



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/](https://www.bosch-home.com/)
welcome

Styline / HomeProfessional

MFQ4...

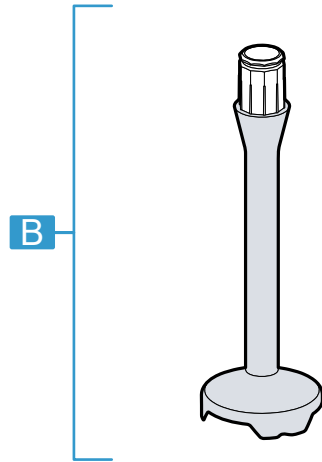
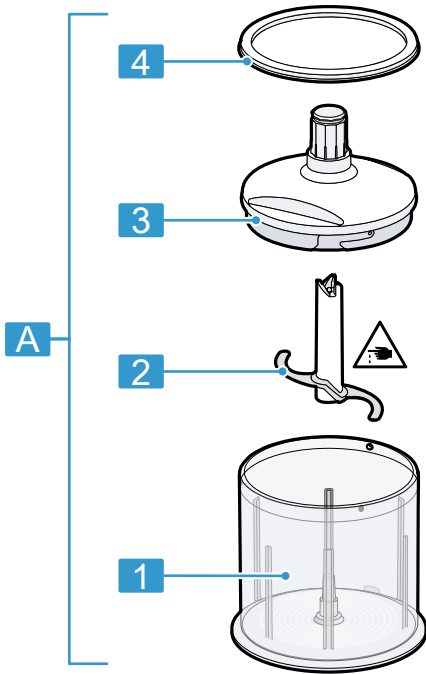
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	9
[en]	Information for Use	Accessories	11
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	13
[it]	Manuale utente	Accessori	15
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	17
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	19
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	21
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	23
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	25
[es]	Manual de usuario	Accesorios	27
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	29
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	31
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	33
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	35
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	37
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	39
[ar]	دليل المستخدم	الكمليات	42



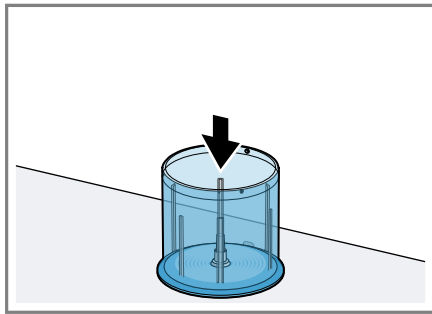
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216586>



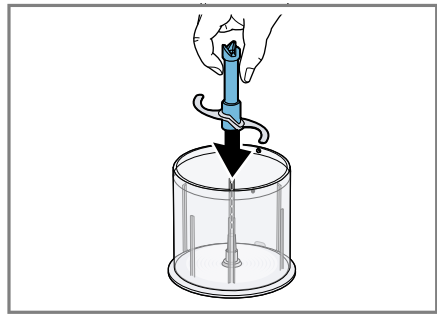
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



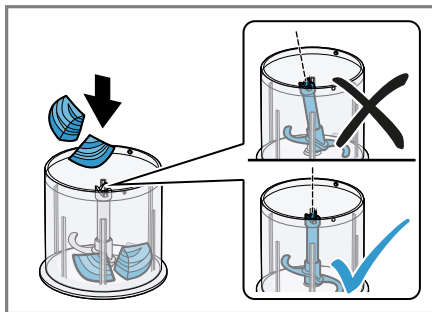
1



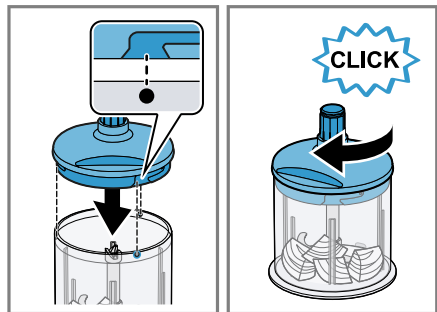
2



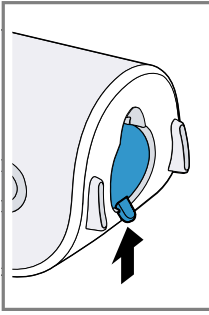
3



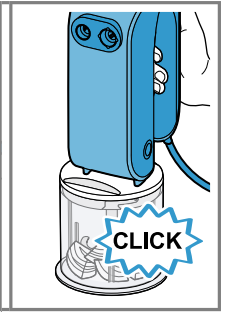
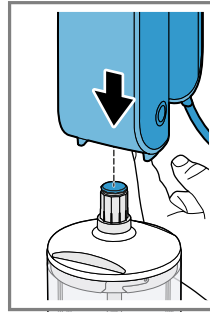
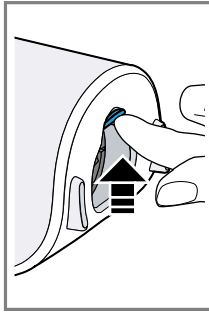
4



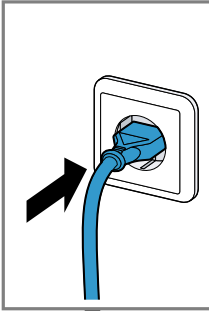
5



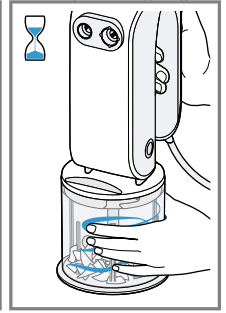
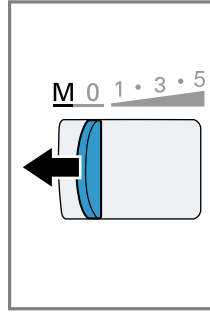
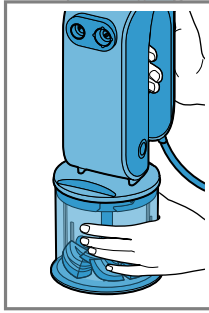
6



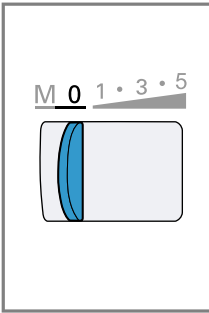
7



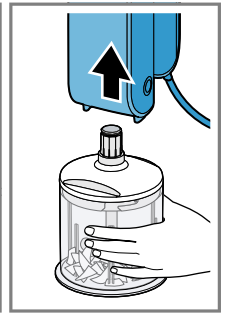
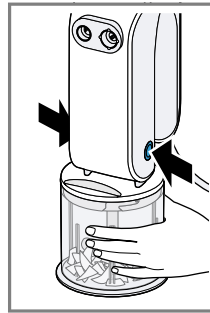
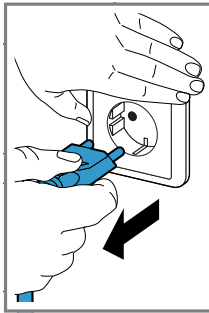
8



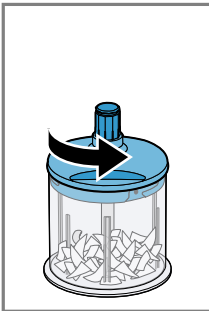
9



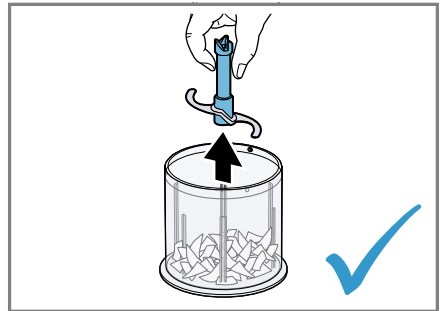
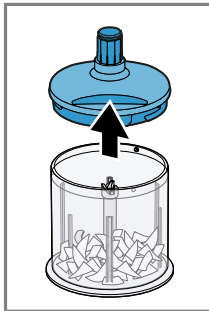
10



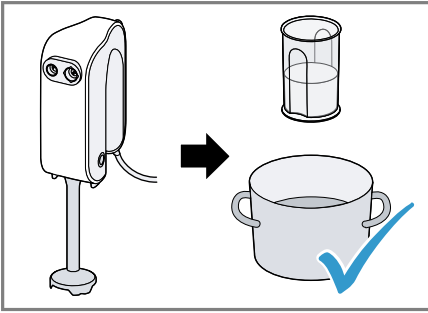
11



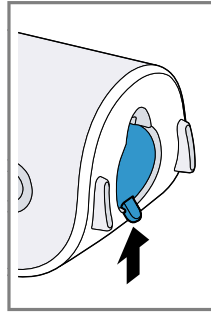
12



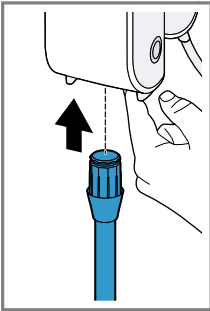
13



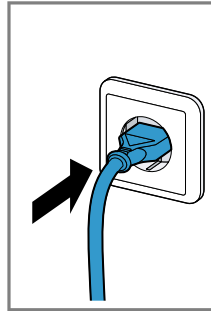
14



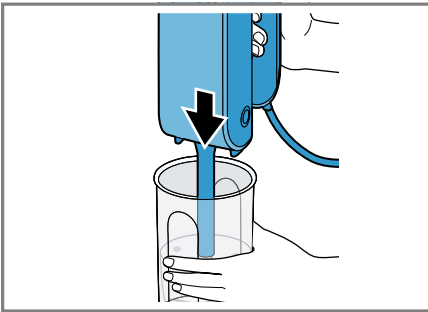
15



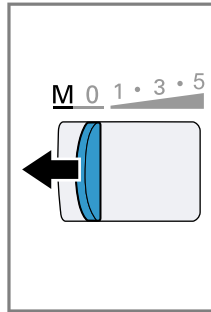
16



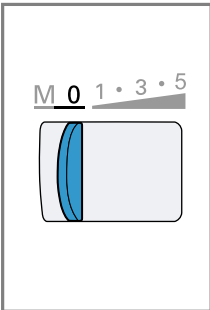
17



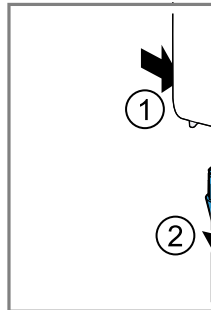
18



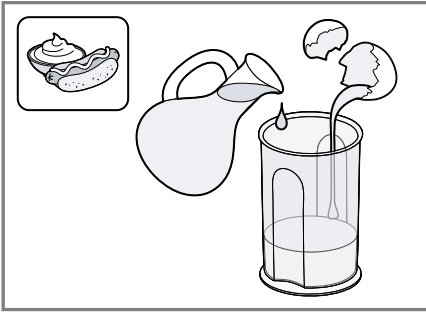
19



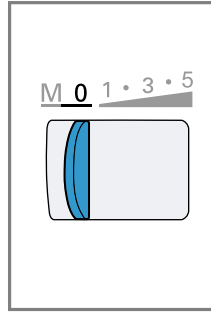
20



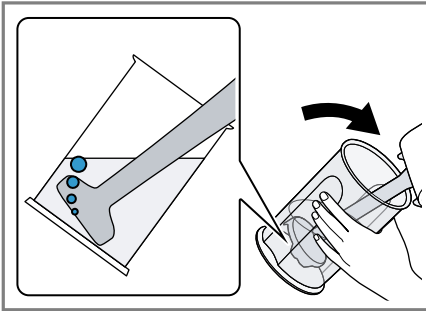
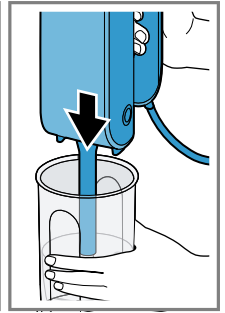
21



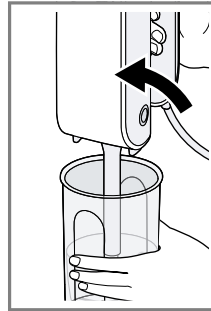
22



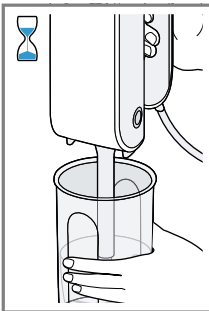
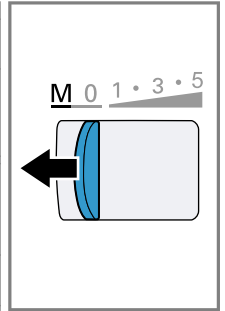
23



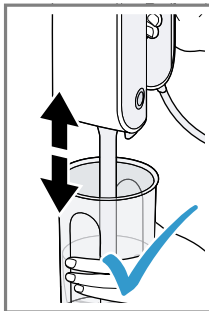
24











25

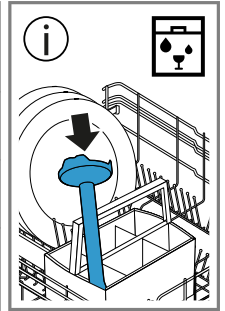


26



			50-100 g	10-20 s	
			50-100 g	20-40 s	
			5-20 x	3-15 s	
			50-100 g	2 x 2 s	
			5-15 g	8-20 s	
	 		50-150 g 150 g	5-30 s <ul style="list-style-type: none"> ● L 7-10 s ● M 16-20 s ● S 20-30 s 	
			1 x	2½ min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓





Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Handrührer MFQ4...
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.
- ▶ Nie den Getriebeaufsatz in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Übersicht

→ Abb. **1**

A	Universalzerkleinerer ¹
B	Mixfuß ¹
1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
4	Deckel ¹

¹ Je nach Modell

Hinweis: Wenn ein Bestandteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie ihn über den Kundendienst bestellen.

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Mandeln.

Hinweise

- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln, z. B. Obst oder Eiswürfel.

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **2** - **13**

Mixfuß

Der Mixfuß ist nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

Der Mixfuß eignet sich für folgende

Anwendungen:

- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babynahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

Mixfuß verwenden

Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. **14** - **21**

Mayonnaise zubereiten

Hinweise

- Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→ Abb. **22** - **26**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **27**

Hinweis: Bei den in der Rezepttabelle mit (*) gekennzeichneten Rezepten das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen lassen!

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

- 120 g Waldhonig (5 °C)
- 20 g Apfel, in Würfel (1 cm)

Zubereitung

- Die Zutaten in den Universalzerkleinerer geben und 3 Sekunden auf Stufe M mixen.

Kuchen

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter und die zubereitete **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Kuchen-Mischung einfüllen.
- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **28**

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a hand mixer MFQ4....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.

Avoiding material damage

- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot in the universal cutter container.
- ▶ Never immerse the gear attachment in liquids and never clean under running water or in the dishwasher.

Overview

→ Fig. **1**

A	Universal cutter ¹
B	Blender foot ¹
1	Container
2	Universal blade
3	Gear attachment for the universal cutter
4	Lid ¹

¹ Depending on the model

Note: If an item is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Universal cutter

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

Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard food, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food, e.g. fruit or ice cubes.

Using the universal cutter

→ Fig. **2** - **13**

Blender foot

The blender foot is not suitable for preparing purées consisting solely of potatoes or foods with a similar consistency.

The blender foot is suitable for the following purposes:

- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food

en Application examples

- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Using the blender foot

Notes

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. **14** - **21**

Making mayonnaise

Notes

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ Fig. **22** - **26**

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

→ Fig. **27**

Note: For the recipes marked with (*) in the recipe table, let the appliance cool down to room temperature after each operating cycle.

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

- 120 g forest honey (5 °C)

- 20 g apple, cut into cubes (1 cm)

Preparation

- Place the ingredients in the universal cutter and mix for 3 seconds on level M.

Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.
- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **28**

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un batteur MFQ4....
 - pour les utilisations décrites dans cette notice.
 - ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
 - ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
 - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
 - ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
 - ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
 - ▶ Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais mettre le récipient du mini-hachoir dans le micro-ondes ou le four.
- ▶ Ne jamais utiliser le pied mixeur dans le récipient du broyeur universel.
- ▶ Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous l'eau courante ni au lave-vaisselle.

Aperçu

→ Fig. **1**

A	Mini-hachoir ¹
B	Pied mixeur ¹
1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
4	Couvercle ¹

¹ Selon le modèle

Remarque : Si un composant n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

Mini-hachoir

Le mini-hachoir convient pour broyer les aliments suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.

Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort, les aliments surgelés (comme les fruits) ou des glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. **2** - **13**

Pied mixeur

Le pied mixeur ne convient pas à la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

Le pied mixeur convient pour les applications suivantes :

- Mixer des boissons
- Préparer de la pâte à crêpes, de la mayonnaise, des sauces et de la nourriture pour bébés
- Réduire en purée les aliments cuits, p. ex. fruits, légumes, soupes

Utiliser le pied mixeur

Remarques

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

→ Fig. 14 - 21

Préparer une mayonnaise

Remarques

- La mayonnaise peut être préparée avec le pied mixeur uniquement à partir d'œufs entiers (blanc et jaune).
- Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→ Fig. 22 - 26

Exemples d'utilisation

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

→ Fig. 27

Remarque : Pour les recettes marquées d'un (*) dans le tableau des recettes, laisser l'appareil refroidir à température ambiante après chaque utilisation !

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

- 120 g de miel de forêt (5 °C)
- 20 g de pommes, en dés (1 cm)

Préparation

- Verser les ingrédients dans le broyeur universel et mixer pendant 3 secondes à vitesse M.

Gâteau

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 c. à s. de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme

Préparation

- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou au **mélange miel-pomme** déjà préparé.
- Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.
- Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.
- Tapiser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.
- Éplucher la pomme, la couper en tranches et répartir les tranches sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 28

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un miscelatore a mano MFQ4...
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non utilizzare mai il contenitore del mini tritatutto nel microonde o nel forno.
- ▶ Non utilizzare mai il piede frullatore nel contenitore del mini tritatutto.
- ▶ Non immergere mai il coperchio con innesto per corpo motore in liquidi né lavarlo sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

Panoramica

→ Fig. **1**

A	Mini tritatutto ¹
B	Piede frullatore ¹
1	Recipiente
2	Lama universale
3	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
4	Coperchio ¹

¹ A seconda del modello

Nota: Se un componente non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci o mandorle.

Note

- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- Il mini tritatutto non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano o alimenti surgelati, ad es. frutta o cubetti di ghiaccio.

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. **2** - **13**

Piede frullatore

Il piede frullatore non è adatto per la preparazione di purè costituiti solo da patate o alimenti con simile consistenza.

it Esempi d'impiego

Il piede frullatore è adatto alle seguenti applicazioni:

- frullare bevande
- preparare pancake, maionese, salse e alimenti per bambini
- passare alimenti cotti, ad es. frutta, verdura, zuppe

Utilizzo del piede frullatore

Note

- Sminuzzare ed ammorbidire alimenti solidi prima della lavorazione, ad es. mele, patate o carne.
- Per sminuzzare alimenti crudi senza aggiunta di liquido, quali ad es. cipolle, aglio o erbe aromatiche, utilizzare il mini tritatutto.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.

→ Fig. 14 - 21

Preparazione della maionese

Note

- La maionese può essere preparata con il piede frullatore solo con uova intere (albume e tuorlo).
- Durante la preparazione, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→ Fig. 22 - 26

Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

→ Fig. 27

Nota: Far raffreddare l'apparecchio dopo ogni ciclo di utilizzo a temperatura ambiente con le ricette contrassegnate da (*) nell'apposita tabella!

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

- 120 g di miele di bosco (5 °C)
- 20 g di mele, a cubetti (1 cm)

Preparazione

- Versare gli ingredienti nel mini tritatutto e frullare per 3 secondi alla velocità M.

Torta

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina bianca (tipo 00)
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela

Preparazione

- Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro morbido e la **miscela di miele e mele** preparata.
- Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare.
- Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versare la miscela di miele e mele.
- Sbucciare la mela, tagliarla a fette e distribuirle sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 28

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- Met een handroerder MFQ4....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit het reservoir van de universele fijnsnijder in de magnetron of oven gebruiken.
- ▶ De mixervoet nooit in de houder van de universele fijnsnijder gebruiken.
- ▶ Het aandrijfhulpstuk nooit in vloeistoffen dompelen en nooit onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.

Overzicht

→ Fig. **1**

A	Universele fijnsnijder ¹
B	Mixervoet ¹
1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
4	Deksel ¹

¹ Afhankelijk van het model

Opmerking: Een onderdeel dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

Universele fijnsnijder

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

Opmerkingen

- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas of bevroren levensmiddelen zoals fruit of ijsblokjes.

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. **2** - **13**

Mixervoet

De mixervoet is niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat.

De mixervoet is geschikt voor volgende toepassingen:

- Dranken mixen
- Pannenkoekenbeslag, mayonaise, sauzen en babyvoeding bereiden
- Gekookte levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen

Mixervoet gebruiken

Opmerkingen

- Harde levensmiddelen vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken, bijv. appels, aardappels of vlees.
- Voor het fijnsnijden van rauwe levensmiddelen waaraan u geen vloeistof toevoegt, bijv. uien, knoflook of kruiden, de universele fijnsnijder gebruiken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.

→ Fig. 14 - 21

Mayonaise bereiden

Opmerkingen

- Met de mixervoet kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.
- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→ Fig. 22 - 26

Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht.

→ Fig. 27

Opmerking: Bij de in de recepttabel met (*) gemarkeerde recepten het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur laten afkoelen!

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

- 120 g woudhoning (5 °C)
- 20 g appel, in blokjes (1 cm)

Bereiding

- De ingrediënten in de universele fijnsnijder doen en 3 seconden op stand M mixen.

Gebak

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 tl kaneel
- 2 el vanillesuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 appel

Bereiding

- De eierdooiers van de eiwitten scheiden en het eiwit stijf kloppen.
- Het eigeel met de suiker tot schuim kloppen. De zachte boter en de bereide **honing-appelmengeling** toevoegen.
- De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.
- Het geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide gebakmengeling erin doen.
- De appel schillen, in plakjes snijden en over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 28

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- med en håndmixer MFQ4....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Minihakkerens beholder må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden i minihakkerbeholderen.
- ▶ Dyp aldrig motorpåsatsen i væske, og rengør den aldrig under rindende vand eller i opvaskemaskinen.

Oversigt

→ Fig. **1**

A	Minihakker ¹
B	Blenderfod ¹
1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats til minihakkeren
4	Låg ¹

¹ Afhængigt af model

Bemærk: Hvis en del ikke er med leveringen, kan den bestilles via kundeservice.

Minihakker

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

Bemærkninger

- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer såsom frugt eller isteringer.

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. **2** - **13**

Blenderfod

Blenderfoden egner sig ikke til tilberedning af purée, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens. Blenderfoden er egnet til følgende anvendelser:

- Blanding af drikke
- Tilberedning af pandekagedej, mayonnaise, sovs og babymad
- Purering af kogte fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper

da Eksempler på brug

Anvendelse af blenderfoden

Bemærkninger

- Skær faste fødevarer, f.eks. æbler, kartofler og kød, i små stykker, og kog dem bløde, før de forarbejdes.
- Anvend minihakkeren til finhakning af rå fødevarer, f.eks. løg, hvidløg eller krydderurter, uden tilsætning af væske.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezone.

→ Fig. 14 - 21

Tilberedning af mayonnaise

Bemærkninger

- Mayonnaise kan kun tilberedes af hele æg (æggehvide og æggeblomme) med blenderfoden.
- Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under blenderfoden en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes, for at opnå et optimalt resultat.

→ Fig. 22 - 26

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

→ Fig. 27

Bemærk: Ved opskrifter, der er markeret med (*) i opskriftstabellen, skal apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus!

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

- 120 g skovhonning (5 °C)

- 20 g æbler i tern (1 cm)

Tilberedelse

- Fyld ingredienserne i minihakkeren, og blend det hele i 3 sekunder på trin M.

Kager

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g maledede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble

Tilberedelse

- Skil æggene, og pisk æggehvinderne stive.
- Pisk æggeblommerne skummende med sukkeret. Tilsæt det bløde smør og den tilberedte **honning-æble-blanding**.
- Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.
- Rør forsigtigt de piskede æggehvinder i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte kageblanding i.
- Skræl æblet, skær det i skiver, og fordel dem på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 28

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med visp MFQ4....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbejdes.

Unngå materielle skader

- ▶ Universalkutterens beholder må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Mikserfoten må aldri brukes i beholderen til universalblenderen.
- ▶ Drevpåsatsen må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Oversikt

→ Fig. **1**

A	Universalkutter ¹
B	Mikserfot ¹
1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats for universalkutteren
4	Lokk ¹

¹ Avhengig av modell

Merk: Dersom en del ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille den hos kundeservice.

Universalkutter

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

Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbejdningen, f.eks. bruskk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffeboenner, muskatnøtt, nepe, eller frosne matvarer, f.eks. frukt eller isbiter.

Bruk av universalkutter

→ Fig. **2** - **13**

Mikserfot

Mikserfoten er ikke egnet til tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens.

Mikserfoten er egnet for følgende bruk:

- Miksing av drikker
- Tilberedning av pannekakedeig, majones, sauser og babymat
- Mosing av kokte matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper

no Eksempler på bruk

Bruk av mikserfoten

Merknader

- Faste matvarer, f.eks. epler, poteter eller kjøtt, må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides.
- Bruk universalkutteren til kutting av rå matvarer uten tilsetning av væske, f.eks. løk, hvitløk eller urter.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.

→ Fig. 14 - 21

Tilberedning av majones

Merknader

- Med mikserfoten kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).
- Når du lager majones, hindrer luft under mikserfoten en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat.

→ Fig. 22 - 26

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

→ Fig. 27

Merk: Ved oppskriftene som er merket med (*) i oppskriftstabellen, må apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus!

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

- 120 g skogshonning (5 °C)

- 20 g epler, i terninger (1 cm)

Tilberedning

- Ha ingrediensene i universalkutteren og bland i 3 sekunder på trinn M.

Kake

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blandingen av honning/epler**.
- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og stek kaken i 30 minutter.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 28

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med handvisp MFQ4....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.

Undvika saksador

- ▶ Använd aldrig minihackarens kärl i mikroovågsugnen eller bakugnen.
- ▶ Använd aldrig mixerfoten i minihackarens behållare.
- ▶ Doppa aldrig drivningstillsatsen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte.

Översikt

→ Fig. **1**

A	Minihackare ¹
B	Mixerfot ¹
1	Behållare
2	Universalkniv
3	Drivningstillsats för minihackare
4	Lock ¹

¹ Beroende på modell

Notera: Om någon del inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänst.

Minihackare

Minihackaren är lämplig för finfördelning av matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, nötter eller mandel.

Anmärkningar

- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.
- Minihackaren är inte lämplig för att finfördela mycket hårda matvaror, t.ex. kaffe-bönor, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror, t.ex. frukt eller istärningar.

Användning av minihackaren

→ Fig. **2** - **13**

Mixerfot

Mixerfoten lämpar sig inte för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens.

Mixerfoten passar för:

- Blandning av drinkar
- Tillagning av pannkakssmet, majonnäs, såser och barnmat
- Mosning av kokta matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor

Använda mixerfot

Anmärkningar

- Finfördela matvarorna före bearbetning-
en eller koka dem mjuka, t.ex. äpplen,
potatis eller kött.
- Om du ska finfördela råa matvaror, t.ex.
lök, vitlök eller örter, utan att tillsätta väts-
ka bör du använda minihackaren.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull
måste du ta av kastrullen från kokplattan.

→ Fig. 14 - 21

Tillagning av majonnäs

Anmärkningar

- Med mixerfoten an du bara laga till ma-
jonnäs av hela ägg (äggvita och äggula).
- När du lagar till majonnäs håller den inte
ihop bra om det finns luft under mixerfo-
ten. Om resultatet ska bli optimalt måste
du släppa ut luften innan du börjar mixa.

→ Fig. 22 - 26

Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och be-
arbetningstiderna i tabellen.

→ Fig. 27

Notera: För de recept som är märkta med
(*) i recepttabellen måste du låta apparaten
svalna till rumstemperatur efter varje driftcy-
kel!

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

- 120 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpple i tärningar (1 cm)

Tillagning

- Lägg ingredienserna i universalfinförde-
laren och mixa 3 sekunder på steg M.

Kaka

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter
- 1 tsk kanel
- 2 msk vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple

Tillagning

- Separera äggen och vispa äggvitan till
fast skum.
- Vispa äggulan och sockret till skum. Till-
sätt det mjuka smöret och den tillagade
honungs-/äppelblandningen.
- Blanda de övriga ingredienserna i en se-
parat skål och tillsätt dem sedan till de
fuktiga ingredienserna och rör om.
- Blanda försiktigt ned äggviteskummet
med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en avlång bak-
form (35 x 11 cm) och håll i den tillaga-
de kaksmeten.
- Skala äpplet, skär det i skivor och förde-
la det över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda
kakan i 30 minuter.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningar-
na i tabellen.

→ Fig. 28



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- käsivatkaimeilla MFQ4....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoitusvartta minileikkurin kulhossa.
- ▶ Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

A	Minileikkuri ¹
B	Sekoitusvarsi ¹
1	Kulho
2	Yleisterä
3	Vaihteisto-osa minileikkurille
4	Kansi ¹

¹ Mallista riippuen

Huomautus: Jos jokin osa ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu elintarvikkeiden, esim. lihan, kovan juuston, sipulien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, yrttien, pähkinöiden tai mantelien hienontamiseen.

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten aineiden kuten marjojen/hedelmien tai jääpalojen hienontamiseen.

Minileikkurin käyttö

→ Kuva 2 - 13

Sekoitusvarsi

Sekoitusvarsi ei sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan muita samankaltaisia elintarvikkeita.

Sekoitusvarsi soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

- Juomien sekoittaminen

fi Käyttöesimerkkejä

- Lettutaikinan, majoneesin, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistaminen
- Keitetyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien/marjojen, kasvien ja keittojen soseuttaminen

Sekoitusvarren käyttö

Huomautukset

- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on pilkottava ja keitettävä pehmeiksi ennen käsittelyä.
- Käytä minileikkuria raakojen elintarvikkeiden, esim. sipulin, valkosipulin tai yrttien, hienontamiseen ilman nestettä.
- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyltä.

→ Kuva **14** - **21**

Majoneesin valmistaminen

Huomautukset

- Majoneesin voi valmistaa sekoitusvarrella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).
- Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→ Kuva **22** - **26**

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

→ Kuva **27**

Huomautus: Reseptitaulukossa tähdellä (*) merkityt reseptejä valmistaessasi anna laitteen jäähtyä huonelämpötilaan jokaisen käyttöjakson jälkeen!

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

- 120 g metsähunajaa (5 °C)
- 20 g omenaa kuutioina (1 cm)

Valmistus

- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 3 sekuntia teholla M.

Kakku

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 rkl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena

Valmistus

- Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen ja sokeri vaahdoksi. Lisää pehmyt voi ja valmistamasi

omena-hunajaseos.

- Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden aineiden joukkoon ja sekoita.
- Kääntelevä valkuaisvahto varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada kakkuseos vuokaan.
- Kuori omena, leikkaa se viipaleiksi ja levitä ne kakun päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **28**

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora de mano MFQ4....
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.

Evitar daños materiales

- ▶ No utilizar nunca el recipiente del accesorio picador universal en el microondas o en el horno.
- ▶ No utilizar nunca el pie de la batidora en el recipiente del picador universal.
- ▶ No sumergir nunca el accesorio de engranajes en líquidos ni lavarlo bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.

Vista general

→ Fig. **1**

A	Accesorio picador universal ¹
B	Pie de la batidora ¹
1	Recipiente
2	Cuchilla universal
3	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
4	Tapa ¹

¹ En función del modelo

Nota: Si su aparato no incluye alguno de los componentes descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

Accesorio picador universal

El accesorio picador universal es adecuado para picar alimentos como carne, queso duro, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces o almendras.

Notas

- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.
- El accesorio picador universal no es apropiado para alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados (p. ej. fruta o cubitos de hielo).

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. **2** - **13**

Pie de la batidora

El pie de la batidora no es adecuado para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar.

El pie de la batidora es adecuado para las siguientes aplicaciones:

- Batir bebidas
- Preparar masa para crepes, mayonesas, salsas y alimentos para bebés
- Triturar los alimentos cocidos, p. ej., frutas, verduras, sopas

Usar el pie de la batidora

Notas

- Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, trocearlos y cocerlos hasta que estén blandos.
- Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas...) sin añadir líquido, deberá usarse el accesorio picador universal.
- Antes de procesar los alimentos en una cacerola, retirarla de la placa de la cocina.

→ Fig. 14 - 21

Preparar mayonesa

Notas

- Con el pie de la batidora, las mayonesas solo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara).
- Al preparar mayonesa, el aire debajo del pie de la batidora impide que se ligue bien. Para conseguir un resultado óptimo, dejar que salga el aire antes de batir.

→ Fig. 22 - 26

Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

→ Fig. 27

Nota: En las recetas marcadas en las tablas con un asterisco (*), es preciso dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo.

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

- 120 g de miel silvestre (5 °C)
- 20 g de manzana, en dados (1 cm)

Preparación

- Introducir los ingredientes en el picador universal y mezclarlos durante 3 segundos en la posición M.

Bizcocho

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana

Preparación

- Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener espuma. Añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana** preparada.
- Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos.
- Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla de bizcocho recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y repartirla sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 28

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com uma batedeira portátil MFQ4....
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilizar o recipiente do picador universal no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Nunca utilizar o pé triturador no recipiente do picador universal.
- ▶ Nunca mergulhar o suporte da engrenagem em líquidos nem os lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Vista geral

→ Fig. **1**

A	Picador universal ¹
B	Pé triturador ¹
1	Recipiente
2	Lâmina universal
3	Suporte da engrenagem para o picador universal
4	Tampa ¹

¹ Conforme o modelo

Nota: Se um componente não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica.

Picador universal

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

Notas

- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados, p. ex. fruta ou cubos de gelo.

Utilizar o picador universal

→ Fig. **2** - **13**

Pé triturador

O pé triturador não pode ser utilizado para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante.

O pé triturador é adequado para as seguintes utilizações:

- Misturar bebidas

pt Exemplos de utilização

- Preparar massa para crepes, maionese, molhos e comida para bebé
- Fazer purés de alimentos cozidos, p. ex. fruta, legumes, sopas

Utilizar o pé triturador

Notas

- Antes de processar alimentos sólidos, p. ex. maçãs, batatas ou carne, picá-los e cozinhá-los até ficarem moles.
- Para picar alimentos crus sem adicionar líquidos, como p. ex. cebolas, alhos ou ervas aromáticas, utilizar o picador universal.
- Antes de preparar os alimentos numa panela, retirar a panela do bico do fogão.

→ Fig. 14 - 21

Preparar maionese

Notas

- Com o pé triturador só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).
- Ao preparar maionese, o ar por baixo do pé triturador impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar.

→ Fig. 22 - 26

Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

→ Fig. 27

Nota: Nas receitas identificadas na tabela de receitas com (*), deixar o aparelho arrefecer à temperatura ambiente após cada ciclo de funcionamento!

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

- 120 g de mel de floresta (5 °C)

- 20 g de maçã, em cubos (1 cm)

Preparação

- Colocar os ingredientes no picador universal e misturar durante 3 segundos na fase M.

Bolos

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 Maçã

Preparação

- Separar os ovos e bater as claras em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar até fazer espuma. Adicionar a manteiga amolecida e a **misturar de mel e maçã** preparada.
- Misturar os restantes ingredientes numa tigela separada, adicioná-los aos ingredientes húmidos e misturar.
- Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa de bolo preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã, cortá-la em fatias e distribuir sobre o bolo.
- Preaquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 28

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μίξερ χειρός MFQ4....
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
 - ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
 - ▶ Αφήητε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυσώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το πόδι μίξερ στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Επισκόπηση

→ *Εικ.* **1**

A	Κόφτης γενικής χρήσης ¹
B	Πόδι μίξερ ¹
1	Δοχείο
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
3	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
4	Καπάκι ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Κόφτης γενικής χρήσης

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, καρυδιών ή αμυγδάλων.

Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα ή παγόκυβοι.

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ *Εικ.* **2** - **13**

Πόδι μίξερ

Το πόδι μίξερ δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

Το πόδι μίξερ είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη ροφημάτων
- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, μαγιονέζας, σαλτσών και παιδικών τροφών
- Πολτοποιήση βρασμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σούπες

Χρήση του ποδιού μίξερ

Υποδείξεις

- Τεμαχίζετε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετε τα μέχρι να μαλακώσουν.
- Για τον τεμαχισμό νωπών τροφίμων χωρίς προσθήκη νερού, όπως π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα ή αρωματικά φυτά, χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε ην κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

→ Εικ. 14 - 21

Παρασκευή μαγιονέζας

Υποδείξεις

- Με το πόδι μίξερ μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (ασπράδι και κρόκος).
- Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το πόδι μίξερ μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμειξη.

→ Εικ. 22 - 26

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

→ Εικ. 27

Σημείωση: Στις χαρακτηρισμένες στον πίνακα συνταγών με (*) συνταγές, αφήνετε τη συσκευή μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας να κρύνει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος!

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

- 120 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
 - 20 γρ. μήλα, κομμένα σε κύβους (1 cm)
- Παρασκευή
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα για 3 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

Γλυκά

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 κουταλιές βανίλια
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο

Παρασκευή

- Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το προετοιμασμένο **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.
- Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα γλυκού.
- Καθαρίστε το μήλο, κόψτε το σε φέτες και μοιράστε το επάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 28

Εκτυπωμένο σε 100 % ανακυκλωμένο χαρτί

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- El mikseri MFQ4... ile.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ Kaynayan yiyecekleri işlemeyen önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Genel doğrayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ▶ Genel doğrayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını kullanmayınız.
- ▶ Dişli düzeneğini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Genel bakış

→ Şek. **1**

A	Genel doğrayıcı ¹
B	Karıştırma ayağı ¹
1	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
4	Kapak ¹

¹ Modele bağlı

Not: Bir bileşen teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, örneğin et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri veya badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

Notlar

- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kırık, kemik, kırıntı veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp gibi çok sert besinleri veya örn. meyve veya buz gibi dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. **2 - 13**

Karıştırma ayağı

Karıştırma ayağı, patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

Karıştırma ayağı, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:

- İçecek karıştırma

tr Kullanım örnekleri

- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

Karıştırma ayağı kullanın

Notlar

- Katı besinleri işlemeyen önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çiğ besinleri sıvı eklemeyen doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeyen önce tencereyi ocaktan alınız.

→ Şek. 14 - 21

Mayonez hazırlama

Notlar

- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sayısı) kullanarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→ Şek. 22 - 26

Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

→ Şek. 27

Not: Tarif tablosunda (*) ile işaretlenmiş tariflerde her çalışma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyiniz!

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

- 120 g çam balı (5 °C)
- 20 g elma, küp kesilmiş (1 cm)

Hazırlama

- Malzemeleri genel doğrayıcıya doldurunuz ve 3 saniye süreyle Kademe M ayarında karıştırınız.

Kek

- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipi)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı şekerli vanilin
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 elma

Hazırlama

- Yumurtayı akından ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta sarısına şeker ekleyip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Diğer malzemeleri ayrı bir kasede karıştırınız ve ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
- Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız kek karışımını içine dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz, elmayı dilimlere halinde kesin ve kek üzerine dağıtınız.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 28



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z mieszadłem ręcznym MFQ4....
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
 - ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
 - ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
 - ▶ Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70°C.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.
- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadki przekładniowej w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Przegląd

→ Rys. **1**

A	Rozdrabniacz uniwersalny ¹
B	Końcówka miksująca ¹
1	Pojemnik
2	Nóż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
4	Pokrywa ¹

¹ W zależności od modelu

Uwaga: Jeżeli element nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

Rozdrabniacz uniwersalny

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

Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów, np. owoców lub kostek lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **2** - **13**

Końcówka miksująca

Końcówka miksująca nie nadaje się do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z artykułów spożywczych o podobnej konsystencji.

Końcówka miksująca jest przystosowana do następujących zastosowań:

- miksowanie napojów
- przygotowywanie ciasta na naleśniki, majonezu, sosów i pożywienia dla niemowląt
- miksowanie gotowanych artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup na puree

Używanie końcówki miksującej

Uwagi

- Twarde artykuły spożywcze, takie jak jabłka, ziemniaki czy mięso, należy przed miksowaniem rozdrobnić.
- Do rozdrabniania surowych artykułów spożywczych bez dodatku płynu, np. cebuli, czosnku lub ziół, stosować rozdrabniacz uniwersalny.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

→ Rys. 14 - 21

Przygotowywanie majonezu

Uwagi

- Przy użyciu końcówki miksującej można przygotowywać majonez tylko z pełnych jaj (białka i żółtka).
- Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końcówką miksującą utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksowania poczekać na ulotnienie się powietrza.

→ Rys. 22 - 26

Przykłady zastosowań

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

→ Rys. 27

Uwaga: W przypadku przepisów oznaczonych w tabeli symbolem gwiazdki (*) po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej!

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

- 120 g miodu leśnego (5°C)
- 20 g jabłek, pokrojonych w kostkę (1 cm)

Sposób przygotowywania

- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 3 sekundy na poziomie M.

Ciasto

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko

Sposób przygotowywania

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wymieszać.
- Ubitą śmietanę ostrożnie wmieszać przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrąć jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 28

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйте інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- ручним міксером MFQ4....
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °С.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Ні в якому разі не застосовуйте ніжку блендера в посудині універсального подрібнювача.
- ▶ Не занурюйте редукторні насадки в рідини й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.

Огляд

→ Мал. **1**

A	Універсальний подрібнювач ¹
B	Ніжка блендера ¹
1	Контейнер
2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка універсального подрібнювача
4	Кришка ¹

¹ Залежно від моделі

Зауваження: Якщо складник відсутній у комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

Універсальний подрібнювач

Універсальним подрібнювачем можна подрібнювати такі продукти, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль та інші горіхи.

Вказівки

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти, наприклад фрукти або кубики льоду.

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. **2** - **13**

Ніжка блендера

Ніжкою блендера не можна готувати пюре тільки з картоплі або інших харчових продуктів подібної консистенції.

uk Приклади застосування

Ніжка блендера придатна для таких цілей:

- Змішування напоїв
- Приготування тіста на млинці, майонезу, соусів і дитячого харчування
- Приготування пюре й супів-пюре з варених продуктів, наприклад овочів і фруктів

Застосування ніжки блендера

Вказівки

- Тверді харчові продукти, як-от яблука, картоплю або м'ясо, перед обробкою потрібно подрібнити й розварити.
- Щоб подрібнювати сирі продукти без рідини, наприклад цибулю, часник або зелень, використовуйте універсальний подрібнювач.
- Перш ніж обробляти продукти в каstrулi, зніміть її з плити.

→ Мал. **14** - **21**

Приготування майонезу

Вказівки

- За допомогою ніжки блендера можна готувати майонез тільки з цільних яєць (білок і жовток).
- Повітря під нішкою блендера не дає майонезу як слід загуснути. Щоб досягти оптимального результату, випустіть повітря, перш ніж замішувати.

→ Мал. **22** - **26**

Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці.

→ Мал. **27**

Зауваження: Для рецептів, позначених у таблиці рецептів зірочкою (*), давайте приладу охолонути до кімнатної температури після кожного робочого циклу!

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

- 120 г лісового меду (5 °C)
- 20 г яблук кубиками (1 см)

Приготування

- Помістіть інгредієнти в універсальний подрібнювач і 3 с змішуйте на швидкості M.

Пиріг

- 3 яйця
- 60 г вершкового масла
- 100 г білого борошна (гатунок 405)
- 60 г подрібнених волоських горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 ст. л. ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко

Приготування

- Відділіть яєчний білок і круто збийте його.
- Збийте жовток із цукром до пінистого стану. Додайте м'яке масло й підготовлену **медово-яблучну суміш**.
- Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте.
- Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш на пиріг.
- Почистьте яблуко, наріжте скибками й викладіть на пиріг.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **28**



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- ручным миксером MFQ4....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °С.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Категорически запрещается нагревать емкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Запрещено погружать ножку блендера в чашу универсального измельчителя.
- ▶ Категорически запрещается погружать редуктор в жидкости и мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Обзор

→ Рис. 1

A	Универсальный измельчитель ¹
B	Ножка блендера ¹
1	Контейнер
2	Универсальный нож

¹ В зависимости от модели

3	Редуктор универсального измельчителя
----------	--------------------------------------

4	Крышка ¹
----------	---------------------

¹ В зависимости от модели

Заметка: Если одна из составляющих не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи.

Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.

ru Ножка блендера

- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов, например фруктов или кубиков льда.
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 2 - 13

Ножка блендера

Ножка блендера не подходит для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

Ножка блендера пригодна для следующих задач:

- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например, фруктов и овощей

Использование ножики блендера

Примечания

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастриоле, ее нужно снять с плиты.

→ Рис. 14 - 21

Приготовление майонеза

Примечания

- С помощью ножики блендера можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).

→ Рис. 22 - 26

Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

→ Рис. 27

Заметка: Для рецептов, обозначенных в таблице рецептов звездочкой (*), нужно давать прибору остыть до комнатной температуры после каждого рабочего цикла!

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

- 120 г лесного меда (5 °С)
 - 20 г яблок, нарезанных кубиками (1 см)
- Приготовление
- Поместите ингредиенты в универсальный измельчитель и обрабатывайте 3 с на скорости М.

Пирог

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего сорта (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко

Приготовление

- Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.
- Взбить желтки с сахаром до образования пены. Добавить размягченное масло и подготовленную **яблочно-медовую смесь**.
- Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мокрым ингредиентам и перемешать.
- Осторожно подмешать белки лопаткой.

- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить туда приготовленную пирожную смесь.
- Почистить яблоко, нарезать и выложить на пироге.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **28**

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - بمضرب يدوي MFQ4....
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخّ الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُكوّنات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.

ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة، مثل الفاكهة أو مكعبات الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدام

← الشكل 2 - 13

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- ◀ لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط في وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- ◀ تجنّب غمر وحدة التروس في سوائل ولا تقم بتنظيفها تحت ماء الصنبور أو في غسالة الأطباق.

عرض عام

← الشكل 1

A	القطاعة متنوعة الاستخدامات ¹
B	ذراع الخلط ¹
1	حاوية
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
4	الغطاء ¹

¹ على حسب الطراز

ذراع الخلط

ذراع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

تناسب ذراع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجيبان كيك والمايونيز
- والصوصات وغذاء الرضيع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع المساء

استخدام ذراع الخلط

ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدام لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

← الشكل 14 - 21

إعداد المايونيز

ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضات كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجة مثالية.

← الشكل 22 - 26

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 27

ملاحظة: عند تحضير الوصفات المميزة بالعلامة (*) الواردة في جدول الوصفات، اترك الجهاز يبرد على درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل!

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

- 120 جم عسل بري (5 °م)
- 20 جم تفاح، مُقطّع إلى مُكعّبات (1 سم)
- التحضير
- صبّ المُكوّنات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 3 ثوان على الدرجة M.

الكيك

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- التحضير
- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي.
- أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المُحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
- اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
- قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المُحضّر.
- قسّم ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح وورّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخلب الكعكة لمدة 30 دقيقة.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 28



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001293730 (030628)

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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom