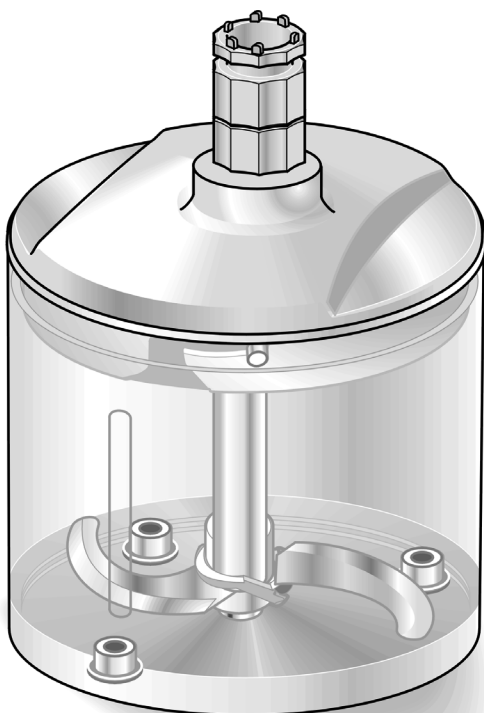




MFQ364..

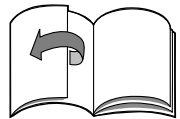


BOSCH

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

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

de	Deutsch	3
en	English	5
fr	Français	7
it	Italiano	9
nl	Nederlands	11
da	Dansk	13
no	Norsk	15
sv	Svenska	17
fi	Suomi	19
es	Español	21
pt	Português	23
el	Ελληνικά	25
tr	Türkçe	27
pl	Polski	29
hu	Magyar	31
uk	Українська	33
ru	Русский	35
ar	عربي	38



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ364.. bestimmt.
 Gebrauchsanleitung des Handrührgerätes beachten.
 Handrührgerät nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.
 Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen und Mandeln oder zum Schlagen von Eischnee und Sahne geeignet. Es darf nicht zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Zucker, Rettich) oder gefrorenem Gut (z. B. Obst) verwendet werden.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!

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

Wichtig!

Niemals mit dem Schnellmixstab im Universalzerkleinerer-Becher arbeiten.
 Der Universalzerkleinerer-Becher ist nicht mikrowellengeeignet.
 Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

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

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte

Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Universalzerkleinerer-Becher
- 2 Messer
- 3 Aufsatz

Bedienen

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

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

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

Achtung!

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!

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

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

Bild B

- Universalzerkleinerer-Becher auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer-Becher setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Am Grundgerät:
 Schieber auf Position  stellen.
 Die Hecköffnung liegt frei, die Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge sind geschlossen.

- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.

!	Wichtiger Hinweis	!
Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1–5 ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition 0/Off bewegen.		

- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät auf Stufe M einschalten. Die besten Resultate werden mit Intervallbetrieb (kurz einschalten, Pause, kurz einschalten, ...) erreicht. Universalzerkleinerer niemals von der Arbeitsfläche abheben!

Nach der Arbeit:

- Nach dem Arbeiten Handrührgerät auf 0 stellen. **Stillstand der Werkzeuge abwarten.**
- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät durch gleichzeitiges Drücken der beiden Entriegelungstasten vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer-Becher nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.

Reinigen

Achtung!

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

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

For your safety

This accessory is designed for the hand mixer MFQ364.. .

Follow the Instructions for Use for the hand mixer.

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

This accessory is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds or for beating egg whites and whipping cream. It must not be used for cutting very hard food (e.g. coffee beans, nutmeg, sugar, radishes) or frozen food (e.g. fruit).

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury from sharp blade/rotating drive!

Never grip the blade in the universal cutter. Never clean cutting blade with bare hands. Use a brush.

Take hold of the cutter blade by the plastic handle only.

Important!

Never use the high-speed hand blender in the universal cutter jug.

The universal cutter jug is not microwave-safe.

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

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

Please keep the Operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 

1 Universal cutter jug

2 Blade

3 Attachment

Operating the appliance

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

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

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

Warning!

The universal cutter must be completely assembled before use.

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.

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

Fig.

- Place universal cutter jug on a smooth and clean work surface and depress.
- Insert the blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter jug and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- On the base unit:
Move slide to position .
The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.

- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.

!	Important information	!
When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position 0/Off only.		

- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance at setting M. The best results are achieved by operating the appliance intermittently (switch on briefly, pause, switch on briefly, ...).
Never lift universal cutter off the work surface!

After using the appliance:

- After work, set the hand mixer to 0.
Wait until the tools come to a standstill.
- Remove mains plug.
- Remove base unit from the attachment by simultaneously pressing both release buttons.
- Rotate attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter-jug.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.

Cleaning

Warning!

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

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

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au batteur-mixeur MFQ364... .

Respectez la notice d'utilisation du batteur-mixeur.

Ne posez et ne retirez le batteur-mixeur manuel qu'une fois l'appareil immobile.

Cet accessoire sert à broyer la viande, le fromage dur, les oignons, herbes culinaires, l'ail, les fruits et légumes, noix, amandes, ou à monter les blancs en neige et à fouetter la crème. Il ne faut pas l'utiliser pour broyer des produits très durs (par exemple les grains de café, noix muscade, du sucre, des radis) ou congelés (fruits par exemple).

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

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

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne nettoyez jamais le couteau broyeur avec les mains nues. Utilisez une brosse.

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

Important !

N'utilisez jamais l'accessoire mixeur rapide dans le bol du broyeur universel. Le bol du broyeur universel ne va pas au micro-ondes. Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle.

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

Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure ▲

- 1 Gobelet du broyeur universel
- 2 lame
- 3 Couvercle

Utilisation

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

Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette (voir **la figure 9**)).

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (**figure 9**).

Attention !

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

Prudence !

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

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

Figure 3

- Posez le gobelet du broyeur universel sur une surface lisse et propre, puis appuyez.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.
- Posez l'accessoire sur le broyeur universel puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il encoche de façon audible.
- Sur l'appareil de base :
Amenez le curseur sur la position .
L'orifice arrière est dégagé, les orifices d'introduction des accessoires sont fermés.
- Posez l'appareil de base sur l'accessoire puis faites-le encocher.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.

!	Remarque importante	!
Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1 à 5 de l'interrupteur sont inopérantes. Pour actionner la fermeture, ne déplacez le curseur que lorsque l'interrupteur se trouve sur la position 0/Off.		

- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis amenez l'interrupteur de l'appareil sur la position M. Le broyeur universel donne les meilleurs résultats avec la marche momentanée (actionnez l'interrupteur brièvement, puis relâchez-le, actionnez-le à nouveau, et ainsi de suite).
Ne décollez jamais le broyeur universel de la surface de travail !

Après le travail:

- Après le travail, réglez le batteur-mixeur manuel sur **0. Attendez que les accessoires s'immobilisent.**
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Pour détacher l'appareil de base de l'accessoire, appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage.
- Tournez l'accessoire en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le du gobelet du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.

Nettoyer

Attention !

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

- Le bol du broyeur universel et les lames vont au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer le couvercle avec un essuie-tout humide.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MFQ364...
 Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano.
 Applicare e rimuovere il miscelatore manuale solo ad apparecchio fermo.
 Questo accessorio è idoneo a tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci e mandorle oppure a montare albume d'uovo e panna. Non usarlo per tritare prodotti molto duri (ad es. caffè in grani, noci moscate, zucchero, rafano) oppure prodotti congelati (ad es. frutta).

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite da lama tagliente/motore in rotazione!

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

Afferrare la lama sminuzzatrice solo sulla plastica.

Importante!

Non usare mai il frullatore rapido ad immersione nel bicchiere del mini tritatutto. Il bicchiere del mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

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

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

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Figura **A**

- 1 Bicchiere mini tritatutto
- 2 Lama
- 3 Adattatore

Uso

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

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

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

Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Attenzione:

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

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

Figura **B**

- Disporre il bicchiere del mini tritatutto su una superficie di lavoro pulita e liscia e premere in basso.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Mettere l'adattatore sul bicchiere del mini tritatutto e ruotarlo in senso orario finché non si sente percettibile lo scatto di arresto.
- Sull'apparecchio base:
 Mettere il cursore nella posizione 
 L'apertura posteriore è libera, le aperture per l'inserimento degli utensili sono chiuse.

- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.

!	Avvertenza importante	!
Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1–5 non è in funzione. Muovere il cursore per l'azionamento della chiusura solo con l'interruttore in posizione 0/Off.		

- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio al grado M. I migliori risultati si ottengono con il funzionamento intervallato (breve accensione, pausa, breve accensione ...).
- Non sollevare mai il mini tritatutto dalla superficie di lavoro!

Dopo il lavoro:

- Terminato il lavoro regolare il miscelatore manuale a **0. Attendere che gli utensili siano fermi.**
- Staccare la spina.
- Staccare l'apparecchio base dall'adattatore premendo contemporaneamente i due pulsanti di sblocco.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal bicchiere del mini tritatutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.

Pulizia

Attenzione!

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

- Il bicchiere del mini tritatutto e la lama sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de handmixer MFQ364.. .

Gebruiksaanwijzing van de handmixer in acht nemen.

Handmixer alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Dit toebehoren is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen en voor het kloppen van eiwit en room. Het mag niet worden gebruikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (bijv. koffiebonen, muskaatnoten, suiker, rammenas) of diepvriesproducten (bijv. fruit).

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!

Niet in het mes van de allesnijder grijpen. Het mes niet met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Fijnsnijmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Belangrijk!

Nooit met de snelmixstaaf in de allesnijderbeker werken.

De allesnijderbeker is niet geschikt voor de magnetron.

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

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

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

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

In één oogopslag

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

Afb. 

- 1 Allesnijderbeker
- 2 Mes
- 3 Hulpstuk

Bedienen

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

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

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

Attentie!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

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

Afb. 

- Allesnijderbeker op een vlakke en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.
- Het hulpstuk op de allesnijderbeker aanbrengen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Op het basisapparaat:
Schuif op stand  zetten.
De achteropening is open, de openingen voor het aanbrengen van de hulpstukken zijn gesloten.

- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.

!	Belangrijke aanwijzing	!
Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling 1–5 werkt dan niet. De schuif voor het bedienen van de sluiting alleen bewegen wanneer de schakelaar op 0/Off staat.		

- Basisapparaat en allesnijder vasthouden en het apparaat op stand M inschakelen. De beste resultaten worden bereikt door intervalgebruik (kort inschakelen, pauze, kort inschakelen, ...). De allesnijder niet van de ondergrond tillen!

Na gebruik:

- Na het werk de handmixer op 0 zetten. **Wachten tot de hulpstukken stilstaan.**
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Basisapparaat verwijderen van het opzetstuk door de twee ontgrendelknoppen gelijktijdig in te drukken.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de allesnijderbeker nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.

Reinigen

Attentie!

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

- De beker en het mes van de allesnijder zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til håndrøremaskinen MFQ364.. .

Følg brugsanvisningen til håndrøremaskinen.

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

Dette tilbehør er beregnet til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder og mandler eller til at piske æggehvider og fløde. Det må ikke bruges til at småhakke meget hårde fødevarer (f.eks. kaffebønner, muskatnødder, sukker, ræddiker) eller frossede fødevarer (f.eks. frugt).

⚠ Sikkerhedstips til dette apparat

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Berør aldrig kniven på minihakkeren med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på knivene til minihakkeren.

Vigtigt!

Arbejd aldrig med blenderstaven i bægeret til minihakkeren.

Bægeret til minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

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

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

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 Bæger til minihakker
- 2 Kniv
- 3 Påsats

Betjening

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

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

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

Pas på!

Minihakkeren må kun bruges, når den er samlet rigtigt!

Pas på!

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

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

Billede

- Stil minihakker-bægeret på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen på minihakker-bægeret og drej den mod højre indtil stop.
- På grundmodellen:
Stil skyderen i position .
Hækåbningen er fri, åbningerne til isætning af redskaberne er lukket.

- Sæt grundmodellen på påsatsen og drej den på plads.
- Netstikket sættes i stikkontakten.

!	Vigtige råd	!
Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med momentfunktion. Trinfunktionen 1–5 er ude af funktion. Bevæg kun skyderen til betjening af låsen i kontaktposition 0/Off.		

- Hold fast i grundmodel og minihakker og stil apparatet på trin M. Det bedste resultat opnås med intervalfunktion (kort tænding, pause, kort tænding, ...). Løft aldrig minihakkeren væk fra arbejdsfladen!

Efter arbejdet:

- Stil håndrøremaskinen på **0**, når arbejdet er færdigt. **Vent til redskaberne står helt stille.**
- Træk netstikket ud.
- Fjern grundmodellen fra påsatsen ved at trykke på de to åbningstaster på samme tid.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakker-bægeret.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren og tag den ud.

Rengøring

Pas på!

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

- Bæger til minihakker og kniv til minihakker kan tåle opvaskemaskine.
- Påsatsen tørres af med en fugtig klud.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ364.. .

Ta hensyn til bruksveiledningen for håndmikseren.

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

Dette tilbehøret er beregnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter og mandler eller for pisking av eggehvite og fløte. Det må ikke brukes til kutting av meget harde ting (f. eks. kaffebønner, muskatnøtt, sukker, nepe) eller frosne matvarer (f. eks. frukt).

⚠ Sikkerhetsveiledninger for dette apparatet

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

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

Kuttekniven må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Viktig!

Hurtigmikseren må aldri brukes i begeret på universalkutteren.

Begeret på universalkutteren er ikke egnet for mikrobølge.

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

Les nøye igjennom denne anvisningen før bruk, her får du viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

En oversikt

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde

- 1 Beger for universalkutter
- 2 Kniv
- 3 Påsats

Betjening

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

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

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

Obs!

Universalkutteren må kun brukes når den er komplett satt sammen!

Vær forsiktig:

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

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

Bilde

- Sett begeret for universalkutteren på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på ingredienser.
- Sett påsatsen på begeret til universalkutteren og dreid det i klokkenes retning til det sitter fast slik at det høres.
- På basismaskinen:
Sett skyveren i posisjonen .
Bakåpningen ligger fritt, åpningene for innsetting av verktøy er lukket.
- Basismaskinen settes oppå påsatsen og smekkes på.
- Stikk inn støpselet.

!	Viktig henvisning	!
Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkopling. Trinnkoplingen 1–5 er ikke i funksjon. Skyveren for å betjene låsen må kun beveges i bryterposisjonen 0/Off.		

- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på trinn M. De beste resultatene oppnås med intervalldriften (slå på i kort tid, pause, slå på igjen..). Universalkutteren må aldri løftes opp fra arbeidsflaten.!

Etter arbeidet:

- Etter arbeidet må håndvispen settes på 0. **Vent til verktøyet står stille.**
- Trekk ut støpselet.
- Basismaskinen tas av påsatsen ved å trykke samtidig på begge utløsnings-tastene.
- Påsatsen dreies imot klokken retning og tas av begeret på universalkutteren.
- Ta i kunststoffhåndtaket på kniven og ta den ut.

Rengjøring

Obs!

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

- Begeret på universalkutteren og kniven er egnet for oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

För din säkerhet

Detta tillbehör passar endast till elvispen MFQ364..

Läs anvisningarna i bruksanvisningen till elvispen.

Köksmaskinen måste stå helt stilla när elvispen sätta fast resp. lossas. Detta tillbehör är lämpligt för att finfördela kött, hård ost, gul lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel eller för att vispa äggvitor och grädde. Det får inte användas för att finfördela mycket hårda produkter (t.ex. kaffebönor, muskotnötter, socker, rättika) eller djupfrysta produkter (t.ex. frukt).

▲ Säkerhetsanvisningar just för denna produkt

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

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

Ta alltid minihackarens kniv endast i plasthandtaget.

Viktigt!

Arbeta aldrig med snabbmixerstaven i den bägare som hör till minihackaren. Bägaren som hör till minihackaren är inte lämplig att använda i mikrovågsugn.

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

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

Spara bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild

- 1 Bägare till minihackaren
- 2 Klinga
- 3 Överdel

Montering och start

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

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

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (Bild .

Obs!

Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!

Viktigt!

Ta först bort brosk, ben och senor från kött.

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

Bild

- Ställ bägaren på plan, ren yta och tryck fast den.
- Sätt försiktigt i kniven.
- Lägg i livsmedlet.
- Sätt överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den fastnar.
- På motordel:
Skjut reglaget till lägen .
Öppningen på baksidan är öppen, öppningarna där tillbehör ska sättas in är stängda.

- Sätt elvispens motordel på minihackarens överdel. Tryck fast den ordentligt.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

!	Viktig information	!
När locket över drivuttaget på elvispens baksida står öppet kan vispen endast köras i momentläge. Det går inte att använda hastigheterna 1–5. Reglaget som hör till locket går bara att skjuta på när strömbrytaren står i läge 0/Off.		

- Håll ordentligt i motordel och minihackare och skjut strömvredet till läge M. Resultatet blir bäst om du arbetar i intervaller (starta, stäng av, starta ...). Lyft aldrig upp minihackaren från arbetsytan!

Efter arbetet:

- När arbetet är klart, skjut reglaget på elvispen till läge 0.
- **Vänta tills verktyget slutat rotera.**
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa elvispen från motorstativet genom att trycka samtidigt på de båda lås-knapparna.
- Lossa överdelen från bägaren genom att vrida den moturs.
- Lyft upp kniven i plasthandtaget.

Rengöring

Obs!

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

- Bägaren och kniven som hör till minihackaren kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

Turvallisuusasiaa

Varusteet on tarkoitettu vain sähkövatkaimelle MFQ364..

Noudata sähkövatkaimen käyttöohjeita.

Irrota ja kiinnitä sähkövatkain vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Tämä varuste soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen sekä valkuais- ja kermavaahdon vatkaamiseen. Sitä ei saa käyttää erittäin kovien ainesten (esim. kahvipapujen, muskottipähkinöiden, sokerin, retikan) tai pakasteiden (esim. hedelmien, marjojen) hienontamiseen.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu minileikkurin terään. Älä puhdistu hienonnusterää paljain käsin.

Käytä pesemiseen harjaa.

Tartu hienonnusterään vain muovikahvasta.

Tärkeää!

Älä käytä sauvasekoitinta minileikkurin kulhossa.

Minileikkurin kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

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

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

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Kuva A

- 1 Minileikkurin kulho
- 2 Terä
- 3 Yläosa

Käyttö

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

Minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitetä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä katso **kuva B**).

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (**kuva C**).

Huom.!

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

Varoitus!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

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

Kuva B

- Aseta minileikkurin kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsauttaa kuuluvasti paikoilleen.
- Peruslaitteessa:
Aseta valitsin asentoon .
Kantaosan kiinnitysreikä on auki, varusteiden kiinnittämiseen tarkoitetut reiät ovat kiinni.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

!	Tärkeä ohje	!
Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1–5 eivät tällöin toimi. Käytä sulkimen valitsinta vain valitsimen ollessa asennossa 0/Off.		

- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista, valitse pitoasento M ja käynnistä laite.
Saat parhaimmat tulokset ns. intervallikäytöllä (käynnistä hetkeksi, tauko, käynnistä hetkeksi, ...).
Älä nosta välillä minileikkuria ylös työtasosta!

Käytön jälkeen:

- Aseta käytön jälkeen sähkövatkaimen nopeudenvälitsin asentoon **0**.
Odota, että varusteet pysähtyvät.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota peruslaite yläosasta painamalla samanaikaisesti molempia vapautuspainikkeita.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja poista se minileikkurin kulhosta.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.

Puhdistus

Huom.!

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

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

Observaciones para su seguridad

Este accesorio está destinado a la batidora de repostería MFQ364.. .
Ténganse en cuenta las instrucciones de uso de la batidora de repostería.

Colocar y retirar la batidora de repostería solo con la base motriz completamente parada.

Este accesorio es adecuado para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas finas, ajo, frutas, hortalizas, nueces y almendras, así como para batir nata y claras de huevo a punto de nieve. No deberá usarse para picar productos o alimentos muy duros (por ejemplo granos de café, nuez moscada, azúcar, nabos).

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

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

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador!

¡No limpiar nunca la cuchilla de la picadora con las manos!

Utilizar siempre un cepillo.

Sujetar la cuchilla picadora sólo por el asa de plástico que incorpora.

¡Importante!

No trabajar nunca con la varilla batidora adicional en el vaso del accesorio picador universal. El vaso del accesorio picador universal no es adecuado para el horno microondas.

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

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato.

En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

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

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

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. A

- 1 Vaso del accesorio picador universal
- 2 Cuchilla
- 3 Adaptador

Usar el aparato

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

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

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

¡Atención!

Usar el picador universal solo estando completamente montado.

¡Atención!

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

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

Fig. B

- Colocar el vaso del accesorio picador universal sobre una superficie de trabajo lisa y limpia, presionándolo contra la misma.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.
- Montar el adaptador sobre el vaso del accesorio picador universal y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que enclave de modo audible.
- En la base motriz:
Colocar el mando desplazable en la posición 1.
La boca posterior está abierta, las bocas de inserción de los accesorios están cerradas.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

!	Advertencia importante	!
Estando la boca posterior para accesorios desbloqueada, el aparato sólo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El mando de cinco posiciones de trabajo no se puede activar. Accionar el mando de desbloqueo del cierre solo con el interruptor en la posición 0/Off.		

- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; colocar el mando selector en la posición de trabajo M.
Los mejores resultados se obtienen trabajando con funcionamiento a intervalos (conexión breve, pausa, conexión breve).
¡Trabajar siempre con el accesorio picador apoyado contra la superficie de trabajo!

Tras concluir el trabajo:

- Tras concluir el trabajo, colocar el interruptor del aparato en la posición **0**.
Aguardar a que el accesorio haya quedado completamente parado.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar simultáneamente las dos teclas de desbloqueo para separar la base motriz del adaptador.
- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del vaso del accesorio picador universal
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.

Limpieza y conservación**¡Atención!**

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

- El vaso del accesorio picador y las cuchillas se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

Para sua segurança

Este acessório está preparado para a batedeira MFQ364.. .

Respeitar as Instruções de serviço da batedeira.

Apenas colocar e retirar a batedeira com o aparelho imobilizado.

Este acessório é adequado para triturar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas ou para bater natas e claras em castelo. Não pode ser utilizado para triturar alimentos muito duros (p. ex., café em grão, noz-moscada, açúcar, rábano) ou alimentos congelados (p. ex, fruta).

▲ Indicações de segurança para este aparelho

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

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Nunca limpar a lâmina com as mãos. Utilizar uma escova.

Pegar sempre a lâmina do picador pela parte de plástico.

Importante

Nunca usar a varinha rápida no copo do picador universal.

O copo do picador universal não é adequado para microondas.

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

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

Favor, guardar as Instruções de serviço.

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

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

- 1 Copo do picador universal
- 2 Lâmina
- 3 Tampa de accionamento

Utilização do aparelho

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

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

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

Atenção!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

Cuidado:

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

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

Fig. B

- Colocar e pressionar o copo do picador universal sobre uma superfície lisa e limpa.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.
- Colocar a tampa de accionamento no picador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
- No aparelho base:
Colocar o cursor na posição ⏴.
A abertura posterior está livre, as aberturas para colocação das ferramentas estão fechadas.

- Colocar o aparelho base sobre a tampa de accionamento e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.

!	Indicação importante	!
Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1–5 não funciona. Deslocar o cursor de accionamento da tampa apenas para a posição 0/Off.		

- Manter bem firmes o aparelho base e o picador universal e ligar o aparelho na fase M. Os melhores resultados podem ser obtidos num funcionamento com intervalos (ligar por breves instantes, pausa, ligar por breves instantes, ...). Nunca levantar o picador universal da superfície de trabalho!

Depois do trabalho:

- Depois de usar, colocar a batedeira na posição **0. Esperar pela paragem da ferramenta.**
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o aparelho base da tampa de accionamento, premindo simultaneamente ambas as teclas de desbloqueio.
- Rodar a tampa de accionamento em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo do copo do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.

Limpeza

Atenção!

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

- O copo do picador universal e as lâminas podem ir à máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

Για την ασφάλειά σας

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MFQ364.. .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το μίξερ χειρός μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων ή για το χτύπημα μαρέγκας και κρέμας γάλακτος σε σαντιγί.

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την άλεση πολύ σκληρών αγαθών (π. χ. κόκκοι καφέ, μοσχοκάρυδα, ζάχαρη, ρεπάνια) ή κατεψυγμένων αγαθών (π. χ. φρούτα).

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την περιστρεφόμενη κίνηση!

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

Πιάνετε το μαχαίρι κοψίματος μόνο στην πλαστική λαβή.

Σημαντικό!

Μη δουλέψετε ποτέ με τη ράβδο μίξερ μέσα στο ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης. Το ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.

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

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

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

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

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

- 1 Δοχείο πολυκόφτη
- 2 Μαχαίρι
- 3 Επίθεμα

Χειρισμός

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

Με τον κόφτη γενικής χρήσης εκμεταλλεύεστε την πλήρη απόδοση της συσκευής σας κατά την παρασκευή αλειμματος για το ψωμί από βούτυρο και μέλι (τηρώντας τις οδηγίες της συνταγής, βλ. **εικόνα **). Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (**Εικόνα **).

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

Εικόνα B

- Τοποθετήστε το δοχείο του πολυκόφτη πάνω σε επίπεδη και καθαρή επιφάνεια και πιέστε το λίγο.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα πάνω στο δοχείο του πολυκόφτη και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Στη βασική συσκευή:
Φέρτε τον σύρτη στη θέση .
Το πίσω άνοιγμα είναι ελεύθερο, τ' ανοίγματα για την τοποθέτηση των εργαλείων είναι κλειστά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.

!	Σημαντική υπόδειξη	!
Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στην στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμίδων 1–5 δεν βρίσκεται σε λειτουργία. Μετακινείτε τον σύρτη για το πάτημα του κουμπώματος μόνο στη θέση του διακόπτη 0/Off.		

- Κρατάτε τη βασική συσκευή και τον πολυκόφτη γερά και ρυθμίζετε τη συσκευή στη βαθμίδα M.
Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται με λειτουργία κατά διαστήματα (για λίγο σε λειτουργία, διακοπή, για λίγο σε λειτουργία, ...)
Μην ανασκώνετε ποτέ τον κόφτη γενικής χρήσης από τον πάγκο εργασίας!

Μετά την εργασία:

- Μετά την εργασία ρυθμίστε το μίξερ χειρός στο 0. **Περιμένετε να ακινητοποιηθούν τα εργαλεία.**
- Τραβάτε το φινις από την πρίζα.
- Αφαιρείτε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα με ταυτόχρονο πάτημα των δύο πλήκτρων απασφάλισης.
- Στρέψτε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το δοχείο του πολυκόφτη.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.

Καθαρισμός

Προσοχή!

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

- Το ποτήρι του κόφτη γενικής χρήσης και το μαχαίρι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, Mikser MFQ364.. için tasarlanmıştır.

Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

El tipi mikseri cihaza sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız.

Bu aksesuar et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak veya yumurta akı ve krema çırpma için uygundur.

Çok sert besinlerin (örn. kahve çekirdeği, küçük Hindistan cevizi, yani muskat, şeker, turp) veya dondurulmuş besinlerin (örn. meyve) doğranması için kullanılmamalıdır.

▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

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

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Doğrama bıçağını kesinlikle çıplak elleriniz ile temizlemeyiniz.

Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Doğrama bıçağını sadece plastik tutamağından tutunuz.

Önemli!

Keskinlikle genel doğrayıcı kabı içinde hızlı karıştırma ucu ile çalışmayınız. Genel doğrayıcı kabı mikrodalga fırın için uygun değildir.

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

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

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

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

1 Üniversal doğrama kabı

2 Bıçak

3 Üst parça

Kullanılması

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

Genel doğrayıcı ile, ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde bakınız **resim 2**).

Tabloda (**resim 3**) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

Dikkat:

Et doğramadan önce kırıkdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır.

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

Resim B

- Üniversal doğrama kabını düzgün ve temiz bir çalışma yüzeyi üzerine yerleştiriniz ve bastırıp oturtunuz.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst parçayı genel doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde yerine oturuncaya kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazda:
Sürgüyü  konuma ayarlayınız.
Arka aksesuar deliği serbesttir, aletlerin takılması için kullanılan delikler ise kapalıdır.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

!	Önemli not	!
Arka boşluk açıkken, cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1–5 çalışmaz. Kilidin tetiklenmesi için sürgüyü sadece 0/Off (kapalı) şalter konumuna alınız.		

- Ana cihazı ve üniversal doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı M kademesine ayarlayınız. En iyi sonuçlar fasıllı çalışma modunda (kısa çalıştırmak, beklemek, kısa çalıştırmak, ...) elde edilir.
Genel doğrayıcıyı kesinlikle çalışma yüzeyinden kaldırmayınız!

İşiniz sona erdikten sonra:

- İşlem sona erince, el tipi mikseri 0 konumuna alınız.
- **Cihazların durmasını bekleyiniz.**
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı, her iki kilit çözme tuşuna aynı anda basarak üst parçadan çıkarınız.
- Üst üniteyi saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrama kabından ayırınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi**Dikkat!**

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

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

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do miksera ręcznego MFQ364... . Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi miksera ręcznego. Mikser ręczny zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Niniejsze wyposażenie nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów oraz migdałów lub do ubijania piany z białek oraz śmietany. Nie wolno używać urządzenia do rozdrabniania bardzo twardych produktów (np. kawy ziarnistej, gałki muszkatałowej, cukru, rzepy) lub mrożonych produktów (np. mrożonych owoców).

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem/obracającym się napędem!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Noża rozdrabniacza nie czyścić gołymi rękoma.

Do czyszczenia użyć szczotki.

Nóż rozdrabniacza chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Ważne!

Nigdy nie używać końcówki do szybkiego miksowania w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego. Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.

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

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

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego
- 2 Nóż
- 3 Nasadka

Obsługa

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

Przy używaniu rozdrabniacza uniwersalnego do przygotowywania masła miodowego, wykorzystywana zostaje pełna wydajność urządzenia (przestrzegając podany przepis, patrz **rysunek **).

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

Uwaga!

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

Uwaga!

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

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

Rysunek B

- Postawić pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.
- Nałożyć nasadkę na pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego i przekręcić aż do zatrasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Przy korpusie urządzenia:
Ustawić zasuwę w pozycji .
Otwór tylny jest otwarty; otwory do wkładania końcówek są zamknięte.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasknąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

!	Ważna wskazówka	!
Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 5-stopniowy nie działa. Zasuwę do przesuwania zaślepki poruszać tylko w pozycji przełącznika 0/Off.		

- Korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny trzymać mocno i włączyć urządzenie na zakres M. Najlepsze rezultaty uzyskuje się w trybie przerywanym (włączyć na krótko, przerwa, włączyć na krótko ...).
Nie wolno nigdy podnosić rozdrabniacza uniwersalnego podczas pracy z powierzchnią na której stoi.

Po pracy:

- Po zakończeniu pracy nastawić mikser ręczny na 0. **Zaczekać, aż narzędzia całkowicie się zatrzymają.**
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć korpus urządzenia poprzez równoczesne naciśnięcie obydwóch przycisków zwalniania blokady.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.

Czyszczenie**Uwaga!**

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

- Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego i nóż rozdrabniacza można myć w zmywarce do naczyń.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék az MFQ364.. kézi habverőhöz készült.

Vegye figyelembe a kézi habverő használati útmutatóját.

A kézi mixert csak készülék megállását követően szerelje fel vagy vegye le.

Ez a tartozék hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, dió és mandula aprítására vagy tojáshab- és tejszín felverésre alkalmas. Ne használja nagyon kemény élelmiszerek (pl. kávészem, szerecsendió, cukor, retek) vagy fagyasztott anyagok (pl. gyümölcs) aprítására.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély áll fenn az éles kés/forgó motor miatt!

Soha ne nyúljon az univerzális aprító késéhez. Soha ne tisztítsa csupasz kézzel az aprítókést. Használjon kefét.

Az aprítókést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.

Fontos!

Soha ne dolgozzon botmixerrel az univerzális aprító tégelyében.

Az univerzális aprító tégelye mikrohullámú sütőben való használatra nem alkalmas.

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

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

Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót.

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

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

➤ ábra

- 1 Univerzális aprítópohár
- 2 Kés
- 3 Rátét

A készülék kezelése

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

Az univerzális aprítót kenyérre kenhető mézes krém készítéséhez maximális készüléktelej-sítmény mellett használja (a recept utasításai szerint lásd a ➤ ábrát)

Feltétlenül ügyeljen a táblázatban szereplő maximális mennyiségekre és feldolgozási időkre (➤ ábra).

Figyelem!

Az univerzális aprítót csak teljesen összeszerelt állapotban használja!

Vigyázat!

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

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

➤ ábra

- Az univerzális aprítópoharat helyezze egy sima és tiszta munkafelületre és nyomja rá.
- Tegye be a kést.
- Töltse be az élelmiszert.
- Helyezze fel az univerzális aprítópohárra a rátétet, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el addig, amíg hallhatóan be nem kattann.
- Az alapgépen:
Állítsa a tolókát az  pozícióra.
A hátsó nyílás szabadon van, a nyílások a szerszámok beillesztéséhez zárva vannak.
- Tegye föl a rátétet az alapgépre, és reteszelje.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

!	Fontos tudnivaló	!
Nyitott hátsó nyílásnál a készüléket csak turbókapcsoláson lehet használni. Az 1–5 fokozatkapcsoló nem működik. A tolókát a zár működtetéséhez csak a 0/Off kapcsolóállásba mozgassa.		

- Tartsa az alapgépet és az univerzális aprítót, és kapcsolja a gépet M fokozatra.
A legjobb eredmény szakaszos üzemeltetéssel (rövid bekapcsolás, szünet, rövid bekapcsolás...) érhető el.
Soha ne vegye le a munkafelületről az univerzális aprítót!

A munka befejezése után:

- A munka befejezése után állítsa 0 fokozatra a kézi mixert.
Várja meg, amíg a keverőeszközök megállnak.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Az alapgépet a két nyitó-nyomógomb egyidejű lenyomásával vegye le a rátétről.
- A rátétet fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye le az univerzális aprítópohárról.
- A kést a műanyag fogantyúnál fogva vegye ki.

Tisztítás

Figyelem!

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

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

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного міксера MFQ364..
Зверніть увагу на інструкцію з використання ручного міксера.
Ручний міксер встановлювати та знімати тільки після повної зупинки приладу.

Цей аксесуар призначений для нарізання м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю або збивання яєчних білків у піну та вершків.

Ні в якому разі не використовувати для подрібнення дуже твердих продуктів (напр., кавових бобів, мускатних горіхів, цукру, редьки) та заморожених продуктів (напр., фруктів).

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення гострим ножем/обертвовим приводом!

Ніколи не встромляйте рук до ножа в універсальному подрібнювачеві. Подрібнювальний ніж ніколи не мийте голими руками. Користуйтеся для цього щіткою.

Тримайте подрібнювальний ніж лише за пластмасову ручку.

Важливо!

Ні в якому разі не працювати занурюваним блендером для швидкого змішування в стакані універсального подрібнювача. Стакан універсального подрібнювача не придатний для використання у мікрохвильовій печі.

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

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

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок ▲

- 1 Стакан універсального подрібнювача
- 2 Ніж
- 3 Насадка

Використання

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

Універсальний подрібнювач забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умови дотримання вказівок, приведених в рецепті див. **малюнок ②**).

Звертайте обов'язково увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (**малюнок ③**).

Увага!

Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю складеному вигляді!

Обережно!

Перед переробкою м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля. Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнювання дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

Малюнок E

- Встановіть стакан універсального подрібнювача на рівній і чистій робочій поверхні та притисніть.
- Вставте ніж.
- Заповніть продукти.
- Надіньте насадку на стакан універсального подрібнювача та поверніть за годинниковою стрілкою, так щоб вона чутно ввійшла в паз.
- На основному блокові приладу: Установіть засувку в положенні . Розташований на задньому відсіку отвір відкритий, отвори для установки насадок закриті.
- Установіть основний блок приладу на насадку, щоб чутно заскочив в паз.
- Ввімкніть вилку до розетки.

!	Важлива вказівка	!
Якщо розташований на задньому відсіку отвір відкритий, то прилад вмикається лише в імпульсному режимі. Ступені швидкості 1–5 не вмикаються. Пересувайте засувку для кришки тільки в положенні перемикача 0/Off.		

- Тримавши міцно основний блок приладу та універсальний подрібнювач, ввімкніть прилад (ступінь M). Для отримання найкращих результатів користуйтеся імпульсним режимом (короткочасне ввімкнення, перерва, короткочасне ввімкнення, ...). Ні в якому разі не піднімайте універсальний подрібнювач з робочої поверхні!

Після роботи:

- Встановіть після закінчення роботи ручний міксер на 0. **Дочекайтеся повної зупинки насадок.**
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть основний блок приладу з насадки, натиснувши одночасно на обидві кнопки розблокування.
- Поверніть насадку проти годинникової стрілки та зніміть зі стакану універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.

Чистка**Увага!**

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

- Стакан універсального подрібнювача та ніж можна мити в посудомийній машині.
- Насадку протріть лише вологою ганчіркою.

Для Вашей безопасности

Эта принадлежность предназначена для миксера MFQ364... . Обратите внимание на инструкцию по эксплуатации ручного миксера.

Ручной миксер вставляйте и снимайте только после полной остановки электроприбора.

Эта принадлежность пригодна для измельчения мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля или для взбивания яичных белков и сливок.

Принадлежность нельзя использовать для измельчения очень твердых продуктов (напр., кофейных зерен, мускатных орехов, сахара, редиса) и замороженных продуктов (напр., фруктов).

▲ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

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

Можно брать только за пластмассовую ручку ножа измельчителя.

Это важно!

Ни в коем случае не работайте погружным блендером для быстрого смешивания в стакане универсального измельчителя. Стакан универсального измельчителя нельзя использовать в микроволновой печи.

Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости, а также не мойте ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

Прочтите внимательно эту инструкцию перед началом пользования, чтобы ознакомиться с важными указаниями по технике безопасности и эксплуатации для этого электроприбора.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок ▲

- 1 Стакан универсального измельчителя
- 2 Нож
- 3 Насадка

Эксплуатация

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

Универсальный измельчитель обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте см. **рисунок 9**).

Обязательно соблюдайте указанное максимальное количество и время работы в таблице (**рисунок 9**).

Внимание!

Универсальный измельчитель использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!

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

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

Рисунок 9

- Установите стакан универсального измельчителя на ровную и чистую поверхность рабочего стола и прижмите его к поверхности.
- Вставьте нож.
- Загрузите продукты.
- Наденьте насадку на стакан универсального измельчителя и поверните по часовой стрелке до полной фиксации со щелчком.
- На основном блоке:
Передвиньте задвижку в положение . Отверстие в задней части прибора открыто, а отверстия для установки насадок закрыты.
- Поставьте основной прибор на приставку и зафиксируйте его.
- Вставьте вилку в розетку.

!	Важная информация	!
При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключатель скоростей (1–5) не функционирует. Задвижку для затвора передвигать только в положении 0/Off.		

- Прочно удерживая в руках основной прибор и универсальный измельчитель, переведите переключатель в положение моментального включения М. Наилучших результатов удастся достичь при работе интервалами (короткое включение, пауза, короткое включение, ...). Ни в коем случае не приподнимайте универсальный измельчитель с поверхности рабочего стола!

По окончании работы:

- После работы установите ручной миксер на 0. Подождите, пока насадки не остановятся.
- Извлеките вилку из розетки.
- Основной блок снимите с насадки, нажав одновременно на обе кнопки разблокировки.
- Поверните насадку против часовой стрелки и снимите со стакана универсального измельчителя.
- Возьмитесь за пластмассовую ручку ножа и извлеките его.

Чистка

Внимание!

Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в жидкости, а также не мойте ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Стакан универсального измельчителя и нож можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует лишь протереть влажной тряпкой.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

احترس!

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

انتبه!

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

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

الصورة B

• يتم وضع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام على مسطح عمل مستوي ونظيف ويتم ضغطه على هذا السطح.

• يتم تركيب السكين.

• يتم تعبئة المادة الغذائية.

• يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.

• على هيكل المحرك:

يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع 0.

الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مغلقة.

• يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

• يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز على درجة M. يتم تحقيق أفضل نتائج عند القيام بتشغيل الجهاز بفواصل زمنية (تشغيل لبرهة قصيرة، استراحة، تشغيل لبرهة قصيرة، ...).
- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال برفع القطاعة المتنوعة الاستخدام من على مسطح العمل!

بعد الانتهاء من العمل:

- بعد الانتهاء من العمل يتم ضبط الخلاط اليدوي على وضع 0. يتم الانتظار إلى أن تكون أدوات العمل قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم فصل هيكل المحرك عن غطاء التشغيل من خلال الضغط في آن واحد على زرّي فك تجهيزة الإحكام.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها.

التنظيف**احترس!**

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

- وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين قابلان وصالحان للتنظيف في غسالة الأواني.
- يتم تنظيف غطاء التشغيل فقط من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

!	تنبيه هام	!
عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي فقط. التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكناً. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).		

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

من أجل سلامتكم

هذا الملحق التكميلي معد ومخصص للاستخدام مع جهاز الخلاط اليدوي MFQ364... يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بجهاز الخلاط اليدوي. يجب عدم تركيب أو فك وإخراج جهاز الخلاط اليدوي إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران). هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتقطيع وتفتيت اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز أو خنق زلال (بياض البيض) والقشدة. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت مواد غذائية صلبة جدا (على سبيل المثال حبوب البن، جوز الطيب، السكر، الفجل) أو مواد غذائية مجمدة (على سبيل المثال الفواكه).

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حادة/وحدة تحريك دوارة!
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالإمساك أو إدخال اليد في النطاق المحيط بالسكين الموجودة في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.
تنبيه هام!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بذراع الخلط السريع في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام. وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).
غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغممه في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأطباق.

استخدام الجهاز

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

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

يجب الحفاظ على تعليمات الاستخدام.
عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

نظرة عامة

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

1 وعاء القطاعة متنوعة الاستخدام

2 السكين

3 غطاء التشغيل

Für Produktinformationen sowie Anwendungs-
und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: 01 805 26 7242* oder unter

bosch-infoteambshg.com

*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34

81739 München

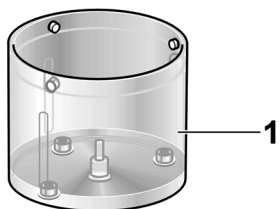
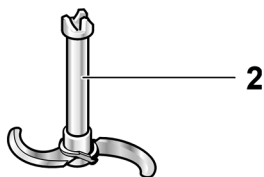
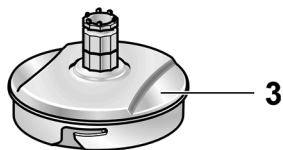
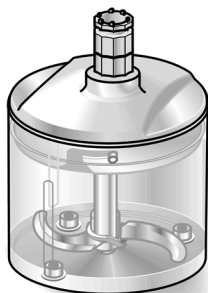
Germany

www.bosch-home.com

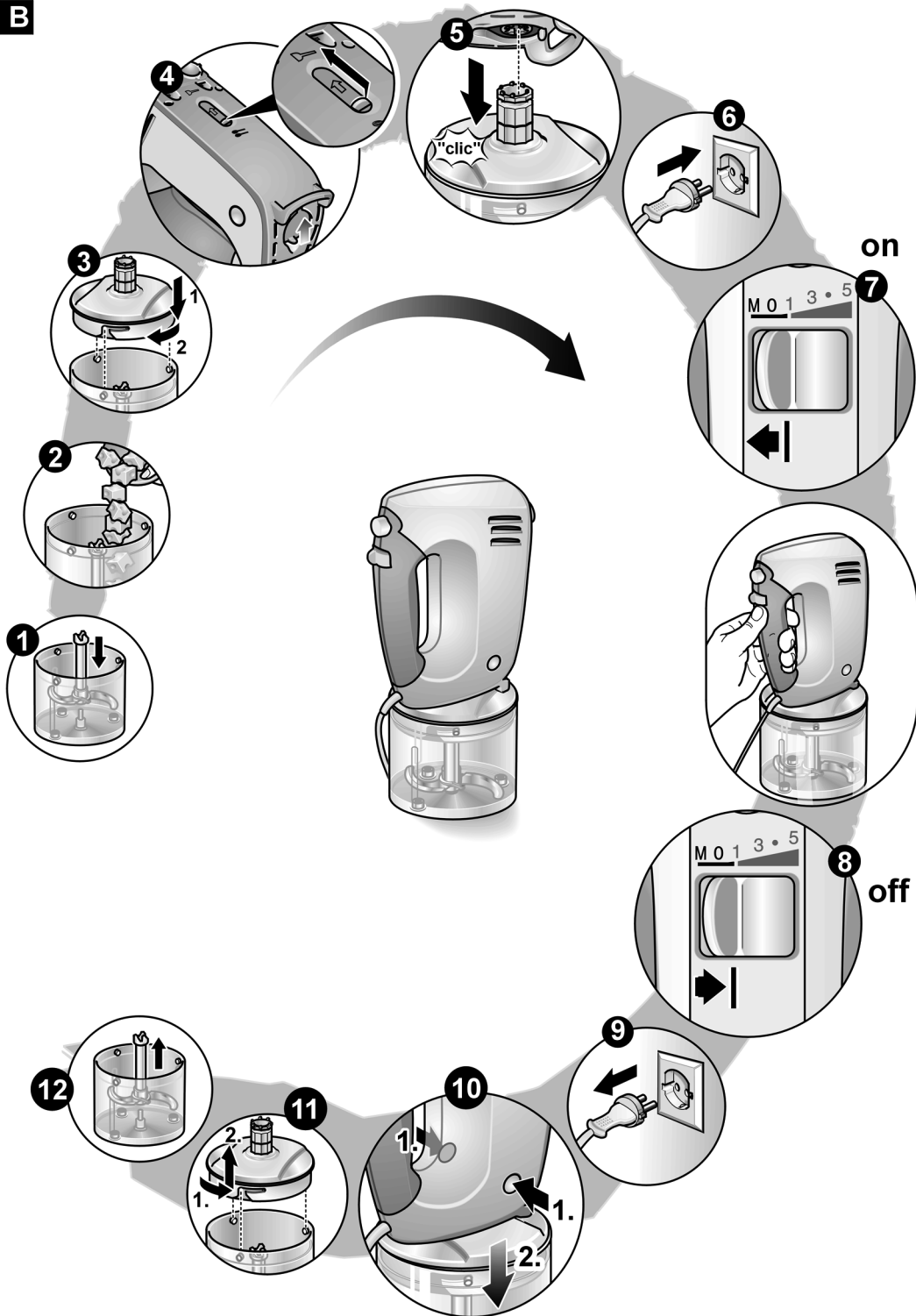
9000760554/06.2012

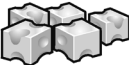
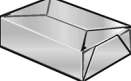
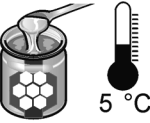
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

A



B



C			
	  (1 cm)	100 g	10–20 s
	 (1 cm)	100 g	30–40 s
		100 g	10 s
		15 g	20–30 s
		20 x 	15 s
		100 g	15 s
		150 g	20 s
		150 g	30–40 s
 (1 cm)   5 °C +  5 °C		100 g + 120 g	10 s