهازك.

المعالجة	المكوّنات	الوصفة
 <ul style="list-style-type: none"> <li>ضع البندق في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.</li> <li>قم بالتقطيع على الدرجة القصوى M/7 لمدة 4 ث.</li> <li>أضف العسل واخلط جميع المكونات لمدة 5 ث على الدرجة القصوى M/7.</li> <li>يتم وزن باقي المكونات في وعاء.</li> <li>أضف مزيج البندق والعسل واخلطهم جيدًا بملعقة مسطحة أو ملعقة خشبية.</li> <li>أضف المكونات الأخرى إذا أردت، على سبيل المثال رقائق الشوكولاتة، أو رقائق جوز الهند أو الفول السوداني المحمص.</li> <li>يُضغَط المزيج بقوة في صحن مسطح، ويُغطى بورق تغليف، ويوضع في الثلاجة لمدة 2-3 ساعات.</li> <li>قطع الكتلة المتكونة إلى قطع أو قضبان وقم بتقديمها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100 ج دقيق شوفان فوري</li> <li>30 ج توت بري مجفف</li> <li>30 ج مشمش مجفف</li> <li>10 ج زبدة الفول السوداني</li> <li>10 ج بذور الشيا</li> <li>50 ج جوز مفروم</li> <li>50 ج بندق</li> <li>120 ج عسل (5 °م)</li> <li>اختياري: رقائق الشوكولاتة، رقائق جوز الهند، الفول السوداني المحمص</li> </ul>	<p>قطع الطاقة للرياضيين</p>



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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

A Bosch Company



**8001282000** (031222)

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

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