

# SIEMENS

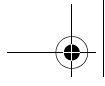
MQ964..  
MQ965..

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

de Gebrauchsanleitung  
en Operating instructions  
fr Notice d'utilisation  
it Istruzioni per l'uso  
nl Gebruiksaanwijzing  
da Brugsanvisning  
sv Bruksanvisning

no Bruksanvisning  
fi Käyttöohje  
el Οδηγίες χρήσης  
tr Kullanma talimatı  
kk Пайдалану туралы нұсқаулығы  
ru Инструкция по эксплуатации  
ar تعليمات الاستخدام

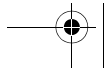
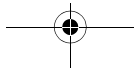
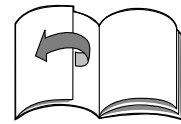
Register  
your  
product  
online



de	Deutsch	.....	3
en	English	.....	5
fr	Français	.....	7
it	Italiano	.....	9
nl	Nederlands	.....	11
da	Dansk	.....	13
no	Norsk	.....	15
sv	Svenska	.....	17
fi	Suomi	.....	19
el	Ελληνικά	.....	21
tr	Türkçe	.....	23
kk	Қазақша	.....	25
ru	Русский	.....	27
ar	عربي	.....	30



.....



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MQ964.. bestimmt.

Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten.

Handrührgerät nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen und Mandeln oder zum Schlagen von Eischnee und Sahne geeignet. Es darf nicht zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Zucker, Rettich) oder gefrorenem Gut (z. B. Obst) verwendet werden.

### ▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

#### Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.

Zerkleinerungsmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Zerkleinerungsmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

#### Wichtig!

Niemals mit dem Schnellmixstab im Universalzerkleinerer-Becher arbeiten. Der Universalzerkleinerer-Becher ist nicht mikrowellengeeignet.

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

**Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten.**

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

### Auf einen Blick


Bitte Bildseiten ausklappen.


Bild 

- 1 Universalzerkleinerer-Becher
- 2 Messer
- 3 Aufsatz

### Bedienen

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben, siehe **Bild **).

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild **) unbedingt beachten.

#### Achtung!

*Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!*

#### Vorsicht!


*Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.*

*Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).*

#### Bild

- Universalzerkleinerer-Becher auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer-Becher setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

de

- Am Grundgerät:  
Schieber auf Position  stellen.  
Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.



### Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition 0/Off bewegen.

- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät auf Stufe M einschalten. Die besten Resultate werden mit Intervall-betrieb (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht.  
Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben!

### Nach der Arbeit:

- Nach dem Arbeiten Handrührgerät auf 0 stellen. **Stillstand der Werkzeuge abwarten.**
- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer-Becher nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.

## Reinigen

### *Achtung!*

*Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.*

- Universalzerkleinerer-Becher und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

Änderungen vorbehalten.

## For your safety

This accessory is designed for the hand mixer MQ964.. .

Follow the Instructions for Use for the hand mixer.

Do not attach or remove hand mixer until the appliance is at a standstill.

This accessory is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds or for beating egg whites and whipping cream. It must not be used for cutting very hard food

(e.g. coffee beans, nutmeg, sugar, radishes) or frozen food (e.g. fruit).

## ▲ Safety instructions for this appliance

### Risk of injury from sharp blade/rotating drive!

Never grip the blade in the universal cutter. Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush.

Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

### Important!

Never use the high-speed hand blender in the universal cutter jug.

The universal cutter jug is not microwave-safe.

Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.**

Please keep the Operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

- 1 Universal cutter jug
- 2 Blade
- 3 Attachment

## Operating the appliance

The universal cutter is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe, see Fig. **B**).

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. **C**).

### Warning!


*The universal cutter must be completely assembled before use.*

### Caution!

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.*

*The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*

### Fig. **B**

- Place universal cutter jug on a smooth and clean work surface and depress.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter jug and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- On the base unit:  
Move slide to position .  
The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.

en

- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.



### Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position 0/Off only.

- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance at setting M. The best results are achieved by operating the appliance intermittently (switch on briefly, pause, switch on briefly, ...).
- Never lift universal cutter off the work surface!

### After using the appliance:

- After work, set the hand mixer to **0**.  
**Wait until the tools come to a standstill.**
- Remove mains plug.
- Remove base unit from the attachment by simultaneously pressing both release buttons.
- Rotate attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter-jug.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

## Cleaning

### **Warning!**

*Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.*

- Universal cutter jug and blade are dishwasher-safe.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

Subject to alterations.

## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au batteur-mixeur MQ964.. .

Respectez la notice d'utilisation du batteur-mixeur.

Ne posez et ne retirez le batteur-mixeur manuel qu'une fois l'appareil immobile.

Cet accessoire sert à broyer la viande, le fromage dur, les oignons, herbes culinaires, l'ail, les fruits et légumes, noix, amandes, ou à monter les blancs en neige et à fouetter la crème. Il ne faut pas l'utiliser pour broyer des produits très durs (par exemple les grains de café, noix muscade, du sucre, des radis) ou congelés (fruits par exemple).

### ▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

#### Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse.

Ne saisissez la lame du broyeur que par sa poignée en matière plastique.

#### Important !

N'utilisez jamais l'accessoire mixeur rapide dans le bol du broyeur universel. Le bol du broyeur universel ne va pas au micro-ondes.

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.**

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

#### Vue d'ensemble


**Veillez déplier les volets illustrés.**


Figure 

- 1 Gobelet du broyeur universel
- 2 Lame
- 3 Élément superposé

#### Utilisation

Le broyeur universel convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette (voir la figure ).

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure ).

#### Attention !

*N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !*


fr

**Prudence !**

*Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.*

*Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).*

**Figure 8**

- Posez le gobelet du broyeur universel sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez l'accessoire sur le broyeur universel puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encoche de façon audible.
- Sur l'appareil de base :  
Amenez le curseur sur la position .  
L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des accessoires sont fermés.
- Posez l'appareil de base sur l'accessoire puis faites-le encocher.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.

**Remarque importante**

Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. Pour actionner la fermeture, ne déplacez le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/Off.

- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis amenez l'interrupteur de l'appareil sur la position M. Le broyeur universel donne les meilleurs résultats avec la marche momentanée (actionnez l'interrupteur brièvement, puis relâchez-le, actionnez-le à nouveau, et ainsi de suite).  
Ne décollez jamais le broyeur universel de la surface de travail !

**Après le travail:**

- Après le travail, réglez le batteur-mixeur manuel sur 0. **Attendez que les accessoires s'immobilisent.**
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Pour détacher l'appareil de base de l'accessoire, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.
- Tournez l'accessoire en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le du gobelet du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

**Nettoyage****Attention !**

*Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.*

- Le bol du broyeur universel et les lames vont au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer le couvercle avec un essuie-tout humide.

Sous réserve de modifications.



## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MQ964.. .

Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano.

Applicare e rimuovere il miscelatore manuale solo ad apparecchio fermo.

Questo accessorio è idoneo a tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci e mandorle oppure a montare albume d'uovo e panna. Non usarlo per tritare prodotti molto duri (ad es. caffè in grani, noci moscate, zucchero, rafano) oppure prodotti congelati (ad es. frutta).

### ▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

#### Pericolo di ferite da lama tagliente/motore in rotazione!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Non pulire a mani nude la lama sminuzzatrice. Usare una spazzola.

Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.

#### Importante!

Non usare mai il frullatore rapido ad immersione nel bicchiere del mini tritatutto. Il bicchiere del mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

**Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio.**

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

1 Bicchiere mini tritatutto

2 Lama

3 Adattatore

## Uso

Il mini tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Con il mini tritatutto sfruttate tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta vedi **figura B**).

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (**figura C**).

#### Attenzione!

*Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.*

#### Attenzione:


*Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.*

*Il mini tritatutto non è idoneo per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noci moscate) e prodotti congelati (frutta e simili).*

#### Figura **B**

- Disporre il bicchiere del mini tritatutto su una superficie di lavoro pulita e liscia e premere in basso.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Mettere l'adattatore sul bicchiere del mini tritatutto e ruotarlo in senso orario finché non si sente percettibile lo scatto di arresto.

it

- Sull'apparecchio base:  
Mettere il cursore nella posizione .  
L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.

**Avvertenza importante**

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione 0/Off.

- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio al grado M. I migliori risultati si ottengono con il funzionamento intervallato (breve accensione, pausa, breve accensione ...).

Non sollevare mai il mini tritatutto dalla superficie di lavoro!

**Dopo il lavoro:**

- Terminato il lavoro regolare il miscelatore manuale a **0. Attendere che gli utensili siano fermi.**
- Staccare la spina.
- Staccare l'apparecchio base dall'adattatore premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal bicchiere del mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

**Pulizia****Attenzione!**

*Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.*

- Il bicchiere del mini tritatutto e la lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Con riserva di modifiche.

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de handmixer MQ964.. .

Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen.

Handmixer alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Dit toebehoren is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen en voor het kloppen van eiwit en room. Het mag niet worden gebruikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (bijv. koffiebonen, muskaatnoten, suiker, rammenas) of diepvriesproducten (bijv. fruit).

## ▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

### Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allesnijder grijpen. Het mes niet met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Fijnsnijmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

### Belangrijk!

Nooit met de snelmixstaaf in de allesnijderbeker werken.

De allesnijderbeker is niet geschikt voor de magnetron.

Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

**Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.**

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.  
Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

### In één oogopslag


De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.


Afb. 

- 1 Allesnijderbeker
- 2 Mes
- 3 Hulpstuk

### Bedienen

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Met de universele fijnsnijder benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens zie **afb. **).

Neem de in de tabel (**afb. **) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.

### Attentie!

*De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.*

### Voorzichtig!


*Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.*

*De allesnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).*

### Afb.

- Allesnijderbeker op een vlakke en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Het hulpstuk op de allesnijderbeker aanbrengen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.

nl

- Op het basisapparaat:  
Schuif op stand  zetten.  
De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.

### **Belangrijke aanwijzing**

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling 1–5 werkt dan niet. De schuif voor het bedienen van de sluiting alleen bewegen wanneer de schakelaar op 0/Off staat.

- Basisapparaat en allesnijder vasthouden en het apparaat op stand M inschakelen. De beste resultaten worden bereikt door intervalgebruik (kort inschakelen, pauze, kort inschakelen, ...).  
De allesnijder niet van de ondergrond tillen!

### **Na gebruik:**

- Na het werk de handmixer op 0 zetten.  
**Wachten tot de hulpstukken stilstaan.**
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Basisapparaat verwijderen van het opzetstuk door de twee ontgrendelknoppen gelijktijdig in te drukken.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de allesnijderbeker nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

## **Reinigen**

### **Attentie!**

*Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.*

- De beker en het mes van de allesnijder zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til håndrøremaskinen MQ964.. .

Følg brugsanvisningen til håndrøremaskinen.

Håndrøremaskinen må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille.

Dette tilbehør er beregnet til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder og mandler eller til at piske æggevider og fløde. Det må ikke bruges til at småhakke meget hårde fødevarer (f.eks. kaffebønner, muskatnødder, sukker, ræddiker) eller frosede fødevarer (f.eks. frugt).

### ▲ Sikkerhedstips til dette apparat

#### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Berør aldrig kniven på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren.

#### Vigtigt!

Arbejd aldrig med blenderstaven i bægeret til minihakkeren.

Bægeret til minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.


**Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat**

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

### Overblik


Fold billedsiderne ud.


Billede 

- 1 Bæger til minihakker
- 2 Kniv
- 3 Påsats

### Betjening

Minihakkeren er egnet til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder og mandler.

Med minihakkeren bruger du apparatets fulde ydelse, når smøre pålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften **se billede **).

De maks. mængder og tilberedelsestiderne i tabellen (**Billede **) skal ubetinget overholdes.

#### **Pas på!**


*Minihakkeren må kun bruges, når den er samlet rigtigt!*

#### **Pas på!**

*Før kød hakkes: Fjern knogler, brus, hud og sener.*

*Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnød) og frostvarer (frugt o.lign.).*

#### **Billede**

- Stil minihakker-bægeret på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen på minihakker-bægeret og drej den mod højre indtil stop.
- På grundmodellen:
  - Stil skyderen i position .
  - Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.

da

- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den på plads.
- Netstikket sættes i stikkontakten.

### **i** Vigtige råd

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition 0/Off.

- Hold fast i grundmodel og minihakker og stil apparatet på trin M. Det bedste resultat opnås med intervalfunktion (kort tænding, pause, kort tænding, ...). Løft aldrig minihakkeren væk fra arbejdsfladen!

#### **Efter arbejdet:**

- Stil håndrøremaskinen på **0**, når arbejdet er færdigt. **Vent til redskaberne står helt stille.**
- Træk netstikket ud.
- Fjern grundmodellen fra påsatsen ved at trykke på de to åbningstaster på samme tid.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakker-bægeret.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

## Rengøring

### *Pas på!*

*Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.*

- Bæger til minihakker og kniv til minihakker kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MQ964.. .

Ta hensyn til bruksveiledningen for håndmikseren.

Håndvispen må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

Dette tilbehøret er beregnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter og mandler eller for pisking av eggehvite og fløte. Det må ikke brukes til kutting av meget harde ting (f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, sukker, nepe) eller frosne matvarer (f.eks. frukt).

## ▲ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

### Fare for skade på grunn av skarp kniv/roterende drev!

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren. Kuttekniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

Kuttekniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

### Viktig!

Hurtigmikseren må aldri brukes i begeret på universalkutteren.

Begeret på universalkutteren er ikke egnet for mikrobølge.

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

**Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.**

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

## En oversikt


**Klaff ut siden med billedtekster.**


Bilde 

- 1 **Beger for universalkutter**
- 2 **Kniv**
- 3 **Påsats**

## Betjening

Universalkutteren er egnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter og mandler.

Med universalkutteren nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg på brødet (når anvisningene i oppskriften blir overholdt se **bilde **).

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen (**bilde **).

### Obs!


*Universalkutteren må kun brukes når den er komplett satt sammen!*

### Vær forsiktig:

*Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet.*

*Universalkutteren er ikke egnet for knusing av meget harde (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).*

### Bilde

- Sett begeret for universalkutteren på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på begeret til universalkutteren og dreid det i klokkenes retning til det sitter fast slik at det høres.
- På basismaskinen:  
Sett skyveren i posisjonen .  
Bakåpningen ligger fritt, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes på.
- Stikk inn støpselet.

no

**i Viktig henvisning**

Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene låsen må kun beveges i bryterposisjonen 0/Off.

- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på trinn M. De beste resultatene oppnås med intervalldriften (slå på i kort tid, pause, slå på igjen..). Universalkutteren må aldri løftes opp fra arbeidsflaten!

**Etter arbeidet:**

- Etter arbeidet må håndvispen settes på 0. **Vent til verktøyet står stille.**
- Trekk ut støpselet.
- Basismaskinen tas av påsatsen ved å trykke samtidig på begge utløsnings-tastene.
- Påsatsen dreies imot klokken retning og tas av begeret på universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Sett lokket for oppbevaring av bearbejtede ting på universalkutteren.

**Rengjøring****Obs!**

*Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.*

- Begeret på universalkutteren og kniven er egnet for oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Endringer forbeholdes.



## För din säkerhet

Detta tillbehör passar endast till elvispen MQ964.. .

Läs anvisningarna i bruksanvisningen till elvispen.

Köksmaskinen måste stå helt stilla när elvispen sätta fast resp. lossas. Detta tillbehör är lämpligt för att finfördela kött, hård ost, gul lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel eller för att vispa äggvitor och grädde. Det får inte användas för att finfördela mycket hårda produkter (t.ex. kaffebönor, muskotnötter, socker, rättika) eller djupfrysta produkter (t.ex. frukt).

## ▲ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

### Var försiktig så att du inte skadar dig på den vassa kniven eller den roterande drivaxeln!

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren. Använd inte fingrarna för att rengöra minihackarens kniv. Använd en borste.

Ta alltid minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

### Viktigt!


Arbeta aldrig med snabbmixerstaven i den bägare som hör till minihackaren. Bägaren som hör till minihackaren är inte lämplig att använda i mikrovågsugn.

Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna produkt används.

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (Bild ).


### Obs!

*Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!*

### Viktigt!

*Ta först bort brosk, ben och senor från kött. Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).*

### Bild

- Ställ bägaret på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- På motordel:  
Skjut reglaget till lägen .  
Öppningen på baksidan är öppen, öppningarna där tillbehör ska sättas in är stängda.

## Översiktsbilderna


Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild 

- 1 Bägare till minihackaren
- 2 Klinga
- 3 Överdel

## Montering och start

Minihackaren är lämplig för att finfördela kött, hård ost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Minihackarens fulla prestanda visas när honungspålägg finfördelas (under förutsättning att i receptet angiven mängd och tid inte överskrids (se Bild ).

sv

- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.



### Viktig information

När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge. Det går inte att använda hastigheterna 1–5. Reglaget som hör till locket går bara att skjuta på när ström-brytaren står i läge 0/Off.

- Håll ordentligt i motordel och minihackare och skjut strömvredet till läge M. Resultatet blir bäst om du arbetar i intervaller (starta, stäng av, starta ...). Lyft aldrig upp minihackaren från arbetsytan!

#### Efter arbetet:

- När arbetet är klart, skjut reglaget på elvispen till läge 0.  
**Vänta tills verktyget slutat rotera.**
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa elvispen från motorstativet genom att trycka samtidigt på de båda lås-knapparna.
- Lossa överdelen från bågaren genom att vrida den moturs.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

## Rengöring

### Obs!

*Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.*

- Bågaren och kniven som hör till minihackaren kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

## Turvallisuusasiaa

Varusteet on tarkoitettu vain sähkövatkaimelle MQ964.. .

Noudata sähkövatkaimen käyttöohjeita.

Irrota ja kiinnitä sähkövatkain vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Tämä varuste soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen sekä valkuais- ja kermavaahdon vatkaamiseen. Sitä ei saa käyttää erittäin kovien ainesten (esim. kahvipapujen, muskottipähkinöiden, sokerin, retikan) tai pakasteiden (esim. hedelmien, marjojen) hienontamiseen.

### ▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

#### Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään. Älä puhdistu hienonnusterää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

#### Tärkeää!

Älä käytä sauvasekoitinta minileikkurin kulhossa.

Minileikkurin kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

### Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva **A**

1 Minileikkurin kulho

2 Terä

3 Yläosa

### Käyttö

Minileikkuri soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitetä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso kuva **B**).

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva **B**).

#### Huom.!


*Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!*

#### Varoitus!

*Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.*

*Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.*

#### Kuva **B**

- Aseta minileikkurin kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Peruslaitteessa: Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitettut reiät ovat kiinni.

fi

- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

### **i** Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen valitsinta vain valitsimen ollessa asennossa 0/Off.

- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista, valitse pitoasento M ja käynnistä laite.  
Saat parhaimmat tulokset ns. intervallikäytöllä (käynnistä hetkeksi, tauko, käynnistä hetkeksi, ...).  
Älä nosta välillä minileikkuria ylös työtasosta!

#### **Käytön jälkeen:**

- Aseta käytön jälkeen sähkövatkaimen nopeudenvalitsin asentoon **0**.  
**Odota, että varusteet pysähtyvät.**
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota peruslaite yläosasta painamalla samanaikaisesti molempia vapautuspainikkeita.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja poista se minileikkurin kulhosta.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

## Puhdistus

### **Huom.!**

*Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.*

- Minileikkurin kulhon ja terän voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

## Για την ασφάλειά σας

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MQ964... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το μίξερ χειρός μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων ή για το χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος σε σαντιγί.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την άλεση πολύ σκληρών αγαθών (π. χ. κόκκοι καφέ, μοσχοκάρυδα, ζάχαρη, ρεπάνια) ή κατεψυγμένων αγαθών (π. χ. φρούτα).

## ⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

### Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι κοπής ποτέ με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Πιάνετε το μαχαίρι κοψίματος μόνο στην πλαστική λαβή.

### Σημαντικό!

Μη δουλέψετε ποτέ με τη ράβδο μίξερ μέσα στο ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης. Το ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

**Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.**

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

## Με μια ματιά


Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.


**Εικόνα **

- 1 Δοχείο πολυκόφτη
- 2 Μαχαίρι
- 3 Επίθεμα

## Χειρισμός

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής, βλ. **εικόνα **).

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα **).

### Προσοχή!


Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

el

**Προσοχή!**

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

**Εικόνα B**

- Τοποθετήστε το δοχείο του πολυκόφτη πάνω σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια και πιέστε το λίγο.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα πάνω στο δοχείο του πολυκόφτη και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Στη βασική συσκευή:  
Φέρτε τον σύρτη στη θέση .  
Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τ' ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.

**Σημαντική υπόδειξη**

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Μετακινείτε τον σύρτη για το πάτημα του κουμπώματος μόνο στη θέση του διακόπτη 0/Off.

- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα M. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με λειτουργία κατά διαστήματα (για λίγο σε λειτουργία, διακοπή, για λίγο σε λειτουργία, ...) Μην ανασκώνετε ποτέ τον κόφτη γενικής χρήσης από τον πάγκο εργασίας!

**Μετά την εργασία:**

- Μετά την εργασία ρυθμίστε το μίξερ χειρός στο 0. **Περιμένετε να ακινητοποιηθούν τα εργαλεία.**
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρείτε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα με ταυτόχρονο πάτημα των δύο πλήκτρων απασφάλισης.
- Στρέψτε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το δοχείο του πολυκόφτη.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

**Καθαρισμός****Προσοχή!**

Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Το ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης και το μαχαίρι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

EEE yönetmeliğine uygundur

tr

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, Mikser MQ964.. için tasarlanmıştır.

Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

El tipi mikseri cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Bu aksesuar et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak veya yumurta akı ve krema çırpma için uygundur.

Çok sert besinlerin (örn. kahve çekirdeği, küçük Hindistan cevizi, yani muskat, şeker, turp) veya dondurulmuş besinlerin (örn. meyve) doğranması için kullanılmamalıdır.

## ▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

### Keskin bıçaktan/Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Doğrama bıçağını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz.

Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Doğrama bıçağını sadece plastik tutamağından tutunuz.

### Önemli!

Keskinlikle genel doğrayıcı kabı içinde hızlı karıştırma ucu ile çalışmayınız. Genel doğrayıcı kabı mikrodalga fırın için uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

### Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinala okuyunuz.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## Genel bakış


Lütfen resimli sayfaları açınız.


Resim 

- 1 Ünlversal doğrama kabı
- 2 Bıçak
- 3 Üst parça

## Kullanılması

Genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Genel doğrayıcı ile, ekmeğ üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **resim **).

Tabloda (**resim **) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

### Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

tr

**Dikkat:**

*Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.*

*Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.*

**Resim B**

- Üniversal doğrama kabını düzgün ve temiz bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştiriniz ve bastırıp oturtunuz.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst parçayı genel doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazda:  
Sürgüyü  $\downarrow$  konuma ayarlayınız.  
Arka aksesuar deliği serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler ise kapalıdır.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

**Önemli not**

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir.  
Kademeli şalter 1–5 çalışmaz.  
Kilidin tetiklenmesi için sürgüyü sadece 0/Off (kapalı) şalter konumuna alınız.

- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı M kademesine ayarlayınız. En iyi sonuçlar fasıllı çalışma modunda (kısa çalıştırmak, beklemek, kısa çalıştırmak, ...) elde edilir.  
Genel doğrayıcıyı kesinlikle çalışma yüzeyinden kaldırmayınız!

**İşiniz sona erdikten sonra:**

- İşlem sona erince, el tipi mikseri 0 konumuna alınız.
- **Cihazların durmasını bekleyiniz.**
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak üst parçadan çıkarınız.
- Üst üniteyi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrama kabından ayırınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

**Cihazın temizlenmesi****Dikkat!**

*Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.*

- Genel doğrayıcı kabı ve bıçaklar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Değişiklikler olabilir.



## Өз қауіпсіздігіңіз үшін

Осы қосалқы бөлшек MQ964.. қол жетегі бар миксері үшін мақсатталған. Қол жетегі бар миксерінің қолдану нұсқаулығына назар аударып отырып әрекет етіңіз.

Қол жетегі бар миксерді тек құрал тоқтатылып қойылғанда ғана енгізуге немесе шығарып алуға болады.

Бұл қосалқы бөлшек ет, қатты ірімшік, пияз, дәмдеуіш көктер, сарымсақ, жеміс, көкөніс, жаңғақтар мен бадамды ұсату үшін, немесе бұлғауланған жұмыртқа ағын және кілегейді бұлғаулау үшін жарамды. Бұйымды аса қатты өнімдерді (мысалы, кофе дәндерін, жұпар жаңғағын, қантты, шомырды) немесе мұздатылған өнімдерді (мысалы, жемістерді) ұсату үшін қолдануға болмайды.

## ▲ Бұл бұйым үшін қауіпсіздік нұсқаулары

### Өткір пышақ/айналып тұратын жетегі арқылы жаралану қауібі!

Әмбебап ұсатқыштағы пышақты ешқашан ұстамаңыз.

Ұсату пышағын ешқашан жалаңаш қолмен тазаламаңыз.

Ол үшін тазалау қылшағын қолданыңыз.

Ұсату пышағын тек қана оның пластмассадан жасалған тұтқасынан ұстауға болады.

### Маңызды мәлімет!

Тез араластыру діңгегін ешқашан әмбебап ұсатқыштың шынаяғына қойып жұмыс істеменіз. Әмбебап ұсатқыштың шынаяғы шағын толқынды пеште қолдану үшін жарамды емес.

Әмбебап ұсатқыштың қондырғысын ешқашан сұйықтықтарға малуға болмайды және ағып тұрған су астында немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.

Бұл бұйым үшін маңызды қауіпсіздік және қолдану нұсқауларын алу үшін осы қолдану туралы нұсқаулығын толығымен мұқиятпен оқып шығыңыз.

Қолдану туралы нұсқаулығын сақтап жүріңіз.

Бұйымды басқа адамдарға бергеніңізде онымен бірге Қолдану туралы нұсқаулығын да бірге беріңіз.

## Жалпы мәліметтер


Екі жағынан жайып ашыңыз.


▲ сурет

- 1 Әмбебап ұсатқыштың шынаяғы
- 2 Пышақ
- 3 Қондырғы

## Қолдану

Әмбебап ұсатқыш ет, қатты ірімшік, пияз, татымдылар, сарымсақ, жеміс, көкөніс, жаңғақтар, бадамдарды ұсату үшін жарамды.

Әмбебап ұсатқыш арқылы нанға жағылатын бал қосылған пастасын дайындау барысында электр бұйымның қабілеттерін толығымен қолдана алуыңызға болады (берілген рецепт реттерін ұстанғаныңызда,  суретін қараңыз).

Кестеде ( суреті) берілген ең жоғары көлемі мен өңдеу уақыттарына міндетті түрде назар аударып әрекет етіңіз.

kk

**Сақтандыру!**


*Әмбебап ұсатқышын тек қана толығымен жиналып орнатылған қалпында қолданыңыз!*

**Сақтандыру!**

*Етті ұсақтап тұрау алдында алдымен шеміршектер, сүйектер мен сіңірлерін алып тастаңыз.*

*Әмбебап ұсатқыш өте қатты өнімдерді (кофе дәндері, шомыр, мускат жаңғақтары) және мұздатылған өнімдерді (мысалы жеміс немесе осыған ұқсастар) ұсату үшін жарамды емес.*

**☒ сурет**

- Әмбебап ұсатқыштың шынаяғын тегіс және таза жұмыс үстіне қойып, басып қосыңыз.
- Пышақты ішіне енгізіңіз.
- Азық-түлік өнімдерін салыңыз.
- Қондырғыны әмбебап ұсатқыштың шынаяғы үстіне қойып, толығымен қондырылғаны естілгенше дейін сағат тілі бағытымен бұрыңыз.
- Негізгі құралда:  
Итергішті  позициясына қойыңыз. Артқы жағындағы саңылауы ашық болып, аспаптарды енгізу үшін арналған саңылаулар жабық болып тұрады.
- Негізгі құралды қондырғы үстіне енгізіп, толығымен қондырыңыз.
- Бұйым айырын электр қуат жүйесіне қосыңыз.

**i Маңызды нұсқау**

Артқы жағындағы саңылауы ашық болып тұрғанда құрал тек қана лездік коммутациямен басқарыла алынады. 1–5 сатылық реттеу функциясы жұмыс істемейді. Итергішті, бекітпені қосу үшін, тек қана 0/off қосқыш позициясында жылжытыңыз.

- Негізгі құралды және әмбебап ұсатқышты берік ұстап тұрып, электрбұйымды М сатысына қойып қосыңыз. Ең оңтайлы нәтижелерге үзілмелі жұмыс режимі арқылы (біраз уақыт үшін қосып, үзіліс жасап, біраз уақыт үшін қосып, ...) жетуге болады. Әмбебап ұсатқышын ешқашан жұмыс үстілерден көтеруге болмайды!

**Жұмыстан кейін:**

- Жұмысты аяқтағаннан кейін қол жетегі бар миксерді 0 ге қойыңыз.  
**Аспаптар толығымен тоқтағанша дейін күтіңіз.**
- Бұйым айырын электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Негізгі құралды, оқшаулаудан шығару түймешектерінің екеуін бір уақытта бірге басу арқылы қондырғыдан шығарып алыңыз.
- Қондырғыны сағат тілі бағытына қарсы бұрып, әмбебап ұсатқыштың шынаяғынан шығарып алыңыз.
- Пышағын пластмассадан жасалған тұтқасынан ұстай отырып шығарыңыз.

**Тазалау****Сақтандыру!**

*Әмбебап ұсатқыштың қондырғысын ешқашан сұйықтықтарға малуға болмайды және ағып тұрған су астында немесе ыдыс жуу машинасында тазалауға болмайды.*

- Әмбебап ұсатқыштың шынаяғы мен пышағы ыдыс жуу машинасында жуу үшін жарамды.
- Қондырғыны тек қана ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.

Өзгертулердің бар болуы мүмкін.

## Для вашей безопасности

Эта принадлежность предназначена для миксера MQ964.. .  
Обратите внимание на инструкцию по эксплуатации ручного миксера.

Ручной миксер вставляйте и снимайте только после полной остановки электроприбора.

Эта принадлежность пригодна для измельчения мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля или для взбивания яичных белков и сливок.

Принадлежность нельзя использовать для измельчения очень твердых продуктов (напр., кофейных зерен, мускатных орехов, сахара, редиса) и замороженных продуктов (напр., фруктов).

## ▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

### Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не беритесь за нож, расположенный внутри универсального измельчителя. Никогда не проводите чистку измельчающего ножа голый рукой. Используйте для этого щетку.

Можно брать только за пластмассовую ручку ножа измельчителя.

### Это важно!

Ни в коем случае не работайте погружным блендером для быстрого смешивания в стакане универсального измельчителя.

Стакан универсального измельчителя нельзя использовать в микроволновой печи.

Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости, а также не мойте ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

Прочтите внимательно эту инструкцию перед началом пользования, чтобы ознакомиться с важными указаниями по технике безопасности и эксплуатации для этого электроприбора.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

## Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок ▲

- 1 Стакан универсального измельчителя
- 2 Нож
- 3 Насадка

ru

## Эксплуатация

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов и миндаля.

Универсальный измельчитель обеспечивает вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте см. **рисунок 9**).

Обязательно соблюдайте указанное максимальное количество и время работы в таблице (**рисунок 9**).

### Внимание!


*Универсальный измельчитель использовать только в полностью собранном виде!*

### Осторожно!

*Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.*

*Универсальный измельчитель не предназначен для измельчения очень твердых продуктов (какао-бобов, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов или чего-либо подобного).*

### Рисунок 9

- Установите стакан универсального измельчителя на ровную и чистую поверхность рабочего стола и прижмите его к поверхности.
- Вставьте нож.
- Загрузите продукты.
- Наденьте насадку на стакан универсального измельчителя и поверните по часовой стрелке до полной фиксации со щелчком.
- На основном блоке:  
Передвиньте задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, а отверстия для установки насадок закрыты.
- Поставьте основной прибор на приставку и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.

### **i** Важная информация

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует.

Задвижку для затвора передвигать только в положении 0/Off.

- Прочно удерживая в руках основной прибор и универсальный измельчитель, переведите переключатель в положение моментального включения М. Наилучших результатов удастся достичь при работе интервалами (короткое включение, пауза, короткое включение, ...). Ни в коем случае не приподнимайте универсальный измельчитель с поверхности рабочего стола!

### По окончании работы:

- После работы установите ручной миксер на 0. **Подождите, пока насадки не останутся.**
- Извлеките вилку из розетки.
- Основной блок снимите с насадки, нажав одновременно на обе кнопки разблокировки.
- Поверните насадку против часовой стрелки и снимите со стакана универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Для хранения переработанных продуктов в универсальном измельчителе накройте его крышкой.

## Чистка

### Внимание!

*Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости, а также не мойте ее под проточной водой или в посудомоечной машине.*

- Стакан универсального измельчителя и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

## ar-2

- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز على درجة M. يتم تحقيق أفضل نتائج عند القيام بتشغيل الجهاز بفواصل زمنية (تشغيل لبرهة قصيرة، استراحة، تشغيل لبرهة قصيرة، ...).
- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال برفع القطاعة المتنوعة الاستخدام من على مسطح العمل!

**بعد الانتهاء من العمل:**

- بعد الانتهاء من العمل يتم ضبط الخلاط اليدوي على وضع 0. يتم الانتظار إلى أن تكون أدوات العمل قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم فصل هيكل المحرك عن غطاء التشغيل من خلال الضغط في آن واحد على زري فك تجهيزة الإحكام.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعددتها ضع الغطاء المحصص للحفاظ على القطاعة.

**التنظيف****احترس!**

- غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين قابلان وصالحان للتنظيف في عسالة الأواني.
- يتم تنظيف غطاء التشغيل فقط من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

**احترس!**

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!  
انتبه!  
قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع وتفنيث المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

**الصورة E**

- يتم وضع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام على مسطح عمل مستوي ونظيف ويتم ضغطه على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المادة الغذائية.
- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- على هيكل المحرك:  
يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع I.
- الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مغلقة.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

**i****تنبيه هام**

عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي فقط. التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع 0/Off (إيقاف التشغيل).

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

ar-1

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق التكميلي معد ومخصص للاستخدام مع جهاز الخلاط اليدوي MQ964... يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بجهاز الخلاط اليدوي. يجب عدم تركيب أو فك وإخراج جهاز الخلاط اليدوي إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).

هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع وتفتيت اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البنندق، الجوز الخ) واللوز أو خفق زلال (بياض البيض والقشدة. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت مواد غذائية صلبة جدا (على سبيل المثال حبوب البن، جوز الطيب، السكر، الفجل) أو مواد غذائية مجمدة (على سبيل المثال الفواكه).

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حادة/وحدة تحريك دوارة! يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالإمساك أو إدخال اليد في النطاق المحيطة بالسكين الموجودة في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. تنبيه هام!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بذراع الخلط السريع في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام. وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر). غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

### استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة ومناسبة لتقطيع وتفتيت اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البنندق، الجوز الخ) واللوز.

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة A). يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة B).

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

يجب الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

### نظرة عامة

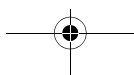
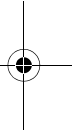
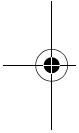
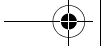
يرجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

1 وعاء القطاعة متنوعة الاستخدام

2 السكين

3 غطاء التشغيل



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

D 0911-70 440 044

A 0810-550 522

CH 0848-840 040

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

[www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com)



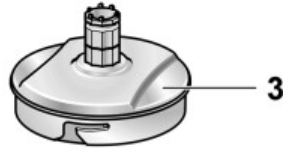
8001007769/12.2014

de, en, fr, it, nl, da, sv, no, fi, el, tr, kk, ru, ar

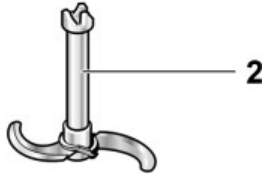




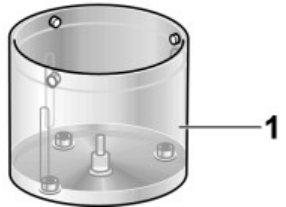
**A**



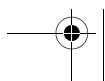
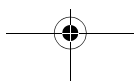
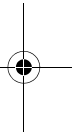
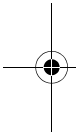
**3**



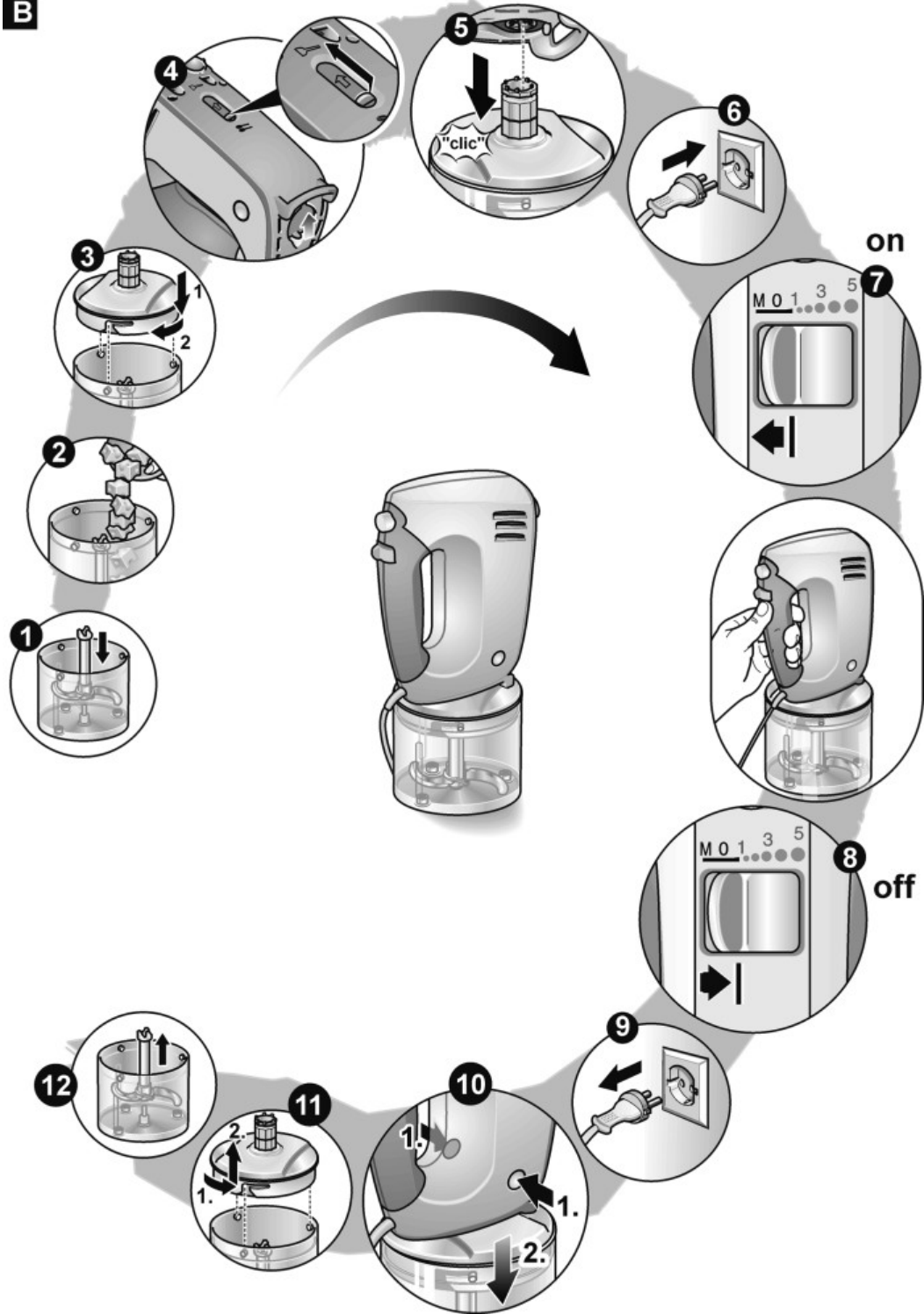
**2**



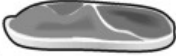


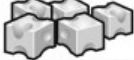













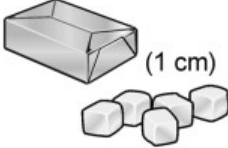

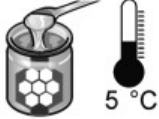



**1**



**B**



<b>C</b>			
	 (1 cm)	100 g	10–20 s
	 (1 cm)	100 g	30–40 s
		100 g	10 s
		15 g	20–30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		150 g	20 s
		150 g	30–40 s
 (1 cm)  +  		100 g + 120 g	10 s