



MUMX...
MUMXX..



MUM5...



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

MUZ45X...DE



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso

de	Deutsch	3
fr	Français	8
it	Italiano	14



Zu Ihrer Sicherheit

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

Dieses Zubehör ermöglicht 3 grundlegende Verarbeitungsmöglichkeiten:

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

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

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

⚠ **Wichtig!**

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

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

Nie in das Messer am Messereinsatz greifen!

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

Messer nicht mit bloßen Händen berühren!

Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen und abnehmen.

Zubehör nur in komplett zusammengesetztem Zustand am Grundgerät befestigen.

⚠ **Wichtig!**

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

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

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



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



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

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

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben. Die Anleitung beschreibt verschiedene Ausstattungen des Zubehörs sowie dessen Verwendung auf verschiedenen Geräten. Im **Bild 6** finden Sie eine Modellübersicht.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1:

- 1 Messerschutz**
- 2 Messereinsatz mit Mahlmesser**
(schwarze Dichtung, Metallboden)
- 3 Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser**
(rote Dichtung, Kunststoffboden)
- 4 Messerhalter**

Mahl-/Zerkleinerer-Aufsatz

- 5 Deckel** ¹⁾
- 6 Behälter aus Glas** ¹⁾
Mit aufgesetztem Deckel zur Aufbewahrung im Kühlschrank geeignet.

Mixer-Aufsatz ²⁾

- 7 Deckel**
Mit verschließbarer Trinköffnung. Zum Mitnehmen (ToGo).
- 8 Behälter aus Kunststoff**
Kann als Trinkbecher benutzt werden.

¹⁾ Anzahl variiert je nach Modell.

²⁾ Je nach Modell.

Bild 2:

Arbeitsposition am Grundgerät

Bild 3:

Kombinationsmöglichkeiten der Aufsätze (je nach Modell):

- a Mahl-Funktion =**
Messerhalter (4) + Messereinsatz mit Mahlmesser (2) + Behälter aus Glas (6)
- b Zerkleinerer-Funktion =**
Messerhalter (4) + Messereinsatz mit Zerkleinerungsmesser (3) + Behälter aus Glas (6)
- c Mixer-Funktion =**
Messerhalter (4) + Messereinsatz mit Mixermesser (3) + Behälter aus Kunststoff (8)

Bedienen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

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

Bild 4 → MUM5...

Bild 5 → MUMX...

Aufsatz vorbereiten

Detailbild 1-5

- Zutaten in den Behälter einfüllen. Markierung **max** nicht überschreiten!

- Messereinsatz am Messerschutz ergreifen und in den Messerhalter einsetzen. Bis zum Einrasten nach unten drücken.
- Messerschutz abnehmen.
- Messerhalter auf den Behälter aufsetzen und mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn verschließen.

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

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

Arbeiten

Detailbild 6-11

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

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

Hinweis:

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

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

Nach der Arbeit

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Detailbild 12-17

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

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

Reinigen und Pflegen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Messereinsätze, Behälter und Deckel sind spülmaschinenfest.

Zur gründlichen Reinigung kann der Messereinsatz aus dem Messerhalter entnommen werden.

Bild I

- Messerhalter (mit aufgesetztem Messerschutz) umdrehen.
- Den Messereinsatz mittig aus dem Messerhalter herausdrücken.

- Zum erneuten Zusammensetzen den Messereinsatz am Messerschutz ergreifen und in den Messerhalter einsetzen. Bis zum Einrasten nach unten drücken.

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

Rezepte

Hinweis:

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

Mediterrane Gewürzmischung

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

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

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

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

Basilikum-Pesto

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

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

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

Honig-Banane-Smoothie mit Muskat-Geschmack*

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

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

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

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

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

Kirsch-Smoothie mit Kokosmilch*

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

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

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

Kapern-Saladressing*

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

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

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

Mango-Dressing*

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

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

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

Vollkorn-Pfannkuchen*

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

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

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

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

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

„Virgin Daiquiri“ Erdbeer-Cocktail*

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

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

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

Grüner Smoothie*

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

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

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

Änderungen vorbehalten.

Pour votre sécurité

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

Cet accessoire offre 3 possibilités de traitement fondamentales :

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

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

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

⚠ Important !

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

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

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes /

l'entraînement en rotation !

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

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

Ne touchez jamais les lames avec les mains nues!

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

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

⚠ Important !

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

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

Ne traitez pas de produits alimentaires congelés dans le récipient en verre.

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



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



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

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

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation. La notice d'instructions décrit différents équipements de l'accessoire ainsi que son utilisation sur différents appareils. Sur la **figure 6**, vous trouverez un aperçu des modèles.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 1:

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

Accessoire de mouture / broyeur

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

Accessoire mixeur ²⁾

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

¹⁾ Le nombre varie en fonction du modèle.

²⁾ Selon le modèle.

Figure 3:

Position de travail sur l'appareil de base

Figure 4:

Combinaisons possibles des éléments superposés (selon le modèle):

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

Utilisation

 Risque de blessures avec les lames tranchantes!

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

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

Figure 1 → MUM5...

Figure 3 → MUMX...

Préparer l'accessoire

Figure détaillée 1-5

- Versez les ingrédients dans le récipient. Ne dépassez pas le repère **max** !
- Saisissez l'insert par le fourreau de lame et placez-le dans le porte-lame. Poussez vers le bas jusqu'à l'enclenchement.
- Retirez le fourreau de lame.
- Posez le porte-lame sur le récipient et obturez-le en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Un conseil : Pour faciliter la fermeture, humectez le joint de la lame-insert avec un peu d'eau ou d'huile alimentaire.

- Contrôlez que le levier de sécurisation rouge sur la lame-insert est entièrement verrouillé (figure détaillée 5). Si le verrouillage est incomplet, impossible de poser l'élément sur l'appareil de base !
- Retournez l'accessoire.

Travailler

Figure détaillée 6-11

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

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

Remarque :

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

La **figure 11** contient des valeurs indicatives des quantités maximales et durées de traitement lors du travail avec différents accessoires.

Après le travail

⚠ Risque de blessures engendré par l'entraînement rotatif!

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

Figure détaillée 12-17

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

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

Nettoyage et entretien

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Attention !

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

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

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

Figure 1

- Retournez le porte-lame (avec fourreau de lame).
- Comprimez les pattes de l'insert et retirez-le du porte-lame.
- Pour réassembler, saisissez la lame insert par son fourreau et introduisez-la dans le porte-lame. Poussez vers le bas jusqu'à l'enclenchement.

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

Recettes

Remarque :

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

Mélange d'épices méditerranéennes

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

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

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

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

Pistou au basilic

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

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

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

Smoothie miel banane au goût de noix muscade*

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

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

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

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

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

Smoothie goût cerise au lait de coco*

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

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

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

Vinaigrette aux câpres*

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

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

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

Vinaigrette à la mangue*

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

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

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

Crêpes à la farine intégrale*

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

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

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

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

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

Cocktail aux fraises

« Virgin Daiquiri »*

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

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

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

Smoothie vert*

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

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

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

Remplacez le protège-lame.

Per la vostra sicurezza

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

Questo accessorio permette 3 fondamentali possibilità di lavorazione:

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

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

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

⚠ **Importante!**

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

Non usarlo per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti /**

ingranaggio in rotazione!

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

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

Non maneggiare la lame a mani nude!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad ingranaggio fermo.

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

⚠ **Importante!**

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

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

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



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



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

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

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura A:

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

Adattatore macinino / tritatutto

- 5 Coperchio ¹⁾
- 6 Contenitore in vetro ¹⁾
Con coperchio applicato adatto per la conservazione in frigorifero.

Adattatore frullatore ²⁾

- 7 Coperchio
Con apertura per bere chiudibile. Da portare con sé (ToGo).
- 8 Contenitore in materiale sintetico
Utilizzabile come bicchiere.

¹⁾ Il numero varia a seconda del modello.

²⁾ A seconda del modello.

Figura B:

Posizione di lavoro sull'apparecchio base

Figura G:

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

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

Uso

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

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

Figura D → MUM5...

Figura E → MUMX...

Preparare l'adattatore

Dettaglio 1-5

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

- Mettere portalama sul contenitore e chiuderlo con una rotazione in senso antiorario.

Consiglio: per facilitare la chiusura, unmettare la guarnizione dell'inserto lama con un poco di acqua o con olio alimentare.

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

Lavorazione

Dettaglio 6-11

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

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

Avvertenza:

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

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

Dopo il lavoro

⚠ Pericolo di lesioni da parti in rotazione.

Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

Dettaglio 12-17

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

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

Pulizia e cura

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Inserti lama, contenitore e coperchio sono lavabili in lavastoviglie.

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

Figura 1

- Ruotare il portalama (con coprilama applicato).
- Comprimerle le linguette dell'inserto lama ed estrarlo dal portalama.
- Per il riassetto afferrare l'inserto lama sul coprilama ed inserirlo nel portalama. Spingere in basso fino all'arresto.

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

Rezepte

Avvertenza:

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

Miscela di spezie mediterranea

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

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

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

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

Pesto di basilico

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

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

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

Smoothie di banana al miele con gusto di moscato*

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

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

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

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

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

Smoothie di ciliegie con latte di cocco*

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

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

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

Condimento di capperi per insalata*

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

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

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

Condimento di mango per insalata*

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

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

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

Omelette di farina integrale*

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

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

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

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

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

“Virgin Daiquiri” cocktail di fragole*

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

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

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


Smoothie verde*

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

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

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

Con riserva di modifiche.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

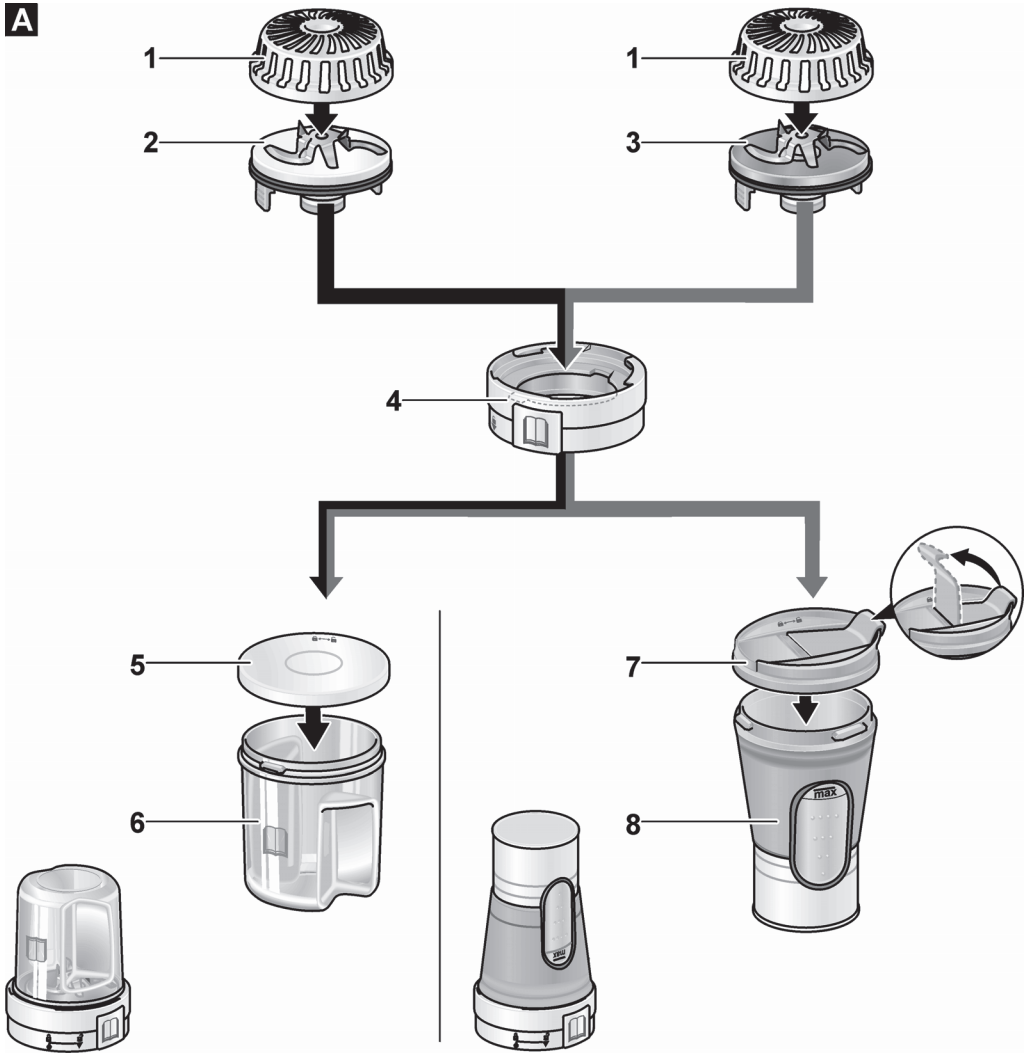
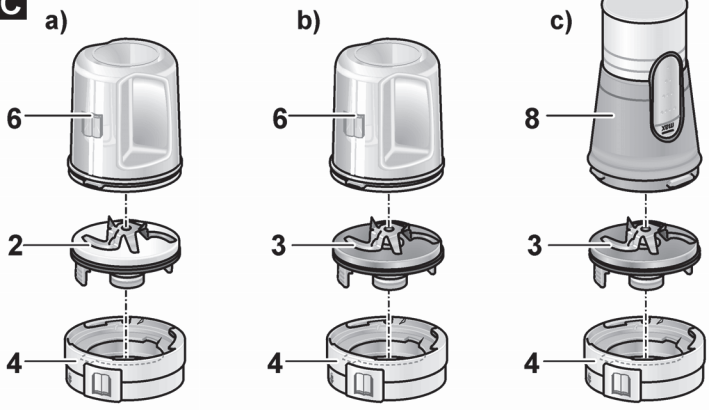
81739 München, GERMANY

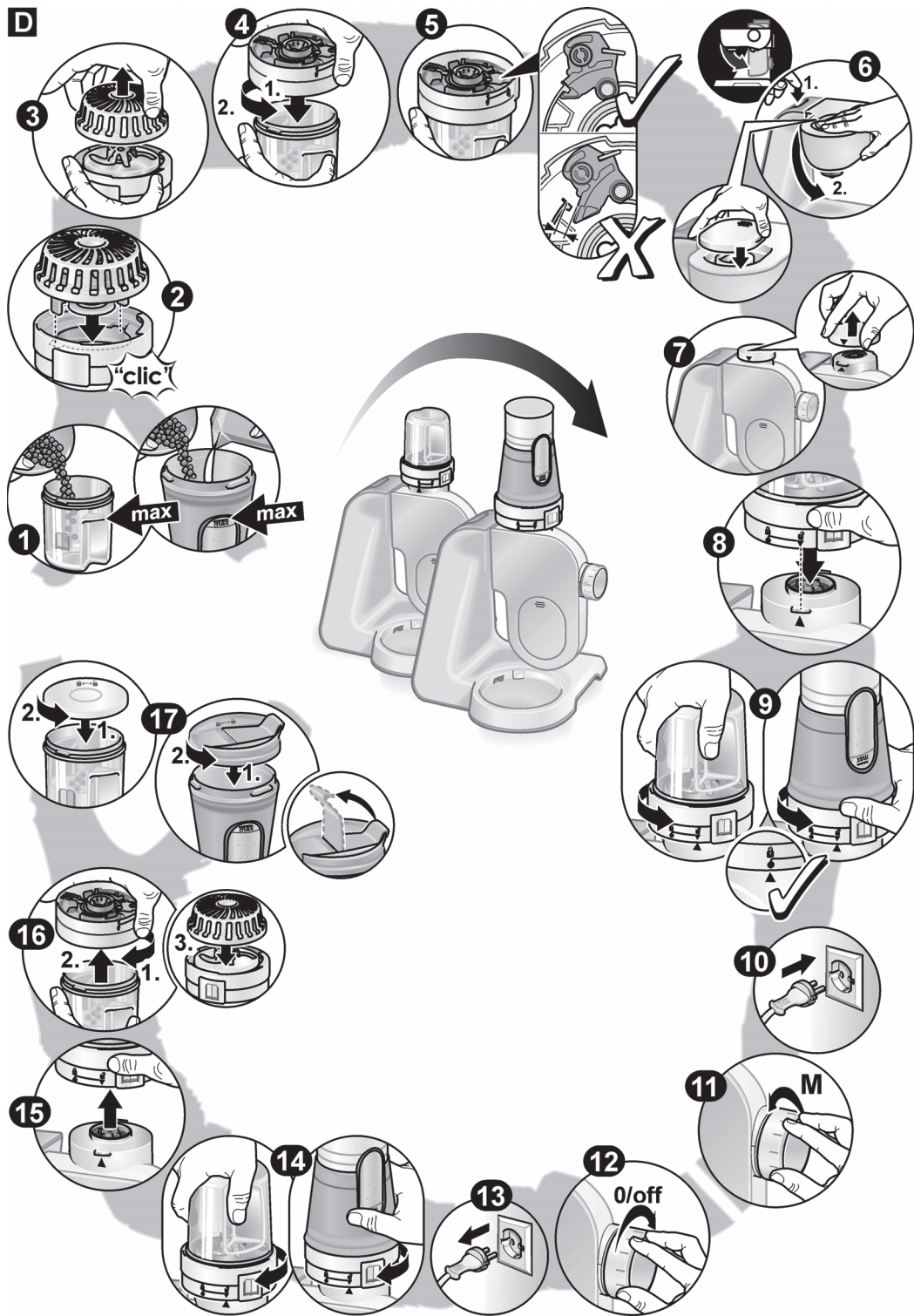
www.bosch-home.com



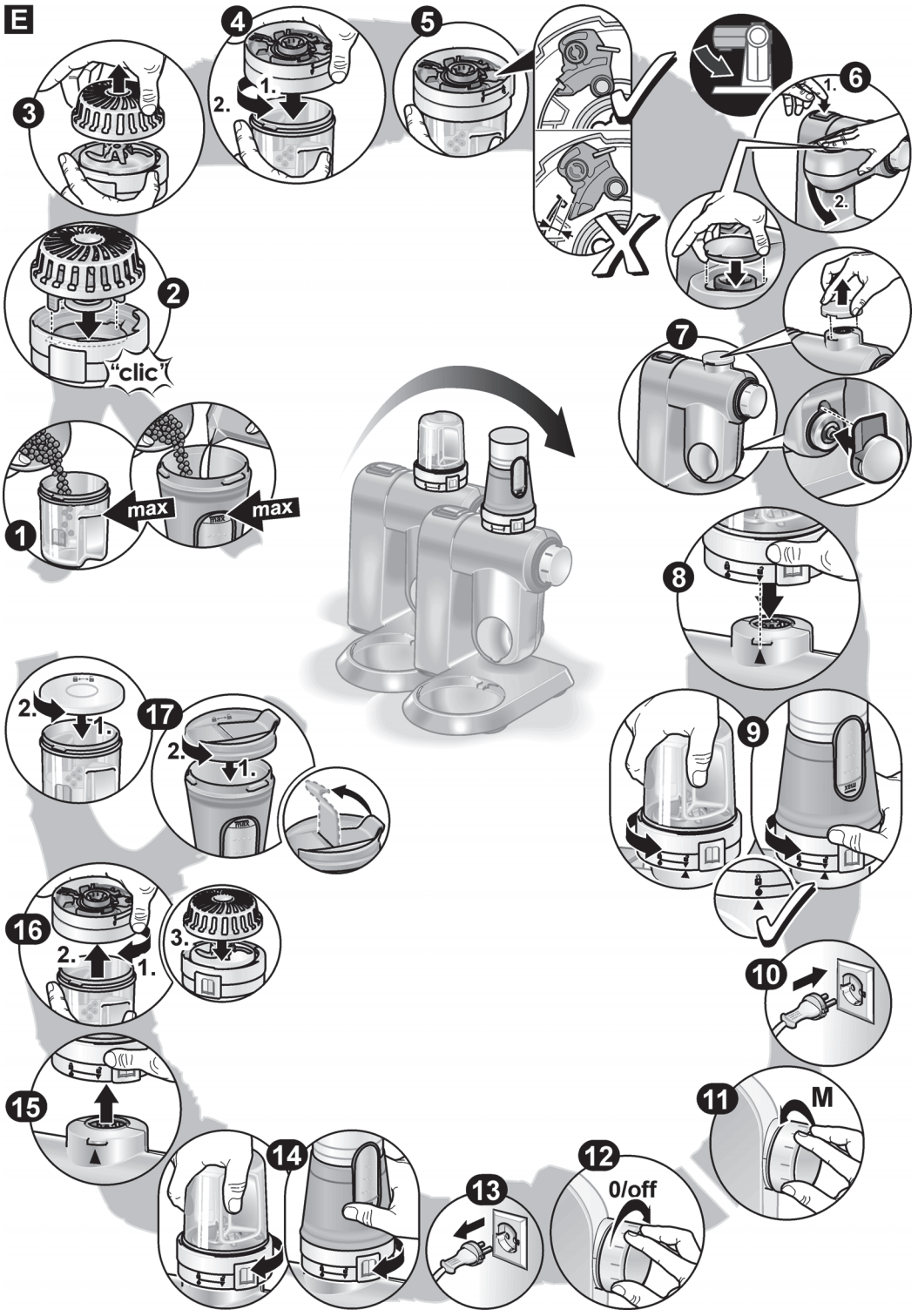
8001015530

950511

A**B****C**









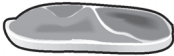


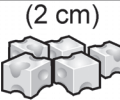













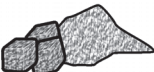

D

E





H

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