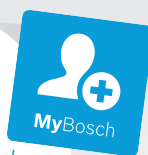




BOSCH

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



Multi Mill Set

MUZ45X...

[en]	Instruction manual	Multi Mill Set	3
[pl]	Instrukcja obsługi	Wieloczęściowy zestaw do rozdrabniania	8
[cs]	Návod k použití	Sada multi-drtičů	13
[sk]	Návod na obsluhu	Sada pre Multi-mlynček	18
[sl]	Navodila za uporabo	Večfunkcionalni komplet za sekljanje	23
[hr]	Uputa za uporabu	Komplet višenamjenskih sjeckalica	28
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Set višenamjenskih seckalica	33
[sq]	Udhëzuesi i përdorimit	Komplet mullinjsh shumëfunksionalë	38
[ro]	Instrucțiuni de utilizare	Set universal pentru tocare mărunțire	43
[bg]	Ръководство за употреба	Мултифункционален комплект за наситняване	49
[ar]	إرشادات الاستخدام	مجموعة الطحن متعددة الأغراض	59

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 G 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 the lid on the container and close (🔒).

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. F

- 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.

Dla własnego bezpieczeństwa

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

To wyposażenie umożliwia 3 podstawowe rodzaje przetwarzania:

Mielenie: do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw (np. pieprzu, kminku, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu), zboża (np. pszenicy, kaszy, nasion lnu), kawy lub cukru

Rozdrabnianie: do rozdrabniania i siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów i czekolady

Miksowanie: do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania/siekania surowych owoców i warzyw, jak również mrożonych owoców oraz do wytwarzania potraw puree z dodatkiem ciepłych lub zimnych płynów (np. mleka, wody)

Uwaga!

Nigdy nie wolno używać gorących płynów (>60°C). Nie używać do przetwarzania innych artykułów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Nigdy nie sięgać rękami do noża we wkładce nożowej!

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża. Nie dotykać noży gołymi rękoma!

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy. Wyposażenie mocować na module napędowym tylko w stanie całkowicie zmontowanym.

Uwaga!

W celu przechowywania w chłodziarce należy zdjąć uchwyt noża wraz z wkładką i nałożyć pokrywę na pojemnik.

Chronić szklany pojemnik przed dużymi wahaniami temperatury (np. nie napełniać pojemnika szklanego gorącymi składnikami, gdy został właśnie wyjęty z chłodziarki). Nie przetwarzać w szklanym pojemniku żadnych mrożonych artykułów spożywczych.

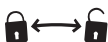
⚠️ **Objaśnienie symboli na urządzeniu lub wyposażeniu**



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Nałożyć przystawkę na moduł napędowy (🔒) i zablokować (🔒).



Zamknąć pojemnik pokrywą (🔒) lub zdjąć pokrywę (🔒).

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi. W instrukcji są opisane różne wersje wyposażenia, jak również ich zastosowanie w różnych urządzeniach.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 1:

1 Osłona noża

2 Wkładka nożowa z nożem do mielenia

(czarna uszczelka, dno metalowe)

3 Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania

(czerwona uszczelka, dno z tworzywa sztucznego)

4 Uchwyt noża

Przystawka do mielenia/rozdrabniania

5 Pokrywa ¹⁾

6 Pojemnik ze szkła ¹⁾

Z nałożoną pokrywą nadaje się do przechowywania w chłodzarnie.

Przystawka do miksowania ²⁾

7 Pokrywa

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

8 Pojemnik z tworzywa sztucznego

Może być używany jako naczynie do picia.

¹⁾ Ilość zależy od modelu.

²⁾ W zależności od modelu.

Rysunek 2:

Pozycja robocza na module napędowym

Rysunek 3:

Możliwości kombinacji różnych przystawek (w zależności od modelu):

a Funkcja mielenia =

uchwyt noża (4) + wkładka z nożem do mielenia (2) + szklany pojemnik (6)

b Funkcja rozdrabniania =

uchwyt noża (4) + wkładka z nożem do rozdrabniania (3) + szklany pojemnik (6)

c Funkcja miksowania =

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

Obsługa

⚠️ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nigdy nie sięgać rękami do noża we wkładce nożowej! Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża.

- Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie części, patrz „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Rysunek 1) → MUM5...

Rysunek 2) → MUMX...

Przygotowanie przystawki

Rysunek szczegółowy 1-5

- Napętnić pojemnik składnikami. Nie przekraczać znaku **max!**
- Wkładkę nożową chwycić za osłonę noża i włożyć ją do uchwytu noża. Wcisnąć w dół, aż do unieruchomienia w zapadce.
- Zdjąć osłonę noża.

- Nałożyć uchwyt noża na pojemnik i zamknąć wykonując obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Wskazówka: w celu ułatwienia zamykania zwilżyć uszczelkę wkładki nożowej wodą lub olejem jadalnym.
- Skontrolować, czy czerwona dźwignia zabezpieczająca przy wkładce z nożem jest całkowicie zablokowana (rysunek szczegółowy 5). Jeżeli zablokowanie jest tylko częściowe, to nie da się nałożyć przystawki na moduł napędowy!
- Obrócić przystawkę.


Praca

Rysunek szczegółowy 6-11

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię obrotowe w pozycji pionowej.
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć przystawkę (strzałka na uchwycie noża wskazuje na strzałkę na module napędowym) i docisnąć ją w dół (rysunek szczegółowy 8).
- Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu (kropka na uchwycie noża znajduje się przy strzałce na module napędowym, rysunek szczegółowy 9).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przekręcić przełącznik obrotowy na zakres **M** i przytrzymać.

Im dłużej włączone jest urządzenie, tym drobniejsze są przetwarzane produkty. Żądany wynik rozdrabniania, w przypadku rozdrabniania ziół, można uzyskać już po bardzo krótkim włączeniu urządzenia. Krótkie włączenie zakresu **M** może już wystarczyć.

Wskazówka: zalecenia dotyczące zastosowania przystawki podano w rozdziale „Przepisy kulinarne“.


Na **rysunku**  podano wartości orientacyjne dla maksymalnych ilości i czasów przerabiania produktów dla pracy różnych przystawek.

Po pracy

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającym się napędem!

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.

Rysunek szczegółowy 12-17

- Zwołnić przełącznik obrotowy.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka.
- Przystawkę obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Obrócić przystawkę.
- Odłączyć i zdjąć uchwyt noża wykonując obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć osłonę noża i docisnąć aż do unieruchomienia w zapadce.
- Nałożyć pokrywę na pojemnik i zamknąć .

Wskazówka: najlepiej oczyścić przystawkę natychmiast po jej użyciu. Do gruntownego umycia można wyjąć wkładkę nożową z uchwytu noża (patrz „Czystczenie i pielęgnacja“).

Czystczenie i pielęgnacja

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża. Nie dotykać noży gołymi rękoma!

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu.

Wkładki nożowe, pojemnik i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce. Do gruntownego umycia można wyjąć wkładkę nożową z uchwytu noża.

Rysunek

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

Wskazówka: Do wstępnego umycia zaraz po użyciu włąć do przystawki trochę wody ze środkiem do zmywania. Pojemnik zamknąć wkładką nożową i ustawić na robocie. Włączyć na kilka sekund (stopień **M**). Wylać wodę i wypłukać części czystą wodą.

Przepisy

Wskazówka: nie wszystkie przepisy kulinarne są wykonalne, ponieważ zależy to od zakresu wyposażenia. Do przepisów oznaczonych symbolem* niezbędna jest przystawka do miksowania.

Mieszanka przypraw śródziemnomorskich

- 9 g suszonego rozmarynu
- 14 g suszonych nasion kminku
- 6 g suszonych nasion kolendry
- 3 g suszonego oregano
- 2 g suszonej laski cynamonu
- 5 g soli gruboziarnistej

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

- Wsypać wszystkie składniki do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 90 sekund na stopniu **M**.

Ta mieszanka przypraw świetnie nadaje się np. do grillowanych warzyw, marynowanej ryby, marynowanego mięsa, mięsa z rożna, lasagne warzywnego i do sosów do potraw z makaronem.

Pesto z bazylii

- 10 g orzeszków piniowych
- 3 g czosnku
- 5 g soli
- 40 g sera parmezan
- 10 g świeżej bazylii
- 70 g oliwy z oliwek

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

- Wsypać do szklanego pojemnika orzeszki piniowe, czosnek, sól i ser parmezan i zamknąć uchwytem noża.

- Rozdrabniać przez 15 sekund na stopniu **M**.
- Dodać bazylię i olej z oliwek, potem wszystko zmieszać przez 10 sekund na stopniu **M**.

Smoothie miodowo-bananowy o smaku muszkatolowym*

- 80 g bananów pokrojonych w kostki (w celu uzyskania konsystencji o większej gęstości zastosować banany mrożone)
- 120 g jogurtu naturalnego, niskotłuszczowego (wanilia)
- 3 g miodu (lub według upodobań)
- 200 g zimnego mleka (można także użyć mleka niskotłuszczowego lub mleka sojowego)
- 1 szczypta gałki muszkatolowej
- 30 g kostek lodu (jeśli wymagana jest konsystencja o większej gęstości)

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

- Włożyć gałkę muszkatolową do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 60 sekund na stopniu **M**.

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

- Wszystkie składniki (za wyjątkiem gałki muszkatolowej) wsypać do pojemnika z tworzywa sztucznego i zamknąć uchwytem noża.
- Miksować przez 45 sekund na stopniu **M**.
- Do smaku dodać trochę gałki muszkatolowej.

Smoothie wiśniowy z mlekiem kokosowym*

- 70 g świeżych lub mrożonych wisien bez pestek
- 50 g banana
- 40 g mleka kokosowego
- 5 g gorzkiej czekolady (z wysoką zawartością kakao)
- 75 g wody
- 2 kostki lodu
- 30 g cukru pudru
- 70 g bitej śmietany

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

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

Sos do sałaty z kaprami*

- 70 g oliwy z oliwek
- 40 g soku z cytryny
- 10 g sosu sojowego
- 10 g musztardy
- 20 g kaparów
- 10 g kaparów solonych
- 15 g czarnych oliwek
- 5 g czosnku

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

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

Sos mango*

- 200 g miękkiego mango obranego ze skórki i bez pestki
- 15 g soku z cytryny
- skórka cytryny
- 6 g posiekanej cebuli szalotki
- 5 g oleju lnianego
- sól, pieprz do smaku

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

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

Naleśniki z mąki pełnoziarnistej*

- 70 g mąki pełnoziarnistej lub całych ziaren (według upodobań)
- 150 g mleka
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 2,5 g oleju słonecznikowego
- 1 szczypta cukru waniliowego

Narzędzie: przystawka do mielenia i wkładka nożowa z nożem do mielenia (**czarna** uszczelka) – w razie potrzeby

- Wsypać całe ziarna do szklanego pojemnika i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 90 sekund na stopniu **M**.

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

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

Koktajl truskawkowy

„Virgin Daiquiri“*

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

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

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

Zielony Smoothie*

- 1 zielone jabłko (ok. 100 g)
- sok z cytryny (ok. 20 g)
- 20 g jarmużu
- 10 g łodygi selera
- 10 g listków kolendry
- 10 g siemienia lnianego
- 1 g mielonego cynamonu
- 250 g zimnej wody

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

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

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM5.../MUMX.../MUMXX... Dodržujte návod k použití kuchyňského robota

MUM5.../MUMX.../MUMXX...

Toto příslušenství umožňuje 3 základní možnosti zpracování:

Mletí: Na mletí a rozmělnění malého množství koření (např. pepře, římského kmínu, jalovce, skořice, suchého anýzu, šafránu), obilovin (např. pšenice, jáhel, lněného semínka), kávy nebo cukru

Rozmělnění: Na rozmělnění a sekání masa, tvrdých sýrů, cibule, bylinek, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí nebo čokolády

Mixování: Na míchání tekutých resp. polotuhých potravin, na rozmělnění/sekání syrového ovoce a zeleniny a také mraženého ovoce a na rozmixování pokrmů za přidání vhodné studené nebo teplé kapaliny (např. mléka, vody)

⚠ Důležité!

Nikdy nesmíte používat horké tekutiny (>60°C). Nesmí se používat ke zpracování jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do vložky nože! Při provádění všech prací s vložkou nože (sestavení, rozložení, čištění) nasadte ochranu nože. Nože se nedotýkejte holýma rukama! Nasazujte a vyjímejte příslušenství pouze v klidovém stavu pohonu. Příslušenství upevněte na základní přístroj pouze v kompletně smontovaném stavu.

⚠ Důležité!

Při uskladnění v lednici sejměte držák nože s vložkou nože a na nádobu nasadte víko. Skleněný zásobník nevystavujte silným výkyvům teploty (např. do skleněného zásobníku, který byl právě vyndán z lednice, nedávejte horké přísady). Ve skleněném zásobníku nezpracovávejte zmrazené potraviny.

⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství



Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Na základní spotřebič nasadte nástavec (🔒) a zablokujte (🔒).



Zásobník uzavřete víkem (🔒) resp. víko sejměte (🔒).

Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod, abyste získali důležité bezpečnostní a uživatelské pokyny k tomuto spotřebiči.

Návod k použití prosím uschovejte. Při předání spotřebiče třetí osobě předejte také návod k použití. Návod popisuje různá vybavení příslušenství a jeho použití na různých přístrojích.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Obr. A:

1 Ochrana nože

2 Vložka nože s nožem mlýnku

(černé těsnění, kovové dno)

3 Vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem

(červené těsnění, plastové dno)

4 Držák nože

Nástavec na mletí/rozmělnění

5 Víko ¹⁾

6 Zásobník ze skla ¹⁾

S nasazeným víkem vhodný pro uskladnění v lednici.

Mixérový nástavec ²⁾

7 Víko

S uzavíratelným otvorem na pití.
Na cestu (ToGo).

8 Zásobník z plastu

Může být používán jako pohár na pití.

¹⁾ Počet je různý podle modelu.

²⁾ V závislosti na modelu.

Obr. B:

Pracovní poloha na základním spotřebiči

Obr. C:

Kombinační možnosti nástavců

(podle modelu):

a Funkce mletí =

držák nože (4) + vložka nože s nožem na mletí (2) + zásobník ze skla (6)

b Funkce rozmělnění =

držák nože (4) + vložka nože s rozmělnovacím nožem (3) + zásobník ze skla (6)

c Funkce mixéru =

držák nože (4) + vložka nože s nožem mixéru (3) + zásobník z plastu (8)

Obsluha

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nikdy nesahejte do vložky nože! Při provádění všech prací s vložkou nože (sestavení, rozložení, čištění) nasadte ochranu nože.

- Před prvním použitím všechny díly vyčistěte, viz „Čištění a ošetřování“.

Obr. D → MUM5...

Obr. E → MUMX...

Příprava nástavce

Detailní vyobrazení 1-5

- Naplňte přísady do zásobníku.
Nepřekračujte značku **max!**
- Uchopte vložku nože za ochranu nože a vložte do držáku nože. Vtiskněte dolů až zaskočí.
- Sejměte ochranu nože.
- Nasadte držák nože na zásobník a uzavřete otočením proti směru otáčení hodinových ručiček.
Tip: Pro usnadnění uzavření navlhčete těsnění vložky nože trochou vody nebo stolního oleje.
- Zkontrolujte kompletní zablokování bezpečnostní páčky u vložky nože (detailní vyobrazení 5). V případě nedostatečného zablokování není možné nástavec nasadit na základní spotřebič!

- Otočte nástavec.

Práce

Detailní vyobrazení 6-11

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do vertikální polohy.
- Nepoužité pohony zakryjte ochrannými víky.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte nástavec (šipka na držáku nože ukazuje na šipku na základním spotřebiči) a vtiskněte směrem dolů (detailní vyobrazení 8).
- Nástavec otáčejte proti směru hodinových ručiček až na doraz (bod na držáku nože ukazuje na šipku na základním spotřebiči, detailní vyobrazení 9).
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný spínač na stupeň **M** a přidržte.

Čím déle je spotřebič zapnutý, tím jemnější je nasekaná potravina. Při zpracování bylinek může být požadovaného nasekání dosaženo již po velmi krátké době zapnutí. Dostatečné může být i krátké „jednorázové stlačení“ stupně **M**.

Upozornění: Doporučení k použití příslušenství viz kapitola „Recepty“.

Na **Obr. 6** jsou zobrazeny směrné hodnoty pro maximální množství a doby zpracování při použití různých nástavců.

Po ukončení práce

⚠ Nebezpečí poranění rotujícím pohonem!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.

Detailní vyobrazení 12-17

- Uvolněte otočný spínač.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pootočte nástavec ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Otočte nástavec.
- Otočením ve směru pohybu hodinových ručiček uvolněte držák nože a sejměte ho.
- Nasaďte ochranu nože a vtiskněte, až zapadne.
- Na zásobník nasaďte víko a uzavřete (🔒).

Tip: Nástavec vyčistěte nejlépe ihned po použití. Pro důkladné vyčištění může být vložka nože vyjmuta z držáku nože (viz „Čistění a ošetřování“).

Čistění a ošetřování

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!

Při provádění všech prací s vložkou nože (sestavení, rozložení, čištění) nasaďte ochranu nože. Nože se nedotýkejte holýma rukama!

Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit.

Vložky nože, zásobník a víko jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Pro důkladné vyčištění může být vložka nože vyjmuta z držáku nože.

Obr. 6

- Otočte držák nože (s nasazenou ochranou nože).
- Vložku nože středově vytlačte z držáku nože.
- Pro opětovné sestavení uchopte vložku nože za ochranu nože a vložte do držáku nože. Vtiskněte dolů až zaskočí.

Tip: Za účelem předběžného vyčištění nalejte ihned po použití do nástavce trochu vody s oplachovacím prostředkem. Uzavřete držákem nože a nasaďte na kuchyňský robot. Zapněte na několik sekund (stupeň **M**). Vylijte mycí vodu a díly opláchněte čistou vodou.

Recepty

Upozornění: V závislosti na rozsahu příslušenství nelze realizovat všechny recepty. U receptů označených * je nutné použití mixérového nástavce.

Mediteránní směs koření

- 9 g sušeného rozmarýnu
- 14 g sušených semen kmínu
- 6 g sušených semen koriandru
- 3 g sušeného oregana
- 2 g sušené celé skořice
- 5 g hrubé soli

Nástroj: Nástavec na mletí a vložka nože s nožem mlýnku (**černé těsnění**)

- Všechny přísady umístěte do skleněného zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** melte 90 sekund.

Tuto směs koření můžete používat např. na grilovanou zeleninu, marinované ryby, marinované maso, šašlik, zeleninové lasagne, omáčky na těstoviny.

Bazalkové pesto

- 10 g piniových oříšků
- 3 g česneku
- 5 g soli
- 40 g parmazánu
- 10 g čerstvé bazalky
- 70 g olivového oleje

Nástroj: Nástavec na mletí a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Pinivé oříšky, česnek, sůl a parmazán umístíte do skleněného zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** rozmělníte po dobu 15 sekund.
- Přidejte bazalku a olivový olej a vše smíchejte po dobu 10 sekund na stupni **M**.

Banánové smoothie s medem a muškátem*

- 80 g banánů, na kostky (pokud chcete tužší konzistenci, použijte mražené banány)
- 120 g nízkotučný přírodní jogurt (vanilka)
- 3 g medu (nebo podle chuti)
- 200 g studeného mléka (lze použít také nízkotučné mléko nebo sójové mléko)
- 1 špetka muškátového oříšku
- 30 g kostek ledu (pokud si přejete tužší konzistenci)

Nástroj: Nástavec na mletí a vložka nože s nožem mlýnku (**černé** těsnění)

- Do skleněného zásobníku dejte muškátový oříšek a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** rozmělníte po dobu 60 sekund.

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Všechny přísady (kromě muškátového oříšku) umístíte do plastového zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** mixujete 45 sekund.
- Ochutíte špetkou muškátového oříšku.

Třešňové smoothie s kokosovým mlékem*

- 70 g čerstvých nebo mražených třešní bez pecek
- 50 g banánu
- 40 g kokosového mléka
- 5 g neslazené čokolády (s vysokým podílem kakaa)
- 75 g vody
- 2 kostky ledu
- 30 g moučkového cukru
- 70 g šlehačky

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Všechny přísady umístíte do plastového zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** mixujete 45 sekund.

Salátový dressing s kaparami*

- 70 g olivového oleje
- 40 g citrónové šťávy
- 10 g sójové omáčky
- 10 g hořčice
- 20 g kaparů
- 10 g kaparů naložených v soli
- 15 g černých oliv
- 5 g česneku

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Všechny přísady umístíte do plastového zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** mixujete 40 sekund.

Dressing s mangem*

- 200 g měkkého, oloupaného manga bez jádra
- 15 g citrónové šťávy
- Citrónová kůra
- 6 g nasekané šalotky
- 5 g lněného oleje
- Sůl a pepř podle chuti

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Všechny přísady umístíte do plastového zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** mixujete 40 sekund.

Celozrnné palačinky*

- 70 g celozrnné mouky nebo celá zrna (podle chuti)
- 150 g mléka
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru
- 2,5 g slunečnicového oleje
- 1 špetka vanilkového cukru

Nástroj: Nástavec na mletí a vložka nože s nožem mlýnku (**černé** těsnění) – podle potřeby

- Do skleněného zásobníku dejte celá zrna a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** melte 90 sekund.

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Do plastového zásobníku umístěte nejprve všechny vlhké přísady a poté suché přísady. Uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** mixujte 45 sekund.

Jahodový koktejl**„Virgin Daiquiri“****

- 80 g mražených jahod
- 60 g cukru
- 45 g bitter lemon
- 200 g vody
- 15 g citrónové šťávy
- 80 g kostek ledu

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Všechny přísady umístěte do plastového zásobníku a uzavřete držákem nože.
- Na stupni **M** mixujte 40 sekund.

Zelený smoothie*

- 1 zelené jablko (cca 100 g)
- šťáva z jednoho citrónu (cca 20 g)
- 20 g kadeřavé kapusty
- 10 g řapíkatého celeru
- 10 g lístků koriandru
- 10 g lněného semínka
- 1 g mleté skořice
- 250 g chlazené vody

Nástroj: Mixérový nástavec a vložka nože s nožem mixéru / rozmělnovacím nožem (**červené** těsnění)

- Jablko oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Řapíkatý celer nakrájejte na kousky.
- Na stupni **M** mixujte 60 sekund.

Změny vyhrazeny.

Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM5.../MUMX.../MUMXX... Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota MUM5.../MUMX.../MUMXX...

Toto príslušenstvo umožňuje 3 základné možnosti spracovania:

Mletie: na mletie a drvenie menších množstiev korenín (napr. čierne korenie, rasca, borievka, škoricca, sušený aníz, šafrán), obilnín (napr. pšenica, proso, ľanové semienko), kávy alebo cukru

Sekanie: na sekanie a drvenie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, ovocia, zeleniny, orechov, mandlí alebo čokolády

Mixovanie: na miešanie tekutých, príp. polotuhých potravín, napr. drvenie/sekanie surového ovocia a zeleniny, ako aj mrazeného ovocia a na prípravu kaše z jedál, po pridaní vhodných studených alebo teplých tekutín (napr. mlieko, voda)

Dôležité!

Horúce kvapaliny (>60 °C) sa nesmú nikdy používať. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nechytajte nože na nožovej vložke! Pri všetkých prácach na nožovej vložke (skladanie, rozoberanie, čistenie) používajte ochranu na nože. Nožov sa nedotýkajte holými rukami! Príslušenstvo nasaďte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený. Príslušenstvo upevňujte na základný spotrebič iba v zloženom stave.

Dôležité!

Na skladovanie v chladničke odoberte držiak nožov s nožovou vložkou a na nádobu nasadte veko.

Nevystavujte sklenenú nádobu intenzívnym teplotným výkyvom (napr. do sklenenej nádoby nepridávajte studené prísady, ktoré ste práve vybrali z chladničky). V sklenenej nádobe nespracovávajte žiadne zmrazené potraviny.

Vysvetlenie symbolov na spotrebiči, resp. príslušenstve



Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.



Nadstavec nasadte na základný spotrebič (🔒) a zablokujte (⬇️).



Nádobu uzatvorte vekom (🔒), príp. odoberte veko (🔓).

Pred použitím si starostlivo prečítajte návod, aby ste získali dôležité bezpečnostné upozornenia a pokyny pre obsluhu tohto spotrebiča.

Návod na obsluhu si uschovajte. V prípade postúpenia spotrebiča tretej osobe odovzdajte aj návod na obsluhu. Návod popisuje rôzne výbavy príslušenstva, ako aj jeho používanie na rôznych spotrebičoch.

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

Obrázok 1:

- 1 Ochrana nožov**
- 2 Nožová vložka s mlecím nožom**
(čierné tesnenie, kovové dno)
- 3 Nožová vložka s mixovacím / drviacim nožom**
(červené tesnenie, plastové dno)
- 4 Držiak noža**

Nadstavec na mletie/drvenie

5 Veko ¹⁾

6 Nádoba zo skla ¹⁾

S nasadeným vekom vhodná na uschovávanie v chladničke.

Mixérový nadstavec ²⁾

7 Veko

S uzatvárateľným otvorom na pitie. Na nosenie so sebou (ToGo).

8 Nádoba z plastu

Môže sa používať ako pohár na pitie.

¹⁾ Počet sa môže odlišovať v závislosti od modelu.

²⁾ V závislosti od modelu.

Obrázok 2:

Pracovná poloha na základnom spotrebiči

Obrázok 3:

Možnosti kombinácie nadstavcov (podľa modelu):

- a** Funkcia mletie =
držiak nožov (4) + nožová vložka s mlecím nožom (2) + nádoba zo skla (6)
- b** Funkcia drvenie =
držiak nožov (4) + nožová vložka s drviacim nožom (3) + nádoba zo skla (6)
- c** Funkcia miešanie =
držiak nožov (4) + nožová vložka s mixovacím nožom (3) + nádoba z plastu (8)

Obsluha

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Nikdy sa nedotýkajte nožov na nožovej vložke! Pri všetkých prácach s nožovou vložkou (skladanie, rozkladanie, čistenie) nasadte ochranu noža.

- Pre prvým použitím vyčistite všetky časti, pozri „Čistenie a údržba“.

Obrázok 4 → MUM5...

Obrázok 5 → MUMX...

Príprava nadstavca

Detailný obrázok 1-5

- Vložte ingrediencie do nádoby. Neprekročte značku **max!**
- Uchopte nožovú vložku za ochranu nožov a nasadte ju do držiaka nožov. Tlačte nadol až do zacvaknutia.
- Odoberte ochranu nožov.
- Držiak nožov nasadte na nádobu a uzatvorte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
Tip: Na uľahčenie uzatvárania navlhčite tesnenie nožovej vložky trochou vody alebo jedlého oleja.
- Skontrolujte zablokovanie červenej bezpečnostnej páčky na nožovej vložke (detailný obrázok 5). Pri nekompletnom zablokovaní nie je možné nasadiť nadstavec na základný spotrebič!
- Otočte nadstavec.

Práca


Detailný obrázok 6-11

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do vertikálnej polohy.
- Nepoužívané pohony zakryte ochrannými krytmi.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Nasadte nadstavec (šípka na držiaku nožov ukazuje na šípku na základnom spotrebiči) a tlačte nadol (detailný obrázok 8).
- Nadstavec otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz (bod na držiaku nožov ukazuje na šípku na telese spotrebiča, detailný obrázok 9).

- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač otočte na stupeň **M** a podržte.

Čím dlhšie je spotrebič zapnutý, tým jemnejší bude narezaný materiál. Pri bylínkach možno dosiahnuť požadovaný výsledok drvenia už po veľmi krátkej dobe zapnutia. Môže postačovať už aj krátke „stlačenie“ stupňa **M**.

Upozornenie: Odporúčania na používanie príslušenstva nájdete v kapitole „Recepty“.


Na **obrázku**  sú znázornené orientačné hodnoty pre maximálne množstvá a časy spracovania pri práci s rôznymi nadstavcami.

Po práci

Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku rotujúceho pohonu!

Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami.

Detailný obrázok 12-17

- Uvoľníte otočný spínač.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Pootočte nadstavec v smere pohybu hodinových ručičiek a zložte ho.
- Otočte nadstavec.
- Držiak nožov uvoľníte otáčaním v smere hodinových ručičiek a odoberte.
- Nasadte ochranu nožov a zatlačte až do zacvaknutia.
- Veko nasadte na nádobu a uzavrite ().

Tip: Odporúčame vám vyčistiť nadstavec okamžite po použití. Na dôkladné čistenie sa môže nožový nadstavec vybrať z držiaka nožov (pozri „Čistenie a údržba“).

Čistenie a údržba

Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Pri všetkých prácach s nožovým nadstavcom (skladanie, rozkladanie, čistenie) nasadte ochranu nožov. Nožov sa nedotýkajte holými rukami!

Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov.

Nožové nadstavce, nádoba a veko sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Na dôkladné čistenie sa môže nožový nadstavec vybrať z držiaka nožov.

Obrázok

- Otočte držiak nožov (s nasadenou ochrannou nožov).
- Vytlačte nožový nadstavec stredom z držiaka nožov.
- Na opätovné zloženie uchopte nožový nadstavec na ochrane nožov a vložte ho do držiaka nožov. Tlačte nadol až do zacvaknutia.

Tip: Na predčistenie ihneď po použití pridajte na nadstavec trochu vody s čistiacim prostriedkom. Uzatvorte držiakom nožov a nasadte na kuchynský robot. Zapnite na niekoľko sekúnd (stupeň **M**). Vylejte umývacia vodu a diely vypláchnite čistou vodou.

Recepty

Upozornenie: Podľa rozsahu príslušenstva sa nedajú pripraviť všetky recepty. Pre recepty označené * je potrebný mixérový nadstavec.

Stredomorská zmes korenia:

- 9 g sušeného rozmarínu
- 14 g sušenej rasce
- 6 g sušených semien koriandra
- 3 g sušeného oregana
- 2 g sušených škoricových tyčínok
- 5 g hrubozrnnej soli

Nadstavec: mlecí nadstavec a nožový nadstavec s mlecím nožom (**čierne** tesnenie)

- Všetky prísady pridajte do sklenenej nádoby a uzatvorte držiakom nožov.
- Spracovávajú 90 sekúnd na stupni **M**.

Táto zmes korenia sa môže použiť napr. na grilovanú zeleninu, marinovanú rybu, marinované mäso, mäsové špízy, zeleninové lasagne, omáčky na cestovinové jedlá.

Bazalkové pesto

- 10 g píniových orieškov
- 3 g cesnaku
- 5 g soli
- 40 g parmezánu
- 10 g čerstvej bazalky
- 70 g olivového oleja

Nadstavec: Mlecí nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Do sklenenej nádoby vložte píniové oriešky, cesnak, soľ a parmezán a uzatvorte držiakom nožov.
- Drvite 15 sekúnd na stupni **M**.
- Pridajte bazalku a olivový olej a všetko miešajte 10 sekúnd na stupni **M**.

Medovo-banánové smoothie s muškátovou príchuťou*

- 80 g banánov, nakrájaných na kocky (na dosiahnutie hustejšej konzistencie použite mrazené banány)
- 120 g nízkočučného prírodného jogurtu (vanilka)
- 3 g medu (alebo podľa chuti)
- 200 g studeného mlieka (môže sa použiť aj nízkočučné mlieko alebo sójové mlieko)
- 1 štipka muškátového orieška
- 30 g ľadových kociek (ak si želáte hustejšiu konzistenciu)

Nadstavec: Mlecí nadstavec a nožový nadstavec s mlecím nožom (**čierne** tesnenie)

- Muškátový oriešok pridajte do sklenenej nádoby a uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 60 sekúnd na stupni **M**.

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Všetky ingrediencie (okrem muškátového orieška) vložte do plastovej nádoby a uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 45 sekúnd na stupni **M**.
- Dochuťte štipkou muškátového orieška.

Čerešňové smoothie s kokosovým mliekom*

- 70 g čerstvých alebo mrazených čerešní bez kôstok
- 50 g banánov
- 40 g kokosového mlieka
- 5 g nesladenej čokolády (vysoký podiel kakaá)
- 75 g vody
- 2 kocky ľadu
- 30 g práškového cukru
- 70 g šľahačkovej smotany

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Do plastovej nádoby vložte všetky ingrediencie a uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 45 sekúnd na stupni **M**.

Šalátový dresing s kapari*

- 70 g olivového oleja
- 40 g citrónovej šťavy
- 10 g sójovej omáčky
- 10 g horčice
- 20 g kapár
- 10 g kapár naložených v soli
- 15 g čiernych olív
- 5 g cesnaku

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Všetky prísady vložte do plastovej nádoby a uzatvorte držiakom noža.
- Mixujte 40 sekúnd na stupni **M**.

Mangový dresing*

- 200 g mäkkého olúpaného manga bez kôstky
- 15 g citrónovej šťavy
- citrónová kôra
- 6 g nasekaných šalotiek
- 5 g ľanového oleja
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Všetky ingrediencie vložte do plastovej nádoby a uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 40 sekúnd na stupni **M**.

Celozrnné palacinky*

- 70 g celozrnnnej múky alebo celé zrná (podľa chuti)
- 150 g mlieka
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru
- 2,5 g slnečnicového oleja
- 1 štipka vanilkového cukru

Nadstavec: Mlecí nadstavec a nožový nadstavec s mlecím nožom (**čierne** tesnenie)
– podľa potreby

- Do sklenenej nádoby vložte celé zrná a uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 90 sekúnd na stupni **M**.

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Do plastovej nádoby najprv dajte všetky vlhké ingrediencie, potom suché ingrediencie. Uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 45 sekúnd na stupni **M**.

Jahodový kokteil

„Virgin Daiquiri“**

- 80 g sušených jahôd
- 60 g cukru
- 45 g nápoja Bitter Lemon
- 200 g vody
- 15 g citrónovej šťavy
- 80 g ľadových kociek

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Všetky ingrediencie vložte do plastovej nádoby a uzatvorte držiakom nožov.
- Mixujte 40 sekúnd na stupni **M**.

Zelené smoothie*

- 1 zelené jablko (cca 100 g)
- štava z jedného citróna (cca 20 g)
- 20 g zelenej kapusty
- 10 g zelerových stoniek
- 10 g koriandrových lístkov
- 10 g ľanového semienok
- 1 g mletej škoric
- 250 g chladenej vody

Nadstavec: Mixérový nadstavec a nožový nadstavec s mixovacím/sekacím nožom (**červené** tesnenie)

- Olúpte jablko a nakrájajte ho na kúsky.
- Stonky zelera nakrájajte na kúsky.
- Mixujte 60 sekúnd na stupni **M**.

Zmeny vyhradené.

Za vašo varnost

Ta pribor je namenjen kuhinjskemu aparatu MUM5.../MUMX.../MUMXX... Upoštevajte Navodilo za uporabo kuhinjskega aparata MUM5.../MUMX.../MUMXX...

Ta pribor omogoča 3 osnovne možnosti obdelave:

Mletje: za mletje in sekljanje majhnih količin začimb (npr. popra, orientalske kumine, brina, cimeta, suhega janeža, žafrana), žitaric (npr. pšenice, prosa, lanenih semen) kave ali sladkorja

Sekljanje: za sekljanje in mletje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, sadja, zelenjave, orehov, mandljev ali čokolade

Mešanje: za mešanje tekočih ali mehkih živil, za sekljanje/mletje surovega sadja, zelenjave in zamrznjenih sadežev ter za pasiranje jedi, z dodajanjem primernih hladnih ali toplih tekočin (npr. mleka, vode)

Pomembno!

Nikoli se smete uporabiti vročih tekočin (>60°C). Aparata ne smete uporabljati za obdelavo drugih predmetov oz. snovi.

Varnostni napotki za ta aparat

Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil / vrtečega pogona!

Nikoli ne segajte v rezilo ali rezalni vložek!

Pri vseh delih z rezalnim vložkom (sestavljanje, razstavljanje, čiščenje) natakните ščitnik. Rezil se ne dotikajte z golimi rokami!

Pribor odstranite in namestite le, ko pogon miruje. Na osnovni aparat pritrdite le v celoti sestavljen pribor.

Pomembno!

Za shranitev v hladilniku snemite nosilec rezil z rezalnim vložkom in posodo zaprite s pokrovom.

Steklene posode ne izpostavljajte močnim temperaturnim nihanjem (npr. v stekleno posodo, ki ste jo pravkar vzeli iz hladilnika, ne vli-vajte vročih sestavin). V stekleni posodi ne obdelujte zamrznjenih živil.

Razlaga simbolov na aparatu oz. priboru



Upoštevajte napotke v Navodilu za uporabo.



Nastavek namestite na osnovni aparat (🔒) in ga zapahnite (⬇️).



Posodo zaprite s pokrovom (🔒) oz. pokrov snemite (🔒).

Pred uporabo skrbno preberite to navodilo, da se seznanite s pomembnimi varnostnimi napotki in navodili za uporabo aparata.

Prosimo, da Navodilo za uporabo shranite. Če aparat izročite tretji osebi, morate priložiti tudi Navodilo za uporabo. V tem navodilu je opisana različna oprema s priborom ter njena uporaba na različnih aparatih.

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

Slika A:

1 Ščitnik rezil

2 Rezalni vložek z rezilom za mletje

(črno tesnilo, kovinsko dno)

3 Rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje

(rdeče tesnilo, dno iz umetne mase)

4 Nosilec rezil

Mlinček/sekljalnik

5 Pokrov ¹⁾

6 Steklena posoda ¹⁾

Primerna za shranjevanje v hladilniku z zaprtim pokrovom.

Mešalnik ²⁾

7 Pokrov

Z odprtino za pitje, ki se lahko zapre. Za na pot (ToGo).

8 Posoda iz umetne mase

Lahko se uporabi kot lonček za pitje.

¹⁾ Število odvisno od modela.

²⁾ Odvisno od modela.

Slika B:

Delovni položaj na osnovnem aparatu

Slika C:

Možnosti kombiniranja nastavkov (odvisno od modela):

a Funkcija mletja = nosilec rezil (4) + rezalni vložek z rezilom za mletje (2) + steklena posoda (6)

b Funkcija sekljanja = nosilec rezil (4) + rezalni vložek z rezilom za sekljanje (3) + steklena posoda (6)

c Funkcija mešanja = nosilec rezil (4) + rezalni vložek z rezilom za mešanje (3) + steklena posoda iz umetne mase (8)

Rokovanje

⚠ Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

Nikoli ne segajte v rezilo ali rezalni vložek! Pri vseh delih z rezalnim vložkom (sestavljanje, razstavljanje, čiščenje) natakните ščitnik rezil.

- Pred prvo uporabo očistite vse dele, glejte »Čiščenje in nega«.

Slika D → MUM5...

Slika E → MUMX...

Priprava nastavka

Podroben prikaz 1-5

- Sestavine stresite v posodo. Pazite, da ne presežete oznake **max!**
- Rezalni vložek primate za ščitnik in ga vstavite v nosilec rezil. Pritisnite navzdol, da zaskoči.
- Odstranite ščitnik rezil.
- Nosilec rezil namestite na posodo in jo zaprite z obratom nosilca v nasprotni smeri urnega kazalca.
- **Nasvet:** za lažje zapiranje tesnilo rezalnega vložka navlažite z nekaj vode ali jedilnega olja.
- Preverite, da je rdeča varnostna ročica na rezalnem vložku popolnoma zapahnjena (podroben prikaz 5). Če ročica ni popolnoma zapahnjena, nastavka ni možno namestiti na osnovni aparat!
- Obrnite nastavek.

Delo


Podroben prikaz 6-11

- Pritisnite tipko za sprostitvev in zasučno ročico zasukajte v navpičen položaj.
- Pogone, ki se ne koristijo, pokrijte z zaščitnimi pokrovi.
- Snemite zaščitni pokrov pogona mešalnika.
- Namestite nastavek (puščica na nosilcu rezil kaže na puščico na osnovnem aparatu) in ga pritisnite navzdol (podroben prikaz 8).
- Nastavek zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca do konca (točka na nosilcu rezil kaže na puščico na osnovnem aparatu, podroben prikaz 9).

- Priključite omrežni vtič.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo **M** in ga čvrsto držite.

Čim dalj časa je aparat vklopljen, tem bolj drobno bodo živila sesekljana. Pri zeliščih se lahko zelena stopnja sekljanja doseže že po zelo kratkem času. Zadostuje lahko že kratek »dotik« stopnje **M**.

Napotek: priporočila za uporabo pribora so navedena v poglavju »Recepti«.


Na **sliki**  so prikazane orientacijske vrednosti za maksimalne količine in čase obdelave pri delu z različnimi nastavki.

Po končanem delu

Nevarnost poškodb zaradi vrtečega pogona!

Rezil mešalnika se ne dotikajte s prostimi rokami.

Podroben prikaz 12-17

- Spustite vrtljivo stikalo.
- Omrežni vtič izvalcite iz vtičnice.
- Nastavek zasukajte v smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Obrnite nastavek.
- Nosilec rezil popustite z obratom v smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Nataknite ščitnik rezil in ga pritisnite, da zaskoči.
- Namestite pokrov na posodo in ga zaprite ().

Nasvet: nastavek očistite takoj po uporabi. Za temeljito čiščenje lahko rezalni vložek vzamete iz nosilca rezil (glejte »Čiščenje in nega«).

Čiščenje in nega

Nevarnost poškodb zaradi ostrih rezil!

Pri vseh delih z rezalnim vložkom (sestavljanje, razstavljanje, čiščenje) nataknite ščitnik rezil. Rezil se ne dotikajte z golimi rokami!

Pozor!

Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Slednja lahko poškodujejo površine.

Rezalni vložki, posoda in pokrov so primerni za pomivanje v stroju. Za temeljito čiščenje lahko rezalni vložek vzamete iz nosilca rezil.

Slika

- Nosilec rezil (z nataknjenim ščitnikom rezil) obrnite.
- Rezalni vložek v sredini iztisnite iz nosilca rezil.
- Za ponovno sestavljanje rezalni vložek primate za ščitnik in ga vstavite v nosilec rezil. Pritisnite navzdol, da zaskoči.

Nasvet: takoj po uporabi v nastavek vlijte nekaj vode s pomivalnim sredstvom. Zaprite z nosilcem rezil in ga namestite na kuhinjski aparat. Za nekaj sekund vklopite (stopnja **M**). Izlijte pomivalni lug in dele splaknite s čisto vodo.

Recepti

Opomba: v odvisnosti od obsega pribora vsi recepti niso uporabni. Za recepte, ki so označeni z *, je potreben mešalnik.

Mediteranska mešanica začimb

- 9 g suhega rožmarina
- 14 g suhih semen kumine
- 6 g suhih semen koriandra
- 3 g suhega origana
- 2 g suhe cimetove palčke
- 5 g grobe soli

Orodje: mlinček in rezalni vložek z rezilom za mletje (**črno** tesnilo)

- Vse sestavine stresite v stekleno posodo in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 90 sekund sekljajte na stopnji **M**.

Ta mešanica začimb se lahko uporabi npr. za zelenjavo na žaru, marinirane ribe, marinirano meso, mesna nabolada, zelenjavno lazanjo, omake za testenine.

Pesto iz bazilike

- 10 g pinijevih jedrc
- 3 g česna
- 5 g soli
- 40 g parmezana
- 10 g sveže bazilike
- 70 g olivnega olja

Orodje: mlinček in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Pinijeva jedrca, česen, sol in parmezan stresite v stekleno posodo in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 15 sekund sekljajte na stopnji **M**.
- Dodajte baziliko in olivno olje ter vse skupaj 10 sekund mešajte na stopnji **M**.

Smoothie muskatnega okusa z medom in banano*

- 80 g na koščke narezanih banan (za bolj gost napitek uporabite zamrznjene banane)
- 120 g nemastnega naravnega jogurta (vanilja)
- 3 g medu (ali po okusu)
- 200 g hladnega mleka (uporabite lahko tudi posneto ali sojino mleko)
- 1 ščepec muškatnega oreščka
- 30 g ledenih kock (če želite bolj gost napitek)

Orodje: mlinček in rezalni vložek z rezilom za mletje (**črno** tesnilo)

- Muškati orešček stresite v stekleno posodo in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 60 sekund sekljajte na stopnji **M**.

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Vse sestavine (razen muškatnega oreščka) stresite v posodo iz umetne mase in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 45 sekund mešajte na stopnji **M**.
- Začinite s ščepcem muškatnega oreščka.

Češnjev smoothie s kokosovim mlekom*

- 70 g svežih ali zamrznjenih češenj brez pečk
- 50 g banan
- 40 g kokosovega mleka
- 5 g grenke čokolade (velik delež kakava)
- 75 g vode
- 2 ledeni kocki
- 30 g sladkorja v prahu
- 70 g smetane

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Vse sestavine stresite v posodo iz umetne mase in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 45 sekund mešajte na stopnji **M**.

Solatni preliv s kapro

- 70 g olivnega olja
- 40 g limoninega soka
- 10 g sojine omake
- 10 g gorčice
- 20 g kaper
- 10 g soljenih kaper
- 15 g črnih oliv
- 5 g česna

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Vse sestavine stresite v posodo iz umetne mase in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 40 sekund mešajte na stopnji **M**.

Preliv z mangom*

- 200 g mehkega, olupljenega manga brez koščice
- 15 g limoninega soka
- limonina lupinica
- 6 g sesekljanje šalotke
- 5 g lanenega olja
- sol in poper po okusu

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Vse sestavine stresite v posodo iz umetne mase in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 40 sekund mešajte na stopnji **M**.

Polnozrnat palačinke*

- 70 g polnozrnat moke ali celih zrn (po okusu)
- 150 g mleka
- 1 jajce
- 1 ščepec soli
- 1 ščepec sladkorja
- 2,5 g sončničnega olja
- 1 ščepec vaniljevega sladkorja

Orodje: mlinček in rezalni vložek z rezilom za mletje (**črno** tesnilo) – po potrebi

- Cela zrna stresite v stekleno posodo in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 90 sekund sekljajte na stopnji **M**.

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- V posodo dajte najprej vse vlažne sestavine, nato pa še suhe. Zaprite z nosilcem rezil.
- 45 sekund mešajte na stopnji **M**.

Jagodni koktejl »Virgin Daiquiri«*

- 80 g zamrznjenih jagod
- 60 g sladkorja
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g vode
- 15 g limoninega soka
- 80 g ledenih kock

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Vse sestavine stresite v posodo iz umetne mase in jo zaprite z nosilcem rezil.
- 40 sekund mešajte na stopnji **M**.

Zelen smoothie*

- 1 zeleno jabolko (pribl. 100 g)
- sok ene limone (pribl. 20 g)
- 20 g listnatega ohrovta
- 10 g stebelne zelene
- 10 g lističev koriandra
- 10 g lanenih semen
- 1 g zmletega cimeta
- 250 g ohlajene vode

Orodje: mešalnik in rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (**rdeče** tesnilo)

- Jabolko olupite in ga narežite na koščke.
- Stebelno zeleno narežite na koščke.
- 60 sekund mešajte na stopnji **M**.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Za vašu sigurnost

Ova je oprema predviđena za kuhinjske strojeve MUM5.../MUMX.../MUMXX.. . Obratite pažnju na upute za uporabu kuhinjskog stroja MUM5.../MUMX.../MUMXX.. .

Ova oprema omogućava 3 osnovne moguće prerade:

Mljevenje: za mljevenje i usitnjavanje manjih količina začina (npr. papar, kim, borovnice, cimet, suhi anis, šafran), žitarica (npr. pšenica, proso, sjeme lana), kave ili šećera

Usitnjavanje: za usitnjavanje i kosanje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, voća, povrća, oraha, badem ili čokolade

Miksanje: za miksanje tekućih odn. polučvrstih namirnica, za usitnjavanje/kosanje sirovog voća ili povrća kao i zamrznutog voća i za piriranje jela uz dodatak podesnih hladnih ili toplih tekućina (npr. mlijeka, vode)

Važno!

Vruće tekućine (>60°C) nije dopušteno nikada koristiti. Ne smije se koristiti za obradu drugih predmeta odnosno tvari.

Sigurnosne napomene za ovaj uređaj

Opasnost od ozljede od oštrog noža/rotacijskog pogona!

Nikada ne stavljajte prste u nastavak s noževima! Kod svih radova na nastavku s noževima (sastavljanje, rastavljanje, čišćenje) stavite zaštitu od noževa. Ne dodirujte noževe golim rukama! Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja. Dodatnu opremu montirajte na osnovni uređaj samo kada je kompletno sastavljena.

Važno!

Za spremanje u hladnjaku skinite nosač noževa i nastavak s noževima i stavite poklopac na posudu.

Staklenu posudu ne izlažite jakim temperaturnim promjenama (npr. ne stavljajte vruće dodatke u staklenu posudu nakon što ste je upravo izvadili iz hladnjaka). U staklenoj posudi ne prerađujte duboko zamrznute namirnice.

Pojašnjenja simbola na uređaju odn. priboru



Slijedite naputke iz uputa za porabu.



Stavite nastavak na osnovni uređaj (🔒) i zaključajte (🔒).



Zatvorite posudu s poklopcem (🔒) odn. skinite poklopac (🔓).

Molimo Vas da pročitate ove upute pažljivo prije korištenja, kako bi bili upoznati sa važnim sigurnosnim napomenama i napomenama za upravljanje ovim uređajem.

Uputu za uporabu molimo spremite. Prilikom davanja uređaja trećoj strani, molimo Vas da date i upute za uporabu. Ova uputa opisuje različite izvedbe opreme kao i njihovo korištenje na raznim uređajima.

Na jedan pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

Slika A:

1 Zaštita od noževa

2 Nastavak s noževima s nožem za mljevenje

(crna brtva, metalno dno)

3 Nastavak s noževima s nožem za mikser / usitnjavanje

(crvena brtva, plastično dno)

4 Nosač noževa

Nastavak za mljevenje / usitnjavanje

5 Poklopac ¹⁾

6 Posuda od stakla ¹⁾

Sa stavljenim poklopcem podesna za spremanje u hladnjaku.

Nastavak za mikser ²⁾

7 Poklopac

S otvorom za piti na zatvaranje.

Za ponijeti sa sobom (ToGo).

8 Plastična posuda

Može se koristiti kao čaša za piće.

¹⁾ Broj se mijenja ovisno o modelu.

²⁾ Ovisno o modelu.

Slika B:

Radni položaj na osnovnom uređaju

Slika C:

Mogućnosti kombiniranja nastavaka (ovisno o modelu):

a Funkcija mljevenja =

Nosač noža (4) + nastavak s noževima s nožem za mljevenje (2) + staklena posuda (6)

b Funkcija usitnjavanja =

Nosač noža (4) + nastavak s noževima s nožem za usitnjavanje (3) + staklena posuda (6)

c Funkcija miksera =

Nosač noža (4) + nastavak s noževima s nožem za miksiranje (3) + plastična posuda (8)

Posluživanje

⚠ Opasnost od ozljede zbog oštih noževa!

Nikada ne stavljajte prste u nastavak s noževima! Kod svih radova na nastavku s noževima (sastavljanje, rastavljanje, čišćenje) stavite zaštitu od noževa.

- Prije prve uporabe očistite sve dijelove, pogledajte "Čišćenje i održavanje".

Slika D → MUM5...

Slika E → MUMX...

Priprema nastavka

Detaljna slika 1-5

- Napunite sastojke u posudu. Nemojte prekoračiti oznaku **max** !
- Primitite nastavak s noževima na zaštitu od noževa i stavite u nosač noževa. Pritisnite prema dolje dok se ne uglati.
- Skinite zaštitu od noževa.
- Stavite nosač noževa na posudu i zaključajte okretanjem suprotno kazaljki na satu.
Savjet: Kako bi olakšali zatvaranje, navlažite brtvu nastavka za noževe s nešto vode ili jestivog ulja.
- Provjerite da je crvena poluga na nastavku za noževe do kraja zaključana (detaljna slika 5). Ako nije do kraja zaključana onda se ne može nastavak staviti na osnovni uređaj!
- Okrenite nastavak.

Radovi

Detaljna slika 6-11

- Pritisnite tipku za otključavanje i dovedite okretnu ručku u okomiti položaj.
- Pogone koje ne koristite prekrijte zaštitnim poklopcima pogona.
- Uklonite zaštitni poklopac pogona miksera.
- Stavite nastavak (strelica na nosaču noževa pokazuje na strelicu na osnovnom uređaju) i pritisnite prema dolje (detaljna slika 8).
- Okrenite do kraja nastavak suprotno od smjera kazaljke na satu (točka na nosaču noževa pokazuje na strelicu na osnovnom uređaju, detaljna slika 9).
- Utaknite mrežni utikač.
- Okrenite zakretnu sklopku na stupanj **M** i držite.

Što uređaj ostane dulje uključen to se stvari sitnije izrežu. Kod začinskog bilja može se željeni rezultat usitnjavanja postići već nakon vrlo kratkog vremena uključivanja. Kratko „dotaknuti“ stupanj **M** može već biti dovoljno.

Napomena: Preporuke za uporabu opreme mogu se naći u odlomku „Recepti“.

U **slici 6** prikazane su orijentacione maksimalne količine i vremena prerade kod rada s različitim nastavcima.

Nakon rada

⚠ Opasnost od ozljede od rotacijskog pogona!

Ne dirajte oštricu miksera golim rukama.

Detaljna slika 12-17

- Pustite okretnu sklopku.
- Izvucite mrežni utikač.
- Nastavak okrenite u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Okrenite nastavak.
- Nosač noževa otpustite jednim okretom u smjeru kazaljke na satu i skinite.
- Stavite zaštitu od noževa i pritisnite dok se ne uglavi.
- Poklopac postavite na spremnik i zatvorite ga (🔒).

Savjet: Najbolje da nastavak očistite odmah nakon uporabe. Za temeljito čišćenje možete nastavak s noževima izvaditi iz nosača noževa (pogledajte "Čišćenje i održavanje").

Čišćenje i njega

⚠ Opasnost od ozljede zbog oštrih noževa!

Kod svih radova na nastavku s noževima (sastavljanje, rastavljanje, čišćenje) stavite zaštitu od noževa. Ne dodirujte noževe golim rukama!

Pozor!

jer može doći do oštećenja površina. Površine se mogu oštetiti.

Nastavci s noževima, posude i poklopci podobni su za perilicu posuđa. Za temeljito čišćenje može se nastavak s noževima izvaditi iz nosača noževa.

Slika 6

- Okrenite nosač noževa (sa stavljenom zaštitom od noževa).
- Nastavak s noževima istisnite po sredini iz nosača noževa.
- Za ponovno sastavljanje primite nastavak s noževima na zaštitu od noževa i stavite u nosač noževa. Pritisnite prema dolje dok se ne uglavi.

Savjet: Za pred-čišćenje odmah nakon korištenja u nastavak stavite nešto vode sa sredstvom za pranje. Zatvorite s nosačem noževa i stavite na kuhinjski stroj. Uključite za par sekundi (stupanj **M**). Izlijte vodu s deterđentom i isperite dijelove čistom vodom.

Recepti

Napomena: Ovisno o obimu opreme nije moguće sve recepte ostvariti. Za recepte označene s * potreban je nastavak miksera.

Sredozemna mješavina začina

- 9 g suhog ružmarina
- 14 g suhih sjemenki kima
- 6 g suhog sjemenja korijandera
- 3 g suhog oregana
- 2 g suhog cimetnog štapića
- 5 g grube soli

Alat: Nastavak za mljevenje i nastavak s noževima s nožem za mljevenje (**crna** brtva)

- Sve sastojke stavite u staklenu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 90 sekundi usitnjavajte.

Ova mješavina začina može se koristiti npr. za povrće s roštilje, mariniranu ribu, marinirano meso, ražnjiće, lazanju od povrća, umake za jela s tjesteninom.

Pesto od kadulje

- 10 g pinjola
- 3 g češnjaka
- 5 g soli
- 40 g parmezana
- 10 g svježih kadulje
- 70 g maslinova ulja

Alat: Nastavak za mljevenje i umetak s noževima s mikserom- / noževima za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Pinjole, češnjak, sol i parmezan stavite u staklenu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 15 sekundi usitnjavajte.
- Dodajte kadulju i maslinovo ulje i sve miješajte za 10 sekundi na stupnju **M**.

Smoothie od meda-banane s okusom muškarnog oraščića*

- 80 g banana, u kockicama (za više gustoće koristite zamrznute banane)
- 120 g nemasnog prirodnog jogurta (vanilija)
- 3 g meda (ili već prema okusu)
- 200 g hladnog mlijeka (malo masno mlijeko ili se može koristiti i soja-mlijeko)
- 1 vrh noža muškarnog oraščića
- 30 g kockica od leda (ako se želi veća gustoća)

Alat: Nastavak za mljevenje i nastavak s noževima s nožem za mljevenje (**crna** brtva)

- Muškarni oraščić stavite u staklenu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 60 sekundi usitnjavajte.

Alat: Nastavak za mikser i nastavak s noževima s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Sve sastojke (osim muškarnog oraščića) stavite u plastičnu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 45 sekundi miksajte.
- Kušajte i dodajte vrh noža muškarnog oraščića.

Smoothie od trešnje s kokosovim mlijekom*

- 70 g svježih ili zamrznutih trešanja bez koštica
- 50 g banana
- 40 g kokosova mlijeka
- 5 g ne šećerene čokolade (visoki udio kakaoa)
- 75 g vode
- 2 kockice leda.
- 30 g šećera u prahu
- 70 g tučenog vrhnja

Alat: Nastavak za mikser i nastavak noževa s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 45 sekundi miksajte.

Dressing za salatu od kapara*

- 70 g maslinova ulja
- 40 g limunova soka
- 10 g sojina umaka
- 10 g senfa
- 20 g kapara
- 10 g mariniranih kapara
- 15 g crnih maslina
- 5 g češnjaka

Alat: Nastavak za mikser i nastavak noževa s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 40 sekundi miksati.

Dressing od manga*

- 200 g mekanog, oguljenog manga bez koštice
- 15 g limunova soka
- Limunova kora
- 6 g sjeckane ljutike
- 5 g ulja od sjemenki lana
- Sol i papar već prema okusu

Alat: Nastavak za mikser i nastavak noževa s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 40 sekundi miksati.

Palačinke od prekrupe*

- 70 g neprosijanog brašna ili cijela zrna (već prema okusu)
- 150 g mljeka
- 1 jaje
- 1 vrh noža soli
- 1 vrh noža šećera
- 2,5 g ulja suncokreta
- 1 vrh noža vanili šećera

Alat: Nastavak za mljevenje i nastavak noževa s nožem za mljevenje (**crna** brtva)

- Cijela zrna stavite u staklenu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 90 sekundi usitnjavajte.

Alat: Nastavak za mikser i nastavak noževa s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Prvo stavite sve vlažne sastojke u plastičnu posudu, onda suhe sastojke. Zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 45 sekundi miksajte.

Koktel od jagoda „Virgin Daiquiri“*

- 80 g zamrznutih jagoda
- 60 g šećera
- 45 g Bitter Lemon-a
- 200 g vode
- 15 g limunova soka
- 80 g kockica leda

Alat: Nastavak za mikser i nastavak noževa s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite nosačem noževa.
- Na stupnju **M** za 40 sekundi miksati.

Zeleni Smoothie*

- 1 zelena jabuka (oko 100 g)
- Sok jednog limuna (oko 20 g)
- 20 g raštike
- 10 g celera
- 10 g listova korijandera
- 10 g sjemenka lana
- 1 g mljevenog cimeta
- 250 g ohlađene vode

Alat: Nastavak za mikser i nastavak noževa s mikserom / nožem za usitnjavanje (**crvena** brtva)

- Oljuštite jabuku i narežite na komade.
- Narežite celer na komade.
- Na stupnju **M** za 60 sekundi miksajte.

Pridržava se pravo na izmjene.

Za vašu bezbednost

Ovaj dodatni pribor je namenjen za kuhinjske uređaje MUM5.../MUMX.../MUMXX. Obratite pažnju na uputstvo za upotrebu kuhinjskog uređaja MUM5.../MUMX.../MUMXX.

Ovaj dodatni pribor omogućava 3 osnovna mogućnosti za obradu:

Mlevenje: za mlevenje i usitnjavanje malih količina začina (npr. bibera, kima, kleke, cimeta, suvog anisa, šafrana), žitarica (npr. pšenice, prosa, lana), kafe ili šećera

Usitnjavanje: za usitnjavanje i seckanje mesa, tvrdog sira, crnog luka, bilja, belog luka, voća, povrća, orašastog voća, badema ili čokolade.

Miksovanje: za mešanje tečnih, odnosno polutvrdih namirnica, za usitnjavanje/seckanje sirovog voća i povrća, kao i zamrznutog voća, i za pasiranje hrane uz dodatak odgovarajućih hladnih ili toplih tečnosti (npr. mleko, voda)

Važno!

Vruće tečnosti (>60°C) se ne smeju nikada upotrebljavati. Ne sme se upotrebljavati za obradu drugih predmeta, odnosno materija.

Bezbednosne napomene za ovaj uređaj

Opasnost od povrede oštrim noževima / rotirajućim pogonom!

Nikada ne stavljajte ruke u dodatak sa noževima!

Kod svih radova sa dodatkom sa noževima (sastavljanje, rastavljanje, čišćenje), obavezno postavite zaštitu za noževe.

Ne dodirujte noževe golim rukama!

Dodatni pribor sme da se postavlja i vadi, samo kada pogon uređaja miruje. Dodatni pribor pričvrstite na osnovni uređaj samo u potpuno sastavljenom stanju.

Važno!

Za skladištenje u hladnjaku, skinite nosač noža i dodatak za nož i postavite poklopac na posudu.

Staklenu posudu ne izlažite naglim promenama temperature (npr. ne stavljajte hladne sastojke u staklenu posudu, koja je upravo izvađena iz hladnjaka). Ne obrađujte zamrznute namirnice u staklenoj posudi.

Objašnjenje simbola na uređaju, odnosno dodatnom priboru



Pratite uputstva iz uputstva za upotrebu.



Postavite dodatak na osnovni uređaj (a) i zaboravite (🔒).



Zatvorite posudu poklopcem (🔒),
odnosno skinite poklopac (🔒).

Pre upotrebe, pažljivo pročitajte ovo uputstvo da biste dobili važne informacije o bezbednosti i rukovanju ovim uređajem.

Čuvajte uputstvo za upotrebu. Kada uređaj dajete nekome, uz njega priložite i uputstvo za upotrebu. Uputstvo opisuje različite konfiguracije dodatnog pribora, kao i njihovu upotrebu na različitim uređajima.

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

Slika A:

1 Zaštita za nož

2 Dodatak za nož sa nožem za mlevenje

(crni zaptivač, metalno dno)

3 Dodatak za nož sa nožem za miksovanje/ usitnjavanje

(crveni zaptivač, plastično dno)

4 Držač noža

Dodatak za mlevenje/usitnjavanje

5 Poklopac ¹⁾

6 Posuda od stakla ¹⁾

Sa postavljenim poklopcem, pogodna za skladištenje u hladnjaku.

Dodatak za mikser ²⁾

7 Poklopac

Sa otvorom za piće na zatvaranje.
Za poneti (ToGo).

8 Posuda od plastike

Može da se koristi kao čaša za piće.

1) Broj zavisi od modela

2) Zavisno od modela.

Slika B:

Radni položaj na osnovnom uređaju

Slika C:

Mogućnost kombinovanja dodataka (zavisno od modela):

a Funkcija mlevenja =

Nosač noža (4) + dodatak za nož sa nožem za mlevenje (2) + posuda od stakla (6)


b Funkcija usitnjavanja =

nosač noža (4) + dodatak za nož sa nožem za usitnjavanje (3) + posuda od stakla (6)

c Funkcija miksovanja =

Nosač noža (4) + dodatak za nož sa nožem za miksovanje (3) + posuda od plastike (8)

Rukovanje

 Opasnost od povrede ostrim noževima!

Nikada ne stavljate ruke u dodatak sa noževima! Kod svih radova sa dodatkom sa noževima (sastavljanje, rastavljanje, čišćenje), obavezno postavite zaštitu za noževe.

- Pre prve upotrebe očistite sve delove, pogledajte „Čišćenje i nega“.

Slika D → MUM5...

Slika E → MUMX...

Priprema dodatka

Detaljna slika 1-5

- Sipajte sastojke u posudu. Nemojte da prekoračite oznaku **max!**
- Dodatak sa noževima uhvatite za zaštitu noža, i postavite ga na nosač noža. Pritisnite na dole, dok se ne uglavi.
- Uklonite zaštitu za nož.

- Postavite nosač noža na posudu i zatvorite je, okretanjem u smeru suprotnom od kazaljke na satu.
Savet: Da bi olakšali zatvaranje, navlažite zaptivač dodatka za nož sa malo vode ili jestivog ulja.
- Prekontrolišite da li je crvena sigurnosna ručica na dodatku za nož potpuno zabravljena (detaljna slika 5). Ako zabravljivanje nije potpuno, dodatak ne može da se postavi na osnovni uređaj!
- Okrenite dodatak.


Rad

Detaljna slika 6-11

- Pritisnite taster za otpuštanje i dovedite zakretnu ručicu u vertikalni položaj.
- Pokrijte pogone koji se ne koriste zaštitnim poklopcima pogona.
- Skinite zaštitni poklopac za pogon miksera.
- Postavite dodatak (strelica na nosaču noža pokazuje na strelicu na osnovnom uređaju) i pritisnite ga na dole (detaljna slika 8).
- Okrenite dodatak do kraja, suprotno od smera kazaljke na satu (tačka na nosaču noža pokazuje na strelicu na osnovnom uređaju, detaljna slika 9).
- Utaknite mrežni utikač.
- Podesite obrtni prekidač na stepen **M** i držite ga.

Što duže uređaj ostane uključen, to će namirnice koje se seckaju biti sitnije. Kod bilja, željeni rezultat usitnjavanja može biti postignut već kod kratkog vremena uključivanja. Kratak „dodir“ stepena **M** kveć može biti dovoljan.

Napomena: Preporuke za korišćenje dodatnog pribora možete pronaći u odeljku „Recepti“.


Na **slici**  prikazane su preporučene referentne vrednosti za maksimalnu količinu i vreme obrade kod rada sa različitim dodacima.

Nakon rada

Opasnost od povrede rotirajućim pogonom!

Ne dodirujte noževe miksera golim rukama.

Detaljna slika 12-17

- Otpustite obrtni prekidač.
- Izvucite mrežni utikač.
- Okrenite dodatak u smeru kazaljke na satu i izvadite ga.
- Okrenite dodatak.
- Oslobodite nosač noža okretanjem smeru kazaljke na satu i izvadite ga.
- Postavite zaštitu za nož i pritisnite, dok se ne uglati.
- Postavite poklopac na posudu i zatvorite ga ().

Savet: Najbolje je očistiti dodatak odmah nakon upotrebe. Za temeljno čišćenje, dodatak za nož se može izvaditi iz nosača noža (vidi „Čišćenje i nega“).

Čišćenje i nega

Opasnost od povrede oštrim noževima!

Kod svih radova sa dodatkom sa noževima (sastavljanje, rastavljanje, čišćenje), obavezno postavite zaštitu za noževe. Ne dodirujte noževe golim rukama!

Pažnja!

Nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva za čišćenje. Površine se mogu oštetiti.

Dodaci za noževe, posude i poklopac su otporni na pranje u mašini za pranje sudova. Za temeljno čišćenje, dodatak za nož se može izvaditi iz nosača noža.

Slika

- Okrenite nosač noža (sa postavljenom zaštitom za nož).
- Centralno istisnite dodatak za nož iz nosača noža.
- Za ponovno sklapanje, dodatak sa noževima uhvatite za zaštitu noža i postavite ga u nosač noža. Pritisnite na dole, dok se ne uglati.

Savet: Za predčišćenje, odmah posle upotrebe, dodajte u dodatak malo vode sa sredstvom za pranje. Zatvorite nosačem noža i postavite na kuhinjski uređaj. Uključite nekoliko sekundi (stepen **M**). Isipajte vodu kojom ste prali i isperite delove čistom vodom.

Recepti

Napomena: Zavisno od obima dodatnog pribora, nije moguće primeniti sve recepte. Za sve recepte koji su označeni *, potreban vam je dodatak za mikser.

Mediteranska mešavina začina:

- 9 g sušenog ruzmarina
- 14 g sušenog kima
- 6 g suvih semenki korijandera
- 3 g sušenog ruzmarina
- 2 g sušenog štapića cimeta
- 5 g krupne soli

Alat: Dodatak za mlevenje i dodatak za nož sa nožem za mlevenje (**crni** zaptivač)

- Stavite sve sastojke u staklenu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Usitnite, 90 sekundi na stepenu **M**.

Ova mešavina začina se može koristiti npr. za grilovano povrće, mariniranu ribu, marinirano meso, ražnjiće, lazanje sa povrćem, sosove za testenine.

Pesto od bosiljka

- 10 g pinjola
- 3 g belog luka
- 5 g soli
- 40 g parmezana
- 10 g svežeg bosiljka
- 70 g maslinovog ulja

Alat: Dodatak za mlevenje i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite pinjole, beli luk, so, i parmezan u staklenu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Usitnite, 15 sekundi na stepenu **M**.
- Dodajte bosiljak i maslinovo ulje i sve zajedno miksujte još 10 sekundi na stepenu **M**.

Frape sa medom i bananama i ukusom muskatnog oraščića*

- 80 g banana, iseckanih na kockice (za veću gustinu koristite zamrznute banane)
- 120 g nemasnog prirodnog jogurta (vanila)
- 3 g meda (ili prema ukusu)
- 200 g hladnog mleka (takođe može se koristiti i nemasno ili sojino mleko)
- 1 prstohvat muskatnog oraščića
- 30 g leda u kockama (ako želite gušću konzistenciju)

Alat: Dodatak za mlevenje i dodatak za nož sa nožem za mlevenje (**crni** zaptivač)

- Stavite muskatni oraščić u staklenu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Seckajte 60 sekundi na stepenu **M**.

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite sve sastojke (osim muskatnog oraščića) u plastičnu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Miksirajte 45 sekundi na stepenu **M**.
- Začinite prstohvatom muskatnog oraščića.

Frape od višanja sa kokosovim mlekom*

- 70 g svežih ili zamrznutih višanja bez koščica
- 50 g banana
- 40 g kokosovog mleka
- 5 g nezaslađene čokolade (veći udeo kakaoa)
- 75 g vode
- 2 kocke leda
- 30 g šećera u prahu
- 70 g šlaga

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Miksirajte 45 sekundi na stepenu **M**.

Preliv za salatu od kapra*

- 70 g maslinovog ulja
- 40 g soka od limuna
- 10 g soja sosa
- 10 g senfa
- 20 g kapara
- 10 g ukiseljenog kapara
- 15 g crnih maslina
- 5 g belog luka

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Miksirajte 40 sekundi na stepenu **M**.

Preliv od manga*

- 200 g mekog, oljuštenog manga, bez koščice
- 15 g soka od limuna
- kora od limuna
- 6 g iseckanog vlašca
- 5 g lanenog ulja
- So i biber po ukusu.

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Miksirajte 40 sekundi na stepenu **M**.

Integralne palačinke*

- 70 g integralnog brašna ili cela zrna (prema ukusu)
- 150 g mleka
- 1 jaje
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat šećera
- 2,5 g suncokretovog ulja
- 1 prstohvat vanilinog šećera

Alat: Dodatak za mlevenje i dodatak za nož sa nožem za mlevenje (**crni** zaptivač) - prema potrebi

- Stavite cela zrna u staklenu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Usitnite, 90 sekundi na stepenu **M**.

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite prvo sve mokre, a zatim sve suve sastojke u plastičnu posudu. Zatvorite nosačem noža.

- Miksirajte 45 sekundi na stepenu **M**.

„Virgin Daiquiri“ koktel sa jagodama*

- 80 g zamrznutih jagoda
- 60 g šećera
- 45 g Bitter Lemon-a
- 200 g vode
- 15 g soka od limuna
- 80 g leda u kockama

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Stavite sve sastojke u plastičnu posudu i zatvorite je nosačem noža.
- Miksirajte 40 sekundi na stepenu **M**.

Zeleni frape*

- 1 zelena jabuka (oko 100 g)
- Sok od jednog limuna (oko 20 g)
- 20 g kelja
- 10 g celera
- 10 g listova korijandera
- 10 g semenki lana
- 1 g mlevenog cimeta
- 250 g ohlađene vode

Alat: Dodatak za mikser i dodatak za nož sa nožem za miksovanje / usitnjavanje (**crveni** zaptivač)

- Oljuštite jabuku i isecite je komade.
- Isecite štapić celera na komade.
- Miksirajte 60 sekundi na stepenu **M**.

Prava na izmene su zadržana.

Për sigurinë tuaj

Ky aksesori është projektuar për përpunuesin e ushqimit MUM5.../MUMX.../MUMXX... Ndiqni udhëzuesin e përdorimit të përpunuesit të ushqimit MUM5..../MUMX.../MUMXX...

Me këtë pajisje mund të kryhen 3 opsione bazë përpunimi:

Bluarje: për bluarjen dhe copëtimin e sasive të vogla të erëzave (p.sh. piper, kumin, dëllinjë, kanellë, glikanxo e thatë, shafran), drithërave (p.sh. grurë, mel, fara liri), kafes ose sheqerit

Copëtim: për copëtimin dhe grirjen e mishit, djathit të fortë, qepës, bimëve aromatike, hudhrave, frutave, perimeve, arrave/lajthive, bajameve ose çokollatës

Përzierje: për përzierjen e ushqimeve të lëngshme apo gjysmë të ngurta, për copëtimin/grirjen e frutave dhe perimeve të paziera si dhe frutave të ngrira dhe për të përgatitur pure, duke shtuar lëng të ftohtë ose të ngrohtë (p.sh. qumësht, ujë)

⚠ E rëndësishme!

Mos përdorni kurrë lëngje të nxehta (>60°C). Pajisja nuk duhet të përdoret për përpunimin e artikujve apo substancave të tjera.

Udhëzime sigurie për këtë pajisje

⚠ Rrezik dëmtimi nga thikat e mprehta / helika rrotulluese!

Mos i futni duart në aksesoren e thikave! Vendosni gjithmonë mbrojtësin e thikave kur punoni me thikat (montimi, çmontimi, pastrimi). Mos i prekni thikat e mikserit direkt me duar! Vendosni dhe hiqni aksesoret vetëm kur të ketë ndaluar plotësisht motori. Aksesori duhet montuar plotësisht para se të fiksohet në njësinë bazë.

⚠ E rëndësishme!

Gjatë futjes së ushqimeve në frigorifer, hiqni mbajtësin e thikave dhe thikat dhe mbulojeni enën me kapak.

Mos e ekspozoni enën prej qelqi ndaj luhatjeve të forta të temperaturës (p.sh. mos futni përbërës të nxehtë në enën e qelqit, të cilët sapo i keni nxjerrë nga frigoriferi). Mos përpunoni ushqime të ngrira në enën e qelqit.

⚠ Shpjegues i simboleve në pajisje / aksesorë



Ndiqni këshillat në udhëzuesin e përdorimit.



Vendosni aksesoren në njësinë bazë (🔒) dhe fiksojeni (🔒).



Mbylleni enën me kapak (🔒) ose hiqni kapakun nga ena (🔒).

Para përdorimit, lexoni me kujdes këtë udhëzim që të merrni këshilla të rëndësishme sigurie dhe përdorimi për pajisjen.

Ju lutemi, ruani udhëzimet e përdorimit. Në rast se pajisjen ua jepni personave të tjerë, ju lutemi jepuni edhe udhëzimet e përdorimit. Udhëzuesi përshkruan veçori të ndryshme të aksesorëve si dhe përdorimet e tyre në pajisje të ndryshme.

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

Figura A:

1 Mbrojtësi i thikave

2 Aksesor thikash me thikën e bluarjes

(guarnicioni i zi, bazë metali)

3 Aksesor thikash me mikser / thika copëtimi

(guarnicioni i kuq, bazë plastike)

4 Mbajtësi i thikave

Aksesor bluarjeje / copëtimi

5 Kapaku ¹⁾

6 Enë prej qelqi ¹⁾

Me kapak, për ruatje në frigorifer.

Aksesor i mikserit ²⁾

7 Kapaku

Me grykë që mbyllet. Për t'u marrë me vete (ToGo).

8 Enë plastike

Mund të përdoret edhe si broke.

¹⁾ Numri ndryshon në varësi të modelit.

²⁾ Sipas modelit.

Figura B:

Pozicioni i punës në pajisjen bazë

Figura C:

Mundësitë e pajisjeve të aksesorëve (sipas modelit):

a Funkcioni i bluarjes =

Mbjatës thikash (4) + aksesor thikash me thikë copëtimi (2) + enë qelqi (6)

b Funkcioni i copëtimimit =

Mbjatës thikash (4) + aksesor thikash me thikë copëtimi (3) + enë qelqi (6)

c Funkcioni i mikserit =

Mbjatës thikash (4) + aksesor thikash me thikë përzierjeje (3) + enë plastike (8)

Përdorimi

⚠ Rrezik prerjeje nga thika të mprehta!

Mos i futni duart në aksesorin e thikave! Vendosni gjithmonë mbrojtësin e thikave kur punoni me thikat (montimi, çmontimi, pastrimi).

- Pastroni të gjitha pjesët, shih „Pastrimi dhe kujdesi“.

Figura D → MUM5...

Figura E → MUMX...

Përgatitja e aksesorit

Figurë e detajuar 1-5

- Shtoni përbërësit në enë. Mos e tejkaloni **max** e shënuar!
- Kapeni aksesorin e thikave në mbrojtësin e thikave dhe vendoseni në mbajtësin e thikave. Shtypeni poshtë derisa të fiksohet.
- Hiqeni mbrojtësin e thikave.
- Vendoseni në vend mbajtësin e thikave dhe mbylleni duke e rrotulluar në drejtim orar.

Këshillë: Iyeni me pak ujë ose vaj gatimi guarnicionin e thikave, në mënyrë që ta kenë më të lehtë mbylljen.

- Kontrolloni fiksimin e plotë të dorezës së sigurisë në aksesorin e thikave (Figura e detajuar 5). Në rast se fiksimi nuk bëhet i plotë, aksesorin nuk mund të vendoset mbi njësinë bazë!
- Rrotulloni aksesorin.

Puna me aksesorin

Figurë e detajuar 6-11

- Shtypni butonin e takimit dhe silleni rotorin në pozicion vertikal.
- Mbyllni mekanizmat që nuk përdoren me kapakun mbrojtës të mekanizmit.
- Hiqni kapakun mbrojtës të motorit të mikserit.
- Vendosni aksesorin (shigjeta në mbajtësin e thikave puthitet me shigjetën në njësinë bazë) dhe shtypni poshtë (Figura e detajuar 8).
- Rrotulloni aksesorin në drejtim kundërorar derisa të fiksohet (pika në mbajtësin e thikave puthitet me shigjetën në njësinë bazë, Figura e detajuar 9).

- Fusni spinën në prizë.
- Rrotulloni çelësin në nivelin **M** dhe mbajeni fort.

Sa më gjatë të mbahet e ndezur pajisja, aq më e imët bëhet prerja. Në rastin e bimëve aromatike/për kuzhinë, rezultati i dëshiruar i prerjes mund të arrihet edhe pas një kohë të shkurtër nga ndezja. Mjafton një „prekje“ e shkurtër e nivelit **M**.

Udhëzim: Rekomandime për përdorimin e aksesorit mund të gjenden në pjesën „Receta“.

Në **figurën G** paraqiten vlerat referencë për sasishtë maksimale dhe kohën e përpunimit gjatë punës me aksesorë të ndryshëm.

Pas punës

⚠ Rrezik dëmtimi nga mekanizmi rrotullues!

Mos e prekni thikën e mikserit direkt me duar.

Figurë e detajuar 12-17

- Lëshojeni çelësin rrotullues.
- Hiqni spinën nga prizë.
- Rrotullojeni aksesorin në drejtim orar dhe hiqeni.
- Rrotulloni aksesorin.
- Lironi mbajtësin e thikave duke e rrotulluar në drejtim orar dhe hiqeni.
- Vendoseni mbrojtësin e thikave dhe shtypeni derisa të fiksohet.
- Vendosjani kapakun enës dhe mbylleni (🔒).

Këshillë: rekomandohet që aksesorit të pastrohet direkt pas përdorimit. Aksesorit i thikave mund të hiqet në mënyrë që të pastrohet më rrënjësisht (shih „Pastrimi dhe kujdesi“).

Pastrimi dhe kujdesi

⚠ Rrezik prerjeje nga thika të mprehta!

Vendosni gjithmonë mbrojtësin e thikave kur punoni me thikat (montimi, çmontimi, pastrimi). Mos i prekni thikat e mikserit direkt me duar!

Kujdes!

Mos përdorni asnjë solucion larës gërryes. Sipërfaqet mund të dëmtohen.

Aksesorët e thikave, kapaku dhe hinka janë të përshtatshme për larje në enëlarëse.

Aksesorit i thikave mund të hiqet në mënyrë që të pastrohet më rrënjësisht.

Figura F

- Rrotulloni mbajtësin e thikave (mbrojtësi i thikave është i vendosur).
- Hiqni aksesorin e thikave nga mbajtësi, duke shtypur lehtë.
- Për ta montuar përsëri, kapeni aksesorin e thikave në mbrojtësin e thikave dhe vendoseni në mbajtësin e thikave. Shtypeni poshtë derisa të fiksohet.

Këshillë: për larje paraprake, fusni pak ujë me solucion larës në aksesor sapo të keni mbaruar punë me të. Mbylleni me mbajtësin e thikave dhe vendoseni në përpunuesin e ushqimit. Ndizeni pajisjen për pak sekonda (niveli **M**). Zbrazeni ujin e pastrimit dhe shpëlajini pjesët me ujë të pastër.

Receta

Udhëzim: në varësi të gamës së aksesorëve, jo të gjitha recetat mund të zbatohen. Për recetat e shënuara me shenjën *, nevojitet aksesorit i mikserit.

Përzierje erëzash mesdhetare

- 9 g rozmarinë e thatë
- 14 g fara të thata kumini
- 6 g fara të thata koriandër
- 3 g rigon i thatë
- 2 g kanellë shkop, e thatë
- 5 g kripë e trashë

Vegla: aksesorit i bluarjes dhe aksesorit i thikave me thikën e bluarjes (guarnicioni i zi)

- Vendosni të gjithë përbërësit në enën prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- Copëtojini për 90 sekonda në nivelin **M**.

Kjo përzjerje erëzash mund të përdoret p.sh. për perime zgare, peshk të marinuar, mish të marinuar, mish në hell, lazanjë perimesh, salca për makarona.

Pesto me borzilok

- 10 g arra pishe
- 3 g hudhër
- 5 g kripë
- 40 g parmixhano
- 10 g borzilok i freskët
- 70 g vaj ulliri

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit/copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni arrat e pishës, hudhrën, kripën dhe parmixhanon në enën prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- I copëtojme për 15 sekonda në nivelin **M**.
- Shtoni borzilokun dhe vajin e ullirit dhe përziejini të gjithë përbërësit për 10 sekonda në nivelin **M**.

„Smoothie“ me mjaltë dhe banane dhe me shije arre hindi*

- 80 g banane, të prera në formë kubi (për të pasur qëndrueshmëri më të madhe përdorni banane të ngrira)
- 120 g kos natyral nga qumështi i skremuar (vanilje)
- 3 g mjaltë (ose sipas dëshirës)
- 200 g qumësht të ftohtë (mund të përdorni edhe qumësht të skremuar ose qumësht soje)
- 1 pisk arrë hindi
- 30 g kube akulli (nëse dëshironi që të jetë i trashë)

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikën e bluarjes (guarnicioni **i zi**)

- Vendosni arrën e hindit në enën prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- Copëtojini për 60 sekonda në nivelin **M**.

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni të gjithë përbërësit (përveç arrës së hindit) në enën prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- Përziejini për 45 sekonda në nivelin **M**.
- Hidhni një pisk arrë hindi për t'i dhënë shije.

„Smoothie“ qershie me qumësht kokosi*

- 70 g qershi të freskëta ose të ngrira pa bërthamë
- 50 g banane
- 40 g qumësht kokosi
- 5 g çokollatë jo e ëmbël (me përqindje të lartë kakaoje)
- 75 g ujë
- 2 kube akulli
- 30 g sheqer pluhur
- 70 g ajkë qumështi

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni të gjithë përbërësit në enën plastike dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- Përziejini për 45 sekonda në nivelin **M**.

Vinagretë sallate me kaperi*

- 70 g vaj ulliri
- 40 g lëng limoni
- 10 g salcë soje
- 10 g mustardë
- 20 g kaperi
- 10 g kaperi kripe
- 15 g ullinj të zinj
- 5 g hudhër

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni të gjithë përbërësit në enën plastike dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- E përziejmë për 40 sekonda në nivelin **M**.

Vinagretë me mango*

- 200 g mango e butë, e qëruar dhe pa bërthamë
- 15 g lëng limoni
- lëkurë limoni
- 6 g qepujka të grira
- 5 g vaj nga fara e lirit
- kripë dhe piper sipas dëshirës

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni të gjithë përbërësit në enën plastike dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- E përziejme për 40 sekonda në nivelin **M**.

Petulla me miell të pasitur*

- 70 g miell i pasitur ose kokrra gruri të pabluara (sipas dëshirës)
- 150 g qumësht
- 1 vezë
- 1 pisk kripë
- 1 pisk sheqer
- 2,5 g vaj luledielli
- 1 pisk sheqer vanilje

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikën e bluarjes (guarnicioni **i zi**) – nëse është e nevojshme

- Vendosni kokrrat e grurit në enën prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- Copëtojini për 90 sekonda në nivelin **M**.

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni në fillim të gjithë përbërësit e njomë në enën plastike dhe më pas përbërësit e thatë. Mbylleni enën me mbajtësin e thikave.
- Përziejini për 45 sekonda në nivelin **M**.

Koktej luleshtrydheje

„Virgin Daiquiri“*

- 80 g luleshtrydhe të ngrira
- 60 g sheqer
- 45 g „Bitter Lemon“
- 200 g ujë
- 15 g lëng limoni
- 80 g kube akulli

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Vendosni të gjithë përbërësit në enën plastike dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.
- E përziejme për 40 sekonda në nivelin **M**.

„Smoothie“ i gjelbër*

- 1 mollë e gjelbër (rreth 100 g)
- lëngu i një limoni (rreth 20 g)
- 20 g lakër e gjelbër
- 10 g kërcell selinojë
- 10 g gjethe koriandër
- 10 g fara liri
- 1 g kanellë e bluar
- 250 g ujë të ftohtë

Vegla: aksesori i bluarjes dhe aksesori i thikave me thikat e mikserit / copëtimit (guarnicioni **i kuq**)

- Merrni mollët, qërojini dhe pritini në copa.
- Pritni në copa selinonë.
- E copëtojme për 60 sekonda në nivelin **M**.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Pentru siguranța dumneavoastră

Aceste accesorii sunt adecvate pentru robotul de bucătărie MUM5.../MUMX.../MUMXX... Respectați instrucțiunile de utilizare pentru robotul de bucătărie MUM5.../MUMX.../MUMXX...

Aceste accesorii permit 3 posibilități de bază pentru procesarea alimentelor:

Măcinare: pentru măcinarea și mărunțirea cantităților mai mici de condimente (de exemplu, piper, chimion turcesc, ienupăr, scorțișoară, anason uscat, șofran), cereale (de exemplu, grâu, mei, semințe de in), cafea sau zahăr

Mărunțire: pentru mărunțirea și tocarea cărnii, brânzeturilor de consistență tare, cepei, verdeturilor, usturoiului, fructelor, legumelor, nucilor, migdalelor sau ciocolatei

Amestecare: pentru amestecarea alimentelor lichide sau semisolid, pentru mărunțirea/tocarea fructelor și legumelor crude, fructelor congelate și pentru pasarea anumitor preparate culinare, cu adăugarea de lichide reci sau calde adecvate (de exemplu, lapte, apă)

Important!

Nu pot fi folosite lichide fierbinți (>60°C) în nicio situație. Aparatul nu se poate utiliza la amestecarea altor materii sau substanțe.

Indicații de siguranță pentru acest aparat

Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite/sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți mâinile în cuțit, la accesorii cu cuțit, în nicio situație! La toate operațiunile efectuate cu accesorii cu cuțit (asamblare, dezasamblare, curățare) aplicați protecția cuțitului. Nu atingeți cuțitul cu mâinile goale!

Aplicați și scoateți accesorii numai atunci când sistemul de acționare este oprit. Fixați accesorii la aparatul de bază numai în stare complet asamblată.

Important!

Pentru păstrarea în frigider, scoateți suportul cuțitului cu accesorii cu cuțit și puneți capacul pe recipient.



Nu expuneți recipientul din sticlă la fluctuații puternice de temperatură (de exemplu, nu introduceți ingrediente fierbinți într-un recipient din sticlă, care tocmai a fost scos din frigider). Nu procesați în recipientul din sticlă alimentele congelate.

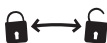
Explicarea simbolurilor de pe aparat și accesorii



Urmați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.



Aplicați accesoriul pe aparatul de bază () și blocați-l ().



Închideți recipientul cu capacul (), respectiv scoateți capacul ().

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare, pentru a obține indicații importante privind siguranța și operarea acestui aparat.

Vă rugăm să păstrați instrucțiunile de utilizare. În cazul transmiterii aparatului către terți predați și instrucțiunile de utilizare. În instrucțiuni sunt descrise diferite dotări ale accesoriilor și utilizarea acestora cu diferite aparate.

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

Figura A:

1 Protecția cuțitului

2 Accesoriu cu cuțit pentru măcinare
(garnitură de etanșare neagră, fund metalic)

3 Accesoriu cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire
(garnitură de etanșare roșie, fund din material plastic)

4 Suport cuțit

Accesorii mărunțire/măcinare

5 Capac ¹⁾

6 Recipient din sticlă ¹⁾

Este adecvat pentru păstrarea în frigider dacă are capacul pus.

Accesorii mixer ²⁾

7 Capac

Cu deschidere pentru băuturi cu posibilitate de închidere. Pentru transportare (ToGo).

8 Recipient din plastic

Se poate folosi ca pahar.

¹⁾ Numărul variază în funcție de model.

²⁾ În funcție de model.

Figura B:

Poziția de lucru la aparatul de bază

Figura C:

Posibilități de combinare a accesoriilor (în funcție de model):

a Funcție de măcinare =
suport cuțit (4) + accesoriu cuțit cu cuțit de măcinare (2) + recipient din sticlă (6)

b Funcție mărunțitor =
suport cuțit (4) + accesoriu cu cuțit de mărunțire (3) + recipient din sticlă (6)

c Funcție mixer =
suport cuțit (4) + accesoriu cu cuțit pentru mixer (3) + recipient din plastic (8)

Utilizare

 Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

Nu introduceți mâinile în cuțit, la accesorii cu cuțit, în nicio situație! La toate operațiunile efectuate cu accesorii cu cuțit (asamblare, dezasamblare, curățare) aplicați protecția cuțitului.

- Să curățați toate piesele înainte de prima utilizare, vezi „Curățarea și îngrijirea“.

Figura D → MUM5...

Figura E → MUMX...

Pregătirea accesoriilor

Figură detaliată 1-5

- Umpleți recipientul cu ingredientele. Nu depășiți marcajul **max**!
- Prindeți accesoriul cu cuțit de protecția cuțitului și introduceți-l în suportul cuțitului. Apăsați în jos până de fixează în lăcaș.
- Scoateți protecția cuțitului.

- Aplicați suportul cuțitului pe recipient și blocați-l printr-o rotire în sens invers acelor de ceasornic.
Sugestie: Pentru a face închiderea mai ușoară, umeziți garnitura de etanșare a accesoriului cu cuțit cu puțină apă sau ulei alimentar.
- Verificați închiderea completă a manetei roșii de siguranță de la accesoriul cu cuțit (figura detaliată 5). Dacă închiderea nu este completă, accesoriul nu se poate aplica pe aparatul de bază!
- Rotiți accesoriul.

Operațiuni

Figura detaliată 6-11

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziție verticală.
- Acoperiți sistemele de acționare neutilizate cu capace de protecție a sistemului de acționare.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare pentru mixer.
- Aplicați accesoriul (săgeată de pe suportul cuțitului indică în același sens ca săgeata de pe aparatul de bază) și apăsați-l în jos (figura detaliată 8).
- Rotiți accesoriul în sens invers acelor de ceasornic până la limită (punctul de pe suportul cuțitului indică spre săgeata de pe aparatul de bază, figura detaliată 9).
- Conectați ștecherul de rețea.
- Rotiți comutatorul rotativ pe treapta **M** și mențineți-l în această poziție.

Cu cât aparatul rămâne pornit mai mult timp, cu atât mai fin va fi rezultatul tăierii. În cazul verdețurilor, mărunțirea dorită se poate obține după un timp de pornire foarte scurt. O „atingere” scurtă a treptei **M** poate fi suficientă.

Observație: Recomandările pentru utilizarea accesoriilor pot fi consultate în secțiunea „Rețete”.

În **figura G** sunt reprezentate valorile orientative pentru cantitățile maxime și timpii de procesare a alimentelor, la utilizarea diferitelor accesorii.

După încheierea lucrului

⚠ Pericol de rănire din cauza sistemului de acționare rotativ!

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Figura detaliată 12-17

- Eliberați comutatorul rotativ.
- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Rotiți accesoriul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Rotiți accesoriul.
- Desfaceți suportul cuțitului printr-o rotire în sensul acelor de ceasornic și extrageți-l.
- Aplicați protecția cuțitului și apăsați-o până de fixează în lăcaș.
- Aplicați capacul pe recipient și închideți-l (🔒).

Sugestie: Cel mai bine este să se curețe accesoriile imediat după folosire. Pentru o curățare temeinică, accesoriul cu cuțit trebuie scos din suportul cuțitului (vezi „Curățarea și îngrijirea”).

Curățarea și îngrijirea

⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!

La toate operațiunile efectuate cu accesorii cu cuțit (asamblare, dezasamblare, curățare) aplicați protecția cuțitului. Nu atingeți cuțitul cu mâinile goale!

Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi. Suprafețele pot fi deteriorate.

Accesoriile cu cuțit, recipientele și capacele pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru curățarea temeinică, accesoriul cu cuțit trebuie scos din suportul cuțitului.

Figura F

- Rotiți suportul cuțitului (cu protecția cuțitului aplicată).
- Împingeți accesoriul cu cuțit în afară, din suportul cuțitului, din mijloc.
- Pentru noua asamblare prindeți accesoriul cu cuțit de protecția cuțitului și introduceți-l în suportul cuțitului. Apăsăți în jos până de fixează în lăcaș.

Sugestie: Pentru o curățare prealabilă, imediat după utilizare turnați în accesoriu puțină apă cu detergent de vase. Închideți cu suportul cuțitului și aplicați pe robotul de bucătărie. Porniți pentru câteva secunde (treapta **M**). Aruncați apa de spălat și clătiți piesele cu apă limpede.

Rețete

Observație: Rețetele pot fi puse în practică în funcție de accesoriile existente. Pentru rețetele marcate cu * este necesar mixerul ca accesoriu.

Amestec de condimente mediteraneean

- 9 g rozmarin uscat
- 14 g semințe de chimen uscate
- 6 g semințe de coriandru uscate
- 3 g oregano uscat
- 2 g coajă de scorțișoară uscată
- 5 g sare grunjoasă

Ustensilă: accesoriu pentru măcinare și accesoriu cu cuțit de măcinare (garnitura de etanșare **neagră**)

- Introduceți toate ingredientele în recipientul din sticlă și închideți-l cu suportul cuțitului.
- Mărunțiți la treapta **M** pentru 90 de secunde.

Acest amestec de condimente se poate utiliza de exemplu, pentru legume la grătar, pește marinat, carne marinată, frigărui, lasagna de legume, sosuri pentru paste.

Pesto cu busuioc

- 10 g semințe de pin
- 3 g usturoi
- 5 g sare
- 40 g parmezan
- 10 g busuioc proaspăt
- 70 g ulei de măsline

Ustensilă: accesoriu pentru măcinare și accesoriu cu cuțit de mixer / cuțit de mărunțire (garnitură de etanșare **roșie**)

- Introduceți semințele de pin, usturoiul, sarea și parmezanul în recipientul din sticlă și închideți cu suportul pentru cuțit.
- Ingredientele se mărunțesc la treapta **M** pentru 15 secunde.
- Adăugați busuiocul și uleiul de măsline și amestecați totul timp de 10 secunde la treapta **M**.

Smoothie cu miere și banane și aromă de nucșoară*

- 80 g banane, tăiate în cubulețe (pentru o consistență mai viscoasă folosiți banane congelate)
- 120 g iaurt natural cu conținut redus de grăsimi (vanilie)
- 3 g miere (sau după preferințe)
- 200 g lapte rece (se poate folosi lapte cu conținut redus de grăsimi sau lapte de soia)
- 1 praf de nucșoară
- 30 g cuburi de gheață (dacă se dorește o consistență mai viscoasă)

Ustensilă: accesoriu pentru măcinare și accesoriu cu cuțit de măcinare (garnitura de etanșare **neagră**)

- Adăugați nucșoara în recipientul din sticlă și închideți cu suportul cuțitului.
- Mărunțiți la treapta **M** timp de 60 de secunde.

Ustensilă: accesoriul-mixer și accesoriul cu cuțit de mixer / cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Introduceți toate ingredientele (cu excepția nucșoarei) în recipientul din material plastic și închideți cu suportul cuțitului.
- Amestecați la treapta **M** timp de 45 de secunde.
- Condimentați cu un praf de nucșoară.

Smoothie de cireșe cu lapte de nucă de cocos*

- 70 g cireșe proaspete sau congelate fără sămburi
- 50 g banane
- 40 g lapte de nucă de cocos
- 5 g ciocolată neagră (procent mare de cacao)
- 75 g apă
- 2 cuburi de gheață
- 30 g zahăr pudră
- 70 g frișcă

Ustensilă: accesoriu mixer cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Introduceți toate ingredientele în recipientul din plastic și închideți-l cu suportul cuțitului.
- Amestecați la treapta **M** timp de 45 de secunde.

Dressing cu capere pentru salate*

- 70 g ulei de măsline
- 40 g suc de lămâie
- 10 g sos de soia
- 10 g muștar
- 20 g capere
- 10 g capere marinate în sare
- 15 g măsline negre
- 5 g usturoi

Ustensilă: accesoriu mixer cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Introduceți toate ingredientele în recipientul din plastic și închideți-l cu suportul cuțitului.
- Amestecați la treapta **M** timp de 40 de secunde.

Dressing cu mango*

- 200 g mango moale, decojit, fără sămbure
- 15 g suc de lămâie
- coajă de lămâie
- 6 g cepe eșalote tocate
- 5 g ulei de semințe de in
- sare și piper după gust

Ustensilă: accesoriu mixer cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Introduceți toate ingredientele în recipientul din plastic și închideți-l cu suportul cuțitului.
- Amestecați la treapta **M** timp de 40 de secunde.

Clătite cu cereale*

- 70 g făină integrală sau boabe întregi (în funcție de preferințe)
- 150 g lapte
- 1 ou
- 1 praf de sare
- 1 praf de zahăr
- 2,5 g ulei de floarea soarelui
- 1 praf de zahăr vanilat

Ustensilă: accesoriu pentru măcinare și accesoriu pentru cuțit de măcinare (garnitură de etanșare **neagră**) – în funcție de necesar

- Introduceți boabele întregi în recipientul din sticlă și închideți cu suportul cuțitului.
- Mărunțiți la treapta **M** pentru 90 de secunde.

Ustensilă: accesoriu mixer cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Introduceți mai întâi toate ingredientele umede în recipientul din plastic și după aceea, ingredientele uscate. Închideți cu suportul cuțitului.
- Amestecați la treapta **M** timp de 45 de secunde.

Cocktail de căpșuni

„Virgin Daiquiri“**

- 80 g căpșuni congelate
- 60 g zahăr
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g apă
- 15 g suc de lămâie
- 80 g cuburi de gheață

Ustensilă: accesoriu mixer cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Introduceți toate ingredientele în recipientul din plastic și închideți-l cu suportul cuțitului.
- Amestecați la treapta **M** timp de 40 de secunde.

Smoothie verde*

- 1 măr verde (cca. 100 g)
- Zeama de la o lămâie (cca. 20 g)
- 20 g varză furajeră
- 10 g țelină de pețiol
- 10 g foi de coriandru
- 10 g semințe de in
- 1 g scorțișoară măcinată
- 250 g apă răcită

Ustensilă: accesoriu mixer cu cuțit de mixer/ cuțit de mărunțire (garnitura de etanșare **roșie**)

- Curățați merele de coajă și tăiați-le în bucăți.
- Tăiați țelina de pețiol în bucăți.
- Amestecați la treapta **M** pentru 60 de secunde.

Sub rezerva modificărilor.

За Вашата безопасност

Тези принадлежности са предназначени за кухненски робот MUM5.../MUMX.../MUMXX.. Вземете предвид ръководството за употреба на кухненския робот MUM5.../MUMX.../MUMXX..

Тези принадлежности предоставят 3 основни възможности за обработка:

Смилане: за смилане и раздробяване на малки количества подправки (напр. пипер, кимион, хвойнови зърна, канела, сушен анасон, шафран), зърнени храни (напр. пшеница, просо, ленено семе), кафе или захар

Раздробяване: за раздробяване и кълцане на месо, твърдо сирене, лук, пресни подправки, чесън, плодове, зеленчуци, орехи, бадеми или шоколад

Смесване: за смесване на течни респ. полутвърди хранителни продукти, за раздробяване/кълцане на сурови плодове и зеленчуци, както и на замразени плодове, за пюриране на ястия при добавяне на подходящи студени или топли течности (напр. мляко, вода)

Важно!

Никога не използвайте горещи течности (> 60 °C). Не използвайте за обработка на други предмети респ. субстанции.

Указания за безопасност за уреда

Опасност от нараняване поради остри ножове / въртящо се задвижване!

Никога не посягайте към ножа на ножовия комплект!

Поставяйте протектора на ножа при всички работи с ножовия комплект (сглобяване, разглобяване, почистване). Не докосвайте ножа с незащитени ръце!

Сваляйте/Поставяйте принадлежности само когато задвижването е спряно. Монтирайте принадлежностите на основния уред само в напълно сглобено състояние.

Важно!

За съхранение в хладилник свалете ножодържача с ножовия комплект и поставете капака на съда.

Не излагайте стъкления съд на силни температурни колебания (напр. не сипвайте горещи продукти в стъклен съд непосредствено след изваждането му от хладилника). Не обработвайте замразени хранителни продукти в стъкления съд.

Пояснение на символите на уреда респ. принадлежностите



Спазвайте указанията в ръководството за употреба.



Поставете (🔒) и блокирайте (🔒) приставката на основния уред.



Затворете съда с капака (🔒) респ. свалете капака (🔒).

Преди употреба прочетете внимателно ръководството за важни указания относно безопасността и работата с този уред.

Моля запазете ръководството за употреба. При предоставяне на уреда на трети лица предайте и ръководството за употреба. Ръководството описва различни изпълнения на принадлежностите, както и тяхното използване с различни уреди.

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

Фигура A:

1 Протектор на ножа

2 Ножов комплект с нож за смилане
(черно уплътнение, метално дъно)

3 Ножов комплект с нож за смесване/раздробяване
(червено уплътнение, пластмасово дъно)

4 Ножодържач

Приставка за смилане/раздробяване

5 Капак ¹⁾

6 Съд от стъкло ¹⁾

Подходящ за съхранение в хладилник при поставен капак.

Шейкър кана ²⁾

7 Капак

Със затварящ се отвор за пиене. За изпът (ToGo).

8 Съд от пластмаса

Може да се използва като чаша за пиене.

¹⁾ Броят варира според модела.

²⁾ В зависимост от модела.

Фигура B:

Работно положение на основния уред

Фигура C:

Възможности за комбиниране на приставките (според модела):

a Функция за смилане =

нождържач (4) + ножов комплект с нож за смилане (2) + съд от стъкло (6)


b Функция за раздробяване =

нождържач (4) + ножов комплект с нож за раздробяване (3) + съд от стъкло (6)

c Функция за смесване =

нождържач (4) + ножов комплект с нож за смесване (3) + съд от пластмаса (8)

Работа с уреда

 Опасност от нараняване поради остри ножове!

Никога не посягайте към ножа на ножовия комплект! Поставете протектора на ножа при всички работи с ножовия комплект (сглобяване, разглобяване, почистване).

- Почистете всички части преди първата употреба, вж. „Почистване и поддръжка“.

Фигура D → MUM5...

Фигура E → MUMX...

Подготовка на приставката

Подробно изображение 1-5

- Сипете продуктите в съда. Не превишавайте маркировката **max!**

- Хванете ножовия комплект за протектора на ножа и поставете в нождържача. Притиснете надолу, докато се фиксира.
 - Свалете протектора на ножа.
 - Поставете нождържача на съда и затворете с едно завъртане обратно на часовниковата стрелка.
- Съвет:** За по-лесно затваряне навлажнете уплътнението на ножовия комплект с малко вода или олио.
- Проверете цялостното фиксиране на червения осигурителен лост на ножовия комплект (подробно изображение 5). При нецялостно фиксиране приставката не може да се постави на основния уред!
 - Обърнете приставката.

Работа

Подробно изображение 6-11

- Натиснете деблокиращия бутон и приведете подвижното рамо във вертикална позиция.
- Покрийте неизползваните задвижвания със защитни капаци.
- Свалете предпазния капак на задвижването на миксера.
- Поставете приставката (стрелката на нождържача сочи към стрелката на основния уред) и притиснете надолу (подробно изображение 8).
- Завъртете приставката обратно на часовниковата стрелка до упор (точката на нождържача сочи към стрелката на основния уред, подробно изображение 9).
- Включете щепсела в контакта.
- Завъртете въртящия се превключвател на степен **M** и задръжте.

Колкото по-дълго задръжите включен уреда, толкова по-фино се нарязват продуктите. При пресни подправки е възможно постигане на желания резултат от раздробяването след много кратко време на включване. Кратко „докосване“ на степен **M** може да е достатъчно.

Указание: Препоръки относно използването на принадлежностите са посочени в раздел „Рецепти“.

На **Фигура 6** са изобразени ориентировъчни стойности за максималните количества и времена на обработка при работата с различните приставки.

След работа

⚠ Опасност от нараняване поради въртящо се задвижване!

Не докосвайте ножа на миксера с незащитени ръце.

Подробно изображение 12-17

- Отпуснете въртящия се превключвател.
- Изключете щепсела от контакта.
- Завъртете приставката в посока на часовниковата стрелка и я свалете.
- Обърнете приставката.
- Отделете нождържача със завъртане в посока на часовниковата стрелка и го свалете.
- Поставете протектора на ножа и го притиснете, докато се фиксира.
- Поставете капака на съда и затворете (🔒).

Съвет: Най-добре е да почиствате приставката непосредствено след употреба. За щателно почистване ножовият комплект може да се извади от нождържача (вж. „Почистване и поддръжка“).

Почистване и поддръжка

⚠ Опасност от нараняване поради остри ножове!

Поставяйте протектора на ножа при всички работи с ножовия комплект (сглобяване, разглобяване, почистване). Не докосвайте ножа с незащитени ръце!

Внимание!

Не използвайте абразивни почистващи препарати. Повърхностите могат да се повредят.

Ножовите комплекти, съдовете и капаци са устойчиви на миене в съдомиялна машина. За щателно почистване ножовият комплект може да се извади от нождържача.

Фигура **F**

- Обърнете нождържача (с поставен протектор на ножа).
- Избутайте ножовия комплект централно от нождържача.
- За повторно сглобяване хванете ножовия комплект за протектора на ножа и поставете в нождържача. Притиснете надолу, докато се фиксира.

Съвет: За предварително почистване непосредствено след употреба сипете в приставката малко количество вода с препарат за миене на чинии. Затворете с нождържача и поставете на кухненския робот. Включете за няколко секунди (степен **M**). Излейте водния разтвор и изплакнете частите с чиста вода.

Рецепти

Указание: В зависимост от окомплектовката на принадлежностите могат да се изпълят само определени рецепти. За обозначените с* рецепти е необходима шейкър каната.

Средиземноморска смес от подправки:

- 9 g сушен розмарин
- 14 g сушени семена от кимион
- 6 g сушени семена от кориандър
- 3 g сушен риган
- 2 g сушена пръчка канела
- 5 g едро смляна сол

Приставка: приставка за смилане и ножов комплект с нож за смилане (**черно** уплътнение)

- Сипете всички продукти в стъкления съд и затворете с нождържача.
- Раздробете на степен **M** в продължение на 90 секунди.

Тази смес от подправки може да се използва, например, за зеленчуци на грил, маринована риба, мариновано месо, месо на шишчета, зеленчукова лазаня, сосове за паста.

Песто от босилек

- 10 g кедрови ядки
- 3 g чесън
- 5 g сол
- 40 g сирене пармезан
- 10 g пресен босилек
- 70 g зехтин

Приставка: приставка за смилане и ножов комплект с нож за смесване / раздробяване (**червено** уплътнение)

- Сипете кедровите ядки, чесъна, солта и сиренето пармезан в стъкления съд и затворете с нождържача.
- Раздробете на степен **M** в продължение на 15 секунди.
- Добавете босилека и зехтина и смесете всичко на степен **M** в продължение на 10 секунди.

Бананово смути с мед и аромат на индийско орехче*

- 80 g банани, на кубчета (за по-гъста консистенция използвайте замразени банани)
- 120 g нискомаслен натурален йогурт (ванилия)
- 3 g мед (или на вкус)
- 200 g студено мляко (може да се използва и нискомаслено или соево мляко)
- 1 щипка индийско орехче
- 30 g кубчета лед (ако предпочитате по-гъста консистенция)

Приставка: приставка за смилане и ножов комплект с нож за смилане (**черно** уплътнение)

- Сипете индийското орехче в стъкления съд и затворете с нождържача.
- Раздробете на степен **M** в продължение на 60 секунди.

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (**червено** уплътнение)

- Сипете всички продукти (с изключение на индийското орехче) в пластмасовия съд и затворете с нождържача.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 45 секунди.
- Овкусетете с щипка индийско орехче.

Черешово смути с кокосово мляко*

- 70 g пресни или замразени череша без костилка
- 50 g банан
- 40 g кокосово мляко
- 5 g неподсладен шоколад (високо съдържание на какао)
- 75 g вода
- 2 кубчета лед
- 30 g пудра захар
- 70 g бита сметана

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (червено уплътнение)

- Сипете всички продукти в пластмасовия съд и затворете с ножодържача.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 45 секунди.

Салатен дресинг с каперси

- 70 g зехтин
- 40 g лимонов сок
- 10 g соев сос
- 10 g горчица
- 20 g каперси
- 10 g консервирани в сол каперси
- 15 g черни маслини
- 5 g чесън

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (червено уплътнение)

- Сипете всички продукти в пластмасовия съд и затворете с ножодържача.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 40 секунди.

Дресинг с манго*

- 200 g меко, обелено манго без костилка
- 15 g лимонов сок
- кора от лимон
- 6 g накълцан лук шалот
- 5 g олио от леноно семе
- сол и пипер на вкус

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (червено уплътнение)

- Сипете всички продукти в пластмасовия съд и затворете с ножодържача.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 40 секунди.

Пълнозърнест палачинки*

- 70 g пълнозърнесто брашно или цели зърна (според вкуса)
- 150 g мляко
- 1 яйце
- 1 щипка сол
- 1 щипка захар
- 2,5 g слънчогледово олио
- 1 щипка ванилова захар

Приставка: приставка за смилане и ножов комплект с нож за смилане (черно уплътнение) – при необходимост

- Сипете целите зърна в стъкления съд и затворете с ножодържача.
- Раздробете на степен **M** в продължение на 90 секунди.

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (червено уплътнение)

- Първо сипете в пластмасовия съд всички влажни продукти, след това сухите продукти. Затворете с ножодържача.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 45 секунди.

Ягодов коктейл „Върджин дайкири“*

- 80 g замразени ягоди
- 60 g захар
- 45 g швепс
- 200 g вода
- 15 g лимонов сок
- 80 g кубчета лед

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (червено уплътнение)

- Сипете всички продукти в пластмасовия съд и затворете с ножодържача.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 40 секунди.

Зелено смути*

- 1 зелена ябълка (около 100 g)
- сока от един лимон (около 20 g)
- 20 g листно зеле
- 10 g дръжкова целина
- 10 g листа от кориандър
- 10 g ленено семе
- 1 g смляна канела
- 250 g охладена вода

Приставка: шейкър кана и ножов комплект с нож за смесване/раздробяване (**червено** уплътнение)

- Обелете ябълката и я нарежете на парчета.
- Нарежете на парчета дръжковата целина.
- Миксирайте на степен **M** в продължение на 60 секунди.

Запазваме си правото на промени.

تتبيلة سلطة الفبّار*

- ضع الحبوب الكاملة في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 90 ثانية.
- الأداة:** جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)
- ضع جميع المكونات الرطبة أولاً في الوعاء البلاستيكي، ثم المكونات الجافة. أغلق الجزء بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 45 ثانية.

كوكتيل فراولة «العذراء ديكيري»*

- 80 جرام فراولة مجمدة
- 60 جرام سكر
- 45 جرام ليمون لاذع
- 200 جرام ماء
- 15 جرام عصير ليمون
- 80 جرام مكعبات ثلج

- الأداة:** جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)
- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

سموثي أخضر*

- 1 ثمرة تفاح أخضر (100 جم تقريباً)
- عصير ليمونة واحدة (20 جم تقريباً)
- 20 جم كرنب أخضر
- 10 جم سيقان كرفس
- 10 جم ورق كزبرة
- 10 جم بذر كتان
- 1 جم قرفة مطحونة
- 250 جم ماء بارد

- الأداة:** جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)
- قشّر التفاحة وقطعها إلى قطع صغيرة.
- قطع سيقان الكرفس إلى قطع صغيرة.
- يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 60 ثانية.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- 70 جم زيت زيتون
- 40 جرام عصير ليمون
- 10 جرام صلصة الصويا
- 10 جرام مسطردة
- 20 جرام قَبّار
- 10 جرام قَبّار مملح
- 15 جرام زيتون أسود
- 5 جم ثوم

- الأداة:** جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)
- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

تتبيلة المانجو*

- 200 جرام مانجو مقشرة ولينة بدون اللب
- 15 جرام عصير ليمون
- قشر ليمون
- 6 جرام كرات مفروم
- 5 جرام زيت بذر الكتان
- ملح وفلفل حسب الرغبة

- الأداة:** جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)
- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

فطائر حنطة كاملة*

- 70 جرام دقيق حنطة كاملة أو حبوب كاملة (حسب الرغبة)
- 150 جرام لبن
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر
- 2.5 جرام زيت عباد الشمس
- 1 حفنة سكر الفانيليا

- الأداة:** مجموعة الطحن ومثبت السكين مع سكين الطحن (عنصر الإحكام الأسود) - عند اللزوم

سموثي الموز بالعسل مع نكهة جوز

الهند*

- 80 جرام موز، مكعبات (استعمل قطع موز مجمدة للحصول على موز أكثر سماكة)
- 120 جرام زبادي طبيعي قليل الدسم (بالبفانيليا)
- 3 جرام عسل (أو حسب الرغبة)
- 200 جرام لبن بارد (يمكن استخدام لبن قليل الدسم أو لبن الصويا)
- 1 حبة من جوزة الطيب
- 30 جرام مكعبات ثلج (في حالة الرغبة في الحصول على قوام سميك)

الأداة: مجموعة الطحن ومثبت السكين مع سكين الطحن (عنصر الإحكام الأسود)

■ ضع جوزة الطيب في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة **M** لمدة 60 ثانية.

الأداة: جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

■ ضع جميع المكونات (عدا جوزة الطيب) في

الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة **M** لمدة 45 ثانية.

■ اضبط النكهة بحفنة من جوزة الطيب.

سموثي الكرز مع حليب جوز الهند*

- 70 جرام كرز طازج أو مجمد بدون اللب

- 50 جرام موز

- 40 جرام لبن حليب جوز الهند

- 5 جرام شوكولاتة غير محلاة

(نسبة عالية من الكاكاو)

- 75 جرام ماء

- 2 مكعبات ثلج

- 30 جرام سكر بودرة

- 70 جرام حقيق القشدة

الأداة: جزء الخلاط ومثبت السكين مع سكين الخلاط

/ سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

■ ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه

بواسطة حامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة **M** لمدة 45 ثانية.

صفات

ملحوظة: على حسب محتوى الملحق الإضافي ليست كل الصفات متاحة الاستخدام. أما الصفات الموسومة بتلك النجمة * فإنه يلزم وجود مجموعة الخلاط معها.

خليط من توابل البحر الأبيض المتوسط

- 9 جرام من الروز ماري المجفف

- 14 جرام من بذور الكمون المجفف

- 6 جرام من بذور الكزبرة المجففة

- 3 جرام من التوابل المجففة

- 2 جرام من القرفة المجففة

- 5 جرام ملح خشن

الأداة: مجموعة الطحن ومثبت السكين مع سكين

الطحن (عنصر الإحكام الأسود)

■ ضع جميع المكونات في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة **M** لمدة 90 ثانية.

يمكن أن يُستخدم هذا الخليط من التوابل في إعداد

الخضروات المشوية، والسمك المتبل، واللحوم

المتبلّة، وأسياخ اللحم، ومكرونّة لازانيا بالخضروات،

والصلّات المستخدمة في أطباق مكرونة باستا، على

سبيل المثال.

بيستو الريحان

- 10 جم حبوب صنوبر

- 3 جم ثوم

- 5 جم ملح

- 40 جم جبن بارميزان

- 10 جم ريحان طازج

- 70 جم زيت زيتون

الأداة: جزء الطحن ومثبت السكين مع سكين الخلاط /

سكين التقطيع (عنصر الإحكام الأحمر)

■ يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن

بارميزان في الوعاء الزجاجي وإغلاق الوعاء

بحامل السكين.

■ يتم خلط المكونات على الدرجة **M** لمدة 15 ثانية.

■ يُضاف الريحان وزيت الزيتون ثم تُخلط سائر

المكونات على الدرجة **M** لمدة 10 ثوانٍ.

التشغيل

صورة تفصيلية 6-11

- أدرُ الجزء العلوي.
- فك حامل السكنين من خلال إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم اخلعه.
- ركب واقي السكنين واضغط عليه حتى تُحکم إغلاقه.
- ضع الغطاء على الوعاء وأحكم غلقه (H).
- تلميح مفيد: من الأفضل إجراء تنظيف الجزء العلوي فوراً بعد الانتهاء من استخدامه. لتنظيف مثبت السكنين بالكامل يمكن إخراجها من حامل السكنين (انظر «تنظيف الجهاز والعناية به»).

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكنين الحاد!

- عند العمل بمثبت السكنين (تركيب، إزالة، تنظيف) يجب وضع واقي السكنين. يجب عدم لمس السكاكين بالأيدي المجردة!

تنبيه هام!

- يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتآكل.
- مثبتات السكاكين، والوعاء، والغطاء قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.
- لتنظيف مثبت السكنين بالكامل يمكن إخراجها من حامل السكنين.

الصورة F

- أدرُ حامل السكنين (وواقي السكنين مركب).
- اضغط وليجة السكنين من المنتصف للخارج لإخراجها من حامل السكنين.
- لإعادة التركيب ضع مثبت السكنين في واقي السكنين وركبه في حامل السكنين. اضغط لأسفل حتى تُحکم الإغلاق.

- تلميح مفيد: في مرحلة ما قبل التنظيف ضع قليلاً من الماء مع أحد المنظفات في الجزء العلوي. أغلق الجزء بواسطة حامل السكنين وركبه على ماكينة المطبخ. يتم التشغيل لعدة ثوانٍ (مع الضبط على درجة M). وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الأجزاء بماء نقي.

- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق واضبط الذراع المتراوح على وضع رأسي.
- اكشف غطاء وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلاط.
- ركبُ الجزء العلوي (السهم الموجود على حامل السكنين يظهر على السهم الموجود على الجهاز الأساسي) ثم اضغط لأسفل (صورة تفصيلية 8).
- أدرُ الجزء العلوي عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يغلق بإحكام (النقطة الموجودة على حامل السكنين تظهر على السهم الموجود على الجهاز الأساسي، صورة تفصيلية 9).
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- أدرُ المفتاح الدوار إلى المستوى M والإبقاء عليه في هذا الوضع.

كلما طالّت المدة التي يبقى فيها الجهاز مشغلاً، أصبحت المادة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعمة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم الوصول إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جداً. يكفي «النقر» لمدة قصيرة على المستوى M.

ملحوظة: يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

في الصورة G تجد القيم المرجعية للكميات القسوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام أجزاء علوية مختلفة.

بعد الانتهاء من العمل

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال المحرك الدائر!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.

صورة تفصيلية 12-17

- حررُ المفتاح الدوار.
- انزع القابس الكهربائي.
- أدرُ الجزء العلوي في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

الصورة C

إمكانيات الارتباط الممكنة للأغطية (حسب الطراز):

- a** وظيفة الطحن =
حامل السكين (4) + مثبت السكين مع سكين
الطحن (2) + الوعاء الزجاجي (6)
b وظيفة التقطيع =
حامل السكين (4) + مثبت السكين مع سكين
التقطيع (3) + الوعاء الزجاجي (6)
c وظيفة الخلط =
حامل السكين (4) + مثبت السكين مع سكين
الخلط (3) + الوعاء البلاستيكي (8)

استخدام الجهاز**⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!**

إياك أن تدخل السكين في مثبت السكين! عند العمل
بمثبت السكين (تركيب، إزالة، تنظيف) يجب وضع
واقى السكين.

■ قبل الاستخدام الأول، نظف سائر الأجزاء، وألقِ
نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

MUM5... ← الصورة **D**

MUMX... ← الصورة **E**

إعداد الجزء العلوي**صورة تفصيلية 1-5**

■ املاً الوعاء بالمكونات. لا تتجاوز العلامة **max**
«أقصى»!

■ ضع مثبت السكين في واقى السكين وركبه في
حامل السكين. اضغط لأسفل حتى تحكم الإغلاق.

■ أخرج واقى السكين.

■ ضع حامل السكين على الوعاء وأغلقه عن طريق
إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة.

تلميح مفيد: لتسهيل عملية الإغلاق، بلل مانعة
تسرب مثبت السكين بقليل من الماء أو زيت
الطهي.

■ تحكم في عملية الإغلاق الكاملة لرافعة التأمين

الحمراء الموجودة على مثبت السكين (صورة

تفصيلية 5). في حالة عدم اكتمال الإغلاق من

الممكن أن يتعذر تركيب الجزء العلوي على الجهاز
الأساسي!

■ أدُر الجزء العلوي.

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

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام.
وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على
الجهاز. يحتوي الدليل على وصف لمختلف تجهيزات
الملحق الإضافي وكذلك طريقة استخدامه على أجهزة
متعددة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A

- 1 واقى السكين
 - 2 مثبت سكين مع سكين طحن
(مانعة تسرب سواد، أرضية معدنية)
 - 3 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع
(مانعة تسرب حمراء، أرضية بلاستيكية)
 - 4 حامل السكين
- غطاء سكين الطحن/التقطيع

5 غطاء (1)

6 الوعاء الزجاجي (1)

مناسب مع غطاء موضوع للتخزين في الثلاجة.

غطاء الخلاط (2)

7 الغطاء

مع فتحة للشرب قابلة للغلق. متنقل (ToGo).

8 حاوية بلاستيكية

يمكن استخدامه كوعاء للشرب.

(1 يختلف العدد وفقاً للطراز.

(2 حسب الطراز.

الصورة B

وضع التشغيل على الجهاز الأساسي

من أجل سلامتكم

هذا الملحق خاص بماكينه المطبخ MUM5.../MUMX.../MUMXX... يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينه المطبخ MUM5.../MUMX.../MUMXX...

هذا الملحق يسمح بإجراء 3 خيارات أساسية من المعالجة:

الطحن: مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبذور الكتان)، والبن والسكر

التقطيع: لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة

الخلط: لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة وتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضراوات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس وإضافة السوائل الباردة والحارة المناسبة (كالحليب والماء)

⚠ هام!

ممنوع استخدام أي سوائل ساخنة ($60^\circ > \text{م}$). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

إياك أن تدخل السكين في مثبت السكين! عند العمل بـ مثبت السكين (تركيب، إزالة، تنظيف) يجب وضع واقي السكين. يجب عدم لمس السكاكين بالأيدي المجردة! يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تثبت الملحق الإضافي إلا إذا كان في وضع كامل التركيب بالجهاز الأساسي.

⚠ هام!

للتخزين في الثلاجة أخرج محمل السكين مع مثبت السكين ثم ضع الغطاء على الحاويات. لا تعرض الوعاء الزجاجي لتقلبات درجات الحرارة القوية (مثلاً عدم وضع مكونات ساخنة في وعاء زجاجي مأخوذ من الثلاجة حالاً). لا تعد أي أغذية مجمدة في الوعاء الزجاجي.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



ضع الجزء العلوي على الجهاز الأساسي (🔒) ثم أحكم إغلاقه (🔒).



أغلق الوعاء بالغطاء (🔒) أو انزع الغطاء (🔒).





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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

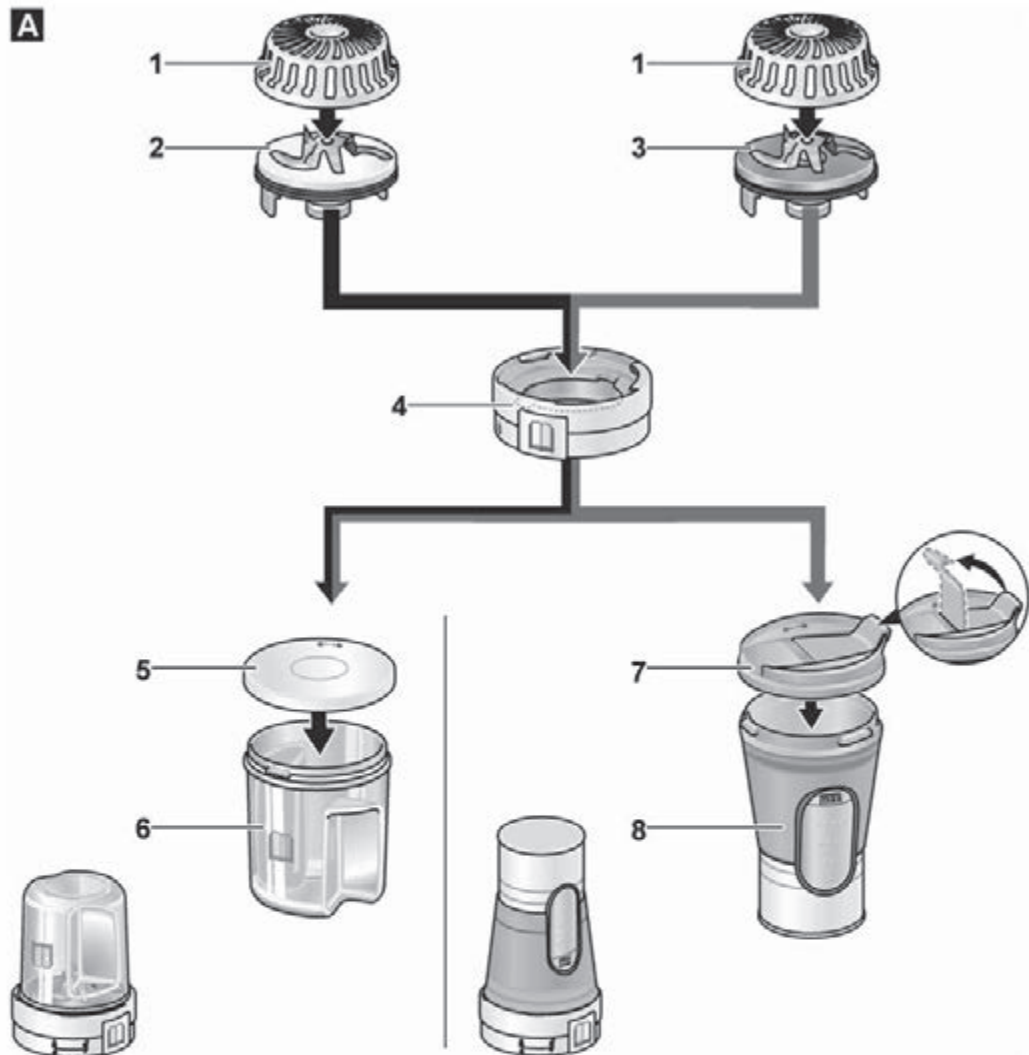
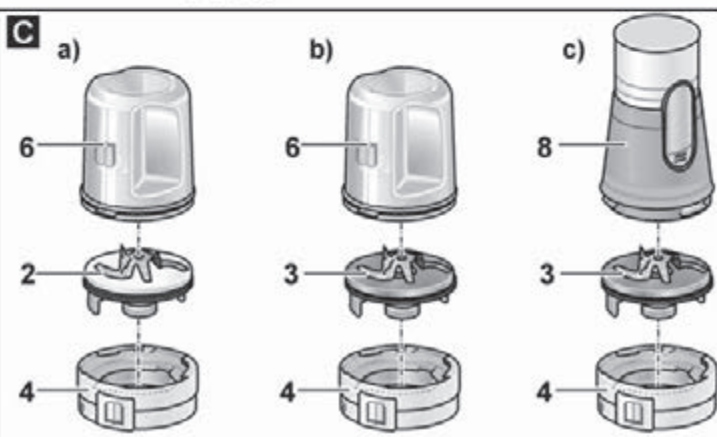
81739 München

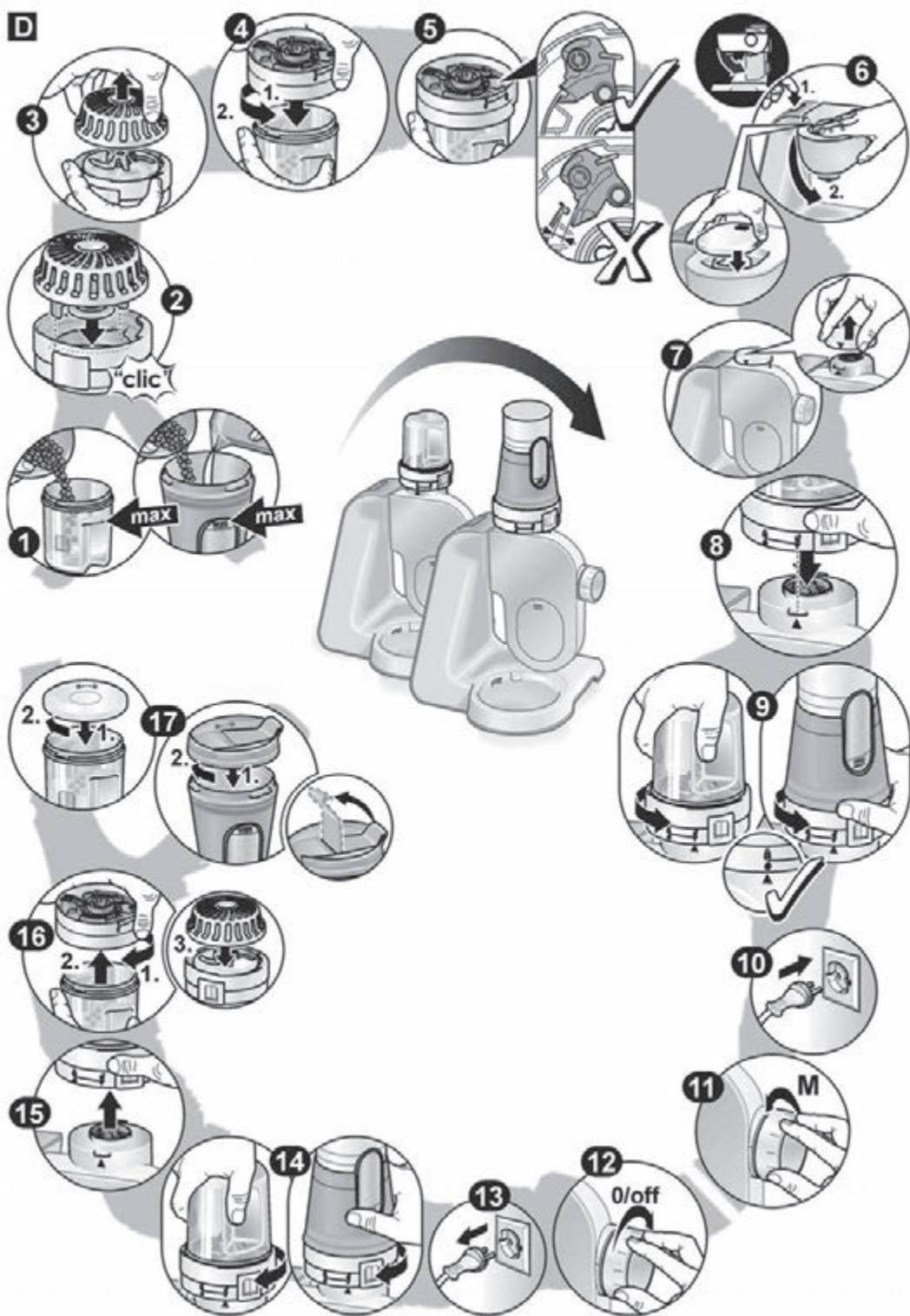
GERMANY

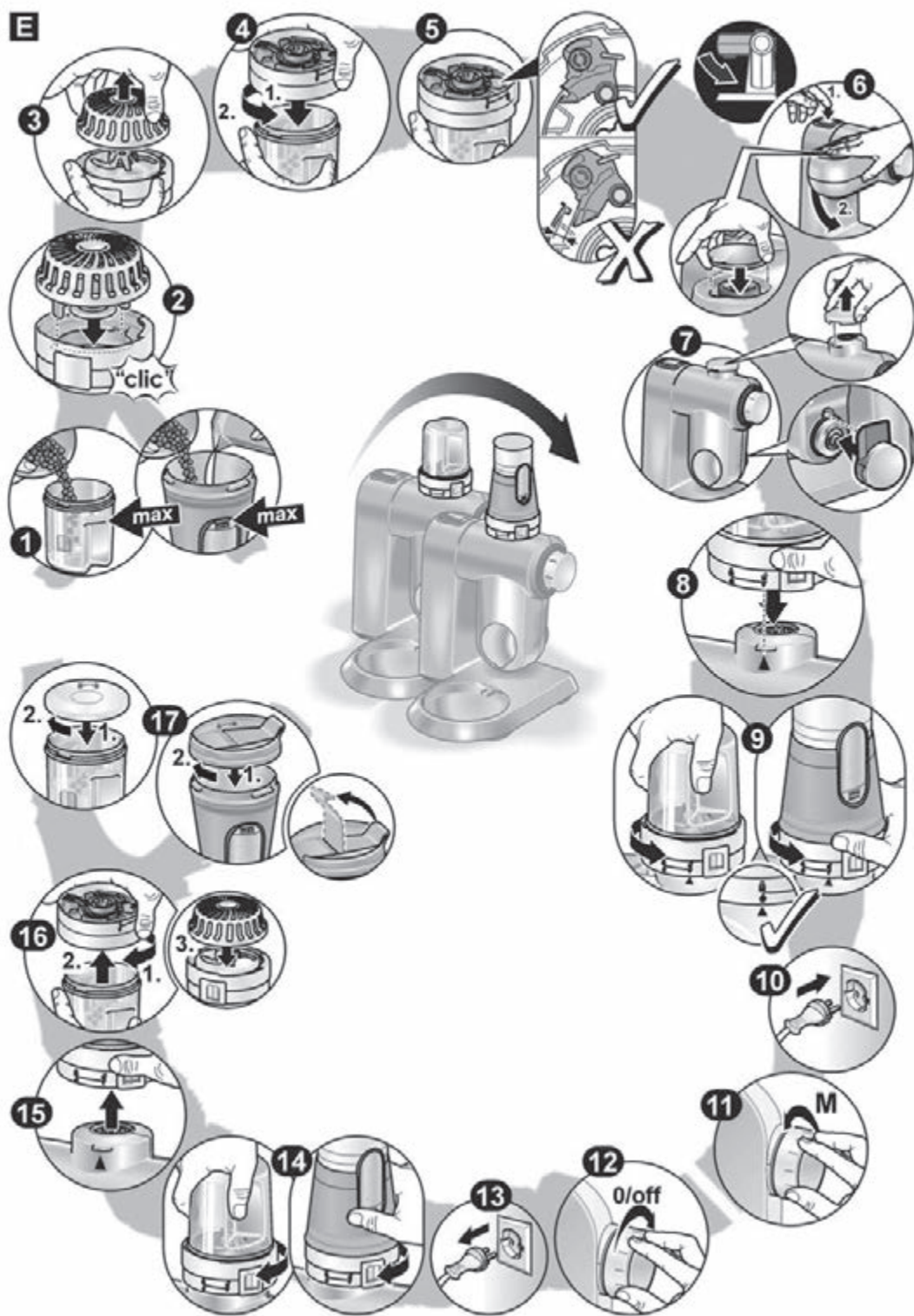
www.bosch-home.com



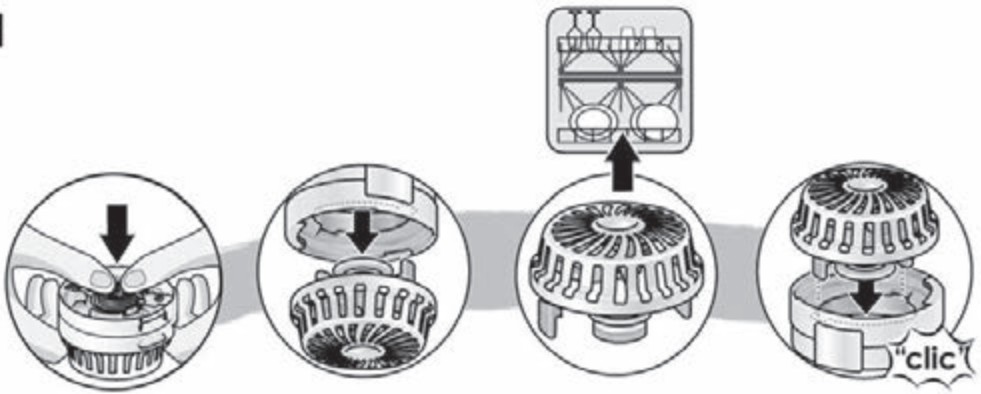
8001119256 (9804)

A**B****C**

D

E

F



G

		X	X	350 ml	60 s	M
→		X	X	100 g	15 s	M
→		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