

MFQ3555GB



**BOSCH**

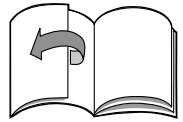
**ms** Arahan pengendalian

**zh** 使用说明书

**en** Operating instruction

**ar** تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu .....	3
zh	中国的 .....	5
en	English .....	7
ar	عربي .....	11



## Untuk keselamatan anda

Aksesori ini direka bentuk untuk pengadun tangan MFQ35.. .

Ikut Arahan Penggunaan untuk pengadun tangan.

Angan memasang atau menanggalkan pengadun tangan sehingga perkakas telah berhenti sepenuhnya.

Aksesori ini sesuai untuk menguli doh, memukul putih telur, krim dan doh ringan. Kegunaan lain tidak dibenarkan. Jangan menggunakan kaki ini untuk pengadun tangan yang lain. Gunakan kaki dengan alat yang disediakan sahaja.

**Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian perkakas ini.**

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

**Sila lipat keluar halaman ilustrasi.**

## Mengendalikan perkakas

Untuk menguli doh, memukul putih telur, krim dan doh ringan.

**Kuantiti pemprosesan maksimum:**

Lihat "Resipi" pada akhir arahan pengendalian ini.

- Letakkan kaki pada permukaan kerja yang licin dan rata.
- Tekan butang pelepas dan pusing naik penyokong (1.).
- Tempatkan mangkuk dari sisi pada tapak kaki (2.).
- Masukkan pasangan alat yang dikehendaki (pengacau atau cangkuk uli) ke dalam pengadun tangan dan tekan ke dalam kedudukannya (3.).

**Perhatikan bentuk bahagian-bahagian plastik pada alat untuk mengelakkan kekeliruan (3a).**

!	Maklumat penting	!
<p>Tutup bukaan belakang pada pengadun tangan sebelum meletakkan pengadun tangan pada kaki.</p> <p>Apabila bukaan belakang dibuka, perkakas boleh dikendalikan dalam pengendalian cepat dan berterusan sahaja. Suis pemilih 1–5 tidak akan berfungsi.</p>		

- Tempatkan bahagian belakang pengadun tangan pada penyokong dengan memastikan cangkuk dimasukkan ke dalam lubang alur pengudaraan pengadun tangan (4.).
- Tekan pengadun tangan ke bawah sehingga ia terkunci pada kedudukannya (5.). Pastikan ulir gear dan roda gear berpanca dengan betul!
- Tekan butang pelepas dan pusing turun penyokong (6.).

### Perhatian:

Untuk menguli doh, mula-mula masukkan tepung ke dalam mangkuk, kemudian tambah bahan-bahan lain dan gaul sebentar pada pengesetan yang paling rendah. Apabila tepung tidak lagi berdebu, setkan pengadun tangan kepada pengesetan yang lebih tinggi. Jika mangkuk dan alat berputar pada arah yang bertentangan, doh yang longgar terbentuk selepas seketika.

## Selepas menggunakan perkakas

- Selepas melakukan kerja, setkan pengadun tangan kepada **0. Tunggu sehingga alat berhenti sepenuhnya.**
- Tarik keluar palam sesalur (9.).
- Tarik tuil ke belakang dan tanggalkan pengadun tangan (10.).
- Keluarkan alat dari pengadun tangan.
- Tekan butang pelepas dan pusing naik penyokong (11.).
- Tanggalkan mangkuk (12.).

## Pembersihan

- Mangkuk dan alat selamat dibasuh dengan pembasuh pinggan mangkuk.
- Lap kaki dengan kain lembap sahaja.

## Resipi

Kuantiti bahan dalam resipi mewakili kuantiti maksimum pemprosesan.

### Pengacau

Pengacau boleh digunakan untuk memukul 2–8 putih telur atau 200–600 ml krim. Di samping itu, doh ringan boleh disediakan, contohnya adunan span, adunan kek, bater penkek, krim, mayonis dan kentang lecek.



### Rol span dengan inti krim dan buah-buahan

#### Doh:

4 biji telur  
70 g gula  
1 bungkus gula vanila (atau beberapa titik esen vanila)  
80 g tepung gandum  
Secubit serbuk penaik

#### Inti:

200 g krim  
2 s. besar gula  
1 bungkus pengental krim  
150 g buah-buahan (contohnya raspberi, strawberi, ceri morello)

Sedikit gula aising untuk pendebuan

- Masukkan telur dan gula ke dalam mangkuk dan pukul pada pengesetan 5 selama lebih kurang 2–3 minit.
- Campurkan tepung dan serbuk penaik dan kacau seketika pada pengesetan 2.
- Ratakan doh pada dulang pembakar yang dilapisi kertas kalis minyak dan bakar serta-merta dengan pemanasan atas/bawah pada lebih kurang 200 °C (diprapanaskan).
- Kemudian dengan segera letakkan kepingan span pada kain dapur yang direnjiskan dengan gula, gulung dan dibiarkan sejuk.
- Pukul krim dengan gula dan pengental krim sehingga memuncak kental pada pengesetan 5.
- Buka gulungan rol span, sapu krim, taburkan buah-buahan pada krim dan gulung semula. Renjiskan dengan gula aising.

### Campuran span

250 g tepung gandum  
125 g gula  
125 g marjerin  
2 biji telur  
1 bungkus gula vanila (atau beberapa titik esen vanila)

1 paket serbuk penaik

75 g susu

- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.
- Jika kismis, halwa kulit lemon, halwa kulit oren dinyatakan dalam resipi, campurkan bahan-bahan ini di penghujung.
- Untuk kek marmar campurkan setengah doh dengan sedikit koko.

### Cangkuk uli

Cangkuk uli boleh digunakan untuk menyediakan doh yang berlainan, misalnya doh yis, doh piza, doh strudel, doh roti, pastrri rapuh.



### Doh yis

500 g tepung gandum  
1 paket yis kering atau 25 g yis segar  
1 biji telur  
210–220 g susu panas  
80 g mentega (suhu bilik)  
80 g gula  
Secubit garam  
Kulit daripada setengah lemon atau parutan kulit lemon

- Letakkan semua bahan dalam mangkuk.
- Campurkan pada pengesetan rendah selama lebih kurang 30 saat, kemudian uli pada pengesetan 5 selama lebih kurang 5 minit.

### Rol roti atau roti mil penuh

250 g tepung gandum bijirin penuh  
250 g tepung gandum  
1 s. besar gula  
1 s. besar marjerin  
½ s. besar garam  
1½ paket yis kering  
300 ml air panas

- Letakkan semua bahan dalam mangkuk.
- Campurkan pada pengesetan rendah selama lebih kurang 30 saat, kemudian uli pada pengesetan 5 selama lebih kurang 5 minit.

Doh ini yang cukup untuk menghasilkan 12 rol roti atau sebuku roti.

Tertakluk pada pindaan.

## 为了您的安全

本配件适用于 MFAQ35.. 手持搅拌器。

遵照手持搅拌器的使用说明书。

只能在手持搅拌器已经停止运转时，才可安装和取下。

立架仅适用于拌和面团以及搅打蛋白、奶油和稀薄面糊。

不允许用于其他用途。

不要将立架用于其他型号的手持搅拌器。

在使用立架时，请只使用和立架一道供货的工具。

在使用之前，请仔细阅读说明书，以便了解重要的安全说明和操作说明。

请妥善保管使用说明书。

在将本机器转交给第三方时，请一并转交使用说明书。

请翻开图片页。

## 操作

用于拌和面团以及搅打蛋白、奶油和稀薄面糊。

**最大处理量：**

参阅使用说明书最后的“食谱”部分。

● 将立架放置到平整的水平工作面上。

● 触按解锁按钮，将支座向上回转 (1.)。

● 将盆子从侧面放到立架脚上 (2.)。

● 将所需的工具（钢丝搅拌器或者搅面钩）装入到搅拌器并压紧 (3.)。

● 为了防止发生混淆，要注意工具上的塑料部件的形状 (图 3a)。

!	<b>重要须知！</b>	!
<p>在装到立架之前，要将手持搅拌器的尾部开口关上。</p> <p>在尾部开口处于打开的状态时，只能通过短时开关使用手持搅拌器。等级开关 1-5 此时不起作用。</p>		

● 将搅拌器的背面放到支架上，使钩子卡到搅拌器的通风孔中 (4.)。

● 将搅拌器向下按直到其啮合 (5.)。  
注意确保蜗杆和齿轮的正确啮合！

● 触按解锁按钮，将支座向下回转 (6.)。

**说明：**

拌和面团时，首先将面粉加到盆子里，然后加入其他配料并用最低等级的转速短时搅拌。在面粉不扬起时，将搅拌器开到更高级的转速。通过盆子和工具的逆向运动，在短时间内可以制备蓬松的面团。

**工作结束之后：**

● 工作结束之后，将搅拌器开关置于 0 位置。  
**等候工具停止转动。**

● 拔出电源插头 (9.)。

● 将手柄向后拉，取下搅拌器 (10.)。

● 将工具从搅拌器取出。

● 触按解锁按钮，将支座向上回转 (11.)。

● 取下盆子 (12.)

## 清洁

● 盆子和工具可用洗碗机清洗。

● 立架只需用湿抹布擦净。

## 食谱

食谱中的数量说明是指最大处理量。

### 钢丝搅拌器

用钢丝搅拌器可以搅打 2 至 8 个蛋白，或者搅打 200 至 600 毫升的奶油。另外还可制备稀薄面糊例如海绵蛋糕面团、糕饼面糊、煎饼面浆、奶油甜食、蛋黄酱和土豆泥。



### 带奶油馅和水果的海绵蛋糕卷面浆：

4 个鸡蛋

70 克砂糖

1 小包香草砂糖

80 克面粉

1 餐刀尖挑起量的焙粉

**馅子：**

200 克奶油

2 汤匙砂糖

1 小包鲜奶油稳定剂

150 克水果（例如覆盆子、草莓、酸樱桃）

少许用于撒底的糖粉

● 将鸡蛋和砂糖加到盆子中，用等级 5 的转速搅打约 2 至 3 分钟，使搅拌物起泡。

● 将面粉和焙粉相混，用等级 2 的转速短时搅拌。

● 将面浆放到铺有烘烤衬纸的烤盘抹平，并立即在烤炉用约为 200°C 的上热 / 下热烘焙（事先预热烤炉）。

- 将蛋糕饼立即放到撒有砂糖的擦碟布上，将其卷起并使其冷却。
- 用等级 5 的转速搅打奶油、砂糖和鲜奶油稳定剂，使混合物打成稳定糊状。
- 将蛋糕卷重新摊开，抹上奶油并放上水果后重新将其卷起。撒上糖粉。

### 糕饼面糊

250 克面粉  
125 克砂糖  
125 克人造黄油  
2 个鸡蛋  
1 小包香草砂糖  
1 小包焙粉  
75 克牛奶

- 用钢丝搅拌器在等级 1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟，接着在等级 5 的转速搅拌约 3 至 4 分钟。
- 如果食谱中说明要用葡萄干、香橡皮蜜饯和橙皮蜜饯等配料，最后混合这些配料。
- 为制作大理石花纹蛋糕，可将一半的面浆和少许可可粉搅拌均匀。

### 搅面钩

用搅面钩可以制备不同的面团例如酵母面团、比萨饼面团、果馅卷面团、面包面团和脆饼面团。



### 酵母面团

500 克面粉  
1 小包酵母粉或者 25 克鲜酵母，1 个鸡蛋  
210-220 克温牛奶  
80 克黄油（室温）  
80 克砂糖  
1 撮盐  
半个柠檬的皮或者柠檬香料

- 将所有各种配料加到盆中。
- 用低转速级别搅拌约 30 秒钟，然后用等级 5 的转速拌和约 5 分钟。

### 全麦小圆面包或全麦面包

250 克小麦全麦粉  
250 克小麦面粉  
1 食匙砂糖  
1 食匙人造黄油  
半食匙盐  
1 小包半酵母粉  
300 毫升温水

- 将所有各种配料加到盆中。
  - 用低转速级别搅拌约 30 秒钟，然后用等级 5 的转速拌和约 5 分钟。
- 用制备的面团量可以制作 12 个小圆面包或者一箱形面包。

## For your safety

This accessory is designed for the hand mixer MFQ35.. .

Follow the Instructions for Use for the hand mixer.

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

This accessory is suitable for kneading dough, whisking egg whites and beating cream and light doughs. Other uses are not permitted.

Do not use the stand for other hand mixer. Use the stand with the provided tools only.

**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.

**Please fold out the illustrated pages.**

## 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.

- 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 hand mixer and press into position (3.).

**Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing them up (3a).**

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

- Place the back of the hand mixer on the support ensuring that the hooks are inserted into the ventilation slots of the hand mixer (4.).

- Press down hand mixer 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 hand mixer 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 hand mixer to 0. **Wait until the tools come to a standstill.**
- Pull out the mains plug (9.).
- Pull back the lever and remove the hand mixer (10.).
- Take the tools out of the hand mixer.
- 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.



## خبز إفرنجي كامل القيمة الغذائية صغير 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 بحق إدخال التعديلات.

- اضرب القشدة سويًا مع السكر والمادة المتيحة لتماسك القشدة على درجة التشغيل 5.
- افرد فطيرة البسكويت المطوية وادهنها بالقشدة ووزع الثمار عليها ثم اعد طيها مرة أخرى.

### عجين التوترة

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 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- وإذا كانت الوصفة تتضمن زبيبًا، قشّر ليمون وبرتقال منقوعان في السكر فقم بإضافتها إلى الخلطة ومزجهما في النهاية.
- بالنسبة للتوترة المرمرية (رخامية الشكل) فينبغي خلط نصف كمية العجين بشيء من الكاكاو.

### كُلاب العجين

كُلاب العجين مهياً لإعداد أشكال مختلفتر من العجائن وعلى سبيل المثال منها العجين الأحمر، عجين البيترزا، عجين تورتات الفواكه، عجائن الخبز وعجين خبائز الحلويات الجافة.

### العجين الأحمر

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.

### تنظيف الجهاز

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

### الوصفات

إن الإيضاحات المتعلقة بالكميات المنشار 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 (كعجة 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

#### الحشو:

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 مر)

شيثاً من سكر بودرة للرش

- ضع البيض والسكر في الوعاء ثم قم بضربها على درجة التشغيل 5 لفترة تتراوح ما بين 3-2 دقائق حين أن يصدر عنها رغوّة.
- 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 علويًا وسفليًا (ينبغي تسخين الفرن مسبقاً).
- ضع فطيرة البسكويت بعد ذلك فوراً على فوطة مطبخ مرشوش عليها سكر واطوبها ثم دعها تبرد.



## من أجل سلامتكم

هذا الملحق التكميلي معد ومخصص للاستخدام مع جهاز الخلاط اليدوي... MFQ35 يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بجهاز الخلاط اليدوي. يجب عدم تركيب أو فك وإخراج جهاز الخلاط اليدوي إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران). الحامل معد ومخصص فقط لعجن العجائن وكذلك لضرب زلال (بياض) البيض. القشدة والعجائن الخفيفة. لا يسمح باستخدام الجهاز في أي استخدامات أخرى. يجب عدم استخدام الحامل لأجهزة خلاط يدوي أخرى. عند استخدام الحامل يجب عدم استخدام أية أدوات عمل غير أدوات العمل الموردة مع الحامل وحدها دون غيرها.

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز. وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز. رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

### استخدام الجهاز

الجهاز مهيباً لإعداد العجائن وضرب البيض والقشدة والعجائن الخفيفة.

أقصى كمية يمكن إعدادها:

القي نظرة على فقرة "الوصفات" المتواجدة في نهاية هذا الدليل.

- ضع الهيكل على أرضية أفقية مستوية.
- اضغط على زر الفصل ثم ادفع الحامل في الأمام العلوي (1).
- ضع الوعاء من الجانب (بصورة مائلة) على قدم الهيكل (2).
- ركب زوج الأدوات المطلوبة للاستخدام (مضرب الخلط أو كلاب العجين) في المضرب القلاب ثم اضغط عليهما (3).
- انتبه إلى هيئة الأجزاء البلاستيكية الخاصة بأدوات الاستخدام من أجل تجنب التركيب الخاطئ (3a).

- ضع المضرب القلاب من جانبه الخلفي على الحامل على نحو يتيح للكلايب التداخل في فتحة التهوية الخاصة بالمضرب القلاب (4).
- اضغط على المضرب القلاب في الاتجاه السفلي حين سماع طقطقة التثبيت (5). وينبغي الانتباه أثناء ذلك إلى التداخل الصحيح بين الترس الجزء المشار إليه بالوقعة!
- 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) غباراً 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 حين 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).

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



