



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



MUZ9MX1



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	8
cs	Čeština	13
sk	Slovak	18
sl	Slovenščina	23
hr	Hrvatski	28
sr	Srpski latinica	33
sq	Shqiptar	38
hu	Magyar	43
ro	Română	48
bg	Български	53
ar	العربية	62



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.

This accessory is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting or chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food and for chopping frozen food (such as fruit) or for crushing ice cubes. The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the accessory on the rear drive marked in red. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a stand-still and pull out the mains plug.

Risk of scalding!

- Caution when processing hot ingredients. When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid.
- Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.
- You should always use one hand to hold the lid firmly in place while you work, but don't place your hand over the filling opening!

Caution!

- Never use the blade insert without the seal.
- Check that there are no foreign objects in the blender jug. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the jug.

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 6

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Blender attachment

→ Fig. A

1 Glass blender jug

- a Container made of ThermoSafe glass
- b Scale



2 Lid

- a Filling opening
- b Locking cap / measuring jug with scale

3 Blade insert

- a Blade drive (red)
- b Blender knife
- c Seal
- d Positioning lugs (4)

4 Blade holder

- a Marking  
- b Locking for blade holder (2)

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 6

Colour coding

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



Symbols and markings

Symbol	Meaning
 	Fit blade holder: Align symbol  and the handle of the blender jug. Lock blade holder: Turn until symbol  and the handle of the blender jug are aligned.

Glass blender jug

The “ThermoSafe” glass blender jug is made of special, highly heat-resistant borosilicate glass. This lets you process very hot, even boiling ingredients.

The glass blender jug is suitable for processing the following quantities:

Maximum processing quantities

Solid food	max. 100 g
Liquids	max. 1.5 l
Hot or frothing liquids	max. 0.5 l

Preparation

Risk of injury

- Do not reach into the knife. Grip the blade insert by the plastic only.
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

Never use the blade insert without the seal.

→ Image sequence B

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. Fit the seal to the blade insert.
2. When fitting the blade insert, always observe the position of the 4 lugs. Align the 2 opposite lugs to the markings **O**.
3. Hold the blade insert at an angle when inserting in the blade holder. Possibly support it underneath with the other hand.
4. Press down carefully until you hear the blade holder lock into place.
5. Position the blade holder on the glass blender jug. When doing so, align the marking **Δ** to the handle.
6. Turn the blade holder until the marking **O** on the handle is aligned. You will hear the blade holder lock into place so it is fixed in position.
7. Position the blender as shown on the rear red drive.
8. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.

Use


Risk of injury

Never reach into the attached blender!
Never use the blender without the lid in place.

Risk of scalding

When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid. Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.

Recommended speeds

M	For blending briefly at maximum speed.
1-3	For blending ingredients that do not need to be cut up too small.
4-7	For blending, frothing and chopping up.
	Not suitable for use with this accessory.

→ Image sequence

1. Prepare your food and add to the blender jug.
2. Put the lid and locking cap in place.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended setting.
4. Leave switched on until the required consistency is achieved.
5. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
6. Rotate the blender in an anticlockwise direction and remove.
 - Clean all parts directly after use. → "Cleaning and maintenance" see page 6

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing. The locking cap can be used here as a measuring jug (50 ml).

→ Fig.

- While the appliance is running, remove the locking cap and carefully add more ingredients through the filling opening in the lid.

Risk of injury!

Do not insert any objects (e.g. knives, spoons) in the filling opening in the lid. Never remove the lid while the appliance is running!

→ Image sequence

1. To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O** and wait for the machine to stop.

Risk of injury!

Before removing the lid, check the drive has come to a standstill. Never switch on without the lid!

2. Remove the lid.
3. Add the extra ingredients.
 - Put the lid with the locking cap back in place. Continue processing your ingredients. → "Use" see page 5

Cleaning and maintenance

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

⚠ Risk of injury

Do not reach into the knife. Grip the blade insert by the plastic 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 leave the blade holder or blade insert in water.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Notes:

- Before dismantling the blender jug, fill with a little water and detergent, proceed as described under Use and switch on briefly at setting **M**.
- Pour out the water and rinse the parts with clean water.

→ Image sequence

1. Hold the glass blender jug. On the blade holder press together the two locks on the ridged side and rotate the blade holder anticlockwise until it releases.
2. Turn the blade holder over.
3. Force out the blade insert from the middle of the holder. Place a cloth underneath to avoid damaging the knife or worktop.
4. Remove the seal from the blade insert. Clean all parts as shown in **Fig. ** and allow to dry. Then re-assemble all parts as described under Preparation before putting away.

Recipes

Mayonnaise

Note: In the blender mayonnaise can only be prepared with whole eggs.

Basic recipe

- 1 egg
- 1 heaped tsp mustard
- 1 tbsp vinegar or lemon juice
- 1 pinch salt
- 1 pinch sugar
- 200-250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting **1**.
- Turn the rotary selector to setting **7** and slowly pour the oil through the filling opening. Blend until the mayonnaise emulsifies.

Hot chocolate

- 50-75 g frozen cooking chocolate
- ½ l hot milk
- Whipped cream and grated chocolate as required
- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender at setting **M**.
- Switch off the blender and add the milk.
- Blend for 1 minute at setting **M** or **7**.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana ice shake

- 2-3 bananas (approx. 300 g)
- 2-3 heaped tbsp vanilla or lemon ice cream (80-100 g)
- 2 sachets vanilla sugar
- ½ l milk
- Cut the bananas into pieces and chop up for 5-10 seconds at setting **M**.
- Switch off the blender and add the rest of the ingredients.
- Blend for 1 minute at setting **M** or **7**.

Fruit sundae

- 250 g fruit (e.g. strawberries, bananas, oranges, apples)
- 50-100 g sugar
- 500 ml cold water
- Ice cream as required
- Peel the fruit and cut into pieces.
- Put all ingredients (except the ice) into the blender and blend for 1 minute at setting **M** or **7**.
- Serve with the ice cream if wished.

Sporty cocktail

- 2-3 oranges (approx. 600 g)
- 1-2 lemons (approx. 150 g)
- ½-1 tbsp sugar or honey
- ¼ l apple juice
- ¼ l mineral water
- Ice cubes as required
- Peel the oranges and lemons and cut into pieces.
- Put all ingredients (except the apple juice and mineral water) in the blender jug.
- Blend for 1 minute at setting **M** or **7**.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly at setting **M** until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes.

Red fruit pudding

- 400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)
- 100 ml sour cherry juice
- 100 ml red wine
- 80 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 2 tbsp lemon juice
- 1 generous pinch cloves (ground)
- 1 pinch of cinnamon (ground)
- 8 sheets gelatine

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes.
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil.
- Squeeze out the gelatine and melt in the microwave, but do not cook.
- Blend the hot fruit and gelatine at setting **1** for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and chill.

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce.

Troubleshooting

Fault:

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

Remedy:

- Place the blade holder on the container and secure by rotating as far as possible. The handle must be exactly aligned with the marking **O**.

Fault:

Liquid is leaking from the blender at the blade holder.

Remedy:

- Is the seal fitted to the blade insert?
- Check the seal is fitted properly.

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

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.

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Ta przystawka jest przeznaczona do miksowania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania / siekania surowych owoców i warzyw, do przygotowywania puree i do rozdrabniania mrozonek (np. owoców) lub kostek lodu.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przystawkę mocować tylko na tylnym, czerwonym napędzie. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników. Podczas przetwarzania gorących produktów przez otwór w pokrywie wydostaje się para.
- Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniających się płynów.
- Podczas pracy należy zawsze przytrzymywać pokrywkę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu służącego do dodawania artykułów!

Uwaga!

- Nie używać wkładki tnącej bez uszczelki.
- Zwracać uwagę, aby w pojemniku miksera nie było żadnych ciał obcych. W pojemniku miksera 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 11

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Przystawka do miksowania

→ **Rysunek A**

- 1 **Szklany pojemnik do miksowania**
 - a Pojemnik ze szkła ThermoSafe
 - b Podziałka
- 2 **Pokrywa**
 - a Otwór do napełniania
 - b Zamknięcie / miarka z podziałką
- 3 **Wkładka tnąca**
 - a Napęd noży (czerwony)
 - b Nóż miksujący
 - c Uszczelka
 - d Występy pozycjonujące (4 sztuki)
- 4 **Uchwyt noża**
 - a Oznaczenie 
 - b Blokada uchwytu noża (2 sztuki)

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 11

Oznakowanie kolorami

Napędy urządzenia są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Tę przystawkę należy stosować tylko na **tylnym, czerwonym** napędzie.



Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Nasadzanie uchwytu noża: ustawić symbol Δ na wprost uchwytu pojemnika miksera. Blokowanie uchwytu noża: obrócić tak, aby symbol \circ znalazł się na wprost uchwytu pojemnika miksera.

Szklany pojemnik do miksowania

Szklany pojemnik miksera „ThermoSafe“ jest wykonany ze specjalnego, odpornego na temperaturę szkła borokrzemowego. Pozwala to przetwarzać bardzo gorące, a nawet gotujące się składniki. Szklany pojemnik miksera nadaje się do przetwarzania następujących ilości:

Maksymalne ilości składników

Składniki stałe	maks. 100 g
Płynny	maks. 1,5 L
Płynny gorący lub pieniący się	maks. 0,5 L

Przygotowanie

Niebezpieczeństwo zranienia

- Nie wkładać rąk do noża miksującego. Wkładkę tnącą chwytać tylko za element z tworzywa sztucznego.
- Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

Nie używać wkładki tnącej bez uszczelki.

→ **Cykl rysunków B**

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

1. Umieścić uszczelkę na wkładce tnącej.
2. W trakcie wstawiania na miejsce wkładki tnącej zwrócić koniecznie uwagę na położenie 4 występów. Ustawić 2 przeciwległe występy na wprost oznaczeń **O**.
3. Włożyć ukośnie wkładkę tnącą w uchwyt noża. W razie potrzeby podtrzymać od dołu drugą ręką.
4. Ostrożnie docisnąć od góry uchwyt noża, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
5. Nasadzić uchwyt noża na szklany pojemnik miksera. Oznaczenie **Δ** musi być przy tym skierowane na uchwyt pojemnika.
6. Uchwyt noża obrócić tak, aby oznaczenie **O** znalazło się na wprost uchwytu pojemnika miksera. Uchwyt noża wskoczy na miejsce w sposób słyszalny i będzie umocowany.
7. Ustawić mikser na tylnym, czerwonym napędzie, jak pokazano na rysunku.
8. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.

Stosowanie

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia

Podczas przetwarzania gorących produktów przez otwór w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.

Zalecane prędkości

M	Do krótkotrwałego miksowania z maksymalną prędkością.
1-3	Do mieszania składników, które nie powinny być zbyt rozdrobnione.
4-7	Do miksowania, spieniania i rozdrabniania.
↻	Nie jest przeznaczone do stosowania z tą przystawką!

→ **Cykl rysunków** **☐**

1. Przygotować produkty spożywcze i włożyć do pojemnika miksera.
2. Założyć pokrywkę i zamknąć.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
4. Zostawić włączony tak długo, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
5. Ustawić przełącznik obrotowy na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
6. Obrócić mikser w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 11

Dodawanie składników

Podczas przetwarzania można dodawać również dalsze składniki. Zamknięcie można wykorzystywać przy tym jako miarkę (50 ml).

→ **Rysunek** **☐**

- Podczas pracy urządzenia wyjąć zamknięcie i dodawać dalsze składniki ostrożnie przez otwór w pokrywie.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Nie wkładać żadnych przedmiotów (np. noża lub łyżki) w otwór do napełniania w pokrywie. Nigdy nie zdejmować pokrywy przy pracującym urządzeniu!

→ **Cykl rysunków** **☐**

1. Aby dodać większe ilości lub składniki, ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się napędu.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Przed zdjęciem pokrywy sprawdzić, czy napęd zatrzymał się. Nigdy nie włączać urządzenia bez pokrywy!

2. Zdjąć pokrywę.
3. Dodać składniki.
 - Założyć pokrywkę z zamknięciem. Przetwarzać dalej składniki.
 - „Stosowanie” patrz strona 10

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

Nie wkładać rąk do noża miksującego. Wkładkę tnącą chwycić tylko za element z tworzywa sztucznego.

Uwaga!


- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Uchwytu noża i wkładki tnącej nie pozostawiać w wodzie.
- Zwrócić uwagę na to, aby elementów z tworzywa sztucznego nie ścisnąć w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji!

Wskazówki:

- Przed rozebraniem napełnić pojemnik miksera niewielką ilością wody ze środkiem myjącym, postępować w sposób opisany w rozdziale o stosowaniu i na krótko włączyć na zakresie **M**.
- Wylać wodę i wypłukać części czystą wodą.

→ Cykl rysunków

1. Przytrzymać szklany pojemnik do miksowania. Ścisnąć obie blokady na uchwycie noża w miejscach z rowkami i obrócić uchwyt noża przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż nastąpi jego zwolnienie.
2. Odwrócić uchwyt noża.
3. Wycisnąć centralnie wkładkę tnącą z uchwytu. Podłożyć ściereczkę, aby nie uszkodzić noża i powierzchni.
4. Zdjąć uszczelkę z wkładki tnącej.

Wszystkie części oczyścić, jak pokazano na **rysunku **, i pozostawić do wyschnięcia. Następnie, w celu przechowania, złożyć wszystkie części, jak opisano w rozdziale Przygotowanie.

Przepisy kulinarne

Majonez

Wskazówka: w mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek.

Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- 1 pełna łyżeczka musztardy
- 1 łyżka octu lub soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 200-250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) wymieszać kilka sekund na zakresie **1**.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zakres **7**, powoli wlewać oliwę przez otwór do napełniania i tak długo miksować, aż powstanie majonez.

Gorąca czekolada

- 50-75 g mrożonej czekolady w tabliczce
- ½ l gorącego mleka
- Bitą śmietana i wiórki czekoladowe według uznania
- Tabliczkę czekolady pokroić na kawałki (ok. 1 cm) i rozdrobnić całkowicie w mikserze na zakresie **M**.
- Wylączyć mikser i wlać mleko.
- Miksować przez 1 minutę na zakresie **M** lub **7**.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

Shake waniliowo-bananowy

- 2-3 banany (ok. 300 g)
- 2-3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych (80-100 g)
- 2 opakowanie cukru waniliowego
- ½ l mleka
- Banany pokroić na kawałki i rozdrobnić w mikserze na zakresie **M** przez 5-10 sekund.
- Wylączyć mikser i dodać pozostałe składniki.
- Miksować przez 1 minutę na zakresie **M** lub **7**.

Nektar owocowy

- 250 g owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabłko)
- 50-100 g cukru
- 500 ml zimnej wody
- lody według uznania
- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz lodu) włożyć do miksera i miksować przez 1 minutę na zakresie **M** lub **7**.
- Podawać ewentualnie z lodami.

Koktajl sportowców

- 2-3 pomarańcze (ok. 600 g)
- 1-2 cytryny (ok. 150 g)
- ½-1 łyżki cukru lub miodu
- ¼ l soku jabłkowego
- ¼ l wody mineralnej
- ewentualnie kostki lodu
- Pomarańcze i cytryny obrać ze skórki i pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) włożyć do pojemnika miksera.
- Miksować przez 1 minutę na zakresie **M** lub **7**.
- Dodać soku jabłkowego i wody mineralnej.
- Krótco miksować na zakresie **M**, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do szklanek; można podawać z kostkami lodu.

Galaretką z owocami

- 400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)
- 100 ml soku wiśniowego
- 100 ml czerwonego wina
- 80 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 szczypta goździka (mielonego)
- 1 szczypta cynamonu (mielonego)
- 8 płytek żelatyny

- Żelatynę namoczyć przez ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchenke mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować przez ok. 1 minutę na zakresie **1**.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i schłodzić.

Wskazówka: galaretka z owocami smakuje doskonale z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Usuwanie usterek

Usterka:

Przystawka nie daje się ustawić i umocować na czerwonym napędzie.

Sposób usunięcia:

- Nasadzić uchwyt noża na pojemnik i dokręcić do oporu. Uchwyt pojemnika musi być skierowany dokładnie na oznaczenie **O**.

Usterka:

Płyn wycieka z miksera przy uchwycie noża.

Sposób usunięcia:

- Czy na wkładce tnącej jest umieszczona uszczelka?
- Sprawdzić poprawne osadzenie uszczelki.

Ważna wskazówka: jeżeli nie da się usunąć występującej usterki, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

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 vhodné k mixování tekutých, příp. polotuhých potravin, k drcení/sekání syrového ovoce a zeleniny, rozmělnování potravin a k sekání mražených potravin (např. ovoce) nebo kostek ledu.

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

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění!

- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.
- Pozor při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování zásobníku a při čištění.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Příslušenství používejte pouze na zadním červeném pohonu. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Nebezpečí opaření!

- Dávejte pozor obzvláště při zpracování horkých přísad. Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z plnicího otvoru ve víku pára.
- Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnicí tekutiny.
- Během práce držte vždy víko jednou rukou. Nezakrývejte přitom plnicí otvor!

Pozor!

- Nástavec s nožem nikdy nepoužívejte bez těsnění.
- Dbejte na to, aby se v mixovací nádobě nenacházela cizí tělesa. V mixovací 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 16

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Mixérový nástavec

→ Obr. A

- 1 **Skleněná mixovací nádoba**
 - a Nádoba ze skla ThermoSafe
 - b Stupnice
- 2 **Víko**
 - a Plnicí otvor
 - b Uzavírací krytka /
odměrka se stupnicí
- 3 **Nástavec s nožem**
 - a Pohon nože (červený)
 - b Mixovací nůž
 - c Těsnění
 - d Polohovací lamely (4 ks)
- 4 **Držák nože**
 - a Označení 
 - b Blokování držáku nože (2 ks)

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 16

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 **zadním, červeném** pohonu.



Symbyoly a označení

Symbol	Význam
	Nasazení držáku nože: Vyrovnajte symbol Δ a úchyt mixovací nádoby. Upevnění držáku nože: Otáčejte tak dlouho, až symbol \circ lícuje se úchytem mixovací nádoby.

Skleněná mixovací nádoba

Skleněná mixovací nádoba „ThermoSafe“ je vyrobena ze speciálního borosilikátového skla, které je obzvláště odolné teple.

Můžete v ní zpracovávat také velmi horké a dokonce vařící přísady.

Skleněná mixovací nádoba je vhodná pro tuto zpracovávaná množství:

Maximální zpracovávaná množství

Pevné potraviny	max. 100 g
Tekutiny	max. 1,5 L
Horké a pěnění tekutiny	max. 0,5 L

Příprava

Nebezpečí poranění

- Nesahejte do mixovacího nože. Nástavce s nožem se dotýkejte jen za plast.
- Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Pozor!

Nástavec s nožem nikdy nepoužívejte bez těsnění.

→ Pořadí obrázků B

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

Příslušenství může být provozováno jen se správně nasazenou mísou.

1. Na nástavec s nožem vložte těsnění.
2. Při vkládání nástavce s nožem bezpodmínečně dbejte na polohu 4 lamel. 2 protilehlé lamely vyrovnajte u značek \circ .

3. Nástavec s nožem vložte šikmo do držáku nože. Popř. si zepsonu vypomožte druhou rukou.
4. Držák nože opatrně zezhora přitiskněte, až slyšitelně zapadne.
5. Držák nože nasadte na skleněnou mixovací nádobu. Značku Δ přitom vyrovnejte podle úchyty.
6. Držák nože otočte, až značka \circ lícuje s úchytem. Držák nože slyšitelně zapadne a je upevněn.
7. Podle obrázku nasadte mixér na zadní červený pohon.
8. Stiskněte dolů a ve směru pohybu hodinových ručiček pootočte až na doraz.

Použití


Nebezpečí poranění

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.

Nebezpečí opaření

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z plnicího otvoru ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

Rychlostní doporučení

M	Pro krátkodobé mixování při nejvyšších otáčkách.
1-3	Pro smíchání přísad, které nemají být příliš rozsekány.
4-7	Pro mixování, napěnění a rozsekání.
	Není vhodné k použití s tímto příslušenstvím!.

→ **Pořadí obrázků**

1. Potraviny si připravte a umístěte do mixovací nádoby.
2. Nasadte víko a uzavírací krytku.
3. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.
4. Nechte zapnutý tak dlouho, až je dosaženo požadované konzistence.
5. Nastavte otočný prepínač do polohy \circ . Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
6. Pootočte mixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 16

Přidání přísad

Během zpracování můžete doplňovat také další přísady. Uzavírací krytku přitom můžete použít jako odměrku (50 ml).

→ **Obr. D**

- Při pracujícím spotřebiči sejměte uzavírací krytku a opatrně plnicím otvorem ve víku plňte další přísady.

Nebezpečí poranění!

Do plnicího otvoru ve víku nevsunujte žádné předměty (např. nůž, lžíce). Pokud přístroj pracuje, nikdy nesundávejte víko!

→ **Pořadí obrázků**

1. Pro naplnění většího množství nebo přísad otočte otočný spínač do polohy \circ a počkejte na zastavení.

Nebezpečí poranění!

Před sejmutím víka zkontrolujte, zda je pohon zastaven. Přístroj v žádném případě nezapínejte bez víka!

2. Sundejte víko.
3. Doplněte přísady.
 - Nasadte víko s uzavírací krytkou. Přísady dále zpracujte. → „Použití“ viz strana 15

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

⚠ Nebezpečí poranění

Nesahejte do mixovacího nože. Nástavce s nožem se dotýkejte jen za plast.

Pozor!


- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Držák nože a nástavec s nožem nenechávejte ležet ve vodě.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Upozornění:

- Před rozložením naplňte mixovací nádobu trochou vody a mycího prostředku, postupujte podle popisu v použití a krátce zapněte stupeň **M**.
- Vylijte mycí vodu a díly opláchněte čistou vodou.

→ Pořadí obrázků

- 1.** Držte skleněnou mixovací nádobu. U držáku nože stiskněte obě blokování na rýhované straně a držák nože otočte proti směru otáčení hodinových ručiček, až se uvolní.
- 2.** Držák nože otočte.
- 3.** Nástavec s nožem středově vytlačte z držáku. Podložte hadřík, aby nedošlo k poškození nože a povrchů.
- 4.** Z nástavce s nožem sejměte těsnění.

Podle **obrázku ** vyčistěte všechny díly a nechte je oschnout. Poté za účelem uskladnění všechny díly sestavte podle popisu v kapitole „Přípava“.

Recepty

Majonéza

Upozornění: V mixéru můžete připravovat majonézu jen z celých vajec.

Základní recept:

- 1 vejce
- 1 vrchovatá čajová lžička hořčice
- 1 polévková lžice octa nebo citrónové šťávy
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru
- 200-250 ml oleje

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) několik sekund smíchejte na stupni **1**.
- Otočný volič nastavte na stupeň **7**, olej pomalu přilévajte plnicím otvorem tak dlouho, až majonéza emulguje.

Horká čokoláda

- 50-75 g mražené čokolády na vaření
- ½ l horkého mléka
- Podle přání šlehačka a čokoládové hobliny
- Čokoládu na vaření nařežte na kousky (cca 1 cm) a v mixéru na stupni **M** zcela rozsekejte.
- Vypněte mixér a přidejte mléko.
- Mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.
- Horkou čokoládu naplňte do sklenic a podle přání podávejte se šlehačkou a čokoládovými hoblinami.

Banánový koktejl se zmrzlinou

- 2-3 banány (cca 300 g)
- 2-3 vrchovaté polévkové lžíce vanilkové nebo citrónové zmrzliny (80-100 g)
- 2 balíčky vanilkového cukru
- ½ l mléka
- Banány nakrájejte na kousky a v mixéru rozmixujte na stupni **M** 5-10 sekund.
- Vypněte mixér a přidejte zbývající přísady.
- Mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.

Ovocný pohár

- 250 g ovoce (např. jahody, banány, pomeranč, jablka)
- 50-100 g cukru
- 500 ml studené vody
- Podle přání zmrzlina
- Ovoce oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Všechny přísady (kromě zmrzliny) umístěte do mixéru a mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.
- Podávejte příp. společně se zmrzlinou.

Sportovcův koktejl

- 2-3 pomeranče (cca 600 g)
- 1-2 citróny (cca 150 g)
- ½-1 polévková lžíce cukru nebo medu
- ¼ l jablečné šťávy
- ¼ l minerálky
- popř. kostky ledu
- Pomeranče a citróny oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Všechny přísady (kromě jablečné šťávy a minerálky) umístěte do mixéru.
- Mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.
- Přidejte jablečnou šťávu a minerálku.
- Krátce mixujte na stupni **M**, až je nápoj napěněný.
- Koktejl nalejte do sklenic a podle přání podávejte s kostkami ledu.

Rote Grütze (ovocné želé)

- 400 g ovoce (vypeckované višně, maliny, rybíz, jahody, ostružiny)
- 100 ml višňové šťávy
- 100 ml červeného vína
- 80 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 polévkové lžíce citrónové šťávy
- 1 šp. nože hřebíčku (mletého)
- 1 špetka skořice (mleté)
- 8 plátků želatiny
- Želatinu namočte na cca 10 minut ve studené vodě.
- Všechny přísady (kromě želatiny) uveďte do varu.
- Želatinu vymačkejte a nechte v mikrovlnné troubě roztát, nevařte.
- Horké ovoce a želatinu mixujte na stupni **1** cca 1 minutu.
- Želé naplňte do misek vypláchnutých studenou vodou a umístěte do chladu.

Rada: Želé chutná se šlehačkou nebo vanilkovou omáčkou.

Pomoc při poruchách

Porucha:

Nástavec nelze nasadit a upevnit na červeném pohonu.

Odstranění:

- Držák nože nasadíte na nádobu a utáhněte až na doraz. Úchyt musí přesně lícovat se značkou **O**.

Porucha:

U držáku nože uniká z mixéru tekutina.

Odstranění:

- Je u nástavce s nožem umístěno těsnění?
- Zkontrolujte správnou polohu těsnění

Důležité: Pokud nelze poruchu odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

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 vhodné na miešanie tekutých, príp. polotuhých potravín, na drvenie/sekanie surového ovocia a zeleniny, na prípravu kaše z jedál a na sekanie hlbokozmrazených potravín (napr. ovocia) alebo kociek ľadu.

Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo poranenia!

- Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Nikdy neprevádzkujte mixér bez nasadeného veka.
- Dávajte pozor pri manipulácii s ostrými nožmi pri vyprázdňovaní nádoby a čistení spotrebiča.
- 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 zadnom, červenom pohone. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Dávajte mimoriadne veľký pozor pri spracúvaní horúcich ingrediencií. Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para cez plniaci otvor vo veku.
- Naplňujte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.
- Pri práci držte vždy veko pevne jednou rukou. Rukou však nezakrývajte otvor na plnenie!

Pozor!

- Nástavec s nožmi nikdy nenasadzujte bez tesnenia.
- Dávajte pozor, aby sa v plniacom hrdle ani v nádobe na mixovanie nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nože, lyžice) v nádobe na mixovanie.

Dôležité!


Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 21

Prehľad komponentov

Otvorte strany s obrázkami.

Mixérový nadstavec

→ **Obrázok A**

- 1 **Sklená nádoba na mixovanie**
 - a Nádoba zo skla ThermoSafe
 - b Stupnica
- 2 **Veko**
 - a Plniaci otvor
 - b Uzatvárací kryt/odmerka so stupnicou
- 3 **Nástavec s nožmi**
 - a Pohon nožov (červený)
 - b Mixovací nôž
 - c Tesnenie
 - d Polohovacie spojky (4 kusy)
- 4 **Držiak noža**
 - a Označenie 
 - b Blokovanie držiaka noža (2 kusy)

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“ pozri stranu 21

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 **zadnom, červenom** pohone.



Symbody a označenia

Symbol	Význam
	<p>Nasadenie držiaka noža: Zarovnajte symbol  a držadlo nádoby na mixovanie.</p> <p>Upevnenie držiaka noža: Otáčajte, kým symbol  a držadlo nádoby na mixovanie nebudú zarovnané.</p>

Sklená nádoba na mixovanie

Sklená nádoba na mixovanie zo špeciálneho bórovo-silikátového skla ThermoSafe, ktoré je mimoriadne odolné proti teplu. Vďaka tomu môžete spracovávať aj veľmi horúce a dokonca vriace ingrediencie.

Sklená nádoba na mixovanie je vhodná na tieto spôsoby spracovania:

Maximálne množstvá potravín

Tuhé potraviny	max. 100 g
Tekutiny	max. 1,5 l
Horúce alebo penivé tekutiny	max. 0,5 l

Príprava

Nebezpečenstvo poranenia

- Nesiahajte na mixovací nôž. Nástavec s nožmi chytajte len za plastovú časť.
- Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Pozor!

Nástavec s nožmi nikdy nenasadzujte bez tesnenia.

→ **Sekvencia obrázkov B**

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

1. Pripevnite tesnenie na nástavec s nožmi.
2. Pri nasadzovaní nástavca s nožmi bezpodmienečne rešpektujte polohu 4 spojok. Okrem toho vyrovnajte 2 protiľahlé spojky s označeniami **O**.
3. Nástavec s nožmi vložte šikmo do držiaka noža. Prípadne ho zospodu podopierajte druhou rukou.
4. Držiak noža zhora pevne zatlačte, aby so zacvaknutím zapadol na miesto.
5. Nasadte držiak noža na sklenú nádobu na mixovanie. Prítom vyrovnajte označenie **Δ** s držadlom.
6. Otáčajte držiak noža, kým nebude označenie **O** zarovnané s držadlom. Držiak noža sa s cvaknutím zaistí a bude upevnený.
7. Nasadte mixér na zadný červený pohon tak, ako to je zobrazené.
8. Zatlačte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.

Používanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Nikdy neprevádzkujte mixér bez nasadeného veka.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para cez plniaci otvor vo veku. Naplňujte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Odporúčané rýchlosti

M	Na krátkodobé mixovanie pri najvyšších otáčkach.
1-3	Na zmiešanie ingrediencií, ktoré sa nemajú príliš rozdrviť.
4-7	Na miešanie, spenenie a drvenie.
↻	Nie je vhodné na používanie s týmto príslušenstvom!

→ Sekvencia obrázkov **☐**

1. Pripravte potraviny a vložte ich do nádoby na mixovanie.
2. Nasadte veko a uzatvárací kryt.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
4. Nechajte ho zapnutý tak dlho, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.
5. Otočný spínač nastavte na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
6. Pootočte mixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 21

Pridanie ďalších ingrediencií

Počas spracovania môžete pridávať aj ďalšie ingrediencie. Uzatvárací kryt prítom môžete použiť ako odmerku (50 ml).

→ Obrázok **☐**

- Ak je spotrebič spustený, zložte uzatvárací kryt a opatrne doplňte ingrediencie cez plniaci otvor na veku.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nestrkajte žiadne predmety (napr. nôž, lyžicu) do plniaceho otvoru na veku. Ak je spotrebič spustený, nikdy neodstraňujte veko!

→ Sekvencia obrázkov **☐**

1. Ak chcete pridať väčšie množstvá ingrediencií, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na úplné zastavenie.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pred zložením veka skontrolujte úplné zastavenie pohonu. Spotrebič nikdy nezapínajte bez nasadeného veka!

2. Zložte veko.
3. Pridajte ďalšie ingrediencie.
 - Nasadte veko s uzatváracím krytom. Pokračujte v spracovaní ingrediencií. → „Používanie“ pozri stranu 20

Čistenie a údržba

Použité diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nesiahajte na mixovací nôž. Nástavec s nožmi chytajte len za plastovú časť.


Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Držiak noža a nástavec s nožmi nenechávajte ponorené vo vode.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Upozornenia:

- Pred rozložením naplňte nádobu na mixovanie trochou vody a čistiaceho prostriedku, postupujte ako pri opísanom používaní a nakrátko zapnite stupeň **M**.
- Vylejte umývaciu vodu a diely vypláchnite čistou vodou.

→ Sekvencia obrázkov

- 1.** Pevne uchopte nádobu na mixovanie. Stlačte obe blokovania na držiaku noža na strane s drážkami a otáčajte držiak noža proti smeru hodinových ručičiek, kým sa neuvoľní.
- 2.** Pretočte držiak noža.
- 3.** Vytláčte nástavec s nožmi v strede z držiaka. Podložte si utierku, aby ste zabránili poškodeniu nožov a povrchu.
- 4.** Zložte tesnenie z nástavca s nožmi. Všetky diely vyčistíte podľa **obrázka ** a nechajte ich vyschnúť. Pred uskladnením zložte všetky diely rovnako ako pri príprave.

Recepty

Majonéza

Upozornenie: V mixéri sa dá pripraviť len majonéza z celých vajec.

Základný recept:

- 1 vajce
- 1 kopcovitá ČL horčice
- 1 PL octu alebo citrónovej šťavy
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru
- 200-250 ml oleja

Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

- Niekoľko sekúnd miešajte ingrediencie (okrem oleja) na stupni **1**.
- Otočný spínač nastavte na stupeň **7**, cez plniaci otvor pomaly nalejte olej a mixujte tak dlho, kým nevznikne majonéza.

Horúca čokoláda

- 50-75 g mrazenej tabuľkovej čokolády
- ½ l horúceho mlieka
- prípadne šľahačka a čokoládové hobliny
- Nakrájajte tabuľkovú čokoládu na kúsky (cca 1 cm) a dôkladne ich rozdrvte v mixéri na stupni **M**.
- Vypnite mixér a pridajte mlieko.
- Mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.
- Nalejte horúcu čokoládu do pohárov a prípadne ju ozdobte šľahačkou a čokoládovými hoblinami.

Banánovo-zmrzlinový koktejl

- 2-3 banány (asi 300 g)
- 2-3 kopcovité PL vanilkovej alebo citrónovej zmrzliny (80-100 g)
- 2 balíčky vanilkového cukru
- ½ l mlieka
- Banány nakrájajte na kúsky a drvte ich v mixéri na stupni **M** 5-10 sekúnd.
- Vypnite mixér a pridajte zvyšné ingrediencie.
- Mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.

Ovocné poháre

- 250 g ovocia (napr. jahody, banány, pomaranče, jablká)
- 50-100 g cukru
- 500 ml studenej vody
- zmrzlina podľa chuti
- Ovocie očistite a nakrájajte na kúsky.
- Všetky ingrediencie (okrem zmrzliny) dajte do mixéra a mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.
- Môžete podávať so zmrzlinou.

Energetický koktejl

- 2-3 pomaranče (asi 600 g)
- 1-2 citróny (asi 150 g)
- ½-1 PL cukru alebo medu
- ¼ l jablkovej šťavy
- ¼ l minerálnej vody
- príp. kocky ľadu
- Pomaranče a citróny očistite a nakrájajte na kúsky.
- Všetky ingrediencie (okrem jablkovej šťavy a minerálnej vody) dajte do nádoby na mixovanie.
- Mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.
- Pridajte jablkovú šťavu a minerálnu vodu.
- Krátko mixujte na stupni **M**, kým sa nápoj nespení.
- Koktejl nalejte do pohárov. Môžete ho podávať s kockami ľadu.

Ovocný dezert Rote Grütze

- 400 g ovocia (vykôstkované višne, maliny, ríbezle, jahody, černice)
- 100 ml višňovej šťavy
- 100 ml červeného vína
- 80 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 PL citrónovej šťavy
- klinčeky na špičku noža (mleté)
- 1 štipka škorice (mletej)
- 8 plátkov želatíny

- Želatínu nechajte asi 10 minút zmäknúť v studenej vode.
- Všetky ingrediencie (okrem želatíny) povarte.
- Želatínu vyžmýkajte a rozpustite v mikrovlnnej rúre, nevarujte.
- Mixujte horúce ovocie a želatínu asi 1 minútu na stupni **1**.
- Dezert naplňte do misiek vypláchnutých studenou vodou a dajte zachladiť.

Tip: Dezert Rote Grütze chutí výborne so šľahačkou alebo vanilkovou zmrzlinou.

Pomoc pri poruchách

Porucha:

Nadstavec sa nedá nasadiť a upevniť na červený pohon.

Odstránenie:

- Nasadíte držiak noža na nádobu a nakrúťte ho až na doraz. Držadlo musí byť presne zarovnané s označením **O**.

Porucha:

Z mixéra uniká pri držadle tekutina.

Odstránenie:

- Je tesnenie pripevnené na nástavci s nožmi?
- Skontrolujte správne upevnenie tesnenia.

Dôležité: Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

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 dela, ki sodijo skupaj.

Ta pribor je primeren za mešanje tekočih ali mehkih živil, za seklanje/mletje surovega sadja in zelenjave, za pasiranje jedi in seklanje zamrznjenih jedi (npr. sadja) ali ledenih kock.

Tega pribora se ne sme uporabljati za obdelavo drugih predmetov oz. snovi.

Varnostni napotki

Nevarnost poškodb!

- Nikoli ne posegajte v notranjost nameščenega mešalnika! Mešalnika nikoli ne uporabljajte brez nameščenega pokrova.
- Bodite previdni pri ravnanju z ostrimi noži, predvsem pri praznjenju in čiščenju posode.
- 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 zadnjem, rdečem pogonu. Pribor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.

Nevarnost oparin!

- Pri obdelavi vročih sestavin bodite zelo previdni. Pri obdelavi vročih živil skozi polnilno odprtino v pokrovu uhaja para.
- V posodo vlijte največ 0,5 l vroče ali peneče tekočine.
- Med delom vedno držite pokrov z roko. Pri tem ne držite roke čez odprtino za polnjenje!

Pozor!

- Rezila nikoli ne vstavite brez tesnila.
- Pazite, da v lončku za mešanje ni tujkov. V lončku za mešanje 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 26

Kratek pregled

Prosimo, razgrnite strani s slikami.

Mešalnik

→ Slika


- 1 **Stekleni lonček za mešanje**
 - a Posoda iz stekla ThermoSafe
 - b Lestvica
- 2 **Pokrov**
 - a Polnilna odprtina
 - b Zapiralni pokrov / merilna posoda z lestvico
- 3 **Rezilo**
 - a Pogon rezil (rdeča)
 - b Mešalno rezilo
 - c Tesnilo
 - d Pritrditveni elementi za pozicioniranje (4 kosi)
- 4 **Nosilec rezil**
 - a Oznaka 
 - b Zapah za nosilec rezil (2 kosa)

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 pregledjte glede popolnosti in poškodb. → **Slika **
- Pred prvo uporabo vse dele temeljito očistite in posušite. → »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 26*

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 **zadnjem, rdečem** pogonu.



Simboli in oznake

Simbol	Pomen
	<p>Namestitev nosilca rezil: poravnajte simbol  in ročaj lončka za mešanje.</p> <p>Fiksiranje nosilca rezil: vrtite, dokler nista simbol  in ročaj lončka za mešanje poravnana.</p>

Stekleni lonček za mešanje

Stekleni lonček za mešanje »ThermoSafe« je iz posebnega, na vročino odpornega borosilikatnega stekla. Zato se lahko obdelujejo tudi zelo vroče sestavine in celo sestavine, ki se kuhajo.

Stekleni lonček za mešanje je primeren za naslednje količine obdelave:

Maksimalne količine obdelave

Trda živila	maks. 100 g
Tekočine	maks. 1,5 l
Vroče ali peneče se tekočine	maks. 0,5 l

Priprava

Nevarnost poškodb

- Ne segajte proti mešalnemu rezilu. Rezilo prijemajte samo za plastični del.
- Pribor namestite ali odstranite le, ko pogon miruje in je omrežni vtič izvlečen iz vtičnice.

Pozor!

Rezila nikoli ne vstavite brez tesnila.

→ Zaporedje slik

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

1. Na rezilo namestite tesnilo.
2. Pri nameščanju rezila obvezno upoštevajte položaj 4 pritrditvenih elementov. Poleg tega 2 nasprotna pritrditvena elementa poravnajte na oznake **O**.
3. Rezilo diagonalno položite v nosilec rezila. Po potrebi ga od spodaj podprite z drugo roko.
4. Nosilec rezila previdno pritisnite od zgoraj, dokler se slišno ne zaskoči.
5. Nosilec rezila namestite na stekleni lonček za mešanje. Pri tem oznako **Δ** poravnajte z ročajem.
6. Zavrtite nosilec rezila, dokler ni oznaka **O** poravnana z ročajem. Nosilec rezila se slišno zaskoči in je fiksiran.
7. Mešalnik postavite na zadnji rdeči pogon, kot je prikazano.
8. Potisnite navzdol in obrnite do konca v smeri urnega kazalca.

Uporaba

⚠ Nevarnost poškodb

Nikoli ne posegajte v notranjost nameščenega mešalnika! Mešalnika nikoli ne uporabljajte brez nameščenega pokrova.

⚠ Nevarnost oparin

Pri obdelavi vročih živil skozi polnilno odprtino v pokrovu uhaja para. V posodo vlijte največ 0,5 l vroče ali penete tekočine.

Priporočene hitrosti

M	Za kratkotrajno mešanje pri najvišjem številu vrtljajev.
1-3	Za mešanje sestavin, ki jih ni treba preveč sesekljati.
4-7	Za mešanje, penjenje in sekljanje.
↻	Ni primerno za uporabo s tem priborom!

→ Zaporedje slik **☑**

1. Pripravite živila in jih dodajte v lonček za mešanje.
2. Namestite pokrov in zapiralni pokrov.
3. Priključite omrežni vtič. Vrtljivo stikalo postavite na priporočeno stopnjo.
4. Pustite vklopljeno tako dolgo, da dosežete zeleno konsistenco.
5. Vrtljivo stikalo obrnite na **O**. Počakajte, da se pogon ustavi. Odklopite omrežni vtič.
6. Mešalnik zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
 - Vse dele takoj po uporabi očistite. → »Čiščenje in vzdrževanje« *glejte stran 26*

Dodajanje sestavin

Med obdelavo lahko dodajate še ostale sestavine. Zapiralni pokrov se lahko pri tem uporabi kot merilna posoda (50 ml).

→ Slika **☑**

- Ko aparat deluje, odstranite zapiralni pokrov in previdno dodajte ostale sestavine skozi polnilno odprtino v pokrovu.

⚠ Nevarnost poškodb!

V polnilno odprtino v pokrovu ne vstavljajte predmetov (npr. nožev, žlic). Ko aparat deluje, nikoli ne odstranjujte pokrova!

→ Zaporedje slik **☑**

1. Za dodajanje večjih količin obrnite vrtljivo stikalo na **O** in počakajte, da se pogon ustavi.

⚠ Nevarnost poškodb!

Preden odstranite pokrov, preverite, ali se je pogon zaustavil. Aparat nikoli ne vklopite brez pokrova!

2. Snemite pokrov.
3. Dodajte sestavine.
 - Namestite pokrov z zapiralnim pokrovom. Nadaljujte z obdelavo sestavin. → »Uporaba« *glejte stran 25*

Čiščenje in vzdrževanje

Uporabljene dele pribora je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti.

⚠ Nevarnost poškodb

Ne segajte proti mešalnemu rezilu. Nastavek rezila prijemajte samo za plastični del.

Pozor!


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

Napotki:

- Preden razstavite lonček za mešanje, vanj dolijte nekoliko vode in čistilnega sredstva, postopajte, kot je opisano v poglavju Uporaba in za kratek čas vklopite stopnjo **M**.
- Izlijte pomivalni lug in dele splaknite s čisto vodo.

→ Zaporedje slik

1. Držite stekleni lonček za mešanje. Na nosilcu rezila stisnite skupaj oba zapaha na rebričasti strani in zavrtite nosilec rezila v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se ne sprostí.
2. Obrnite nosilec rezil.
3. Rezilo na sredini iztisnite iz nosilca. Podstavite krpo, da ne poškodujete rezila in površin.
4. Snemite tesnilo z rezila.

Očistite vse dele, kot je prikazano na **sliki **, in pustite, da se osušijo. Nato vse dele sestavite za shranjevanje, kot je napisano spodaj v poglavju Priprava.

Recepti

Majoneza

Napotek: V mešalniku se lahko pripravlja samo majoneza iz celih jajc.

Osnovni recept:

- 1 jajce
- 1 zvrhana ČŽ gorčice
- 1 JŽ kisa ali limoninega soka
- 1 ščepec soli
- 1 ščepec sladkorja
- 200-250 ml olja

Sestavine morajo imeti enako temperaturo.

- Sestavine (razen olja) nekaj sekund mešajte na stopnji **1**.
- Vrtljivi izbirni gumb prestavite na stopnjo **7**, počasi dolivajte olje skozi polnilno odprtino in mešajte tako dolgo, da nastane majoneza.

Vroča čokolada

- 50-75 g zamrznjene jedilne čokolade
- ½ l vročega mleka
- Po želji stepena smetana in nastrgana čokolada
- Jedilno čokolado narežite na kose (pribl. 1 cm) in jo z mešalnikom na stopnji **M** popolnoma sesekljajte.
- Izklopite mešalnik in dodajte mleko.
- 1 minuto mešajte na stopnji **M** ali **7**.
- Vročo čokolado napolnite v kozarce in po želji postrezite s stepeno smetano in nastrgano čokolado.

Shake z banano in sladoledom

- 2-3 banane (pribl. 300 g)
- 2-3 zvrh. JŽ vanilijevega sladoleda ali limoninega sladoleda (80-100 g)
- 2 zavitek vanilijevega sladkorja
- ½ l mleka
- Banane narežite na kose in jih sekljajte v mešalniku na stopnji **M** 5-10 sekund.
- Izklopite mešalnik in dodajte ostale sestavine.
- 1 minuto mešajte s stopnjo **M** ali **7**.

Sadni lončki

- 250 g sadja (npr. jagode, banane, pomaranče, jabolka)
- 50-100 g sladkorja
- 500 ml hladne vode
- Sladoleđ po želji
- Olupite sadje in ga narežite na koščke.
- Vse sestavine (razen sladoleđa) dodajte v mešalnik in mešajte 1 minuto na stopnji **M** ali **7**.
- Po želji postrezite s sladoleđom.

Koktajl za športnike

- 2-3 pomaranče (pribl. 600 g)
- 1-2 limoni (pribl. 150 g)
- ½-1 JŽ sladkorja ali medu
- ¼ l jabolčnega soka
- ¼ l mineralne vode
- Po želji kocko ledu
- Olupite pomaranče in limone in jih narežite na koščke.
- Vse sestavine (razen jabolčnega soka in mineralne vode) dodajte v lonček za mešanje.
- 1 minuto mešajte s stopnjo **M** ali **7**
- Dodajte jabolčni sok in mineralno vodo.
- Za kratek čas mešajte na stopnji **M**, dokler se napitek ne začne peniti.
- Koktajl nalijte v kozarce in po želji postrezite s kockami ledu.

Rdeča kaša

- 400 g sadja (razkoščičene višnje, maline, ribez, jagode, robide)
- 100 ml višnjevega soka
- 100 ml rdečega vina
- 80 g sladkorja
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 2 JŽ limoninega soka
- 1 konica rezila klinčkov (zmletih)
- 1 ščepec cimeta (zmletega)
- 8 lističev želatine

- Želatino namočite v hladni vodi pribl. 10 minut.
- Skuhajte vse sestavine (razen želatine).
- Stisnite želatino in jo stopite v mikrovalovni pečici, ampak je ne kuhajte.
- Vroče sadje in želatino pribl. 1 minuto mešajte na stopnji **1**.
- Kašo prelijte v skodelice, splahnjene s hladno vodo, in počakajte, da se ohladi.

Nasvet: Rdeča kaša je še bolj okusna s stepeno smetano ali vanilijevo omako.

Pomoč pri motnjah

Motnja:

Nastavka ni mogoče namestiti na rdeč pogon in ga pritrditi.

Rešitev:

- Nosilec rezil namestite na posodo in ga privijte do končnega položaja. Ročaj mora biti natančno poravnano z oznako **O**.

Motnja:

Pri nosilcu rezila iz mešalnika uhaja tekočina.

Rešitev:

- Ali je na nosilec rezila nameščeno tesnilo?
- Preverite pravilno namestitev tesnila

Pomembno: Če motnje ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.

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 prikladan za miješanje tekućih odn. polučvrstih namirnica, za usitnjavanje/sjeckanje sirovog voća i povrća, za piriranje jela te usitnjavanje zamrznutih živežnih namirnica (npr. voća) ili kockica leda.

Ovaj se pribor ne smije koristiti za obradu drugih predmeta odnosno tvari.

Sigurnosni naputci

Opasnost od ozljede!

- Nikada ne stavljajte ruke u postavljenu mikser! Mikser nikada ne pokrećite ako nije postavljen poklopac.
- Budite oprezni prilikom rada s oštrim noževima, pražnjenja spremnika i čišćenja.
- 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 stražnjem, crvenom pogonu. Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.

Opasnost od ozljeda parom!

- Vruće sastojke obrađujte uz veliki oprez. Kod obrade vruće hrane izlazi para kroz otvor za punjenje na poklopcu.
- Napunite maksimalno 0,5 litara vruće ili zapjenjene tekućine.
- Poklopac uvijek držite rukom za vrijeme rada. Pri tome ne držite ruku iznad otvora za punjenje!

Pažnja!

- Umetak za nož nikada ne stavljajte bez brtve.
- Pripazite da se u posudi za miješanje ne nalaze strana tijela. Predmete (npr. nožem, žlicom) ne koristite u posudi za miješanje.

Važno!


Pribor obavezno temeljito očistite nakon svakog korištenja ili nakon duljeg nekorištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 31

Na prvi pogled

Molimo izvucite stranice za slikama.

Nastavak za mikser

→ Slika **A**

- 1 **Staklena posuda za miješanje**
 - a Posuda od ThermoSafe stakla
 - b Ljestvica
- 2 **Poklopac**
 - a Otvor za punjenje
 - b Kapica za zatvaranje / mjerna posuda s ljestvicom
- 3 **Umetak za nož**
 - a Pogon za nož (crveni)
 - b Nož za miješanje
 - c Brtva
 - d Spojnice za pozicioniranje (4 komada)
- 4 **Nosač noževa**
 - a Oznaka 
 - b Brava za nosač noža (2 komada)

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 31

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 **stražnjem, crvenom** pogonu.



Simboli i oznake

Simbol	Značenje
	Stavljanje nosača noža: poravnajte simbol Δ i ručku posude za miješanje. Fiksiranje nosača noža: okrećite ga dok se simbol \circ i ručka posude za miješanje ne poravnaju.

Staklena posuda za miješanje

»ThermoSafe« staklena posuda za miješanje sastoji se od posebnog bor-silikatnog stakla koje je posebno otporno na vrućinu. Tako da se mogu pripremati i jako vrući te vreli sastojci. Staklena posuda za miješanje prikladna je za sljedeće količine za pripremanje:

Maksimalne količine za pripremanje

Čvrste namirnice	maks. 100 g
Tekućine	maks. 1,5 L
Vruće ili zapjenjene tekućine	maks. 0,5 L

Priprema

Opasnost od ozljede

- Ne gurajte prste u nož za miješanje. Umetak za nož hvatajte samo za plastični dio.
- Pribor stavljajte ili skidajte samo kada je pogon zaustavljen i nakon što se izvuče mrežni utikač.

Pažnja!

Umetak za nož nikada ne stavljajte bez brtve.

→ Slijed slika **B**

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

1. Stavite brtvu na umetak za nož.
2. Prilikom stavljanja umetka za nož obavezno obratite pažnju na 4 spojnice. Za to 2 spojnice koje se nalaze jedna nasuprot druge izravnajte na oznaku **O**.
3. Umetak za nož koso postavite u nosač noža. Po potrebi ga drugom rukom poduprite s donje strane.
4. Nosač noža oprezno pritisnite s gornje strane dok se ne čuje da je sjeo na svoje mjesto.
5. Nosač noža postavite na staklenu posudu za miješanje. Pritom oznaku **Δ** usmjerite prema ručki.
6. Okrećite nosač noža dok se oznaka **O** ne usmjeri prema ručki. Čut će se kad nosač noža sjedne na mjesto i fiksira se.
7. Mikser, kao što je prikazano, postavite na stražnji, crveni pogon.
8. Zatim ga pritisnite prema dolje i okrećite u smjeru kazaljke na satu do kraja.

Korištenje

⚠ Opasnost od ozljede

Nikada ne stavljajte ruke u postavljenu mikser! Mikser nikada ne pokrećite ako nije postavljen poklopac.

⚠ Opasnost od ozljeda parom

Kod obrade vruće hrane izlazi para kroz otvor za punjenje na poklopcu. Napunite maksimalno 0,5 litara vruće ili zapjenjene tekućine.

Preporuke za brzinu

M	Za kratkotrajno miješanje pri najvećem broju okretaja.
1-3	Za miješanje sastojaka koje ne treba jako usitniti.
4-7	Za miješanje, pjenjenje i usitnjavanje.
↻	Nije prikladno za korištenje s ovim priborom!

→ Slijed slika

1. Pripremite živežne namirnice i stavite ih u posudu za miješanje.
2. Postavite poklopac i kapicu za zatvaranje.
3. Utaknite mrežni utikač. Okretnu sklopku stavite na preporučeni stupanj.
4. Držite ga uključenim sve dok se ne postigne željena gustoća.
5. Okretnu sklopku postavite na **O**. Pričekajte dok se aparat ne zaustavi. Iskopčajte mrežni utikač.
6. Okrenite mikser u smjeru kazaljke na satu i skinite.
 - Sve dijelove očistite odmah nakon korištenja. → »Čišćenje i održavanje« vidi stranicu 31

Dodavanje sastojaka

Tijekom obrade moguće je dodati i dodatne sastojke. Kapica za zatvaranje pritom se može koristiti kao mjerna posuda (50 ml).

→ Slika

- Dok aparat radi, skinite kapicu za zatvaranje i oprezno dodajte ostale sastojke kroz otvor za punjenje na poklopcu.

⚠ Opasnost od ozljede!

Ne stavljajte predmete (npr. nož, žlicu) u otvor za punjenje na poklopcu. Nikad ne skidajte poklopac kada aparat radi!

→ Slijed slika

1. Kako biste dodali veće količine ili sastojke, okretnu sklopku postavite na **O** i pričekajte dok se aparat ne zaustavi.

⚠ Opasnost od ozljede!

Prije skidanja poklopca provjerite je li se pogon zaustavio. Uređaj ni u kojem slučaju ne uključujte bez poklopca!

2. Skinite poklopac.
3. Dodajte sastojke.
 - Poklopac postavite s kapice za zatvaranje. Nastavite obrađivati sastojke. → »Korištenje« vidi stranicu 30

Čišćenje i održavanje

Korištene dijelove pribora potrebno je temeljito očistiti nakon svakog korištenja.

⚠ Opasnost od ozljede

Ne gurajte prste u nož za miješanje.

Umetak za nož hvatajte samo za plastični dio.


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.
- Nosač noža i umetak za nož ne ostavljajte u vodi.
- Dijelove od plastike nemojte priključiti u perilici posuđa pošto može doći do trajnih deformacija!

Napomene:

- Prije rastavljanja posudu za miješanje napunite s malo vode i sredstva za pranje, postupite kao što je opisano pod korištenjem i kratko uključite stupanj **M**.
- Izlijte vodu s deterdžentom i isperite dijelove čistom vodom.

→ Slijed slika

- 1.** Držite staklenu posudu za miješanje. Na nosaču noža pritisnite obje brave na rebrastim dijelovima i nosač noža okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne otpusti.
- 2.** Okrenite nosač noža.
- 3.** Umetak za nož pritisnite iz nosača. Postavite ispod krpu kako ne biste oštetili nož i površine.
- 4.** Skinite brtvu s umetka za nož. Sve dijelove očistite i ostavite da se osuše kao na **slici **. Zatim za spremanje sve dijelove sastavite kao što je opisano pod pripremom.

Recepti

Majoneza

Napomena: u mikseru je majonezu moguće pripremiti samo od cijelih jaja.

Osnovni recept:

- 1 jaje
- 1 nagomilana čajna žličica senfa
- 1 žlica octa ili soka od limuna
- 1 vrh noža soli
- 1 vrh noža šećera
- 200-250 ml ulja

Sastojci moraju imati istu temperaturu.

- Sastojke (osim ulja) miješajte nekoliko sekundi na stupnju **1**.
- Okretni birač postavite na stupanj **7**, polako ulijevajte ulje kroz otvor za punjenje i miješajte dok se ne emulgira majoneza.

Vruća čokolada

- 50-75 g smrznute čokolade za kuhanje
- ½ l vrućeg mlijeka
- Tučeno vrhnje ili strugana čokolada po želji
- Čokoladu za kuhanje odrežite u komade (oko 1 cm) i potpuno usitnite u mikseru na stupnju **M**.
- Isključite mikser i dodajte mlijeko.
- Miksajte 1 minutu na stupnju **M** ili **7**.
- Vruću čokoladu napunite u čaše i prema želji servirajte s tučenim vrhnjem i struganom čokoladom.

Shake od banane i sladoleda

- 2-3 banane (oko 300 g)
- 2-3 poravn. žlice sladoleda od vanilije ili limuna (80-100 g)
- 2 paketića vanili šećera
- ½ l mlijeka
- Banane izrežite na komade i u mikseru usitnjavajte 5-10 sekundi uz pomoć stupnja **M**.
- Isključite mikser i dodajte ostale sastojke.
- Miksajte 1 minutu na stupnju **M** ili **7**.

Voćni pehar

- 250 g voća (npr. jagode, banana, naranča, jabuka)
- 50-100 g šećera
- 500 ml hladne vode
- Sladoled po želji
- Oljuštite voće i narežite ga na komade.
- Sve sastojke (osim sladoleda) stavite u mikser i miksajte 1 minutu na stupnju **M** ili **7**.
- Eventualno servirajte sa sladoledom.

Koktel za sportaše

- 2-3 naranče (oko 600 g)
- 1-2 limuna (oko 150 g)
- ½-1 žlica šećera ili meda
- ¼ l jabučnog soka
- ¼ l mineralne vode
- eventualno kockice leda
- Oljuštite naranče i limunove te ih narežite na komade.
- Sve sastojke (osim jabučnog soka i mineralne vode) stavite u posudu miksera.
- Miksajte 1 minutu na stupnju **M** ili **7**
- Dodajte jabučni sok i mineralnu vodu.
- Kratko miksajte na stupnju **M** dok se napitak ne zapjeni.
- Izlijte koktel u čaše i prema želji servirajte s kockicama leda.

Umak od šumskog voća

- 400 g voća (otkoštene višnje, maline, ribiz, jagode, kupine)
- 100 ml soka od višanja
- 100 ml crnog vina
- 80 g šećera
- 1 paketić vanili šećera
- 2 žlice limunovog soka
- 1 vrh noža klinčića (mljeveni)
- 1 vrh noža cimeta (mljeveni)
- 8 listova želatine

- Želatinu namočite u hladnoj vodi oko 10 minuta.
- Zakuhajte sve sastojke (osim želatine).
- Istisnite želatinu i otopite je u mikrovalnoj pećnici, nemojte je kuhati.
- Vruće voće i želatinu miješajte na stupnju **1** oko 1 minutu.
- Umak od voća napunite u zdjelice isprane hladnom vodom i ostavite da se ohladi.

Savjet: uz umak od šumskog voća pristaje tučeni šlag ili umak od vanilije.

Pomoć u slučaju smetnji

Smetnja:

Nastavak nije moguće postaviti i pričvrstiti na crveni pogon.

Pomoć:

- Postavite nosač noževa na spremnik i pritegnite ga do kraja. Držak se mora postaviti točno do oznake **O**.

Smetnja:

Tekućina izlazi na nosaču noževa iz miksera.

Pomoć:

- Je li postavljena brtva na umetak za nož?
- Provjerite je li brtva ispravno postavljena

Važno: Ako se smetnja nije dala ukloniti, obratite se servisnoj službi.

Pridržiava 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.

Ovaj dodatni pribor je namenjen za mešanje tečnih, odnosno polutvrdih namirnica, za usitnjavanje/seckanje sirovog voća i povrća, za pasiranje hrane i za usitnjavanje duboko zamrznutih namirnica (npr. voća) ili kockica leda.

Ovaj dodatni pribor se ne sme upotrebljavati za obradu drugih predmeta, odnosno materija.

Napomene za bezbednost

Opasnost od povrede!

- Nipošto nemojte posezati rukom u umetnuti mikser! Mikser nemojte upotrebljavati bez postavljenog poklopca.
- Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima, pražnjenja posude i čišćenja.
- 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 zadnji, crveni pogon. Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.

Opasnost od opekotina vrućom vodom!

- Budite krajnje oprezni prilikom obrade vrućih namirnica. Prilikom obrade vrućih namirnica za miksovanje, kroz otvor za dopunjavanje na poklopcu izlazi para.
- Napunite sa maksimalno 0,5 litara vruće ili penušave tečnosti.
- Poklopac u toku rada obavezno čvrsto držite rukom. Pritom nipošto nemojte posezati u otvor za dopunjavanje!

Pažnja!

- Dodatak za seckanje nipošto nemojte postavljati bez zaptivača.
- Vodite računa da se u posudi za mućenje ne nalaze strana tela. Nemojte postavljati predmete (npr. nož ili kašiku) u posudu za mućenje.

Važno!


Posle svake upotrebe ili dužeg perioda nekorišćenja obavezno temeljno očistite dodatni pribor. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 36

Pregled

Otvorite stranice sa slikama.

Dodatak za mikser

→ slika 


- 1 **Staklena posuda za mućenje**
 - a Posuda od ThermoSafe stakla
 - b Skala
- 2 **Poklopac**
 - a Otvor za dopunjavanje
 - b Čep za zatvaranje/merna posuda sa skalom
- 3 **Dodatak za seckanje**
 - a Pogon noža (crveni)
 - b Nož
 - c Zaptivač
 - d Jezičci za pozicioniranje (4 komada)
- 4 **Držac noža**
 - a Oznaka 
 - b Elementi za zaključavanje držača noža (2 komada)

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 
- Pre prve upotrebe temeljno očistite sve delove i ostavite ih da se osuše.
→ „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 36

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 priključuje isključivo **nazadnji, crveni** pogon.



Simboli i oznake

Simbol	Značenje
	Postavljanje držača noža: poravnajte simbol  i dršku posude za mućenje. Fiksiranje držača noža: okrećite, sve dok se simbol  i drška posude za mućenje ne poravnaju.

Staklena posuda za mućenje

Posuda za mućenje od „ThermoSafe“ stakla je izrađena od specijalnog borosilikatnog stakla posebno otpornog na toplotu. Stoga se u njoj mogu obrađivati i veomi vrući ili čak vreli sastojci.

Staklena posuda za mućenje je pogodna za sledeće količine obrade:

Maksimalna količina obrade

Čvrste namirnice	maks. 100 g
Tečnosti	maks. 1,5 L
Vruće ili penušave tečnosti	maks. 0,5 L

Priprema

Opasnost od povrede

- Nipošto nemojte dodirivati nož.
Nastavak za seckanje hvatajte samo za plastične delove.
- Dodatni pribor sme da se postavlja odnosno skida samo kada pogon miruje i kada je mrežni utikač izvučen iz napajanja.

Pažnja!

Dodatak za seckanje nipošto nemojte postavljati bez zaptivača.

→ 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 zaptivač na dodatak za seckanje.
2. Prilikom umetanja dodatka za seckanje obavezno vodite računa o položaju 4 jezička. Pritom 2 naspramna jezička poravnajte sa oznakom **O**.
3. Dodatak za seckanje položite ukoso u držač noža. Po potrebi, poduprite odozdo drugom rukom.
4. Držač noža pažljivo pritiskajte odozgo, sve dok čujno ne ulegne.
5. Postavite držač noža na staklenu posudu za mućenje. Pritom poravnajte oznaku **Δ** sa drškom.
6. Okrećite držač noža, sve dok se oznaka **O** ne poravna sa drškom. Držač noža čujne uleže i fiksira se.
7. Postavite mikser, na način prikazan na slici, na zadnji, crveni pogon.
8. Pritisnite ga nadole i okrećite u smeru kazaljke na satu do graničnika.

Upotreba

⚠ Opasnost od povrede

Nipošto nemojte posezati rukom u umetnuti mikser! Mikser nemojte upotrebljavati bez postavljenog poklopca.

⚠ Opasnost od opekotina vrućom vodom

Prilikom obrade vrućih namirnica za miksovanje, kroz otvor za dopunjavanje na poklopcu izlazi para. Napunite sa maksimalno 0,5 litara vruće ili penušave tečnosti.

Preporuke za brzinu

M	Za kratkotrajno miksovanje pri maksimalnom broju obrtaju.
1-3	Za mešanje sastojaka koje ne treba previše usitniti.
4-7	Za miksovanje, mućenje penušavih namirnica i usitnavanje.
↻	Nije pogodno za upotrebu sa ovim dodatnim priborom!

→ slikovni prikaz **☑**

1. Pripremite namirnice i dodajte u posudu za mućenje.
2. Postavite poklopac i čep za zatvaranje.
3. Utaknite mrežni utikač. Podesite obrtni prekidač na preporučeni stepen.
4. Uređaj ostavite uključen sve dok se ne postigne željena gustina.
5. Obrtni prekidač podesite na **O**. Sačekajte dok se pogon ne umiri. Izvucite mrežni utikač.
6. Okrenite mikser u smeru suprotnom od kazaljke na satu i izvadite ga.
 - Očistite sve delove odmah nakon upotrebe. → „Čišćenje i održavanje“ vidi stranu 36

Sipanje sastojaka

U toku obrade se mogu dodati i dodatni sastojci. Čep za zatvaranje se pritom može koristiti kao merna posuda (50 ml).

→ slika **D**

- Dok uređaj radi uklonite čep za zatvaranje, a zatim pažljivo dodajte dodatne sastojke koristeći otvor za punjenje na poklopcu.

⚠ Opasnost od povrede!

Nemojte ubacivati predmete (npr. nož ili kašiku) u otvor za dopunjavanje na poklopcu. Ni u kom slučaju nemojte uklanjati poklopac u toku rada uređaja!

→ slikovni prikaz **☑**

1. Da biste dodali veće količine ili više sastojaka, obrtni prekidač podesite na **O** i sačekajte da se pogon umiri.

⚠ Opasnost od povrede!

Pre nego što uklonite poklopac sačekajte da se pogon potpuno zaustavi. Uređaj ni u kom slučaju nemojte uključivati bez postavljenog poklopca!

2. Skinite poklopac.
3. Dosipajte sastojke.
 - Postavite poklopac sa čepom za zatvaranje. Obradite sastojke. → „Upotreba“ vidi stranu 35

Čišćenje i održavanje

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

Opasnost od povrede

Nipošto nemojte dodirivati nož. Nastavak za seckanje hvatajte samo za plastične delove.

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.
- Držač noža i dodatak za seckanje nemojte ostavljati u vodi.
- Nemojte da zaglavljujete plastične delove u mašinu za pranje posuđa, jer se mogu trajno deformisati!

Napomene:

- Pre rastavljanja posudu za mućenje napunite sa malo vode i deterdženta za pranje posuđa, postupite na način opisan u odeljku sa uputstvom za upotrebu i kratko uključite stepen **M**.
- Isipajte vodu kojom ste prali i isperite delove čistom vodom.

→ **slikovni prikaz**

1. Čvrsto držite staklenu posudu za mućenje. Oba elementa za zaključavanje držača noža pritisnite sa izbrazdane strane, pa zatim držač noža okrećite u smeru suprotnom od kazaljke na satu, sve dok se ne otpusti iz ležaja.
2. Okrenite držač noža.
3. Dodatak za seckanje pritisnite po sredini i izvadite ga iz držača. Podmetnite krpu ispod dodatka kako ne biste oštetili nož i površine.
4. Uklonite zaptivač sa dodatka za seckanje.

Očistite sve delove kako je prikazano na **slici**  i ostavite ih da se osuše. Potom postavite sve delove na način opisan u odeljku sa uputstvima za pripremu.

Recepti

Majonez

Napomena: u mikseru se majonez može pripremiti samo pomoću celih jaja.

Osnovni recept:

- 1 jaje
- 1 puna kašičica senfa
- 1 supena kašika sirćeta ili soka od limuna
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat šećera
- 200-250 ml ulja

Sastojci moraju biti na istoj temperaturi.

- Sastojke (osim ulja) miksirajte nekoliko sekundi na stepenu **1**.
- Obrtni birač podesite na stepen **7**, postepeno dolivajte ulje kroz otvor za dopunjavanje i miksirajte sve dok majonez ne emulguje.

Topla čokolada

- 50-75 g smrznute table čokolade
- ½ l toplog mleka
- Šlag i rendana čokolada po želji
- Tablu čokolade isecite na komade (oko 1 cm) i potpuno usitnite u mikseru koristeći stepen **M**.
- Isključite mikser i dodajte mleko.
- Miksirajte 1 minut na stepenu **M** ili **7**.
- Toplu čokoladu sipajte u čaše i servirajte po želji sa ulpanim šlagom i rendanom čokoladom.

Frape od banane

- 2-3 banane (oko 300 g)
- 2-3 pune supene kašike sladoleda od vanile ili limuna (80-100 g)
- 2 kesice vanilin šećera
- ½ l mleka
- Isecite bananu na komade i usitnjavajte u mikseru 5-10 sekundi koristeći stepen **M**.
- Isključite mikser i dodajte ostale sastojke.
- Miksirajte 1 minut koristeći stepen **M** ili **7**.

Voćni kup

- 250 g voća (npr. jagode, banane, pomorandže ili jabuke)
- 50-100 g šećera
- 500 ml hladne vode
- Sladoled po želji
- Oljuštite voće i isecite ga na komade.
- Dodajte sve sastojke (osim sladoleda) u mikser i miksirajte 1 minut koristeći stepen **M** ili **7**.
- Servirajte po želji zajedno sa sladoledom.

Koktel za sportiste

- 2-3 pomorandže (oko 600 g)
- 1-2 limuna (oko 150 g)
- ½-1 supena kašika šećera ili meda
- ¼ l soka od jabuka
- ¼ l mineralne vode
- Kocke leda po želji
- Oljuštite pomorandže i limun, pa ih zatim isecite na komade.
- Dodajte sve sastojke (osim soka od jabuka i mineralne vode) u posudu za mućenje.
- Miksirajte 1 minut koristeći stepen **M** ili **7**.
- Dodajte sok od jabuka i mineralnu vodu.
- Kratko miksirajte koristeći stepen **M**, sve dok napitak ne postane penast.
- Sipajte koktel u čaše i servirajte po želji sa kockama leda.

Žele od crvenog voća

- 400 g voća (otkoštene višnje, maline, ribizle, jagode ili kupine)
- 100 ml soka od višanja
- 100 ml crnog vina
- 80 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 supene kašike soka od limuna
- 1 prstohvat karanfilića (mlevenog)
- 1 prstohvat cimeta (mlevenog)
- 8 lista želatina

- Želatin nakvasite u hladnoj vodi oko 10 minuta.
- Prokuvajte sve sastojke (izuzev želatina).
- Istisnite želatin i otopite ga u mikrotalasnoj pećnici, nemojte ga kuvati.
- Vruće voće i želatin miksirajte na stepenu **1** oko 1 minut.
- Žele sipajte u činijice isprane hladnom vodom i ostavite da se ohladi.

Savet: u žele od crvenog voća dodajte ulupani šlag ili krem od vanile.

Pomoć u slučaju smetnji

Smetnja:

Dodatak ne može da se postavi i pričvrsti na crveni pogon.

Pomoć:

- Postavite držač nož na posudu i okrenite ga do graničnika. Drška mora da bude poravnata sa oznakom **O**.

Smetnja:

Tečnost ističe iz miksera na držač noža.

Pomoć:

- Da li je na dodatak za seckanje postavljen zaptivač?
- Proverite da li je zaptivač pravilno umetnut

Važno: ako vam ne pođe za rukom da otklonite smetnju, obratite se korisničkom servisu.

Prava na izmene su zadržana.

Përdorimi sipas rregullave

Ky aksesori është projektuar për robotin e kuzhinës MUM9 (seria „OptiMUM“). Ndiqni udhëzimet e përdorimi të robotit të kuzhinës.

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

Kjo pajisje është e përshtatshme për përzierjen e ushqimeve të lëngshme apo gjysmë të ngurta, për copëtimin/grirjen e frutave dhe perimeve të paziera si dhe ushqimeve të ngrira (p.sh. perimeve) ose kubeve të akullit.

Ky aksesori nuk duhet të përdoret për përpunimin e substancave apo artikujve të tjerë.

Udhëzime sigurie

Rrezik dëmtimi!

- Mos e prekni asnjëherë mikserin e hapur! Mos e përdorni kurrë mikserin pa vëndosur kapakun.
- Kujdes kur veproni me thika të mprehta, gjatë zbrazjes së enës dhe gjatë pastrimit.
- 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 pasëm, shënuar me të kuqe. Mos e vendosni/hiqni aksesoren pa ndaluar plotësisht elementi tejçues dhe pa hequr spinën nga priza.

Rrezik përvëlimi!

- Tregoni shumë kujdes gjatë përpunimit të përbërësve të nxehtë. Gjatë përzierjes së artikujve të nxehtë del avull përmes çajres mbi kapak.
- Në kontejnerin e mikserit fusni deri në 0,5 litra lëngje të nxehta ose të vluara.
- Gjatë punës, mbajeni gjithmonë kapakun me njëren dorë. Gjatë punës, mos e kapni pajisjen në vendin ku futen lëngjet!

Kujdes!

- Mos e vendosni kurrë aksesoren e thikave pa guarnicion.
- Kini kujdes që, gjatë vendosjes, të mos ketë trupa të huaj në enën e mikserit. Mos fusni objekte (p.sh. thikën, lugën) brenda në enën e mikserit.

E rëndësishme!


Pastrojeni aksesoren mirë pas çdo përdorimi ose pasi ka kaluar një kohë e gjatë pa e përdorur. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 41

Një vështrim i shpejtë

Ju lutemi hapni faqet e figurës.

Aksesor i mikserit

→ Figura 


- 1 **Enë mikseri qelq**
 - a Kontejner qelqi „ThermoSafe“
 - b Shkalla
- 2 **Kapaku**
 - a Vrima për mbushje
 - b Kapak fundor/enë matëse me shkallë
- 3 **Aksesor i thikave**
 - a Element teçues i thikës (e kuqe)
 - b Thikë përzierëse
 - c Guarnicioni
 - d Anëse pozicionimi (4 copë)
- 4 **Mbajtësi i thikave**
 - a Shenja 
 - b Pajjisa mbyllëse për mbajtësin e thikave (2 copë)

Përpara përdorimit të parë

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

Kujdes!

Kurrë mos përdorni një aksesor 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 
- Para përdorimit të parë, pastroni mirë dhe thajini të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 41

Shënrimi me ngjyra

Elementët teçues të njësisë bazë kanë ngjyra të ndryshme (e zezë, e verdhë, dhe e kuqe). Ky shënrimi me ngjyra gjendet edhe në aksesorë. Përdoreni aksesorin vetëm në elementin teçues të pasëm, shënuar me të kuqe.



Simbolet dhe shënrimi

Simboli	Kuptimi
	Vendosja e mbajtësit të thikave: Puthisni simbolin  dhe dorezën e enës së mikserit. Shtrëngimi i mbajtësi të thikave: Rrotullojeni, derisa simboli  dhe doreza e enës së mikserit përputhen.

Enë mikseri qelq

Ena e mikserit prej qelqi „ThermoSafe“ është e ndërtuar prej qelqi të veçantë zjarrdurues, borosilikati. Me të mund të përpunohen përbërës shumë të nxehtë, madje përvëlues.

Ena e qelqit është e përshtatshme për sasitë e mëposhtme të përpunimit:

Sasitë maksimale të përpunimit

Ushqime të ngurta	maks. 100 g
Lëngje	maks. 1,5 L
Lëngje të nxehta ose të shkumëzuara	maks. 0,5 L

Parapërgatitja

Rrezik dëmtimi

- Mos e kapni thikën me dorë. Kapeni aksesorin e thikës vetëm në pjesën plastike.
- Mos e vendosni/hiqni aksesorin pa ndaluar plotësisht elementi teçues dhe pa hequr spinën nga priza.

Kujdes!

Mos e vendosni kurrë aksesorin e thikave pa guarnicion.

→ Vazhdim i figurave 

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

1. Puthiteni guarnicionin në aksesarin e thikave.
2. Mbani patjetër parasysh posicionin 4 të anëseve gjatë vendosjes së aksesorit të thikave. Për këtë, puthisni 2 anëse që qëndrojnë përballë njëra-tjetrës me shënjimin **O**.
3. Vendoseni aksesarin tërthorazi në mbajtësin e thikës. Nëse nevojitet, mbajeni nga poshtë me dorën tjetër.
4. Shtypeni mbajtësin e thikës nga sipër derisa të dëgjohet një „klik“.
5. Vendoseni mbajtësin e thikës në enën e mikserit prej qelqi. Gjatë vendosjes, puthisni shënjimin **Δ** me dorezën.
6. Rrotullojeni mbajtësin e thikës, derisa simboli **O** dhe doreza e enës së mikserit përputhen. Mbajtësi i thikave shtrëngohet duke bërë një „klik“ dhe është fiksuar.
7. Vendoseni mikserin, siç tregohet, mbi mekanizmin poshtë në ngjyrë të kuqe.
8. Më pas, ngjisheni poshtë dhe rrotullojeni në drejtim orar derisa të bëjë „klik“.

Përdorimi


Rrezik dëmtimi

Mos e prekni asnjëherë mikserin e hapur!
Mos e përdorni kurrë mikserin pa vendosur kapakun.

Rrezik përvëlimi

Gjatë përzjerjes së artikujve të nxehtë del avull përmes çajres mbi kapak. Në kontejnerin e mikserit fusni deri në 0,5 litra lëngje të nxehta ose të vluara.

Shpejtësi të rekomanduara

M	Për përzjerje të shkurtëra me numrin më të lartë të rrotullimit.
1-3	Për përzjerjen e përbërësve që nuk duhen grimcuar shumë.
4-7	Për përzjerje, shkumim, dhe grimcim.
	Nuk është i përshtatshëm për përdorim me këtë aksesori!

→ Vazhdim i figurave

1. Përgatisni ushqimin dhe futeni në mikser.
2. Vendosni kapakun e enës dhe kapakun fundor.
3. Fusni spinën në prizë. Vendosni çelësin rrotullues në nivelin e rekomanduar.
4. Lëreni ndezur derisa të arrihet konsistenca e dëshiruar.
5. Vendosni çelësin rrotullues në **O**. Prisni derisa elementi tejçues të ndalojë. Hiqni pajisjen nga priza.
6. Rrotullojeni mikserin në drejtim kundërorar dhe hiqeni.
 - Pas përdorimit, pastroni mirë të gjitha pjesët. → „Pastrimi dhe mirëmbajtja“ shih faqen 41

Shtimi i përbërësve

Gjatë përpunimit mund të shtohen edhe përbërës të tjerë. Kapaku fundor mund të përdoret në enën matëse (50 ml).

→ Figura

- Kur pajisja është në punë, hiqni kapakun fundor dhe shtoni përbërësit e tjerë nëpërmjet hinkës që ndodhet në kapak.

Rrezik dëmtimi!

Mos fusni objekte (p.sh. thikë, lugë) në hinkën që ndodhet në kapak. Mos e hqini kurrë kapakun kur pajisja është në punë!

→ Vazhdim i figurave

1. Për të shtuar sasi të mëdha ose përbërës, vendoseni çelësin rrotullues në **O** dhe prisni derisa të ndalojë pajisja.

Rrezik dëmtimi!

Para se të hiqni kapakun, kontrolloni që elementi tejçues të ketë ndaluar plotësisht. Mos e ndizni asnjëherë pajisjen pa vendosur kapakun!

2. Hiqni kapakun.
3. Shtimi i përbërësve.
 - Vendosni kapakun e enës dhe kapakun fundor. Përpunoni më tej përbërësit. → „Përdorimi“ shih faqen 40

Pastrimi dhe mirëmbajtja

Veglat e përdorura duhet të pastrohen mirë pas çdo përdorimi.

Rrezik dëmtimi

Mos e kapni thikën me dorë. Kapeni aksesoren e thikës vetëm në pjesën 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 lini në ujë mbajtësin e thikës dhe aksesoren e thikës.
- Mos i vendosni pjesët plastike në enëlarëse sipër njëra-tjetrës, pasi gjatë procesit të larjes mund të mbeten pjesë pa u larë!

Udhëzime:

- Para çmonitmit, mbushesni enën e mikserit me pak ujë dhe detergjent, veproni ashtu siç përshkruhet në seksionin e përdorimit dhe ndizeni për pak kohë në shkallën **M**.
- Zbrazeni ujin e pastrimit dhe shpëlajini pjesët me ujë të pastër.

→ Vazhdim i figurave

1. Mbajeni të shtrënguar enën e mikserit prej qelqi. Shtypni njëherësh të dyja pajisjet që ndodhen në faqen e valëzuar të mbajtësit të thikës dhe rrotullojeni në drejtim kundërorar derisa të lirohet.
2. Rrotullojeni mbajtësin e thikës.
3. Shtypni aksesoren e thikës në mes të mbajtësit. Vendosni poshtë një peshqir për të mos dëmtuar thikën dhe sipërfaqen.
4. Hiqeni guarnicionin nga aksessori i thikave.

Lajini dhe thajini të gjitha pjesët që tregohen në **figurën G**. Pastaj, ruajin së bashku ashtu siç tregohet në parapërgatitje.

Receta

Majonezë

Udhëzim: Në mikser, majoneza mund të përgatitet vetëm nga vezë të plota.

Receta bazë:

- 1 vezë
- 1 lugë çaji plot, mustardë
- 1 lugë gjelle lëng limoni ose uthull
- 1 pisk kripë
- 1 pisk sheqer
- 200-250 ml vaj

Përbërësit duhet të kenë të njëjtën temperaturë.

- Përziejmë përbërësit (përveç vajit) për disa sekonda në shkallën **1**.
- Vendosim çelësi rrotullues në shkallën **7**, hedhim me ngadalë vajin përmes hinkës dhe e përziejmë derisa të emulsohet majoneza.

Çokollatë e nxehtë

- 50-75 g çokollatë e ngrirë
- ½ l qumësht i nxehtë
- Ajkë qumështi dhe çokollatë të grirë me rende, sipas dëshirës
- Presim çokollatën në copa (afërsisht 1 cm) dhe e grimcojmë plotësisht në mikser në shkallën **M**.
- Fikim mikserin dhe shtojmë qumështin.
- E përziejmë për 1 minutë në shkallën **M** ose **7**.
- E hedhim çokollatën e nxehtë në gota dhe, sipas dëshirës, e servirim me ajkë të rrahur dhe me grimca çokollate.

Lëng me banane dhe qumësht

- 2-3 banane (rreth 300 g)
- 2-3 lugë çaji plot akullore vanilie ose akullore limoni (80-100 g)
- 2 paketë sheqer vanilje
- ½ l qumësht
- Presim bananet në copa dhe i grimcojmë në mikser, për 5-10 sekonda në shkallën **M**.
- Fikim mikserin dhe shtojmë përbërësit e tjerë.
- E përziejmë për 1 minutë në shkallën **M** ose **7**.

Lëng frutash

- 250 g fruta (p.sh. luleshtrydhe, banane, portokall, mollë)
- 50-100 g sheqer
- 500 ml ujë të ftohtë
- Akullore, sipas dëshirës
- Qërojmë frutat dhe i presim në copa.
- I hedhim të gjithë përbërësit në mikser (përveç akullores) dhe i përziejmë për 1 minutë në shkallën **M** ose **7**.
- Sipas dëshirës, e servirim me akullore.

Koktej i sportistit

- 2-3 kokrra portokalli (rreth 600 g)
- 1-2 kokrra limon (afërsisht 150 g)
- ½-1 lugë gjelle sheqer ose mjaltë
- ¼ l lëng molle
- ¼ l ujë mineral
- kube akulli, sipas dëshirës
- Qërojmë portokallin dhe limonin dhe i presim në copa.
- Hedhim të gjithë përbërësit (përveç lëngut të mollës dhe ujit mineral) në enën e mikserit.
- E përziejmë për 1 minutë në shkallën **M** ose **7**
- Shtojmë lëngun e mollës dhe ujin mineral.
- E përziejmë shkurt në shkallën **M**, derisa lëngu të shkumëzohet.
- Hedhim koktejin në gota dhe e servirim, sipas dëshirës, me akull.

Lëng me fruta pylli

- 400 g fruta (vishnja pa bërthamë, mjedër, rrush serezi, luleshtrydhe, manaferra)
- 100 ml lëng vishnje
- 100 ml verë e kuqe
- 80 g sheqer
- 1 paketë sheqer vanilje
- 2 lugë gjelle lëng limoni
- 1 pisk karafil (i bluar)
- 1 pisk kanellë (e bluar)
- 8 fletë xhelatine

- Zbusim xhelatinën në ujë të ftohtë për rreth 10 minuta.
- Ziejmë të gjithë përbërësit (përveç xhelatinës).
- Shtydhim xhelatinën dhe e shkrijmë në mikrovalë, pa e zier.
- Përziejmë frutat e nxehta dhe xhelatinën në shkallën **1** për afërsisht 1 minutë.
- Hedhim frutat e pyllit në tasa të vegjël, të shpëlarura me ujë të ftohtë, dhe i lëmë të ftohen.

Sugjerim: Frutat e pyllit shkojnë me ajkë qumështi të rrahur ose salcë vanilie.

Ndreqja e defekteve

Defekti:

Aksesori nuk vendoset dhe shtrëngohet në elementin teçgues të kuq.

Ndreqja:

- Vendoseni mbajtësin e thikës mbi kuti dhe shtrëngojeni derisa të bëjë „klik“. Doreza duhet të puthitet plotësisht me shënjën **O**.

Defekti:

Në vendin ku është mbajtësi i thikës rrjedh lëng nga mikseri.

Ndreqja:

- A është vënë guarnicioni në aksesarin e thikës?
- Kontrollon nëse është vënë mirë guarnicioni

Me rëndësi: Nëse nuk mund ta mënjanoni vetë defektin, ju lutemi drejtojuni shërbimit të klientit.

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 folyékony, ill. félkemény élelmiszerek keverésére, nyers gyümölcsök és zöldségek aprítására/feldarabolására, ételek pépesítésére és mélyhűtött élelmiszerek (pl. gyümölcs) vagy jégkocka aprítására alkalmas.

Ezt a tartozékot nem szabad más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.

Biztonsági információk

Sérülésveszély!

- Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet soha ne használja felhelyezett fedél nélkül.
- Legyen elővigyázatos az éles kések használata, a tartály ürítése és tisztítás közben.
- 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 a hátsó, piros hajtóművön használja. A tartozékot csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.

Forrásveszély!

- Legyen különösen óvatos forró hozzávalók feldolgozása során. Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő utántöltő nyíláson keresztül gőz távozik.
- Legfeljebb 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.
- A fedelet a munka alatt egy kézzel mindig tartsa. Eközben ne nyúljon az utántöltő nyílás fölé!

Figyelem!

- A késbetétet soha ne helyezze be tömítés nélkül.
- Ügyeljen rá, hogy ne legyen idegen tárgy a turmixkehelyben. Ne nyúljon semmilyen tárggyal (pl. késsel, kanállal) a turmixkehelybe.

Fontos!

A tartozékot minden használat után, vagy ha hosszabb ideig nem használta, feltétlenül alaposan tisztítsa meg. ➔ „Ápolás és tisztítás” lásd: 46. oldal

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki a képes oldalakat.

Turmixfeltét

→  **ábra**

1 Üveg turmixkehely

- a ThermoSafe hőálló üveg tartály
- b Skála

2 Fedél

- a Utántöltő nyílás
- b Kupak/mérőpohár skálával

3 Késbetét

- a Késhajtómű (piros)
- b Turmixkés
- c Tömítés
- d Pozicionáló rátétek (4 darab)

4 Késtartó


- a  jelölés
- b A késtartó reteszelve (2 darab)

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. →  **ábra**
- Az első használat előtt az összes alkatrészt alaposan tisztítsa és szárítsa meg. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 46. oldal

Színjelölés

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



Szimbólumok és jelölések

Szimbólum	Jelentés
	<p>Késtartó felhelyezése: Igazítsa be a  szimbólumot és a turmixkehely fogantyúját.</p> <p>Késtartó rögzítése: Forgassa el úgy, hogy a  szimbólum és a turmixkehely fogantyúja be legyen igazítva.</p>

Üveg turmixkehely

A „ThermoSafe” üveg turmixkehely speciális, különösen hőálló boroszilikát üvegből készül. Ennek köszönhetően nagyon forró, sőt, forrásban lévő hozzávalók is feldolgozhatók.

Az üveg turmixkehely a következő mennyiségek feldolgozására alkalmas:

Maximális feldolgozási mennyiségek

Szilárd élelmiszerek	max. 100 g
Folyadékok	max. 1,5 l
Forró vagy habzó folyadékok	max. 0,5 l

Előkészítés

Sérülésveszély

- Ne nyúljon a turmixkésbe. A késbetétet csak a műanyagnál fogja meg.
- A tartozékot csak leállított hajtómű és kihúzott hálózati csatlakozódugó mellett tegye fel vagy vegye le.

Figyelem!

A késbetétet soha ne helyezze be tömítés nélkül.

→  **képsorozat**

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

1. Helyezze a tömítést a késbetétre.
2. A késbetét behelyezésekor feltétlenül ügyeljen a 4 rátét pozíciójára. Ehhez 2 egymással szemben lévő rátétet a **O** jelölések szerint igazítson be.
3. A késbetétet ferdén fektesse a késtartóba. Adott esetben a másik kezével alulról tartsa.
4. A késtartót felülről óvatosan nyomja be addig, amíg hallhatóan be nem kattán.
5. A késtartót helyezze fel az üveg turmixkehelyre. Ekkor a **Δ** jelölést a fogantyúhoz igazítsa be.
6. A késtartót forgassa el úgy, hogy a **O** jelölés a fogantyúhoz legyen beigazítva. A késtartó hallhatóan bekattan és rögzítve van.
7. Helyezze a keverőt az ábrán látható módon a hátsó, piros hajtóműre.
8. Nyomja lefelé és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig forgassa el.

Használat

⚠ Sérülésveszély

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixfeltétet soha ne használja felhelyezett fedél nélkül.

⚠ Forrázásveszély

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő utántöltő nyíláson keresztül gőz távozik. Legfeljebb 0,5 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Ajánlott sebességek

M	A legnagyobb fordulatszámom rövid ideig történő turmixoláshoz.
1-3	Olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem akar túl apróra darabolni.
4-7	Turmixoláshoz, habosításhoz és aprításhoz.
↻	Ezzel a tartozékkal való használathoz nem alkalmas!

→ **☑ képsorozat**

1. Az élelmiszereket készítse elő, és tegye a turmixkehelybe.
2. Helyezze fel a fedelet és a kupakot.
3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót. A forgókapcsolót állítsa az ajánlott fokozatra.
4. Hagyja addig bekapcsolva, amíg el nem éri a kívánt állapotot.
5. Állítsa a forgókapcsolót a **O** állásba. Várja meg, míg a hajtómű megáll. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
6. A turmixfeltétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
 - Közvetlenül a használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt. → „Ápolás és tisztítás” lásd: 46. oldal

Hozzávalók utántöltése

Feldolgozás közben további hozzávalók utántöltése is lehetséges. A kupak ekkor mérőpohárként (50 ml) használható.

→ **☑ ábra**

- A készülék működése közben vegye le a kupakot, és a fedélben lévő utántöltő nyíláson át óvatosan töltsen be a további hozzávalókat.

⚠ Sérülésveszély!

Tárgyakat (pl. kést, kanalat) ne dugjon a fedélben lévő utántöltő nyílásba. A készülék működése közben soha ne vegye le a fedelet!

→ **☑ képsorozat**

1. Nagyobb mennyiség vagy hozzávalók betöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **O** állásba, és várjon a leállásig.

⚠ Sérülésveszély!

Mielőtt levinné a fedelet, ellenőrizze, leállt-e a hajtómű. A készüléket semmiképpen se kapcsolja be, ha nincs rajta a fedél!

2. Vegye le a fedelet.
3. Töltse után a hozzávalókat.
 - Helyezze fel a fedelet a kupakkal.
 - Folytassa a hozzávalók feldolgozását.
 - „Használat” lásd: 45. oldal

Ápolás és tisztítás

A használt tartozékrészeket minden használat után alaposan meg kell tisztítani.

Sérülésveszély

Ne nyúljon a turmixkésbe. A késbetétet csak a műanyagnál fogja meg.

Figyelem!


- Ne használjon alkoholt vagy denaturált szeszt tartalmazó tisztítószert.
- Ne használjon éles, hegyes vagy fémből készült tárgyat.
- Ne használjon dörzsölő kendőt vagy súrolószert.
- A késtartót és a késbetétet ne áztassa a vízben.
- A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

Megjegyzések:

- Szétszedés előtt a turmixkehelybe töltsön egy kevés vizet és mosogatószert, járjon el a Használat alatt leírtak szerint, és rövid időre kapcsolja be az **M** fokozatot.
- A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel az alkatrészeket.

→ képsorozat

1. Fogja meg az üveg turmixkehelyt. A késtartón nyomja össze a barázdált oldalon a két reteszelt, és a késtartót az óramutató járásával ellentétes irányban forgassa el, amíg ki nem oldódik.
2. Fordítsa meg a késtartót.
3. A késbetétet középen nyomja ki a tartóból. Helyezzen alá egy ruhát, hogy ne sértse meg a kést és a felületeket.
4. Vegye le a tömítést a késbetétről.

Az összes alkatrészt tisztítsa meg a  **ábra** szerint, majd szárítsa meg. Ezután a tároláshoz az összes alkatrészt rakja össze úgy, ahogyan az Előkészítés alatt ismertettük.

Receptek

Majonéz

Megjegyzés: A turmixfeltétben csak egész tojásból lehet majonézt készíteni.

Alaprecept:

- 1 tojás
- 1 púpozott teáskanál mustár
- 1 evőkanál ecet vagy citromlé
- 1 csipet só
- 1 csipet cukor
- 200-250 ml olaj

A hozzávalók legyenek azonos hőmérsékletűek.

- A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig 1-es fokozaton keverje el.
- A forgókapcsolót állítsa a 7-es fokozatra, az olajat lassan öntse be az utántöltő nyíláson át, és addig keverje, amíg a majonéz nem emulgeál.

Forró csokoládé

- 50-75 g fagyott tömbcsokoládé
- ½ l forró tej
- tejszín és tortadara ízlés szerint
- A tömbcsokoládét vágja (kb. 1 cm-es) darabokra, és a turmixgépben **M** fokozaton aprítsa össze.
- Kapcsolja ki a turmixfeltétet, és a tejet adja hozzá.
- 1 percig turmixolja az **M** vagy a 7-es fokozaton.
- A forró csokoládét töltsé poharakba és ízlés szerint felvert tejszínhabbal és tortadarával díszítve tálalja.

Banános-fagylaltos turmixital

- 2-3 banán (kb. 300 g)
- 2-3 púpozott evőkanál vaníliafagylalt vagy citromfagylalt (80-100 g)
- 2 csomag vaníliás cukor
- ½ l tej
- Darabolja fel a banánt, majd a turmixgépben az **M** fokozaton aprítsa 5-10 másodpercen át.
- Kapcsolja ki a turmixfeltétet, és adja hozzá a többi hozzávalót.
- 1 percig turmixolja az **M** vagy a **7-es** fokozaton.

Gyümölcskehely

- 250 g gyümölcs (pl. eper, banán, narancs, alma)
- 50-100 g cukor
- 500 ml hideg víz
- ízlés szerint fagylalt
- A gyümölcsöt hámozza meg, és vágja darabokra.
- Az összetevőket (a fagylalt kivételével) tegye a turmixfeltétbe, és **M** vagy **7-es** fokozaton 1 percig turmixolja.
- Esetleg a fagylalttal együtt tálalja.

Sportoló-koktél

- 2-3 narancs (kb. 600 g)
- 1-2 citrom (kb. 150 g)
- ½-1 evőkanál cukor vagy méz
- ¼ l almalé
- ¼ l ásványvíz
- esetleg jégkocka
- A narancsot és a citromot hámozza meg, és vágja darabokra.
- Az összes hozzávalót (kivéve az almalevet és az ásványvizet) tegye a turmixkehelybe.
- 1 percig turmixolja az **M** vagy a **7-es** fokozaton
- Öntse hozzá az almalevet és az ásványvizet.
- Rövid ideig keverje az **M** fokozaton, míg az ital habos nem lesz.
- A koktélt öntse ki poharakba, és ízlés szerint jégkockával tálalja.

Piros gyümölcszselé

- 400 g gyümölcs (magozott meggy, málna, ribizli, eper, szeder)
- 100 ml meggylé
- 100 ml vörösbors
- 80 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 evőkanál citromlé
- 1 késhegynyi szegfűszeg (őrölt)
- 1 csipet fahéj (őrölt)
- 8 lap zselatin
- A zselatint hideg vízben kb. 10 percig áztassa.
- Minden hozzávalót (a zselatin kivételével) forraljon össze.
- A zselatint nyomkodja ki és a mikrohullámú sütőben olvassza fel, ne főzze.
- A forró gyümölcsöt és a zselatint az **1-es** fokozaton kb. 1 percig turmixolja.
- A gyümölcszselét töltsé hideg vízzel kiöblített tálkába, és hűtse le.

Tipp: A piros gyümölcszselét felvert tejszínhabbal vagy vaníliamártással tálalja.

Segítség üzemzavar esetén

Hibajelenség:

A feltétet nem lehet felhelyezni a piros hajtóműre, és rögzíten rajta.

Hibaelhárítás:

- A késtartót helyezze a tartályra, és ütközésig forgassa el. A fogantyú legyen pontosan a **O** jelöléshez beigazítva.

Hibajelenség:

A turmixfeltétből a késtartónál folyadék folyik ki.

Hibaelhárítás:

- Felhelyezte a tömítést a késbetétre?
- Ellenőrizte a tömítés helyes ülését

Fontos: Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.

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.

Acest accesoriu este adecvat pentru amestecarea alimentelor lichide și semisolide, pentru mărunțirea/tocarea fructelor și legumelor crude, pasarea alimentelor și mărunțirea alimentelor congelate (de exemplu, fructe) sau cuburilor de gheață.

Aceste accesorii nu trebuie utilizate la amestecarea altor materii sau substanțe.

Instrucțiuni de siguranță

Pericol de rănire!

- Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Să nu utilizați niciodată mixerul fără capacul aplicat.
- La manevrarea lamelor ascuțite, la golirea recipientului și la curățare este necesară precauție.
- Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază. Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea. Utilizați accesoriile numai la sistemul de acționare roșu, din spate. Montați sau demontați accesoriile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.

Pericol de opărire!

- La procesarea ingredientelor fierbinți se recomandă cea mai mare atenție. La procesarea alimentelor fierbinți ies aburi din orificiul de umplere din capac.
- Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.
- Țineți întotdeauna capacul cu o mână în timpul lucrului. Nu introduceți mâinile în orificiul de umplere în acest caz!

Atenție!

- Nu utilizați niciodată accesoriul cu lame fără garnitură.
- Atenție, să nu se găsească obiecte străine în paharul mixerului. Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în paharul mixerului.

Important!


Curățați obligatoriu accesoriile temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 51

Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

Accesoriu mixer

→ Figura


- 1 **Paharul mixerului din sticlă**
 - a Recipient din sticlă ThermoSafe
 - b Scală
- 2 **Capac**
 - a Orificiul de umplere
 - b Capac pentru închidere / pahar gradat cu scală
- 3 **Accesorii cu lame**
 - a Sistem de acționare a lamelor (roșu)
 - b Lamă de amestecare
 - c Garnitură de etanșare
 - d Eclise de poziționare (4 bucăți)
- 4 **Suportul lamelor**
 - a Marcaj 
 - b Element de blocare pentru suportul lamelor (2 bucăți)

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 **
- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 51

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 **roșu, din spate**.



Simboluri și marcaje

Simbol	Semnificație
	Așezarea suportului lamelor: aliniați simbolul Δ și mânerul paharului mixerului. Fixarea suportului lamelor: rotiți până la alinierea simbolului \circ cu mânerul paharului mixerului.

Paharul mixerului din sticlă

Paharul mixerului din sticlă „ThermoSafe” este fabricat dintr-o sticlă specială, borosilicată, deosebit de termorezistentă. Cu acesta se pot pregăti ingrediente foarte fierbinți și chiar ingrediente aflate la punctul de fierbere.

Paharul mixerului din sticlă este adecvat pentru procesarea cantităților menționate în cele ce urmează.

Cantități maxime de procesare

Alimente solide	max. 100 g
Lichide	max. 1,5 l
Lichide fierbinți sau spumante	max. 0,5 l

Pregătirea

Pericol de rănire

- Nu introduceți mâinile în paharul mixerului. Prindeți accesoriul cu lame numai de partea din plastic.
- Montați sau demontați accesoriile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.

Atenție!

Nu utilizați niciodată accesoriul cu lame fără garnitură.

→ Succesiune de figuri

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

1. Aplicați garnitura pe accesoriul cu lame.
2. Atunci când utilizați accesoriul cu lame acordați atenție în mod obligatoriu poziției celor 4 eclise. Aliniați cele 2 situate una în fața celeilalte cu marcajele **O**.
3. Așezați accesoriul cu lame oblic, în suportul lamelor. Dacă este cazul, sprijiniți de dedesubt cu a doua mână.
4. Apăsați suportul lamelor de sus, cu atenție, până se fixează făcând un zgomot perceptibil.
5. Aplicați suportul lamelor pe paharul mixerului din sticlă. Pentru aceasta aliniați marcajul **Δ** cu mânerul.
6. Rotiți suportul lamelor până la alinierea marcajului **O** cu mânerul. Suportul lamelor se fixează făcând un zgomot perceptibil.
7. Așezați mixerul pe sistemul de acționare roșu, din spate, așa cum este indicat.
8. Apăsați-l în jos și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.

Utilizare

⚠ Pericol de rănire

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Să nu utilizați niciodată mixerul fără capacul aplicat.

⚠ Pericol de opărire

La procesarea alimentelor fierbinți iese aburul din orificiul de umplere din capac. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

Recomandări pentru viteză

M	Pentru amestecare de scurtă durată la turația maximă.
1-3	Pentru amestecarea ingredientelor care nu trebuie mărunțite foarte fin.
4-7	Pentru amestecare, spumare și mărunțire.
↻	Nu se pretează la utilizarea cu acest accesoriu!

→ Succesiunea de figuri **☐**

1. Pregătiți alimentele și introduceți-le în paharul mixerului.

2. Așezați capacul și capacul pentru închidere.
3. Conectați ștecherul de rețea. Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
4. Lăsați-l pornit până se atinge consistența dorită.
5. Aduceți comutatorul rotativ în poziția **O**. Așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
6. Rotiți mixerul în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-l.
 - Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 51

Adăugarea ingredientelor

În timpul prelucrării puteți adăuga și alte ingrediente. Pentru aceasta puteți utiliza capacul pentru închidere ca recipient gradat (50 ml).

→ figura **D**

- Cu aparatul în funcțiune scoateți capacul de închidere și adăugați celelalte ingrediente cu atenție, prin orificiul de umplere din capac.

⚠ Pericol de rănire!

Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în orificiul de umplere din capac. Să nu scoateți niciodată capacul în timpul funcționării aparatului!

→ Succesiunea de figuri **☐**

1. Pentru a umple cu cantități mai mari sau a adăuga mai multe ingrediente, aduceți comutatorul rotativ în poziția **O** și așteptați oprirea aparatului.
 - ⚠ Pericol de rănire!**
Înainte de scoaterea capacului verificați dacă sistemul de acționare este oprit complet. În niciun caz să nu porniți aparatul fără capac!
2. Scoateți capacul.
3. Adăugați ingredientele.
 - Aplicați capacul cu capacul pentru închidere. După aceea continuați să prelucrați ingredientele. → „Utilizare” vezi pagina 50

Curățarea și întreținerea

Accesoriile utilizate trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.

⚠ Pericol de rănire

Nu introduceți mâinile în paharul mixerului. Prindeți accesoriul cu lame numai de partea din plastic.

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 lăsați suportul lamelor și accesoriul cu lame în apă.
- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă!

Observații:

- Înainte de a demonta paharul mixerului, umpleți-l cu puțină apă și detergent de vase, procedați conform descrierii de la secțiunea referitoare la utilizare și porniți aparatul pentru puțin timp, la treapta **M**.
- Aruncați apa de spălat și clătiți piesele cu apă limpede.

→ succesiunea de figuri

1. Fixați paharul mixerului din sticlă. Presați ambele dispozitive de blocare pe partea striată și rotiți suportul lamelor în sens contrar acelor de ceasornic până se desprinde.
2. Rotiți suportul lamelor.
3. Împingeți accesoriul cu lame din suport, din mijloc. Așezați o lavetă dedesubt pentru a nu deteriora lamele și suprafețele.
4. Scoateți garnitura de pe accesoriul cu lame.

Curățați toate piesele așa cum se indică în **figura ** și lăsați-le să se usuce. După aceea asamblați toate piesele conform descrierii din secțiunea referitoare la pregătire, pentru păstrare.

Rețete

Maioneză

Observație: În mixer se poate prepara maioneză numai din ouă întregi.

Rețetă de bază:

- 1 ou
- 1 linguriță cu vârf de muștar
- 1 lingură oțet sau zeamă de lămâie
- 1 praf de sare
- 1 praf de zahăr
- 200-250 ml ulei

Toate ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Se amestecă ingredientele (în afară de ulei) câteva secunde la treapta **1**.
- Aduceți selectorul rotativ pe treapta **7**, turnați uleiul încet prin orificiul de umplere și amestecați până se formează o emulsie de maioneză.

Ciocolată fierbinte

- 50-75 g ciocolată-bloc congelată
- ½ l lapte fierbinte
- Frișcă și fulgi de ciocolată, în funcție de preferințe
- Tăiați ciocolata-bloc în bucăți (cca. 1 cm) și mărunțiți-o complet în mixer la treapta **M**.
- Opriți mixerul și adăugați lapte.
- Amestecați 1 minut la treapta **M** sau **7**.
- Umpleți cupele cu ciocolata fierbinte și serviți în funcție de preferințe, cu frișcă bătută și fulgi de ciocolată.

Shake de banane cu înghețată

- 2-3 banane (cca. 300 g)
- 2-3 linguri cu vârf de înghețată de vanilie sau de lămâie (80-100 g)
- 2 pliculeț de zahăr vanilat
- ½ l lapte
- Tăiați bananele în bucăți și mărunțiți-le în mixer la treapta **M** 5-10 secunde.
- Opriți mixerul și adăugați restul ingredientelor.
- Amestecați 1 minut la treapta **M** sau **7**.

Un pahar de fructe

- 250 g de fructe (de exemplu, căpșuni, banană, portocală, măr)
- 50-100 g zahăr
- 500 ml apă rece
- Înghețată, în funcție de preferințe
- Curățați fructele și tăiați-le în bucăți.
- Adăugați toate ingredientele (în afară de înghețată) în mixer și amestecați-le 1 minut la treapta **M** sau **7**.
- Dacă doriți, serviți alături de înghețată.

Cocktail pentru sportivi

- 2-3 portocale (cca. 600 g)
- 1-2 lămâi (cca. 150 g)
- ½-1 lingură de zahăr sau miere
- ¼ l suc de mere
- ¼ l apă minerală
- eventual, cuburi de gheață
- Curățați portocalele și lămâile și tăiați-le în bucăți.
- Adăugați toate ingredientele (în afară de sucul de mere și apa minerală) în paharul mixerului.
- Amestecați 1 minut la treapta **M** sau **7**
- Adăugați sucul de mere și apa minerală.
- Amestecați puțin la treapta **M** până se formează spumă.
- Turnați cocktailul în pahare și serviți cu cuburi de gheață, în funcție de preferințe.

Fructe roșii pasate

- 400 g fructe (vișine fără sâmburi, zmeură, coacăze, căpșuni, mure)
- 100 ml suc de vișine
- 100 ml vin roșu
- 80 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 1 vârf de cuțit de cuișoare (măcinate)
- 1 praf de scorțișoară (măcinat)
- 8 foi de gelatină

- Înmuiiați gelatina în apă rece cca. 10 minute.
- Dați în clocot toate ingredientele (în afară de gelatină).
- Stoarceți gelatina și topiți-o la microunde, nu o fierbeți.
- Amestecați fructele fierbinți și gelatina la treapta **1** cca. 1 minut.
- Umpleți cupe mici, clătite cu apă rece cu amestecul de fructe pasate și dați-le la rece.

Sugestie: Amestecul de fructe roșii pasate este mai gustos dacă îl serviți cu frișcă bătută sau sos de vanilie.

Ajutor în caz de defecțiune

Defecțiune:

Accesorii nu se poate așeza și fixa pe sistemul de acționare roșu.

Soluționare:

- Așezați suportul lamelor pe recipient și fixați-l prin rotire până la limită. Mănerul trebuie să fie aliniat exact cu marcajul **O**.

Defecțiune:

Lichidul iese din mixer pe la suportul lamelor.

Soluționare:

- Este aplicată garnitura pe suportul lamelor?
- Verificați poziția corectă a garniturii

Important: Dacă o defecțiune nu poate fi soluționată în modul prezentat, vă rugăm să vă adresați la Serviciul pentru clienți.

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.

Тази принадлежност е предназначена за смесване на течни респ. полутвърди хранителни продукти, за раздробяване/кълцане на сурови плодове и зеленчуци, за пюриране на ястия и раздробяване на замразени хранителни продукти (напр. плодове) или кубчета лед. Тази принадлежност не трябва да се използва за обработка на други субстанции респ. предмети.

Указания за безопасност

Опасност от нараняване!

- Никога не посягайте в поставения миксер! Никога не работете с миксера без поставен капак.
- Внимавайте при боравенето с острите ножове, изпразването на каната и почистването.
- 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 задното червено задвижване. Поставайте/Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.

Опасност от попарване!

- Бъдете изключително внимателни при обработката на горещи продукти. При обработване на горещи продукти за миксиране от отвора за пълнене се отделя пара.
- Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.
- По време на работа винаги дръжте здраво с едната ръка. При това не посягайте в отвора за пълнене!

Внимание!

- Никога не поставяйте ножовия комплект без уплътнение.
- Уверете се, че в шейкър каната не се намират чужди тела. Не поставяйте предмети (напр. ножове, лъжици) в шейкър каната.

Важно!


Задължително почиствайте щателно принадлежността след всяка употреба или след по-продължителен период на употреба. → „Почистване и поддръжка“ вижте страница 56

Общ преглед

Моля отгърнете страниците с фигурите.

Приставка за миксиране

→ **Фигура A**

- 1 **Стъклена шейкър кана**
 - a Съд от стъкло ThermoSafe
 - b Скала
- 2 **Капак**
 - a Отвор за пълнене
 - b Капачка/Мензура със скала
- 3 **Ножов комплект**
 - a Задвижване на ножа (червено)
 - b Миксиращ нож
 - c Уплътнение
 - d Позициониращи пластини (4 бр.)
- 4 **Ножодържач**
 - a Маркировка 
 - b Блокировка за ножодържача (2 бр.)

Преди първата употреба

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

Внимание!

Никога не пускайте 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 56*

Цветово обозначение

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



Символи и маркировки

Символ	Значение
	Поставяне на ножодържача: подравнете символа  и дръжката на шейкър каната. Фиксиране на ножодържача: Завъртете, докато символът  и дръжката на шейкър каната се подравнят.

Стъклена шейкър кана

Шейкър каната от стъкло „ThermoSafe“ е произведена от специално, особено термоустойчиво боросиликатно стъкло.

В нея могат да се обработват много горещи и дори врящи продукти.

Стъклената шейкър кана е подходяща за следните количества за обработка:

Максимални количества за обработка

Твърди хранителни продукти	макс. 100 g
Течности	макс. 1,5 l
Горещи или пенещи се течности	макс. 0,5 l

Подготовка

Опасност от нараняване

- Не посягайте към миксиращия нож. Хващайте ножовия комплект само за пластмасовата част.
- Поставяйте/Сваляйте принадлежността само при пълен покой на задвижването и изключен от контакта щепсел.

Внимание!

Никога не поставяйте ножовия комплект без уплътнение.

→ **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 уплътнението на ножовия комплект.
2. При поставяне на ножовия комплект задължително обърнете внимание на позицията на 4-те пластини. За целта подравнете 2 срещуположни пластини с маркировките **O**.
3. Поставете косо ножовия комплект в ноходържача. При необходимост поддържайте отдолу с другата ръка.
4. Притиснете внимателно ноходържача отгоре, докато се фиксира с щракване.
5. Поставете ноходържача на шейкър каната. При това подравнете маркировката **Δ** с дръжката.
6. Завъртете ноходържача, докато маркировката **O** се подравни с дръжката. Ноходържачът се фиксира с щракване.
7. Поставете миксера на задното червено задвижване съгласно фигурата.
8. Натиснете го надолу и го завъртете в посока на часовниковата стрелка до упор.

УпотребаУпотреба

⚠ Опасност от нараняване

Никога не посягайте в поставения миксер! Никога не работете с миксера без поставен капак.

⚠ Опасност от попарване

При обработване на горещи продукти за миксиране от отвора за пълнене се отделя пара. Сипвайте максимум 0,5 литра гореща или пенлива течност.

Препоръчителни скорости

M	За краткотрайно миксиране с максимални обороти.
1-3	За смесване на съставки, които не трябва да се раздробяват твърде много.
4-7	За миксиране, разпенване и раздробяване.
↻	Неподходяща при използване на тази принадлежност!

→ Последователност от фигури **ⓐ**

1. Подгответе хранителните продукти и ги сипете в шейкър каната.
2. Поставете капака и капачката.
3. Включете щепсела в контакта. Поставете въртящия се превключвател на препоръчаната степен.
4. Оставете включен до постигане на желаната консистенция.
5. Поставете въртящия се превключвател на **O**. Изчакайте пълното спиране на задвижването. Извадете щепсела от контакта.
6. Завъртете миксера в обратна на часовниковата стрелка посока и го свалете.
 - Почистете всички части непосредствено след употреба.
 - „Почистване и поддръжка“ вижте страница 56

Добавяне на продукти

По време на обработката могат да се добавят също допълнителни съставки. При това капачката може да се използва като мензура (50 ml).

→ Фигура **ⓑ**

- При работещ уред свалете капачката и внимателно сипете допълнителните съставки в отвора за пълнене в капака.

⚠ Опасност от нараняване!

Не поставяйте предмети (напр. ножове, лъжици) в отвора за пълнене в капака. Никога не сваляйте капака при работещ уред!

→ Последователност от фигури **ⓓ**

1. За сипване на по-големи количества или съставки поставете въртящия се превключвател на **O** и изчакайте пълното спиране.

⚠ Опасност от нараняване!

Преди сваляне на капака проверете дали задвижването е спряло напълно. В никакъв случай не включвайте без капак!

2. Свалете капака.
3. Сипете продуктите.
 - Поставете капака с капачката. Продължете обработката на продуктите.
→ „УпотребаУпотреба“ *вижте страница 55*

Почистване и поддръжка

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

Опасност от нараняване

Не посягайте към миксиращия нож. Хващайте ножовия комплект само за пластмасовата част.

Внимание!

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


Указания:

- Преди разглобяване напълнете шейкър каната с малко количество вода и препарат за миене на чинии, постъпете съгласно описанието в глава „Употреба“ и включете за кратко степен **M**.
- Излейте водния разтвор и изплакнете частите с чиста вода.

→ Последователност от фигури

1. Дръжте здраво стъклената шейкър кана. Притиснете набраздената страна на двете блокови ножодържача и завъртете ножодържача обратно на часовниковата стрелка, докато се отдели.
2. Обърнете ножодържача.

3. Избутайте ножовия комплект централно от държача. Постелете отдолу кърпа, за да не повредите ножа и повърхностите.
4. Свалете уплътнението от ножовия комплект.

Почистете всички части съгласно **фигура ** и ги оставете да изсъхнат. След това, преди да ги приберете, сглобете всички части съгласно описанието в глава „Подготовка“.

Рецепти

Майонеза

Указание: В миксера може да се приготвя майонеза само от цели яйца.

Основна рецепта:

- 1 яйце
- 1 препълнена ч.л. горчица
- 1 с.л. оцет или лимонов сок
- 1 щипка сол
- 1 щипка захар
- 200-250 ml олио

Продуктите трябва да са с еднаква температура.

- Смесете съставките (с изключение на олиото) за няколко секунди на степен **1**.
- Поставете въртящия се превключвател на степен **7**, сипете бавно олиото в отвора за пълнене и миксирайте, докато майонезата емулгира.

Горещ шоколад

- 50-75 g замразено блокче шоколад
- ½ l горещо мляко
- Бита сметана и шоколадови стърготини по желание
- Нарезете блокчето шоколад на парчета (около 1 cm) и ги раздробете изцяло в миксера на степен **M**.
- Изключете миксера и сипете млякото.
- Миксирайте в продължение на 1 минута на степен **M** или **7**.
- Сипете горещия шоколад в стъклени чаши и сервирайте по желание с бита сметана и шоколадови стърготини.

Сладоледен шейк с банани

- 2-3 банана (около 300 g)
- 2-3 препълн. с.л. ванилов или лимонов сладолед (80-100 g)
- 2 пакетчета ванилова захар
- ½ l мляко
- Нарезете бананите на парчета и ги раздробете в миксера на степен **M** в продължение на 5-10 секунди.
- Изключете миксера и добавете останалите съставки.
- Миксирайте в продължение на 1 минута на степен **M** или **7**.

Плодова мелба

- 250 g плодове (напр. ягоди, банан, портокал, ябълка)
- 50-100 g захар
- 500 ml студена вода
- сладолед по желание
- Обелете плодовете и ги нарежете на парчета.
- Сипете всички съставки (с изключение на сладоледа) в миксера и миксирайте в продължение на 1 минута на степен **M** или **7**.
- По желание сервирайте със сладолед.

Коктейл за спортисти

- 2-3 портокала (около 600 g)
- 1-2 лимона (около 150 g)
- ½-1 с.л. захар или мед
- ¼ l ябълков сок
- ¼ l минерална вода
- евент. кубчета лед
- Обелете портокалите и лимоните и ги нарежете на парчета.
- Сипете всички съставки (с изключение на ябълковия сок и минералната вода) в шейкър каната.
- Миксирайте в продължение на 1 минута на степен **M** или **7**.
- Добавете ябълковия сок и минералната вода.
- Миксирайте за кратко на степен **M**, докато напитката се разпени.
- Сипете коктейла в стъклени чаши и по желание сервирайте с кубчета лед.

Плодов крем „Rote Grütze“

- 400 g плодове (почистени от костилките вишни, малини, касис, ягоди, къпини)
- 100 ml сок от вишни
- 100 ml червено вино
- 80 g захар
- 1 пакетче ванилова захар
- 2 с.л. лимонов сок
- 1 щипка карамфил (млян)
- 1 щипка канела (мляна)
- 8 листа желатин
- Накиснете желатина в студена вода за около 10 минути.
- Оставете всички съставки (с изключение на желатина) да заврят.
- Отцедете желатина и го разтопете в микровълнова фурна, без да завира.
- Миксирайте горещите плодове и желатина на степен **1** в продължение на около 1 минута.
- Сипете крема в изплакнати със студена вода купички и оставете на студено.

Съвет: към плодovия крем „Rote Grütze“ подхожда бита сметана или ванилов сос.

Помощ при повреди

Повреда:

Приставката не може да се постави и закрепи на червеното задвижване.

Начин на отстраняване:

- Поставете ножодържача на съда и затегнете до упор. Дръжката трябва да е подравнена точно с маркировката **O**.

Повреда:

От миксера изтича течност при ножодържача.

Начин на отстраняване:

- Уплътнението е поставено на ножовия комплект?
- Проверете дали уплътнението е разположено правилно.

Важно: Ако повредата не може да бъде отстранена, се обърнете към службата за обслужване на клиентите.

Запазваме си правото на промени.

كوب فاكهة

- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- قم بخلط الفواكه الساخنة والجيلاتين على الدرجة 1 لحوالي دقيقة 1 تقريباً.
- صُب الهريسة في أنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت إليها كريمة مضروبة أو صلصة فانيليا.

مزيج المشروبات الرياضي

- 2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)
- 1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)
- 1½ - ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ لتر عصير تفاح
- ¼ لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة مكعبات ثلج
- قشُر البرتقال والليمون وقطعها إلى قطع صغيرة.
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط (عدا عصير التفاح والمياه المعدنية).
- قم بالخلط لدقيقة واحدة 1 عند درجة M أو 7.
- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة على الدرجة M حتى يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.

الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز المُر والتوت الشوكي وعنب الذنب والفراولة والعليق وتجون جميعها خالية من النواة)
- 100 مليلتر عصير كرز مُر
- 100 مليلتر نبيذ أحمر
- 80 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2 ملعقة من عصير ليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)
- 1 حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

الخلل:

لا يمكن تركيب وتثبيت التجهيزة على المحرك الأحمر.

كيفية التصرف:

- ركب حامل السكين على الوعاء وثبته بإدراته حتى النهاية. يجب أن يتم توجيه المقبض بدقة على العلامة O.

الخلل:

سائل يتسرب من الخلاط على حامل السكين.

كيفية التصرف:

- هل تم تركيب حلقة الإحكام على قالب السكين؟
- فحص سلامة تركيب حلقة الإحكام
- هام: إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠️ خطر حدوث إصابات

لا تمد يدك في سكين الخبط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.

تنبيه!

- 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.
- لا تترك حامل السكين وقالب السكين في الماء.
- يجب مراعاة عدم انتشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

إرشادات:

- قبل أن يتم التقطيع ملاماً وعاء الخبط بكمية قليلة من الماء ومسحوق الشطف فتصرف تماماً بالشكل الموضح مع الاستخدام وقم بتشغيل الدرجة M لفترة قصيرة.
- وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الأجزاء بماء نقي.

← متوالية الصور F

- 1 قم بتنظيف وعاء الخبط الزجاجي في وعاء القياس استمر في ضغط قفلي الإحكام على الجانب المقابل وإدارة حامل السكين في عكس اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يتم تحريره.
 - 2 قم بلف حامل السكين.
 - 3 اضغط على قالب السكين في الوسط لإخراجه من الحامل. ضع منديلاً بالأسفل منعاً لتعرض السكين والأسطح الخارجية للضرر.
 - 4 اخلع غطاء الإحكام من قالب السكين.
- قم بتنظيف كل الأجزاء بالشكل الموضح في الصورة G واتركها تجف. بعد ذلك قم بتجميع كل الأجزاء بالشكل الموضح أسفل التحضير لغرض حفظها.

وصفات

المايونيز

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط من البيض الكامل، أي بشقيه: الصفار والزال فقط.

الوصفة الأساسية:

- 1 بيضة
 - 1 ملعقة مسطردة مملوءة
 - 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
 - 1 حفنة من الملح
 - 1 حفنة من السكر
 - 200-250 مل زيت
- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.
- قم بإجراء عملية خلط المحتويات (بدون الزيت) لبضع ثواني على درجة التشغيل 1.
 - انقل القرص الدوار إلى الدرجة 7 وصب الزيت ببطء عبر فوهة استكمال الملاء واستمر في الخلط إلى أن يتمزج المايونيز.

الشوكولاتة الساخنة

- 50-75 جم من ألواح الشوكولاتة الباردة
- ½ لتر من اللبن الحليب الساخن
- ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك
- قَطِّعْ ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم تقريباً) وافرهما في الخلاط بالكامل عند درجة M.
- أوقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب.
- قم بالخلط لدقيقة واحدة 1 عند درجة M أو 7.
- صَبَّ الشوكولاتة الساخنة في كؤوس، ويمكنك إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

مشروب الموز والجيلاتي

- 2-3 أصابع موز (300 جم تقريباً)
- 2-3 ملاعق شاي من جيلاتي بالفانيليا أو جيلاتي بالليمون (80-100 جم)
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- ½ لتر من اللبن الحليب
- قَطِّعْ الموز إلى قطع صغيرة وافرهما في الخلاط بالكامل عند درجة M لمدة 5-10 ثوان.
- أطفئ الخلاط وأضف بقية المكونات.
- قم بالخلط لدقيقة واحدة 1 عند درجة M أو 7.

← متواليه الصور B

- هام:** قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الملحقات التكميلية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.
- 1 ركب حلقة الإحكام على قالب السكين.
 - 2 عند تركيب قالب السكين احرص على مراعاة موضع الأنسنة الأربعة 4. قم بتوجيه طرفي 2 اللسان المتقابلين على العلامات O.
 - 3 ركب قالب السكين باتجاه مائل في حامل السكين. قم إذا لزم الأمر بتدعيم التركيب من أسفل إلى أعلى باستخدام اليد اليمنى.
 - 4 اضغط على حامل السكين بحرص من أعلى، إلى أن يثبت بصوت مسموع.
 - 5 ركب حامل السكين على وعاء الخلط الزجاجي. قم عندئذ بتوجيه العلامة Δ على المقبض.
 - 6 استمر في إدارة حامل السكين إلى أن يتم توجيهه العلامة O على المقبض. يثبت حامل السكين بصوت مسموع ويثبت عندئذ.
 - 7 ركب الخلاط على المحرك الخلفي الأحمر كما هو موضح.
 - 8 اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.

← متواليه الصور C

- 1 قم بتحضير المواد الأذنية وأضفها إلى وعاء الخلط.
 - 2 ركب الغطاء وغطاء الغلق.
 - 3 أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
 - 4 باستمرار التشغيل، إلى أن يتم الوصول إلى القوام المرغوب.
 - 5 إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
 - 6 أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
 - نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى. يمكن أن يتم استخدام غطاء الغلق باعتباره وعاء قياس (50 مل).

← الصورة D

- عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بخلع غطاء الغلق وقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تضع أية أشياء (مثلاً السكين، الملعقة) في فتحة الملء اللاحق الموجودة بالغطاء. لا تقم مطلقاً بخلع الغطاء عندما يكون الجهاز مشغلاً!

← متواليه الصورة E

- 1 للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع O وانتظر إلى أن يتوقف.

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل خلع الغطاء تحقق من سكون المحرك. لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز بدون غطاء!

2 إخراج الغطاء.

3 إضافة المكونات.

- ركب الغطاء مع غطاء الغلق. استمر في معالجة الإضافات. ← «الاستخدام» انظر صفحة ar-3

الاستخدام

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.

⚠ خطر التعرض للحروق

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة استكمال الملء الموجودة بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

توصيات السرعة

M	للخلط لوقت قصير مع أقصى عدد لفات.
1-3	لغرض خلط المكونات التي لا يتعين أن يتم تقطيعها لقطع صغيرة للغاية.
4-7	لغرض الخلط وتكوين الرغوي والتقطيع.
↻	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق الإضافي!

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	ركب حامل السكين: قم بتوجيه الرمز Δ ومقبض وعاء الخلط. تثبيت حامل السكين: استمر في الإدارة إلى أن يتم توجيه الرمز \circ ومقبض وعاء الخلط.

وعاء الخلط الزجاجي

وعاء الخلط الزجاجي «ThermoSafe» مصنوع من زجاج سليكوني بوروني خاص مقاوم للسخونة. وبذلك فإنه يمكن معالجة المكونات الملتهبة وحتى المطبوخة.

وعاء الخلط الزجاجي مناسب لكميات المعالجة التالية:

الكميات القصوى الممكن إعدادها	
مواد غذائي صلبة	بحد أقصى 100 جم
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.5 لتر

التحضير

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تمد يدك في سكين الخلط. لا تمسك قالب السكين إلا من الجزء البلاستيكي.
- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه!

لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

تجهيزة خلط علوية

← الصورة A

1 وعاء الخلط الزجاجي

a وعاء مصنوع من زجاج الأمن حراريًا

b مقياس

2 غطاء

a فتحة إضافة المواد

b غطاء الغلق / وعاء قياس بتدرج قياس

3 قالب السكين


a محرك السكين (أحمر)

b سكين الخلط

c حلقة إحكام

d السنة تحديد الوضع (4 قطع)

4 حامل السكين

a العلامة 

b قفل إحكام لحامل السكين (2 قطعان)

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه!

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-4

العلامات والرموز الملونة

مركبات الجهاز الأساسي تحمل ألوانًا

متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات

التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات.

لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك

الخلفي الأحمر.



الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفاكهة مثلاً) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- 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 الملحق الإضافي إلا على المحرك الأحمر الخلفي. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ خطر الإصابة باكتواعات!

- يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من فتحة استكمال الملاء الموجودة بالغطاء.
- يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.
- في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!


⚠️ تنبيه!

- لا تستخدم قالب السكين مطلقاً بدون حلقة إحكام.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في وعاء الخلط. لا تستخدم أشياء (مثلاً سكين وملعقة) في وعاء الخلط.

⚠️ هام!

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

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

 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

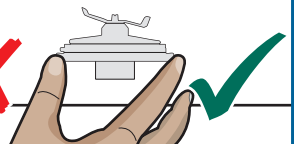
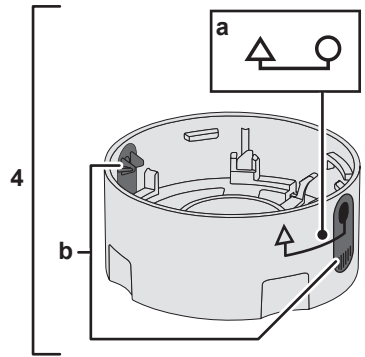
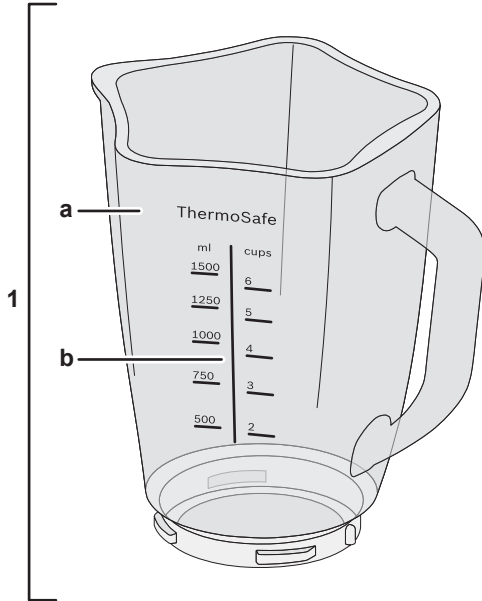
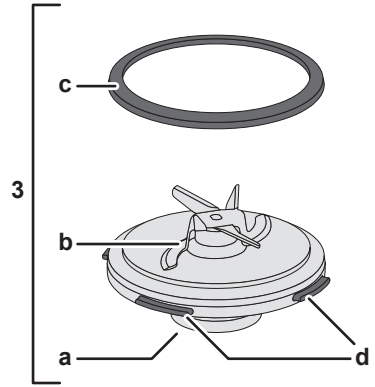
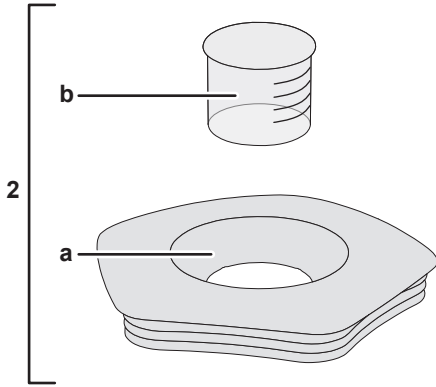
www.bosch-home.com



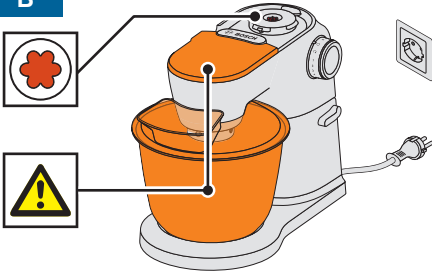
8001039030

961207

A

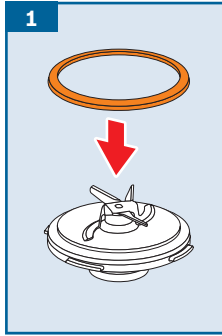


B

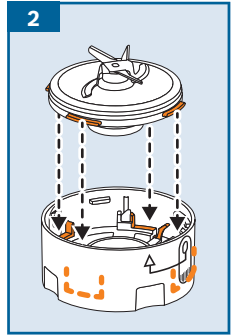


👁️ → 📖 MUM9

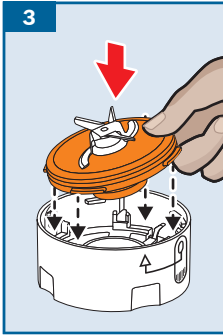
1



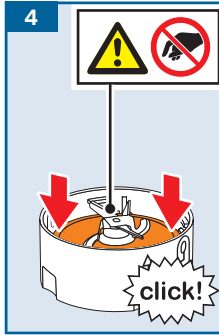
2



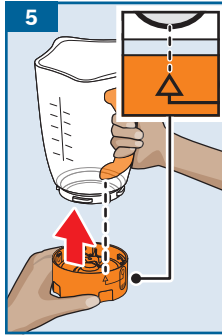
3



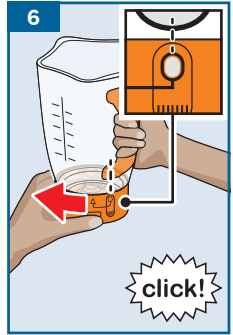
4



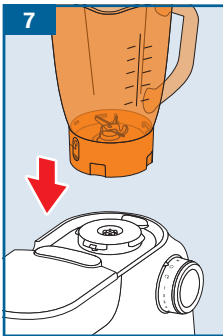
5



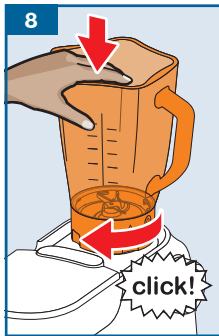
6

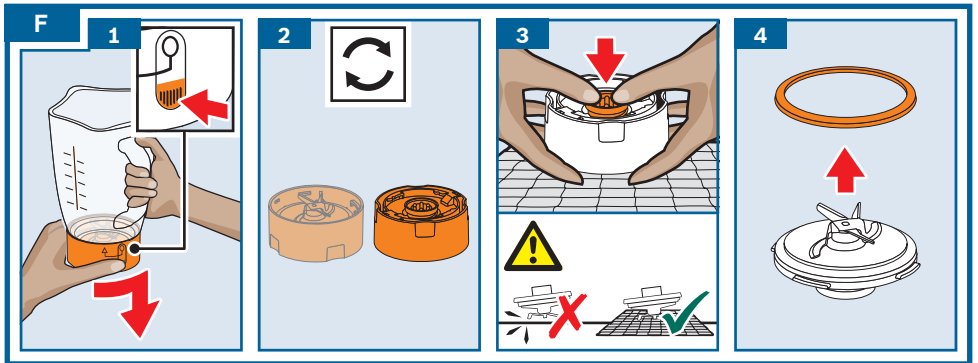
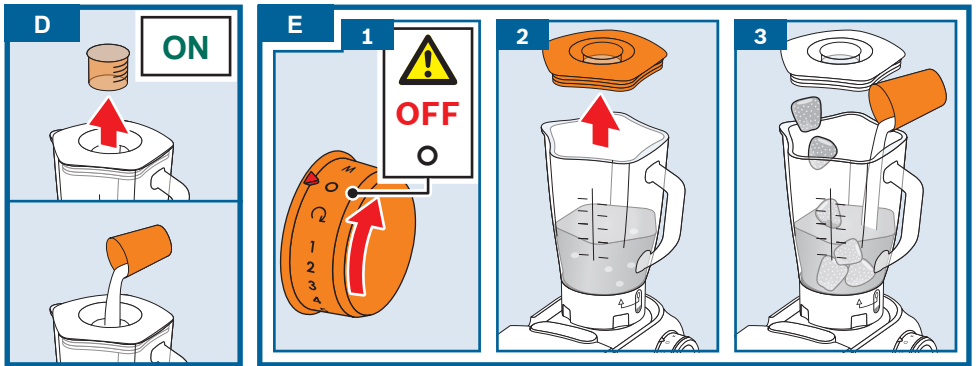
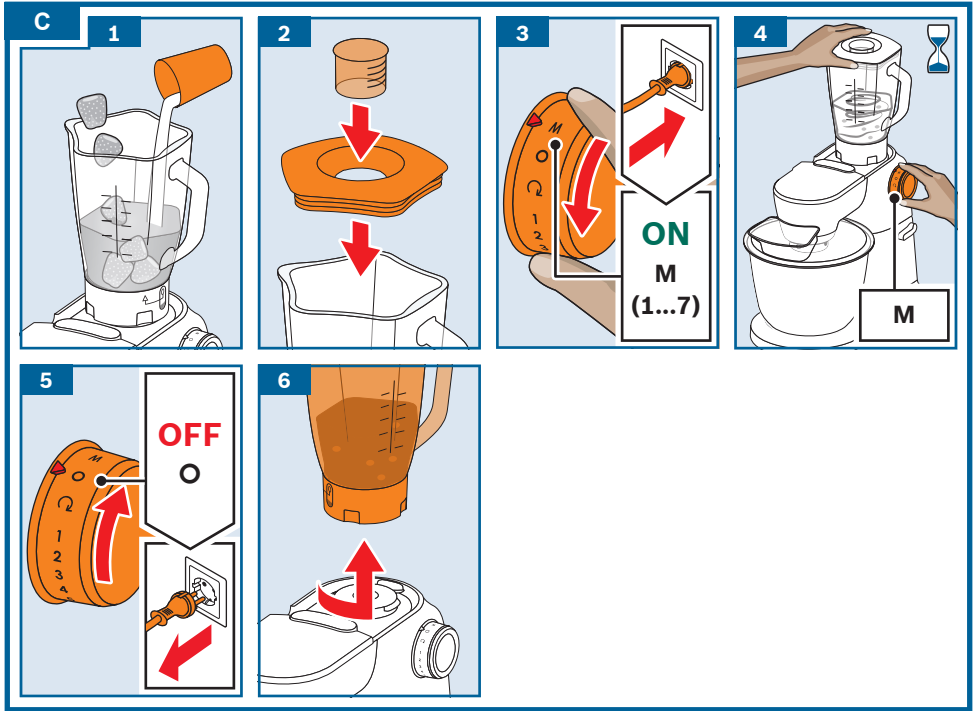


7



8





G

