



**MUMX...
MUMXX..**



MUM5...



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

MUZ45X...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

en Instruction manual

fa دستور العمل استفاده

de	Deutsch	3
en	English	8
fa	فارسی	17



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.

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

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

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

Arbeiten

Detailbild 6-11

- 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 6** 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 6:

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

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

For your safety

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

This accessory provides 3 basic processing options:

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

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

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

Important!

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

Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never grip the blade by the blade insert!

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

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

Important!

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

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

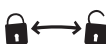
Explanation of the symbols on the appliance or accessory





Follow the instructions in the operating instructions.



Place attachment on base unit () and lock (.



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

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

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A:

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

Grinding/cutter attachment

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

Blender attachment ²⁾

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

1) Number varies depending on model.

2) For some models.

Fig. B:

Operating position on the base unit

Fig. C:

Combination options of the attachments (depending on model):

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

Operation

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

Fig. D → MUM5...

Fig. E → MUMX...

Preparing the attachment

Detail images 1-5

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

Working

Detail images 6-11

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

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

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

Figure 6 shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the different attachments.

After using the appliance

⚠ Risk of injury from rotating drive!

Do not touch blender blades with bare hands.

Detail images 12-17

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

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

Cleaning and servicing

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

Warning!

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

Blade inserts, container and lid are dishwasher-proof.

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

Fig. 6:

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

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

Recipes

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

Mediterranean spice mix

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

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

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

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

Basil pesto

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

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

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

Honey and banana smoothie with a taste of nutmeg*

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

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

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

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

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

Cherry smoothie with coconut milk*

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

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

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

Caper salad dressing*

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

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

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

Mango dressing*

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

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

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

Wholemeal pancakes*

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

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

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

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

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

“Virgin Daiquiri” strawberry cocktail*

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

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

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

Green smoothie*

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

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

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

Subject to change without notice.

سس سالاد کبر*

- ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)
- اول همه مواد غذایی تر را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و سپس مواد غذایی خشک را به آن اضافه نمایید. در ظرف را با نگهدارنده تیغه ببندید.
 - مواد را 45 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

- 70 گرم روغن زیتون
- 40 گرم آبلیمو
- 10 گرم سس سویا
- 10 گرم خردل
- 20 گرم کبر
- 10 گرم کبر نمک‌سود
- 15 گرم زیتون سیاه
- 5 گرم سیر

کوکتل توت‌فرنگی**«Virgin Daiquiri»***

- ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)
- همه مواد را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
 - مواد را 40 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه

مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)

- همه مواد را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 40 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

سس انبه*

- ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)
- همه مواد را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
 - مواد را 40 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

- 200 گرم انبه نرم و بدون پوست بدون هسته
- 15 گرم آبلیمو
- پوست لیموترش
- 6 گرم موسیر له شده
- 5 گرم روغن تخم کتان
- نمک و فلفل بسته به سلیقه

اسموتی سبز*

- ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)
- همه مواد را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
 - مواد را 40 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه

مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)

- همه مواد را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 40 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

پنکیک سیبوس‌دار*

- ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)
- سیب را پوست بگیرید و خرد کنید.
 - کرفس را خرد کنید.
 - مواد را 60 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

- 70 گرم آرد سیبوس‌دار یا غلات کامل

(بسته به سلیقه)

- 150 گرم شیر
- 1 تخم‌مرغ
- 1 سر قاشق نمک
- 1 سر قاشق شکر
- 2.5 گرم روغن آفتابگردان
- 1 سر قاشق شکر وانیلی

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه آسیاب

(واشر مشکی) - در صورت نیاز

- غلات را داخل ظرف شیشه‌ای بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 90 ثانیه با درجه M خرد کنید.

این موارد ممکن است تغییر یابند.

اسموتی موز-عس با طعم جوز هندی*

- 80 گرم موز، خرد شده (برای غلیظتر شدن از موز یخزده استفاده شود)
- 120 گرم ماست ساده کمچرب (وانیل)
- 3 گرم عسل (یا بسته به سلیقه)
- 200 گرم شیر سرد (از شیر کمچرب یا شیر سویا نیز می‌توان استفاده کرد)
- 1 سر قاشق جوز هندی
- 30 گرم یخ (اگر می‌خواهید اسموتی غلیظتر باشد)

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه آسیاب (واشر مشکی)

- جوز هندی را داخل ظرف شیشه‌ای بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- آن را 60 ثانیه با درجه M خرد کنید.
- ابزار:** سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)
- همه مواد (غیر از جوز هندی) را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 45 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.
- مخلوط را با کمی جوز هندی طعم‌دار کنید.

اسموتی گیلاس با شیر نارگیل*

- 70 گرم گیلاس تازه یا یخزده بدون هسته
- 50 گرم موز
- 40 گرم شیر نارگیل
- 5 گرم شکلات تلخ (با درصد کاکائوی زیاد)
- 75 گرم آب
- 2 تکه یخ
- 30 گرم پودر قند
- 70 گرم خامه

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)

- همه مواد را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 45 ثانیه با درجه M مخلوط کنید.

دستور غذایی

توصیه: بسته به لوازم جانبی ممکن است همه این دستورات غذایی قابل اجرا نباشند. برای دستورهای غذایی که با * مشخص شده‌اند، سری مخلوطکن لازم است.

مخلوط ادویه مدیترانه‌ای

- 9 گرم رزماری خشک
- 14 گرم زیره خشک
- 6 گرم تخم گشنیز خشک
- 3 گرم پونه کوهی خشک
- 2 گرم چوب دارچین
- 5 گرم نمک درشت

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه آسیاب (واشر مشکی)

- همه مواد را داخل ظرف شیشه‌ای بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 90 ثانیه با درجه M خرد کنید.
- از این مخلوط ادویه مثلاً می‌توان برای سبزیجات کیبابی، خواباندن ماهی، گوشت، کیباب سیخی، لازانیای سبزیجات، سس پاستا استفاده کرد.

سس پستوی ریحان

- 10 گرم دانه میوه کاج
- 3 گرم سیر
- 5 گرم نمک
- 40 گرم پنیر پارمزان
- 10 گرم ریحان تازه
- 70 گرم روغن زیتون

ابزار: سری آسیاب و ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز)

- دانه میوه کاج، سیر، نمک و پنیر پارمزان را داخل ظرف شیشه‌ای بریزید و با نگهدارنده تیغه آن را ببندید.
- مواد را 15 ثانیه با درجه M خرد کنید.
- ریحان و روغن زیتون را به مواد اضافه کنید و 10 ثانیه دیگر با درجه M مواد را مخلوط نمایید.

کار با دستگاه**عکس‌های 6-11**

- محافظ تیغه را روی آن بگذارید و فشار دهید تا جاببفتند.
- درپوش را روی ظرف بگذارید و با چرخاندن خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت آن را قفل کنید (A).
- **نکته:** بهتر است سری را بلافاصله بعد از استفاده تمیز کنید. برای تمیز کردن کامل تیغه می‌توان ست تیغه را از نگهدارنده تیغه جدا نمود (رجوع به «تمیز کردن و مراقبت»).

- دکمه باز کردن قفل را فشار دهید و بازوی دستگاه را به حالت عمودی در بیاورید.
- با استفاده از پوشش محافظ شفت، شفت‌هایی که استفاده نمی‌شوند را بپوشانید.
- درپوش محافظ شفت موتور مخلوطکن را بردارید.
- ظرف و سری را روی دستگاه بگذارید (پیکان روی نگهدارنده تیغه باید در کنار پیکان روی بدنه اصلی دستگاه قرار بگیرد) و به پایین فشار دهید (عکس 8).

تمیز کردن و مراقبت**⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!**

برای هر کاری که می‌خواهید با تیغه انجام دهید (سر هم کردن، جدا کردن، تمیز کردن) محافظ تیغه را روی آن بگذارید. تیغه را با دست برهنه لمس نکنید!

توجه!

از مواد شوینده فرساینده استفاده نکنید. ممکن است به سطوح آسیب برساند.

ست تیغه، ظرف و درپوش قابل شستشو در ماشین ظرف‌شویی هستند. برای تمیز کردن کامل تیغه می‌توان ست تیغه را از نگهدارنده تیغه جدا نمود.

تصویر B:

- نگهدارنده تیغه را (در حالیکه محافظ تیغه روی آن است) برگردانید.
- وسط ست تیغه را فشار دهید و با این کار آن را از نگهدارنده تیغه بیرون بیاورید.
- برای سوار کردن مجدد ست تیغه را از قسمت محافظ تیغه در دست بگیرید و داخل نگهدارنده تیغه جاگذاری کنید. تیغه را به پایین فشار دهید تا جاببفتند.

■ **نکته:** برای پیش‌شستشوی سری، بلافاصله بعد از استفاده کمی آب و مایع ظرف‌شویی داخل آن بریزید. آن را با نگهدارنده تیغه ببندید و روی غذاساز بگذارید. دستگاه را چند ثانیه روشن کنید (درجه M). آب شستشو را خالی کنید و قطعات را با آب تمیز آب بکشید.

- ظرف و سری را خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا محکم شود (نقطه روی نگهدارنده تیغه باید در کنار پیکان روی بدنه اصلی دستگاه قرار بگیرد (عکس 9)).
- دوشاخه را به پریز برق بزنید.
- دکمه را روی M بگذارید و نگه دارید.
- هرچه دستگاه بیشتر روشن باشد، مواد ریزتر خواهند شد. سیزیجات زمان بسیار کوتاهی بعد از روشن کردن دستگاه به اندازه مطلوب خرد خواهند شد. «چرخاندن» کوتاه روی درجه M برای این کار کفایت می‌کند.

■ **توصیه:** پیشنهادات مربوط به استفاده از لوازم جانبی را می‌توانید در قسمت «دستور غذایی» بیابید.

■ در تصویر C حداکثر مقادیر و زمان تهیه غذا در صورت استفاده از انواع مختلف سری شرح داده شده است.

پس از کار**⚠ خطر آسیب‌دیدگی به علت حرکت چرخشی!**

تیغه مخلوطکن را با دست برهنه لمس نکنید.

عکس‌های 12-17

- دکمه را رها کنید.
- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- سری را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بردارید.
- ظرف را برگردانید.
- با چرخاندن نگهدارنده تیغه در جهت حرکت عقربه‌های ساعت آن را باز کنید و بردارید.

تصویر C: امکان ترکیب سری‌ها (بسته به مدل دستگاه):

- a** آسیاب کردن =
نگهدارنده تیغه (4) + ست تیغه همراه با تیغه آسیاب (2) + ظرف شیشه‌ای (6)
- b** خرد کردن =
نگهدارنده تیغه (4) + ست تیغه همراه با تیغه خردکن (3) + ظرف شیشه‌ای (6)
- c** مخلوط کردن =
نگهدارنده تیغه (4) + ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن (3) + ظرف پلاستیکی (8)

پیش از استفاده این راهنما را با دقت بخوانید و توصیه‌های ایمنی و مربوط به استفاده از این دستگاه را رعایت نمایید.
لطفاً دستورالعمل استفاده را نزد خود نگهدارید. در صورت دادن دستگاه به شخصی دیگر، دستورالعمل استفاده را نیز به وی بدهید. این دفترچه راهنما درباره تجهیزات مختلف لوازم جانبی و استفاده از آنها همراه با دستگاه‌های مختلف توضیحاتی ارائه می‌دهد.

در یک نگاه

لطفاً صفحه تصاویر را باز کنید.

تصویر A:

- 1 محافظ تیغه
- 2 ست تیغه همراه با تیغه آسیاب (واشر مشکی، کف استیل)
- 3 ست تیغه همراه با تیغه مخلوطکن / خردکن (واشر قرمز، کف پلاستیکی)
- 4 نگهدارنده تیغه

سری آسیاب / خردکن

- 5 درپوش⁽¹⁾
 - 6 ظرف شیشه‌ای⁽¹⁾
- با گذاشتن درپوش برای نگهداری مواد در یخچال مناسب است.

سری مخلوطکن⁽²⁾

- 7 درپوش
- دارای دهانه مخصوص نوشیدن با قابلیت بستن شدن برای همراه بردن (ToGo).

8 محفظه پلاستیکی

می‌توان مانند لیوان پلاستیکی از آن استفاده نمود.

⁽¹⁾ تعداد بسته به مدل فرق می‌کند.

⁽²⁾ بسته به مدل دستگاه.

تصویر B: قرار گرفتن روی بدنه اصلی دستگاه

به‌کارگیری

⚠ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز!

هرگز به تیغه وسیله دست نزنید! برای هر کاری که می‌خواهید با تیغه انجام دهید (سر هم کردن، جدا کردن، تمیز کردن) محافظ تیغه را روی آن بگذارید. ■ پیش از اولین استفاده همه قطعات را تمیز کنید. رجوع به «تمیز کردن و مراقبت».

تصویر D ← MUM5...

تصویر E ← MUMX...

آماده‌سازی سری

عکس‌های 1-5

- مواد غذایی را داخل ظرف بریزید. از علامت حداکثر (max) بالاتر نرود!
- از قسمت محافظ تیغه آن را در دست بگیرید و داخل نگهدارنده تیغه جاگذاری کنید. تیغه را به پایین فشار دهید تا جابفتند.
- محافظ تیغه را بردارید.
- نگهدارنده تیغه را روی ظرف بگذارید و با چرخاندن خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت آن را قفل کنید.

نکته: برای اینکه تیغه راحت‌تر بسته شود، واشر ست تیغه را با کمی آب یا روغن خوراکی مرطوب کنید.

- برای اطمینان از کامل بسته شدن تیغه، اهرم قرمز روی ست تیغه را بررسی نمایید (عکس شماره 5). اگر قفل کامل بسته نشده باشد، سری درست روی قسمت اصلی دستگاه قرار نمی‌گیرد!
- ظرف را برگردانید.

برای ایمنی شما

این وسیله جانبی برای غذاساز MUM5... / MUMX... / MUMXX.. در نظر گرفته شده است. به دستورالعمل استفاده از غذاساز MUM5... / MUMX... / MUMXX.. توجه شود.

این وسیله جانبی 3 نوع آماده‌سازی اولیه غذا را ممکن می‌سازد:

آسیاب کردن: برای آسیاب کردن و خرد کردن حجم کم ادویه‌جات (مثل فلفل، زیره سیاه، ارس، دارچین، آنیسون خشک، زعفران)، غلات (مثل گندم، ارزن، تخم کتان)، قهوه یا قند

خرد کردن: برای خرد کردن و له کردن گوشت، پنیر، پیاز، سبزی، سیر، میوه، صیفی‌جات، آجیل، یا شکلات

مخلوط کردن: برای مخلوط کردن مواد غذایی مایع یا نیمه جامد، برای خرد کردن/له کردن میوه و صیفی‌جات و نیز میوه‌های یخ‌زده و برای پوره کردن غذا با اضافه کردن مایعات گرم یا سرد مناسب (مثل شیر، آب)

⚠️ مهم!

هرگز نباید از مایعات داغ (با دمایی بیشتر از 60 درجه سانتی‌گراد) استفاده شود. از این وسیله نباید برای سایر مواد و همچنین اجسام دیگر استفاده نمود.

توصیه‌های ایمنی برای استفاده از این دستگاه

⚠️ خطر آسیب‌دیدگی با تیغه تیز / حرکت چرخشی!

هرگز به تیغه وسیله دست نزنید!

برای هر کاری که می‌خواهید با تیغه انجام دهید (سر هم کردن، جدا کردن، تمیز کردن) محافظ تیغه را روی آن بگذارید. تیغه را با دست برهنه لمس نکنید!

لوازم جانبی را فقط زمانی وصل یا جدا کنید که شفت موتور هیچ حرکتی نداشته باشد! از لوازم جانبی فقط زمانی استفاده کنید که به قسمت اصلی دستگاه وصل و کاملاً محکم شده باشد.

⚠️ مهم!

برای نگهداری مواد در یخچال، نگهدارنده تیغه و تیغه را بردارید و درپوش را روی ظرف بگذارید.

ظرف شیشه‌ای نباید تحت نوسان دمایی شدید قرار بگیرد (مثلاً باید از درآوردن ظرف شیشه‌ای از یخچال و ریختن بلافاصله مواد داغ در آن اجتناب شود). برای کار با مواد غذایی یخ‌زده، آنها را در ظرف شیشه‌ای نریزید.

⚠️ توضیح نشانه‌های روی دستگاه و لوازم جانبی

از دستورالعمل‌های دفترچه راهنما پیروی کنید.




سری را روی قسمت اصلی دستگاه بگذارید (🔒) و قفل کنید (🔒).



با درپوش در ظرف را ببندید (🔒)

یا درپوش را بردارید (🔒).



 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

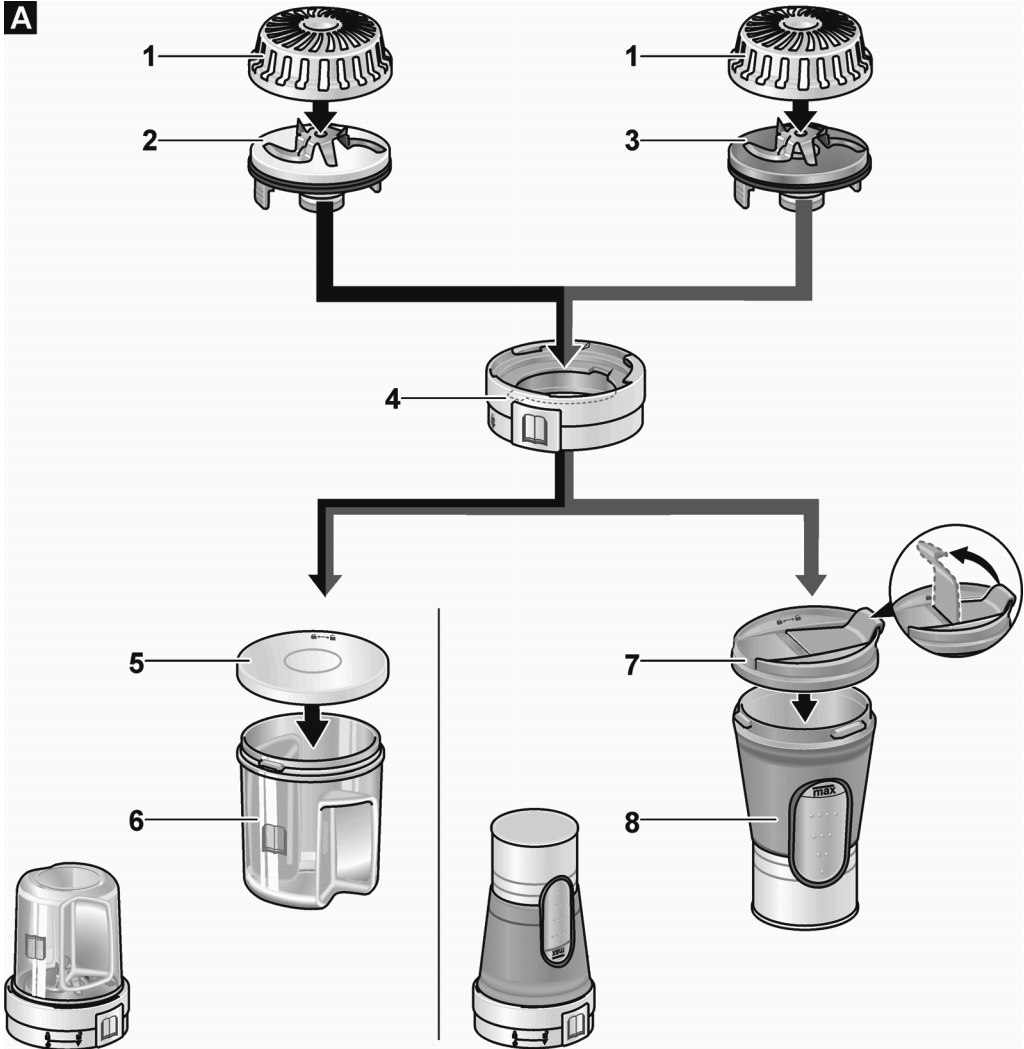
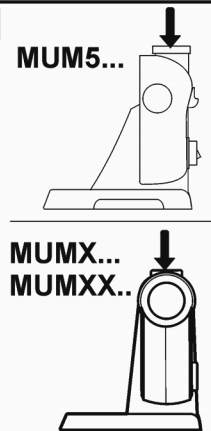
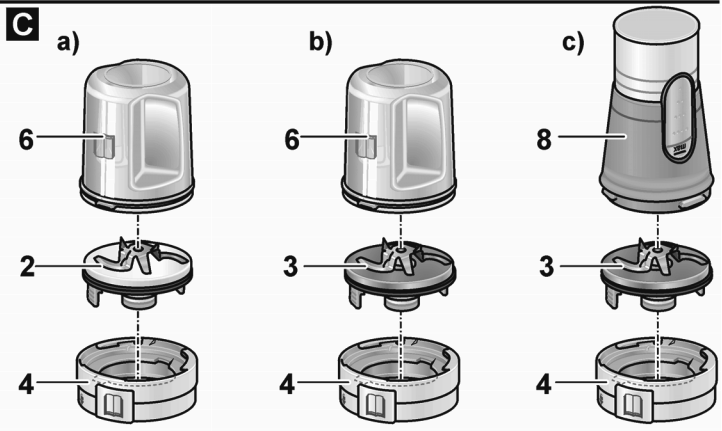
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

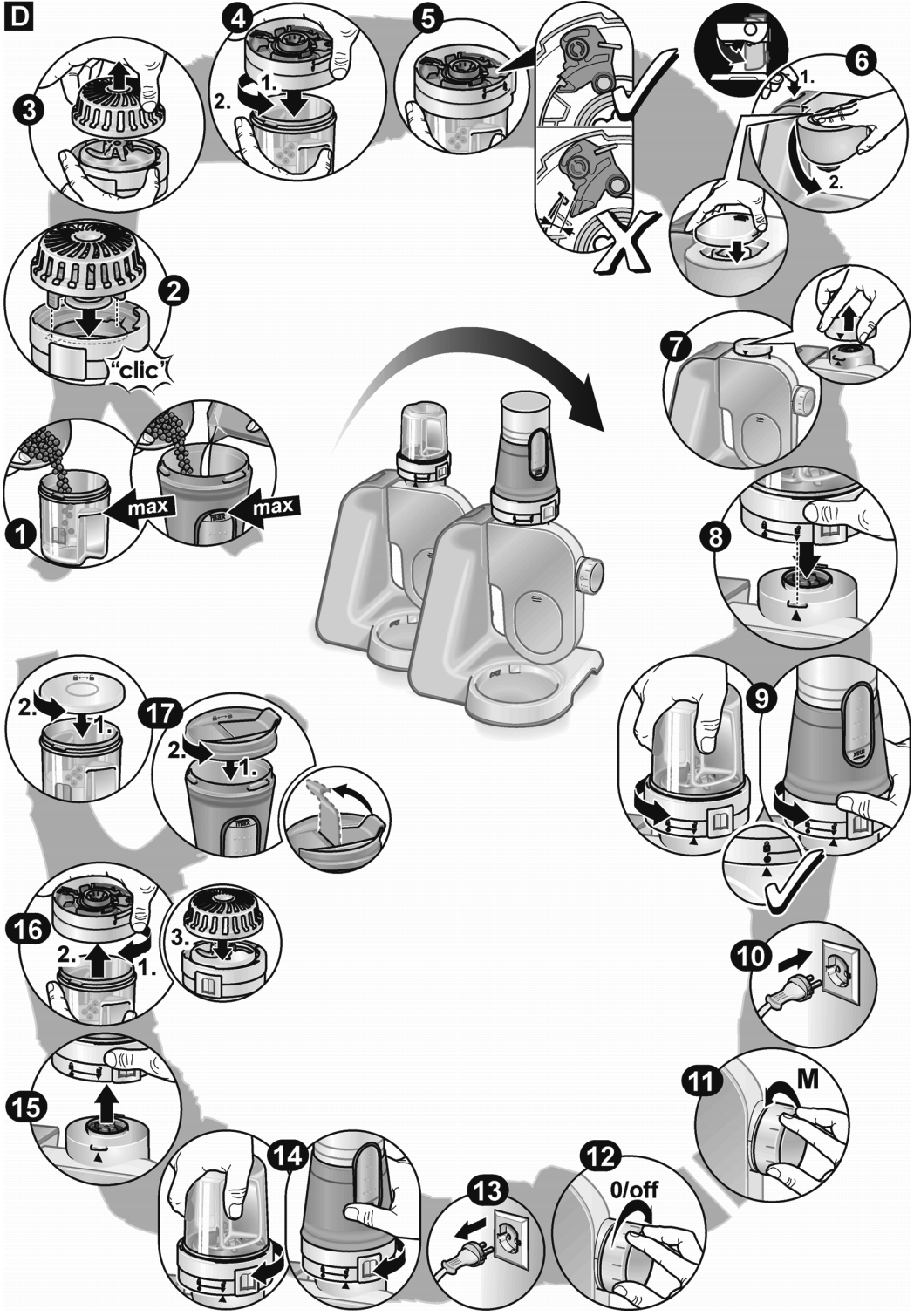


8001028705

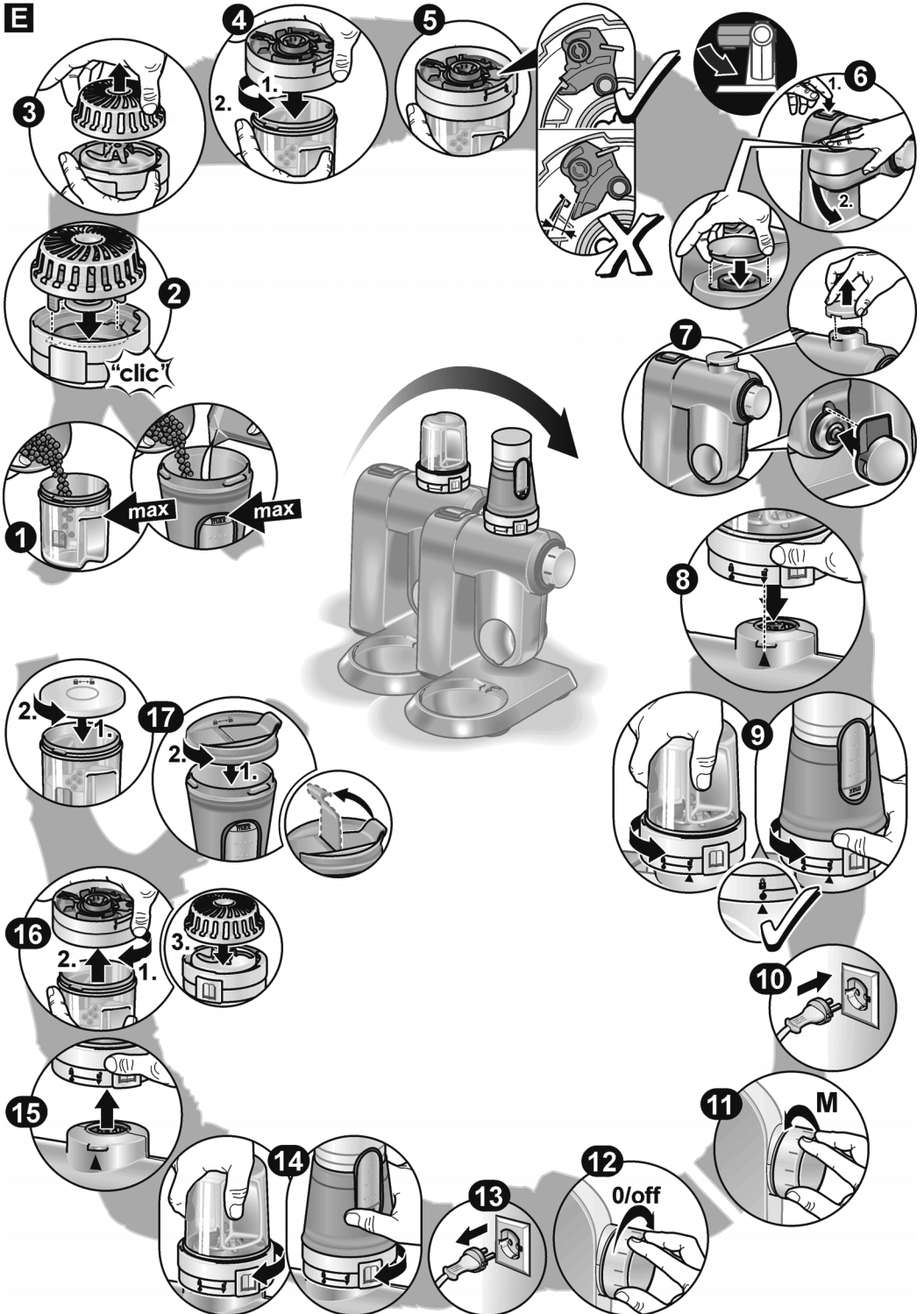
951203

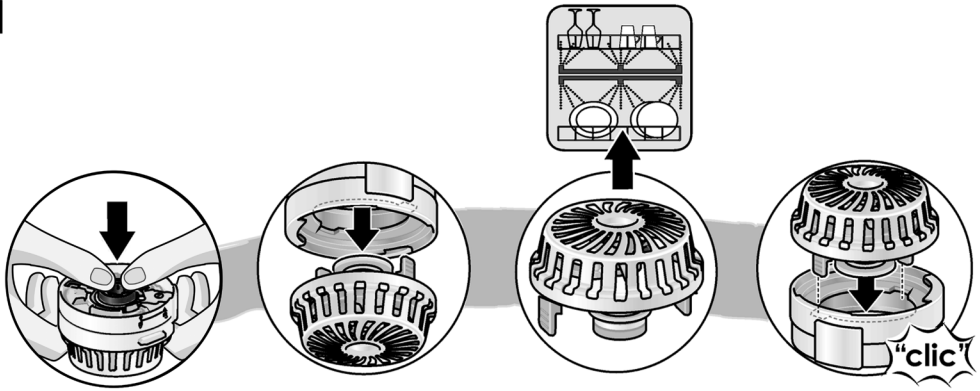
A**B****C**

D
































E



F**G**

MUM57B224	1x	1x	1x	1x	—

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	10 x 	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