

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Aksesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

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

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Uwaga!

- Nie używać wkładki tnącej bez uszczelki.
- Zwracać uwagę, aby w pojemniku miksera nie było żadnych ciał obcych. W pojemniku miksera nie posługiwać się żadnymi przedmiotami (np. nożem lub łyżką).

Uwaga!


Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 11

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Przystawka do miksowania

→ Rysunek


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

Przed pierwszym użyciem

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

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!




- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
 - Rysunek 
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
 - „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 11

Oznakowanie kolorami

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



Symbole i oznaczenia

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

Szklany pojemnik do miksowania

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

Maksymalne ilości składników

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

Przygotowanie

Niebezpieczeństwo zranienia

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

Uwaga!

Nie używać wkładki tnącej bez uszczelki.

→ Cykl rysunków

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

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

Stosowanie


⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

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

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia

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

Zalecane prędkości

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

→ **Cykl rysunków**

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

Dodawanie składników

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

→ **Rysunek**

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

→ **Cykl rysunków**

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

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

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

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia

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

Uwaga!


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

Wskazówki:

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

→ Cykl rysunków

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

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

Przepisy kulinarne

Majonez

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

Przepis podstawowy:

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

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

Gorąca czekolada

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

Shake waniliowo-bananowy

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

Nektar owocowy

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

Koktajl sportowców

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

Galaretka z owocami

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

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

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

Usuwanie usterek

Usterka:

Przystawka nie daje się ustawić i umocować na czerwonym napędzie.

Sposób usunięcia:

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

Usterka:

Płyn wycieka z miksera przy uchwycie noża.

Sposób usunięcia:

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

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

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.