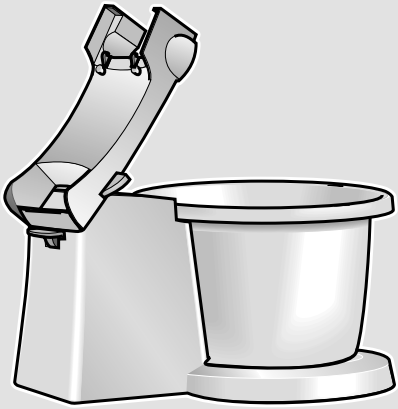


MFQ35..

BOSCH

de	Gebrauchsanleitung
en	Operating instructions
fr	Notice d'utilisation
it	Istruzioni per l'uso
nl	Gebruiksaanwijzing
da	Brugsanvisning
no	Bruksanvisning
sv	Bruksanvisning
fi	Käyttöohje
es	Instrucciones de uso
pt	Instruções de serviço
el	Οδηγίες χρήσης
tr	Kullanma talimatı
pl	Instrukcja obsługi
hu	Használati utasítás
bg	Указания за употреба
ru	Инструкция по эксплуатации
ar	تعليمات الاستخدام

Dieses Zubehör ist für den Quirl MFQ35.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Quirls MFQ35.. beachten.
Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Bedienen

Zum Kneten von Teigen sowie zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Teigen.

Maximale Verarbeitungsmenge:
Siehe „Rezepte“ am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

Bitte Bildseiten vorn ausklappen.
Die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanleitung des Quirls MFQ35.. beachten.

- Ständer auf eine glatte und waagerechte Arbeitsfläche stellen.
- Entriegelungstaste drücken und den Träger nach oben schwenken (**1.**).
- Schüssel von Seite auf den Ständerfuß stellen (**2.**).
- Gewünschtes Werkzeugpaar (Rührbesen oder Knethaken) in den Quirl einsetzen und andrücken (**3.**).
  Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (3a).

!	Wichtiger Hinweis	!
Hecköffnung des Quirls vor dem Aufsetzen auf den Ständer schließen. Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion.		

- Rückseite des Quirls auf den Träger setzen, so dass die Haken in die Lüftungsschlitze des Quirls greifen (**4.**).
- Quirl bis zum Einrasten nach unten drücken (**5.**). Dabei auf das korrekte Ineinander greifen von Schnecke und Zahnrad achten!
- Entriegelungstaste drücken und Träger nach unten schwenken (**6.**).

Hinweis:
Zum Teigkneten zuerst das Mehl in die Schüssel geben, dann die anderen Zutaten und kurz auf kleinster Stufe untermischen. Wenn das Mehl nicht mehr staubt, Quirl auf größere Stufe stellen. Durch die gegenläufige Drehung von Schüssel und Werkzeugen entsteht in kurzer Zeit ein lockerer Teig.

Nach der Arbeit

- Nach dem Arbeiten Quirl auf **0** stellen.
  Stillstand der Werkzeuge abwarten.
- Netzstecker ziehen (**9.**).
- Hebel nach hinten ziehen und Quirl abnehmen (**10.**).
- Werkzeuge aus Quirl herausnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Träger nach oben schwenken (**11.**).
- Schüssel abnehmen (**12.**).

Reinigen

- Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.
- Ständer nur feucht abwischen.

Rezepte

Die Mengenangaben in den Rezepten stellen die maximalen Verarbeitungsmengen dar.

Rührbesen

Mit dem Rührbesen kann man 2–8 Eiweiss oder 200–600 ml Sahne schlagen. Weiterhin können leichteTeige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig, Cremes, Mayonnaise und Kartoffelpüree hergestellt werden.

Biskuitrolle mit Sahnefüllung und Früchten

Teig:
4 Eier
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver

Füllung:
200 g Sahne
2 EL Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
150 g Früchte (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen)
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

- Eier und Zucker in Schüssel geben und auf Stufe 5 ca. 2–3 Minuten schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver mischen und kurz auf Stufe 2 unterrühren.
- Teig auf dem mit Backpapier ausgelegtem Backblech glatt streichen und sofort backen auf Ober-/Unterhitze etwa 200 °C (vorgeheizt).
- Die Biskuitplatte dann sofort auf mit Zucker bestreutes Küchentuch legen, aufrollen und abkühlen lassen.

- Sahne zusammen mit Zucker und Sahnesteif auf Stufe 5 steif schlagen.
- Die Biskutrolle zurückrollen, mit Sahne bestreichen, die Früchte darauf verteilen und wieder aufrollen. Mit Puderzucker bestreuen.

Rührteig

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Margarine
2 Eier
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Päckchen Backpulver
75 g Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.
- Wenn Rosinen, Zitronat, Orangeat im Rezept angegeben sind, diese zum Schluss unterrühren.
- Für Marmor-Kuchen eine Hälfte des Teiges mit etwas Kakao vermischen.

Knethaken

Mit den Knethaken kann man verschiedene Teige wie z. B. Hefeteig, Pizzateig, Strudelteig, Brotteige, Mürbeteig herstellen.

Hefeteig

500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
1 Ei
210–220 g warme Milch
80 g Butter (Zimmertemperatur)
80 g Zucker
1 Prise Salz
Schale von halbe Zitrone oder Zitronenaroma

- Alle Zutaten in Schüssel geben.
- Auf niedriger Stufe ca. 30 Sekunden untermischen, dann auf Stufe 5 für ca. 5 Minuten kneten.

Vollkornbrötchen oder Brot

250 g Weizenvollkornmehl
250 g Weizenmehl
1 EL Zucker
1 EL Margarine
½ EL Salz
1½ Päckchen Trockenhefe
300 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten in Schüssel geben.
- Auf niedriger Stufe ca 30 Sekunden untermischen, dann auf Stufe 5 für ca. 5 Minuten kneten.

Aus der Teigmenge kann man 12 Brötchen oder ein Kastenbrot formen.

Änderungen vorbehalten.

This accessory is intended for use with the whisk MFQ35... Follow the operating instructions for the whisk MFQ35...
Please keep the Operating instructions in a safe place.
If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Operating the appliance

For kneading dough, whisking egg whites and beating cream and light doughs.

Maximum processing quantity:
See “Recipes” at the end of these operating instructions.

Please fold out the illustrated front pages.
Follow the safety instructions in the operating instructions of the whisk MFQ35...

- Place stand on a smooth and level work surface.
- Press release button and swivel up the support (**1.**).
- Place bowl from the side on the stand base (**2.**).
- Insert required tool pair (stirrer or kneading hook) into the whisk and press into position (**3.**).
  Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing them up (3a).

!	Important information	!
Close the rear opening on the whisk before placing the whisk on the stand. When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function.		

- Place the back of the whisk on the support ensuring that the hooks are inserted into the ventilation slots of the whisk (**4.**).
- Press down whisk until it locks into position (**5.**). Ensure that the worm gear and gear wheel mesh correctly!
- Press release button and swivel down the support (**6.**).

Note:
To knead dough, first put flour in the bowl, then add the other ingredients and mix briefly at the lowest setting. When the flour is no longer dusty, set whisk to a higher setting. If the bowl and tools are rotated in opposite directions, a loose dough is formed after a short while.

After using the appliance

- After work, set the whisk to **0**. **Wait until the tools come to a standstill.**
- Pull out the mains plug (**9.**).
- Pull back the lever and remove the whisk (**10.**).
- Take the tools out of the whisk.
- Press release button and swivel up the support (**11.**).
- Remove the bowl (**12.**).

Cleaning

- The bowl and tools are dishwasher-safe.
- Wipe the stand with a damp cloth only.

Recipes

The ingredient quantities in the recipes represent the maximum processing quantities.

Stirrer

The stirrers can be used to whisk 2–8 egg whites or beat 200–600 ml of cream. Furthermore, light doughs can be prepared, e.g. sponge mixture, cake mixture, pancake batter, cream, mayonnaise and mashed potatoes.

Sponge roll with cream filling and fruit

Dough:
4 eggs
70 g sugar
1 packet of vanilla sugar (or a few drops of vanilla essence)
80 g wheat flour
1 pinch of baking powder

Filling:
200 g cream
2 tbs. sugar
1 packet of cream stiffener
150 g fruit (e.g. raspberries, strawberries, morello cherries)
A little icing sugar for dusting

- Put eggs and sugar in the bowl and whisk at setting 5 for approx. 2–3 minutes.
- Mix flour and baking powder and stir in briefly at setting 2.
- Spread dough smoothly on a baking sheet lined with greaseproof paper and immediately bake with top/bottom heating at approx. 200 °C (preheated).
- Then immediately place the sponge sheet on a tea towel sprinkled with sugar, roll up and leave to cool.

- Beat cream with sugar and cream stiffener to stiff peaks at setting 5.
- Unroll the sponge roll, spread with cream, distribute the fruit on the cream and roll up again. Sprinkle with icing sugar.

Sponge mixture

250 g flour
125 g sugar
125 g margarine
2 eggs
1 packet of vanilla sugar (or a few drops of vanilla essence)
1 packet of baking powder
75 g milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.
- If raisins, candied lemon peel, candied orange peel are specified in the recipe, mix these in at the end.
- For marble cake mix half the dough with a little cocoa.

Kneading hook

The kneading hooks can be used to prepare different doughs, e.g. yeast dough, pizza dough, strudel dough, bread doughs, short pastry.

Yeast dough

500 g flour
1 packet of dry yeast or 25 g fresh yeast
1 egg
210–220 g warm milk
80 g butter (room temperature)
80 g sugar
1 pinch of salt
Peel of half a lemon or lemon zest

- Put all ingredients in the bowl.
- Mix in at a low setting for approx. 30 seconds, then knead at setting 5 for approx. 5 min.

Wholemeal bread rolls or bread

250 g wheat full grain flour
250 g wheat flour
1 tbs. sugar
1 tbs. margarine
½ tbs. salt
1½ packets of dry yeast
300 ml warm water

- Put all ingredients in the bowl.
- Mix in at a low setting for approx. 30 seconds, then knead at setting 5 for approx. 5 min.

There is enough dough to produce 12 bread rolls or a tin loaf.

Subject to alterations.

Cet accessoire est destiné au batteur MFQ35... Veuillez tenir compte de la notice d'utilisation qui l'accompagne.
Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice.

Utilisation

Pour pétrir la pâte et battre les blancs d'œufs, de la crème et des pâtes légères.

Quantité préparable maximale :
Voir le chapitre « recettes » à la fin de cette notice d'utilisation.

Veuillez déplier les pages illustrées situées en début de notice.
Veuillez tenir compte des consignes de sécurité figurant dans la notice d'utilisation du batteur MFQ35.

- Placez le support sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et faites basculer le support vers le haut (**1.**).
- Par le côté, positionnez le bol mélangeur sur le pied support (**2.**).
- Posez la paire d'accessoires désirée (fouet mélangeur ou crochets pétrisseurs) dans le batteur et enfoncez-les (**3.**).
  Tenez compte de la forme des pièces en plastique des outils afin d'éviter des confusions (3a).

!	Remarque importante	!
Fermez l'orifice arrière du batteur avant de le poser sur le support. 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.		

- Posez le dos du batteur sur le support, de sorte que les crochets pénètrent dans les ouïes de ventilation du batteur (**4.**).
- Appuyez sur le batteur jusqu'à ce qu'il encrante (**5.**). Veillez ce faisant à ce que la roue dentée et la vis sans fin engrènent correctement l'une dans l'autre !
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et faites basculer le support vers le bas (**6.**).

Remarque :
Pour pétrir la pâte, mettez d'abord la farine dans le bol mélangeur, puis les autres ingrédients et mélangez-les brièvement, appareil réglé sur la vitesse la plus basse.
Dès que la farine ne dégage plus de poussière, réglez le batteur sur une vitesse plus élevée. Vu que le bac et les accessoires sont contra-rotatifs, une pâte souple se forme en peu de temps.

Après le travail

- Après le travail, ramenez le batteur sur la position **0**. **Attendez que les accessoires s'immobilisent.**
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant (**9.**).
- Tirez le levier en arrière et retirer le batteur (**10.**).
- Enlevez les accessoires du batteur.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et faites basculer le support vers le haut (**11.**).
- Enlevez le bol mélangeur (**12.**).

Nettoyer

- Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.
- Essuyez le support uniquement avec un essuie-tout humide.

Recettes

Les indications de quantité dans les recettes représentent les quantités maximales préparables.

Fouet mélangeur

Avec le fouet mélangeur vous pouvez battre 2 à 8 blancs d'œufs ou 200 à 600 ml de crème. En outre, vous pouvez préparer des pâtes légères comme p. ex. de la génoise, pâte levée, pâte pour crêpes épaisses, des crèmes, de la mayonnaise et de la purée de pommes de terre.

Gâteau roulé avec garniture de crème et des fruits

Pâte :
4 œufs
70 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
80 g de farine de blé
1 pointe de levure chimique

Garniture :
200 g de crème
2 cuillère à soupe de sucre
1 sachet de poudre pour affermir la crème
150 g de fruits (p. ex. framboises, fraises, griottes)
Un peu de sucre glace pour saupoudrer

- Mettez les œufs et le sucre dans le bol mélangeur et montez-les en neige à la vitesse 5 pendant environ 2 à 3 minutes.
- Mélangez la farine et la levure chimique et incorporez-les brièvement à la vitesse 2.
- Étalez la pâte en la lissant sur la plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé, et faites-la cuire immédiatement avec le four (préchauffé) réglé sur chaleur de voûte / de sole à env. 200 °C.
- Après la cuisson, posez immédiatement la plaque de génoise sur une serviette de cuisine saupoudrée de sucre, enroulez-la et laissez-la refroidir.
- Appareil réglé sur la vitesse 5, battez la crème avec du sucre et de la poudre pour affermir la crème.
- Déroulez le gâteau roulé, tartinez-le avec de la crème, répartissez-y les fruits et enroulez-le de nouveau. Saupoudrez avec du sucre glace.

Pâte levée

250 g de farine
125 g de sucre
125 g margarine
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
75 g de lait

- Travaillez tous les ingrédients avec le fouet mélangeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 5.
- Si des raisins secs, du citronnat et de l'orangeat figurent dans la recette, incorporez-les à la fin.
- Pour faire un gâteau marbré, mélangez une moitié de la pâte avec un peu de cacao.

Crochets pétrisseurs

Avec les crochets pétrisseurs vous pouvez confectionner différentes formes de pâtes comme p. ex. la pâte levée, la pâte à pizza, la pâte à stroudel, les pâtes à pain et la pâte brisée.

Pâte à la levure de boulanger

500 g de farine
1 sachet de levure ou 25 g de levure fraîche
1 œuf
210–220 g de l'ait chaud
80 g de beurre (à la température ambiante)
80 g de sucre
1 pincée de sel
Le zeste d'un demi-citron ou de l'arôme-citron

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Incorporez-les à vitesse basse pendant env. 30 secondes, puis malaxez à la vitesse 5 pendant env. 5 minutes.

Petits-pains complets ou pain

250 g farine de blé complet
250 g de farine de blé
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de margarine
½ cuillère à soupe de sel
1½ sachet de levure
300 ml d'eau chaude

- Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Incorporez-les à vitesse basse pendant env. 30 secondes, puis malaxez à la vitesse 5 pendant env. 5 minutes.

De cette quantité de pâte vous pouvez former 12 petits-pains ou un pain en forme de cake.

Sous réserve de modifications.

Questo utensile è previsto solo per l'accessorio per montare MFQ35. Osservare le istruzioni per l'uso dell'accessorio per montare.
Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.
In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnarlo con le istruzioni per l'uso.

Uso

Per impastare paste e montare albume d'uovo, panna e paste leggere.

Quantità massima di lavorazione:
Vedi «Ricette» alla fine di questo libretto d'istruzioni.

Aprire le pagine avanti con le figure.
Osservare le istruzioni di sicurezza nel libretto d'istruzioni per l'uso dell'accessorio MFQ35.. .

- Disporre l'apparecchio base su un piano di lavoro liscio ed orizzontale.
- Premere il pulsante di sblocco e ruotare il braccio portante verso l'alto (**1.**).
- Disporre la ciotola dal lato sul piede dell'apparecchio base (**2.**).
- Inserire la coppia di utensili desiderata (fruste o impastatore) nell'accessorio e premere (**3.**).
  Per evitare di confondere gli utensili, osservare la forma delle parti di plastica sugli stessi (3a).

!	Avvertenza importante	!
Prima dell'applicazione sull'apparecchio base, chiudere l'apertura posteriore dell'accessorio. Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione.		

- Disporre la parte posteriore dell'accessorio sul supporto, in modo che i ganci facciano presa nelle fessure di ventilazione del frullatore (**4.**).
- Premere in basso l'accessorio fino all'arresto (**5.**). Ciò facendo prestare attenzione alla corretta presa tra vite senza fine e ruota dentata!
- Premere il pulsante di sblocco e ruotare il braccio portante verso il basso (**6.**).

Avvertenza:
Per impastare pasta introdurre nella ciotola prima la farina, dopo gli altri ingredienti ed mescolarli brevemente alla velocità minima. Quando la farina non fa più polvere, aumentare la velocità. Grazie alla controrotazione di ciotola ed utensili, in breve tempo si forma una pasta leggera.

Dopo il lavoro

- Terminato il lavoro mettere l'accessorio a **0**. **Attendere che gli utensili siano fermi.**
- Estrarre la spina di alimentazione (**9.**).
- Tirare indietro la leva e rimuovere l'accessorio (**10.**).
- Estrarre gli utensili dall'accessorio.
- Premere il pulsante di sblocco e ruotare il braccio portante verso l'alto (**11.**).
- Rimuovere la ciotola (**12.**).

Pulizia

- Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio base solo con un panno umido.

Ricette

Le indicazioni di quantità nelle ricette rappresentano le quantità massime di lavorazione.

Frusta

Con le fruste si possono montare 2–8 albumi d'uovo oppure 200–600 ml di panna.
Si possono inoltre produrre paste leggere, come p. es. pasta biscotto, impasto morbido per dolci soffici, pastella per omelette, creme, maionese e purea di patate.

Strudel di biscotto con farcia di panna e frutti

Pasta:
4 uova
70 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
80 g farina di frumento
1 punta di coltello di lievito in polvere

Farcia:
200 g di panna
2 cucchiaino di zucchero
1 confezione di Sostieni panna
150 g frutti (p. es. lamponi, fragole, amarene)
Un poco di zucchero a velo da spargere

- Mettere uova e zucchero nella ciotola e montare a neve alla velocità 5 per ca. 2–3 minuti.
- Aggiungere farina e lievito in polvere e mescolare brevemente alla velocità 2.
- Stendere bene la pasta sulla teglia da forno coperta con carta da forno e cuocerla subito a con riscaldamento superiore/inferiore a circa 200 °C (dopo preriscaldamento).

- Deporre poi subito il foglio di biscotto su un canovaccio cosparso di zucchero, avvolgere e lasciare raffreddare.
- Montare a neve la panna con zucchero e Sostieni panna alla velocità 5.
- Svolgere il rotolo di biscotto, cospargerlo di panna, spargervi sopra i frutti e riavvolgere. Cospargere di zucchero a velo.

Pasta fluida miscelata

250 g farina
125 g zucchero
125 g margarina
2 uova
1 bustina zucchero vanigliato
1 bustina lievito in polvere
75 g latte

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 5.
- Se nella ricetta sono indicati uva passa, cedro candito, buccia d'arancia candita, mescolarli nella ciotola.
- Per la torta marmorizzata mescolare metà della pasta con un poco di cacao.

Impastatore

Con l'accessorio per impastare si possono produrre diverse paste, come p. es. pasta lievitata, pasta per pizza, pasta per strudel, paste per pane, pasta frolla.

Pasta con lievito per dolce

500 g farina
1 confezione di lievito secco oppure 25 g di lievito fresco
1 uovo
210–220 g latte caldo
80 g burro (a temperatura ambiente)
80 g zucchero
1 pizzico sale
Buccia di mezzo limone oppure aroma di limone

- Introdurre tutti gli ingredienti nella ciotola.
- Mescolare alla velocità minima per ca. 30 secondi, poi impastare alla velocità 5 per ca. 5 min.

Panini o pane di grano integrale

250 g farina integrale di frumento
250 g farina di frumento
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaio di margarina
½ cucchiaio di sale
1½ pacchetto di lievito essiccato
300 ml acqua calda

- Introdurre tutti gli ingredienti nella ciotola.
- Mescolare alla velocità minima per ca. 30 secondi, poi impastare alla velocità 5 per ca. 5 min.

Dalla quantità di pasta si possono formare 12 panini oppure una pane in cassetta.

Con riserva di modifiche.

Dit toebehoren is bedoeld voor de garde MFQ35. De gebruiksaanwijzing van de garde MFQ35 in acht nemen.
De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

Bedienen

Voor het kneden van deeg en het kloppen van eiwit, room en licht deeg.

Maximale verwerkingshoeveelheid:
Zie „Recepten” aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.

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

De veiligheidsaanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van de garde MFQ35.. in acht nemen.

- De staander op een gladde en horizontale ondergrond zetten.
- De ontgrendelknop indrukken en de houder omhoog draaien (**1.**).
- De kom vanaf de zijkant op de staandervoet zetten (**2.**).
- Het gewenste paar hulpstukken (roergardes of kneedhaken) in de garde steken en aandrukken (**3.**).
  Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisselingen te vermijden (3a.).

!	Belangrijke aanwijzing	!
Achteropening van de garde sluiten voordat u de garde op de staander plaatst. 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 achterzijde van de garde op de houder zetten, zodat de haken in de ventilatieopeningen van de garde grijpen (**4.**).
- De garde omlaag drukken tot hij vastklikt (**5.**). Daarbij erop letten dat de wormaandrijving en het tandwiel in elkaar grijpen.
- De ontgrendelknop indrukken en de houder omlaag draaien (**6.**).

Opmerking:
Voor het kneden van deeg eerst het meel en dan de andere ingrediënten in de kom doen; kort mixen op de laagste stand. Zodra het meel niet meer stuift de garde op een hogere stand zetten. Door de tegengestelde draaibeweging van de kom en de hulpstukken wordt er in korte tijd een luchtig deeg gevormd.

Na gebruik

- Na het werk de garde op **0** zetten.
  Wachten tot de hulpstukken stilstaan.
- Stekker uit het stopcontact trekken (**9.**).
- Hendel naar achteren trekken en de garde verwijderen (**10.**).
- Hulpstukken uit de garde nemen.
- De ontgrendelknop indrukken en de houder omhoog draaien (**11.**).
- De kom verwijderen (**12.**).

Reinigen

- De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- De staander uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Recepten

De hoeveelheden in de recepten zijn de maximale verwerkingshoeveelheden.

Roergarde

Met de roergarde kunt u het eiwit van 2–8 eieren of 200–600 ml room kloppen. Bovendien kunt u licht deeg zoals biscuitdeeg, roerdeeg, pannenkoekendeeg, crèmes, mayonaise en aardappelpuree maken.

Biscuitrol met roomvulling en vruchten

Deeg:
4 eieren
70 g suiker
1 pakje vanillinesuiker
80 g tarwemeel
1 mespuntje bakpoeder

Vulling:
200 g room
2 eetlepel suiker
1 pakje roomverdikkingsmiddel („Sahnesteif”)
150 g vruchten (bijv. frambozen, aardbeien, morellen)
Een beetje poedersuiker om erover te strooien

- Eieren en suiker in de kom doen en op stand 5 ca. 2–3 minuten tot een schuimend geheel kloppen.
- Meel en bakpoeder erdoor doen en kort mengen op stand 2.
- Het deeg gladstrijken op een met bakpapier bedekte bakplaat en direct bakken met boven-/onderwarmte van ca. 200 °C (voorverwarmde oven).
- De biscuitlaag dan direct op een met suiker bestrooide keukendoek leggen, oprollen en laten afkoelen.

- Room samen met suiker en roomverdikkingsmiddel stijf kloppen op stand 5.
- De biscuitrol uitrollen en met room bestrijken. De vruchten erover verdelen en dan weer oprollen. Bestrooien met poedersuiker.

Roerdeeg

250 g meel
125 g suiker
125 g margarine
2 eieren
1 pakje vanillinesuiker
1 pakje bakpoeder
75 g melk

- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand 1, daarna ca. 3 tot 4 minuten op stand 5.
- Wanneer het recept rozijnen of gekonfijte citroen- of sinaasappelschil vermeldt, deze tot slot erdoor roeren.
- Voor gemarmerde cake de helft van het deeg mengen met een beetje cacao.

Kneedhaak

Met de kneedhaak kunt u verschillende soorten deeg maken, zoals gistdeeg, pizzadeeg, strudeldeeg, brooddeeg en zandtaartdeeg.

Gistdeeg

500 g meel
1 pakje gedroogde gist of 25 g verse gist
1 ei
210–220 g warme melk
80 g boter (kamertemperatuur)
80 g suiker
1 snufje zout
Schil van een halve citroen of citroenaroma

- Alle ingrediënten in de kom doen.
- Op een lage stand ca. 30 seconden vermengen, dan ca. 5 min. kneden op stand 5.

Volkorenbroodjes of brood

250 g volkorentarwemeel
250 g tarwemeel
1 eetlepel suiker
1 eetlepel margarine
½ eetlepel zout
1½ pakje gedroogde gist
300 ml warm water

- Alle ingrediënten in de kom doen.
- Op een lage stand ca. 30 seconden vermengen, dan ca. 5 min. kneden op stand 5.

Het deeg is voldoende voor 12 broodjes of een blikbrood.

Wijzigingen voorbehouden.

Dette tilbehør er beregnet til røremaskinen MFQ35.. . Følg brugsanvisningen til røremaskinen MFQ35.. .
Opbevar venligst brugsanvisningen.
Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Betjening

Til at ælte dej og piske æggehvider, flødeskum og let dej.

Max. forarbejdningsmængde:
Se „Opskrifter“ bag i nærværende brugsanvisning.

Fold de forreste sider med illustrationer ud.
Overhold sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen til røremaskinen MFQ35.. .

- Stil stativet på en glat og vandret arbejdsflade.
- Tryk på sikkerhedstasten og sving holderen op (**1.**).
- Stil skålen på stativets fod fra siden (**2.**).
- Sæt det ønskede værktøjspar (piskeris eller dejkrog) fast i røremaskinen og tryk det fast (**3.**).
  Kunststofdelenes form på redskaberne skal overholdes for at undgå forvekslinger (3a).

!	Vigtige råd	!
Luk hækåbningen på røremaskinen, før den sættes på stativet. Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion.		

- Anbring røremaskinens bagside på holderen, så krogen griber ind i røremaskinens ventilationsåbninger (**4.**).
- Tryk røremaskinen helt ned, til den går i hak (**5.**). Kontrollér, at snekke og tandhjul griber korrekt ind i hinanden!
- Tryk på sikkerhedstasten og sving holderen ned (**6.**).

Bemærk:
Til ældning af dej: Kom først melet i skålen, herefter de andre ingredienser og bland det hele på laveste trin. Når melet er holdt op med at støve, stilles røremaskinen på et højere trin. En let dej opstår i løbet af kort tid ved at skål og redskaber drejer i hver sin retning.

Efter arbejdet

- Stil røremaskinen på **0**, når arbejdet er færdigt. **Vent til redskaberne står helt stille.**
- Træk stikket ud (**9.**).
- Træk armen bagud og tag røremaskinen af (**10.**).
- Tag redskaberne ud af røremaskinen.
- Tryk på sikkerhedstasten og sving holderen op (**11.**).
- Tag skålen af (**12.**).

Rengøring

- Skål og redskaber kan sættes i opvaskemaskinen.
- Stativet må kun tørres af med en fugtig klud.

Opskrifter

Mængdeangivelserne i opskrifterne er de max. mængder, apparatet kan klare.

Røreris

Med piskeriset kan man piske 2–8 æggehvider eller 200–600 ml flødeskum.
Desuden kan apparatet anvendes til at lave let dej som f.eks. lagkagedej, rørdej, pandekagedej, creme, mayonnaise og kartoffelmos.

Lagkagerulle med flødeskumsfyldning og frugter

Dej:
4 æg
70 g sukker
1 pakke vanillinsukker
80 g hvedemel
1 knivspids bagepulver

Fyldning:
200 g fløde
2 spsk sukker
1 pakke piskeflødestabilisator
150 g frugter (f.eks. himbær, jordbær, sure kirsebær)
En lille smule puddersukker til dekoration

- Kom æg og sukker i skålen og pisk det hele på trin 5 i ca. 2–3 minutter, til det skummer.
- Bland mel og bagepulver og bland det kort i massen på trin 2.
- Stryg dejen glat på et stykke bagepapir, der er lagt på en bageplade og bag dejen med det samme ved ca. 200 °C, over-/undervarme (ovnen skal være forvarmet).

- Så snart lagkagebunden er færdig, lægges den på et viskestykke, der skal være strøet med sukker, hvorefter den rulles sammen til afkøling.
- Pisk fløde, sukker og piskeflødestabilisator stift på trin 5.
- Rul lagkagerullen ud, kom flødeskum på den, fordel frugterne på den og rul den sammen igen. Strø puddersukker på rullen.

Rørdej

250 g mel
125 g sukker
125 g margarine
2 æg
1 pakke vanillinsukker
1 lille pakke bagepulver
75 g mælk

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 3–4 minutter på trin 5 med røreriset.
- Hvis rosiner, kanderede frugter osv. er angivet i opskriften, tilsættes disse til sidst.
- Laves en marmorkage, tilsættes halvdelen af dejen en smule kakao.

Dejkrog

Med dejkrogen kan man lave forskellige former for dej (f.eks. gærdej, pizzadej, strudeldej, brøddej, mørdej).

Gærdej

500 g mel
1 pakke tørgær eller 25 g frisk gær
1 æg
210–220 g varm mælk
80 g smør (stuetemperatur)
80 g sukker
1 knivspids salt
Skal af en halv citron eller citronaroma

- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Bland det hele i ca. 30 sekunder på lavt trin, ælt herefter dejen i ca. 5 min. på trin 5.

Fuldkornsboller eller brød

250 g hvedefuldkornsmel
250 g hvedemel
1 spsk sukker
1 spsk margarine
½ spsk salt
1½ pakke tørgær
300 ml varmt vand

- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Bland det hele i ca. 30 sekunder på lavt trin, ælt herefter dejen i ca. 5 min. på trin 5.

Dejmængden giver 12 boller eller et kassebrød.

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette tilbehøret er beregnet for vispen MFQ35...
Ta hensyn til bruksanvisningen for MFQ35.
Bruksanvisningen må oppbevares.
Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

Betjening

For elting av deig og visping av eggehvite, fløte og lett deig.

Maksimal mengde som kan bearbeides:
Se "oppskriftene" på slutten av denne bruksanvisningen.

Vennligst brett ut sidene med bilder.
Ta hensyn til sikkerhetshenvisningene for vispen MFQ35...

- Stativet settes på en glatt, vannrett arbeidsflate.
- Trykk utløsningstasten og sving holderen oppover (**1.**).
- Sett bollen inn fra siden på stativfoten (**2.**).
- Sett inn det ønskede paret med verktøy (rørepinne eller eltekrok) i vispen og trykk dem fast (**3.**).
  Pass på formen av kunstsstoffdelene på verktøyet, for å unngå forveksling (3a).

!	Viktig henvisning	!
Lukk åpningen bak på vispen før den settes på stativet. Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon.		

- Sett baksiden av vispen oppå holderen slik at krokene griper inn i luftesprekken på vispen (**4.**).
- Trykk vispen ned inntil den smekker i (**5.**). Pass på at snekken og tannhjulet griper korrekt inn i hverandre!
- Trykk frigjøringsknappen og sving holderen nedover (**6.**).

Henvisning:
For å elte deig, heller du først mel i bollen, deretter de andre ingrediensene og blander dette godt på laveste trinn.
Når melet ikke støver, kan du sette vispen på et høyere trinn. På grunn av den motgående dreiningen av bollen og verktøy, får du en lett, løs deig i løpet av kort tid.

Etter arbeidet

- Etter arbeidet stilles vispen på **0**.
  Vent til verktøyet står stille.
- Trekk i støpselet (**9.**).
- Trekk spaken bakover og ta av vispen (**10.**).
- Ta verktøyet ut av vispen.
- Trykk frigjøringsknappen og sving holderen oppover (**11.**).
- Ta bollen av (**12.**).

Rengjøring

- Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Stativet tørkes kun av med en fuktig klut.

Oppskrifter

Angivelsen av mengder på oppskriftene gjelder for maksimal mengde som kan bearbeides.

Rørepinne

Med rørepinnen kan du vispe 2–8 eggehviter eller 200–600 ml fløte. Dessuten kan du lage lett deig som f.eks. deig for tebrød, formkake, pannekake, krem, majones og potetmos.

"Swissrull" med fløte og frukt

Deig:
4 egg
70 g sukker
1 pk vaniljesukker
80 g hvetemel
1 knivsodd bakepulver

Fyll:
200 g fløte
2 ss sukker
1 pk stivelse for fløten
150 g frukt (f.eks. bringebær, jordbær, kirsebær)
Litt melis for å pudre

- Egg og sukker helles i en bolle og vispes på trinn 5 i ca. 2–3 minutter til det dannes skum.
- Bland mel og bakepulver og rør dette inn i kort tid på trinn 2.
- Stryk deigen glatt på stekebrettet som må være dekket av bakepapir og stek deigen straks med over-/undervarme med ca. 200 °C (ovnen varmes opp på forhånd).
- Platen med rullekaken legges så straks på et kjøkkenklede som er strødd med sukker, rulles opp og avkjøles.
- Visp så fløte sammen med sukker og stivelsen på trinn 5.
- Rull så rullekaken ut igjen, stryk på den stive kremfløten og fordel så frukten på deigen. Rull den så sammen igjen.

Rørt formkakedeig

250 g mel
125 g sukker
125 g margarin
2 egg
1 pk vaniljesukker
1 ts. bakepulver
75 g melk

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter på trinn 5 i 3–4 min. med rørepinnen.
- Dersom det er angitt rosiner, sukat, kandisert skall av bitre appelsiner i oppskriften, røres disse inn til slutt.
- For marmorkake blandes halvdelen av deigen med kakao.

Eltekrok

Med eltekroken kan du lage forskjellig deig, f.eks. gjærdeig, pizzadeig, kakedeig, brøddeig, mørdeig.

Gjærdeig

500 g mel
1 ts. tørrgjær eller 25 g fersk gjær
1 egg
210–220 g varm melk
80 g smør (romtemperatur)
80 g sukker
1 knivsodd salt
Skall av ½ sitron eller litt sitronaroma

- Alle ingrediensene helles i en bolle.
- Blandes på lavt trinn i ca. 30 sekunder, deretter eltes de på trinn 5 i ca. 5 min.

Rundstykker eller brød av fullkorn

200 g mel av hvetefullkorn
250 g hvetemel
1 ss sukker
1 ss margarin
½ ss salt
1½ pk. tørrgjær
300 ml varmt vann

- Alle ingrediensene helles i en bolle.
- Blandes på lavt trinn i ca. 30 sekunder, deretter eltes de på trinn 5 i ca. 5 min.

Av denne mengden deig kan du lage 12 rundstykker eller et formbrød.

Endringer forbeholdes.

Detta tillbehör hör ihop med vispen MFQ35. Följ anvisningarna i bruksanvisningen till vispen. Spara bruksanvisningen.
Låt den följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Montering och start

För att blanda och knåda lätta degar och vispa äggvita, grädde.

Maximal bearbetningsmängd:
Se ”Recept” i slutet av denna bruksanvisning.

Vik ut bildsidorna längst fram.
Följ de säkerhetsanvisningar som finns i bruksanvisningen till elvispen MFQ35...

- Ställ stativet på plant, rent och torrt underlag.
- Tryck på låsknappen och fäll upp bärarmen (**1.**).
- Skjut in blandarskålen på plattan från sidan (**2.**).
- Sätt fast önskat verktyg (grovvispen eller degkrokarna) i vispen och tryck tills verktyget sitter fast (**3.**).
  Kontrollera hur plastdetaljen på verktyget ser ut så att resp. verktyg sätts in i rätt öppning (3a).

!	Viktig information	!
Stäng locket över drivuttaget på vispen innan du sätter vispen i stativet. När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge. Det går inte att använda hastigheterna 1–5.		

- Stick ned baksidan av elvispen i bärarmen så att hakarna griper in i ventilationsspringorna på vispen (**4.**).
- Tryck vispen ordentligt nedåt tills den sitter fast (**5.**). Kontrollera noga att snäcka och kugghjul griper in i varandra!
- Tryck på låsknappen och fäll ned bärarmen (**6.**).

Obs!
För att knåda: Häll först mjölet i skålen och därefter de övriga ingredienserna och blanda dem snabbt på lägsta hastighet.
När mjölet inte längre dammar ökar du hastigheten. Genom att blandarskål och verktyg roterar i motsatt riktning blir degen snabbt smidig.

Efter arbetet

- Stäng av vispen när arbetet är färdigt genom att vrida strömvredet till läge **0**.
  Vänta tills verktyget slutat rotera.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget (**9.**).
- Dra spaken mot dig och lyft av vispen (**10.**).
- Lossa verktygen från vispen.
- Tryck på låsknappen och fäll upp bärarmen (**11.**).
- Lyft av skålen (**12.**).

Rengöring

- Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.
- Rengör stativet med en fuktig duk.

Recept

Mängdangivelserna i recepten är de maximala mängder som får bearbetas.

Grovvisp

Med grovvispen kan du vispa 2–8 äggvitor eller 200–600 ml grädde. Dessutom kan du vispa smet till t.ex. rulltårta, sockerkaka, pannkaka, krämer, majonnäs och göra potatispuré.

Rulltårta med gräddfyllning och frukt

Smet:
4 ägg
70 g socker
1 tsk vaniljsocker
80 g vetemjöl
1 knivsudd bakpulver

Fyllning:
200 g vispgrädde
2 msk socker
150 g frukt (t.ex. hallon, jordgubbar, vinbär)
pudersocker

- Häll ägg och socker i blandarskålen och vispa dem pösiga ca. 2–3 minuter på hastighet 5.
- Blanda mjölet med bakpulvret och rör ned det försiktigt på hastighet 2.
- Bred ut smeten på bakplåtspapperet i bakplåten och grädda genast i ca 200 °C över- och undervärme (ugnen ska vara förvärmd).
- Stjälp genast upp kakan på en kökshandduk som du strött lite socker över, rulla ihop handduken och låt kakan svalna.

- Vispa grädde och socker och hårt på hastighet 5.
- Rulla upp kakan, bred ut grädden över den, fördela därefter frukterna över den och rulla åter ihop den. Strö pudersocker över rulltårtan.

Saftig sockerkaka

250 g vetemjöl
125 g socker
125 g margarin
2 ägg
1 tsk vaniljsocker
1 tsk bakpulver
75 g mjölk

- Använd grovvispen. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3 till 4 min på hastighet 5.
- Om russin och syltade apelsinskal ingår i receptet vänds dessa ned avslutningsvis.
- Tigerkaka/marmorerad kaka: blanda hälften av smeten med lite kakao.

Degkrok

Med degkrokarna kan du blanda och knåda jäsdegar till t.ex. pizza, strudlar, bröd och mördegar.

Deg

500 g vetemjöl
1 pkt torrjäst eller 25 g färsk jäst
1 ägg
210–220 g fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)
80 g smör (rumstempererat)
80 g socker
1 krm salt
Skalet från en halv citron eller citronarom

- Mät upp alla ingredienser i skålen.
- Blanda dem ca. 30 sekunder på låg hastighet, fortsätt därefter knåda ca. 5 minuter på hastighet 5.

Småfranska på fullkorn eller bröd

250 g fullkornsvetemjöl
250 g vetemjöl
1 msk socker
1 msk margarin
½ msk salt
1½ pkt torrjäst
300 ml fingervarmt vatten

- Mät upp alla ingredienser i skålen.
- Blanda dem ca. 30 sekunder på låg hastighet, fortsätt därefter knåda ca. 5 minuter på hastighet 5.

Forma till 12 småfranska eller ett formbröd.

Rätten till ändringar förbehålles.

Tämä lisävaruste on tarkoitettu sähkövatkaimelle MFQ35... Noudata sähkövatkaimen MFQ35.. käyttöohjeita.
Säilytä käyttöohje huolellisesti.
Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Käyttö

Laite soveltuu taikinoiden vaivaamiseen sekä kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen.

Maksimi käsittelymäärä:
Katso »Ruokaohjeet« käyttöohjeen lopussa.

Käännä esiin kuvasivut.
Noudata sähkövatkaimen MFQ35.. käyttöohjeessa annettuja turvallisuusohjeita.

- Aseta jalusta tasaiselle ja vaakasuoralle työtasolle.
- Paina avaamispainiketta ja käännä kannatin ylös (**1.**)
- Aseta kulho sivukautta jalustan päälle (**2.**).
- Aseta tarvitsemasi varusteet (vispilät tai taikinakoukut) paikoilleen vatkaimeen ja paina kiinni (**3.**).
  Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen (3a).

!	Tärkeä ohje	!
Sulje vatkaimen kantaosan kiinnitysreikä ennen vatkaimen asettamista jalustan päälle. Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi.		

- Aseta vatkaimen kantaosa kannattimeen, niin että lukitsimet tarttuvat vatkaimen ilmankiertoaukkoihin (**4.**).
- Paina vatkainta kannatinta vasten niin, että se napsahtaa kiinni (**5.**).
- Paina avaamispainiketta ja käännä kannatin alas (**6.**).

Ohje:
Kun vaivaat taikinoita, lisää kulhoon ensin jauhot, vasta sitten muut ainekset ja sekoita hetken aikaa pienimmällä nopeudella.
Kun jauhot eivät enää pöllyä, lisää nopeutta.
Taikinasta tulee hetkessä kuohkea, koska kulho ja varusteet pyörivät eri suuntiin.

Käytön jälkeen

- Aseta käytön jälkeen vatkaimen nopeudenvalitsin asentoon **0**. **Odota, että varusteet pysähtyvät.**
- Irrota pistotulppa pistorasiasta (**9.**).
- Vedä painiketta taaksepäin ja irrota vatkain (**10.**).
- Poista varusteet vatkaimesta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä kannatin ylös (**11.**).
- Poista kulho (**12.**).

Puhdistus

- Kulho ja varusteet työvälineet ovat konepesun kestäviä.
- Pyyhi jalusta puhtaaksi vain kostealla liinalla.

Ruokaohjeet

Ruokaohjeissa annetut määrät vastaavat maksimi käsittelymääriä.

Vispilät

Voit vatkata vispilöillä 2–8 munanvalkuaista tai 2–6 dl kermaa. Voit valmistaa niillä myös kevyitä taikinoita, esim. sokerikakkutaikinan ja kakkutaikinan, ohukaistaikinan, vanukkaita, majoneesia ja perunasosetta.

Kerma- ja marjatäytteinen kääretorttu

Taikina:
4 munaa
70 g sokeria
1 tl vaniljasokeria
80 g vehnäjauhoja
1 ripaus leivinjauhetta

Täyte:
200 g kermaa
2 rkl sokeria
150 g marjoja (esim. vadelmia, mansikoita, kirsikoita)
Hieman tomusokeria pinnalle

- Laita munat ja sokeri kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi nopeudella 5 noin 2–3 minuuttia.
- Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja sekoita hetken aikaa nopeudella 2.
- Levitä taikina sileäksi leivinpaperilla peitetylle pellille ja kypsennä heti ylä-/alalämmöllä noin 200-asteiseksi kuumennetussa uunissa.

- Aseta sitten heti kääretorttulevy sokerilla sirotellun keittiöpyyhkeen päälle, rullaa kääröksi ja anna jäähtyä.
- Vatkaa kerma ja sokeri kiinteäksi vaahdoksi nopeudella 5.
- Avaa käärö, levitä päälle kerma, sitten marjat ja rullaa taas kääröksi.
  Sirottele päälle tomusokeria.

Kakkutaikina

250 g jauhoja
125 g sokeria
125 g margariinia
2 munaa
1 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
75 g maitoa

- Vaivaa vispilällä tai taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 5.
- Jos ohjeessa neuvotaan lisäämään rusinoita, sitruunasukaattia tai appelsiininkuoripaloja, sekoita ne taikinaan vasta loppuvaiheessa.
- Jos valmistat tiikerikakun, jaa taikina kahteen osaan ja sekoita toiseen osaan vähän kaakaojauhetta.

Taikinakoukku

Taikinakoukuilla voit valmistaa erityyppisiä taikinoita kuten esim. hiivataikinan, pizza-taikinan, struudelitaikinan, leipätaikinan ja murotaikinan.

Hiivataikina

500 g jauhoja
25 g hiivaa tai vastaava määrä 1 kuivahiivaa
1 muna
210–220 g lämmintä maitoa
80 g voita (huoneenlämpöistä)
80 g sokeria
ripaus suolaa
puolikkaan sitruunan kuori tai sitruuna-aromia

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Sekoita alhaisella nopeudella noin 30 sekuntia, vaivaa sitten taikinaksi noin viiden minuutin ajan nopeudella 5.

Täysjyväsämpylät tai leipä

250 g täysjyvävehnäjauhoja
250 g vehnäjauhoja
1 rkl sokeria
1 rkl margariinia
½ rkl suolaa
1½ pussillista kuivahiivaa
300 ml lämmintä vettä

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Sekoita alhaisella nopeudella noin 30 sekuntia, vaivaa sitten taikinaksi noin viiden minuutin ajan nopeudella 5.

Taikinasta tulee 12 sämpylää tai yksi vuokaleipä.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de repostería MFQ35... Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de repostería MFQ35.. .
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.
Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Usar el aparato

El aparato es adecuado para trabajar masas y batir claras de huevo, nata y masas ligeras.

Máxima cantidad de elaboración:
Véase el capítulo «Recetas» al final de las presentes instrucciones de uso.

Despliegue, por favor, las páginas delanteras con las ilustraciones.
Prestar atención a las instrucciones de seguridad que se facilitan en el manual de uso de la batidora de repostería MFQ35.

- Colocar la base de la batidora sobre una superficie de trabajo limpia y lisa.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y desplazar el soporte hacia arriba (**1.**).
- Colocar el recipiente de mezcla sobre el pie (**2.**), actuando desde el lateral.
- Montar y encajar el accesorio de trabajo que se desee usar (varilla mezcladora o garfio amasador) en la batidora (**3.**).
  Prestar atención a la forma de los elementos de plástico de los accesorios a fin de evitar confusiones (3a).

!	Advertencia importante	!
Cerrar la boca posterior para accesorios de la batidora antes de colocarla sobre la base. Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar.		

- Colocar la parte posterior de la batidora sobre el soporte, de modo que los ganchos penetren en las aberturas de ventilación de la batidora (**4.**).
- Presionar la batidora hacia abajo, hasta que quede enclavada (**5.**). ¡Prestar atención a que la rosca y la rueda dentada engranen correctamente!
- Pulsar la tecla desbloqueo y desplazar el soporte hacia abaja (**6.**).

Advertencia:
Para trabajar la masa, poner primero la harina en le recipiente de mezcla, agregando a continuación los restantes ingredientes.
Mezclarlos brevemente seleccionando a tal efecto la posición de trabajo más baja.
Gracias al giro opuesto del recipiente de mezcla respecto al accesorio de trabajo montado, se logra en muy poco tiempo una masa suelta.

Tras concluir el trabajo

- Tras concluir el trabajo con la batidora, colocarla en la posición de trabajo **0**.
  Aguardar a que el accesorio haya quedado completamente parado.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente (**9.**).
- Desplazar la palanca hacia atrás y retirar la batidora (**10.**).
- Retirar el accesorio de la batidora.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y desplazar el soporte hacia arriba (**11.**).
- Retirar el recipiente de mezcla (**12.**).

Limpieza y conservación

- El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar la base del aparato sólo con un paño húmedo.

Recetas

Las cantidades que se facilitan en las recetas constituyen las máximas cantidades elaborables.

Varilla mezcladora

Con la varilla batidora se pueden batir 2–8 claras de huevo o 200–600 ml de nata.
Además se pueden preparar masas ligeras, como por ejemplo masa de bizcocho, masa batida, masa para buñuelos, así como cremas, mayonesas y puré de patatas.

Brazo de gitano relleno de nata y frutas

Ingrediente para el bizcocho:
4 huevos
70 g de azúcar
1 sobre de azúcar de vainilla
80 g de harina de trigo
1 pizca de levadura para hornear

Ingrediente para el relleno:
200 g de nata
2 cucharada sopera de azúcar
1 sobre de espesante de nata
150 g de fruta (frambuesas, fresas, guindas)
Un poco de azúcar glas para espolvorear

- Poner los huevos y el azúcar en el recipiente de mezcla y batirlos en la posición de trabajo 5 durante aprox. 2–3 minutos, hasta que queden esponjosos.
- Añadir la levadura a la harina y mezclarlas brevemente en la posición de trabajo 2.
- Verter y alisar la masa sobre una bandeja de horneado previamente recubierta con papel especial para hornear.
  Hornear inmediatamente con la función de horneado «Calor superior e inferior» a 200 °C (horno precalentado).
- Colocar la lámina de bizcocho en un paño de cocina espolvoreado de azúcar.
  Enrollar el bizcocho con ayuda del paño y dejarlo enfriar.
- Batir la nata con el azúcar y el espesante hasta que se monte.
- Desenrollar el rollo de bizcocho.
  Extender la nata sobre la lámina de bizcocho, distribuir las frutas sobre la misma y enrollarlo de nuevo. Espolvorear con azúcar glas.

Masa batida

250 g de harina
125 g de azúcar
125 g de margarina
2 huevos
1 sobre de azúcar de vainilla
1 paquetito de levadura en polvo
75 g de leche

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 3–4 minutos en la posición 5.
- En caso de prever la receta la incorporación de uvas pasas o cáscaras de limón o naranja escarchadas, éstas se agregarán y mezclarán una vez concluida la primera mezcla de los ingredientes.
- Para preparar un pastel mármol, deberá mezclarse la mitad de la masa con un poco de cacao.

Garfio amasador

Con el garfio de amasado se pueden amasar diferentes tipos de masas, como por ejemplo masas de levadura, de pizza, para enrollado de hojaldre, de pan o masa quebrada.

Masa de levadura

500 g de harina
1 sobre de levadura de panadero ó 25 g de levadura fresca
1 huevo
210–220 g de leche tibia
80 g de mantequilla (temperatura ambiente)
80 g de azúcar
1 pizca de sal
Una cáscara de medio limón o aroma de limón

- Poner los ingredientes en el recipiente de mezcla.
- Mezclarlos en una posición de trabajo baja durante aprox. 30 segundos y amasar durante 5 minutos en la posición de trabajo 5.

Panecillos integrales o pan

250 g de harina integral de trigo
250 g de harina de trigo
1 cucharada sopera de azúcar
1 cucharada sopera de margarina
½ cucharada sopera de sal
1½ sobres de levadura seca
300 ml de agua tibia

- Poner los ingredientes en el recipiente de mezcla.
- Mezclarlos en una posición de trabajo baja durante aprox. 30 segundos y amasar durante 5 minutos en la posición de trabajo 5.

De la masa se pueden obtener 12 panecillos o un pan de molde.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este acessório destina-se à batedeira MFQ35.. . Dar atenção às Instruções de serviço da batedeira MFQ35.. .
Favor, guardar as Instruções de Serviço.
Se o aparelho vier a ter outro proprietário, entregue-lhe, também, as Instruções de serviço.

Utilização do aparelho

Para amassar massas pesadas, bem como para bater claras, natas e massas leves.

Quantidade máxima a trabalhar:
Ver «Receitas» na parte final destas Instruções de serviço.

Favor desdobrar as páginas com figuras.
Seguir, também, as instruções de segurança, que fazem parte das Instruções de serviço da batedeira MFQ35.. .

- Colocar a base sobre uma bancada lisa e horizontal.
- Premir a tecla de desbloqueio e deslocar o braço para cima (**1.**).
- De lado, colocar a tigela sobre a base (**2.**).
- Aplicar as ferramentas pretendidas (varas para massas leves ou varas para massas pesadas) na batedeira e fazer pressão (**3.**). **Dar atenção ao formato das peças de plástico das ferramentas, para evitar enganos (3a).**

!	Indicação importante	!
Fechar a abertura traseira da batedeira, antes de a colocar sobre a base. Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona.		

- Aplicar a parte de trás da batedeira no braço, de modo que as varas se prendam às aberturas de ventilação da batedeira (**4.**).
- Pressionar a batedeira para baixo até esta encaixar (**5.**). Neste caso, dar atenção ao posicionamento correcto do veio e da roda dentada!
- Premir a tecla de desbloqueio e deslocar o braço para baixo (**6.**).

Nota:
Para amassar massas pesadas, deitar, primeiro, a farinha na tigela, depois os restantes ingredientes, misturando-os, por breves instantes, na fase mínima.
Quando a farinha deixar de levantar pó, ligar a batedeira para a fase máxima.
Graças à rotação em sentidos diferentes da tigela e das ferramentas, obtém-se rapidamente uma massa fofa.

Depois do trabalho

- Terminado o trabalho, posicionar a batedeira em **0**. **Esperar pela paragem da ferramenta.**
- Desligar a ficha da tomada (**9.**).
- Deslocar a alavanca para trás e retirar a batedeira (**10.**).
- Retirar a ferramenta da batedeira.
- Premir a tecla de desbloqueio e deslocar o braço para cima (**11.**).
- Retirar a tigela (**12.**).

Limpeza

- A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Limpar a base apenas com um pano húmido.

Receitas

As quantidades indicadas nas receitas correspondem às quantidades máximas que podem ser trabalhadas.

Vara para massas leves

Com as varas para massas leves, é possível bater 2 a 8 claras de ovo ou 200 a 600 ml de natas. Podem, ainda ser trabalhadas massas leves, como p. ex. diferentes massas para bolos, massas para crepes, cremes, maioneses e puré de batata.

Torta com recheio de natas e fruta

Para a massa:
4 ovos
70 g de açúcar
1 pacotinho de açúcar baunilhado
80 g de farinha de trigo
1 pitada de fermento em pó

Para o recheio:
200 g de natas
2 cl de açúcar
1 pacotinho de endurecedor de natas
150 g de fruta (p. ex. framboesas, morangos, ginjas)
Açúcar em pó para polvilhar

- Deitar os ovos e o açúcar na tigela e bater na fase 5, durante 2 a 3 minutos até a massa formar espuma.

- Adicionar a farinha e o fermento em pó e misturar durante pouco tempo na fase 2.
- Deitar o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal próprio, alisar e levar, de imediato, ao forno pré-aquecido a cerca de 200 °C e com calor superior e inferior.
- Depois de cozido, deitar o bolo sobre um pano de cozinha polvilhado com açúcar, enrolar e deixar arrefecer.
- Bater as natas juntamente com o açúcar e o endurecedor de natas, na fase 5.
- Desenrolar a torta, barrar com natas, distribuir a fruta por toda a superfície e voltar a enrolar a torta. Polvilhar com açúcar em pó.

Massas leves

250 g de farinha
125 g de açúcar
125 g de margarina
2 ovos
1 pacotinho de açúcar baunilhado
1 pacotinho de fermento em pó
75 g de leite

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 3–4 minutos na fase 5.
- Se a receita levar passas, casca de limão e casca de laranja cristalizadas, estas devem ser misturadas no fim.
- Para bolos de mármore, misturar cerca de metade da receita com cacau.

Vara para massas grossas

Com as varas para massas pesadas, podem-se preparar várias massas, como p. ex. massa levedada, massa para pizas, massa para Strudel, massa de pão e massa quebrada.

Massa levedada

500 g de farinha
1 pacotinho de fermento seco ou 25 g de fermento fresco
1 ovo
210–220 g de leite quente
80 g de manteiga (à temperatura ambiente)
80 g de açúcar
1 pitada de sal
Casca de meio limão ou aroma de limão

- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Misturar durante 30 segundos, na fase mínima e, depois, bater durante cerca de 5 minutos, na fase 5.

Pãezinhos ou pão de farinha integral

250 g de farinha de trigo integral
250 g de farinha de trigo
1 cl de açúcar
1 cl de sopa de margarina
½ cl de sopa de sal
1½ pacotinho de fermento seco
300 ml de água quente

- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Misturar durante 30 segundos, na fase mínima e, depois, bater durante cerca de 5 minutos, na fase 5.

Esta quantidade de massa permite fazer 12 pãezinhos ou um pão de forma.

Reservado o direito de proceder a alterações sem aviso prévio.

Τα εξαρτήματα αυτά προορίζονται για το μίξερ MFQ35.. . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ MFQ35.. .
Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Χειρισμός

Για το ζύμωμα διαφόρων ειδών ζύμης καθώς και το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και ελαφριάς ζύμης.

Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας:
Βλ. "Συνταγές" στο τέλος αυτών των Οδηγιών χρήσης.

Παρακαλείσθε να ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες μπροστά.
Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας στις Οδηγίες χρήσης του προσαρτήματος μίξερ MFQ35.. .

- Τοποθετήστε τη βάση σε λεία και επίπεδη επιφάνεια εργασίας.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε τον φορέα προς τα πάνω (**1.**).
- Τοποθετήστε το μπολ από το πλάι επάνω στο πόδι της βάσης (**2.**).
- Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων (εργαλεία ανάμειξης ή ζυμώματος) στο προσάρτημα μίξερ και πιέστε τα (**3.**).
  Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφεύγονται τα μπερδέματα (3a).

!	Σημαντική υπόδειξη	!
Κλείστε το πίσω άνοιγμα του προσαρτήματος μίξερ πριν την τοποθέτηση επάνω στη βάση. Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία.		

- Τοποθετήστε την οπίσθια πλευρά του προσαρτήματος μίξερ επάνω στον φορέα έτσι, ώστε να πιάσουν τα άγκιστρα στις σχισμές αερισμού του προσαρτήματος μίξερ (**4.**).
- Πιέστε το προσάρτημα ανάδευσης προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει (**5.**).
  Σχετικά προσέξτε να γίνει σωστό πιάσιμο μεταξύ του κοχλία και του οδοντωτού τροχού!
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε τον φορέα προς τα κάτω (**6.**).

Υπόδειξη:
Για το ζύμωμα ζύμης βάλτε πρώτα το αλεύρι μέσα στο μπολ, ρίξτε κατόπιν τα άλλα υλικά και αναμίξτε λίγο στη χαμηλότερη βαθμίδα. Όταν το αλεύρι έχει αναμιχθεί πλήρως, ρυθμίστε το προσάρτημα μίξερ σε μεγαλύτερη βαθμίδα. Με την αντίστροφη περιστροφή του μπολ και των εργαλείων προκύπτει σύντομα μια αφράτη ζύμη.

Μετά την εργασία

- Μετά την εργασία ρυθμίστε το προσάρτημα ανάδευσης στο **0**. **Περιμένετε να ακινητοποιηθούν τα εργαλεία.**
- Τραβάτε το φις από την πρίζα (**9.**).
- Τραβήξτε τον μοχλό προς τα πίσω και αφαιρέστε το προσάρτημα μίξερ (**10.**).
- Αφαιρέστε τα εργαλεία από το προσάρτημα μίξερ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε τον φορέα προς τα πάνω (**11.**).
- Αφαιρέστε το μπολ (**12.**).

Καθαρισμός

- Το μπολ και τα εργαλεία πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε τη βάση μόνο με βρεγμένο πανί.

Συνταγές

Τα στοιχεία για τις ποσότητες στις συνταγές είναι οι μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.

Εργαλείο ανάδευσης

Με το εργαλείο ανάμειξης μπορείτε να χτυπήσετε 2–8 ασπράδια αβγών ή 200–600 ml κρέμα γάλακτος σε σαντιγί. Περαιτέρω μπορείτε να πρασκευάσετε ελαφριές ζύμες όπως π. χ. ζύμη μπισκότου, ζύμη κέικ, ζύμη για κρέπες, κρέμες, μαγιονέζα και πουρές πατάτας.

Ρολό μπισκότου με γέμιση από σαντιγί και φρούτα

Ζύμη:
4 αβγά
70 g ζάχαρη
1 φακελάκι βανίλια
80 g σιτάλευρο
1 πρέζα μπέικιν πάουντερ

Γέμιση:
200 g κρέμα γάλακτος (σαντιγί)
2 κ.σ. ζάχαρη
1 φακελάκι ειδική σκόνη για το πήξιμο της σαντιγί
150 g φρούτα (π. χ. φραμπουάζ, φράουλες, βύσσινα)
Λίγη ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

- Βάλτε τ' αβγά και τη ζάχαρη στο μπολ και χτυπήστε τα στη βαθμίδα 5 επί περ. 2–3 λεπτά σε αφρώδες μίγμα.
- Ανακατέψτε το αλεύρι και την μπέικιν πάουντερ, ρίξτε το στο μίγμα των αβγών και αναμίξτε για λίγο στη βαθμίδα 2.
- Αλείψτε τη ζύμη επάνω στο ρηχό ταψί, που έχετε στρώσει χαρτί ψησίματος και ψήστε τη αμέσως στις πάνω/κάτω αντιστάσεις στους 200 °C περίπου (προθέρμασμένος φούρνος).
- Βάλτε κατόπιν αμέσως την έτοιμη πλάκα μπισκότου επάνω σε μια πετσέτα κουζίνας πασπαλισμένη με ζάχαρη, τυλίξτε τη σε ρολό και αφήστε τη να κρυώσει.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μαζί με ζάχαρη και την ειδική σκόνη για το πήξιμο της σαντιγί στη βαθμίδα 5 μέχρι να πήξει.
- Ξετυλίξτε το ρολό, αλείψτε το με τη σαντιγί, μοιράστε από πάνω τα φρούτα και ξανατυλίξτε το.
  Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Ζύμη κέικ

250 g αλεύρι
125 g ζάχαρη
125 g μαργαρίνη
2 αβγά
1 φακελάκι βανίλια
1 φακ. μπέικιν πάουντερ
75 g γάλα

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα στη βαθμίδα 5 επί περ. 3–4 λεπτά.
- Σε περίπτωση που στη συνταγή αναφέρονται σταφίδες και φρουί γλασέ, ανακατέψτε τα στο τέλος.
- Για δίχρωμο κέικ ανακατέψτε στη μισή ζύμη λίγο κακάο.

Εργαλείο ζυμώματος

Με το εργαλείο ζυμώματος μπορείτε να παρασκευάσετε διάφορες ζύμες όπως ζύμη με μαγιά, ζύμη πίτσας, ζύμη για στρούντελ, ζύμες ψωμιού, ζύμη τάρτας.

Ζύμη με μαγιά

500 g αλεύρι
1 φακελάκι ξηρή μαγιά ή 25 g φρέσκια μαγιά
1 αβγό
210–220 g χλιαρό γάλα
80 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
80 g ζάχαρη
1 πρέζα αλάτι
Ξύσμα από μισό λεμόνι ή άρωμα ζαχαροπλαστικής λεμονιού

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ.
- Αναμείξτε τα στη χαμηλότερη βαθμίδα επί περ. 30 δευτερόλεπτα, ζυμώστε τα κατόπιν στη βαθμίδα 5 επί περ. 5 λεπτά.

Ψωμάκια ή ψωμί ολικής άλεσης

250 g σιλάλευρο ολικής άλεσης
250 g σιτάλευρο
1 κ.σ. ζάχαρη,
1 κ.σ. μαργαρίνη
½ κ.σ. αλάτι
1½ φακελάκι ξηρή μαγιά
300 ml ζεστό νερό

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ.
- Αναμείξτε τα στη χαμηλότερη βαθμίδα επί περ. 30 δευτερόλεπτα, ζυμώστε τα κατόπιν στη βαθμίδα 5 επί περ. 5 λεπτά.

Από τη ποσότητα ζύμης μπορείτε να πλάσετε 12 μικρά ψωμάκια ή ένα ψωμί φόρμας.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar Quirl (karıştırıcı) MFQ35.. için tasarlanmıştır. MFQ35.. cihazının kullanma kılavuzunu dikkate alınız.
Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.
Cihazı başka birisine verirseniz, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Kullanılması

Hamur yoğurmak, yumurta akı, krema ve hafif hamur çırpmak içindir.

İşlenebilecek azami miktar:
Bu kullanma kılavuzunun sonundaki ”Tarifler” e bakınız.

Lütfen öndeki resimli sayfaları açınız.
MFQ35.. cihazının kullanma kılavuzundaki güvenlik bilgi ve uyarılarına dikkat ediniz.

- Üniteyi düz ve terazili bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Kilidi açma tuşuna basınız ve mesnedi yukarıya doğru çeviriniz (**1.**).
- Kabı yandan ünitenin ayağı üzerine yerleştiriniz (**2.**).
- İstediğiniz alet çiftini (çırpma/karıştırma teli veya yoğurma kancası) cihaza yerleştiriniz ve bastırınız (**3.**).
  Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ediniz ve yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz (3a).

!	Önemli not	!
Cihazı üniteye takmadan önce, arka deliği kapatınız. Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz.		

- Cihazın arka yüzünü mesnede öyle takınız ki, kancalar cihazın havalandırma deliklerine girsin (**4.**).
- Cihazı, yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız (**5.**). Bu esnada sonsuz vidanın (salyangoz) ve dişli çarkın birbirine doğru takılmasına dikkat ediniz!
- Kilidi açma tuşuna basınız ve mesnedi aşağıya doğru çeviriniz (**6.**).

Bilgi:
Hamur yoğurmak için, kabın içine önce unu koyunuz, sonra diğer malzemeleri koyunuz ve kısa bir süre en düşük kademede çalıştırarak karıştırınız.
Unda artık tozutma gözlenmeyince, cihazı daha yüksek bir kademeye ayarlayınız.
Kabın ve aletlerin karşıt yönde dönüyor olması sayesinde, kısa sürede yumuşak ve gevrek bir hamur oluşur.

İşiniz sona erdikten sonra

- İşlem sona erince, cihazı **0** konumuna alınız. **Cihazların durmasını bekleyiniz.**
- Elektrik fişini çekip çıkarınız (**9.**).
- Kolu arkaya doğru çekiniz ve cihazı çıkarınız (**10.**).
- Aletleri cihazdan dışarı çıkarınız.
- Kilidi açma tuşuna basınız ve mesnedi yukarıya doğru çeviriniz (**11.**).
- Kabı çıkarınız (**12.**).

Cihazın temizlenmesi

- Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.
- Üniteyi sadece nemli bir bez ile siliniz.

Tarifler

Tariflerdeki miktar bilgileri, işlenebilecek azami miktarları bildirir.

Karıştırma teli

Çırpma/Karıştırma teli ile, 2–8 yumurta akı veya 200–600 ml krema çırpılabilir.
Bu cihaz ile ayrıca bisküvi hamuru, basit hamur, kaygana/krep hamuru gibi hafif hamurların yanı sıra, kremalar, mayonez ve patates püresi de yapılabilir.

İçi krema ve meyve doldurulan bisküvi rulosu

Hamur:
4 yumurta
70 g şeker
1 paket vanilya şekeri
80 g buğday unu
1 bıçak ucu kabartma tozu

İçine doldurulacak harç:
200 g krema
2 çorba kaşığı şeker
1 paket krema katılaştırma maddesi
150 g meyve (örn. ahududu, çilek, vişne)
Üzerine serpiştirmek için, biraz pudra şekeri

- Yumurtaları ve şekeri kaba koyunuz ve 5 kademesinde yaklaşık 2–3 dakika köpüklü oluncaya kadar çırpınız.

- Un ve kabartma tozunu karıştırınız ve 2 kademesinde kısaca diğer malzemelere karıştırınız.
- Hamuru, üzerine yağlı kağıt (perşömen) serilmiş bir tepsi üzerine yayınız ve üstten/alttan ısıtma fonksiyonu ile yaklaşık 200 °C (ön ısıtma uygulayınız) ısı ayarında hemen pişiriniz.
- Bisküvi tabakasını sonra hemen üzerine şeker serpiştirilmiş bir mutfak bezi üzerine seriniz, yuvarlayarak sarınız ve soğumaya bırakınız.
- Kremayı 5 kademesinde, şeker ve krema katılaştırma maddesi ile birlikte, katılaşıncaya kadar çırpınız.
- Yuvarlak sarmış olduğunuz bisküvi rulosunu açınız, üzerine krema sürünüz, meyveleri dağıtınız ve tekrar yuvarlayarak sarınız. Üzerine pudra şekeri serpiştiriniz.

Mayasız hamur

250 g un
125 g şeker
125 g margarin
2 yumurta
1 paket vanilya şekeri
1 paket kabartma tozu
75 g süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 5 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.
- Eğer tarifte kuru üzüm, şekerlenmiş limon kabuğu, şekerlenmiş portakal kabuğu kullanılması önerilmişse, bunları son olarak ilave edip karıştırınız.
- Ebrulu kek için, hamurun yarısını biraz kakao ile karıştırınız.

Yoğurma kancası

Yoğurma kancaları ile örn. mayalı hamur, pizza hamuru, ştrudel hamuru, ekmek hamurları ve gevrek hamur gibi farklı hamurlar hazırlanabilir.

Mayalı hamur

500 g un
1 paket kuru maya veya 25 g taze maya
1 yumurta
210–220 g sıcak süt
80 g tereyağı (oda sıcaklığında)
80 g şeker
1 tutam tuz
Yarım limonun kabuğu veya limon aroması

- Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz.
- Düşük kademede yaklaşık 30 saniye karıştırınız ve sonra 5 kademesinde yaklaşık 5 dakika yoğurunuz.

Kaba öğütülmüş undan yapılmış küçük kahvaltı ekmeği veya ekmek

250 g kaba öğütülmüş buğday unu
250 g buğday unu
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba margarin
½ çorba tuz
1½ paket kuru maya
300 ml sıcak su

- Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz.
- Düşük kademede yaklaşık 30 saniye karıştırınız ve sonra 5 kademesinde yaklaşık 5 dakika yoğurunuz.

Bu miktar hamurla 12 küçük kahvaltı ekmeği veya bir kalıp ekmek yapılabilir.

Değişiklikler olabilir.

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do robota Quirl MFQ35… Proszę przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi urządzenia Quirl MFQ35…
Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.
Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi.

Obsługa

Do zagniatania ciast, ubijania piany z białek, śmietany, oraz mieszania lekkich ciast.

Maksymalna ilość przetwarzanych produktów:
Patrz „Przepisy“ na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami na początku tej instrukcji.
Proszę przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa podanych w instrukcji obsługi robota Quirl MFQ35...

- Postawić stojak na gładkiej i poziomej powierzchni.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię do góry (**1.**).
- Miskę wsunąć z boku i postawić na stopę stojaka (**2.**).
- Włożyć żądaną parę narzędzi (końcówki do mieszania lub haki do zagniatania) do otworów mocujących i docisnąć (**3.**). **Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas montażu (3a).**

!	Ważna wskazówka	!
Zamknąć otwór z tyłu robota Quirl przed nałożeniem go na stojak. Jeżeli dolny otwór jest otwarty, urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa.		

- Nałożyć robot tylną ścianką na ramię w taki sposób, aby haki weszły do otworów wylotu powietrza robota Quirl (**4.**).
- Wcisnąć robot Quirl w dół (aż do zatrzasku) (**5.**). Zwrócić uwagę na to, aby ślimak i koło zębate zespoliły się prawidłowo!
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przechylić ramię z powrotem w dół (**6.**).

Wskazówka:
W celu zagniatania ciasta wsypać do miski najpierw mąkę a następnie włożyć pozostałe składniki i zamieszać krótko na najniższym zakresie obrotów. Gdy mąka przestanie pylić, przestawić robot Quirl na wyższy zakres.
Poprzez przeciwbieżne obroty miski i narzędzi otrzymujemy w krótkim czasie lekkie ciasto.

Po pracy

- Po zakończeniu pracy nastawić Quirl na **0**. **Zaczekać, aż narzędzia całkowicie się zatrzymają.**
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego (**9.**).
- Pociągnąć dźwignię do tyłu i zdjąć Quirl (**10.**).
- Wyjąć narzędzia z robota Quirl.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię do góry (**11.**).
- Zdjąć miskę (**12.**).

Czyszczenie

- Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.
- Stojak wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Przepisy kulinarne

Ilość składników podanych w przepisach kulinarnych stanowi maksymalną ilość produktów, jaką można przetwarzać tym urządzeniem.

Końcówka do mieszania

Końcówkami do ubijania można ubić pianę z 2–8 białek lub 200–600 ml śmietany kremówki. Oprócz tego można przygotować lekkie ciasta, jak np. ciasto biszkoptowe, ciasto ucierane, ciasto na naleśniki, kremy, majonezy i puree ziemniaczane.

Rolada biszkoptowa nadziewana bitą śmietaną i owocami

Ciasto:
4 jajka
70 g cukru
1 paczka cukru waniliowego
80 g mąki pszennej
1 proszek do pieczenia na szpicu noża

Nadzienie:
200 g słodkiej śmietany
2 łyżki cukru
1 paczka usztywniacza do bitej śmietany
150 g owoców (np. maliny, truskawki, wiśnie)
Cukier-puder do posypania

- Jajka wybić do miski, wsypać cukier i ubijać ok. 2–3 minuty na zakresie 5, aż do uzyskania piany.
- Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do piany z jaj i zamieszać krótko na zakresie 2.
- Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, rozsmarować gładko i natychmiast piec w piekarniku z ogrzewaniem górnym i dolnym nagrzanym do temperatury 200 °C.
- Upieczone ciasto biszkoptowe wyłożyć natychmiast na czysty ręcznik kuchenny posypany cukrem, zwinąć w rolkę i pozostawić do ostygnięcia.
- Śmietanę kremówkę ubić na sztywno z cukrem i usztywniaczem na zakresie 5.
- Rozwinąć rolkę ciasta biszkoptowego, rozsmarować na cieście ubitą śmietanę, rozłożyć owoce na śmietanie i ponownie zwinąć ciasto w rolkę. Posypać cukrem-pudrem.

Ciasto ucierane

250 g mąki
125 g cukru
125 g margaryny
2 jajka
1 paczka cukru waniliowego
1 paczka proszku do pieczenia
75 g mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 5.
- Jeżeli w przepisie podane są takie dodatki jak rodzynki, otarta skórka cytrynowa lub kandyzowana skórka pomarańczowa, wtedy należy dodać je na końcu i zamieszać.
- Na babkę marmurkową pozostawić połowę ciasta, dodać kakao w proszku i zamieszać.

Hak do zagniatania

Za pomocą haków do zagniatania można przygotować różne ciasta, jak np. ciasto drożdżowe, ciasto na pizzę, ciasto na strudel, ciasto na chleb, ciasto ucierane.

Ciasto drożdżowe

500 g mąki
1 paczka suszonych drożdży lub 25 g świeżych drożdży
1 jajko
210–220 g ciepłego mleka
80 g masła (o temperaturze pokojowej)
80 g cukru
1 szczypta soli
Otarta skórka z połowy cytryny lub aromat cytrynowy

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zamieszać ok. 30 sekund na najniższym zakresie a następnie zagniatać ok. 5 minut na zakresie 5.

Razowe bułki lub chleb

250 g mąki pszennej razowej
250 g mąki pszennej
1 łyżka cukru
1 łyżka margaryny
½ łyżki soli
1½ paczki suchych drożdży
300 ml ciepłej wody

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zamieszać ok. 30 sekund na najniższym zakresie a następnie zagniatać ok. 5 minut na zakresie 5.

Z tej ilości ciasta można upiec 12 bułek lub jeden chleb w długiej formie.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ez a tartozék az MFQ35.. keverőgéphez való. Tartsa be az MFQ35.. keverőgép használati útmutatóját.
Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.
A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

A készülék kezelése

Használható tészta dagasztásához, valamint tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felveréséhez.

Maximális feldolgozási mennyiség:
Lásd ennek a használati útmutatónak a végén a „Receptek" fejezetet.

Kérjük, nézze meg az első oldalakon található ábrákat.
Kérjük, vegye figyelembe a MFQ35.. keverőgép használati útmutatójában található biztonsági tudnivalókat.

- Az állványt sima, vízszintes munkafelületen állítsa fel.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot és a tartót fordítsa el felfelé (**1.**).
- A tálat oldalról helyezze az állvány talpára (**2.**).
- Helyezze be és nyomja be a kívánt eszközpárt (keverőszárakat vagy dagasztószárakat) a keverőgépbe (**3.**).
  Az összecserélés elkerülése érdekében ügyeljen a szerszámok műanyag részeinek formájára (3a).

!	Fontos tudnivaló	!
A keverőgép hátsó nyílását még az állványra helyezés előtt zárja be. Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni. Az 1-5 fokozatkapcsoló nem működik.		

- A keverőgép hátlapját úgy helyezze a tartóra, hogy a kampók beakadjanak a keverő szellőzőnyílásába (**4.**).
- Nyomja meg lefelé a keverőgépet, amíg be nem kattan (**5.**). Közben ügyeljen arra, hogy a csiga és a fogaskerék megfelelően egymásba akadjanak!
- Nyomja meg a kireteszelő gombot és a tartót fordítsa lefelé (**6.**).

Megjegyzés:
A tészta dagasztásához először a lisztet szórja a tálba, majd ezután adagolja a többi hozzávalót és keverje össze egy kis ideig a legkisebb fokozaton.

Ha már nem porzik a liszt, kapcsolja magasabb fokozatra a keverőt. A tál és a keverőeszközök ellentétes irányú forgatása révén rövid időn belül egy laza tészta áll össze.

A munka befejezése után

- A munka befejezése után állítsa gépet **0** fokozatra. **Várja meg, amíg a keverőeszközök megállnak.**
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (**9.**).
- Húzza hátra a kart és vegye le a keverőgépet (**10.**).
- Vegye ki a keverőeszközöket a gépből.
- Nyomja meg a kireteszelő gombot és a tartót fordítsa el felfelé (**11.**).
- Vegye ki a tálat (**12.**).

Tisztítás

- A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.
- Az állványt csak törölje le nedves ruhával.

Receptek

A receptekben található mennyiségi adatok a maximális feldolgozási mennyiséget jelentik.

Keverőszár

A keverőszárakkal 2–8 tojásfehérjét vagy 200–600 ml tejszínt lehet felverni.
Ezenkívül könnyű tészták kikeverésére is alkalmasak, mint például piskótatészta, kevert tészta, palacsintatészta, krémek, majonéz és krumplipüré.

Piskótatekercs tejszínes gyümölcstöltelékkel

Tészta:
4 tojás
70 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
80 g búzaliszt
1 késhegynyi sütőpor

Töltelék:
200 g tejszín
2 evőkanál cukor
1 csomag habfixáló
150 g gyümölcs (pl. málna, eper, meggy)
egy kevés porcukor a meghintéshez

- A tojásokat és a cukrot a keverőtálba adjuk és ötös fokozaton kb. 2–3 percig habosra keverjük.

- Hozzáadjuk a liszthez a sütőport, majd összekeverjük a tésztával a kettes fokozaton.
- A tésztát elsimítjuk egy sütőpapírral kibélelt tepsiben és felső/alsó fűtéssel kb. 200 °C-on azonnal megsütjük (előmelegítve).
- A piskótatésztát ezután rögtön ráborítjuk egy cukorral megszórt konyharuhára, feltekerjük és hagyjuk kihűlni.
- A tejszínt a cukorral és a habfixálóval ötös fokozaton kemény habbá verjük.
- A piskótatésztát visszagöngyölítjük, megkenjük tejszínnel, elosztjuk rajta a gyümölcsöket és megint feltekerjük. Megszórjuk porcukorral.

Kevert tészta

250 g liszt
125 g cukor
125 g margarin
2 tojás
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag sütőpor
75 g tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. ½ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 5-ös fokozaton.
- Ha a recept mazsolát, cukrozott citromhéjat, cukrozott narancshéjat is tartalmaz, ezeket a végén keverjük hozzá.
- A márványos süteményhez a tészta felébe egy kevés kakaót keverünk.

Dagasztószár

A dagasztószárakkal különböző tésztákat, például kelt tésztát, pizzatésztát, rétestésztát, kenyértésztát, omlós tésztát lehet készíteni.

Kelt tészta

500 g liszt
1 csomag száraz élesztő vagy 25 g friss élesztő
1 tojás
210–220 g meleg tej
80 g vaj (szobahőmérsékletű)
80 g cukor
1 csipet só
egy fél citrom héja vagy citromaroma

- Az összes hozzávalót a tálba tesszük.
- Alacsony fokozaton körülbelül 30 másodpercig elkeverjük, ezután ötös fokozaton kb. 5 percig dagasztjuk.

Teljes kiőrlésű magos zsemle vagy magos kenyér

250 g teljes kiőrlésű búzaliszt
250 g búzaliszt
1 evőkanál cukor
1 evőkanál margarin
½ evőkanál só
1½ csomag száraz élesztő
300 ml meleg víz

- Az összes hozzávalót a tálba tesszük.
- Alacsony fokozaton körülbelül 30 másodpercig elkeverjük, ezután ötös fokozaton kb. 5 percig dagasztjuk.

A tésztából 12 zsemle vagy egy szögletes kenyér formázható.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Тази приставка е предназначена за MFQ35.. . Спазвайте указанията на упътването за употреба за MFQ35.. . Молим, запазете упътването за употреба. Когато предавате уреда на трети лица, молим, предавайте и упътването за употреба.

Работа с уреда

За месене на тесто, както и за разбиване на белтъци, сметана и леки теста.

Максимално количество за обработване:
Виж «Рецепти» в края на това упътване за експлоатация.

Отворете страниците с картинките отпред.
Спазвайте указанията за безопасност от упътването за експлоатация на уред за разбъркване MFQ35...

- Поставете основата върху гладка хоризонтална работна повърхност.
- Натиснете бутона за освобождаване и бутнете рамото нагоре (**1.**).
- Поставете купата отстрани върху основата (**2.**).
- Поставете необходимия комплект инструменти (накрайник за разбъркване или накрайник за месене) и натиснете (**3.**).
  Съобразявайте се с формата на пластмасовите части на накрайниците, за да избегнете размяна (3a).

!	Важно указание	!
Преди поставяне върху основата затворете задния отвор на уреда за разбъркване. Когато задният отвор е отворен уредът може да се използва само в режим – моментно включване. Работните степени 1–5 не функционират.		

- Поставете задната част на уреда върху основата, така че зъбците да влязат в отворите за охлаждане (**4.**).
- Натиснете уреда за разбъркване надолу до застопоряване (**5.**). Внимавайте винта и зъбчатото колело да паснат добре един в друг!
- Натиснете бутона за освобождаване и наклонете рамото надолу (**6.**).

Забележка:
Когато месите тесто поставете първо брашното в купата, после другите продукти и разбъркайте за кратко продуктите на ниска степен.
Когато брашното спре да се разпръсква на прах, включете на по-висока степен.
От въртенето в различни посоки на купата и накрайниците за кратко време се получава леко тесто.

След работа

- След приключване на работа поставете уреда за разбъркване в позиция **0**. **Изчакайте накрайниците да спрат напълно да се въртят.**
- Изключете щепсела от контакта (**9.**).
- Дръпнете лоста назад и свалете уреда за разбъркване (**10.**).
- Извадете накрайниците от уреда за разбъркване.
- Натиснете бутона за освобождаване и наклонете рамото нагоре (**11.**).
- Свалете купата (**12.**).

Почистване

- Купата и приставките могат да се мият в миялна машина.
- Основата забършете само с влажна кърпа.

Рецепти

Количествата, посочени в рецептите, са максималните количества, които могат да се обработват.

Накрайник за разбъркване

С накрайника за разбиване могат да се разбиват 2–8 белтъка или 200–600 мл сметана. Освен това могат да се приготвят леки теста като например: бисквитено тесто, кексово тесто, смес за палачинки, кремове, майонеза и картофено пюре.

Бисквитено руло със сметанов пълнеж и плодове

Тесто:
4 яйца
70 гр. захар
1 пакетче ванилия
80 гр. пшенично брашно
1 на върха на ножа сол

Пълнеж:
200 мл сметана
2 с. л. захар
1 пакетче втвърдител за сметана
150 гр. плодове (например: малини, ягоди, вишни)
малко пудра захар за поръсване

- Поставете яйцата и захарта в купата и разбийте на пяна – на степен 5 около 2–3 минути.
- Смесете брашното и бакпулвера и разбъркайте за кратко на степен 2.
- Изсипете тестото в покрита с хартия за печене форма за печене, изравнете добре и изпечете веднага в предварително загрята фурна отгоре и отдолу на 200 °C.
- Веднага извадете бисквитения блат и го поставете върху поръсена със захар кухненска кърпа, навийте на руло и оставете да изстине.
- Сметаната заедно с втвърдителя и захарта разбийте на степен 5 до втвърдяване.
- Развийте бисквитеното руло, намажете със сметана, отгоре разпределете плодовете и навийте отново. Поръсете с пудра захар.

Кексово тесто

250 гр. брашно
125 гр. захар
125 гр. маргарин
2 яйца
1 пакетче ванилия
1 пакетче бакпулвер
75 гр. мляко

- Разбивайте всички продукти с накрайника за разбъркване в продължение на около ½ минута на 1-а степен, а след това в продължение на около 3–4 минути на 5-а степен.
- Ако в рецептата има стафиди, лимонена кора, портокалова кора, те се добавят накрая.
- За мраморни сладкиши половината от тестото се разбърква с малко какао.

Накрайник за месене

С накрайника за месене могат да се приготвят различни теста, като например: тесто с мая, тесто за пица, за щрудели, за хляб и ронливи теста.

Тесто с мая

500 гр. брашно
1 пакетче суха мая или25 g прясна мая
1 яйце
210–220 гр. топло мляко
80 гр. масло (със стайна температура)
80 гр. захар
1 щипка сол
кората от половин лимон или лимонова есенция

- Поставете всички продукти в купата.
- Разбъркайте на ниска степен около 30 секунди, след това на степен 5 месете 5 минути.

Пълнозърнести хлебчета или хляб

250 гр. пълнозърнесто пшенично брашно
250 гр. пшенично брашно
1 с. л. захар
1 с. л. маргарин
½ с. л. сол
1½ пакетче суха мая за хляб
300 мл топла вода

- Поставете всички продукти в купата.
- Разбъркайте на ниска степен около 30 секунди, след това на степен 5 месете 5 минути.

От това количество тесто могат да се приготвят 12 хлебчета или един хляб, печен във форма.

Запазваме си правото на промени.

Эта принадлежность предназначена для использования в комплекте с прибором Quirl MFQ35.. . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации Quirl MFQ35.. .
Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.
При передаче погружного блендера третьему лицу отдайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию по эксплуатации.

Эксплуатация

Данный бытовой прибор предназначен для вымешивания теста, а также для взбивания белков, сливок и теста легкой консистенции.

Максимальное количество продуктов, которое можно перерабатывать с помощью данного бытового прибора за один раз:
смотрите информацию, приведенную в разделе «Рецепты» в конце данной инструкции по эксплуатации.

Откройте, пожалуйста, первую страницу с рисунками.
Выполняйте, пожалуйста, правила по технике безопасности, приведенные в инструкции по эксплуатации бытового прибора Quirl MFQ35.. .

- Поставьте подставку на гладкую, горизонтальную рабочую поверхность.
- Нажмите на рычажок разблокировки и поднимите держатель вверх (**1.**).
- Поставьте смесительную чашу сбоку на опору подставки (**2.**).
- Вставьте в бытовой прибор Quirl необходимую Вам насадку (венчик для перемешивания или месильную насадку) и зафиксируйте, нажав на нее (**3.**).
  Чтобы ничего не перепутать и вставить насадку в предназначенное для нее отверстие, обращайте внимание на форму пластмассовых деталей насадок (3a).

!	Важная информация	!

Перед установкой на подставку закройте расположенное в задней части бытового прибора Quirl отверстие.
При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует.

- Насадите бытовой прибор Quirl задней стороной на держатель таким образом, чтобы крючки держателя вошли в имеющиеся в бытовом приборе Quirl вентиляционные пазы (**4.**).
- Прижмите бытовой прибор Quirl к держателю таким образом, чтобы он зафиксировался (**5.**).
  При этом следует обратить внимание на правильность зацепления шнека и шестерни!
- Нажмите на рычажок разблокировки и опустите держатель вниз (**6.**).

Указание:
Для приготовления теста в смесительную чашу сначала необходимо засыпать муку, затем загрузить остальные составляющие и коротко перемешать все на самой малой скорости. Когда мука перестанет пылить, переключите бытовой прибор Quirl на более высокую скорость.
В результате встречного вращения смесительной чаши и насадок у Вас через короткое время получится хорошо вымешанное, рыхлое тесто.

По окончании работы

- По окончании работы установите регулятор скорости бытового прибора Quirl в положение **0**. **Подождите, пока насадки не остановятся.**
- Извлеките вилку из розетки (**9.**).
- Переведите рычажок назад и снимите Quirl (**10.**).
- Извлеките из бытового прибора Quirl насадки.
- Нажмите на рычажок разблокировки и поднимите держатель вверх (**11.**).
- Снимите смесительную чашу (**12.**).

Чистка

- Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине.
- Подставку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Рецепты

Количество продуктов, приведенное в рецептах, это максимально допустимое количество продуктов, которое можно перерабатывать с помощью данного бытового прибора за один раз.

Венчик для перемешивания

С помощью венчиков для перемешивания можно взбить 2–8 белков или 200–600 мл сливок. Кроме того, с их помощью можно приготовить тесто легкой консистенции, например, бисквитное, недрожжевое, тесто для блинов, различные кремы, майонез и картофельное пюре.

Бисквитный рулет со взбитыми сливками и фруктами

Тесто:
4 яйца,
75 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
80 г пшеничной муки
1 пекарский порошок на кончике ножа

Начинка:
200 г сливок
2 ст. ложка столового сахара
1 пакетик средства для взбивания сливок
150 г фруктов (например, малины, клубники, вишни)
немного сахарной пудры для посыпки

- Положите в смесительную чашу яйца и сахар и взбивайте их до получения пены на 5-й скорости в течение примерно 2–3 минут.
- Смешайте муку и пекарский порошок, засыпьте в смесительную чашу и коротко перемешайте все на 2-й скорости.
- Положите тесто на выстланный бумагой для выпечки противень, разгладьте его и сразу же поставьте для выпекания в духовой шкаф, предварительно нагретый примерно до 200 °C (режим нагрева: верхний/нижний жар).
- Готовый бисквитный корж сразу положите на посыпанное сахаром кухонное полотенце, сверните его в рулет и охладите.
- Взбивайте сливки вместе с сахаром и средством для ускорения взбивания на 5-й скорости до тех пор, пока сливки полностью не загустеют.
- Разверните рулет, намажьте взбитыми сливками, положите сверху фрукты и снова сверните.
  Посыпьте рулет сахарной пудрой.

Сдобное тесто

250 г муки,
125 г сахара,
125 г маргарина
2 яйца,
1 пакетик ванильного сахара
1 пакетик химического разрыхлителя теста,
75 мл молока.

- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полуминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости, а затем в течение 3–4 минут на 5-й скорости.
- Если по рецепту в тесто добавляются изюм, цукаты из кожуры лимонов или апельсинов, то их следует добавлять в самом конце.
- Если Вы хотите испечь «мраморный» пирог, то к половите теста следует добавить немного какао.

Месильная насадка:

С помощью месильных насадок можно приготавливать тесто различного вида, например, дрожжевое, тесто для пиццы, штруделя, хлеба, сдобное песочное тесто.

Дрожжевое тесто

500 г муки,
1 пакетик сухих дрожжей или 25 г свежих
1 яйцо
210–220 г теплого молока
80 г сливочного масла (комнатной температуры)
80 г сахара,
1 щепотка соли,
цедра с половинки лимона или ароматический экстракт лимона

- Загрузите все составляющие в смесительную чашу.
- Примерно в течение 30 секунд перемешивайте все на низкой скорости, затем в течение примерно 5 минут вымешивайте тесто на 5-й скорости.

Булочки или хлеб из муки грубого помола

250 г пшеничной муки грубого помола
250 г обычной пшеничной муки
1 ст. ложка столового сахара
1 ст. ложка маргарина
½ ст. ложки соли
1½ пакетика сухих дрожжей
300 мл теплой воды

- Загрузите все составляющие в смесительную чашу.
- Примерно в течение 30 секунд перемешивайте все на низкой скорости, затем в течение примерно 5 минут вымешивайте тесто на 5-й скорости.

Из такого количества теста можно выпечь 12 булочек или одну булку формового хлеба.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

الحشــو:
200 جم قشدة
ملعقتان طعام من السكر
كيس واحد من مادة متيحة لتماسك القشدة
150 جم من الثمار (وعلى سبيل المثال توت شوكي, فراولة, كرز مُر)
شيئاً من سكر بودرة للرش

- ضع البيض والسكر في الوعاء ثم قم بضربها على درجة التشغيل 5 لفترة تتراوح ما بين 3–2 دقائق لحين أن يصدر عنها رغوة.
- أضف الطحين (الدقيق) وخميرة البسكويت ثم قم بتقليبها لبرهة قصيرة على درجة التشغيل 2.
- افرد ورق خبيز على صاج الفرن ووزع العجين عليه بصورة متساوية ثم قم بإدخاله فوراً في الفرن مع الضبط على 200° درجة مئوية والتسخين علوياً وسفلياً (ينبغي تسخين الفرن مُسبقاً).
- ضع فطيرة البسكويت بعد ذلك فوراً على فوطة مطبخ مرشوش عليها سكر واطويها ثم دعها تبرد.
- اضرب القشدة سوياً مع السكر والمادة المتيحة لتماسك القشدة على درجة التشغيل 5.
- افرد فطيرة البسكويت المطوية وادهنها بالقشدة ووزع الثمار عليها ثم اعد طيها مرة أخرى.

عجــين التورتة

250 جم طحين (دقيق)
125 جم سكر
125 جم سمن نباتي
بيضتان
كيس صغير من الفانيلا
كيس صغير من خميرة البسكويت
75 مليلتر لبن حليب

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 (1) ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- وإذا كانت الوصفة تتضمن زبيباً, قشر ليمون وبرتقال منقوعان في السكر فقم بإضافتها إلى الخلطة ومزجهما في النهاية.
- بالنسبة للتورتة المرمرية (رخامية الشكل) فينبغي خلط نصف كمية العجين بشيء من الكاكاو.

كُلاب العجــين

كُلاب العجين مهيأ لإعداد أشكال مختلفة من العجائن وعلى سبيل المثال منها العجين المُخمر, عجين البيتزا, عجين تورتات الفواكه, عجائن الخبز وعجين خبائز الحلويات الجافة.

العجــين المُخمــر
500 جم طحين (دقيق)
كيس واحد من الخميرة الجافة أو 25 جم خميرة طازجة
بيضة واحدة
220–210 مليلتر لبن حليب دافئ
80 جم من الزبد (درجة حرارة الغرفة)
80 جم سكر
حفنة قليلة من الملح
قشرة نصف ليمونة أو نكهة ليمون

- ضع كافة مكونات الخلطة في الوعاء.
- اضبط الجهاز على درجة منخفضة ثم قم بتقليب المكونات زهاء 30 ثانية ثم اعجنها على درجة التشغيل 5 لحوالي 5 دقائق.

خبــز إفرنــجي كــامل القيمــة الغــذائية صغيــر أو كبير القِطع

250 جم طحين قمح كامل القيمة الغذائية
250 جم طحين قمح
ملعقة طعام من السكر
ملعقة طعام سمن نباتي
½ ملعقة طعام ملح
1½ كيس من الخميرة الجافة
300 مليلتر ماء دافئ

- ضع كافة مكونات الخلطة في الوعاء.
- اضبط الجهاز على درجة منخفضة ثم قم بتقليب المكونات زهاء 30 ثانية ثم اعجنها على درجة التشغيل 5 لحوالي 5 دقائق.

وتكفي هذه الكمية من العجين لتشكيل 12 قطعة من الخبز الإفرنجي صغير القِطع أو خبز إفرنجي كبير القِطع على شكل صندوقي.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

ملحقٌ إضافيٌ للمضرب القلاب من الطراز المشار إليه بـ ..MFQ35. انتبه إلى التعليمات التي يتضمنها دليل الاستخدام الخاص بالمضرب القلاب المشار إليه بـ ..MFQ35.
احتفظ من فضلك بدليل الاستخدام, وإذا سلمت الجهاز لطرف ثالث فلا تنسى أن تعطيه له.

استخدام الجهاز

الجهاز مهيأٌ لإعداد العجائن وضرب البيض والقشدة والعجائن الخفيفة.

أقصى كمية يمكن إعدادها:
القي نظرة على فقرة "الوصفات" المتواجدة في نهاية هذا الدليل.

افتح من فضلك الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

انتبه إلى إرشادات الاستخدام الآمن التي يتضمنها دليل الاستخدام الخاص بالمضرب القلاب من الطراز المشار إليه بـ ..MFQ35. ضع الهيكل على أرضية أفقية مستوية.

- اضغط على زر الفصل ثم ادفع الحامل في الاتجاه العُلوي (1.).
- ضع الوعاء من الجانب (بصورة مائلة) على قدم الهيكل (2.).
- ركِب زوج الأدوات المطلوبة للاستخدام (مضرب الخلط أو كُلاب العجين) في المضرب القلاب ثم اضغط عليهما (3.).

انتبه إلى هيئة الأجزاء البلاستيكية الخاصة بأدوات الاستخدام من أجل تجنب التركيب الخاطئ (3a).

!	تنبيه هام	!
اغلق الفتحة الخلفية للمضرب القلاب قبل تركيبه في الهيكل. وفي حال ترك الفتحة الخلفية للمضرب القلاب مفتوحةً فلا يمكن استخدام الجهاز إلا في وضع التشغيل اللحظي المتقطع, ويستحيل التشغيل على إحدى درجات الاستخدام 5–1.		

- ضع المضرب القلاب من جانبه الخلفي على الحامل على نحو يتيح للكلاليب التداخل في فتحة التهوية الخاصة بالمضرب القلاب (4.).
- اضغط على المضرب القلاب في الاتجاه السفلي لحين سماع طقطقة التثبيت (5.). وينبغي الانتباه أثناء ذلك إلى التداخل الصحيح بين الترس الجزء المشار إليه بالقوقعة!
- اضغط على زر الفصل ثم قم بإدارة الحامل في الاتجاه السفلي(6.).

ملاحظة:
وينبغي من أجل إعداد العجين أولاً وضع الطحين (الدقيق) في الوعاء ثم المكونات الأخرى ثم القيام بتقليبها لبرهة من الزمن على أدنى درجة للتشغيل.
وإذا لم يعد يصدر عن الطحين (الدقيق) غُباراً فيمكن هنا ضبط المضرب القلاب على درجة أعلى للتشغيل. ويؤدي نظام الدوران المعاكس لأدوات الاستخدام والوعاء إلى تكون عجائن خفيفة (يتخللها الهواء) خلال فترة قصيرة من الوقت.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- اضبط المضرب القلاب على وضع إيقاف التشغيل «0» بعد الفراغ من الاستخدام. **ويجب الانتظار لحين أن تتوقف أدوات الاستخدام عن الدوران تماماً.**
- انزع قابس الجهاز من المقبس (9.).
- اجذب الرافعة نحو الخلف ثم قم بفصل المضرب القلاب (10.).
- افصل أدوات الجهاز التي جرى استخدامها عن المضرب القلاب.
- اضغط على زر الفصل ثم أدر الحامل إلى أعلى (11.).
- اخرج الوعاء من الجهاز (12.).

تنظيف الجهاز

- كُلٌّ من الوعاء وأدوات الاستخدام مهيأٌ للغسيل في غسالة الأواني.
- أما الهيكل فينبغي تنظيفه باستخدام فوطة مبللة.

الوصفات

إن الإيضاحات المتعلقة بالكميات المشار إليها في الوصفات تشكل الحد الأقصى الذي يمكن إعداده.

مضرب الخلط

الكمية التي يمكن ضربها تتراوح ما بين 2 إلى 8 بيضات, أما القشدة فتتراوح الكمية ما بين 200 إلى 600 مليلتر. وبالإضافة إلى ذلك فيمكن إعداد عجائن خفيفة كعجائن البسكويت وعجائن التورتات وعجائن الخبائز الرقيقة (كعُجَّة البيض على سبيل المثال), والكريمات والمايونيز والبطاطس (البطاطا) المهروسة.

لفة البسكويت المطوية المحشوة بالقشدة والثمار

العجين:
4 بيضات
70 جم سكر
كيس صغير من الفانيلا
80 جم من طحين القمح
كمية قليلة من خميرة البسكويت بطرف سكين

✆ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

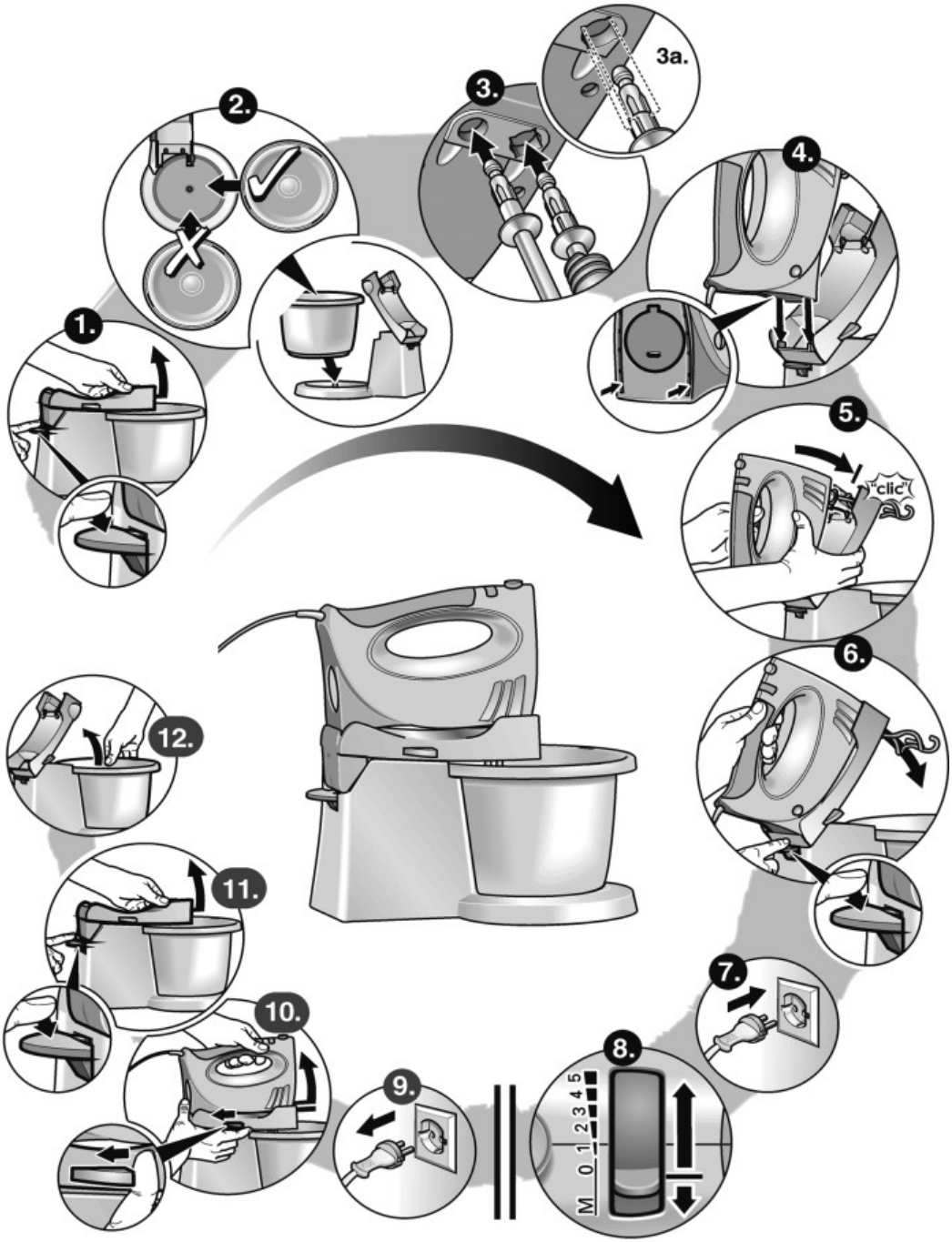
A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

8001013201/02.2012
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, el, tr, pl, hu, bg, ru, ar


1.
2.
3.
3a.
4.
5.
clic
6.
7.
8.
M 0 1 2 3 4 5
9.
10.
11.
12.