



BOSCH

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



CleverMixx

MFQ26....

| | | | |
|-------------|----------------------------|--------------------------------|----|
| [de] | Gebrauchsanleitung | Zubehör (Handmixer) | 3 |
| [en] | Instruction manual | Accessories (Hand Mixer) | 6 |
| [fr] | Mode d'emploi | Accessoires (batteur) | 9 |
| [it] | Istruzioni per l'uso | Accessori (Sbattitore) | 12 |
| [nl] | Gebruiksaanwijzing | Toebehoren (Handmixer) | 15 |
| [da] | Brugsanvisning | Tilbehør (håndmixer) | 18 |
| [no] | Bruksanvisning | Tilbehør (Håndmikser) | 21 |
| [sv] | Bruksanvisning | Tillbehör (Handmixer) | 24 |
| [fi] | Käyttöohje | Varusteet (Vatkain) | 27 |
| [es] | Instrucciones de uso | Accesorios (Batidora) | 30 |
| [pt] | Instruções de serviço | Acessórios (Batedeira) | 33 |
| [el] | Οδηγίες χρήσης | Εξαρτήματα (Μίξερ χειριού) | 36 |
| [tr] | Kullanım kılavuzu | Aksesuar (El mikseri) | 39 |
| [pl] | Instrukcja obsługi | Aksesoria (Mikser ręczny) | 42 |
| [uk] | Інструкція з експлуатації | Приладдя (ручний міксер) | 45 |
| [ru] | Инструкция по эксплуатации | Принадлежности (Ручной миксер) | 48 |
| [ar] | إرشادات الاستخدام | الكمليات (مضرب خفق كهربائي) | 54 |

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Zubehör ist für das Handrührgerät MFQ2... 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 4

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 MFQ2...**
 - a Öffnung für Verriegelung
 - b Abstellfläche / Halterung

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.

Maximale Verarbeitungsmenge

→ „*Rezepte*“ siehe Seite 4

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.

3. Gewünschtes Werkzeugpaar (Rührbesen oder Knethaken) in das Handrührgerät einsetzen und andrücken.

Wichtig! Nur die Werkzeuge verwenden, die mit dem Ständer geliefert wurden. Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden.

4. Die Rückseite des Handrührgerätes so auf den Träger setzen, dass die Abstellfläche in die Öffnung am Träger eingreift.
5. Träger festhalten und das Handrührgerät bis zum Einrasten nach unten drücken. Dabei auf das korrekte Ineinandergreifen von Schnecke und Zahnrad achten!
6. Zutaten in die Schüssel füllen.
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. Schüssel abnehmen.
14. Auswurfstaste am Handrührgerät drücken und die Werkzeuge 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

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.

Rezepte

Die Mengenangaben in den Rezepten stellen die maximalen Verarbeitungsmengen dar.

Rührbesen

Mit dem Rührbesen kann man 2-8 Eiweiss oder 200-600 ml Sahne schlagen. Weiterhin können leichte Teige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig, Cremes, Mayonnaise und Kartoffelpüree hergestellt werden.



Biskuitrolle mit Sahnefüllung und Früchten

Teig:

- 4 Eier
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 80 g Weizenmehl
- 1 Messerspitze Backpulver

Füllung:

- 200 g Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 150 g Früchte (z. B. Himbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen)
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben
- Eier und Zucker in Schüssel geben und auf Stufe 4 ca. 2-3 Minuten schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver mischen und kurz auf Stufe 2 untermischen.

- Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (vorgeheizt) backen.
- Die heiße Biskuitplatte danach auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch legen, aufrollen und abkühlen lassen.
- Sahne zusammen mit Zucker und Sahnesteif auf Stufe 4 steif schlagen.
- Die Biskuitrolle zurückrollen, mit Sahne bestreichen, die Früchte darauf verteilen und wieder aufrollen. Mit Puderzucker bestreuen.

Rührteig

Basisrezept

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Margarine
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 g Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 4 mit dem Rührbesen verarbeiten.
- Je nach Rezept weitere Zutaten, wie z. B. Rosinen, Zitronat oder Orangeat, zum Schluss unterrühren.
- Für Marmor-Kuchen eine Hälfte des Teiges mit etwas Kakao vermischen.

Knethaken

Mit den Knethaken kann man verschiedene Teige wie z. B. Hefeteig, Pizzateig, Strudelteig, Brotteige oder Mürbeteig herstellen.



Hefeteig

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 1 Ei
- 210-220 g warme Milch
- 80 g Butter (Zimmertemperatur)
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Schale einer halben Zitrone oder Zitronenaroma
- Alle Zutaten in die Schüssel geben.

- Auf niedriger Stufe ca. 30 Sekunden untermischen, dann auf Stufe 4 für ca. 7 Minuten kneten.

Vollkornbrötchen oder Brot

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Weizenmehl
- 1 EL Zucker
- 1 EL Margarine
- ½ EL Salz
- 1 ½ Päckchen Trockenhefe
- 300 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- Auf niedriger Stufe ca. 30 Sekunden untermischen, dann auf Stufe 4 für ca. 7 Minuten kneten.

Hinweis: Aus der hergestellten Teigmenge kann man 12 Brötchen oder ein Kastenbrot formen.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

**This accessory is designed for the hand mixer MFQ2....
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 7*

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 MFQ2...**
 - a Opening for locking mechanism
 - b Base / holder

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.

Maximum processing quantity

→ *“Recipes” see page 7*

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. 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. Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing them up.

4. Fit the back of the hand mixer onto the support so that the docking area engages in the opening on the support.
5. 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!
6. Add the ingredients to the bowl.
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. Remove the bowl.
14. Press the ejector button on the hand mixer and remove the tools.

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

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.

Recipes

The ingredient quantities in the recipes are the maximum processing quantities.

Stirrer

The stirrers can be used to whisk 2-8 egg whites or beat 200-600 ml of cream. They can also be used to make light dough and batter, e.g. sponge and cake mixture, pancake batter, cremes, mayonnaise and mashed potato.



Sponge roll with cream filling and fruit

Dough:

- 4 eggs
- 70 g sugar
- 1 packet vanilla sugar
- 80 g wheat flour
- 1 pinch baking powder

Filling:

- 200 g cream
- 2 tbs sugar
- 1 packet cream stiffener
- 150 g fruit (e.g. raspberries, strawberries, sour cherries)
- A little icing sugar for dusting
- Put the eggs and sugar in the bowl and whisk at setting 4 for approx. 2-3 minutes.
- Mix the flour and baking powder and stir in briefly at setting 2.
- Spread the dough smoothly on a baking tray lined with greaseproof paper and bake with top/bottom heating at approx. 200 °C (preheated).
- Then immediately place the sheet of hot sponge on a tea towel sprinkled with sugar, roll up and leave to cool.
- Beat the cream with sugar and cream stiffener into stiff peaks at setting 4.
- Unroll the sponge roll, spread with cream, distribute the fruit on the cream and roll up again. Sprinkle with icing sugar.

Cake mixture

Basic recipe

- 250 g flour
- 125 g sugar
- 125 g margarine
- 2 eggs
- 1 packet vanilla sugar
- 1 packet baking powder
- 75 g milk
- Mix all ingredients with the stirrers for about ½ minute at setting 1, then for about 3-4 minutes at setting 4.
- If the recipe includes other ingredients (e.g. raisins and candied lemon or orange peel), mix them in at the end.
- For marble cake mix one half of the dough with a little cocoa powder.

Kneading hook

The kneading hooks can be used to make different types of dough, e.g. yeast dough, dough for pizzas or bread, strudel and shortcrust pastry.



Yeast dough

- 500 g flour
- 1 packet dry yeast or 25 g fresh yeast
- 1 egg
- 210-220 g warm milk
- 80 g butter (room temperature)
- 80 g sugar
- 1 pinch salt
- Zest of half a lemon (lemon extract)
- Put all ingredients in the bowl.
- Mix at a low setting for approx. 30 seconds, then knead at setting 4 for approx. 7 minutes.

Wholemeal bread rolls or bread

- 250 g wholemeal wheat flour
- 250 g wheat flour
- 1 tbsp sugar
- 1 tbsp margarine
- ½ tbsp salt
- 1½ packets dry yeast
- 300 ml warm water
- Put all ingredients in the bowl.
- Mix at a low setting for approx. 30 seconds, then knead at setting 4 for approx. 7 minutes.

Note: This is enough dough for 12 bread rolls or a tin loaf.

Subject to change.

Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au batteur électrique MFQ2...
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 MFQ2...**
 - a Orifice de verrouillage
 - b Surface de dépose/support

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.

Quantité maximale préparable

→ « *Recettes* » voir page 10

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. 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. Tenir compte de la forme des pièces en plastique des ustensiles, afin d'éviter des confusions.

4. Placer le dos du batteur électrique dans le support de manière à ce que la surface de dépose s'insère dans l'orifice du support.
5. 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 engrènent correctement l'une dans l'autre !
6. Verser les ingrédients dans le bol mélangeur.
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. Enlever le bol mélangeur.
14. Appuyer sur la touche d'éjection du batteur électrique pour retirer les ustensiles.

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

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.

Recettes

Les indications de quantité figurant dans les recettes représentent les quantités maximales préparables.

Fouets mixeurs

Les fouets mixeurs permettent de battre 2 à 8 blancs d'œufs ou 200 à 600 ml de crème. Il est en outre possible de préparer des pâtes légères, p. ex. de la génoise, de la pâte levée, de la pâte à crêpes, des crèmes, de la mayonnaise et de la purée de pommes de terre.



Gâteau roulé avec garniture de crème et de fruits

Pâte :

- 4 œufs
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de farine de blé
- 1 pointe de couteau de levure chimique

Garniture :

- 200 g de crème
- 2 c. à s. de sucre
- 1 sachet de chantifix
- 150 g de fruits
(p. ex. framboises, fraises, griottes)
- Un peu de sucre glace pour saupoudrer
- Mettre les œufs et le sucre dans le bol mélangeur et mélanger pendant 2 à 3 minutes à vitesse 4 jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
- Mélanger la farine et la levure chimique, puis incorporer brièvement le tout au mélange à la vitesse 2.
- Étaler la pâte sur la plaque à pâtisserie garnie d'un papier de cuisson et la lisser. La faire cuire dans le four (préchauffé) réglé sur Chaleur de voûte/ de sole à env. 200 °C.
- Après la cuisson, poser la plaque de génoise encore chaude sur un torchon propre saupoudré de sucre, l'enrouler et la laisser refroidir.
- Battre la crème avec du sucre et du chantifix en réglant l'appareil sur la vitesse 4.
- Dérouler la génoise, la recouvrir de crème, y répartir les fruits dessus et l'enrouler de nouveau. Saupoudrer avec du sucre glace.

Pâte à cake**Recette de base**

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de margarine
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de lait
- Mélanger tous les ingrédients avec les fouets mixeurs pendant env. ½ minute à la vitesse 1, puis env. 3 à 4 minutes à la vitesse 4.
- En fonction de la recette, incorporer les autres ingrédients (p. ex. raisins secs, écorces d'orange ou de citron confites).

- Pour faire un gâteau marbré, mélanger une moitié de la pâte avec un peu de cacao.

Crochets pétrisseurs

Les crochets pétrisseurs permettent de préparer différentes pâtes, p. ex. pâte levée, pâte à pizza, pâte à strudel, pâte à pain ou pâte sablée).

**Pâte levée**

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure sèche ou 25 g de levure fraîche
- 1 œuf
- 210–220 g de lait chaud
- 80 g de beurre (à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Le zeste d'un demi citron ou de l'arôme de citron
- Déposer tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mélanger le tout à faible vitesse pendant env. 30 secondes, puis à vitesse 4 pendant env. 7 minutes.

Pain ou petits pains complets

- 250 g farine de blé complet
- 250 g de farine de blé
- 1 c. à s. de sucre
- 1 c. à s. de margarine
- ½ c. à s. de sel
- 1 ½ sachet de levure sèche
- 300 ml d'eau tiède
- Verser tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mélanger le tout à faible vitesse pendant env. 30 secondes, puis à vitesse 4 pendant env. 7 minutes.

Important : à partir de cette quantité de pâte, il est possible de former 12 petits pains ou un pain en forme de cake.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questo accessorio è destinato al miscelatore a mano MFQ2... . 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 13

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 MFQ2...**
 - a Apertura per dispositivo di blocco
 - b Piano d'appoggio / supporto

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.

Quantità massima lavorabile → *"Ricette"* ved. pagina 13

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. 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. Per evitare di confondere gli utensili, osservare la forma delle parti di plastica sugli stessi.

4. Posizionare il retro del miscelatore manuale sul supporto in modo tale da innestare il piano d'appoggio nell'apertura presente nel supporto.
5. 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!
6. Versare gli ingredienti nella ciotola.
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. Rimuovere la ciotola.
14. Premere il pulsante di espulsione sul miscelatore manuale e rimuovere gli utensili.

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

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.

Ricette

Le indicazioni di quantità nelle ricette rappresentano le quantità massime di lavorazione.

Frusta

Con le fruste si possono montare 2-8 albumi d'uovo oppure 200-600 ml di panna. Si possono inoltre produrre paste leggere, come per es. pasta biscotto, impasto morbido per dolci soffici, pastella per omelette, creme, maionese e purea di patate.



Strudel di biscotto con farcia di panna e frutti

Impasto:

- 4 uova
- 70 g di zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 80 g di farina di frumento
- 1 punta di coltello di lievito in polvere

Farcitura:

- 200 g di panna
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 confezione di Sostieni panna
- 150 g di frutta (ad es. lamponi, fragole, amarene)
- Un poco di zucchero a velo da spargere

- Mettere uova e zucchero nella ciotola e montare a neve alla velocità 4 per ca. 2-3 minuti.
- Aggiungere farina e lievito in polvere e mescolare brevemente alla velocità 2.
- Stendere bene la pasta sulla teglia da forno coperta con carta da forno e cuocerla a circa 200 °C con riscaldamento superiore/inferiore (dopo preriscaldamento).
- Stendere poi il foglio di biscotto su un canovaccio cosparso di zucchero, avvolgere e lasciare raffreddare.
- Montare a neve la panna con zucchero e Sostieni panna alla velocità 4.
- Svolgere il rotolo di biscotto, cospargerlo di panna, spargervi sopra i frutti e riavvolgere. Cospargere di zucchero a velo.

Impasto di base per dolci

Ricetta di base

- 250 g di farina
- 125 g di zucchero
- 125 g margarina
- 2 uova
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito in polvere
- 75 g di latte
- Lavorare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi ca. 3-4 minuti alla velocità 4.
- In base alla ricetta, mescolare infine altri ingredienti, quali ad es. uvetta passa, cedro candito o arancia candita.
- Per la torta marmorizzata mescolare metà della pasta con un poco di cacao.

Gancio impastatore

Il gancio impastatore consente di formare diversi impasti, quali ad es. pasta lievitata, impasto per pizza, impasto per strudel, impasto per pane o impasto friabile.



Pasta lievitata

- 500 g di farina
- 1 confezione di lievito secco oppure 25 g di lievito fresco
- 1 uovo
- 210-220 g latte caldo
- 80 g burro (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- La buccia di mezzo limone o aroma di limone
- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola.
- Mescolare alla velocità minima per ca. 30 secondi, poi impastare alla velocità 4 per ca. 7 min.

Panini o pane di grano integrale

- 250 g farina integrale di frumento
- 250 g di farina di frumento
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di margarina
- ½ cucchiaino di sale
- 1 ½ bustina di lievito secco
- 300 ml di acqua calda
- Introdurre tutti gli ingredienti nella ciotola.
- Mescolare alla velocità minima per ca. 30 secondi, poi impastare alla velocità 4 per ca. 7 min.

Avvertenza: dalla quantità di pasta prodotta si possono formare 12 panini oppure un pane in cassetta.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is bedoeld voor de handmixer MFQ2... .

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 16*

In één oogopslag

→ Afb. 

- 1 **Toestelstandaard met zwenkarm**
 - a Aandrijftandwiel
 - b Vergrendeling voor handmixer
 - c Hengel voor vergrendeling
 - d Opening voor handmixer
 - e Ontgrendelingstoets voor zwenkarm
 - f Plateau voor kom
 - g Komaandrijving
- 2 **Kom**
- 3 **Handmixer MFQ2...**
 - a Opening voor vergrendeling
 - b Plateau / houder

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.

Maximale verwerkingshoeveelheid

→ *“Recepten” zie pagina 16*

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. Het gewenste paar hulpstukken (roergardes of kneedhaken) in de handmixer steken en aandrukken.
- Belangrijk!** Alleen de gereedschappen gebruiken die met de staander werden geleverd. Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisselingen te vermijden.
4. De achterkant van de handmixer zo op de drager plaatsen dat het plateau in de opening aan de drager grijpt.
 5. Drager vasthouden en de handmixer omlaag drukken tot hij vastklikt. Daarbij erop letten dat de wormaandrijving en het tandwiel in elkaar grijpen.
 6. Ingrediënten in de kom doen.
 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. Kom verwijderen.
 14. Uitwerptoets aan de handmixer indrukken en de hulpstukken 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

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.

Recepten

De hoeveelheden in de recepten zijn de maximale verwerkingshoeveelheden.

Roergarde

Met de roergarde kunt u het eiwit van 2-8 eieren of 200-600 ml room kloppen. Bovendien kunt u licht deeg zoals biscuitdeeg, roerdeeg, pannenkoekendeeg, crèmes, mayonaise en aardappelpuree maken.



Biscuitrol met roomvulling en vruchten

Deeg:

- 4 eieren
- 70 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 80 g tarwemeel
- 1 mespuntje bakpoeder

Vulling:

- 200 g room
- 2 el suiker
- 1 pakje slagroomversteviger
- 150 g fruit (bijv. frambozen, aardbeien, morellen)
- Een beetje poedersuiker om erover te strooien
- Eieren en suiker in de kom doen en op stand 4 ca. 2-3 minuten tot een schuimend geheel kloppen.
- Meel en bakpoeder erdoor doen en kort mengen op stand 2.

- Het deeg gladstrijken op een met bakpapier bedekte bakplaat en bakken met boven-/onderwarmte van ca. 200 °C (voorverwarmde oven).
- De hete biscuitlaag daarna op een met suiker bestrooide keukendoek leggen, oprollen en laten afkoelen.
- Room samen met suiker en slagroomversteviger stijf kloppen op stand 4.
- De biscuitrol uitrollen en met room bestrijken. De vruchten erover verdelen en dan weer oprollen. Bestrooien met poedersuiker.

Roerdeeg

Basisrecept

- 250 g bloem
- 125 g suiker
- 125 g margarine
- 2 eieren
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 pakje bakpoeder
- 75 g melk
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut op stand 1 met de roergarde roeren, daarna ca. 3-4 minuten op stand 4.
- Ten slotte afhankelijk van het recept de verdere ingrediënten zoals rozijnen, sukade of gekonfijte sinaasappelschil erdoor roeren.
- Voor gemarmerde cake de helft van het deeg mengen met een beetje cacao.

Kneedhaken

Met de kneedhaken kan men verschillende soorten deeg zoals gistdeeg, pizzadeeg, strudeldeeg, brooddeeg of zandtaartdeeg maken.



Gistdeeg

- 500 g bloem
- 1 pakje gedroogde gist of 25 g verse gist
- 1 ei
- 210-220 g warme melk
- 80 g boter (kamertemperatuur)
- 80 g suiker
- 1 snufje zout
- Schil van een halve citroen of citroenaroma
- Alle ingrediënten in de mengkom doen.
- Op een lage stand ca. 30 seconden vermengen, dan ca. 7 min. kneden op stand 4.

Volkorenbroodjes of brood

- 250 g volkorentarwemeel
- 250 g tarwemeel
- 1 el suiker
- 1 el margarine
- ½ el zout
- 1½ pakje gedroogde gist
- 300 ml warm water
- Alle ingrediënten in de mengkom doen.
- Op een lage stand ca. 30 seconden vermengen, dan ca. 7 min. kneden op stand 4.

Aanwijzing: Het deeg is voldoende voor 12 broodjes of een blikbrood.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til håndmikseren MFQ2... .

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 æggehvinder, 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 19*

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 MFQ2...**
 - a Åbning til låsemekanisme
 - b Frastillingsflade/holder

Redskaber

- 4 **Turborøreri (2 stk.)**
 - a Drivsnække
- 5 **Æltekroge (2 stk.)**
 - a Drivsnække

Betjening

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

Maksimal forarbejdningmængde

→ *"Opskrifter" se side 19*

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

Vigtigt! Brug kun de redskaber, der blev leveret sammen med stativet. Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger.

4. Sæt håndmikserens bagside på holderen, så frastillingsfladen griber ind i åbningen på holderen.
5. 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!
6. Fyld ingredienserne i skålen.
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. Tag skålen af.
14. Tryk på udkastningsknappen på håndmikseren, og fjern redskaberne.

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

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.

Opskrifter

Mængdeangivelserne i opskrifterne er de maksimale forarbejdningmængder.

Røreris

Med røreriset kan man piske 2-8 æggevider eller 200-600 ml fløde. Desuden kan der laves lette deje som f.eks. lagkagedej, rørt dej, pandekagedej, creme, mayonnaise og kartoffelmos.



Roulade med flødefyld og frugter

Dej:

- 4 æg
- 70 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 80 g hvedemel
- 1 knivspids bagepulver

Fyld:

- 200 g fløde
- 2 spsk. sukker
- 1 brev flødestabilisator
- 150 g frugt (f.eks. hindbær, jordbær, surkirsebær)
- En smule flormelis til drys
- Kom æg og sukker i skålen, og pisk det hele på trin 4 i ca. 2-3 minutter, til det skummer.
- Bland mel og bagepulver, og rør det kort i på trin 2.
- Stryg dejen glat ud på en bageplade, der er belagt med bagepapir, og bag dejen ved 200 °C med over-/undervarme (ovnen skal være forvarmet).
- Læg derefter den varme pladeformede rouladedej ud på et viskestykke, som er drysset med sukker, rul den sammen, og lad den køle af.
- Pisk fløde sammen med sukker og flødestabilisator stift på trin 4.
- Rul rouladen ud, stryg fløde på den, fordel frugterne på den, og rul den sammen igen. Drys med flormelis.

Rørt dej

Grundopskrift

- 250 g mel
- 125 g sukker
- 125 g margarine
- 2 æg
- 1 brev vaniljesukker
- 1 brev bagepulver
- 75 g mælk
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-4 minutter på trin 4 med røriset.
- Rør til sidst yderligere ingredienser i som f.eks. rosiner, sukat eller orangeat afhængigt af opskriften.
- For at lave en marmorkage bland da halvdelen af dejen med en smule kakao.

Æltekrog

Med æltekrogene kan man lave forskellige deje som f.eks. gærdej, pizzadej, strudeldej, brøddeje eller mørdej.



Gærdej

- 500 g mel
- 1 brev tørgær eller 25 g frisk gær
- 1 æg
- 210-220 g varm mælk
- 80 g smør (stuetemperatur)
- 80 g sukker
- 1 knsp. salt
- Skal af en halv citron eller citronaroma
- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Bland det hele sammen i ca. 30 sekunder på lavt trin, ælt herefter på trin 4 i ca. 7 minutter.

Fuldkornsboller eller brød

- 250 g fuldkornshvedemel
- 250 g hvedemel
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. margarine
- ½ spsk. salt
- 1 ½ brev tørgær
- 300 ml varmt vand
- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Bland det hele sammen i ca. 30 sekunder på lavt trin, ælt herefter på trin 4 i ca. 7 minutter.

Bemærk: Af den lavede dejmængde kan man forme 12 boller eller et formbrød.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ2... .

Følg bruksanvisningen for håndmikseren.

Ikke bruk stativet for andre håndmiksere.

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 22

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 MFQ2...

- a Åpning for lås
- b Underlag / holder

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.

Maksimal arbeidsmengde → ”Oppskrifter” se side 22

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

Viktig! Bruk kun verktøy som fulgte med stativet. Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling.

4. Sett baksiden av håndmikseren inn på holderen slik at underlaget griper inn i åpningen i holderen.
5. Hold holderen fast og trykk håndmikseren ned til den går i lås. Pass på at snekken og tannhjulet griper korrekt inn i hverandre!
6. Fyll ingrediensene på bollen.
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. Ta bollen av.
14. Trykk på utkastknappen på håndmikseren og ta av verktøyet.

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

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.

Oppskrifter

Angivelsene av mengder i oppskriftene gjelder for maksimale mengder som kan bearbeides.

Rørepinne

Med rørepinnen kan du vispe 2-8 eggehviter eller 200-600 ml fløte. Dessuten kan du lage lett deig som f.eks. sukkerbrødrøre, formkake, pannekake, krem, majones og potetmos.



Rullekake med fløtefylling og frukt

Deig:

- 4 egg
- 70 g sukker
- 1 pk vaniljesukker
- 80 g hvetemel
- 1 knivsodd bakepulver

Fyll:

- 200 g fløte
- 2 ss sukker
- 1 pakke stivelse for fløte
- 150 g frukt (f.eks. bringebær, jordbær, kirsebær)
- litt melis for å pudre
- Egg og sukker has i bollen og piskes på trinn 4 i ca. 2-3 minutter til det skummer.
- Mel og bakepulver blandes og røres raskt inn på trinn 2.
- Deigen strykes glatt på et stekebrett som er dekket med bakepapir, og stekes med over-/undervarme på 200 °C (ovnen varmes opp på forhånd).
- Den varme rullekakeplaten legges deretter på et kjøkkenklede som er strødd med sukker, rulles opp og avkjøles.
- Fløte stivpiskes sammen med sukker og stivelse på trinn 4.
- Rullekaken rulles ut igjen, fløten strykes på den, frukten fordeles på den, og så rulles deigen sammen igjen. Strø melis over.

Formkakerøre

Basisoppskrift

- 250 g mel
- 125 g sukker
- 125 g margarin
- 2 egg
- 1 pk vaniljesukker
- 1 pk bakepulver
- 75 g melk
- Bearbeid alle ingrediensene i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-4 minutter på trinn 4 med rørepinnen.
- Ytterligere ingredienser, f.eks. rosiner, cedrat eller aprikat, blandes i til slutt, avhengig av oppskrift.
- For marmorkake blandes halvdelen av deigen med litt kakao.

Eltekrok

Med eltekroken kan man lage utlike deier, f.eks. gjærdeig, pizzadeig, strudeldeig, brøddeig eller mørdeig.



Gjærdeig

- 500 g mel
- 1 pk tørrgjær eller 25 g fersk gjær
- 1 egg
- 210-220 g varm melk
- 80 g smør (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 1 klype salt
- Skall av en halv sitron eller sitronaroma
- Ha alle ingrediensene i bollen.
- Bland dem i ca. 30 sekunder på lavt trinn. Kna deretter i ca. 7 minutter på trinn 4.

Rundstykker eller brød av fullkorn

- 250 g fullkornshvetemel
- 250 g hvetemel
- 1 ss sukker
- 1 ss margarin
- ½ ss salt
- 1 1/2 pk tørrgjær
- 300 ml varmt vann
- Alle ingrediensene has i bollen.
- Blandes på lavt trinn i ca. 30 sekunder, deretter eltes de på trinn 4 i ca. 7 minutter.

Merk: Av denne mengden deig kan du forme 12 rundstykker eller et formbrød.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Tillbehöret är avsett för elvispen MFQ2... .

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 25

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 MFQ2...

- a Öppning för låsning
- b Avställningsyta / Hållare

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.

Största bearbetningsmängd: → "Recept" se sidan 25

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

Viktigt! Använd enbart de verktyg som följde med stativet. Observera formen hos verktygens plastdelar så att du förhindrar förväxlingar.

4. Sätt fast elvispens baksida på bäarmen så att avställningsytan griper in i bäarmens öppning.
5. Håll fast bäarmen och tryck elvispen nedåt tills den snäpper fast. Se noga till att skruven och kugghjulet griper in rätt i varandra!
6. Lägg ingredienserna i skålen.
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. Ta bort skålen.
14. Tryck på elvispens utkastarknapp och ta bort verktygen.

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

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.

Recept

Mängduppgifterna i recepten avser de största bearbetningsmängderna.

Grovvisp

Med grovvispen kan du vispa 2-8 äggvitor eller 2-6 dl grädde.

Dessutom kan du göra smet, t.ex. kaksmet, sockerkakssmet, pannkakssmet, creme, majonnäs och potatismos.



Rulltårta med gräddfyllning och frukt

Smet:

- 4 ägg
- 70 g socker
- 1 pkt vanillinsocker
- 80 g vetemjöl
- 1 knivsudd bakpulver

Fyllning:

- 2 dl grädde
- 2 msk socker
- 1 pkt grädedstabiliseringsmedel
- 150 g frukt (t.ex. hallon, jordgubbar, vinbär)
- Litet pudersocker för att strö över
- Lägg ägg och socker i skålen och vispa dem till skum på läge 4 i 2-3 minuter.
- Blanda mjöl och bakpulver och rör ned kortvarigt på läge 2.
- Bred ut smeten på en bakplåt med bakplåtspapper och grädda vid 200 °C över- och undervärme (förvärm ugnen).
- Strö socker över en kökshandduk och lägg den heta kakkbottnen på duken. Rulla ihop den och låt den svalna.
- Vispa grädden hårt med socker och stabiliseringsmedel på läge 4.
- Rulla ut kakkbottnen, stryk ut grädden på den, fördela frukterna över den och rulla ihop den igen. Strö över pudersocker.

Sockerkaksmet:

Grundrecept

- 250 g mjöl
- 125 g socker
- 125 g margarin
- 2 ägg
- 1 pkt vanillinsocker
- 1 pkt bakpulver
- 75 g mjölk
- Bearbeta alla ingredienserna med grovvispen omkring ½ minut på läge 1, därefter omkring 3-4 minuter på läge 4.
- Rör till slut allt efter receptet ned fler ingredienser, t.ex. russin, citron- eller apelsinsaft.
- För tigerkaka blandar du litet kakao i hälften av smeten.

Degkrokar

Med degkrokarna kan du göra olika degar, t.ex. jäsdeg, pizzadeg, strudeldeg, bröddegar eller mördeg.



Jäsdeg

- 500 g mjöl
- 1 pkt torrjäst eller 25 g färsk jäst
- 1 ägg
- 210-220 g varm mjölk
- 80 g smör (rumstemperatur)
- 80 g socker
- 1 nypa salt
- skalet av en halv citron eller citronarom
- Lägg alla ingredienserna i skålen.
- Blanda i omkring 30 sekunder på lågt läge och knåda sedan på läge 4 i omkring 7 minuter.

Fullkornsbullar eller limpor

- 250 g fullkornsvetemjöl
- 250 g vetemjöl
- 1 msk socker
- 1 msk margarin
- ½ msk salt
- 1 ½ pjt torrjäst
- 3 dl varmt vatten
- Lägg alla ingredienserna i skålen.
- Blanda i omkring 30 sekunder på lågt läge och knåda sedan på läge 4 i omkring 7 minuter.

Anmärkning: Den här degmängden räcker till 12 bullar eller ett formbröd.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi sähkövatkaimen MFQ2... 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 28*

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 MFQ2...**
 - a Aukko lukitusta varten
 - b Alusta / pidike

Välineet

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

Käyttö

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

Suurin sallittu käsittelymäärä

→ *”Reseptit” katso sivu 28*

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. Aseta tarvitsemasi varusteet (vispilät tai taikinakoukut) paikoilleen sähkövatkaimen ja paina kiinni.

Tärkeää! Käytä vain jalustan mukana toimitettuja varusteita. Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen.

4. Aseta sähkövatkaimen kantaosa kannattimeen niin, että alusta kiinnittyy kannattimen aukkoon.
5. Pidä kannattimesta kiinni ja paina sähkövatkainta alaspäin, kunnes se napsahtaa kiinni. Varmista, että kierukka ja hammaspyörä kiinnittyvät toisiinsa oikein!
6. Mittaa ainekset kulhoon.
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. Poista kulho.
14. Irrota varusteet painamalla sähkövatkaimessa olevaa vapautuspainiketta.

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 pyöriivät eri suuntiin.

Hoito ja päivittäinen puhdistus

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.

Reseptit

Ruokaohjeissa annetut määrät vastaavat suurimpia sallittuja käsittelymääriä.

Vispilä

Voit vatkata vispilöillä 2-8 munanvalkuaista tai 2-6 dl kermaa. Voit käyttää niitä myös kevyiden taikinoiden, esim. esim. sokerikakkutaikinan, kakkutaikinan ja ohukaistaikinan sekä vanukkaiden, majoneesien ja perunasoseen valmistukseen.



Kerma- ja marjatäyteinen kääretorttu

Taikina:

- 4 kananmunaa
- 70 g sokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 80 g vehnäjauhoja
- 1 veitsenkärjellinen leivinjauhetta

Täyte:

- 200 g kermaa
- 2 rkl sokeria
- 1 pussi kermankovetinta
- 150 g marjoja (esim. vadelmia, mansikoita, kirsikoita)
- Hieman tomusokeria pinnalle
- Laita munat ja sokeri kulhoon ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi noin 2-3 minuutin ajan nopeudella 4.
- Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja sekoita hetken aikaa nopeudella 2.
- Levitä taikina tasaisesti leivinpaperilla peitetulle pellille ja kypsennä ylä-/alalämmöllä noin 200-asteiseksi kuumentussa uunissa.
- Aseta sitten kuuma kääretorttulevy sokerilla sirotellun keittiöpyyhkeen päälle, rullaa kääreksi ja anna jäähtyä.
- Vatkaa kerma, sokeri ja kermakovetin kiinteäksi vaahdoksi nopeudella 4.
- Avaa kääre, levitä päälle kerma, sitten marjat ja rullaa taas kääreksi. Sirottele päälle tomusokeria.

Kakkutaikina

Perusohje

- 250 g jauhoja
- 125 g sokeria
- 125 g margariinia
- 2 kananmunaa
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 75 g maitoa
- Vaivaa vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3-4 minuuttia nopeudella 4.
- Sekoita lopuksi taikinaan muut reseptissä mainitut ainesosat, esim. rusinat, sukaatti tai hillottu appelsiinikuori.
- Jos valmistat tiikerikakun, jaa taikina kahteen osaan ja sekoita toiseen osaan vähän kaakaojauhetta.

Taikinakoukku

Taikinakoukulla voi valmistaa erilaisia taikinoita, esim. hiivataikinan, pizzataikinan, strudelitaikinan, leipätaikinan tai murotaikinan.



Hiivataikina

- 500 g jauhoja
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- 1 kananmuna
- 210–220 g lämmintä maitoa
- 80 g voita (huoneenlämpöistä)
- 80 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- puolikkaan sitruunan kuori tai sitruuna-aromia
- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Sekoita alhaisella nopeudella noin 30 sekuntia, vaivaa sitten taikinaksi noin 7 minuutin ajan nopeudella 4.

Täysjyväsämpylät tai -leipä

- 250 g täysjyvävehnä jauhoja
- 250 g vehnä jauhoja
- 1 rkl sokeria
- 1 rkl margariinia
- ½ rkl suolaa
- 1 ½ pussia kuivahiivaa
- 3 dl lämmintä vettä
- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Sekoita alhaisella nopeudella noin 30 sekuntia, vaivaa sitten taikinaksi noin 7 minuutin ajan nopeudella 4.

Huom: Taikinasta tulee 12 sämpylää tai yksi vuokaleipä.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este accesorio está destinado para el uso con la batidora de repostería MFQ2... . 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 31

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 MFQ2...**
 - a Orificio de bloqueo
 - b Superficie de reposo / soporte

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.

Máxima cantidad de elaboración

→ «Recetas» véase la página 31

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. 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. Prestar atención a la forma de los elementos de plástico de los accesorios con el fin de evitar confusiones.

4. Colocar la parte posterior de la batidora de repostería sobre el soporte de manera que la superficie de reposo quede encajada en el orificio del soporte.
5. 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!
6. Introducir los ingredientes en el recipiente de mezcla.
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. Retirar el recipiente de mezcla.
14. Pulsar la tecla de desbloqueo de la batidora de repostería y extraer los accesorios.

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

¡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.

Recetas

Las cantidades que se facilitan en las recetas constituyen las máximas cantidades elaborables.

Varilla mezcladora

Con la varilla mezcladora se pueden batir 2-8 claras de huevo o 200-600 ml de nata. Además, se pueden elaborar masas ligeras como, p. ej., masa de bizcocho, masa batida, masa para buñuelos, así como cremas, mayonesas y puré de patatas.



Brazo de gitano relleno de nata y frutas

Para la masa:

- 4 huevos
- 70 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 80 g de harina de trigo
- 1 pizca de levadura para hornear

Ingredientes para el relleno:

- 200 g de nata
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 sobre de espesante de nata
- 150 g de fruta (p. ej., frambuesas, fresas, guindas)
- Un poco de azúcar glas para espolvorear
- Poner los huevos y el azúcar en el recipiente de mezcla y batirlos en la posición de trabajo 4 durante aprox. 2-3 minutos hasta que queden esponjosos.
- Añadir la levadura para hornear a la harina y mezclarlas brevemente en la posición de trabajo 2.
- Verter y alisar la masa sobre una bandeja de horneado previamente recubierta con papel especial para hornear y hornearla a 200 °C con la función «calor superior/inferior» (horno precalentado).
- Después, colocar la lámina de bizcocho en un paño de cocina espolvoreado con azúcar, enrollar el bizcocho con ayuda del paño y dejarlo enfriar.
- Batir la nata con el azúcar y el espesante en la posición de trabajo 4 hasta que se monte.
- Desenrollar el rollo de bizcocho, extender la nata sobre la lámina de bizcocho, distribuir las frutas sobre la misma y enrollar de nuevo. Espolvorear con azúcar glas.

Masa batida para tarta

Receta básica

- 250 g de harina
- 125 g de azúcar
- 125 g de margarina
- 2 huevos
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 1 sobre de levadura para hornear
- 75 g de leche
- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y, a continuación, durante aprox. 3-4 minutos en la posición de trabajo 4.
- Según la receta, mezclar para finalizar el resto de ingredientes como, p. ej., pasas, o bien corteza confitada de limón o naranja.

- Para preparar un pastel mármol, debe mezclarse la mitad de la masa con un poco de cacao.

Garfios amasadores

Con los garfios amasadores se pueden preparar diferentes masas como, p. ej., masa de levadura, de pizza, de hojaldre, de pan o pastaflores.



Masa de levadura

- 500 g de harina
- 1 sobre de levadura seca o 25 g de levadura fresca
- 1 huevo
- 210-220 g de leche tibia
- 80 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 80 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- La corteza de medio limón o aroma de limón
- Poner todos los ingredientes en el recipiente de mezcla.
- Mezclarlos en una posición de trabajo más baja durante aprox. 30 segundos y amasarlos durante aprox. 7 minutos en la posición de trabajo 4.

Panecillos integrales o pan

- 250 g de harina integral de trigo
- 250 g de harina de trigo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de margarina
- ½ cucharada de sal
- 1 ½ sobre de levadura seca
- 300 ml de agua caliente
- Poner todos los ingredientes en el recipiente de mezcla.
- Mezclarlos en una posición de trabajo más baja durante aprox. 30 segundos y amasarlos durante aprox. 7 minutos en la posición de trabajo 4.

Nota: De la masa elaborada pueden obtenerse 12 panecillos o un pan de molde.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

**Este acessório está preparado para a batedeira MFQ2... .
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 impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “*Conservação e limpeza diária*” ver página 34

Panorâmica do aparelho

→ Fig. **A**

- 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 MFQ2...**
 - a Abertura para bloqueio
 - b Superfície de apoio / suporte

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.

Quantidade máxima a trabalhar

→ “*Receitas*” ver página 34

- 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. 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. Dar atenção ao formato das peças de plástico das ferramentas, para evitar enganos.

4. Colocar a traseira da batedeira no suporte de forma a que a superfície de apoio engate na abertura no suporte.
5. Segurar no suporte e pressionar a batedeira para baixo até encaixar. Neste caso, dar atenção ao posicionamento correto do veio e da roda dentada!
6. Colocar os ingredientes na tigela.
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. Retirar a tigela.
14. Premir a tecla de ejeção na batedeira e remover as ferramentas.

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 fofo.

Conservação e limpeza diária

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.

Receitas

As quantidades indicadas nas receitas correspondem às quantidades máximas que podem ser trabalhadas.

Varas para massas leves

Com as varas para massas leves, é possível bater 2 a 8 claras de ovo ou 200 a 600 ml de natas. Podem, ainda ser trabalhadas massas leves, como p. ex. diferentes massas para bolos, massas para crepes, cremes, maioneses e puré de batata.



Torta com recheio de natas e fruta

Massa:

- 4 ovos
- 70 g de açúcar
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado
- 80 g de farinha de trigo
- 1 pitada de fermento em pó

Para o recheio:

- 200 g de natas
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 pacotinho de endurecedor de natas
- 150 g de frutos (p. ex. framboesas, morangos, ginjas)
- Açúcar em pó para polvilhar
- Deitar os ovos e o açúcar na tigela e bater na fase 4, durante 2 a 3 minutos até a massa formar espuma.
- Adicionar a farinha e o fermento em pó e misturar durante pouco tempo na fase 2.

- Deitar o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal próprio, alisar e levar ao forno (pré-aquecido) a cerca de 200 °C e com calor superior e inferior.
- Depois de cozida, deitar a placa de torta sobre um pano de cozinha polvilhado com açúcar, enrolar e deixar arrefecer.
- Bater as natas juntamente com o açúcar e o endurecedor de natas, na fase 4.
- Desenrolar a torta, barrar com natas, distribuir a fruta por toda a superfície e voltar a enrolar a torta. Polvilhar com açúcar em pó.

Massas leves

Receita base

- 250 g de farinha
- 125 g de açúcar
- 125 g de margarina
- 2 ovos
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado
- 1 pacote de fermento em pó
- 75 g de leite
- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 3 a 4 minutos na fase 4.
- Consoante a receita, pode adicionar mais ingredientes, p. ex. passas, limão cristalizado ou laranja cristalizada no final.
- Para bolos de mármore, misturar cerca de metade da receita com cacau.

Vara para massas pesadas

Com a vara para massas pesadas podem ser preparadas diferentes massas como p. ex. massa lêveda, massa para pizza, massa de strudel, massas para pão ou massa quebrada.



Massa lêveda

- 500 g de farinha
- 1 pacotinho de fermento seco ou 25 g de fermento fresco
- 1 ovo
- 210–220 g de leite quente
- 80 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 80 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- Casca de meio limão ou aroma de limão
- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Misturar durante 30 segundos, na fase mínima e, depois, bater durante cerca de 7 minutos, na fase 4.

Pãezinhos ou pão de farinha integral

- 250 g de farinha de trigo integral
- 250 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina
- ½ colher de sopa de sal
- 1 ½ pacote de levedura seca
- 300 ml de água quente
- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Misturar durante 30 segundos, na fase mínima e, depois, bater durante cerca de 7 minutos, na fase 4.

Nota: Esta quantidade de massa permite fazer 12 pãezinhos ou um pão de forma.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για το μίξερ χειρός MFQ2... .

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 37

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 MFQ2...
 - a Άνοιγμα για ασφάλιση
 - b Επιφάνεια εναπόθεσης/Στήριγμα

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.

Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας

→ «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 37

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. 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. Προσέξτε το σχήμα των πλαστικών μερών στα εργαλεία, για να αποφεύγονται τα μπερδέματα.

4. Τοποθετήστε την πίσω πλευρά του μίξερ χειρός επάνω στον φορέα με τέτοιο τρόπο, ώστε η επιφάνεια εναπόθεσης να πιάνει στο άνοιγμα του φορέα.
5. 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!
6. Προσθέστε τα υλικά στο μπολ.
7. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και πιέστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει.
8. Συνδέστε το φιν 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 φιν.
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. Αφαιρέστε το μπολ.
14. Πατήστε το πλήκτρο απόρριψης στο μίξερ χειρός και αφαιρέστε τα εργαλεία.

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

Προσοχή!

Θηρείτε 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.

Συνταγές

Τα στοιχεία για τις ποσότητες στις συνταγές είναι οι μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.

Αναδευτήρας

Με το εργαλείο ανάμειξης μπορείτε να χτυπήσετε 2–8 ασπράδια αβγών ή 200–600 ml κρέμα γάλακτος σε σαντιγί. Περαιτέρω μπορείτε να παρασκευάσετε ελαφριές ζύμες, όπως π. χ. ζύμη μπισκότου, ζύμη κέικ, ζύμη για κρέπες, κρέμες, μαγιονέζα και πουρές πατάτας.



Ρολό μπισκότου με γέμιση από σαντιγί και φρούτα

Ζύμη:

- 4 αυγά
- 70 γρ. ζάχαρη
- 1 φακ. βανίλια
- 80 γρ. σιτάλευρο
- 1 πρέζα μπέικιν πάουντερ

Γέμιση:

- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ ζάχαρη
- 1 φακελάκι ειδική σκόνη για το πήξιμο της σαντιγί
- 150 γρ. φρούτα (π.χ. φραμπουάζ, φράουλες, βύσσινα)
- Λίγη ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα
- Βάλτε τα αβγά και τη ζάχαρη στο μπολ και χτυπήστε τα στη βαθμίδα 4 επί περ. 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν.
- Ανακατέψτε το αλεύρι και την μπέικιν πάουντερ, ρίξτε το στο μίγμα των αβγών και αναμείξτε για λίγο στη βαθμίδα 2.
- Αλείψτε τη ζύμη επάνω σε ρηχό ταψί, πάνω στο οποίο έχετε στρώσει χαρτί ψησίματος και ψήστε τη αμέσως στις πάνω/κάτω αντιστάσεις στους 200 °C περίπου (προθέρμασμένος φούρνος).
- Βάλτε κατόπιν το ζεστό παντεσπάνι επάνω σε μια πετσέτα κουζίνας πασπαλισμένη με ζάχαρη, τυλίξτε τη σε ρολό και αφήστε τη να κρυώσει.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μαζί με ζάχαρη και την ειδική σκόνη για το πήξιμο της σαντιγί στη βαθμίδα 4 μέχρι να πήξει.
- Ξετυλίξτε το ρολό, αλείψτε το με τη σαντιγί, μοιράστε από πάνω τα φρούτα και ξανατυλίξτε το. Πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Απλή ζύμη

Βασική συνταγή

- 250 γρ. αλεύρι
- 125 γρ. ζάχαρη
- 125 γρ. μαργαρίνη
- 2 αυγά
- 1 φακ. βανίλια
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 75 ml γάλα
- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ και αναμείξτε τα πρώτα στη βαθμίδα 1 περίπου ½ λεπτό και μετά ανακατέψτε τα με τον αναδευτήρα στη βαθμίδα 4 περίπου για 3-4 λεπτά.

- Ανάλογα με τη συνταγή ανακατέψτε στο τέλος περαιτέρω υλικά, όπως π.χ. σταφίδες, φρουί γλασέ λεμονιού ή πορτοκαλιού.
- Για δίχρωμο κέικ ανακατέψτε στη μισή ζύμη λίγο κακάο.

Ζυμωτήρι

Με το ζυμωτήρι μπορείτε να παρασκευάσετε διάφορες ζύμες, όπως π.χ. ζύμη μαγιάς, ζύμη πίτσας, ζύμη στρόντελ, ζύμη ψωμιού ή τριφτή ζύμη.



Ζύμη μαγιάς

- 500 γρ. αλεύρι
- 1 φακ. ξερή μαγιά ή 25 γρ. φρέσκη μαγιά
- 1 αυγό
- 210-220 γρ. ζεστό γάλα
- 80 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)
- 80 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- Φλούδα μισού λεμονιού ή άρωμα λεμόνι
- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ.
- Αναμείξτε τα σε χαμηλή βαθμίδα επί περ. 30 δευτερόλεπτα, ζυμώστε τα κατόπιν στη βαθμίδα 4 επί περ. 7 λεπτά.

Ψωμάκια ή ψωμί ολικής άλεσης

- 250 γρ. σιτάλευρο ολικής αλέσεως
- 250 γρ. σιτάλευρο
- 1 κ.σ. ζάχαρη,
- 1 κ.σ. μαργαρίνη
- ½ κ.σ. αλάτι
- 1 ½ φακ. ξηρή μαγιά
- 300 ml ζεστό νερό
- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ.
- Αναμείξτε τα σε χαμηλή βαθμίδα επί περ. 30 δευτερόλεπτα, ζυμώστε τα κατόπιν στη βαθμίδα 4 επί περ. 7 λεπτά.

Υπόδειξη: Από την ποσότητα ζύμης που έχετε παρασκευάσει μπορείτε να πλάσετε 12 μικρά ψωμάκια ή ένα ψωμί φόρμας.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuar, Mikser MFQ2... 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 40*

Genel Bakış

→ Resim

- 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 MFQ2...**
 - a Kilit için delik
 - b Raf yüzeyi / braket

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.

İşlenebilecek azami miktar → *“Tarifler” bkz. sayfa 40*

1. Cihaz ünitesini düz ve yatay bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz. Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu dayanak noktasına kadar kaldırınız.
2. Kapı raf yüzeyine koyunuz. Kap kenarı, kap tahrikinin üstünü tamamen kapatmalı ve kap hafifçe döndürülebilmelidir.
3. İsteddiğiniz alet çiftini (çırpma/karıştırma teli veya yoğurma kancası) el tipi miksera yerleştiriniz ve bastırınız.

Önemli! Sadece ünite ile birlikte teslim edilen aletleri kullanınız. Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek yanlış alet takılmasını önleyiniz.

4. Mikserin arka tarafını raf yüzeyi, taşıyıcıdaki deliğe oturacak şekilde taşıyıcıya yerleştiriniz.
5. 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!
6. Malzemeleri kabin içine doldurunuz.
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. Kabı çıkarınız.
14. Mikserde aletleri çıkarma tuşuna basınız ve aletleri çıkartınız.

Not: Hamur yoğurmak için kabin 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. Kabin ve aletlerin karşıt yönde dönüyor olması sayesinde, kısa sürede yumuşak ve gevrek bir hamur oluşur.

Bakım ve günlük temizlik

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.

Tarifler

Tariflerdeki miktar bilgileri, işlenebilecek azami miktarları belirtir.

Karıştırma teli

Çırpma/karıştırma teli ile 2-8 yumurta akı veya 200-600 ml krema çırpılabilir. Ayrıca örneğin bisküvi hamuru, basit hamur, kaygana/krep hamuru gibi hafif hamurların yanı sıra, kremalar, mayonez ve patates püresi de yapılabilir.



Krema ve meyve dolgulu bisküvi rulosu

Hamur:

- 4 yumurta
- 70 g şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 80 g buğday unu
- 1 bıçak ucu kabartma tozu

Dolgu:

- 200 g süt kreması
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 paket krema katılaştırıcı
- 150 g meyve (örn. ahududu, çilek, vişne)
- Üzerine serpiştirmek için biraz pudra şekeri
- Yumurtaları ve şekeri kaba koyunuz ve 4 kademesinde yakl. 2-3 dakika köpüklü oluncaya kadar çırpınız.
- Unu ve kabartma tozunu karıştırınız ve diğer malzemelerle 2 kademesinde kısa süre karıştırınız.
- Hamuru, üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir tepsi üzerine yayınız ve (önceden ısıtılmış fırında) üstten/alttan ısıtma fonksiyonu ile yaklaşık 200 °C ayarında pişiriniz.
- Daha sonra sıcak bisküvi tabakasını hemen şeker serpiştirilmiş bir mutfak bezi üzerine seriniz, yuvarlayarak sarınız ve soğumaya bırakınız.
- Kremayı, şeker ve krema katılaştırıcı ile birlikte 4 kademesinde katlaşıncaya kadar çırpınız.

- Yuvarlak sarmış olduğunuz bisküvi rulosunu açınız, üzerine krema sürünüz, meyveleri dağıtınız ve tekrar yuvarlayarak sarınız. Üzerine pudra şekeri serpiştiriniz.

Kek hamuru

Temel tarif

- 250 g un
- 125 g şeker
- 125 g margarin
- 2 yumurta
- 1 paket şekerli vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 75 g süt
- Tüm malzemeleri öncelikle yakl. ½ dakika süreyle 1 kademesinde, ardından yakl. 3-4 dakika süreyle 4 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.
- Tarife göre diğer malzemeleri, örn. üzüm, limon veya portakal kabuğu en son ekleyerek karıştırınız.
- Mermer kek için hamurun yarısını biraz kakao ile karıştırınız.

Yoğurma kancası

Yoğurma kancası ile örneğin mayalı hamur, pizza hamuru, Strudel hamuru, ekmek hamuru veya tart hamuru gibi çeşitli hamurlar yoğrulabilir.



Mayalı hamur

- 500 g un
- 1 paket kuru maya veya 25 g yaş maya
- 1 yumurta
- 210-220 g sıcak süt
- 80 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 80 g şeker
- 1 tutam tuz
- Yarım limonun kabuğu veya limon aroması
- Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.
- Düşük kademedede yakl. 30 saniye karıştırınız ve sonra 4 kademesinde yakl. 7 dakika yoğurunuz.

Tam tahıllı kahvaltılık ekmeği veya ekmek

- 250 g tam buğday unu
- 250 g buğday unu
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 çorba kaşığı margarin
- ½ çorba kaşığı tuz
- 1 ½ paket kuru maya
- 300 ml sıcak su
- Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.
- Düşük kademedede yakl. 30 saniye karıştırınız ve sonra 4 kademesinde yakl. 7 dakika yoğurunuz.

Not: Yoğrulmuş hamur miktarı ile 12 küçük kahvaltılık ekmeği veya bir kalıp ekmek yapılabilir.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do miksera ręcznego MFQ2... . 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 43

Opis urządzenia

→ Rysunek 

1 Stojak urządzenia z ramieniem

- a Koło zębate napędowe
- b Blokada miksera ręcznego
- c Dźwignia do blokowania
- d Otwór na mikser ręczny
- e Przycisk zwalniający blokadę ramienia urządzenia
- f Półka na miskę
- g Napęd miski

2 Miska

3 Mikser ręczny MFQ2...

- a Otwór do blokowania
- b Stojak do odstawiania / uchwyt

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.

Maksymalna ilość przetwarzanych produktów → „Przepisy kulinarne” patrz strona 43

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

2. Ustawić miskę na półce. Krawędź miski musi całkowicie zakryć jej napęd oraz muska musi dać się łatwo obracać.
3. Włożyć żadaną 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, aby uniknąć pomyłek podczas montażu.

4. Umieścić tył miksera ręcznego na ramieniu, tak aby stojak do odstawiania wszedł w otwór w ramieniu.
5. Chwycić ramię i wcisnąć mikser w dół, aż do zatrzaśnięcia. Zwrócić uwagę na to, aby ślimak i koło zębate zespoliły się prawidłowo!
6. Włożyć składniki do miski.
7. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i opuścić ramię urządzenia aż do zatrzaśnięcia.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Przełącznik ustawić na żądany zakres.
9. Składniki tak długo wyrabiać, aż do uzyskania pożądanego rezultatu.
10. Ustawić przełącznik na 0. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
11. Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i podnieść ramię urządzenia aż do oporu.
12. Pociągnąć dźwignię przy ramieniu do tyłu i zdjąć mikser.
13. Zdjąć miskę.
14. Nacisnąć przycisk wyrzutowy na mikserze i wyjąć narzędzia.

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

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.

Przepisy kulinarne

Ilość składników podanych w przepisach kulinarnych stanowi maksymalną ilość produktów, jaką można przetwarzać tym urządzeniem.

Końcówki do mieszania

Końcówkami do mieszania można ubić pianę z 2-8 białek lub 200-600 ml śmietany kremówki. Oprócz tego można przygotować lekkie ciasta, jak np. ciasto biszkoptowe, ciasto ucierane, ciasto na naleśniki, kremy, majonezy i puree ziemniaczane.



Rolada biszkoptowa nadziewana bitą śmietaną i owocami

Ciasto:

- 4 jajka
- 70 g cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 80 g mąki pszennej
- 1 szczypta proszku do pieczenia

Nadzienie:

- 200 g śmietany
- 2 łyżki cukru
- 1 paczka usztywniacza do bitej śmietany
- 150 g owoców (np. maliny, truskawki, wiśnie)
- Cukier-puder do posypania

- Jajka wybić do miski, wsypać cukier i ubijać ok. 2-3 minuty na zakresie 4, aż do uzyskania piany.
- Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do piany z jaj i zamieszać krótko na zakresie 2.
- Wylać ciasto na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, rozsmarować gładko i piec w piekarniku z ogrzewaniem górnym i dolnym nagrzanym do temperatury 200 °C.
- Upieczone ciasto biszkoptowe wyłożyć na ręcznik kuchenny posypany cukrem, zwinąć w rolkę i pozostawić do ostygnięcia.
- Śmietanę kremówkę ubić na sztywno z cukrem i usztywniaczem na zakresie 4.
- Rozwinąć rolkę ciasta biszkoptowego, rozsmarować na cieście ubitą śmietanę, rozłożyć owoce na śmietanie i ponownie zwinąć ciasto w rolkę. Posypać cukrem-pudrem.

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

- 250 g mąki
- 125 g cukru
- 125 g margaryny
- 2 jajka
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 75 g mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania przez ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie przez ok. 3-4 minuty na zakresie 4.
- W zależności od przepisu dodać na koniec np. rodzynki, kandyzowaną skórkę cytryny lub pomarańczy i wymieszać.
- Na babkę marmurkową pozostawić połowę ciasta, dodać kakao w proszku i zamieszać.

Hak do zagniatania

Za pomocą haków do zagniatania można przygotować różne ciasta, jak np. ciasto drożdżowe, ciasto na pizzę, ciasto na strudel, ciasto na chleb lub ciasto kruche.



Ciasto drożdżowe

- 500 g mąki
- 1 paczka drożdży suszonych lub 25 g świeżych drożdży
- 1 jajko
- 210-220 g ciepłego mleka
- 80 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 80 g cukru
- 1 szczypta soli
- otarta skórka z połowy cytryny lub aromat cytrynowy
- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zamieszać ok. 30 sekund na najniższym zakresie a następnie zagniatą ok. 7 minut na zakresie 4.

Razowe bułki lub chleb

- 250 g mąki pszennej razowej
- 250 g mąki pszennej
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka margaryny
- ½ łyżki soli
- 1 ½ paczki suszonych drożdży
- 300 ml ciepłej wody
- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zamieszać ok. 30 sekund na najniższym zakresie a następnie zagniatą ok. 7 minut na zakresie 4.

Wskazówka: Z tej ilości przygotowanego ciasta można upiec 12 bułek lub jeden chleb w długiej formie.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для ручного міксера MFQ2... .
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. 46

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 MFQ2...
 - a Отвір для фіксації
 - b Полиця/кріплення

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.

Максимальна кількість продуктів

→ «Рецепти» див. стор. 46

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. Приєднайте потрібну пару знарядь (вінички або гаки) до ручного міксера та зафіксуйте знаряддя.

Важливо! Використовуйте тільки знаряддя з комплекту підставки. Щоб не переплутати знаряддя, зважайте на форму їхніх пластмасових частин.

4. Задній бік ручного міксера встановіть на основу так, щоб полиця ввійшла в отвір на основі.

5. Утримуючи основу, притисніть ручний міксер униз до фіксації. Пильнуйте, щоб шнек і зубчасте колесо сполучилися як слід!

6. Помістіть інгредієнти в чашу.

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. Зніміть чашу.

14. Натисніть кнопку від'єднання на ручному міксері та зніміть знаряддя.

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

Увага!

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

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

Рецепти

Зазначену в рецептах кількість продуктів слід розуміти як максимальну.

Віничок-мішалка

За допомогою віничків-мішалок можна збити 2-8 яєчних білків або 200-600 мл вершків. Крім того, можна готувати легке тісто, наприклад бісквітне, здобне, млинцеве, а також креми, майонез і картопляне пюре.



Бісквітний рулет із вершковою начинкою та ягодами

Тісто:

- 4 яйця
- 70 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 80 г пшеничного борошна
- 1 щіпка розпушувача тіста на кінчику ножа

Начинка:

- 200 г вершків
- 2 ст. л. цукру
- 1 пакетик загусника для вершків
- 150 г ягід (напр., малини, полуниць, вишень)
- Трохи цукрової пудри для посипання
- Покласти яйця й цукор у чашу та збивати в піну на ступені 4 прибл. 2-3 хвилини.
- Додати борошно з розпушувачем тіста й трохи позмішувати на ступені 2.

- Розрівняти тісто на деку, покритому кулінарним папером, і пекти в заздалегідь розігрітій духовці з верхнім і нижнім нагріванням за температури 200 °С.
- Гарячий бісквітний корж слід покласти на посипаний цукром кухонний рушник, скрутити рулетом і дати йому охолонути.
- Вершки слід збити з цукром і загусником на ступені 4 до стійкої консистенції.
- Розгорнути бісквітний рулет, змастити вершками, розкласти на ньому ягоди та згорнути знову. Посипати цукровою пудрою.

Здобне тісто

Основний рецепт

- 250 г борошна
- 125 г цукру
- 125 г маргарину
- 2 яйця
- 1 пакунок ванільного цукру
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 75 г молока
- Обробляйте всі інгредієнти протягом приблизно ½ хвилини на ступені 1, потім десь 3-4 хвилини на ступені 4 віничком-мішалкою.
- Залежно від рецепту підмішайте на завершення й інші інгредієнти, такі як родзинки чи цукати.
- Для мармурового пирога слід змішати половину тіста з невеликою кількістю какао.

Гаки для замішування

За допомогою замішувальних гаків можна готувати різні види тіста, такі як дріжджове або пісочне, тісто для піци, страудля, хліба тощо.



Дріжджове тісто

- 500 г борошна
- 1 пакетик сухих дріжджів або 25 г свіжих
- 1 яйце
- 210-220 г теплого молока
- 80 г масла (кімнатної температури)
- 80 г цукру
- 1 пучка солі
- Цедра половини лимона або лимонний ароматизатор
- Покласти всі інгредієнти в чашу.
- Помішати на низькій швидкості приблизно 30 секунд, а потім замішувати на ступені 4 приблизно 7 хвилин.

Булочки або хліб із

цільнозернового борошна

- 250 г цільнозернового пшеничного борошна
- 250 г пшеничного борошна
- 1 ст. л. цукру
- 1 ст. л. маргарину
- ½ ст. л. солі
- 1½ пакетика сухих дріжджів
- 300 мл теплої води
- Покласти всі інгредієнти в чашу.
- Помішати на низькій швидкості приблизно 30 секунд, а потім замішувати на ступені 4 приблизно 7 хвилин.

Вказівка: із зазначеної кількості тіста можна приготувати 12 булочок або одну хлібину.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для ручного миксера MFQ2... . 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. 49

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 MFQ2...
 - a Отверстие для фиксатора
 - b Полка / держатель

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.

Максимальное количество для переработки → «Рецепты» см. стр. 49

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. 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. Обращайте внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их.
4. Установите ручной миксер тыльной стороной на держатель таким образом, чтобы полка входила в отверстие на держателе.
 5. Удерживайте держатель и прижмите ручной миксер вниз до фиксации. При этом следите за тем, чтобы шнек и шестерня зацеплялись правильно!
 6. Загрузите ингредиенты в смесительную чашу.
 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. Снимите смесительную чашу.
 14. Нажмите на кнопку выброса на ручном миксере и снимите насадки.

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

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.

Рецепты

Количество продуктов, приведенное в рецептах, представляет собой максимально допустимое количество перерабатываемых продуктов.

Венчик для перемешивания

С помощью венчиков для перемешивания можно взбить 2–8 яичных белков или 200–600 мл сливок. Кроме того, с их помощью можно приготовить тесто легкой консистенции, например, бисквитное, сдобное, тесто для блинов, кремы, майонез и картофельное пюре.



Бисквитный рулет со сливочной начинкой и фруктами

Тесто:

- 4 яйца
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 80 г пшеничной муки
- Пекарский порошок на кончике ножа

Начинка:

- 200 г сливок
- 2 ст. л. сахара
- 1 пакетик загустителя для сливок
- 150 г фруктов (например, малины, клубники, вишни)
- Немного сахарной пудры для посыпки
- Яйца и сахар положите в смесительную чашу и взбивайте в режиме 4 примерно 2-3 минуты до образования пены.
- Смешайте муку и пекарский порошок, а затем коротко вмешайте их в режиме 2.
- Выложите тесто на противень, выстланный бумагой для выпечки, разгладьте его и выпекайте в (предварительно разогретом) духовом шкафу при температуре 200 °С в режиме верхний/нижний жар.
- После этого выложите горячий бисквитный корж на посыпанное сахаром кухонное полотенце, сверните в рулет и дайте остыть.
- Сливки взбейте вместе с сахаром и загустителем для сливок в режиме 4 до полного загустения.
- Разверните бисквитный рулет, смажьте взбитыми сливками, разложите сверху фрукты и снова сверните. Посыпьте сахарной пудрой.

Сдобное тесто

Основной рецепт

- 250 г муки
- 125 г сахара
- 125 г маргарина
- 2 яйца
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 пакетик пекарского порошка
- 75 г молока
- Все ингредиенты перемешивайте примерно ½ минуты в режиме 1, а затем примерно 3-4 минуты в режиме 4 венчиком для перемешивания.
- Если по рецепту в тесто добавляются другие ингредиенты, например, изюм, цукаты из кожуры лимонов или апельсинов, то их следует вмешать в самом конце.
- Для «мраморного» пирога половину теста смешайте с небольшим количеством какао.

Месильные насадки

С помощью месильных насадок можно приготавливать тесто различных видов, например, дрожжевое, тесто для пиццы, штруделя, хлеба, сдобное песочное тесто.



Дрожжевое тесто

- 500 г муки
- 1 пакетик сухих или 25 г свежих дрожжей
- 1 яйцо
- 210-220 г теплого молока
- 80 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 1 щепотка соли
- Цедра с половины лимона или лимонный ароматизатор
- Все ингредиенты положите в смесительную чашу.
- Подмешивайте на низкой скорости примерно 30 секунд, затем вымешивайте в режиме 4 примерно 7 минут.

Булочки или хлеб из цельнозерновой муки

- 250 г цельнозерновой пшеничной муки
- 250 г пшеничной муки
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. маргарина
- ½ ст. л. соли
- 1 ½ пакетика сухих дрожжей
- 300 мл теплой воды
- Все ингредиенты положите в смесительную чашу.
- Подмешивайте на низкой скорости примерно 30 секунд, затем вымешивайте в режиме 4 примерно 7 минут.

Указание: из этого количества теста можно сформировать 12 булочек или один батон формового хлеба.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

خبز الحبوب الكاملة أو الخبز العادي

- 250 جم طحين حبوب قمح كاملة
- 250 جم طحين قمح
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة زبد اصطناعي (مارجرين)
- 1/2 ملعقة كبيرة ملح
- 1 1/2 كيس صغير خميرة مجففة
- 300 مليلتر ماء دافئ
- توضع كافة المكونات في الوعاء.
- يتم خلط المكونات لمدة حوالي 30 ثانية على درجة منخفضة، ثم يتم عجنها لمدة حوالي 4 دقائق على الدرجة 7.
- تنبيه: يمكن صنع 12 خبز صغير أو واحد خبز توست باستخدام كمية العجين الناتجة.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

العجين الخالي من الخميرة

الوصفة الأساسية

- 250 جم طحين
- 125 جم سكر
- 125 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 2 بيضة
- 1 عبوة صغيرة سكر فانيليا
- 1 كيس بيكنج بودر
- 75 جم لين
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 4 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.
- تُقلب المكونات الأخرى في النهاية حسب الوصفة، مثل الزبيب، الأترج أو أورانجيت.
- يُمزج نصف العجين ببعض الكاكاو لإضفاء اللون على الكعكة.

كلاب عجين

- يمكن بواسطة كلاب العجين صنع أنواع العجين المختلفة مثل العجين المخمر وعجين البيتزا وعجين الفطير وعجين الخبز وعجين المعجنات الصغيرة.

العجين المخمر

- 500 جم طحين
- 1 عبوة صغيرة خميرة مجففة أو 25 جم خميرة طازجة
- 1 بيضة
- 210-220 جم طليب دافئ
- 80 جم زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 1 رشة من الملح
- قشر نصف ليمونة أو نكهة الليمون
- ضع كافة المكونات في الوعاء.
- يتم خلط المكونات لمدة حوالي 30 ثانية على درجة منخفضة، ثم يتم عجنها لمدة حوالي 4 دقائق على الدرجة 7.



ذراع تقليب حلزوني

يمكن خفق 2-8 زلال بيض أو 200-600 ملي قشدة باستخدام ذراع التقليب الحلزوني. كما يمكن صنع العجين الخفيف مثل عجين البسكويت والعجين الخالي من الخميرة وعجين بان كيك وكريمة المايونيز وهريس البطاطس.

لغائف البسكويت المحشوة بالقشدة

والفاكهة

العجين:

- 4 بيضات
- 70 جم سكر
- 1 عبوة صغيرة سكر فانيليا
- 80 جم دقيق قمح
- 1 رشة من البيكنج بودر

الحشو:

- 200 جم قشدة
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 1 عبوة صغيرة مبيض كريم
- 150 جم فواكه (مثلًا توت العليق والفراولة والكرز الحامض)
- قليل من السكر المطحون من أجل الرش
- ضع البيض والسكر في الوعاء واخفقهما على الدرجة 4 لمدة 2-3 دقائق حتى الوصول إلى مستوى رغوي.

- اخلط الطحين والبيكنج بودر وقلبهما على

الدرجة 2 لمدة قصيرة.

- قم بفرد العجين فردًا متساويًا على صينية فرن مبطنة بورق الخبز، وقم بخبزه عند درجة حرارة

200° م بالأعلى/بالأسفل (مسخن مسبقًا).

- ثم ضع لوح البسكويت الساخن على فوطة مرشوش عليها سكر وقم بلفه ثم دعه يبرد.

- اخفق القشدة مع السكر ومبيض الكريم على الدرجة 4 حتى الوصول إلى قوام جامد.

- قم بفرد لفافة البسكويت، ثم ادهنها بالقشدة، وانثر عليها الفاكهة، ثم أعد لفها مرة أخرى. قم برش

السكر المطحون.

5 ثبت الحامل واضغط الخلاط الكهربائي لأسفل حتى تُحكم الإغلاق. احرص في هذا السياق على مراعاة التشابك الصحيح للحزون والترس!

6 املا الوعاء بالإضافات.

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 انزع الوعاء.

14 اضغط على زر الإخراج في الخلاط الكهربائي وأخرج الأدوات.

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.

العناية والتنظيف اليومي

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.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق مخصص للخلاط الكهربائي... MFQ2. 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.

كمية المعالجة القصوى ← «وصفات» انظر صفحة ar-2

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

هام! لا تستخدم إلا الأدوات الموردة مع القاعدة. يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بينها.

- 4 ضع الجهة الخلفية من الخلاط الكهربائي على الحامل، بحيث يتعشق سطح الارتكاز في الفتحة الموجودة في الحامل.

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... MFQ2....
 - a فتحة مشبك القفل
 - b سطح الارتكاز / حامل

أدوات عمل

- 4 ذراع التقليب 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

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

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

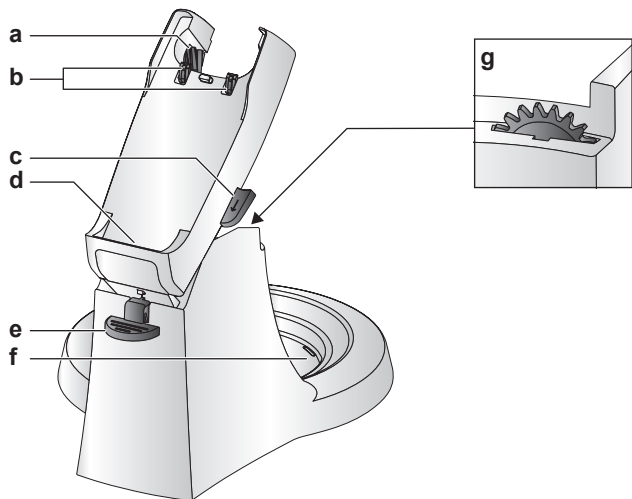


8001111611

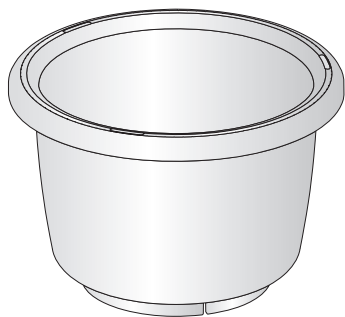
(980322)

A

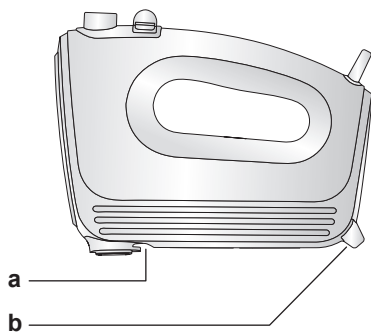
1



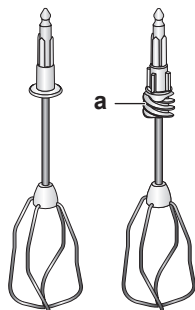
2



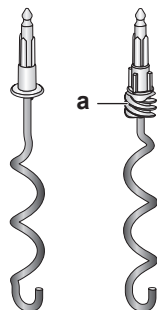
3



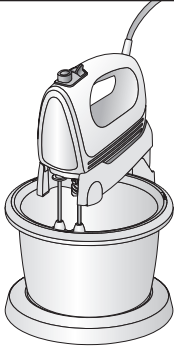
4



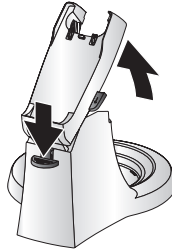
5



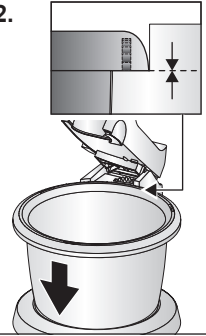
B



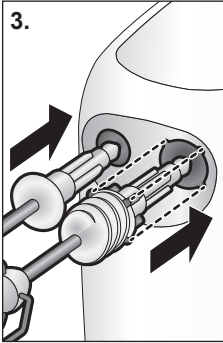
1.



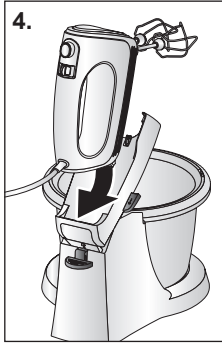
2.



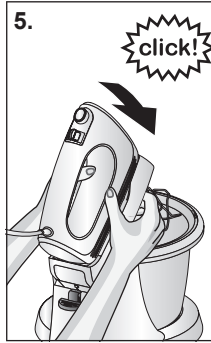
3.



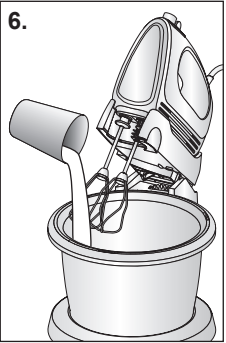
4.



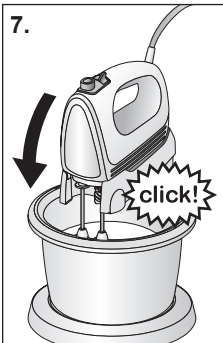
5.



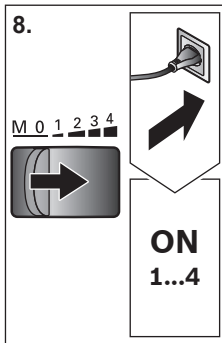
6.



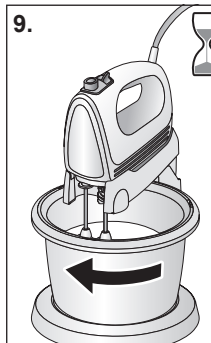
7.



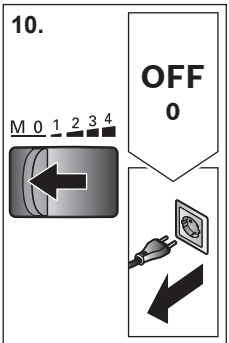
8.



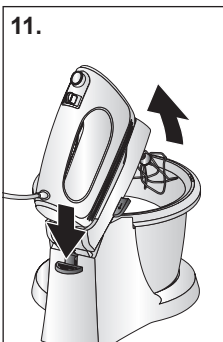
9.



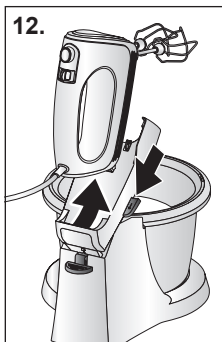
10.



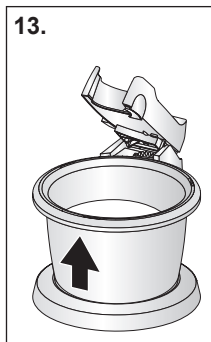
11.



12.



13.



14.

