

**BOSCH**

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

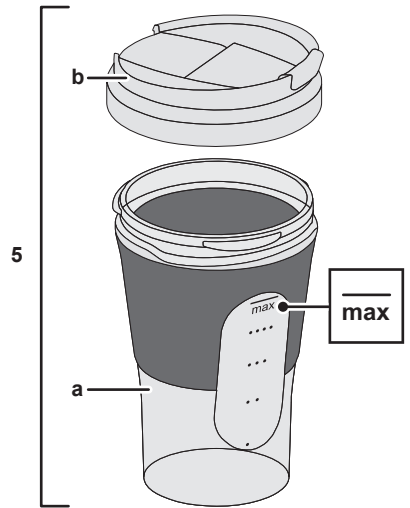
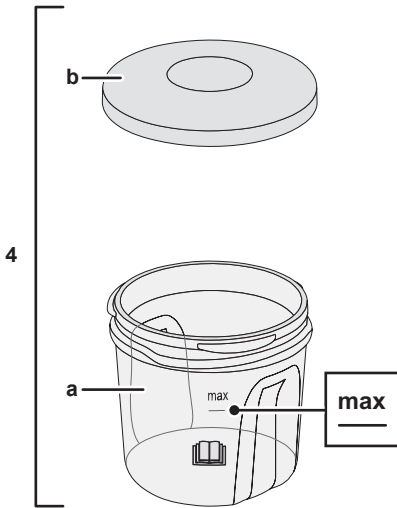
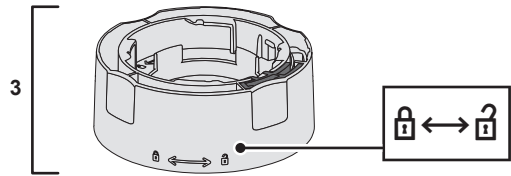
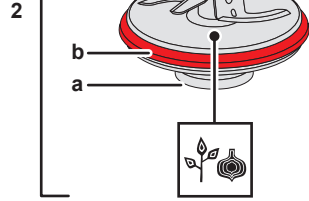
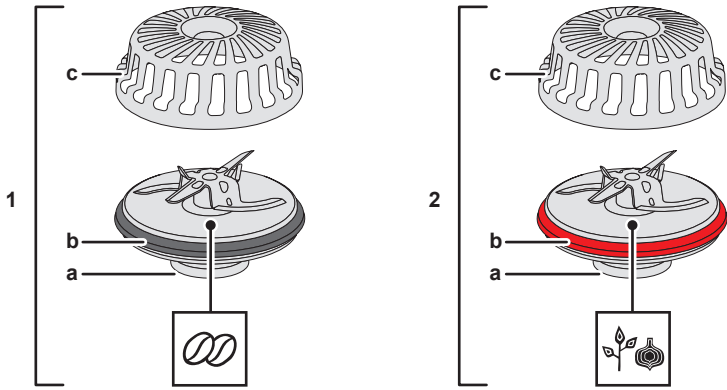


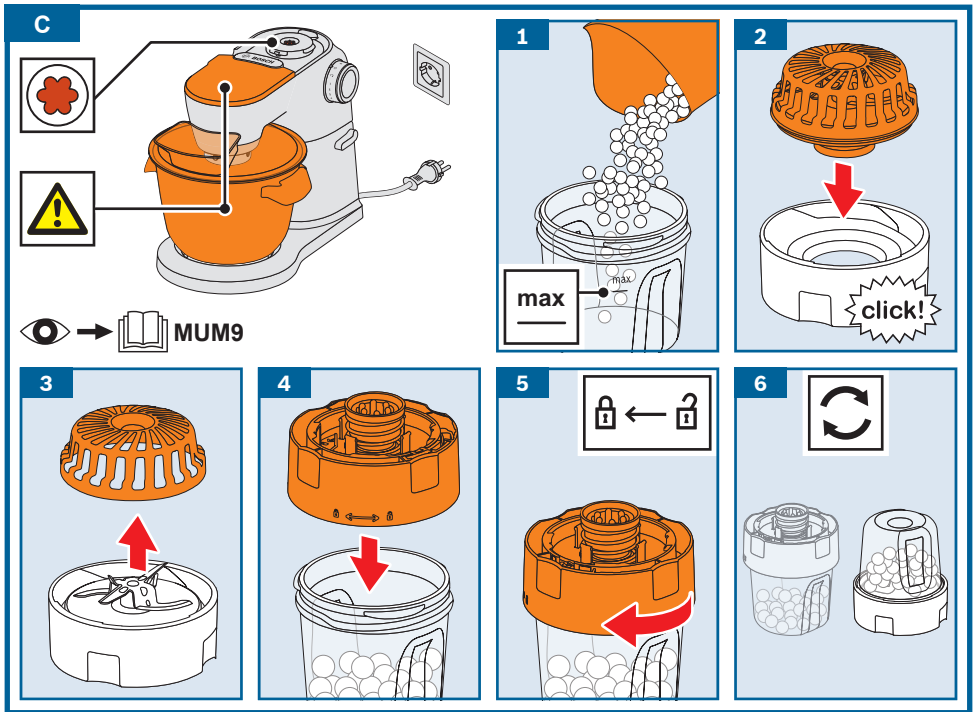
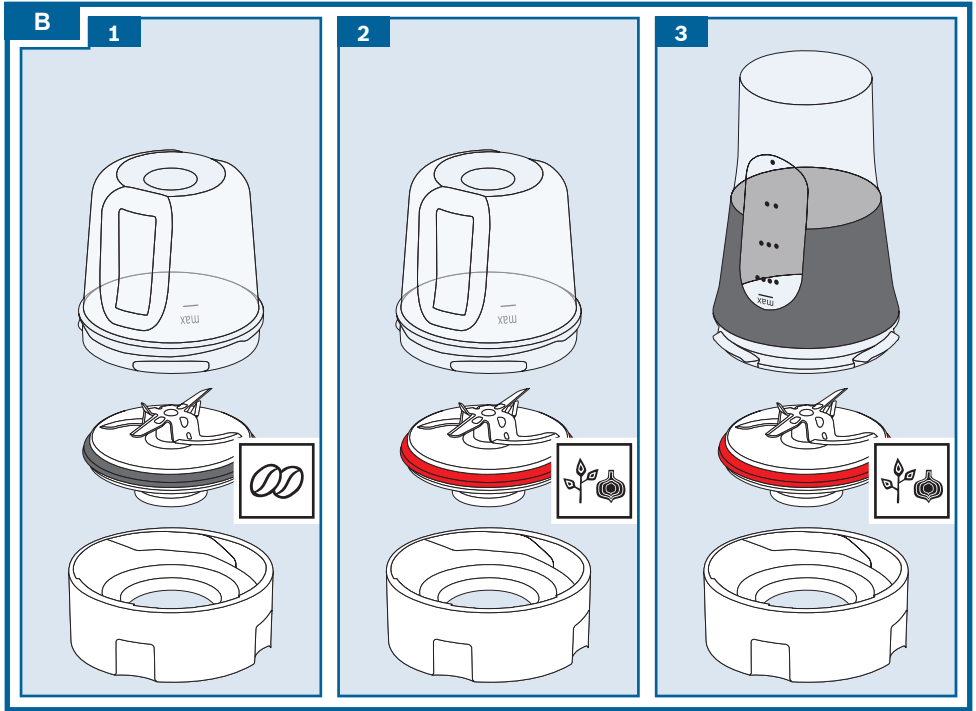
TastyMoments

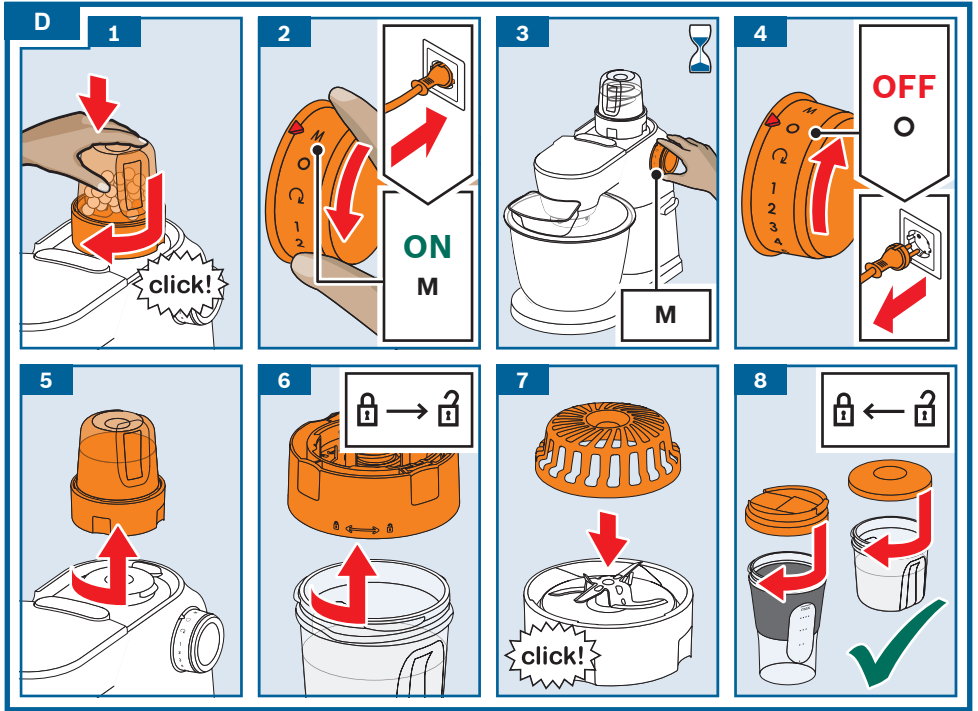
MUZ9TM1

[de]	Gebrauchsanleitung	Multi-Zerkleinerer Set	6
[en]	Instruction manual	Multi Mill Set	12
[fr]	Mode d'emploi	Kit pour broyeur universel	17
[it]	Istruzioni per l'uso	Kit tritattutto	23
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Multi-snijset	29
[da]	Bruksanvisning	Multikværnsæt	35
[no]	Bruksanvisning	Multikvernsett	40
[sv]	Bruksanvisning	Multikvarnsats	46
[fi]	Käyttöohje	5-toimintoinen mylly	51
[es]	Instrucciones de uso	Set multiplicador	56
[pt]	Instruções de serviço	Multi-Trituradora	62
[el]	Οδηγίες χρήσης	Σετ μύλων άλεσης πολλαπλών λειτουργιών	68
[tr]	Kullanım kılavuzu	Çoklu bıçak seti	75
[pl]	Instrukcja obsługi	Wieloczęściowy zestaw do rozdrabniania	81
[uk]	Інструкція з експлуатації	Набір подрібнювачів	87
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Набор измельчителей	93
[ar]	إرشادات الاستخدام	مجموعة الطحن متعددة الأغراض	105

A


































E

1 **2**

	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

F

						
			X	350 ml	60 s	M/7
 →  (1 cm)			X	100 g	15 s	M
 →  (2 cm)			X	100 g	5-10 s	M
 → 		X		50 g	3 s	M
 → 		X		10 x	3 s	M
 → 		X	X	15 g	6 s	M
 *			X	50 g (2-3)	10 s	M
	X			60 g	60-80 s	M/7
 → 		X	X	80 g	8 s	M
 → 		X	X	100 g	4-10 s	M
	X			80 g	120 s	M/7
 → 	X			60 g	60 s	M/7

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist je nach Zusammenbau für folgende Einsatzzwecke geeignet:

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

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

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

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen verwendet werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr!

- Nicht in das Messer greifen! Bei allen Arbeiten mit dem Messereinsatz (Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigung) den Messerschutz aufsetzen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur am hinteren, roten Antrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Verbrühungsgefahr!

Heiße Flüssigkeiten (>60°C) dürfen niemals verarbeitet werden.

Achtung!

Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Behälter befinden.

Wichtig!

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

- Glas-Behälter keinen starken Temperaturschwankungen aussetzen (z. B. keine heißen Zutaten in einen Glas-Behälter geben, der gerade aus dem Kühlschrank entnommen wurde).
- Im Glas-Behälter keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten.
- Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

Auf einen Blick

→ Bild


- 1 **Mahlmesser**
 - a Messerantrieb (rot)
 - b Messereinsatz  (schwarze Dichtung, Metallboden)
 - c Messerschutz
- 2 **Mixer-/Zerkleinerermesser**
 - a Messerantrieb (rot)
 - b Messereinsatz  (rote Dichtung, Kunststoffboden)
 - c Messerschutz
- 3 **Messerhalter**
- 4 **Mahl-/Zerkleinerer-Becher**
 - a Behälter aus Glas
 - b Aufbewahrungsdeckel
- 5 **Mixer-Becher**
 - a Behälter aus Kunststoff
 - b Deckel mit verschließbarer Trinköffnung (ToGo)

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!







Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild **
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

Farbkennzeichnung

Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich am **hinteren, roten Antrieb**.

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
max	Maximale Füllmenge. Lebensmittel nicht über diese Markierung einfüllen.
	Deckel / Messerhalter zum Verschließen () oder Öffnen () in die gezeigte Richtung drehen.
	Mahlmesser
	Mixer-/Zerkleinerermesser

Funktionen

→ Bild

Kombinationsmöglichkeiten der Aufsätze:

1. Mahl-Funktion

- Behälter aus Glas
- + Mahlmesser
- + Messerhalter



2. Zerkleinerer-Funktion

- Behälter aus Glas
- + Mixer-/Zerkleinerungsmesser
- + Messerhalter



3. Mixer-Funktion

- Behälter aus Kunststoff
- + Mixer-/Zerkleinerungsmesser
- + Messerhalter




Verwendung


Verletzungsgefahr!

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

Hinweise:

- Empfohlene Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten. → Bild 
- Weitere Empfehlungen → „Tipps & Rezepte“ siehe Seite 9

Geschwindigkeits-Empfehlungen


M	Zur Verwendung aller Funktionen am besten geeignet. Beim Zerkleinern von z. B. Kräutern Stufe M mehrmals kurz hintereinander einschalten.
1–7 	Zur Verwendung mit diesem Zubehör nicht geeignet!

Vorbereiten

→ Bildfolge

Wichtig: Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten. Hinteren Antriebsschutzdeckel entfernen. Das Zubehör kann nur mit korrekt eingesetzter Schüssel betrieben werden.

1. Die Zutaten vorbereiten und in den gewünschten Behälter geben. Markierung **max** nicht überschreiten!

2. Gewünschten Messereinsatz am Messerschutz greifen und in den Messerhalter einsetzen. Messereinsatz nach unten drücken, bis er hörbar einrastet.
3. Messerschutz abnehmen.
4. Messerhalter umdrehen und auf den Behälter aufsetzen.
5. Messerhalter im Uhrzeigersinn () bis zum Anschlag drehen.
6. Aufsatz umdrehen.



Aufsetzen und verwenden

→ Bildfolge

1. Aufsatz wie gezeigt auf den hinteren, roten Antrieb setzen. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

Hinweis: Lässt sich der Aufsatz nicht auf den Antrieb setzen, prüfen ob der Messerhalter bis zum Anschlag auf dem Becher gedreht wurde.

2. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf Stufe **M** drehen und festhalten.
3. Drehschalter so lange festhalten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Drehschalter loslassen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
5. Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Aufsatz umdrehen.
6. Messerhalter gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
7. Messerschutz aufsetzen und bis zum Einrasten andrücken.
8. Behälter entleeren oder mit dem Deckel verschließen.

Hinweis: Beim Verschließen die Markierung auf dem Deckel ( ↔ ) beachten.

- Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Verletzungsgefahr!

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

Achtung!


- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind!

→ Bild

1. Messereinsatz mittig aus dem Messerhalter herausdrücken.
2. Messereinsatz mit Messerschutz entnehmen.


Hinweise:

- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Zum Vorreinigen Aufsatz mit etwas Wasser und Spülmittel füllen, wie unter „Verwendung“ beschrieben vorgehen und kurz auf Stufe **M** schalten.
- Spülwasser ausschütten und Teile mit klarem Wasser abspülen.

Im **Bild ** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

Tipps & Rezepte


Generelle Hinweise:

- Feste Zutaten erst mit der halben Menge an Flüssigkeit mixen und danach die restliche Flüssigkeit zugeben.
- Je nach Rezept Becher und Messer auswählen und zusammensetzen.
- Empfohlene Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten. → **Bild **

Mediterrane

Gewürzmischung

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

Zubehör: Glas-Becher und Messerhalter mit Mahlmesser  (**schwarze** Dichtung)

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

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

Basilikum-Pesto

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

Zubehör: Glas-Becher und Messerhalter mit Mixermesser  (**rote** Dichtung)


- Pinienkerne, Knoblauch, Salz und Parmesankäse in den Glas-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **M** für 15 Sekunden zerkleinern.

- Basilikum und Olivenöl zugeben und alles für 10 Sekunden auf Stufe **M** vermischen.

Honig-Banane-Smoothie mit Muskat-Geschmack



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

Zubehör: Glas-Becher und Messerhalter mit Mahlmesser  (**schwarze** Dichtung)

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

Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser  (**rote** Dichtung)

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

Kirsch-Smoothie mit Kokosmilch



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


Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser  (**rote** Dichtung)

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

Kapern-Salatdressing



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

Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser  (**rote** Dichtung)

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

Mango-Dressing



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


Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser  (**rote** Dichtung)

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

Vollkorn-Pfannkuchen



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

Zubehör: Glas-Becher und Messerhalter mit Mahlmesser  (**schwarze** Dichtung) – bei Bedarf

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

Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser 🌀🌀 (rote Dichtung)

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

„Virgin Daiquiri“ Erdbeer-Cocktail



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

Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser 🌀🌀 (rote Dichtung)

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

Grüner Smoothie



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

Zubehör: Kunststoff-Becher und Messerhalter mit Mixermesser 🌀🌀 (rote Dichtung)


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

Hilfe bei Störungen

Störung:

Der Aufsatz kann nicht auf den roten Antrieb gesetzt und befestigt werden.

Abhilfe:

- Korrekten Sitz des Messerhalters prüfen.
- Messerhalter auf den Behälter setzen und bis zum Anschlag festdrehen.
→ Bild  5

Wichtig: Sollte sich eine Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the kitchen machine.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together. Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

Grinding: For grinding and chopping small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried aniseed, saffron), cereals (e.g. wheat, millet, linseed), coffee or sugar.

Chopping: For chopping and dicing meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds or chocolate.

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

This accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Do not reach into the knife! Whenever working with the blade insert (assembly, disassembly, cleaning), always attach the blade guard.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the accessory on the rear drive marked in red. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Risk of scalding!

Never process hot liquids (>60°C).

Caution!

Check that there are no foreign objects in the container.


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 hot ingredients into a glass container which has just been taken out of the refrigerator).
- Do not process frozen food in the glass container.
- It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning and maintenance*” see page 14


Overview

→ Fig. A

1 Grinding blade

- a Blade drive (red)
- b Blade insert  (black seal, metal base)
- c Blade guard

2 Blending/chopping blade

- a Blade drive (red)
- b Blade insert  (red seal, plastic base)
- c Blade guard

3 Blade holder

4 Grinding/chopping jug

- a Glass container
- b Storage lid

5 Blender jug

- a Plastic container
- b Lid with closable mouthpiece (takeaway)

Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!


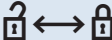


Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage. → Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → “Cleaning and maintenance” see page 14

Colour coding

The drives of the base unit each have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use this accessory on the **rear** drive marked in **red**.

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the instruction manual.
max	Max. capacity. Do not add food beyond this mark.
	Turn the lid / blade holder in the direction indicated to close (🔒) or open (🔓).
	Grinding blade
	Blending/chopping blade

Functions

→ Fig. B

Combination options for the attachments:

1. Grinding function

- Glass container
- + grinding blade
- + blade holder



2. Chopping function

- Glass container
- + blending/chopping blade
- + blade holder



3. Blending function

- Plastic container
- + blending/chopping blade
- + blade holder




Use

⚠ Risk of injury!

Never reach into the knife! Whenever working with the blade insert (assembly, disassembly, cleaning), always attach the blade guard.

Please note:


- Note the recommended processing quantities and times. → Fig. F
- Further recommendations → “Tips and recipes” see page 15

Recommended speeds	
M	Ideally suited for all functions. When chopping e.g. herbs, quickly switch setting M on several times one after the other.
1-7 	Not suitable for use with this accessory!

Preparation

→ Image sequence

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. Remove the rear protective drive cover. The accessory can only be operated if the bowl is fitted properly.

1. Prepare the ingredients and add to the required container. Do not exceed the **max** mark!
2. Grasp the blade insert by the blade guard and insert into the blade holder. Press the blade insert down until it audibly clicks into place.
3. Remove the blade guard.
4. Turn the blade holder over and place on the container.
5. Rotate the blade holder in a clockwise direction () as far as possible.
6. Turn the attachment over.

Fitting and use

→ Image sequence



1. Position the attachment as shown on the rear red drive. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.

Notes: If the attachment cannot be fitted onto the drive, check whether the blade holder has been rotated on the jug as far as possible.

2. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to setting **M** and hold.
3. Hold the rotary switch until the required consistency is achieved.
4. Release the rotary switch and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
5. Rotate the attachment in an anticlockwise direction and remove. Turn the attachment over.

6. Rotate the blade holder in an anticlockwise direction and remove.
7. Attach the blade guard and press until it clicks into place.

8. Empty the container or close with the lid.

Note: When closing, observe the marking on the lid ( ↔ ).

- Clean all parts directly after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 14

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of injury!

Whenever working with the blade insert (assembly, disassembly, cleaning), always attach the blade guard. Never touch the blade with bare hands!

Caution!


- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

→ Fig.

1. Press the blade insert out of the centre of the blade holder.
2. Remove the blade insert with the blade guard.

Notes:

- When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.
- To preclean the attachment, add a little water and detergent and proceed as described under “Use”, switching on briefly at setting **M**.
- Pour out the water and rinse the parts with clean water.

In Fig.  you will find a summary of how to clean the individual parts.

Tips and recipes


General notes:

- First mix solid ingredients with half the amount of liquid, then add the remainder of the liquid.
- Select the jug and blade depending on the recipe, and assemble.
- Note the recommended processing quantities and times. → Fig. 1

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



Accessories: Glass jug and blade holder with grinding blade  (**black seal**)

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

This spice mix can be used e.g. for grilled vegetables, marinated fish or meat, meat kebabs, vegetable lasagne and 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




Accessories: Glass jug and blade holder with blending blade  (**red seal**)

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

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 nutmeg
- 30 g ice cubes (if a thicker consistency is required)

Accessories: Glass jug and blade holder with grinding blade  (**black seal**)

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

Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (**red seal**)

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

Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (**red seal**)

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

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

Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (red seal)

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



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


Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (red seal)

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




Wholemeal pancakes

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

Accessories: Glass jug and blade holder with grinding blade  (black seal) – as required

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



Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (red seal)

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

“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

Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (red seal)

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



Green smoothie

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

Accessories: Plastic jug and blade holder with blending blade  (red seal)

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




Troubleshooting

Fault:

It is not possible to fit and secure the attachment to the red drive.

Remedy:

- Check the blade holder is fitted correctly.
- Place the blade holder on the container and secure by rotating as far as possible. → Fig.  5

Important: If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

En fonction de l'assemblage effectué, cet accessoire permet d'effectuer différentes tâches :

Moudre : pour moudre et réduire de faibles quantités d'épices (p. ex. poivre, cumin, genièvre, cannelle, anis, safran), de céréales (p. ex. blé, millet, graines de lin), de café ou de sucre.

Broyer : pour broyer et hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les amandes ou le chocolat.

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

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

Consignes de sécurité

Risque de blessures !

- Ne pas toucher la lame ! Avant tous travaux avec la lame-insert (assemblage, démontage, nettoyage), mettre le fourreau de lame en place.
- N'utiliser l'accessoire qu'entièrement assemblé. Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Utiliser l'accessoire uniquement sur l'entraînement arrière rouge. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Risque de brûlures !

Ne jamais utiliser de liquides très chauds (>60°C).

Attention !

Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le récipient.



Important !

- Pour le rangement au réfrigérateur, retirer le porte-lame avec la lame-insert puis poser le couvercle sur le récipient.
- Ne pas exposer le récipient en verre à des changements de température importants (p.ex. ne pas verser d'ingrédients chauds dans un récipient en verre qui vient de sortir du réfrigérateur).

- Ne pas traiter d'aliments congelés dans le récipient en verre.
- Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

Vue d'ensemble

→ Figure A

- 1 **Lame de mouture**
 - a Entraînement de la lame (rouge)
 - b Lame-insert  (joint noir, fond métallique)
 - c Fourreau de lame
- 2 **Lame mixeuse/broyeuse**
 - a Entraînement de la lame (rouge)
 - b Lame-insert  (joint rouge, fond en plastique)
 - c Fourreau de lame
- 3 **Porte-lame**
- 4 **Bol mixeur/broyeur**
 - a Récipient en verre
 - b Couvercle de conservation
- 5 **Bol mixeur**
 - a Récipient en plastique
 - b Couvercle avec orifice de prise de boisson obturable (ToGo)

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention !


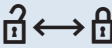




Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

Code couleur

Les entraînements de l'appareil de base disposent de couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser ces accessoires uniquement sur l'entraînement **arrière rouge**.

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
max	Quantité maximale. Ne pas dépasser ce repère.
	Pour fermer () ou ouvrir () , tourner le couvercle/porte-lame dans la direction indiquée.
	Lame de mouture
	Lame mixeuse/broyeuse

Fonctions

→ Figure B

Possibilités de combinaison des embouts :

1. Fonction de mouture

- récipient en verre
- + lame de mouture
- + porte-lame



2. Fonction de broyage

- récipient en verre
- + lame mixeuse/broyeuse
- + porte-lame



3. Fonction de mixage

- récipient en plastique
- + lame mixeuse/broyeuse
- + porte-lame



Utilisation


Risque de blessures !

Ne jamais toucher la lame ! Avant tous travaux avec la lame-insert (assemblage, démontage, nettoyage), mettre le fourreau de lame en place.

Remarques :

- Respecter les quantités de préparation et durées de service recommandées.
→ **Figure F**
- Autres recommandations → « *Recettes et astuces* » voir page 20


Recommandations concernant la vitesse

M	Bien adaptée à toutes les fonctions. Pour broyer p. ex. des herbes de cuisine, activer brièvement plusieurs fois successives le niveau M .
1-7 	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire !

Préparation

→ Suite de la figure D

Important : préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale. Retirer le couvercle arrière de protection de l'entraînement. L'accessoire ne peut être utilisé que lorsque le bol correspondant est mis en place.

1. Préparer les ingrédients et les placer dans le récipient souhaité. Ne pas dépasser le repère **max** !
2. Saisir la lame-insert souhaitée par le fourreau de lame et la placer dans le porte-lame. Pousser la lame-insert vers le bas jusqu'à l'enclenchement audible.
3. Retirer le fourreau de lame.
4. Tourner le porte-lame et le placer sur le récipient.
5. Tourner le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre () jusqu'en butée.
6. Retourner l'embout.



Mise en place et utilisation

→ Suite de la figure D

1. Placer le plateau tel qu'illustré sur l'entraînement arrière rouge. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.

Remarque : s'il n'est pas possible de placer l'embout sur l'entraînement, vérifier si le porte-lame a été tourné sur le bol jusqu'en butée.

2. Brancher la fiche dans la prise de courant. Tourner l'interrupteur rotatif sur le niveau **M** et le maintenir.
3. Maintenir l'interrupteur rotatif jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
4. Relâcher l'interrupteur rotatif et attendre l'arrêt de l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant.
5. Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer. Retourner l'embout.
6. Tourner le porte-lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
7. Mettre en place le fourreau de lame et le pousser jusqu'à l'enclenchement.
8. Vider le récipient et le fermer avec le couvercle.

Remarque : tenir compte du repère sur le couvercle ( ↔ ) lors de la fermeture.

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 20

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risque de blessures !

Avant tous travaux avec la lame-insert (assemblage, démontage, nettoyage), mettre le fourreau de lame en place. Ne jamais toucher la lame avec les mains nues !

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas coincer pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

→ Figure 1

1. Pousser la lame-insert hors du porte-lame en son centre.
2. Retirer la lame-insert avec le fourreau de lame.

Remarques :

- Le traitement, p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Pour le pré-nettoyage, verser un peu d'eau et de détergent dans l'embout, procéder de la manière décrite sous « Utilisation » et activer brièvement le niveau **M**.
- Vider l'eau de rinçage et rincer les pièces à l'eau claire.

La **figure 1** montre en bref comment laver les pièces détachées.

Recettes et astuces

Remarques générales :


- Mélanger d'abord les ingrédients fermes avec la moitié du liquide, puis ajouter le reste du liquide.
- Choisir et assembler le bol et la lame adaptés à la recette.
- Respecter les quantités de préparation et durées de service recommandées.

→ Figure 2

Mélange d'épices méditerranéennes



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

Accessoires : bol en verre et porte-lame avec lame de mouture  (joint **noir**)

- Verser tous les ingrédients dans le récipient en verre et le fermer avec le porte-lame.
- Broyer pendant 90 secondes au niveau **M**.

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

Pesto au basilic



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

Accessoires : bol en verre et porte-lame avec lame mixeuse  (joint **rouge**)


- Mettre les pignons, l'ail, le sel et le parmesan dans le récipient en verre et le fermer avec le porte-lame.
- Broyer pendant 15 secondes au niveau **M**.

- Ajouter le basilic et l'huile d'olive et mélanger le tout pendant 10 secondes au niveau **M**.


Smoothie miel banane au goût de noix muscade



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

Accessoires : bol en verre et porte-lame avec lame de mouture  (joint **noir**)

- Mettre la noix de muscade dans le récipient en verre et le fermer avec le porte-lame.
- Broyer pendant 60 secondes au niveau **M**.


Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse  (joint **rouge**)

- Verser tous les ingrédients (sauf la noix de muscade) dans le récipient en plastique et le fermer avec le porte-lame
- Mixer pendant 45 secondes au niveau **M**.
- Rectifier avec une pincée de noix de muscade.

Smoothie goût cerise au lait de coco



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


Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse  (joint **rouge**)

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient en plastique et le fermer avec le porte-lame.
- Mixer pendant 45 secondes au niveau **M**.

Vinaigrette aux câpres



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


Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse  (joint **rouge**)

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient en plastique et le fermer avec le porte-lame.
- Mixer pendant 40 secondes au niveau **M**.

Vinaigrette à la mangue



- 200 g de mangue mûre épluchée et dénoyautée
- 15 g de jus de citron
- Zestes de citron
- 6 g d'échalotes hachées
- 5 g d'huile de lin
- Sel et poivre selon convenance

Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse  (joint **rouge**)

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient en plastique et le fermer avec le porte-lame.
- Mixer pendant 40 secondes au niveau **M**.

Crêpes à la farine complète



- 70 g de farine complète ou de grains entiers (selon convenance)
- 150 g de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 2,5 g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sucre vanillé

Accessoires : bol en verre et porte-lame avec lame de mouture (joint **noir**) – si nécessaire

- Mettre les grains entiers dans le récipient en verre et le fermer avec le porte-lame.
- Broyer pendant 90 secondes au niveau **M**.

Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse (joint **rouge**)

- Mettre d'abord tous les ingrédients humides dans le récipient en plastique et ensuite seulement les ingrédients secs. Fermer avec le porte-lame.
- Mixer pendant 45 secondes au niveau **M**.

Cocktail aux fraises « Virgin Daiquiri »



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

Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse (joint **rouge**)

- Mettre tous les ingrédients dans le récipient en plastique et le fermer avec le porte-lame.
- Mixer pendant 40 secondes au niveau **M**.

Smoothie vert



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

Accessoires : bol en plastique et porte-lame avec lame mixeuse (joint **rouge**)

- Éplucher la pomme et la couper en morceaux.
- Couper le céleri branche en morceaux.
- Mixer pendant 60 secondes au niveau **M**.

Dérangements et solutions

Dérangement :

L'accessoire ne peut pas être posé ni fixé sur l'entraînement rouge.

Solution :

- Vérifier si le porte-lame est bien fixé.
- Mettre en place le porte-lame et le tourner jusqu'en butée. → **Figure 5**

Important : si un dérangement ne peut pas être éliminé, merci de vous adresser à notre service après-vente.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie “OptiMUM”). Seguire le istruzioni per l’uso della macchina da cucina.

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell’accessorio. In base alla modalità di assemblaggio, questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

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

Sminuzzare: per sminuzzare e tritare carne, formaggio a pasta dura, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci e nocciole, mandorle o cioccolato.

Frullare: per frullare alimenti liquidi o semisolidi, per sminuzzare/ tritare frutta e verdura cruda nonché frutta surgelata e per fare passati con aggiunta di liquidi appropriati freddi o caldi (ad es. latte, acqua). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni!

- Non toccare la lama! Applicare il coprilama per tutti i lavori sul gruppo lame (montaggio, smontaggio, pulizia).
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Non assemblare mai l’accessorio sull’apparecchio base. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro. Utilizzare l’accessorio soltanto sull’ingranaggio posteriore rosso. Applicare o rimuovere l’accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Pericolo di scottature!

Non lavorare mai liquidi bollenti (>60 °C).

Attenzione!



Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel contenitore.

Importante!

- Per la conservazione in frigorifero, rimuovere il portalama con il gruppo lame e mettere il coperchio sul contenitore.
- Non esporre il contenitore di vetro a forti variazioni di temperatura (ad es. non introdurre ingredienti molto caldi in un contenitore di vetro appena estratto dal frigorifero).
- Non lavorare alimenti surgelati nel contenitore di vetro.
- Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *“Pulizia e cura” ved. pagina 26*

Panoramica

→ Figura A

- 1 **Lama di macinazione**
 - a Ingranaggio lama (rosso)
 - b Gruppo lame  (guarnizione nera, fondo in metallo)
 - c Coprilama
- 2 **Lama frullatrice/sminuzzatrice**
 - a Ingranaggio lama (rosso)
 - b Gruppo lame  (guarnizione rossa, fondo di plastica)
 - c Coprilama
- 3 **Portalama**
- 4 **Bicchiere per tritare/sminuzzare**
 - a Contenitore di vetro
 - b Coperchio
- 5 **Bicchiere frullatore**
 - a Contenitore di plastica
 - b Coperchio con apertura per bere chiudibile (ToGo)

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

Attenzione!

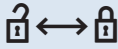

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 26

Marcature colorate

Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio **posteriore rosso**.




Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
max	Capacità massima. Non introdurre alimenti oltre questa marcatura.
	Per chiudere () o aprire () il coperchio / portalama ruotare nella direzione indicata.
	Lama di macinazione
	Lama frullatrice/sminuzzatrice

Funzioni

→ Figura B

Possibilità di combinazione degli accessori:

1. **Funzione di macinatura**
 Contenitore di vetro
 + lama di macinazione
 + portalama 
2. **Funzione di sminuzzatura**
 Contenitore di vetro
 + lama frullatrice/sminuzzatrice
 + portalama 
3. **Funzione di frullatura**
 Contenitore di plastica
 + lama frullatrice/sminuzzatrice
 + portalama 

Utilizzo


Pericolo di lesioni!

Non toccare mai la lama! Applicare il coprilama per tutti i lavori sul gruppo lame (montaggio, smontaggio, pulizia).

Note:

- Rispettare le quantità e i tempi di preparazione consigliati. → **Figura 7**
- Altri consigli → “*Consigli e ricette*” ved. *pagina 26*


Consigli sulla velocità

M	La migliore velocità per tutte le funzioni. Per sminuzzare ad es. erbe, attivare brevemente più volte in successione la velocità M .
1-7 	Non adatta per l'utilizzo con questo accessorio!

Preparazione

→ Sequenza immagini

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio posteriore. L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

1. Lavorare gli ingredienti e metterli nel contenitore desiderato. Non superare la marcatura **max!**
2. Afferrare il gruppo lame dal coprilama e inserirlo nel portalama. Spingere il gruppo lame verso il basso fino a sentire uno scatto.
3. Rimuovere il coprilama.
4. Girare il portalama e applicarlo sul contenitore.
5. Ruotare il portalama in senso orario () fino all'arresto.
6. Ruotare l'accessorio.



Applicazione e utilizzo

→ Sequenza immagini

1. Applicare l'accessorio sull'ingranaggio posteriore rosso come indicato. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.

Nota: se non si riesce a inserire l'accessorio sull'ingranaggio, controllare che il portalama sia stato ruotato sul bicchiere fino all'arresto.

2. Inserire la spina di alimentazione. Ruotare e mantenere la manopola sulla velocità **M**.
3. Mantenere la manopola in posizione fino a ottenere la consistenza desiderata.
4. Rilasciare la manopola e attendere che l'apparecchio si fermi. Staccare la spina di alimentazione.
5. Ruotare l'accessorio in senso antiorario e toglierlo. Ruotare l'accessorio.
6. Ruotare il portalama in senso antiorario e rimuoverlo.
7. Applicare il coprilama e premerlo fino all'arresto.
8. Svuotare il contenitore o chiuderlo con il coperchio.

Nota: durante la chiusura osservare la marcatura sul coperchio ( ↔ ).

- Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → “*Pulizia e cura*” ved. *pagina 26*

Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

⚠ Pericolo di lesioni!

Applicare il coprilama per tutti i lavori sul gruppo lame (montaggio, smontaggio, pulizia). Non toccare mai le lame a mani nude!

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti!

→ Figura 1

1. Estrarre il gruppo lame dal portalama premendo al centro.
2. Togliere il gruppo lame con il coprilama.

Note:

- Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
- Per il prelavaggio riempire l'accessorio con un po' di acqua e detersivo, procedere come descritto sotto "Utilizzo" e attivare brevemente la velocità **M**.
- Versare via l'acqua e sciacquare le parti con acqua pulita.

La **Figura 1** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

Consigli e ricette


Note generali:

- Inizialmente frullare gli ingredienti solidi usando solo metà del liquido, dopodiché aggiungere il liquido rimanente.
- Scegliere e montare il bicchiere e la lama in base alla ricetta.
- Rispettare le quantità e i tempi di preparazione consigliati. → **Figura 2**

Miscela di spezie mediterranea



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

Accessori: bicchiere di vetro e portalama con lama di macinazione  (guarnizione **nera**)

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

Questa miscela può essere utilizzata ad es. per verdure alla griglia, pesce marinato, carne marinata, spiedini di carne, lasagne di verdure, sughi per la pasta.

Pesto di basilico



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


Accessori: bicchiere di vetro e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

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


Smoothie di banana al miele al profumo di noce moscata



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

Accessori: bicchiere di vetro e portalama con lama di macinazione  (guarnizione **nera**)

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


Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

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

Smoothie di ciliegie con latte di cocco



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


Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di plastica e chiudere con il portalama.
- Frullare per 45 secondi alla velocità **M**.

Condimento per insalata ai capperi



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


Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di plastica e chiudere con il portalama.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **M**.

Condimento per insalata al mango



- 200 g di mango tenero sbucciato senza nocciolo
- 15 g di succo di limone
- Buccia di limone
- 6 g di scalogno tritato
- 5 g di olio di semi di lino
- Sale e pepe a piacere


Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di plastica e chiudere con il portalama.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **M**.


Omelette di farina integrale



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

Accessori: bicchiere di vetro e portalama con lama di macinazione  (guarnizione **nera**) – secondo necessità

- Introdurre i grani interi nel contenitore di vetro e chiudere con il portalama.
- Sminuzzare per 90 secondi alla velocità **M**.


Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

- Introdurre nel contenitore di plastica prima tutti gli ingredienti umidi, dopo gli ingredienti secchi. Chiudere con il portalama.
- Frullare per 45 secondi alla velocità **M**.

Cocktail alle fragole “Virgin Daiquiri”



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


Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)

- Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di plastica e chiudere con il portalama.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **M**.

Smoothie verde



- 1 mela verde (ca. 100 g)
- Il succo di un limone (ca. 20 g)
- 20 g di cavolo verde
- 10 g di coste di sedano
- 10 g di foglie di coriandolo
- 10 g di semi di lino
- 1 g di cannella macinata
- 250 g di acqua fredda

Accessori: bicchiere di plastica e portalama con lama frullatrice  (guarnizione **rossa**)


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

Rimedi in caso di guasti

Guasto:

Non si riesce a fissare il bicchiere frullatore sull'ingranaggio rosso.

Rimedio:

- Controllare che il portalama sia inserito correttamente.
- Posizionare il portalama e ruotarlo fino all'arresto. → **Figura  5**

Importante: se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van de toebehoren

Deze toebehoren zijn bestemd voor de keukenmachine MUM9 (serie "OptiMUM"). De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.

Deze toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Deze toebehoren zijn afhankelijk van opbouw geschikt voor de volgende toepassingen:

Malen: Voor het malen en fijnmaken van kleinere hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbes, kaneel, droge anijs, saffraan), graan (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie of suiker.

Verkleinen: Voor het fijnmaken en hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groenten, noten, amandelen of chocolade.

Mixen: Voor het mengen van vloeibare of halfvaste levensmiddelen, voor het fijnmaken/fijnhakken van rauw fruit, rauwe groente en bevroren vruchten, en voor het pureren van gerechten onder toevoeging van geschikte koude of warme vloeistoffen (bijv. melk, water).

Deze toebehoren mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel!

- Niet in het mes grijpen! Bij alle werkzaamheden met het mesinzetstuk (in elkaar zetten, uit elkaar nemen, reinigen) de mesbescherming aanbrengen.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit op het basisapparaat in elkaar zetten. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen gebruiken aan de achterste, rode aandrijving. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Risico van brandwonden!

Er mogen nooit hete vloeistoffen (>60 °C) worden verwerkt.

Attentie!

Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de glazen kom bevinden.

Belangrijk!


- Voor bewaring in de koelkast de meshouder met het mesinzetstuk verwijderen en het deksel op de glazen kom doen.

- De glazen kom niet aan sterke temperatuurschommelingen blootstellen (bijv. geen hete ingrediënten in een glazen kom doen die pas uit de koelkast is genomen).
- In de glazen kom geen bevroren levensmiddelen verwerken.
- Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen.
→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 32


In één oogopslag

→ Afb. A

1 Maalmes

- a Mesaandrijving (rood)
- b Mesinzetstuk  (zwarte afdichting, metalen bodem)
- c Mesbescherming

2 Mixer-/fijnmaakmes

- a Mesaandrijving (rood)
- b Mesinzet  (rode afdichting, kunststof bodem)
- c Mesbescherming

3 Meshouder

4 Maal-/fijnmaakbeker

- a Kom van glas
- b Bewaardeksel

5 Mixerbeker

- a Kom van kunststof
- b Deksel met afsluitbare drinkopening (ToGo)

Voor het eerste gebruik

Voordat de nieuwe toebehoren kunnen worden gebruikt, moeten deze volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Attentie!

Beschadigde toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.

→ Afb. A

- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.

→ “Reiniging en verzorging” zie pagina 32

Kleurmarkering

De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik dit toebehoren uitsluitend aan de **achterste rode** aandrijving.

Symbolen en markeringen

Symbol	Betekenis
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
max	Maximale inhoud. Levensmiddelen niet tot boven deze markering vullen.
	Deksel / meshouder voor het afsluiten () of openen () in de aangegeven richting draaien.
	Maalmes
	Mixer-/fijnmaakmes

Funcities

→ Afb.

Combinatiemogelijkheden van de opzetstukken:

1. Maalfunctie

- Kom van glas
- + Maalmes
- + Meshouder



2. Fijnmaakfunctie


- Kom van glas
- + Mixer-/fijnmaakmes
- + Meshouder



3. Mixerfunctie

- Kom van kunststof
- + Mixer-/fijnmaakmes
- + Meshouder



2. Gewenste mesinzetstuk aan de mesbescherming vastpakken en in de meshouder aanbrengen. Het mesinzetstuk omlaag drukken tot het hoorbaar vastklikt.
3. Mesbescherming verwijderen.
4. Meshouder omdraaien en op de kom plaatsen.
5. Mixer rechtsonder () tot aan de aanslag draaien.
6. Opzetstuk omdraaien.



Aanbrengen en gebruiken

→ Afbeeldingenreeks

1. Opzetstuk zoals afgebeeld op de achterste, rode aandrijving plaatsen. Omlaag drukken en rechtsonder tot aan de aanslag draaien.

Aanwijzing: Als het opzetstuk niet op de aandrijving kan worden geplaatst, controleren of de meshouder tot aan de aanslag op de beker is gedraaid.

2. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op stand **M** draaien en vasthouden.
3. Draaischakelaar zo lang vasthouden tot de gewenste consistentie is verkregen.
4. Draaischakelaar loslaten en wachten tot het apparaat stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
5. Opzetstuk linksom draaien en verwijderen. Opzetstuk omdraaien.
6. Meshouder linksom draaien en verwijderen.
7. Mesbescherming aanbrengen en aandrukken tot deze vastklikt.
8. Kom legen of met het deksel afsluiten.

Aanwijzing: Bij het afsluiten de markering op het deksel ( ↔ ) in acht nemen.


- Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 32

Gebruik


Gevaar voor letsel!

Nooit in het mes grijpen! Bij alle werkzaamheden met het mesinzetstuk (in elkaar zetten, uit elkaar nemen, reinigen) de mesbescherming aanbrengen.

Aanwijzingen:

- Aanbevolen verwerkingshoeveelheden en -tijden in acht nemen. → Afb. 
- Verdere aanbevelingen → “Tips & recepten” zie pagina 32

Snelheidsadviezen

M	Voor alle functies uitermate geschikt. Bij het fijnmaken van bijv. kruiden stand M meerdere keren kort achtereenvolgens inschakelen.
1-7 	Niet geschikt om samen met dit toebehoren te gebruiken!

Vorbereiden

→ Afbeeldingenreeks

Belangrijk: basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Achterste aandrijvingsbeschermdoos verwijderen. Het toebehoren kan alleen met correct geplaatste kom worden gebruikt.

1. De ingrediënten voorbereiden en in de gewenste kom doen. Markering **max** niet overschrijden!

Reiniging en verzorging

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

⚠ Gevaar voor letsel!

Bij alle werkzaamheden met het mesinzetstuk (in elkaar zetten, uit elkaar nemen, reinigen) de mesbescherming aanbrengen. Mes nooit met blote handen aanraken!

Attentie!


- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

→ Afb.

1. Het mesinzetstuk in het midden uit de meshouder drukken.
2. Mesinzetstuk samen met de mesbescherming verwijderen.


Aanwijzingen:

- Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
- Voor het voorreinigen het opzetstuk met een beetje water en afwasmiddel vullen, volgens de beschrijving onder “Gebruik” te werk gaan en kort stand **M** inschakelen.
- Afwaswater weggooien en de onderdelen afspoelen met schoon water.

Op **afbeelding ** vindt u een overzicht hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.


Tips & recepten

Algemene opmerkingen

- Vaste ingrediënten eerste met de helft van de vloeistof mixen en vervolgens de resterende vloeistof toevoegen.
- Afhankelijk van het recept een beker en mes selecteren en in elkaar zetten.
- Aanbevolen verwerkingshoeveelheden en -tijden in acht nemen. → **Afb. **

Mediterrane kruidenmix

- 9 g gedroogde rozemarijn
- 14 g gedroogd karwijzaad
- 6 g gedroogd korianderzaad
- 3 g gedroogde oregano
- 2 g gedroogde kaneelstokjes
- 5 g grof zout


Toebehoren: Glazen beker en meshouder met maalmes  (**zwarte** afdichting)

- Alle ingrediënten in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 90 seconden fijnmaken op stand **M**.

De kruidenmix kunt u gebruiken voor bijv. gegrilde groente, gemarineerde vis, gemarineerd vlees, vleesspiezen, groentelasagne en pastasauzen.

Basilicumpesto

- 10 g pijnboompitten
- 3 g knoflook
- 5 g zout
- 40 g Parmezaanse kaas
- 10 g verse basilicum
- 70 g olijfolie


Toebehoren: Glazen beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- Pijnboompitten, knoflook, zout en Parmezaanse kaas in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 15 seconden fijnmaken op stand **M**.
- Basilicum en olijfolie toevoegen en alles 10 seconden mixen op stand **M**.


Honing-banaansmoothie met muskaatsmaak



- 80 g bananen in blokjes (voor een dikkere consistentie bevroren bananen gebruiken)
- 120 g magere natuuryoghurt (vanille)
- 3 g honing (of naar smaak)
- 200 g koude melk (u kunt ook magere melk of sojamelk gebruiken)
- 1 snuffe nootmuskaat
- 30 g ijsblokjes (als u een dikkere consistentie wenst)

Toebehoren: Glazen beker en meshouder met maalmes  (**zwarte** afdichting)

- De nootmuskaat in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 60 seconden fijnmaken op stand **M**.


Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten (behalve de nootmuskaat) in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 45 seconden mixen op stand **M**.
- Op smaak brengen met een snuffe nootmuskaat.

Kersensmoothie met kokosmelk



- 70 g verse of bevroren kersen zonder pit
- 50 g banaan
- 40 g kokosmelk
- 5 g ongezoete chocolade (hoog cacaogehalte)
- 75 g water
- 2 ijsblokjes
- 30 g poedersuiker
- 70 g slagroom


Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 45 seconden mixen op stand **M**.

Kappertjes-saladedressing



- 70 g olijfolie
- 40 g citroensap
- 10 g ketjap
- 10 g mosterd
- 20 g kappertjes
- 10 g gezouten kappertjes
- 15 g zwarte olijven
- 5 g knoflook


Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 40 seconden mixen op stand **M**.

Mangodressing



- 200 g zachte, geschildte mango zonder pit
- 15 g citroensap
- citroenschil
- 6 g gehakte sjalotten
- 5 g lijnzaadolie
- Zout en peper naar smaak


Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 40 seconden mixen op stand **M**.


Volkoren pannenkoeken

- 70 g volkorenmeel of hele korrels (naar smaak)
- 150 g melk
- 1 ei
- 1 snufje zout
- 1 snufje suiker
- 2,5 g zonnebloemolie
- 1 snufje vanillesuiker



Toebehoren: Glazen beker en meshouder met maalmes  (**zwarte** afdichting) – indien nodig


- De hele korrels in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 90 seconden fijnmaken op stand **M**.

Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- Eerst alle vochtige ingrediënten in de kunststof kom doen, daarna de droge ingrediënten. Afsluiten met de meshouder.
- 45 seconden mixen op stand **M**.

“Virgin daiquiri” aardbeiencocktail

- 80 g koude aardbeien
- 60 g suiker
- 45 g bitter lemon
- 200 g water
- 15 g citroensap
- 80 g ijsblokjes

Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)


- Alle ingrediënten in de kunststof kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 40 seconden mixen op stand **M**.



Groene smoothie

- 1 groene appel (ca. 100 g)
- sap van een citroen (ca. 20 g)
- 20 g groene kool
- 10 g bleekselderij
- 10 g korianderblaadjes
- 10 g lijnzaad
- 1 g gemalen kaneel
- 250 g gekoeld water



Toebehoren: kunststof beker en meshouder met mixermes  (**rode** afdichting)

- De appel schillen en in stukken snijden.
- Bleekselderij in stukken snijden.
- 60 seconden mixen op stand **M**.

Hulp bij storingen

Storing:

Het opzetstuk kan niet op de rode aandrijving worden geplaatst en bevestigd.

Oplossing:

- Correcte aanbrenging van de meshouder controleren.
- De meshouder op de kom plaatsen en tot de aanslag vastdraaien. → **Afb. 5**

Belangrijk: neem contact op met de service als de storing niet kan worden verholpen.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien "OptiMUM"). Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele. Afhængigt af sammensætning egner dette tilbehør sig til følgende anvendelsesformål:

Maling: Til maling og småhakning af mindre mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tørret anis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe eller sukker.

Småhakning: Til småhakning og hakning af kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grøntsager, nødder, mandler eller chokolade.

Blendning: Til blanding af flydende og halvfaste fødevarer, til småhakning/hakning af rå frugt og grøntsager samt frosne frugter og til purering af madvarer under tilsætning af egnede kolde eller varme væsker (f.eks. mælk, vand).

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade!

- Berør ikke kniven med fingrene! Ved alle arbejder med knivindsatsen (samling, adskillelse, rengøring) skal knivbeskyttelsen sættes på.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun bruges på det bageste røde drev. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

Fare for skoldning!

Varme væsker (>60 °C) må aldrig forarbejdes.

OBS!

Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i beholderen.


Vigtigt!

- Til opbevaring i køleskabet tag da knivholderen med knivindsatsen af, og sæt låget på beholderen.
- Udsæt ikke glasbeholderen for store temperatursvingninger (kom f.eks. ikke varme ingredienser i en glasbeholder, der lige er taget ud af køleskabet).
- Forarbejd ikke frosne fødevarer i glasbeholderen.
- Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → "Rengøring og pleje" se side 37

Overblik

→ Billede

1 Malekniv

- a Knivdrev (rødt)
- b Knivindsats  (sort tætning, metalbund)
- c Knivbeskyttelse

2 Blender-/hakkerkniv

- a Knivdrev (rødt)
- b Knivindsats  (rød tætning, plastikbund)
- c Knivbeskyttelse

3 Knivholder

4 Male-/hakkerbæger

- a Beholder af glas
- b Opbevaringslåg

5 Blenderbæger


- a Beholder af plastik
- b Låg med lukbar drikkeåbning (ToGo)

Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!


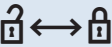




Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 37

Farvemarkering

Motorenhedens drev har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemarkering kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende dette tilbehør på det **bageste røde** drev.

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
max	Maksimal påfyldningsmængde. Fyld højst ingredienser op til denne markering.
	Drej låget/knivholderen i den viste retning til lukning () eller åbning ()
	Malekniv
	Blender-/hakkerkniv

Funktioner

→ Billede

Kombinationsmuligheder for påsatser:

1. Malefunktion

- Beholder af glas
- + malekniv
- + knivholder



2. Hakkerfunktion

- Beholder af glas
- + blender-/hakkerkniv
- + knivholder



3. Blenderfunktion

- Beholder af plastik
- + blender-/hakkerkniv
- + knivholder




Brug

Fare for at komme til skade!

Berør aldrig kniven med fingrene! Ved alle arbejder med knivindsatsen (samling, adskillelse, rengøring) skal knivbeskyttelsen sættes på.

Henvisninger:

- Bemærk anbefalede forarbejdningmængder og -tider. → **Billede **
- Yderligere anbefalinger → "Tips og opskrifter" se side 38

Hastighedsanbefalinger

M	Bedst egnet til brug af alle funktioner. Når der f.eks. skal småhakkes krydderier, så tænd for trin M flere gange kort efter hinanden.
1-7 ↻	Ikke egnet til brug med dette tilbehør!

Forberedelse→ **Billedrække** 

Vigtigt: Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning. Fjern det bageste drevbeskyttelseslåg. Tilbehøret kan kun bruges med korrekt isat skål.

1. Forbered ingredienserne, og kom dem i den ønskede beholder. Overskrid ikke markeringen **max!**
2. Tag fat i knivbeskyttelsen på den ønskede knivindsats, og sæt den ind i knivholderen. Tryk knivindsatsen ned, indtil den falder hørbart i hak.
3. Tag knivbeskyttelsen af.
4. Vend knivholderen om, og sæt den på beholderen.
5. Drej knivholderen i retning med uret (↻) indtil stop.
6. Vend påsatsen om.

Påsætning og brug→ **Billedrække** 

1. Sæt påsatsen på det bageste, røde drev som vist. Tryk nedad, og drej den med uret indtil anslag.

Bemærk: Hvis påsatsen ikke kan sættes på drevet, så kontrollér, om knivholderen er drejet indtil stop på bægeret.

2. Sæt netstikket i. Drej drejekontakten hen på trin r, og hold den fast.
3. Hold drejekontakten fast, indtil den ønskede konsistens er opnået.
4. Slip drejekontakten, og vent, indtil apparatet står stille. Træk netstikket ud.
5. Drej påsatsen i retning mod uret, og tag den af. Vend påsatsen om.
6. Drej knivholderen i retning mod uret, og tag den af.
7. Sæt knivbeskyttelsen på, og tryk den fast, indtil den falder i hak.
8. Tøm beholderen, eller luk den med låget.

Bemærk: Vær ved lukningen opmærksom på markeringen på låget (↔).

- Rengør alle dele direkte efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 37

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for at komme til skade!

Ved alle arbejder med knivindsatsen (samling, adskillelse, rengøring) skal knivbeskyttelsen sættes på. Rør aldrig ved kniven med de bare hænder!

OBS!


- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Benyt ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Forsøg ikke at klemme plastikdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret!

→ **Billede** 

1. Tryk knivindsatsen i midten ud af knivholderen.
2. Tag knivindsatsen med knivbeskyttelsen ud.


Henvisninger:

- Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber madolie.
- Til forrengøring fyld da en smule vand og opvaskemiddel i påsatsen, gør som beskrevet under "Brug", og tænd kort for trin **M**.
- Hæld opvaskevandet ud, og skyl delene med rent vand.

På **billede**  ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

Tips og opskrifter


Generelle henvisninger:

- Bland først de faste ingredienser med halvdelen af væsken, og tilsæt derefter resten af væsken.
- Vælg bæger og kniv afhængig af opskriften, og saml dem.
- Bemærk anbefalede forarbejdningsmængder og -tider. → **Billede** 

Mediterran krydderiblanding



- 9 g tørret rosmarin
- 14 g tørrede kommenfrø
- 6 g tørrede korianderfrø
- 3 g tørret oregano
- 2 g tørret kanelstang
- 5 g groft salt

Tilbehør: Glasbæger og knivholder med malekniv  (**sort** tætning)


- Kom alle ingredienser i glasbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin r i 90 sekunder.

Krydderiblandingen kan f.eks. bruges til grillede grøntsager, marineret fisk, marineret kød, kødspid, grøntsagslasagne, sovse til pastaretter.

Basilikumpesto



- 10 g pinjekerner
- 3 g hvidløg
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g frisk basilikum
- 70 g olivenolie


Tilbehør: Glasbæger og knivholder med blenderkniv  (**rød** tætning)

- Kom pinjekerner, hvidløg, salt og parmesanost i glasbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin r i 15 sekunder.
- Tilsæt basilikum og olivenolie, og bland det hele i 10 sekunder på trin r.


Honning-/banansmoothie med muskatsmag



- 80 g bananer skåret i terninger (ønskes en tykkere konsistens, så brug frosne bananer)
- 120 g fedtfattig naturyoghurt (vanilje)
- 3 g honning (eller efter smag)
- 200 g kold mælk (fedtfattig mælk eller sojamælk kan også bruges)
- 1 knsp. muskatnød
- 30 g isterninger (hvis der ønskes en tykkere konsistens)

Tilbehør: Glasbæger og knivholder med malekniv  (**sort** tætning)

- Kom muskatnødden i glasbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin r i 60 sekunder.


Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (**rød** tætning)

- Kom alle ingredienser (undtagen muskatnød) i plastikbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin r i 45 sekunder.
- Smag til med en knivspids muskatnød.

Kirsebærsmoothie med kokosmælk




- 70 g friske eller frosne kirsebær uden sten
- 50 g banan
- 40 g kokosmælk
- 5 g usødet chokolade (høj kakaoandel)
- 75 g vand
- 2 isterninger
- 30 g flormelis
- 70 g piskefløde

Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (**rød** tætning)

- Kom alle ingredienser i plastikbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin r i 45 sekunder.

Kaperssalatdressing


- 70 g olivenolie
- 40 g citronsaft
- 10 g sojasovs
- 10 g sennep
- 20 g kapers
- 10 g saltede kapers
- 15 g sorte oliven
- 5 g hvidløg

Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (rød tætning)

- Kom alle ingredienser i plastikbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin r i 40 sekunder.

Mangodressing


- 200 g blød, skrællet mango uden sten
- 15 g citronsaft
- Citronskal
- 6 g hakkede skalotteløg
- 5 g hørfrøolie
- Salt og peber efter smag

Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (rød tætning)

- Kom alle ingredienser i plastikbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin r i 40 sekunder.

Fuldkornspandekager

- 70 g fuldkornsmel eller hele korn (alt efter smag)
- 150 g mælk
- 1 æg
- 1 knsp. salt
- 1 knsp. sukker
- 2,5 g solsikkeolie
- 1 knsp. vaniljesukker

Tilbehør: Glasbæger og knivholder med malekniv  (sort tætning) – efter behov

- Kom de hele korn i glasbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin r i 90 sekunder.

Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (rød tætning)


- Kom først alle fugtige ingredienser i plastikbeholderen og herefter de tørre ingredienser. Luk med knivholderen.



- Bland det hele i blenderen på trin r i 45 sekunder.

”Virgin Daiquiri” jordbærcocktail


- 80 g frosne jordbær
- 60 g sukker
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g vand
- 15 g citronsaft
- 80 g isterninger

Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (rød tætning)

- Kom alle ingredienser i plastikbeholderen, og luk den med knivholderen.
- Bland det hele i blenderen på trin r i 40 sekunder.

Grøn smoothie

- 1 grønt æble (ca. 100 g)
- Saft af en citron (ca. 20 g)
- 20 g grønkål
- 10 g bladselleri
- 10 g korianderblade
- 10 g hørfrø
- 1 g malet kanel
- 250 g kølet vand

Tilbehør: Plastikbæger og knivholder med blenderkniv  (rød tætning)

- Skræl æblet, og skær det i stykker.
- Skær bladsellerien i stykker.
- Bland det hele i blenderen på trin r i 60 sekunder.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fejl:

Påsatsen kan ikke påsættes og fastgøres på det røde drev.

Afhjælpning:

- Kontrollér, at knivholderen sidder korrekt.
- Sæt knivholderen på beholderen, og drej den fast indtil stop. → **Billede 5**

Vigtigt: Kan en fejl ikke afhjælpes, så kontakt kundeservice.

Ændringer forbeholdes.



Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Dette tilbehøret, alt etter hvordan det settes sammen, er egnet til følgende bruksformål:

Maling: Til maling og kutting av mindre mengder krydder (f.eks. pepper, spisskummen, einerbær, kanel, tørr anis, safran), korn (f.eks. hvete, hirse, linfrø), kaffe eller sukker.

Kutting: Til kutting og hakking av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler eller sjokolade.

Blanding: Til blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker såsom frossen frukt og til mosing av mat som blandes med egnet kalde eller varme væsker (f.eks. melk, vann).

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for skade!

- Grip ikke inn i kniven! Ved alle arbeider med knivinnsetsen (sammensetting, demontering, rengjøring) må knivbeskyttelsen settes på.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må bare brukes på bakre, røde drev. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Fare for skolding!

Det må aldri bearbeides varm væske (>60 °C).

Obs!

Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i beholderen.

Viktig!

- For oppbevaring i kjøleskap må knivholderen med knivinnsetsen tas av og lokket må settes på beholderen.
- Glassbeholderen må ikke utsettes for store temperatursvingninger (f.eks. ingen varme ingredienser ska fylles i en glassbeholder som akkurat er tatt ut av kjøleskapet).
- I glassbeholderen må det ikke bearbeides frosne matvarer.

- Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.
→ "Rengjøring og pleie" se side 43


En oversikt

→ Bilde

1 Malekniv

- a Knivdrev (rødt)
- b Knivnnsats  med malekniv (svart pakning, metallbunn)
- c Knivbeskyttelse

2 Mikse-/kuttekkniv

- a Knivdrev (rødt)
- b Knivnnsats  (rød pakning, pastbunn)
- c Knivbeskyttelse

3 Knivholder

4 Beger med male-/kuttetfunksjon

- a Beholder av glass
- b Oppbevaringslokk


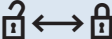


5 Miksebeger

- a Beholder av plast
- b Lokk med drikkeåpning som kan lukkes (ToGo)

Fargekoding

Basisapparatets drev har ulike farger (svart, gul og rødt). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Dette tilbehøret må kun brukes på **bakre røde** drev.

Symboler og markeringer


Symbol	Betydning
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
max	Maksimal fyllmengde. Fyll ikke på matvarene over dette merket.
	Drei lokket / knivholderen i vist retning for å lukke (m) eller åpne (l).
	Malekniv
	Mikse-/kuttekkniv

Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 43

Funksjoner

→ Bilde

Kombinasjonsmuligheter for påsatsene:

1. Malefunksjon

Beholder av glass
+ malekniv
+ knivholder



2. Kuttetfunksjon

Beholder av glass
+ mikse-/kuttekkniv
+ knivholder



3. Mikser-funksjon

Beholder av plast
+ mikse-/kuttekkniv
+ knivholder



Bruk


Fare for skade!

Grip aldri inn i kniven! Ved alle arbeider med knivinnsetsen (sammensetting, demontering, rengjøring) må knivbeskyttelsen settes på.

Merknader:

- Overhold anbefalte arbeidsmengder og -tider. → **Bilde F**
- Flere anbefalinger → "Tips og oppskrifter" se side 43


Anbefalte hastigheter

M	Best egnet til bruk av alle funksjoner. For kutting av f.eks. urter, må trinn M kobles inn flere ganger i kort rekkefølge.
1–7 	Ikke egnet til bruk med dette tilbehøret!

Forberedelser

→ Bildesekvens

Viktig: Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen. Ta av det bakre beskyttelseslokket for drevet. Tilbehøret kan bare brukes når bollen er satt korrekt inn.

1. Forbered ingrediensene og ha dem i den ønskede beholderen. Markeringen **max** må ikke overskrides!
2. Den ønskede knivinnsetsen holdes i knivbeskyttelsen og settes inn i knivholderen. Press knivinnsetsen ned til den går hørbart i inngrep.
3. Ta knivbeskyttelsen av.
4. Snu knivholderen og sett den på beholderen.
5. Drei knivholderen til stopp med urviseren (.
6. Snu påsatsen.



Påsetting og bruk

→ Bildesekvens

1. Sett påsatsen på det bakre, røde drevet som vist. Press ned og drei til stopp med urviseren.

Merk: Hvis det ikke er mulig å sette påsatsen på drevet, må du kontrollere om knivholderen er dreid inn til stopp på begeret.

2. Sett i støpselet. Dreiebryteren dreies på trinn r og holdes fast.
3. Hold fast dreiebryteren til ønsket konsistens er oppnådd.
4. Slipp dreiebryteren løs og vent til apparatet har stanset. Trekk ut støpselet.
5. Drei påsatsen mot urviseren og ta den av. Snu påsatsen.
6. Drei knivholderen mot urviseren og ta den av.
7. Sett knivbeskyttelsen på og trykk den fast til den går i inngrep.
8. Tøm beholderen eller lukk den med lokket.

Merk: Vær oppmerksom på markeringen på lokket ( ↔ ) når du lukker beholderen.

- Rengjør alle delene rett etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 43

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

⚠ Fare for skade!

Ved alle arbeider med knivnnsatsen (sammensetting, demontering, rengjøring) må knivbeskyttelsen settes på. Kniven må aldri berøres med bare hender!

Obs!


- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Plastdelene må ikke klemmes fast i maskinen, for da kan de bli varig deformert!

→ Bilde

1. Press knivnnsatsen midtstilt ut av knivholderen.
2. Ta ut knivnnsatsen med knivbeskyttelsen.


Merknader:

- Når du arbeider med f.eks. gulerøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.
- Når du skal forvaske påsatsen, må du fylle den med litt vann og oppvaskmiddel. Gå fram som beskrevet under "Bruk", og koble kort inn trinn **M**.
- Hell av oppvaskvannet og skyll delene med rent vann.

På **bilde ** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene blir rengjort.

Tips og oppskrifter


Generelle merknader:

- Bland faste ingredienser først med halv mengde væske. Ha deretter i resten av væsken.
- Velg beger og kniv og sett sammen, avhengig av oppskriften.
- Overhold anbefalte arbeidsmengder og -tider. → **Bilde **

Krydderblending fra Middelhavsområdet



- 9 g tørket rosmarin
- 14 g tørket karvefrø
- 6 g tørket korianderfrø
- 3 g tørket oregano
- 2 g tørket kanelstang
- 5 g grovt salt

Tilbehør: Glassbeger og knivholder med malekniv  (**svart** pakning)


- Alle ingrediensene fylles i glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn **r** i 90 sekunder.

Krydderblendingen kan f.eks. brukes til grillt grønnsaker, marinert fisk, marinert kjøtt, kjøttspydd, grønnsakslasagne, sauser for pasta retter.

Basilikum pesto



- 10 g pinjekjerner
- 3 g hvitløk
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g fersk basilikum
- 70 g olivenolje


Tilbehør: Glassbeger og knivholder med miksekniv  (**rød** pakning)

- Pinjekjerner, hvitløk, salt og parmesanost fylles på glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn **r** i 15 sekunder.
- Basilikum og olivenolje tilsettes, og alt blandes i 10 sekunder på trinn **r**.


Honning-banan-smoothie med muskatsmak



- 80 g bananer kuttet i terninger (for å få en tykkere konsistens brukes frosne bananer)
- 120 g mager yoghurt naturell (vanilje)
- 3 g honning (eller etter smak og behag)
- 200 g kald melk (lettmelk eller soya melk kan også brukes)
- 1 klype muskatnøtt
- 30 g isbiter (dersom det ønskes en tykkere konsistens)

Tilbehør: Glassbeger og knivholder med malekniv  (svart pakning)

- Muskatnøtten legges i glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn r i 60 sekunder.


Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (rød pakning)

- Alle ingrediensene (unntatt muskatnøtten) legges i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn r i 45 sekunder.
- Smakes til med en klype muskatnøtt.

Kirsebærsmoothie med kokosmelk



- 70 g ferske eller frosne kirsebær uten steiner
- 50 g bananer
- 40 g kokosmelk
- 5 g usøtet sjokolade (med høy andel av kakao)
- 75 g vann
- 2 isbiter
- 30 g melis
- 70 g stivpisket kremfløte


Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (rød pakning)

- Alle ingrediensene fylles i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn r i 45 sekunder.

Salatdressing med kapers



- 70 g olivenolje
- 40 g sitronsaft
- 10 g soyasaus
- 10 g sennep
- 20 g kapers
- 10 g kapers som er innlagt i salt
- 15 g svarte oliven
- 5 g hvitløk


Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (rød pakning)

- Alle ingrediensene fylles i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn r i 40 sekunder.

Mangodressing



- 200 g myk, skrellet mango uten stein
- 15 g sitronsaft
- Sitronskall
- 6 g hakkede sjalottløk
- 5 g linfrøolje
- Salt og pepper etter smak og behag


Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (rød pakning)

- Alle ingrediensene fylles i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn r i 40 sekunder.


Fullkornspannekaker

- 70 g fullkornsmel eller hele korn (alt etter smak og behag)
- 150 g melk
- 1 egg
- 1 klype salt
- 1 klype sukker
- 2,5 g solsikkeolje
- 1 klype vaniljesukker



Tilbehør: Glasbeholder og knivholder med malekniv  (**svart** pakning) – ved behov

- De hele kornene fylles i glassbeholderen og denne lukkes med knivholderen.
- Kuttet på trinn r i 90 sekunder.


Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (**rød** pakning)

- Først legges alle de fuktige ingrediensene i plastbeholderen, deretter de tørre ingrediensene. Lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn r i 45 sekunder.

”Virgin Daiquiri” jordbærcocktail

- 80 g frosne jordbær
- 60 g sukker
- 45 g bitter lemon
- 200 g vann
- 15 g sitronsaft
- 80 g isbiter




Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (**rød** pakning)

- Alle ingrediensene fylles i plastbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Mikses på trinn r i 40 sekunder.

Grønn smoothie

- 1 grønt eple (ca. 100 g)
- Saft av en sitron (ca. 20 g)
- 20 g grønnkål
- 10 g stangselleri
- 10 g korianderblader
- 10 g linfrø
- 1 g malt kanel
- 250 g avkjølt vann



Tilbehør: Plastbeger og knivholder med miksekniv  (**rød** pakning)

- Eplet skrelles og skjæres i stykker.
- Stangsellerien skjæres i stykker.
- Mikses på trinn r i 60 sekunder.

Hjelp ved feil

Feil:

Påsatsen kan ikke settes på og festes til det røde drevet.

Utbedring:

- Kontroller at knivholderen sitter korrekt.
- Sett knivholderen på beholderen og skru den fast til stopp. → **Bilde 5**

Viktig: Dersom en feil ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret lämpar sig allt efter sammansättningen för följande ändamål:

Malning: För malning och finfördelning av mindre mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torranis, saffran), sädeslag (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker.

Finfördelning: För finfördelning och hackning av kött, hårdost, gul lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel eller choklad.

Mixning: För mixning av flytande eller halvfasta matvaror, finfördelning/hackning av rå frukt och grönsaker och fryst frukt, samt mosning av maträtter med tillsats av lämpliga kalla eller varma vätskor (t.ex. mjölk eller vatten).

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Rör inte kniven! Sätt på knivskyddet vid alla arbeten med knivinsatsen (hopsättning, isärtagning, rengöring).
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Använd tillbehöret bara på den bakre röda drivningen. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Risk för skällning!

Bearbeta aldrig heta vätskor (>60 °C).

Varning!



Se noga till att det inte finns några främmande föremål i bägaren.

Viktigt!

- Vid förvaring i kylskåp måste du ta av knivållaren med knivinsatsen och sätta på locket på behållaren.
- Utsätt inte glasbehållaren för kraftiga temperaturvariationer (håll t.ex. inga heta ingredienser i glasbehållaren om den nyss har stått i kylskåpet).
- Bearbeta inga frysta matvaror i glasbehållaren.
- Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 48

Översikt

→ Bild A

- 1 **Malningskniv**
 - a Knivdrivning (röd)
 - b Knivinsats  (svart packning, metallbotten)
 - c Knivskydd
- 2 **Mixer-/finfördelarkniv**
 - a Knivdrivning (röd)
 - b Knivinsats  (rd packning, plastbotten)
 - c Knivskydd
- 3 **Knivhållare**
- 4 **Malnings-/finfördelningsbägare**
 - a Behållare av glas
 - b Förvaringslock
- 5 **Mixerbägare**
 - a Behållare av plast
 - b Lock med förslutningsbar dricköppning (ToGo).

Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Varning!


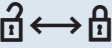


Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertera förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 48

Färgmärkning

Motordelens drivningar har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. Använd tillbehöret enbart på den **bakre röda** drivningen.

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
max	Maximal påfyllningsvolym. Fyll inte på matvaror ovanför markeringen.
	Vrid locket/knivhållaren i visad riktning för att stänga (m) eller öppna (l) dem.
	Malningskniv
	Mixer-/finfördelarkniv

Funktioner

→ Bild B

Kombinationsalternativ för tillsatserna:

1. Malningsfunktion

Behållare av glas
+ Malningskniv
+ Knivhållare



2. Finfördelningsfunktion

Behållare av glas
+ Mixer-/finfördelarkniv
+ Knivhållare



3. Mixerfunktion

Behållare av plast
+ Mixer-/finfördelarkniv
+ Knivhållare



Användning

⚠ Risk för personskador!

Vidrör aldrig kniven! Sätt på knivskyddet vid alla arbeten med knivinsatsen (hopsättning, isärtagning, rengöring).

Anmärkningar:

- Följ rekommenderade bearbetningsmängder och -tider.
→ **Bild B**
- Övriga rekommendationer → "Tips och recept" se sidan 49

Hastighetsrekommendationer

M	Lämpar sig bäst för användning av alla funktioner. Vid finfördelning av t.ex. örter bör du koppl i läge M flera gånger i tät följd.
1–7 ↻	Bör inte användas med detta tillbehör!

Förberedelser→ **Bildserie**

Viktigt: Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen. Ta bort det bakre drivningsskyddslocket. Tillbehöret går bara att använda om skålen är rätt insatt.

1. Gör iordning ingredienserna och håll dem i önskad behållare. Överskrid inte **max**-markeringen!
2. Fatta den önskade knivinsatsen i knivskyddet och sätt in den i knivhållaren. Tryck knivinsatsen nedåt tills du hör att den snäpper fast.
3. Ta av knivskyddet.
4. Vrid runt knivhållaren och sätt den på behållaren.
5. Vrid knivhållaren medurs () till stopp.
6. Vänd tillsatsen upp och ned.

Påsättning och användning→ **Bildserie**

1. Sätt överdelen på den bakre röda drivningen så som figuren visar. Tryck den nedåt och vrid den medurs till stopp.

Anmärkning: Om det inte går att sätta fast tillsatsen på drivningen måste du kontrollera att knivhållaren har vridits till stopp på bågaren.

2. Sätt in stickkontakten. Vrid reglaget till läge **M** och håll fast det.
3. Håll vat vridreglaget tills du har fått den önskade konsistensen.
4. Släpp vridreglaget och vänta tills apparaten står stilla. Ta ut stickkontakten.
5. Vrid tillsatsen moturs och ta av den. Vänd tillsatsen upp och ned.
6. Vrid knivhållaren moturs och ta av den.

7. Sätt på knivskyddet och tryck fast det tills det snäpper fast.
8. Stäng behållaren eller förslut den med locket.

Anmärkning: Var noga med markeringen på locket () när du stänger det.

- Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 48

Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för personskador!

Sätt på knivskyddet vid alla arbeten med knivinsatsen (hopsättning, isärtagning, rengöring). Vidrör aldrig kniven med bara händerna!

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen! De kan bli deformerade.

→ **Bild**

1. Tryck ut knivinsatsen centriskt ur knivhållaren.
2. Ta ut knivinsatsen med knivskyddet.

Anmärkningar:

- Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.
- Förberedande rengöring: Fyll på litet vatten och diskmedel i tillsatsen, följ beskrivningen under "Användning" och koppla kortvarigt i läge **M**.
- Håll bort diskvattnet och skölj delarna med rent vatten.

Bild visar en översikt över hur delarna ska rengöras.

Tips och recept

Allmänna observera::


- Blanda först de fasta ingredienserna med halva mängden vätska och tillsätt sedan resten av vätskan.
- Välj ut och sätt ihop bägare och knivar allt efter receptet.
- Följ rekommenderade bearbetningsmängder och -tider.

→ Bild 

Medelhavsinspirerad kryddblandning



- 9 g torkad rosmarin
- 14 g torkande kumminfrön
- 6 g torkade korianderfrön
- 3 g torkad oregano
- 2 g torkad kanelstång
- 5 g grovt salt

Tillbehör: Glasbägare och knivhaållare med malningskniv  (**svart** packning)


- Lägg alla ingredienser i glasbehållaren och lås den med knivhållaren.
- Finfördela på läge **r** i 90 sekunder.

Kryddblandningen kan användas t.ex. till grillade grönsaker, marinerad fisk, marinerat kött, kött på spett, grönsakslasagne och såser till pastarätter.

Basilika-pesto



- 10 g pinjenötkärnor
- 3 g vitlök
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g färsk basilika
- 70 g olivolja


Tillbehör: Glasbägare och knivhållare med mixerkniv  (**röd** packning)

- Häll pinjenötkärnorna, vitlöken, saltet och parmesanosten i glasbehållaren och lås med knivhållaren.
- Finfördela i läge **M** i 15 sekunder.
- Tillsätt basilikan och olivoljan och blanda allt i 10 sekunder i läge **r**.


Honungs- och banansmoothie med muskotsmak



- 80 g bananer i tärningar (använd frysta bananer om du vill ha en tjockare konsistens)
- 120 g naturell lättyoghurt (vanilj)
- 3 g honung (eller efter behag)
- 200 g kall mjölk (lättnmjölk eller sojamjölk går också bra)
- 1 nypa muskotnöt
- 30 g isbitar (om du vill ha en tjockare konsistens)

Tillbehör: Glasbägare och knivhaållare med malningskniv  (**svart** packning)

- Häll muskotnöten i glasbehållaren och lås med knivhållaren.
- Finfördela i läge **M** i 60 sekunder.


Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv  (**röd** packning)

- Lägg alla ingredienser (utom muskotnöten) i plastbehållaren och lås den med knivhållaren.
- Mixa i läge **r** i 45 sekunder.
- Smaka av med en nypa muskotnöt

Körsbärssmoothie med kokosmjölk



- 70 g färska eller djupfrysta kärnfria körsbär
- 50 g banan
- 40 g kokosmjölk
- 5 g osötad choklad (hög andel kakao)
- 75 g vatten
- 2 isbitar
- 30 g florsocker
- 70 g vispgrädd

Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv  (**röd** packning)

- Häll alla ingredienserna i plastbehållaren och lås med knivhållaren.
- Mixa i läge **r** i 45 sekunder.

Kapris-salladsdressing

- 70 g olivolja
- 40 g citronsaft
- 10 g sojasås
- 10 g senap.
- 20 g kapris
- 10 g kapris inlagd i salt.
- 15 g svarta oliver
- 5 g vitlök.

Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv 🌀👉 (röd packning)

- Häll alla ingredienserna i plastbehållaren och lås med knivhållaren.
- Mixa i läge **M** i 40 sekunder

Mangodressing

- 200 g mjuk, skalad mango utan kärna
- 15 g citronsaft
- Citronskal
- 6 g hackad schalottenlöl
- 5 g linfröolja
- Salt och peppar efter behag

Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv 🌀👉 (röd packning)

- Häll alla ingredienserna i plastbehållaren och lås med knivhållaren.
- Mixa i läge **M** i 40 sekunder

Fullkornspannkakor

- 70 g fullkornsmjöl eller hela korn (efter behag)
- 150 g mjölk
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- 1 nypa socker
- 2,5 g solrosolja
- 1 nypa vanillinsocker

Tillbehör: Glasbägare och knivhållare med malningskniv 🌀 (svart packning) – vid behov

- Häll de hela kornen i glasbehållaren och lås den med knivhållaren.
- Finfördela i läge **M** i 90 sekunder.

Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv 🌀👉 (röd packning)



- Häll först all frukten i plastbehållaren och därefter de torra ingredienserna. Lås med knivhållaren.
- Mixa i läge **r** i 45 sekunder.

”Virgin Daiquiri” jordgubbscocktail

- 80 g frysta jordgubbar
- 60 g socker
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g vatten
- 15 g citronsaft
- 80 g isbitar

Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv 🌀👉 (röd packning)

- Häll alla ingredienserna i plastbehållaren och lås med knivhållaren.
- Mixa i läge **M** i 40 sekunder

Grön smoothie

- 1 grönt äpple (cirka 100 g)
- Saften av en citron (cirka 20 g)
- 20 g grönkål
- 10 g stjälselleri
- 10 g korianderblad
- 10 g linfrön
- 1 g mald kanel
- 250 g kallt vatten

Tillbehör: Plastbägare och knivhållare med mixerkniv 🌀👉 (röd packning)


- Skala äpplet och skär det i bitar.
- Skär stjälsellerin i bitar.
- Mixa i läge **r** i 60 sekunder.

Råd vid fel

Fel:

Det går inte att sätta fast överdelen på den den röda drivningen.

Åtgärd:

- Kontrollera att knivhållaren sitter rätt.
- Sätt knivhållaren på behållaren och vrid den till stopp. ➔ Bild  5

Viktigt: Om felet inte går att åtgärda måste du vända dig till kundtjänsten.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM9 (sarja "OptiMUM") kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu kokoonpanosta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Jauhaminen: jauhaa ja hienontaa pieniä määriä mausteita (esim. pippuri, roomankumina, katajanmarjat, kaneli, kuivattu anis, sahrami), viljaa (esim. vehnä, hirssi, pellavansiemenet), kahvia tai sokeria.

Hienontaminen: hienontaa ja pilkkoo lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja marjat, vihannekset, pähkinät, mantelit tai suklaan.

Sekoittaminen: sekoittaa nestemäiset ja puolikovat elintarvikkeet, hienontaa ja pilkkoo raa'at hedelmät ja vihannekset sekä pakastemarjat. Soseuttaa ruoat, kun joukkoon lisätään sopivaa kylmää tai lämmintä nestettä (esim. maitoa, vettä).

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara!

- Älä koske terään! Aseta teränsuojus paikoilleen kaikkien teräosaan kohdistuvien toimenpiteiden yhteydessä (kiinnitys, irrotus, puhdistus).
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä varustetta vain takana olevalla, punaisella käyttöakselilla. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Palovammojen vaara!

Älä käsittele kuumia nesteitä (>60 °C).

Huomio!

Varmista, ettei astiassa ole ylimääräisiä kappaleita.

Tärkeää!

- Kun säilytät laitetta jääkaapissa, irrota siitä teräosa ja sen kannatin ja aseta kansi astian päälle.
- Varo, ettei lasiastia altistu voimakkaille lämpötilan vaihteluille (esim. älä lisää kuumia aineita lasiastiaan, jos olet ottanut sen juuri jääkaapista).
- Älä käsittele lasiastiassa jäisiä elintarvikkeita.

- Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 53

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva

- Jauhinterä**
 - Terän käyttöakseli (punainen)
 - Teräosa (musta tiiviste, pohja metallia)
 - Teränsuojus
- Sekoitus-/hienonnusterä**
 - Terän käyttöakseli (punainen)
 - Teräosa (punainen tiiviste, pohja muovia)
 - Teränsuojus
- Teräosan kannatin**
- Jauhatus-/hienonnusastia**
 - Lasiastia
 - Säilytyskansi
- Sekoitusastia**
 - Muoviastia
 - Suljettavalla juoma-aukolla varustettu kansi (ToGo)

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.
- Kuva
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 53

Värimerkintä

Peruslaitteen käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä tätä varustetta vain **takana olevalla, punaisella** käyttöakselilla.

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Noudata käyttöohjeita.
max	Maks. täyttömäärä. Elintarvikkeiden pinta ei saa ylittää tätä merkkiä.
	Sulje (🔒) tai avaa (🔓) kansi / teräosan kannatin kiertämällä sitä merkittyyn suuntaan.
	Jauhinterä
	Sekoitus-/hienonnusterä

Toiminnot

→ Kuva

Varusteiden yhdistelymahdollisuudet:

1. Jauhamistaointo

- Lasiastia
- + jauhinterä
- + teräosan kannatin



2. Hienonnustoiminto

- Lasiastia
- + sekoitus-/hienonnusterä
- + teräosan kannatin



3. Sekoitus toiminto

- Muoviastia
- + sekoitus-/hienonnusterä
- + teräosan kannatin



Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä koske terään! Aseta teränsuojus paikoilleen kaikkien teräosaan kohdistuvien toimenpiteiden yhteydessä (kiinnitys, irrotus, puhdistus).

Huomautuksia:

- Noudata suositeltavia käsittelymääriä ja -aikoja. → Kuva
- Muita suosituksia → ”Vinkkejä & ruokaohjeita” katso sivu 54


Nopeussuosikset

M	Soveltuu kaikkiin toimintoihin parhaiten. Esim. yrttien hienontamiseen kytke teho M päälle hetkeksi useita kertoja peräkkäin.
1–7 ↻	Ei sovellu käytettäväksi tälle varusteelle!

Esivalmistelut

→ Kuvasarja

Tärkeää: Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla. Poista takana olevan käyttöliittämän suojakansi. Varustetta voi käyttää vain, kun sen kulho on asetettu kunnolla kohdalleen.

1. Valmistele ainekset ja laita ne haluamaasi astiaan. Älä ylitä **max**-merkintää!
2. Aseta haluamasi teräosa kannattimeen pitämällä kiinni teräosan suojuksesta. Paina teräosaa alaspäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
3. Irrota teränsuojus.
4. Käännä teräosan kannatin ylösalaisin ja laita se astian päälle.
5. Käännä teräosan kannatinta myötöpäivään () vasteeseen asti.
6. Käännä lisäosa ylösalaisin.

Kiinnittäminen ja käyttö

→ Kuvasarja



1. Aseta lisäosa kuvan mukaisesti taemman, punaisen käyttöliittämän päälle. Paina alas ja käännä myötöpäivään vasteeseen asti.

Huomautus: Jos lisäosan kiinnitys ei onnistu, tarkista onko teräosan kannatin kierretty vasteeseen saakka astiaan.

2. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä kiinni.
3. Pidä valitsimesta kiinni, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
4. Päästä irti valitsimesta ja odota, kunnes laite pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
5. Irrota lisäosa vastapäivään kääntäen. Käännä lisäosa ylösalaisin.
6. Irrota teräosan kannatin vastapäivään kääntäen.

7. Aseta teränsuojus paikalleen ja paina kiinni, niin että se lukittuu napsahtaen.

8. Tyhjennä astia tai sulje se kannella.

Huomautus: Kun suljet astian, ota huomioon kannessa oleva merkki ( ↔ ).

- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 53

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Loukkaantumisvaara!

Aseta teränsuojus paikoilleen kaikkien teräosaan kohdistuvien toimenpiteiden yhteydessä (kiinnitys, irrotus, puhdistus). Älä koske terään paljain käsin!

Huomio!


- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi!

→ Kuva

1. Irrota teräosa kannattimesta painamalla sitä keskeltä.
2. Poista teräosan kannatin ja teränsuojus.


Huomautuksia:

- Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.
- Esipuhdista lisäosa täyttämällä astiaan hieman vettä ja astianpesuainetta, menettele samoin kuin normaalin käytön yhteydessä ja kytke laite hetkeksi päälle teholla **M**.
- Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee osat puhtaalla vedellä.

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

Vinkkejä & ruokaohjeita

Yleisiä ohjeita:

- Sekoita kiinteät ainekset ensin puoleen nestemäärään ja lisää sitten jäljellä oleva neste.
- Valitse haluamasi astia ja terä ruokaohjeen mukaan.
- Noudata suositeltavia käsittelymääriä ja -aikoja. → **Kuva** 

Välimeren yrttiseos

- 9 g kuivattua rosmariinia
- 14 g kuivattuja kuminansiemeniä
- 6 g kuivattuja koriantersiemeniä
- 3 g kuivattua oreganoa
- 2 g kuivattua kanelitankoa
- 5 g karkeaa suolaa



Varusteet: lasiastia ja teräosa, jossa on jauhinterä  (**musta** tiiviste)


- Mittaa kaikki aineet lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 90 sekuntia teholla **M**.

Yrttiseosta voit käyttää esim. grillattujen kasvien, marinoitun kalan ja lihan, lihavartaiden, vihanneslasagnen ja pastaruokien kastikkeiden maustamiseen.

Basilikapesto

- 10 g pinjansiemeniä
- 3 g valkosipulia
- 5 g suolaa
- 40 g parmesaanijuustoa
- 10 g tuoretta basilikaa
- 70 g oliiviöljyä



Varusteet: lasiastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen** tiiviste)

- Mittaa pinjansiemenet, valkosipuli, suola ja parmesaanijuusto lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 15 sekuntia teholla **M**.
- Lisää basilika ja oliiviöljy ja sekoita kaikkia aineksia 10 sekuntia teholla **M**.

Hunaja-banaanismoothie, maustettu muskotilla



- 80 g banaani, paloitteltuna (jos haluat paksumman koostumuksen, käytä pakastettuja banaaneja)
- 120 g vähärasvaista luonnonjogurttia (vanilja)
- 3 g hunajaa (tai maun mukaan)
- 200 g kylmää maitoa (vähärasvainen maito tai myös soijamaito)
- 1 ripaus muskottipähkinää
- 30 g jääkuutioita (jos haluat paksumman koostumuksen)

Varusteet: lasiastia ja teräosa, jossa on jauhinterä  (**musta** tiiviste)

- Mittaa muskottipähkinä lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 60 sekuntia teholla **M**.

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen** tiiviste)

- Mittaa kaikki ainekset (paitsi muskottipähkinä) muoviasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia teholla **M**.
- Mausta ripauksella muskottipähkinää.

Kirsikkasmoothie kookosmaidolla



- 70 g tuoreita tai pakastettuja kirsikoita ilman kiviä
- 50 g banaania
- 40 g kookosmaitoa
- 5 g makeuttamatonta suklaata (korkea kaakaopitoisuus)
- 75 g vettä
- 2 jääkuutioita
- 30 g tomusokeria
- 70 g vispikermaa

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen** tiiviste)

- Mittaa kaikki aineet muoviasiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia teholla **M**.

Kapris-salaattikastike

- 70 g oliiviöljyä
- 40 g sitruunamehua
- 10 g soijakastiketta
- 10 g sinappia
- 20 g kapriksia
- 10 g suolaan säilöttyjä kapriksia
- 15 g mustia oliiveja
- 5 g valkosipulia

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen tiiviste**)

- Mittaa kaikki aineet muoviasastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 40 sekuntia teholla **M**.

Mangokastike


- 200 g pehmeää, kuorittua mangoa, josta on poistettu kivi
- 15 g sitruunamehua
- Sitruunankuorta
- 6 g hienonnettua salottisipulia
- 5 g pellavansiemenöljyä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen tiiviste**)

- Mittaa kaikki aineet muoviasastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 40 sekuntia teholla **M**.

Täysjyväpannakakut

- 70 g täysjyväjauhoja tai kokonaisia jyviä (maun mukaan)
- 150 g maitoa
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus sokeria
- 2,5 g auringonkukkaöljyä
- 1 ripaus vaniljasokeria

Varusteet: lasiastia ja teräosa, jossa on jauhinterä  (**musta tiiviste**) – tarvittaessa

- Laita kokonaiset jyvät lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 90 sekuntia teholla **M**.

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen tiiviste**)

- Mittaa ensin kaikki kosteat aineet muoviasastiaan, vasta sitten kuivat aineet. Sulje astia teräosalla.
- Sekoita 45 sekuntia teholla **M**.



”Virgin Daiquiri”

mansikkacocktail

- 80 g pakastemansikoita
- 60 g sokeria
- 45 g Bitter Lemonia
- 200 g vettä
- 15 g sitruunamehua
- 80 g jääkuutiota

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen tiiviste**)

- Mittaa kaikki aineet muoviasastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Sekoita 40 sekuntia teholla **M**.

Vihreä smoothie

- 1 vihreä omena (n. 100 g)
- Yhden sitruunan mehu (n. 20 g)
- 20 g lehtikaalia
- 10 g varsiselleriä
- 10 g korianterin lehtiä
- 10 g pellavansiemeniä
- 1 g jauhettua kanelia
- 250 g jäähdytettyä vettä

Varusteet: muoviasastia ja teräosa, jossa on sekoitusterä  (**punainen tiiviste**)

- Kuori ja paloittele omena.
- Paloittele varsiselleri.
- Sekoita 60 sekuntia teholla **M**.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö:

Varusteen kiinnitys punaiseen käyttöakseliin ei onnistu.

Toimenpide:

- Tarkista, että teräosan kannatin on oikeassa asennossa.
- Aseta teräosan kannatin kulhoon ja kierrä se perille saakka kiinni. → **Kuva 5**

Tärkeää: Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM9 (serie «OptiMUM»). Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones dependiendo del montaje:

Moler: para moler y picar pequeñas cantidades de especias (p. ej., pimienta, comino, enebro, canela, anís seco, azafrán), cereales (p. ej., trigo, mijo, semillas de lino), café o azúcar.

Picar: para picar o triturar carne, queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura y hortalizas, nueces, almendras o chocolate.

Batir: para batir o mezclar alimentos líquidos o semilíquidos, picar o triturar fruta y verdura crudas o fruta congelada, así como para triturar alimentos para hacer purés agregando los líquidos fríos o calientes adecuados (p. ej., leche o agua).

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o sustancias.

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones!

- ¡No tocar la cuchilla! Colocar siempre el protector en la cuchilla antes de manipularla (para armarla, desarmarla o limpiarla).
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Utilizar el accesorio solo en el accionamiento trasero, rojo. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Peligro de quemaduras!

No trabajar nunca con líquidos calientes (>60 °C).

¡Atención!

Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en el recipiente.



¡Importante!

- Para guardar en el frigorífico, retirar del recipiente el portacuchillas con la cuchilla y colocar la tapa sobre el mismo.
- No exponer el recipiente de vidrio a fuertes oscilaciones de temperatura (p. ej., no verter ingredientes calientes en el recipiente recién retirado del frigorífico).

- No procesar alimentos congelados en el vaso de vidrio.
- Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «*Limpieza y cuidado*» véase la *página 59*

Descripción del aparato

→ **Figura A**

- Cuchilla para moler**
 - Accionamiento de la cuchilla (rojo)
 - Cuchilla  (junta negra, fondo de metal)
 - Protector de la cuchilla
- Cuchilla para batir/picar**
 - Accionamiento de la cuchilla (rojo)
 - Cuchilla  (junta roja, fondo de plástico)
 - Protector de la cuchilla
- Portacuchillas**
- Vaso para moler/picar**
 - Recipiente de vidrio
 - Tapa para conservación
- Vaso para batir**
 - Recipiente de plástico
 - Tapa con abertura bloqueable para beber (ToGo)

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desmontarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.


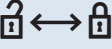




→ **Figura A**

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la *página 59*

Identificación por colores

Los accionamientos de la base motriz tienen diferentes colores (negro, amarillo y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar este accesorio solo en el accionamiento **trasero, rojo**.

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	Observar estrictamente las instrucciones de uso.
max	Capacidad máxima. Los alimentos introducidos no deben superar esta marca.
	Para cerrar () o abrir (), girar la tapa / el portacuchillas en el sentido indicado.
	Cuchilla para moler
	Cuchilla para batir/picar

Funciones

→ **Figura B**

Posibles combinaciones de los adaptadores:

1. Función de molido

Recipiente de vidrio
+ cuchilla para moler
+ portacuchillas



2. Función de picado

Recipiente de vidrio
+ cuchilla para batir/picar
+ portacuchillas



3. Función de batido

Recipiente de plástico
+ cuchilla para batir/picar
+ portacuchillas



Uso

¡Peligro de lesiones!

¡No tocar nunca la cuchilla! Colocar siempre el protector en la cuchilla antes de manipularla (para armarla, desarmarla o limpiarla).

Notas:


- Tener en cuenta las cantidades y tiempos de elaboración recomendados.

→ Figura

- Otras recomendaciones

→ «Sugerencias y recetas» véase la página 59


Velocidades recomendadas

M	La más adecuada para el uso de todas las funciones. Para picar, p. ej., hierbas aromáticas, accionar brevemente varias veces consecutivas la posición M .
1-7 	¡No adecuado para utilizar con este accesorio!

Preparativos

→ Secuencia de imágenes

Importante: Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales. Retirar la tapa trasera para la protección del accionamiento. El accesorio solo puede utilizarse con el recipiente correctamente insertado.

1. Preparar los ingredientes y ponerlos en el recipiente deseado. ¡No sobrepasar la marca **max**!
2. Sujetar la cuchilla deseada por la parte del protector y colocarla en el portacuchillas. Presionar la cuchilla hacia abajo hasta escuchar que ha encajado.
3. Retirar el protector de la cuchilla.
4. Girar el portacuchillas y colocarlo en el recipiente.
5. Girar el portacuchillas en sentido horario () hasta el tope.
6. Girar el adaptador.


Colocar y usar

→ Secuencia de imágenes

1. Colocar el cabezal sobre el accionamiento trasero rojo tal y como se muestra. Presionar hacia abajo y girar en sentido horario.

Nota: Si el adaptador no puede montarse en el accionamiento, comprobar si el portacuchillas se ha girado hasta el tope en el vaso.

2. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición **M** y mantenerlo en dicha posición.
3. Mantener así el mando giratorio hasta que se alcance la consistencia deseada.
4. Soltar el mando giratorio y esperar a que el aparato se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
5. Girar el adaptador en sentido antihorario y retirarlo. Girar el adaptador.
6. Girar el portacuchillas en sentido antihorario y retirarlo.
7. Colocar el protector de la cuchilla y presionarlo para que encaje.
8. Vaciar el recipiente o cerrarlo con la tapa.

Nota: Tener en cuenta la marca ( ↔ ) de la tapa.

- Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 59

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Colocar siempre el protector en la cuchilla antes de manipularla (para armarla, desarmarla o limpiarla). ¡No tocar las cuchillas directamente con las manos!

¡Atención!


- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

→ Figura

1. Presionar en el centro de la cuchilla para extraerla del portacuchillas.
2. Retirar la cuchilla con el protector de la cuchilla.

Notas:

- Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.
- Para la prelimpieza, llenar el adaptador con un poco de agua y lavavajillas, proceder como se describe en el apartado «Uso» y activar brevemente la posición **M**.
- Verter el agua al desagüe y enjuagar las piezas con agua limpia.

En la **figura ** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

Sugerencias y recetas


Indicaciones generales:

- Mezclar los ingredientes sólidos primero con la mitad del líquido y, a continuación, añadir el resto del líquido.
- Seleccionar el vaso y la cuchilla en función de la receta y armarlos.
- Tener en cuenta las cantidades y tiempos de elaboración recomendados.

→ Figura

Mezcla de especias mediterránea

- 9 g de romero seco
- 14 g de semillas de comino secas
- 6 g de semillas de cilantro secas
- 3 g de orégano seco
- 2 g de canela en rama seca
- 5 g de sal gruesa

Accesorios: vaso de vidrio y portacuchillas con cuchilla para moler  (junta **negra**)

- Poner todos los ingredientes en el recipiente de vidrio y cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 90 segundos en la posición **M**.

Este mezcla de especias se puede emplear, p. ej., para preparar verduras asadas, pescado o carne en adobo, pinchos, lasaña de verdura o salsas para platos de pasta.

Pesto de albahaca

- 10 g de piñones
- 3 g de ajo
- 5 g de sal
- 40 g de queso parmesano
- 10 g de albahaca fresca
- 70 g de aceite de oliva


Accesorios: vaso de vidrio y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner los piñones, el ajo, la sal y el queso parmesano en el recipiente de vidrio y cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 15 segundos en la posición **M**.
- Agregar la albahaca y el aceite de oliva. Mezclar todo durante 10 segundos en la posición **M**.


Batido de miel y plátano con sabor a nuez moscada



- 80 g de plátano cortado en dados (para obtener una mayor consistencia, usar plátanos congelados)
- 120 g de yogur natural desnatado (vainilla)
- 3 g de miel (o según el gusto)
- 200 g de leche fría (se puede emplear también leche desnatada o leche de soja)
- 1 pizca de nuez moscada
- 30 g de cubitos de hielo (si se desea un batido de más consistencia)

Accesorios: vaso de vidrio y portacuchillas con cuchilla para moler  (junta **negra**)

- Poner la nuez moscada en el recipiente de vidrio y cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 60 segundos en la posición **M**.


Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes (excepto la nuez moscada) en el recipiente de plástico y cerrarlo con el portacuchillas.
- Batir durante 45 segundos en la posición **M**.
- Sazonar con una pizca de nuez moscada.

Batido de cerezas con leche de coco



- 70 g de cerezas frescas o congeladas, deshuesadas
- 50 g de plátano
- 40 g de leche de coco
- 5 g de chocolate de repostería sin endulzar (elevado contenido de cacao)
- 75 g de agua
- 2 cubitos de hielo
- 30 g de azúcar glas
- 70 g de nata montada


Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en el recipiente de plástico y cerrarlo con el portacuchillas.
- Batir durante 45 segundos en la posición **M**.

Aderezo de alcaparras



- 70 g de aceite de oliva
- 40 g de zumo de limón
- 10 g de salsa de soja
- 10 g de mostaza
- 20 g de alcaparras
- 10 g de alcaparras en sal
- 15 g de aceitunas negras
- 5 g de ajo


Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en el recipiente de plástico y cerrarlo con el portacuchillas.
- Batir durante 40 segundos en la posición **M**.

Aderezo de mango



- 200 g de mango maduro, pelado, sin hueso
- 15 g de zumo de limón
- Cáscara de limón
- 6 g de chalotas picadas
- 5 g de aceite de linaza
- Sal y pimienta al gusto


Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en el recipiente de plástico y cerrarlo con el portacuchillas.
- Batir durante 40 segundos en la posición **M**.


Tortillas de harina integral

- 70 g de harina integral o granos enteros (según el gusto)
- 150 g de leche
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 2,5 g de aceite de girasol
- 1 pizca de azúcar de vainilla



Accesorios: vaso de vidrio y portacuchillas con cuchilla para moler  (junta **negra**), si es necesario

- Poner los granos enteros en el recipiente de vidrio y cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 90 segundos en la posición **M**.


Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner primero todos los ingredientes húmedos en el recipiente de plástico, a continuación hacer lo propio con los ingredientes secos. Cerrar el recipiente con el portacuchillas.
- Batir durante 45 segundos en la posición **M**.

Daiquiri de fresa virgen

- 80 g de fresas congeladas
- 60 g de azúcar
- 45 g de bitter lemon
- 200 g de agua
- 15 g de zumo de limón
- 80 g de cubitos de hielo




Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Poner todos los ingredientes en el recipiente de plástico y cerrarlo con el portacuchillas.
- Batir durante 40 segundos en la posición **M**.

Batido verde

- 1 manzana verde (aprox. 100 g)
- El zumo de un limón (aprox. 20 g)
- 20 g de col rizada
- 10 g de apio en rama
- 10 g de hojas de cilantro
- 10 g de semillas de lino
- 1 g de canela molida
- 250 g de agua del frigorífico



Accesorios: vaso de plástico y portacuchillas con cuchilla para batir  (junta **roja**)

- Pelar la manzana y cortarla en trozos.
- Cortar el apio en trozos.
- Batir durante 60 segundos en la posición **M**.

Localización de averías

Avería:

El accesorio no se puede colocar y fijar sobre el accionamiento rojo.

Ayuda:

- Comprobar el asiento correcto del portacuchillas.
- Colocar el portacuchillas sobre el recipiente y girarlo hasta el tope.
→ **Figura 5**

Importante: En caso de no poder subsanar una avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM9 (série “OptiMUM”). Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório. Em função da montagem efetuada, este acessório está concebido para as seguintes aplicações:

Moer: Moer e triturar pequenas quantidades de especiarias (p. ex., pimenta, cominho, zimbros, canela, anis seco, açafraão), cereais (p. ex., trigo, milho-miúdo, linhaça), café ou açúcar.

Triturar: Para triturar e picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes, amêndoas ou chocolate.

Misturar: Para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar/picar fruta crua e legumes, bem como fruta congelada, e para passar alimentos, adicionando líquido quente ou frio adequado (p. ex., leite, água).

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Instruções de segurança

Perigo de ferimentos!

- Não tocar com os dedos na lâmina! Ao efetuar qualquer trabalho com o elemento de lâminas (montar, desmontar, limpar), colocar sempre a proteção da lâmina.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só utilizar o acessório no acionamento traseiro vermelho. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Perigo de queimaduras!

Líquidos quentes (> 60 °C) nunca devem ser processados.

Atenção!

Certifique-se de que não há objetos estranhos no recipiente.



Importante!

- Para guardar no frigorífico, retirar o suporte de lâmina com o elemento de lâminas e colocar a tampa no recipiente.
- Não expor o recipiente de vidro a fortes variações de temperatura (p. ex., não deitar ingredientes quentes num recipiente de vidro que tenha acabado de sair do frigorífico).
- Não preparar alimentos congelados no recipiente de vidro.

- É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 65

Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

- Lâmina moedora**
 - Acionamento das lâminas (vermelho)
 - Elemento de lâminas  (vedante preto, base metálica)
 - Proteção da lâmina
- Lâmina misturadora/trituradora**
 - Acionamento das lâminas (vermelho)
 - Elemento de lâminas  (vedante vermelho, base de plástico)
 - Proteção da lâmina
- Suporte de lâmina**
- Copo triturador/moedor**
 - Recipiente de vidro
 - Tampa de acondicionamento
- Copo misturador**
 - Recipiente de plástico
 - Tampa com abertura de beber que fecha (ToGo)

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!


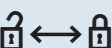


Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e conservação*” ver página 65

Marcações de cor

Os acionamentos do aparelho base apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilizar este acessório exclusivamente no acionamento **traseiro vermelho**.

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
max	Quantidade máxima. Não adicionar alimentos para além desta marcação.
	Para fechar (🔒) ou abrir (🔓), rodar a tampa/o suporte de lâmina na direção indicada.
	Lâmina moedora
	Lâmina misturadora/trituradora

Funções

→ Fig. B

Possibilidades de combinação dos acessórios:

1. Função de moedor

Recipiente de vidro
+ Lâmina moedora
+ Suporte de lâmina



2. Função de triturador

Recipiente de vidro
+ Lâmina misturadora/trituradora
+ Suporte de lâmina



3. Função de misturador

Recipiente de plástico
+ Lâmina misturadora/trituradora
+ Suporte de lâmina



Utilização


Perigo de ferimentos!

Nunca tocar com os dedos na lâmina! Ao efetuar qualquer trabalho com o elemento de lâminas (montar, desmontar, limpar), colocar sempre a proteção da lâmina.

Notas:

- Observar as quantidades e os tempos recomendados. → **Fig. F**
- Outras recomendações → “*Dicas e receitas*” ver página 65


Recomendações relativas à velocidade

M	Ideal para utilizar com todas as funções. Para triturar especiarias, p. ex., ligar várias vezes sucessivamente a fase M .
1–7 	Não adequada para utilização com este acessório!

Preparação

→ Sequência de imagens

Importante: Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais. Remover a tampa de proteção traseira do acionamento. Só é possível operar o acessório com a tigela corretamente colocada.

1. Preparar os ingredientes e colocá-los no recipiente pretendido. Não exceder a marcação **max!**
2. Pegar no elemento de lâminas pretendido pela proteção da lâmina e colocá-lo no suporte de lâmina. Premir o elemento de lâminas para baixo até se ouvir o som de encaixe.
3. Retirar a proteção da lâmina.
4. Virar o suporte de lâmina e colocar no recipiente.
5. Rodar o suporte de lâmina no sentido dos ponteiros do relógio () até prender.
6. Rodar o acessório.



Colocar e utilizar

→ Sequência de imagens

1. Colocar o acessório conforme indicado no acionamento traseiro vermelho. Premir para baixo e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.

Indicação: Se não for possível colocar o acessório no acionamento, verificar se o suporte de lâmina foi rodado até prender no copo.

2. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor rotativo na fase **M** e segurar bem.
3. Manter o seletor nessa posição até alcançar a consistência pretendida.
4. Soltar o seletor e aguardar até o aparelho ficar imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
5. Rodar o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo. Rodar o acessório.
6. Rodar o suporte de lâmina no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
7. Colocar a proteção da lâmina e pressionar até encaixar.
8. Esvaziar o recipiente ou fechar com a tampa.

Indicação: Ao fechar, respeitar a marcação na tampa ( ↔ ).

- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 65

Limpeza e conservação

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

⚠ Perigo de ferimentos!

Ao efetuar qualquer trabalho com o elemento de lâminas (montar, desmontar, limpar), colocar sempre a proteção da lâmina. Nunca tocar com as mãos na lâmina!

Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois podem verificar-se ligeiras deformações!

→ Fig. 13

1. Pressionar a parte central do elemento de lâminas para fora do suporte de lâmina.
2. Remover o elemento de lâminas com a proteção da lâmina.

Notas:

- Ao preparar, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.
- Para efetuar uma pré-lavagem, encher o acessório com um pouco de água e detergente, conforme descrito na secção “Utilização” e ligar brevemente na fase **M**.
- Deitar a água fora e enxaguar bem as peças com água limpa.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 13**.

Dicas e receitas


Notas gerais:

- Misturar primeiro os ingredientes sólidos com metade do líquido e adicionar depois o líquido restante.
- Selecionar e montar o copo e a lâmina em função da receita.
- Observar as quantidades e os tempos recomendados. → Fig. 14

Mistura de especiarias mediterrâneas



- 9 g de rosmaninho seco
- 14 g de sementes de cominho secas
- 6 g de sementes de coentros secas
- 3 g de orégãos secos
- 2 g de pau de canela seco
- 5 g de sal grosso

Acessórios: Recipiente de vidro e suporte de lâmina com lâmina moedora  (vedante **preto**)


- Deitar todos os ingredientes no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase **M** durante 90 segundos.

A mistura de especiarias pode ser utilizada, p. ex., para legumes grelhados, peixe e carne marinados, espetadas de carne, lasanha de legumes ou molhos para pratos de massa.

Pesto de manjeriço




- 10 g de pinhões
- 3 g de alho
- 5 g de sal
- 40 g de queijo parmesão
- 10 g de manjeriço fresco
- 70 g de azeite

Acessórios: Recipiente de vidro e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)


- Deitar os pinhões, o alho, o sal e o queijo parmesão no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase **M** durante 15 segundos.
- Adicionar o manjeriço e o azeite e misturar tudo durante 10 segundos na fase **M**.

Smoothie de mel e banana com sabor a noz-moscada

- 80 g de banana aos cubos (para obter uma consistência mais espessa, usar bananas congeladas)
- 120 g de iogurte magro (baunilha)
- 3 g de mel (ou a gosto)
- 200 g de leite frio (leite magro ou leite de soja também podem ser utilizados)
- 1 pitada de noz-moscada
- 30 g de cubos de gelo (caso se deseje uma consistência mais espessa)

Acessórios: Recipiente de vidro e suporte de lâmina com lâmina moedora  (vedante **preto**)


- Deitar a noz-moscada no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase **M** durante 60 segundos.

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes (excepto a noz-moscada) no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **M** durante 45 segundos.
- Temperar com uma pitada de noz-moscada.

Smoothie de cereja com leite de coco


- 70 g de cerejas frescas ou congeladas sem caroço
- 50 g de banana
- 40 g de leite de coco
- 5 g de chocolate não adoçado (elevada percentagem de cacau)
- 75 g de água
- 2 cubos de gelo
- 30 g de açúcar em pó
- 70 g de natas batidas

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **M** durante 45 segundos.

Molho de salada com alcaparras


- 70 g de azeite
- 40 g de sumo de limão
- 10 g de molho de soja
- 10 g de mostarda
- 20 g de alcaparras
- 10 g de alcaparras em salmoura
- 15 g de azeitonas pretas
- 5 g de alho

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **M** durante 40 segundos.


Molho de manga


- 200 g de manga macia, descascada e sem caroço
- 15 g de sumo de limão
- Casca de limão
- 6 g de chalotas picadas
- 5 g de óleo de linhaça
- Sal e pimenta a gosto

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)


- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **M** durante 40 segundos.

Panquecas integrais

- 70 g de farinha integral ou grãos inteiros (a gosto) 
- 150 g de leite
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 2,5 g de óleo de girassol
- 1 pitada de açúcar baunilhado


Acessórios: Recipiente de vidro e suporte de lâmina com lâmina moedora  (vedante **preto**) – em caso de necessidade


- Deitar os grãos inteiros no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase **M** durante 90 segundos.

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)

- Primeiro deitar todos os ingredientes húmidos no recipiente de plástico e depois os ingredientes secos. Fechar com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **M** durante 45 segundos.


Cocktail de morango “Virgin Daiquiri”


- 80 g de morangos congelados 
- 60 g de açúcar
- 45 g de Bitter Lemon
- 200 g de água
- 15 g de sumo de limão
- 80 g de cubos de gelo

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)

- Deitar todos os ingredientes no recipiente de plástico e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Mexer na fase **M** durante 40 segundos.

Smoothie verde

- 1 maçã verde (cerca de 100 g) 
- Sumo de um limão (cerca de 20 g)
- 20 g de couve galega
- 10 g de aipo
- 10 g de folhas de coentros
- 10 g de linhaça
- 1 g de canela moída
- 250 g de água gelada

Acessórios: Recipiente de plástico e suporte de lâmina com lâmina misturadora  (vedante **vermelho**)

- Descascar a maçã e cortá-la em pedaços.
- Cortar o aipo em pedaços.
- Mexer na fase **M** durante 60 segundos.

Ajuda em caso de anomalia

Anomalia:

Não é possível colocar e fixar o suporte no acionamento vermelho.

Ajuda:

- Verificar o assentamento correto do suporte de lâmina.
- Colocar o suporte de lâminas no recipiente e rodar firmemente até engatar. → **Fig. 5**

Importante: Se não for possível eliminar uma anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζινομηχανή MUM9 (σειρά «OptiMUM»). Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα, ανάλογα με τη συναρμολόγηση, είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες χρήσεις:

Άλεση: Για την άλεση και τον τεμαχισμό μικρότερων ποσοτήτων μπαχαρικών (π.χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλα, κανέλα, ξηρός γλυκάνισος, κρόκος), δημητριακών (π.χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσπορο), καφέ ή ζάχαρης.

Τεμαχισμός: Για τον τεμαχισμό και την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών φυτών, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, αμυγδάλων ή σοκολάτας.

Ανάμειξη: Για την ανάμειξη υγρών ή ημι-στερεών τροφίμων, για τον τεμαχισμό/κοπή ακατέργαστων φρούτων και λαχανικών καθώς και κατεψυγμένων φρούτων και για την πολτοποιήση φαγητών, με την προσθήκη κατάλληλων κρύων ή ζεστών υγρών (π.χ. γάλα, νερό).

Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Μη βάζετε τα χέρια σας στο μαχαίρι! Σε όλες τις εργασίες με το ένθετο μαχαιριού (συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός) τοποθετείτε την προστασία μαχαιριού.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στον πίσω, κόκκινο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φινι από την πρίζα.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Δεν επιτρέπεται να επεξεργαστούν ποτέ καυτά υγρά (>60 °C).

Προσοχή!

Προσέξτε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο δοχείο.

Σημαντικό!


- Για την φύλαξη στο ψυγείο αφαιρέστε το στήριγμα του μαχαιριού μαζί με το ένθετο μαχαιριού και τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο.

- Μην εκθέτετε το γυάλινο δοχείο σε ισχυρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας (π.χ. μη ρίχνετε καυτά υλικά σε ένα γυάλινο δοχείο, το οποίο μόλις βγάλατε από το ψυγείο).
- Μη δουλεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στο γυάλινο δοχείο.
- Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 71


Με μια ματιά

→ Εικ. A

1 Μαχαίρι άλεσης

- a Μηχανισμός κίνησης μαχαιριού (κόκκινο)
- b Ένθετο μαχαιριού  (μαύρη στεγανοποίηση, μεταλλικός πάτος)
- c Προστασία μαχαιριού

2 Μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κόφτη

- a Μηχανισμός κίνησης μαχαιριού (κόκκινο)
- b Ένθετο μαχαιριού  (κόκκινη στεγανοποίηση, πλαστικός πάτος)
- c Προστασία μαχαιριού

3 Στήριγμα του μαχαιριού

4 Δοχείο άλεσης/τεμαχισμού

- a Δοχείο από γυαλί
- b Καπάκι φύλαξης

5 Δοχείο μίξερ

- a Δοχείο από συνθετικό υλικό
- b Καπάκι με επαναφραγίζόμενο άνοιγμα πόσης (ToGo)

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακεταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!


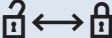


Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
→ Εικ. A
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 71

Χαρακτηριστικό χρώμα

Οι μηχανισμοί κίνησης της βασικής συσκευής έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα αποκλειστικά στον **πίσω, κόκκινο** μηχανισμό κίνησης.

Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
max	Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης. Μην προσθέτετε τρόφιμα πάνω από αυτό το μαρκαρίσμα.
	Γυρίστε το καπάκι / το στήριγμα του μαχαιριού για το κλείσιμο (🔒) ή το άνοιγμα (🔓) στην εμφανιζόμενη κατεύθυνση.
	Μαχαίρι άλεσης
	Μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κόφτη

Λειτουργίες

→ **Εικ. B**

Δυνατότητες συνδυασμών των προσαρτημάτων:

- 1. Λειτουργία άλεσης**
 Δοχείο από γυαλί
 + μαχαίρι άλεσης
 + στήριγμα μαχαιριού
- 2. Λειτουργία κόφτη**
 Δοχείο από γυαλί
 + μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κόφτη
 + στήριγμα μαχαιριού
- 3. Λειτουργία μίξερ**
 Δοχείο από συνθετικό υλικό
 + μαχαίρι μίξερ/μαχαίρι κόφτη
 + στήριγμα μαχαιριού



Χρήση


⚠️ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στο μαχαίρι! Σε όλες τις εργασίες με το ένθετο μαχαιριού (συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός) τοποθετείτε την προστασία μαχαιριού.

Υποδείξεις:

- Προσέξτε τις συνιστούμενες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών και τους συνιστούμενους χρόνους επεξεργασίας.
 → **Εικ. F**
- Περαιτέρω συστάσεις → «Συμβουλές και Συναγές» βλέπε στη σελίδα 72

Συστάσεις για την ταχύτητα

M	Ενδείκνυται άριστα για τη χρήση όλων των λειτουργιών. Κατά τον τεμαχισμό π.χ. αρωματικών φυτών ενεργοποιήστε σύντομα τη βαθμίδα M πολλές φορές διαδοχικά.
1-7 	Δεν ενδείκνυται για χρήση με αυτό το εξάρτημα!

Προετοιμασία

→ **Σειρά εικόνων G**

Σημαντικό: Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες. Απομακρύνετε το πίσω καπάκι του μηχανισμού κίνησης. Το εξάρτημα μπορεί να λειτουργήσει μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ.

1. Προετοιμάστε τα υλικά και βάλτε τα στο επιθυμητό δοχείο. Μην υπερβαίνετε το σημάδι **max**!
2. Πιάστε το επιθυμητό ένθετο μαχαιριού από την προστασία μαχαιριού και τοποθετήστε το στο στήριγμα του μαχαιριού. Πιέστε το ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
3. Αφαιρέστε την προστασία μαχαιριού.
4. Αναποδογυρίστε το στήριγμα του μαχαιριού και τοποθετήστε το στο δοχείο.
5. Γυρίστε το στήριγμα του μαχαιριού προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (🕒), μέχρι το τέρμα.
6. Αναποδογυρίστε το προσάρτημα.



Τοποθέτηση και χρήση

→ Σειρά εικόνων **㉑**

1. Τοποθετήστε το προσάρτημα στον πίσω, κόκκινο μηχανισμό κίνησης. Πιέστε το προς τα κάτω και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που δεν μπορεί να τοποθετηθεί το προσάρτημα πάνω στο μηχανισμό κίνησης, ελέγξτε, εάν το στήριγμα του μαχαιριού έχει περιστραφεί μέχρι τέρμα πάνω στο δοχείο.

2. Συνδέστε το φινι στην πρίζα. Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον.
3. Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σταθερά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα.
4. Αφήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη ελεύθερο και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. Αποσυνδέστε το φινι.
5. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το. Αναποδογυρίστε το προσάρτημα.
6. Γυρίστε το στήριγμα του μαχαιριού ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
7. Τοποθετήστε την προστασία μαχαιριού και πιέστε την μέχρι να ασφαλίσει.
8. Αδειάστε το δοχείο ή κλείστε το με το καπάκι.

Υπόδειξη: Κατά το κλείσιμο προσέξτε το μαρκάρισμα πάνω στο καπάκι ( ↔ ).

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 71

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε όλες τις εργασίες με το ένθετο μαχαιριού (συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση, καθαρισμός) τοποθετείτε την προστασία μαχαιριού. Μην ακουμπήσετε ποτέ το μαχαίρι με γυμνά χέρια!

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις!

→ Εικ. **㉒**

1. Αποσπάστε το ένθετο μαχαιριού κεντραρισμένα από το στήριγμα του μαχαιριού.
2. Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού μαζί με την προστασία μαχαιριού.


Υποδείξεις:

- Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα μπορούν να προκαλέσουν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.
- Για τον προκαθαρισμό βάλτε στο προσάρτημα λίγο νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων, ενεργήστε, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Χρήση» και ενεργοποιήστε σύντομα τη βαθμίδα **M**.
- Χύστε το νερό πλήσης και ξεπλύντε τα μέρη με καθαρό νερό.

Στην **Εικ. ㉒** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επμέρους μέρη.

Συμβουλές και Συνταγές


Γενικές υποδείξεις:

- Αναμείξτε τα στερεά υλικά πρώτα με τη μισή ποσότητα υγρού και μετά προσθέστε το υπόλοιπο υγρό.
- Ανάλογα με τη συνταγή επιλέξτε δοχείο και μαχαίρι και συναρμολογήστε τα.
- Προσέξτε τις συνιστούμενες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών και τους συνιστούμενους χρόνους επεξεργασίας.
→ Εικ. 

Μείγμα μεσογειακών μπαχαρικών



- 9 γρ. ξηρό δεντρολίβανο
- 14 γρ. ξηροί σπόροι κύμινου
- 6 γρ. ξηροί σπόροι κόλιανδρου
- 3 γρ. ξηρή ρίγανη
- 2 γρ. ξηρό ξυλάκι κανέλας
- 5 γρ. χοντρό αλάτι

Εξαρτήματα: Γυάλινο δοχείο και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης  (μαύρη στεγανοποίηση)


- Βάλτε όλα τα υλικά στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Τεμαχίστε στη βαθμίδα **M** για 90 δευτερόλεπτα.

Το μείγμα μπαχαρικών μπορεί να χρησιμοποιηθεί π.χ. για ψητά λαχανικά, μαριναρισμένο ψάρι, μαριναρισμένο κρέας, σουβλάκια κρέατος, λαζάνια λαχανικών, σάλτσες για φαγητά με ζυμαρικά.

Πέστο βασιλικού



- 10 γρ. κουκουνάρια
- 3 γρ. σκόρδο
- 5 γρ. αλάτι
- 40 γρ. τυρί παρμεζάνα
- 10 γρ. φρέσκος βασιλικός
- 70 γρ. ελαιόλαδο


Εξαρτήματα: Γυάλινο δοχείο και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ  (κόκκινη στεγανοποίηση)

- Βάλτε τα κουκουνάρια, το σκόρδο, το αλάτι και την παρμεζάνα μέσα στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη στήριγμα του μαχαιριού.
- Τεμαχίστε στη βαθμίδα **M** για 15 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε το βασιλικό και το ελαιόλαδο και αναμείξτε τα όλα για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.


Σμούθι μπανάνας με μέλι και γεύση μοσχοκάρυδο



- 80 γρ. μπανάνες, κομμένες σε κύβους (για πιο πηχτή υφή χρησιμοποιήστε κατεψυγμένες μπανάνες)
- 120 γρ. άπαχο φυσικό γιαούρτι (βανίλια)
- 3 γρ. μέλι (ή κατά προτίμηση)
- 200 γρ. κρύο γάλα (μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης άπαχο γάλα ή γάλα σόγιας)
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 30 γρ. παγάκια (αν προτιμάτε μια πιο πηχτή υφή)

Εξαρτήματα: Γυάλινο δοχείο και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης  (μαύρη στεγανοποίηση)


- Βάλτε το μοσχοκάρυδο στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Τεμαχίστε στη βαθμίδα **M** για 60 δευτερόλεπτα.

Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ  (κόκκινη στεγανοποίηση)

- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το μοσχοκάρυδο) μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 45 δευτερόλεπτα.
- Καρκεύστε με μια πρέζα μοσχοκάρυδο.

Σμουθι κεράσι με γάλα καρύδας


- 70 γρ. φρέσκα ή κατεψυγμένα κεράσια χωρίς κουκούτσι
- 50 γρ. μπανάνα
- 40 γρ. γάλα καρύδας
- 5 γρ. σοκολάτα χωρίς ζάχαρη (μεγάλο ποσοστό σε κακάο)
- 75 ml νερό
- 2 παγάκια
- 30 γρ. ζάχαρη άχνη
- 70 γρ. σαντιγί

Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ  (κόκκινη στεγανοποίηση)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 45 δευτερόλεπτα.

Ντρέσινγκ σαλάτας με κάπαρη

- 70 γρ. ελαιόλαδο
- 40 γρ. χυμός λεμονιού
- 10 γρ. σάλτσα σόγιας
- 10 γρ. μουστάρδα
- 20 γρ. κάπαρη
- 10 γρ. κάπαρη σε αλμύρα
- 15 γρ. μαύρες ελιές
- 5 γρ. σκόρδο


Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ  (κόκκινη στεγανοποίηση)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 40 δευτερόλεπτα.



Ντρέσινγκ μάνγκο


- 200 γρ. μαλακό, καθαρισμένο μάνγκο χωρίς το κουκούτσι
- 15 γρ. χυμός λεμονιού
- Ξύσμα λεμονιού
- 6 γρ. φιλοκκομένα μικρά κρεμμυδάκια (ασκαλώνια)
- 5 γρ. λάδι από λιναρόσπορο
- Αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση

Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ  (κόκκινη στεγανοποίηση)


- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 40 δευτερόλεπτα.

Κρέπες με αλεύρι ολικής άλεσης

- 70 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης ή ολόκληροι κόκκοι (κατά προτίμηση)
- 150 ml γάλα
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 2,5 γρ. ηλιέλαιο
- 1 πρέζα βανίλια

Εξαρτήματα: Γυάλινο δοχείο και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης  (μαύρη στεγανοποίηση) – σε περίπτωση που χρειάζεται

- Βάλτε ολόκληρους τους κόκκους μέσα στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Τεμαχίστε στη βαθμίδα **M** για 90 δευτερόλεπτα.

Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ  (κόκκινη στεγανοποίηση)

- Βάλτε πρώτα όλα τα υγρά υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και μετά τα στεγνά υλικά. Κλείστε με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 45 δευτερόλεπτα.



Κοκτέιλ με φράουλες «Virgin Daiquiri»

- 80 γρ. κατεψυγμένες φράουλες
- 60 γρ. ζάχαρη
- 45 γρ. Bitter Lemon
- 200 ml νερό
- 15. γρ. χυμός λεμονιού
- 80 γρ. παγάκια

Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ 🌿🍷
(κόκκινη στεγανοποίηση)

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο πλαστικό δοχείο και κλείστε το με το στήριγμα του μαχαιριού.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 40 δευτερόλεπτα.

Πράσινο σμούθι

- 1 πράσινο μήλο (περίπου 100 γρ.)
- Χυμός ενός λεμονιού (περίπου 20 γρ.)
- 20 γρ. λαχανίδα
- 10 γρ. κοτσάνια σέλινου
- 10 γρ. φύλλα κόλιανδρου
- 10 γρ. λιναρόσποροι
- 1 γρ. αλεσμένη κανέλα
- 250 γρ. κρύο νερό

Εξαρτήματα: Δοχείο από συνθετικό υλικό και στήριγμα μαχαιριού με μαχαίρι μίξερ 🌿🍷
(κόκκινη στεγανοποίηση)

- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε κομμάτια.
- Κόψτε τα κοτσάνια του σέλινου σε κομμάτια.
- Αναμείξτε στη βαθμίδα **M** για 60 δευτερόλεπτα.



Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη:

Το προσάρτημα δεν μπορεί να τοποθετηθεί και να στερεωθεί στον κόκκινο μηχανισμό κίνησης.

Αντιμετώπιση:

- Ελέγξτε τη σωστή προσαρμογή του στήριγματος του μαχαιριού.
- Τοποθετήστε το στήριγμα του μαχαιριού στο δοχείο και σφίξτε το μέχρι το τέρμα.
→ **Εικ. 5**

Σημαντικό: Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί μια βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.



Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar MUM9 (“OptiMUM” serisi) mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız.

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar çeşitli şekillerde birleştirilerek aşağıdaki amaçlar için kullanılabilir:

Öğütme: Az miktarda baharatın (örn. karabiber, kimyon, ardıç, tarçın, kuru buz, safran), tahılın (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahvenin veya şekerin öğütülmesi ve ufalanması için.

Doğrama: Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem veya çikolata gibi besinlerin ufalanması ve doğranması için.

Karıştırma: Sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin yanı sıra dondurulmuş küçük meyvelerin ufalanması/ doğranması ve uygun soğuk veya sıcak sıvılar (örn. süt, su) ilave edilerek besinlerin pürlenmesi için.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Bıçakları tutmayınız! Bıçak ünitesi ile yapılan her türlü çalışmada (montaj, demontaj, temizleme) bıçak koruyucu donanımını takınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece arkadaki kırmızı tahrik üzerinde kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Sıcak sıvılar (>60°C) kesinlikle kullanılmamalıdır.

⚠ Dikkat!

Kap içinde yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz.

⚠ Önemli!

- Buzdolabında muhafaza etmek için, bıçak ünitesi ile birlikte bıçak mesnedini çıkarınız ve kapağı kabın üzerine kapatınız.


- Cam kabı yoğun ısı değişikliklerine maruz bırakmayınız (örn. kısa süre önce buzdolabından çıkarılmış soğuk bir cam kabın içine sıcak malzemeler koymayınız).
- Cam kabın içinde dondurulmuş besinler işlemeyiniz.
- Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 78

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.


Genel Bakış

→ Resim A

1 Öğütme bıçağı

- a Bıçak tahriki (kırmızı)
- b Bıçak ünitesi  (siyah conta, metal taban)
- c Bıçak koruması

2 Karıştırma/ufalama bıçağı

- a Bıçak tahriki (kırmızı)
- b Bıçak ünitesi  (kırmızı conta, plastik taban)
- c Bıçak koruması

3 Bıçak mesnedi

4 Öğütücü/ufalayıcı kabı

- a Cam kap
- b Saklama kapağı

5 Mikser kabı

- a Plastik kap
- b Kapatılabilen içme delikli kapak (ToGo)

İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!


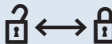




- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → Resim A

- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 78

Renkli işaretler

Ana cihazın tahrikleri farklı renklere (siyah, sarı, kırmızı) sahiptir. Bu renkli işaretler ayrıca aksesuar parçalarında da mevcuttur. Bu aksesuarı sadece **arkadaki kırmızı** tahrikte kullanınız.

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
max	Azami doldurma miktarı. Besinleri doldururken bu işareti geçmeyiniz.
	Kapatmak () veya açmak () için kapağı / bıçak mesnedini gösterilen yönde döndürünüz.
	Öğütme bıçağı
	Karıştırma/ufalama bıçağı

Fonksiyonlar

→ Resim

Üst ünitelerin kombine edilme olanakları:

1. Öğütme fonksiyonu

- Cam kap
- + Öğütme bıçağı
- + Bıçak mesnedi



2. Ufalayıcı fonksiyonu

- Cam kap
- + Mikser/ufalayıcı bıçağı
- + Bıçak mesnedi



3. Mikser fonksiyonu

- Plastik kap
- + Mikser/ufalayıcı bıçağı
- + Bıçak mesnedi




Kullanımı


Yaralanma tehlikesi!

Kesinlikle bıçakları tutmayınız! Bıçak ünitesi ile yapılan her türlü çalışmada (montaj, demontaj, temizleme) bıçak koruyucu donanımını takınız.

Bilgiler:

- Tavsiye edilen işleme miktarlarına ve sürelerine dikkat ediniz. → **Resim **
- Diğer öneriler → “Yararlı bilgiler ve tarifler” bkz. sayfa 78


Önerilen hız değerleri

M	Tüm fonksiyonların kullanılması için en uygundur. Örneğin otların ufalanması işleminde cihazı M kademesinde birkaç kez arka arkaya çalıştırınız.
1-7 	Bu aksesuar ile kullanım için uygun değildir!

Hazırlama

→ Resim sırası



Önemli: Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız. Arka tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkartınız. Aksesuar sadece kap doğru şekilde yerleştirilmişse çalıştırılabilir.

1. Malzemeleri hazır ediniz ve istediğiniz kaba boşaltınız. Azami **max** işareti aşılırmalıdır!
2. İsteddiğiniz bıçak ünitesini bıçak koruyucudan tutunuz ve bıçak mesnedine yerleştiriniz. Duyulur şekilde yerine oturana kadar bıçak ünitesini aşağıya bastırınız.
3. Bıçak koruyucuyu çıkartınız.
4. Bıçak mesnedini çeviriniz ve kab üzerine yerleştiriniz.
5. Bıçak mesnedini () dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
6. Üst parçayı çeviriniz.

Yerleştirme ve kullanım

→ Resim sırası

1. Elemanı resimde gösterildiği gibi arkadaki kırmızı sürücüyü yerleştirin. Aşağı bastırın ve saat yönünde tahdide kadar döndürün.

- Bilgi:** Üst parça tahrik üzerine yerleştirilemiyorsa, bıçak mesnedinin kaptaki dayanak noktasına kadar dönüp dönmediğini kontrol ediniz.
2. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri **M** kademesine çeviriniz ve tutunuz.
 3. İsteddiğiniz kıvama ulaşıncaya kadar döner şalteri sabit tutunuz.
 4. Döner şalteri bırakınız ve cihazın durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
 5. Üst parçayı saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız. Üst parçayı çeviriniz.
 6. Bıçak mesnedini dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
 7. Bıçak korumasını takınız ve yerine oturuncaya kadar bastırınız.
 8. Kabi boşaltınız veya kapakla kapatınız.
- Bilgi:** Kapatma sırasında kapak üzerindeki işarete ( ↔ ) dikkat edilmelidir.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 78

Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Bıçak ünitesi ile yapılan her türlü çalışmada (montaj, demontaj, temizleme) bıçak koruyucu donanımını takınız. Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız!

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

→ Resim 16

1. Bıçak ünitesini ortasından bıçak mesnedinin dışına doğru bastırınız.
2. Bıçak ünitesini bıçak koruyucu ile birlikte çıkartınız.

Bilgiler:

- Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.
- Ön temizlik için üst parçayı biraz su ve detarjan koyunuz, "Kullanım" altında açıklanan şekilde ilerleyiniz ve cihazı kısa süre Kademe **M** ayarında çalıştırınız.
- Yıkama suyunu dökünüz ve parçaları temiz su ile durulayınız.

Resim 16 üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

Yararlı bilgiler ve tarifler

Genel uyarılar:

- Katı içerikleri sıvılar ile karıştırırken öncelikle sıvının yarısını boşaltıp karıştırınız, ardından kalan yarısını ekleyiniz.
- Tarife uygun kabı ve bıçağı seçiniz ve birleştiriniz.
- Tavsiye edilen işleme miktarlarına ve sürelerine dikkat ediniz. → **Resim 17**

Akdeniz bölgesine özel baharat karışımı



- 9 g kurutulmuş biberiye
- 14 g kurutulmuş kimyon tohumu
- 6 g kurutulmuş kişniş tohumu
- 3 g kurutulmuş kekik otu
- 2 g kurutulmuş kabuk tarçın
- 5 g iri tanei tuz

Aksesuar: Cam kap, bıçak mesnedi ve öğütme bıçağı (**siyah** conta)

- Tüm malzemeleri cam kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 90 saniye boyunca **M** kademesinde ufalayınız.

Bu baharat karışımını örn. ızgara sebze, soslanmış balık, soslanmış et, et şiş, sebzeli lazanya, makarna türü hamur işleri için sos olarak kullanabilirsiniz.

Fesleğen ezmeli sos (pesto)



- 10 g çam fıstığı
- 3 g sarımsak
- 5 g tuz
- 40 g parmesan peyniri
- 10 g taze fesleğen
- 70 g zeytinyağı

Aksesuar: Cam kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı (**kırmızı** conta)

- Çam fıstığını, sarımsağı, tuzu ve parmesan peynirini cam kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 15 saniye boyunca **M** kademesinde ufalayınız.

- Fesleğen ve zeytinyağı ilave ediniz ve tüm malzemeleri 10 saniye boyunca **M** kademesinde karıştırınız.

Muskat aromalı ball-muzlu serinletici içecek



- 80 g muz, küp şeklinde doğranmış (daha katı bir kıvam için dondurulmuş muz kullanınız)
- 120 g az yağlı sade yoğurt (Vanilya)
- 3 g bal (veya ağız tadınıza göre)
- 200 g oğuk süt (az yağlı süt veya soya sütü de kullanılabilir)
- 1 tutam muskat
- 30 g küp buz (yoğun bir kıvam isteniliyorsa)

Aksesuar: Cam kap, bıçak mesnedi ve öğütme bıçağı (**kırmızı** conta)

- Muskata cam kabın içine koyunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 60 saniye boyunca **M** kademesinde ufalayınız.

Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı (**kırmızı** conta)

- Tüm malzemeleri (muskat hariç) plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 45 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.
- Bir tutam muskat ilave ediniz.

Hindistan cevizi sütü ile kirazlı serinletici içecek



- 70 g taze veya dondurulmuş, çekirdekleri çıkarılmış kiraz
- 50 g muz
- 40 g hindistan cevizi sütü
- 5 g şekersiz çikolata (kakao oranı yüksek)
- 75 g su
- 2 küp buz
- 30 g pudra şekeri
- 70 g krem şanti

Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı (**kırmızı** conta)

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 45 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.

Kaparili salata sosu



- 70 g zeytinyağı
- 40 g limon suyu
- 10 g soya sosu
- 10 g hardal
- 20 g kapari
- 10 g tuza yatırılmış kapari
- 15 g siyah zeytin
- 5 g sarımsak

Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı (**kırmızı** conta)

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 40 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.

Mango sosu



- 200 g yumuşak, kabuğu soyulmuş ve çekirdeği çıkarılmış mango
- 15 g limon suyu
- Limon kabuğu
- 6 g doğranmış arpacık soğanı
- 5 g keten yağı
- İsteğe göre tuz, karabiber


Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı (**kırmızı** conta)

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 40 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.


Tam tahıllı krep



- 70 g tam tahıllı un veya öğütülmemiş bütün tahıl taneleri (ağız tadınıza göre)
- 150 g süt
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 2,5 g ayçiçeği yağı
- 1 tutam şekerli vanilin

Aksesuar: Cam kap, bıçak mesnedi ve öğütme bıçağı  (**siyah** conta) – ihtiyaca göre


- Bütün tahıl tanelerini cam kabın içine koyunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 90 saniye boyunca **M** kademesinde ufalayınız.

Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı  (**kırmızı** conta)

- Öncelikle nemli malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz, ardından kuru malzemeleri ilave ediniz. Bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 45 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.

“Virgin Daiquiri” çilek kokteyli


- 80 g dondurulmuş çilek
- 60 g şeker
- 45 g Bitter Lemon
- 200 g su
- 15 g limon suyu
- 80 g küp buz

Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı  (**kırmızı** conta)

- Tüm malzemeleri plastik kabın içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 40 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.

Yeşil Smoothie

- 1 yeşil elma (yakl. 100 g)
- Bir limonun suyu (yakl. 20 g)
- 20 g yeşil lahana
- 10 g kereviz sapı
- 10 g kişniş yaprağı
- 10 g keten tohumu
- 1 g toz tarçın
- 250 g soğutulmuş su

Aksesuar: Plastik kap, bıçak mesnedi ve mikser bıçağı  (**kırmızı** conta)

- Elmanın kabuğunu soyunuz ve parçalar şeklinde kesiniz.
- Sap kerevizi parçalar şeklinde kesiniz.
- 60 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.

Arıza durumunda yardım

Arıza:

Üst parça kırmızı tahrike yerleştirilip sabitlenemiyor.

Çözüm:

- Bıçak mesnedinin yerine doğru oturduğunu kontrol ediniz.
- Bıçak mesnedini kabın üzerine yerleştiriniz ve dayanak noktasına kadar sıkıca çeviriniz. → **Resim 5**

Önemli: Arıza giderilemiyorsa lütfen yetkili servise başvurunuz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.



Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM”). Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Przystawki tej nie wolno używać z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Przystawka, w zależności od zamontowanego wyposażenia, jest przeznaczona do:

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).

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk do noża! Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża.
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę mocować tylko na tylnym, czerwonym napędzie. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie wolno przetwarzać gorących płynów (>60°C).

Uwaga!

Zwracać uwagę, aby w pojemniku nie było żadnych ciał obcych.

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.
- Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 84


Opis urządzenia

→ Rysunek A

1 Nóż do mielenia

- a Napęd noży (czerwony)
- b Wkładka nożowa  (czarna uszczelka, dno metalowe)
- c Osłona noża

2 Nóż do miksowania/rozdrabniania

- a Napęd noży (czerwony)
- b Wkładka nożowa  (czerwona uszczelka, dno z tworzywa sztucznego)
- c Osłona noża

3 Uchwyt noża

4 Pojemnik do mielenia/rozdrabniania

- a Szklany pojemnik
- b Pokrywa zamykająca

5 Pojemnik do miksowania

- a Pojemnik z tworzywa sztucznego
- b Pokrywa z zamykanym otworem do picia (ToGo)

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.


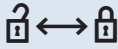




→ Rysunek A

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 84

Oznakowanie kolorami

Napędy urządzenia są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Tę przystawkę należy stosować tylko na **tylnym, czerwonym** napędzie.

Symbol i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
max	Maksymalna pojemność. Nie napełniać produktami powyżej tego znaku.
	W celu zamknięcia () lub otwarcia (), obrócić pokrywę / uchwyt noża w pokazanym kierunku.
	Nóż do mielenia
	Nóż do miksowania/rozdrabniania

Funkcje

→ Rysunek

Możliwości kombinacji różnych przystawek:

1. Funkcja mielenia

- szklany pojemnik
- + nóż do mielenia
- + uchwyt noża



2. Funkcja rozdrabniania

- szklany pojemnik
- + nóż do miksowania/
rozdrabniania
- + uchwyt noża



3. Funkcja miksowania

- szklany pojemnik
- + nóż do miksowania/
rozdrabniania
- + uchwyt noża



Stosowanie

Niebezpieczeństwo zranienia!

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


Wskazówki:

- Przestrzegać zalecanych ilości artykułów i czasów przetwarzania.

→ Rysunek

- Dalsze zalecenia → „Wskazówki i przepisy kulinarne” patrz strona 84


Zalecane prędkości

M	Najlepiej nadaje się do wykorzystania wszystkich funkcji. Przy rozdrabnianiu np. ziół włączać zakres M kilka razy w krótkich odstępach.
1–7 	Nie jest przeznaczone do stosowania z tą przystawką!

Przygotowanie

→ Cykl rysunków

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi. Usunąć pokrywę osłaniającą tylny napęd. Przystawkę można użytkować tylko z poprawnie włożoną miską.

1. Przygotować składniki i włożyć do wybranego pojemnika. Nie przekraczać znaku **max!**
2. Potrzebną wkładkę nożową chwycić za osłonę noża i włożyć ją do uchwytu noża. Wcisnąć do dołu wkładkę nożową aż do zatrzaśnięcia.
3. Zdjąć osłonę noża.
4. Przekręcić uchwyt noża i nasadzić na pojemnik.
5. Obrócić uchwyt noża zgodnie z ruchem wskazówek zegara () aż do oporu.
6. Obrócić przystawkę.


Nasadzanie i praca

→ Cykl rysunków

1. Ustawić przystawkę na tylnym, czerwonym napędzie, jak pokazano na rysunku. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.

Wskazówka: jeżeli przystawka nie daje się założyć na napęd, to należy sprawdzić, czy uchwyt noża został obrocony na pojemniku aż do oporu.

2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Przekręcić przełącznik obrotowy na zakres **M** i przytrzymać.
3. Przełącznik obrotowy trzymać tak długo, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
4. Zwolnić przełącznik i zaczekać na zatrzymanie się urządzenia. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
5. Obrócić przystawkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć. Obrócić przystawkę.
6. Obrócić uchwyt noża przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
7. Nałożyć osłonę noża i docisnąć aż do unieruchomienia w zapadce.
8. Opróżnić pojemnik lub zamknąć go pokrywą.

Wskazówka: podczas zamykania zwrócić uwagę na znak () na pokrywie.

- Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 84

Czystczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed przystąpieniem do wszelkich czynności przy wkładce nożowej (składanie, rozkładanie, mycie) nałożyć osłonę noża.

Nie dotykać noży gołymi rękoma!

Uwaga!


- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

→ Rysunek

1. Wycisnąć wkładkę nożową centralnie z uchwytu noża.
2. Wyjąć wkładkę nożową z osłoną noża.

Wskazówki:

- Podczas przetwarzania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.
- W celu wstępnego przepłukania, napełnić przystawkę niewielką ilością wody ze środkiem myjącym, postępować w sposób opisany w rozdziale „Stosowanie“ i na krótko włączyć na zakresie **M**.
- Wylać wodę i wypłukać części czystą wodą.

Na **rysunku ** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

Wskazówki i przepisy kulinarne


Wskazówki ogólne:

- Należy z zasady najpierw mieszać składniki stałe z połową płynu, a następnie dodawać pozostałą część płynu.
- Wybrać zależnie od przepisu pojemnik i nóż oraz złożyć je.
- Przestrzegać zalecanych ilości artykułów i czasów przetwarzania.

→ Rysunek

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


Akcesoria: szklany pojemnik oraz uchwyt noża z nożem do mielenia  (czarna uszczelka)

- Wsypać wszystkie składniki do szklanego pojemnika i zamknąć uchwyt noża.
- Rozdrabniać przez 90 sekund na zakresie **r**.

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


Akcesoria: szklany pojemnik oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (czerwona uszczelka)

- Wsypać do szklanego pojemnika orzeszki piniowe, czosnek, sól i ser parmezan i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 15 sekund na zakresie **M**.
- Dodać bazylię i olej z oliwek, potem wszystko zmieszać przez 10 sekund na zakresie **M**.


Smoothie miodowo-bananowy o smaku muszkatołowym



- 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 muszkatołowej
- 30 g kostek lodu (jeśli wymagana jest konsystencja o większej gęstości)

Akcesoria: szklany pojemnik oraz uchwyt noża z nożem do mielenia  (**czarna** uszczelka)

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


Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czzerwona** uszczelka)

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

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 kostek lodu
- 30 g cukru pudru
- 70 g bitej śmietany


Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czzerwona** uszczelka)

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


Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czzerwona** uszczelka)

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


Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czerwona** uszczelka)

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

Akcesoria: szklany pojemnik oraz uchwyt noża z nożem do mielenia  (**czarna** uszczelka) – w razie potrzeby

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


Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czerwona** uszczelka)

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


Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czerwona** uszczelka)

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

Zielony smoothie



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

Akcesoria: pojemnik z tworzywa sztucznego oraz uchwyt noża z nożem do miksowania  (**czerwona** uszczelka)

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

Usuwanie usterek

Usterka:

Przystawka nie daje się ustawić i umocować na czerwonym napędzie.

Sposób usunięcia:

- Sprawdzić poprawne osadzenie uchwytu noża.
- Nasadzić uchwyt noża na pojemnik i dokręcić do oporu. ➔ **Rysunek 5**

Ważna wskazówka: jeżeli nie da się usunąć występującej usterki, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM»). Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.

Ніколи не використовуйте це приладдя для інших приладів.

Застосовуйте тільки сумісні деталі.

Залежно від варіанта компонування це приладдя підходить для таких цілей:

Перемелювання: для перемелювання і подрібнення прянощів (напр., перцю, зіри, ялівцю, кориці, сушеного анісу, шафрану), зерна (напр., пшениці, пшона, зерен льону), кави чи цукру у невеликій кількості.

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

Перемішування: для змішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів і овочів, а також заморожених фруктів і для приготування пюре, з додаванням придатних холодних або теплих рідин (напр., молока, води).

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Правила техніки безпеки

Увага! Існує небезпека травмування!

- Не беріться за ніж! Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збирання, розбирання, очищення) надівати захисний кожух ножа.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте приладдя тільки на задньому червоному приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

Небезпека отримання опіків!

Забороняється обробляти гарячі рідини (>60°C).

Увага!

Слідкуйте за тим, щоб у ємності не було сторонніх предметів.



Важливо!

- Для зберігання у холодильнику зніміть тримач ножа з ножем-вставкою і встановіть на ємність кришку.

- Не піддавайте скляну ємність дії сильних коливань температури (напр., не додавайте гарячі інгредієнти до скляної ємності, щойно вийнятої з холодильника).
- У скляній ємності не переробляйте заморожені продукти.
- Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 90

Стислий огляд

→ Малюнок


- 1 **Ніж для перемелювання**
 - a Привод ножа (червоний)
 - b Ніж-вставка  (чорний ущільнювач, металеве дно)
 - c Захисний чохол ножа
- 2 **Ніж блендера/подрібнювача**
 - a Привод ножа (червоний)
 - b Ніж-вставка  (червоний ущільнювач, пластмасове дно)
 - c Захисний чохол ножа
- 3 **Тримач ножа**
- 4 **Чаша для перемелювання/подрібнення**
 - a Ємність зі скла
 - b Кришка для зберігання
- 5 **Чаша блендера**
 - a Ємність з пластмаси
 - b Кришка з отвором для пиття, що закривається (на виніс)

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя.


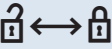




- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження. → **Малюнок **

- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 90

Кольорове маркування

Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Використовуйте приладдя тільки на **задньому червоному** приводі.

Символи та позначки

Символ	Значення
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
max	Максимальний об'єм заповнення. Не накладайте продукти у ємність блендера вище позначки.
	Поверніть кришку/тримач ножа для закривання () чи відкривання () у показаному напрямку.
	Ніж для перемелювання
	Ніж блендера/подрібнювача

Функції

→ Малюнок

Можливості комбінування насадок

1. Функція перемелювання

- Ємність зі скла
- + Ніж для перемелювання
- + Тримач ножа



2. Функція подрібнення

- Ємність зі скла
- + Ніж для блендера/подрібнення
- + Тримач ножа



3. Функція блендера

- Ємність зі скла
- + Ніж для блендера/подрібнення
- + Тримач ножа




Застосування


Увага! Існує небезпека травмування!

Не беріться за ніж! Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збирання, розбирання, очищення) надівати захисний кожух ножа.

Вказівки:

- Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості продуктів і тривалості переробки. → Малюнок 
- Подальші рекомендації → «Поради та рецепти» див. стор. 90


Рекомендована швидкість

M	Найкраще підходить для використання всіх функцій. При подрібненні, напр., зелені, слід декілька разів підряд вмикати на короткий проміжок часу ступінь M .
1-7 	Не придатний для використання з даним приладдям!

Підготовка

→ Ряд малюнків

Важливо: підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції. Вийміть задню захисну кришку привода. Приладдя можна використовувати тільки з правильно вставленою чашею.

1. Підготуйте інгредієнти та додайте в бажану ємність. Не перевищувати позначку **max!**
2. Бажаний ніж-вставку візьміть за захисний кожух і вставте у тримач ножа. Натисніть на ніж-вставку, доки вона не зафіксується з характерним звуком.
3. Вийміть захисний кожух ножа.
4. Переверніть тримач ножа і встановіть у ємність.
5. Поверніть тримач ножа за годинниковою стрілкою () до упору.
6. Переверніть насадку.



Установлення та використання

→ Ряд малюнків

1. Установіть насадку, як зображено на малюнку, на задній, червоний привод. Притисніть униз і поверніть до упору за годинниковою стрілкою.

Вказівка: якщо насадку не вдається встановити на привід, перевірте, чи тримач ножа до упору повернуто на чаші.

2. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть поворотний перемикач на ступінь **M** та міцно тримайте.
3. Утримуйте поворотний перемикач до досягнення бажаної консистенції.
4. Відпустіть поворотний перемикач і дочекайтеся зупинки приладу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
5. Насадку поверніть проти годинникової стрілки та зніміть. Переверніть насадку.
6. Тримач ножа поверніть проти годинникової стрілки та зніміть.
7. Установіть захисний кожух ножа і затисніть до його фіксації.
8. Ємність спорожніть та закрийте кришкою.

Вказівка: при закриванні не забувайте про маркування на кришці ( ↔ ).

- Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 90

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Під час усіх робіт з ножем-вставкою (збирання, розбирання, очищення) встановлюйте захисний кожух ножа. Не торкайтеся ножа голими руками!

Увага!


- Не використовуйте засоби для чищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їхньої безповоротної деформації!

→ Малюнок

1. Ніж-вставку вийміть рухом по центру з тримача ножа.
2. Вийміть ніж-вставку з захисного кожуха ножа.

Вказівки:

- Під час переробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.
- Для попереднього очищення залийте трохи води з миючим засобом, дійте відповідно до опису в розділі «Застосування» і увімкніть ненадовго ступінь **M**.
- Вилийте воду з миючим засобом і сполосніть деталі чистою водою.

На **малюнку ** показано, як чистити окремі деталі.

Поради та рецепти


Загальні вказівки:

- Тверді інгредієнти спочатку змішуйте з половиною рідини і лише після цього додавайте решту рідини.
- Залежно від рецепта виберіть та зберіть чашу та ніж.
- Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості продуктів і тривалості переробки. → **Малюнок **

Середземноморська суміш прянощів



- 9 г сушеного розмарину
- 14 г сушеного насіння кмину
- 6 г сушеного насіння коріандру
- 3 г сушеного орегано
- 2 г сушеної палички кориці
- 5г крупної солі

Приладдя: скляна чаша і тримач ножа з ножем для перемелювання  (чорний ущільнювач)


- Усі інгредієнти покласти до скляної ємності і закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 90 секунд на ступені **M**.

Суміш прянощів можна використовувати, напр., для смажених на грилі овочів, маринованої риби, маринованого м'яса, шашлику, овочевої лазаньї, соусів для макаронних блюд.

Соус «песто» з базиліком



- 10 г кедрових горішків
- 3 г часнику
- 5 г солі
- 40 г сиру пармезан
- 10 г свіжого базиліку
- 70 г маслинової олії


Приладдя: скляна чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Кедрові горішки, часник, сіль та сир пармезан покласти до скляної ємності та закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 15 секунд на ступені **M**.
- Додати базилік і оливкове масло і перемішувати усе 10 секунд на ступені **M**.


Медово-банановий смузі із смаком мускату



- 80 г бананів, порізаних кубиками (для гущішої консистенції використовувати заморожені банани)
- 120 г нежирного натурального йогурту (ванільного)
- 3 г меду (або за смаком)
- 200 г холодного молока (також можна використовувати маложирне або соєве молоко)
- 1 щіпка мускатного горіха
- 30 г кубиків льоду (для гущішої консистенції)

Приладдя: скляна чаша і тримач ножа з ножем для перемелювання  (чорний ущільнювач)

- Мускатний горіх покласти до скляної ємності і закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 60 секунд на ступені **M**.


Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Усі інгредієнти (за винятком мускатного горіха) покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 45 секунд на ступені **M**.
- Додати за смаком щіпку мускатного горіха.

Вишневий смузі з кокосовим молоком



- 70 г свіжих або заморожених вишень без кісточок
- 50 г бананів
- 40 г кокосового молока
- 5 г несолодкого шоколаду (з високим вмістом какао)
- 75 г води
- 2 кубики льоду
- 30 г цукрової пудри
- 70 г збитих вершків


Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 45 секунд на ступені **M**.

Салатна заправка з каперсами



- 70 г маслинової олії
- 40 г лимонного соку
- 10 г соєвого соусу
- 10 г гірчиці
- 20 г каперсів
- 10 г засолених каперсів
- 15 г чорних оливок
- 5 г часнику


Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 40 секунд на ступені **M**.

Салатна заправка з манго



- 200 г м'якого чищеного манго без кісточки
- 15 г лимонного соку
- Лимонна цедра
- 6 г посіченої цибулі-шалот
- 5 г лляної олії
- Сіль і перець за смаком

Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)


- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 40 секунд на ступені **M**.

Млинці з


суцільнозмеленого зерна



- 70 г борошна з суцільнозмеленого зерна або цілі зерна (за смаком)
- 150 г молока
- 1 яйце
- 1 пучка солі
- 1 пучка цукру
- 2,5 г соняшникової олії
- 1 щіпка ванільного цукру

Приладдя: скляна чаша і тримач ножа з ножем для перемелювання  (чорний ущільнювач) — за потреби

- Цілі зерна покласти до скляної ємності і закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати 90 секунд на ступені **M**.


Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Спочатку до пластмасової ємності покласти усі вологі інгредієнти, потім сухі інгредієнти. Закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 45 секунд на ступені **M**.

Полуничний коктейль «Virgini Daiquiri»



- 80 г замороженої полуниці
- 60 г цукру
- 45 г «Bitter Lemon»
- 200 г води
- 15 г лимонного соку
- 80 г кубиків льоду


Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Усі інгредієнти покласти до пластмасової ємності і закрити тримачем ножа.
- Збивати в блендері 40 секунд на ступені **M**.

Зелений смузі



- 1 зелене яблуко (прибл. 100 г)
- Сік одного лимона (прибл. 20 г)
- 20 г кучерявої капусти (грюнколь)
- 10 г стебла селери
- 10 г листя коріандру
- 10 г насіння льону
- 1 г меленої кориці
- 250 г охолодженої води

Приладдя: пластмасова чаша і тримач ножа з ножем блендера  (червоний ущільнювач)

- Яблуко почистити і нарізати шматочками.
- Стебло селери нарізати шматочками.
- Збивати в блендері 60 секунд на ступені **M**.

Усунення несправностей

Несправність:

Насадку не вдається встановити та закріпити на червоний привід.

Усунення:

- Перевірте тримач ножа на належну посадку.
- Тримач ножа встановіть у ємність та закручіть до упору. ➔ **Малюнок 5**

Важливо: якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Данная принадлежность в зависимости от сборки имеет следующее назначение.

Перемалывание: для перемалывания малых количеств пряностей (например, перца, кмина, можжевельника, корицы, сухого аниса, шафрана), зерна (например, пшеницы, пшена, льняного семени), кофе или сахара.

Измельчение: для измельчения и рубки мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля или шоколада.

Перемешивание: для смешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, а также замороженных фруктов и для приготовления пюре из блюд, с добавлением подходящих холодных или теплых жидкостей (например, молока и воды).

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования!

- Не прикасайтесь к острому ножу! Во время всех работ с ножом-вставкой (сборка, разборка, очистка) надевайте защитный кожух ножа.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте принадлежность только на заднем приводе красного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Опасность ошпаривания!

Ни в коем случае не перерабатывайте горячие жидкости (>60 °C).

Внимание!



Следите за тем, чтобы в емкости не находились посторонние предметы.

Важно!

- Для хранения в холодильнике снимите держатель ножа с ножом-вставкой и установите на емкость крышку.
- Не подвергайте стеклянную емкость значительным колебаниям температуры (например, не загружайте горячие ингредиенты в стеклянную емкость, только что извлеченную из холодильника).
- Не перерабатывайте в стеклянной емкости замороженные продукты.
- После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 96

Комплектный обзор

→ Рисунок


- 1 **Нож для перемалывания**
 - a Привод ножа (красного цвета)
 - b Нож-вставка  (черная прокладка, металлическое дно)
 - c Защитный кожух ножа
- 2 **Нож блендера / измельчителя**
 - a Привод ножа (красного цвета)
 - b Нож-вставка  (красная прокладка, пластмассовое дно)
 - c Защитный кожух ножа
- 3 **Держатель ножа**
- 4 **Стакан для мельницы / измельчителя**
 - a Емкость из стекла
 - b Крышка для хранения продуктов
- 5 **Стакан блендера**
 - a Емкость из пластмассы
 - b Крышка с закрываемым отверстием для питья (ToGo)

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!







Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений. → **Рисунок **
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 96

Цветная маркировка

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Подсоединяйте эту принадлежность только к **заднему приводу красного цвета**.

Символы и метки

Символ	Значение
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
max	Максимальное количество. Не загружайте продукты выше этой отметки.
	Поверните крышку / держатель ножа для закрывания () или открывания () в показанном направлении.
	Нож для перемалывания
	Нож блендера / измельчителя

Функции

→ Рисунок 

Возможности комбинирования насадок

1. Функция перемалывания

- Емкость из стекла
- + нож для перемалывания
- + держатель ножа



2. Функция измельчения

- Емкость из стекла
- + нож блендера/измельчителя
- + держатель ножа




3. Функция блендера

- Емкость из пластмассы
- + нож блендера/измельчителя
- + держатель ножа




Применение


 **Не исключена опасность травмирования!**

Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу! Во время всех работ с ножом-вставкой (сборка, разборка, очистка) надевайте защитный кожух ножа.

Указания.

- Соблюдать рекомендуемое количество продукта и время переработки. → Рисунок 
- Прочие рекомендации → «Советы и рецепты» см. стр. 97


Рекомендации по настройке скорости

M	Наилучшим образом годится для использования всех функций. При измельчении, например, трав несколько раз последовательно включите на короткое время режим M .
1–7 	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

Подготовка

→ Ряд рисунков 

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Снимите заднюю защитную крышку привода. Принадлежность разрешается использовать только с правильно установленным стаканом.

1. Подготовьте ингредиенты и загрузите в нужную емкость. Не превышайте отметку **max**!
2. Возьмите нужный нож-вставку за защитный кожух ножа и вставьте в держатель ножа. Прижмите нож-насадку вниз до ее фиксации со щелчком.
3. Снимите защитный кожух ножа.
4. Переверните держатель ножа и установите на емкость.
5. Поверните держатель ножа по часовой стрелке () до упора.
6. Переверните приставку.

Установка и применение

→ Ряд рисунков

1. Установите насадку, как показано на рисунке, на задний привод красного цвета. Прижмите книзу и поверните по часовой стрелке до упора.

Указание. Если приставку не удается установить на привод, проверьте, повернут ли держатель ножа до упора на стакане.

2. Вставьте вилку в розетку. Поверните поворотный переключатель на режим **М** и удерживайте в этом положении.

3. Удерживайте поворотный переключатель, пока не будет достигнута нужная консистенция.


4. Отпустите поворотный переключатель и дождитесь полной остановки привода прибора. Извлеките вилку из розетки.

5. Поверните приставку против часовой стрелки и снимите ее. Переверните приставку.

6. Поверните держатель ножа против часовой стрелки и снимите его.

7. Установите защитный кожух ножа и прижмите до фиксации.

8. Опорожните емкость или закройте ее крышкой.

Указание. Закрывая крышку, обратите внимание на метку на крышке ().

■ Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 96

Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

Не исключена опасность травмирования!

Во время всех работ с ножом-вставкой (сборка, разборка, очистка) надевайте защитный кожух ножа. Ни в коем случае не трогайте нож голыми руками!

Внимание!


- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

→ Рисунок

1. Нажатием извлеките нож-вставку по оси из держателя ножа.
2. Выньте нож-вставку вместе с защитным кожухом ножа.

Указания.

- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.
- Перед предварительной очисткой налейте в емкости приставки немного воды с моющим средством, выполните действия, описанные в разделе «Применение» и на короткое время включите режим **М**.
- Вылейте мыльную воду и промойте части чистой водой.

На **рисунке ** показано, как очистить отдельные части прибора.

Советы и рецепты

Общие указания:

- Твердые ингредиенты сначала смешать только с половинным количеством жидкости, после чего добавить остальную жидкость.
- В зависимости от рецепта выбрать и собрать стакан и нож.
- Соблюдать рекомендуемое количество продукта и время переработки. → **Рисунок 6**

Средиземноморская смесь пряностей



- 9 г сушеного розмарина
- 14 г сушеных семян тмина
- 6 г сушеных семян кориандра
- 3 г сушеного орегано
- 2 г сушеной палочки корицы
- 5 г крупной соли

Принадлежности: стеклянный стакан и ножедержатель с ножом для перемалывания (**черная** прокладка)

- Все ингредиенты загрузить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 90 секунд в режиме **M**.

Смесь пряностей можно использовать, например, для жаренных на гриле овощей, маринада для рыбы, маринада для мяса, шашлыка, овощной лазаньи, соусов для макаронных блюд.

Соус «песто» из базилика



- 10 г кедровых орешков
- 3 г чеснока
- 5 г соли
- 40 г сыра «Пармезан»
- 10 г свежего базилика
- 70 г оливкового масла

Принадлежности: стеклянный стакан и ножедержатель с ножом блендера (**красная** прокладка)

- Кедровые орешки, чеснок, соль и сыр «Пармезан» загрузить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 15 секунд в режиме **M**.

- Добавить базилик и оливковое масло и перемешивать все 10 секунд в режиме **M**.

Медово-банановый смузи со вкусом муската



- 80 г бананов, порезанных кубиками (для более густой консистенции использовать замороженные бананы)
- 120 г нежирного натурального йогурта (ванильного)
- 3 г меда (или по вкусу)
- 200 г холодного молока (также можно использовать маложирное или соевое молоко)
- 1 щепотка мускатного ореха
- 30 г кубиков льда (для более густой консистенции)

Принадлежности: стеклянный стакан и ножедержатель с ножом для перемалывания (**черная** прокладка)

- Мускатный орех загрузить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 60 секунд в режиме **M**.

Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера (**красная** прокладка)

- Все ингредиенты (кроме мускатного ореха) загрузить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Смешивать в блендере 45 секунд в режиме **M**.
- Добавить по вкусу щепотку мускатного ореха.

Вишневый смузи с кокосовым молоком



- 70 г свежей или замороженной вишни без косточек
- 50 г бананов
- 40 г кокосового молока
- 5 г несладкого шоколада (с высоким содержанием какао)
- 75 г воды
- 2 кубика льда
- 30 г сахарной пудры
- 70 г взбитых сливок

Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера 🌿🍷
(красная прокладка)

- Все ингредиенты загрузить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Смешивать в блендере 45 секунд в режиме **М**.

Салатная заправка с каперсами



- 70 г оливкового масла
- 40 г лимонного сока
- 10 г соевого соуса
- 10 г горчицы
- 20 г каперсов
- 10 г засоленных каперсов
- 15 г черных оливок
- 5 г чеснока

Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера 🌿🍷
(красная прокладка)

- Все ингредиенты загрузить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Смешивать в блендере 40 секунд в режиме **М**.

Заправка с манго



- 200 г мягкого, почищенного манго без косточки
- 15 г лимонного сока
- лимонная цедра
- 6 г нарубленного лука-шалота
- 5 г льняного масла
- соль и перец по вкусу

Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера 🌿🍷
(красная прокладка)

- Все ингредиенты загрузить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Смешивать в блендере 40 секунд в режиме **М**.

Блины из цельнозерновой муки



- 70 г цельнозерновой муки или цельные зерна (по вкусу)
- 150 г молока
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 2,5 г подсолнечного масла
- 1 щепотка ванильного сахара

Принадлежности: стеклянный стакан и ножедержатель с ножом для перемалывания ☞ (черная прокладка) – при необходимости

- Цельные зерна загрузить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать 90 секунд в режиме **М**.

Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера 🌿🍷
(красная прокладка)

- Сначала в пластмассовую емкость загрузить все влажные ингредиенты, затем сухие ингредиенты. Закрыть держателем ножа.
- Смешивать в блендере 45 секунд в режиме **М**.

Клубничный коктейль «Virgin Daiquiri»



- 80 г замороженной клубники
- 60 г сахара
- 45 г «Bitter Lemon»
- 200 г воды
- 15 г лимонного сока
- 80 г кубиков льда


Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера 🌿🍷
(красная прокладка)

- Все ингредиенты загрузить в пластмассовую емкость и закрыть держателем ножа.
- Смешивать в блендере 40 секунд в режиме **М**.

Зеленый смузи

- 1 зеленое яблоко (ок. 100 г)
- сок одного лимона (ок. 20 г)
- 20 г листовой капусты
- 10 г стебля сельдерея
- 10 г листьев кинзы
- 10 г льняного семени
- 1 г молотой корицы
- 250 г охлажденной воды



Принадлежности: пластмассовый стакан и ножедержатель с ножом блендера 
(красная прокладка)

- Яблоко почистить и нарезать кусочками.
- Стебель сельдерея нарезать кусочками.
- Смешивать в блендере 60 секунд в режиме **M**.

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

Насадку нельзя установить на привод красного цвета и закрепить на нем.

Устранение

- Проверьте правильность положения держателя ножа.
- Установите держатель ножа на стакан и закрутите до упора. → **Рисунок 5**

Важно. Если устранить неисправность не удалось, обратитесь в сервисную службу.

Оставляем за собой право на внесение изменений.



كوكتيل فراولة «العذراء ديكيري»

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

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- اخلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.



سموئي 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

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- قشّر التفاحة وقطعها إلى قطع صغيرة.
- قطع سيقان الكرفس إلى قطع صغيرة.
- اخلط المكونات على الدرجة M لمدة 60 ثانية.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

الخلل:

لا يمكن تركيب وتثبيت التجهيزة على المحرك الأحمر.

كيفية التصرف:

- تحقق من ثبات حامل السكين بشكل صحيح.
- ركب حامل السكين على الوعاء وثبته بإدراته حتى النهاية. ← الصورة 5 - C

هام: إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



تتبيلة المانجو

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

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- اخلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.



فطائر حنطة كاملة

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

الملحق: الوعاء الزجاجي وحامل السكين مع سكين الطحن (مانع تسرب أسود) - عند الحاجة

- ضع الحبوب الكاملة في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- قم بتقطيع المكونات على الدرجة M لمدة 90 ثانية.

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- ضع جميع المكونات الرطبة أولاً في الوعاء البلاستيكي، ثم المكونات الجافة. أعلق الجزء بواسطة حامل السكين.
- اخلط المكونات على الدرجة M لمدة 45 ثانية.



سموذي الكرز مع حليب جوز الهند

- 70 جم كرز طازج أو مجمد بدون اللب
- 50 جم موز
- 40 جم لبن حليب جوز الهند
- 5 جم شوكلاتة غير محلاة (نسبة عالية من الكاكاو)
- 75 جم ماء
- 2 مكعبات ثلج
- 30 جم سكر مطحون
- 70 جم حفق القشدة

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- اخلط المكونات على الدرجة M لمدة 45 ثانية.



تتبيلة سلطة القبار

- 70 جم زيت زيتون
- 40 جم عصير ليمون
- 10 جم صلصة الصويا
- 10 جم مسطردة
- 20 جم قبار
- 10 جم قبار ملح
- 15 جم زيتون أسود
- 5 جم ثوم

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- ضع جميع المكونات في الوعاء البلاستيكي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- اخلط المكونات على الدرجة M لمدة 40 ثانية.

يمكن أن يُستخدم هذا الخليط من التوابل في إعداد الخضروات المشوية، والسّمك المتبل، واللحم المتبلّة، وأسياخ اللحم، ومكرونة لازانيا بالخضروات، والصلصات المستخدمة في أطباق مكرونة باستنا، 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

الملحق: الوعاء الزجاجي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

- يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن بارميزان في الوعاء الزجاجي وإغلاق الوعاء بحامل السكين.
- قم بتقطيع المكونات على الدرجة M لمدة 15 ثانية.
- أضف الريحان وزيت الزيتون ثم اخلط سائر المكونات على الدرجة M لمدة 10 ثوانٍ.



سموثي الموز بالعسل مع نكهة جوز الهند

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

الملحق: الوعاء الزجاجي وحامل السكين مع سكين الطحن (مانع تسرب أسود)

- ضع جوزة الطيب في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- قم بتقطيع المكونات على الدرجة M لمدة 60 ثانية.

الملحق: الوعاء البلاستيكي وحامل السكين مع سكين الخلط (مانع التسرب الأحمر)

← الصورة E

1. اضغط وليجة السكين من المنتصف للخارج لإخراجها من حامل السكين.
2. انزع وليجة السكين مع واقي السكين.

إرشادات:

- عند التعامل مثلاً مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.
 - لتنظيف الأداة مسبقاً املاها بكمية قليلة من الماء ومسحوق الشطف، واتبع الخطوات الموضحة تحت «الاستخدام» وقم بالتشغيل على الدرجة M لفترة قصيرة.
 - وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الأجزاء بماء نقي.
- في الصورة E تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

النصائح والوصفات

إرشادات عامة:

- تُخلط المكونات الصلبة مع إضافة نصف الكمية من السوائل أولاً، ثم تُضاف كمية السائل المتبقية فيما بعد.
- اختر الوعاء والسكين حسب الوصفة وركبهما.
- احرص على مراعاة الكميات الممكن إعدادها وأزمنة الإعداد الموصى بها. ← الصورة F



خليط من توابل البحر الأبيض المتوسط

- 9 جم من الروزماري المجفف
- 14 جم من بذور الكمون المجفف
- 6 جم من بذور الكزبرة المجففة
- 3 جم من التوابل المجففة
- 2 جم من القرفة المجففة
- 5 جم ملح خشن

الملحق: الوعاء الزجاجي وحامل السكين مع سكين الطحن (مانع تسرب أسود)

- ضع جميع المكونات في الوعاء الزجاجي وأغلقه بواسطة حامل السكين.
- قم بتقطيع المكونات على الدرجة M لمدة 90 ثانية.

الاستخدام

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

يجب عدم لمس السكين أبدًا! عند العمل على وليجة السكين (تركيب، تفكيك، تنظيف) يجب وضع واقي السكين.

إرشادات:

- احرص على مراعاة الكميات الممكن إعدادها وأزمنة الإعداد الموصى بها. ← **الصورة F**
- توصيات أخرى ← «النصائح والوصفات» انظر صفحة ar-4

توصيات السرعة

M	مناسب بأفضل وجه للاستخدام مع جميع الوظائف. عند التقطيع مثل تقطيع الأعشاب شغل الدرجة M عدة مرات لفترات قصيرة متتالية.
7-1	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق الإضافي!

إعداد الجهاز

← متوالية الصور **G**

هام: قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. أزل الغطاء الواقي الخلفي لوحدة الإدارة. لا يمكن أن يتم تشغيل الملحقات التكميلية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.

1. قم بإعداد المكونات وضعها في الوعاء المطلوب لا تتجاوز العلامة **imax**
2. امسك وليجة السكين المطلوبة من واقي السكين وركبها في حامل السكين. بعد ذلك اضغط وليجة السكين للأسفل، إلى أن تثبت بصوت مسموع.
3. أخرج واقي السكين.
4. قم بلف حامل السكين وثبته على الوعاء.
5. قم بلف حامل السكين في اتجاه عقارب الساعة (⌚) حتى النهاية.
6. أدّر الأداة.

التركيب والاستخدام

← متوالية الصور **D**

1. ركب الأداة على المحرك الخلفي الأحمر كما هو موضح. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.

ملحوظة: إذا تعذر تركيب الأداة على المحرك، فتتحقق من أن حامل السكين تم لفه على الوعاء حتى النهاية.

2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. أدّر المفتاح الدوار إلى الدرجة **M** وثبته في هذا الوضع.
3. ثبت المفتاح الدوار في هذا الوضع إلى أن يتم الوصول إلى القوام المرغوب.
4. حرر المفتاح الدوار وانتظر إلى أن يتوقف الجهاز. انزع القابس الكهربائي.
5. أدّر الأداة في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها. أدّر الأداة.
6. أدّر حامل السكين في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
7. ركب واقي السكين واضغط عليه حتى تُحكم إغلاقه.

8. أفرغ الوعاء أو أحكم غلقه بالغطاء.

ملحوظة: راعي العلامة الموجودة على الغطاء

(⏪ ↔ ⏩) عند الغلق.

■ نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-3

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا.


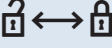


⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

عند العمل على وليجة السكين (تركيب، تفكيك، تنظيف) يجب وضع واقي السكين. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة!

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
max	كمية الملء القصوى. لا تضع مواد غذائية أعلى من هذه العلامة.
	لف الغطاء / حامل السكين في الاتجاه الموضح من أجل الغلق (🔒) أو الفتح (🔓).
	سكين طحن
	سكين الخلط/التقطيع

الوظائف

← الصورة B

إمكانيات الجمع بين الأدوات:



1. وظيفة الطحن =

الوعاء الزجاجي
+ سكين الطحن
+ حامل السكين



2. وظيفة التقطيع =

الوعاء الزجاجي
+ سكين الخلط/التقطيع
+ حامل السكين



3. وظيفة الخلط =

الوعاء البلاستيكي
+ سكين الخلط/التقطيع
+ حامل السكين

نظرة عامة

← الصورة A

1 سكين طحن

a محرك السكين (أحمر)

b وليجة سكين

(مانع تسرب أسود، أرضية معدنية)

c وافي السكين

2 سكين الخلط/التقطيع

a محرك السكين (أحمر)

b وليجة سكين

(مانع تسرب أحمر، أرضية بلاستيكية)

c وافي السكين

3 حامل السكين

4 إناء الطحن/التقطيع

a وعاء مصنوع من زجاج

b غطاء حفظ

5 إناء الخلط

a وعاء مصنوع من بلاستيك

b غطاء مع فتحة للشرب قابلة للغلق (ToGo)

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!

■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة.

← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جفها جيدا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-3

العلامات والرموز الملونة

محركات الجهاز الأساسي تحمل ألوانا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضا على الكماليات. لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك الخلفي الأحمر.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.

هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية وفقاً للتركيب:

الطحن: لطحن وتفتيت الكميات القليلة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل الفمخ، 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 ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضراوات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس وإضافة السوائل الباردة والحارة المناسبة (مثل الحليب والماء).

لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان**⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!**

- يجب عدم لمس السكين! عند العمل على وليجة السكين (تركيب، تفكيك، تنظيف) يجب وضع واقي السكين.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. لا تتركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم الملحق الإضافي إلا على المحرك الأحمر الخلفي. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠ خطر الإصابة باكتوءات!

ممنوع استخدام أي سوائل ساخنة (<60° م).

⚠ تنبيه هام!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في الوعاء.

⚠ هام!

- للتخزين في الثلاجة أخرج حامل السكين مع وليجة السكين ثم ضع الغطاء على الوعاء.
 - 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.
 - يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-3



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



8001205888

(001207)