

MFQ 4...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ4... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten. Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben. Wegen verschiedener Modelle ist es möglich, dass nicht alle Zubehörteile in Ihrem Set enthalten sind. Diese sind auch einzeln beim Kundendienst erhältlich.



Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Verschluss der Hecköffnung nur in Schalterposition **0/Off** öffnen und schließen.

Universalzerkleinerer

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

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

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

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

Wichtig!

Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Bedienen

Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln. Die Maximalmengen in der Tabelle (**Bild D**) unbedingt beachten.

Achtung!

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).

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

Bild B

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Verschluss der Hecköffnung öffnen.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Stufe **M**).
- Nach der Verarbeitung Gerät ausschalten.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

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

- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Hecköffnung am Grundgerät schließen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Universalzerkleinerer und Messer sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

Schnellmixstab

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 5 Schnellmixstab
- 6 Mixstabmesser

Sicherheitshinweise

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Schnellmixstab-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.



Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer am Schnellmixstab greifen. Mixstabmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Wichtig!

Schnellmixstab nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Bedienen

Zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse und zur Verarbeitung von Eis. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Zerkleinern/Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter) den Universalzerkleinerer benutzen!

i Der Schnellmixstab ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

Bild

- Verschluss der Hecköffnung öffnen.
- Schnellmixstab auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder einen anderen hohen Becher einfüllen.

i Der Schnellmixstab funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

- Gerät und Becher fest halten und Gerät einschalten (Stufe **M**).

i Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Grundgerät erst einschalten, wenn der Schnellmixstab in das Mixgut eingetaucht ist.

Gerät immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach der Verarbeitung Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel Deckel auf den Mixbecher setzen.

Tipp zum Zerkleinern von Eis:

2–3 Eiskwürfel in den Mixbecher oder einen anderen Kunststoffbecher geben.

Schnellmixstab in den Becher halten, einschalten und dann auf die Eiskwürfel drücken. Gerät dabei immer wieder anheben und neu auf das Eis aufsetzen.

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Entriegelungstasten drücken und Schnellmixstab vom Grundgerät abnehmen.
- Hecköffnung am Grundgerät schließen.
- Schnellmixstab in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Schnellmixstab in aufrechter Position (Mixstabmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

This accessory is designed for the hand mixer MFQ4.... Follow the Instructions for Use for the hand mixer.

Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions. On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.



Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the 0/Off position.

Universal cutter

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

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

Safety Information



Risk of injury from sharp blade/rotating drive!

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

Important!

Do not attach or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill.

Operating the appliance

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. Always observe the maximum quantities in the table (Fig. D).

Warning!

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.).

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

Fig. B

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it "clicks" into position.
- Open the catch on the rear aperture.
- 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 at setting **M**.
- Switch off the appliance after processing.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

After using the appliance/cleaning

Warning!

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

- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Close the rear aperture on the base unit.
- 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.
- Universal cutter and blade are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

High-speed hand blender

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

- 5 High-speed hand blender
- 6 Hand blender blade

Safety Information

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.



Risk of injury from sharp blade/rotating drive!

Never grip the blade on the high-speed hand blender. Never clean the hand blender blade with bare hands. Use a brush.

Important!

Do not attach or remove the high-speed hand blender until the appliance is at a standstill.

Operating the appliance

For blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables and for processing ice.

For puréeing soups.

Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs)!

i The high-speed hand blender is not suitable for preparing mashed potatoes.

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

Fig. C

- Open the catch on the rear aperture.
- Place the high-speed hand blender on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put food in the blender jug or in another tall jug.

i The high-speed hand blender works better if there is some liquid in the ingredients.

- Grip appliance and jug and switch on appliance (setting M).
- i** To prevent the ingredients from splashing, do not switch on the base unit until the high-speed hand blender is immersed in the ingredients.
Always switch off the appliance before taking it out of the processed food.
- Switch off the appliance after processing.
- Pull out the mains plug.
- Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.

Tip to crush ice:

Place 2–3 ice cubes in the blender jug or in another plastic jug, hold the high-speed hand blender in the jug, switch on and then press onto the ice cubes.

In doing so, keep lifting the appliance and placing it back on the ice.

After using the appliance/cleaning

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

- Press the release buttons and remove the high-speed hand blender from the base unit.
- Close the rear aperture on the base unit.
- Clean the high-speed hand blender in the dishwasher or with a brush under running water.

Dry the high-speed hand blender in an upright position (high-speed hand blender face up) so that any trapped water can run out.

Subject to alterations.

Cet accessoire est destiné au batteur-mixeur MFQ4.... Respectez la notice d'utilisation du batteur-mixeur.

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice d'utilisation.

Vu le nombre de modèles différents, il se peut que les accessoires ne figurent pas tous dans votre set. Vous pouvez vous procurer ces accessoires individuellement auprès du service après-vente.

Remarque importante



Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. N'ouvrez et ne fermez la fermeture de cet orifice que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/Off.

Broyeur universel

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

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

Consignes de sécurité



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

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.

Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse.

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

Important !

Montez et retirez l'élément superposé du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas.

Utilisation

Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes. Respectez impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau

(Figure D).

Attention !

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).

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

Figure B

- 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.
- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Retirez le couvercle obturant l'orifice arrière.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis amenez l'interrupteur de l'appareil sur la position **M**.
- Après le traitement, éteignez l'appareil.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Après le travail/Nettoyage**Attention !**

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans l'eau, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Réobturez l'orifice à l'arrière de l'appareil de base.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-le du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Le broyeur universel et le couteau peuvent se laver au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer le couvercle avec un essuie-tout humide.

Mixeur

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A**5 Mixeur rapide****6 lame d'accessoire mixeur****Consignes de sécurité**

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. L'appareil risque de provoquer des projections de liquide.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau au-delà de la jonction entre l'appareil de base et l'accessoire mixeur rapide.



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

Ne touchez jamais la lame de l'accessoire mixeur rapide. Ne nettoyez jamais à mains nues la lame de l'accessoire mixeur. Utilisez une brosse.

Important !

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

Utilisation

Pour mélanger les mayonnaises, sauces, boissons, aliments pour bébé, fruits et légumes cuits, et pour préparer de la glace. Pour réduire les soupes en purée. Pour broyer/hacher les produits alimentaires crus (oignons, ail, herbe culinaires), utilisez le broyeur universel !



L'accessoire mixeur rapide ne convient pas pour préparer de la purée de pommes de terre.

- Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation.

Figure C

- Retirez le couvercle obturant l'orifice arrière.
- Posez l'accessoire mixeur rapide sur l'appareil de base et faites-le enclencher.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans un bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.



L'accessoire mixeur rapide fonctionne mieux si les produits alimentaires à traiter se trouvent dans du liquide.

- Tenez fermement l'appareil et le bol, puis allumez l'appareil (position **M**).

- i** Pour éviter les projections d'aliments à mélanger, n'allumez l'appareil de base qu'après que l'accessoire mixeur rapide a plongé dans les aliments. Éteignez toujours l'appareil avant de le retirer des aliments mélangés.
- Après le traitement, éteignez l'appareil.
 - Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
 - Avant de ranger les aliments préparés, mettez le couvercle sur le bol mixeur.

Astuce pour broyer de la glace :

Mettez 2–3 glaçons dans le bol mixeur ou dans un gobelet quelconque en plastique. Introduisez l'accessoire mixeur rapide dans le bol, allumez l'appareil puis appuyez sur les glaçons. Pendant cette opération, soulevez répétitivement l'appareil puis reposez-le sur la glace.

Après le travail/Nettoyage

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces. N'utilisez pas de détergent abrasif.

- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'accessoire mixeur rapide de l'appareil de base.
- Réobtenez l'orifice à l'arrière de l'appareil de base.
- Le lavage de l'accessoire mixeur rapide a lieu au lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.
- Laissez l'accessoire mixeur rapide sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MFQ4.... Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso. A causa dei diversi modelli, è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi sono in vendita anche singolarmente presso il servizio assistenza clienti.



Avvertenza importante

Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Aprire e chiudere il coperchio dell'apertura posteriore solo con il selettore in posizione **0/Off**.

Mini tritatutto

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

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

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di ferite da lama tagliente/ motore in rotazione!

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

Importante!

Applicare e rimuovere l'adattatore del mini tritatutto solo quando l'apparecchio è fermo.

Uso

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle. Rispettare assolutamente le quantità massime indicate nella tabella (**figura D**).

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).

- Al primo uso pulire tutte le parti.

Figura B

- Mettere il mini tritatutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Applicare sul mini tritatutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Aprire il coperchio dell'apertura posteriore.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio al grado **M**.
- Terminata il lavoro, spegnere l'apparecchio.
- Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

Dopo il lavoro/Pulizia**Attenzione!**

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

- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Chiudere l'apertura posteriore dell'apparecchio base.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Mini tritatutto e lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Asta frullatore rapido

Aprire le pagine con le figure.

Figura A**5 Asta frullatore rapido****6 Lama dell'asta frullatore****Istruzioni di sicurezza**

Attenzione durante la lavorazione di liquidi bollenti. Durante la lavorazione i liquidi possono emettere spruzzi.

Non immergere l'apparecchio nel liquido oltre il punto di congiunzione fra asta frullatore rapido e apparecchio base.

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

Non toccare mai la lama dell'asta frullatore rapido. Non pulire mai a mani nude la lama dell'asta del frullatore. Usare una spazzola.

Importante!

Applicare e rimuovere l'asta frullatore rapido solo ad apparecchio fermo.

Uso

Per frullare maionese, salse, cocktail, alimenti per neonati, frutta e verdura cotte e per frantumare ghiaccio.

Per frullare a puré le minestre.

Per sminuzzare/tritare alimenti crudi (cipolle, aglio, erbe aromatiche) usare il mini tritatutto!

i L'asta frullatore rapido non è idonea per preparare puré di patate.

- Al primo uso pulire tutte le parti.

Figura C

- Aprire il coperchio dell'apertura posteriore.
- Applicare ed innestare correttamente l'asta frullatore rapido sull'apparecchio base.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore oppure in un altro bicchiere alto.

i L'asta frullatore rapido funziona meglio se con gli alimenti da lavorare vi è un liquido.

- Mantenere ben saldo apparecchio e bicchiere ed accendere l'apparecchio (grado **M**).

i Per evitare spruzzi dell'alimento miscelato, accendere l'apparecchio base solo quando l'asta frullatore rapido è immersa nel nell'alimento.

Spegnere sempre l'apparecchio prima di estrarlo dall'alimento miscelato.

- Terminata il lavoro, spegnere l'apparecchio.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Applicare sul bicchiere frullatore il coperchio per conservare alimenti lavorati.

Consiglio per la frantumazione del ghiaccio:

Introdurre 2-3 cubetti di ghiaccio nel bicchiere frullatore oppure in un altro bicchiere in materia plastica.

Introdurre l'asta frullatore rapido nel bicchiere, accendere l'apparecchio e spingerlo sui cubetti di ghiaccio.

Poi sollevare ed abbassare ripetutamente l'apparecchio sul ghiaccio.

Dopo il lavoro/Pulizia

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'asta frullatore rapido dall'unità base.
- Chiudere l'apertura posteriore dell'apparecchio base.
- Lavare l'asta frullatore rapido nella lavastoviglie o con una spazzola sotto acqua corrente.
- Lasciare asciugare l'asta frullatore rapido in posizione verticale (lama dell'asta frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa di nuovo uscire.

Dit toebehoren is bedoeld voor de handmixer MFQ4.... Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

Omdat er meerdere modellen zijn, is het mogelijk dat uw set niet alle toebehoren-onderdelen bevat. Deze zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij de klantenservice.



Belangrijke aanwijzing

Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt.

De standenschakeling 1–5 werkt dan niet. De opening in de achterzijde alleen openen en sluiten op de stand **0/Off**.

Allessnijder

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

Afb. **A**

1 Allessnijder

2 Mes

3 Hulpstuk

4 Deksel

Veiligheidsvoorschriften



Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allessnijder grijpen.

Het mes niet met blote handen reinigen.

Een borstel gebruiken. Fijnsnijmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Belangrijk!

Het hulpstuk van de allessnijder alleen aanbrengen of verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Bedienen

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen. Neem de in de tabel (**afb. B**) vermelde maximum hoeveelheden beslist in acht.

Attentie!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

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

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Con riserva di modifiche.

Afb. B

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Sluiting van de achteropening openen.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- Basisapparaat en allesnijder vasthouden en het apparaat op stand **M** inschakelen.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Na het werk/reinigen**Attentie!**

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

- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Achteropening van het basisapparaat sluiten.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- De allesnijder en het mes kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Staafmixer

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

Afb. A**5 Staafmixer****6 Staafmixermes****Veiligheidsvoorschriften**

Wees voorzichtig bij het verwerken van hete vloeistoffen. De vloeistoffen kunnen spatten tijdens de verwerking.

Het apparaat niet dieper dan het aansluitpunt staafmixer-basisapparaat in vloeistof dompelen.

**Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!**

Nooit in het mes van de staafmixer grijpen. Staafmixermes nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Belangrijk!

Staafmixer alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Bedienen

Voor het mixen van mayonaise, sauzen, mixdranken/cocktails, babyvoeding, gekookt fruit en groente en om ijs te verwerken.

Voor het pureren van soepen.

Voor het fijnsnijden/hakken van rauwe levensmiddelen (uien, knoflook, kruiden) de universele hakmolen gebruiken!



De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.

- Alle onderdelen reinigen voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

Afb. C

- Sluiting van de achteropening openen.
- Staafmixer op het basisapparaat plaatsen en laten vastklikken.
- De stekker in het stopcontact steken.
- De levensmiddelen in de mengbeker of een andere hoge kom doen.



De staafmixer werkt beter wanneer er vloeistof bij de te verwerken levensmiddelen zit.

- Apparaat en kom vasthouden en het apparaat inschakelen (stand **M**).



Om spatten te voorkomen dient het basisapparaat pas ingeschakeld te worden wanneer de staafmixer in het mixgoed is gestoken.

Het apparaat altijd uitschakelen voordat het uit het mixgoed wordt genomen.

- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mengbeker zetten.

Tipvoor het fijnmaken van ijs:

2–3 ijsblokjes in de mixkom of in een andere kunststof kom doen.

De staafmixer in de kom steken, inschakelen en op de ijsblokjes drukken.

Het apparaat voortdurend optillen en opnieuw op het ijs drukken.

Na het werk/reinigen

Attentie!

*De oppervlakken kunnen beschadigd raken.
Geen schurende reinigingsmiddelen
gebruiken.*

- Ontgrendelknoppen indrukken en de staafmixer van het basisapparaat nemen.
- Achteropening van het basisapparaat sluiten.
- Staafmixer reinigen in de afwasautomaat of met een borstel onder stromend water.
- De staafmixer rechtop (staafmixermes naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

Dette tilbehør er beregnet til håndrøremaskinen MFQ4.... Følg brugsanvisningen til håndrøremaskinen.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Da der findes forskellige modeller, kan det være, at ikke alle tilbehørsdele er indeholdt i sættet. Disse kan også købes enkeltvis hos serviceforhandleren.



Vigtige råd

Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion. Låsen til hækåbningen kan kun åbnes og lukkes, når kontakten står på **0/Off**.

Minihakker

Fold billedsiderne ud.

Billede **A**

1 Minihakker

2 Kniv

3 Påsats

4 Låg

Sikkerhedsanvisninger



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

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Berør aldrig kniven på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren.

Vigtigt!

Påsats til minihakker må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket.

Betjening

Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler. De max. mængder i tabellen (Billede **D**) skal ubetinget overholdes.

Pas på!

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

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

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

Billede B

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt motorenheden på påsatsen og hold fast på den under hakkearbejdet.
- Åbn låsen til hækåbningen.
- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den på plads.
- Sæt stikket i.
- Hold fast i grundmodel og minihakker og stil apparatet på trin **M**.
- Sluk for apparatet efter brug.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Efter arbejdet/rengøring**Pas på!**

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

- Tryk på sikkerhedstasterne og tag grundmodellen af påsatsen.
- Luk hækåbningen på grundmodellen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.
- Skålen Minihakker og kniven til minihakkeren kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

Blenderstav

Fold billedsiderne ud.

Billede A**5 Blenderstav****6 Kniv til blenderstav****Sikkerhedsanvisninger**

Rør varme fødevarer med forsigtighed. Væsken kan sprøjte under arbejdet med apparatet. Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem hurtigblenderstav og grundmodel er dækket af væske.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig fingrene ind i kniven på hurtigblenderstaven. Rengør aldrig blenderstavkniven med de bare fingre.

Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Vigtigt!

Påsæt og fjern kun hurtigblenderstaven, når apparatet står stille.

Betjening

Blenderen er beregnet til at fremstille mayonaisse, sovs, blandede drinks, babymad, kogt frugt og grønt samt is.

Til purening af supper.

Til finhakning/hakning af rå fødevarer (løg, hvidløg, krydderurter) i minihakkeren!

i Hurtigblenderstaven er ikke egnet til at lave kartoffelmos.

- Rengør alle dele, før de tages i brug første gang.

Billede C

- Åbn låsen til hækåbningen.
- Stil hurtigblenderstaven på grundmodellen og tryk den rigtigt fast.
- Sæt stikket i.
- Kom fødevarerne i blenderbægeret eller i et andet højt bæger.

i Hurtigblenderstaven fungerer bedre, hvis det, der skal blendes, er flydende.

- Hold fast i apparat og bæger, når apparatet tændes (trin **M**).

i For at undgå stænk og sprøjt: Tænd først for grundmodellen, når hurtigblenderstaven er dykket ned i fødevarerne. Apparatet skal altid være slukket, før det tages op af de blandede fødevarer.

- Sluk for apparatet efter brug.
- Træk stikket ud.
- Sæt låget på blenderbægeret, hvis de blandede fødevarer skal opbevares i bægeret.

Tipvedr. knusning af is:

Kom 2–3 isterninger i blenderen eller et andet plastbæger.

Hold hurtigblenderstaven ned i bægeret, tænd for apparatet og tryk herefter på isterningerne. Løft apparatet igen og igen for at anbringe det på isen.

Efter arbejdet/rengøring**Pas på!**

Overfladerne kan beskadiges.

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

- Tryk på sikkerhedstasterne og tag hurtigblenderstaven af grundmodellen.
- Luk hækåbningen på grundmodellen.
- Sæt hurtigblenderstaven i opvaskemaskinen eller rengør den med en børste under rindende vand.
- Hurtigblenderstaven skal stå ret op (med blenderstavkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Ændringer forbeholdes.

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ4.... Ta hensyn til bruksveiledningen for håndmikseren.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom apparatet blir gitt videre til andre, må bruksanvisningen følge med.

På grunn av forskjellige modeller, er det mulig at ikke alle tilbehørsdelene er vedlagt settet ditt. Disse kan fåes enkeltvis hos kundeservice.



Viktig henvisning

Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon. Lokket på åpningen bak må kun åpnes eller lukkes når bryteren står i stillingen 0/Off.

Universalkutter

Klauff ut siden med billedtekster.

Bilde A

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

Sikkerhetshenvisninger



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

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

Viktig!

Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

Betjening

For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

Den maksimale mengden som er oppført på tabellen (**bilde D**) må absolutt tas hensyn til.

Obs!

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

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

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

Bilde B

- Sett universalkutteren ned på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på universalkutteren og dreid den i klokkenes retning inntil den smekker på.
- Åpne dekket på åpningen bak.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes på.
- Stikk inn støpselet.
- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på trinn M.
- Etter bruken må apparatet slås av.
- Lokket kan settes på slik at tingene som er bearbeidet holder seg ferske.

Etter arbeidet/rengjøring

Obs!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskinen.

- Trykk på utløsningstasten og ta basismaskinen av påsatsen.
- Lukk åpningen bak.
- Drei påsatsen imot klokkenes retning og ta den av universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.
- Universalkutteren og kniven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Hurtigmiksestav

Klauff ut siden med billedtekster.

Bilde A

- 5 Hurtigmiksestav
- 6 Miksekniv

Sikkerhetshenvisninger

Forsiktig med bearbeidelse av varme væsker. Væsken kan sprute ut under arbeidet.

Apparatet må ikke dyppes så langt ned i væske at forbindelsesstedet mellom hurtigmiksestaven og basismaskinen blir dekket.



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

Ta aldri i kniven på hurtigmiksestaven.

Miksekniven må ikke rengjøres med hendene. Bruk børste.

Viktig!

Hurtigmiksestaven må kun settes på og tas av når apparatet er ute av drift.

Betjening

For å mikse majones, sauser, miksete drikkevarer, babykost, kokt frukt og grønnsaker og til lagging av is.

For mosing av supper.

For kutting/hakking av rå varer (løk, hvitløk, urter) brukes universalkutteren!

i Hurtigmiksestaven er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

- Før første gangs bruk må alle delene rengjøres.

Bilde

- Åpne dekselet på åpningen bak.
- Sett hurtigmiksestaven oppå basismaskinen og la den smekke på.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene ned i mikserbegeret eller et annet høyt beger.

i Hurtigmiksestaven fungerer bedre dersom er litt væske i de matvarene som skal bearbeides.

- Apparatet og begeret holdes fast og apparatet slås på (trinn **M**).

i For å unngå at ingrediensene som blir mikset spruter, må først basismaskinen slås på når hurtigmiksestaven er dyppet ned i ingrediensene.

Maskinen må alltid slås av før den blir tatt ut av blandingen.

- Etter bruken må apparatet slås av.
- Trekk i støpselet.
- Lokket for oppbevaring av ting som er bearbeidet settes på mikserbegeret.

Tips for knusing av is:

Legg 2–3 isterninger i miksebegeret eller i et annet plastbeger.

Hurtigmiksestaven holdes nede i begeret, slå den på og trykk den så mot isbitene.

Apparatet må stadig løftes opp og settes ned på isen på nytt.

Etter arbeidet/rengjøring

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

- Utløsningstasten trykkes og hurtigmiksestaven tas av basismaskinen.
- Lukk åpningen bak.
- Hurtigmiksestaven kan vaskes i oppvaskmaskinen eller rengjøres med børste under rennende vann.
- La hurtigmiksestaven tørke i loddrett stilling (miksekniven oppover), slik at vann som evt. er trengt inn kan renne ut.

Endringer forbeholdes.

Detta tillbehør passer endast till elvispen MFQ4... . Läs anvisningarna i bruksanvisningen till elvispen.

Spara bruksanvisningen. Låt den följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Eftersom det finns flera olika modeller kan det hända, att inte alla tillbehör följer med just din leverans. Tillbehören finns även att köpa hos kundtjänst.



Viktigt

När locket över drivttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge.

Det går inte att använda hastigheterna 1–5. Strömbrytaren måste stå i läge

0/Off för att locket ska kunna öppnas resp. stängas.

Minihackare

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild

1 Minihackare

2 Kniv

3 Överdel

4 Lock

Säkerhetsanvisningar



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

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

Ta alltid minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

Minihackarens kniv ska stå helt stilla när överdelen lossas resp. sätts fast.

Montering och start

För att finfördela kött, hårdost, lök, örter, kryddor, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Det är viktigt att maxmängderna i tabellen (**Bild D**) beaktas.

Obs!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött.

Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).

- Rengör alla delar före första användningen.

Bild B

- Ställ minihackaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt på överdelen på bågaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- Öppna locket över drivuttaget på vispens baksida.
- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Håll ordentligt i motordel och minihackare och skjut strömvredet till läge **M**.
- Stäng av vispen när du är färdig.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i minihackaren med locket på.

Efter arbetet/Rengöring**Obs!**

Doppa aldrig överdelen till minihackaren i vatten och rengör den heller aldrig under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Tryck på låsknappen och lossa motordelen från överdelen.
- Stäng locket över drivuttaget på vispens baksida.
- Vrid överdelen moturs och lossa den från minihackarens bågare.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.
- Minihackaren och kniven kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Mixerstav

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A**5 Mixerstav****6 Kniv****Säkerhetsanvisningar**

Var försiktig när heta vätskor bearbetas så att det inte stänker.

Doppa aldrig det ställe där mixerstaven sätts in i elvispen i vätska.



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

Stoppa aldrig in handen/fingrarna i kniven på mixerstaven. Rengör aldrig mixerstaven med bara händerna. Använd en borste.

Viktigt!

Elvispen ska vara avstängd när mixerstaven sätts fast rep. lossas.

Montering och start

Lämplig för att bereda majonnäs, såser, drycker, babymat, småbarns- och dietmat, kokt frukt och kokta grönsaker samt bearbeta is.

Lämplig för att purea soppor.

Använd minihackaren för att finfördela/hacka råa livsmedel (lök, vitlök, kryddor!)

i Mixerstaven är inte lämplig att göra potatismos med.

- Rengör alla delar före första användningen.

Bild C

- Öppna locket över drivuttaget på vispens baksida.
- Sätt mixerstaven i drivuttaget på elvispen och tryck fast den.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg livsmedlet i mixerbågaren eller annan hög bågare.

i Mixerstaven fungerar bäst när det livsmedel som ska bearbetas är i vätska.

- Håll ordentligt i elvisp och bågare och starta vispen (hastighet **M**).

i Undvik stänk genom att först sätta ned mixerstaven i det som ska bearbetas

- och först därefter starta vispen. Stäng alltid av vispen innan du tar ut mixerstaven ur det bearbetats.
- Stäng av vispen när du är färdig.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Bearbetade livsmedel kan förvaras i bågaren med locket på.

Tipsom hur man bearbetar istärningar:

Lägg 2–3 isbitar i mixerbågaren eller annan behållare av plast.

Håll mixerstaven i bågaren, starta vispen och tryck därefter mot isbitarna.

Lyft upp mixerstaven om och om igen och placera den på isbitarna.

Efter arbetet/Rengöring**Obs!**

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

- Lossa mixerstaven genom att trycka på båda knapparna samtidigt.
- Stäng locket över drivuttaget på vispens baksida.
- Rengör mixerstaven i diskmaskin eller med borste under rinnande vatten.
- Låt mixerstaven torka i lodrätt läge (kniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

Rätten till ändringar förbehålles.

Varusteet on tarkoitettu vain sähkövatkaimelle MFQ4.... Noudata sähkövatkaimen käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Varustus vaihtelee malleittain, joten on mahdollista, että kaikki tässä mainitut lisävarusteet eivät ole oman laitteesi mukana. Voit tilata niitä lisävarusteina asiakaspalvelusta.



Tärkeä ohje

Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa.

Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi.

Avaa ja sulje kantaosan kiinnitysreiän suljin vain, kun valitsin on asennossa 0/Off.

Minileikkuri

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

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

Turvallisuusohjeet



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään.

Älä puhdista hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa.

Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosiipulien, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä (**kuva D**).

Huom.!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

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

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuva B

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötöpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Avaa kantaosan kiinnitysreiän suljin.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että yleisleikkurista ja käynnistä laite nopeudella M.
- Katkaise laitteesta virta käytön jälkeen.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

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

- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Sulje peruslaitteen kantaosan kiinnitysreikä.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Minileikkurin ja terän voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

Sauvasekoitin

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

- 5 Sauvasekoitin
- 6 Sauvasekoittimen terä

Turvallisuusohjeet

Varo kun käsittelet kuumia nesteitä, ne voivat roiskua työskentelyn aikana.

Kun sekoitat nesteitä, varo ettei sauvasekoittimen ja peruslaitteen liitoskohta ulotu nesteeseen.



Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä koske sauvasekoittimen terään.

Älä puhdista terää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä sauvasekoitin vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Käyttö

Voit sekoittaa laitteella majoneesin, kastikkeet, juomat, vauvanruoat, keitetyt marjat, hedelmät ja vihannekset sekä hienontaa jääpalat.

Se soveltuu myös keittojen soseuttamiseen.

Käytä raakojen elintarvikkeiden (sipulin, valkosipulin, yrttien) pilkkomiseen ja hienontamiseen minileikkuria!

i Sauvasekoitin ei sovellu perunasoseen valmistamiseen.

- Pese kaikki osat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuva

- Avaa kantaosan kiinnitysreiän suljin.
- Kiinnitä sauvasekoitin peruslaitteeseen ja varmista, että se lukittuu paikalleen napsahtaen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sauvasekoittimen kulhoon tai johonkin muuhun korkeareunaiseen astiaan.

i Sauvasekoitin toimii paremmin, kun käsittelet sekoitettavat ainekset yhdessä nesteen kanssa.

- Pidä kiinni laitteesta ja kulhosta ja käynnistä laite (asento **M**).

i Paina sauvasekoitin ensin sekoitettaviin aineksiin ja käynnistä laite vasta sitten. Näin välttyt roiskeilta.

Katkaise laitteesta aina virta, ennen kuin nostat sen pois sekoitetuista aineksista.

- Katkaise laitteesta virta käytön jälkeen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Aseta kansi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Ohje jääpalojen hienontamiseen:

Laita 2–3 jääpalaa sauvasekoittimen kulhoon tai tarkoitukseen sopivaan muovikulhoon.

Aseta sauvasekoitin kulhoon ja paina sitten sekoitinta jääpaloja vasten.

Nosta laite aina välillä pois jääpaloista ja aseta se sitten taas jääpaloja vasten.

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Paina laitteen sivulla olevia avaamispainikkeita, jolloin sauvasekoitin irtaoo peruslaitteesta.
- Sulje peruslaitteen kantaosan kiinnitysreikä.
- Pese sauvasekoitin astianpesukoneessa tai harjaa se puhtaaksi juoksevan veden alla.
- Anna sauvasekoittimen kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisään päässyt vesi valuu ulos.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Este accesorio está destinado a la batidora de repostería MFQ4.... Ténganse en cuenta las instrucciones de uso de la batidora de repostería.

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

A causa de la diversidad de modelos existentes es posible que el juego de accesorios de su modelo no incluya todos los accesorios disponibles. Éstos, sin embargo, se pueden adquirir individualmente en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.



Advertencia importante

Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo.

El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar. Bloquear y desbloquear la boca posterior para accesorios sólo con el mando en la posición **0/Off**.

Accesorio picador universal

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A

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

Consejos y advertencias de seguridad



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

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! ¡No limpiar nunca la cuchilla de la picadora con las manos! Utilizar siempre un cepillo. Sujetar la cuchilla picadora sólo por el asa de plástico que incorpora.

¡Importante!

Montar y retirar el adaptador del accesorio picador sólo con la máquina parada.

Manejo del aparato

Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras. ¡Obsérvense estrictamente las máximas cantidades admisibles reseñadas en la tabla (Figura B)!

¡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.

- Limpiar todos los elementos del aparato antes de su primer uso.

Figura 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.
- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Abrir el cierre de la boca posterior.
- 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; colocar el mando selector en la posición de trabajo **M**.
- Desconectar el aparato una vez concluido el trabajo con el mismo.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

¡Atención!

¡No sumergir nunca el accesorio picador en el agua! ¡No lavarlo tampoco bajo el grifo de agua ni en el lavavajillas!

- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Cerrar el cierre de la boca posterior de la base motriz.
- 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.
- El accesorio picador y la cuchilla se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Varilla batidora adicional

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A

5 Varilla batidora adicional

6 Cuchilla de la varilla batidora

Consejos y advertencias de seguridad

Prestar atención al elaborar alimentos o líquidos calientes con el aparato. ¡Los líquidos pueden salpicar!

No sumergir el aparato en su unión entre la varilla batidora y la unidad motriz en líquidos.

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

No introducir nunca las manos en la cuchilla de la varilla batidora. No limpiar la cuchilla de la varilla batidora con las manos. Utilizar siempre un cepillo.

¡Importante!

Montar y desmontar la varilla batidora sólo con el aparato (base motriz) parado.

Manejo del aparato

Para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como hielo, fruta cocida y verdura.

Hacer purés para sopas.

Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas) deberá usarse el picador universal.

 La varilla batidora no es adecuada para preparar puré de patatas.

- Limpiar todos los elementos del aparato antes de su primer uso.

Figura B

- Abrir el cierre de la boca posterior.
- Colocar la varilla batidora sobre la base motriz y hacerla encajar en su alojamiento.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar en el vaso o un recipiente alto.

 La varilla batidora funcionará mejor si los alimentos que se desean elaborar no están completamente secos, sino se encuentran sumergidos en líquido.

- Sujetar el aparato y el vaso de mezcla. Conectar el aparato (posición de trabajo **M**).

 Para evitar que se produzcan salpicaduras, conectar la base motriz siempre después de sumergir la varilla batidora en los alimentos que se van a elaborar.

Desconectar el aparato antes de retirar los alimentos elaborados.

- Desconectar el aparato una vez concluido el trabajo con el mismo.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el vaso.

Consejo práctico para picar hielo:

Poner 2–3 cubitos de hielo en el vaso de la batidora o en cualquier otro vaso de plástico adecuado.

Introducir la varilla batidora en el vaso, conectar el aparato y presionar la varilla contra los cubitos de hielo.

Alzar de vez en cuando el aparato y volverlo a colocar sobre los cubitos de hielo.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas! No usar agentes frotadores para su limpieza.

- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la varilla batidora de la base motriz.
- Cerrar el cierre de la boca posterior de la base motriz.
- Limpiar la varilla batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el chorro de agua del grifo.
- Dejar secar la varilla batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba) a fin de que pueda escurrir el agua.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este acessório está preparado para a batedeira MFQ4.... Respeitar as Instruções de Serviço da batedeira.

Favor, guardar as Instruções de Serviço. A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas instruções de serviço.

Dada a existência de vários modelos, é possível que nem todos os acessórios estejam incluídos no seu conjunto. Estes também podem ser adquiridos individualmente nos Serviços Técnicos.



Indicação importante

Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea.

A ligação por fases 1–5 não funciona. Só abrir ou fechar a tampa da abertura posterior com o selector na posição 0/Off.

Picador universal

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

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

Indicações de segurança



Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/ao accionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina do picador universal.

Nunca limpar a lâmina com as mãos.

Utilizar uma escova. Pegar sempre a lâmina do picador pela parte de plástico.

Importante

Colocar e retirar a tampa de accionamento, apenas com o aparelho parado.

Utilização

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas. É indispensável dar atenção às quantidades máximas constantes da tabela (Fig. D).

Atenção!

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).

- Antes da primeira utilização limpar todos os componentes.

Fig. B

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.
- Montar a parte superior de encaixe no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe
- Abrir o fecho da abertura de trás.
- Colocar o aparelho base sobre a tampa de accionamento e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Manter bem firmes o aparelho base e o picador universal e ligar o aparelho na fase **M**.
- Depois da preparação desligar o aparelho.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

O adaptador do picador universal nunca deve ser mergulhado em água nem lavado na máquina de lavar loiça.

- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Fechar a abertura de trás no aparelho base.
- Rodar a parte superior de encaixe em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- 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.

Varinha rápida

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

- 5 Varinha de mistura rápida
- 6 Lâmina da varinha de mistura rápida

Indicações de segurança

Deverá ter cuidado ao preparar líquidos quentes. Pode haver salpicar durante a preparação.

Não mergulhar o aparelho em líquidos através do ponto de ligação varinha de mistura rápida – aparelho base.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/ao accionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina da varinha de mistura rápida. Nunca limpar a lâmina da varinha misturadora com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova.

Importante

Montar e desmontar a varinha de mistura rápida somente depois do aparelho completamente parado.

Utilização

Para preparar maioneses, molhos, bebidas batidas, alimentos para bebés, fruta e legumes cozidos e para preparar gelo.

Para passar sopas.

Para picar alimentos crus (cebolas, alhos, ervas aromáticas), utilizar o picador universal!

 A varinha de mistura rápida não é indicada para a preparação de purés de batata.

- Antes da primeira utilização limpar todos os componentes.

Fig. G

- Abrir o fecho da abertura de trás.
- Assentar e deixar encaixar a varinha de mistura rápida no aparelho base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou noutro copo alto.

 A varinha de mistura rápida funciona melhor, se existir algum líquido nos alimentos a preparar.

- Manter fixo o aparelho e o copo e ligar o aparelho (Fase **M**).

 Para se evitarem salpicos dos produtos a misturar, o aparelho só deve ser ligado depois da varinha de mistura rápida estar mergulhada nos produtos a misturar.

Desligar sempre o aparelho, antes dele ser retirado para fora dos produtos a misturar.

- Depois da preparação desligar o aparelho.
- Desligar a ficha da tomada.
- Colocar, no copo misturador, a tampa para conservação de alimentos processados.

Conselhos para triturar gelo:

Deitar 2–3 cubos de gelo no copo da varinha mágica ou noutro copo de plástico.

Manter a varinha de mistura rápida dentro do copo, ligar e, depois, exercer pressão sobre os cubos de gelo. Levantar repetidamente o aparelho e voltar a assentá-lo sobre o gelo.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

- Pressionar as teclas de desbloqueamento e desmontar a varinha de mistura rápida do aparelho.
- Fechar a abertura de trás no aparelho base.
- Lavar a varinha de mistura rápida na máquina de lavar loiça ou com uma escova sob água corrente.
- Deixar secar a varinha de mistura rápida em posição vertical (Lâmina da varinha misturadora para cima), de modo que água infiltrada possa escoar.

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MFQ4... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.

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

Λόγω των διαφορετικών μοντέλων είναι δυνατόν να μην περιέχονται όλα τα εξαρτήματα στο δικό σας σετ.

Αυτά διατίθενται επίσης ξεχωριστά από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.



Σημαντική υπόδειξη

Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Ανοίγετε και κλείνετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος μόνο στη θέση ζεύξης **0/Off**.

Κόφτης γενικής χρήσης

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

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

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

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

Χρησιμοποιείτε βούρτσας. Πιάνετε το μαχαίρι κοψίματος μόνο στην πλαστική λαβή.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Χειρισμός

Για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών και φουντουκιών, αμυγδάλων.

Τηρείτε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες στον πίνακα (Εικόνα B).

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).

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη.

Εικόνα B

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Ανοίξτε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα **M**.
- Μετά την επεξεργασία θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε νερό ούτε να το πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Κλείστε το πίσω άνοιγμα στη βασική συσκευή.
- 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.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης και το μαχαίρι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Ταχυμπλέντερ χειριού

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα A

5 Ταχυμπλέντερ χειριού

6 Μαχαίρι ράβδου μπλέντερ

Υποδείξεις ασφαλείας

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υγρών. Κατά την επεξεργασία υγρών μπορούν να δημιουργηθούν πισσιλίσματα. Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε υγρό πέρα από το σημείο σύνδεσης της ράβδου μπλέντερ με τη βασική συσκευή.

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

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στη ράβδο μπλέντερ. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι της ράβδου μπλέντερ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τη ράβδο μπλέντερ μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Χειρισμός

Για την ανάμιξη/πολτοποίηση μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ και ροφημάτων, παιδικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών και την επεξεργασία παγοκύβων.

Για την πολτοποίηση σούπας.

Για το κόψιμο/τρίψιμο νωπών τροφίμων (κρεμμύδια, σκόρδα, αρωματικά χόρτα) χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης!

i Η ράβδος μπλέντερ δεν είναι κατάλληλη για τη παρασκευή πουρέ πατάτας.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε όλα τα μέρη.

Εικόνα B

- Ανοίξετε το κλείστρο του πίσω ανοίγματος.
- Τοποθετήστε τη ράβδο μπλέντερ στη βασική συσκευή και κουμπώστε την.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ ή σε άλλο υψηλό δοχείο.

- i** Η ράβδος μπλέντερ λειτουργεί καλύτερα, όταν στα προς επεξεργασία τρόφιμα βρίσκεται υγρό.
- Κρατάτε τη συσκευή και το ποτήρι γερά και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (βαθμίδα **M**).

- i** Για να αποφύγετε τα πισσιλίσματα από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα, θέτετε τη βασική συσκευή σε λειτουργία, αφού έχετε πρώτα βυθίσει τη ράβδο μπλέντερ μέσα στα τρόφιμα.

- Θέτετε πάντοτε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, προτού τη βγάλετε από τα αναμειγνυόμενα τρόφιμα.
- Μετά την επεξεργασία θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
 - Τραβάτε το φινις από την πρίζα.
 - Για τη φύλαξη των επεξεργασμένων τροφίμων τοποθετήστε το καπάκι στο ποτήρι μίξερ.

Συμβουλή για το θρυμματισμό πάγου:

Βάλτε 2–3 παγάκια μέσα στο ποτήρι ανάμιξης ή σε κάποιο άλλο πλαστικό κύπελλο.

Κρατάτε τη ράβδο μπλέντερ μέσα στο ποτήρι, θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία και την πιέζετε πάνω στα παγάκια.

Κατά τη διαδικασία αυτή ανασηκώνετε κατά διαστήματα τη συσκευή και την τοποθετείτε εκ νέου επάνω στα παγάκια.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Πιέστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη ράβδο μπλέντερ από τη βασική συσκευή.
- Κλείστε το πίσω άνοιγμα στη βασική συσκευή.
- Καθαρίζετε τη ράβδο μπλέντερ στο πλυντήριο πιάτων ή με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήνετε τη ράβδο μπλέντερ να στεγνώνει σε όρθια θέση (με το μαχαίρι μπλέντερ προς τα πάνω), ούτως ώστε να μπορεί να τρέξει έξω το νερό που έχει διεισδύσει στο εσωτερικό της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar, Mikser MFQ4... için tasarlanmıştır. Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Farklı modeller mevcut olduğu için, satın aldığınız setin içinde tüm aksesuarlar mevcut olmayabilir. Bu parçaları tek tek de yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.



Önemli not

Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Arka boşluğun kilitli kapağını sadece **0/Off** şalter pozisyonunda açınız ve kapatınız.

Genel doğrayıcı

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

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

Güvenlik bilgileri



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

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Doğrama bıçağını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz.

Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Doğrama bıçağını sadece plastik tutamağından tutunuz.

Önemli!

Genel doğrayıcının üst parçasını sadece cihaz dururken cihaza takınız ve çıkarınız.

Kullanılması

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarmısak, meyve, sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanılır. Tabloda (**Resim B**) bildirilen azami miktarlara kesinlikle dikkat ediniz.

Dikkat!

Et doğramadan önce kırıkdak, 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.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz.

Resim B

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst ara parçayı üniversal doğrayıcının üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitleninceye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Arka yuva kapağını açınız.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı **M** kademesine ayarlayınız.
- Besinlerin işlenmesi sona erince, cihazı kapatınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

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

- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Ana cihazda arka yuvayı kapatınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Genel doğrayıcı ve bıçak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

Hızlı karıştırma çubuğu

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

5 Hızlı karıştırma çubuğu

6 Karıştırma ayağı bıçağı

Güvenlik bilgileri

Sıcak sıvı işlenmesinde dikkatli olunmalıdır. Sıvılar işlenirken etrafa sıçrayabilir. Cihazı, hızlı karıştırma ayağı – ana cihaz bağlantı yeri aşılacak şekilde suya veya sıvıya sokmayınız.



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

Hızlı karıştırma ayağı bıçağını kesinlikle tutmayınız! Karıştırma ayağı bıçağını kesinlikle çıplak eller ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Önemli!

Hızlı karıştırma ayağını cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Kullanılması

Mayonez, sos, karışık içecekler, bebek mamaları, pişirilmiş meyve ve sebzeler karıştırmak ve buz işlemek için kullanılır. Çorba pürelemek için kullanılır. Çiğ besinleri (soğan, sarmısak, otsu baharatlar) doğramak/kıymak için umumi doğrayıcıyı kullanınız!



Hızlı karıştırma ayağı, patates püresi hazırlamak için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tüm parçaları temizleyiniz.

Resim B

- Arka yuva kapağını açınız.
- Hızlı karıştırma ayağını ana cihaza takınız ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.



İşlenecek besinlerde bir sıvı mevcut olduğu zaman, hızlı karıştırma ayağı daha iyi çalışır.

- Cihazı ve karıştırma kabını sabit tutunuz ve cihazı çalıştırınız (Kademe **M**).



Karıştırılan besinlerin sıçramasını önlemek için, ancak hızlı karıştırma ayağı karıştırılacak besinin için sokulduktan sonra ana cihazı çalıştırınız. Karıştırma ayağını karıştırılan besinden dışarı çıkarmadan önce, cihazı daima kapatınız.

- Besinlerin işlenmesi sona erince, cihazı kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız.

Buz parçalama işlemi için yararlı bilgi:

2–3 küp buzı mikser kabına veya başka bir plastik kaba koyunuz. Hızlı karıştırma ayağını kabin içine sokunuz, çalıştırınız ve sonra küp buzlara bastırınız. Bu çalışmada, cihazı sık sık kaldırınız ve yeniden buzun üzerine konumlayınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve hızlı karıştırma ayağını ana cihazdan çıkarınız.
- Ana cihazda arka yuvayı kapatınız.
- Hızlı karıştırma ayağını bulaşık makinesinde veya musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.
- Hızlı karıştırma ayağını dik konumda (karıştırma ayağı bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

Değişiklikler olabilir.

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do miksera ręcznego MFQ4.... Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi miksera ręcznego.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać. Instrukcję obsługi, wraz z urządzeniem, prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi. Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla różnych modeli, dlatego jest możliwe, że zestaw zakupiony przez Państwa nie zawiera wszystkich opisanych tutaj części wyposażenia. Można je nabyć pojedynczo w sklepach specjalistycznych i poprzez autoryzowany serwis.



Ważna wskazówka

Jeżeli dolny otwór jest otwarty, urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik stopniowy 1–5 nie działa. Zamknięcie otworu dolnego przesuwając tylko w pozycji **0/Off**.

Rozdrabniacz uniwersalny

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny
- 2 Nóż
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywka

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem/obracającym się napędem!

Nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Noża rozdrabniacza nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Noże rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Obsługa

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów. Koniecznie zwracać uwagę na maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek D).

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 muskatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

- Przed pierwszym użyciem wymyć wszystkie części.

Rysunek B

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Założyć noże.
- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zatrasku.
- Otworzyć otwór dolny.
- Korpus urządzenia nałożyć na nasadkę i zatrzasknąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny mocno trzymać; urządzenie włączyć na zakres **M**.
- Po skończeniu pracy wyłączyć urządzenie.
- Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

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

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Zamknąć otwór dolny na korpusie urządzenia.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Rozdrabniacz uniwersalny i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę tylko wytrzeć wilgotną ściereczką.

Końcówka do szybkiego miksowania

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

5 Końcówka do szybkiego miksowania

6 Nóż końcówki do szybkiego miksowania

Wskazówki bezpieczeństwa

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących płynów. Płyny mogą się rozpryskiwać podczas miksowania.

Końcówki do szybkiego miksowania nigdy nie zanurzać w płynach powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem/obracającym się napędem!

Nie dotykać noża końcówki do szybkiego miksowania. Nóża końcówki do szybkiego miksowania nigdy nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Ważne!

Końcówkę do szybkiego miksowania zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Obsługa

Do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw oraz do przygotowania lodów. Do rozcierania zup.

Do rozdrabniania/siekania surowych produktów spożywczych (cebula, czosnek, zioła i jarzyny) stosować rozdrabniacz uniwersalny!

 Końcówka do szybkiego miksowania nie nadaje się do przygotowania ziemniaków puree.

- Przed pierwszym użyciem wymyć wszystkie części.

Rysunek

- Otworzyć otwór dolny.
- Końcówkę do szybkiego miksowania nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasknąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.

 Końcówka do szybkiego miksowania pracuje lepiej, jeżeli wśród produktów przeznaczonych do miksowania znajduje się również płyn.

- Mocno trzymać urządzenie i pojemnik; urządzenie włączyć na zakres **M**.

 Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, urządzenie włączyć dopiero wtedy, gdy końcówka do szybkiego miksowania zanurzona jest w produktach przeznaczonych do miksowania.

Przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów, zawsze najpierw wyłączyć urządzenie.

- Po skończeniu pracy wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Do przechowania przygotowanych produktów nałożyć na pojemnik pokrywkę.

Wskazówka dotycząca rozdrabniania lodu:

Do pojemnika do miksowania, lub innego naczynia z tworzywa sztucznego, włożyć 2–3 kostki lodu.

Do pojemnika włożyć końcówkę do szybkiego miksowania, włączyć urządzenie a następnie docisnąć do kostek lodu.

Urządzenie należy przy tym powtarzającymi ruchami podnosić i ponownie przyciskać do lodu.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych ostrych ani szorujących środków czyszczących.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć z urządzenia końcówkę do szybkiego miksowania.
- Zamknąć otwór dolny na korpusie urządzenia.
- Końcówkę do szybkiego miksowania wymyć w zmywarce do naczyń lub szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę do szybkiego miksowania suszyć w odwrótej pozycji (nożem do góry), aby woda, która dostała się do końcówki mogła się wyłać.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ez a tartozék az MFQ4... kézi habverőhöz készült. Vegye figyelembe a kézi habverő használati útmutatóját.

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

A különböző modellek miatt előfordulhat, hogy nem minden tartozék található meg az Ön készletében. Ezek külön-külön is beszerezhetők az ügyfélszolgálatnál.



Fontos tudnivaló

Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni.

Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik.

A hátsó nyílás zárját csak **0/Off** kapcsoló-állásban nyissa ki és zárja be.

Univerzális aprító

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A. ábra

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

Biztonsági útmutató



Sérülésveszély áll fenn az éles kés/ forgó motor miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez.

Soha ne tisztítsa csupasz kézzel az aprítókést.

Használjon kefézt. Az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

Az univerzális aprító rátétjét csak akkor helyezze fel ill. vegye le, ha a készülék áll.

A készülék kezelése

A készülék hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, diófélék és mandula aprítására alkalmas.

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre (**B. ábra**).

Figyelem!

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

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

- Az első használat előtt az összes alkatrészt tisztítsa meg.

B. ábra

- Az univerzális aprítót állítsa sima és tiszta munkafelületre, és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.
- Tegye föl a rátétet az univerzális aprítóra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, míg hallhatóan reteszol.
- Nyissa ki a hátsó nyílás zárját.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Tartsa az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja a gépet **M** fokozatra.
- A feldolgozást követően kapcsolja ki a készüléket.
- A feldolgozandó élelmiszer tárolásához tegye a fedelet az univerzális aprítóra.

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

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

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és az alapgépet vegye le a rátétről.
- Zárja le az alapgép hátsó nyílását.
- A rátétet az óramutató járásával ellentétes irányban fordítsa el, és vegye le az univerzális aprítóról.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.
- Az univerzális aprító és a kés tisztítható mosogatógépben.
- A rátétet csak nedves ruhával törölje le.

Botmixer

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A. ábra

- 5 Botmixer
- 6 Botmixer kése

Biztonsági útmutató

Vigyázzon a forró folyadékok feldolgozásakor.

A folyadék kifiróccsenhet.

Ne merítse a készüléket folyadékba az alapgép és a gyorskeverő feltét (botmixer) csatlakozási pontja fölött.



Sérülésveszély áll fenn az éles kés/ forgó motor miatt!

Soha ne nyúljon a gyorskeverő feltétlen

(botmixeren) lévő késhez. Soha ne tisztítsa

a gyorskeverő feltétlen (botmixeren) lévő kést puszta kézzel. Használjon kefézt.

Fontos!

A gyorskeverő feltétet (botmixert) csak akkor szerelje fel vagy vegye le, ha a gép áll.

A készülék kezelése

Majonéz, szószok, mixelt italok, bébiétel főtt gyümölcs és zöldség turmixolására és fagyalt készítésére szolgál.

Levesek pépesítéséhez.

Nyers élelmiszerek (hagyma, fokhagyma, fűszernövények) aprítására az univerzális aprítót használja!

i A gyorskeverő feltét (botmixer) nem alkalmas burgonyapüré készítésére.

- Az első használat előtt az összes alkatrészt tisztítsa meg.

☐. ábra

- Nyissa ki a hátsó nyílás zárját.
- Helyezze fel a gyorskeverő feltétet (botmixert) az alapgépre és reteszelve be.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Töltse az élelmiszert a keverőpohárba vagy egy másik magas falú pohárba.

i A gyorskeverő feltét (botmixer) jobban működik, ha a feldolgozandó élelmiszerek kevés folyadékot tartalmaznak.

- Tartsa erősen a készüléket és a poharat, majd kapcsolja be a készüléket (**M** fokozat).

i Ahhoz, hogy a turmixolandó anyag ne fröccsenjen ki, csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a botmixert már belemerítette a turmixolandó anyagba. A készüléket mindig kapcsolja ki, mielőtt kiemeli a turmixolandó anyagból.

- A feldolgozást követően kapcsolja ki a készüléket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Tegye a fedelet a keverőpohárba, hogy a feldolgozott anyag a pohárban maradjon.

Tipp jég aprításához:

Tegyen 2–3 jégkockát a turmixpohárba vagy egy másik műanyag pohárba.

Tartsa a gyorskeverő feltétet (botmixert) a pohárban, kapcsolja be, majd nyomja a jégkockákra.

A készüléket ilyenkor újra és újra emelje fel és tegye újra a jégre.

Munka után/Tisztítás**Figyelem!**

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és a gyorskeverő feltétet (botmixert) vegye le az alapgépről.
- Zárja le az alapgép hátsó nyílását.
- A gyorskeverő feltétet (botmixert) mosogatógépben vagy folyó víz alatt kefével tisztítsa.
- A gyorskeverő feltétet (botmixert) függőleges helyzetben (késsel felfelé) szárítsa, hogy a belekerült víz ki tudjon folyni.

Комплектуючі елементи MFQ4...

Це приладдя призначене для ручного міксера MFQ4.... Зверніть увагу на інструкцію з використання ручного міксера.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Пропонуються різні моделі і тому в Вашому комплекті можуть бути відсутні певні аксесуари. Такі аксесуари Ви можете окремо придбати в службі сервісу.



Важлива вказівка

Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені швидкості 1–5 не вмикаються. Кришку розташованого на задньому відсіку отвору можна відкривати і закривати лише в положенні перемикача **0/Off**.

Універсальний подрібнювач

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

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

Вказівки з безпеки



Небезпека поранення гострим ножем / обертвим приводом!

Ніколи не встромляйте рук до ножа в універсальному подрібнювачеві. Подрібнювальний ніж ніколи не мийте голими руками. Користуйтеся для цього щіткою. Тримайте подрібнювальний ніж лише за пластмасову ручку.

Важливо!

Насадку універсального подрібнювача вставляти та знімати лише при повній зупинці приладу.

Робота з блендером

Для подрібнювання м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю. Обов'язково дотримуйтеся максимальної кількості у відповідності з таблицею (**Малюнок D**).

Увага!

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).

- Почистіть всі елементи перед першим використанням.

Малюнок B

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні на притисніть.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.
- Надіньте насадку на універсальний подрібнювач та поверніть за годинною стрілкою, щоб вона чутно заскочила в паз.
- Відкрийте кришку розташованого на задньому відсіку отвору.
- Установіть основний блок приладу на насадку, щоб чутно заскочив в паз.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Тримачи міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, ввімкніть прилад (ступінь **M**).
- Вимкніть прилад після переробки продуктів.
- Закрийте кришкою універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

Після роботи / Чистка

Увага!

Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурюйте в воду та не мийте під проточною водою, а також не мийте в посудомийній машині.

- Натисніть кнопки для розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.

- Закрийте отвір, розташований на задньому відсіку основного блоку приладу.
- Поверніть насадку проти годинної стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Універсальний подрібнювач та ніж можна мити в посудомийній машині.
- Насадку протріть лише вологою ганчіркою.

Занурювальний блендер для швидкого змішування

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

5 Занурювальний блендер для швидкого змішування

6 Ніж занурювального блендера

Вказівки з безпеки

Будьте обережні при переробці гарячої рідини. Рідина під час переробки може розбризкуватися.

Не занурюйте прилад в рідину нижче місця з'єднання занурювального блендера для швидкого змішування і основного блоку.



Небезпека поранення гострим ножом / обертовим приводом!

Ні в якому разі не торкайтеся ножа занурювального блендера для швидкого змішування. Ніколи не чистьте ножа занурювального блендера голими руками. Користуйтеся для цього щіткою.

Важливо!

Занурювальний блендер для швидкого змішування можна вставляти і знімати лише після повної зупинки приладу.

Робота з блендером

Для приготування майонезу, соусів, коктейлів, пюре для немовлят, а також для переробки варених фруктів і овочів та льоду.

Для приготування супів-пюре.

Для подрібнювання / січення сирих продуктів (цибулі, часнику, зелені) використовуйте універсальний подрібнювач!

i Занурювальний блендер для швидкого змішування не придатний для приготування картопляного пюре.

- Почистіть всі елементи перед першим використанням.

Малюнок B

- Відкрийте кришку розташованого на задньому відсіку отвору.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування установити в основному блокові приладу так, щоб він зайшов в паз.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти до чаші блендера або іншу високу чашу.

i Занурювальний блендер для швидкого змішування функціонує краще, якщо до призначених для переробки продуктів долити трохи рідини.

- Ввімкніть прилад, притримуючи його і келих (ступінь M).

i Щоб уникнути розбризкування продуктів при переробці, ввімкніть основний блок приладу лише після занурення в продукти для подрібнення. Вимикайте завжди прилад перед тим, як вийняти його із подрібнених продуктів.

- Вимкніть прилад після переробки продуктів.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Закрийте чашу блендера кришкою для подальшого зберігання перероблених продуктів.

Порада для подрібнення льоду:

Додайте 2–3 кубика льоду до чаші блендера чи іншої пластикової чаші. Утримуючи занурювальний блендер в стакані, ввімкніть його, а потім опустіть з легким натиском на кубики льоду. Піднімайте при цьому прилад знову і знову та натискайте на лід.

Після роботи / Чистка

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

- Натисніть на кнопки розблокування і зніміть блендер з основного блоку.
- Закрийте отвір, розташований на задньому відсіку основного блоку приладу.
- Занурювальний блендер для швидкого змішування можна мити в посудомийній машині або за допомогою щітки під проточною водою.
- Залишіть занурювальний блендер сушитися в вертикальному положенні (ножем занурювального блендера доверху) – це дозволить стекти воді, яка потрапила досередини.

Ета принадлежность предназначена для миксера MFQ4.... Обратите внимание на инструкцию по эксплуатации ручного миксера.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте, пожалуйста, отдать ему и инструкцию по эксплуатации. Из-за наличия различных моделей погружных блендеров не исключено, что не все принадлежности входят в комплект поставки Вашего блендера. Их можно приобрести также по-отдельности в специализированном сервисном центре.



Важная информация

При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует. Крышку отверстия можно открывать и закрывать только тогда, когда переключатель находится в положении «0/Off».

Универсальный измельчитель

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 1

- 1 Универсальный измельчитель
- 2 Нож
- 3 Насадка
- 4 Крышка

Указания по технике безопасности



Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

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

Это важно!

Насадку универсального измельчителя следует устанавливать и снимать только после полной остановки электроприбора.

Эксплуатация

Универсальный измельчитель предназначен для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, пряных трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля. Приведенное в таблице (рисунок D) максимально допустимое количество перерабатываемых за один раз продуктов никогда не следует превышать.

Внимание!

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

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

- Перед первым использованием необходимо провести чистку всех деталей погружного блендера.

Рисунок E

- Поставьте универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и придавите его.
- Вставьте нож.
- Загрузите продукты.
- Поставьте на универсальный измельчитель насадку и вращайте ее по часовой стрелке, пока она не зафиксирована со щелчком.
- Откройте крышку расположенного сзади отверстия.
- Поставьте основной прибор на приставку и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Прочно удерживая в руках основной прибор и универсальный измельчитель, переведите переключатель в положение моментального включения M.
- Выключите прибор после окончания переработки продуктов.
- Для хранения переработанных продуктов в универсальном измельчителе накройте его крышкой.

После работы/Чистка

Внимание!

Насадку универсального измельчителя никогда нельзя погружать в воду, а также мыть в проточной воде или в посудомоечной машине.

- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите основной блок блендера с насадки.
- Закройте расположенное сзади отверстие основного блока.
- Вращая насадку против часовой стрелки, снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.
- Универсальный измельчитель и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Погружной блендер для быстрого смешивания

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок A

5 Погружной блендер для быстрого смешивания

6 Нож погружного блендера

Указания по технике безопасности

Будьте осторожны при перемешивании горячих жидкостей. Так как жидкости могут при этом разбрызгаться.

Прибор нельзя погружать в жидкость ниже места соединения погружного блендера с основным блоком.



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

Ни в коем случае не дотрагивайтесь руками до ножа погружного блендера. Никогда не производите чистку ножа погружного блендера голыми руками. Используйте для этого щетку.

Это важно!

Устанавливать и снимать погружной блендер можно только после полной остановки прибора.

Эксплуатация

Погружной блендер предназначен для приготовления майонеза, различных соусов, коктейлей, питания для детей грудного возраста, для переработки вареных овощей и фруктов, а также измельчения пищевого льда.

Для приготовления супа-пюре.

Для измельчения/рубки свежих продуктов питания (репчатого лука, чеснока, пряных трав) следует воспользоваться универсальным измельчителем!

i Погружной блендер не подходит для приготовления картофельного пюре.

- Перед первым использованием необходимо провести чистку всех деталей погружного блендера.

Рисунок 1

- Откройте крышку расположенного сзади отверстия.
- Вставьте погружной блендер в основной блок и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты питания в стакан блендера или какую-либо другую высокую емкость.

i Погружной блендер функционирует лучше, если к перерабатываемым продуктам добавить немного жидкости.

- Включите прибор, придерживая его и стакан (скорость **M**).

- i** Чтобы избежать разбрызгивания продуктов при переработке, включайте основной блок лишь после погружения блендера в предназначенные для измельчения продукты.
- Выключайте всегда прибор перед тем, как извлечь его из измельченных продуктов.
- Выключите прибор после окончания переработки продуктов.
 - Извлеките вилку из розетки.
 - Для хранения переработанных продуктов в стакане блендера его следует накрыть крышкой.

Рекомендации по правильному измельчению льда:

Положите 2–3 кубика льда в стакан для смешивания или в какую-либо иную пластмассовую емкость.

Удерживая блендер в стакане, включите его и затем опустите с легким нажатием на кубики льда.

При этом блендер следует постоянно приподнимать и опускать на лед.

После работы/Чистка

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

- Нажмите на кнопки разблокировки и снимите блендер с основного блока.
- Закройте расположенное сзади отверстие основного блока.
- Погружной блендер для быстрого смешивания можно мыть посудомоечной машине или чистить щеткой под проточной водой.
- Оставьте погружной блендер сушиться в вертикальном положении (ножом погружного блендера вверх) – это позволит стечь воде, которая попала вовнутрь.

نصيحة لتكسير مكعبات الثلج:

ضع من 2-3 مكعب ثلج في إناء الخلط أو أي إناء آخر مصنع من البلاستيك ثم اغمر الخلط اليدوي السريع بالإثناء وبعد ذلك قم بتشغيل الخلط مع القيام بالضغط به على قطع الثلج. قم برفع الخلط إلى أعلى ثم أعد غمرة في الثلج وكرر ذلك عدة مرات.

بعد الانتهاء من العمل/تنظيف الجهاز

تحذير!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- اضغط على زر نزع الخلط وقم بنزع الخلط اليدوي من هيكل المحرك.
- اغلق غطاء الفتحة التي بمؤخرة الخلط.
- يمكن غسل الخلط اليدوي السريع في غسالة الأواني أو تنظيفه باستخدام فرشاة تحت الماء المناسب من الصنبور.
- ضع الخلط اليدوي السريع في وضع رأسي بحيث تكون (السكين في الاتجاه العلوي) ودعها لفترة من الوقت حين أن تتسرب بقايا الماء المتواجدة بداخله إلى الخارج.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

⚠️ الخلاط الحادة/المحرك الدائر!

لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط اليدوي السريع. تجنب تماماً تنظيف سكين الخلاط بيدك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة. ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف.

تنبيه هام!

يجب الانتباه جيداً إلى أن تركيب ساق الخلاط اليدوي السريع لا يجري الشروع فيه إلا إذا كان الجهاز متوقفاً عن العمل.

استخدام الخلاط

الخلاط مصمم لإعداد المايونيز. الأنواع المختلفة من الصلصة، المشروبات الخفيفة وأطعمة الأطفال الرضع وكذلك لتقطيع الخضراوات والفواكه المطبوخة ولتكسير الثلج. لهرس مكونات الحساء.

يجب استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام لتقطيع/ فرم المواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، التوابل)

i ساق الخلاط ليست مهيأة لإعداد البطاطس

(البطاطا) المهروسة المعروفة بالبطاطس البورية.

• رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة.

الشكل التوضيحي

- افتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز.
- ركب الخلاط اليدوي السريع في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط أو في إناء آخر عميق.

i الخلاط اليدوي السريع يعمل بطريقة أفضل عند

استخدامه لإعداد الأطعمة التي تحتوى على سوائل.

- امسك الجهاز والوعاء جيداً وقم بتشغيل الجهاز (الدرجة M).

i قم أولاً بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في المواد

الغذائية المطلوب إعدادها وبعد ذلك قم بتشغيل الجهاز لكي تتجنب وقوع طرطشة.

انتهب دائماً إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجها من المواد الغذائية.

- قم بإيقاف الجهاز عن العمل بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.

• انزع قابس الجهاز من المقبس.

• قم بتركيب غطاء وعاء الخلاط لحفظ المواد الغذائية التي تم إعدادها.

- ركب قابس الجهاز في المقبس.
- امسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدام جيداً وقم بتشغيل الجهاز (الدرجة M).
- بعد الانتهاء من العمل قم بإيقاف عمل الجهاز.
- ضع الغطاء [الحافظ] على القطاعة متنوعة الاستخدام لحفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها.

بعد الفراغ من الاستخدام/تنظيف الجهاز

تنبيه!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام في الماء أو غسله تحت الماء المنساب من الصنبور أو في غسالة الأواني.

- اضغط على زر فك الاندماج ثم افصل هيكل الجهاز عن غطاء التشغيل.
- قم بإغلاق غطاء الفتحة التي توجد بمؤخرة الجهاز الرئيسي.
- أدر غطاء التشغيل في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم بفصله من القطاعة متنوعة الاستخدام.
- امسك السكين من جهة المقبض البلاستيكي ثم افصله عن الإناء.
- القطاعة متنوعة الاستخدام والسكين مهيأتان للغسيل في غسالة الأواني.
- أما غطاء التشغيل فيجري تنظيفه فقط باستخدام فوطة مبللة.

خلاط يدوي سريع

افتح من فضلك الصفحتين المطويتين المحتويتين على الصور.

صورة A

5 خلاط يدوي سريع

6 سكين الخلاط اليدوي

تعليمات الاستخدام الآمن

تعليمات الاستخدام الآمن ويجب توخي الحذر عند إعداد سوائل ساخنة، حيث أن إعداد السوائل يمكن أن يسفر عن طرطشتها.

لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البينية أو هيكل المحرك. خطر الإصابة بجروح من خلال سكين.

تعليمات الأمان

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/

دوران المحرك!

لا تدخل يديك على الإطلاق في إناء القطاعة متنوعة الاستخدام. تجنب تماماً تنظيف سكين القطاعة متنوعة الاستخدام بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة. ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. ولا تمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدام إلا من مقبضها البلاستيكي.

تنبيه هام!

لا تقم على الإطلاق بتركيب أو نزع غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل.

استخدام الجهاز

الجهاز ملائم لتقطيع اللحوم، الجبن اليباس، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضراوات، البندق واللوز. يجب الانتباه إلى الحد الأقصى للكميات المشار إليه في الجدول (صورة 15).

تنبيه!

ينبغي قبل القيام بتقطيع لحوم إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

القطاعة متنوعة الاستخدام ليست ملائمة لتقطيع أو طحن مواد غذائية ذات طبيعة صلبة جداً (حصى القهوه) أو لتقطيع رؤوس الفجل بكافة أنواعها أو جوز الطيب وكذلك المواد الغذائية المجمدة (الفواكه وما يشبهها).

- يجب تنظيف كافة قطع الجهاز قبل الشروع في استخدامها.

صورة 15

- ضع القطاعة متنوعة الاستخدام على سطح مستو ونظيف ثم اضغط عليها.
- ركب السكين.
- ضع المواد الغذائية في الوعاء المخصص لها.
- ضع غطاء التشغيل على القطاعة متنوعة الاستخدام ثم أدركه في اتجاه دوران عقارب الساعة حين أن يتم تثبيته بإحكام يصدر عنه طقطقة.
- قم بفتح غطاء الفتحة التي توجد بمؤخرة الجهاز.
- ضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل ثم قم بإحكام إغلاقه.

هذا الملحق خاص بالخلاط اليدوي من طراز MFQ4. رجاء الرجوع إلى تعليمات استخدام الخلاط اليدوي.

حافظ من فضلك على دليل الاستخدام بعناية. وفي حال إعطاء الجهاز لطرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

قد لا تحتوي العبوة الخاصة بكم على كافة أجزاء الملحق الإضافي التي سيجري التنويه عنها هنا ويرجع هذا إلى وجود العديد من الأطرزة المختلفة. ويمكن أيضاً الحصول على تلك الأجزاء على حدة لدى أحد مراكز الخدمة الخاصة بنا.

بعض منتجاتنا من الخلاطات اليدوية مجهزة بمعالجات توجيه إلكترونية صغيرة للغاية تساهم في توفير الطاقة، حيث أنها تعمل بصورة مستمرة على تكييف قدرة المحرك على النحو اللازم للمواد الغذائية الجاري إعدادها. وقد يسترعي انتباهكم خلال استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام ملاحظة هذا التكييف لقدرة المحرك في صورة تأرجح طفيف في عدد دورات المحرك أثناء التشغيل.

تنبيه هام



لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل اللحظي ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

القطاعة متنوعة الاستخدام

افتح من فضلك الصفحتين المطويتين المحتويتين على الصور.

صورة 16

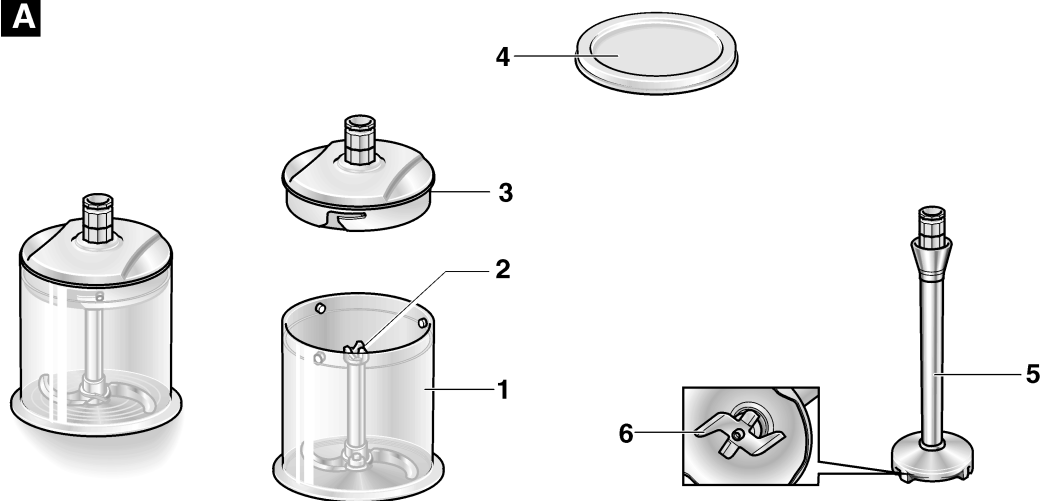
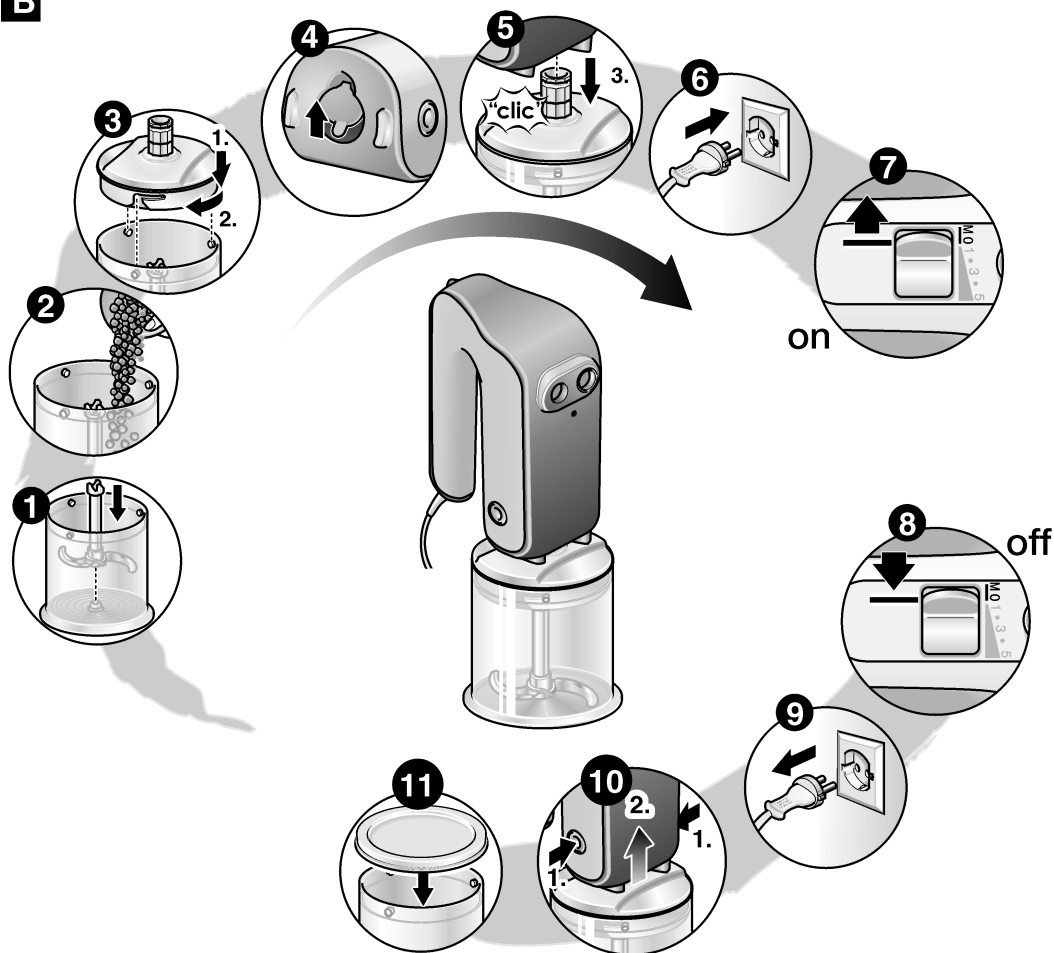
- 1 قطاعة متنوعة الاستخدام
- 2 سكين
- 3 غطاء واقٍ للتشغيل
- 4 غطاء (حافظ)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

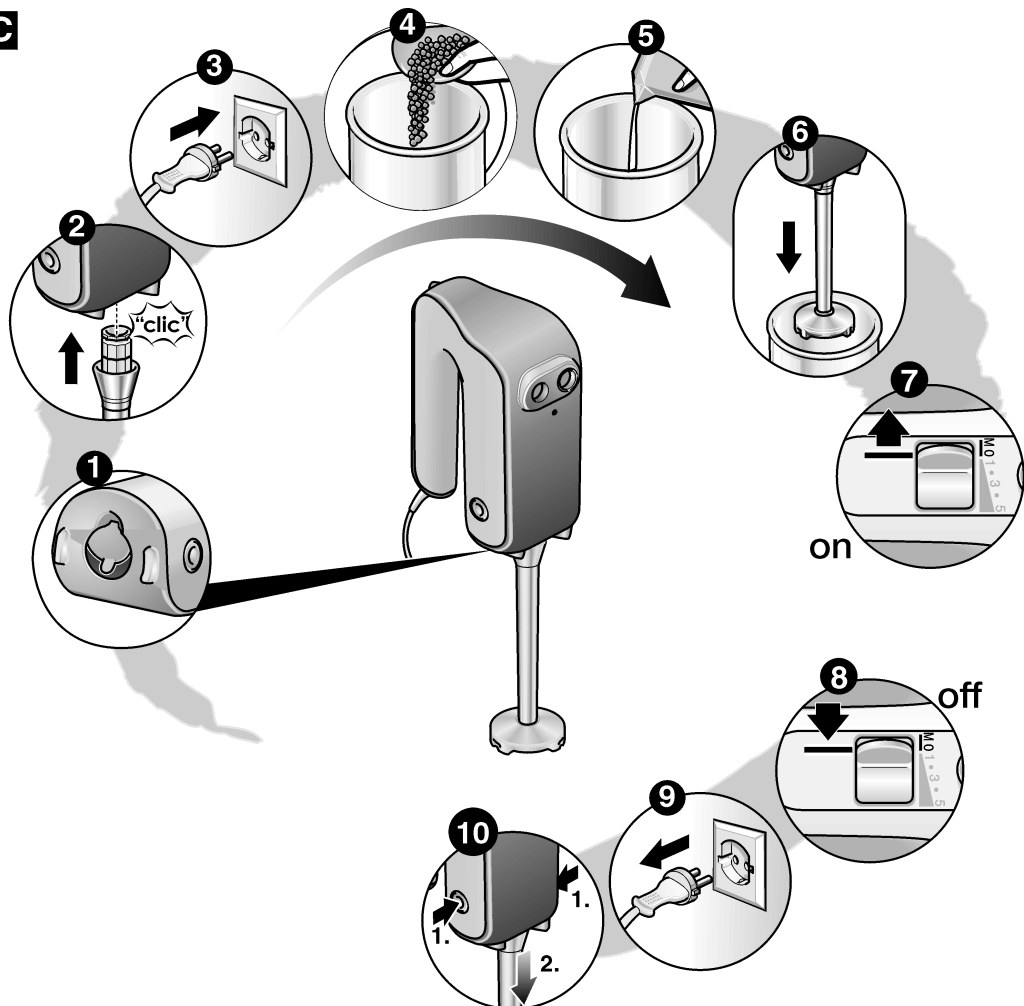
Bosch – Infoteam (Mo–Fr: 8,00–18,00 Uhr erreichbar)

Tel.: **01805 267242*** oder
unter **bosch-infoteam@bshg.com**

* 0,14 EUR/min aus dem Festnetz der T-Com;
Mobilfunktarife können abweichen

A**B**

C



D

D			
	 (1 cm)	200 g	10 – 20 s
	 (2 cm)	200 g	20 – 30 s
		100 g	5 x 2 s
		15 g	20 – 30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		200 g	20 s
		200 g	30 – 40 s
 (1,5 cm) + 	 5 °C	120 g + 120 g	5 s