



MQ6....

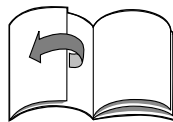
9000875648

Gebrauchsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje

Instrucciones de uso
Instruções de serviço
Οδηγίες χρήσης
Kullanma talimatı
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Інструкція з експлуатації
Інструкція по експлуатації
تعليمات الاستخدام

SIEMENS

de	Deutsch	.3
en	English	.6
fr	Français	.9
it	Italiano	.13
nl	Nederlands	.17
da	Dansk	.20
no	Norsk	.23
sv	Svenska	.26
fi	Suomi	.29
es	Español	.32
pt	Português	.36
el	Ελληνικά	.40
tr	Türkçe	.44
pl	Polski	.48
hu	Magyar	.52
uk	Українська	.56
ru	Русский	.60
ar	عربي	.67



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MQ6... bestimmt.
Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.
Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene
Verwendung geeignet.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.
Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.
Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Wichtig!

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.
Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten.
Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.
Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen
und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
Den Schneebesen bzw. Pürierstab niemals ohne den Getriebevorsatz
in das Grundgerät einsetzen.
Den Pürierstab niemals in einem Topf über direkter Hitze verwenden.
Den Pürierstab nicht auf harte Kanten (Topf, Schüssel) schlagen.
Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter
fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen zum Abnehmen/Verriegeln des
Püriermessers (Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn).

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

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte
Gebrauchsanleitung mitgeben.

Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

- 1 Universalzerkleinerer
- 2 Messer
- 3 Aufsatz
- 4 Deckel

Ein Universalzerkleinerer kann über den
Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr.
657248).

Bedienen

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

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

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

Achtung!

*Universalzerkleinerer nur im komplett
zusammengesetzten Zustand verwenden!*

Vorsicht!


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

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

Bild 

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

Achtung!

Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (Bild -3).

- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Reinigen**Achtung!**

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

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

Schneebeesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild **5 Getriebevorsatz für Schneebeesen****6 Schneebeesen**

Ein Schneebeesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657379).

Bedienen

Der Schneebeesen ist geeignet zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (aus heißer (max. 70 °C) und kalter Milch (max. 8 °C)) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.


 Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

Bild 

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.

Achtung!

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild -3).

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung (wenn vorhanden) einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und gewünschte Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Schneebeesen vom Getriebevorsatz abnehmen.

Reinigen**Achtung!**

Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Der Schneebeesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

Pürieraufsatz

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

7 Getriebevorsatz für Pürieraufsatz

8 Pürieraufsatz

9 Püriermesser

Bedienen

Der Pürieraufsatz ist geeignet zum Pürieren gekochter Kartoffeln und zur Herstellung von Pürees aus anderen geeigneten Lebensmitteln (z. B. gekochte Hülsenfrüchte, gekochtes Obst und Gemüse).

Achtung!

Gefahr von Schäden am Pürieraufsatz.

- Den Pürieraufsatz niemals in einem Topf über direkter Hitze verwenden.
- Den Pürieraufsatz nicht auf harte Kanten (Topf, Schüssel) schlagen.
- Keine harten oder rohe Zutaten verarbeiten, wie z. B. Kaffeebohnen, Schokolade.
- Immer mit gekochten Zutaten arbeiten.
- Große Zutaten (z. B. Kartoffeln) vorher grob zerkleinern.

Bild 

- Gekochte Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen. Das Gefäß sollte maximal zu zwei Dritteln gefüllt sein!
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Pürieraufsatz in den Getriebevorsatz stecken und mit einer Drehung im Uhrzeigersinn befestigen.
- Pürieraufsatz in die zu verarbeitenden Lebensmittel stecken.
- Grundgerät und Gefäß fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Pürieraufsatz so lange auf und ab bewegen, bis das Püree die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Pürieraufsatz durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Getriebevorsatz abnehmen.

Reinigen

Achtung!

Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Tipps:

- Zum Entfernen von pürierten Speisen einen Teigschaber oder Kunststoff-Löffel verwenden. Niemals auf einer harten Kante abschlagen!
- Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.
- Pürieraufsatz am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an. Etwas lauwarmes Wasser mit Spülmittel in ein geeignetes Gefäß geben. Pürieraufsatz in das Wasser tauchen und Gerät für ca. 10 Sekunden einschalten.
- Das Püriermesser lässt sich leicht lösen (Drehung im Uhrzeigersinn), wenn der Getriebevorsatz noch am Pürieraufsatz befestigt ist.
- Pürieraufsatz und Püriermesser können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nach der Reinigung des Püriermessers unbedingt kontrollieren, dass keine Rückstände in der Verriegelungsöffnung vorhanden sind. Gegebenfalls mit einem Holzstab (z. B. Zahnstocher) entfernen.
- Zusammenbau erfolgt durch Drehung des Püriermessers gegen den Uhrzeigersinn.

Anwendungsbeispiel

Kartoffelbrei

1 kg gekochte Kartoffeln

0,15 l warme Milch

50 g weiche Butter

- Zutaten in ein geeignetem Gefäß geben und mit dem Pürieraufsatz in. ca 1 Minuten verarbeiten.
- Zum Abschluss Salz, Pfeffer, Muskat und je nach Geschmack eine Prise Zimt hinzufügen.

For your safety

This accessory is designed for the hand blender MQ6.... .
Follow the operating instructions for the hand blender.
The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never grip the blade in the universal cutter.
Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.
Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

Important!

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a stand-still.

Never use the hand blender/blender foot in the universal cutter.
The universal cutter is not microwave-safe.

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

Never insert the whisk or puree attachment into the base unit without the gear attachment.

Never use the puree attachment in a pan over direct heat.

Do not strike the puree attachment on hard edges (pan, bowl).

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

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Instructions for removing/locking the puree blade
(lock anti-clockwise).

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

Please fold out the illustrated pages.

Fig. ▲

- 1 Universal cutter
- 2 Blade
- 3 Attachment
- 4 Lid

A universal cutter can be ordered from

customer service (order no. 657248).

Operation

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

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

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

Warning!

The universal cutter must be completely assembled before use.

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig. 3

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.

Warning!

Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig. 3-3).

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (Turbo speed).
- Release the On button after processing.

After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

Cleaning**Warning!**

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

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

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 4**5 Gear attachment for whisk****6 Whisk**

A whisk can be ordered from customer service (order no. 657428).

Operation

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and milk froth (from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C)) as well as for preparing sauces and desserts.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

Fig. 5

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (Fig. 5-3).

- Set required speed using the speed control (if fitted) (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

Cleaning**Warning!**

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

- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Puree attachment

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

7 Gear attachment for puree attachment

8 Puree attachment

9 Puree blade

Operation

The puree attachment is suitable for mashing boiled potatoes and for pureeing other suitable foods (e.g. cooked pulses, cooked fruit and vegetables).

Warning!

Risk of damaging the puree attachment.

- *Never use the puree attachment in a pan over direct heat.*
- *Do not strike the puree attachment on hard edges (pan, bowl).*
- *Do not process hard or raw ingredients, e.g. coffee beans, chocolate.*
- *Always work with cooked ingredients.*
- *Chop up large ingredients (e.g. potatoes) in smaller pieces beforehand.*

Fig. 

- Place cooked food in a suitable receptacle. The receptacle should be maximum two-thirds full!
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert puree attachment into the gear attachment and fix in position by turning it clockwise.
- Insert puree attachment into the food which is to be processed.
- Hold base unit and receptacle firmly and switch on appliance (turbo speed).
- Move puree attachment up and down until the puree has reached the required consistency.
- Release the On button after processing.

After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove puree attachment from the gear attachment by turning it anti-clockwise.

Cleaning

Warning!

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

Tips:

- To remove pureed food, use a dough scraper or plastic spoon. Never remove food by knocking puree attachment on a hard edge!
- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.
- Preferably clean the puree attachment immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. Put a little lukewarm water and washing-up liquid in a suitable receptacle. Immerse puree attachment in the water and switch on appliance for approx. 10 seconds.
- The puree blade can be detached easily (turn clockwise) if the gear attachment is still attached to the puree attachment.
- Puree attachment and puree blade can be washed in the dishwasher.
- After cleaning the puree blade, always check that there is no residue in the interlock opening. Remove any residue with a wooden stick (e.g. toothpick).
- Assemble by turning the puree blade anti-clockwise.

Application example

Mashed potatoes

1 kg of boiled potatoes

0.15 l warm milk

50 g soft butter

- Place ingredients in a suitable receptacle and process with the puree attachment for approx. 1 minute.
- Finally, add salt, pepper, nutmeg and, according to taste, a pinch of cinnamon.

Subject to alterations.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MQ6.... .

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

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

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse.

Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile.

Ne travaillez jamais avec le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

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

N'introduisez jamais le fouet ou l'accessoire à réduire en purée dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.

N'utilisez jamais l'accessoire à réduire en purée dans une casserole placée directement sur le feu.

Ne tapez pas l'accessoire à réduire en purée sur des arêtes dures (casserole, bol).

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Instructions de retrait / verrouillage de la lame à réduire en purée (verrouillage en sens inverse des aiguilles d'une montre).

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

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Broyeur universel

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure

- 1 Broyeur universel
- 2 Lame
- 3 Élément superposé
- 4 Couvercle

Vous pouvez vous procurer un broyeur universel par le biais du service après-vente (n° de réf. 657248).

Utilisation

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

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette (voir la **figure 1**)).

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (**figure 1**).

Attention !

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

Prudence !

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

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

Figure 1

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

Attention !

Il faut que la lame soit fixée droite dans le broyeur universel afin que l'élément superposé soit correctement en assise (figure 1-3).

- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Nettoyer

Attention !

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

- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer l'élément superposé avec un essuie-tout humide.

Fouet

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 2

5 Embout démultiplicateur pour fouet

6 Fouet

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 657428).

Utilisation

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et desserts.

Risque de brûlure !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

Figure 3

- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.

Attention !

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur (figure 9-3).

- Réglez la vitesse souhaitée au moyen du variateur de vitesse (si présent) ; recommandation : réglez sur une vitesse élevée.
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, et appuyez sur la touche d'enclenchement souhaitée.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.

Nettoyer**Attention !**

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

- Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.
- N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.

Accessoire à réduire en purée

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 9

7 Embout démultiplicateur pour accessoire à réduire en purée

8 Accessoire à réduire en purée

9 Lame à réduire en purée

Utilisation

L'accessoire à réduire en purée convient avec les pommes de terre cuites et pour préparer des purées à partir d'autres produits alimentaires appropriés (par exemple légumes secs cuits, fruits et légumes cuits).

Attention !

Risque d'endommager l'accessoire à réduire en purée.

- *N'utilisez jamais l'accessoire à réduire en purée dans une casserole placée directement sur le feu.*
- *Ne tapez pas l'accessoire à réduire en purée sur des arêtes dures (casserole, bol).*
- *Ne traitez aucun ingrédient dur ou cru, des grains de café ou du chocolat par exemple.*
- *Utilisez toujours des ingrédients cuits.*
- *Ingrédients volumineux (pommes de terre par exemple) : partagez-les grossièrement avant.*

Figure 9

- Versez les aliments cuits dans un récipient approprié les aliments cuits. Il faudrait que le récipient ne soit rempli qu'aux deux tiers maximum !
- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base puis clipsez-le.
- Introduisez l'accessoire à réduire en purée dans l'embout démultiplicateur et fixez-le en lui imprimant une rotation en sens des aiguilles d'une montre.
- Introduisez l'accessoire dans les aliments à réduire en purée.
- Tenez fermement l'appareil de base et le récipient puis allumez l'appareil (vitesse turbo).
- Montez et descendez l'accessoire à réduire en purée jusqu'à ce que la purée ait acquis la consistance souhaitée.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Pour détacher l'accessoire à réduire en purée de l'embout démultiplicateur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Nettoyer

Attention !

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.

Astuces :

- Pour retirer les aliments réduits en purée, utilisez une spatule à pâte ou une cuillère en matière plastique. Ne tapez jamais l'accessoire contre une arête dure !
- Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.
- N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.
- Nettoyez l'accessoire à réduire en purée de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.
Dans un récipient approprié, versez un peu d'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
Plongez l'accessoire à réduire en purée dans l'eau et enclenchez l'appareil pendant environ 10 secondes.
- La lame à réduire en purée se laisse facilement détacher (rotation dans le sens des aiguilles d'une montre) si l'embout démultiplicateur se trouve encore contre l'accessoire à réduire en purée.
- L'accessoire à réduire en purée et la lame à réduire en purée peuvent aller au lave-vaisselle.
- Après avoir nettoyé la lame à réduire en purée, contrôlez impérativement qu'il ne reste aucun résidu dans l'orifice de verrouillage. S'il y a lieu, retirez les résidus avec un bâtonnet en bois (un cure-dents par exemple).
- L'assemblage a lieu en tournant la lame à réduire en purée en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Exemple d'utilisation

Purée de pommes de terre

1 kg de pommes de terre cuites

0,15 l de lait chaud

50 g de beurre mou

- Mettez les ingrédients dans un récipient approprié puis réduisez-les en purée en 1 minute environ avec l'accessoire à cet effet.
- A la fin, ajoutez le sel, le poivre, la noix muscade et une pincée de cannelle si vous aimez.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MQ6....
Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.
L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.

Afferrare la lama del mini tritatutto solo sull'impugnatura in plastica.

Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

Importante!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo.

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel mini tritatutto. Il mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

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

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare o l'accessorio per purea privi dell'adattatore ingranaggio.

Non usare mai l'accessorio per purea in una pentola messa sopra calore diretto. Non urtare l'accessorio per purea contro spigoli duri (pentola, scodella).

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

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Istruzioni per rimuovere/bloccare la lama per purea (blocco in senso antiorario).

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

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

Mini tritatutto

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 Mini tritatutto
- 2 Lama
- 3 Adattatore
- 4 Coperchio

Un mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657248).

Uso

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

Con la lama tritaggiaccio (in alcuni modelli) si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4-6 cubetti di ghiaccio.

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

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

Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Attenzione:


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

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

Figura 

- Mettere il mini tritatutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.

Attenzione!

Per la corretta posizione dell'adattatore, la lama deve essere collocata dritta in sede nel mini tritatutto (figura -3).

- Applicare sul mini tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

Pulizia**Attenzione!**

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

- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Frusta per montare


Aprire le pagine con le figure.

Figura **5 Adattatore ingranaggio per la frusta per montare****6 Frusta per montare**

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657428).

Uso

La frusta per montare è idonea per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte (da latte molto caldo (max. 70 °C) e latte freddo (max. 8 °C)) ed inoltre per la preparazione di sughi e dolci.


 Pericolo di scottature!

Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Dal latte bollente possono uscire spruzzi e provocare scottature.

Figura 

- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio (figura -3).

- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (se disponibile) (consigliato: alto numero di giri).
- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante di accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.

Pulizia

Attenzione!

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

- La frusta per montare è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Accessorio per purea

Aprire le pagine con le figure.

Figura

7 **Adattatore ingranaggio per accessorio per purea**

8 **Accessorio per purea**

9 **Lama per purea**

Uso

L'accessorio per purea è adatto per frullare a puré patate cotte e per produrre purea di altri alimenti idonei (ad es. legumi cotti, frutta e verdura cotte).

Attenzione!

Pericolo di danni all'accessorio per purea.

- Non usare mai l'accessorio per purea in una pentola messa sopra calore diretto.
- Non urtare l'accessorio per purea contro spigoli duri (pentola, scodella).
- Non lavorare ingredienti duri o crudi, come ad es. caffè in grani, cioccolato.
- Lavorare sempre ingredienti cotti.
- Spezzettare prima gli ingredienti grandi (ad es. patate).

Figura

- Introdurre gli alimenti cotti in un recipiente idoneo. Il recipiente deve essere riempito al massimo fino a due terzi!
- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire l'accessorio per purea nell'adattatore ingranaggio e bloccarlo con una rotazione in senso orario.
- Introdurre l'accessorio per purea negli alimenti da lavorare.
- Mantenere fermi l'apparecchio base ed il recipiente ed accendere l'apparecchio (velocità turbo).
- Muovere su e giù l'accessorio per purea finché il puré non ha raggiunto la consistenza desiderata.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

Dopo il lavoro

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Rimuovere l'accessorio per purea dall'adattatore ingranaggio mediante una rotazione in senso antiorario.

Pulizia

Attenzione!

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

Consigli:

- Utilizzare una spatola per pasta o un cucchiaino di plastica per estrarre gli alimenti frullati a puré. Non staccarli mai battendo su uno spigolo duro!
- Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.
- Pulire l'accessorio per purea preferibilmente subito dopo l'uso. Così i residui non si essicano. Versare un poco di acqua tiepida con detersivo per stoviglie in un recipiente idoneo. Immergere l'accessorio per purea nell'acqua ed accendere l'apparecchio per ca. 10 secondi.
- La lama per purea si stacca facilmente (rotazione in senso orario), quando l'adattatore ingranaggio è ancora fissato all'accessorio per purea.
- L'accessorio per purea e la lama per purea sono lavabili in lavastoviglie.
- Dopo il lavaggio della lama per purea controllare assolutamente che nell'apertura di bloccaggio non vi siano residui. Rimuoverli, se presenti, con uno stecchino di legno (ad es. stuzzicadenti).
- Il montaggio avviene ruotando la lama per purea in senso antiorario.

Esempio d'impiego

Puré di patate

1 kg patate cotte

0,15 l latte caldo

50 g burro morbido

- Introdurre gli ingredienti in un recipiente adatto e lavorarli per ca. 1 minuto con l'accessorio per purea.
- Aggiungere infine sale, pepe, noce moscata e, a seconda del gusto, un pizzico di cannella.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MQ6.... .

Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

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

▲ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allesnijder grijpen.

Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Messen nooit met blote handen reinigen.

Een borstel gebruiken.

Belangrijk!

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Nooit met de staafmixer/mixervoet in de universele fijnsnijder werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

De eiwitklopper of het pureeropzetstuk nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het pureeropzetstuk nooit gebruiken in een pan op een directe hittebron.

Het pureeropzetstuk niet tegen harde randen (pan, kom) slaan.

Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen voor het verwijderen/vergrendelen van het pureermes (vergrendelen tegen de klok in).

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

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

Allesnijder

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

Afb.

- 1 Universele fijnsnijder
- 2 Mes
- 3 Hulpstuk
- 4 Deksel

Een universele hakmolen kunt u bij de Servicedienst tegen meerprijs bestellen (bestelnr. 657248).

Bedienen

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

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

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

Attentie!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

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

Afb. B

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

Attentie!

Voor een juiste bevestiging van het opzetstuk moet het mes recht in de universele fijnsnijder zitten (afb. B-3).

- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de allesnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (Turbosnelheid).
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Reinigen**Attentie!**

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

- De allesnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Eiwitklopper

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

Afb. A

5 Aandrijfhulpstuk voor eiwitklopper

6 Eiwitklopper

Een eiwitklopper kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 657428).

Bedienen

De eiwitklopper is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C)), en voor het bereiden van sauzen en desserts.

**Risico van brandwonden!**

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

Afb. D

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.

Attentie!

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen (afb. D-3).

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (indien aanwezig) (advies: hoog toerental).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en op de gewenste inschakelknop drukken.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het aandrijfhulpstuk nemen.
- Eiwitklopper van het aandrijfhulpstuk nemen.

Reinigen**Attentie!**

Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

- De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het aandrijfhulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Pureeropzetstuk

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

Afb. 

7 Aandrijfhulpstuk voor pureeropzetstuk

8 Pureeropzetstuk

9 Pureermes

Bedienen

Het pureeropzetstuk is geschikt voor het pureeren van gekookte aardappels en het maken van puree uit andere geschikte levensmiddelen (bijv. gekookte peulvruchten, gekookte groenten en fruit).

Attentie!

Gevaar van beschadiging van het pureeropzetstuk.

- *Het pureeropzetstuk nooit gebruiken in een pan op een directe hittebron.*
- *Het pureeropzetstuk niet tegen harde randen (pan, kom) slaan.*
- *Geen harde of rauwe ingrediënten zoals koffiebonen en chocola verwerken.*
- *Altijd gekookte ingrediënten gebruiken.*
- *Grote ingrediënten (bijv. aardappels) eerst kleiner maken.*

Afb. 

- Gekookte levensmiddelen in een geschikte kom doen. De kom mag maximaal voor twee derde gevuld zijn!
- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Pureeropzetstuk in het aandrijfhulpstuk steken en bevestigen door het met de klok in te draaien.
- Pureeropzetstuk in de te verwerken levensmiddelen steken.
- Het basisapparaat en de kom vasthouden en het apparaat inschakelen (turbosnelheid).
- Pureeropzetstuk op en neer bewegen tot de puree de gewenste dikte heeft.
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het aandrijfhulpstuk nemen.
- Pureeropzetstuk verwijderen door het tegen de klok mee te draaien.

Reinigen

Attentie!

Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

Tips

- Een deegschrapper of een kunststof lepel gebruiken om gepureerde levensmiddelen te verwijderen. Nooit op een harde rand slaan!
- Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.
- Het aandrijfhulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- Het pureeropzetstuk bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken. Een beetje lauw water met afwasmiddel in een geschikte kom doen. Pureeropzetstuk in het water steken en het apparaat ca. 10 seconden inschakelen.
- Het pureermes laat zich eenvoudig losmaken (met de klok mee draaien), wanneer het aandrijfhulpstuk nog bevestigd is aan het pureeropzetstuk.
- Pureeropzetstuk en pureermes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Na reiniging van het pureermes beslist controleren of er nog voedselresten in de vergrendelingsopening zitten. Eventuele resten verwijderen met een houten stokje (bijv. tandenstoker).
- Samenbouwen gebeurt door het pureermes tegen te klok in te draaien.

Toepassingsvoorbeeld

Aardappelpuree

1 kg gekookte aardappels

0,15 l warme melk

50 g zachte boter

- Ingrediënten in een geschikte kom doen en ca. 1 minuut verwerken met het pureeropzetstuk.
- Ten slotte zout, peper, nootmuskaat en naar smaak een snufje kaneel toevoegen.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MQ6.... .

Læs og overhold brugsvejledningen til stavblenderen.

Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

▲ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren.

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren.

Rengør aldrig knivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Vigtigt!

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

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren.

Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

Sæt aldrig piskeriset eller pureringspåsatsen i grundmodellen uden motorenheden.

Brug aldrig pureringspåsatsen i en gryde over direkte varme.

Slå ikke pureringspåsatsen mod hårde kanter (gryde, skål).

Dyp aldrig motorenheden i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Instruktioner til aftagning/fastlåsning af pureringskniven (fastlåsning mod urets retning).

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

Opbevar venligst brugsvejledningen.

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Minihakker

Fold billedsiderne ud.

Billede ▲

- 1 Minihakker
- 2 Kniv
- 3 Påsats
- 4 Låg

En minihakkerer fås hos vor kundeservice (best.-nr. 657248).

Betjening

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

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

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

OBS!

Minihakkeren må kun bruges, når den er samlet rigtigt!

Vær forsigtig!

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

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

Billede E

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.

OBS!

Kniven skal sidde lige i minihakkeren, så påsatsen sidder rigtigt (billede E-3).

- Sæt motorenheden på påsatsen og hold fast på den under hakkearbejdet.
- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den på plads.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (Turbo-hastighed).
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag grundmodellen af påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Rengøring**OBS!**

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

- Skålen Minihakker og kniven til minihakkeren kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

Piskeris

Fold billedsiderne ud.

Billede A

5 Motorenhed til piskeris

6 Piskeris

Et piskeris kan bestilles hos serviceforhandleren (best.-nr. 657428).

Betjening

Piskeriset er egnet til at lave flødeskum, piske æggebliver og lave milkshakes (af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C)) samt til at tilberede saucer og desserter.

⚠ Fare for skoldning!

Varm mælk skal tilberedes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til forbrændinger.

Billede D

- Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
- Sæt motorenheden fast på drevet og tryk dem rigtigt sammen.
- Stik piskeriset ind i drevet og tryk det fast.

OBS!

Sæt aldrig piskeriset i grundmodellen uden motorenheden (billede D-3).

- Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (hvis en sådan findes) (anbefaling: høj hastighed).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger og tryk på start-tasten.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag grundmodellen af motorenheden.
- Tag piskeriset af drevet.

Rengøring**OBS!**

Dyp aldrig motorenheden i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

- Piskeriset kan tåle opvaskemaskine.
- Motorenheden må kun tørres af med en fugtig klud.

Pureringspåsats

Fold billedsiderne ud.

Billede 

7 Motorenhed til pureringspåsats

8 Pureringspåsats

9 Pureringskniv

Betjening

Pureringspåsatsen er egnet til at purere kogte kartofler og til at fremstille puré af andre egnede fødevarer (f.eks. kogte bælgfrugter, kogt frugt og grønt).

OBS!

Fare for skader på pureringspåsatsen.

- Brug aldrig pureringspåsatsen i en gryde over direkte varme.
- Slå ikke pureringspåsatsen mod hårde kanter (gryde, skål).
- Forarbejd ikke hårde eller rå ingredienser som f.eks. kaffebønner, chokolade.
- Arbejd altid med kogte ingredienser.
- Småhak store ingredienser (f.eks. kartofler) godt inden brug.

Billede 

- Kom kogte fødevarer i en egnet beholder. Beholderen må maks. være fyldt 2/3 op!
- Sæt motorenheden fast på drevet og tryk dem rigtigt sammen.
- Sæt pureringspåsatsen ind i motorenheden og fastgør den ved at dreje den til højre.
- Stik pureringspåsatsen ned i fødevarerne, der skal forarbejdes.
- Hold fast i grundmodel og beholder og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Bevæg pureringspåsatsen op og ned, til pureen har nået den ønskede konsistens.
- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag grundmodellen af motorenheden.
- Tag pureringspåsatsen af ved at dreje den af motorenheden mod urets retning.

Rengøring

OBS!

Dyp aldrig motorenheden i væske; rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

Tips:

- Purerede fødevarer fjernes med en dejskraber eller en plastiske. Slå den aldrig af mod en hård kant!
- Ved bearbejdning af t.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger af plastdelene, som fjernes med et par dråber spiseolie.
- Motorenheden må kun tørres af med en fugtig klud.
- Det anbefales at rengøre pureringspåsatsen straks efter brug. Således tørrer madrester ikke på keglen. Kom en smule lunkent vand med opvaskevand i en egnet beholder. Dyp pureringspåsatsen i vand og tænd for apparatet i ca. 10 sekunder.
- Pureringskniven kan nemt løsnes (dreje til højre), når motorenheden endnu er fastgjort til pureringspåsatsen.
- Pureringspåsats og pureringskniv kan tåle opvaskemaskine.
- Kontroller ubetinget, at der ikke er rester af nogen art i låsningsåbningen, når pureringskniven er rengjort. Fjern dem evt. med en træstav (f.eks. tandstik).
- Det hele samles igen ved at dreje pureringskniven mod urets retning.

Kan f.eks. benyttes til

kartoffelmos

1 kg kogte kartofler

0,15 l varm mælk

50 g blødt smør

- Kom ingredienserne i en egnet beholder og forarbejd mængden i ca. 1 minut med pureringspåsatsen.
- Tilsæt til sidst salt, peber, muskat og en knivspids kanel, hvis det ønskes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MQ6.... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

Tilbehøret er kun beregnet for den bruken som er beskrevet i denne anvisningen.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Grip aldri inn i kniven på universalkutteren.

Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket.

Knivene må aldri holdes med hånden under vaskingen. Bruk børste.

Viktig!

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

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universal-kutteren.

Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølge.

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

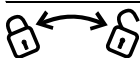
Vispen hhv. påsatsen for mosing må aldri settes inn i basismaskinen uten forsats for drev.

Påsatsen for mosing må aldri brukes i en gryte direkte over varmen.

Påsatsen for mosing må ikke slås mot harde kanter (gryte, skål).

Forsatsen på drevet må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

▲ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Henvisning for avtaking/låsing av mosekniven (låsing imot klokken retning).

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Bruksveiledningen må oppbevares.

Dersom du gir apparatet videre til andre, bør bruksveiledningen leveres med.

Universalkutter

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Universalkutter
- 2 Kniv
- 3 Påsats
- 4 Løkk

En universalkutter kan bestilles over kundeservice (best. nr. 657248).

Betjening

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

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

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

Obs!

Universalkutteren må kun brukes når den er komplett satt sammen!

Vær forsiktig!

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

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

Bilde B

- Sett universalkutteren ned på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.

Obs!

Kniven må plasseres rett i universalkutteren, slik at påsatsen sitter riktig (bilde B-3).

- Sett påsatsen på universalkutteren og dreii den i klokken retning inntil den smekker på.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes på.
- Stikk inn støpselet.
- Hold basismaskinen og universalkutteren fast og trykk på innkoplingstasten (Turbohastighet).
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av påsatsen.
- Drei påsatsen imot klokken retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Lokket kan settes på slik at tingene som er bearbeidet holder seg ferske.

Rengjøring**Obs!**

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

- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Visp

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde A**5 Drevforsats for visp****6 Visp**

En visp kan bestilles via kundeservice (best. nr. 657428).

Betjening

Vispen er egnet for pisking av kremfløte, eggehvite eller melkeskum (av varm (max. 70 °C) og kald melk (max. 8 °C)) såsom tilberedning av sauser og dessert.

⚠ Fare for skolding!

Ved arbeider med varm melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og forårsake til forbrenninger.

Bilde D

- Fyll på ingredienser i miksebegeret.
- Sett drivforsatsen på basismaskinen og la den smekke på.
- Sett vispen inn i drivforsatsen og la den smekke på.

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen (bilde D-3).

- Still inn det ønskede turtallet med turtallsreguleringen (dersom denne finnes) (det anbefales et høyt turtall).
- Basismaskin og miksebeger holdes fast og ønsket koplingstast trykkes.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av forsatsen for drevet.
- Ta vispen av drivforsatsen.

Rengjøring**Obs!**

Forsatsen på drevet må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

- Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
- Forsatsen på drevet må kun tørkes av med en fuktig klut.

Påsats for mosing

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

7 Drevforsats for påsats for mosing

8 Påsats for mosing

9 Mosekniv

Betjening

Påsatsen for mosing er egnet til mosing av kokte poteter og for framstilling av puree av andre egnede matvarer (f.eks. kokt belgfrukt, kokte frukt og grønnsaker).

Obs!

Fare for skade på påsatsen for mosing.

- Påsatsen for mosing må aldri brukes i en gryte direkte over varmen.
- Påsatsen for mosing må ikke slås mot harde kanter (gryte, skål).
- Det må ikke bearbeides harde eller rå ingredienser, som f.eks. kaffebonner, sjokolade.
- Det må alltid arbeides med kokte ingredienser.
- Store ting (f.eks. poteter) må først skjæres i mindre biter.

Bilde

- Kokte matvarer må fylles oppi en egnet beholder. Beholderen bør maksimalt være fylt med to tredjedeler!
- Sett drivforsatsen på basismaskinen og la den smekke på.
- Påsatsen for mosing settes inn i drevforsatsen og festes fast med en dreining i klokken retning.
- Påsatsen for mosing stikkes ned i den maten som skal bearbeides.
- Basismaskinen og bollen må holdes fast når apparatet slås på (turbo hastighet).
- Påsatsen for mosing beveges så lenge oppover og nedover inntil mosen har den riktige konsistensen.
- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av forsatsen for drevet.
- Påsatsen for mosing tas av drevforsatsen ved å dreie imot klokken retning.

Rengjøring

Obs!

Forsatsen på drevet må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Tips:

- For å fjerne mosete varer, brukes en slikkepott eller en plastskje. Du må aldri slå mot harde kanter!
- Ved bearbeiding av f.eks. gulrot eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.
- Forsatsen på drevet må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Påsatsen for mosing bør helst rengjøres straks etter bruken. På den måten tørker ikke restene inn. Litt lunkent vann med oppvasksåpe helles i en egnet skål. Påsatsen for mosing dyppes ned i vannet og slås på i ca. 10 sekunder.
- Mosekniven lar seg lett løsne (dreies i klokken retning) når drevforsatsen fremdeles er festet på påsatsen for mosing.
- Påsatsen for mosing og mosekniven kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Etter rengjøringen må mosekniven absolutt kontrolleres at det ikke finnes noen rester av mat i åpningen for feste. I tilfelle må disse fjernes med en trepinn (v. eks. en tannpirker).
- Sammensettingen skjer ved å dreie mosekniven imot klokken retning.

Brukseksempler

Potetmos

1 kg kokte poteter

0,15 l varm melk

50 g mykt smør

- Ingrediensene fylles i en egnet skål og bearbeides i ca. 1 minutt.
- Til slutt krydres det med salt, pepper, muskat og eventuelt litt kanel alt etter smak.

För din säkerhet

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MQ6.... .

Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern.

Tillbehöret är endast lämpligt att användas på sätt som anges i denna bruksanvisning.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada pga vassa knivarna/roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned handen i minihackaren.

Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Ta aldrig i kniven med händerna. Använd en borste.

Viktigt!

Tillbehör får endast sättas fast resp. lossas när produkten är helt avstängd.

Använd aldrig stavmixern/mixerfoten i minihackaren.

Minihackaren är inte lämplig att använda i mikrovågsugn.

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

Sätt aldrig in visp eller puré-/mostillsats utan drivaxel i motorstativet.

Använd aldrig puré-/mostillsatsen i kokkäril över direkt värme.

Slå inte puré-/mostillsatsen mot hårda kanter (kokkäril, skål).

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

▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Anvisningar om hur kniven till puré-/mostillsatsen lossas/fästes (vrid moturs för att fästa den).

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

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Minihackare

Vik ut bildsidorna.

Bild

- 1 Minihackare
- 2 Kniv
- 3 Överdel
- 4 Lock

Minihackaren kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 657248).

Användning

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

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

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

Var försiktig!

Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!


Varning!

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

Bild 

- Ställ minihackaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.

Var försiktig!

Kniven måste sitta rakt i minihackaren för att överdelen ska kunna sitta fast på rätt sätt (bild -3).

- Sätt på överdelen på bågaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll ordentligt i motordelen och i minihackaren och starta motorn (Turboläge).
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsnyckeln och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Rengöring**Var försiktig!**

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


- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Visp**Vik ut bildsidorna.****Bild ****5 Drivaxel till visp****6 Visp**

En visp kan beställas via service (Best.nr. 657428).

Användning

Vispen är lämplig för att vispa grädde, äggvita och mjölkskum (av het (max. 70 °C) och kall mjölk (max. 8 °C)) samt för att bereda såser och desserter.


 Risk för skållskador!

Använd ett högt, smalt kärl för att bearbeta het mjölk. Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.

Bild 

- Lägg det förberedda livsmedlet i mixerbågaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den fastnar.

Var försiktig!

Drivaxel måste alltid först sättas på motordelen när vispen ska användas (bild -3).

- Ställ in önskad hastighet (om sådant reglage finns) (vår rekommendation: hög hastighet).
- Håll stadigt i motordel och mixerbågare och tryck på önskad strömbrytare.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsnyckeln och lossa motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.

Rengöring**Var försiktig!**

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

- Vispen kan rengöras i diskmaskinen.
- Torka endast av drivaxeln med fuktig trasa.

Puré-/mostillsats

Vik ut bildsidorna.

Bild 

7 Drivaxel till puré-/mostillsatsen

8 Puré-/mostillsats

9 Kniv till puré-/mostillsatsen

Användning

Puré-/mostillsatsen lämpar sig för att göra mos av kokt potatis och göra puré av andra lämpliga livsmedel (t.ex. kokta baljväxter, kokt frukt och kokade grönsaker).

Var försiktig!

Risk för skador på puré-/mostillsatsen.

- Använd aldrig puré-/mostillsatsen i kokkärl över direkt värme.
- Slå inte puré-/mostillsatsen mot hårda kanter (kokkärl, skål).
- Bearbeta inga hårda eller okokta ingredienser, som t ex kaffeböner, choklad.
- Se alltid till att ingredienserna är kokta före bearbetning.
- Dela alltid i stora ingredienser (t.ex. potatis) i mindre bitar före bearbetning.

Bild 

- Lägg det kokta livsmedlet i ett lämpligt kärl. Fyll kärlet till max två tredjedelar!
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Stick in puré-/mostillsatsen i drivaxeln och fäst den genom att vrida den medurs.
- Placera puré-/mostillsatsen i det livsmedel som ska bearbetas.
- Håll fast motorstativ och kärl och starta sedan produkten (Turbo-hastighet).
- Lyft puré-/mostillsatsen och rör den upp och ned tills purén/moset fått önskad konsistens.
- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.

Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och lossa motordelen från drivaxeln.
- Lossa puré-/mostillsatsen från drivaxeln genom att vrida den moturs.

Rengöring

Var försiktig!

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

Tips:

- Använd en degskrapa eller plastsked för att avlägsna rester av det som mosats. Slå aldrig mot hård kanten!
- Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. morötter eller rödkål bearbetas men denna missfärgning går bort om du gnuggar den med några droppar matolja.
- Torka endast av drivaxeln med fuktigt trasa.
- Rengör helst puré-/mostillsatsen genast efter användning. Då fastnar inget. Håll lite ljummet vatten med diskmedel i ett lämpligt kärl. Doppa puré-/mostillsatsen i vattnet och låt produkten arbeta i ca 10 sekunder.
- Kniven till puré-/mostillsatsen går lätt att lossa (vrid den medurs) medan drivaxeln fortfarande sitter fästad vid puré-/mostillsatsen.
- Puré-/mostillsatsen och den tillhörande kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Kontrollera alltid efter rengöringen av kniven att det inte finns några matrester kvar i den öppning där den ska fästas i puré-/mostillsatsen. Avlägsna eventuella rester med en liten träpinne (t.ex. tandsticka).
- Sätt ihop delarna genom att vrida kniven moturs.

Användningsexempel

Potatismos

1 kg kokt potatis

0,15 l varm mjölk

50 g mjukt smör

- Lägg ingredienserna i ett lämpligt kärl och bearbeta dem under ca 1 minut med puré-/mostillsatsen.
- Avsluta med att tillsätta salt, peppar, muskot och en nypa kanel efter önskemål.

Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MQ6....
 Noudata sauvasekoittimen ohjeita.
 Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta.

Älä pese teriä käsin, vaan käytä harjaa. Käytä pesemiseen harjaa.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käytä sauvasekoitinta tai sekoitusjalkaa minileikkurissa.

Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

Älä kiinnitä pallovispilää tai soseutinta ilman vaihteisto-osaa peruslaitteeseen.

Älä käytä soseutinta kattilassa, joka on kuumalla keittoalueella.

Varo, ettei soseutin iskeydy kovia reunoja vasten (kattila, kulho).

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

▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Ohjeet soseutusterän irrottamiseksi tai lukitsemiseksi (lukitus vastapäivään).

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

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Minileikkuri

Käännä esiin kuvasivut

Kuva

- 1 Minileikkuri
- 2 Terä
- 3 Yläosa
- 4 Kansi

Minileikkurin voi tilata lisävarusteena huoltopalvelusta (til.-nro 657248).

Käyttö

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

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso kuva)

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva)

Huom.!

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

Varoitus!


Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

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

Kuva 

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

Huom.!

Minileikkurin terän tulee olla suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (kuva -3).

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (turbo-nopeus).
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Puhdistus**Huom.!**

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

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

Pallovispilä

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

5 Pallovispilän vaihteisto-osa

6 Pallovispilä

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 657428.

Käyttö

Pallovispilä soveltuu kerma-, valkuais- ja maitovaahtoon vatkaamiseen (kuumasta (max. 70 °C) ja kylmästä maidosta (max. 8 °C)) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

 Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

Kuva 

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta vaihteisto-osa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä vaihteisto-osaan ja lukitse paikoilleen.

Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen (kuva -3).

- Säädä kierrosnopeuden valitsimella (mikäli laitteessa) haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite vaihteisto-osasta.
- Irrota pallovispilä vaihteisto-osasta.

Puhdistus**Huom.!**

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

Soseutin

Käännä esiin kuvasivut

Kuva 

7 Soseuttimen vaihteisto-osa

8 Soseutin

9 Soseutusterä

Käyttö

Soseutin soveltuu keitettyjen perunoiden soseuttamiseen ja soseiden valmistukseen muista sopivista elintarvikkeista (esim. keitetyistä palkokasveista, hedelmistä ja kasviksista).

Huom.!

Varo, soseutin voi vahingoittua.

- Älä käytä soseutinta kattilassa, joka on kuumalla keittoalueella.
- Varo, ettei soseutin iskeydy kovia reunoja vasten (kattila, kulho).
- Älä käsittele kovia tai raakoja aineksia, esim. kahvinpajuja, suklaata.
- Käsittele ainoastaan keitettyjä aineksia.
- Paloittele isokokoiset ainekset (esim. perunat) ennen käsittelyä.

Kuva 

- Laita keitetyt elintarvikkeet sopivaan astiaan. Ainesten määrä saa olla enintään kaksi kolmasosaa astiasta!
- Aseta vaihteisto-osa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Kiinnitä soseutin vaihteisto-osaan ja lukitse kääntämällä myötöpäivään.
- Laita soseutin elintarvikkeiden joukkoon.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja astiasta ja käynnistä laite (turbo-nopeus).
- Liikuta soseutinta niin kauan ylös ja alas, kunnes soseen koostumus on haluamasi.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite vaihteisto-osasta.
- Irrota soseutin vaihteisto-osasta kääntämällä vastapäivään.

Puhdistus

Huom.!

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Vinkkejä:

- Poista sose kaapimella tai muovilusikalla. Älä kopauta kovaa reunaa vasten!
- Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.
- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.
- Soseutin kannattaa puhdistaa heti käytön jälkeen. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni. Kaada sopivankokoiseen astiaan vähän haaleaa vettä, johon on lisätty astioiden käsinpesuainetta. Upota soseutin veteen ja käynnistä laite noin 10 sekunniksi.
- Soseutusterän voit irrottaa helposti (myötöpäivään kääntämällä), kun vaihteisto-osa on vielä kiinnitettynä soseuttimeen.
- Soseuttimen ja soseutusterän voit pestä astianpesukoneessa.
- Tarkista aina terän puhdistuksen jälkeen, ettei lukituskohtiin ole jäänyt mitään ruoantähteitä. Poista tähteet tarvittaessa esim. puisella hammastikulla.
- Kiinnitä soseutusterä paikalleen vastapäivään kääntämällä.

Käyttöesimerkki

Perunasose

1 kg keitettyjä perunoita

0,15 l lämmintä maitoa

50 g pehmeää voita

- Annostele ainekset sopivankokoiseen astiaan ja soseuta soseuttimella noin minuutin ajan.
- Mausta lopuksi suolalla, pippurilla, muskotilla ja maun mukaan ripauksella kanelia.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MQ6.... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora. No lavar nunca las cuchillas sujetándolas con las manos: Utilizar siempre un cepillo.

¡Importante!

Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado. No trabajar nunca con la batidora de varilla/el pie de la batidora en el vaso del accesorio picador universal.

El picador universal no es adecuado para el horno microondas.

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

No montar nunca la varilla montaclaras o el adaptador pasapurés en la unidad motriz sin la pieza acopladora.

No usar el adaptador pasapurés en cacerolas o recipientes colocados sobre una placa de cocción activa.

No golpear el adaptador pasapurés contra objetos de cantos o bordes resistentes (cacerola, fuente).

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

▲ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios



Instrucciones para retirar/bloquear la cuchilla pasapurés (el bloqueo de la misma se efectúa girándola hacia la izquierda – sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Accesorio picador universal

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

- 1 Accesorio picador universal
- 2 Cuchilla
- 3 Adaptador
- 4 Tapa

El accesorio picador universal se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (referencia nº 657248).

Usar el aparato

El picador universal es adecuado para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas finas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Con el picador universal puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente véase Fig. **D**).

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. **G**).

¡Atención!

Usar el picador universal solo estando completamente montado.

¡Atención!

Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.

El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados.

Fig. **B**

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.

- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

¡Atención!

*Para que el adaptador se asiente correctamente sobre la base motriz, la cuchilla del picador universal tiene que encontrarse en posición recta (Fig. **B**-3).*

- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

Limpieza y conservación

¡Atención!

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Varilla batidora para montar claras

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

5 Pieza acopladora para varilla montaclaras

6 Varilla batidora para montar claras

La varilla batidora para montar claras se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (referencia nº 657428).

Usar el aparato

Con la varilla montaclaras se baten nata, claras a punto de nieve y espuma de leche (leche caliente (máx. 70 ° C) o leche fría (máx. 8 ° C)), y se elaboran salsas y postres.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

Fig. **D**

- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.

¡Atención!

*No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento (Fig. **D**-3).*

- Ajustar la velocidad de trabajo deseada a través del regulador del número de revoluciones (en caso de existir) (nuestro consejo: seleccionar un número de revoluciones elevado).
- Sujetar la base motriz y el vaso batidor. Pulsar la tecla que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.

Limpieza y conservación

¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.

- La varilla batidora se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.

Adaptador pasapurés

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

7 Pieza acopladora del accesorio pasapurés

8 Adaptador pasapurés

9 Cuchilla pasapurés

Usar el aparato

Adaptador para preparar purés de patatas cocidas u otros alimentos adecuados (por ejemplo legumbres, frutas o verduras cocidas).

¡Atención!

Peligro de daños en el adaptador pasapurés.

- *No usar el adaptador pasapurés en cacerolas o recipientes colocados sobre una placa de cocción activa.*
- *No golpear el adaptador pasapurés contra objetos de cantos o bordes resistentes (cacerola, fuente).*
- *No procesar ingredientes duros o crudos, por ejemplo granos de café, chocolate, etc.*
- *Elaborar solo alimentos cocidos.*
- *Cortar los ingredientes de gran tamaño (por ejemplo patatas) previamente en trozos más pequeños.*

Fig. **B**

- Poner los alimentos cocidos en un recipiente adecuado. El recipiente no se deberá llenar más allá de sus dos terceras partes.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Insertar el adaptador pasapurés en la pieza acopladora: fijarlo con un giro hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).

- Introducir el adaptador pasapurés en los alimentos que se desean elaborar.
- Sujetar firmemente la unidad motriz y el recipiente. Conectar el aparato (velocidad turbo).
- Mover el adaptador pasapurés hacia arriba y abajo, hasta que el puré alcance la consistencia deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar el adaptador pasapurés de la pieza acopladora mediante un giro hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).

Limpieza y conservación

¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.

Sugerencias:

- Retirar los restos de puré con una espátula de goma o una cuchara de plástico. ¡No golpearlo nunca contra un borde o canto resistente!
- Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.
- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.
- Limpiar siempre el accesorio pasapurés inmediatamente después de concluir su uso. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.
Poner agua templada con un poco de lavavajillas manual en un recipiente adecuado.
Sumergir el adaptador pasapurés en el agua y conectar el aparato durante aprox. 10 segundos.

- La cuchilla pasapurés se puede soltar fácilmente del adaptador (mediante un giro hacia la derecha – sentido de marcha de las agujas del reloj –) mientras la pieza acopladora está fijada al accesorio.
- El adaptador y la cuchilla pasapurés se pueden lavar en el lavavajillas.
- Tras lavar la cuchilla, es imprescindible cerciorarse de que no han quedado acumulados restos de alimentos en la abertura de bloqueo.
En caso necesario, eliminarlos con ayuda de un mondadientes, por ejemplo.
- Para armar el accesorio pasapurés, girar la cuchilla a la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).

Aplicación práctica

Puré de patatas

1 kg de patatas cocidas

0,15 l de leche tibia

50 gramos de mantequilla blanda

- Poner los ingredientes en un recipiente adecuado y elaborarlos durante aproximadamente un minuto con el adaptador pasapurés.
- Sazonar con sal, pimienta, nuez moscada y una pizca de canela, según el gusto personal.

Para sua segurança

Este acessório destina-se à Varinha Trituradora MQ6.... . Seguir as Instruções de serviço da Varinha Trituradora. O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

▲ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova.

Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado.

Nunca utilizar a varinha/o pé triturador no picador universal.

O picador universal não é adequado para microondas.

Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Nunca aplicar o batedor de claras ou o acessório para puré no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

Nunca utilizar o acessório para fazer puré num tacho que esteja directamente sobre o lume.

Não bater o acessório para puré contra arestas duras (tacho, tigela).

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Instruções para retirar/bloquear a lâmina de puré (bloquear no sentido contrário aos ponteiros do relógio).

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

Favor, guardar as Instruções de serviço.

No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Picador universal

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

- 1 Picador universal
- 2 Lâmina
- 3 Tampa de accionamento
- 4 Tampa

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um picador universal (n.º de encomenda 657248).

Utilização do aparelho

O picador universal é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (mantendo os dados das receitas ver Fig. B).

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. C).

Atenção!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

Cuidado:

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

Fig. E

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.

Atenção!

A lâmina tem que assentar direita no picador universal, para que a tampa assente bem (fig. E-3).

- Montar a tampa de accionamento no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa de accionamento em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Limpeza**Atenção!**

Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O picador universal e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Batedor

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A**5 Engrenagem adaptável para batedor**
6 Batedor

É possível encomendar um batedor através da assistência técnica (n.º de encomenda 657428).

Utilização do aparelho

O batedor é adequado para bater natas, claras em castelo e leite em espuma (com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C)), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.

⚠ Perigo de queimaduras!

Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

Fig. D

- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (fig. D-3).

- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (se existente) (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.

Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.

Acessório para puré

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

7 Engrenagem adaptável do acessório para puré

8 Acessório para puré

9 Lâmina de puré

Utilização do aparelho

O acessório para puré é adequado para fazer puré de batatas cozidas e para purés de outros alimentos adequados (p. ex., leguminosas cozidas, fruta cozida e legumes).

Atenção!

Perigo de danos no acessório para puré

- Nunca utilizar o acessório para fazer puré num tacho que esteja directamente sobre o lume.
- Não bater o acessório para puré contra arestas duras (tacho, tigela).
- Não processar ingredientes duros ou crus como, p. ex., café em grão ou chocolate.
- Trabalhar sempre com ingredientes cozinhados.
- Cortar antes os ingredientes grandes (p. ex., batatas) em pedaços mais pequenos.

Fig. B

- Deitar os alimentos cozinhados num recipiente apropriado. O recipiente deve ficar, no máximo, cheio até dois terços!
- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e proceder ao seu encaixe.
- Inserir o acessório para fazer puré na engrenagem adaptável e fixá-lo, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.
- Colocar o acessório para puré nos alimentos a serem processados.

- Segurar bem o aparelho e o recipiente e ligar o aparelho (velocidade turbo).
- Deslocar o acessório para fazer puré para cima e para baixo, até o puré ter a consistência desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o acessório para puré da engrenagem adaptável, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Sugestões:

- Para remover puré do acessório, usar um salazar ou uma colher de plástico. Nunca batê-lo contra arestas duras!
- Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.
- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.
- O melhor é lavar o acessório para puré imediatamente após a utilização. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar. Deitar um pouco de água morna com detergente num recipiente apropriado. Mergulhar o acessório para puré na água e ligar o aparelho durante cerca de 10 segundos.
- A lâmina para puré solta-se facilmente (rodando no sentido dos ponteiros do relógio) se a engrenagem adaptável ainda estiver fixa ao acessório para puré.
- O acessório para puré e a lâmina podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Após a lavagem da lâmina de puré, é imprescindível verificar se não existem resíduos na abertura de bloqueio. Se necessário, removê-los com um pau (p. ex., um palito).
- Para montar a lâmina de puré, rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Exemplo de aplicação

Puré de batata

1 kg batatas cozidas

0,15 l de leite quente

50 g de manteiga mole

- Deitar os ingredientes num recipiente e processá-los com o acessório para puré durante cerca de 1 minuto.
- No final, temperar com sal, pimenta, noz-moscada e eventualmente uma pitada de canela.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MQ6.... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός. Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

▲ Υποδειξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι.

Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια.

Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ/τη βάση μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων.

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

Μην τοποθετήσετε ποτέ το εργαλείο ανάδευσης ή αντίστοιχα τη ράβδο πολτοποίησης στη βασική συσκευή χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

Μη χρησιμοποιήσετε το επίθεμα πολτοποίησης ποτέ μέσα σε κατσαρόλα, η οποία βρίσκεται άμεσα στη φωτιά.

Μη χτυπάτε το επίθεμα πολτοποίησης επάνω σε σκληρές ακμές (κατσαρόλα, μπουλ).

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

▲ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Οδηγίες για την αφαίρεση/ασφάλιση του μαχαιριού πολτοποίησης (ασφάλιση αντίθετα προς την φορά των δεικτών του ρολογιού).

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

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

Κόφτης γενικής χρήσης

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 1

- 1 Κόφτης γενικής χρήσης
- 2 Μαχαίρι
- 3 Επίθεμα
- 4 Καπάκι

Κόφτης γενικής χρήσης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 657248).

Χειρισμός

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

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλείμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής, βλ. **Εικόνα 2**).

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα 3**).

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.

Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

Εικόνα 3

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα (Εικόνα 3-3).

- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα (Ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Καθαρισμός

Προσοχή!

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

- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Εργαλείο χτυπήματος

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

5 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης για το εργαλείο ανάδευσης

6 Εργαλείο χτυπήματος

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 657428).

Χειρισμός

Το εργαλείο ανάδευσης είναι κατάλληλο για το χτύπημα κρέμας γάλακτος σε σαντιγί, μαρέγκακας και αφρόγαλου (από καυτό (70 °C το πολύ) και κρύο γάλα (8 °C το πολύ)) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιπιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

Εικόνα **B**

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.

Προσοχή!

*Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (Εικόνα **B**-3).*

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (αν υπάρχει) (σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

Καθαρισμός

Προσοχή!

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

- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

Επίθεμα πολτοποίησης

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

7 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης για το επίθεμα πολτοποίησης

8 Επίθεμα πολτοποίησης

9 Μαχαίρι πολτοποίησης

Χειρισμός

Το επίθεμα πολτοποίησης είναι κατάλληλο για την πολτοποίηση βραστών πατατών και για την παρασκευή πουρέ από άλλα κατάλληλα τρόφιμα (π. χ. βρασμένα όσπρια, βρασμένα φρούτα και λαχανικά).

Προσοχή!

Κίνδυνος βλαβών στο επίθεμα πολτοποίησης.

- *Μη χρησιμοποιήσετε το επίθεμα πολτοποίησης ποτέ μέσα σε κατσαρόλα, η οποία βρίσκεται άμεσα στη φωτιά.*
- *Μη χτυπάτε το επίθεμα πολτοποίησης επάνω σε σκληρές ακμές (κατσαρόλα, μπάλ).*
- *Μη δουλεύετε σκληρά ή ωμά υλικά, όπως π. χ. κόκκους καφέ, σοκολάτα.*
- *Δουλεύετε πάντοτε βρασμένα υλικά.*
- *Τα μεγάλα υλικά (π. χ. πατάτες) πρέπει προηγουμένως να τεμαχιστούν.*

Εικόνα Ε

- Βάζετε τα βρασμένα τρόφιμα μέσα σε κατάλληλο δοχείο. Το δοχείο θα πρέπει να είναι γεμάτο το πολύ κατά τα δύο τρίτα!
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το επίθεμα πολτοποίησης στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και στερεώστε το με μια περιστροφική στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Τοποθετήστε το επίθεμα πολτοποίησης στα προς επεξεργασία τρόφιμα.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή (ταχύτητα τούρμπο).
- Κινείτε το επίθεμα πολτοποίησης πάνω κάτω, μέχρις ότου αποκτήσει ο πουρές την επιθυμητή υφή.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

Μετά την εργασία

- Τραβάτε το φιλ από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Αφαιρέστε το επίθεμα πολτοποίησης από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης με μια περιστροφική αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Καθαρισμός

Προσοχή!

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

Συμβουλές:

- Για την αφαίρεση των πολτοποιημένων φαγητών χρησιμοποιήστε ξύστρα ζύμης ή πλαστικό κουτάλι. Μην το χτυπήσετε ποτέ πάνω σε σκληρή ακμή!
- Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επιστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.
- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

- Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το επίθεμα πολτοποίησης αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα. Ρίξτε λίγο χλιαρό νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα σε ένα κατάλληλο δοχείο. Βυθίστε το επίθεμα πολτοποίησης μέσα στο νερό και ενεργοποιήστε για περ. 10 δευτερόλεπτα τη συσκευή.
- Το μαχαίρι πολτοποίησης μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα (περιστροφική στη φορά των δεικτών του ρολογιού), όταν το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης είναι ακόμα στερεωμένο στο επίθεμα πολτοποίησης.
- Το επίθεμα και το μαχαίρι πολτοποίησης μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μετά τον καθαρισμό του μαχαιριού πολτοποίησης ελέγξτε οπωσδήποτε, ότι δεν υπάρχουν κατάλοιπα στο άνοιγμα ασφάλισης. Αφαιρέστε τα ενδεχομένως με μια ξύλινη ράβδο (π. χ. οδοντογλυφίδα).
- Η συναρμολόγηση γίνεται με περιστροφική του μαχαιριού πολτοποίησης αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Παραδείγματα εφαρμογών

Χυλός πατάτας

1 kg βραστές πατάτες

0,15 l ζεστό γάλα

50 g μαλακό βούτυρο

- Βάλτε τα υλικά μέσα σε κατάλληλο δοχείο και επεξεργαστείτε τα με το επίθεμα πολτοποίησης εντός περ. 1 λεπτού.
- Στο τέλος προσθέστε αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο και ανάλογα με τη γεύση μια πρέζα κανέλα.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MQ6... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz.

Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Önemli!

Aksesuarları cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Keskinlikle genel doğrayıcı içinde bilender/karıştırma ucu ile

çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalga fırın için uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız

ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çırpma telini ya da pürelme ünitesini kesinlikle dişli düzeneği

ön parçası olmadan ana cihaza takmayınız.

Pürelme ünitesini kesinlikle doğrudan ısı üzerindeki bir tencere içinde kullanmayınız.

Pürelme ünitesini sert kenarlara (tencere, çanak) çarpmayınız.

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve

musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Pürelme bıçağının çıkarılması/kilitlenmesi (kilitleme işlemi saatin çalışma yönünün tersine yapılır) için talimatlar.

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

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

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel doğrayıcı

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

- 1 Genel doğrayıcı
- 2 Bıçak
- 3 Üst parça
- 4 Kapak

Yetkili servis üzerinden bir universal doğrayıcı siparişi verilebilir (sipariş no. 657248).

Cihazın kullanılması

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

Genel doğrayıcı ile, ekmeğe üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **Resim 9**).

Tabloda (**Resim 9**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

Dikkat:

Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

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

Resim 9

- Ünlversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Üst parçanın doğru oturması için, bıçak genel doğrayıcı içine düzgün oturmaldır (Resim 9-3).

- Üst ara parçayı ünlversal doğrayıcıya üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitlenininceye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve ünlversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı (Turbo hız) kademesine ayarlayınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve ünlversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.

- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

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

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

Çırpma teli

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 10

5 Çırpma teli için dişli düzeneği ön parçası

6 Çırpma teli

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ısmartılabilir (Sipariş no. 657428).

Cihazın kullanılması

Çırpma teli, kremsanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü (sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süt (azm. 8 °C) ile) çırpılmak için olduğu gibi, sos ve tatlı türleri işlenmesinde kullanılmaya elverişlidir.

⚠️ Haşlanma tehlikesi!

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

Resim 11

- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz (Resim 11-3).

- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni (eğer varsa) ile ayarlayınız (öneri: Yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

Püreleme ünitesi

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

7 Püreleme ünitesi için dişli düzeneği ön parçası

8 Püreleme ünitesi

9 Püreleme bıçağı

Cihazın kullanılması

Püreleme ünitesi, pişmiş patates pürelemek için ve diğer uygun besinlerden püreler yapmak için öngörülmüştür (örn. pişmiş baklagiller, pişmiş meyve ve sebzeler).

Dikkat!

Püreleme ünitesinde hasar tehlikesi.

- Püreleme ünitesini kesinlikle doğrudan ısı üzerindeki bir tencere içinde kullanmayınız.
- Püreleme ünitesini sert kenarlara (tencere, çanak) çarpmayınız.
- Sert veya çiğ malzemeler işlemeyiniz, örn. kahve çekirdekleri, çikolata.
- Daima pişmiş malzemeler ile çalışınız.
- Büyük malzemeleri (örn. patates) önce kabaca doğrayıp küçültünüz.

Resim

- Pişmiş besinleri uygun bir kabın içine doldurunuz. İlgili kabın azami üçte ikisi doldurulmuş olmalıdır!
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

- Püreleme ünitesini dişli düzeneği ön parçasının içine takınız ve saatin çalışma yönünde çevirerek sabitleyiniz.
- Püreleme ünitesini işlenecek besinin içine sokunuz.
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sabit tutunuz ve cihazı çalıştırınız (turbo hız).
- Püre istediğiniz kıvama erişinceye kadar, püreleme ünitesini yukarı ve aşağı doğru hareket ettiriniz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

İşiniz sona erdikten sonra

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Püreleme ünitesini saatin çalışma yönünün tersine çevrilerek, dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Yararlı bilgiler:

- Püre artıklarını gidermek için, uygun bir hamur kazıyıcı veya plastik kaşık kullanınız. Kesinlikle sert kenarlara vurarak temizlemeye çalışmayınız!
- Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.
- Püreleme ünitesini kullanımdan hemen sonra temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz. Uygun bir kabın içine biraz ılık su ve bulaşık deterjanı koyunuz. Püreleme ünitesini suyun içine sokunuz ve cihazı yakl. 10 saniye çalıştırınız.
- Dişli düzeneği ön parçası daha püreleme ünitesine sabitlenmişken, püreleme bıçağı daha rahat çözülebilir (saatin çalışma yönünde çevrilerek).

- Püreleme ünitesi ve püreleme bıçağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Püreleme bıçağının temizlenmesinden sonra, kilitleme deliğinin içinde herhangi bir besin artığı olmadığını kesinlikle kontrol ediniz. Gerekirse bir ahşap çubuk (örn. kürdan) ile temizleyiniz.
- Tekrar montaj işlemi, püreleme bıçağının saatin çalışma yönünün tersine çevrilmesi ile gerçekleşir.

Uygulama örneği

Patates ezmesi

1 kg pişirilmiş patates

0,15 l sıcak süt

50 g yumuşak tereyağı

- Malzemeleri uygun bir kabın içine doldurunuz ve püreleme ünitesi ile yakl. 1 dakika işleyiniz.
- Sonunda tuz, karabiber, Hindistan cevizi (muskat) ve damak tadınıza göre biraz tarçın ilave ediniz.

Dla własnego bezpieczeństwa

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MQ6.... .

Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera.

Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Noż rozdrabniacza uniwersalnego chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego. Noża nie myć gołymi rękoma.

Do czyszczenia użyć szczotki.

Ważne!

Wyposażenie zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nigdy nie używać blendera/końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym. Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Końcówki do ubijania ani końcówki miksującej nigdy nie wkładać

do miksera bez przystawki przekładni. Nigdy nie używać końcówki miksującej w bezpośrednio podgrzewanym garnku.

Nie uderzać końcówką miksującą o twarde krawędzie (garnka, miski).

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

▲ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Instrukcje zdejmowania/mocowania noża końcówki miksującej (zablokowanie przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara).

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Rozdrabniacz uniwersalny

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny
- 2 Noż
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywa

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 657248).

Obsługa

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Przy eksploatacji rozdrabniacza uniwersalnego wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia przy przygotowywaniu masła miodowego (przestrzegając podany przepis, patrz **rysunek 1**).

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (**rysunek 1**).

Uwaga!

Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muszkatałowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

Rysunek 1

- Postawić rozdrabniacz uniwersalny na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Nóż w rozdrabniaczu uniwersalnym musi być prosto osadzony, aby nasadka była prawidłowo założona (rysunek 1-3).

- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić aż do zatrasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Mocno trzymać korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (zakres Prędkość turbo).
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Czyszczenie

Uwaga!

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ściereczką.

Końcówka do ubijania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 2

5 Przystawka przekładni dla końcówki do ubijania

6 Końcówka do ubijania

Końcówkę do ubijania można zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 657428).

Obsługa

Końcówka do ubijania nadaje się do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (gorące mleko (maks. 70 °C), zimne mleko (maks. 8 °C)) oraz do przygotowywania sosów i deserów.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

Rysunek 2

- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Przystawkę przekładni nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasnąć.

- Włożyć końcówkę do ubijania do przystawki przekładni i zatrzasać.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni (rysunek D-3).

- Wymaganą prędkość obrotową nastawić regulatorem (o ile występuje) (zaleca się wysoką prędkość obrotową).
- Trzymać mocno Korpus urządzenia i pojemnik i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.

Czyszczenie

Uwaga!

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń.
- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Końcówka miksująca

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

7 Przystawka przekładni dla końcówki miksującej

8 Końcówka miksująca

9 Nóż końcówki miksującej

Obsługa

Końcówka miksująca jest przeznaczona do wytwarzania puree z gotowanych ziemniaków lub z innych artykułów spożywczych nadających się do tego celu (np. gotowane owoce strączkowe, gotowane owoce i warzywa).

Uwaga!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia końcówki miksującej.

- *Nigdy nie używać końcówki miksującej w bezpośrednio podgrzewanym garnku.*

- *Nie uderzać końcówką miksującą o twarde krawędzie (garnka, miski).*
- *Nie rozdrabniać twardych lub surowych produktów takich, jak np. ziarna kawy, czekolada.*
- *Rozdrabniać zwasze gotowane produkty.*
- *Duże produkty (np. ziemniaki) najpierw pociąć na mniejsze kawałki.*

Rysunek B

- Gotowane artykuły spożywcze włożyć do odpowiedniego naczynia. Napełnić najwyżej dwie trzecie pojemności naczynia!
- Nałożyć przystawkę przekładni na korpus urządzenia i zatrzasać.
- Włożyć końcówkę miksującą do przystawki przekładni i przymocować ją wykonując obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć końcówkę miksującą do produktów przeznaczonych do rozdrobnienia.
- Mocno przytrzymać mikser i naczynie, następnie włączyć mikser (prędkość Turbo).
- Końcówkę miksującą poruszać w górę i dół tak długo, aż puree osiągnie wymaganą konsystencję.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po pracy

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Końcówkę miksującą zdjąć z przystawki wykonując obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Czyszczenie

Uwaga!

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Wskazówki:

- Do usunięcia rozdrobnionych potraw użyć skrobaka do ciasta albo łyżki z tworzywa sztucznego. Nigdy nie uderzać o twarde krawędzie!
- Przy tarcu np. marchewki i czerwonej kapusty zabarwiają się elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

- Przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.
- Najlepiej oczyścić końcówkę miksującą natychmiast po jej użyciu. Wtedy resztki nie przyschną. Wlać do odpowiedniego naczynia trochę letniej wody ze środkiem do zmywania. Kończówkę miksującą zanurzyć w wodzie i włączyć mikser na około 10 sekund.
- Nóż końcówki miksującej można najłatwiej odłączyć (obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara), gdy przystawka przekładni jest jeszcze przymocowana do końcówki miksującej.
- Kończówkę miksującą i nóż końcówki miksującej można myć w zmywarce.
- Po umyciu noża końcówki miksującej koniecznie upewnić się, że nie występują żadne pozostałości w otworze do jej mocowania. W razie potrzeby usunąć je drewnianym patyczkiem (np. wykałaczka).
- Zamontowanie następuje przez obrót noża końcówki miksującej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Przykład zastosowania

Puree ziemniaczane

1 kg gotowanych ziemniaków

0,15 l ciepłego mleka

50 g miękkiego masła

- Składniki włożyć do odpowiedniego naczynia i rozdrabniać je końcówką miksującą przez około 1 minutę.
- Na koniec dodać sól, pieprz, orzech muskatowy i szczyptę cynamonu – według smaku i uznania.

Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék az MQ6.... típusú rúdmixer kiegészítője.
Kérjük, vegye figyelembe a rúdmixer használati utasítását.
A tartozék csak az útmutatóban leírt célra használható.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez.
Az univerzális aprító kését csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
A kést soha ne csupaszzal tisztítsa. Használjon kefért.

Fontos!

A tartozékokat csak akkor szerelje fel vagy vegye le, ha a készülék leállt.

Soha ne használja a rúdmixert/keverőszárat az univerzális aprítóban.
Az univerzális aprító nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

Az univerzális aprító rátétjét soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

Soha ne tegye a habverőt, ill. a passzírozó feltétet hajtóműegység nélkül az alapgépre. Soha ne használja a passzírozó feltétet közvetlen hőhatásnak kitett edényben.

Kerülje, hogy a passzírozó feltét nekiütközhesse kemény éleknél (edény, tál).

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

▲ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



A passzírozó kés levételére/rögzítésére vonatkozó utasítások (rögzítés az óramutató járásával ellentétes irányban).

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

Kérjük, őrizze meg a használati utasítást.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

Univerzális aprító

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

▲ ábra

- 1 Univerzális aprító
- 2 Kés
- 3 Rátét
- 4 Fedél

Univerzális aprítót az ügyfélszolgálaton keresztül rendelhet (rendelési szám: 657248).

A készülék kezelése

Az univerzális aprító hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

Az univerzális aprítót kenyérrre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelejesítmény mellett használja (a recept utasításai szerint, lásd **3** ábra). Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (**3** ábra).

Figyelem!

Az univerzális aprítót csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

Vigyázat!

Hús aprítása előtt távolítsa el a porcokat, a csontokat és az inakat.

Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény dolgok (kávészem, retek, szerezsendió) és fagyasztott áruk (gyümölcs vagy hasonlók) aprítására.

3 ábra

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.

Figyelem!

*A késnek egyenesen kell elhelyezkednie az univerzális aprítóban, hogy a rátétet megfelelően illeszkedjen (**3**-3. ábra).*

- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, míg hallhatóan reteszsel.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja a gépet (Turbósebesség) fokozatra.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- A rátétet az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el, és vegye le az univerzális aprítóról.

- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- A feldolgozandó élelmiszer tárolásához tegye a fedelet az univerzális aprítóra.

Tisztítás

Figyelem!

Az univerzális aprító rátétjét soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- Az univerzális aprító és a kés tisztítható mosogatógépben.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

Habverő

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

4 ábra

5 Habverő hajtóműegysége

6 Habverő

A habverő az ügyfélszolgálaton rendelhető (rendelési szám: 657428).

A készülék kezelése

A habverő tejszín, tojásfehérje és tejhab (forró tejből (max. 70 °C) és hideg tejből (max. 8 °C)) felverésére, illetve szószok és desszertek készítésére szolgál.

⚠ Forrázásveszély!

Forró tej feldolgozásához magas falú, keskeny keverőedényt használjon.

A forró tej kifröccsenhet és égési sérüléseket okozhat.

4 ábra

- Töltse be az élelmiszert a turmixpohárba.
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a habverőt a hajtóműegységbe, és reteszelve.

Figyelem!

*Soha ne helyezze a habverőt hajtóműegység nélkül az alapkészülékbe (**4**-3. ábra).*

- Állítsa be a fordulatszám-szabályozással (ha van) a kívánt fordulatszámot (javaslat: magas fordulatszám).
- Tartsa erősen az alapgépet és a turmixpoharat, és nyomja meg a választott bekapcsoló gombot.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- Vegye le a habverőt a hajtóműegységről.

Tisztítás

Figyelem!

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

- A habverő mosogatógépben tisztítható.
- A hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.

Passzírozó feltét

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

ábra

7 Passzírozó feltét hajtóműegysége

8 Passzírozó feltét

9 Passzírozó kés

A készülék kezelése

A passzírozó feltét főtt burgonya és más pürésíthető élelmiszerek pépesítésére alkalmas (pl. főtt hüvelyesek, főtt gyümölcsök és zöldségek).

Figyelem!

A passzírozó feltét károsodásának veszélyei.

- *Soha ne használja a passzírozó feltétet közvetlen hőhatásnak kitett edényben.*
- *Kerülje, hogy a passzírozó feltét nekiütközhesse kemény élekeknek (edény, tál).*
- *Soha ne dolgozzon fel vele kemény vagy nyers hozzávalókat, mint pl. kávébabot, csokoládét.*
- *Mindig főtt hozzávalókkal dolgozzon.*
- *A nagyobb hozzávalókat (pl. burgonya) előbb aprítsa fel kisebb darabokra.*

ábra

- A főtt élelmiszert tegye megfelelő edénybe. Az edény maximum kétharmadáig legyen tele!
- Tegye föl a hajtóműegységet az alapgépre, és reteszelve.
- Tegye a passzírozó feltétet a hajtóműegységbe és egy csavarással rögzítse az óramutató járásával megegyező irányban.

- Tegye a passzírozó feltétet a feldolgozandó élelmiszerbe.
- Tartsa erősen az alapgépet és az edényt, és kapcsolja be a készüléket (turbó sebesség).
- Mozgassa fel-le a passzírozó feltétet, amíg a püre kívánt sűrűségű nem lesz.
- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.

A munka befejezése után

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a hajtóműegységről.
- A passzírozó feltétet az óramutató járásával ellentétes irányba való elforgatással vegye le a hajtóműegységről.

Tisztítás

Figyelem!

A hajtóműegységet soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.

Hasznos tanácsok:

- A pürésített ételek eltávolításához használjon konyhai spatulát vagy műanyag kanalat. Soha ne ütögesse a feltétet kemény élekekhez!
- A műanyag alkatrészekon elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.
- A hajtóműegységet csak törölje le nedves ruhával.
- Legjobb, ha a passzírozó feltétet közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok. Tegyen némi mosogatószeres, langyos vizet egy megfelelő edénybe. Merítse a passzírozó feltétet a vízbe és kapcsolja be a készüléket kb. 10 másodpercre.
- A passzírozó kés könnyen kioldható (forgatás az órajrásával megegyező irányban), ha a hajtóműegység még rögzítve van a passzírozó feltételre.

- A passzírozó feltét és a passzírozó kés mosogatógépben tisztítható.
- A passzírozó feltét tisztítása után feltétlen ellenőrizze, hogy nem maradt-e ételmaradék a retesz nyílásán. Adott esetben távolítsa el fapálcikával (pl. fogpiszkálóval).
- A passzírozó feltét az óramutató járásával ellentétes irányba való elforgatással szerelhető vissza.

Alkalmazási példák

Krumplipüré

1 kg főtt burgonya

0,15 l meleg tej

50 g puha vaj

- A hozzávalókat megfelelő edénybe tesszük és a passzírozó feltéttel kb. 1 perc alatt összedolgozzuk.
- Végezetül sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. Ízlés szerint adhatunk hozzá egy csipet fahéjat.

Для вашої безпеки

Ці аксесуари призначені для ручного блендера MQ6....
Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.
Приладдя придатне лише для описаного у цій інструкції
використання.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострими ножами/обертвовим приводом!

Ніколи не встромляйте рук до ножа в універсальному
подрібнювачеві. Ніж універсального подрібнювача слід брати
тільки за пластмасову ручку. Ніколи не чистіть ножа голими
руками. Користуйтеся для цього щіткою.

Вжливо!

Аксесуари вставляти і знімати лише після повної зупинки приладу.
Працювати із занурюваним блендером чи ніжкою блендера
в універсальному подрібнювачі заборонено. Універсальний
подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Насадку універсального подрібнювача ні в якому разі не занурю-
вати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посу-
домийній машині.

Віничок для збивання та насадку для пюре ні в якому разі не
вставляти до основного блоку приладу без приставки приводу.
Насадку для пюре ні в якому разі не використовувати у каструлі,
яка стоїть безпосередньо над джерелом нагрівання. Насадкою
для пюре не стукати по твердим краям (каструля, миска).
Приставку приводу ні в якому разі не занурювати у рідину,
а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

▲ Пояснення символів на приладі або приладді



Вказівки для знімання/фіксації ножа для пюре
(фіксація проти годинникової стрілки).

Прочитайте уважно цю інструкцію перед
використанням, щоб ознайомитися
із важливими вказівками з техніки
безпеки і управління для цього приладу.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з вико-
ристання.

Передавайте інструкцію з використання
наступним користувачам разом із при-
ладом.

Універсальний подрібнювач

Будь ласка, розгорніть сторінки
з малюнками.

Малюнок

- 1 Універсальний подрібнювач
- 2 Ніж
- 3 Насадка
- 4 Кришка

Універсальний подрібнювач можна замо-
вити через сервісну службу (номер для
замовлення: 657248).

Використання

Універсальний подрібнювач придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті, див.

малюнок 9).

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (**малюнок 9**).

Увага!

Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю складеному вигляді!

Обережно!

Перед переробкою м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.

Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнювання дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Малюнок 9

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні на притисність.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.

Увага!

Ніж повинен рівно сидіти в універсальному подрібнювачі, це забезпечить правильне розташування насадки (**малюнок 9-3**).

- Надіньте насадку на універсальний подрібнювач та поверніть за годинною стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Установіть основний блок приладу на насадку, щоб чутно заскочив в паз.
- Ввімкните вилку до розетки.
- Тримачи міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, ввімкніть прилад (Турбо-режим).
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть вилку з розетки.
- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть насадку проти годинної стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Очищення

Увага!

Насадку універсального подрібнювача ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

- Універсальний подрібнювач та ніж можна мити в посудомийній машині.
- Насадку протріть лише вологою ганчіркою.

Віничок

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 5

5 Приставка приводу для віничка для збивання

6 Віничок

Віничок для збивання можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 657428).

Використання

Віничок для збивання придатний для збивання збитих вершків, збитих білків та молочної піни (із гарячого (макс. 70 °C) та холодного молока (макс. 8 °C)), а також для приготування соусів та десертів.

Небезпека опіків!

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбрикатися і спричинити опіки.

Малюнок 1

- Заповніть продукти до чаші блендера.
- Надіньте приставку приводу на основний блок приладу так, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Встроміть віничок до приставки приводу так, щоб він чутно заскочив в паз.

Увага!

Ні в якому разі не вставляйте до основного блоку приладу віничок для збивання без приставки приводу (малюнок 1-3).

- Встановити бажану швидкість за допомогою регулятора швидкостей (за наявності) (рекомендація: висока швидкість).
- Тримавши міцно основний блок приладу і чашу блендера, ввімкніть бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть вилку з розетки.
- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з приставки приводу.
- Вийміть віничок із приставки приводу.

Очищення**Увага!**

Приставку приводу ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Приставку приводу витерти лише вологою тканиною.

Насадка для пюре

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок 1

7 Приставка приводу для насадки для пюре

8 Насадка для пюре

9 Ніж для пюре

Використання

Насадка для пюре придатна для приготування пюре з вареної картоплі та інших придатних продуктів (напр., варені стручкові плоди, варені фрукти та овочі).

Увага!**Небезпека пошкодження насадки для пюре.**

- Насадку для пюре ні в якому разі не використовувати у каструлі, яка стоїть безпосередньо над джерелом нагрівання.
- Насадкою для пюре не стукати по твердим краям (каструля, миска).
- Не переробляти тверді або сирі продукти, напр., кавові зерна, шоколад.
- Для переробки використовувати завжди варені продукти.
- Продукти великого розміру (напр., картопля) спочатку слід порізати на великі шматки.

Малюнок 1

- Завантажити варені продукти до придатної ємності. Ємність має бути заповнена не більш як на дві треті!
- Надіньте приставку приводу на основний блок приладу так, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Вставити насадку для пюре до приставки приводу та зафіксувати, повернувши за годинниковою стрілкою.
- Помістити насадку для пюре у продукт для переробки.
- Утримуючи основний блок приводу та ємність, ввімкнути прилад (турбошвидкість).
- Насадку для пюре переміщати доверху та донизу до отримання бажаної консистенції пюре.
- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть вилку з розетки.
- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з приставки приводу.
- Насадку для пюре зняти з приставки приводу, повернувши проти годинникової стрілки.

Очищення

Увага!

Приставку приводу ні в якому разі не занурювати у рідину, а також не мити під проточною водою та в посудомийній машині.

Поради:

- Для виймання приготованого пюре слід скористуватися скребком для тіста або пластмасовою ложкою. Ні в якому разі не стукати по твердим краям!
- При переробці напр. моркви та червоної капусти на елементах з пластмаси утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.
- Приставку приводу витерти лише вологою тканиною.
- Насадку для пюре найкраще помити відразу ж після використання. Таким чином залишки продуктів не присохнуть.
Налити невелику кількість теплої води з миючим засобом до придатної ємності.
Насадку для пюре занурити у воду і ввімкнути прилад приблизно на 10 секунд.
- Ніж для пюре виймається легко (повернувши за годинникову стрілку), поки приставка приводу ще зафіксована на насадці для пюре.
- Насадку для пюре та ніж для пюре можна мити у посудомийній машині.
- Після миття ножа для пюре подивіться обов'язково, чи немає на залишків продуктів в отворі для фіксації.
Залишки за наявності усуньте дерев'яною паличкою (напр., зубочисткою).
- Щоб установити ніж для пюре, поверніть його проти годинникової стрілки.

Приклади для використання

Картопляне пюре

300 г вареної картоплі

0,15 л теплового молока

50 г м'якого вершкового масла

- Завантажте інгредієнти до придатної ємності та переробляйте насадкою для пюре протягом приблизно 1 хвилини.
- Наприкінці додайте сіль, перець, мускатний горіх та за бажанням одну щіпку кориці.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MQ6.... . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Принадлежность предназначена только для описанного в этой инструкции применения.

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не притрагиваться к ножу, расположенному внутри универсального измельчителя.

Нож универсального измельчителя брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не чистить нож голыми руками.

Использовать щетку.

Важно!

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после полной остановки прибора.

Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе.

Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи.

Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

Венчик для взбивания или насадку для пюре ни в коем случае не вставлять в основной блок без редукторной приставки.

Насадку для пюре ни в коем случае не применять в кастрюле непосредственно над источником тепла.

Не ударять насадкой для пюре о твердые края (кастрюли, миски).

Редукторную приставку никогда не опускать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

▲ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Указания для снятия/блокировки ножа для пюре (блокировка против часовой стрелки).

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

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

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

Универсальный измельчитель

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 1

1 Универсальный измельчитель

2 Нож

3 Насадка

4 Крышка

Универсальный измельчитель можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657248).

Управление

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

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте, см. **рисунок 2**).

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество и время переработки в таблице (**рисунок 3**).

Внимание!

Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!

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

Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатного ореха) и замороженных продуктов (фруктов или т.п.).

Рисунок 2

- Установить и прижать универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.

Внимание!

Нож должен ровно располагаться в универсальном измельчителе, чтобы насадка сидела правильно (рисунок 2-3).

- Установить на универсальный измельчитель насадку и повернуть по часовой стрелке, пока она не зафиксируется со щелчком.
- Установить основной прибор на насадку и зафиксировать его.
- Вставить вилку в розетку.
- Удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять с универсального измельчителя.
- Взять нож за пластмассовую ручку и извлечь.
- Для хранения переработанных продуктов накрыть универсальный измельчитель крышкой.

Чистка

Внимание!

Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку только протирать влажной тканью.

Венчик для взбивания

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

5 Редукторная приставка для венчика для взбивания

6 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657428).

Управление

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молока в пену (из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C)), а также для приготовления соусов и десертов.

⚠ Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока использовать высокую, узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

Рисунок **D**

- Загрузить продукты в стакан для смешивания.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать.

Внимание!

*Ни в коем случае не вставлять в основной блок венчик для взбивания без редукторной приставки (рисунок **D-3**).*

- Установить необходимое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (при наличии) (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживать основной блок и стакан для смешивания и нажать на желаемую кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.

Чистка

Внимание!

Редукторную приставку никогда не погружать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.
- Редукторную приставку только протирать влажной тканью.

Насадка для пюре

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **A**

7 Редукторная приставка для насадки для пюре

8 Насадка для пюре

9 Нож для пюре

Управление

Насадка для пюре пригодна для пюреирования вареного картофеля и для приготовления пюре из других подходящих продуктов (напр.: вареных стручковых плодов, овощей и фруктов).

Внимание!

Опасность повреждения насадки для пюре.

- Насадку для пюре ни в коем случае не применять в кастрюле непосредственно над источником тепла.
- Не ударять насадкой для пюре о твердые края (кастрюли, миски).
- Не перерабатывать твердые или сырые ингредиенты, напр., кофейные зерна, шоколад.
- Перерабатывать всегда только вареные ингредиенты.
- Крупные ингредиенты (напр., картофель) предварительно разрезать на более мелкие куски.

Рисунок **B**

- Вареные продукты загрузить в подходящую емкость. Емкость должна быть заполнена не более чем на две трети!
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.

- Вставить насадку для пюре в редукторную приставку и закрепить поворотом по часовой стрелке.
- Погрузить насадку для пюре в предназначенные для переработки продукты.
- Удерживать основной блок и емкость и включить прибор (турбо-скорость).
- Насадку для пюре перемещать вверх и вниз до тех пор, пока пюре не достигнет желаемой консистенции.
- После переработки отпустить кнопку включения.

После работы

- Извлечь вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Насадку для пюре снять с редукторной приставки поворотом против часовой стрелки.

Чистка

Внимание!

Редукторную приставку никогда не погружать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Рекомендации:

- Для удаления пюре следует воспользоваться скребком для теста или пластмассовой ложкой. Ни в коем случае не оббивать о твердые края!
- При переработке, напр., моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.
- Редукторную приставку только протирать влажной тканью.
- Насадку для пюре лучше всего почистить сразу же после использования. Так остатки не присохнут. Налить немного теплой воды с моющим средством в пригодную емкость. Насадку для пюре погрузить в воду и включить прибор примерно на 10 секунд.

- Нож для пюре снимается легко (поворотом по часовой стрелке), если редукторная приставка еще закреплена на насадке для пюре.
- Насадку для пюре и нож для пюре можно мыть в посудомоечной машине.
- После чистки ножа для пюре следует обязательно проверить, что в отверстия для блокировки нет остатков продуктов. Остатки при наличии удалить деревянной палочкой (напр., зубочисткой).
- Сборка осуществляется путем поворота ножа для пюре против часовой стрелки.

Пример использования

Картофельное пюре

1 кг отварного картофеля

0,15 л молока

50 г мягкого сливочного масла

- Ингредиенты поместить в подходящую емкость и перерабатывать насадкой для пюре в течение примерно 1 минуты.
- В завершении добавить соль, перец, мускат и по вкусу щепотку корицы.

مثال تطبيقي للاستخدام

هريس البطاطس (البطاطا)

1 كيلوغرام بطاطس (بطاطا) مسلوقة
0,15 لتر حليب دافئ
50 غرام زبدة لينة

- يتم وضع المكونات في وعاء مناسب ويتم معالجتها بتجهيزة الهريس لمدة 1 دقيقة.
- لإضفاء اللمسة الختامية يتم إضافة ملح فلفل أسود. مسحوق جوز طيب. وعلى حسب الرغبة قليلا من القرفة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج ساق الهريس من شفة التوصيل من خلال إدارته دورة واحدة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

التنظيف

تنبيه!

شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

تلميحات مفيدة:

- لإزالة الأطعمة المهروسة يتم استخدام كاشطة عجين أو ملعقة بلاستيكية.
- يجب وبصورة مطلقة عدم إزالة الأطعمة المهروسة عن طريق الطرق أو الصدم على حافة صلبة.
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت طعام.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.
- من الأفضل أن يتم تنظيف تجهيزة الهريس بعد الانتهاء من الاستخدام مباشرة. من خلال ذلك يتم الحول دون جفاف والتصاق المخلفات والبقايا.
- يتم وضع قدر مناسب من الماء الفاتر مع مادة تنظيف في وعاء مناسب. يتم غمس تجهيزة الهريس في الماء ويتم تشغيل الجهاز لمدة قدرها حوالي 10 ثوان.
- سكين الهريس يمكن فكه وإخراجه بسهولة (بالإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة). وذلك عندما تكون شفة التوصيل ما زالت مثبتة في ساق الهريس.
- تجهيزة الهريس وسكين الهريس يمكن أن يتم تنظيفهما في غسالة الأواني.
- بعد الانتهاء من تنظيف سكين الهريس يجب حتما التأكد من عدم وجود أية مخلفات في فتحة تأمين الإغلاق. عند اللزوم يتم إزالة المخلفات باستخدام عود خشبي (على سبيل المثال عود تخلل أسنان).
- تركيب الأجزاء مع بعضها يتم القيام به من خلال إدارة سكين الهريس في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

جهازية الهرس

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

7 شفة توصيل لتجهيزية الهرس

8 جهازية الهرس

9 سكين الهرس

استخدام الجهاز

جهازية الهرس صالحة لهرس بطاطس (بطاطا) مسلوقة وإعداد هريس من مواد غذائية أخرى مناسبة (على سبيل المثال بقوليات مسلوقة، فواكه وخضروات مسلوقة).

خطر حدوث تلف أو ضرر بتجهيزية الهرس.

- يجب وبصورة مطلقة عدم استخدام جهازية الهرس في إناء موجود فوق مصدر سخونة مباشرة.
- يجب عدم طرق أو صدم جهازية الهرس على حواف صلبة (إناء، وعاء).
- يجب عدم معالجة أية مكونات صلبة أو نيئة، مثل حبوب بن، شوكولاتة.
- يجب دائما العمل بمكونات مسلوقة.
- المكونات الكبيرة الحجم (على سبيل المثال البطاطس) يجب تقطيعها لأجزاء صغيرة نسبيا قبل إعدادها.

الصورة B

- يتم تعبئة المواد الغذائية المسلوقة في وعاء مناسب. الوعاء يجب ألا يكون ممتلئا بما يزيد عن مقدار الثلثين بحد أقصى!
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب جهازية الهرس في شفة التوصيل ويتم تثبيتها من خلال إدارتها دورة واحدة في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إدخال جهازية الهرس في المادة الغذائية المطلوب معالجتها.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والوعاء بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo)).
- يتم تحريك جهازية الهرس لأعلى ولأسفل والاستمرار في ذلك حتى يكون الهريس قد وصل إلى القوام المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

⚠ يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

الصورة D

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-D).
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

التنظيف

تنبيه!

- شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأطباق.
- مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأطباق.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المحصن للحفاظ على القطاعة.

التنظيف

تنبيه!

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

مضرب البيض

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

5 شفة توصيل لمضرب البيض

6 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657428).

استخدام الجهاز

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض وإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)). وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 65724 8

استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر الصورة A). يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة B).

تنبيه!

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! احترس!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

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

الصورة B

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (صورة B-3).

- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MQ6. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

هذا الملحق الإضافي معد ومعتمد فقط للاستخدام في الغرض وبالأسلوب المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل. يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة الاستخدام. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معدة وغير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة المتنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني. يجب وبصورة مطلقة عدم القيام بتركيب مضرب البيض أو تجهيزة الهرس في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. يجب وبصورة مطلقة عدم استخدام تجهيزة الهرس في إناء موجود فوق مصدر سخونة مباشرة. يجب عدم طرق أو صدم تجهيزة الهرس على حواف صلبة (إناء، وعاء). شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

إرشادات بشأن إخراج/تأمين غلق سكين الهرس (تأمين الغلق بالإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة).



القطاعة المتنوعة الاستخدام
برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.
الصورة ⚠

- 1 قطاعة متنوعة الاستخدام
- 2 سكين
- 3 غطاء واقى للتشغيل
- 4 غطاء (حافظ)

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه تعليمات الاستخدام سويًا مع الجهاز.

Siemens Info Line

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs-
und Bedienungsfragen zu Kleinen Hausgeräten:

DE-Tel.: 01805 54 74 36* oder unter

siemens-info-line@bshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

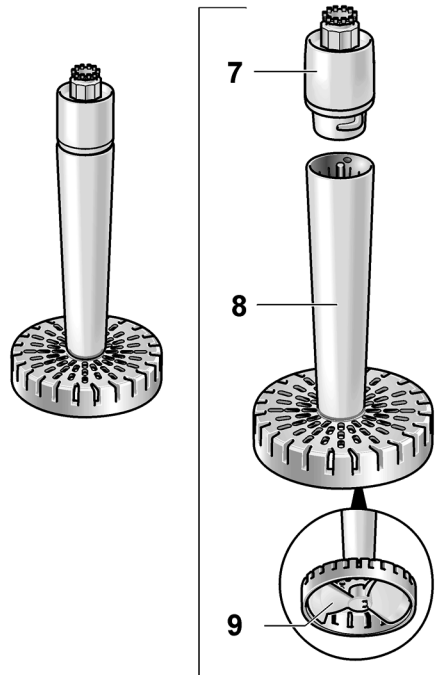
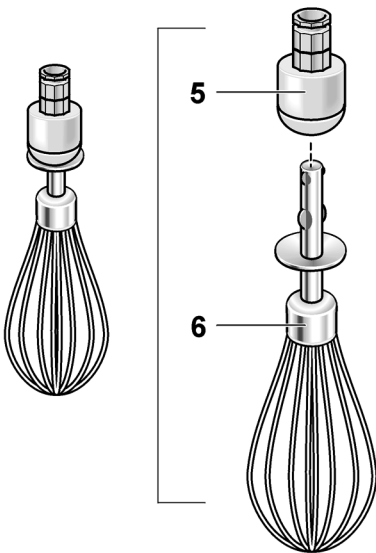
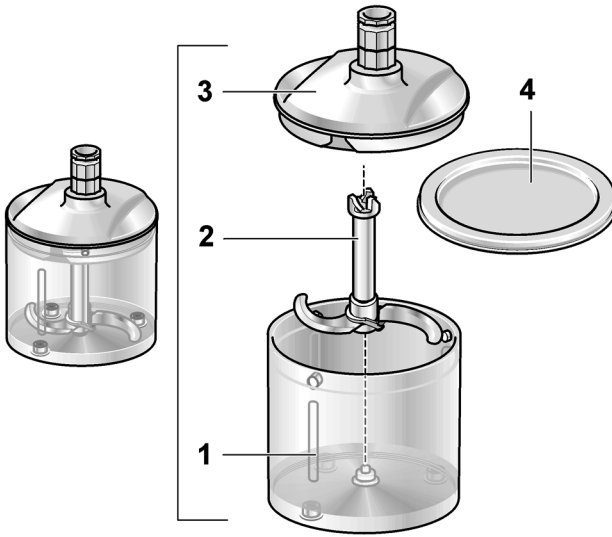
Siemens-Electrogeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, Germany

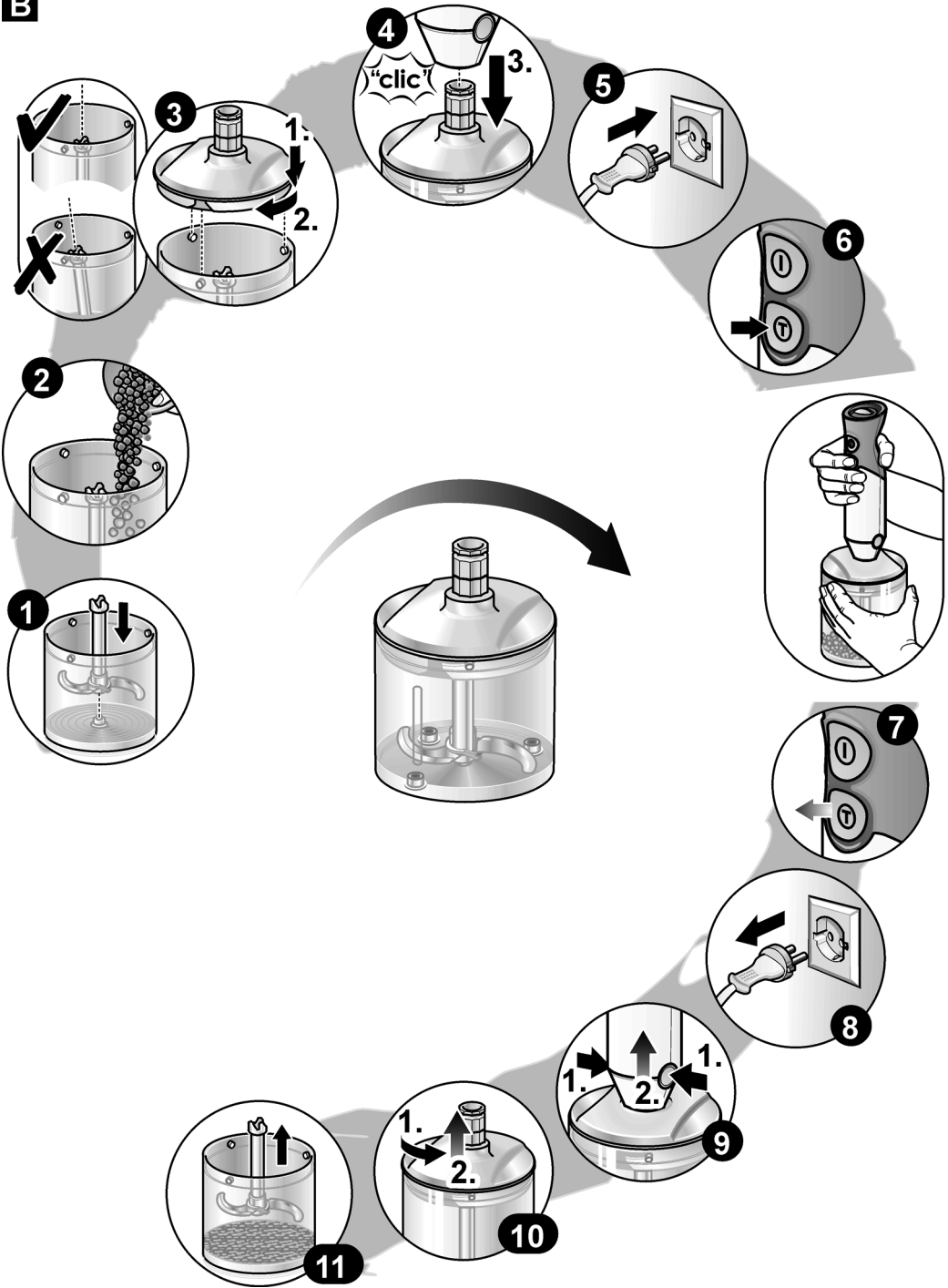
9000875648/05.2013



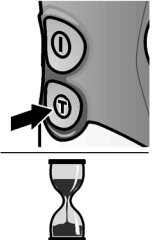






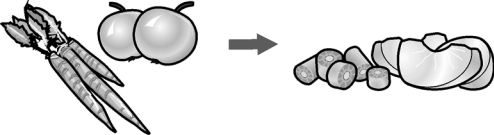


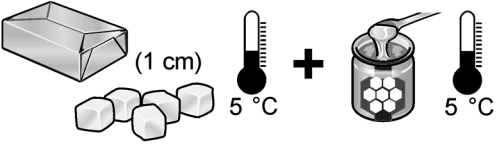
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A

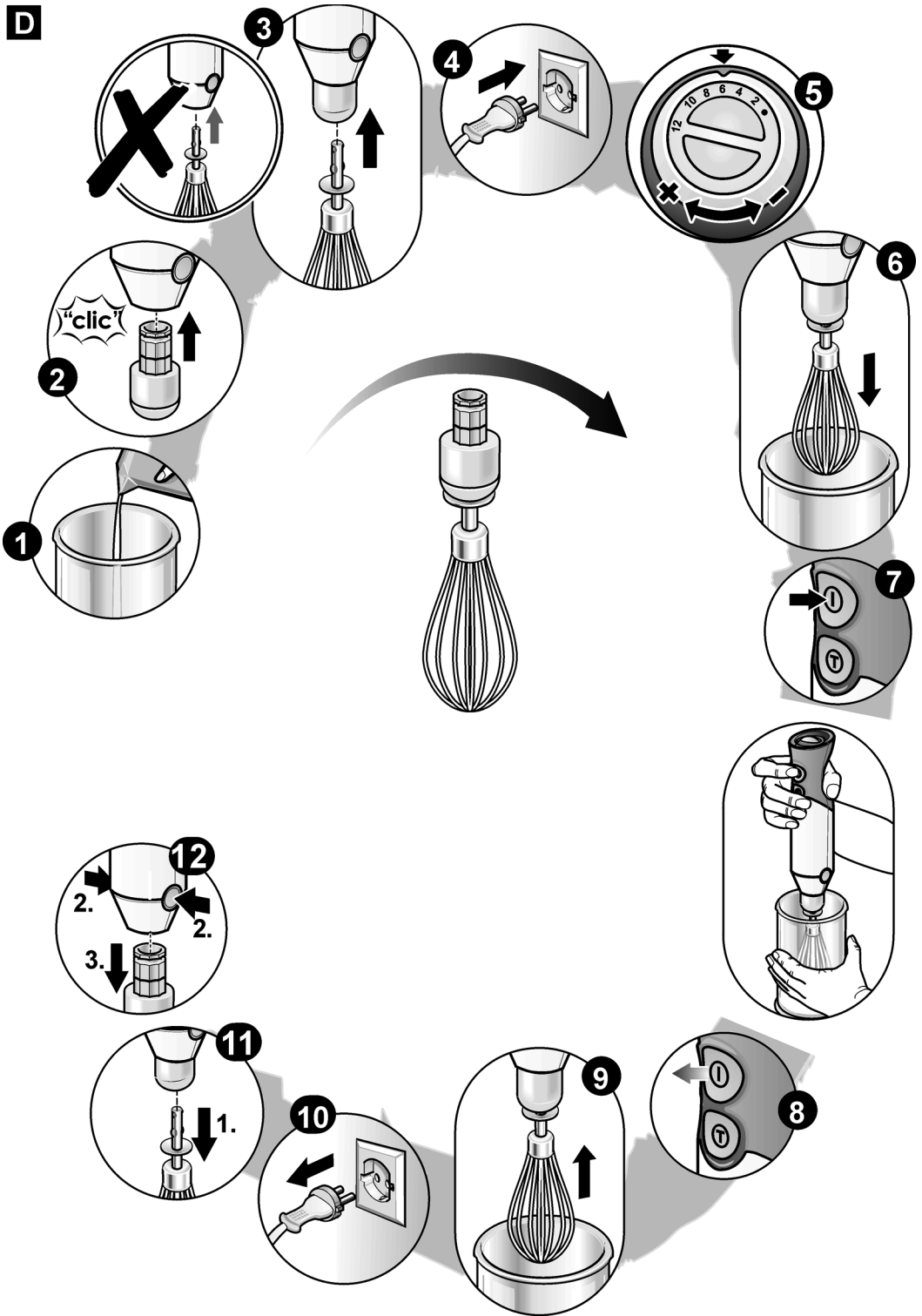


B



C 		
	100 g	10–20 s
	150 g	5 s
	100 g	10 s
	15 g	20–30 s
	20 x 	15 s
	100 g	15 s
	100 g	20 s
	100 g	30– 40 s
	CNHR24: 50 g + 90 g CNHR25: 80 g + 130 g CNHR26: 90 g + 140 g	5 s 5 s 5 s

D



E

