



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



MUZ9VLP1



BOSCH

en Instruction manual
pl Instrukcja obsługi
cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu
sl Navodila za uporabo
hr Uputa za uporabu

sr Uputstvo za upotrebu
sq Udhëzuesi i përdorimit
hu Használati utasítás
ro Instrucțiuni de utilizare
bg Ръководство за употреба
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
pl	Polski	9
cs	Čeština	16
sk	Slovak	23
sl	Slovenščina	29
hr	Hrvatski	35
sr	Srpski latinica	41
sq	Shqiptar	47
hu	Magyar	54
ro	Română	60
bg	Български	67
ar	العربية	79



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:

Universal blade: For mincing, puréeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

Cutting discs: For shredding, grating and cutting up food.

Citrus press: for squeezing juice out of citrus fruits.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Do not touch the blades of the universal blade with bare hands. To insert and remove the universal blade, grasp by the plastic only. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean with a brush.
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Grasp the discs by the plastic part in the centre only.
- 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 front drive marked in yellow. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

- Always observe the maximum filling level.
- Check that there are no foreign objects in the feed chute or container. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or container.

Important!

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 7*

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ **Fig. A:**

Universal mixer

1 Container

- a Colour coding (yellow)
- b Handle
- c Support for tool holder
- d Marking 

2 Tool holder

- a Support for universal blade
- b Support for cutting discs

3 Lid

- a Catch lock
- b Marking 
- c Feed chute
- d Pusher / measuring jug with scale

Tools

4 Universal blade

- a Blade guard

5 Cutting discs

- a Reversible slicing disc – thick / thin
- b Reversible shredding disc – coarse / fine
- c Grating disc – medium-fine
- d Grating disc – coarse
- e Professional Supercut reversible disc – thick / thin

6 Citrus press

- a Catch lock
- b Marking 
- c Filter
- d Pressing cone

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 7

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 **front** drive marked in **yellow**.

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the instruction manual.
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Fit the lid () and screw on securely ()
	Marking for fitting the lid.

Universal mixer

The universal mixer can be used with the universal blade, with the cutting discs or as a citrus press.

Maximum processing quantities

Solid food	max. 500 g
Liquids	max. 250 g

Caution!

Never place the universal blade, one of the cutting discs or the citrus press on the tool holder at the same time.

Notes:

- The universal mixer can only be placed on the base unit once assembled and with the lid closed.
- The maximum filling level must not be exceeded. Keep checking during use!

Recommended speeds

1	Citrus press (only use on setting 1!)
3	Grating disc – coarse, grating disc – medium-fine
3-5	Reversible slicing disc, reversible shredding disc, Professional Supercut reversible disc
7	Universal blade
M	Universal blade
	Not suitable for use with this accessory!

Universal blade

For mincing, puréeing, blending, kneading, cutting and for making sauces and mixed drinks.

Risk of injury!

Do not touch the blades of the universal blade with bare hands. Grasp the universal blade by the plastic only. When not in use, always store the universal blade in the blade guard.

Use

→ Image sequence

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

1. Place the tool holder on the support in the container and press down.
2. Place the universal blade on the tool holder and press down.
3. Prepare your food. Add the food to be processed to the container. Observe the maximum processing quantities and filling level.
4. Attach the lid with the pusher ()
5. Rotate the lid in a clockwise direction as far as possible () . The catch lock must be in full contact with the handle of the container.
6. Position the universal mixer as shown on the front yellow drive.
7. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.

8. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
9. Leave switched on until the required consistency is achieved.
10. Move the rotary switch to **O** and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
11. Rotate the universal mixer in an anticlockwise direction and remove.
12. Rotate the lid in an anticlockwise direction and remove.
13. Remove the universal blade and tool holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts directly after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 7

Adding more ingredients

Caution!

Observe the maximum filling level. Finish processing before the ingredients touch the lid.

- While the appliance is running, remove the pusher and add the ingredients through the feed chute.
- To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O** and wait for the machine to come to a standstill.
- Rotate the universal mixer in an anticlockwise direction and remove.
- Remove the lid.
- Add the extra ingredients.
- Attach the lid. Replace the universal mixer. Continue processing your ingredients.

Cutting discs

Please note:

- Reversible discs: The side you require must face upwards when inserted.
- Single-sided discs: The side with the blade / serrations must face upwards when inserted.

Reversible slicing disc – thick / thin



For cutting fruit and vegetables into thick slices (e.g. for potatoes au gratin or fried potatoes) or into thin slices (e.g. for cucumber salad or vegetable crisps).

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled waxy potatoes when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine



For shredding vegetables, fruit and cheese (e.g. Gouda or Edamer shredded with the coarse side as a topping for pizza, or horseradish shredded with the fine side as a garnish or a base for sauces).

Marking on the disc:

2 = side for coarse shredding

4 = side for fine shredding

Note: The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts or hard cheese (e.g. Parmesan). Shred soft cheese with the coarse side.

Grating disc – medium-fine



For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts.

Note: The grating disc is not suitable for grating soft cheese or cheese slices.

Grating disc – coarse



For grating raw potatoes (e.g. for dumplings or potato pancakes).

Professional Supercut reversible disc – thick / thin



For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft food (e.g. overripe tomatoes) and very fibrous food (e.g. leeks or celery).

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled potatoes when they are cold.

Use

⚠ Risk of injury!

Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs! Grasp the discs by the plastic part in the centre only.

Caution!

Finish processing and empty the container before the processed food reaches the maximum filling level.

→ Image sequence

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions.

1. Place the tool holder on the support in the container and press down.
2. Place the required cutting disc on the tool holder and press down. Make sure that the required side is face up.
3. Attach the lid with the pusher ().
4. Rotate the lid in a clockwise direction as far as possible (). The catch lock must be in full contact with the handle of the container.
5. Position the universal mixer as shown on the front yellow drive.
6. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
7. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
8. Add the food to be processed to the feed chute. Cut up very large pieces beforehand.

9. Only use the pusher provided to add food.
10. When you have finished processing, or when the processed food almost reaches the underside of the cutting disc, turn the rotary switch to  and wait for the drive to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
11. Rotate the universal mixer in an anticlockwise direction and remove.
12. Rotate the lid in an anticlockwise direction and remove.
13. Remove the cutting disc and tool holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts directly after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 7
9. When you have finished processing, or when the squeezed juice food almost reaches the underside of the filter, turn the rotary switch to  and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
10. Rotate the universal mixer in an anticlockwise direction and remove.
11. Remove the pressing cone.
12. Rotate the filter in an anticlockwise direction and remove.
13. Remove the tool holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts directly after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 7

Citrus press

For squeezing juice out of citrus fruits, such as lemons, oranges and grapefruits.

Caution!

Finish processing and empty the container before the squeezed juice reaches the underside of the filter.

Use

→ Image sequence

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions.

1. Place the tool holder on the support in the container and press down.
2. Fit the filter (.
3. Rotate the filter in a clockwise direction as far as possible (). The catch lock must be in full contact with the handle of the container.
4. Place the pressing cone on the tool holder and press down.
5. Position the universal mixer as shown on the front yellow drive.
6. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
7. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
8. Press one half of the citrus fruit down on the pressing cone. The juice will run into the container.

Cleaning and maintenance

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

Risk of injury

- Do not touch the blades of the universal blade with bare hands. To clean the universal blade, grasp by the plastic only. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean with a brush.
- Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Grasp the discs by the plastic part in the centre only.

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.

In **Fig. 13** you will find a summary of how to clean the individual parts.

Note: when processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

Application examples (universal blade)

Onions, garlic

- from 1 onion (quartered) up to 300 g
- from 1 clove of garlic up to 300 g
- Process until it has been chopped to the required size.

Hard cheese (e.g. Parmesan)

- 10 g to 200 g
- Cut the cheese into cubes.
- Process until it has been chopped to the required size.

Chocolate

- 50 g to 200 g
- Cut or break the chocolate into pieces.
- Process until it has been chopped to the required size.

Parsley

- from 10 g to 50 g
- Process until it has been chopped to the required size.

Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.)

- 50 g to 500 g

Making sausage meat, stuffing and pâté:

- Remove bones, gristle, skin and sinews.
Dice the meat.
- Put the meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with the other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.

Strawberry sorbet

- 250 g frozen strawberries
- 100 g icing sugar
- 180 ml cream (a bit less than one pot)
- Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately or the mixture will go lumpy.
- Mix until a creamy sorbet forms.

Honey spread (CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g ground hazelnuts
- 1 pinch cinnamon
- 300 g honey (from the refrigerator)
- First add the honey to the bowl, followed by the cinnamon and hazelnuts.
- Process the ingredients for 20 seconds on setting **M**.

Honey spread (CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g ground hazelnuts
- 1 pinch cinnamon
- 250 g honey (from the refrigerator)
- First add the honey to the bowl, followed by the cinnamon and hazelnuts.
- Process the ingredients for 15 seconds on setting **M**.

Subject to change without notice.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM“). Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Akcesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Przystawka, w zależności od zamontowanego wyposażenia, jest przeznaczona do:

Mikser: do siekania, rozcierania na pure, miksowania, zagniatania, rozdrabniania oraz do przygotowania sosów i napojów miksowanych.

Rozdrabniacz: do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

Wyciskarka do cytrusów: do wyciskania soków z owoców cytrusowych.

Produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia

- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża uniwersalnego chwycić go tylko za tworzywo sztuczne. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie. Do czyszczenia używać szczotki.
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę mocować tylko na przednim, żółtym napędzie. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

- Zawsze zwracać uwagę na maksymalną wysokość napełnienia.
- Zwracać uwagę, aby w otworze do napełniania oraz w pojemniku nie było żadnych ciał obcych. W kanale do napełniania oraz w pojemniku nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

⚠ Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 14

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A:**

Mikser wielofunkcyjny**1 Pojemnik**

- a Oznakowanie kolorem (żółte)
- b Uchwyt
- c Mocowanie uchwytu do narzędzi
- d Oznaczenie Δ

2 Uchwyt do narzędzi

- a Mocowanie noża uniwersalnego
- b Mocowanie tarczy rozdrabniającej

3 Pokrywa

- a Zabezpieczenie zamknięcia
- b Oznaczenie $\nabla \bigcirc$
- c Otwór do napełniania
- d Popychacz / miarka z podziałką

Narzędzia**4 Nóż uniwersalny**

- a Osłona noża

5 Tarcze rozdrabniające

- a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
- b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
- c Tarcza do tarcia – średnio
- d Tarcza do tarcia – na grubo
- e Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki Profi Supercut – grube / cienkie plasterki

6 Wyciskarka do owoców cytrusowych

- a Zabezpieczenie zamknięcia
- b Oznaczenie $\nabla \bigcirc$
- c Siłko
- d Stożek wyciskający

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 14

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 **przednim, żółtym** napędzie.

Symbol i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Nałożyć pokrywę ($\nabla \bigcirc$) i dokręcić ($\bigcirc$).
	Oznaczenie do zakładania pokrywy.

Mikser wielofunkcyjny

Mikser wielofunkcyjny może być używany razem z nożem uniwersalnym, tarczami rozdrabniającymi lub jako wyciskarka do cytrusów.

Maksymalne ilości składników

Składniki stałe	maks. 500 g
Płynny	maks. 250 g

Uwaga!

Nigdy nie instalować noża uniwersalnego, jednej z tarcz rozdrabniających lub wyciskarki do cytrusów razem na uchwycie do narzędzi.

Wskazówki:

- Mikser wielofunkcyjny może być instalowany na korpusie urządzenia tylko w stanie zmontowanym w całości oraz zamknięty pokrywą.
- Nie wolno przekraczać maksymalnej wysokości napełnienia. Sprawdzać stale w czasie pracy!

Zalecane prędkości

1	Wyciskarka do cytrusów (stosować tylko na zakresie 1!)
3	Tarcza do tarcia – na grubo, tarcza do tarcia – średnio
3-5	Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki, dwustronna tarcza do tarcia na wiórki, tarcza dwustronna do cięcia na plasterki Profi Supercut
7	Nóż uniwersalny
M	Nóż uniwersalny
↻	Nie jest przeznaczone do stosowania z tą przystawką!

Nóż uniwersalny

Do siekania, rozcierania na pure, miksowania, zagniatania, rozdrabniania i przygotowania sosów i napojów miksowanych.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Ostry noż uniwersalny nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwytać tylko za tworzywo sztuczne. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie.

Stosowanie

→ Cykl rysunków

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi. Przystawkę można użytkować tylko z poprawnie włożoną miską.

1. Ustawić uchwyt do narzędzi na wielowypuszcie w pojemniku i docisnąć.
 2. Umieścić na uchwycie nóż uniwersalny i docisnąć.
 3. Przygotować produkty spożywcze. Wprowadzić do otworu produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Przestrzegać maksymalnych ilości składników i wysokości napełnienia.
 4. Nałożyć pokrywę z popychaczem ().
 5. Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu (). Zabezpieczenie zamknięcia musi całkowicie przylegać do uchwytu pojemnika.
 6. Ustawić mikser na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
 7. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
 8. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
 9. Zostawić włączony tak długo, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
 10. Ustawić przełącznik obrotowy na  i odczekać do zatrzymania się napędu. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
 11. Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
 12. Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
 13. Wyjąć nóż uniwersalny oraz uchwyt do narzędzi.
 14. Opróżnić pojemnik.
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
- „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 14

Dodawanie składników

Uwaga!

Zwracać uwagę na maksymalną wysokość napełnienia. Zakończyć pracę miksera zanim składniki dotkną pokrywy.

- Przy pracującym urządzeniu wyjąć popychacz i dodawać składniki przez otwór wssypowy.
- Aby dodać większe ilości lub składniki, ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się napędu.
- Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę.
- Dodać składniki.
- Nałożyć pokrywę. Zainstalować mikser wielofunkcyjny. Przetwarzać dalej składniki.

Tarcze rozdrabniające

Wskazówki:

- Tarcze dwustronne: po założeniu żądana strona musi być skierowana do góry.
- Tarcze jednostronne: po założeniu strona z nożem / wystęgami musi być skierowana do góry.

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko



Do cięcia owoców i warzyw na grube plasterki (np. przygotowanie ziemniaków zapiekanych lub pieczonych) lub cienkie plasterki (np. na mizerię lub chipsy warzywne).

Oznaczenie na tarczy:

- 1 = strona cięcia na grubo
- 3 = strona cięcia na cienko

Wskazówka: dwustronna tarcza do krojenia nie nadaje się do krojenia twardego sera, chleba, bułek ani czekolady. Ziemniaki ugotowane kroić tylko na zimno.

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno



Do rozdrabniania warzyw, owoców i sera (np. tarty na grubej stronie ser Gouda lub Edamski do posypania pizzy lub tarty na drobnej stronie chrzan jako dodatek lub baza do sosów).

Oznaczenie na tarczy:

- 2 = strona tarcia na grubo
- 4 = strona tarcia na drobno

Wskazówka: dwustronna tarcza do tarcia na wiórki nie nadaje się do tarcia orzechów i twardego sera (np. parmezanu). Miękkie sery trzeć tylko na grubej stronie tarczy.

Tarcza do tarcia – średnio



Do tarcia surowych ziemniaków, twardego sera (np. parmezanu), schłodzonej czekolady i orzechów.

Wskazówka: tarcza ta nie nadaje się do tarcia żółtego sera miękkiego i półtwardego.

Tarcza do tarcia – na grubo



Do tarcia surowych ziemniaków (np. na knedle, kluski i placki ziemniaczane).

Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki Profi Supercut – grube / cienkie plasterki



Do cięcia owoców i warzyw na grube lub cienkie plasterki. Nadaje się szczególnie do bardzo miękkich produktów spożywczych (takich jak przejrzałe pomidory) i bardzo włóknistych (np. por lub seler).

Oznaczenie na tarczy:

- 1 = strona cięcia na grubo
- 3 = strona cięcia na cienko

Wskazówka: tarcza dwustronna nie nadaje się do cięcia twardego sera, chleba, bułek i czekolady. Ziemniaki ugotowane kroić tylko na zimno.

Stosowanie

Niebezpieczeństwo zranienia!

Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających! Tarcze chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.

Uwaga!

Zakończyć pracę miksera i opróżnić pojemnik zanim przetwarzane produkty osiągną maksymalną wysokość napełnienia.

→ Cykl rysunków

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.

1. Ustawić uchwyt do narzędzi na wielowypuszcie w pojemniku i docisnąć.
2. Umieścić na uchwycie odpowiednią tarczę rozdrabniającą i docisnąć. Zwrócić uwagę, aby żądana strona była skierowana do góry.
3. Nałożyć pokrywę z popychaczem ().
4. Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu (). Zabezpieczenie zamknięcia musi całkowicie przylegać do uchwytu pojemnika
5. Ustawić mikser na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
6. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
8. Wprowadzić do otworu produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Większe kawałki wcześniej podzielić.
9. Dosuwać tylko dostarczonym popychaczem.
10. Gdy przetwarzanie jest zakończone lub produkty osiągnęły prawie spód tarczy rozdrabniającej, ustawić przełącznik na **O** i odczekać do zatrzymania się napędu. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.

11. Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
12. Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
13. Wyjąć tarczę rozdrabniającą oraz uchwyt do narzędzi.
14. Opróżnić pojemnik
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 14

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z cytryn, pomarańczy, grejpfrutów.

Uwaga!

Zakończyć pracę miksera i opróżnić pojemnik zanim wyciśnięty sok osiągnie spód sitka.

Stosowanie

→ Cykl rysunków

Wskazówka: robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.

1. Ustawić uchwyt do narzędzi na wielowypuszcie w pojemniku i docisnąć.
2. Nałożyć sitko ().
3. Obrócić sitko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu (). Zabezpieczenie zamknięcia musi całkowicie przylegać do uchwytu pojemnika.
4. Ustawić stożek wyciskający na uchwycie do narzędzi i docisnąć.
5. Ustawić mikser na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
6. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
8. Przycisnąć przepołowiony owoc cytrusowy do stożka wyciskającego. Sok spływa do pojemnika.

9. Gdy praca miksera jest zakończona lub wyciskany sok osiągnął spód sitka, ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się urządzenia. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Wyjąć stożek wyciskający.
12. Obrócić sitko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
13. Wyjąć uchwyt do narzędzi.
14. Opróżnić pojemnik
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czystczenie i konserwacja” patrz strona 14

Czystczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

Niebezpieczeństwo zranienia

- Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża uniwersalnego chwycić go tylko za tworzywo sztuczne. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie. Do czyszczenia używać szczotki.
- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze chwycić tylko za część z tworzywa sztucznego w środku.

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!

Na **rysunku 13** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

Wskazówka: podczas rozdrabniania np. marchewek na elementach z tworzywa sztucznego mogą powstawać przebarwienia, które dają się usuwać przy użyciu kilku kropel oleju spożywczego.

Przykłady zastosowania (nóż uniwersalny)

Cebula, czosnek

- od 1 cebuli (poćwiartowanej) do 300 g
- od 1 ząbka czosnku do 300 g
- Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.

Twardy ser (np. parmezan)

- 10 g do 200 g
- Pokroić ser w kostkę.
- Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.

Czekolada

- 50 g do 200 g
- Czekoladę pokroić na kawałki lub połamać.
- Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.

Pietruszka zielona

- od 10 g do 50 g
- Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.

Mięso, wątróbka (na mięso siekane, tatar itd.)

- 50 g do 500 g

Ciasta mięsne, farsze i pasztety:

- Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Pokroić mięso w kostkę.
- Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia ciasta.

Sorbet truskawkowy

- 250 g mrożonych truskawek
- 100 g cukru pudru
- 180 ml śmietany (prawie 1 kubek)
- Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym razie tworzą się grudki.
- Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.

**Masło orzechowe z miodem
(CNUM60B, CNUM61B)**

- 50 g zmielonych orzechów laskowych
- 1 szczypta cynamonu
- 300 g miodu (z lodówki)
- Do miski włożyć najpierw miód, potem cynamon i orzechy laskowe.
- Składniki miksować przez 20 sekund na zakresie **M**.

**Masło orzechowe z miodem
(CNUM60A, CNUM61A)**

- 50 g zmielonych orzechów laskowych
- 1 szczypta cynamonu
- 250 g miodu (z lodówki)
- Do miski włożyć najpierw miód, potem cynamon i orzechy laskowe.
- Składniki miksować przez 15 sekund na zakresie **M**.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Použití k určenému účelu

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“). Dodržujte návod k použití kuchyňského robota.

Toto příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů. Používejte výhradně díly, které k sobě patří.

Toto příslušenství je v závislosti na sestavení vhodné pro tyto druhy použití:

Univerzální nůž: Na sekání, rozmixování, mixování, hnětení, rozlámání a na výrobu omáček a mixovaných nápojů.

Krájecí, krouhací a strouhací kotouče: Na krouhání, strouhání a řezání potravin.

Lis na citrusy: Na lisování citrusových plodů.

Potraviny ke zpracování nesmí obsahovat tvrdé složky (např. kosti).

Toto příslušenství se nesmí používat k přípravě jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění

- Nikdy nesahejte do plnicí šachty. Používejte výhradně dodané pěchovadlo!
- Čepelí univerzálního nože se nedotýkejte holýma rukama. Při nasazování a vyjímání univerzálního nože se ho dotýkejte jen u plastové části. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože. K čištění používejte kartáč.
- Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Příslušenství používejte jen na předním žlutém pohonu. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Pozor!

- Vždy dodržujte maximální výšku plnění.
- Dbejte na to, aby se v plnicí šachtě nebo nádobě nenacházela cizí tělesa. V plnicí šachtě nebo nádobě nikdy nemanipulujte s předměty (např. nožem, lžící).

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání příslušenství vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 21

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A:**

Multimixér

1 Nádoba

- a Barevné označení (žluté)
- b Madlo
- c Uchycení držáku nástroje
- d Označení 

2 Držák nástroje

- a Uchycení univerzálního nože
- b Uchycení krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče

3 Víko

- a Jištění víka
- b Označení 
- c Plnicí šachta
- d Pěchovadlo/odměrka se stupnicí

Nástavce

4 Univerzální nůž

- a Ochrana nože

5 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

- a Oboustranný krájecí kotouč – silný/tenký
- b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný
- d Strouhací kotouč – hrubý
- e Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut – silný/tenký

6 Lis na citrusy

- a Jištění víka
- b Označení 
- c Sítko
- d Lisovací kužel

Před prvním použitím

Než je možné nové příslušenství používat, musí být zcela vybaleno, vyčištěno a zkontrolováno.

Pozor!

Poškozené příslušenství nikdy neuvádějte do provozu!

- Všechny díly příslušenství vyjměte z obalu a stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → **Obr. A**
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 21

Barevné označení

Pohony základního přístroje mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Toto příslušenství používejte výhradně na **předním, žlutém** pohonu.

Symbols a označení

Symbol	Význam
	Dodržujte pokyny v návodu k použití.
	Pozor! Rotující nástroje. Nesahejte do plnicí šachty.
	Nasadte víko () a utáhněte ()
	Označení pro nasazení víka.

Multimixér

Multimixér je možné používat s univerzálním nožem, krájecími, krouhacími a strouhacími kotouči nebo jako lis na citrusy.

Maximální zpracovávaná množství

Pevné potraviny	max. 500 g
Tekutiny	max. 250 g

Pozor!

Univerzální nůž, krájecí, krouhací a strouhací kotouče nebo lis na citrusy nikdy nenasazujte společně na držák nástroje.

Upozornění:

- Multimixér je možné na základní spotřebič nasadit jen kompletně sestavený a s uzavřeným víkem.
- Nesmí být překročena maximální výška plnění. Během použití neustále kontrolujte!

Rychlostní doporučení

1	Lis na citrusy (používejte pouze na stupni 1!)
3	Strouhací kotouč – hrubý, strouhací kotouč – středně jemný
3-5	Oboustranný krájecí kotouč, oboustranný krouhací kotouč, oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut
7	Univerzální nůž
M	Univerzální nůž
	Není vhodné k použití s tímto příslušenstvím!

Univerzální nůž

Na sekání, rozmixování, mixování, hnětení, rozlámání a na výrobu omáček a mixovaných nápojů.

** Nebezpečí poranění!**

Čepelí univerzálního nože se nedotýkejte holýma rukama. Držte univerzální nůž pouze za umělohmotnou část. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože.

Použití**→ Pořadí obrázků **

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu. Příslušenství může být provozováno jen se správně nasazenou mísou.

1. Držák nástroje nasadte na uchycení v nádobě a vtiskněte dolů.
2. Univerzální nůž nasadte na držák nástroje a vtiskněte dolů.
3. Připravte potraviny. Zpracovávané potraviny umístěte do nádoby. Dodržujte maximální zpracovávaná množství a výšky plnění.
4. Nasadte víko s pěchovadlem ()
5. Víko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz ()
Pojistka víka musí zcela přiléhat k madlu nádoby.
6. Multimixér nasadte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon.
7. Stiskněte dolů a ve směru pohybu hodinových ručiček pootočte až na doraz.
8. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
9. Nechte zapnutý tak dlouho, až je dosaženo požadované konzistence.
10. Otočte otočný spínač do polohy  a počkejte na zastavení spotřebiče.
Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
11. Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
12. Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
13. Sejměte univerzální nůž a držák nástroje.
14. Vyprázdněte nádobu.
■ Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 21

Přidání přísad

Pozor!

Dodržujte maximální výšku plnění.
Zpracování ukončete dříve, než se přísady dotýkají víka.

- Při pracujícím spotřebiči vyjměte pěchovadlo a přísady naplňte plnicí šachtou.
- Pro naplnění většího množství nebo přísad otočte otočný spínač do polohy **O** a počkejte na zastavení.
- Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Sundejte víko.
- Doplňte přísady.
- Nasaďte víko. Nasaďte multimixér. Přísady dále zpracujte.

Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

Upozornění:

- Oboustranné kotouče: Požadovaná strana musí po vložení ukazovat směrem nahoru.
- Jednostranné kotouče: Strana s nožem/vyvýšeninami musí po vložení ukazovat směrem nahoru.

Oboustranný krájecí kotouč – silný/tenký



Na krájení ovoce a zeleniny na silné plátky (např. na bramborový gratin nebo pečené brambory) nebo tenké plátky (např. okurkový salát nebo zeleninové chipsy).

Označení na kotouči:

1 = silná řezná strana

3 = tenká řezná strana

Upozornění: Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný



Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů (např. hrubou stranou nakrouhaný sýr Gouda nebo Edamer na pizzu nebo jemnou stranou nakrouhaný křen jako příloha nebo základ do omáček).

Označení na kotouči:

2 = hrubá krouhací strana

4 = jemná krouhací strana

Upozornění: Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů nebo tvrdých sýrů (např. Parmazán). Měkké sýry strouhejte na straně pro hrubé krouhání.

Strouhací kotouč – středně jemný



Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. Parmazán), chlazené čokolády a ořechů.

Upozornění: Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut – silný/tenký



Na krájení ovoce a zeleniny na silné nebo tenké plátky. Obzvláště vhodný pro velmi měkké potraviny (např. přezrálá rajčata) a vláknité potraviny (např. pórek nebo řapíkatý celer).

Označení na kotouči:

1 = silná řezná strana

3 = tenká řezná strana

Upozornění: Oboustranný kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory krájejte pouze za studena.

Strouhací kotouč – hrubý



Na strouhání syrových brambor (např. na knedlíky nebo bramboráky).

Použití

Nebezpečí poranění!

Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče! Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.

Pozor!

Zpracování ukončete a vyprázdněte nádrž dříve, než zpracovávané potraviny dosáhnou maximální výšky plnění.

→ **Pořadí obrázků**

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

1. Držák nástroje nasadíte na uchycení v nádobě a vtisknete dolů.
2. Na držák nástroje nasadíte požadovaný krájecí, krouhací nebo strouhací kotouč a vtisknete dolů. Dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácená směrem nahoru.
3. Nasadíte víko s pěchovadlem ()
4. Víko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz ()
Pojistka víka musí zcela přiléhat k madlu nádoby
5. Multimixér nasadíte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon a vtisknete dolů.
6. Multimixér otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
7. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
8. Zpracovávané potraviny umístěte do plnicí šachty. Příliš velké kusy nejdříve zmenšete.
9. K posunování používejte výhradně dodané pěchovadlo.
10. Po ukončení přípravy nebo pokud zpracovávané potraviny skoro dosáhly ke spodní straně kotouče, otočte otočný prepínač na  a počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

11. Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
12. Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
13. Sejměte krájecí, krouhací nebo strouhací kotouč a držák nástroje.
14. Vyprázdnění nádoby
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 21

Lis na citrusy

Na lisování citrusových plodů, např. citronů, pomerančů, grapefruitů.

Pozor!

Zpracování ukončete a vyprázdněte nádrž dříve, než vytlačená šťáva dosáhne spodní strany sítka.

Použití

→ **Pořadí obrázků**

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

1. Držák nástroje nasadíte na uchycení v nádobě a vtisknete dolů.
2. Nasadíte sítko ()
3. Sítko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz ()
Pojistka víka musí zcela přiléhat k madlu nádoby.
4. Na držák nástroje nasadíte lisovací kužel a vtisknete dolů.
5. Multimixér nasadíte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon a vtisknete dolů.
6. Multimixér otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
7. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
8. Na lisovací kužel vtisknete rozpůlený citrusový plod. Šťáva vytéká do nádoby.
9. Po ukončení zpracování nebo pokud vylisovaná šťáva skoro dosáhla spodní strany sítka, otočte otočný prepínač na  a počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

10. Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
 11. Sejměte lisovací kužel.
 12. Pootočte sítkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
 13. Sejměte držák nástroje.
 14. Vyprázdnění nádoby
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
- „Čištění a údržba“ viz strana 21

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

Nebezpečí poranění

- Čepelí univerzálního nože se nedotýkejte holýma rukama. Při čištění univerzálního nože se ho dotýkejte jen u plastové části. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože. K čištění používejte kartáč.
- Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Kotouče se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Na **obr. 13** se nachází přehled, jak je potřeba čistit jednotlivé části.

Upozornění: Při zpracování např. mrkve může dojít zabarvení plastových dílů. Tato zabarvení můžete odstranit kapkou stolního oleje.

Příklady použití (univerzální nůž)

Cibule, česnek

- 1 cibule (na čtvrtky) až 300 g
- 1 stroužek česneku až 300 g
- Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Tvrdé sýry (např. Parmazán)

- 10 g až 200 g
- Sýr nakrájejte na kostičky.
- Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Čokoláda

- 50 g až 200 g
- Čokoládu nakrájejte na kousky nebo ji rozlámejte.
- Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Petržel

- 10 g až 50 g
- Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Maso, játra

(na mleté maso, tatarák atd.)

- 50 g až 500 g
- Na výrobu masitých těst, náplní a paštik:
- Odstraňte kosti, chrupavky, kůži a šlachy. Maso nakrájejte na kostičky.
 - Maso (hovězí, vepřové, telecí, drůbeží, ale také ryby atd.) umístěte společně s dalšími přísadami a kořením do mísy a zpracujte na těsto.

Jahodový sorbet

- 250 g mražených jahod
- 100 g moučkového cukru
- 180 ml šlehačky (skoro 1 kelímek)
- Všechny přísady umístěte do mísy. Ihned zapněte, jinak se vytvoří hrudky.
- Míchejte tak dlouho, až vznikne krémová zmrzlina.

Medová pomazánka

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g mletých lískových ořechů
- 1 špetka skořice
- 300 g medu (z lednice)
- Do mísy umístěte nejprve med, potom skořici a lískové ořechy.
- Přísady zpracujte 20 sekund na stupni **M**.

Medová pomazánka

(CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g mletých lískových ořechů
- 1 špetka skořice
- 250 g medu (z lednice)
- Do mísy umístěte nejprve med, potom skořici a lískové ořechy.
- Přísady zpracujte 15 sekund na stupni **M**.

Změny vyhrazeny.

Používanie v súlade s určením

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM9 (séria OptiMUM). Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota.

Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte s inými spotrebičmi.

Používajte výhradne diely, ktoré k sebe patria.

Toto príslušenstvo je v závislosti od montáže určené na nasledujúce účely:

Mixér: na sekanie, prípravu kaše, mixovanie, miesenie, drvenie a výrobu omáčok a miešaných nápojov.

Strúhadlo: na hrubé a jemné strúhanie a krájanie potravín.

Lis na citrusy: na odšťavovanie citrusových plodov.

Z potravín, ktoré spracúvate, musíte odstrániť tvrdé časti (napr. kosti). Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo poranenia

- Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Používajte výhradne dodaný piest!
- Čepelí univerzálneho noža sa nedotýkajte holými rukami. Pri vkladaní a odoberaní univerzálneho noža sa ho dotýkajte len na plastovej časti. Ak sa univerzálny nôž nepoužíva, vždy ho uchovávajte v ochrane noža. Na čistenie používajte kefu.
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe. Príslušenstvo používajte len na prednom, žltom pohone. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Pozor!

- Neustále rešpektujte maximálnu výšku naplnenia.
- Dávajte pozor, aby sa v plniacom hrdle ani v nádobe nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nôž, lyžica) v plniacom hrdle ani v nádobe.

Dôležité!

Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite. ➔ „Čistenie a údržba“ patrz strana 27

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

→ **Obrázok A:**

Multimixér

1 Nádoba

- a Farebné označenie (žlté)
- b Rukoväť
- c Upnutie pre držiak nadstavcov
- d Označenie 

2 Držiak nadstavcov

- a Upnutie univerzálneho noža
- b Upnutie strúhacích kotúčov

3 Veko

- a Uzatváracia poistka
- b Označenie  
- c Plniace hrdlo
- d Piest/odmerka so stupnicou

Nadstavce

4 Univerzálny nôž

- a Ochrana nožov

5 Strúhacie kotúče

- a Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký
- b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
- c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
- d Kotúč na jemné strúhanie – hrubý
- e Profesionálny vratný kotúč Supercut – hrubý / tesný

6 Lis na citrusy

- a Uzatváracia poistka
- b Označenie  
- c Sítka
- d Lisovací kužel

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nové príslušenstvo, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodené príslušenstvo nikdy neuvádzajte do prevádzky!

- Všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.

→ **Obrázok A**

- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.

→ „Čistenie a údržba“ patrz strona 27

Farebné označenie

Pohony základného spotrebiča sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Toto príslušenstvo používajte výhradne na **prednom, žltom** pohone.

Symbody a označenia

Symbol	Význam
	Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.
	Pozor! Rotujúce nadstavce. Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Nasadte veko () a pevne ho zakrúťte ()
	Označenie nasadenia veka.

Multimixér

Multimixér sa dá použiť s univerzálnym nožom, strúhacími kotúčmi alebo ako lis na citrusy.

Maximálne množstvá potravín

Tuhé potraviny	max. 500 g
Tekutiny	max. 250 g

Pozor!

Na držiak nadstavcov nikdy nemontujte univerzálny nôž, strúhací kotúč alebo lis na citrusy naraz.

Upozornenia:

- Multimixér nasadíte na základný spotrebič len kompletne zmontovaný a so zatvoreným vekom.
- Maximálna výška naplnenia sa nesmie prekročiť. Neustále to počas používania kontrolujte!

Odporúčané rýchlosti

1	Lis na citrusy (používajte výhradne na stupni 1!)
3	Kotúč na jemné strúhanie – hrubý, kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
3-5	Obojstranný rezací kotúč, obojstranný strúhací kotúč, profesionálny vratný kotúč Supercut
7	Univerzálny nôž
M	Univerzálny nôž
	Nie je vhodné na používanie s týmto príslušenstvom!

Univerzálny nôž

Na sekanie, prípravu kaše, mixovanie, miesenie, drvenie a výrobu omáčok a miešaných nápojov.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Čepelí univerzálného noža sa nedotýkajte holými rukami. Univerzálny nôž chytajte len za plastovú časť. Ak sa univerzálny nôž nepoužíva, vždy ho uchovávajte v ochrane noža.

Používanie**→ Sekvencia obrázkov B**

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode. Príslušenstvo sa dá používať, len ak je misa správne nasadená.

1. Nasadíte držiak nadstavcov na upnutie v nádobe a zatlačíte ho nadol.

2. Nasadíte univerzálny nôž na držiak nadstavcov a zatlačíte ho nadol.
3. Pripravte potraviny. Potraviny, ktoré chcete spracovať, vložte do plniaceho hrdla. Rešpektujte maximálne množstvo potravín a výšku naplnenia.
4. Nasadíte veko s piestom ()
5. Pootočte veko v smere hodinových ručičiek až na doraz ()
6. Nasadíte multimixér podľa znázornenia na predný, žltý pohon.
7. Zatlačíte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
8. Zastrčíte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
9. Nechajte ho zapnutý tak dlho, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.
10. Nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na zastavenie spotrebiča. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
11. Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
12. Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
13. Odoberte univerzálny nôž a držiak nadstavcov.
14. Vyprázdnite nádobu.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
 - „Čistenie a údržba“ patrz strana 27

Pridanie ďalších ingrediencií**Pozor!**

Rešpektujte maximálnu výšku naplnenia. Spracovávanie ukončíte pred tým, ako ingrediencie dosiahnu až po veko.

- Keď je spotrebič spustený, odoberte piest a doplňte ingrediencie cez plniace hrdlo.
- Ak chcete pridať väčšie množstvo ingrediencií, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na úplné zastavenie.
- Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Zložte veko.
- Pridajte ďalšie ingrediencie.

- Nasadíte veko. Nasadíte multimixér.
Pokračujte v spracovaní ingrediencií.

Strúhacie kotúče

Upozornenia:

- Obojstranné kotúče: Požadovaná strana musí po nasadení smerovať nahor.
- Jednostranné kotúče: Strana s nožom/výstupkami musí po nasadení smerovať nahor.

Obojstranný rezací kotúč – hrubý/tenký



Na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé plátky (napr. na zapekané alebo pečené zemiaky) alebo na tenké plátky (napr. na uhorkový šalát alebo zeleninové čipsy).

Označenie na kotúči:

- 1 = strana na hrubé rezanie
- 3 = strana na tenké rezanie

Upozornenie: Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí a čokolády. Varené zemiaky krájajte iba za studena.

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý/jemný



Na strúhanie zeleniny, ovocia a syrov (napr. nahrubo nastrúhaná gouda alebo eidam na posypanie pizze alebo najemno nastrúhaný chren ako príloha alebo základ omáčok).

Označenie na kotúči:

- 2 = strana na hrubé strúhanie
- 4 = strana na jemné strúhanie

Upozornenie: Obojstranný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov ani tvrdého syra (napr. parmezánu). Mäkký syr strúhajte hrubou stranou.

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



Na jemné strúhanie surových zemiakov, tvrdých syrov (napr. parmezánu), studenej čokolády a orechov.

Upozornenie: Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkého a krájaného syra.

Kotúč na jemné strúhanie – hrubý



Na jemné strúhanie surových zemiakov (napr. na knedle, knedličky alebo zemiakové placky).

Profesionálny vratný kotúč Supercut – hrubý/tesný



Na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé alebo tenké plátky. Obzvlášť vhodný na veľmi mäkké potraviny (napr. prezreté rajčiny) a veľmi vláknité potraviny (napr. cibulka alebo stopkový zeler).

Označenie na kotúči:

- 1 = strana na hrubé rezanie
- 3 = strana na tenké rezanie

Upozornenie: obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí a čokolády. Varené zemiaky krájajte iba za studena.

Používanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.

Pozor!

Spracovávanie ukončíte a nádobu vyprázdnite pred tým, ako potraviny dosiahnu maximálnu výšku naplnenia.

→ Sekvencia obrázkov

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode.

1. Nasadíte držiak nadstavcov na upnutie v nádobe a zatlačte ho nadol.
2. Nasadíte želaný strúhací kotúč na držiak nadstavcov a zatlačte ho nadol. Dávajte pozor, aby požadovaná strana smerovala nahor.
3. Nasadíte veko s piestom (—).
4. Pootočte veko v smere hodinových ručičiek až na doraz (—). Uzatváracia poistka musí úplne doliehať na rukoväť nádoby.

5. Nasadíte multimixér podľa znázornenia na predný, žltý pohon.
6. Zatlačte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
7. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
8. Potravinu, ktoré chcete spracovať, vložte do plniaceho hrdla. Príliš veľké kusy predtým nakrájajte.
9. Posúvajte ich výhradne dodaným piestom.
10. Po dokončení spracovania alebo keď spracovávané potraviny siahajú takmer po spodnú stranu strúhacieho kotúča, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
11. Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
12. Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
13. Odoberte strúhací kotúč a držiak nadstavcov.
14. Vyprázdňte nádobu.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
 - „Čistenie a údržba“ patrz strana 27

Lis na citrusy

Na odšťavovanie citrusových plodov, napr. citrónov, pomarančov, grapefruitov.

Pozor!

Spracovávanie ukončíte a nádobu vyprázdните pred tým, ako vytlačená šťava dosiahne po spodnú stranu sitka.

Používanie

→ Sekvencia obrázkov D

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode.

1. Nasadíte držiak nadstavcov na upnutie v nádobe a zatlačte ho nadol.
2. Nasadíte sitko (——).
3. Pootočte sitko v smere hodinových ručičiek až na doraz (——). Uzatváracia poistka musí úplne doliehať na rukoväť nádoby.

4. Nasadíte lisovací kužeľ na držiak nadstavcov a zatlačte ho nadol.
5. Nasadíte multimixér podľa znázornenia na predný, žltý pohon.
6. Zatlačte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
7. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
8. Pritlačte polovicu citrusového plodu na lisovací kužeľ. Šťava vytečie do nádoby.
9. Po dokončení spracovania alebo keď vytlačená šťava takmer dosiahne spodnú stranu sitka, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na zastavenie spotrebiča. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
10. Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
11. Zložte lisovací kužeľ.
12. Pootočte sitkom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
13. Zložte držiak nadstavcov.
14. Vyprázdňte nádobu.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
 - „Čistenie a údržba“ patrz strana 27

Čistenie a údržba

Použitie diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

Nebezpečenstvo poranenia

- Čepelí univerzálneho noža sa nedotýkajte holými rukami. Pri čistení univerzálneho noža sa ho dotýkajte len na plastovej časti. Ak sa univerzálny nôž nepoužíva, vždy ho uchovávajte v ochrane noža. Na čistenie používajte kefu.
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Na **obrázku**  nájdete prehľad spôsobov čistenia jednotlivých dielov.

Upozornenie: Napríklad počas spracovania mrkvy môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov, ktoré je možné odstrániť niekoľkými kvapkami stolového oleja.

Príklady použitia (univerzálny nôž)

Cibuľa, cesnak

- od 1 cibule (na štvrtiny) po 300 g
- od 1 strúčika cesnaku po 300 g
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Tvrdý syr (napr. parmezán)

- 10 g až 200 g
- Nakrájajte syr na kocky.
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Čokoláda

- 50 g až 200 g
- Čokoládu nakrájajte alebo nalámte na kúsky.
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Petržlen

- od 10 g po 50 g
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Mäso, pečenka (na mleté mäso, tatársky biftek atď.)

- 50 g až 500 g

Výroba mäsového cesta, plniek a paštét:

- Odstráňte kosti, chrupky, kožky a šľachy. Mäso nakrájajte na kúsky.
- Mäso (hovädzie, bravčové, teľacie, hydinové alebo rybu a pod.) dajte do misky spolu s ďalšími ingredienciami a koreninami a vypracujte cesto.

Jahodový sorbet

- 250 g mrazených jahôd
- 100 g práškového cukru
- 180 ml smotany (necelý 1 pohár)
- Všetky ingrediencie dajte do misky. Spotrebič ihneď zapnite, inak sa vytvorí hruďka.
- Miešajte, kým nevznikne krémová zmrzlina.

Medová nátierka

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g mletých lieskovcov
- 1 štipka škoric
- 300 g medu (chladeného)
- Najprv dajte do misky med, potom škoricu a lieskovce.
- Ingrediencie spracúvajte 20 sekúnd na stupni **M**.

Medová nátierka

(CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g mletých lieskovcov
- 1 štipka škoric
- 250 g medu (chladeného)
- Najprv dajte do misky med, potom škoricu a lieskovce.
- Ingrediencie spracúvajte 15 sekúnd na stupni **M**.

Zmeny vyhradené.

Namenska uporaba

Ta pribor je namenjen kuhinjskemu aparatu MUM9 (serija »OptiMUM«). Upoštevajte navodila za uporabo kuhinjskega aparata.

Tega pribora nikoli ne uporabljajte za druge aparate. Uporabljajte izključno dele, ki sodijo skupaj.

Ta pribor je glede na sestavo primeren za naslednje namene uporabe:

Mešalnik: za mletje, pasiranje, mešanje, gnetenje sekljanje in izdelkov omak ter mešanih pijač.

Sekljalnik: za strganje, ribanje in rezanje živil.

Ožemalnik agrumov: za ožemanje agrumov.

Živila, ki jih nameravate obdelati z aparatom, morate očistiti od trdih delov (npr. kosti). Tega pribora se ne sme uporabljati za obdelavo drugih predmetov oz. snovi.

Varnostni napotki

Nevarnost poškodb

- Nikoli ne segajte v polnilno odprtino. Uporabljajte samo dobavljen potisni nastavek!
- Rezil in univerzalnih nožev se ne dotikajte z golimi rokami. Za vstavljanje in odstranjevanje univerzalnega noža se ga dotikajte samo za plastični del. Če ga ne uporabljate, univerzalni nož vedno shranite v ščitnik. Za čiščenje uporabite ščetko.
- Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolutov za sekljanje. Diske prijemajte samo za plastični del na sredini.
- Pribor uporabljajte le, ko je povsem sestavljen. Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu. Pribor uporabljajte samo v predvidenem delovnem položaju. Pribor uporabljajte samo na sprednjem, rumenem pogonu. Pribor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.

Pozor!

- Vedno upoštevajte maksimalno polnilno višino.
- Pazite, da v polnilni odprtini ali posodi ni tujkov. V polnilni odprtini ali posodi ne uporabljajte predmetov (npr. nožev, žlic).

Pomembno!

Pribor po vsaki uporabi in če ga dalj časa niste uporabljali obvezno temeljito očistite. ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 33*

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

→ **Slika A:**

Večnamenski mešalnik

1 Posoda

- a Barvna oznaka (rumena)
- b Ročaj
- c Nastavek za držalo za orodje
- d Oznaka 

2 Držalo za orodje

- a Nastavek za univerzalni nož
- b Nastavek za plošče za sekljanje

3 Pokrov

- a Varovalo pokrovčka
- b Oznaka 
- c Polnilna odprtina
- d Tlačilnik/merilna posoda z lestvico

Orodje

4 Univerzalni nož

- a Ščitnik rezil

5 Plošče za sekljanje

- a Dvostranska plošča za rezanje – debelo / tanko
- b Dvostranska plošča za strganje – grobo / fino
- c Plošča za ribanje – srednje fino
- d Plošča za ribanje – groba
- e Dvostranska plošča Profi Supercut – debelo / tanko

6 Ožemalnik agrumov

- a Varovalo pokrovčka
- b Oznaka 
- c Sito
- d Ožemalni stožec

Pred prvo uporabo

Preden lahko nov pribor uporabljate, ga je treba popolnoma razpakirati, očistiti in preveriti.

Pozor!

Nikoli ne uporabljajte poškodovanega pribora!

- Vse dele pribora vzemite iz embalaže in jo odstranite.
- Vse dele preglejte glede popolnosti in poškodb. → **Slika A**
- Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite in posušite. → »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 33*

Barvne oznake

Pogoni osnovnega aparata imajo različne barve (črna, rumena in rdeča). Te barvne oznake najdete tudi na delih pribora. Ta pribor uporabljajte izključno na **sprednjem, rumenem** pogonu.

Simboli in oznake

Simbol	Pomen
	Upoštevajte napotke v Navodilih za uporabo.
	Previdno! Vrteča orodja. Ne segajte v polnilno odprtino.
	Namestite pokrov () in ga privijte ()
	Oznaka za namestitvev pokrova.

Večnamenski mešalnik

Večnamenski mešalnik se lahko uporablja z univerzalnim nožem, ploščami za sekljanje ali kot ožemalnik agrumov.

Maksimalne količine obdelave

Trda živila	maks. 500 g
Tekočine	maks. 250 g

Pozor!

Univerzalnega noža, plošč za sekljanje ali ožemalnika agrumov nikoli ne nameščajte skupaj z držalom za orodje.

Napotki:

- Večnamenski mešalnik se lahko na osnovni aparat namesti samo popolnoma sestavljen in z zaprtim pokrovom.
- Maksimalne polnilne višine ni dovoljeno prekoračiti. Med uporabo vedno preverjajte!

Priporočene hitrosti

1	Ožemalnik agrumov (uporabljajte izključno na stopnji 1!)
3	Plošča za ribanje – groba, plošča za ribanje – srednje fino
3-5	Dvostranska plošča za rezanje, dvostranska plošča za strganje, dvostranska plošča Profi Supercut
7	Univerzalni nož
M	Univerzalni nož
	Ni primerno za uporabo s tem priborom!

Univerzalni nož

Za mletje, pasiranje, mešanje, gnetenje sekljanje in izdelkov omak ter mešanih pijač.

⚠ Nevarnost poškodb!

Rezil in univerzalnih nožev se ne dotikajte z golimi rokami. Univerzalni nož prijemajte samo za plastični del. Če ga ne uporabljate, univerzalni nož vedno shranite v ščitnik.

Uporaba**→ Zaporedje slik **

Pomembno: Osnovni aparat pripravite, kot je opisano v glavnih navodilih. Pribor se lahko uporablja samo s pravilno vstavljeno posodo.

1. Držalo orodja namestite na nastavek v posodi in ga pritisnite navzdol.
2. Univerzalni nož namestite na držalo orodja in ga pritisnite navzdol.
3. Pripravite živila. Živila za obdelavo vstavite v polnilno odprtino. Upoštevajte maksimalne količine obdelave in polnilno višino.
4. Namestite pokrov s tlačilnikom ().

5. Pokrov zavrtite v smeri urnega kazalca do končnega položaja (). Varovalo pokrovčka se mora popolnoma prilegati ročaju posode.
6. Pretočni sekljalnik namestite na sprednji, rumeni pogon, kot je prikazano na sliki.
7. Večnamenski mešalnik namestite na sprednji, rumeni pogon.
8. Priključite omrežni vtič. Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno hitrost.
9. Pustite vklopljeno tako dolgo, da dosežete zeleno konsistenco.
10. Obrnite vrtljivo stikalo na  in počakajte, da se aparat ustavi. Odklopite omrežni vtič.
11. Večnamenski mešalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
12. Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
13. Odstranite univerzalni nož in držalo orodja.
14. Izpraznite posodo.
 - Vse dele takoj po uporabi očistite.
 - »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 33*

Dodajanje sestavin**Pozor!**

Upoštevajte maksimalno polnilno višino. Obdelavo končajte, preden se sestavine dotikaj pokrova.

- Pri delujočem aparatu odstranite tlačilnik in dodajte sestavine skozi polnilno odprtino.
- Za dodajanje večjih količin obrnite vrtljivo stikalo na  in počakajte, da se pogon ustavi.
- Večnamenski mešalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
- Snemite pokrov.
- Dodajte sestavine.
- Namestite pokrov. Namestite večnamenski mešalnik. Nadaljujte z obdelavo sestavin.

Plošče za sekljanje

Napotki:

- Dvostranske plošče: zelena stran mora biti po vstavljanju obrnjena navzgor.
- Enostranske plošče: stran z rezilom/z izboklinami mora biti po vstavljanju obrnjena navzgor.

Dvostranska plošča za rezanje – debelo/tanko

Za rezanje sadja in zelenjave na debele kolute (npr. za krompirjev narastek ali pečen krompir) ali tanke kolute (npr. za kumarično solato ali zelenjavni čips).

Oznake na plošči:

1 = debela stran plošče

3 = tanka stran plošče

Napotek: Dvostranska plošča za rezanje ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemelj in čokolade. Kuhan krompir režite le, ko je ohlajen.

Dvostranska plošča za strganje – grobo/fino

Za strganje zelenjave, sadja in sira (npr. z grobo stranjo nastrgana gavda ali edamec kot dodatek za pico, s fino stranjo nastrgan hren kot dodatek ali osnova za omake).

Oznaka na plošči:

2 = groba stran za strganje

4 = fina stran za strganje

Napotek: Dvostranska plošča za strganje ni primerna za strganje orehov ali trdih sirov (npr. parmezana). Mehki sir strgajte z grobo stranjo.

Plošča za ribanje – srednje fino

Za ribanje surovega krompirja, trdega sira (npr. parmezana), ohlajene čokolade in orehov.

Napotek: Plošča za ribanje ni primerna za ribanje mehkega in poltrdega sira.

Plošča za ribanje – groba

Za ribanje surovega krompirja (npr. za knedlje, cmoke ali krompirjevi polpeti).



Dvostranska plošča Profi Supercut – debelo/tanko



Za rezanje sadja in zelenjave na debele ali tanke rezine. Zlasti primerna je za mehka živila (npr. zelo zreli paradižniki) in zelo vlaknasta živila (npr. por ali belušna zelena).

Oznaki na plošči:

1 = za debelo rezanje

3 = za tanko rezanje

Napotek: dvostranska plošča ni primerna za rezanje trdega sira, kruha, žemelj in čokolade. Kuhan krompir režite le, ko je ohlajen.

Uporaba

⚠ Nevarnost poškodb!

Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolotov za sekljanje! Diske prijemajte samo za plastični del na sredini.

Pozor!

Končajte obdelavo in izpraznite posodo, preden obdelovana živila dosežejo maksimalno polnilno višino.

➔ Zaporedje slik

Pomembno: Osnovni aparat pripravite, kot je opisano v glavnih navodilih.

1. Držalo orodja namestite na nastavek v posodi in ga pritisnite navzdol.
2. Želena ploščo za sekljanje namestite na držalo orodja in ga pritisnite navzdol. Pazite, da je zelena stran obrnjena navzgor.
3. Namestite pokrov s tlačilnikom (☒).
4. Pokrov zavrtite v smeri urnega kazalca do končnega položaja (☒). Varovalo pokrovčka se mora popolnoma prilegati ročaju posode.
5. Pretočni sekljalnik namestite na sprednji, rumeni pogon, kot je prikazano na sliki.
6. Večnamenski mešalnik namestite na sprednji, rumeni pogon.

7. Priključite omrežni vtič. Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno hitrost.
8. Živila za obdelavo vstavite v polnilno odprtino. Prevelike kose predhodno nasekljajte.
9. Za dodajanje uporabljajte izključno dobavljen potisni nastavek.
10. Ko je obdelava končana ali ko obdelana živila skoraj dosežejo spodnjo stran plošče za sekljanje, postavite vrtljivo stikalo na **O** in počakajte, da se pogon zaustavi. Odklopite omrežni vtič.
11. Večnamenski mešalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
12. Pokrov zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
13. Odstranite ploščo za sekljanje in držalo orodja.
14. Izpraznite posodo.
 - Vse dele takoj po uporabi očistite.
 - ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 33
6. Večnamenski mešalnik namestite na sprednji, rumeni pogon.
7. Priključite omrežni vtič. Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno hitrost.
8. Prepolnjen agrum pritisnite na ožemalni stožec. Sok začne teči v posodo.
9. Ko je obdelava končana ali ko iztisnjen sok skoraj doseže spodnjo stran sita, postavite vrtljivo stikalo na **O** in počakajte, da se aparat zaustavi. Odklopite omrežni vtič.
10. Večnamenski mešalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
11. Snemite ožemalni stožec.
12. Sito zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
13. Odstranite držalo za orodje.
14. Izpraznite posodo.
 - Vse dele takoj po uporabi očistite.
 - ➔ »Čiščenje in vzdrževanje« glejte stran 33

Ožemalnik agrumov

Za ožemanje agrumov, npr. limon, pomaranč, grenivk.

Pozor!

Zaključite obdelavo in izpraznite posodo, preden iztisnjen sok doseže spodnjo stran sita.

Uporaba

➔ Zaporedje slik

Pomembno: Osnovni aparat pripravite, kot je opisano v glavnih navodilih.

1. Držalo orodja namestite na nastavek v posodi in ga pritisnite navzdol.
2. Namestite sito (.
3. Sito zavrtite v smeri urnega kazalca do končnega položaja (). Varovalo pokrovčka se mora popolnoma prilegati ročaju posode.
4. Ožemalni stožec namestite na držalo orodja in ga pritisnite navzdol.
5. Pretočni sekljalnik namestite na sprednji, rumeni pogon, kot je prikazano na sliki.

Čiščenje in vzdrževanje

Uporabljene dele pribora je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti.

Nevarnost poškodb

- Rezil in univerzalnih nožev se ne dotikajte z golimi rokami. Pri čiščenju univerzalnega noža se ga dotikajte samo za plastični del. Če ga ne uporabljate, univerzalni nož vedno shranite v ščitnik. Za čiščenje uporabite ščetko.
- Nikoli ne segajte v ostra rezila in na robove kolotov za sekljanje. Diske prijemajte samo za plastični del na sredini.

Pozor!

- Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo alkohol ali špirit.
- Ne uporabljajte ostrih, koničastih ali kovinskih predmetov.
- Ne uporabljajte grobih krp ali abrazivnih čistil.
- Plastičnih delov ne smete zagozditi v pomivalnem stroju, ker lahko pride do nepopravljivih deformacij!

Na **sliki**  najdete pregled, kako se očistijo posamezni deli.

Napotek: Če obdelujete npr. korenja lahko nastanejo obarvanja na plastičnih delih, ki jih lahko odstranite z nekaj kapljicami jedilnega olja.

Primeri uporabe (univerzalni nož)

Čebula, česen

- več kot 1 čebula (narezana na četrtine) do 300 g
- več kot 1 strok česna do 300 g
- Obdelujte do zelene stopnje sesekljanosti.

Trdi sir (npr. parmezan)

- od 10 g do 200 g
- Sir narežite ga na kocke.
- Obdelujte do zelene stopnje sesekljanosti.

Čokolada

- od 50 g do 200 g
- Čokolado narežite ali zlomite na kose.
- Obdelujte do zelene stopnje sesekljanosti.

Peteršilj

- od 10 g do 50 g
- Obdelujte do zelene stopnje sesekljanosti.

Meso, jetra (za mleto meso, tatarski biftek itd.)

- od 50 g do 500 g
- Izdelava mesnega testa, nadevov in paštet:
- Odstranite kosti, hrustanec, kožo in kite. Meso narežite ga na kocke.
 - Meso (govedina, svinjina, teletina, perutnina ter tudi ribe itd.) skupaj z drugimi sestavinami in začimbami dodajte v posodo in ga obdelajte do testa.

Šerbet iz jagod

- 250 g zamrznjenih jagod
- 100 g sladkorja v prahu
- 180 ml smetane (skoraj 1 lonček)
- Vse sestavine dodajte v posodo. Tako vklopite, saj se sicer naredijo kepice.
- Mešajte tako dolgo, da nastane kremni sladoled.

Namaz iz medu

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g mletih lešnikov
- 1 ščepec cimeta
- 300 g medu (iz hladilnika)
- V posodo najprej dodajte med, nato cimet in lešnike.
- Sestavine obdelujte 20 sekund na stopnji **M**.

Namaz iz medu

(CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g mletih lešnikov
- 1 ščepec cimeta
- 250 g medu (iz hladilnika)
- V posodo najprej dodajte med, nato cimet in lešnike.
- Sestavine obdelujte 15 sekund na stopnji **M**.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Namjenska uporaba

Ovaj je pribor predviđen za kuhinjski stroj MUM9 (proizvodna serija „OptiMUM”). Obratite pažnju na upute za uporabu kuhinjskog stroja.

Ovaj pribor nikad ne koristite za druge aparate. Koristite isključivo pripadne dijelove.

Ovaj je pribor nakon sastavljanja namijenjen za sljedeće načine korištenja:

Mikser: Za sjeckanje, piriranje, miješanje, gnječenje, usitnjavanje i izradu umaka i miješanih pića.

Komplet za usitnjavanje: Za ribanje i rezanje namirnica.

Citrus sokovnik: Za cijedenje citrusa.

Namirnice koje namjeravate obrađivati, moraju biti bez teških sastojaka (npr. kostiju). Ovaj se pribor ne smije koristiti za obradu drugih predmeta odnosno tvari.

Sigurnosni naputci

Opasnost od ozljede

- Nikada ne stavljajte ruke u otvor za punjenje. Koristite isključivo isporučeni nabijač!
- Ne dodirujte oštricu univerzalnog noža golim rukama. Za postavljanje i skidanje univerzalnog noža hvatajte ga samo za plastični dio. U slučaju nekorištenja, univerzalni nož uvijek pospremite u zaštitu od noževa. Za čišćenje koristite četku.
- Nikada ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje. Diskove dodirujte samo na dijelovima od plastike u sredini.
- Pribor koristite samo kada je u potpunosti sastavljen. Pribor nikad ne stavljajte na osnovni aparat. Pribor koristite samo u radnom položaju koji je za njega predviđen. Pribor koristite samo na prednjem, žutom pogonu. Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.

Pažnja!

- Uvijek pazite na maksimalnu razinu napunjenosti.
- Pripazite da se u otvoru za punjenje ili u spremištu ne nalaze strana tijela. Predmete (npr. nožem, žlicom) ne koristite u otvoru za punjenje ili u spremištu.

Važno!

Pribor obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 39

Na prvi pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

→ **Slika A:**

Multimikser

1 Spremnik

- a Oznaka u boji (žuto)
- b Ručka
- c Prihvat za držač alata
- d Oznaka 

2 Držač alata

- a Prihvat za univerzalni nož
- b Prihvat za diskove za usitnjavanje

3 Poklopac

- a Osigurač zatvarača
- b Oznaka 
- c Otvor za punjenje
- d Nabijač / mjerna posuda s ljestvicom

Alati

4 Univerzalni nož

- a Zaštita od noževa

5 Diskovi za usitnjavanje

- a Okretni disk za rezanje – debelo / tanko
- b Okretni disk za ribanje – grubo / sitno
- c Disk za ribanje – srednje sitno
- d Disk za ribanje – grubo
- e Profi Supercut okretni disk za rezanje – debelo / tanko

6 Citrus sokovnik

- a Osigurač zatvarača
- b Oznaka 
- c Sito
- d Potiskivač

Prije prvog korištenja

Prije nego se novi pribor može koristiti, potrebno ga je u potpunosti raspakirati, očistiti i provjeriti.

Pažnja!

Oštećeni pribor nikada nemojte stavljati u rad!

- Izvadite sve dijelove pribora iz pakiranja i uklonite postojeći ambalažni materijal s njih.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuni i da na njima nema vidljivih oštećenja. →

Slika A

- Prije prvog korištenja temeljito očistite i osušite sve dijelove. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 39

Oznaka u boji

Pogoni osnovnog uređaja imaju različite boje (crni, žuti i crveni). Te oznake u boji mogu se pronaći i na dijelovima pribora. Ovaj pribor koristite isključivo na **prednjem, žutom** pogonu.

Simboli i oznake

Simbol	Značenje
	Obratite pozornost na naputke iz uputa za upotrebu.
	Opresz! Rotirajući alati. Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
	Postavite poklopac () i pritegnite ga ().
	Oznaka za postavljanje poklopca.

Multimikser

Multimikser je moguće koristiti s univerzalnim nožem, diskovima za usitnjavanje ili kao citrus sokovnik.

Maksimalne količine za pripremanje

Čvrste namirnice	maks. 500 g
Tekućine	maks. 250 g

Pažnja!

Nikad ne postavljajte zajedno univerzalni nož, jedan od diskova za usitnjavanje ili citrus sokovnik na držač alata.

Napomene:

- Multimikser se na osnovni aparat može postaviti samo kada je potpuno sastavljen i sa zatvorenim poklopcem.
- Ne smije se prekoračiti maksimalna razina napunjenosti. Stalno to provjeravajte tijekom korištenja!

Preporuke za brzinu

1	Citrus sokovnik (koristite isključivo na stupnju 1!)
3	Disk za ribanje – grubo, disk za ribanje – srednje sitno
3-5	Okretni disk za rezanje, okretni disk za ribanje, Profi Supercut okretni disk za rezanje
7	Univerzalni nož
M	Univerzalni nož
	Nije prikladno za korištenje s ovim priborom!

Univerzalni nož

Za sjeckanje, piriranje, miješanje, gnječenje, usitnjavanje i izradu umaka i miješanih pića.

⚠ Opasnost od ozljede!

Ne dodirujte oštricu univerzalnog noža golim rukama. Univerzalni nož hvatajte samo za plastični dio. U slučaju nekorištenja, univerzalni nož uvijek pospremite u zaštitu od noževa.

Korištenje**→ Slijed slika **

Važno: osnovni aparat pripremite kao što je opisano u glavnim uputama. Priborom je moguće rukovati samo ako je posuda ispravno postavljena.

1. Držač alata postavite na prihvatač na posudi i pritisnite ga prema dolje.
2. Univerzalni nož stavite na držač alata i pritisnite ga prema dolje.

3. Pripremite namirnice. Namirnice koje treba pripremiti stavite u otvor za punjenje. Obratite pozornost na maksimalne količine za pripremanje i razinu napunjenosti.
4. Postavite poklopac s nabijačem ()
5. Poklopac do kraja okrećite u smjeru kazaljke na satu ()
6. Osigurač zatvarača mora potpuno ležati na ručki posude.
7. Sjeckalicu za hranu postavite, kao što je prikazano, na prednji žuti pogon.
8. Multimikser postavite, kao što je prikazano, na prednji, žuti pogon.
9. Utaknite mrežni utikač. Okretnu sklopku postavite na preporučenu brzinu.
10. Držite ga uključenim sve dok se ne postigne željena gustoća.
11. Okretnu sklopku postavite na **O** i pričekajte dok se aparat ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.
12. Okrenite multimikser suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
13. Okrenite poklopac suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
14. Skinite univerzalni nož i držač alata.
15. Ispraznite posudu.
- Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. ➔ »Čišćenje i održavanje«
vidi stranicu 39

Dodavanje sastojaka**Pažnja!**

Obratite pozornost na maksimalnu razinu napunjenosti. Završite s obradom prije nego sastojci dodirnu poklopac.

- Dok aparat radi izvadite nabijač i sastojke dodajte kroz otvor za punjenje.
- Kako biste dodali veće količine ili sastojke, okretnu sklopku postavite na **O** i pričekajte dok se aparat ne zaustavi.
- Okrenite multimikser suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
- Skinite poklopac.
- Dodajte sastojke.
- Postavite poklopac. Postavite multimikser. Nastavite obrađivati sastojke.

Diskovi za usitnjavanje

Napomene:

- Okretni diska: željena strana nakon postavljanja mora pokazivati prema gore.
- Jednostrani diskovi: strana s nožem / povišenjem nakon postavljanja mora pokazivati prema gore.

Okretni disk za rezanje – debelo / tanko



Za rezanje voća i povrća na debele kriške (npr. gratinirani krumpir ili prženi krumpir) ili tanke kriške (npr. za salatu od krastavaca ili čips od povrća).

Oznaka na disku:

1 = strana za debelo rezanje

3 = strana za tanko rezanje

Napomena: okretni disk za rezanje nije prikladan za rezanje tvrdog sira, kruha, peciva i čokolade. Kuhane krumpire režite samo hladne.

Okretni disk za ribanje – grubo / sitno



Za ribanje povrća, voća i sira (npr. Gouda ili Edamer ribani grubom stranom kao nadjev za pizzu ili hren riban finom stranom kao prilog ili osnova za umake).

Oznaka na disku:

2 = grubo ribanje

4 = fino ribanje

Napomena: okretni disk za ribanje nije prikladan za ribanje oraha ili tvrdog sira (npr. parmezana). Meki sir ribajte na gruboj strani.

Disk za ribanje – srednje sitno



Za ribanje sirovih krumpira, tvrdog sira (npr. parmezana), ohlađene čokolade i oraha.

Napomena: disk za ribanje nije prikladan za ribanje mekog ili narezanog sira.

Disk za ribanje – grubo



Za ribanje sirovog krumpira (npr. za knedle, okruglice ili krumpirov popečak).

Profi Supercut okretni disk za rezanje – debelo / tanko



Za rezanje voća i povrća na debele ili tanke kriške. Prikladan je naročito za iznimno meke namirnice (npr. prezrele rajčice) i iznimno vlaknaste namirnice (npr. poriluk ili stabljiku celera).

Oznaka na disku:

1 = strana za debelo rezanje

3 = strana za tanko rezanje

Napomena: Okretni disk za rezanje nije prikladan za rezanje tvrdog sira, kruha, peciva i čokolade. Kuhane krumpire režite samo hladne.

Korištenje

⚠ Opasnost od ozljede!

Nikada ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diskova za usitnjavanje! Diskove dodirujte samo na dijelovima od plastike u sredini.

Pažnja!

Završite obradu i ispraznite spremnik prije nego živežne namirnice koje se obrađuju dosegnu maksimalnu razinu napunjenosti.

→ Slijed slika

Važno: osnovni aparat pripremite kao što je opisano u glavnim uputama.

1. Držać alata postavite na priхват na posudi i pritisnite ga prema dolje.
2. Željeni disk za usitnjavanje stavite na držać alata i pritisnite ga prema dolje. Pripazite da željena strana pokazuje prema gore.
3. Postavite poklopac s nabijačem (—).
4. Poklopac do kraja okrećite u smjeru kazaljke na satu (↻). Osigurač zatvarača mora potpuno ležati na ručki posude
5. Sjeckalicu za hranu postavite, kao što je prikazano, na prednji žuti pogon.

6. Multimikser postavite, kao što je prikazano, na prednji, žuti pogon.
7. Utaknite mrežni utikač. Okretnu sklopku stavite na preporučenu brzinu.
8. Namirnice koje treba pripremiti stavite u otvor za punjenje. Prevelike komade prethodno usitnite.
9. Namirnice gurajte isključivo isporučenim nabijačem.
10. Kada priprema bude gotova ili pripremane namirnice skoro dođu do donje strane diska za usitnjavanje, okretnu sklopku stavite na **O** i pričekajte dok se pogon ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.
11. Okrenite multimikser suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
12. Okrenite poklopac suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
13. Skinite disk za usitnjavanje i držač alata.
14. Ispraznite posudu
 - Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. ➔ »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 39
6. Multimikser postavite, kao što je prikazano, na prednji, žuti pogon.
7. Utaknite mrežni utikač. Okretnu sklopku stavite na preporučenu brzinu.
8. Prepolovljene citruse pritisnite na konus za prešanje. Sok će se iscijediti u posudu.
9. Kada priprema bude gotova ili pripremane iscijeđeni sok skoro dođe do donje strane sića, okretnu sklopku stavite na **O** i pričekajte dok se aparat ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.
10. Okrenite multimikser suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
11. Izvadite potiskivač.
12. Okrenite sito suprotno smjera kazaljke na satu i skinite.
13. Skinite držač alata.
14. Ispraznite posudu
 - Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. ➔ »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 39

Citrus sokovnik

Za cijedenje citrus voća kao npr. limuna, naranči, i grejfruta.

Pažnja!

Završite obradu i ispraznite posudu prije nego iscijeđeni sok dođe do donje strane diska.

Korištenje

➔ Slijed slika

Važno: osnovni aparat pripremite kao što je opisano u glavnim uputama.

1. Držač alata postavite na prihvatač na posudi i pritisnite ga prema dolje.
2. Postavite sito ().
3. Sito do kraja okrećite u smjeru kazaljke na satu (). Osigurač zatvarača mora potpuno ležati na ručki posude.
4. Potiskivač postavite na držač alata i pritisnite prema dolje.
5. Sjeckalicu za hranu postavite, kao što je prikazano, na prednji žuti pogon.

Čišćenje i održavanje

Korištene dijelove pribora potrebno je temeljito očistiti nakon svakog korištenja.

Opasnost od ozljede

- Ne dodirujte oštricu univerzalnog noža golim rukama. Za čišćenje univerzalnog noža hvatajte ga samo za plastični dio. U slučaju nekorištenja, univerzalni nož uvijek pospremte u zaštitu od noževa. Za čišćenje koristite četku.
- Ne ulazite prstima u oštre noževe i rubove diska za usitnjavanje. Diskove dodirujte samo na dijelovima od plastike u sredini.

Pažnja!

- Ne koristite sredstva za čišćenje s alkoholom ili benzinom.
- Ne koristite oštre, šiljaste ili metalne predmete.
- Ne koristite krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Dijelove od plastike nemojte priklještiti u perilici posuđa pošto može doći do trajnih deformacija!

Na **slici 1** možete pronaći pregled na koji se način pojedinačni dijelovi čiste.

Napomena: prilikom pripreme npr. mrkava može doći do promjene boje na plastičnim dijelovima, a njih je moguće odstraniti s kapi jestivog ulja.

Primjeri primjene (univerzalni nož)

Luk, češnjak

- od 1 luka (izrezan na četvrtine) do 300 g
- od 1 češnja češnjaka do 300 g
- Obradujte dok se ne usitni na željenu veličinu.

Tvrdi sir (npr. parmezan)

- od 10 g do 200 g
- Sir narežite na kockice.
- Obradujte dok se ne usitni na željenu veličinu.

Čokolada

- od 50 g do 200 g
- Čokoladu narežite ili razlomite na komade.
- Obradujte dok se ne usitni na željenu veličinu.

Peršin

- od 10 g do 50 g
- Obradujte dok se ne usitni na željenu veličinu.

Meso, jetra (za mljeveno meso, tatar itd)

- od 50 g do 500 g
- Za izradu mesa u tijestu, punjenja i pašteta:
- Uklonite kosti, hrskavicu, kožu i žilice. Meso narežite na kockice.
 - Meso (govedinu, svinjetinu, teletinu, meso peradi ali i ribu itd.) zajedno s ostalim sastojcima i začinima stavite u posudi i obradite u tijesto.

Sorbet od jagoda

- 250 g smrznutih jagoda
- 100 g šećera u prahu
- 180 ml vrhnja (točno 1 šalica)
- Sve sastojke stavite u posudu. Odmah uključite aparat inače će se stvoriti grudice.
- Miješajte dok se ne stvori kremasti sladoled.

Namaz od meda

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g mljevenih lješnjaka
- 1 vrh noža cimeta
- 300 g meda (iz hladnjaka)
- U posudu prvo stavite med, zatim cimet i lješnjake.
- Sastojke obrađujte 20 sekundi na stupnju **M**.

Namaz od meda

(CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g mljevenih lješnjaka
- 1 vrh noža cimeta
- 250 g meda (iz hladnjaka)
- U posudu prvo stavite med, zatim cimet i lješnjake.
- Sastojke obrađujte 15 sekundi na stupnju **M**.

Pridržava se pravo na izmjene.

Namensko korišćenje

Ovaj dodatni pribor je namenjen za kuhinjski uređaj MUM9 (serija „OptiMUM“). Obratite pažnju na uputstvo za upotrebu kuhinjskog uređaja.

Ovaj dodatni pribor nipošto nemojte upotrebljavati na drugim uređajima. Upotrebljavajte samo povezane delove.

U zavisnosti od tipa sklopa, ovaj dodatni pribor je pogodan za sledeće namene:

Mikser: za seckanje, pasiranje, miksiranje, mešenje, usitnjavanje i pripremu sosova i napitaka.

Seckalica: za rezanje, rendanje i mlevenje namirnica.

Cediljka za agrume: za ceđenje citrusnog voća.

Iz namirnica koje se obrađuju moraju da budu uklonjeni čvrsti sastojci (npr. kosti). Ovaj dodatni pribor se ne sme upotrebljavati za obradu drugih predmeta, odnosno materija.

Napomene za bezbednost

Opasnost od povrede

- Nipošto nemojte posezati rukom u otvor za punjenje. Upotrebljavajte isključivo isporučeni potiskivač!
- Nemojte dodirivati oštrice univerzalnog noža golim rukama. Univerzalni nož prilikom umetanja i uklanjanja hvatajte samo za plastični deo. U slučaju nekorišćenja univerzalni nož odložite u zaštitu za nož. Za čišćenje koristite četku.
- Nipošto nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče hvatajte samo za plastični deo na sredini.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u potpuno sastavljenom stanju. Dodatni pribor nipošto nemojte montirati na osnovni uređaj. Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju. Dodatni pribor priključujte isključivo na prednji, žuti pogon. Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.

Pažnja!

- Obavezno vodite računa o maksimalnoj visini punjenja.
- Vodite računa da se u otvoru za punjenje ili posudi ne nalaze strana tela. Nemojte postavljati predmete (npr. nož ili kašiku) u otvor za punjenje ili posudu.

Važno!

Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite dodatni pribor. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 45

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

→ Slika A:

Višenamenski mikser

1 Posuda

- a Oznaka u boji (žuta)
- b Drška
- c Prihvat za držač pribora
- d Oznaka Δ

2 Držač pribora

- a Prihvat za univerzalni nož
- b Prihvat za ploče za seckanje

3 Poklopac

- a Osigurač za zatvaranje
- b Oznaka ▽ ○
- c Otvor za punjenje
- d Potiskivač/merna posuda sa skalom

Pribori

4 Univerzalni nož

- a Zaštita za nož

5 Ploče za seckanje

- a Ploča za rezanje i okretanje – krupna/sitna
- b Ploča za rendanje i okretanje – krupna/sitna
- c Ploča za rendanje – srednje sitna
- d Ploča za rendanje – gruba
- e Profi Supercut ploča za rezanje i okretanje – debela/tanka

6 Cediljka za agrume

- a Osigurač za zatvaranje
- b Oznaka ▽ ○
- c Sito
- d Konus za ceđenje

Pre prve upotrebe

Pre nego što počnete da koristite novi dodatni pribor, njega najpre morate potpuno raspakovati, očistiti i proveriti.

Pažnja!

Oštećeni dodatni pribor ni u kom slučaju nemojte puštati u rad!

- Sve delove dodatnog pribora izvadite iz ambalaže, a ambalažni materijal uklonite.
- Proverite da li su isporučeni svi delovi, kao i da li na njima ima vidljivih oštećenja. → slika A
- Pre prve upotrebe temeljno očistite sve delove i ostavite ih da se osuše.
→ „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 45

Oznake u bojama

Pogoni osnovnog uređaja označeni su različitim bojama (crnom, žutom i crvenom). Ove oznake u bojama mogu se pronaći i na dodatnom priboru. Ovaj dodatni pribor priključujte isključivo **naprednji, žuti** pogon.

Simboli i oznake

Simbol	Značenje
	Pridržavajte se uputstva iz uputstva za upotrebu.
	Opres! Rotirajući pribor. Nemojte posezati rukom u otvor za punjenje.
	Postavite poklopac (▽) i pričvrstite ga (○).
	Oznaka za postavljanje poklopca.

Višenamenski mikser

Višenamenski mikser se može upotrebljavati sa univerzalnim nožem, pločama za seckanje ili kao cediljka za agrume.

Maksimalna količina obrade

Čvrste namirnice	maks. 500 g
Tečnosti	maks. 250 g

Pažnja!

Nipošto nemojte istovremeno postavljati univerzalni nož, ploču za seckanje ili cediljku za agrume na držač pribora.

Napomene:

- Višenamenski mikser se može postaviti na osnovni uređaj samo u potpuno sklopljenom stanju i sa postavljenim poklopcem.
- Maksimalna visina punjenja se ne sme prekoračiti. Obavezno vodite računa u toku upotrebe!

Preporuke za brzinu

1	Cediljka za agrume (koristite isključivo na stepenu 1!)
3	Ploča za rendanje – gruba, ploča za rendanje – srednje sitna
3-5	Ploča za rezanje i okretanje, ploča za rendanje i okretanje, Profi Supercut ploča za rezanje i okretanje
7	Univerzalni nož
M	Univerzalni nož
	Nije pogodno za upotrebu sa ovim dodatnim priborom!

Univerzalni nož

Za seckanje, pasiranje, miksiranje, mešenje, usitnjavanje i pripremu sosova i napitaka.

⚠ Opasnost od povrede!

Nemojte dodirivati oštrice univerzalnog noža golim rukama. Univerzalni nož hvatajte samo za plastične delove. U slučaju nekorišćenja univerzalni nož odložite u zaštitu za nož.

Upotreba**→ slikovni prikaz **

Važno: osnovni uređaj pripremite na način opisan u glavnom uputstvu za upotrebu. Dodatni pribor sme da se pokreće samo uz pravilno postavljenu činiju.

1. Postavite držač noža na prihvati posudi i pritisnite ga nadole.
2. Postavite univerzalni nož na držač pribora i pritisnite ga nadole.

3. Pripremite namirnice. Željene namirnice ubacite u otvor za punjenje. Pridržavajte se maksimalnih količina za obradu i visine punjenja.
4. Postavite poklopac sa potiskivačem ()
5. Okrećite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu sve do graničnika ()
6. Osigurač za zaključavanje mora sasvim da naleže na dršku posude.
7. Protočnu seckalicu postavite na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
8. Postavite višenamenski mikser na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
9. Utaknite mrežni utikač. Podesite obrtni prekidač na preporučenu brzinu.
10. Uređaj ostavite uključen sve dok se ne postigne željena gustina.
11. Obrtni prekidač podesite na  i sačekajte dok se pogon uređaja ne umiri. Izvucite mrežni utikač.
12. Okrenite višenamenski mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
13. Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
14. Uklonite univerzalni nož i držač pribora.
15. Ispraznite posudu.
- Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 45

Sipanje sastojaka**Pažnja!**

Vodite računa o maksimalnoj visini punjenja. Završite postupak obrade pre nego što sastojci dodirnu poklopac.

- Uklonite potiskivač dok uređaj radi i sastojke sipajte kroz otvor za punjenje.
- Da biste dodali veće količine ili više sastojaka, obrtni prekidač podesite na  i sačekajte da se pogon umiri.
- Okrenite višenamenski mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
- Skinite poklopac.
- Dosipajte sastojke.
- Postavite poklopac. Postavite višenamenski mikser. Obradite sastojke.

Ploče za seckanje

Napomene:

- Dvostrane ploče: željena strana mora nakon umetanja da bude okrenuta nagore.
- Jednostrane ploče: strana sa nožem/naborom mora nakon umetanja da bude okrenuta nagore.

Ploča za rezanje i okretanje – krupna/sitna



Za rezanje voća i povrća na debele kriške (npr. za gratinirani krompir ili pečeni krompir) ili tanke kriške (npr. za salatu od krastavaca ili čips od povrća).

Oznake na ploči:

1 = strana za rezanje debelih kriški

3 = strana za rezanje tankih kriški

Napomena: ploča za rezanje i okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, lepinja i čokolade. Kuvane krompire secite samo kada su ohlađeni.

Ploča za rendanje i okretanje – krupna/sitna



Za rendanje povrća, voća i sira (npr. gauda izrendana stranom za krupno rendanje ili edamer kao dodatak za picu ili ren izrendan stranom za sitno rendanje kao dodatak ili osnova za sos).

Oznake na ploči:

2 = strana za krupno rendanje

4 = strana za sitno rendanje

Napomena: ploča za rendanje i okretanje nije pogodna za rendanje orašastog voća ili tvrdog sira (npr. parmezana). Meki sir rendajte samo stranom za krupno rendanje.

Ploča za rendanje – srednje sitna



Za rendanje sirovog krompira, tvrdog sira (npr. parmezana), ohlađene čokolade i orašastog voća.

Napomena: ploča za rendanje nije namenjena za rendanje mekog i polutvrdog sira.

Ploča za grubo rendanje

Za rendanje sirovog krompira (npr. za knedle, krompir palačinke ili valjuške).



Profi-Supercut ploča za rezanje i okretanje – debela/tanka



Za rezanje voća i povrća na tanke ili debele kriške. Naročito je podesna za jako meke namirnice (npr. prezreli paradajz) i jako vlaknaste namirnice (npr. praziluk ili stabljiku celera).

Oznake na ploči:

1 = strana za rezanje debelih kriški

3 = strana za rezanje tankih kriški

Napomena: Ploča za okretanje nije namenjena za rezanje tvrdog sira, hleba, zemički i čokolade. Kuvane krompire secite samo kada su ohlađeni.

Upotreba

⚠ Opasnost od povrede!

Nipošto nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje! Ploče hvatajte samo za plastični deo na sredini.

Pažnja!

Završite postupak obrade i ispraznite posudu pre nego što obrađene namirnice ne dostignu maksimalnu visinu punjenja.

→ slikovni prikaz

Važno: osnovni uređaj pripremite na način opisan u glavnom uputstvu za upotrebu.

1. Postavite držač noža na prihvatač u posudi i pritisnite ga nadole.
2. Postavite željenu ploču za seckanje na držač pribora i pritisnite je nadole. Vodite računa o tome da željena strana bude okrenuta nagore.
3. Postavite poklopac sa potiskivačem ().
4. Okrećite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu sve do graničnika (). Osigurač za zaključavanje mora sasvim da naleže na dršku posude
5. Protočnu seckalicu postavite na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.

6. Postavite višenamenski mikser na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
7. Postavite višenamenski mikser na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
8. Željene namirnice ubacite u otvor za punjenje. Prevelike komade prethodno usitnite.
9. Namirnice potiskujte isključivo pomoću isporučenog potiskivača.
10. Kada se završi obrada ili kada obrađene namirnice gotovo dostignu donju stranu ploče za usitnjavanje, obrtni prekidač podesite na **O** i sačekajte da se pogon uređaja umiri. Izvucite mrežni utikač.
11. Okrenite višenamenski mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
12. Okrenite poklopac u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
13. Uklonite ploču za seckanje i držač pribora.
14. Ispraznite posudu
 - Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 45
5. Protočnu seckalicu postavite na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
6. Postavite višenamenski mikser na prednji, žuti pogon na način prikazan na slici.
7. Utaknite mrežni utikač. Podesite obrtni prekidač na preporučenu brzinu.
8. Pritisnite prepolovljeno citrusno voće na konus za ceđenje. Sok ističe u posudu.
9. Kada se završi obrada ili kada istisnuti sok gotovo dostigne donju stranu sita, obrtni prekidač podesite na **O** i sačekajte da se pogon uređaja umiri. Izvucite mrežni utikač.
10. Okrenite višenamenski mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
11. Uklonite konus za ceđenje.
12. Okrenite sito u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
13. Uklonite držač pribora.
14. Ispraznite posudu
 - Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 45

Cediljka za agrume

Za ceđenje citrusnog voća poput limuna, narandži i grejfruta.

Pažnja!

Završite postupak obrade i ispraznite posudu pre nego što istisnuti sok ne dostigne donju stranu sita.

Upotreba

→ slikovni prikaz

Važno: osnovni uređaj pripremite na način opisan u glavnom uputstvu za upotrebu.

1. Postavite držač noža na prihvati u posudi i pritisnite ga nadole.
2. Postavite sito ().
3. Okrećite sito u smeru suprotnom od kazaljke na satu sve do graničnika (). Osigurač za zaključavanje mora sasvim da naleže na dršku posude.
4. Postavite konus za ceđenje na držač pribora i pritisnite ga nadole.

Čišćenje i održavanje

Upotrebene delove dodatnog pribora je potrebno temeljno očistiti nakon svake upotrebe.

Opasnost od povrede

- Nemojte dodirivati oštrice univerzalnog noža golim rukama. Univerzalni nož prilikom čišćenja hvatajte samo za plastični deo. U slučaju nekorišćenja univerzalni nož odložite u zaštitu za nož. Za čišćenje koristite četku.
- Nemojte da dodirujete oštre noževe i ivice ploča za seckanje. Ploče hvatajte samo za plastični deo na sredini.

Pažnja!

- Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol ili špiritus.
- Nemojte da upotrebljavate oštre, šiljate ili metalne predmete.
- Nemojte da upotrebljavate abrazivne krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nemojte da zaglavljujete plastične delove u mašinu za pranje posuđa, jer se mogu trajno deformisati!

Na **sllici**  pronaći ćete pregled postupka čišćenja pojedinačnih delova.

Napomena: prilikom obrade npr. šargarepa može doći do promene boje plastičnih delova, koja se može ukloniti pomoću nekoliko kapi jestivog ulja.

Primeri primene (univerzalni nož)

Crni luk, beli luk

- od 1 crnog luka (isečenog na četvrtine) do 300 g
- od 1 čena belog luka do 300 g
- Obradite do željenog stepena usitnjenosti.

Tvrđi sir (npr. parmezan)

- 10 g do 200 g
- Isecite sir na kocke.
- Obradite do željenog stepena usitnjenosti.

Čokolada

- 50 g do 200 g
- Isecite čokoladu na komadiće ili je razlomite.
- Obradite do željenog stepena usitnjenosti.

Peršun

- od 10 g do 50 g
- Obradite do željenog stepena usitnjenosti.

Meso, jetra

(za mleveno meso, tatar itd)

- 50 g do 500 g
- Priprema smese od mesa, punjenja i pašteta:
- uklonite kosti, hrskavicu, kožuru i tetive. Isecite meso na kocke.
 - Sipajte meso (govedina, svinjetina, teletina, meso peradi, ali i riba, itd) zajedno sa ostalim sastojcima i začинима u posudu i obradite dok ne dobijete smesu od mesa.

Šerbet od jagoda

- 250 g zamrznutih jagoda
- 100 g šećera u prahu
- 180 ml pavlake (tačno 1 čaša)
- Sipajte sve sastojke u posudu. Odmah uključite, jer u suprotnom mogu nastati grudvice.
- Mešajte sve dok se ne napravi kremasti sladoled.

Namaz od meda

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g samlevenih lešnika
- 1 prstohvat cimeta
- 300 g meda (iz hladnjaka)
- Najpre u posudu sipajte med, pa potom cimet i lešnik.
- Sastojke mešajte 20 sekundi na stepenu **M**.

Namaz od meda

(CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g samlevenih lešnika
- 1 prstohvat cimeta
- 250 g meda (iz hladnjaka)
- Najpre u posudu sipajte med, pa potom cimet i lešnik.
- Sastojke mešajte 15 sekundi na stepenu **M**.

Prava na izmene su zadržana.

Përdorimi sipas rregullave

Ky aksesori është projektuar për robotin e kuzhinës MUM9 (seria "OptiMUM"). Ndiqni udhëzimet e përdorimit të robotit të kuzhinës.

Mos e përdorni asnjëherë këtë aksesori për pajisje të tjera. Përdorni vetëm pjesë që përkojnë me njëra-tjetrën.

Në varësi të montimit, ky aksesori është i përshtatshëm për qëllimet e mëposhtme të përdorimit:

Mikseri: për grirje, për të bërë pure, përzierje, ngjeshje, grimcim dhe bërjen e salcave dhe pijeve të përziera.

Grimcuesi: për prejre me rende, fërkim dhe prerje të ushqimeve.

Shtrydhësja e limonit: për shtrydhje të agrumeve.

Ushqimet që janë për përpunim nuk duhet të përmbajnë pjesë të forta (p.sh. kocka). Ky aksesori nuk duhet të përdoret për përpunimin e substancave apo artikujve të tjerë.

Udhëzime sigurie

Rrezik dëmtimi

- Mos e prekni asnjëherë hinkën. Përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë!
- Mos i prekni lamat e thikës universale direkt me duar. Për ta vendosur dhe hequr thikën universale, kapeni atë vetëm në pjesën plastike. Kur nuk përdoret, ruajeni thikën universale gjithmonë në mbrojtësin e thikave. Për pastrim, përdorni një furçë.
- Mos i fusni kurrë duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapni disqet vetëm në mes, në pjesën e plastike.
- Përdoreni aksesoren vetëm të montuar plotësisht. Kurrë mos e montoni aksesoren mbi pajisjen bazë. Përdoreni aksesoren vetëm në pozicionin e punës për të cilin është projektuar. Përdoreni aksesoren vetëm në elementin tejçues të përparmë, shënuar me të verdhë. Mos e vendosni/hiqni aksesoren pa ndaluar plotësisht elementi tejçues dhe pa hequr spinën nga priza.

Kujdes!

- Gjithmonë kini parasysh lartësinë maksimale të mbushjes.
- Kini kujdes që, gjatë vendosjes, të mos ketë trupa të huaj në hinkë ose në mbajtëse. Mos fusni objekte (p.sh. thikën, lugën) brenda në hinkë ose në mbajtëse.

E rëndësishme!

Pastrojeni aksesoren mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 52

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

→ Figura A:

Multimikseri

1 Mbajtësja

- a Shënrimi me ngjyra (e verdhë)
- b Doreza
- c Pjesa femër për mbajtësin e veglave
- d Shenja Δ

2 Mbajtësi i veglave

- a Pjesa femër për thikën universale
- b Pjesa femër për disqet e copëtimit

3 Kapaku

- a Siguresa e kapakut
- b Shenja $\nabla \bigcirc$
- c Hinka
- d Cilindri/Ena matëse me shkallë

Veglat

4 Thika universale

- a Mbrojtësi i thikave

5 Disqet e copëtimit

- a Disk prerës i kthyeshëm – i trashë/i hollë
- b Disk copëtimi i kthyeshëm – i trashë (i ashpër) / i imët
- c Disk rende – mesatar
- d Disk rende – i trashë
- e Disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm – i trashë/i hollë

6 Shtrydhës limoni

- a Siguresa e kapakut
- b Shenja $\nabla \bigcirc$
- c Sita
- d Koni ngjeshës

Përpara përdorimit të parë

Para se aksesori të përdoret, ai duhet të nxirret plotësisht nga ambalazhi, të pastrohet dhe të provohet.

Kujdes!

Kurrë mos përdorni një aksesori të dëmtuar!

- Nxirrni nga ambalazhi të gjitha pjesët e aksesorëve dhe largoni materialin e ambalazhimit.
- Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të plota dhe të mos kenë dëmtime të dukshme. → Figura A
- Para përdorimit të parë, pastroni mirë dhe thajini të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 52

Shënrimi me ngjyra

Elementët tejçues të njësisë bazë kanë ngjyra të ndryshme (e zezë, e verdhë, dhe e kuqe). Ky shënrim me ngjyra gjendet edhe në aksesore. Përdoreni aksesoren vetëm në elementin tejçues **të përparmë**, shënuar me **të verdhë**.

Simbolet dhe shënrimi

Simboli	Kuptimi
	Ndiqui këshillat në udhëzuesin e përdorimit.
	Kujdes! Vegël rrotulluese. Mos e prekni asnjëherë hinkën.
	Vendosni kapakun (∇) dhe rrotullojeni derisa të shtrëngohet ($\bigcirc$).
	Shënrimi për vendosjen kapakut.

Multimikseri

Multimikseri mund të përdoret me thikën universale, disqet e copëtimit, ose me shtrydhësen e limonit.

Sasitë maksimale të përpunimit

Ushqime të ngurta	maks. 500 g
Lëngje	maks. 250 g

Kujdes!

Thikën universale, njërin nga disqet e copëtimit, ose shtrydhësen e limonit mos i vendosni kurrë së bashku në mbajtësin e veglave.

Udhëzime:

- Multimikseri mund të përdoret vetëm i plotë dhe të vendoset në njësinë bazë me kapak të mbyllur.
- Lartësi maksimale e mbushjes nuk duhet të tejkalohet. Kontrolloni gjithmonë gjatë përdorimit!

Shpejtësi të rekomanduara

1	Shtrydhësja e limonit (përdoreni vetëm në nivelin 1!)
3	Disk rende – i trashë, disk rende – mesatar
3-5	Disk prerës i kthyeshëm, disk copëtimi i kthyeshëm, disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm
7	Thikë universale
M	Thika universale
	Nuk është i përshtatshëm për përdorim me këtë aksesori!

Thika universale

Për grirje, për të bërë pure, përzierje, ngjeshje, grimcim dhe bërjen e salcave dhe pijeve të përziera.

** Rrezik dëmtimi!**

Mos i prekni lamat e thikës universale direkt me duar. Kapeni thikën universale vetëm në pjesën plastike. Kur nuk përdoret, ruajeni thikën universale gjithmonë në mbrojtësin e thikave.

Përdorimi**→ Vazhdim i figurave B**

Me rëndësi: Montojeni njësinë bazë siç pëshkruhet në udhëzuesin kryesor. Aksesori mund të përdoret vetëm nëse ena është e vendosur saktë.

1. Vendosni mbajtësin e veglave mbi pjesën femër të mbajtëses dhe shtypeni nga poshtë.
2. Vendosni thikën universale mbi mbajtësen e veglave dhe shtypeni nga poshtë.
3. Përgatitni ushqimin. Fusni ushqimin për përpunim në hinkë. Kini parasysh sasi të maksimale të përdorimit dhe lartësinë e mbushjes.
4. Vendosni kapakun dhe cilindrin ngjeshës ().
5. Rrotullojeni kapakun në drejtim orar derisa të bëjë "klik". (). Siguresa e kapakut duhet të qëndrojë plotësisht në dorezën e mbajtëses.
6. Vendosni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
7. Vendosni multimikserin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
8. Fusni spinën në prizë. Vendosni çelësin rrotullues në shpejtësinë e rekomanduar.
9. Lëreni ndezur derisa të arrihet konsistenca e dëshiruar.
10. Vendosni çelësin rrotullues në  dhe prisni derisa të ndalojë pajisja. Hiqni pajisjen nga priza.
11. Rrotullojeni multimikserin në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
12. Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
13. Hiqeni thikën universale dhe mbajtësen e veglave.
14. Zbrazni mbajtësen.
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 52

Shtimi i përbërësve

Kujdes!

Kini parasysh lartësinë maksimale të mbushjes. Përfundoni përpunimin para se përbërësit të prekin kapakun.

- Kur pajisja është në punë, hiqni cilindrin dhe shtoni përbërësit nëpëmjet hinkës.
- Për të shtuar sasi të mëdha ose përbërës, vendoseni çelësin rrotullues në **O** dhe prisni derisa të ndalojë pajisja.
- Rrotullojeni multмикserin në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
- Hiqni kapakun.
- Shtimi i përbërësve.
- Vendosni kapakun. Vendosni multмикserin. Përpunoni më tej përbërësit.

Disqet e copëtimit

Udhëzime:

- Disqet prerës të kthyeshëm: Ana e dëshiruar duhet të tregojë me drejtim lart.
- Disqe të njëanshme: Ana e thikës/e ngritur duhet që pasi të vendoset të tregojë në drejtim lart.

Disk prerës i kthyeshëm – i trashë/i hollë



Për prerje në feta të trasha të frutave dhe perimeve (p.sh. patate të gratinuara ose patate furre) ose feta të holla (p.sh. sallatë trangujsh ose perime të holla). Shënjimi në disk:

- 1 = ana e prerjes së trashë
3 = ana e prerjes së hollë

Udhëzim: Disku prerës i kthyeshëm nuk është përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, panineve dhe çokollatës. Pritni patatet e ziera vetëm kur janë të ftohta.

Disk copëtimi i kthyeshëm – i ashpër/i imët



Për prerjen me rende të perimeve dhe djathit (prerja me anën e trashë të djathit Gouda ose Edamer për mbushjen e picave, ose me anën e imët për prerjen me rende të rrikës për garniturë ose bazë për salca). Shënjimi në disk:

- 2 = ana e trashë e diskut copëtues
4 = ana e imët e diskut copëtues

Udhëzim: Disku copëtues i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për copëtimin e arrave/lajthive ose djathit të fortë (p.sh. parmexhano). Përdorni anën e trashë për copëtimin e djathit të butë.

Disk rende – mesatar



Për prerjen me rende të patateve të paziera, djathit të fortë (p.sh. parmexhano), çokollatë të ftohtë dhe arra/lajthi.

Udhëzim: Disku rende nuk është i përshtatshëm për grirjen me rende të djathit të butë dhe djathit gjysmë të fortë.

Disk rende – i trashë



Për grirjen me rende të patateve të paziera (p.sh. për karkanaqe, brumca, ose qofte patatesh).

Disk prerës profesional Supercut i kthyeshëm – i trashë/i hollë



Për prerjen e frutave dhe perimeve në feta të trasha ose të holla. Veçanërisht i përshtatshëm për ushqimet shumë të buta (p.sh. tomate të tejpejcura) dhe ushqimet me shumë fije (p.sh. presh ose selino). Shënjimi në disk:

- 1 = ana e prerjes së trashë
3 = ana e prerjes së hollë

Udhëzim: Disku prerës i kthyeshëm nuk është i përshtatshëm për prerjen e djathit të fortë, bukës, bukëzave dhe çokollatës. Pritni patatet e ziera vetëm kur janë të ftohta.

Përdorimi

Rrezik dëmtimi!

Mos i fusni kurrë duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit! Kapni disqet vetëm në mes, në pjesën e plastike.

Kujdes!

Përfundoni përpunimin dhe zbrazni mbajtësen para se ushqimi që përpunohet të arrijë lartësinë maksimale.

→ Vazhdim i figurave

Me rëndësi: Montojeni njësinë bazë siç pëshkruhet në udhëzuesin kryesor.

1. Vendoseni mbajtësin e veglave mbi pjesën femër të mbajtëses dhe shtypeni nga poshtë.
2. Vendosni diskun copëtues që dëshironi mbi mbajtësen e veglave dhe shtypeni nga poshtë. Kini kujdes që ana e dëshiruar të jetë në drejtimin lart.
3. Vendosni kapakun dhe cilindrin ngjeshës ()
4. Rrotullojeni kapakun në drejtim orar derisa të bëjë "klik". () Siguresa e kapakut duhet të qëndrojë plotësisht në dorezën e mbajtëses
5. Vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
6. Vendoseni multimikserin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
7. Fusni spinën në prizë. Vendosni çelësin rrotullues në shpejtësinë e rekomanduar.
8. Fusni ushqimin për përpunim në hinkë. Grimconi paraprakisht copat shumë të mëdha.
9. Për shtypje të ushqimit, përdorni vetëm cilindrin e përfshirë në paketë.
10. Pasi të keni përfunduar përpunimin, ose nëse ushqimet për përpunim kanë arritur gati në faqen e poshtme të diskut copëtues, vendoseni çelësin rrotullues në  dhe prisni derisa elementi tejçues të ndalojë plotësisht. Hiqni pajisjen nga priza.

11. Rrotullojeni multimikserin në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
12. Rrotullojeni kapakun në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
13. Hiqeni diskun e copëtimit dhe mbajtësen e veglave.
14. Zbrazni mbajtësen
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 52

Shtrydhës limoni

Për shtrydhje të agrumeve. si p.sh.: limona, portokalle dhe grejpfrut.

Kujdes!

Përfundoni përpunimin dhe zbrazni mbajtësen para se lëngu i shtryllur arrin në faqen e poshtme të sitës.

Përdorimi

→ Vazhdim i figurave

Me rëndësi: Montojeni njësinë bazë siç pëshkruhet në udhëzuesin kryesor.

1. Vendoseni mbajtësin e veglave mbi pjesën femër të mbajtëses dhe shtypeni nga poshtë.
2. Vendosni sitën ()
3. Rrotullojeni sitën në drejtim orar derisa të bëjë "klik" () Siguresa e kapakut duhet të qëndrojë plotësisht në dorezën e mbajtëses.
4. Vendosni konin shtryllës mbi mbajtësen e veglave dhe shtypeni nga poshtë.
5. Vendoseni grimcuesin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
6. Vendoseni multimikserin me ushqim të vazhdueshëm mbi ingranazhin e verdhë të përparmë, siç tregohet në figurë.
7. Fusni spinën në prizë. Vendosni çelësin rrotullues në shpejtësinë e rekomanduar.
8. Shtypni agrumet e ndara përgjysmë në konin e shtrylljes. Lëngu rrjedh në mbajtëse.

9. Pasi të keni përfunduar përpunimin, ose nëse lëngu i shtryllur arrin gati në faqen e poshtme të sitës, vendosni çelësin rrotullues në **O** dhe prisni derisa pajisja të ndalojë plotësisht. Hiqni pajisjen nga priza.
10. Rrotullojeni multimikserin në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
11. Hiqni konin shtryllës.
12. Rrotullojeni sitën në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
13. Hiqeni mbajtësen e veglave.
14. Zbrazni mbajtësen
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 52

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Veglat e përdorura duhet të pastrohen mirë pas çdo përdorimi.

⚠ Rrezik dëmtimi

- Mos i prekni lamat e thikës universale direkt me duar. Për pastrimin e thikës universale, kapeni atë vetëm në pjesën plastike. Kur nuk përdoret, ruajeni thikën universale gjithmonë në mbrojtësin e thikave. Për pastrim, përdorni një furçë.
- Mos i fusni duart te thikat dhe pjesët e mprehta të diskut të copëtimit. Kapni disqet vetëm në mes, në pjesën e plastike.

Kujdes!

- Mos përdorni alkohol apo solucione larëse me përmbajtje alkoholi.
- Mos përdorni maje të mprehta ose objekte metalike.
- Mos përdorni lecka ose solucion larës gërryes.
- Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

Në **Figurën 13** paraqitet përmbledhtas mënyra se si duhet pastruar secila pjesë.

Udhëzim: Gjatë përpunimit të ushqimeve të tilla si p.sh. karotat, mund të ndodhë ngjyrosja e pjesëve plastike, të cilat mund të hiqen duke hedhur disa pika vaj gatimi.

Shembuj përdorimi (thika universale)

Qepë, hudhra

- nga 1 qepë (i ndarë në katër pjesë) deri 300 g
- nga 1 thelb hudhre deri 300 g
- E përpunojmë deri në nivelin e dëshiruar të grimcimit.

Djath i fortë (p.sh.: parmixhano)

- 10 g deri 200 g
- E presim djathin në kube.
- E përpunojmë deri në nivelin e dëshiruar të grimcimit.

Çokollatë

- 50 g deri 200 g
- E presim ose e copëtojmë çokollatën në copa.
- E përpunojmë deri në nivelin e dëshiruar të grimcimit.

Majdanos

- nga 10 g deri 50 g
- E përpunojmë deri në nivelin e dëshiruar të grimcimit.

Mish, mëlçi (për mish të grirë, tatar, etj.)

- 50 g deri 500 g
- Gatuajmë byrek me mish, mbushje dhe pastete:

- Largojmë kockat, kërcet, lëkurën dhe dejtë. E presim mishin në kube.
- Fusim mishin (e gjellit, derrit, viçit, shpendëve, por edhe peshkun, etj.) në enë, së bashku me përbërësit e tjerë dhe erëzat, dhe gatuajmë një petë brumi.

Sherbet luleshtrydhes

- 250 g luleshtrydhe të ngrira
- 100 g sheqer pluhur
- 180 ml ajkë qumështi (gati 1 gotë)
- Shtojmë të gjithë përbërësit në enë. E fikim menjëherë, përndryshe formohen droçka.
- E përziejmë derisa të formohet një akullore kremoze.

**Mëlmesë mjalti
(CNUM60B, CNUM61B)**

- 50 g lajthi të bluara
- 1 pisk kanellë
- 300 g mjaltë (nga frigoriferi)
- Në fillim, fusim në enë mjaltën, kanellën dhe lajthitë.
- Përpunojmë përbërësit 20 sekonda në nivelin **M**.

**Mëlmesë mjalti
(CNUM60A, CNUM61A)**

- 50 g lajthi të bluara
- 1 pisk kanellë
- 250 g mjaltë (nga frigoriferi)
- Në fillim, fusim në enë mjaltën, kanellën dhe lajthitë.
- Përpunojmë përbërësit 15 sekonda në nivelin **M**.

Rezervohet e drejta e ndryshimeve.

Rendeltetésszerű használat

Ez a tartozék a MUM9 konyhai robotgép („OptiMUM” sorozat) kiegészítője. Vegye figyelembe a konyhai robotgép használati utasítását.

Soha ne használja más készülékekhez ezt a tartozékot. Kizárólag egymáshoz tartozó alkatrészeket használjon. Ez a tartozék az összeszereléstől függően a következő célokra használható:

Turmixfeltét: Daráláshoz, pépesítéshez, turmixoláshoz, dagasztáshoz, aprításhoz és mártások, valamint mixelt italok készítéséhez.

Aprító: Élelmiszerek durva és finom reszeléséhez, valamint vágásához.

Citrusgyümölcs-prés: Citrusfélék préseléséhez.

A feldolgozandó élelmiszer ne tartalmazzon kemény részeket (pl. csontot). Ezt a tartozékot nem szabad más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági információk

Sérülésveszély

- Soha ne nyúljon a töltőnyílásba. Kizárólag a vele szállított tömőeszközt használja!
- Az univerzális kés pengéihez ne érjen hozzá puszta kézzel. Az univerzális kést a felhelyezéséhez és levételéhez csak a műanyagnál fogja meg. Ha nem használja az univerzális kést, mindig a késvédőben tárolja. A tisztításhoz használjon kefét.
- Soha ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. A tárcsákat csak középen, a műanyag résznél fogja meg.
- A tartozékot csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A tartozékot soha ne az alapgépen szerelje össze. A tartozékot csak az arra szánt munkahelyzetben használja. A tartozékot csak az elülső, sárga hajtóművön használja. A tartozékot csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.

Figyelem!

- Mindig ügyeljen a maximális töltési szintre.
- Ügyeljen rá, hogy ne legyen idegen tárgy a töltőnyílásban vagy a tartályban. Ne nyúljon semmilyen tárggyal (pl. késsel, kanállal) a töltőnyílásba vagy a tartályba.

Fontos!

A tartozékot minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg. ➔ „Ápolás és tisztítás” lásd: 58. oldal

A készülék részei

Kérjük, hajtja ki a képes oldalakat.

→ **A** ábra:

Multifunkciós mixer

1 Tartály

- a Színjelölés (sárga)
- b Fogantyú
- c Szerszámtartó-befogó
- d Δ jelölés

2 Szerszámtartó

- a Univerzális kés befogója
- b Aprítótárcsák befogója

3 Fedél

- a Zárbiztosító
- b ∇ $\bigcirc$ jelölés
- c Töltőnyílás
- d Tömöleszköz / mérőpohár skálával

Szerszámok

4 Univerzális kés

- a Késvédő

5 Aprítótárcsák

- a Forgó-vágótárcsa – vastag / vékony
- b Forgó-öröltárcsa – durva / finom
- c Örlőtárcsa – közepes finomságú
- d Örlőtárcsa – durva
- e Profi Supercut megfordítható tárcsa – vastag / vékony

6 Citrusgyümölcs-prés

- a Zárbiztosító
- b ∇ $\bigcirc$ jelölés
- c Szűrő
- d Préselő kúp

Az első használat előtt

Az új tartozékot használata előtt teljesen ki kell csomagolni, meg kell tisztítani, és ellenőrizni kell.

Figyelem!

Soha ne helyezzen üzembe megsérült tartozékot!

- Vegye ki az összes tartozékrészt a csomagolásból, és távolítsa el a csomagolóanyagot.
- Az összes alkatrészt ellenőrizze, megvan-e minden, valamint látható sérülésekre nézve. → **A** ábra

- Az első használat előtt az összes alkatrészt alaposan tisztítsa és szárítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 58. oldal

Színjelölés

Az alapkészülék hajtóművei különböző színűek (fekete, sárga és piros). Ez a színjelölés a tartozékrészekben is megtalálható. Ezt a tartozékot kizárólag az **elülső, sárga** hajtóművön használja.

Szimbólumok és jelölések

Szimbólum	Jelentés
	Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.
	Vigyázat! Forgó szerszámok. Ne nyúljon a töltőnyílásba.
	A fedelet helyezze fel (∇), és ütközésig csavarja rá ($\bigcirc$).
	A fedél felhelyezéséhez használható jelölés.

Multifunkciós mixer

A multifunkciós mixer az univerzális késsel, az aprítótárcsákkal és a citrusgyümölcs-préssel használható.

Maximális feldolgozási mennyiségek	
Szilárd élelmiszerek	max. 500 g
Folyadékok	max. 250 g

Figyelem!

Soha ne helyezze az univerzális kést, bármelyik aprítótárcsát vagy a citrusgyümölcs-prést együtt a szerszámtartóra.

Megjegyzések:

- A multifunkciós mixert csak teljesen összeszerelve, zárt fedéllel lehet az alapkészülékre helyezni.
- A maximális töltési szintet nem szabad túllépni. Használat közben folyamatosan ellenőrizze!

Ajánlott sebességek

1	Citrusgyümölcs-prés (Kizárólag az 1 fokozaton használja!)
3	Örlőtárcsa – durva, örlőtárcsa – közepes finomságú
3-5	Forgó-vágótárcsa, forgó-örlőtárcsa, Profi Supercut megfordítható tárcsa
7	Univerzális kés
M	Univerzális kés
↻	Ezzel a tartozékkal való használathoz nem alkalmas!

Univerzális kés

Daráláshoz, pépesítéshez, turmixoláshoz, dagasztáshoz, aprításhoz és mártások, valamint mixelt italok elkészítéséhez.

⚠ Sérülésveszély!

Az univerzális kés pengéihez ne érjen hozzá puszta kézzel. Az univerzális kést csak a műanyagnál fogja meg. Ha nem használja az univerzális kést, mindig a késvédőben tárolja.

Használat

→ képsorozat

Fontos: Az alapkészüléket annak útmutatója szerint készítse elő. A tartozék csak akkor használható, ha a tál jól van behelyezve.

1. A szerszámtartót helyezze a tartályban a befogóra, és nyomja le.
2. Az univerzális kést helyezze a szerszámtartóra, és nyomja le.
3. Az élelmiszereket készítse elő. A feldolgozandó élelmiszert tegye a töltőnyílásba. Ügyeljen a maximális feldolgozási mennyiségekre és töltési szintre.
4. A fedelet a tömőeszközzel tegye fel ().
5. A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban forgassa el ütközésig (). A zárbiztosítónak teljesen illeszkednie kell a tartály fogantyújához.

6. A szeletelőt az ábrák szerint helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
7. A multifunkciós mixert, ahogy az ábrán látja, helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
8. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A forgókapcsolót állítsa az ajánlott sebességre.
9. Hagyja addig bekapcsolva, amíg el nem éri a kívánt állapotot.
10. Állítsa a forgókapcsolót  állásba, és várjon, amíg a készülék teljesen leáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
11. A multifunkciós mixert forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
12. Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
13. Vegye ki az univerzális kést és a szerszámtartót.
14. Ürítse ki a tartályt.
 - Közvetlenül a használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 58. oldal

Hozzávalók utántöltése

Figyelem!

Ügyeljen a maximális töltési szintre. Fejezze be a feldolgozást, mielőtt a hozzávalók a fedélhez érnének.

- A készülék működése közben vegye ki a tömőeszközt, és a töltőnyíláson át töltsen be a hozzávalókat.
- Nagyobb mennyiség vagy hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgókapcsolót  állásba, és várjon a leállásig.
- A multifunkciós mixert forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
- Vegye le a fedelet.
- Töltsen utána a hozzávalókat.
- Helyezze fel a fedelet. Helyezze fel a multifunkciós mixert. Folytassa a hozzávalók feldolgozását.

Aprítótárcsák

Megjegyzések:

- Forgó-vágótárcsák: A kívánt oldalnak behelyezés után felfelé kell mutatnia.
- Egyoldalú tárcsák: A kés szerinti oldalnak/a kiemelkedés szerinti oldalnak a behelyezés után felfelé kell mutatnia.

Forgó-vágótárcsa – vastag/vékony



Gyümölcs és zöldség vastagra szeleteléséhez (pl. burgonyagratinhoz vagy sült burgonyához), vagy vékonyra szeleteléséhez (pl. uborkasalátához vagy zöldségchiphez).

Jelölés a tárcsán:

1 = a vastag vágófelület

3 = a vékony vágófelület

Megjegyzés: A forgó-vágótárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Forgó-öröltárcsa – durva/finom



Gyümölcs, zöldség és sajt reszeléséhez (pl. a durva oldallal reszelt gouda vagy edami sajt pizzafeltétként, vagy a finom oldallal reszelt torna köretként vagy mártás alapjaként).

Jelölés a tárcsán:

2 = durva reszelőoldal

4 = finom reszelőoldal

Megjegyzés: A forgó-öröltárcsa nem alkalmas dió őrléséhez és kemény sajt reszeléséhez (pl. parmezán). Puha sajtot a durva oldalon reszeljen.

Örlőtárcsa – közepes finomságú



Nyers burgonya, kemény sajt (pl. parmezán) reszeléséhez, csokoládé- és dióforgács készítéséhez.

Megjegyzés: Az őrlőtárcsa nem alkalmas puha és szeletelhető sajt reszeléséhez.

Örlőtárcsa – durva

Nyers burgonya reszeléséhez (pl. gombóchoz vagy burgonyás palacsintához).



Profi Supercut megfordítható tárcsa – vastag/vékony



Gyümölcs és zöldség vastag vagy vékony szeletekre vágásához. Különösen alkalmas nagyon puha élelmiszerekhez (pl. túlérett paradicsom) és nagyon rostos élelmiszerekhez (pl. pórégagyma vagy szárzeller).

Jelölés a tárcsán:

1 = a vastag vágófelület

3 = a vékony vágófelület

Megjegyzés: A megfordítható tárcsa nem alkalmas kemény sajt, kenyér, zsemle és csokoládé szeletelésére. Főtt burgonyát csak hidegen szeleteljen.

Használat

⚠ Sérülésveszély!

Soha ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez! A tárcsákat csak középen, a műanyag résznél fogja meg.

Figyelem!

Fejezze be a feldolgozást, és ürítse ki a tartályt, mielőtt a feldolgozott élelmiszerek elérnék a maximális töltési szintet.

→ 📺 képsorozat

Fontos: Az alapkészüléket annak útmutatója szerint készítse elő.

1. A szerszámtartót helyezze a tartályban a befogóra, és nyomja le.
2. A kívánt aprítótárcsát helyezze a szerszámtartóra, és nyomja le. Ügyeljen rá, hogy a kívánt oldal legyen felfelé.
3. A fedelet a tömőeszközzel tegye fel (🔒).
4. A fedelet az óramutató járásával megfigyelt irányban forgassa el ütközésig (🔒). A zárbiztosítónak teljesen illeszkednie kell a tartály fogantyújához
5. A szeletelőt az ábrák szerint helyezze az első, sarga hajtóműre.

6. A multifunkciós mixert, ahogy az ábrán látja, helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
7. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A forgókapcsolót állítsa az ajánlott sebességre.
8. A feldolgozandó élelmiszert tegye a töltőnyílásba. A túl nagy darabokat előtte aprítsa fel.
9. Az utántöltést kizárólag a vele szállított tömöszközzel végezze.
10. Ha a feldolgozás befejeződött, vagy a feldolgozott élelmiszerek majdnem az aprítótárcsa alsó oldaláig érnek, állítsa a forgókapcsolót  állásba, és várjon, amíg a hajtómű teljesen leáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
11. A multifunkciós mixert forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
12. Forgassa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
13. Vegye ki az aprítótárcsát és a szerszámtartót.
14. Üritse ki a tartályt
 - Közvetlenül a használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt. ➔ „Ápolás és tisztítás” lásd: 58. oldal
4. A préselő kúpot helyezze a szerszámtartóra, és nyomja le.
5. A szeletelőt az ábrák szerint helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
6. A multifunkciós mixert, ahogy az ábrán látja, helyezze az elülső, sárga hajtóműre.
7. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A forgókapcsolót állítsa az ajánlott sebességre.
8. Az elfelezett citrusgyümölcsöt nyomja a préselőkúpra. A lé a tartályba folyik.
9. Ha a feldolgozás befejeződött, vagy a kipréselt lé majdnem a szűrő alsó oldaláig ér, állítsa a forgókapcsolót  állásba, és várjon, amíg a készülék teljesen leáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
10. A multifunkciós mixert forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
11. Vegye le a préselő kúpot.
12. A szűrőt forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.
13. Vegye ki a szerszámtartót.
14. Üritse ki a tartályt
 - Közvetlenül a használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt. ➔ „Ápolás és tisztítás” lásd: 58. oldal

Citrusgyümölcs-prés

Citrusfélék, mint pl. citrom, narancs, grépfrút préseléséhez.

Figyelem!

Fejezze be a feldolgozást, és ürítse ki a tartályt, mielőtt a kipréselt lé a szűrő alsó oldaláig érne.

Használat

➔ képsorozat

Fontos: Az alapkészüléket annak útmutatója szerint készítse elő.

1. A szerszámtartót helyezze a tartályban a befogóra, és nyomja le.
2. Helyezze fel a szűrőt ().
3. A szűrőt az óramutató járásával meg- egyező irányban forgassa el ütközésig (). A zárbiztosítónak teljesen illesz- kednie kell a tartály fogantyújához.

Ápolás és tisztítás

A használt tartozékrészeket minden használat után alaposan meg kell tisztítani.

Sérülésveszély

- Az univerzális kés pengéihez ne érjen hozzá puszta kézzel. Az univerzális kést a tisztításához csak a műanyagnál fogja meg. Ha nem használja az univerzális kést, mindig a késvédőben tárolja. A tisztításhoz használjon kefést.
- Ne nyúljon az éles késekbe és az aprítótárcsák éleihez. A tárcsákat csak középen, a műanyag résznél fogja meg.

Figyelem!

- Ne használjon alkoholt vagy denaturált szeszt tartalmazó tisztítószeret.
- Ne használjon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyat.
- Ne használjon dörzsölő kendőt vagy súrolószeret.
- A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

Az **☞ ábrán** átfogó képet kap arról, hogy melyik alkatrészt hogyan kell tisztítani.

Megjegyzés: Ha pl. sárgarépat dolgoz fel, a műanyag alkatrészekeken elszíneződések jöhetnek létre, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Alkalmazási példák (univerzális kés)

Hagyma, fokhagyma

- 1 hagymától (negyedelve) 300 g mennyiségig
- 1 gerezd fokhagymától 300 g mennyiségig
- A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.

Kemény sajt (pl. parmezán)

- 10 g ... 200 g
- A sajtot vágja kockára.
- A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.

Csokoládé

- 50 g ... 200 g
- A csokoládét vágja vagy törje darabokra.
- A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.

Petrezselyem

- 10 g ... 50 g
- A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.

Hús, máj (darált húshoz, tatár bifsztekhez stb.)

- 50 g ... 500 g
- Húsos masszák, töltelékek és pástétomok előállítása:
- A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el. A húst vágja kockákra.
 - A húst (marha, sertés, borjú, szárnyas, de hal is stb.) a további hozzávalókkal és a fűszerekkel együtt tegye a tálba, és dolgozza fel egy masszává.

Eperszorbet

- 250 g fagyaszott eper
- 100 g porcukor
- 180 ml tejszín (1 jó bögrényi)
- Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz.
- Addig keverje, amíg krémes állagú fagyalt lesz belőle.

Mézes krém**(CNUM60B, CNUM61B)**

- 50 g őrölt mogoró
- 1 csipet fahéj
- 300 g méz (hűtőszekrényből)
- Először a mézet, majd a fahéjat és a mogorót tegye a tálba.
- A hozzávalókat 20 másodpercig dolgozza össze **M** fokozaton.

Mézes krém**(CNUM60A, CNUM61A)**

- 50 g őrölt mogoró
- 1 csipet fahéj
- 250 g méz (hűtőszekrényből)
- Először a mézet, majd a fahéjat és a mogorót tegye a tálba.
- A hozzávalókat 15 másodpercig dolgozza össze **M** fokozaton.

A változtatások jogát fenntartjuk.

Utilizarea conform destinației

Aceste accesorii sunt adecvate pentru robotul de bucătărie MUM9 (seria constructivă „OptiMUM“). Respectați instrucțiunile de utilizare pentru robotul de bucătărie.

Să nu utilizați niciodată aceste accesorii pentru alte aparate. Utilizați exclusiv piesele aferente aparatului.

În funcție de asamblare, acest accesoriu este adecvat pentru scopurile de utilizare menționate în cele ce urmează:

Mixer: Pentru tocare, pasare, amestecare, frământare, mărunțire și prepararea sosurilor și amestecurilor de băuturi.

Mărunțitor: pentru răzuirea, mărunțirea și tăierea alimentelor.

Presa de citrice: pentru stoarcerea citricelor.

Alimentele care urmează să fie prelucrate nu trebuie să aibă componente tari (de exemplu, oase). Aceste accesorii nu trebuie utilizate la amestecarea altor materii sau substanțe.

Instrucțiuni de siguranță

Pericol de rănire

- Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul!
- Nu atingeți lamele cuțitului cu mâinile goale. Pentru introducerea sau extragerea trebuie să țineți cuțitul universal doar de porțiunea din plastic. Dacă nu utilizați cuțitul universal, păstrați-l în protecția cuțitului. Pentru curățare folosiți o perie.
- Să nu introduceți niciodată mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile numai de partea de plastic din mijloc.
- Utilizați accesorii numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesorii pe aparatul de bază. Utilizați accesorii numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea. Utilizați accesorii numai la sistemul de acționare galben, din față. Montați sau demontați accesorii numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.

Atenție!

- Respectați întotdeauna înălțimea maximă de umplere.
- Atenție, să nu se găsească obiecte străine în canalul de alimentare sau în recipient. Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în canalul de alimentare sau în recipient.

Important!

Curățați obligatoriu accesorii temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. ➔ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 65

Dintr-o privire

Vă rugăm să depiați la paginile cu imagini.

→ **Figura A:**

Multimixer

1 Recipient

- a Marcajele colorate (galben)
- b Mâner
- c Suport pentru ustensile
- d Marcaj 

2 Suport ustensilă

- a Suport pentru cuțitul universal
- b Suport pentru discuri de mărunțire

3 Capac

- a Siguranță de închidere
- b Marcaj 
- c Canal de alimentare
- d Apăsător/pahar gradat cu scală

Ustensile

4 Cuțit universal

- a Protecția cuțitului

5 Discuri de mărunțire

- a Disc tăietor bilateral – gros/subțire
- b Discul răzuitor bilateral – gros/fin
- c Disc de răzuire – finețe medie
- d Disc pentru răzuire - grosier
- e Disc bilateral Profi Supercut – gros/subțire

6 Presa de citrice

- a Siguranță de închidere
- b Marcaj 
- c Sită
- d Con de stoarcere

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noile accesorii, acestea trebuie dezambalate complet, curățate și verificate.

Atenție!

Nu utilizați niciodată un accesoriu deteriorat!

- Luați toate accesoriile din ambalaj și îndepărtați materialul de ambalare rămas.
- Verificați toate piesele cu privire la integralitate și eventuale defecte vizibile.
→ **Figura A**
- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele.
→ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 65

Marcajele colorate

Sistemele de acționare ale aparatului de bază au diferite culori (negru, galben și roșu). Aceste marcaje colorate se regăsesc și la accesorii. Utilizați aceste accesorii exclusiv la sistemul de acționare **galben, din față**.

Simboluri și marcaje

Simbol	Semnificație
	Respectați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.
	Atenție! Ustensile rotative. Să nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
	Aplicați capacul () și rotiți-l până se fixează ()
	Marcaj pentru aplicarea capacului.

Multimixer

Multimixerul se poate utiliza cu cuțitul universal, discurile de mărunțire sau poate fi utilizat ca presă de citrice.

Cantități maxime de procesare

Alimente solide	max. 500 g
Lichide	max. 250 g

Atenție!

Să nu montați niciodată împreună pe suportul ustensilei cuțitul universal, unul din discurile de mărunțire sau presa de citrice.

Observații:

- Multimixerul poate fi aplicat pe aparatul de bază numai dacă este asamblat complet și cu capacul închis.
- Nu este permisă depășirea cantității maxime de umplere. Efectuați permanent verificări în timpul utilizării!

Recomandări pentru viteză

1	Presa de citrice (utilizați-o exclusiv pe treapta 1!)
3	Disc pentru răzuire - grosier, disc pentru răzuire – finețe medie
3-5	Disc tăietor bilateral, discul răzuitor bilateral, disc bilateral Profi Supercut
7	Cuțit universal
M	Cuțit universal
↻	Nu se pretează la utilizarea cu acest accesoriu!

Cuțit universal

Pentru tocare, pasare, amestecare, frământare, mărunțire și prepararea sosurilor și amestecurilor de băuturi.

⚠ Pericol de rănire!

Nu atingeți lamele cuțitului cu mâinile goale. Prindeți cuțitul universal numai de partea din plastic. Dacă nu utilizați cuțitul universal, păstrați-l în protecția cuțitului.

Utilizare

➔ Succesiune de figuri 3

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale. Accesoriile pot fi utilizate numai cu castronul montat corect.

1. Așezați suportul ustensilei pe suport în recipient și împingeți-l în jos.
2. Aplicați cuțitul universal pe suportul ustensilei și împingeți-l în jos.
3. Pregătiți alimentele. Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare. Respectați cantitățile maxime de procesare și înălțimea maximă de umplere.
4. Așezați capacul cu apăsătorul ().
5. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până la limită (). Siguranța de închidere trebuie să fie așezată în întregime pe mânerul recipientului.
6. Aplicați tăietorul continuu pe sistemul de acționare galben așa cum este indicat.
7. Aplicați multimixerul pe sistemul de acționare galben, din față așa cum este indicat.
8. Conectați ștecherul de rețea. Reglați comutatorul rotativ pe viteza recomandată.
9. Lăsați-l pornit până se atinge consistența dorită.
10. Poziționați comutatorul rotativ pe  și așteptați oprirea aparatului. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
11. Rotiți multimixerul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
12. Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
13. Extrageți cuțitul universal și suportul ustensilei.
14. Goliți recipientul.
 - Curățați toate piesele imediat după utilizare. ➔ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 65

Adăugarea ingredientelor

Atenție!

Respectați înălțimea maximă de umplere. Încheiați procesul de prelucrare înainte ca ingredientele să atingă capacul.

- Cu aparatul în funcțiune scoateți apăsătorul și umpleți ingredientele prin canalul de alimentare.
- Pentru a umple cu cantități mai mari sau a adăuga mai multe ingrediente, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O** și așteptați oprirea aparatului.
- Rotiți multimixerul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Scoateți capacul.
- Adăugați ingredientele.
- Așezați capacul. Așezați multimixerul. După aceea continuați să prelucrați ingredientele.

Discuri de mărunțire

Observații:

- Discuri bilaterale: partea dorită trebuie să fie orientată în sus, după montare.
- Discuri unilaterale: Partea cu cuțitul / cu proeminențe trebuie să fie orientată în sus, după montare.

Disc tăietor bilateral – gros /subțire



Pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase (de exemplu, pentru cartofi gratinați sau cartofi prăjiți) sau în felii subțiri (de exemplu, pentru salata de castraveți sau chipsuri din legume).

Marcaje pe disc:

- 1 = partea groasă a discului
- 3 = partea subțire a discului

Observație: Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflilor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Disc răzuitor bilateral – grosier /fin



Pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor (de exemplu, cu partea grosieră se rad brânzeturi Gouda sau Edamer pentru pizza și cu partea fină se rade hrean ca bază pentru sosuri).

Marcaje pe disc:

- 2 = parte grosieră
- 4 = parte fină

Observație: Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru răzuirea nucilor sau brânzeturilor de consistență tare (de exemplu, parmezan). Răzuiți brânzeturile cu consistență moale pe partea grosieră.

Disc de răzuit – finețe medie



Pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de exemplu, parmezan), ciocolată răcită și nuci.

Observație: Discul de răzuit nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

Disc pentru răzuit – grosier



Pentru răzuirea cartofilor cruzi (de exemplu, pentru găluști, chiftele sau omletă cu cartofi).

Disc bilateral Profi Supercut – gros /subțire



Pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase sau subțiri. Este deosebit de adecvat pentru alimente foarte moi (de exemplu, roșii foarte coapte) și alimente foarte fibroase (de exemplu, ceapă verde sau țelină de pețiol).

Marcaje pe disc:

- 1 = partea groasă a discului
- 3 = partea subțire a discului

Indicație: discul bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflelor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

Utilizare

Pericol de rănire!

Să nu introduceți niciodată mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire! Prindeți discurile numai de partea de plastic din mijloc.

Atenție!

Încheiați prelucrarea și goliți recipientul înainte ca alimentele procesate să ajungă la înălțimea maximă de umplere.

→ Succesiunea de figuri

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale.

1. Așezați suportul ustensilei pe suport în recipient și împingeți-l în jos.
2. Aplicați discul de mărunțire dorit pe suportul ustensilei și împingeți-l în jos. Aveți în vedere ca partea dorită să fie orientată în sus.
3. Așezați capacul cu apăsătorul ()
4. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până la limită ()
5. Aplicați tăietorul continuu pe sistemul de acționare galben așa cum este indicat.
6. Aplicați multimixerul pe sistemul de acționare galben, din față așa cum este indicat.
7. Conectați ștecherul de rețea. Reglați comutatorul rotativ pe viteza recomandată.
8. Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare. Mărunțiți în prealabil bucățile care sunt prea mari.
9. Pentru împingere utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul.

10. Dacă s-a încheiat prelucrarea sau dacă alimentele prelucrate ajung aproape de partea de jos a discului de mărunțire, aduceți comutatorul rotativ în poziția  și așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.

11. Rotiți multimixerul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.

12. Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.

13. Extrageți discul de mărunțire și suportul ustensilei.

14. Goliți recipientul.

- Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea”
vezi pagina 65

Presa de citrice

Pentru stoarcerea citricelor, de exemplu, lămâi, portocale, grapefruit.

Atenție!

Încheiați procesul de prelucrare și goliți recipientul înainte ca zeama stoarsă să atingă partea de jos a sitei.

Utilizare

→ Succesiunea de figuri

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale.

1. Așezați suportul ustensilei pe suport în recipient și împingeți-l în jos.
2. Așezați sita ()
3. Rotiți sita în sensul acelor de ceasornic până la limită ()
4. Așezați conul de stoarcere pe suportul ustensilei și împingeți-l în jos.
5. Aplicați tăietorul continuu pe sistemul de acționare galben așa cum este indicat.
6. Aplicați multimixerul pe sistemul de acționare galben, din față așa cum este indicat.
7. Conectați ștecherul de rețea. Reglați comutatorul rotativ pe viteza recomandată.

8. Presați o jumătate de fruct citric pe conul de presare. Zeama curge în recipient.
9. Dacă s-a încheiat prelucrarea sau dacă zeama stoarsă a ajuns aproape de partea de jos a sitei, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O** și așteptați oprirea aparatului. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
10. Rotiți multimixerul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
11. Scoateți conul de stoarcere.
12. Rotiți sita în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-o.
13. Extrageți suportul ustensilei.
14. Goliți recipientul.
 - Curățați toate piesele imediat după utilizare. ➔ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 65

Curățarea și întreținerea

Accesoriiile utilizate trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.

Pericol de rănire

- Nu atingeți lamele cuțitului cu mâinile goale. Pentru curățare trebuie să țineți cuțitul universal doar de porțiunea din plastic. Dacă nu utilizați cuțitul universal, păstrați-l în protecția cuțitului. Pentru curățare folosiți o perie.
- Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile numai de partea de plastic din mijloc.

Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți caustici.
- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă!

În **figura 13** se găsește o prezentare generală a modului în care trebuie curățate piesele individuale.

Observație: De exemplu, atunci când procesați morcovi, apar colorări ale pieselor din material plastic, care pot fi îndepărtate cu câteva picături de untdelemn.

Exemple de utilizare (cuțitul universal)

ceapă, usturoi

- de la minim 1 ceapă (tăiată în patru) până la 300 g
- de la minim 1 cățel de usturoi până la 300 g
- Prelucrați până se atinge gradul de mărunțire dorit.

Brânzeturi cu consistență tare (de exemplu, parmezan)

- de la 10 g până la 200 g
- Tăiați brânza în cuburi.
- Prelucrați până se atinge gradul de mărunțire dorit.

Ciocolată

- de la 50 g până la 200 g
- Tăiați sau rupeți ciocolata în bucăți.
- Prelucrați până se atinge gradul de mărunțire dorit.

Pătrunjel

- de la 10 g până la 50 g
- Prelucrați până se atinge gradul de mărunțire dorit.

Carne, ficat (pentru carne tocată, tartar etc.)

- de la 50 g până la 500 g
- Prepararea aluaturilor cu carne, umpluturilor și pateurilor:
- Îndepărtați zgârciurile, oasele, pielea și tendoanele. Tăiați carnea în cuburi.
 - Adăugați carnea (vită, porc, vițel, pasăre, dar și pește etc.) împreună cu celelalte ingrediente și condimente în castron și prelucrați această compoziție.

Sorbet de căpșuni

- 250 g căpșuni congelate
- 100 g zahăr pudră
- 180 ml frișcă (aproape 1 pahar)
- Introduceți toate ingredientele în castron. Porniți imediat deoarece altfel se formează cocloașe.
- Amestecați până se formează o înghețată cremoasă.

Pastă pentru sandvișuri cu miere (CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g alune de pădure măcinate
- 1 praf de scorțișoară
- 300 g miere (din frigider)
- Adăugați în castron mai întâi mierea și după aceea, scorțișoara și alunele de pădure.
- Prelucrați toate ingredientele timp de 20 de secunde la treapta **M**.

Pastă pentru sandvișuri cu miere (CNUM60A, CNUM61A)

- 50 g alune de pădure măcinate
- 1 praf de scorțișoară
- 250 g miere (din frigider)
- Adăugați în castron mai întâi mierea și după aceea, scorțișoara și alunele de pădure.
- Prelucrați toate ingredientele timp de 15 de secunde la treapta **M**.

Sub rezerva modificărilor.

Употреба по предназначение

Тази принадлежност е предназначена за кухненски робот MUM9 (серия „OptiMUM“). Вземете под внимание ръководството за употреба на кухненския робот.

Никога не използвайте тази принадлежност за други уреди. Използвайте единствено взаимосвързани части.

В зависимост от конструкцията тази принадлежност е подходяща за следните приложения:

Миксер: за кълцане, пюриране, миксиране, месене, раздробяване и приготвяне на сосове и шейкове.

Приставка за раздробяване: за грубо и фино настъргване и разяне на хранителни продукти.

Цитрус преса: за изстискване на цитрусови плодове.

Обработваните хранителни продукти не трябва да съдържат твърди компоненти (напр. кости). Тази принадлежност не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети.

Указания за безопасност

Опасност от нараняване

- Никога не посягайте в улея за пълнене. Използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач!
- Не докосвайте остриетата на универсалния нож с незащитени ръце. За поставяне и изваждане хващайте универсалния нож само за пластмасовата част. Когато не използвате универсалния нож, винаги го съхранявайте с протектора на ножа. За почистване използвайте четка.
- Никога не посягайте към острите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете единствено за пластмасовата част в средата.
- Използвайте принадлежността само в напълно сглобено състояние. Никога не монтирайте принадлежността на основния уред. Използвайте принадлежността единствено в предвиденото за целта работно положение. Използвайте принадлежността само на предното жълто задвижване. Поставяйте/Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.

Внимание!

- Винаги спазвайте максималното ниво на напълване.
- Уверете се, че в улея за пълнене или в каната не се намират чужди тела. Не поставяйте предмети (напр. ножове, лъжици) в улея за пълнене или в каната.

Важно!

Задължително почиствайте щателно принадлежността след всяка употреба или след по-продължителен период на неупотреба. → „Почистване и поддръжка“ *вижте страница 72*

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

→ **Фигура A:**

Мултимиксер

1 Кана

- a Цветово обозначение (жълто)
- b Дръжка
- c Носач на държача на приставката
- d Маркировка Δ

2 Държач на приставката

- a Носач за универсалния нож
- b Носач за дисковете за раздробяване

3 Капак

- a Блокировка
- b Маркировка 
- c Улей за пълнене
- d Избутвач/Мензура със скала

Приставки

4 Универсален нож

- a Протектор на ножа

5 Дискове за раздробяване

- a Двустранен диск за рязане – дебело/тънко
- b Двустранен диск за стъргане – едро/фино
- c Диск за стъргане – средно фино
- d Диск за стъргане – едро
- e Двустранен диск Profi Supercut – рязане на тънко/дебело

6 Цитрус преса

- a Блокировка
- b Маркировка 
- c Цедка
- d Конус

Преди първата употреба

Преди да използвате новата принадлежност, я разопаковайте изцяло, почистете я и я проверете.

Внимание!

Никога не пускате в експлоатация повредена принадлежност!

- Извадете всички части на принадлежността от опаковката и отстранете наличния опаковъчен материал.
- Проверете всички части за комплектност и видими повреди.

→ **Фигура A**

- Преди първата употреба почистете и подсушете щателно всички части.

→ „Почистване и поддръжка“ *вижте страница 72*

Цветово обозначение

Задвижванията на основния уред са с различен цвят (черен, жълт и червен). Принадлежностите имат същото цветово обозначение. Използвайте тази принадлежност единствено на **предното жълто** задвижване.

Символи и маркировки

Символ	Значение
	Спазвайте указанията в ръководството за употреба.
	Повишено внимание! Въртящи се приставки. Не посягайте в улей за пълнене.
	Поставете капака () и го затегнете ().
	Маркировка за поставяне на капака.

Мултимиксер

Мултимиксерът може да се използва с универсалния нож, с дисковете за раздробяване и като цитрус преса.

Максимални количества за обработка

Твърди хранителни продукти	макс. 500 g
Течности	макс. 250 g

Внимание!

Никога не поставяйте универсалния нож, диска за раздробяване или цитрус пресата едновременно на държача на приставката.

Указания:

- Мултимиксерът може да се поставя на основния уред само в напълно слобено състояние и със затворен капак.
- Максималното ниво на напълване не трябва да се превишава. Винаги проверявайте по време на употреба!

Препоръчителни скорости

1	Цитрус преса (използвайте единствено на степен 1!)
3	Диск за стъргане – едро, диск за стъргане – средно фино
3-5	Двустранен диск за рязане, двустранен диск за стъргане, двустранен диск Profi Supercut
7	Универсален нож
M	Универсален нож
↻	Неподходяща при използване на тази принадлежност!

Универсален нож

За кълцане, пюриране, миксиране, месене, раздробяване и приготвяне на сосове и шейкове.

⚠ Опасност от нараняване!

Не докосвайте остриетата на универсалния нож с незащитени ръце. Хвачайте универсалния нож само за пластмасовата част. Когато не използвате универсалния нож, винаги го съхранявайте с протектора на ножа.

Употреба

→ Последователност от фигури B

Важно: Подгответе основния уред съгласно описанието в главното ръководство. Принадлежността може да се използва само с правилно поставена купа.

1. Поставете държача на приставката на носача в каната и го притиснете надолу.
2. Поставете универсалния нож на държача на приставката и го притиснете надолу.
3. Подгответе хранителните продукти. Сипете хранителните продукти за обработка в улея за пълнене. Вземете предвид максималните количества за обработка и нивото на напълване.
4. Поставете капака с избутвача () .
5. Завъртете капака в посока на часовниковата стрелка до упор () . Блокировката трябва да приляга изцяло на дръжката на каната.
6. Поставете приставката за рязане на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
7. Поставете мултимиксера на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
8. Включете щепсела в контакта. Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната скорост.
9. Оставете включен до постигане на желаната консистенция.
10. Поставете въртящия се превключвател на  и изчакайте пълното спиране на уреда. Извадете щепсела от контакта.
11. Завъртете мултимиксера обратно на часовниковата стрелка и го свалете.
12. Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
13. Извадете универсалния нож и държача на приставката.
14. Изпразнете каната.

- Почистете всички части непосредствено след употреба.
→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 72

Добавяне на продукти

Внимание!

Вземете предвид максималното ниво на напълване. Прекратете обработката, преди съставките да допрат капака.

- При работещ уред извадете избутвача и сипете съставките през улея за пълнене.
- За сипване на по-големи количества или съставки поставете въртящия се превключвател на **O** и изчакайте пълното спиране.
- Завъртете мултимиксера обратно на часовниковата стрелка и го свалете.
- Свалете капака.
- Сипете продуктите.
- Поставете капака. Поставете мултимиксера. Продължете обработката на продуктите.

Дискове за раздробяване

Указания:

- Двустранни дискове: след поставяне желаната страна трябва да сочи нагоре.
- Еднострани дискове: след поставяне страната с ножа/издатините трябва да сочи нагоре.

Двустранен диск за рязане – дебело/тънко



За нарязване на плодове и зеленчуци на дебели шайби (напр. за огретен с картофи или пържени картофи) или на тънки шайби (напр. за салата с краставици или зеленчуков чипс).

Обозначение на диска:

1 = дебела страна за рязане

3 = тънка страна за рязане

Указание: Двустранният диск за рязане не е подходящ за нарязване на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете сварени картофи само в охладено състояние.

Двустранен диск за стъргане – едро/фино



За настъргване на плодове, зеленчуци и сирене (напр. настъргано с грубата страна сирене гауда или едамер за пица или настърган с фината страна хрян като гарнитура или основа за сосове).

Обозначение на диска:

2 = груба страна за стъргане

4 = фина страна за стъргане

Указание: Двустранният диск за стъргане не е подходящ за настъргване на ядки или твърдо сирене (напр. сирене пармезан). Стържете меките сирена с грубата страна.

Диск за стъргане – средно фино



За настъргване на сурови картофи, твърди сирена (напр. пармезан), охладен шоколад или ядки.

Указание: Дискът за стъргане не е подходящ за настъргване на меко и нарязано сирене.

Диск за стъргане – едро



За настъргване на сурови картофи (напр. за картофени кюфтета или кнедли).

Двустранен диск Profi Supercut – рязане на тънко/дебело



За рязане на плодове и зеленчуци на дебели или тънки шайби. Особено подходящ за много меки хранителни продукти (напр. преузрели домати) и влакнести хранителни продукти (напр. праз или дръжки от целина).

Обозначение на диска:

1 = дебела страна за рязане

3 = тънка страна за рязане

Указание: Двустранният диск не е подходящ за рязане на твърди сирена, хляб, хлебчета и шоколад. Режете сварени картофи само в охладено състояние.

Употреба

⚠ Опасност от нараняване!

Никога не посягайте към остриите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване! Хващайте дисковете единствено за пластмасовата част в средата.

Внимание!

Завършете обработката и изпразнете каната, преди обработените хранителни продукти да достигнат максималното ниво на пълнене.

→ Последователност от фигури C

Важно: Подгответе основния уред съгласно описанието в главното ръководство.

1. Поставете държача на приставката на носача в каната и го притиснете надолу.
2. Поставете желания диск за раздробяване на държача на приставката и го притиснете надолу. Внимавайте желаната страна да е обрната нагоре.
3. Поставете капака с избутвача ().
4. Завъртете капака в посока на часовниковата стрелка до упор (). Блокировката трябва да приляга изцяло на дръжката на каната
5. Поставете приставката за рязане на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
6. Поставете мултимиксера на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
7. Включете щепсела в контакта. Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната скорост.
8. Сипете хранителните продукти за обработка в улея за пълнене. Раздробете предварително големите парчета.
9. За избутване използвайте единствено включения в окомплектовката на доставката избутвач.

10. Когато завършите обработката или обработените хранителни продукти почти достигат долната страна на диска за раздробяване, поставете въртящия се превключвател на  и изчакайте пълното спиране на задвижването. Извадете щепсела от контакта.
11. Завъртете мултимиксера обратно на часовниковата стрелка и го свалете.
12. Завъртете капака в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
13. Извадете диска за раздробяване и държача на приставката.
14. Изпразнете каната.
 - Почистете всички части непосредствено след употреба.
 - „Почистване и поддръжка“ вижте страница 72

Цитрус преса

За изстискване на цитрусови плодове, напр. портокали, лимони и грейпфрут.

Внимание!

Прекратете обработката и изпразнете каната, преди изцеденият сок да достигне долната част на цедката.

Употреба

→ Последователност от фигури D

Важно: Подгответе основния уред съгласно описанието в главното ръководство.

1. Поставете държача на приставката на носача в каната и го притиснете надолу.
2. Поставете цедката ().
3. Завъртете цедката в посока на часовниковата стрелка до упор (). Блокировката трябва да приляга изцяло на дръжката на каната.
4. Поставете конуса на държача на приставката и го притиснете надолу.
5. Поставете приставката за рязане на предното жълто задвижване съгласно фигурата.
6. Поставете мултимиксера на предното жълто задвижване съгласно фигурата.

7. Включете щепсела в контакта. Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната скорост.
8. Притиснете разполовения плод върху конуса. Сокът потича в каната.
9. Когато завършите обработката или изцеденият сок почти достига долната страна на цедката, поставете въртящия се превключвател на **0** и изчакайте пълното спиране на уреда. Извадете щепсела от контакта.
10. Завъртете мултимиксера обратно на часовниковата стрелка и го свалете.
11. Свалете конуса.
12. Завъртете цедката в обратна на часовниковата стрелка посока и я свалете.
13. Извадете държача на приставката.
14. Изпразните каната.
 - Почистете всички части непосредствено след употреба.
→ „Почистване и поддръжка“ вижте страница 72

Почистване и поддръжка

Използваните части на принадлежността трябва да се почистват щателно след всяка употреба.

⚠ Опасност от нараняване

- Не докосвайте остриетата на универсалния нож с незащитени ръце. За почистване хващайте универсалния нож само за пластмасовата част. Когато не използвате универсалния нож, винаги го съхранявайте с протектора на ножа. За почистване използвайте четка.
- Не посягайте към остриите ножове и ръбове на дисковете за раздробяване. Хващайте дисковете единствено за пластмасовата част в средата.

Внимание!

- Не използвайте съдържащи алкохол почистващи средства.
- Не използвайте остри, режещи или метални предмети.
- Не използвайте абразивни кърпи или почистващи средства.
- Не притискайте пластмасовите части при поставянето в съдомиялната машина, защото са възможни трайни деформации!

На **фигура 13** е описано почистването на отделните части.

Указание: При обработка напр. на моркови е възможно оцветяване на пластмасовите части, което може да се отстрани с няколко капки олио.

Примерни приложения (универсален нож)

Чесън, лук

- от 1 глава лук (нарязана на четвъртини) до 300 g
- от 1 скилидка чесън до 300 g
- Обработете до желаната степен на раздробяване.

Твърдо сирене (напр. пармезан)

- 10 g до 200 g
- Нарезжете сиренето на кубчета.
- Обработете до желаната степен на раздробяване.

Шоколад

- 50 g до 200 g
- Нарезжете или натрошете шоколада на парчета.
- Обработете до желаната степен на раздробяване.

Магданоз

- от 10 g до 50 g
- Обработете до желаната степен на раздробяване.

Месо, черен дроб

(за кайма, стек тартар и т.н.)

– 50 g до 500 g

Приготвяне на теста с месо, пълнежи и пастети:

- Отстранете костите, хрущялите, кожата и жилите. Нарежете месото на кубчета.
- Сипете месото (говеждо, телешко, птиче, също и риба) заедно с останалите съставки и подправки в купата и омесете на тесто.

Ягодово сорбе

– 250 g замразени ягоди

– 100 g пудра захар

– 180 ml сметана (около 1 кофичка)

- Сипете всички съставки в купата. Включете незабавно, за да предотвратите образуването на бучки.
- Бъркайте до получаване на сладолед с консистенция на крем.

Медена смес за мазане

(CNUM60B, CNUM61B)

– 50 g смлени лешници

– 1 щипка канела

– 300 g мед (от хладилника)

- Първо сипете в купата меда и след това канелата и лешниците.
- Обработете съставките в продължение на 20 секунди на степен **M**.

Медена смес за мазане

(CNUM60A, CNUM61A)

– 50 g смлени лешници

– 1 щипка канела

– 250 g мед (от хладилника)

- Първо сипете в купата меда и след това канелата и лешниците.
- Обработете съставките в продължение на 15 секунди на степен **M**.

Запазваме си правото на промени.

لحم، كبِد

(اللحم المفروم والتاتار وما إلى ذلك)

- من 50 جم إلى 500 جم
- عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة:
- انزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار. ثم قطع اللحم إلى قطع صغيرة.
- أضف اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء واعجنهم معا.

كريمة بوظة الفراولة

- 250 جم فراولة مجمدة
- 100 جم سكر مطحون
- 180 مل كريمة (حوالي 1 كوب)
- ضع كافة المكونات في الوعاء. واخبط فوراً، حتى لا تتكون بعض الكتل.
- استمر في خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.

معجون العسل

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 جم بندق مطحون
- 1 حفنة صغيرة من القرفة
- 300 جم عسل (تؤخذ من الثلاجة)
- أضف أولاً العسل ثم القرفة والبندق في الوعاء.
- قم بإعداد المكونات على الدرجة M لمدة 20 ثانية.

معجون العسل

(CNUM60A, CNUM61A)

- 50 جم بندق مطحون
- 1 حفنة صغيرة من القرفة
- 250 جم عسل (تؤخذ من الثلاجة)
- أضف أولاً العسل ثم القرفة والبندق في الوعاء.
- قم بإعداد المكونات على الدرجة M لمدة 15 ثانية.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

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!

في الصورة [5] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

ملحوظة: عند التعامل مثلاً مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

أمثلة تطبيقية للاستخدام (السكين المتنوع الاستخدام)

البصل والثوم

- بدءاً من 1 بصلة (مقشرة) حتى 300 جرام
- بدءاً من 1 فص ثوم إلى 300 جرام
- استمر في تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

الجبن الصلب (مثل جبن بارميزان).

- من 10 جم إلى 200 جم
- قطع الجبن إلى قطع صغيرة.
- استمر في تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

شوكولاتة

- من 50 جم إلى 200 جم
- تقطع أو تفنت الشوكولاتة إلى قطع صغيرة.
- استمر في تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

البقدونس

- من 10 جم إلى 50 جم
- استمر في تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

5. ركب الخلاط المتعدد الاستخدام على المحرك الأمامي الأصفر واضغط عليه إلى أسفل.
6. قم بلف الخلاط المتعدد الاستخدام في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
8. اضغط نصف ثمرة الموالح على العصارة. سيسيل العصير في الحاوية.
9. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما يكاد يصل العصير الناتج إلى الوجه السفلي للمصفاة، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **○** وانتظر حتى يتوقف الجهاز. انزع القابس الكهربائي.
10. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
11. انزع العصارة.
12. أدر المصفاة في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
13. انزع حامل أداة العمل.
14. أفرغ الحاوية.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردين. عند تنظيف السكين المتنوع الاستخدام فيجب عدم الإمساك به إلا من الجزء البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

5. ركب الخلاط المتعدد الاستخدام على المحرك الأمامي الأصفر واضغط عليه إلى أسفل.
6. قم بلف الخلاط المتعدد الاستخدام في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
8. أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في أنبوب الملاء. قم بتفتيت القطع الكبيرة أولاً.
9. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
10. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة إلى الوجه السفلي لقرص التقطيع، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **○** وانتظر حتى يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
11. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
12. أدر الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
13. انزع قرص التقطيع وحامل أداة العمل.
14. أفرغ الحاوية.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

عصارة موالح

لعصر الحمضيات، مثل الليمون والبرتقال والجريب فروت.

تنبيه هام!

أنهي عملية المعالجة وأفرغ الحاوية، قبل أن يصل العصير الناتج عن العصر إلى الجهة السفلية للمصفاة.

الاستخدام

← متواليّة الصور D

هام: قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي.

1. ضع حامل أداة العمل على المرتكز في الحاوية واضغطه للأسفل.
2. ركب المصفاة (X).
3. قم بلف المصفاة في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (●). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على مقبض الحاوية كاملة.
4. ضع العصارة على حامل أداة العمل واضغطها للأسفل.



قرص بشر - خشن

لبشر البطاطس النيئة (مثلاً لإعداد كفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية).



قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين - سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رفيعة. مناسب تماماً للأطعمة الطرية جداً (مثل الطماطم الناضجة جداً) أو المليئة بالألياف (مثل الكراث أو الكرفس). علامة التمييز على القرص:
1 = جانب تقطيع سميك
3 = جانب تقطيع رفيع

تنبيه: قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطس المسلوقة يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم وضع اليد على سكاكين وحواف أقراص التقطيع أو الإمساك بها. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

تنبيه هام!

أنهي العمل وأفرغ الحاوية قبل وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى أقصى مستوى ملء.

← متوالي الصور G

هام: قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي.

1. ضع حامل أداة العمل على المرتكز في الحاوية واضغطه للأسفل.
2. ضع قرص التقطيع المعني على حامل أداة العمل واضغطه للأسفل. يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.
3. ركب الغطاء مع الكباس (G).
4. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (●). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على مقبض الحاوية كاملة.

أقراص التقطيع

إرشادات:

- أقراص التحويل: يجب أن يشير الجانب المرغوب إلى أعلى بعد انتهاء التركيب.
- الأقراص أحادية الجانب: يجب أن يشير الجانب الموجود عليه السكين / الارتفاعات إلى أعلى بعد انتهاء التركيب.

قرص تقطيع بوجهين وظيفيين - سميك / رفيع



لتقطيع الفواكه والخضروات في الأقراص السميكة (مثلاً لشرائح البطاطس أو البطاطس المحمرة) أو الأقراص الرفيعة (مثلاً لسلطة الخيار أو رقائق الخضروات). علامة التمييز على القرص:
1 = جانب تقطيع سميك
3 = جانب تقطيع رفيع

ملحوظة: قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن / ناعم



لغرض بشر الخضروات والفواكه والجبن (مثلاً باستخدام الجانب الخشن إعداد جبن الجودة أو الإيدام المبشورة كأحد مكونات البيتزا أو باستخدام الجانب الناعم إعداد فجل الخيل المبشور كأحد الإضافات أو كأساس لإعداد الصوص). علامة التمييز على القرص:
2 = جانب البشر الخشن
4 = جانب البشر الناعم

ملحوظة: قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات أو الجبن الصلب (مثل جبن بارميزان). يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن.

قرص البشر - متوسط النعومة



لبشر البطاطس النيئة، الجبن الصلب (مثلاً جبن البارميزان)، شيكولاتة مبردة ومكسرات.

ملحوظة: قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

إرشادات:

4. ركب الغطاء مع الكباس (▲).
 5. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (●). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على مقبض الحاوية كاملة.
 6. ركب الخلاط المتعدد الاستخدام على المحرك الأمامي الأصفر.
 7. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
 8. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
 9. استمر في التشغيل، إلى أن يتم الوصول إلى القوام المرغوب.
 10. اضبط المفتاح الدوار على وضع ○ وانتظر حتى توقف الجهاز. انزع القابس الكهربائي.
 11. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
 12. أدر الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
 13. انزع السكين المتنوع الاستخدام وحامل أداة العمل.
 14. أفرغ الحاوية.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

إضافة المكونات

تنبيه هام!

- راعي الحد الأقصى لمستوى الملء. أنهى العمل قبل أن تلمس المكونات الغطاء.
- انزع الكباس أثناء دوران الجهاز، وصب المكونات من خلال فتحة الملء.
- للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع ○ وانتظر إلى أن يتوقف.
- أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
- اخلع الغطاء.
- أضف المكونات.
- ركب الغطاء. ركب الخلاط المتعدد الاستخدام. استمر في معالجة المكونات.

توصيات السرعة	
1	عصارة الموالح (تستخدم فقط على الدرجة 1)
3	قرص بشر - خشن، قرص البشر - متوسط النعومة
3-5	قرص تقطيع التحويل، قرص بشر التحويل، قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين
7	السكين المتنوع الاستخدام
M	السكين المتنوعة الاستخدام
↻	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق الإضافي!

السكين المتنوعة الاستخدام

للفرم، وإعداد البوريه، والخط، والعجن، والتقطيع، ولإعداد الصلصات والمشروبات المخلوطة.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من الجزء البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين.

الاستخدام

← متواليّة الصور B

هام: قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الملحقات التكميلية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.

1. ضع حامل أداة العمل على المركز في الحاوية واضغطه للأسفل.
2. ضع السكين المتنوع الاستخدام على حامل أداة العمل واضغطه للأسفل.
3. قم بإعداد الطعام. أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في الخزان. ينبغي مراعاة الكميات القصوى الممكن إعدادها ومستوى الملء.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A:

خلاط متعدد الاستخدام

1 الحاوية

a العلامات والرموز الملونة (أصفر)

b مقبض

c مرتكز حامل أداة العمل

d العلامة Δ

2 حامل أداة العمل

a مرتكز للسكين المتنوع الاستخدام

b مرتكز لأقراص التقطيع

3 غطاء

a قطعة تأمين الغلق

b العلامة 

c أنبوب الملء

d قياس / كوب قياس مزود بتدريج

أدوات عمل

4 السكين المتنوعة الاستخدام

a وافي السكين

5 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين -

سميك / رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن / ناعم

c قرص البشر - متوسط النعومة

d قرص بشر - خشن

e قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين

الوظيفيين - سميكة / رفيع

6 عصارة موالح

a قطعة تأمين الغلق

b العلامة 

c المصفاة

d العصارة

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 جففها جيدا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

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 الأمامي الأصفر.

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	ركب الغطاء (Δ) وأحكم ربطه (●).
	علامة تركيب الغطاء.

خلاط متعدد الاستخدام

يمكن استخدام الخلاط المتعدد الاستخدام مع السكين المتنوع الاستخدام أو أقراص التقطيع أو في صورة عصارة موالح.

الكميات القصوى الممكن إعدادها	
مواد غذائية صلبة	بحد أقصى 500 جم
سوائل	بحد أقصى 250 جم

تنبيه هام!

لا تركيب أبداً السكين المتنوع الاستخدام أو أحد أقراص التقطيع أو عصارة الموالح مع بعضهم على حامل أداة العمل.

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:

السكين المتنوعة الاستخدام: للفرم، وإعداد البوريه، والخلط، والعجن، والتقطيع، وإعداد الصلصات والمشروبات المخلوطة.

أقراص التقطيع: لبشر وفرك وتقطيع المواد غذائية.

أداة عصر الحمضيات: لعصر ثمار الحمضيات.

المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيدك مجردين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوع الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم الكماليات إلا من المحرك الأصفر الأمامي. 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.

⚠ تنبيه هام!

- راعي دائماً الحد الأقصى لارتفاع الملء.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملء أو في الحاوية. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الملء أو في الحاوية.

⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

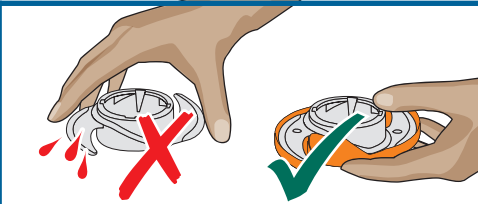
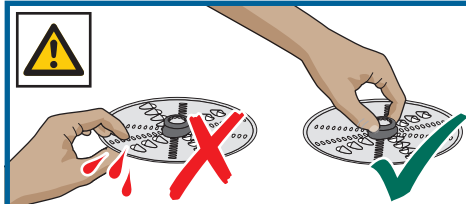
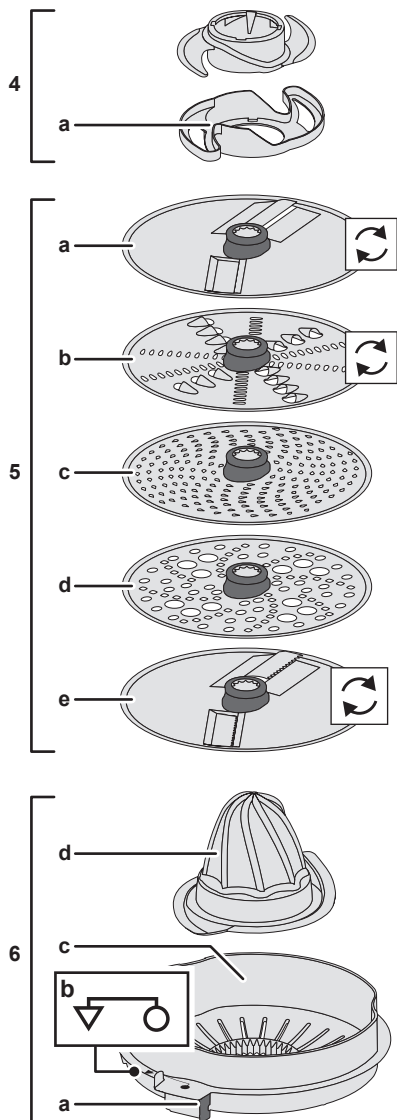
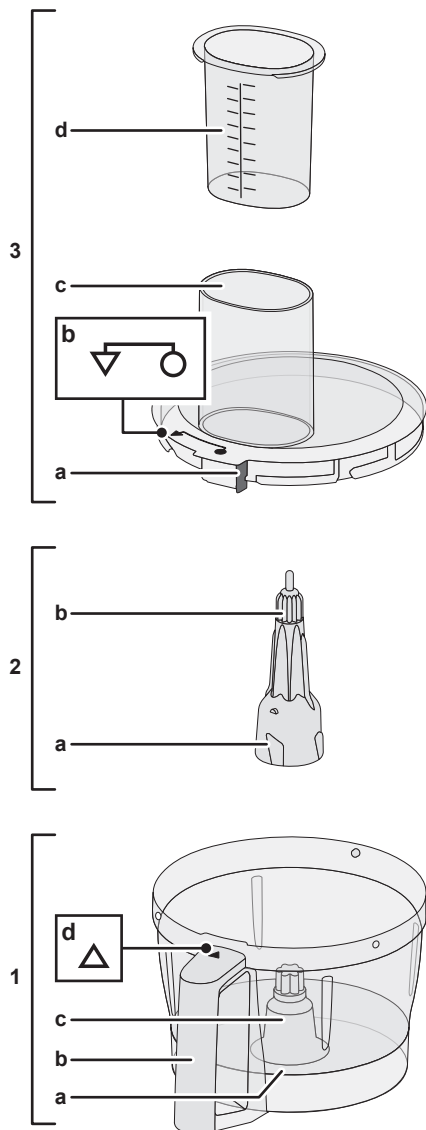
www.bosch-home.com



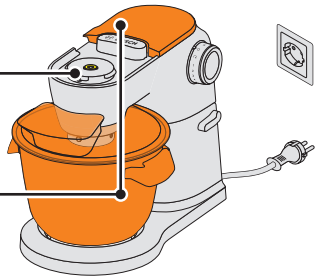
8001065526

970503

A

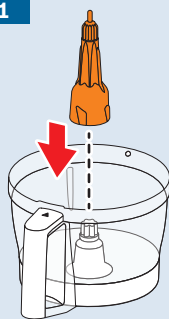


B

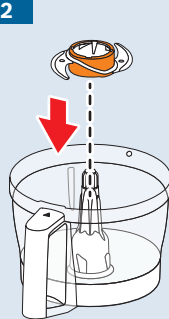


👁️ → 📖 MUM9

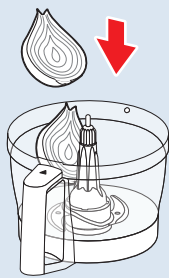
1



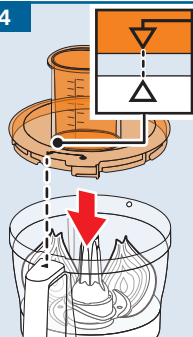
2



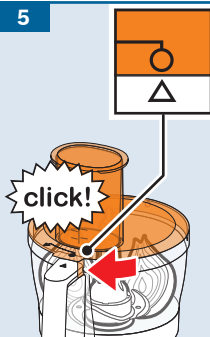
3



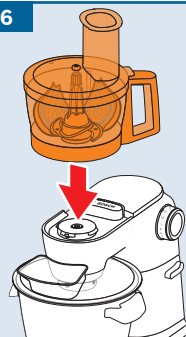
4



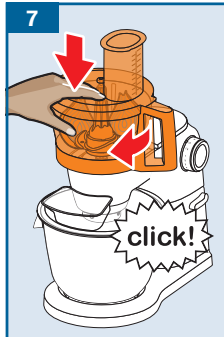
5



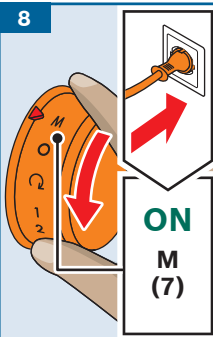
6



7



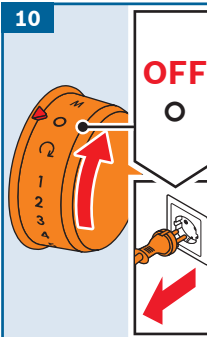
8



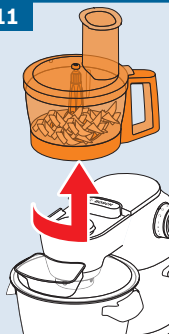
9



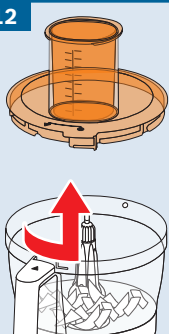
10



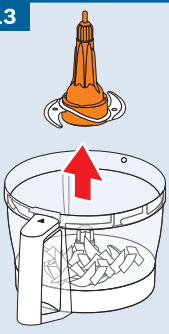
11



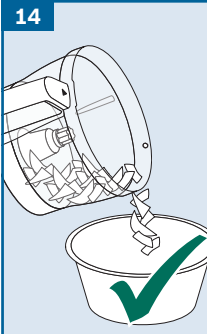
12



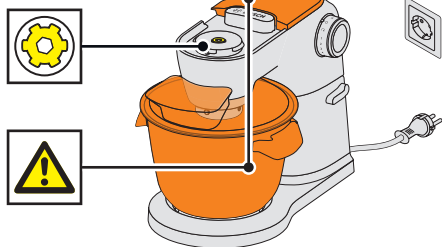
13



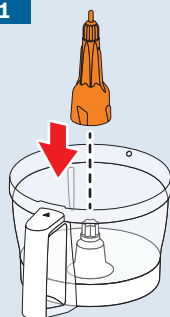
14



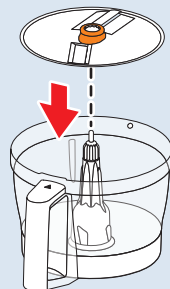
C



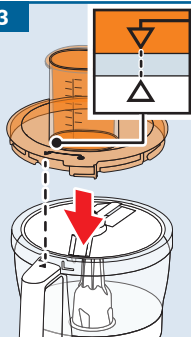
1



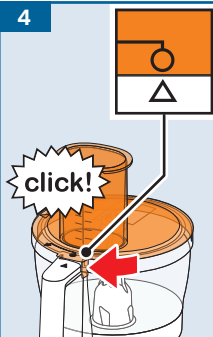
2



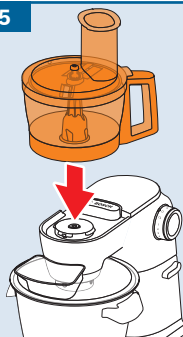
3



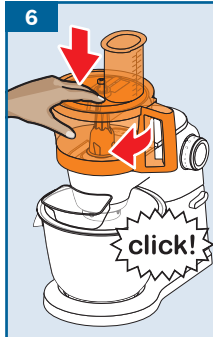
4



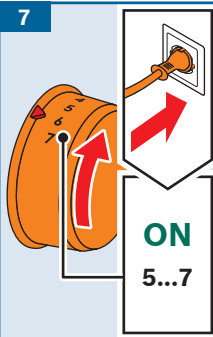
5



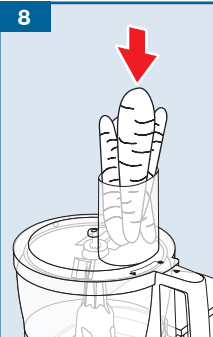
6



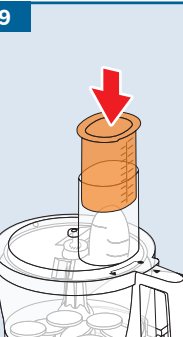
7



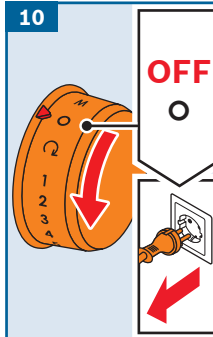
8



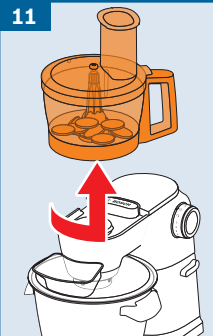
9



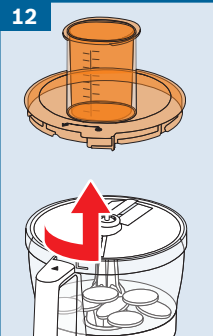
10



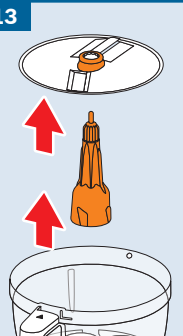
11



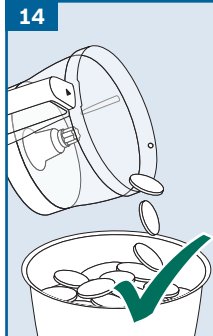
12



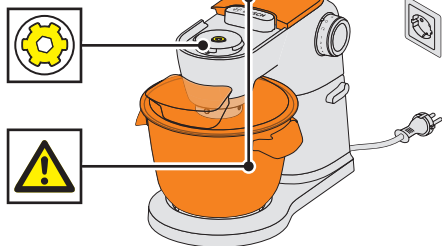
13



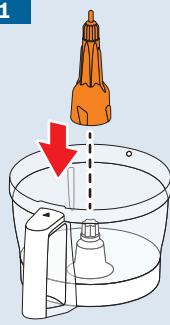
14



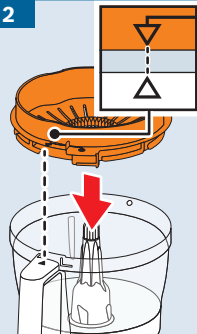
D



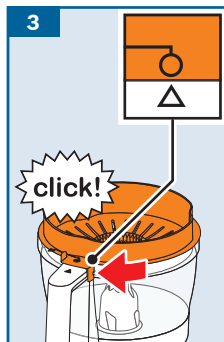
1



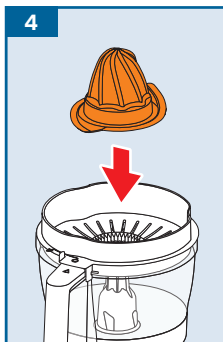
2



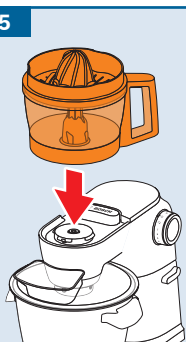
3



4



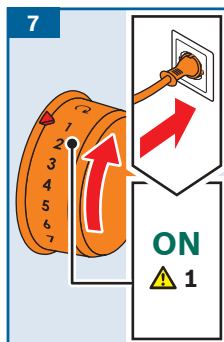
5



6



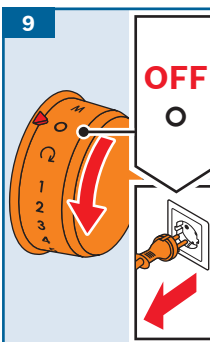
7



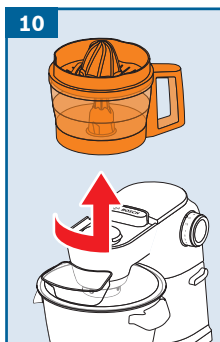
8



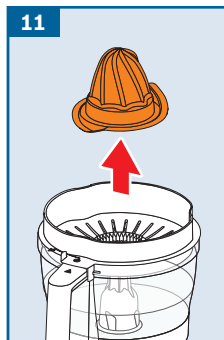
9



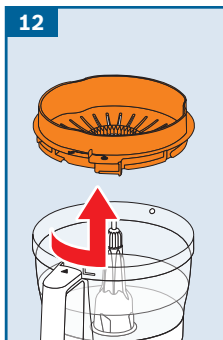
10



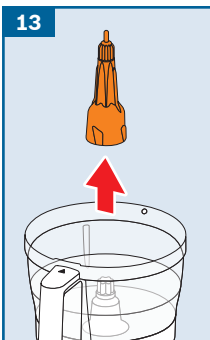
11



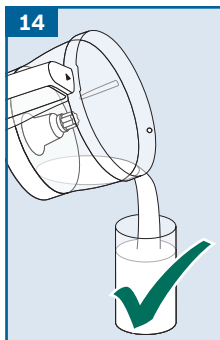
12



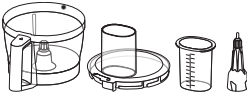
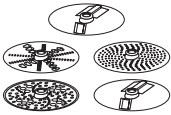
13



14



E

				
	✓	⚠ X	⚠ X	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	⚠ X	✓	✓