

SIEMENS



MQ964../MQ965..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

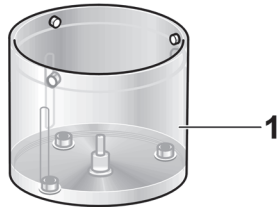
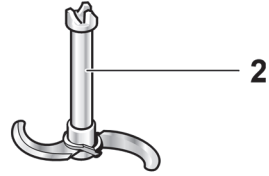
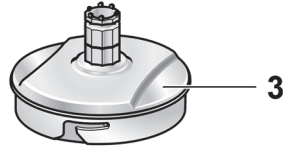
de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
sv Bruksanvisning

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

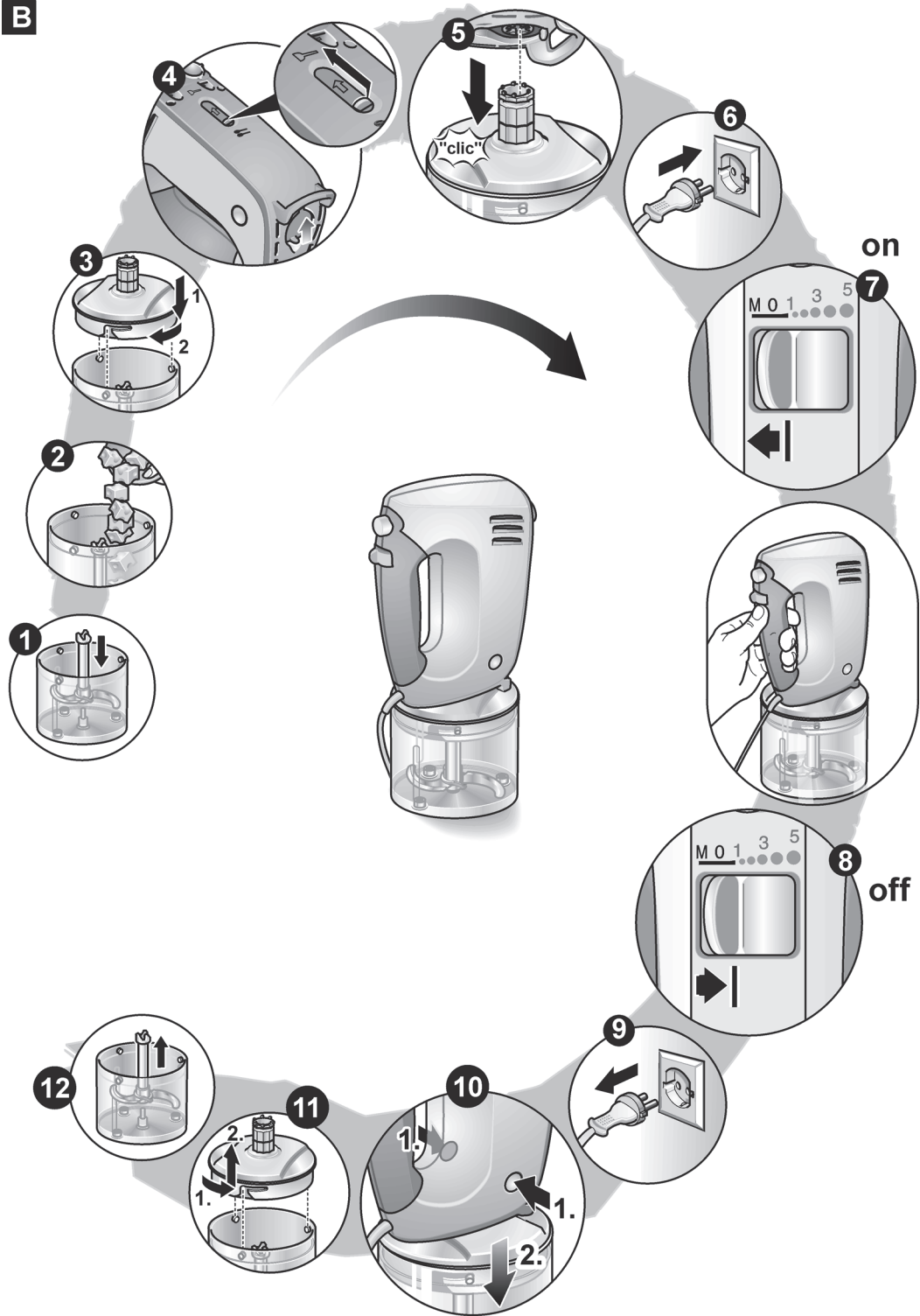
Register
your
product
online

de	Gebrauchsanleitung	6
en	Instruction manual	9
fr	Mode d'emploi	11
it	Istruzioni per l'uso	14
nl	Gebruiksaanwijzing	17
da	Brugsanvisning	20
no	Bruksanvisning	22
sv	Bruksanvisning	24
fi	Käyttöohje	26
el	Οδηγίες χρήσης	28
tr	Kullanım kılavuzu	31
kk	Пайдалану нұсқаулығы	34
ru	Инструкция по эксплуатации	37
ar	مادخت سال اتاداشرا	42





















A



B



C

			
	 (1 cm)	100 g	10–20 s
	 (1 cm)	100 g	30–40 s
		100 g	10 s
		15 g	20–30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		150 g	20 s
		150 g	30–40 s

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MQ964.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten.

Handrührgerät nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

Sicherheitshinweise

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen. Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

⚠ Wichtig!

Niemals mit dem Schnellmixstab im Zerkleinerer-Behälter arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet. Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

⚠ Gefahr von Gesundheitsschäden!

Verschmutzungen auf Oberflächen können die Gesundheit gefährden. Die Reinigungshinweise beachten. Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

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

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Universalzerkleinerer

→ Bild

- 1 Behälter
- 2 Messer
- 3 Getriebeaufsatz
- 4 Deckel

Bedienen

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

→ Bild

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

Achtung!

- Universalzerkleinerer nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden!
- Vor dem Zerkleinern von Fleisch, Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).


→ Bild

- Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.

Wichtig: Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.

- Lebensmittel einfüllen.
- Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

■ Am Grundgerät:

Schieber auf Position  stellen. Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.

- Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
- Netzstecker einstecken.

Wichtiger Hinweis:

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

- Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Schalter auf Stufe **M** stellen und festhalten.

Tipp: Die besten Resultate werden mit Intervallbetrieb (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht.

Wichtig: Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben!

- Nach der Verarbeitung den Schalter auf **0/off** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ausstecken.
- Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
- Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Behälter entleeren.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen

Verletzungsgefahr

Klingen des Messers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen diese nur am Kunststoff anfassen und eine Bürste benutzen.

Achtung!

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

- Aufsatz nur feucht abwischen.
- Die weiteren Zubehöerteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben. Zur Reinigung der Messer eine Bürste benutzen.

Beispielrezept: Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung:

- 100 g Waldhonig (5 °C)
- 20 g Apfel in Würfeln (1 cm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 3 Sekunden auf Stufe **M** mixen.

Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

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

Follow the operating instructions for the hand mixer.

Do not attach or remove the hand mixer until the appliance is at a standstill. The accessory is suitable only for the use described in these instructions.

Safety information

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands. Clean with a brush. The universal cutter must be completely assembled before use!

⚠ Important!

Never use the quick blender in the universal cutter container. The universal cutter is not microwave-safe. Do not fit or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

⚠ Risk of harm to health!

Soiling on surfaces may be harmful to health. Follow the cleaning instructions. Clean surfaces which come into contact with food before each use.

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. Please keep the operating instructions in a safe place.

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

Universal cutter

→ Fig. **A**

- 1 Container
- 2 Blade
- 3 Gear attachment
- 4 Lid

Operation

Warning!

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

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

Warning!

- The universal cutter should only be used once fully assembled!
- Before cutting up meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit etc.).


→ Fig. **B**

- Place the container on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

- Add food.

en Universal cutter

- Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
- **On the base unit:**
Move the slider to position . The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
- Place the base unit on the gear attachment and press until it audibly clicks into position.
- Insert the mains plug.

Important information:

When the rear aperture is open, the appliance can only be operated using instantaneous switching. Selector switch 1-5 will not function. Move the slide for actuating the lock only in switch position **0/Off**.

- Hold the base unit and universal cutter firmly. Turn the switch to setting **M** and hold.

Tip: The best results will be achieved by operating the appliance intermittently (switch on briefly, pause, switch on briefly, ...).

Important: Never lift the universal cutter off the work surface!

- After processing set the switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.

After using the appliance

- Disconnect the mains plug.
- Hold down both release buttons and remove the base unit.
- Turn the gear attachment anticlockwise and remove.
- Hold the blade by the plastic handle and take out.
- Empty the container.
- Clean all parts immediately after use.

Cleaning

Risk of injury

Do not touch the edges of the blade with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Warning!

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

- Wipe the attachment with a damp cloth only.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher. Clean the blades with a brush.

Sample recipe: Honey cake with apples

Honey-apple mixture:

- 100 g forest honey (5 °C)
- 20 g apple in cubes (1 cm)
- Add to the universal cutter and mix at setting **M** for 3 seconds.

Cake:

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple
- Separate the egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add the softened butter and the **mixture of apple and honey**.
- Mix the flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder in a separate bowl. Add to the moist ingredients and mix in. Using a spatula carefully mix in the beaten egg whites.
- Line a rectangular loaf tin (dimensions 35 cm x 11 cm) with greaseproof paper and pour in the prepared mixture.
- Peel the apple and slice. Arrange the slices on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Subject to change.

Conformité d'utilisation

Cet accessoire est destiné au batteur électrique MQ964...

Respecter la notice d'utilisation du batteur électrique.

Ne monter et démonter le batteur électrique qu'une fois l'appareil immobile.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes !

Ne jamais approcher les doigts de la lame présente dans le broyeur universel. Ne saisir la lame du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne jamais toucher à main nue la lame du broyeur universel. Pour nettoyer, utiliser une brosse. N'utiliser le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

⚠ Important!

Ne jamais travailler avec le pied mixeur rapide dans le récipient du broyeur. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes. Monter et retirer le couvercle démultiplicateur du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas. Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur du broyeur universel dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

⚠ Risque de préjudice pour la santé !

Les salissures en surface peuvent nuire à la santé. Respecter les consignes de nettoyage. Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

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

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


Broyeur universel

→ Figure 

- 1 Récipient
- 2 Lame
- 3 Couvercle démultiplicateur
- 4 Couvercle

Utilisation

Attention !

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. → **Figure **

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

Attention !

- N'utiliser le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !
- Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix de muscade) et congelés (fruits ou assimilés).

→ Figure 3


- Poser et appuyer le récipient sur une surface de travail lisse et propre.

- Mettez la lame en place.

Important : la lame doit être en position bien verticale.

- Verser les ingrédients dans le récipient.
- Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

■ Sur l'appareil de base :

Amener le curseur sur la position . L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des ustensiles sont fermés.

- Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Brancher la fiche secteur.

Remarque importante :

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

- Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Amener l'interrupteur en position **M** et le maintenir dans cette position.

Conseil : les meilleurs résultats sont obtenus avec la marche intermittente (actionner brièvement l'interrupteur, le relâcher, puis l'actionner de nouveau, etc.).

Important : ne jamais décoller le broyeur universel de la surface de travail !

- Après le traitement, ramener l'interrupteur en position **0/off**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.

Après utilisation

- Débrancher la fiche secteur.
- Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
- Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
- Saisir la lame par sa poignée en plastique, puis la retirer.
- Vider le récipient.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation.

Nettoyage

Risques de blessures

Ne pas toucher les tranchants de la lame avec les mains nues. Pour le nettoyage, saisir la lame uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

Attention !

Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur du broyeur universel dans des liquides, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

- Nettoyer le couvercle démultiplicateur uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle. Utiliser une brosse pour nettoyer la lame.

Exemple de recette :

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme :

- 100 g de miel de forêt (5 °C)
- 20 g de pommes coupées en dés (1 cm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mixer pendant 3 secondes à vitesse **M**.

Gâteau :

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è destinato al frullatore manuale MQ964... Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore manuale. Applicare e rimuovere il frullatore manuale solo ad apparecchio fermo. L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in queste istruzioni per l'uso.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo dall'impugnatura di plastica. Non toccare la lama del mini tritatutto con le mani nude. Per la pulizia usare una spazzola. Usare il mini tritatutto solo se completamente montato!

Importante!

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione rapido nel contenitore del tritatutto. Il mini tritatutto non può essere utilizzato nel forno a microonde. Applicare e rimuovere l'adattatore del mini tritatutto solo quando l'apparecchio è fermo. Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

Rischio di danni alla salute

La sporcizia sulle superfici può nuocere alla salute. Attenersi alle istruzioni per la pulizia. Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni.

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d'istruzioni.

Mini tritatutto

→ Figura 

- 1 Contenitore
- 2 Lama
- 3 Coperchio con innesto per corpo motore
- 4 Coperchio

Uso

Attenzione!

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella. → **Figura C**

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

Attenzione!

- Usare il mini tritatutto solo se completamente montato!
- Prima di tritare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.
- Il mini tritatutto non è idoneo per tritare alimenti molto duri (chicchi di caffè, rafano, noce moscata) e prodotti surgelati (frutta e simili).

→ Figura B

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito e tenerlo fermo.
- Inserire la lama.

Importante: la lama deve essere inserita dritta nel contenitore.

- Introdurre l'alimento.
- Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.
- **Nel corpo motore:** mettere il cursore in posizione x. L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.
- Inserire il corpo motore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
- Inserire la spina di alimentazione.

Nota importante:

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

- Tenere fermi il corpo motore e il mini tritatutto. Ruotare e mantenere l'interruttore sulla velocità **M**.

Suggerimento: i migliori risultati si ottengono con il funzionamento ad intervalli (breve accensione, pausa, breve accensione ...).

Importante: non sollevare mai il mini tritatutto dalla superficie di lavoro!

- Al termine della lavorazione portare l'interruttore su **0/off**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.

Dopo il lavoro

- Staccare la spina di alimentazione.
- Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere l'apparecchio base.
- Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Afferrare la lama dall'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Svuotare il contenitore.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.

Pulizia

⚠ Pericolo di lesioni

Non toccare le lame a mani nude. Per la pulizia, afferrarli solo dalla parte in plastica e utilizzare una spazzola.

Attenzione!

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

- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.
- Lavare gli altri componenti con detersivo e un panno o una spugna o metterli in lavastoviglie. Per pulire le lame utilizzare una spugna.

Ricetta di esempio: torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele:

- 100 g di miele di bosco (5 °C)
- 20 g di mele a dadini (1 cm)
- Inserire nel mini tritatutto e frullare per 3 secondi alla velocità **M**.

Torta:

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina tipo 00
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 bustine di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela
- Separare gli albumi dai tuorli.
- Montare a neve ferma gli albumi.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di miele e mele**.
- Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.
- Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Distribuire le mele a fette sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Con riserva di modifiche.

Beoogd gebruik

Dit accessoire is bedoeld voor de handmixer MQ964...

Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen.

Handmixer alleen plaatsen en eraf halen wanneer het apparaat stilstaat.

Het toebehoren is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel door scherpe messen!

Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend beetpakken aan de kunststof handgreep. Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken. De universele fijnsnijder alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken!

Belangrijk!

Nooit met de staafmixer in het fijnsnijderreservoir werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder alleen plaatsen of eraf halen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder nooit in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

Gezondheidsrisico!

Verontreinigingen aan de oppervlakken kunnen de gezondheid schaden. Neem de reinigingsinstructies in acht. Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, vóór elk gebruik reinigen.

Lees deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat vóór de ingebruikneming zorgvuldig door. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Ook deze gebruiksaanwijzing overhandigen als u het apparaat aan derden doorgeeft.

Universele fijnsnijder

→ Afb. 

- 1 Reservoir
- 2 Mes
- 3 Aandrijvingsopzetstuk
- 4 Deksel

Bedienen

Let op!

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen.

→ Afb. 

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

Let op!

- De universele fijnsnijder alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken!
- Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

→ Afb.

- Reservoir op een gladde, schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Het mes aanbrengen.

Belangrijk: het mes moet recht in het reservoir zitten.

- Levensmiddelen erin doen.
- Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- **Op het basisapparaat:** Schuif in stand  zetten. De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.
- Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en aandrukken tot het hoorbaar vastklikt.
- Stekker in het stopcontact steken.

Belangrijke aanwijzing:

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

- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. Schakelaar op stand **M** zetten en vasthouden.

Tip: de beste resultaten worden bereikt door intervalgebruik (kort inschakelen, pauze, kort inschakelen, ...).

Belangrijk: de universele fijnsnijder nooit tijdens het gebruik optillen van de ondergrond!!

- Na de verwerking de schakelaar op **0/off** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat.

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Beide ontgrendelingsknoppen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
- Aandrijvingsopzetstuk tegen de klok in draaien en eraf halen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Reservoir leegmaken.
- Alle onderdelen direct na gebruik reinigen.

Reinigen

Gevaar voor letsel

Lemmeten van het mes niet met blote handen aanraken. Om te reinigen deze alleen aan de kunststof beetpakken en een borstel gebruiken.

Let op!

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

- Het opzetstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- Reinig de overige accessoires met zeepsop en een zachte doek of spons of doe deze in de vaatwasmachine. Gebruik een borstel om de messen te reinigen.

Voorbeeldrecept: honingkoek met appels

Honing-appelmengeling:

- 100 g woudhoning (5 °C)
- 20 g appel in blokjes (1 cm)
- In de universele fijnsnijder doen en 3 seconden op stand **M** mixen.

Gebak:

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel
- De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
- Het eiwit stijf kloppen.
- Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
- Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder in een afzonderlijke kom mengen. Aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren. De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.
- De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til håndrøremaskinen MQ964...
Læs og overhold brugsanvisningen til håndrøremaskinen.
Håndrøremaskinen må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven på minihakkeren med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring. Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

Vigtigt!

Arbejd aldrig med hurtigblenderstaven i minihakkerbægeret. Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen. Påsatsen til minihakkeren må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Dyp aldrig påsatsen til minihakkeren i væsker, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Fare for sundhedsskader!

Snavs på overfladerne kan være til fare for sundheden. Følg anvisningerne om rengøring. Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Minihakker

→ **Billede**

- 1 Beholder
- 2 Kniv
- 3 Drevpåsats
- 4 Låg

Betjening

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdnings-tiderne i tabellen skal altid overholdes.

→ **Billede**

Minihakkeren egner sig til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

OBS!


- Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!
- Før kød småhakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

→ **Billede**

- Stil beholderen på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned.
- Sæt kniven i.

Vigtigt: Kniven skal sidde lige i beholderen.

- Fyld fødevarerne i.

- Sæt drevpåsatsen på beholderen, og drej den i retning med uret, indtil den klikker hørbart på plads.
- **På motorenheden:**
Stil skyderen i position . Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.
- Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.
- Sæt netstikket i.

Vigtig henvisning:

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift. Trinfunktion 1-5 er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition **0/off**.

- Hold fast i motorenheden og minihakkeren. Stil kontakten på trin **M**, og hold den fast.

Tip: De bedste resultater opnås med intervalfunktion (kort tænding, pause, kort tænding, ...).

Vigtigt: Løft aldrig minihakkeren fra arbejdsfladen!

- Stil kontakten på **0/off** efter forarbejdningen. Vent, indtil drevet står stille.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
- Drej drevpåsatsen i retning mod uret, og tag den af.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren, og tag den ud.
- Tøm beholderen.
- Rengør straks alle dele efter brug.

Rengøring

Fare for at komme til skade

Berør ikke knivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i kunststoffdelen til rengøring, og brug en børste.

OBS!

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

- Tør kun påsatsen af med en fugtig klud.
- De andre tilbehørsdele rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen. Brug en børste til rengøring af knivene.

Opskriftseksempel:

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding:

- 100 g skovhonning (5 °C)
- 20 g æbler i tern (1 cm)
- Fyld det i minihakkeren, og blend det i 3 sekunder på trin **M**.

Kage:

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 breve vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble
- Skil æggene.
- Pisk æggeghviderne stive.
- Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.
- Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Rør forsigtigt de piskede æggeghvider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og tilsæt den forberedte blanding.
- Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MQ964.. Følg bruksanvisningen for håndmikseren. Håndmikseren må kun settes på og tas av når apparatet står stille. Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

Sikkerhetsanvisninger

Fare for personskade på grunn av skarpe kniver!

Det må aldri gripes inn i kniven i universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Ikke berør universalkutterens kniv med bare hender. Bruk børste til rengjøringen. Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!

Viktig!

Du må aldri arbeide med stavmikseren i kutter-beholderen. Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn. Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Fare for helseskader!

Tilsmussing av overflater kan være helseskadelig. Følg rengjøringsanvisningene. Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktig informasjon om sikkerhet og betjening for dette apparatet. Ta vare på bruksanvisningen.

Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

Universalkutter

→ Bilde

- 1 Beholder
- 2 Kniv
- 3 Drevpåsats
- 4 Lokk

Betjening

OBS!

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

→ Bilde

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

OBS!

- Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!
- Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet.
- Universalkutteren er ikke egnet for kutting av meget harde matvarer (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne matvarer (frukt o.l.).

→ Bilde

- Sett beholderen på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven.

Viktig: Kniven må sitte rett i beholderen.

- Fyll på matvarene.

- Sett drevpåsatsen på beholderen og vri den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
- **På basisapparatet:** Sett skyveren i posisjon x. Åpningen bak ligger fri, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
- Sett i støpselet.

Viktig merknad:

Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkobling.

Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon.

Skyveren for å betjene låsen må kun beveges i bryterposisjonen **0/off**.

- Hold basisapparatet og universalkutteren fast. Sett bryteren på trinn **M** og hold den fast.

Tips: De beste resultatene oppnås med intervalldrift (slå på i kort tid, pause, slå på igjen, ...).

Viktig: Universalkutteren må aldri løftes opp fra arbeidsflaten!

- Sett bryteren på **0/off** etter bearbeidningen. Vent til drevet står stille.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Hold begge frigjøringsstastene inne og ta av basisapparatet.
- Drei drevpåsatsen mot urviseren og ta den av.
- Ta tak i plasthåndtaket på kniven og ta den ut.
- Tøm beholderen.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.

Rengjøring

Fare for personskader

Knivens knivblader må ikke berøres med bare hender. Ta bare tak i plastdelen når disse delene skal rengjøres, og bruk en børste.

OBS!

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

- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Rengjør de øvrige tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen. Bruk en børste til rengjøring av knivene.

Eksempel på oppskrift: Honningkake med epler

Blanding av honning/epler:

- 100 g skogshonning (5 °C)
- 20 g epler skåret i terninger (1 cm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 3 sekunder på trinn **M**.

Kake:

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 pk vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple
- Skill eggene.
- Stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplomme og sukker, tilsett deretter det myke smøret og **honning/eple-blandingen**.
- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett de fuktige ingrediensene og rør dem inn. Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Med forbehold om endringer.

Avsedd användning

Tillbehöret är avsett för elvispen MQ964...

Följ bruksanvisningen för elvispen.

Elvispen får endast sättas fast och lossas när apparaten står stilla.

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador på grund av vassa knivar!

Ta aldrig i kniven på minihackaren. Fatta minihackarens kniv enbart i plasthandtaget. Vidrör aldrig minihackarens kniv med bara händerna. Använd en borste vid rengöringen. Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!

Viktigt!

Arbeta aldrig med snabbmixerstaven i finfördelarbehållaren. Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn. Du får bara sätta på och ta av minihackarens överdel när apparaten står stilla. Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Risk för hälsoskador!

Smuts på ytor kan vara hälsofarligt. Följ rengöringsanvisningarna. Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information om säkerheten och användningssättet. Förvara bruksanvisningen noga.

Lämnar över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person.


Minihackare

→ Figur 

- 1 Behållare
- 2 Kniv
- 3 Drivningstillsats
- 4 Lock

Användning

Obs!

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna i tabellen. → Figur 

Minihackaren lämpar sig för finfördelning av kött, hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

Obs!

- Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!
- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Minihackaren lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda produkter (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller av frysta produkter (frukt etc.).

→ Figur 

- Ställ behållaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt in kniven.

Viktigt: Kniven måste sitta rakt i behållaren.

- Lägg i matvarorna.

- Sätt drivningstillsatsen på behållaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
- **På motordelen:**
Ställ reglaget i läge **0**. Den bakre öppningen är öppen, öppningarna för insättning av verktyg är stängda.
- Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt in nätstickkontakten.

Viktigt påpekande:

Om baköppningen är öppen kan apparaten bara köras i momentläge. Reglagelägena 1-5 fungerar inte. Skjutreglaget för att manövrera locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge **0/off**.

- Håll fast motordelen och minihackaren.
Ställ reglaget i läge **M** och håll fast det.

Tips: De bästa resultaten uppnås med intervalldrift (starta kort, stäng av, starta kort, ...).

Viktigt: Lyft aldrig upp minihackaren från arbetsytan!

- Ställ reglaget i läge **0/off** efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla.

Efter arbetet

- Ta ut nätstickkontakten.
- Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
- Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- Töm behållaren.
- Rengör alla delarna omedelbart efter användningen.

Rengöring

⚠ Risk för personskador

Vidrör inte knivens eggar med bara händerna. Fatta dem bara i plastdelarna vid rengöringen och använd en borste.

Obs!

Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Överdelen får bara torkas av med en fuktig trasa.
- Rengör övriga tillbehör med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem. Använd en borste för att rengöra knivarna.

Receptexempel:

Honungskakor med äpplen

Honung-/äppelblandning:

- 100 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpplen i tärningar (1 cm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 3 sekunder på steg **M**.

Kaka:

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter
- 1 tsk kanel
- 2 paket vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple
- Separera äggen.
- Vispa äggvitorna till hårt skum.
- Vispa äggulorna tillsammans med vanillinsockret och tillsätt sedan det mjuka smöret och **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda mjöl, malda valnötter, kanel och bakpulver i en separat skål. Tillsätt det till de fuktiga ingredienserna och rör ned. Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en långpanna (35 x 11 cm) och håll i den förberedda smeten.
- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi sähkövatkaimen MQ964.. kanssa.

Noudata sähkövatkaimen käyttöohjetta.

Irrota ja kiinnitä sähkövatkain vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

Turvallisuusohjeet

Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!

Älä koskaan tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa. Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen!

Tärkeää!

Älä koskaan käytä sauvasekoitinta minileikkurin kulhossa.

Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä

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

Terveysvahinkojen vaara!

Pinnoilla olevat epäpuhtaudet voivat vaarantaa terveyden. Noudata puhdistusohjeita. Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Minileikkuri

→ **Kuva **

1 Kulho


2 Terä

3 Vaihteisto-osa

4 Kanssi

Käyttö

Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → **Kuva **

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


Huomio!

- Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen!
- Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

→ **Kuva **

- Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina se kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.

Tärkeää: Terän on oltava kulhossa suorassa asennossa.

- Täytä elintarvikkeet.
- Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- **Peruslaitteessa:**
Aseta valitsin asentoon . Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.
- Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
- Liitä pistoke pistorasiaan.

Tärkeä huomautus:

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

- Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista. Käännä valitsin asentoon **M** ja pidä siitä kiinni.

Vinkki: Saat parhaimmat tulokset ns. intervallikäytöllä (käynnistä hetkeksi, tauko, käynnistä hetkeksi, ...).

Tärkeää: Älä koskaan nosta minileikkuria ylös työtasolta!

- Työn päätyttyä käännä valitsin asentoon **0/off**. Odota, kunnes moottori pysähtyy.

Käytön jälkeen

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
- Irrota vaihteisto-osa vastapäivään kääntäen.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Loukkaantumisvaara

Älä koske teriin paljain käsin. Kun puhdistat niitä, tartu niihin vain muoviosasta ja käytä harjaa.

Huomio!

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

- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.
- Puhdista muut lisävarusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa. Käytä terien puhdistukseen harjaa.

Esimerkkiresepti:

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos:

- 100 g metsähunajaa (5 °C)
- 20 g omenaa kuutioina (1 cm)
- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 3 sekuntia teholla **M**.

Kakku:

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena
- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja **hunaja-omenaseos**.
- Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntelee valkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.
- Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MQ964.

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.

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

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στον κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

⚠ Σημαντικό!

Μην εργάζεστε ποτέ με το ταχυμπλέντερ χειρός μέσα στο δοχείο τεμαχισμού. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μην βυθίζετε ποτέ το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

⚠ Κίνδυνος βλάβης της υγείας!

Η ρύπανση των επιφανειών μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την υγεία. Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού. Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να αποκτήσετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού για αυτή τη συσκευή. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

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

Κόφτης γενικής χρήσης

→ **Εικ. Α**

- 1 **Δοχείο**
- 2 **Μαχαίρι**
- 3 **Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης**
- 4 **Καπάκι**

Χειρισμός

Προσοχή!

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα. → **Εικ. Β**

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

Προσοχή!

- Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!
- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ραπανάκια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

→ **Εικ. Β**

- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.

Σημαντικό: Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται επίπεδα μέσα στο δοχείο.

- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

- Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
- **Στη βασική συσκευή:** Θέστε τον σύρτη στη θέση x. Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τα ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη:

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

- Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Θέστε τον διακόπτη στη βαθμίδα **M** και κρατήστε τον.

Συμβουλή: Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με λειτουργία κατά διαστήματα (για λίγο σε λειτουργία, διακοπή, για λίγο σε λειτουργία, ...).

Σημαντικό: Μην ανασηκώνετε ποτέ τον κόφτη γενικής χρήσης από την επιφάνεια εργασίας!

- Μετά την επεξεργασία θέστε τον διακόπτη στο **0/off**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.

Μετά την εργασία

- Αποσυνδέστε το φιν.
- Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
- Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Αδειάστε το δοχείο.

- Καθαρίστε όλα τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό πιάστε τις μόνο από το πλαστικό μέρος και χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίζετε το προσάρτημα μόνο με ένα βρεγμένο πανί.
- Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό των μαχαιριών χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Παράδειγμα συνταγής:

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

- 100 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 20 γρ. μήλα σε κυβάκια (1 cm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα για 3 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **M**.

Γλυκά:

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 φακελάκια βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο
- Χωρίστε τα αυγά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.

- Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμείξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες των μήλων πάνω στο κέικ.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Με την επιφύλαξη αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar, MQ964.. mikseri için için tasarlanmıştır.

Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

El tipi mikseri cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

Güvenlik uyarıları

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz. Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elle temas etmeyiniz. Temizlik için fırça kullanınız. Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız!

⚠ Önemli!

El blenderi ile kesinlikle doğrayıcı haznesinin içinde çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalgada kullanıma uygun değildir. Genel doğrayıcının üst parçasını sadece cihaz dururken takınız ve çıkarınız. Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ Sağlık sorunları tehlikesi!

Yüzeylerdeki kirler sağlık için tehlike oluşturabilir. Temizlik bilgileri dikkate alınmalıdır. Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz.

Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

Genel doğrayıcı

→ Resim A

- 1 Hazne
- 2 Bıçak
- 3 Dişli düzeneği
- 4 Kapak

Kullanım

Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

→ Resim B

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

Dikkat!

- Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız!
- Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.
- Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, muskat cevizleri) ve dondurulmuş (meyve vs.) besinleri doğramak için uygun değildir.

→ Resim 8

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanına üzerine yerleştiriniz ve oturarak bastırınız.

- Bıçağı takınız.

Önemli: Bıçak, kap içine tam olarak oturmalıdır.

- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Dişli düzeneği kaba yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.

■ Ana cihazda:

- Sürgüyü ► konumuna ayarlayınız. Arka boşluk serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler kapalıdır.
- Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

Önemli bilgi:

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

- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz. Şalteri **M** kademesine getirip tutunuz.

İpucu: En iyi sonuçlar fasıllı çalışma modunda (kısa çalıştırmak, beklemek, kısa çalıştırmak, ...) elde edilir.

Önemli: Genel doğrayıcıyı kesinlikle çalışma yüzeyinden kaldırmayınız!

- İşlemeden sonra şalteri **0/off** (kapalı) konumuna getiriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekiniz.
- Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
- Dişli düzeneği saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve çıkartınız.
- Kabı boşaltınız.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

Temizleme

⚠ Yaralanma tehlikesi

Bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Bunları temizlemek için sadece plastik kısımdan tutunuz ve bir fırça kullanınız.

Dikkat!

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

- Üst parçayı sadece nemli bir bezle siliniz.
- Diğer aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Bıçağı temizlemek için bir fırça kullanınız.

Örnek tarif:

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı:

- 100 g çam balı (5 °C)
- 20 g küp kesilmiş elma (1 cm)
- Genel doğrayıcıya doldurunuz ve 3 saniye süreyle **M** kademesinde karıştırınız.

Kek:

- 3 yumurta
- 60 g tereyağ
- 100 g beyaz un (405 tipinde)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 ÇK tarçın
- 2 paket şekerli vanilin
- 1 ÇK kabartma tozu
- 1 elma
- Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.
- Yumurta akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta beyazına şeker ekleyiniz, yumuşak tereyağın ve **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Unu, dövülmüş ceviz içini, tarçını ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki karıştırınız. Bunları ıslak malzemelere ekleyiniz ve karıştırınız. Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.

- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleřtiriniz ve hazırladıđınız karıřımı kaba dökünüz.
- Elmanın kabuđunu soyunuz ve diskler řeklinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dađıtarak yerleřtiriniz.
- Önceden ısıtılmıř 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Deđiřiklik yapma hakkı saklıdır.

Мақсаты бойынша пайдалану

Бұл керек-жарақ MQ964.. қол жетегі бар миксеріне арналған. Қол жетегі бар миксердің пайдалану бойынша нұсқаулығына назар аударңыз.

Қол жетегі бар миксерді тек құралдың тоқтап тұрған күйінде енгізуге және шығаруға болады.

Керек-жарақ тек қана осы нұсқаулықта сипатталған қолдану жолдары үшін жарамды.

Қауіпсіздік техникасының нұсқаулары

⚠ Өткір пышақтан жарақат алу қаупі бар!

Әмбебап ұсатқыштағы пышақты ешқашан ұстамаңыз. Әмбебап ұсатқыштың пышағын тек пластик тұтқасынан ұстауға болады. Әмбебап ұсатқыштың пышағын жалаңаш қолмен ұстамаңыз. Тазалау үшін қылшақты қолданыңыз. Әмбебап ұсатқышты тек толығымен құрастырылған күйде қолданыңыз!

⚠ Маңызды!

Еш жағдайда ұсатқыш сауытындағы батырмалы жылдам араластырғышпен жұмыс істеменіз. Әмбебап ұсатқыш микротолқынды пеште қолдану үшін жарамды емес. Әмбебап ұсатқыштың саптамасын құрылғы тоқтап тұрғанда ғана орнатуға және алып тастауға болады. Әмбебап ұсатқыштың саптамасын ешқашан сұйықтықтарға батырмаңыз және ағынды су астында немесе ыдыс-аяқ жуу машинасында тазаламаңыз.

⚠ Денсаулыққа зиян келтіру қаупі бар!

Үстіңгі беттердің ластануы денсаулыққа зиян келтіруі мүмкін. Тазалау бойынша нұсқауларға назар аударыңыз. Ас өнімдерімен жанасатын беттерді әр пайдалану алдында тазалау керек.

Бұл құрылғы бойынша маңызды қауіпсіздік техникасы мен пайдалану жөніндегі нұсқаулар алу үшін құрылғыны пайдаланбас бұрын берілген нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Пайдалану бойынша нұсқаулықты сақтап қойыңыз.
 Құрылғыны үшінші тарапқа табыс еткен жағдайда пайдалану бойынша нұсқаулықты бірге беріңіз.

Әмбебап ұсатқыш

→ **A** суреті

- 1 Сауыт
- 2 Пышақ
- 3 Беріліс саптамасы
- 4 Қақпақ

Басқару

Назар аударыңыз!

Кестеде берілген максималды мөлшер мен өндеу уақытының мәндеріне міндетті түрде назар аударыңыз. → **C** суреті

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

Назар аударыңыз!

- Әмбебап ұсатқышты тек толығымен құрастырылған күйде қолданыңыз!
- Етті ұсақтау алдында шеміршектер, сүйектер мен сіңірлерін шығарып алыңыз.
- Әмбебап ұсатқыш өте қатты өнімдерді (кофе дөңдері, шомыр, мускат жаңғақтары) және мұздатылған өнімдерді (жеміс және т.с.с.) ұсату үшін жарамды емес.

→ **B** суреті

- Сауытты тегіс әрі таза жұмыс бетіне қойып қысыңыз.
- Пышақты ішіне енгізіңіз.

Маңызды: пышақ сауытта тік тұруы тиіс.

- Азық-түлік өнімдерін салыңыз.
- Беріліс саптамасын сауытқа орнатып, шерту дыбысымен тірелгенше сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

■ Негізгі блокта:

- Итергішті **►** позициясына қойыңыз. Артқы жағындағы саңылауы ашық болып, аспаптарды енгізуге арналған саңылаулар жабық болып тұрады.
- Негізгі блокты беріліс саптамасына орнатып, шерту дыбысымен тірелгенше басыңыз.
- Ашаны розеткаға жалғаңыз.

Маңызды нұсқау:

Артқы жағындағы саңылауы ашық болып тұрғанда, құрылғыны тек қана лезде ауыстырып қосу арқылы басқаруға болады. 1-5 сатылық реттеу функциясы жұмыс істемейді. Құлыпты іске қосуға арналған итергішті тек қана **0/off** ажыратқыш позициясына жылжытыңыз.

- Негізгі блок пен әмбебап ұсатқышты мықтап ұстаңыз. Ажыратқышты **M** деңгейіне орнатып бекітіңіз.

Кеңес: ең оңтайлы нәтижелерге үзілмелі жұмыс режимі арқылы (қысқаша қосу, тоқтата тұру, қысқаша қосу, ...) қол жеткізуге болады.

Маңызды: әмбебап ұсатқышты ешқашан жұмыс беттерінен көтермеңіз!

- Өндегеннен кейін ажыратқышты **0/off** позициясына орнатыңыз. Жетек тоқтағанша күтіңіз.

Жұмыс аяқталғаннан кейін

- Ашаны шығарыңыз.
- Құлыптан босату түймелерінің екеуін де басып тұрыңыз және негізгі блокты шығарыңыз.
- Беріліс саптамасын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап шығарыңыз.
- Пышақты пластик тұтқасынан ұстап шығарыңыз.
- Сауытты босатыңыз.
- Барлық бөлшектерді пайдаланғаннан кейін бірден тазалаңыз.

Тазалау

⚠ Жарақат алу қаупі

Пышақ жүздеріне жалаңаш қолмен тимеңіз. Оларды тазалау үшін тек пластик тұтқасынан ұстаңыз және қылшақты қолданыңыз.

Назар аударыңыз!

Әмбебап ұсатқыштың саптамасын ешқашан сұйықтықтарға батырмаңыз және ағынды су астында немесе ыдыс-аяқ жуу машинасында тазаламаңыз.

- Саптаманы тек ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Басқа керек-жарақ бөлшектерін сілті ерітіндісімен және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалаңыз немесе ыдыс-аяқ жуу машинасына салыңыз. Пышақты тазалау үшін қылшақты пайдаланыңыз.

Рецепт мысалы: алма қосылған балды бәліш

Бал мен алма қоспасы:

- 100 г шіре бал (5°C)
- 20 г текше алма (1 см)
- Ингредиенттерді әмбебап ұсатқышқа салып, 3 секунд **M** деңгейінде араластырыңыз.

Бәліш:

- 3 жұмыртқа
- 60 г сары май
- 100 г майда ақ ұн (405-түрі)
- 60 г ұнтақталған грек жаңғағы
- 1 шай қасық даршын
- 2 пакет ванильді қант
- 1 шай қасық қопсытқыш
- 1 алма
- Жұмыртқаларды ажыратыңыз.
- Жұмыртқа ақуызын қатты шайқаңыз.
- Жұмыртқа сарысын қантпен араластырып, содан кейін ақ нанды және **бал мен алма қоспасын** қосыңыз.
- Ұн, ұнтақталған грек жаңғағы, даршын мен қопсытқышты бөлек ыдыста араластырыңыз. Ылғалды ингредиенттерге қосып араластырыңыз. Жұмыртқа ақуызын күрекшемен мұқият алыңыз.
- Аспаздық өнімдерді пісіруге арналған тікбұрышты форманы (35 x 11 см) пісіруге арналған қағазбен бірге қойып, дайындалған қоспаны қосыңыз.

- Алманы тазартып, дөңгелектеп тураңыз. Алма дөңгелектерін бәлішке үлестіріңіз.
- Тұмшапешті 180°C температурасына дейін алдын ала қыздырып, бәлішті 30 минут пісіріңіз.

Өзгерістер енгізу құқығы сақталған.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для ручного миксера MQ964...

Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации ручного миксера. Ручной миксер можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

Указания по технике безопасности

⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу универсального измельчителя голыми руками. Для очистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!

⚠ Важно!

Ни в коем случае не используйте погружной блендер в контейнере для измельчения. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи. Насадку универсального измельчителя можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

⚠ Опасность для здоровья!

Загрязнения на поверхностях могут представлять опасность для здоровья. Соблюдайте указания по очистке. Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.


Универсальный измельчитель

→ Рисунок 

- 1 Контейнер
- 2 Нож
- 3 Редукторная насадка
- 4 Крышка

Эксплуатация

Внимание!

Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице. → Рисунок 

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

Внимание!


- Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!
- Перед измельчением мяса удалите из него хрящи, кости и сухожилия.
- Универсальный измельчитель очень пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

→ Рисунок 

- Поставьте контейнер на гладкую, чистую рабочую поверхность и прижмите его.
- Вставьте нож.

Важно: нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

- Загрузите продукты.

- Установите редукторную насадку на контейнер и поверните по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- **На основном блоке:**
Установите задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, отверстия для установки насадок закрыты.
- Установите основной блок на редукторную насадку и нажмите до фиксации со щелчком.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.

Важное указание:

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключение на режимы 1—5 не функционирует. Задвижку для приведения в действие затвора можно передвигать только при положении переключателя **0/ off**.

- Удерживайте основной блок и универсальный измельчитель. Поверните поворотный переключатель на режим **M** и удерживайте его в этом положении.

Совет: наилучших результатов удастся достичь с помощью прерывистого режима работы (короткое включение, пауза, короткое включение и т. д.).

Важно: ни в коем случае не отрывайте универсальный измельчитель от рабочей поверхности!

- После переработки продуктов установите поворотный переключатель в положение **0/off**. Дождитесь полной остановки привода.

По окончании работы

- Выньте штепсельную вилку из розетки.
- Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
- Поверните редукторную насадку против часовой стрелки и снимите ее.
- Возьмите нож за пластмассовую ручку и выньте его.
- Опорожните контейнер.
- Очищайте все части прибора сразу после использования.

Очистка

⚠ Опасность травмирования

Не прикасайтесь к лезвиям ножа голыми руками. Для очистки беритесь только за пластмассовую часть и используйте щетку.

Внимание!

Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.
- Очищайте прочие части принадлежностей мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо мойте их в посудомоечной машине. Для очистки ножей используйте щетку.

Примерный рецепт: медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь:

- 100 г лесного меда (5 °С)
- 20 г яблок, нарезанных кубиками (1 см)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 3 секунды на скорости **M**.

Пирог:

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего качества (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко
- Отделить белки от желтков.
- Яичные белки взбить в крепкую пену.
- Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **яблочно-медовую смесь**.
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно подмешать белки.

- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
- Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- فصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باودر في وعاءٍ آخر. أضف للمكوّنات الرطبة واخفقاها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح. وزّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

التعديلات محفوظة.

تنبيه!

مهم: لا ترفع القطاعة متنوعة الاستخدامات أبداً من سطح العمل!

- ضع المفتاح على الوضع **off/0** بعد المعالجة. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة.

بعد العمل

5. انزع القابس الكهربائي.
6. اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
7. أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
8. أمسك بالسكين من المقبض البلاستيكي وأخرجه.
9. قم بتفريغ الحاوية.
- نظف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام.

→ الصورة D**التنظيف****⚠ خطر حدوث إصابات**

لا تلمس شفرات السكين بيدين مجردتين. ولتنظيفها أمسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدم فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه!

لا تغمر الأداة الخاصة بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في سوائل أبداً ولا تنظفها تحت ماء جارٍ أو غسالة الأواني.

- امسح غطاء التشغيل فقط بقطعة قماش مبللة.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكاكين.

وصفة على سبيل المثال: كيك العسل بالتفاح**خليط التفاح بالعسل:**

- 100 جم عسل بري (5 م°)
- 20 جم تفاح مكعبات (1 سم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة ثلاث ثواني على الدرجة **M**.

- لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل!
- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) والمواد الغذائية المٌجمّدة (الفواكه أو ما يشابهها).

→ الصورة B

- ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم اضغط عليها.
- ركب السكين.
- هام:** يجب أن يكون السكين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.

- عبئ المواد الغذائية.
- قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوتٍ مسموع.
- **في الجهاز الأساسي:** انقل المنزلقة إلى الوضع X. الفتحة الخلفية تكون حرة وفتحات استخدام العدد والأدوات تكون مغلقة.
- ضع الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوتٍ مسموع.
- وصل القابس الكهربائي بالمقبس.

ملحوظة مهمة:

- عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة لا يمكن تشغيل الجهاز إلا على درجة التشغيل اللحظي. لا يعمل مفتاح الدرجات 1-5. لا تحرك المنزلقة إلا في وضع المفتاح **off/0** لغرض تشغيل الفقل.
- ثبت الجهاز الأساسي والقطاعة متنوعة الاستخدامات. ضع المفتاح على الدرجة **M** وثبته في هذا الوضع.
- **نصيحة:** تتحقق أفضل النتائج من خلال التشغيل المتقطع (تشغيل لوهلة قصيرة، استراحة، تشغيل لوهلة قصيرة، ...).

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق مخصص للخلاط الكهربائي ..MQ964.

احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالخلاط الكهربائي.

يجب عدم تركيب أو فك الخلاط الكهربائي إلا عند توقف الجهاز تمامًا عن العمل.

هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر الإصابة بجروح من الساكين الحادة!

لا تمسك بالساكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا. لا تمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس ساكين القطاعة متنوعة الاستخدامات بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل!

⚠️ هام!

لا تستخدم أبدًا ساق الخلاط السريع داخل وعاء القطاعة. القطاعة متنوعة الاستخدامات غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب عدم تركيب أو فك الجزء العلوي للقطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما يكون الجهاز متوقفًا تمامًا عن العمل. لا تغمر الأداة الخاصة بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في سوائل أبدًا ولا تنظفها تحت ماء جارٍ أو غسالة الأواني.

⚠️ خطر حدوث أضرار صحية!

الأوساخ العالقة بالأسطح يمكن أن تشكل خطرًا على الصحة. احرص على مراعاة إرشادات التنظيف. نظف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

الاستخدام

تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الصورة 3

القطاعة متنوعة الاستخدامات صالحة لتقطيع اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، واللوز.

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك للحصول على إرشادات مهمة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. احتفظ بدليل الاستخدام من فضلك. وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

→ الصورة 4

- 1 حاوية
- 2 ساكين
- 3 قاعدة مجموعة التروس
- 4 غطاء

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG
Produceret af BSH Hausgeräte GmbH med varemærkelicens fra Siemens AG
Produsert av BSH Hausgeräte GmbH under Siemens AGs varemerkelisens
Tillverkas av BSH Hausgeräte GmbH under varumärkeslicens från Siemens AG
Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir
Шығарушы: ЖШҚ «БСХ Бытовые Приборы» Сименс АГ тауар белгісімен
Изготовлено ООО «БСХ Бытовые Приборы» под товарным знаком компании Сименс АГ
تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

DE 0911 70 440 044
AT 0810 550 522
CH 0848 840 040

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

www.siemens-home.bsh-group.com



8001177089

(0003)