



**BOSCH**

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

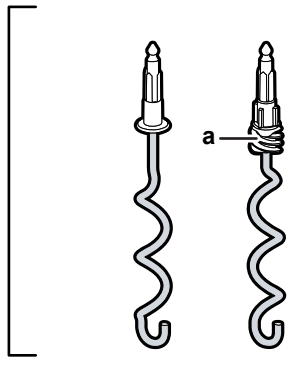
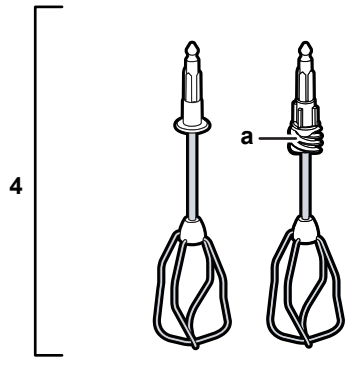
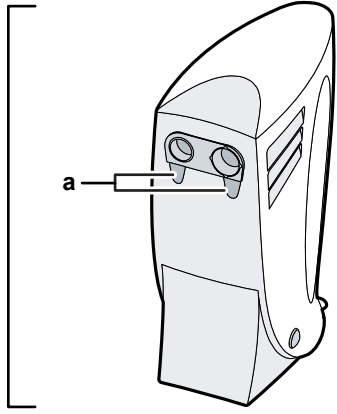
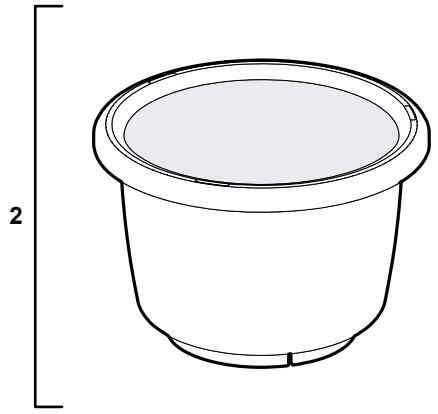
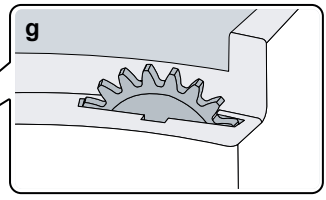
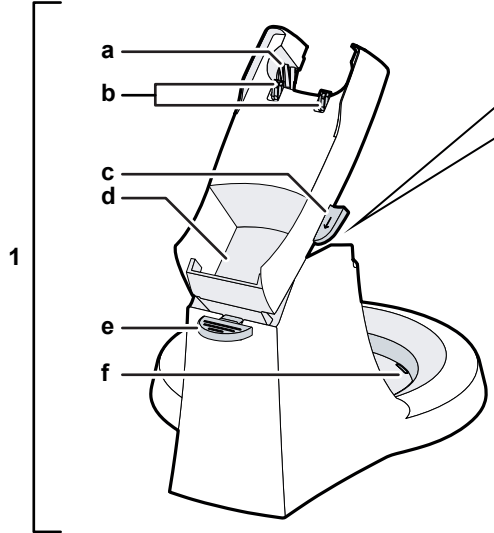


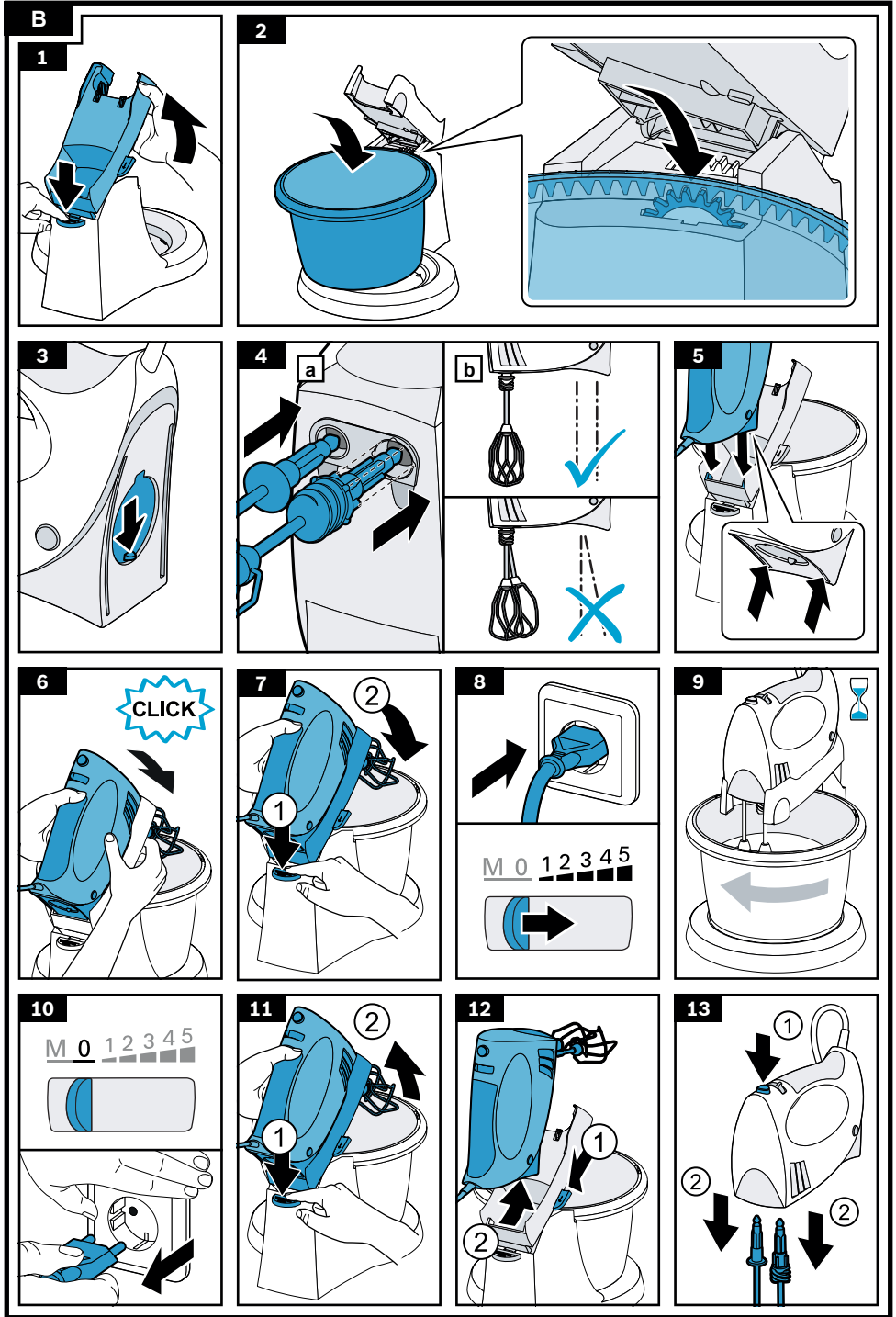
# Accessories (Hand Mixer)















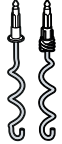




**MFQ35..**


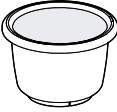
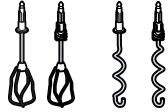



<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Handmixer)	5
<b>[en]</b>	Instruction manual	Accessories (Hand Mixer)	7
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Accessoires (batteur)	9
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Accessori (Sbattitore)	11
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Handmixer)	13
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Tilbehør (håndmixer)	15
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør (Håndmikser)	17
<b>[sv]</b>	Brugsanvisning	Tillbehör (Handmixer)	19
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Varusteet (Vatkain)	21
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora)	23
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Acessórios (Batedeira)	25
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Μίξερ χειριού)	27
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El mikseri)	29
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Aksesoria (Mikser ręczny)	31
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний міксер)	33
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Ручной миксер)	35
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	الكمليات (مضرب خفق كهربائي)	38

**A**





C					
	 → 	200 - 600 g	5	1 - 8 min	
	 → 	 1 - 8 x   2 - 6 x 	5	2 - 5 min	
		∑ 600 - 1200 g	1 5	30 s 4 - 5 min	
		∑ 500 - 1500 g	1 5	30 s 3 - 5 min	
		 350 - 500 g	1 5	30 s 4 - 5 min	
		 250 - 500 g	1 5	30 s 3 - 5 min	

D			
			
	✓		✓
	⚠ X		✓
	⚠ X		✓

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ35.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten.**

Ständer nicht für andere Handrührgeräte verwenden.

Bei Verwendung des Ständers nur die mit dem Gerät gelieferten Werkzeuge verwenden.

Dieses Zubehör ist nur zum Kneten von Teigen sowie zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Teigen geeignet.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahr!**

- Handrührgerät nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Beim Absenken des Schwenkarms nicht in das Gehäuse greifen, um ein Einklemmen von Fingern bzw. Händen zu vermeiden. Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist.

### **Wichtig!**

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 6

## Auf einen Blick

### → Bild


- 1 **Geräteständer mit Schwenkarm**
  - a Antriebszahnrad
  - b Verriegelung für Handrührgerät
  - c Hebel für Verriegelung
  - d Öffnung für Handrührgerät
  - e Entriegelungstaste für Schwenkarm
  - f Abstellfläche für Schüssel
  - g Schüsselantrieb
- 2 **Schüssel**
- 3 **Handrührgerät MFQ35..**
  - a Öffnung für Verriegelung

### Werkzeuge

- 4 **Turbo-Rührbesen (2 Stück)**
  - a Antriebsschnecke
- 5 **Knethaken (2 Stück)**
  - a Antriebsschnecke

## Bedienung

Zum Kneten von Teigen sowie zum Schlagen von Eiweiß, Sahne und leichten Teigen.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten. → Bild 

### → Bild

1. Geräteständer auf eine glatte und waagrechte Arbeitsfläche stellen. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
2. Schüssel auf die Abstellfläche stellen. Der Schüsselrand muss den Schüsselantrieb vollständig abdecken und die Schüssel sich leicht drehen lassen.

## de Pflege und tägliche Reinigung

3. Hecköffnung des Handrührgerätes vor dem Aufsetzen auf den Ständer schließen.
4. Gewünschtes Werkzeugpaar (Rührbesen oder Knethaken) in das Handrührgerät einsetzen und andrücken.  
**Wichtig!** Nur die Werkzeuge verwenden, die mit dem Ständer geliefert wurden.
  - a. **Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden!**
  - b. **Werkzeuge einzeln nacheinander einsetzen, um ein Verhaken zu vermeiden!**
5. Rückseite des Handrührgerätes auf den Träger setzen, so dass die Haken in die Lüftungsschlitze des Handrührgerätes greifen.
6. Träger festhalten und das Handrührgerät bis zum Einrasten nach unten drücken. Dabei auf das korrekte Ineinandergreifen von Schnecke und Zahnrad achten!
7. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Einrasten nach unten drücken.
8. Netzstecker einstecken. Schalter auf die gewünschte Stufe stellen.
9. Zutaten so lange verarbeiten, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.
10. Schalter auf **0** stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
11. Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bis zum Anschlag anheben.
12. Hebel am Schwenkarm nach hinten ziehen und Handrührgerät abnehmen.
13. Auswurfaste am Handrührgerät drücken und die Werkzeuge abnehmen.
  - Schüssel abnehmen.

**Hinweis:** Zur Teigherstellung zuerst das Mehl, dann die anderen Zutaten in die Schüssel geben und kurz auf kleinster Stufe untermischen. Wenn das Mehl nicht mehr staubt, auf eine höhere Stufe stellen. Durch die gegenläufige Drehung von Schüssel und Werkzeugen entsteht in kurzer Zeit ein lockerer Teig.

---

## Pflege und tägliche Reinigung

Das Zubehör muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. → **Tabelle D**

### **Achtung!**

Unbedingt die Hinweise in der Anleitung des Handrührgeräts beachten.

- Den Ständer mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Die Schüssel und die Werkzeuge mit Spüllauge und einer weichen Bürste reinigen oder in den Geschirrspüler geben.
- Alle Teile trocknen lassen.

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**This accessory is designed for the hand mixer MFQ35... Follow the operating instructions for the hand mixer.**

Do not use the stand for other hand mixers.

When using the stand, only use the tools supplied with the appliance.

This accessory is only suitable for kneading dough, whisking egg whites and beating cream and light dough.

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

## Safety instructions

### **⚠ Risk of injury!**

- Before attaching or removing the hand mixer, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Whenever the swivel arm is lowered, do not reach into the housing to avoid your fingers or hands getting caught. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.

### **⚠ Important!**

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Care and daily cleaning” see page 8*

## Overview

→ Fig. **A**

- 1 **Appliance stand with swivel arm**
  - a Drive gear wheel
  - b Locking mechanism for hand mixer
  - c Lever for locking mechanism
  - d Opening for hand mixer
  - e Release button for swivel arm
  - f Base for bowl
  - g Bowl drive
- 2 **Bowl**
- 3 **Hand mixer MFQ35..**
  - a Opening for locking mechanism

### Tools

- 4 **Turbo stirring whisks (x2)**
  - a Worm drive gear
- 5 **Kneading hooks (x2)**
  - a Worm drive gear

## Operation

For kneading dough, whisking egg whites and beating cream and light dough.

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

→ Fig. **B**

1. Place the appliance stand on a smooth and level work surface. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
2. Place the bowl on the base. The edge of the bowl must completely cover the bowl drive and the bowl should rotate easily.
3. Close the rear aperture on the hand mixer before placing on the stand.

4. Insert required tool pair (stirring whisks or kneading hooks) into the hand mixer and press into position.

**Important!** Only use tools that came with the stand.

- a. **Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing them up.**
  - b. **Insert tools one after the other to stop them from getting caught!**
5. Place the back of the hand mixer on the support so that the hooks engage in the ventilation slots of the hand mixer.
  6. Hold the support and press the hand mixer down until it locks into place. Ensure that the worm gear and gear wheel mesh together correctly!
  7. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
  8. Insert the mains plug. Move the switch to the desired setting.
  9. Process the ingredients until you achieve the required result.
  10. Move the switch to **0**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
  11. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
  12. Pull the lever on the swivel arm backwards and remove the hand mixer.
  13. Press the ejector button on the hand mixer and remove the tools.
    - Remove the bowl.

**Note:** To make dough, first put the flour and then the other ingredients in the bowl and mix briefly at the lowest setting. When the flour is no longer dusty, change to a higher setting. If the bowl and tools are rotated in opposite directions, a loose dough is formed after a short while.

---

## Care and daily cleaning

The accessories must be thoroughly cleaned after each use. → **Table D**

### Caution!

Follow the instructions in the manual for the hand mixer without fail.

- Wipe down the stand with a soft, damp cloth and dry off.
- Clean the bowl and tools with dishwashing detergent and a soft brush or put them in the dishwasher.
- Allow all parts to dry.

Subject to change.



## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au batteur électrique MFQ35...**

**Respecter la notice d'utilisation du batteur électrique.**

Ne pas utiliser le support pour d'autres batteurs électriques.

Lors de l'utilisation du support, se servir uniquement des ustensiles livrés avec l'appareil.

Cet accessoire ne sert qu'à pétrir la pâte ainsi qu'à monter les blancs en neige, à fouetter de la crème et mixer des pâtes légères. Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures !

- Ne poser ou retirer le batteur électrique qu'une fois l'entraînement immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.
- Lors de l'abaissement du bras pivotant, ne pas mettre la main dans le boîtier, afin d'empêcher de se coincer les doigts ou les mains. Ne pas déplacer le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé.

### Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 10

## Vue d'ensemble

→ **Figure **


- 1 **Support avec bras pivotant**
  - a Engrenage d'entraînement
  - b Verrouillage du batteur électrique
  - c Levier de verrouillage
  - d Orifice pour le batteur électrique
  - e Touche de déverrouillage du bras pivotant
  - f Surface de pose du bol mélangeur
  - g Entraînement du bol mélangeur
- 2 **Bol mélangeur**
- 3 **Batteur électrique MFQ35..**
  - a Orifice de verrouillage

## Ustensiles

- 4 **Fouet mixeur turbo (2 x)**
  - a Entraînement par vis sans fin
- 5 **Crochet pétrisseur (2 x)**
  - a Entraînement par vis sans fin

## Utilisation

Pour pétrir la pâte, battre les blancs en neige, fouetter la crème et mixer des pâtes légères.

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

→ **Figure **

1. Placer le support sur un plan de travail lisse et horizontal. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.

2. Placer le bol mélangeur sur la surface de pose. Le bord du bol mélangeur doit couvrir entièrement l'entraînement correspondant et le bol doit pouvoir être tourné facilement.
3. Avant de poser le batteur électrique sur le support, en fermer l'orifice arrière.
4. Introduire la paire d'ustensiles voulue (fouets mixeurs ou crochets pétrisseur) dans le batteur électrique, puis appuyer.

**Important !** Utiliser uniquement les ustensiles fournis avec le support.

- a. **Tenir compte de la forme des pièces en plastique des ustensiles pour éviter les confusions !**
- b. **Mettre les ustensiles en place l'un après l'autre pour qu'ils ne coincent pas !**
5. Poser le dos du batteur électrique sur le support, de sorte que les crochets pénètrent dans les ouïes de ventilation du batteur électriques.
6. Maintenir le support en place et pousser le batteur électrique vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Veiller ce faisant à ce que la roue dentée et la vis sans fin engrenent correctement l'une dans l'autre !
7. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis faire pivoter le bras pivotant vers le bas jusqu'à encliquetage.
8. Brancher la fiche dans la prise de courant. Amener l'interrupteur sur la position désirée.
9. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir éteint le résultat souhaité.
10. Placer l'interrupteur sur **0**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Appuyer sur la touche de déverrouillage, puis soulever le bras pivotant jusqu'en butée.
12. Tirer le levier du bras pivotant vers l'arrière, puis retirer le batteur électrique.
13. Appuyer sur la touche d'éjection du batteur électrique pour retirer les ustensiles.

- Enlever le bol mélangeur.

**Important :** pour préparer une pâte, mettre d'abord la farine dans le bol mélangeur, puis les autres ingrédients. Mélanger ensuite brièvement à la vitesse la plus basse. Dès que la farine ne dégage plus de poussière, régler le batteur électrique sur une vitesse plus élevée. Vu que le bol mélangeur et les ustensiles tournent en sens inverse, une pâte souple se forme en peu de temps.

---

## Entretien et nettoyage quotidiens

L'accessoire doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

→ **Tableau **

### Attention !

Respecter impérativement les instructions figurant dans la notice du batteur électrique.

- Essuyer le support avec un chiffon doux humidifié, puis le sécher.
- Nettoyer le bol mélangeur et les ustensiles avec de l'eau savonneuse et une brosse souple ou les laver au lave-vaisselle.
- Laisser sécher toutes les pièces.

Sous réserve de modifications.

## Uso corretto

**Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MFQ35... Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano.**

Non utilizzare l'apparecchio base per altri miscelatori manuali.

Se si utilizza l'apparecchio base, utilizzare solo gli utensili forniti con l'apparecchio.

Questo accessorio è idoneo solo per impastare paste e montare albumi d'uovo, panna e paste leggere.

Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni!

- Applicare o rimuovere il miscelatore manuale solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Per abbassare il braccio oscillante non mettere le mani all'interno per evitare che dita o mani restino incastrate. Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione.

### Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura quotidiana"* ved. pagina 12

## Panoramica

→ Figura 


- 1 **Apparecchio base con braccio oscillante**
  - a Ruota dentata di ingranaggio
  - b Dispositivo di blocco per miscelatore a mano
  - c Leva per dispositivo di blocco
  - d Apertura per miscelatore a mano
  - e Pulsante di sblocco per braccio oscillante
  - f Piano d'appoggio per ciotola
  - g Ingranaggio ciotola
- 2 **Ciotola**
- 3 **Miscelatore a mano MFQ35..**
  - a Apertura per dispositivo di blocco

## Utensili

- 4 **Frusta turbo (2 pezzi)**
  - a Vite senza fine
- 5 **Gancio impastatore (2 pezzi)**
  - a Vite senza fine

## Utilizzo

Per impastare paste e montare albumi d'uovo, panna e paste leggere.

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

→ Figura 

1. Posizionare l'apparecchio base su un piano di lavoro liscio ed orizzontale. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.

2. Posizionare la ciotola sul piano d'appoggio. Il bordo della ciotola deve coprire completamente l'ingranaggio corrispondente e consentire alla ciotola di ruotare leggermente.
3. Prima dell'applicazione sull'apparecchio base, chiudere l'apertura posteriore del miscelatore manuale.
4. Inserire la coppia di utensili desiderata (fruste o gancio per impastare) nel miscelatore manuale e premere.  
**Importante!** Utilizzare esclusivamente gli utensili forniti in dotazione con l'apparecchio base.
  - a. **Per evitare scambi di utensili, osservare la forma delle parti in plastica degli utensili!**
  - b. **Per evitare un blocco degli utensili, inserirli uno per volta consecutivamente!**
5. Disporre la parte posteriore del miscelatore manuale sul supporto, in modo che i ganci facciano presa nelle fessure di ventilazione del miscelatore.
6. Fissare il supporto e spingere in basso il miscelatore manuale fino all'arresto. Ciò facendo prestare attenzione alla corretta presa tra vite senza fine e ruota dentata!
7. Premere il pulsante di sblocco e spingere il braccio oscillante verso il basso finché non si aggancia.
8. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare l'interruttore sul livello desiderato.
9. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere il risultato desiderato.
10. Posizionare l'interruttore su **0**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
11. Premere il pulsante di sblocco e sollevare il braccio oscillante fino all'arresto.
12. Tirare indietro la leva del braccio oscillante e rimuovere il miscelatore manuale.
13. Premere il pulsante di espulsione sul miscelatore manuale e rimuovere gli utensili.

- Rimuovere la ciotola.

**Avvertenza:** per impastare, versare nella ciotola prima la farina, dopo gli altri ingredienti e mescolarli brevemente alla velocità minima. Quando la farina non fa più polvere, aumentare la velocità. Grazie alla controrotazione di ciotola ed utensili, in breve tempo si forma una pasta leggera.

---

## Pulizia e cura quotidiana

L'accessorio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. → **Tabella D**

### Attenzione!

Attenersi assolutamente alle indicazioni riportate nelle istruzioni del miscelatore manuale.

- Pulire l'apparecchio base con un panno morbido umido e asciugarlo.
- Pulire la ciotola e gli utensili con acqua saponata e una spazzola morbida o metterli in lavastoviglie.
- Asciugare tutte le parti.

Con riserva di modifiche.

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is bedoeld voor de handmixer MFQ35...**

**Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen.**

Staander niet voor andere handmixers gebruiken.

Bij gebruik van de staander uitsluitend de bij het apparaat geleverde hulpstukken gebruiken.

Dit toebehoren is alleen geschikt voor het kneden van deeg en het kloppen van eiwit, room en licht deeg.

Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel!**

- Handmixer alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Niet in de behuizing grijpen bij het omlaag bewegen van de draaiarm om te voorkomen dat vingers of handen worden ingeklemd. Verstel de draaiarm niet wanneer het apparaat ingeschakeld is.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Onderhoud en dagelijkse reiniging” zie pagina 14*

## In één oogopslag

→ Afb. 


- 1 **Toestelstandaard met zwenkarm**
  - a Aandrijftandwiel
  - b Vergrendeling voor handmixer
  - c Hendel voor vergrendeling
  - d Opening voor handmixer
  - e Ontgrendelingstoets voor zwenkarm
  - f Plateau voor kom
  - g Komaandrijving
- 2 **Kom**
- 3 **Handmixer MFQ35..**
  - a Opening voor vergrendeling

## Hulpstukken

- 4 **Turbo-roergardes (2 stuks)**
  - a Aandrijfschroef
- 5 **Kneedhaken (2 stuks)**
  - a Aandrijfschroef

## Bediening

Voor het kneden van deeg en het kloppen van eiwit, room en licht deeg.

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

→ Afb. 

1. Toestelstaander op een gladde en horizontale ondergrond zetten. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.

2. Kom op het plateau plaatsen. De rand van de kom moet de komaandrijving volledig afdekken en de kom moet gemakkelijk kunnen worden gedraaid.
3. Achteropening van de handmixer sluiten voordat u de mixer op de staander plaatst.
4. Het gewenste paar hulpstukken (roergardes of kneedhaken) in de handmixer steken en aandrukken.

**Belangrijk!** Alleen de gereedschappen gebruiken die met de staander werden geleverd.

- a. **Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisseling van de hulpstukken te vermijden!**
  - b. **Hulpstukken na elkaar aanbrengen om aaneenhaken te voorkomen!**
5. De achterzijde van de garde op de houder zetten, zodat de haken in de ventilatieopeningen van de garde grijpen.
  6. Drager vasthouden en de handmixer omlaag drukken tot hij vastklikt. Daarbij erop letten dat de wormaandrijving en het tandwiel in elkaar grijpen.
  7. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm omlaag drukken tot hij vastklikt.
  8. Stekker in het stopcontact steken. Schakelaar op de gewenste stand zetten.
  9. Verwerk de ingrediënten zo lang tot het gewenste resultaat is bereikt.
  10. Schakelaar op 0 zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
  11. Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm tot de aanslag omhoog bewegen.
  12. Hendel aan de zwenkarm naar achteren trekken en handmixer verwijderen.
  13. Uitwerptoets aan de handmixer indrukken en de hulpstukken verwijderen.
    - Kom verwijderen.

**Aanwijzing:** Voor het maken van het deeg eerst het meel en dan de andere ingrediënten in de kom doen; kort mixen op de laagste stand. Zodra het meel niet meer stuift de mixer op een hogere stand zetten. Door de tegengestelde draaibeweging van de kom en de hulpstukken wordt in korte tijd een luchtig deeg gevormd.

---

## Onderhoud en dagelijkse reiniging

Het toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. → **Tabel D**

### Attentie!

Absoluut de aanwijzingen in de handleiding van de handmixer in acht nemen.

- De staander met een zachte, vochtige doek afvegen en afdrogen.
- De kom en de hulpstukken met zeepsop en een zachte borstel reinigen of in de vaatwasser doen.
- Alle onderdelen laten drogen.

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til håndmikseren MFQ35...**

**Læs og overhold brugsanvisningen til håndmikseren.**

Brug ikke stativet til andre håndmiksere.

Stativet må kun bruges sammen med de redskaber, der følger med apparatet.

Dette tilbehør er kun egnet til at ælte deje samt til at piske æggeghvider, fløde og lette deje.

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

## Sikkerhedshenvisninger

### Fare for at komme til skade!

- Håndmikseren må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Når svingarmen sænkes ned, stik da ikke fingre og hænder ind i huset, så det undgås, at de kommer i klemme. Indstil ikke svingarmen, mens apparatet er tændt.

### Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Pleje og daglig rengøring" se side 16*

## Overblik

### → Billede

- 1 **Apparatstativ med svingarm**
  - a Drivtandhjul
  - b Låsemekanisme til håndmikser
  - c Arm til låsemekanisme
  - d Åbning til håndmikser
  - e Oplåsningsknap til svingarm
  - f Frastillingsflade til skål
  - g Skåldrev
- 2 **Skål**
- 3 **Håndmikser MFQ35..**
  - a Åbning til låsemekanisme

### Redskaber

- 4 **Turborøreris (2 stk.)**
  - a Drivsnække
- 5 **Æltetekroge (2 stk.)**
  - a Drivsnække

## Betjening

Til at ælte deje samt til at piske æggeghvider, fløde og lette deje.

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes.

### → Billede

### → Billede

1. Stil apparatstativet på en glat og vandret arbejdsflade. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
2. Sæt skålen på frastillingsfladen. Skålens kant skal dække skåldrevet helt, og skålen skal kunne drejes nemt.
3. Luk hækåbningen på håndmikseren, før den sættes på stativet.

4. Sæt det ønskede redskabspar (røreris eller æltekrog) i håndmikseren, og tryk det fast.

**Vigtigt!** Brug kun de redskaber, der blev leveret sammen med stativet.

- a. **Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forveksling af redskaberne!**
  - b. **Sæt hvert enkelt redskab i enkeltvist, så de ikke sætter sig fast!**
5. Sæt håndmikserens bagside på holderen, så krogene griber ind i håndmikserens ventilationsslidser.
6. Hold fast på holderen, og tryk håndmikseren ned, indtil den falder i hak. Sørg i den forbindelse for, at snekke og tandhjul griber korrekt ind i hinanden!
7. Tryk på oplåsningsknappen, og tryk svingarmen nedad, indtil den falder i hak.
8. Sæt netstikket i. Stil kontakten på det ønskede trin.
9. Forarbejd ingredienserne, indtil det ønskede resultat er opnået.
10. Stil kontakten på **0**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
11. Tryk på oplåsningsknappen, og løft svingarmen indtil stop.
12. Træk armen på svingarmen bagud, og tag håndmikseren af.
13. Tryk på udkastningsknappen på håndmikseren, og fjern redskaberne.
- Tag skålen af.

**Bemærk:** Når der skal laves dej, så kom først melet og derefter de andre ingredienser i skålen, og bland det hele kort sammen på laveste trin. Når melet er holdt op med at støve, så stil håndmikseren på et højere trin. En luftig dej opstår i løbet af kort tid ved at skål og redskaber drejer i hver sin retning.

---

## Pleje og daglig rengøring

Tilbehøret skal rengøres grundigt efter hver brug. → **Tabel D**

### **OBS!**

Overhold altid henvisningerne i brugsanvisningen til håndmikseren.

- Tør stativet af med en blød og fugtig klud, og tør det.
- Rengør skålen og redskaberne med sæbevand og en blød børste, eller kom dem i opvaskemaskinen.
- Lad alle dele tørre.

Ændringer forbeholdes.



## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ35...**

**Følg bruksanvisningen for håndmikseren.**

Ikke bruk stativet for andre håndmikserer.

Ved bruk av stativet må det kun brukes de verktøyene som er levert sammen med apparatet.

Dette tilbehøret er kun egnet til elting av deig og til pisking av eggehvite, fløte og lette deiger.

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

## Sikkerhetshenvisninger

### ⚠ Fare for skade!

- Håndmikseren må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Grip ikke inn i huset når svingarmen senkes ned, slik at du unngår å klemme fingre og hender. Svingarmen må ikke flyttes på når apparatet er slått på.

### ⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → ”Stell og daglig rengjøring” se side 18

## En oversikt

### → Bilde

#### 1 Apparatstativ med svingarm

- a Drivtannhjul
- b Lås for håndmikser
- c Arm for lås
- d Åpning for håndmikser
- e Utløsningstast for svingarm
- f Underlag for bolle
- g Bolledrev

#### 2 Bolle

#### 3 Håndmikser MFQ35..

- a Åpning for lås

### Verktøy

#### 4 Turbo-rørepinne (2 stk.)

- a Snekkedrev

#### 5 Eltekrok (2 stk.)

- a Snekkedrev

## Betjening

Til elting av deiger og til pisking av eggehvite, fløte og lette deiger.

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

### → Bilde

### → Bilde

1. Apparatstativet stilles på en glatt og vannrett arbeidsflate. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.
2. Sett bollen på underlaget. Bollens kant må dekke bolledrevet fullstendig til, og bollen må lett kunne dreies.
3. Åpningen bak på håndmikseren må lukkes før den settes på stativet.

no Stell og daglig rengjøring

4. Ønsket verktøypar (rørepinne eller eltekrok) settes inn i håndmikseren og trykkes fast.

**Viktig!** Bruk kun verktøy som fulgte med stativet.

a. **Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyet, for å unngå at verktøyet blir forvekslet!**

b. **Verktøyene må settes inn etter hverandre, for å unngå at de blir hengende fast!**

5. Baksiden av håndmikseren settes på holderen slik at krokene griper inn i ventilasjonsslissene på håndmikseren.

6. Hold holderen fast og trykk håndmikseren ned til den går i lås. Pass på at snekken og tannhjulet griper korrekt inn i hverandre!

7. Trykk på utløsningstasten og press svingarmen ned til den går i lås.

8. Sett i støpselet. Sett bryteren på ønsket trinn.

9. Bearbeid ingrediensene helt til ønsket resultat er oppnådd.

10. Sett bryteren på **0**. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.

11. Trykk på utløsningstasten og hev svingarmen til stopp.

12. Trekk armen på svingarmen bakover og ta av håndmikseren.

13. Trykk på utkastknappen på håndmikseren og ta av verktøyet.

■ Ta bollen av.

**Merk:** Når du skal lage en deig, må du først ha melet og deretter de andre ingrediensene i bollen, og så må du blande dem med hverandre på laveste trinn. Still inn et høyere trinn når melet ikke lenger støver. På grunn av den motgående dreiningen av bollen og verktøy, dannes det en lett, løs deig i løpet av kort tid.

---

## Stell og daglig rengjøring

Tilbehøret må rengjøres grundig etter hver bruk. → **Tabell D**

### Obs!

Det er tvingende nødvendig å følge merknadene i veiledningen for håndmikseren.

- Tørk stativet rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.
- Rengjør bollen og verktøyet med såpevann og en myk børste, eller vask det i oppvaskmaskin.
- Alle delene må tørkes.

Endringer forbeholdes.

---

## Användning för avsett ändamål

**Tillbehöret är avsett för elvispen MFQ35...**

**Följ bruksanvisningen för elvispen.**

Använd inte stativet till andra elvispar.

Använd stativet enbart med de verktyg som följer med stativet.

Tillbehöret lämpar sig bara för att knåda degar och för att vispa äggvita, grädde och kaksmet.

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

- Du får bara sätta på eller ta av elvispen när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Stick inte in handen i höljet när du sänker svängarmen. Risk för klämskador på fingrar och händer. Ändra inte svängarmen medan apparaten är igång.

### Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → ”Skötsel och daglig rengöring” se sidan 20

---

## Översikt

### → Figur


- 1 **Apparatstativ med svängarm**
  - a Drivkugghjul
  - b Låsning för elvisp
  - c Låsarm
  - d Öppning för elvisp
  - e Frigöringsknapp för svängarm
  - f Avställningsyta för skål
  - g Skåldrivning
- 2 **Skål**
- 3 **Elvisp MFQ35..**
  - a Öppning för låsning

### Verktyg

- 4 **Turbovispar (2 st)**
  - a Drivskruv
- 5 **Degkrokar (2 st)**
  - a Drivskruv

## Användning

För att knåda degar och för att vispa äggvita, grädde och kaksmet.

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

### → Figur

1. Ställ apparatstativet på en slät och vågrät arbetsyta. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
2. Ställ skålen på avställningsytan. Skålens kant måste täcka skåldrivningen helt och skålen måste gå lätt att vrida runt.
3. Stäng elvispens baköppning innan du sätter fast den på stativet.

4. Sätt in önskat verktygspår (turbovispar eller degkrokar) i elvispen och tryck fast det.

**Viktigt!** Använd enbart de verktyg som följde med stativet.

- a. **Observera formen hos verktygens plastdelar så att du inte förväxlar dem!**
- b. **Sätt in verktygen ett och ett så att de inte hakar fast i varandra!**
5. Sätt fast elvispens baksida på bäarmen så att krokarna griper in i elvispens ventilationsspringor.
6. Håll fast bäarmen och tryck elvispen nedåt tills den snäpper fast. Se noga till att skruven och kugghjulet griper in rätt i varandra!
7. Tryck på frigöringsknappen och tryck svängarmen nedåt tills den snäpper fast.
8. Sätt in stickkontakten. Ställ reglaget i önskat läge.
9. Bearbeta ingredienserna tills det önskade resultatet har uppnåtts.
10. Ställ reglaget i läge **0**. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
11. Tryck på frigöringsknappen och lyft upp svängarmen till stopp.
12. Dra spaken på svängarmen bakåt och ta av elvispen.
13. Tryck på elvispens utkastarknapp och ta bort verktygen.
- Ta bort skålen.

**Anmärkning:** När du ska göra en deg lägger du först mjölet och därefter de andra ingredienserna i skålen. Blanda dem sedan kort på det lägsta läget. Öka till ett högre läge när mjölet inte längre dammar. Genom att skålen och verktygen roterar i motsatt riktning får du på kort tid en luftig deg.

---

## Skötsel och daglig rengöring

Rengör tillbehöret noggrant efter varje rengöring. → **Tabell D**

### Obs.!

Följ ovillkorligen instruktionerna i bruksanvisningen för elvispen.

- Rengör och torka stativet med en mjuk fuktig trasa.
- Rengör skålen och verktygen med diskvatten och en mjuk borste eller maskindiska dem.
- Låt alla delarna torka.

Med förbehåll för ändringar.

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi sähkövatkaimen MFQ35.. kanssa. Noudata sähkövatkaimen käyttöohjetta.**

Älä käytä jalustaa muille sähkövatkaimille.

Käytä jalustan kanssa vain laitteen mukana toimitettuja varusteita. Tämä varuste soveltuu vain taikinoiden vaivaamiseen sekä kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

## Turvallisuusohjeet

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

- Kiinnitä tai irrota sähkövatkain vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Älä koske rungon sisäpuolelle kääntövartta laskiessasi, jotta sormet ja kädet eivät jää puristuksiin. Älä muuta varren asentoa laitteen virran ollessa kytkettynä.

### ⚠ Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Hoito ja päivittäinen puhdistus” katso sivu 22

## Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva 


- 1 **Laitejalusta jossa kääntyvä varsi**
  - a Käyttöhammaspyörä
  - b Sähkövatkaimen lukitus
  - c Lukitusvipu
  - d Aukko sähkövatkaimelle
  - e Kääntyvän varren avaamispainike
  - f Alusta kulholle
  - g Kulhon käyttökoneisto
- 2 **Kulho**
- 3 **Sähkövatkain MFQ35..**
  - a Aukko lukitusta varten

### Välineet

- 4 **Turbovispilä (2 kpl)**
  - a Kierukka
- 5 **Taikinakoukku (2 kpl)**
  - a Kierukka

## Käyttö

Taikinoiden vaivaamiseen sekä kerma- ja valkuaisvaahdon ja kevyiden taikinoiden vatkaamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → Kuva 

→ Kuva 

1. Aseta laitejalusta tasaiselle ja vaakasuoralle työtasolle. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
2. Aseta kulho alustalle. Kulhon reunan tulee peittää käyttökoneisto kokonaan ja kulhon täytyy kääntyä kevyesti.
3. Sulje sähkövatkaimen kantaosan kiinnitysreikä ennen laitteen asettamista jalustan päälle.

4. Aseta tarvitsemasi varusteet (vispilät tai taikinakoukut) paikoilleen sähkövatkaimeen ja paina kiinni.  
**Tärkeää!** Käytä vain jalustan mukana toimitettuja varusteita.
  - a. **Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen!**
  - b. **Kiinnitä varusteet yksitellen, jotta ne eivät takerru toisiinsa!**
5. Aseta sähkövatkaimen kantaosa kannattimeen, niin että lukitsimet tarttuvat sähkövatkaimen ilmankiertoaukkoihin.
6. Pidä kannattimesta kiinni ja paina sähkövatkainta alaspäin, kunnes se napsahtaa kiinni. Varmista, että kierukka ja hammaspyörä kiinnittyvät toisiinsa oikein!
7. Paina avaamispainiketta ja paina varsi ala-asentoon niin, että se lukittuu.
8. Liitä pistoke pistorasiaan. Käännä valitsin haluamasi nopeuden kohdalle.
9. Käsittele aineksia, kunnes lopputulos on haluamasi.
10. Aseta valitsin asentoon 0. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
11. Paina avaamispainiketta ja nosta varsi yläasentoon.
12. Vedä varren vipua taaksepäin ja irrota sähkövatkain.
13. Irrota varusteet painamalla sähkövatkaimessa olevaa vapautuspainiketta.
  - Poista kulho.

**Huomautus:** Kun teet taikinan, lisää kulhoon ensin jauhot, sitten muut ainekset ja sekoita hetken aikaa pienimmällä nopeudella. Kun jauhot eivät enää pölyä, lisää nopeutta. Taikinasta tulee hetkessä kuohkea, koska kulho ja varusteet pyörivät eri suuntiin.

---

## Hoito ja päivittäinen puhdistus

Varuste on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen. → **Taulukko D**

### Huomio!

Noudata ehdottomasti sähkövatkaimen käyttöohjeessa olevia ohjeita.

- Pyyhi jalusta pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.
- Puhdista kulho ja varusteet astianpesuaineliuksella ja pehmeällä harjalla tai pese ne astianpesukoneessa.
- Anna kaikkien osien kuivua.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado para el uso con la batidora de repostería MFQ35... Ténganse en cuenta las instrucciones de uso de la batidora de repostería.**

No utilizar el brazo de soporte con otras batidoras de repostería. Usar el brazo de soporte solo en combinación con los accesorios suministrados con el aparato.

Este accesorio solo es adecuado para trabajar masas y batir natas y huevos a punto de nieve, así como masas ligeras.

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

## Indicaciones de seguridad

### ¡Peligro de lesiones!

- Montar y desmontar la batidora de repostería solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- Al bajar el brazo giratorio, no tocar la caja para evitar que los dedos o las manos se queden atrapados. No modificar la posición del brazo giratorio con el aparato en funcionamiento.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidado y limpieza diaria» véase la página 24

## Descripción del aparato

→ Figura 

### 1 Soporte del aparato con brazo giratorio

- a Rueda dentada del accionamiento
- b Bloqueo de la batidora de repostería
- c Palanca de bloqueo
- d Orificio para batidora de repostería
- e Tecla de desbloqueo del brazo giratorio
- f Superficie de reposo para recipiente de mezcla
- g Accionamiento del recipiente de mezcla

### 2 Recipiente de mezcla

### 3 Batidora de repostería MFQ35..

- a Orificio de bloqueo

## Accesorios

### 4 Varilla mezcladora turbo (2 unidades)

- a Rosca de accionamiento

### 5 Garfio amasador (2 unidades)

- a Rosca de accionamiento

## Manejo

El aparato es adecuado para trabajar masas y batir claras de huevo, nata y masas ligeras.

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

→ Figura 

→ **Figura B**

1. Colocar el soporte del aparato sobre una superficie de trabajo lisa y horizontal. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
2. Colocar el recipiente de mezcla sobre la superficie de reposo. El borde del recipiente de mezcla debe cubrir por completo el accionamiento del recipiente de mezcla y este último debe poderse girar sin dificultad.
3. Cerrar la boca posterior de la batidora de repostería antes de montarla en el brazo de soporte.
4. Montar el par de accesorios deseado (varillas mezcladoras o garfios amasadores) en la batidora, encajándolo debidamente.  
**¡Importante!** Utilizar solamente los accesorios suministrados con el soporte.
  - a. **¡Prestar atención a la forma de las piezas de plástico de los accesorios para evitar confusiones!**
  - b. **Introducir los accesorios uno a uno consecutivamente, para evitar que se enganchen.**
5. Colocar la parte posterior de la batidora de repostería de repostería sobre el soporte, de modo que los ganchos penetren en las aberturas de ventilación de la batidora de repostería.
6. Sujetar el soporte y presionar hacia abajo la batidora de repostería hasta que encaje. ¡Prestar atención a que la rosca y la rueda dentada engranen correctamente!
7. Pulsar la tecla de desbloqueo y presionar hacia abajo el brazo giratorio hasta que encaje.
8. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Ajustar el interruptor en la posición de trabajo deseada.
9. Procesar los alimentos hasta alcanzar el resultado deseado.
10. Colocar el interruptor en la posición 0. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.

11. Pulsar la tecla de desbloqueo y elevar el brazo giratorio hasta el tope.
12. Desplazar hacia atrás la palanca situada en el brazo giratorio y retirar la batidora de repostería del soporte.
13. Pulsar la tecla de desbloqueo de la batidora de repostería y extraer los accesorios.
  - Retirar el recipiente de mezcla.

**Nota:** Para trabajar la masa, poner primero la harina en el recipiente de mezcla, agregando a continuación los restantes ingredientes y mezclándolo todo en la posición de trabajo más baja. Cuando la harina ya no desprenda polvo, ajustar una posición de trabajo más alta. Gracias al giro opuesto del recipiente de mezcla respecto al accesorio de trabajo montado se logra en muy poco tiempo una masa suelta.

---

## Cuidado y limpieza diaria

Limpiar bien los accesorios después de cada uso. → **Tabla D**

### ¡Atención!

Obsérvense las indicaciones recogidas en las instrucciones de la batidora de repostería.

- Limpiar el soporte con un paño suave y húmedo y secarlo.
- Limpiar el recipiente de mezcla y los accesorios con agua con un poco de jabón y un cepillo suave o introducirlos en el lavavajillas.
- Dejar secar todas las piezas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.



## Utilização correta

**Este acessório está preparado para a batedeira MFQ35... Respeitar as Instruções de serviço da batedeira.**

Não usar a base com outras batedeiras.

Só utilizar a base com as ferramentas que foram fornecidas com o aparelho.

Este acessório é adequado para preparar massas e bater claras em castelo, natas e massas leves.

Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos!

- Só colocar ou retirar a batedeira com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Para evitar entalar os dedos ou as mãos, não agarrar na estrutura ao baixar o braço móvel. Não alterar a posição do braço móvel enquanto o aparelho estiver ligado.

### Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “*Conservação e limpeza diária*” ver página 26

## Panorâmica do aparelho

→ Fig. 


- 1 **Base para aparelho com braço móvel**
  - a Roda dentada de acionamento
  - b Bloqueio para batedeira
  - c Alavanca para bloqueio
  - d Abertura para batedeira
  - e Botão de desbloqueio para braço móvel
  - f Superfície de apoio para tigela
  - g Acionamento da tigela
- 2 **Tigela**
- 3 **Batedeira MFQ35..**
  - a Abertura para bloqueio

## Ferramentas

- 4 **Vara para massas leves Turbo (2 peças)**
  - a Sem-fim de acionamento
- 5 **Vara para massas pesadas (2 peças)**
  - a Sem-fim de acionamento

## Utilização

Para amassar massas pesadas, bem como para bater claras, natas e massas leves.

Ter imperterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação na tabela. → Fig. 

→ Fig. 

1. Colocar a base para aparelho sobre uma superfície de trabalho lisa e horizontal. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.

2. Colocar a tigela sobre a superfície de apoio. O rebordo da tigela tem de cobrir totalmente o acionamento da tigela e permitir a rotação fácil da tigela.
3. Fechar a abertura posterior da batedeira antes de colocá-la na base.
4. Inserir o par de ferramentas desejado (varas para massas leves ou varas para massas pesadas) na batedeira e pressionar.

**Importante!** Utilizar apenas as ferramentas fornecidas com a base.

- a. **Ter em atenção a forma das peças de plástico nas ferramentas para não se enganar ao inseri-las no aparelho!**
  - b. **Colocar as ferramentas, uma de cada vez, para evitar que enganchem uma na outra!**
5. Aplicar a parte de trás da batedeira no braço, de modo que as varas se prendam às aberturas de ventilação da batedeira.
  6. Segurar no suporte e pressionar a batedeira para baixo até encaixar. Neste caso, dar atenção ao posicionamento correto do veio e da roda dentada!
  7. Acionar a tecla de desbloqueamento e premir o braço móvel para baixo até engatar.
  8. Ligar a ficha à tomada. Colocar o seletor na fase pretendida.
  9. Processar os alimentos até atingir o resultado pretendido.
  10. Colocar o seletor em **0**. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
  11. Acionar a tecla de desbloqueamento e levantar o braço móvel até travar.
  12. Premir a alavanca no braço móvel para trás e retirar a batedeira.
  13. Premir a tecla de ejeção na batedeira e remover as ferramentas.
    - Retirar a tigela.

**Nota:** Para amassar massas pesadas, deitar, primeiro, a farinha na tigela, depois os restantes ingredientes, misturando-os, por breves instantes, na fase mínima. Quando a farinha deixar de levantar pó, ligar a batedeira para a fase máxima. Graças à rotação em sentidos diferentes da tigela e das ferramentas, obtém-se rapidamente uma massa fofa.

---

## Conservação e limpeza diária

O acessório tem de ser bem limpo após cada utilização. → **Tabela D**

### Atenção!

Respeitar impreterivelmente as indicações no manual da batedeira.

- Limpar a base com um pano macio humedecido e secar.
- Limpar a tigela e as ferramentas com solução à base de detergente e uma escova suave ou lavar na máquina de lavar loiça.
- Deixar secar bem todas as peças.

Direitos reservados quanto a alterações.

## Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MFQ35...

**Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.**

Μην χρησιμοποιείτε τη βάση για άλλα μίξερ χειρός.

Σε περίπτωση χρήσης της βάσης χρησιμοποιείτε μόνο τα εργαλεία που παραδίδονται μαζί με τη συσκευή.

Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο μόνο για το ζύμωμα ζύμης, καθώς και για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και ελαφριάς ζύμης.

Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού!

- Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το μίξερ χειρός μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φινι από την πρίζα.
- Κατά το κατέβασμα του περιστρεφόμενου βραχίονα μην πιάνετε στο περίβλημα, για να αποφύγετε τη σύνθλιψη των δακτύλων ή των χεριών. Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

### Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 28

## Με μια ματιά

→ Εικ. 


- 1 Βάση συσκευής με περιστρεφόμενο βραχίονα
  - a Οδοντωτός τροχός μηχανισμού μετάδοσης κίνησης
  - b Ασφάλιση για μίξερ χειρός
  - c Μοχλός για ασφάλιση
  - d Άνοιγμα για μίξερ χειρός
  - e Πλήκτρο απασφάλισης για τον περιστρεφόμενο βραχίονα
  - f Επιφάνεια εναπόθεσης για το μπολ
  - g Μηχανισμός μετάδοσης κίνησης μπολ
- 2 Μπολ
- 3 Μίξερ χειρός MFQ35..
  - a Άνοιγμα για ασφάλιση

## Εργαλεία

- 4 Αναδευτήρας Turbo (2 τεμάχια)
  - a Κοχλίας μηχανισμού μετάδοσης κίνησης
- 5 Ζυμωτήρι (2 τεμάχια)
  - a Κοχλίας μηχανισμού μετάδοσης κίνησης

## Χειρισμός

Για το ζύμωμα διαφόρων ειδών ζύμης, καθώς και το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και ελαφριάς ζύμης.

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

→ **Εικ. B**

1. Τοποθετήστε τη βάση της συσκευής σε λεία και επίπεδη επιφάνεια εργασίας. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
2. Τοποθετήστε το μπολ επάνω στην επιφάνεια εναπόθεσης. Το χείλος του μπολ πρέπει να καλύπτει πλήρως τον μηχανισμό μετάδοσης κίνησης και το μπολ να μπορεί να περιστρέφεται ελαφρά.
3. Πριν από την τοποθέτηση στη βάση κλείστε το πίσω άνοιγμα του μίξερ χειρός.
4. Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων (εργαλεία ανάμειξης ή ζυμώματος) στο μίξερ χειρός και πιέστε τα.  
**Σημαντικό!** Χρησιμοποιείτε μόνο τα εργαλεία που παραδόθηκαν μαζί με τη βάση.
  - a. Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών των εργαλείων, για να αποφύγετε το μπέρδεμα των εργαλείων!
  - b. Τοποθετήστε τα εργαλεία ξεχωριστά το ένα μετά το άλλο, για να αποφύγετε το μάγκωμα!
5. Τοποθετήστε την οπίσθια πλευρά του μίξερ χειρός επάνω στον φορέα έτσι, ώστε να πιάνουν τα άγκιστρα στις σχισμές αερισμού του μίξερ χειρός.
6. Συγκρατήστε τον φορέα και πιέστε το μίξερ χειρός προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει. Σε αυτή τη διαδικασία προσέξτε ο κοχλίας και ο οδοντωτός τροχός να πιάνουν σωστά μεταξύ τους!
7. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
8. Συνδέστε το φινι στην πρίζα. Θέστε τον διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
9. Επεξεργαστείτε τα υλικά τόσο, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
10. Θέστε τον διακόπτη στο 0. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φινι.

11. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και σηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα μέχρι τέρμα.
12. Τραβήξτε τον μοχλό στον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα πίσω και αφαιρέστε το μίξερ χειρός.
13. Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης στο μίξερ χειρός και αφαιρέστε τα εργαλεία.
  - Αφαιρέστε το μπολ.

**Υπόδειξη:** Για την παρασκευή ζύμης βάλτε πρώτα το αλεύρι μέσα στο μπολ, ρίξτε κατόπιν τα άλλα υλικά και αναμίξτε λίγο στη χαμηλότερη βαθμίδα. Όταν το αλεύρι έχει αναμιχθεί πλήρως, ρυθμίστε το μίξερ χειρός σε μεγαλύτερη βαθμίδα. Με την αντίστροφη περιστροφή του μπολ και των εργαλείων προκύπτει σύντομα μια αφράτη ζύμη.

---

## Φροντίδα και καθημερινός καθαρισμός

Τα εξαρτήματα πρέπει μετά από κάθε χρήση να καθαρίζονται προσεκτικά. → **Πίνακας D**

### Προσοχή!

Τηρείτε οπωσδήποτε τις υποδείξεις στις οδηγίες του μίξερ χειρός.

- Σκουπίστε τη βάση με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και στεγνώστε τη.
- Καθαρίστε το μπολ και τα εργαλεία με σαπουνάδα και μια μαλακιά βούρτσα ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar, Mikser MFQ35.. için tasarlanmıştır. Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.**

Üniteyi başka mikserler için kullanmayınız.

Ünitenin kullanılması halinde, sadece cihaz ile birlikte teslim edilmiş aletleri kullanınız.

Bu aksesuar sadece hamur yoğurmak, yumurta akı, krema ve hafif hamur çırpma için uygundur.

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Mikseri sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Çevirme kolunu indirirken, ellerinizin veya parmaklarınızın sıkışmasını önlemek için gövdeden tutmayınız. Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız.

### ⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Bakım ve günlük temizlik” bkz. sayfa 30*

## Genel Bakış

### → Resim A

- 1 **Çevirme kollu cihaz ünitesi**
  - a Tahrik dişlisi
  - b Mikser kilidi
  - c Kilit kolu
  - d Mikser için delik
  - e Çevirme kolu için kilit açma tuşu
  - f Kap için raf yüzeyi
  - g Kap tahriki
- 2 **Kap**
- 3 **Mikser MFQ35..**
  - a Kilit için delik

### Aletler

- 4 **Turbo karıştırma teli (2 adet)**
  - a Tahrik sonsuz vidası
- 5 **Yoğurma kancası (2 parça)**
  - a Tahrik sonsuz vidası

## Kullanım

Hamur yoğurmak, yumurta akı, krema ve hafif hamur çırpma içindir.

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

### → Resim B

### → Resim C

1. Cihaz ünitesini düz ve yatay bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
2. Kabı raf yüzeyine koyunuz. Kap kenarı, kap tahrikinin üstünü tamamen kapatmalı ve kap hafifçe döndürülebilmelidir.
3. Mikseri üniteye takmadan önce, mikserin arka deliğini kapatınız.

4. İstedığınız alet çiftini (çırpma/karıştırma teli veya yoğurma kancası) el tipi mikserle yerleştiriniz ve bastırınız.  
**Önemli!** Sadece ünite ile birlikte teslim edilen aletleri kullanınız.
  - a. **Aletlerdeki plastik parçaların şekline dikkat ederek, aletlerin yanlışlıkla birbirine karışmasını önleyiniz!**
  - b. **Birbirlerine takılmalarını önlemek için aletler sırayla yerleştirilmelidir!**
5. Mikserin arka tarafını, kancaların mikser üzerindeki havalandırma deliklerine gireceği şekilde takınız.
6. Taşıyıcıyı sıkıca tutununuz ve mikseri yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız. Bu sırada sonsuz vidanın (salyangoz) ve dişlinin birbirinin içine doğru şekilde girmesine dikkat ediniz!
7. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar aşağıya doğru bastırınız.
8. Elektrik fişini prize takınız. Şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
9. İsteddiğiniz sonuca ulaşana kadar malzemeler üzerinde çalışınız.
10. Şalteri **0** konumuna getiriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
11. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
12. Çevirme kolundaki kolu arkaya doğru çekiniz ve mikseri çıkartınız.
13. Mikserde aletleri çıkarma tuşuna basınız ve aletleri çıkartınız.
  - Kabı çıkarınız.

**Not:** Hamur yoğurmak için kabın içine önce unu koyunuz, sonra diğer malzemeleri koyunuz ve kısa bir süre en düşük kademede çalıştırarak karıştırınız. Unda artık tozutmaya gözlenmeyince, cihazı daha yüksek bir kademeye ayarlayınız. Kabın ve aletlerin karşıt yönde dönüyor olması sayesinde, kısa sürede yumuşak ve gevrek bir hamur oluşur.

## Bakım ve günlük temizlik

Aksesuarı her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz. → **Tablo D**

### Dikkat!

Mikserin kılavuzunda yer alan uyarıları mutlaka dikkate alınız.

- Üniteyi yumuşak ve nemli bir bezle silip kurulayınız.
- Kabı ve aletleri deterjanlı su ve yumuşak bir fırça kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesine koyunuz.
- Tüm parçaları kurumaya bırakınız.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do miksera ręcznego MFQ35... Proszę przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi miksera ręcznego.

Nie wolno używać stojaka do innych mikserów ręcznych.

Przy używaniu stojaka proszę stosować tylko te narzędzia, które należą do zakresu dostawy.

To wyposażenie nadaje się tylko do zagniatania ciast, ubijania piany z białek, śmietany oraz mieszania lekkich ciast.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Mikser ręczny zakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Podczas opuszczania ramienia nie wkładać ręki do obudowy, aby uniknąć przycięcia palców. Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.

### ⚠ Ważne!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Pielęgnacja i codzienne czyszczenie” patrz strona 32

## Opis urządzenia

### → Rysunek A

- 1 **Stojak urządzenia z ramieniem**
  - a Koło zębate napędowe
  - b Blokada miksera ręcznego
  - c Dźwignia do blokowania
  - d Otwór na mikser ręczny
  - e Przycisk zwalnający blokadę ramienia urządzenia
  - f Półka na miskę
  - g Napęd miski
- 2 **Miska**
- 3 **Mikser ręczny MFQ35..**
  - a Otwór do blokowania

## Narzędzia

- 4 **Końcówki do mieszania turbo (2 sztuki)**
  - a Ślimak napędowy
- 5 **Haki do zagniatania (2 sztuki)**
  - a Ślimak napędowy

## Obsługa

Do zagniatania ciast, ubijania piany z białek, śmietany oraz mieszania lekkich ciast.

Przestrzegać maksymalnych ilości produktów i czasów rozdrabniania podanych w tabeli. → **Rysunek B**

### → Rysunek B

1. Postawić stojak urządzenia na gładkiej i poziomej powierzchni. Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.

- Ustawić miskę na półce. Krawędź miski musi całkowicie zakryć jej napęd oraz miska musi dać się łatwo obracać.
- Zamknąć otwór z tyłu miksera ręcznego przed nałożeniem go na stojak.
- Włożyć żądaną parę narzędzi (końcówki do mieszania lub haki do zagniatania) do miksera ręcznego i docisnąć.

**Ważne!** Używać tylko narzędzi dostarczonych ze stojakiem.

- Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego końcówek, aby uniknąć pomyłek podczas ich wkładania!**
  - Końcówki wkładać po kolei, aby uniemożliwić ich zahaczenie!**
- Nałożyć mikser tylną ścianką na ramię w taki sposób, aby haki weszły do otworów wylotu powietrza miksera.
  - Chwycić ramię i wcisnąć mikser w dół, aż do zatrzaśnięcia. Zwrócić uwagę na to, aby ślimak i koło zębate zespoliły się prawidłowo!
  - Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
  - Włożyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik ustawić na żądany zakres.
  - Składniki tak długo wyrabiać, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
  - Ustawić przełącznik na **0**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
  - Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
  - Pociągnąć dźwignię przy ramieniu do tyłu i zdjąć mikser.
  - Nacisnąć przycisk wyrzutowy na mikserze i wyjąć narzędzia.
    - Zdjąć miskę.

**Wskazówka:** W celu przygotowania ciasta wsypać do miski najpierw mąkę, a następnie włożyć pozostałe składniki i zamieszać krótko na najniższym zakresie obrotów. Gdy mąka przestanie pylić, przestawić mikser na wyższy zakres. Poprzez przeciwbieżne obroty miski i narzędzi otrzymujemy w krótkim czasie lekkie ciasto.

---

## Pielęgnacja i codzienne czyszczenie

Aksesoria wymagają dokładnego wyczyszczenia po każdym użyciu.

→ Tabela 

### Uwaga!

Należy postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji miksera ręcznego.

- Wytrzeć stojak do sucha miękką, wilgotną szmatką.
- Miskę i narzędzia czyścić wodą z mydłem i miękką szczotką lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Wszystkie części pozostawić do wyschnięcia.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.



## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для ручного міксера MFQ35... Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації ручного міксера.**

Не використовуйте підставку для встановлення інших ручних міксерів.

Якщо користуєтеся підставкою, використовуйте тільки знаряддя з комплекту приладу.

Це приладдя підходить тільки для замішування тіста, а також для збивання яєць, вершків і легкого тіста.

Це приладдя не можна використовувати, щоб обробляти інші предмети чи речовини.

## Правила техніки безпеки

### **Небезпека травмування!**

- Ручний міксер можна встановлювати або знімати тільки після того, як двигун зупинився, а штепсельну вилку вийнято з розетки.
- Під час опускання відкидного кронштейна не просовуйте руки всередину корпусу, щоб запобігти затисканню пальців чи рук. Не змінюйте положення відкидного кронштейна, коли прилад увімкнено.

### **Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «Догляд і щоденне очищення» див. стор. 34

## Стислий огляд

→ Малюнок 


- 1 Підставка з відкидним кронштейном
  - a Приводне зубчасте колесо
  - b Фіксатор на ручний міксер
  - c Важіль для фіксації
  - d Отвір під ручний міксер
  - e Кнопка розблокування відкидного кронштейна
  - f Полиця під чашу
  - g Привод чаші
- 2 Чаша
- 3 Ручний міксер MFQ35..
  - a Отвір для фіксації

Знаряддя

- 4 Турбовінички-мішалки (2 шт.)
  - a Приводний шнек
- 5 Гаки для замішування (2 шт.)
  - a Приводний шнек

## Експлуатація

Для замішування тіста, а також для збивання яєчних білків, вершків і легкого тіста.

Не перевищуйте максимальної кількості продуктів і тривалості обробки, указаних у таблиці. → Малюнок 

→ **Малюнок 3**

1. Поставте підставку на рівну горизонтальну робочу поверхню. Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн до упору.
2. Поставте чашу на полицю. Край чаші має повністю покривати привод чаші, а чаша має легко крутитися.
3. Перш ніж установлювати ручний міксер на підставку, потрібно закрити отвір у його задній частині.
4. Приєднайте потрібну пару знарядь (вінички або гаки) до ручного міксера та зафіксуйте знаряддя.  
**Важливо!** Використовуйте тільки знаряддя з комплекту підставки.
  - a. **Щоб не переплутати знарядь, звертайте увагу на форму їхніх пластмасових частин!**
  - b. **Установлюйте знаряддя по черзі, щоб уникнути зчеплення!**
5. Установіть задній бік міксера на основу так, щоб гачки зачепилися за вентиляційні отвори на міксері.
6. Утримуючи основу, притисніть ручний міксер униз до фіксації. Пильнуйте, щоб шнек і зубчасте колесо сполучилися як слід!
7. Натисніть кнопку розблокування та зафіксуйте відкидний кронштейн, опустивши його.
8. Вставте штепсельну вилку в розетку. Установіть перемикач на бажану швидкість.
9. Переробляйте інгредієнти, доки не буде досягнуто бажаний результат.
10. Установіть перемикач у позицію 0. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
11. Натисніть кнопку розблокування та підніміть відкидний кронштейн до упору.
12. Потягніть важіль на відкидному кронштейні вниз і зніміть ручний міксер.
13. Натисніть кнопку від'єднання на ручному міксері та зніміть знаряддя.
  - Зніміть чашу.

**Вказівка:** щоб замішати тісто, спершу засипте в чашу борошно, а тоді додайте до нього інші інгредієнти й трохи помішайте на найнижчій швидкості. Коли борошно припинить здійматися в повітря, збільште швидкість. Завдяки обертанню чаші й знаряддя в протилежних напрямках тісто швидше розпушується.

---

## Догляд і щоденне очищення

Приладдя необхідно ґрунтовно очистити після кожного застосування.

→ **Таблиця D**

### Увага!

Обов'язково дотримуйтеся вказівок, наведених в інструкції з експлуатації ручного міксера.

- Протріть підставку вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.
- Очистьте чашу та знаряддя лужним розчином і м'якою щіткою або помийте в посудомийній машині.
- Дайте всім деталям висохнути.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

## Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для ручного миксера MFQ35... Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации ручного миксера.

Не используйте подставку для других ручных миксеров.

При использовании подставки можно применять только насадки, входящие в комплект поставки прибора.

Эта принадлежность предназначена только для вымешивания теста, а также для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста.

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

## Указания по технике безопасности

### Не исключена опасность травмирования!

- Ручной миксер можно вставлять или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- При опускании поворотного кронштейна не вводите руки и пальцы в корпус, чтобы не произошло их защемления. Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.

### Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очищайте принадлежность. → «Уход и ежедневная очистка» см. стр. 36

## Комплектный обзор

→ Рисунок 

- 1 Подставка для прибора с поворотным кронштейном
  - a Приводная шестерня
  - b Фиксатор для ручного миксера
  - c Рычажок для фиксатора
  - d Отверстие для ручного миксера
  - e Кнопка разблокирования для поворотного кронштейна
  - f Полка для смесительной чаши
  - g Привод смесительной чаши
- 2 Смесительная чаша
- 3 Ручной миксер MFQ35..
  - a Отверстие для фиксатора

## Насадки

- 4 Турбо-венчик для перемешивания (2 шт.)
  - a Приводной шнек
- 5 Месильная насадка (2 шт.)
  - a Приводной шнек

## Эксплуатация

Для вымешивания теста, а также для взбивания белков, сливок и легкого теста.

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

→ Рисунок 

→ **Рисунок В**

1. Установите подставку прибора на гладкую и горизонтальную рабочую поверхность. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
2. Поставьте смесительную чашу на полку. Край смесительной чаши должен полностью перекрывать привод чаши и чаша должна легко поворачиваться.
3. Закройте отверстие в задней части ручного миксера перед установкой на подставку.
4. Вставьте в ручной миксер нужную пару насадок (венчики для перемешивания или месильные насадки) и зафиксируйте их.  
**Важно!** Используйте только насадки, которые были поставлены вместе с подставкой.
  - a. Чтобы не перепутать насадки, обратите внимание на форму их пластмассовых частей!
  - b. Вставляйте насадки по отдельности, чтобы они не сцепились!
5. Заднюю сторону ручного миксера установите на держатель так, чтобы крючки вошли в вентиляционные прорези миксера.
6. Удерживайте держатель и прижмите ручной миксер вниз до фиксации. При этом следите за тем, чтобы шнек и шестерня зацеплялись правильно!
7. Нажмите на кнопку разблокирования и опустите поворотный кронштейн вниз до фиксации.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Установите переключатель на нужный режим.
9. Перерабатывайте ингредиенты до получения желаемого результата.
10. Установите переключатель в положение **0**. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.

11. Нажмите на кнопку разблокирования и поднимите поворотный кронштейн до упора.
12. Потяните рычажок на поворотном кронштейне назад и снимите ручной миксер.
13. Нажмите на кнопку выброса на ручном миксере и снимите насадки.
  - Снимите смесительную чашу.

**Указание:** для приготовления теста сначала следует засыпать в смесительную чашу муку, затем загрузить остальные ингредиенты и коротко вмешать их на самой малой скорости. Когда мука перестанет пылить, переключите ручной миксер на более высокую скорость. В результате встречного вращения смесительной чаши и насадок за короткое время получается воздушное тесто.

---

## Уход и ежедневная очистка

Принадлежности нужно тщательно чистить после каждого применения.

→ **Таблица D**

### **Внимание!**

Обязательно учитывайте указания, приведенные в инструкции к ручному миксеру.

- Протрите подставку мягкой влажной тканью и высушите ее.
- Очистите смесительную чашу и насадки мягкой щеткой с использованием жидкости для мытья посуды или поместите их в посудомоечную машину.
- Дайте высохнуть всем частям.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

## العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الملحق جيداً بعد كل استخدام.

### ← الجدول D

#### تنبيه!

لا بد من مراعاة الإرشادات الواردة في دليل استخدام الخلاط الكهربائي.

- امسح القاعدة بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- نظف الوعاء والأدوات بمسحوق شطف وفرشاة ناعمة أو ضعها في غسالة الصحون.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

#### وصفات

تمثل الكميات المبينة في الوصفات أقصى كميات يمكن معالجتها.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

5 ركب الجهة الخلفية للخلاط الكهربائي على الحامل بحيث تدخل الكلايب في فتحات التهوية بالخلاط الكهربائي.

6 ثبت الحامل واضغط الخلاط الكهربائي لأسفل حتى تحكم الإغلاق. احرص في هذا السياق على مراعاة التشابك الصحيح للحلزون والترس!

7 استمر في الضغط على زر تحرير الفقل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

8 أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

9 استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

10 انقل المفتاح إلى الوضع 0. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

11 استمر في الضغط على زر تحرير الفقل والذراع المتراوح حتى النهاية.

12 اسحب الذراع في الذراع المتراوح نحو الخلف تمامًا وانزع الخلاط الكهربائي.

13 اضغط على زر الإخراج في الخلاط الكهربائي وأخرج الأدوات.

■ انزع الوعاء.

تنبيه: لإعداد العجين ضع الطحين أولاً في الوعاء ثم المكونات الأخرى، واخطهم على أدنى درجة. وعندما يتوقف تطاير غبار الطحين انتقل إلى درجة أعلى. ويتكون العجين الرخو في مدة قصيرة بواسطة لف الإناء والأداة في اتجاهين متعاكسين.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق مخصص للخلاط الكهربائي MFQ35.. احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالخلاط الكهربائي.

لا تستخدم القاعدة لأي خلاط كهربائي آخر.

احرص عند استخدام القاعدة على استخدام الأدوات المرفقة بالجهاز فقط.

هذا الملحق مناسب فقط لعجن العجين وخفق زلال البيض والقشدة والعجين الخفيف.

لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى أو استخدامها.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

- يجب عدم تركيب أو إخراج الخلاط الكهربائي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- عند إنزال الذراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبة منعاً لتعريض الأصابع أو الأيدي للانحصار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

### ⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.  
← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-2

## الاستعمال

مناسب لعجن العجين وخفق زلال البيض والقشدة والعجين الخفيف.

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

### ← الصورة C

### ← الصورة B

1 ضع قاعدة الجهاز على سطح أفقي ومستوي. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.

2 ضع الوعاء على سطح الارتكاز. يجب أن تغطي حافة الوعاء دافع الوعاء بالكامل ويمكن تحريك الوعاء بسهولة.

3 أغلق الفتحة الخلفية للخلاط الكهربائي قبل تركيبه على القاعدة.

4 ركب زوج الأدوات التي تريدها (ذراع التقليل أو كلاب العجين) في الخلاط الكهربائي واضغط عليها.

**هام!** لا تستخدم إلا الأدوات الموردة مع القاعدة.

**a** يرجى مراعاة أشكال الأجزاء البلاستيكية في الأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات!

**b** يجب تركيب أدوات العمل فردياً الواحدة تلو الأخرى وذلك من أجل تجنب حدوث انحشار!

## نظرة عامة

### ← الصورة A

### 1 حامل الجهاز مع الذراع المتراوح

**a** عجلة مسننة دافعة

**b** مشبك القفل للخلاط الكهربائي

**c** ذراع لمشبك القفل

**d** فتحة الخلاط الكهربائي

**e** زر تحرير القفل للذراع المتراوح

**f** سطح الارتكاز للوعاء

**g** دافع الوعاء

### 2 وعاء

### 3 الخلاط الكهربائي MFQ35..

**a** فتحة مشبك القفل

### أدوات عمل

### 4 ذراع التقليل الحلزوني التوربيني (2 قطعة)

**a** حلزون دافع

### 5 كلاب العجين (2 قطعة)

**a** حلزون دافع





## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**8001199759**

(000701)