



BOSCH

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

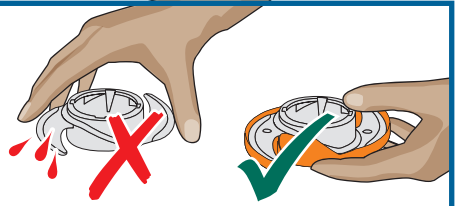
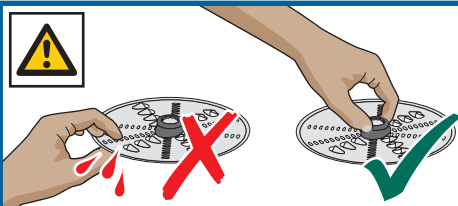
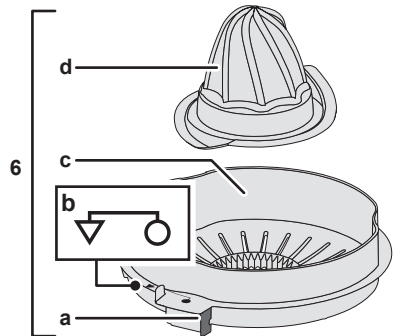
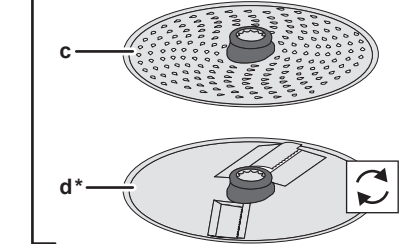
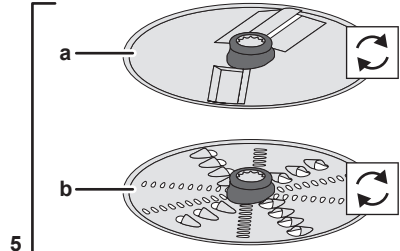
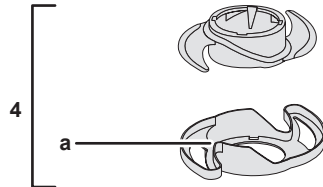
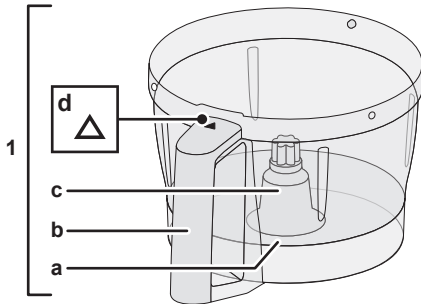
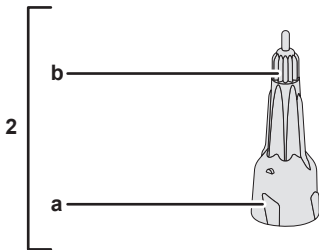
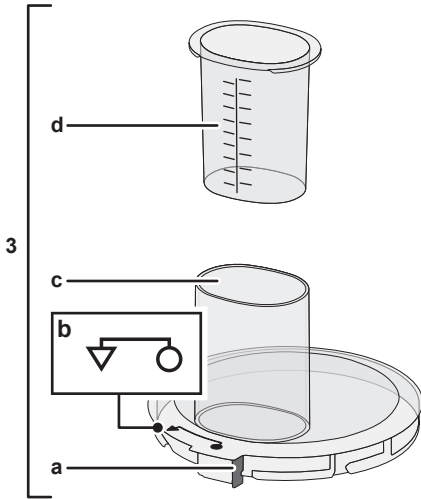


VeggieLove Plus

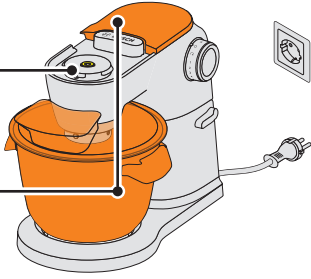
MUZ9VLP1

[de]	Gebrauchsanleitung	Multi-Mixer-Aufsatz	7
[en]	Instruction manual	Universal mixer attachment	13
[fr]	Mode d'emploi	Accessoire mixeur multiple	19
[it]	Istruzioni per l'uso	Kit multi-mixer	26
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Multimixer-opzetstuk	32
[da]	Brugsanvisning	Multimikserpåsats	38
[no]	Brugsanvisning	Multimikser-påsats	44
[sv]	Brugsanvisning	Multimixertillsats	50
[fi]	Käyttöohje	Teholeikkuri	56
[es]	Instrucciones de uso	Accesorio para procesador de alimentos	62
[pt]	Instruções de serviço	Acessório para multimisturador	69
[el]	Οδηγίες χρήσης	Προσάρτημα πολυμίξερ	76
[tr]	Kullanım kılavuzu	Multi mikser üst parçası	83
[pl]	Instrukcja obsługi	Mikser wielofunkcyjny	90
[uk]	Інструкція з експлуатації	Багатофункціональний блендер	97
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Насадка для многофункционального блендера	104
[ar]	إرشادات الاستخدام	تجهيزه الخلاط المتعددة	116

A

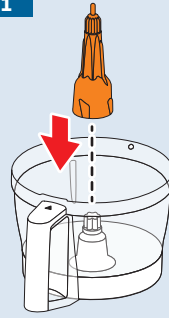


B

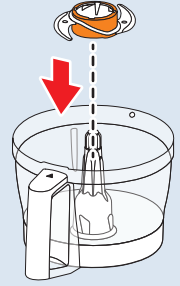


👁️ → 📖 MUM9

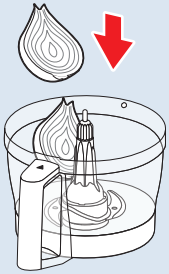
1



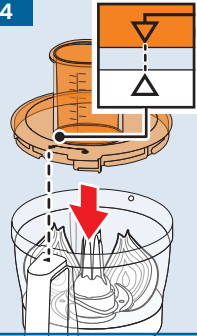
2



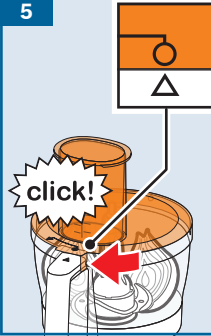
3



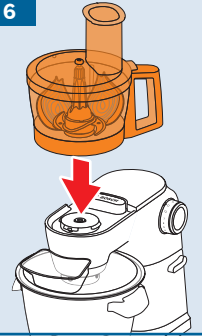
4



5



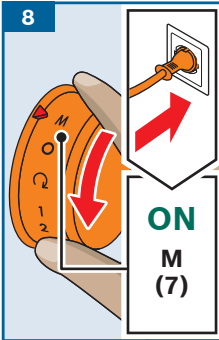
6



7



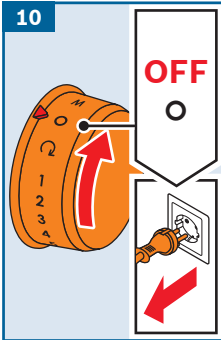
8



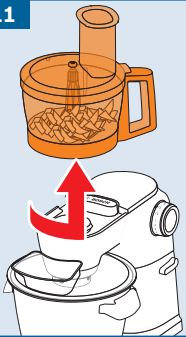
9



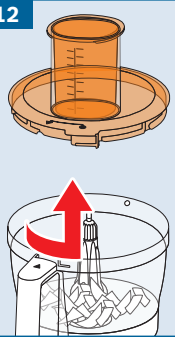
10



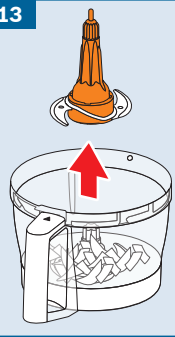
11



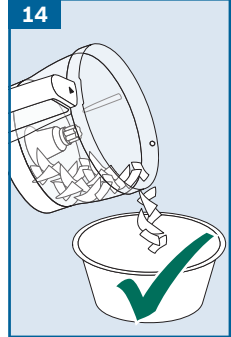
12



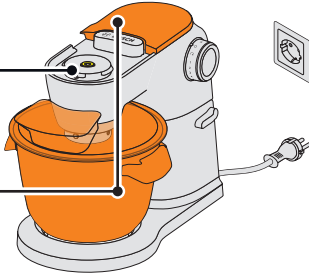
13



14

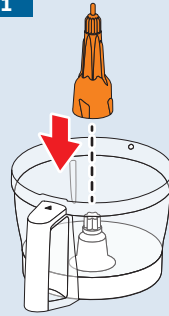


C

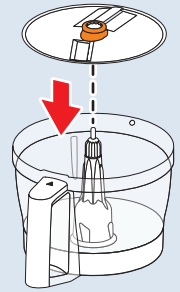


👁️ → 📖 MUM9

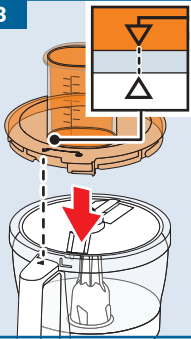
1



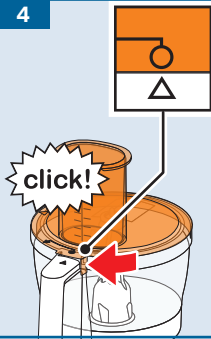
2



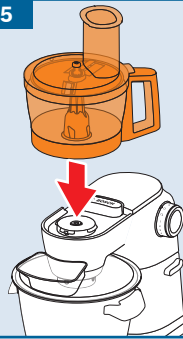
3



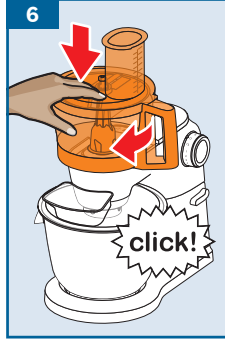
4



5



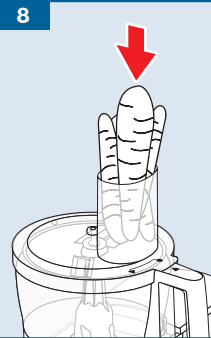
6



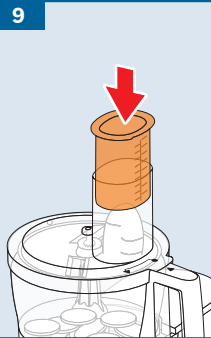
7



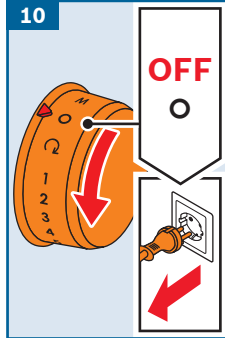
8



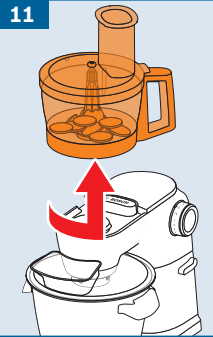
9



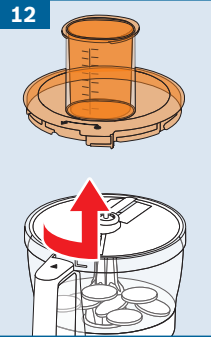
10



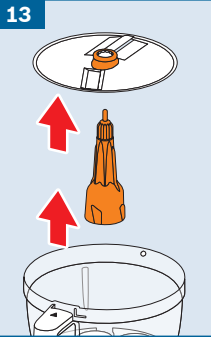
11



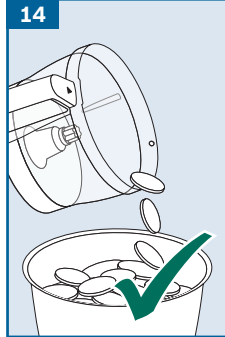
12



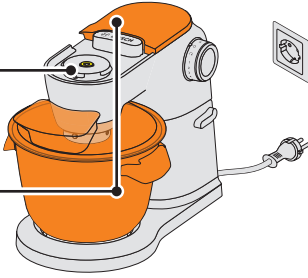
13



14

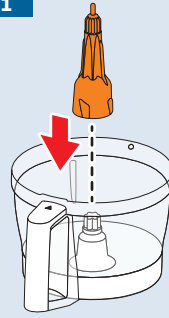


D

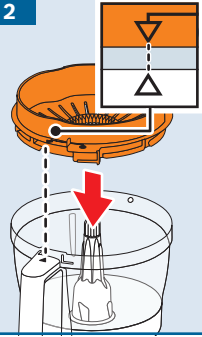


👁️ → 📖 MUM9

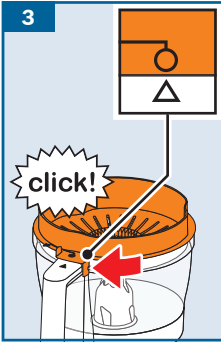
1



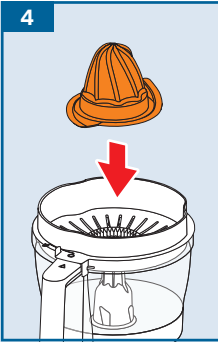
2



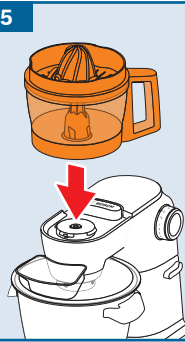
3



4



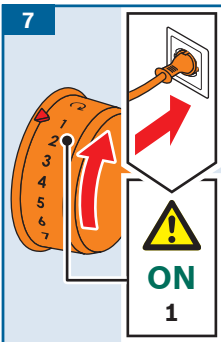
5



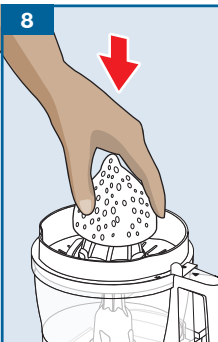
6



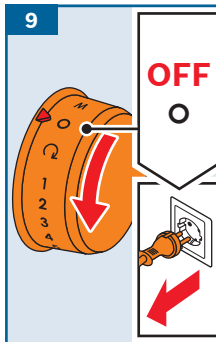
7



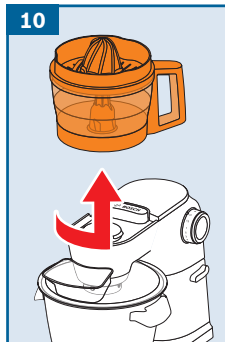
8



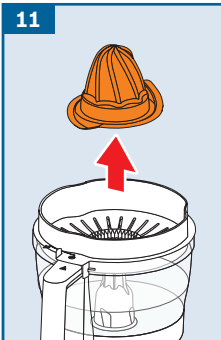
9



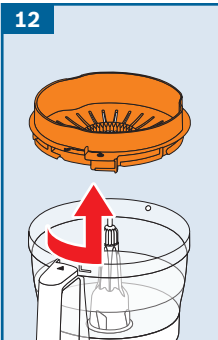
10



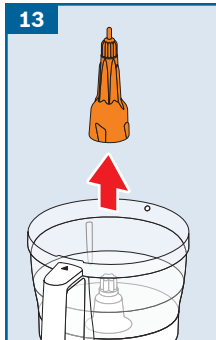
11



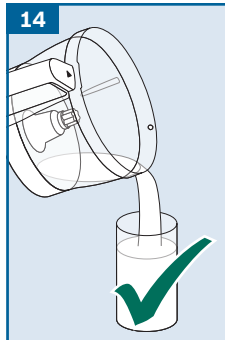
12



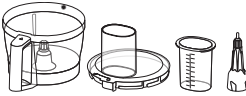
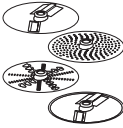





13



14



E

				
	✓	⚠ X	⚠ X	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	⚠ X	✓	✓

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist je nach Zusammenbau für folgende Einsatzzwecke geeignet:

Universalmesser: Zum Hacken, Pürieren, Mixen, Kneten, Zerkleinern und zum Herstellen von Soßen und Mixgetränken.

Zerkleinerungsscheiben: Zum Raspeln, Reiben und Schneiden von Lebensmitteln.

Zitruspresse: Zum Auspressen von Zitrusfrüchten.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr

- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen des Universalmessers dieses nur am Kunststoff anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Zubehör nur am vorderen, gelben Antrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

Achtung!

- Stets die maximale Füllhöhe beachten.
- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Behälter befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Behälter hantieren.

Wichtig!


Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

Auf einen Blick

→ Bild 

Multimixer


1 Behälter

- a Farbkennzeichnung (gelb)
- b Griff
- c Aufnahme für Werkzeughalter
- d Markierung 

2 Werkzeughalter

- a Aufnahme für Universalmesser
- b Aufnahme für Zerkleinerungsscheiben

3 Deckel

- a Verschluss-Sicherung
- b Markierung 
- c Füllschacht
- d Stopfer / Messbecher mit Skala

Werkzeuge


4 Universalmesser

- a Messerschutz

5 Zerkleinerungsscheiben

- a Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob / fein
- c Reibscheibe – mittelfein
- d Profi Supercut Wendescheibe – dick / dünn *

6 Zitruspresse

- a Verschluss-Sicherung
- b Markierung 
- c Sieb
- d Presskegel

* je nach Modell

Vor dem ersten Gebrauch

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

Achtung!







Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

Farbkennzeichnung

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

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Anweisungen in der Gebrauchsanleitung beachten.
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Deckel aufsetzen () und festdrehen ()
	Markierung zum Aufsetzen des Deckels.

Multimixer

Der Multimixer kann mit dem Universalmesser, den Zerkleinerungsscheiben oder als Zitruspresse verwendet werden.

Maximale Verarbeitungsmengen

Feste Lebensmittel	max. 500 g
Flüssigkeiten	max. 250 g


Achtung!

Niemals das Universalmesser, eine der Zerkleinerungsscheiben oder Zitruspresse zusammen auf den Werkzeughalter aufsetzen.

Hinweise:

- Der Multimixer kann nur komplett zusammgebaut und mit verschlossenem Deckel auf das Grundgerät gesetzt werden.
- Die maximale Füllhöhe darf nicht überschritten werden. Während der Verwendung stets prüfen!

Geschwindigkeits-Empfehlungen

1	Zitruspresse (ausschließlich auf Stufe 1 verwenden!)
5	Wende-Schneidscheibe, Profi Supercut Wendescheibe
7	Universalmesser, Wende-Raspelscheibe, Reibscheibe mittelfein
M	Universalmesser
	Zur Verwendung mit diesem Zubehör nicht geeignet!

Universalmesser

Zum Hacken, Pürieren, Mixen, Kneten, Zerkleinern und zum Herstellen von Soßen und Mixgetränken.

 **Verletzungsgefahr!**




Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Universalmesser nur am Kunststoff anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.

Verwendung

→ **Bildfolge** 

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


1. Werkzeughalter auf die Aufnahme im Behälter setzen und nach unten drücken.

2. Universalmesser auf den Werkzeughalter aufsetzen und nach unten drücken.
3. Die Lebensmittel vorbereiten. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Behälter geben. Maximale Verarbeitungsmengen und Füllhöhe beachten.
4. Deckel mit Stopfer aufsetzen ().
5. Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (). Die Verschluss-Sicherung muss vollständig am Griff des Behälters anliegen.
6. Multimixer wie gezeigt auf den vorderen, gelben Antrieb setzen.
7. Nach unten drücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
8. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
9. So lange eingeschaltet lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
10. Drehschalter auf  stellen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
11. Multimixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
12. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
13. Universalmesser und Werkzeughalter entnehmen.
14. Behälter leeren.
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

Zutaten nachfüllen

Achtung!

Maximale Füllhöhe beachten. Die Verarbeitung beenden, bevor die Zutaten den Deckel berühren.

- Bei laufendem Gerät Stopfer entnehmen und Zutaten durch den Füllschacht einfüllen.
- Um größere Mengen oder Zutaten einzufüllen, den Drehschalter auf  stellen und Stillstand abwarten.
- Multimixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel abnehmen.

- Zutaten nachfüllen.
- Deckel aufsetzen. Multimixer aufsetzen. Zutaten weiter verarbeiten.

Zerkleinerungsscheiben

Hinweise:

- Wende-Scheiben: Die gewünschte Seite muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.
- Einseitige Scheiben: Die Seite mit dem Messer / mit den Erhöhungen muss nach dem Einsetzen nach oben zeigen.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben (z. B. für Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln) oder dünne Scheiben (z. B. für Gurkensalat oder Gemüsechips).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 1 = dicke Schneidseite
- 3 = dünne Schneidseite

Hinweis: Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein



Zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse (z. B. mit der groben Seite geraspelt Gouda oder Edamer als Pizza-Beleg oder mit der feinen Seite geraspelt Meerrettich als Beilage oder Basis für Saucen).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 2 = grobe Raspelseite
- 4 = feine Raspelseite

Hinweis: Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet zum Raspeln von Nüssen oder Hartkäse (z. B. Parmesan). Weichkäse mit der groben Seite raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



Zum Reiben von rohen Kartoffeln, Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Schokolade und Nüssen.

Hinweis: Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Profi Supercut Wende-scheibe – dick / dünn



Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke oder dünne Scheiben. Besonders geeignet für sehr weiche Lebensmittel (z. B. überreife Tomaten) und sehr faserige Lebensmittel (z. B. Lauch oder Staudensellerie).

Kennzeichnung auf der Scheibe:

- 1 = dicke Schneidseite
- 3 = dünne Schneidseite

Hinweis: Die Wendescheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte Kartoffeln nur kalt schneiden.

Verwendung

⚠ Verletzungsgefahr!

Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen! Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.

Achtung!

Verarbeitung beenden und Behälter entleeren, bevor die verarbeiteten Lebensmittel die maximale Füllhöhe erreichen.

→ Bildfolge

Wichtig: Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten.

1. Werkzeughalter auf die Aufnahme im Behälter setzen und nach unten drücken.
2. Gewünschte Zerkleinerungsscheibe auf den Werkzeughalter aufsetzen und nach unten drücken. Darauf achten, dass die gewünschte Seite nach oben zeigt.
3. Deckel mit Stopfer aufsetzen (☒).
4. Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (☒). Die Verschluss-Sicherung muss vollständig am Griff des Behälters anliegen.
5. Multimixer wie gezeigt auf den vorderen, gelben Antrieb setzen und nach unten drücken.

6. Multimixer im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
 7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
 8. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Füllschacht geben. Zu große Stücke vorher zerkleinern.
 9. Ausschließlich mit dem mitgelieferten Stopfer nachschieben.
 10. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel fast die Unterseite der Zerkleinerungsscheibe erreichen, Drehschalter auf **O** stellen und Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
 11. Multimixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 12. Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 13. Zerkleinerungsscheibe und Werkzeughalter entnehmen.
 14. Behälter leeren
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11
-
4. Den Presskegel auf den Werkzeughalter setzen und nach unten drücken.
 5. Multimixer wie gezeigt auf den vorderen, gelben Antrieb setzen und nach unten drücken.
 6. Multimixer im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
 7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Geschwindigkeit stellen.
 8. Halbierete Zitrusfrucht auf den Auspresskegel drücken. Der Saft läuft in den Behälter.
 9. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder der ausgepresste Saft fast die Unterseite des Siebs erreicht, Drehschalter auf **O** stellen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
 10. Multimixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 11. Presskegel abnehmen.
 12. Sieb gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 13. Werkzeughalter entnehmen.
 14. Behälter leeren
 - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11
-

Zitruspresse

Zum Auspressen von Zitrusfrüchten, wie z. B. Zitronen, Orangen, Grapefruit.



Achtung!

Verarbeitung beenden und Behälter entleeren, bevor der ausgepresste Saft die Unterseite des Siebs erreicht.

Verwendung

→ Bildfolge

Wichtig: Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten.

1. Werkzeughalter auf die Aufnahme im Behälter setzen und nach unten drücken.
2. Sieb aufsetzen ().
3. Sieb im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (). Die Verschluss-Sicherung muss vollständig am Griff des Behälters anliegen.

Reinigung und Pflege


Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Verletzungsgefahr

- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen des Universalmessers dieses nur am Kunststoff anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Scheiben nur am Kunststoffteil in der Mitte anfassen.

Achtung!

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

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

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Anwendungsbeispiele (Universalmesser)

Zwiebeln, Knoblauch

- ab 1 Zwiebel (geviertelt) bis 300 g
- ab 1 Knoblauchzehe bis 300 g
- Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Hartkäse (z. B. Parmesan)

- 10 g bis 200 g
- Käse in Würfel schneiden.
- Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Schokolade

- 50 g bis 200 g
- Schokolade in Stücke schneiden oder brechen.
- Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Petersilie

- ab 10 g bis 50 g
- Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Fleisch, Leber (für Hackfleisch, Tatar usw.)

- 50 g bis 500 g
- Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen:

- Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden.
- Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.

Erdbeersorbet

- 250 g gefrorene Erdbeeren
- 100 g Puderzucker
- 180 ml Sahne (knapp 1 Becher)
- Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden.
- So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.

Honig-Aufstrich (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 270 g Honig (aus dem Kühlschrank)
- Zuerst die Haselnüsse 30 Sekunden auf Stufe **M** verarbeiten.
- Honig hinzugeben und 10 Sekunden auf Stufe **M** verarbeiten.

(MUM9D33S11)

- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g Honig (aus dem Kühlschrank)
- Zuerst die Haselnüsse 30 Sekunden auf Stufe **M** verarbeiten.
- Honig hinzugeben und 15 Sekunden auf Stufe **M** verarbeiten.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

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

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

Depending on assembly, this accessory is suitable for the following purposes:

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

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

Citrus press: for squeezing juice out of citrus fruits.

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

Safety instructions

Risk of injury

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

Caution!

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

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning and maintenance*” see page 17

Overview

→ Fig. A:

Universal mixer


1 Container

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

2 Tool holder

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

3 Lid

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

Tools


4 Universal blade

- a Blade guard

5 Cutting discs

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

6 Citrus press

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

* Depending on the model

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 17

Colour coding

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

Symbols and markings

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

Universal mixer

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

Maximum processing quantities


Solid food	max. 500 g
Liquids	max. 250 g

Caution!

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

Notes:

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

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

Universal blade

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



Risk of injury!


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

Use

→ Image sequence

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


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

8. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
9. Leave switched on until the required consistency is achieved.
10. Move the rotary switch to  and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
11. Rotate the universal mixer in an anticlockwise direction and remove.
12. Rotate the lid in an anticlockwise direction and remove.
13. Remove the universal blade and tool holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts directly after use. → “Cleaning and maintenance” see page 17

Adding more ingredients

Caution!

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

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

Cutting discs

Please note:

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

Reversible slicing disc – thick / thin



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

Marking on the disc:

- 1 = side for thick slicing
- 3 = side for thin slicing

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

Reversible shredding disc – coarse / fine



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

Marking on the disc:

- 2 = side for coarse shredding
- 4 = side for fine shredding

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

Grating disc – medium-fine



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

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

Professional Supercut reversible disc – thick / thin



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

Marking on the disc:

- 1 = side for thick slicing
- 3 = side for thin slicing

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

Use

⚠ Risk of injury!



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

Caution!

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

→ Image sequence

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

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

9. Only use the pusher provided to add food.
10. When you have finished processing, or when the processed food almost reaches the underside of the cutting disc, turn the rotary switch to **O** and wait for the drive to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
11. Rotate the universal mixer in an anti-clockwise direction and remove.
12. Rotate the lid in an anticlockwise direction and remove.
13. Remove the cutting disc and tool holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts directly after use. → “Cleaning and maintenance” see page 17
9. When you have finished processing, or when the squeezed juice food almost reaches the underside of the filter, turn the rotary switch to **O** and wait for the appliance to come to a standstill. Disconnect the mains plug.
10. Rotate the universal mixer in an anti-clockwise direction and remove.
11. Remove the pressing cone.
12. Rotate the filter in an anticlockwise direction and remove.
13. Remove the tool holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts directly after use. → “Cleaning and maintenance” see page 17

Citrus press

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



Caution!

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

Use

→ Image sequence

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

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

Cleaning and maintenance


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

Risk of injury

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

Caution!

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

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

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

Application examples (universal blade)

Onions, garlic

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

Hard cheese (e.g. Parmesan)

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

Chocolate

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

Parsley

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

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

- 50 g to 500 g

Making sausage meat, stuffing and pâté:

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

Strawberry sorbet

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

Honey spread (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g ground hazelnuts
- 270 g honey (from the refrigerator)
- First grind the hazelnuts for 30 seconds on setting **M**.
- Add the honey and process for 10 seconds on setting **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g ground hazelnuts
- 300 g honey (from the refrigerator)
- First grind the hazelnuts for 30 seconds on setting **M**.
- Add the honey and process for 15 seconds on setting **M**.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

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

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

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

Lame universelle : pour hacher, réduire en purée, mixer, pétrir, broyer et pour préparer des sauces et des boissons.

Disques à réduire : pour râper, concasser et couper des produits alimentaires.

Presse-agrumes : pour extraire le jus des agrumes.

Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures

- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Pour mettre la lame universelle en place et la retirer, ne la saisir que par le plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Ne jamais assembler les accessoires sur l'appareil de base. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. Utiliser l'accessoire uniquement sur l'entraînement avant jaune. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

Attention !

- Toujours respecter la hauteur de remplissage maximale.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le récipient.

⚠ Important!

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 24

Vue d'ensemble➔ **Figure 1:****Multimixeur****1 Récipient**

- a Code couleur (jaune)
- b Poignée
- c Logement pour porte-ustensile
- d Repère Δ

2 Porte-ustensile

- a Logement pour lame universelle
- b Logement pour disques à réduire

3 Couvercle

- a Fermeture de sécurité
- b Repère $\nabla \bigcirc$
- c Orifice de remplissage
- d Pilon poussoir/gobelet gradué

Ustensiles**4 Lame universelle**

- a Fourreau de lame

5 Disques à réduire

- a Disque à découper réversible – épais / mince
- b Disque à râper réversible – grossier / fin
- c Disque à râper – mi-fin
- d Disque réversible Pro Supercut épais / mince *

6 Presse-agrumes

- a Fermeture de sécurité
- b Repère $\nabla \bigcirc$
- c Filtre
- d Cône de pressage

* selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballez complètement, le nettoyez et le contrôlez.

Attention!





Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé!

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. ➔ **Figure 1**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 24

Code couleur

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

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Respecter les instructions figurant dans la notice d'utilisation.
	Attention! Ustensiles rotatifs. Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Poser le couvercle ($\nabla \bigcirc$) puis le visser à fond ($\bigcirc \bullet$).
	Repère pour la mise en place du couvercle.

Multimixeur

Le multimixeur peut être utilisé avec la lame universelle, avec les disques à réduire ou comme presse-agrumes.

Quantités maximales à traiter

Aliments solides	500 g max.
Liquides	250 g max.

Attention !

Ne jamais placer la lame universelle, l'un des disques à réduire ou le presse-agrumes ensemble sur le porte-ustensile.

Remarques :

- Le multimixeur ne peut être placé sur l'appareil de base qu'entièrement assemblé et avec le couvercle fermé.
- Ne pas dépasser la hauteur de remplissage maximale. Vérifier constamment pendant l'utilisation !

Recommandations concernant la vitesse

1	Presse-agrumes (utiliser uniquement sur le niveau 1!)
5	Disque à découper réversible, disque réversible Pro Supercut
7	Lame universelle, disque à râper réversible, disque à râper mi-fin
M	Lame universelle
↻	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire !

Lame universelle

Pour hacher, réduire en purée, mixer, pétrir, broyer et pour préparer des sauces et des boissons.

⚠ Risque de blessures !

Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Ne saisir la lame universelle que par le plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau.

Utilisation

→ Suite de la figure 3

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

1. Placer le porte-ustensile sur le logement dans le récipient et pousser vers le bas.
2. Placer la lame universelle sur le porte-ustensile et pousser vers le bas.
3. Préparer les aliments. Déposer les ingrédients à traiter dans le récipient. Respecter les quantités maximales et la hauteur de remplissage.
4. Mettre en place le couvercle avec le pilon poussoir (↕).
5. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (↻). La fermeture de sécurité doit être entièrement au contact de la poignée du récipient.
6. Placer le multimixeur sur l'entraînement frontal jaune tel qu'illustré.
7. Le pousser vers le bas et le tourner dans le sens horaire jusqu'à la butée.
8. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
9. Laisser tourner jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.
10. Commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'appareil. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Tourner le multimixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
12. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
13. Retirer la lame universelle et le porte-ustensile.
14. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 24

Rajouter des ingrédients

Attention !

Respecter la hauteur de remplissage maximale. Arrêter l'opération avant que les ingrédients ne touchent le couvercle.

- L'appareil étant en marche, retirer le pilon pousoir et ajouter les ingrédients à travers l'orifice de remplissage.
- Pour rajouter de grandes quantités ou des ingrédients volumineux, commuter l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation complète de l'entraînement.
- Tourner le multimixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Retirer le couvercle.
- Rajouter des ingrédients.
- Mettre le couvercle en place. Mettre le multimixeur en place. Continuer le traitement des ingrédients.

Disques à réduire

Remarques :

- Disques réversibles : après le montage, le côté souhaité doit être orienté vers le haut.
- Disques unilatéraux : après le montage, le côté avec la lame / élévations doit être orienté vers le haut.

Disque à découper réversible – épais / mince



Pour couper des fruits et légumes en tranches épaisses (p. ex. pour un gratin de pommes de terre ou des pommes de terre rissolées) ou fines (p. ex. pour une salade de concombre ou des chips de légume).

Marquage sur le disque :

- 1 = côté de découpe épais
- 3 = côté de découpe fin

Remarque : le disque à découper réversible ne convient pas pour couper le fromage dur, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites et fermes à la cuisson qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Disque à râper réversible – grossier / fin



Pour râper les légumes, les fruits et le fromage (p. ex. pour râper grossièrement le gouda ou l'emmental pour la pizza ou râper finement le raifort comme condiment ou base de sauce).

Marquage sur le disque :

- 2 = côté râpe grossière
- 4 = côté râpe fine

Remarque : le disque à râper réversible ne convient pas pour râper les noix ni les fromages durs (p. ex. parmesan). Râper le fromage à pâte molle avec le côté de râpage grossier.

Disque à râper – mi-fin



Pour râper les pommes de terre crues, le fromage dur (p. ex. parmesan), le chocolat mis au réfrigérateur et les noix.

Remarque : le disque à râper ne convient pas pour râper le fromage à pâte molle ou prédécoupé en tranches.

Disque réversible Pro Supercut – épais / mince



Pour émincer les fruits et légumes en tranches fines et épaisses. Convient particulièrement à des aliments très mous (p. ex. tomates très mûres) et aliments très fibreux (p. ex. poireaux ou céleri-branche).

Marquage sur le disque :

- 1 = côté de découpe épais
- 3 = côté de découpe fin

Remarque : le disque réversible ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits pains et le chocolat. Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

Utilisation

Risque de blessures !




Ne pas approcher les doigts des lames et arêtes tranchantes des disques à réduire ! Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

Attention !

Mettre fin à l'opération et vider le récipient avant que les aliments n'atteignent la hauteur de remplissage maximale.

→ Suite de la figure

Important : préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale.

1. Placer le porte-ustensile sur le logement dans le récipient et pousser vers le bas.
2. Placer le disque à réduire souhaité sur le porte-ustensile et pousser vers le bas. S'assurer que le côté souhaité est dirigé vers le haut.
3. Mettre en place le couvercle avec le pilon poussoir ().
4. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (). La fermeture de sécurité doit être entièrement au contact de la poignée du récipient.
5. Placer le multimixeur sur l'entraînement avant jaune de la façon représentée et le pousser vers le bas.
6. Tourner le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
8. Introduire les ingrédients à traiter par l'orifice d'ajout. Réduire préalablement les trop gros morceaux.
9. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni.
10. À la fin de l'opération ou lorsque les aliments atteignent presque le dessous du disque de réduction, placer l'interrupteur rotatif sur  et attendre l'immobilisation de l'entraînement. Débrancher la fiche de la prise de courant.

11. Tourner le multimixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
12. Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis le retirer.
13. Retirer le disque à réduire et le porte-ustensile.
14. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 24

Presse-agrumes

Pour presser des agrumes, p. ex. des citrons, oranges, pamplemousses.



Attention !

Mettre fin à l'opération et vider le récipient avant que le jus extrait n'atteigne le dessous du filtre.

Utilisation

→ Suite de la figure

Important : préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale.

1. Placer le porte-ustensile sur le logement dans le récipient et pousser vers le bas.
2. Mettre le filtre en place ().
3. Tourner le filtre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (). La fermeture de sécurité doit être entièrement au contact de la poignée du récipient.
4. Placer le cône de pressage sur le porte-ustensile et le pousser vers le bas.
5. Placer le multimixeur sur l'entraînement avant jaune de la façon représentée et le pousser vers le bas.
6. Tourner le multimixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Commuter l'interrupteur rotatif sur la vitesse recommandée.
8. Presser le fruit coupé en deux sur le cône de pressage. Le jus coule dans le récipient.

9. À la fin de l'opération ou lorsque le jus extrait atteint presque le dessous du filtre, placer l'interrupteur rotatif sur **O** et attendre l'immobilisation de l'entraînement. Débrancher la fiche de la prise de courant.
10. Tourner le multimixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Retirer le cône de pressage.
12. Tourner le filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
13. Retirer le porte-ustensile.
14. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 24

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risques de blessures

- Ne pas toucher le tranchant de la lame à mains nues. Pour nettoyer la lame universelle, ne la saisir que par le plastique. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à réduire. Saisir les disques uniquement au niveau de la partie en plastique située au centre.

Attention !

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

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

Remarque : le traitement, p. ex. de carottes, peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

Exemples d'utilisations (lame universelle)

Oignons, ail

- 1 oignon min. (en quartiers), 300 g max.
- 1 gousse d'ail min., 300 g max.
- Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.

Fromage à pâte dure (p. ex. parmesan)

- 10 g à 200 g
- Couper le fromage en dés.
- Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.

Chocolat

- 50 g à 200 g
- Couper ou briser le chocolat en petits morceaux.
- Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.

Persil

- 10 g à 50 g
- Réduisez jusqu'à obtenir la finesse voulue.

Viande, foie (pour viande hachée, steak tartare, etc.)

- 50 g à 500 g
- Confectionner des pâtes de viande, des farces et des pâtés :
- Retirer les os, les cartilages, la peau et les tendons. Découper la viande en dés.
 - Dans le bol, verser la viande (bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxer ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Sorbet aux fraises

- 250 g de fraises congelées
- 100 g de sucre glace
- 180 ml de crème (env. 1 pot)
- Verser tous les ingrédients dans le bol.
Enclencher immédiatement l'appareil pour éviter la formation de grumeaux.
- Mélanger jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.

Pâte à tartiner au miel (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g de noisettes moulues
- 270 g de miel (sorti du réfrigérateur)
- Mixer d'abord les noisettes pendant 30 secondes au niveau **M**.
- Ajouter le miel et mélanger pendant 10 secondes au niveau **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g de noisettes moulues
- 300 g de miel (sorti du réfrigérateur)
- Mixer d'abord les noisettes pendant 30 secondes au niveau **M**.
- Ajouter le miel et mélanger pendant 15 secondes au niveau **M**.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

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

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell’accessorio.

In base alla modalità di assemblaggio, questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

Lama universale: per tritare, passare, frullare, impastare, sminuzzare e per preparare sughi e frullati.

Dischi sminuzzatori: per grattugiare, grattare e affettare alimenti.

Spremiagrumi: per spremere gli agrumi.

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni

- Non introdurre mai le mani nel pozzetto di riempimento. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare la lama universale a mani nude. Per montare e smontare la lama universale afferrarla solo dalla parte in plastica. Quando la lama universale non è in uso, coprirla sempre con il coprilama. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.
- Usare l’accessorio solo completamente montato.
- Non assemblare mai l’accessorio sull’apparecchio base.
- Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro. Utilizzare l’accessorio soltanto sull’ingranaggio anteriore giallo. Applicare o rimuovere l’accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

Attenzione!

- Rispettare sempre l’altezza di riempimento massima.
- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel pozzetto di riempimento o nel contenitore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel pozzetto di riempimento o nel contenitore.

Importante!

Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *“Pulizia e cura” ved. pagina 30*

Panoramica

→ **Figura A**:

Multi-mixer

1 Contenitore

- a Marcatura colorata (gialla)
- b Manico
- c Supporto per portautensile
- d Marcatura Δ

2 Portautensile

- a Supporto per lama universale
- b Supporto per dischi sminuzzatori

3 Coperchio

- a Fermo di sicurezza
- b Marcatura ∇ \circ
- c Pozzetto di riempimento
- d Pestello / misurino con scala graduata

Utensili

4 Lama universale

- a Coprilama

5 Dischi sminuzzatori

- a Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile
- b Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine
- c Disco grattugia – medio-fine
- d Disco doppia funzione Profi Supercut – spesso / sottile*

6 Spremiagrumi

- a Fermo di sicurezza
- b Marcatura ∇ \circ
- c Filtro
- d Cono di spremitura

* a seconda del modello

Prima del primo utilizzo

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

Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.

- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili.





→ **Figura A**

- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 30

Marcature colorate

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

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Applicare il coperchio (∇) e chiuderlo (\circ).
	Marcatura per l'inserimento del coperchio.

Multi-mixer

Il multi-mixer può essere utilizzato con la lama universale, i dischi sminuzzatori o come spremiagrumi.

Quantità di lavorazione massime

Alimenti solidi	max. 500 g
Liquidi	max. 250 g


Attenzione!

Non montare mai insieme la lama universale, uno dei dischi sminuzzatori o lo spremiagrumi sul portautensile.

Note:

- Il multi-mixer può essere montato sull'apparecchio base soltanto quando è completamente assemblato e il coperchio è chiuso.
- Non superare l'altezza di riempimento massima. Controllare sempre durante l'uso!

Consigli sulla velocità

1	Spremiagrumi (utilizzare esclusivamente alla velocità 1!)
5	Disco doppia funzione per affettare, disco doppia funzione Profi Supercut
7	Lama universale, disco doppia funzione per grattugiare, disco grattugia medio-fine
M	Lama universale
	Non adatta per l'utilizzo con questo accessorio!

Lama universale


Per tritare, passare, frullare, impastare, smiuzzare e per preparare sughi e frullati.


 Pericolo di lesioni!

Non toccare la lama universale a mani nude. Afferrare la lama universale solo dalla parte in plastica. Quando la lama universale non è in uso, coprirla sempre con il coprilama.

Utilizzo**→ Sequenza immagini **

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali. L'accessorio può essere azionato soltanto con la ciotola correttamente inserita.

1. Inserire il portautensile sul supporto nel contenitore e premerlo verso il basso.
2. Applicare la lama universale sul portautensile e premerla verso il basso.
3. Preparare gli alimenti. Mettere gli alimenti da lavorare nel contenitore. Rispettare le quantità di lavorazione e l'altezza di riempimento massime.
4. Applicare il coperchio con il pestello ().

5. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto (). Il fermo di sicurezza deve aderire completamente al manico del contenitore.
6. Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio anteriore giallo come indicato.
7. Premere verso il basso e ruotare in senso orario fino all'arresto.
8. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
9. Lavorare fino a ottenere la consistenza desiderata.
10. Portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio. Staccare la spina di alimentazione.
11. Ruotare il multi-mixer in senso antiorario e rimuoverlo.
12. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
13. Rimuovere la lama universale e il portautensile.
14. Svuotare il contenitore.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 30

Aggiunta di ingredienti**Attenzione!**

Rispettare l'altezza di riempimento massima. Interrompere la lavorazione prima che gli ingredienti tocchino il coperchio.

- Con l'apparecchio in funzione, togliere il pestello e aggiungere gli ingredienti attraverso il pozzetto di riempimento.
- Per aggiungere quantità maggiori o ingredienti più grandi, portare la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio.
- Ruotare il multi-mixer in senso antiorario e rimuoverlo.
- Togliere il coperchio.
- Aggiungere gli ingredienti.
- Applicare il coperchio. Inserire il multi-mixer. Continuare a lavorare gli ingredienti.

Dischi sminuzzatori

Note:

- Dischi doppia funzione: dopo l'inserimento, il lato desiderato deve essere rivolto verso l'alto.
- Dischi funzione singola: dopo l'inserimento, il lato con la lama / con i rialzi deve essere rivolto verso l'alto.

Disco doppia funzione per affettare – spesso / sottile



Per tagliare frutta e verdura a fette spesse (ad es. per gratin di patate o patate al forno) o sottili (ad es. insalata di cetrioli o chip di verdure).

Marcatura sul disco:

- 1 = lato per il taglio spesso
- 3 = lato per il taglio sottile

Nota: il disco doppia funzione per affettare non è idoneo per affettare formaggio duro, pane, pagnotte e cioccolato. Affettare solo a freddo le patate a pasta gialla bollite.

Disco doppia funzione per grattugiare – grosso / fine



Per tagliare a julienne o grattugiare verdura, frutta e formaggio (ad es. con il lato grosso, per grattugiare formaggio per la pizza o, con il lato fine, per grattugiare il rafano da usare come contorno o come base per salse).

Marcatura sul disco:

- 2 = lato grattugia grosso
- 4 = lato grattugia fine

Nota: il disco doppia funzione per grattugiare non è idoneo per grattugiare frutta secca o formaggio duro (ad es. parmigiano). Grattugiare il formaggio morbido solo con il lato grosso.

Disco grattugia – medio-fine



Per grattugiare patate crude, formaggio duro (ad es. parmigiano), cioccolato raffreddato e frutta secca.

Nota: il disco grattugia non è idoneo per grattugiare formaggio morbido e formaggio da taglio.

Disco doppia funzione Profi Supercut – spesso / sottile



Per tagliare frutta e verdura a fette spesse o sottili. Particolarmente adatto per gli alimenti molto morbidi (ad es. pomodori troppo maturi) e molto fibrosi (ad es. porri o sedano).

Marcatura sul disco:

- 1 = lato per il taglio spesso
- 3 = lato per il taglio sottile

Nota: il disco doppia funzione non è adatto per tagliare formaggio duro, pane, panini e cioccolato. Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Utilizzo

⚠ Pericolo di lesioni!

Non toccare mai le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori! Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.

Attenzione!

Interrompere la lavorazione e svuotare il contenitore prima che gli alimenti lavorati raggiungano l'altezza di riempimento massima.

➔ Sequenza immagini

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.

1. Inserire il portautensile sul supporto nel contenitore e premerlo verso il basso.
2. Applicare il disco sminuzzatore desiderato sul portautensile e premerlo verso il basso. Prestare attenzione che il lato desiderato sia rivolto in alto.
3. Applicare il coperchio con il pestello ()
4. Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto () . Il fermo di sicurezza deve aderire completamente al manico del contenitore.
5. Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio anteriore giallo e premerlo verso il basso.
6. Ruotare il multi-mixer in senso orario fino all'arresto.

7. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
8. Introdurre gli alimenti da lavorare nel pozzetto di riempimento. Prima spezzettare i pezzi troppo grandi.
9. Spingere gli alimenti esclusivamente con il pestello fornito in dotazione.
10. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati stanno per raggiungere il lato inferiore del disco sminuzzatore, mettere la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'ingranaggio. Staccare la spina di alimentazione.
11. Ruotare il multi-mixer in senso antiorario e rimuoverlo.
12. Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
13. Rimuovere il disco sminuzzatore e il portautensile.
14. Svuotare il contenitore.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. ➔ "Pulizia e cura" ved. pagina 30
6. Ruotare il multi-mixer in senso orario fino all'arresto.
7. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
8. Schiacciare l'agrume tagliato a metà sul cono di spremitura. Il succo fluisce nel contenitore.
9. Al termine della lavorazione oppure se il succo spremuto sta per raggiungere il lato inferiore del filtro, mettere la manopola su **O** e attendere l'arresto dell'apparecchio. Staccare la spina di alimentazione.
10. Ruotare il multi-mixer in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Rimuovere il cono di spremitura.
12. Ruotare il filtro in senso antiorario e rimuoverlo.
13. Rimuovere il portautensile.
14. Svuotare il contenitore.
 - Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. ➔ "Pulizia e cura" ved. pagina 30

Spremiagrumi

Per spremere agrumi, ad es. limoni, arance, pompelmi.



Attenzione!

Interrompere la lavorazione e svuotare il contenitore prima che il succo spremuto raggiunga il lato inferiore del filtro.

Utilizzo

➔ Sequenza immagini

Importante: preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.

1. Inserire il portautensile sul supporto nel contenitore e premerlo verso il basso.
2. Applicare il filtro ()
3. Ruotare il filtro in senso orario fino all'arresto () . Il fermo di sicurezza deve aderire completamente al manico del contenitore.
4. Applicare il cono di spremitura sul portautensile e premerlo verso il basso.
5. Applicare il multi-mixer sull'ingranaggio anteriore giallo e premerlo verso il basso.

Pulizia e cura

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

Pericolo di lesioni

- Non toccare la lama universale a mani nude. Per lavare la lama universale afferrarla solo dalla parte in plastica. Quando la lama universale non è in uso, coprirla sempre con il coprilama. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi soltanto dalla parte di plastica al centro.

Attenzione!

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

La **Figura 13** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

Avvertenza: durante la lavorazione per es. di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Esempi d'impiego (lama universale)

Misto aglio e cipolla

- Da 1 cipolla (divisa in quattro) fino a 300 g
- Da 1 spicchio d'aglio a 300 g
- Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.

Formaggio duro

(ad es. parmigiano)

- Da 10 g a 200 g
- Tagliare il formaggio a dadini.
- Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.

Cioccolato

- Da 50 g a 200 g
- Tagliare o rompere il cioccolato in pezzetti.
- Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.

Prezzemolo

- Da 10 g a 50 g
- Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.

Carne, fegato (per carne macinata, tartara ecc.)

– Da 50 g a 500 g
Per preparare impasti di carne, ripieni e paté:

- Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti.
- Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche pesce ecc.) insieme con gli altri ingredienti e le spezie e lavorare fino a farne un impasto.

Sorbetto di fragole

- 250 g di fragole surgelate
- 100 g di zucchero a velo
- 180 ml di panna (1 bicchiere scarso)
- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola. Accendere subito l'apparecchio, altrimenti si formano grumi.
- Mescolare fino a ottenere un composto cremoso.

Crema spalmabile al miele (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g di nocciole macinate
- 270 g di miele (freddo di frigorifero)
- Prima lavorare le noci per 30 secondi alla velocità **M**.
- Aggiungere il miele e lavorare per 10 secondi alla velocità **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g di nocciole macinate
- 300 g di miele (freddo di frigorifero)
- Prima lavorare le noci per 30 secondi alla velocità **M**.
- Aggiungere il miele e lavorare per 15 secondi alla velocità **M**.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van de toebehoren

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

Deze toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

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

Universeel mes: voor hakken, pureren, mixen, kneden en fijnmaken en voor het bereiden van sauzen en mixdrankjes.

Fijnmaakschijven: voor het raspen, fijnwrijven en snijden van levensmiddelen.

Citruspers: voor het uitpersen van citrusvruchten.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Deze toebehoren mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel

- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Het universele mes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken aan het kunststof. Het universele mes altijd in de meshouder bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
- Nooit in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren nooit op het basisapparaat in elkaar zetten. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Toebehoren alleen gebruiken aan de voorste, gele aandrijving. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Attentie!

- De maximale vulhoogte niet overschrijden.
- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in het reservoir bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in het reservoir komen.


Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 37


In één oogopslag

→ Afb. 

Multimixer

- 1 **Reservoir**
 - a Kleurmarkering (geel)
 - b Handgreep
 - c Opname voor hulpstukhouder
 - d Markering 
- 2 **Hulpstukhouder**
 - a Opname voor universeel mes
 - b Opname voor fijnmaakschijven
- 3 **Deksel**
 - a Veiligheidssluiting
 - b Markering 
 - c Vulschacht
 - d Stopper/maatbeker met schaalverdeling

Hulpstukken

- 4 **Universeel mes**
 - a Mesbescherming
- 5 **Fijnmaakschijven**
 - a Snij-draaischijf – dik / dun
 - b Rasp-draaischijf – grof / fijn
 - c Maalschijf – middelfijn
 - d Draaischijf “Profi Supercut” – dik / dun *
- 6 **Citruspers**
 - a Veiligheidssluiting
 - b Markering 
 - c Zeef
 - d Perskegel


* afhankelijk van het model

Voor het eerste gebruik

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

Attentie!







Beschadigde toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren. → Afb. 
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 37

Kleurmarkering

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

Symbolen en markeringen

Symbool	Betekenis
	Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
	Deksel aanbrengen () en vastdraaien ()
	Markering voor het plaatsen van het deksel.

Multimixer

De multimixer kan met het universele mes, de fijnmaakschijven of als citruspers worden gebruikt.

Maximale verwerkingshoeveelheden

Vaste levensmiddelen	max. 500 g
Vloeistoffen	max. 250 g

Attentie!

Nooit het universele mes, een van de fijnmaakschijven of citruspers samen op de hulpstukhouder aanbrengen.

Aanwijzingen:

- De multimixer kan alleen volledig in elkaar gezet en met afgesloten deksel op het basisapparaat worden geplaatst.
- De maximale vulhoogte mag niet worden overschreden. Tijdens het gebruik voortdurend controleren!

Snelheidsadviezen

1	Citruspers (uitsluitend op stand 1 gebruiken!)
5	Snij-draaischijf, draaischijf "Profil Supercut"
7	Universeel mes, rasp-draaischijf, maalschijf middelfijn
M	Universeel mes
↻	Niet geschikt om samen met dit toebehoren te gebruiken!

Universeel mes

Voor hakken, pureren, mixen, kneden en fijnmaken en voor het bereiden van sauzen en mixdrankjes.




⚠ Gevaar voor letsel!

Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes alleen vastpakken aan het kunststof. Het universele mes altijd in de meshouder bewaren wanneer het niet wordt gebruikt.

Gebruik

→ Afbeeldingenreeks

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

1. Hulpstukhouder op de opname in het reservoir plaatsen en omlaag drukken.
2. Universeel mes op de hulpstukhouder aanbrengen en omlaag drukken.
3. De levensmiddelen voorbereiden. De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in het reservoir doen. Maximale verwerkingshoeveelheden en vulhoogte in acht nemen.
4. Deksel met stopper aanbrengen ().
5. Deksel met de klok mee tot aan de aanslag draaien (). De veiligheids-sluiting moet volledig tegen de hand-greep van het reservoir liggen.
6. Multimixer zoals afgebeeld op de voorste, gele aandrijving plaatsen.
7. Omlaag drukken en rechtsom tot aan de aanslag draaien.
8. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
9. Zolang ingeschakeld laten tot de gewenste consistentie is verkregen.
10. Draaischakelaar op  zetten en wachten tot het apparaat stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. Multimixer linksom draaien en verwijderen.
12. Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
13. Universeel mes en hulpstukhouder verwijderen.
14. Reservoir legen.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 37

Ingrediënten toevoegen

Attentie!

Maximale vulhoogte in acht nemen. De verwerking stoppen voordat de ingrediënten het deksel raken.

- Bij draaiend apparaat de stopper verwijderen en de ingrediënten via de vulschacht vullen.
- Om grotere hoeveelheden of ingrediënten toe te voegen, zet u de draaischakelaar op **O** en wacht u tot het apparaat stilstaat.
- Multimixer linksom draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen.
- Ingrediënten toevoegen.
- Deksel aanbrengen. Multimixer aanbrengen. Ingrediënten verder verwerken.

Fijnmaakschijven

Aanwijzingen:

- Draaischijven: de gewenste zijde moet naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.
- Eenzijdige schijven: de zijde met het mes / met de verhogingen moet naar boven wijzen wanneer ze zijn aangebracht.

Snij-draaischijf – dik / dun

Om groente en fruit in dikke plakken te snijden (zoals voor aardappelgratin of gebakken aardappelen) of in dunne plakken (zoals voor komkommersalade of groentechips).

Aanduiding op de schijf:

- 1 = dikke snijzijde
- 3 = dunne snijzijde

Aanwijzing: de snij-draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte vastkokende aardappels in koude toestand snijden.



Rasp-draaischijf – grof / fijn

Voor het raspen van groente, fruit en kaas (bijv. met de grove zijde geraspte Goudse of Edammer kaas als pizzabeleg of met de fijne zijde geraspte mierikswortel als bijlage of basis voor sauzen).

Aanduiding op de schijf:

- 2 = grove raspzijde
- 4 = fijne raspzijde

Aanwijzing: de rasp-draaischijf is niet geschikt voor het raspen van noten of harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas). Zachte kaas alleen raspen met de grove zijde.



Maalschijf – middelfijn

Voor het malen van rauwe aardappels, harde kaas (bijv. Parmezaanse kaas), gekoelde chocolade en noten

Aanwijzing: de maalschijf is niet geschikt voor het malen van zachte kaas en snijdbare kaas.



Draaischijf “Profi Supercut” – dik / dun

Voor het in dikke of dunne plakken snijden van fruit en groente. Bijzonder geschikt voor zeer zachte levensmiddelen (bijv. overrijpe tomaten) en zeer vezelrijke levensmiddelen (bijv. prei of bleekselderij).

Aanduiding op de schijf:

- 1 = dikke snijzijde
- 3 = dunne snijzijde

Aanwijzing: De draaischijf is niet geschikt voor het snijden van harde kaas, brood, broodjes en chocolade. Gekookte aardappels alleen in koude toestand snijden.

Gebruik

⚠ Gevaar voor letsel!

Nooit in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen! De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.

Attentie!

De verwerking beëindigen en het reservoir legen voordat de verwerkte levensmiddelen de maximale vulhoogte bereiken.



→ **Afbeeldingenreeks** 

Belangrijk: basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

1. Hulpstukhouder op de opname in het reservoir plaatsen en omlaag drukken.
2. De gewenste fijnmaakschijf op de hulpstukhouder aanbrengen en omlaag drukken. Erop letten dat de gewenste zijde naar boven wijst.
3. Deksel met stopper aanbrengen ().
4. Deksel met de klok mee tot aan de aanslag draaien (). De veiligheids-sluiting moet volledig tegen de hand-greep van het reservoir aan liggen
5. Multimixer zoals afgebeeld op de voorste, gele aandrijving plaatsen en omlaag drukken.
6. Multimixer rechtsonder tot aan de aanslag draaien.
7. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
8. De gewenste hoeveelheid levensmid-delen in de vulschacht doen. Te grote stukken vooraf verkleinen.
9. Altijd met de bijgevoegde stopper aandrukken.
10. Wanneer de verwerking is beëindigd of als de verwerkte levensmiddelen bijna de onderzijde van de fijnmaakschijf berei-ken, de draaischakelaar op  zetten en wachten totdat de aandrijving stil staat. Stekker uit het stopcontact nemen.
11. Multimixer linksom draaien en verwijderen.
12. Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
13. Fijnmaakschijf en hulpstukhouder verwijderen.
14. Reservoir legen
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 37*

Citruspers


Voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. citroenen, sinaasappels, grapefruits.

Attentie!

De verwerking beëindigen en het reservoir legen voordat het uitgeperste sap de onder-zijde van de zeef bereikt.

Gebruik→ **Afbeeldingenreeks** 

Belangrijk: basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

1. Hulpstukhouder op de opname in het reservoir plaatsen en omlaag drukken.
2. Zeef aanbrengen ().
3. Zeef rechtsonder tot aan de aanslag draaien (). De veiligheids-sluiting moet volledig tegen de handgreep van het reservoir liggen.
4. De perskegel op de hulpstukhouder aanbrengen en omlaag drukken.
5. Multimixer zoals afgebeeld op de voorste, gele aandrijving plaatsen en omlaag drukken.
6. Multimixer rechtsonder tot aan de aanslag draaien.
7. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen snelheid instellen.
8. Gehalveerde citrusvrucht op de perskegel drukken. Het sap loopt in het reservoir.
9. Als de verwerking voltooid is of het uitgeperste sap bijna de onderzijde van de zeef heeft bereikt, de draaischa-kelaar op  zetten en wachten totdat het apparaat stil staat. Stekker uit het stopcontact nemen.
10. Multimixer linksom draaien en verwijderen.
11. Perskegel verwijderen.
12. Zeef linksom draaien en verwijderen.
13. Hulpstukhouder verwijderen.
14. Reservoir legen
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 37*

Reiniging en verzorging


Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor letsel

- Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen van het universele mes dit alleen aan het kunststof vastpakken. Het universele mes altijd in de meshouder bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
- Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De schijven uitsluitend in het midden aan het kunststof gedeelte vastpakken.

Attentie!

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

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

Aanwijzing: Bij de verwerking van bijv. wortels ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Toepassingsvoorbeelden (universeel mes)

Uien, knoflook

- vanaf 1 ui (in kwarten) max. 300 g
- vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g
- Verwerken tot de gewenste grootte.

Harde kaas

(bijv. Parmezaanse kaas)

- 10 g tot 200 g
- Kaas in blokjes snijden.
- Verwerken tot de gewenste grootte.

Chocolade

- 50 g tot 200 g
- Chocolade in stukjes snijden of breken.
- Verwerken tot de gewenste grootte.

Peterselie

- van 10 g tot 50 g
- Verwerken tot de gewenste grootte.

Vlees, lever (voor gehakt, tartaar enz.)

- 50 g tot 500 g

Vleesdeeg, vulling en pasteien maken:

- Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden.
- Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte maar ook vis enz.) samen met de ingrediënten en kruiden in de mengkom doen en er deeg van maken.

Aardbeisorbet

- 250 g koude aardbeien
- 100 g poedersuiker
- 180 ml slagroom (1 beker)
- Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten.
- Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.

Honingbroodbeleg (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g gemalen hazelnoten
- 270 g honing (uit de koelkast)
- Eerst de hazelnoten 30 seconden op stand **M** verwerken.
- Honing toevoegen en 10 seconden mixen op stand **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g gemalen hazelnoten
- 300 g honing (uit de koelkast)
- Eerst de hazelnoten 30 seconden op stand **M** verwerken.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand **M**.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien „OptIMUM“). Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Afhængigt af sammensætning egner dette tilbehør sig til følgende anvendelsesformål:

Universalkniv: Til at hakke, purere, blande, ælte, småhakke og til fremstilling af sovse og blandede drinks.

Finhakningsskiver: Til at raspe, rive og skære fødevarer.

Citruspresse: Til presning af citrusfrugter.

Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade

- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakt. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i universalknivens plastikdel, når den isættes og tages ud. Opbevar altid universalkniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges. Benyt en børste til rengøring.
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må aldrig samles på motorenheden. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Tilbehøret må kun bruges på det forreste gule drev. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

OBS!

- Overhold altid den maksimale påfyldningshøjde.
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakt eller i beholderen. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakt eller beholderen.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *”Rengøring og pleje” se side 42*

Overblik

→ **Billede** :

Multiblender

1 Beholder

- a Farvemarkering (gul)
- b Greb
- c Holder til redskabsholder
- d Markering Δ

2 Redskabsholder

- a Holder til universalkniv
- b Holder til finhakningsskiver

3 Låg

- a Låsesikring
- b Markering 
- c Påfyldningsskakt
- d Stopper/målebæger med skala

Redskaber


4 Universalkniv

- a Knivbeskyttelse

5 Finhakningsskiver

- a Vende-skæreskive – tyk / tynd
- b Vende-riveskive – grov / fin
- c Riveskive – middelfin
- d Vendeskiye "Profi Supercut" – tyk / tynd *

6 Citruspresse

- a Låsesikring
- b Markering 
- c Si
- d Pressekegle


* afhængigt af modellen

Før første brug

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

OBS!







Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede** 
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → "Rengøring og pleje" se side 42

Farvemarkering

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

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instrukserne i brugsanvisningen.
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Sæt låget på () , og drej det fast ().
	Markering til påsætning af låget.

Multiblender

Multiblenderen kan anvendes med universalkniven, finhakningsskiverne eller som citruspresse.

Maksimalt forarbejdningsmængder	
Faste fødevarer	maks. 500 g
Væsker	maks. 250 g

OBS!

Sæt aldrig universalkniven, en af finhakningsskiverne eller citruspressen samtidigt på redskabsholderen.

Henvisninger:

- Multiblenderen kan kun sættes på motorenheden, når den er samlet helt, og låget er lukket.
- Den maksimale påfyldningshøjde må ikke overskrides. Kontrollér den altid under anvendelsen!

Hastighedsanbefalinger

1	Citruspresse (anvend den udelukkende på trin 1!)
5	Vende-skæreskive, vendeskive "Profi Supercut"
7	Universalkniv, vende-riveskive, riveskive middelfin
M	Universalkniv
↻	Ikke egnet til brug med dette tilbehør!

Universalkniv

Til at hakke, purere, blande, ælte, småhakke og til fremstilling af sovse og blandede drinks.


⚠ Fare for at komme til skade!


Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastikdelen på universalkniven. Opbevar altid universalkniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges.

Brug

→ Billedrække

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

1. Sæt redskabsholderen på holderen i beholderen, og tryk den ned.
2. Sæt universalkniven på redskabsholderen, og tryk den ned.
3. Forbered fødevarerne. Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i beholderen. Overhold de maksimale forarbejdningsmængder og den maksimale påfyldningshøjde.
4. Sæt låget med stopperen på ().

5. Drej låget i retning med uret indtil stop (). Låsesikringen skal ligge helt op imod beholderens greb.
6. Sæt multiblenderen på det forreste, gule drev som vist.
7. Tryk nedad, og drej den med uret indtil anslag.
8. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
9. Lad den være tændt, indtil den ønskede konsistens er opnået.
10. Stil drejekontakten på **O**, og vent, indtil apparatet står stille. Træk netstikket ud.
11. Drej multiblenderen i retning mod uret, og tag den af.
12. Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
13. Tag universalkniven og redskabsholderen ud.
14. Tøm beholderen.
 - Rengør alle dele direkte efter brug.
 - "Rengøring og pleje" se side 42

Påfyldning af flere ingredienser

OBS!

Overhold den maksimale påfyldningshøjde. Afslut forarbejdningen, før ingredienserne berører låget.

- Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne gennem påfyldningsskakten, mens apparatet er i gang.
- For at fylde større mængder eller ingredienser i stil da drejekontakten på **O**, og vent, indtil drevet står stille.
- Drej multiblenderen i retning mod uret, og tag den af.
- Tag låget af.
- Påfyld flere ingredienser.
- Sæt låget på. Sæt multiblenderen på. Fortsæt forarbejdningen af ingredienserne.

Finhakningsskiver

Henvisninger:

- Vende-skiver: Den ønskede side skal vende opad efter isætningen.
- Ensidede skiver: Siden med kniven/ forhøjningerne skal vende opad efter isætningen.

Vende-skæreskive – tyk / tynd



Til skæring af frugt og grøntsager i tykke skiver (f.eks. til kartoffelgratin eller stegte kartofler) eller tynde skiver (f.eks. til agurkesalat eller grøntsagschips).

Markering på skiven:

1 = tyk skæreside

3 = tynd skæreside

Bemærk: Vende-skæreskiven er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte fastkogende kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Vende-riveskive – grov / fin



Til rivning af grøntsager, frugt og ost (f.eks. gouda eller edamer, revet med den grove side, som pizzafyld eller peberrod, revet med den fine side, som tilbehør eller basis til sovse).

Markering på skiven:

2 = grov riveside

4 = fin riveside

Bemærk: Vende-riveskiven er ikke egnet til rivning af nødder eller hård ost (f.eks. parmesan). Riv blød ost med den grove side.

Riveskive – middelfin



Til rivning af rå kartofler, hård ost (f.eks. parmesan), kølet chokolade og nødder.

Bemærk: Riveskiven er ikke egnet til rivning af blød ost og skæreoest.

Vendeskiye „Profi Supercut“ – tyk / tynd



Til skæring af frugt og grønt i tykke eller tynde skiver. Især egnet til meget bløde fødevarer (f.eks. overmodne tomater) og meget fiberholdige fødevarer (f.eks. porre eller bladselleri).

Markering på skiven:

1 = tyk skæreside

3 = tynd skæreside

Bemærk: Vendeskiye er ikke egnet til at skære hård ost, brød, rundstykker og chokolade. Kogte kartofler skal altid være kolde, før de skæres.

Brug

⚠ Fare for at komme til skade!


Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne! Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne.

OBS!

Afslut forarbejdningen, og tøm beholderen, før de forarbejdede fødevarer når op til den maksimale påfyldningshøjde.

→ Billedrække

Vigtigt: Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.

1. Sæt redskabsholderen på holderen i beholderen, og tryk den ned.
2. Sæt den ønskede finhakningsskive på redskabsholderen, og tryk den ned. Vær opmærksom på, om den ønskede side vender opad.
3. Sæt låget med stopperen på ().
4. Drej låget i retning med uret indtil stop (). Låsesikringen skal ligge helt op imod beholderens greb.
5. Sæt multiblenderen på det forreste gule drev, og tryk den ned, som vist.
6. Drej multiblenderen i retning med uret indtil stop.
7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
8. Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i påfyldningsskålen. Skær forinden for store dele i mindre stykker.

9. Skub udelukkende efter med den medfølgende stopper.
10. Når forarbejdningen er slut, eller når de forarbejdede fødevarer næsten når op til finhakningsskivens underside, så stil drejekontakten på **O**, og vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
11. Drej multiblenderen i retning mod uret, og tag den af.
12. Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
13. Tag finhakningsskiven og redskabsholderen ud.
14. Tøm beholderen.
 - Rengør alle dele direkte efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 42

Citruspresse

Til presning af citrusfrugter som f.eks. citroner, appelsiner og grapefrugter.



OBS!

Afslut forarbejdningen, og tøm beholderen, før den udpressede saft når op til siens underside.

Brug

→ Billedrække

Vigtigt: Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.

1. Sæt redskabsholderen på holderen i beholderen, og tryk den ned.
2. Sæt sien på ().
3. Drej sien i retning med uret indtil stop (). Låsesikringen skal ligge helt op imod beholderens greb.
4. Sæt pressekeglen på redskabsholderen, og tryk den ned.
5. Sæt multiblenderen på det forreste gule drev, og tryk den ned, som vist.
6. Drej multiblenderen i retning med uret indtil stop.
7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på den anbefalede hastighed.
8. Tryk den halverede citrusfrugt på pressekeglen. Saften løber ned i beholderen.

9. Når forarbejdningen er slut, eller når den udpressede saft næsten når op til siens underside, så stil drejekontakten på **O**, og vent, indtil apparatet står stille. Træk netstikket ud.
10. Drej multiblenderen i retning mod uret, og tag den af.
11. Tag pressekeglen af.
12. Drej sien i retning mod uret, og tag den af.
13. Tag redskabsholderen ud.
14. Tøm beholderen.
 - Rengør alle dele direkte efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 42

Rengøring og pleje


De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

Fare for at komme til skade

- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i universalknivens plastikdel ved rengøring. Opbevar altid universalkniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges. Benyt en børste til rengøring.
- Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i plastikdelen i midten på skiverne.

OBS!

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

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

Bemærk: Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastikdelene, som kan fjernes med nogle dråber madolie.

Eksempler på brug (universalkniv)

Løg, hvidløg

- fra 1 løg (skåret i kvarte) og op til 300 g
- fra 1 fed hvidløg og op til 300 g
- Forarbejd indtil den ønskede finhakningsgrad.

Hård ost (f.eks. parmesan)

- 10 g til 200 g
- Skær osten i tern.
- Forarbejd indtil den ønskede finhakningsgrad.

Chokolade

- 50 g til 200 g
- Skær eller bræk chokoladen i små stykker.
- Forarbejd indtil den ønskede finhakningsgrad.

Persille

- fra 10 g til 50 g
- Forarbejd indtil den ønskede finhakningsgrad.

Kød, lever (til hakket kød, tatar osv.)

- 50 g til 500 g
- Fremstilling af kødfarser, fyldninger og postejer:

- Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger.
- Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen, og forarbejd det hele til en fars.

Jordbærsorbet

- 250 g frosne jordbær
- 100 g flormelis
- 180 ml fløde (ca. 1 bæger)
- Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper.
- Rør, indtil der dannes en cremet is.

Honning-smørepålæg (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g malede hasselnødder
- 270 g honning (fra køleskabet)
- Forarbejd først hasselnødderne i 30 sekunder på trin **M**.
- Tilsæt honning, og forarbejd det hele i 10 sekunder på trin **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g malede hasselnødder
- 300 g honning (fra køleskabet)
- Forarbejd først hasselnødderne i 30 sekunder på trin **M**.
- Tilsæt honning, og forarbejd det hele i 15 sekunder på trin **M**.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

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

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

Dette tilbehøret, alt etter modell, er egnet til følgende bruksformål:

Universalkniv: Til hakking, mosing, miksing, elting, kutting og til framstilling av sauser og blandet drikke.

Kutteskiver: Til rasping, riving og kutting av matvarer.

Sitruspresse: Til pressing av sitrusfrukter.

Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for personskader

- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. For innsetting og uttak av universalkniven må denne kun holdes i plastdelen. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Bruk børste til rengjøringen.
- Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Tilbehøret må bare brukes på fremre, gule drev. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

Obs!

- Overhold alltid maksimal fyll høyde.
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i beholderen. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller beholderen.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.


➔ "Rengjøring og pleie" se side 48

En oversikt

→ **Bilde** 

Multimikser

1 Beholder

- a Fargekoding (gul)
- b Håndtak
- c Feste for verktøyholder
- d Markering 

2 Verktøyholder

- a Feste for universalkniv
- b Feste for kutteskiver

3 Løkk

- a Deksellås
- b Markering 
- c Påfyllingssjakt
- d Støter / målebeger med skala

Verktøy


4 Universalkniv

- a Knivbeskyttelse

5 Kutteskiver

- a Vende-skjæreskive – tykk / tynn
- b Vende-raspeskive – grov / fin
- c Riveskive – middels fin
- d Vendeskive "Profi Supercut" – tykk / tynn *

6 Sitruspresse

- a Deksellås
- b Markering 
- c Sil
- d Presskjegle


* avhengig av modell

Før første gangs bruk

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

Obs!







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

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmaterieell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde** 
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 48

Fargekoding

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

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Følg instruksjonene i bruksanvisningen.
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjakten.
	Sett på lokket () og skru det fast ()
	Markering for påsetting av lokket.

Multmikser

Multimikseren kan brukes med universalkniven, kutteskivene eller som sitruspresse.

Maksimale arbeidsmengder

Faste matvarer	maks. 500 g
Væsker	maks. 250 g

Obs!

Du må aldri sette universalkniven, en av kutteskivene eller sitruspressen på verktøyholderen samtidig.

Merknader:

- Multimikseren kan bare settes på basisapparatet når den er satt komplett sammen og lokket er lukket.
- Maksimal fyllehøyde må ikke overskrides. Kontroller alltid under bruk!

Anbefalte hastigheter

1	Sitruspresse (skal kun brukes på trinn 1!)
5	Vende-skjæreskive, vendeskive "Profi Supercut"
7	Universalkniv, vende-raspeskive, riveskive, middels fin
M	Universalkniv
↻	Ikke egnet til bruk med dette tilbehøret!

Universalkniv

Til hakking, mosing, miksing, elting, kutting og til framstilling av sauser og blandet drikke.


⚠ Fare for skade!

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Universalkniven må kun holdes i plastdelen. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.

Bruk

→ Bildesekvens


Viktig: Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen. Tilbehøret kan bare brukes når bollen er satt korrekt inn.

1. Sett verktøyholderen på festet i beholderen og press den ned.
2. Sett universalkniven på verktøyholderen og press den ned.
3. Forbered matvarene. Fyll de matvarene som skal bearbeides på beholderen. Overhold de maksimale arbeidsmengdene og fyllehøyden.
4. Sett på lokket med støteren ()
5. Drei lokket til stopp med urviseren ()
Deksellåsen må ligge helt inntil håndtaket på beholderen.
6. Sett multimikseren på det fremre, gule drevet som vist.
7. Press ned og drei til stopp med urviseren.
8. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
9. La den være innkoblet til ønsket konsistens er oppnådd.
10. Sett dreiebryteren på  og vent til apparatet har stanset. Trekk ut støpselet.
11. Drei multimikseren mot urviseren og ta den av.
12. Drei lokket mot urviseren og ta det av.
13. Ta ut universalkniven og verktøyholderen.
14. Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene rett etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 48

Påfylling av ingredienser

Obs!

Overhold maksimal fyllehøyde. Avslutt arbeidet før ingrediensene berører lokket.

- Ta ut støteren mens apparatet går, og fyll ingredienser på gjennom påfyllingssjakten.
- Hvis du skal fylle på større mengder eller ingredienser, må du sette dreiebryteren på  og vente til drevet har stanset.
- Drei multimikseren mot urviseren og ta den av.
- Ta av lokket.
- Fyll på ingredienser.
- Lokket settes på. Sett multimikseren på. Fortsett å bearbeide ingrediensene.

Kutteskiver

Merknader:

- Vendeskiver: Ønsket side må vende opp etter montering.
- Ensidige skiver: Siden med kniven / med forhøyningene må vende opp etter montering.

Vende-skjæreskive – tykk / tynn



Til å skjære frukt og grønnsaker i tykke skiver (f.eks. til potetgrateng eller stekte poteter) eller tynne skiver (f.eks. til agurksalat eller grønnsakschips).

Merking på skiven:

- 1 = skjæreside for tykke skiver
- 3 = skjæreside for tynne skiver

Merk: Vende-skjæreskiven er ikke egnet for å skjære hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte, faste poteter må kun skjæres når de er kalde.

Vende-raspeskive – grov / fin



Til rasping av grønnsaker, frukt og ost (f.eks. kan gouda eller edamer raspes til pizzabelegg med den grove siden, eller pepperrot kan raspes som tilbehør til eller basis for saus med den fine siden).

Merking på skiven:

- 2 = grov raspeside
- 4 = fin raspeside

Merk: Vende-raspeskiven er ikke egnet til å raspe nøtter eller hard ost (f.eks. parmesan). Myk ost må raspes med den grove siden.

Riveskive – middels fin



Til riving av rå poteter, hard ost (f.eks. parmesan), kjølt sjokolade og nøtter.

Merk: Riveskiven er ikke egnet til riving av myk ost eller ost i skiver.

Vendeskive “Profi Supercut” – tykk / tynn



For skjæring av frukt og grønnsaker i tykke eller tynne skiver. Spesielt egnet for svært myke matvarer (f.eks. overmodne tomater) eller svært fiberrike matvarer (f.eks. purreløk eller stangselleri).

Merking på skiven:

- 1 = skjæreside for tykke skiver
- 3 = skjæreside for tynne skiver

Merk: Vendeskiven er ikke egnet for skjæring av hard ost, brød, rundstykker og sjokolade. Kokte poteter må kun skjæres når de er kalde.

Bruk

⚠ Fare for skade!

Grip aldri tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene! Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene.

Obs!

Avslutt arbeidet og tøm beholderen før de bearbejdede matvarene kommer opp i maksimal fylleehøyde.

→ Bildesekvens

Viktig: Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

1. Sett verktøyholderen på festet i beholderen og press den ned.
2. Sett ønsket kutteskive på verktøyholderen og press den ned. Pass på at den ønskede siden vender opp.
3. Sett på lokket med støteren ().
4. Drei lokket til stopp med urviseren (). Deksellåsen må ligge helt inntil håndtaket på beholderen.
5. Sett multimikseren på det fremre, gule drevet som vist og press den ned.
6. Drei multimikseren til stopp med urviseren.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
8. Fyll de matvarene som skal bearbejdes inn i påfyllingssjakten. Kutt opp for store stykker på forhånd.
9. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen til å skyve matvarene ned.

10. Når arbeidet er avsluttet, eller når de bearbejdede matvarene nesten har nådd opp til undersiden av kutteskiven, må du sette dreiebryteren på **O** og vente til drevet har stanset. Trekk ut støpselet.
11. Drei multimikseren mot urviseren og ta den av.
12. Drei lokket mot urviseren og ta det av.
13. Ta ut kutteskiven og verktøyholderen.
14. Tøm beholderen
 - Rengjør alle delene rett etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 48

Sitruspresse

Til pressing av sitrusfrukt, som f.eks. sitroner, appelsiner, grapefrukt.



Obs!

Avslutt arbeidet og tøm beholderen før den utprensede saften når opp til undersiden av silen.

Bruk

→ Bildesekvens

Viktig: Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

1. Sett verktøyholderen på festet i beholderen og press den ned.
2. Sett på silen ()
3. Drei silen til stopp med urviseren ()
Deksellåsen må ligge helt inntil håndtaket på beholderen.
4. Sett presskjeglen på verktøyholderen og press den ned.
5. Sett multimikseren på det fremre, gule drevet som vist og press den ned.
6. Drei multimikseren til stopp med urviseren.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt hastighet.
8. Press den halvverte sitrusfrukten på presskjeglen. Saften renner ned i beholderen.
9. Når arbeidet er avsluttet eller den utprensede saften nesten har nådd opp til undersiden av silen, må du sette dreiebryteren på **O** og vente til apparatet har stanset. Trekk ut støpselet.
10. Drei multimikseren mot urviseren og ta den av.

11. Ta av presskjeglen.
12. Drei silen mot urviseren og ta den av.
13. Ta ut verktøyholderen.
14. Tøm beholderen
 - Rengjør alle delene rett etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 48

Rengjøring og pleie


Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

Fare for personskader

- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Ta bare tak i plasten på universalkniven når du skal rengjøre den. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Bruk børste til rengjøringen.
- Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip bare tak i plastdelen i midten av skivene.

Obs!

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

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

Merk: Når du arbeider med f.eks. gulerøtter, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Den kan fjernes med noen dråper matolje.

Eksempler på bruk (universalkniv)

Løk, hvitløk

- Mengde: fra 1 løk (delt i fire biter), inntil 300 g
- fra 1 fedd hvitløk, inntil 300 g
- Bearbeides til ønsket størrelse.

Hard ost (f.eks. parmesan)

- 10 g til 200 g
- Skjær osten i terninger.
- Bearbeides til ønsket størrelse.

Sjokolade

- 50 g til 200 g
- Skjær eller bryt sjokoladen i små biter.
- Bearbeides til ønsket størrelse.

Persille

- fra 10 g til 50 g
- Bearbeides til ønsket størrelse.

Kjøtt, lever (for kjøttdeig, biff tartar osv.)

- 50 g til 500 g
- Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier:
- Knoker, brus, skinn og sener fjernes. Kjøttet skjæres i terninger.
 - Kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) legges sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeides til en deig.

Jordbærsorbet

- 250 g frosne jordbær
- 100 g melis
- 180 ml fløte (ca. 1 beger)
- Alle ingrediensene has i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper.
- Rør helt til det dannes en kremaktig is.

Honningpålegg (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g malte hasselnøtter
- 270 g honning (fra kjøleskapet)
- Bearbeid først hasselnøttene i 30 sekunder på trinn **M**.
- Tilsett honning og prosesser i 10 sekunder på trinn **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g malte hasselnøtter
- 300 g honning (fra kjøleskapet)
- Bearbeid først hasselnøttene i 30 sekunder på trinn **M**.
- Tilsett honning og prosesser i 15 sekunder på trinn **M**.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

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

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

Tillbehöret lämpar sig allt efter sammankopplingen för följande ändamål:

Universalkniv: För att hacka, puréa, blanda, knåda och finfördela och för att tillaga såser och blandade drycker.

Riv- och skärskivor: För att riva, strimla och skiva matvaror.

Citruspress: för att pressa saft ur citrusfrukter.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den påmatare som följer med apparaten!
- Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Håll bara i plastdetaljen när du sätter in och tar ut universalkniven. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Använd en borste för att rengöra den.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Montera aldrig ihop tillbehöret på motordelen. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Använd tillbehöret bara på den främre gula drivningen. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Varning!

- Överskrid inte den maximala påfyllningsnivån.
- Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller behållaren. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller behållaren.

Viktigt!


Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → "Rengöring och sköttsel" se sidan 54

Översikt

→ Bild 

Multimixer



1 Behållare

- a Färgmärkning (gul)
- b Handtag
- c Fäste för verktygshållare
- d Markering 

2 Verktygshållare

- a Fäste för universalkniv
- b Fäste för riv- och skärskivor

3 Lock

- a Förslutningssäkring
- b Markering  
- c Påfyllningsrör
- d Påmatare / mätbägare med skala

Verktyg



4 Universalkniv

- a Knivskydd

5 Riv- och skärskivor

- a Vändbar skärskiva - tjock / tunn
- b Vändbar riv- och strimlingsskiva – grov / fin
- c Rivskiva – medelfin
- d Profi Supercut vändskiva – tjock / tunn *

6 Citruspress

- a Förslutningssäkring
- b Markering  
- c Sil
- d Presskägla


* beroende på modell

Före första användningen

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

Varning!







Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → Bild 
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 54

Färgmärkning

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

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Följ instruktionerna i bruksanvisningen.
	Försiktigt! Roterande verktyg. Stick aldrig in handen i påfyllningsröret.
	Sätt på locket () och vrid fast det ().
	Markering för påsättning av locket.

Multimixer

Multimixern kan användas med universalkniven, riv- och skärskivorna eller som citruspress.

Maximala bearbetningsmängder

Fasta matvaror	max. 500 g
Vätskor	max. 250 g

Varning!

Sätt aldrig på universalkniven, någon av riv- och skärskivorna eller citruspressen på verktygshållaren samtidigt.

Observera:

- Multimixern får bara sättas på motordelen i komplett sammansatt tillstånd och med locket påsatt.
- Överskrid inte den maximala påfyllningsnivån. Kontrollera detta hela tiden under användningen!


Hastighetsrekommendationer

1 Citruspress (får bara användas i läge **1**!)

5 Vändbar skärskiva, Profi Supercut vändskiva

7 Universalkniv, vändbar strimlingsskiva, medelfin rivskiva

M Universalkniv

 Bör inte användas med detta tillbehör!

Universalkniv

För att hacka, puréa, blanda, knåda och finfördela och för att tillaga såser och blandade drycker.



 Risk för personskador!

Rör inte vid universalknivens eggar med bara händer. Fatta universalkniven bara i plastdelen. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.

Användning

→ Bildserie 

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

1. Sätt verktygshållaren på fästet i behållaren och tryck den nedåt.
2. Sätt universalkniven på verktygshållaren och tryck den nedåt.
3. Förbered matvarorna. Lägg de matvaror som ska bearbetas i behållaren. Följ maximala bearbetningsmängder och påfyllningsnivåer.
4. Sätt på locket med påmataren ()
5. Vrid locket medurs till stopp ()
6. Sätt multimixern på den främre gula drivningen så som figuren visar.

7. Tryck den nedåt och vrid den medurs till stopp.
8. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
9. Låt mixern vara igång tills den önskade konsistensen har uppnåtts.
10. Ställ vridreglaget i läge **O** och vänta tills apparaten har stannat. Ta ut stickkontakten.
11. Vrid multimixern moturs och ta av den.
12. Vrid locket moturs och ta av det.
13. Ta ut universalkniven och verktygshållaren.
14. Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → *"Rengöring och skötsel"* se sidan 54

Påfyllning av ingredienser

Varning!

Överskrid inte den maximala påfyllningsnivån. Avsluta bearbetningen innan ingredienserna vidrör locket.

- Ta ut påmataren medan apparaten är igång och fyll på ingredienserna genom påfyllningsröret.
- Om du vill fylla på större mängder eller ingredienser måste du ställa vridreglaget i läge **O** och vänta tills apparaten står stilla.
- Vrid multimixern moturs och ta av den.
- Ta av locket.
- Fyll på med ingredienser.
- Sätt på locket. Sätt på multimixern. Fortsätt att bearbeta ingredienserna.

Riv- och skärskivor

Anmärkningar:

- Vändbara skivor: Den önskade sidan ska vara vänd uppåt efter insättningen.
- Enkelsidiga skivor: Sidan med kniven / med upphöjningarna ska vara vänd uppåt efter insättningen.

Vändbar skärskiva – tjock / tunn



För att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor (t.ex. till potatisgratäng eller stekt potatis) eller tunna skivor (t.ex. till gurksallad eller grönsakschips).

Märkning på skivan:

- 1 = tjock skärsida
- 3 = tunn skärsida

Anmärkning: Den vändbara skärskivan är inte lämplig för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis med fast konsistens förrän den har kallnat.

Vändbar strimlingsskiva – grov / fin



För att strimla grönsaker, frukt och ost (t.ex. med den grova sidan strimlad gouda eller edamer som pizzapålägg eller med den fina sidan strimlad pepparrot som tillsats eller bas för såser).

Märkning på skivan:

- 2 = grovstrimlingssida
- 4 = finstrimlingsskiva

Anmärkning: Den vändbara strimlingsskivan är inte lämplig för strimling av nötter eller hårdost (t.ex. parmesan). Strimla mjukost med den grova sidan.

Rivskiva – medelfin



För att riva rå potatis, hårdost (t.ex. parmesan), kyld choklad och nötter.

Anmärkning: Rivskivan är inte lämplig för rivning av mjukost och ostskivor.

Profi Supercut vändskiva – tjock / tunn



För skärning av fukt och grönsaker i tjocka eller tunna skivor. Speciellt lämplig för mycket mjuka matvaror (t.ex. övermogna tomater) och mycket fiberrika matvaror (t.ex. lök eller bladselleri).

Märkning på skivan:

- 1 = tjock skärsida
- 3 = tunn skärsida

Anmärkning: Vändskivan lämpar sig inte för skärning av hårdost, bröd, kuvertbröd och choklad. Skär inte kokt potatis förrän den har kallnat.

Användning

⚠ Risk för personskador!

Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter! Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten.

Varning!

Slutför bearbetningen och töm behållaren innan de bearbetade matvarorna når maximal påfyllningsnivå.

→ Bildserie

Viktigt: Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen.

1. Sätt verktygshållaren på fästet i behållaren och tryck den nedåt.
2. Sätt på önskad riv- och skärskiva på verktygshållaren och tryck den nedåt. Se noga till att önskad sida är vänd uppåt.
3. Sätt på locket med påmataren ()
4. Vrid locket medurs till stopp ()
Förslutningssäkringarna måste ligga helt an mot behållarhandtaget.
5. Sätt multimixern som visat på den främre gula drivningen och tryck den nedåt.
6. Vrid multimixern medurs till stopp.
7. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
8. Lägg de matvaror som ska bearbetas i påfyllningsröret. Dela stora stycken i mindre bitar.

9. Tryck bara ned matvarorna med den medföljande påmataren.
10. När bearbetningen har slutförts eller när de bearbetade matvarorna nästan når upp till riv- och skärskivans undersida ställer du vridreglaget i läge **O** och väntar tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
11. Vrid multimixern moturs och ta av den.
12. Vrid locket moturs och ta av det.
13. Ta ut riv- och skärskivan och verktygshållaren.
14. Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 54

Citruspress

För pressing av citrusfrukter, t.ex. citroner, apelsiner, grapefrukt.



Varning!

Slutför bearbetningen och töm behållaren innan den pressade saften når upp till silens undersida.

Användning

→ Bildserie

Viktigt: Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen.

1. Sätt verktygshållaren på fästet i behållaren och tryck den nedåt.
2. Sätt på silen (.
3. Vrid silen medurs till topp (). Förslutningssäkringarna måste ligga helt an mot behållarhandtaget.
4. Sätt presskäglan på verktygshållaren och tryck den nedåt.
5. Sätt multimixern som visat på den främre gula drivningen och tryck den nedåt.
6. Vrid multimixern medurs till stopp.
7. Sätt in stickkontakten. Ställ in vridreglaget på den rekommenderade hastigheten.
8. Tryck ned en citrusfrukt i halvor på presskäglan. Saften rinner ned i behållaren.

9. När bearbetningen har slutförts eller när den pressade saften nästan når upp till silens undersida ställer du vridreglaget i läge **O** och väntar tills apparaten står stilla. Ta ut stickkontakten.
10. Vrid multimixern moturs och ta av den.
11. Ta av presskäglan.
12. Vrid silen moturs och ta av den.
13. Ta ut verktygshållaren.
14. Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 54

Rengöring och skötsel


Rengör alla använda tillbehör delar noggrant efter varje användning.

Risk för personskador!

- Rör inte vid universalknivens egg med bara händer. Fatta universalkniven enbart i plastdelen när du ska rengöra den. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Använd en borste för att rengöra den.
- Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta skivorna enbart i plastdelen i mitten.

Varning!

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

Bild  visar en översikt över hus delarna ska rengöras.

Anmärkning: Vid bearbetning av t.ex. morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

Tillämpningsexempel (universalkniv)

Lök och vitlök:

- minst 1 lök (fyrdelad), upp till 300 g
- minst 1 vitlöksklyfta, upp till 300 g
- Finfördela den så mycket som önskas.

Hårdust (t.ex. parmesan)

- 10 g - 200 g
- Skär osten i tärningar.
- Finfördela den så mycket som önskas.

Choklad

- 50 g - 200 g
- Skär eller bryt chokladen i bitar.
- Finfördela den så mycket som önskas.

Persilja

- ab 10 g - 50 g
- Finfördela den så mycket som önskas.

Kött, lever (till köttfärs, råbiff osv)

- 50 g - 500 g

Till färser, fyllningar och pastejer:

- Ta bort ben, brosk, skinn och senor.
Skär köttet i tärningar.
- Lägg köttet (nöt, fläsk, kalv, fågel, men även fisk osv.) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en smet.

Jordgubbssorbet

- 250 g frysta jordgubbar
- 100 g florsocker
- 180 ml grädde (knappt 1 dricksglas)
- Lägg alla ingredienserna i blandarskålen. Starta apparaten genast så att inga klumpar hinner bildas.
- Blanda tills en krämig glass bildas.

Honungspålägg

(CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g malda hasselnötter
- 270 g honung (kylskåpskall)
- Bearbeta först hasselnötterna i 30 sekunder på steg **M**.
- Tillsätt honungen och bearbeta i 10 sekunder på steg **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g malda hasselnötter
- 300 g honung (kylskåpskall)
- Bearbeta först hasselnötterna i 30 sekunder på steg **M**.
- Tillsätt honungen och bearbeta i 15 sekunder på steg **M**.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

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

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

Varuste soveltuu kokoonpanosta riippuen seuraaviin käyttötarkoituksiin:

Yleisterä: Pilkkoo, soseuttaa, sekoittaa, vaivaa, hienontaa ja valmistaa kastikkeet ja juomat.

Hienonnusterät: Viipaloi ja raastaa elintarvikkeet.

Sitruspuserrin: sitrushedelmien pusertamiseen.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita). Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun kiinnität ja irrotat yleisterän, tartu terään vain sen muoviosasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä varustetta vain edessä olevalla, keltaisella käyttöakselilla. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

Huomio!

- Ota aina huomioon maksimaalinen täyttökorkeus.
- Varmista, ettei täyttösuppilossa tai kulhon sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai kulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).

Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → "Puhdistus ja hoito" katso sivu 60

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva

Teholeikkuri

1 Kulho

- a Värimerkintä (keltainen)
- b Kahva
- c Pitimen kiinnike
- d Merkintä

2 Pidin

- a Yleisterän kiinnike
- b Hienonnusterien kiinnike

3 Kanssi

- a Lukitsin
- b Merkintä
- c Täyttösuppilo
- d Syöttöpainin / asteikolla varustettu mitta-astia

Välineet

4 Yleisterä

- a Teränsuojus

5 Hienonnusterät

- a Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut
- b Käännettävä raastinterä – karkea / hieno
- c Raasteterä – keskihieno
- d Käännettävä viipalointiterä "Profi Supercut" – paksu / ohut *

6 Sitruspuserrin

- a Lukitsin
- b Merkintä
- c Siivilä
- d Puserrin

* mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ Kuva

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

→ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 60

Värimerkintä

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

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Noudata käyttöohjeita.
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Aseta kanssi paikalleen () ja kierrä se kiinni ().
	Merkki kannen paikalleen asettamista varten.

Teholeikkuri

Teholeikkuria voidaan käyttää yleisterän tai hienonnusterien kanssa tai sitruspusertimena.

Suurimmat mahdolliset käsittelymäärät

Kiinteät elintarvikkeet	maks. 500 g
Nesteet	maks. 250 g


Huomio!

Yleisterää, hienonnusterää tai sitruspuserrinta ei saa koskaan kiinnittää pitimeen samanaikaisesti.

Huomautuksia:

- Teholeikkurin saa kiinnittää peruslaitteeseen vain täysin koottuna ja kannen ollessa suljettuna.
- Maksimaalista täyttökorkeutta ei saa ylittää. Valvottava aina käytön aikana!

Nopeussuositukset

1	Sitruspuserrin (käytä vain teholla 1!)
5	Käännettävä viipalointiterä, Käännettävä viipalointiterä "Profi Supercut"
7	Yleisterä, käännettävä raastinterä, keskihieno raasteterä
M	Yleisterä
	Ei sovellu käytettäväksi tälle varusteelle!

Yleisterä



Pilkkaa, soseuttaa, sekoittaa, vaivaa, hiontaa ja valmistaa kastikkeet ja juomat.


⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä koske yleisterän leikkuuteeriin paljain käsin. Tartu yleisterään vain muoviosasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä.

Käyttö**→ Kuvasarja **


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

1. Aseta pidin kulhossa olevaan kiinnityskohtaan ja paina se alas.
2. Aseta yleisterä pitimeen ja paina se alas.
3. Valmistele elintarvikkeet. Laita käsiteltävät ainekset kulhoon. Noudata suurimpia mahdollisia käsittelymääriä ja maksimaalista täyttökorkeutta.
4. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen ().
5. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti (). Lukitsimen on oltava kokonaan kiinni kulhon kahvassa.

6. Aseta teholeikkuri kuvan mukaisesti etummaisena, keltaisen käyttöliitännän päälle.
7. Paina alas ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
8. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
9. Pidä laite päällekytkettynä, kunnes seoksen koostumus on sopiva.
10. Aseta kierrettävä valitsin asentoon  ja odota, kunnes laite pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Irrota teholeikkuri vastapäivään kääntäen.
12. Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
13. Irrota yleisterä ja pidin.
14. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → "Puhdistus ja hoito" katso sivu 60

Ainesten lisääminen**Huomio!**

Ota huomioon maksimaalinen täyttökorkeus. Lopeta ainesten käsittely ennen kuin ne koskevat kanteen.

- Poista syöttöpainin koneen käydessä ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
- Jos haluat lisätä suurempia määriä aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon  ja odota, kunnes laite pysähtyy.
- Irrota teholeikkuri vastapäivään kääntäen.
- Ota kansi pois.
- Lisää ainekset.
- Laita kansi paikalleen. Kiinnitä teholeikkuri. Jatka ainesten käsittelyä.

Hienonnusterät

Huomautuksia:

- Käännettävät terät: Käytettävän puolen on oltava ylöspäin.
- Yksipuoliset terät: Teräpuolen (koholla oleva puoli) on oltava ylöspäin.

Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut



Hedelmien ja vihannesten leikkaamiseen paksuiksi viipaleiksi (esim. perunagratiini tai paistetut perunat) tai ohuiksi viipaleiksi (esim. kurkkusalaatti tai vihanneslastut).

Terän merkinnät:

- 1 = paksut viipaleet
- 3 = ohuet viipaleet

Huomautus: Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käännettävä raastinterä – karkea / hieno



Vihannesten, hedelmien ja juuston raastamiseen (esim. karkealla puolella raastettu gouda tai edamjuusto pizzaa varten tai hienolla puolella raastettu piparjuuri lisukkeeksi tai kastikkeiden pohjaksi).

Terän merkinnät:

- 2 = karkea raaste
- 4 = hieno raaste

Huomautus: Käännettävä raastinterä ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston (esim. parmesaanin) rouhimiseen. Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.

Raasteterä – keskihieno



Raakojen perunoiden, kovan juuston (esim. parmesaanin), jäädytetyn suklaan ja pähkinöiden raastamiseen.

Huomautus: Raasteterä ei sovellu pehmeän juuston tai juustoviipaleiden raastamiseen.

Käännettävä viipalointiterä »Profi Supercut« – paksu / ohut



Leikkaa hedelmät ja vihannekset paksuiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Soveltuu erityisesti erittäin pehmeille (esim. ylikypsät tomaatit) tai kuitupitoisille (esim. purjo tai lehtiselleri) elintarvikkeille.

Terän merkinnät:

- 1 = paksut viipaleet
- 3 = ohuet viipaleet

Huomautus: Käännettävä viipalointiterä ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Viipaloi keitetyt perunat vain kylminä.

Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.

Huomio!

Lopeta aineiden käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin elintarvikkeet ulottuvat maksimaaliseen täyttökorkeuteen.

→ Kuvasarja

Tärkeää: Valmistelee peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.

1. Aseta pidin kulhossa olevaan kiinnityskohtaan ja paina se alas.
2. Aseta haluamasi hienonnusterä pitiimeen ja paina se alas. Varmista, että tarvitsemasi käyttöpuoli on ylöspäin.
3. Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen (☒).
4. Käännä kantta myötäpäivään vasteeseen asti (☒). Lukitsimen on oltava kokonaan kiinni kulhon kahvassa.
5. Aseta teholeikkuri kuvan mukaisesti edessä olevan, keltaisen käyttöliitännän päälle ja paina se alas.
6. Käännä teholeikkuria myötäpäivään vasteeseen asti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.

8. Laita käsiteltävät ainekset täyttösoppiin. Pilko suuret kappaleet ensin pienemmiksi.
9. Työnnä ainekset sisäänpäin ainoastaan pakkaukseen sisältyvällä syöttöpainimella.
10. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai elintarvikkeet ulottuvat lähes hienonnusterän alareunaan asti, käännä kierrettävä valitsin asentoon **O** ja odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Irrota teholeikkuri vastapäivään kääntäen.
12. Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
13. Irrota hienonnusterä ja pidin.
14. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 60
9. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai puristettu mehu ulottuu lähes siivilän alareunaan asti, käännä kierrettävä valitsin asentoon **O** ja odota, kunnes laite pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Irrota teholeikkuri vastapäivään kääntäen.
11. Irrota puserrin.
12. Irrota siivilä vastapäivään kääntäen.
13. Irrota pidin.
14. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 60

Sitruspuserrin

Sitrushedelmien kuten sitruunoiden, appelsiinien ja greippien mehuksi puristamiseen.



Huomio!

Lopeta aineiden käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin mehun pinta ulottuu siivilän alareunaan.

Käyttö

→ Kuvasarja

Tärkeää: Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.

1. Aseta pidin kulhossa olevaan kiinnityskohtaan ja paina se alas.
2. Laita siivilä paikalleen (.
3. Käännä siivilää myötäpäivään vasteeseen asti (). Lukitsimen on oltava kokonaan kiinni kulhon kahvassa.
4. Aseta puserrin pitimeen ja paina se alas.
5. Aseta teholeikkuri kuvan mukaisesti edessä olevan, keltaisen käyttöliitännän päälle ja paina se alas.
6. Käännä teholeikkuria myötäpäivään vasteeseen asti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä kierrettävä valitsin suositeltuun nopeuteen.
8. Paina halkaistua sitrushedelmää puserinosaa vasten. Melu valuu kulhoon.

Puhdistus ja hoito


Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Loukkaantumisaara

- Älä koske yleisterän leikkuuteeriin paljain käsin. Kun puhdistat yleisterää, tartu siihen vain sen muoviosasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Koske teriin vain niiden keskellä olevasta muoviosasta.

Huomio!

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

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

Huomautus: Jos esimerkiksi porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Käyttöesimerkkejä (yleisterä)

Sipulit, valkosipuli

- 1 sipuli (neljään osaan paloiteltuna) - 300 g
- 1 valkosipulinkynsi - 300 g
- Raasta sopivan hienoksi.

Kova juusto (esim. parmesaani)

- 10 g - 200 g
- Leikkaa juusto kuutioiksi.
- Raasta sopivan hienoksi.

Suklaa

- 50 g - 200 g
- Leikkaa tai murena suklaa pieniksi paloiksi.
- Raasta sopivan hienoksi.

Persilja

- alk 10 g - 50 g
- Raasta sopivan hienoksi.

Liha, maksa (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.)

- 50 g - 500 g
- Lihataikinan, täytteiden ja pasteijoiden valmistus:

- Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Leikkaa liha kuutioiksi.
- Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu tai myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden ainesosien ja mausteiden kanssa ja sekoita taikinaksi.

Mansikkasorbetti

- 250 g pakastemansikoita
- 100 g tomusokeria
- 180 ml kermaa
- Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muuten ainekset paakkuuntuvat.
- Sekoita niin kauan, kunnes seos on kermamaista.

Hunajalevite

(CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g jauhettuja hasselpähkinöitä
- 270 g hunajaa (jääkaapista)
- Käsittele ensin hasselpähkinöitä 30 sekuntia teholla **M**.
- Lisää hunaja ja käsittele 10 sekuntia teholla **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g jauhettuja hasselpähkinöitä
- 300 g hunajaa (jääkaapista)
- Käsittele ensin hasselpähkinöitä 30 sekuntia teholla **M**.
- Lisää hunaja ja käsittele 15 sekuntia teholla **M**.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

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

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan. Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones dependiendo del montaje:

Cuchilla universal: Para picar, hacer puré, mezclar, batir, triturar y preparar salsas o batidos.

Discos picadores: para rallar, raspar y cortar alimentos.

Exprimidor de cítricos: para exprimir cítricos.

Los alimentos que se desee procesar deberán estar libres de elementos duros (p. ej., huesos). El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad

Peligro de lesiones

- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal solo por la parte de plástico para montarla o retirarla. Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni cantos de los discos picadores. Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro.
- Usar el accesorio solo completamente armado. No armar nunca el accesorio sobre la base motriz. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Utilizar este accesorio solo en el accionamiento delantero, amarillo. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Atención!

- Tener siempre en cuenta el nivel de llenado máximo.
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado ni en el recipiente. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en el recipiente.

¡Importante!


Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Limpieza y cuidado» véase la página 67

Descripción del aparato

→ **Figura A:**

Batidora múltiple


1 Recipiente

- a Identificación por colores (amarillo)
- b Asa
- c Alojamiento para el soporte de herramienta
- d Marca 

2 Soporte de herramienta

- a Alojamiento para la cuchilla universal
- b Alojamiento para los discos picadores

3 Tapa

- a Seguro de cierre
- b Marca 
- c Boca de llenado
- d Empujador / vaso medidor con escala

Herramientas


4 Cuchilla universal

- a Protector de la cuchilla

5 Discos picadores

- a Disco reversible para cortar – grueso / fino
- b Disco reversible para rallado – grueso / fino
- c Disco rallador – semifino
- d Disco reversible «Profi Supercut» – grueso / fino *

6 Exprimidor de cítricos

- a Seguro de cierre
- b Marca 
- c Tamiz
- d Cono exprimidor

* según modelo

Antes de usar el aparato por primera vez

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

¡Atención!







¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 67

Identificación por colores

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

Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	Observar estrictamente las instrucciones de uso.
	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la boca de llenado.
	Montar la tapa () y girarla ()
	Marca para colocar la tapa.

Batidora múltiple

La batidora múltiple puede utilizarse con la cuchilla universal, los discos picadores o como exprimidor de cítricos.

Cantidades de elaboración máximas

Alimentos sólidos	máx. 500 g
Alimentos líquidos	máx. 250 g

¡Atención!

No colocar nunca la cuchilla universal, uno de los discos picadores o el exprimidor de cítricos juntos en el soporte de herramienta.

Notas:

- La batidora múltiple solo puede colocarse en la base motriz completamente armada y con la tapa cerrada.
- No puede sobrepasarse el nivel de llenado máximo. ¡Este debe controlarse siempre durante el uso!

Velocidades recomendadas

1	Exprimidor de cítricos (¡utilizar únicamente en la posición 1!)
5	Disco reversible para cortar, disco reversible «Profi Supercut»
7	Chuchilla universal, disco reversible para rallado, disco rallador semifino
M	Cuchilla universal
↻	¡No adecuado para utilizar con este accesorio!

Cuchilla universal

Para picar, hacer puré, mezclar, batir, triturar y preparar salsas o batidos.

⚠ ¡Peligro de lesiones!



No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal solo por la parte de plástico.

Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.

Uso

→ Secuencia de imágenes

Importante: Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales. El accesorio solo puede utilizarse con el recipiente correctamente insertado.

1. Colocar el soporte de herramienta en el alojamiento del recipiente y presionarlo hacia abajo.
2. Colocar la cuchilla universal en el soporte de herramienta y presionarla hacia abajo.
3. Preparar los alimentos. Introducir los alimentos que desea procesar en el recipiente. Tener en cuenta las cantidades de elaboración y el nivel de llenado máximos.
4. Montar la tapa con el empujador ()
5. Girar la tapa en sentido horario hasta el tope ()
6. El seguro de cierre debe estar completamente en contacto con el asa del recipiente.
7. Colocar la batidora múltiple sobre el accionamiento delantero amarillo tal y como se muestra.
8. Presionar hacia abajo y girar en sentido horario.
9. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
10. Dejar la batidora encendida hasta que la mezcla adquiera la consistencia adecuada.
11. Llevar el mando giratorio a **O** y esperar a que el aparato se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
12. Girar la batidora múltiple en sentido antihorario y retirarla.
13. Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
14. Retirar la cuchilla universal y el soporte de herramienta.
15. Vaciar el recipiente.
 - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 67

Añadir ingredientes

¡Atención!

Tener en cuenta el nivel de llenado máximo. Finalizar el procesado antes de que los ingredientes toquen la tapa.

- Con el aparato en marcha, retirar el empujador y añadir los ingredientes a través de la boca de llenado.
- Para incorporar mayores cantidades o ingredientes, llevar el mando giratorio a **O** y esperar a que se detenga.
- Girar la batidora múltiple en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar la tapa.
- Añadir ingredientes.
- Colocar la tapa sobre el recipiente. Colocar la batidora múltiple. Seguir procesando los alimentos.

Discos picadores

Notas:

- Discos reversibles: Después de introducirlos, el lado deseado debe estar hacia arriba.
- Discos de un solo lado: Después de introducirlos, el lado con la cuchilla / las elevaciones debe estar hacia arriba.

Disco reversible para cortar – grueso / fino



Para cortar fruta y verdura en rodajas gruesas (p. ej., para gratinado de patata o patatas salteadas) o rodajas finas (p. ej., para ensalada de pepino o chips de verduras).

Identificación en el disco:

1 = Lado de corte grueso

3 = Lado de corte fino

Nota: El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas no harinosas solo en frío.

Disco reversible para rallado – grueso / fino



Para rallar verdura, fruta y queso (p. ej., gouda o edam rallado con el lado grueso como ingrediente para pizza o rábano picante rallado con el lado fino como acompañamiento o base para salsas).

Identificación en el disco:

2 = Lado para rallado grueso

4 = Lado para rallado fino

Nota: El disco reversible para rallado no es adecuado para rallar nueces o queso curado (p. ej., parmesano). Raspar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.

Disco rallador – semifino



Para rallar patatas crudas, queso duro (p. ej., parmesano), chocolate frío y nueces.

Nota: El disco rallador no es adecuado para rallar quesos blandos y que se pueden cortar en lonchas (tipo edam o gouda).

Disco reversible «Profi Supercut» – grueso / fino



Para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas o finas. Especialmente adecuado para cortar alimentos muy blandos (p. ej. tomates demasiado maduros) o muy fibrosos (p. ej. puerro o apio).

Identificación en el disco:

1 = Lado de corte grueso

3 = Lado de corte fino

Nota: El disco reversible para cortar no es adecuado para cortar queso curado, pan, panecillos y chocolate. Cortar las patatas cocidas solo en frío.

Uso

⚠ ¡Peligro de lesiones!




¡No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas afiladas ni los cantos de los discos picadores! Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro.

¡Atención!

Finalizar el procesado y vaciar el recipiente antes de que los alimentos alcancen el nivel de llenado máximo.

→ Secuencia de imágenes

Importante: Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales.

1. Colocar el soporte de herramienta en el alojamiento del recipiente y presionarlo hacia abajo.
2. Colocar el disco picador deseado en el soporte de herramienta y presionarla hacia abajo. Prestar atención a que la cara que se desea esté hacia arriba.
3. Montar la tapa con el empujador ()
4. Girar la tapa en sentido horario hasta el tope (). El seguro de cierre debe estar completamente en contacto con el asa del recipiente
5. Colocar la batidora múltiple sobre el accionamiento delantero, amarillo, y presionarla hacia abajo.
6. Girar la batidora múltiple en sentido horario hasta el tope.
7. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
8. Introducir los alimentos que desean procesar en la boca de llenado. Primero, cortar los trozos demasiado grandes en trozos más pequeños.
9. A continuación, empujarlos con el empujador suministrado.
10. Una vez elaborados los alimentos o cuando los alimentos elaborados casi alcancen la parte inferior del disco picador, llevar el mando giratorio a  y esperar a que se detenga el accionamiento. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
11. Girar la batidora múltiple en sentido antihorario y retirarla.
12. Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
13. Retirar el disco picador y el soporte de herramienta.
14. Vaciar el recipiente

- Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 67

Exprimidor de cítricos

Para exprimir cítricos como, p. ej., limones, naranjas o pomelos.




¡Atención!

Finalizar el procesado y vaciar el recipiente antes de que el zumo exprimido alcance la parte inferior del tamiz.

Uso

→ Secuencia de imágenes

Importante: Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales.

1. Colocar el soporte de herramienta en el alojamiento del recipiente y presionarlo hacia abajo.
2. Colocar el tamiz ()
3. Girar el tamiz en sentido horario hasta el tope (). El seguro de cierre debe estar completamente en contacto con el asa del recipiente.
4. Colocar el cono exprimidor en el soporte de herramienta y presionarlo hacia abajo.
5. Colocar la batidora múltiple sobre el accionamiento delantero, amarillo, y presionarla hacia abajo.
6. Girar la batidora múltiple en sentido horario hasta el tope.
7. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el mando giratorio en la velocidad recomendada.
8. Presionar la fruta cítrica cortada por la mitad sobre el cono exprimidor. El zumo sale y cae en el recipiente.
9. Una vez exprimidos los alimentos o cuando el zumo exprimido casi alcance la parte inferior del tamiz, llevar el mando giratorio a  y esperar a que se detenga el aparato. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Girar la batidora múltiple en sentido antihorario y retirarla.
11. Retirar el cono exprimidor.
12. Girar el tamiz en sentido antihorario y retirarlo.

13. Retirar el soporte de herramienta.
14. Vaciar el recipiente
 - Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 67

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

⚠ Peligro de lesiones

- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla universal solo por la parte de plástico para limpiarla. Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. Tocar los discos solo por la parte de plástico, en el centro.

¡Atención!

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

En la **figura 13** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

Nota: Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo que puede eliminarse aplicando unas gotas de aceite de cocina y frotando con un paño.

Ejemplos prácticos (cuchilla universal)

Cebollas, ajo

- A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 g
- A partir de un diente, hasta 300 g
- Procesar el alimento hasta alcanzar el grado de troceado deseado.

Queso curado (p. ej., parmesano)

- 10 g a 200 g
- Cortar el queso en dados.
- Procesar el alimento hasta alcanzar el grado de troceado deseado.

Chocolate

- 50 g a 200 g
- Cortar o desmenuzar el chocolate en trozos.
- Procesar el alimento hasta alcanzar el grado de troceado deseado.

Perejil

- De 10 g a 50 g
- Procesar el alimento hasta alcanzar el grado de troceado deseado.

Carne, hígado (para preparar carne picada, tartar, etc.)

- 50 g a 500 g

Para masas, pasteles y rellenos de carne:

- Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados.
- Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias en el recipiente. Elaborar todo hasta formar una masa.

Helado (sorbete) de fresa

- 250 g de fresas congeladas
- 100 g de azúcar glas
- 180 ml de nata (1 vaso aprox.)
- Poner todos los ingredientes en el recipiente. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos.
- Batir hasta obtener un helado cremoso.

Mezcla con miel para untar (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g de avellanas molidas
- 270 g de miel (del frigorífico)
- Primero procesar las avellanas durante 30 segundos en la posición **M**.
- Añadir la miel y batir durante 10 segundos en la posición **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g de avellanas molidas
- 300 g de miel (del frigorífico)
- Primero procesar las avellanas durante 30 segundos en la posición **M**.
- Añadir la miel y batir durante 15 segundos en la posición **M**.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

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

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

Lâmina universal: Para picar, fazer purés, misturar, amassar, triturar e para preparar molhos e bebidas batidas.

Discos de triturar: Para ralar, raspar e cortar alimentos.

Espremedor de citrinos: Para espremer citrinos.

Os alimentos a preparar não devem conter partes duras, p. ex., ossos. Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Instruções de segurança

Perigo de ferimentos

- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calçador incluído no fornecimento!
- Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Para montar e desmontar a lâmina universal, segurá-la sempre pelo elemento de plástico. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respetiva proteção. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Nunca tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Nunca montar o acessório no aparelho base. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Só utilizar o acessório no acionamento dianteiro amarelo. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

Atenção!

- Respeitar sempre a altura de enchimento máxima.
- Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem no recipiente. Não utilizar quaisquer utensílios, p. ex., facas ou colheres, no interior do canal de enchimento nem do recipiente.

Importante!


É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 74

Panorâmica do aparelho

→ Fig. :

Multimisturador


1 Recipiente

- a Marcação de cor (amarela)
- b Pega
- c Alojamento para suporte de acessórios
- d Marcação 

2 Suporte de acessórios

- a Alojamento para lâmina universal
- b Alojamento para discos de triturar

3 Tampa

- a Proteção de fecho
- b Marcação 
- c Canal de enchimento
- d Calcador/medidor com escala

Ferramentas


4 Lâmina universal

- a Proteção da lâmina

5 Discos de triturar

- a Disco reversível de corte – grosso / fino
- b Disco reversível de ralar – grosso / fino
- c Disco de raspar – médio-fino
- d Disco reversível “Profi Supercut” – grosso / fino*

6 Espregador de citrinos

- a Proteção de fecho
- b Marcação 
- c Filtro
- d Cone espremedor


* conforme o modelo

Antes da primeira utilização

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

Atenção!







Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. 
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “*Limpeza e conservação*” ver página 74

Marcações de cor

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

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Respeitar as indicações das instruções de serviço.
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Aplicar a tampa () e rodar firmemente ()
	Marcação para aplicação da tampa.

Multimisturador

O multimisturador pode ser utilizado com a lâmina universal, os discos de trituração ou o espremedor de citrinos.

Quantidades máximas:

Alimentos sólidos	Máx. 500 g
Líquidos	Máx. 250 g

Atenção!

Nunca colocar a lâmina universal, um dos discos de trituração ou o espremedor de citrinos juntos no suporte de acessórios.

Notas:

- O multimisturador só pode ser colocado no aparelho base quando estiver completamente montado e com a tampa fechada.
- A altura de enchimento máxima não deve ser ultrapassada. Verificar sempre durante a utilização do aparelho!

Recomendações relativas à velocidade

1	Espremedor de citrinos (utilizar exclusivamente a fase 1!)
5	Disco reversível de corte, disco reversível "Profi Supercut"
7	Lâmina universal, disco reversível de ralar, disco de raspar médio-fino
M	Lâmina universal
↻	Não adequada para utilização com este acessório!

Lâmina universal

Para picar, fazer purés, misturar, amassar, trituração e para preparar molhos e bebidas batidas.

⚠ Perigo de ferimentos!

Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Segurar a lâmina universal só pelo elemento de plástico. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respetiva proteção.

Utilização

→ Sequência de imagens

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

1. Colocar o suporte de acessórios no alojamento do recipiente e premir para baixo.
2. Encaixar a lâmina universal no suporte de acessórios e premir para baixo.
3. Preparar os alimentos. Inserir os alimentos a preparar no recipiente. Respeitar as quantidades máximas, bem como a altura de enchimento.
4. Colocar a tampa com o calcador ($\frac{\Delta}{\Delta}$).
5. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender ($\frac{\Delta}{\Delta}$). A proteção de fecho tem de estar completamente pousada na pega do recipiente.
6. Colocar o multimisturador conforme indicado no acionamento dianteiro amarelo.
7. Premir para baixo e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
8. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
9. Deixar o aparelho a funcionar até alcançar a consistência pretendida.
10. Posicionar o seletor em **O** e aguardar que o aparelho se imobilize completamente. Retirar a ficha da tomada.
11. Rodar o multimisturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
12. Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
13. Retirar a lâmina universal e o suporte de acessórios.
14. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → "Limpeza e conservação" ver página 74

Adicionar ingredientes

Atenção!

Respeitar a altura de enchimento máxima. Terminar o processamento antes de os ingredientes tocarem na tampa.

- Retirar o calcador com o aparelho em funcionamento e adicionar ingredientes através do canal de enchimento.
- Para adicionar quantidades ou ingredientes maiores, posicionar o seletor em **O** e aguardar que o sistema se imobilize completamente.
- Rodar o multimisturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Retirar a tampa.
- Adicionar ingredientes.
- Colocar a tampa. Colocar o multimisturador. Continuar a processar os ingredientes.

Discos de triturar

Notas:

- Discos reversíveis: Após a colocação, a face pretendida deve ficar virada para cima.
- Discos de face única: Após a colocação, a face com a lâmina/os relevos deve ficar virada para cima.

Disco reversível de corte – grosso / fino



Para cortar fruta e legumes em rodelas grossas, p. ex., para batatas gratinadas ou batatas salteadas, ou finas, p. ex., para salada de pepinos ou chips de legumes.

Marcação no disco:

- 1 = lado de corte grosso
- 3 = lado de corte fino

Nota: O disco reversível de corte não é indicado para cortar queijo rijo, pão, pãezinhos e chocolate. Batatas cozidas ou muito cozidas só devem ser cortadas frias.

Disco reversível de ralar – grosso / fino



Para ralar legumes, fruta e queijo, p. ex., queijo Gouda ou Edamer ralado com o lado grosso para usar como cobertura de pizzas ou rábano ralado com o lado fino como acompanhamento ou como base para molhos.

Marcação no disco:

- 2 = lado de ralar grosso
- 4 = lado de ralar fino

Nota: O disco reversível de ralar não é indicado para ralar nozes nem queijo duro, p. ex., parmesão. Ralar queijos moles com o lado mais grosso.

Disco de raspar – médio-fino



Para raspar batatas cruas, queijo duro, p. ex., parmesão, chocolate frio e nozes.

Nota: O disco de raspar não é indicado para raspar queijo mole ou fatiado.

Disco reversível “Profi Supercut” – grosso / fino



Para cortar fruta e legumes às rodelas grossas ou finas. Especialmente adequado para alimentos muito moles (p. ex., tomates demasiado maduros) e alimentos muito fibrosos (p. ex., Alho-francês ou aipo de folhas).

Marcação no disco:

- 1 = lado de corte grosso
- 3 = lado de corte fino

Indicação: O disco reversível de cortar/ raspar não é adequado para cortar queijo duro, pão, pãezinhos nem chocolate. Batatas cozidas só devem ser cortadas frias.

Utilização

Perigo de ferimentos!




Nunca tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de trituração! Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.

Atenção!

Terminar o processamento e esvaziar o recipiente antes de os alimentos processados atingirem a altura de enchimento máxima.

→ Sequência de imagens

Importante: Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.

1. Colocar o suporte de acessórios no alojamento do recipiente e premir para baixo.
2. Encaixar o disco de trituração pretendido no suporte de acessórios e premir para baixo. Ter atenção para que o lado pretendido fique virado para cima.
3. Colocar a tampa com o calçador ().
4. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até prender (). A proteção de fecho tem de estar completamente pousada na pega do recipiente.
5. Colocar o multimisturador conforme indicado no acionamento dianteiro amarelo e premir para baixo.
6. Rodar o multimisturador no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
7. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
8. Inserir os alimentos a preparar no canal de enchimento. Cortar previamente pedaços demasiado grandes.
9. Empurrar os alimentos exclusivamente com o calçador fornecido com o acessório.
10. Quando o processamento estiver concluído ou os alimentos processados chegarem quase ao lado inferior do disco de trituração, posicionar o seletor em  e aguardar que o acionamento pare. Retirar a ficha da tomada.

11. Rodar o multimisturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
12. Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
13. Retirar o disco de trituração e o suporte de acessórios.
14. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 74

Esprededor de citrinos

Para espremer citrinos, como, p. ex., limões, laranjas e toranjas.



Atenção!

Terminar o processamento e esvaziar o recipiente antes de o sumo espremido chegar ao lado inferior do filtro.

Utilização

→ Sequência de imagens

Importante: Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.

1. Colocar o suporte de acessórios no alojamento do recipiente e premir para baixo.
2. Colocar o filtro ().
3. Rodar o filtro no sentido dos ponteiros do relógio até prender (). A proteção de fecho tem de estar completamente pousada na pega do recipiente.
4. Colocar o cone espremedor no suporte de acessórios e premir para baixo.
5. Colocar o multimisturador conforme indicado no acionamento dianteiro amarelo e premir para baixo.
6. Rodar o multimisturador no sentido dos ponteiros do relógio até prender.
7. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na velocidade recomendada.
8. Pressionar o citrino cortado ao meio sobre o cone. O sumo escorre para o recipiente.

9. Quando o processamento estiver concluído ou o sumo espremido chegar quase ao lado inferior do filtro, posicionar o seletor em **O** e aguardar que o aparelho pare. Retirar a ficha da tomada.
10. Rodar o multimisturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
11. Retirar o cone espremedor.
12. Rodar o filtro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
13. Retirar o suporte de acessórios.
14. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e conservação*” ver página 74

Limpeza e conservação

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

Perigo de ferimentos

- Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Para limpar a lâmina universal, segurá-la sempre pelo elemento de plástico. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respetiva proteção. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Agarrar nos discos apenas pelo elemento de plástico central.

Atenção!

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

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 3**.

Indicação: Na preparação de, p. ex., cenoura, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

Exemplos de utilização (lâmina universal)

Cebolas, alhos

- A partir de 1 cebola (partida em quartos) até 300 g
- A partir de 1 dente de alho até 300 g
 - Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.

Queijo duro (p. ex., parmesão)

- 10 g a 200 g
 - Cortar o queijo em cubos.
 - Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.

Chocolate

- 50 g a 200 g
 - Cortar ou partir o chocolate em pedaços.
 - Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.

Salsa

- A partir de 10 g até 50 g
 - Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.

Carne, fígado (para rolo de carne, bife tártaro, etc.)

- 50 g a 500 g

Massas com carne, recheios e pastéis:

- Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos.
- Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e processá-los até obter uma massa.

Sorvete de morango

- 250 g de morangos congelados
- 100 g de açúcar em pó
- 180 ml de natas (cerca de 1 copo)
- Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos.
- Bater até se obter um gelado cremoso.

Creme de mel para barrar

(CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g de avelãs moídas
- 270 g de mel (refrigerado)
- Processe primeiro as avelãs durante 30 segundos na fase **M**.
- Adicione o mel e processe durante 10 segundos na fase **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g de avelãs moídas
- 300 g de mel (refrigerado)
- Processe primeiro as avelãs durante 30 segundos na fase **M**.
- Adicione o mel e processe durante 15 segundos na fase **M**.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

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

Μαχαίρι γενικής χρήσης: Για κοπή, πολτοποίηση, ανάμιξη, ζύμωμα, τρίψιμο και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

Δίσκοι κοπής: Για ξύσιμο, τρίψιμο και κοπή τροφίμων.

Λεμονοσύτφης: Για το στύψιμο εσπεριδοειδών.

Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού γενικής χρήσης πιάστε το μόνο από το πλαστικό μέρος. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην προστασία μαχαιριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

Προσοχή!

- Προσέχετε πάντοτε το μέγιστο ύψος πλήρωσης.
- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο δοχείο.

Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

Με μια ματιά

→ **Εικ. Α:**

Πολυμίξερ



1 Δοχείο

- a Χαρακτηριστικό χρώμα (κίτρινο)
- b Λαβή
- c Υποδοχή για το στήριγμα εργαλείων
- d Μαρκάρισμα Δ

2 Στήριγμα εργαλείων

- a Υποδοχή για το μαχαίρι γενικής χρήσης
- b Υποδοχή για τους δίσκους κοπής

3 Καπάκι

- a Ασφάλεια κλείστρου
- b Μαρκάρισμα  
- c Υποδοχή πλήρωσης
- d Εξάρτημα ώθησης / κύπελλο μέτρησης με κλίμακα

Εργαλεία



4 Μαχαίρι γενικής χρήσης

- a Προστασία μαχαιριού

5 Δίσκοι κοπής

- a Δίσκος κοπής διπλής όψεως – χοντρά / λεπτά
- b Δίσκος τριψίματος διπλής όψεως – χοντρά / ψιλά
- c Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- d Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρά / λεπτά *

6 Λεμονοσύφτης

- a Ασφάλεια κλείστρου
- b Μαρκάρισμα  
- c Σουρωτήρι
- d Κώνος συψίματος

* ανάλογα με το μοντέλο

Πριν την πρώτη χρήση

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

Προσοχή!







Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές. → **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

Χαρακτηριστικό χρώμα

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

Σύμβολα και μαρκάρισμα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης.
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Τοποθετήστε το καπάκι () και σφίξτε το ().
	Μαρκάρισμα για την τοποθέτηση του καπακιού.

Πολυμίξερ

Το πολυμίξερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί με το μαχαίρι γενικής χρήσης, τους δίσκους τεμαχισμού ή ως λεμονοσύτφτης.

Μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας

Στερεά τρόφιμα	το πολύ 500 γρ.
Υγρά	το πολύ 250 γρ.

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε ποτέ το μαχαίρι γενικής χρήσης, έναν από τους δίσκους τεμαχισμού ή το λεμονοσύτφτη μαζί πάνω στο στήριγμα των εργαλείων.

Υποδείξεις:

- Το πολυμίξερ μπορεί να τοποθετηθεί στη βασική συσκευή μόνο πλήρως συναρμολογημένο και με κλειστό καπάκι.
- Το μέγιστο ύψος πλήρωσης δεν επιτρέπεται να ξεπεραστεί. Ελέγχετε συνεχώς κατά τη διάρκεια της χρήσης!

Συστάσεις για την ταχύτητα

1	Χρησιμοποιείτε το λεμονοσύτφτη (αποκλειστικά στη βαθμίδα 1!)
5	Δίσκος κοπής διπλής όψεως, Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profí Supercut»
7	Μαχαίρι γενικής χρήσης, δίσκος τριψίματος διπλής όψεως, δίσκος τριψίματος, μέτριο τρίψιμο
M	Μαχαίρι γενικής χρήσης
↻	Δεν ενδείκνυται για χρήση με αυτό το εξάρτημα!

Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για κοπή, πολτοποιήση, ανάμιξη, ζύμωμα, τρίψιμο και για την παρασκευή σαλτσών και κοκτέιλ.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην προστασία μαχαιριού.

Χρήση

→ Σειρά εικόνων B

Σημαντικό: Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες. Το εξάρτημα μπορεί να λειτουργήσει μόνο με σωστά τοποθετημένο μπολ.

1. Τοποθετήστε το στήριγμα των εργαλείων στην υποδοχή στο δοχείο και πιέστε το προς τα κάτω.
2. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάνω στο στήριγμα των εργαλείων και πιέστε το προς τα κάτω.
3. Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στο δοχείο. Προσέξτε τη μέγιστη ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών και το ύψος πλήρωσης.
4. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης ($\frac{\text{X}}{\text{Z}}$).
5. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ($\frac{\text{O}}{\text{A}}$). Η ασφάλεια του κλειστρου πρέπει να ακουμπά εντελώς στη λαβή του δοχείου.
6. Τοποθετήστε το πολυμίξερ, όπως φαίνεται, στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης.
7. Πιέστε το προς τα κάτω και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
8. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
9. Αφήστε τη συσκευή ενεργοποιημένη τόσο, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα.
10. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. Αποσυνδέστε το φιν.
11. Γυρίστε το πολυμίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
12. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
13. Αφαιρέστε το μαχαίρι γενικής χρήσης και το στήριγμα των εργαλείων.
14. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

Συμπλήρωση υλικών

Προσοχή!

Προσέξτε το μέγιστο ύψος πλήρωσης. Τερματίστε την επεξεργασία, προτού να ακουμπήσουν τα υλικά στο καπάκι.

- Με τη συσκευή σε λειτουργία αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε υλικά μέσα από την υποδοχή πλήρωσης.
- Για να προσθέσετε μεγαλύτερες ποσότητες ή περισσότερα υλικά, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και περιμένετε την ακινητοποίηση.
- Γυρίστε το πολυμίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Συμπληρώστε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το καπάκι. Τοποθετήστε το πολυμίξερ. Συνεχίστε την επεξεργασία των υλικών.

Δίσκοι κοπής

Υποδείξεις:

- Δίσκοι διπλής όψεως: Η επιθυμητή πλευρά μετά την τοποθέτηση πρέπει να δείχνει προς τα επάνω.
- Δίσκοι μιας όψεως: Η πλευρά με το μαχαίρι / με τα εξογκώματα πρέπει μετά την τοποθέτηση να δείχνει προς τα επάνω.

Δίσκος κοπής διπλής όψεως – χοντρά / λεπτά



Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες (π.χ. για πατάτες ογκρατέν ή τηγανιτές πατάτες σε φέτες) ή σε λεπτές φέτες (π.χ. για αγγουροσαλάτα ή τσιπς από λαχανικά).

Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:

1 = χοντρή πλευρά κοπής

3 = λεπτή πλευρά κοπής

Υπόδειξη: Ο δίσκος κοπής δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Δίσκος τριψίματος διπλής όψεως – χοντρά / ψιλά



Για το ξύσιμο λαχανικών, φρούτων και τυριού (π.χ. με τη χοντρή πλευρά ξυσμένο τυρί γκούντα ή ένταμ ως επίστρωση πίτσας ή με την ψιλή πλευρά ξυσμένο ραππάνι ως συνοδευτικό ή ως βάση για σάλτσες).

Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:

2 = χοντρή πλευρά ξυσίματος

4 = ψιλή πλευρά ξυσίματος

Υπόδειξη: Ο δίσκος τριψίματος διπλής όψεως δεν είναι κατάλληλος για το ξύσιμο ξηρών καρπών ή σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα). Ξύνετε το μαλακό τυρί με τη χοντρή πλευρά.

Δίσκος τριψίματος – μέτριο τρίψιμο



Για το τρίψιμο ωμών πατατών, σκληρού τυριού (π.χ. παρμεζάνα), κατεψυγμένη σοκολάτα και ξηρούς καρπούς.

Υπόδειξη: Ο δίσκος τριψίματος δεν είναι κατάλληλος για το τρίψιμο μαλακού τυριού.

Δίσκος κοπής δύο όψεων «Profi Supercut» – χοντρά / λεπτά



Για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές ή λεπτές φέτες. Ιδιαίτερα κατάλληλος για πολύ μαλακά τρόφιμα (π.χ. υπερώριμες ντομάτες) και πολύ ινώδη τρόφιμα (π.χ. πράσο ή σέλινο).

Χαρακτηρισμός πάνω στο δίσκο:

1 = χοντρή πλευρά κοπής

3 = λεπτή πλευρά κοπής

Υπόδειξη: Ο δίσκος δύο όψεων δεν είναι κατάλληλος για την κοπή σκληρού τυριού, ψωμιού και σοκολάτας. Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνον κρύες.

Χρήση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!




Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής! Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.

Προσοχή!

Τερματίστε την επεξεργασία και αδειάστε το δοχείο, προτού τα επεξεργασμένα τρόφιμα φθάσουν στο μέγιστο ύψος πλήρωσης.

→ Σειρά εικόνων

Σημαντικό: Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες.

1. Τοποθετήστε το στήριγμα των εργαλείων στην υποδοχή στο δοχείο και πιέστε το προς τα κάτω.
2. Τοποθετήστε τον επιθυμητό δίσκο τεμαχισμού στο στήριγμα των εργαλείων και πιέστε τον προς τα κάτω. Προσέξτε να δείχνει η επιθυμητή πλευρά προς τα πάνω.
3. Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης ()
4. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ()
Η ασφάλεια του κλειστρου πρέπει να ακουμπά εντελώς στη λαβή του δοχείου.
5. Τοποθετήστε το πολυμίξερ, όπως φαίνεται, στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης και πιέστε το προς τα κάτω.
6. Γυρίστε το πολυμίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
7. Συνδέστε το φισ στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
8. Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης. Προηγουμένως τεμαχίστε τα πολύ μεγάλα κομμάτια.
9. Σπρώχνετε τα υλικά μέσα αποκλειστικά με το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης.
10. Όταν η επεξεργασία έχει ολοκληρωθεί ή τα επεξεργασμένα τρόφιμα έχουν φθάσει σχεδόν στην κάτω πλευρά του δίσκου τεμαχισμού, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο  και περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φισ.

11. Γυρίστε το πολυμίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
12. Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
13. Αφαιρέστε το δίσκο τεμαχισμού και το στήριγμα των εργαλείων.
14. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

Λεμονοσύφτης

Για το στύψιμο των εσπεριδοειδών, όπως π.χ. λεμόνια, πορτοκάλια, γκρέιπφρουτ.



Προσοχή!

Τερματίστε την επεξεργασία και αδειάστε το δοχείο, προτού ο συμμενός χυμός φθάσει στην κάτω πλευρά του σουρωτηριού.

Χρήση

→ Σειρά εικόνων

Σημαντικό: Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες.

1. Τοποθετήστε το στήριγμα των εργαλείων στην υποδοχή στο δοχείο και πιέστε το προς τα κάτω.
2. Τοποθετήστε το σουρωτήρι ()
3. Γυρίστε το σουρωτήρι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα ()
Η ασφάλεια του κλειστρου πρέπει να ακουμπά εντελώς στη λαβή του δοχείου.
4. Τοποθετήστε τον κώνο στυψίματος πάνω στο στήριγμα των εργαλείων και πιέστε τον προς τα κάτω.
5. Τοποθετήστε το πολυμίξερ, όπως φαίνεται, στον μπροστινό, κίτρινο μηχανισμό κίνησης και πιέστε το προς τα κάτω.
6. Γυρίστε το πολυμίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
7. Συνδέστε το φισ στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη ταχύτητα.
8. Πιέστε το κομμένο στη μέση εσπεριδοειδές πάνω στον κώνο στυψίματος. Ο χυμός τρέχει στο δοχείο.

9. Όταν η επεξεργασία έχει ολοκληρωθεί ή ο συμμενός χυμός έχει φθάσει σχεδόν στην κάτω πλευρά του σουρωτηριού, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O** και περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής. Αποσυνδέστε το φιλ.
10. Γυρίστε το πολυμίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Αφαιρέστε τον κώνο συψίματος.
12. Γυρίστε το σουρωτήρι ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
13. Αφαιρέστε το στήριγμα των εργαλείων.
14. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 81

Καθαρισμός και φροντίδα

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό του μαχαιριού γενικής χρήσης πιάστε το μόνο από το πλαστικό μέρος. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην προστασία μαχαιριού. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρσα.
- Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.

Προσοχή!

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

Στην **Εικ. 13** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επόμενα μέρη.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. Τα καρότα μπορούν να προκαλέσουν αλλαγές στο χρώμα στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες από λάδι φαγητού.

Παραδείγματα εφαρμογών (μαχαίρι γενικής χρήσης)

Κρεμμύδια, σκόρδο

- από 1 κρεμμύδι (κομμένο στα τέσσερα) έως 300 γρ.
- από 1 σκελίδα σκόρδου έως 300 γρ.
- Επεξεργαστείτε τα μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.

Σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα)

- 10 γρ. έως 200 γρ.
- Κόψτε το τυρί σε μικρά κομμάτια.
- Επεξεργαστείτε τα μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.

Σοκολάτα

- 50 γρ. έως 200 γρ.
- Κόψτε ή σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια.
- Επεξεργαστείτε τα μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.

Μαϊντανός

- από 10 γρ. έως 50 γρ.
- Επεξεργαστείτε τα μέχρι τον επιθυμητό βαθμό τεμαχισμού.

Κρέας, συκώτι

(για κιμά, ωμό κιμά κτλ.)

- 50 γρ. έως 500 γρ.
- Παρασκευή ζύμης κιμά, γέμισης και πατέ:
- Απομακρύνετε τα κόκκαλα, τους χόνδρους, την πέσσα και τους τένοντες. Κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια.
 - Βάλτε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι, πουλερικά, αλλά επίσης και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα μπαχαρικά στο μπολ και φτιάξτε μια ζύμη.

Γρανίτα φράουλα

- 250 γρ. κατεψυγμένες φράουλες
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 180 ml σαντιγί (σχεδόν 1 κύπελλο)
- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ. Ενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, επειδή διαφορετικά σχηματίζονται σβόλοι.
- Ανακατέψτε τόσο, μέχρι να σχηματιστεί ένα κρεμώδες παγωτό.

Άλειμμα μελιού

(CNUM60B, CNUM61B)

- 20 γρ. αλεσμένα φουντούκια
- 270 γρ. μέλι (από το ψυγείο)
- Επεξεργαστείτε πρώτα τα φουντούκια για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.
- Προσθέστε το μέλι και επεξεργαστείτε για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 γρ. αλεσμένα φουντούκια
- 300 γρ. μέλι (από το ψυγείο)
- Επεξεργαστείτε πρώτα τα φουντούκια για 30 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.
- Προσθέστε το μέλι και επεξεργαστείτε για 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar MUM9 (“OptiMUM” serisi) mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız. Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Bu aksesuar çeşitli şekillerde birleştirilerek aşağıdaki işlemler için kullanılabilir:

Üniversal bıçak: Kıyma, püreleme, karıştırma, yoğurma, doğrama işlemleri için ve sos ve karışık içecekler hazırlamak için kullanılır.

Doğrama diskleri: Besinlerin kesilmesi, doğranması ve rendelenmesi için kullanılır.

Narenciye sıkacağı: Narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak içindir. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Yaralanma tehlikesi

- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
- Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağın takılması ve çıkarılması için bıçağı sadece plastik kısımdan tutunuz. Üniversal bıçağı kullanmadığınız zaman bıçağı her zaman koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece öndeki sarı tahrik üzerinde kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

Dikkat!

- Her zaman azami dolum yüksekliğine dikkat ediniz.
- Dolum ağzında veya kaptaki yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık gibi) ile dolum ağzına veya kaba müdahale etmeyiniz.

⚠️ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadı-larsa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Genel Bakış

→ Resim A:

Çok fonksiyonlu mikser

1 Kap

- a Renkli işaretler (sarı)
- b Tutamak
- c Alet mesnedi bağlantı yeri
- d Δ işareti

2 Alet mesnedi

- a Üniversal bıçak bağlantı yeri
- b Doğrama diskleri için bağlantı yeri

3 Kapak

- a Kapak emniyeti
- b ∇ işareti
- c Dolum ağzı
- d Tıkaç / ölçekli ölçme kabı

Aletler

4 Üniversal bıçak

- a Bıçak koruması

5 Doğrama diskleri

- a Çevrilebilen kesme disk – kalın / ince
- b Çevrilebilen ufalama disk – kaba / ince
- c Rendeleme disk – orta incelikte
- d Profi Supercut çevrilebilen disk – kalın / ince *

6 Narenciye sıkma ünitesi

- a Kapak emniyeti
- b ∇ işareti
- c Süzgeç
- d Sıkma hunisi

* modele bağlı

İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!





Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür ve hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → Resim A
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

Renkli işaretler

Ana cihazın tahrikleri farklı renklere (siyah, sarı, kırmızı) sahiptir. Bu renkli işaretler ayrıca aksesuar parçalarında da mevcuttur. Bu aksesuarı sadece **öndeki sarı** tahrikte kullanınız.

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz.
	Dikkat! Dönen aletler. Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız.
	Kapağı takınız (∇) ve sonuna kadar çevirip sıkınız (●).
	Kapağın yerleştirilmesine yönelik işaret.

Çok fonksiyonlu mikser

Mülti mikser; üniversal bıçak, doğrama diski veya narenciye sıkma ünitesi ile kullanılabilir.

Azami işleme miktarları

Katı besinler	azm. 500 g
Sıvılar	azm. 250 g

Dikkat!

Üniversal bıçak, doğrama diski veya narenciye sıkma ünitesini kesinlikle alet mesnedinin üzerine birlikte takmayınız.

Bilgiler:

- Mülti mikser sadece komple birleştirilebilir ve kapağı kapalı şekilde ana cihaz üzerine yerleştirilebilir.
- Azami dolum yüksekliği aşılmamalıdır. Kullanım sırasında sürekli olarak kontrol ediniz!

Önerilen hız değerleri

1	Narenciye sıkma ünitesi (sadece Kademe 1 ayarında kullanılmalıdır!)
5	Çevrilebilen kesme diski, Profi Supercut çevrilebilen disk
7	Üniversal bıçak-, çevrilebilen ufalama diski, orta incelikte rendeleme diski
M	Üniversal bıçak
↻	Bu aksesuar ile kullanım için uygun değildir!

Üniversal bıçak

Kıyma, püreleme, karıştırma, yoğurma, doğrama işlemleri için ve sos ve karışık içecekler hazırlamak için kullanılır.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı saece plastik bölümünden tutunuz. Üniversal bıçağı kullanmadığınız zaman bıçağı her zaman koruyucu parçasında muhafaza ediniz.

Kullanımı

→ Resim sırası B

Önemli: Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız. Aksesuar sadece kap doğru şekilde yerleştirilmişse çalıştırılabilir.

1. Alet mesnedini, kabın içindeki bağlantı yerine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.
2. Üniversal bıçağı alet mesnedine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.
3. Besinleri hazırlayınız. İşlenecek besinleri hazne içine doldurunuz. Azami işleme miktarlarını ve dolum yüksekliğini dikkate alınız.
4. Kapağı tıkaç ile birlikte takınız (↻).
5. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz (↻). Kapak emniyeti bütünüyle kabın tutamağı üzerine yerleşmiş olmalıdır.
6. Multimikseri, gösterildiği şekilde öndeki sarı sürücüyü yerleştirin.
7. Aşağı bastırın ve saat yönünde tahdide kadar döndürün.
8. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
9. İsteddiğiniz kıvama ulaşıncaya kadar çalıştırınız.
10. Döner şalteri O konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
11. Mülti mikseri saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
12. Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
13. Üniversal bıçağı ve alet mesnedini çıkartınız.
14. Kabı boşaltınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 88

Malzeme ilave edilmesi

Dikkat!

Azami dolum yüksekliğini dikkate alınız. Malzemeler kapağa temas etmeden önce işlemeyi tamamlayınız.

- Cihaz çalışır durumdayken tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri dolum ağzından ekleyiniz.
- Fazla miktarda veya büyük malzeme eklemek için döner şalteri **O** konumuna çeviriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz.
- Mülti mikseri saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
- Kapağı çıkartınız.
- Malzeme ilave ediniz.
- Kapağı takınız. Mülti mikseri yerleştiriniz. Malzemeleri işlemeye devam ediniz.

Doğrama diskleri

Bilgiler:

- Çevrilebilen diskler: Diskin kullanmak istediğiniz tarafı, disk yerleştirildikten sonra yukarı bakıyor olmalıdır.
- Tek taraflı diskler: Bıçağın / yükseltilerin olduğu taraf disk yerleştirildikten sonra yukarı bakıyor olmalıdır.

Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince



Meyve ve sebzelerin kalın disklerde (örn. patates graten veya kızarmış patates için) veya ince disklerde (örn. salatalık salatası veya sebze cipsi için) kesilmesi içindir. Disk üzerindeki işaret:

- 1 = kalın disk tarafı
- 3 = ince disk tarafı

Bilgi: Çevrilebilen kesme diski sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata kesmek için uygun değildir. Pişmiş, nişastalı patatesler ancak soğuduktan sonra kesilmelidir.

Çevrilebilen ufalama diski – kaba / ince



Meyve, sebze ve peynir rendelemek içindir (örn. kaba tarafında rendelediğiniz Gouda veya Edam peyniri ile pizza üst malzemesi hazırlayabilir veya ince tarafında rendelediğiniz yaban turpu ile soslar için bir baz oluşturabilirsiniz).

- Disk üzerindeki işaret:
- 2 = kaba rendeleme tarafı
- 4 = ince rendeleme tarafı

Bilgi: Çevrilebilen ufalama diski, sert peynirlerin veya fındık türlerini ufalamak için uygun değildir (örn. Parmesan). Yumuşak peynirleri sadece kaba taraf ile ufalayınız.

Rendeleme diski – orta incelikte



Çiğ patates, sert peynir (örn. Parmesan), soğutulmuş çikolata ve fındık rendelemek içindir.

Bilgi: Rendeleme diski, yumuşak peynirlerin ve dilim peynirlerin rendelenmesi için uygun değildir.

Profi Supercut çevrilebilen disk – kalın / ince



Sebzeleri ve meyveleri kalın veya ince dilimler halinde kesmek için. Özellikle çok yumuşak besinler (örn. çok olgun domatesler) ve çok olgun besinler (örn. pırasa veya kereviz) için uygundur. Disk üzerindeki işaretler:

- 1 = kalın kesme tarafı
- 3 = ince kesme tarafı

Bilgi: Çevrilebilen disk sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği ve çikolata işlemek için uygun değildir. Pişmiş patatesler mutlaka soğuduktan sonra kesilmelidir.

Kullanımı

⚠ Yaralanma tehlikesi!




Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız! Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.

Dikkat!

İşlenen malzemeler azami dolum yüksekliğine ulaşmadan önce işlemeyi sonlandırınız ve kabı boşaltınız.

→ Resim sırası ④

Önemli: Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız.

1. Alet mesnedini, kabın içindeki bağlantı yerine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.
2. İsteddiğiniz ufalama diskini alet mesnedine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız. İsteddiğiniz tarafın yukarıda olmasına dikkat ediniz.
3. Kapağı tıkaç ile birlikte takınız ().
4. Kapağı, dayanma noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz (). Kapak emniyeti bütünüyle kabın tutamağı üzerine yerleşmiş olmalıdır.
5. Mülti mikser gösterilen şekilde öndeki sarı tahrike takınız ve aşağı doğru bastırınız.
6. Mülti mikser dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
7. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
8. İşlenecek besinleri dolum ağzından doldurunuz. Çok büyük parçaları öncesinde küçük parçalara ayırınız.
9. Sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız.
10. İşleme sona erdiğinde veya işlenen malzemeler neredeyse ufalama diskinin alt tarafına ulaştığında, döner şalteri  ayarına getiriniz ve tahriğin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
11. Mülti mikseri saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
12. Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.

13. Ufalama diskini ve alet mesnedini çıkartınız.

14. Kabı boşaltınız

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 88

Narenciye sıkma ünitesi

Limon, portakal, greyfurt gibi narenciye çeşitlerinin suyunun sıkılması için tasarlanmıştır.




Dikkat!

İşlemeyi tamamlayınız ve sıkılan meyve suyu süzgecin alt tarafına ulaşmadan kabı boşaltınız.

Kullanımı

→ Resim sırası ①

Önemli: Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız.

1. Alet mesnedini, kabın içindeki bağlantı yerine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.
2. Süzgeci yerleştiriniz ().
3. Süzgeci dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz (). Kapak emniyeti bütünüyle kabın tutamağı üzerine yerleşmiş olmalıdır.
4. Sıkma hunisini alet mesnedine yerleştiriniz ve aşağı doğru bastırınız.
5. Mülti mikser gösterilen şekilde öndeki sarı tahrike takınız ve aşağı doğru bastırınız.
6. Mülti mikser dayanak noktasına kadar saat dönüş yönünde çeviriniz.
7. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen hıza ayarlayınız.
8. İkiye bölüğünüz narenciye meyvesini sıkma konisinin üzerine bastırınız. Sıkılan su kabın içine akar.
9. İşleme sona erdiğinde veya sıkılan meyve suyu süzgecin alt tarafına ulaştığında, döner şalteri  ayarına getiriniz ve cihazın durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
10. Mülti mikseri saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.
11. Sıkma hunisini çıkartınız.

12. Süzgeci dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
13. Alet mesnedini çıkartınız.
14. Kabı boşaltınız
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 88

Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

⚠ Yaralanma tehlikesi

- Üniversal bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Üniversal bıçağı temizlemek için sadece plastik kısımdan tutunuz. Üniversal bıçağı kullanmadığınız zaman bıçağı her zaman koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Diskleri sadece ortalarındaki plastik bölümden tutunuz.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Resim 13 üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

Bilgi: Örneğin havuç ile çalışıldığında cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklenmeler birkaç damla sıvı yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

Kullanım örnekleri (üniversal bıçak)

Soğan, sarımsak

- En az 1 soğan (dörde bölünmüş), en fazla 300 g
- En az 1 diş sarımsak, en fazla 300 g
- İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.

Sert peynir (örn. Parmesan)

- 10 g - 200 g
- Peyniri küp şeklinde kesiniz.
- İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.

Çikolata

- 50 g - 200 g
- Çikolatayı küçük parçalar halinde kesiniz veya kırınız.
- İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.

Maydanoz

- 10 g - 50 g
- İsteddiğiniz kadar küçülünceye kadar kesmeye devam ediniz.

Et, ciğer (kıyma et, tartar vs. için)

- 50 g - 500 g
- Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için:
- Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız. Eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız.
 - Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.

Çilek şerbeti

- 250 g dondurulmuş çilek
- 100 g pudra şekeri
- 180 ml kaymak (hemen hemen 1 küçük kutu dolusu)
- Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz.
- Malzemeler krema kıvamına ulaşincaya kadar karıştırmaya devam ediniz.

Ballı ezme

(CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g öğütülmüş fındık
- 270 g bal (buzdolabından)
- Önce fındıkları 30 saniye süreyle **M** kademesinde işleyiniz.
- Bal ilave ediniz ve 10 saniye süreyle **M** kademesinde işleyiniz.

(MUM9D33S11)

- 50 g öğütülmüş fındık
- 300 g bal (buzdolabından)
- Önce fındıkları 30 saniye süreyle **M** kademesinde işleyiniz.
- Bal ilave ediniz ve 15 saniye süreyle **M** kademesinde işleyiniz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Akcesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

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

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

Rozdrabniacz: do tarcia, ucierania i szatkowania artykułów spożywczych.

Wyciskarka do cytrusów: do wyciskania soków z owoców cytrusowych.

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

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia

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

Uwaga!

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



Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95


Opis urządzenia

→ Rysunek :

Mikser wielofunkcyjny

- 1 **Pojemnik**
 - a Oznakowanie kolorem (żółte)
 - b Uchwyt
 - c Mocowanie uchwyty do narzędzi
 - d Oznaczenie 
- 2 **Uchwyt do narzędzi**
 - a Mocowanie noża uniwersalnego
 - b Mocowanie tarczy rozdrabniającej
- 3 **Pokrywa**
 - a Zabezpieczenie zamknięcia
 - b Oznaczenie 
 - c Otwór do napełniania
 - d Popychacz / miarka z podziałką

Narzędzia


- 4 **Nóż uniwersalny**
 - a Osłona noża
- 5 **Tarcze rozdrabniające**
 - a Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo/cienko
 - b Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno
 - c Tarcza do tarcia – średnio
 - d Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki Profi Supercut – grube / cienkie plasterki *
- 6 **Wyciskarka do owoców cytrusowych**
 - a Zabezpieczenie zamknięcia
 - b Oznaczenie 
 - c Sitko
 - d Stożek wyciskający

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!







Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
→ Rysunek 
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95

Oznakowanie kolorami

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

Symbol i oznaczenia

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

Mikser wielofunkcyjny

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

Maksymalne ilości składników

Składniki stałe	maks. 500 g
Płynny	maks. 250 g


Uwaga!

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

Wskazówki:

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

Zalecane prędkości

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

Nóż uniwersalny

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




Niebezpieczeństwo zranienia!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Nóż uniwersalny chwycić tylko za tworzywo sztuczne. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie.

Stosowanie

→ Cykl rysunków

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

1. Ustawić uchwyt do narzędzi na wielowypuszcie w pojemniku i docisnąć.
2. Umieścić na uchwycie nóż uniwersalny i docisnąć.
3. Przygotować produkty spożywcze. Wprowadzić do otworu produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Przestrzegać maksymalnych ilości składników i wysokości napełnienia.
4. Nałożyć pokrywę z popychaczem ().
5. Obrócić pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu (). Zabezpieczenie zamknięcia musi całkowicie przylegać do uchwytu pojemnika.
6. Ustawić mikser na przednim, żółtym napędzie, jak pokazano.
7. Docisnąć i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecaną prędkość.
9. Zostawić włączony tak długo, aż zostanie osiągnięta pożądana konsystencja.
10. Ustawić przełącznik obrotowy na  i odczekać do zatrzymania się napędu. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
11. Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
12. Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
13. Wyjąć nóż uniwersalny oraz uchwyt do narzędzi.
14. Opróżnić pojemnik.
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95

Dodawanie składników

Uwaga!

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

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

Tarcze rozdrabniające

Wskazówki:

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

Dwustronna tarcza do krojenia na plasterki – grubo / cienko



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

Oznaczenie na tarczy:

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

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

Dwustronna tarcza do tarcia na wiórki – grubo / drobno



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

Oznaczenie na tarczy:

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

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

Tarcza do tarcia – średnio



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

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

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



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

Oznaczenie na tarczy:

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

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

Stosowanie

Niebezpieczeństwo zranienia!




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

Uwaga!

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

→ Cykl rysunków

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

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

11. Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
12. Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
13. Wyjąć tarczę rozdrabniającą oraz uchwyt do narzędzi.
14. Opróżnić pojemnik
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95

Wyciskarka do owoców cytrusowych

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



Uwaga!

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

Stosowanie

→ Cykl rysunków

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

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

9. Gdy praca miksera jest zakończona lub wyciskany sok osiągnął spód sitka, ustawić przełącznik obrotowy na **O** i odczekać do zatrzymania się urządzenia. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Obrócić mikser przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Wyjąć stożek wyciskający.
12. Obrócić sitko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
13. Wyjąć uchwyt do narzędzi.
14. Opróżnić pojemnik
 - Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 95

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

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

Uwaga!

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

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

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

Przykłady zastosowania (nóż uniwersalny)

Cebula, czosnek

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

Twardy ser (np. parmezan)

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

Czekolada

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

Pietruszka zielona

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

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

- 50 g do 500 g

Ciasta mięsne, farsze i pasztety:

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

Sorbet truskawkowy

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

Masło orzechowe z miodem (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 g zmielonych orzechów laskowych
- 270 g miodu (z lodówki)
- Najpierw rozdrabniać orzechy laskowe przez 30 sekund na poziomie **M**.
- Dodać miód i mieszać przez 10 sekund na poziomie **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 g zmielonych orzechów laskowych
- 300 g miodu (z lodówki)
- Najpierw rozdrabniać orzechy laskowe przez 30 sekund na poziomie **M**.
- Dodać miód i mieszać przez 15 sekund na poziomie **M**.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM»). Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.

Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Застосовуйте тільки сумісні деталі. Залежно від варіанта комплектування це приладдя підходить для таких цілей:

Універсальний ніж: для січення, перемішування, змішування, подрібнення та приготування пюре, соусів і коктейлів.

Диски для подрібнення: для натирання й нарізання харчових продуктів.

Прес для цитрусових: для вичавлювання цитрусових фруктів. З перероблених продуктів потрібно видалити тверді частки (наприклад, кістки). Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування

- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Для установки та виймання універсального ножа його слід торкатися лише за пластмасовий елемент. При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі. Для очищення використовуйте щітку.
- Не торкайтеся гострих ножів і різальних крайок дисків для подрібнення. Беріть диски лише за пластмасову частину посередині.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати приладдя на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте приладдя тільки на передньому жовтому приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

Увага!

- Не перевищуйте максимально допустимий рівень заповнення.
- Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в ємності не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або ємність.

Важливо!


Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. ➔ «*Чищення та догляд*» див. стор. 102

Стислий огляд

→ Мал. 

Багатофункціональний блендер


1 Ємність

- a Кольорове маркування (жовте)
- b Ручка
- c Кріплення для тримача насадок
- d Позначка 

2 Тримач насадок

- a Кріплення для універсального ножа
- b Кріплення дисків для подрібнення

3 Кришка

- a Фіксатор
- b Позначка 
- c Горловина
- d Штовхач/мірний стаканчик зі шкалою

Насадки


4 Універсальний ніж

- a Захисний чохол ножа

5 Диски для подрібнення

- a Двобічний диск для нарізання – товсті / тонкі скибки
- b Двостороння шатківниця – крупна / дрібна
- c Диск-тертка – середня
- d Двобічний диск Profi Supercut – товсті / тонкі скибки *

6 Прес для цитрусових

- a Фіксатор
- b Позначка 
- c Фільтр
- d Вичавний конус


* Залежно від моделі

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!







Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
→ Малюнок 
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 102

Кольорове маркування

Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Використовуйте приладдя тільки на **передньому жовтому** приводі.

Символи та позначки

Символ	Значення
	Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.
	Обережно! Насадки, що обертаються. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Встановіть кришку () та закрутіть її до упору ()
	Позначка для встановлення кришки.

Багатофункціональний блендер

Багатофункціональний блендер можна використовувати з універсальним ножем, дисками для подрібнення або у функції преса для citrusових.

Максимальна кількість для переробки:

Тверді продукти	макс. 500 г
Рідини	макс. 250 г

Увага!

Ніколи не встановлюйте в тримач насадок одночасно універсальний ніж, диски для подрібнення або прес для citrusових.

Вказівки:

- Багатофункціональний блендер дозволяється встановлювати на основний блок приладу тільки у повністю зібраному стані і з закритою кришкою.
- Забороняється перевищувати максимальну висоту заповнення. Завжди перевіряйте під час використання!

Рекомендована швидкість

1	Прес для citrusових (використовувати тільки на ступені 1!)
5	Двосторонній диск для нарізання, двобічний диск Profi Supercut
7	Універсальний ніж, двостороння шатківниця, середня диск-тертка
M	Універсальний ніж
↻	Не придатний для використання з даним приладдям!

Універсальний ніж

Для січення, перемішування, замішування, подрібнення та приготування пюре, соусів і коктейлів.




⚠ Небезпека травмування!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасовий елемент. При невикористанні універсальний ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі.

Застосування

→ Ряд малюнків

Важливо: підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції. Приладдя можна використовувати тільки з правильно вставленою чашею.

1. Установіть тримач насадок на кріплення в ємності блендера і затисніть його рухом донизу.
2. Установіть універсальний ніж на тримач насадок і затисніть його рухом донизу.
3. Підготуйте продукти. Завантажте продукти для переробки в посудину. Не перевищуйте максимально допустиму кількість продуктів та рівень заповнення.
4. Установіть кришку зі штовхачем ().
5. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою до упору (). Фіксатор має щільно прилягати до ручки ємності.
6. Установіть багатофункціональний блендер, як зображено на малюнку, на передній, жовтий привод.
7. Притисніть униз і поверніть до упору за годинниковою стрілкою.
8. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
9. Блендер повинен бути увімкненим до досягнення бажаної консистенції.
10. Поверніть поворотний перемикач у положення  і дочекайтеся зупинки приладу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Багатофункціональний блендер поверніть проти годинникової стрілки та зніміть його.
12. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
13. Вийміть універсальний ніж і тримач насадок.
14. Спорожніть ємність.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 102

Додавання інгредієнтів

Увага!

Не перевищуйте максимально допустимий рівень заповнення. Завершуйте обробку до того, як інгредієнти торкати-муться до кришки.

- Під час роботи приладу вийміть штовхач і через горловину додайте інгредієнти.
- Для додавання більшої кількості або більших інгредієнтів слід встановити поворотний перемикач у положення **O** та дочекатися повної зупинки привода.
- Поверніть багатофункціональний блендер проти годинникової стрілки та зніміть його.
- Зніміть кришку.
- Додайте інгредієнти.
- Установіть кришку. Установіть багатофункціональний блендер. Продовжуйте переробляти інгредієнти.

Диски для подрібнення

Вказівки:

- Двосторонні диски: після встановлення бажана сторона повинна бути спрямована догори.
- Односторонні диски: після встановлення сторона з ножем/зазубнями повинна бути спрямована догори.

Двосторонній диск для нарізання – товсті / тонкі скибки



Для нарізання овочів та фруктів товстими скибками (напр., для картопляної запіканки або смаженої картоплі) або тонкими скибками (напр., для салату з огірків або овочевих чіпсів).

Позначки на диску:

1 = сторона для нарізання товстими скибками

3 = сторона для нарізання тонкими скибками

Вказівка: двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену, тверду картоплю ріжте лише холодною.

Двостороння шатківниця – крупна / дрібна



Для шаткування і натирання фруктів, овочів та сиру (напр., натирання крупною стороною сиру гауда або едамського сиру для піци або натирання дрібною стороною хрону для гарніру або основи соусу). Позначки на диску:

2 = сторона для крупного шаткування (натирання)

4 = сторона для дрібного шаткування (натирання)

Вказівка: двосторонній диск-тертка не придатний для натирання горіхів або твердого сиру (напр., пармезану). М'який сир натирайте на стороні для крупного шаткування (натирання).

Диск-тертка – середня



Для натирання сирої картоплі, твердого сиру (напр., пармезану), охолодженого шоколаду і горіхів.

Вказівка: диск-тертка не придатний для натирання м'якого та скибкового сиру.

Двобічний диск Profi Supercut – товсті / тонкі скибки



Для нарізання фруктів і овочів товстими чи тонкими скибками. Найкраще підходить для дуже м'яких продуктів (наприклад, перестиглих помідорів) або дуже волокнистих продуктів (наприклад, зеленої цибулі або черешкової селери).

Позначки на диску:

1 = бік для нарізання товстими скибками

3 = бік для нарізання тонкими скибками

Вказівка: двобічний різальний диск не підходить для нарізання твердого сиру, хлібобулочних виробів і шоколаду. Варену картоплю ріжте лише холодною.

Застосування

⚠ Небезпека травмування!



Не торкайтеся гострих ножів і різальних крайок дисків для подрібнення! Беріть диски лише за пластмасову частину посередині.


Увага!

Завершіть переробку та спорожніть ємність, перш ніж оброблені продукти харчування досягнуть максимальної висоти заповнення.

→ Ряд малюнків

Важливо: підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції.

1. Установіть тримач насадок на кріплення в ємності блендера і затисніть його рухом донизу.
2. Установіть бажаний диск для подрібнення на тримач насадок і затисніть його рухом донизу. Пам'ятайте про те, що бажана сторона повинна бути спрямована догори.
3. Установіть кришку зі штовхачем ().
4. Поверніть кришку за годинникову стрілкою до упору (). Фіксатор має щільно прилягати до ручки ємності.
5. Установіть багатофункціональний блендер як зображено на малюнку на передній жовтий привод і натисніть донизу.
6. Поверніть багатофункціональний блендер за годинникову стрілкою до упору.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
8. Продукти для переробки завантажте в горловину. Більші шматки слід роздрібнювати попередньо.
9. Для підштовхування користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки.

10. Коли обробку буде завершено або продукти переробки в чаші майже досягнуть нижньої частини диску для подрібнення, встановіть поворотний перемикач у положення  і дочекайтеся повної зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Багатофункціональний блендер поверніть проти годинникової стрілки та зніміть його.
12. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
13. Вийміть диск для подрібнення і тримач насадок.
14. Спорожніть ємність.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 102

Прес для цитрусових

Для вичавлювання соку з цитрусових, наприклад, лимонів, апельсинів і грейпфрутів.



Увага!

Завершіть переробку та спорожніть ємність, перш ніж сік досягне нижньої сторони фільтра.

Застосування

→ Ряд малюнків

Важливо: підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції.

1. Установіть тримач насадок на кріплення в ємності блендера і затисніть його рухом донизу.
2. Установіть фільтр ().
3. Поверніть фільтр за годинникову стрілкою до упору (). Фіксатор має щільно прилягати до ручки ємності.
4. Установіть вичавний конус на тримач насадок і затисніть його рухом донизу.
5. Установіть багатофункціональний блендер як зображено на малюнку на передній жовтий привод і натисніть донизу.
6. Поверніть багатофункціональний блендер за годинникову стрілкою до упору.

7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Виберіть рекомендовану швидкість за допомогою поворотного перемикача.
8. Притисніть розрізаний навпіл цитрусовий фрукт до конуса для вичавлювання. Сік стікає у посудину.
9. Якщо переробку завершено, або якщо вичавлений сік досягає майже до нижньої сторони фільтра, то поверніть поворотний перемикач у положення **O** і дочекайтеся зупинки приладу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Багатофункціональний блендер поверніть проти годинникової стрілки та зніміть його.
11. Зніміть вичавний конус.
12. Поверніть фільтр проти годинникової стрілки та зніміть.
13. Вийміть тримач насадок.
14. Спорожніть ємність.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 102

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

⚠ Небезпека травмування

- Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Для очищення універсального ножа його слід торкатися лише за пластмасовий елемент. При невикористанні універсального ніж слід завжди зберігати в захисному кожусі. Для очищення використовуйте щітку.
- Не торкайтеся гострих ножів і різальних крайок дисків для подрібнення. Беріть диски лише за пластмасову частину посередині.

Увага!

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки чи абразивні засоби для чищення.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, оскільки це може призвести до їхньої безповоротної деформації!

На **малюнку** **Б** показано, як чистити окремі деталі.

Вказівка: під час переробки таких продуктів, як морква, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

Приклади використання (універсальний ніж)

Цибуля, часник

- Від 1 цибулини (розрізаної на чотири частини) до 300 г
- Від 1 зубчика часнику до 300 г
- Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.

Твердий сир (напр., пармезан)

- 10-200 г
- Нарізати сир кубиками.
- Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.

Шоколад

- 50-200 г
- Шоколад розламати або нарізати шматочками.
- Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.

Зелень петрушки

- 10-50 г
- Переробляти до бажаного ступеня подрібнення.

М'ясо, печінка (для приготування фаршу тощо)

– 50-500 г

Приготування м'ясного тіста, начинок і паштетів:

- Видалити кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Нарізати м'ясо кубиками.
- Покласти м'ясо (яловичину, свинину, телятину, птицю; можна також рибу) в чашу разом з іншими інгредієнтами та приправами; переробляти до отримання однорідної маси.

Полуничний шербет

– 250 г замороженої полуниці

– 100 г цукрової пудри

– 180 мл вершків (1 неповна склянка)

- Покласти всі інгредієнти в чашу. Одразу ж увімкнути прилад, інакше утворяться грудки.
- Перемішувати до утворення кремоподібної маси.

Медова маса

(CNUM60B, CNUM61B)

– 20 г мелених лісових горіхів

– 270 г меду (з холодильника)

- Спершу обробіть горіхи 30 секунд на швидкості **M**.
- Додайте мед і 10 секунд обробляйте на швидкості **M**.

(MUM9D33S11)

– 50 г мелених лісових горіхів

– 300 г меду (з холодильника)

- Спершу обробіть горіхи 30 секунд на швидкості **M**.
- Додайте мед і 15 секунд обробляйте на швидкості **M**.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Данная принадлежность в зависимости от сборки имеет следующее назначение.

Универсальный нож: для рубки, приготовления пюре, смешивания, замешивания, измельчения и приготовления соусов и коктейлей.

Диски-измельчители: для шинковки, перетирания и резки продуктов.

Соковыжималка для цитрусовых: для отжима сока из цитрусовых.

Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования

- Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Вставляя и снимая, универсальный нож брать только за пластмассовую часть. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном кожухе ножа. Для очистки используйте щетку.
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте принадлежность только на переднем приводе желтого цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Внимание!

- Всегда соблюдайте максимальную высоту загрузки.
- Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в емкости не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в емкости.

Важно!



После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

→ «Очистка и уход» см. стр. 109


Комплектный обзор

→ Рисунок :

Многофункциональный блендер

- 1 **Контейнер**
 - a Цветная маркировка (желтая)
 - b Ручка
 - c Установочная опора держателя насадок
 - d Метка 
 - 2 **Держатель насадок**
 - a Установочная опора универсального ножа
 - b Установочная опора дисков-измельчителей
 - 3 **Крышка**
 - a Фиксатор запора
 - b Метка 
 - c Загрузочный патрубок
 - d Толкатель / мерный стакан со шкалой
- Насадки**
- 4 **Универсальный нож**
 - a Защитный кожух ножа
 - 5 **Диски-измельчители**
 - a Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые / тонкие ломтики
 - b Двусторонний диск-шинковка – с большими / малыми отверстиями
 - c Диск-терка – с отверстиями средней величины
 - d Двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики *

6 Соковыжималка для citrusовых

- a Фиксатор запора
- b Метка 
- c Сито
- d Конус соковыжималки


* в зависимости от модели

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!







Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.
→ Рисунок 
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 109

Цветная маркировка

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежность. Подсоединяйте эту принадлежность только к **переднему приводу желтого цвета**.

Символы и метки

Символ	Значение
	Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Установить крышку () закрутить до упора ().
	Метка для установки крышки.

Многофункциональный блендер

Многофункциональный блендер можно использовать с универсальным ножом или дисками-измельчителями либо в качестве соковыжималки.

Максимальное перерабатываемое количество

Твердые продукты	макс. 500 г
Жидкости	макс. 250 г


Внимание!

Категорически запрещается устанавливать универсальный нож, один из дисков-измельчителей или соковыжималку одновременно на держатель насадок.

Указания.

- Многофункциональный блендер разрешается устанавливать на основной блок только в полностью собранном виде и с закрытой крышкой.
- Не превышать максимальную высоту загрузки. Постоянно проверять в процессе использования!

Рекомендации по настройке скорости

1	Соковыжималка (использовать только в режиме 1!)
5	Двусторонний диск-резка, двусторонний диск «Profi Supercut»
7	Универсальный нож, двусторонний диск-шинковка, диск-терка с отверстиями средней величины
M	Универсальный нож
	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

Универсальный нож

Для рубки, приготовления пюре, смешивания, замешивания, измельчения и приготовления соусов и коктейлей.

Не исключена опасность травмирования!

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож можно брать только за пластмассовую часть. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном кожухе ножа.

Применение

→ Ряд рисунков B

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации. Принадлежность разрешается использовать только с правильно установленным стаканом.

1. Установите держатель насадок на установочную опору в емкости и прижмите книзу.
2. Установите универсальный нож на держатель насадок и прижмите книзу.
3. Подготовьте продукты питания. Загрузите перерабатываемые продукты в емкость. Соблюдайте максимальное перерабатываемое количество и высоту загрузки.
4. Установите крышку с толкателем ().
5. Поверните крышку по часовой стрелке до упора (). Фиксатор запора должен полностью прилегать к ручке емкости.

6. Установите многофункциональный блендер на передний привод желтого цвета.
7. Прижмите книзу и поверните по часовой стрелке до упора.
8. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
9. Оставьте прибор включенным, пока не будет достигнута нужная консистенция.
10. Установите поворотный переключатель в положение **O** и дождитесь полной остановки привода прибора. Извлеките вилку из розетки.
11. Поверните многофункциональный блендер против часовой стрелки и снимите его.
12. Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
13. Выньте универсальный нож и держатель насадок.
14. Опорожните емкость.
 - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 109

Добавление ингредиентов

Внимание!

Соблюдайте максимальную высоту загрузки. Закончите переработку до того, как ингредиенты соприкоснутся с крышкой.

- При работающем приборе выньте толкатель и загрузите ингредиенты через загрузочный патрубок.
- Чтобы загрузить большое количество продуктов или ингредиентов, установите поворотный переключатель в положение **O** и дождитесь полной остановки привода.
- Поверните многофункциональный блендер против часовой стрелки и снимите его.
- Снимите крышку.
- Добавьте ингредиенты.
- Установите крышку. Установите многофункциональный блендер. Продолжите переработку ингредиентов.

Диски-измельчители

Указания.

- Двусторонние диски: нужная сторона после установки должна быть направлена вверх.
- Односторонние диски: сторона с ножом / с выступами после установки должна быть направлена вверх.

Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые / тонкие ломтики



Для нарезания фруктов и овощей на толстые (например, для картофельного gratenа или жареного картофеля) или тонкие ломтики (например, для салата из огурцов или овощных чипсов).

Маркировка на диске:

- 1 = сторона диска для крупной резки
- 3 = сторона диска для мелкой резки

Указание. Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада. Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – с большими / малыми отверстиями



Для шинковки овощей, фруктов и сыра (например, сыр гауда или эдамский сыр, шинкованный стороной с крупными отверстиями, для посыпания пиццы или шинкованный стороной с малыми отверстиями хрен в качестве приправы или основы для соусов).

Маркировка на диске:

- 2 = сторона с большими отверстиями
- 4 = сторона с малыми отверстиями

Указание. Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов или твердого сыра (например, пармезана). Мягкий сыр шинковать только стороной с большими отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины



Для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, пармезана), охлажденного шоколада и орехов.

Указание. Диск-терка не предназначен для натирания мягкого и нарезного сыра.

Двусторонний диск «Profi Supercut» – толстые / тонкие ломтики



Для нарезания фруктов и овощей толстыми или тонкими ломтиками.

В особенности годится для очень мягких (например, перезрелых помидоров) или очень волокнистых продуктов (например, лука-порея или черешкового сельдерея). Маркировка на диске:

1 = сторона диска для крупной резки
3 = сторона диска для мелкой резки

Указание. Двусторонний диск-резка не предназначен для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Применение

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и кромок дисков-измельчителей. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.




Внимание!

Закончите переработку и опорожните емкость до того, как перерабатываемые продукты достигнут максимальной высоты загрузки.

→ Ряд рисунков

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации.

1. Установите держатель насадок на установочную опору в емкости и прижмите книзу.
2. Установите нужный диск-измельчитель на держатель насадок и прижмите книзу. Следите за тем, чтобы нужная сторона была обращена вверх.

3. Установите крышку с толкателем ().
4. Поверните крышку по часовой стрелке до упора (). Фиксатор запора должен полностью прилегать к ручке емкости.
5. Установите многофункциональный блендер на передний привод желтого цвета и прижмите книзу.
6. Поверните многофункциональный блендер по часовой стрелке до упора.
7. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
8. Загрузите перерабатываемые продукты в загрузочный ствол. Предварительно измельчите крупные куски.
9. Для подталкивания пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем.
10. После того, как переработка закончена или переработанные продукты почти достигли нижней поверхности диска-измельчителя, установите поворотный переключатель на  и дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
11. Поверните многофункциональный блендер против часовой стрелки и снимите его.
12. Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
13. Выньте диск-измельчитель и держатель насадок.
14. Опорожните емкость.
 - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 109

Соковыжималка для цитрусовых

Для отжима сока из цитрусовых, например, из лимонов, апельсинов, грейпфрутов.



Внимание!

Закончите переработку и опорожните емкость до того, как выжатый сок достигнет нижней поверхности сита.

Применение

→ Ряд рисунков

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации.

1. Установите держатель насадок на установочную опору в емкости и прижмите книзу.
2. Установите сито ().
3. Поверните сито по часовой стрелке до упора (). Фиксатор запора должен полностью прилегать к ручке емкости.
4. Установите конус соковыжималки на держатель насадок и прижмите книзу.
5. Установите многофункциональный блендер на передний привод желтого цвета и прижмите книзу.
6. Поверните многофункциональный блендер по часовой стрелке до упора.
7. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемую скорость.
8. Прижмите половинку фрукта к отжимному конусу. Сок стекает в емкость.
9. После того, как переработка закончена или выжатый сок почти достиг нижней поверхности сита, установите поворотный переключатель на **О** и дождитесь полной остановки привода прибора. Извлеките вилку из розетки.
10. Поверните многофункциональный блендер против часовой стрелки и снимите его.
11. Выньте конус соковыжималки.
12. Поверните сито против часовой стрелки и снимите его.
13. Выньте держатель насадок.
14. Опорожните емкость.
 - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 109

Очистка и уход


После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

Не исключена опасность травмирования

- Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Для очистки брать этот универсальный нож только за пластмассовую часть. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном кожухе ножа. Для очистки используйте щетку.
- Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков. Берите диски только за пластмассовую часть посередине.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Не зажимайте пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

На **рисунке ** показано, как очистить отдельные части прибора.

Указание. При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет, который удаляется с помощью нескольких капель растительного масла.

Примеры использования (универсальный нож)

Репчатый лук, чеснок

- от 1 луковицы (разрезанной на четыре части), до 300 г
- от 1 зубчика чеснока, до г
- Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

Твердый сыр (например, пармезан)

- от 10 до 200 г
- Нарезать сыр кубиками.
- Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

Шоколад

- от 50 до 200 г
- Нарезать или поломать шоколад на кусочки.
- Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

Петрушка

- от 10 до 50 г
- Перерабатывать до необходимой степени измельчения.

Мясо, печень (для фарша, тартара и т.д.)

- от 50 г до 500 г

Приготовление мясного фарша, начинок и паштетов

- Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками.
- Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу и т.д.), вместе с другими ингредиентами и приправами и перерабатывать до получения однородного теста.

Клубничный сорбет

- 250 г замороженной клубники
- 100 г сахарной пудры
- 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик)
- Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки.
- Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.

Бутербродная паста с медом (CNUM60B, CNUM61B)

- 20 г молотых лесных орехов
- 270 г меда (из холодильника)
- Сначала 30 секунд обрабатывать лесные орехи на скорости **M**.
- Добавить мед и 10 секунд обрабатывать на скорости **M**.

(MUM9D33S11)

- 50 г молотых лесных орехов
- 300 г меда (из холодильника)
- Сначала 30 секунд обрабатывать лесные орехи на скорости **M**.
- Добавить мед и 15 секунд обрабатывать на скорости **M**.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

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

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

أمثلة تطبيقية للاستخدام

(السكين المتنوع الاستخدام)

البصل والثوم

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

الجبن الصلب (مثل جبن بارميزان).

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

شوكولاتة

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

البقدونس

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

لحم، كبد

(اللحم المفروم والتاتار وما إلى ذلك)

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

كريمة بوظة الفراولة

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

معجون العسل

(CNUM60B, CNUM61B)

- 20 جم بندق مطحون
- 270 جم عسل (تؤخذ من الثلجة)
- قم بمعالجة البندق أولاً على الدرجة M لمدة 30 ثانية.
- أضف العسل واخبط لمدة 10 ثوانٍ على الدرجة M.

(MUM9D33S11)

- 50 جم بندق مطحون
- 300 جم عسل (تؤخذ من الثلجة)
- قم بمعالجة البندق أولاً على الدرجة M لمدة 30 ثانية.
- أضف العسل واخبط لمدة 15 ثوانٍ على الدرجة M.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

8. أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في أنبوب الملاء. قم بتفتيت القطع الكبيرة أولاً.
9. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
10. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة إلى الوجه السفلي لقرص التقطيع، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **○** وانتظر حتى يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
11. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
12. أدر الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انفصله عن الجهاز.
13. انزع قرص التقطيع وحامل أداة العمل.
14. أفرغ الحاوية.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5
8. اضغط نصف ثمرة الموالح على العصارة. سيسيل العصير في الحاوية.
9. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما يكاد يصل العصير الناتج إلى الوجه السفلي للمصفاة، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **○** وانتظر حتى يتوقف الجهاز. انزع القابس الكهربائي.
10. أدر الخلاط المتنوع الاستخدام في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
11. انزع العصارة.
12. أدر المصفاة في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
13. انزع حامل أداة العمل.
14. أفرغ الحاوية.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر حدوث إصابات

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

عصارة موالح

لعصر الحمضيات، مثل الليمون والبرتقال والجريب فروت.

تنبيه هام!

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

الاستخدام

← متوالية الصور D

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

1. ضع حامل أداة العمل على المركز في الحاوية واضغطه للأسفل.
2. ركب المصفاة (A).
3. قم بلف المصفاة في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (B). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على مقبض الحاوية كاملة.
4. ضع العصارة على حامل أداة العمل واضغطها للأسفل.
5. ركب الخلاط المتعدد الاستخدام على المحرك الأمامي الأصفر واضغط عليه إلى أسفل.
6. قم بلف الخلاط المتعدد الاستخدام في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضغط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

أقرص التقطيع

إرشادات:

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

قرص تقطيع بوجهين وظيفيين -



سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات في الأقرص السميكة (مثلاً لشرائح البطاطس أو البطاطس المحمرة) أو الأقرص الرفيعة (مثلاً لسلاطة الخيار أو رقائق الخضروات).

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

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

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -



خشن / ناعم

لغرض بشر الخضورات والفواكه والجبن (مثلاً باستخدام الجانب الخشن إعداد جبن الجودة أو الإيدام المبشورة كأحد مكونات البيتزا أو باستخدام الجانب الناعم إعداد فجل الخيل المبشور كأحد الإضافات أو كأساس لإعداد الصوص).

علامة التمييز على القرص:

2 = جانب البشر الخشن

4 = جانب البشر الناعم

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

قرص البشر - متوسط النعومة



لبشر البطاطس النيئة، الجبن الصلب

(مثلاً جبن البارميزان)، شيكولاتة مبردة ومكسرات.

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

قرص التقطيع الحاد الدوار -

ذو الوجهين الوظيفيين -



سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رفيعة. مناسب تماماً للأطعمة الطرية جداً (مثل الطماطم الناضجة جداً) أو المليئة بالألياف (مثل الكراث أو الكرفس).

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

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

الاستخدام

⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

تنبيه هام!

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

← متواليّة الصور C

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

1. ضع حامل أداة العمل على المرتكز في الحاوية واضغطه للأسفل.
2. ضع قرص التقطيع المعني على حامل أداة العمل واضغطه للأسفل. يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.
3. ركب الغطاء مع الكباس (A).
4. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (B). ينبغي أن تقع قطعة تأمين الغلق على مقبض الحاوية كاملة.
5. ركب الخلاط المتعدد الاستخدام على المحرك الأمامي الأصفر واضغط عليه إلى أسفل.
6. قم بلف الخلاط المتعدد الاستخدام في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.

إرشادات:

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

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

السكين المتنوعة الاستخدام

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

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

الاستخدام

← متواليه الصور B

- هام:** قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الملحقات التكميلية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح.
1. ضع حامل أداة العمل على المركز في الحاوية واضغطه للأسفل.
 2. ضع السكين المتنوع الاستخدام على حامل أداة العمل واضغطه للأسفل.
 3. قم بإعداد الطعام. أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في الخزان. ينبغي مراعاة الكميات القصوى الممكن إعدادها ومستوى الملء.

نظرة عامة

← الصورة A:

خلاط متعدد الاستخدام

1 الحاوية

- a العلامات والرموز الملونة (أصفر)
b مقبض
c مرتكز حامل أداة العمل
d العلامة Δ

2 حامل أداة العمل

- a مرتكز للسكين المتنوع الاستخدام
b مرتكز لأقراص التقطيع

3 غطاء

- a قطعة تأمين الغلق
b العلامة ∇
c أنبوب الملاء
d قياس / كوب قياس مزود بتدرج

أدوات عمل

4 السكين المتنوعة الاستخدام

- a وافي السكين

5 أقراص التقطيع

- a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك / رفيع
b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن / ناعم
c قرص البشر - متوسط النعومة
d قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين - سميك / رفيع *

6 عصارة موالح

- a قطعة تأمين الغلق
b العلامة ∇
c المصفاة
d العصارة

قبل الاستخدام لأول مرة

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

تنبيه هام!

- إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!
■ 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 جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

العلامات والرموز الملونة

محركات 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 الأمامي الأصفر.

الرموز والعلامات

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

خلاط متعدد الاستخدام

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

الكميات القصوى الممكن إعادها

مواد غذائية صلبة	بحد أقصى 500 جم
سوائل	بحد أقصى 250 جم

تنبيه هام!

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

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية وفقاً للتركيب:

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

أقراص التقطيع: لبشر وفرك وتقطيع المواد الغذائية.

أداة عصر الحمضيات: لعصر ثمار الحمضيات.

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

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملع. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. عند عدم استخدام السكين المتنوع الاستخدام فإنه يجب دائماً الحفاظ عليها في وافي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم الكماليات إلا من المحرك الأصفر الأمامي. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠️ تنبيه هام!

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

⚠️ هام!

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

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001205896

(010909)