



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ35...



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	6
fr	Français	9
it	Italiano	12
nl	Nederlands	15
da	Dansk	18
no	Norsk	21
sv	Svenska	24
fi	Suomi	27
es	Español	30
pt	Português	33
el	Ελληνικά	36
tr	Türkçe	39
pl	Polski	42
uk	Українська	45
ru	Русский	48
ar	العربية	53



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Ständer nicht für andere Handrührgeräte verwenden.

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

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

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

Sicherheitshinweise

⚠ Verletzungsgefahr!

Handrührgerät nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

⚠ Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Nach der Arbeit / Reinigen“ siehe Seite 4

Bedienen

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

Maximale Verarbeitungsmenge

→ „Rezepte“ siehe Seite 4

- Ständer auf eine glatte und waagrechte Arbeitsfläche stellen.
- Entriegelungstaste drücken und den Träger nach oben schwenken (1).
- Schüssel von der Seite auf den Ständerfuß stellen (2).

Wichtig: Hecköffnung des Handrührgerätes vor dem Aufsetzen auf den Ständer schließen. Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1-5 ist nicht in Funktion. Gewünschtes Werkzeugpaar (Rührbesen oder Knethaken) in das Handrührgerät einsetzen und andrücken (3).

Achtung!

Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden.

- Rückseite des Handrührgerätes auf den Träger setzen, so dass die Haken in die Lüftungsschlitze des Handrührgerätes greifen (4).
- Handrührgerät bis zum Einrasten nach unten drücken (5). Dabei auf das korrekte Ineinandergreifen von Schnecke und Zahnrad achten!
- Entriegelungstaste drücken und Träger nach unten schwenken (6).
- Netzstecker einstecken (7).
- Schalter auf die gewünschte Stufe stellen (8).

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.

Nach der Arbeit / Reinigen

- Nach der Arbeit Schalter auf **0/off** stellen. **Stillstand der Werkzeuge abwarten.**
- Netzstecker ausstecken (**9**).
- Hebel nach hinten ziehen und Handrührgerät abnehmen (**10**).
- Werkzeuge aus dem Handrührgerät herausnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Träger nach oben schwenken (**11**).
- Schüssel abnehmen (**12**).
- Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.
- Ständer und Handrührgerät nur feucht abwischen.

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 5 ca. 2-3 Minuten schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver mischen und kurz auf Stufe 2 unterrühren.
- 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 5 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 5 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 5 für ca. 5 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 5 für ca. 5 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 MFQ35... . Follow the operating instructions for the hand mixer.

Do not use the stand for other hand mixers.

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

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

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

Safety instructions

⚠ Risk of injury!

Before attaching or removing the hand mixer, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

⚠ Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“After using the appliance/cleaning” see page 7*

Operation

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

Maximum processing quantity

→ *“Recipes” see page 7*

- Place the stand on a smooth and level work surface.
- Press release button and swivel up the support (1).
- Place bowl from the side on the stand base (2).

Important: Close the rear aperture on the hand mixer before placing on the stand. When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1-5 will not function. Insert required tool pair (stirrers or kneading hooks) into the hand mixer and press into position (3).

Caution!

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

- Place the back of the hand mixer on the support so that the hooks engage in the ventilation slots of the hand mixer (4).
- Press hand mixer down until it engages (5). Ensure that the worm gear and gear wheel mesh correctly!
- Press release button and swivel down the support (6).
- Plug into the mains (7).
- Move the switch to the desired position (8).

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.

After using the appliance/ cleaning

- Move the switch to **0/off**. **Wait until the tools come to a standstill.**
- Pull out the mains plug **(9)**.
- Pull the lever backwards and remove the hand mixer **(10)**.
- Take the tools out of the hand mixer.
- Press release button and swivel up the support **(11)**.
- Remove the bowl **(12)**.
- The bowl and tools are dishwasher-proof.
- Wipe the stand and mixer with a damp cloth only.

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 tbsp 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 5 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 5.
- 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 5.
- 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 5 for approx. 5 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 5 for approx. 5 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 MFQ35... .
Respecter la notice d'utilisation du batteur électrique.**

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

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

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

Consignes de sécurité

Risques de blessures !

Ne poser ou retirer le batteur électrique qu'une fois l'entraînement immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.

Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Après le travail / nettoyage* » voir page 10

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

- Placer le support sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et faire basculer le support vers le haut (1).
- Positionner le bol mélangeur par le côté sur le pied support (2).

Important : avant de poser le batteur électrique sur le support, en fermer l'orifice arrière. Lorsque l'orifice arrière est ouvert, l'appareil ne peut fonctionner qu'en marche momentanée. Les positions 1-5 de l'interrupteur sont inopérantes. Mettre en place la paire d'ustensiles voulue (fouets mixeurs ou crochets pétrisseurs) dans le batteur électrique, puis bien les insérer (3).

Attention !

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

- Poser le dos du batteur électrique sur le support, de sorte que les crochets pénètrent dans les ouïes de ventilation du batteur électriques (4).
- Pousser le batteur électrique vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (5). Veiller ce faisant à ce que la roue dentée et la vis sans fin engrènent correctement l'une dans l'autre !
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et faire basculer le support vers le bas (6).
- Brancher la fiche dans la prise de courant (7).
- Amener l'interrupteur sur la position désirée (8).

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.

Après le travail / nettoyage

- Après le travail, commuter l'interrupteur sur **0/off**. **Attendre que les ustensiles s'immobilisent.**
- Débrancher la fiche de la prise de courant (**9**).
- Tirer le levier vers l'arrière, puis retirer le batteur électrique (**10**).
- Retirer les ustensiles du batteur électrique.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et faire basculer le support vers le haut (**11**).
- Enlever le bol mélangeur (**12**).
- Le bol mélangeur et les ustensiles peuvent aller au lave-vaisselle.
- Essuyer le support et le batteur électrique uniquement avec un chiffon humide.

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 5 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 5.
- 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 5.
- 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 5 pendant env. 5 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 5 pendant env. 5 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 MFQ35... .
Osservare le istruzioni per l'uso del miscelatore a mano.**

Non utilizzare l'apparecchio base per altri miscelatori manuali.

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

Questo accessorio è idoneo solo per impastare paste e montare albume 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.

⚠ Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Dopo il lavoro/pulizia” ved. pagina 13*

Uso

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

Quantità massima lavorabile → *“Ricette” ved. pagina 13*

- Disporre l'apparecchio base su un piano di lavoro liscio ed orizzontale.
- Premere il pulsante di sblocco e ruotare il braccio portante verso l'alto (1).
- Disporre la ciotola dal lato sul piede dell'apparecchio base (2).

Importante: prima dell'applicazione sull'apparecchio base, chiudere l'apertura posteriore del miscelatore manuale. Con l'apertura posteriore aperta è possibile solo il funzionamento «pulse». La selezione di velocità 1-5 non è in funzione. Inserire la coppia di utensili desiderata (fruste o gancio impastatore) nel miscelatore manuale e premere (3).

Attenzione!

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

- Disporre la parte posteriore del miscelatore manuale sul supporto, in modo che i ganci facciano presa nelle fessure di ventilazione del miscelatore (4).
- Spingere in basso il miscelatore manuale fino all'arresto (5). Ciò facendo prestare attenzione alla corretta presa tra vite senza fine e ruota dentata!
- Premere il pulsante di sblocco e ruotare il braccio portante verso il basso (6).
- Inserire la spina di alimentazione (7).
- Posizionare l'interruttore sul livello desiderato (8).

Avvertenza: per impastare, introdurre 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.

Dopo il lavoro/pulizia

- Dopo il lavoro posizionare l'interruttore su **0/off**. **Attendere che gli utensili siano fermi.**
- Staccare la spina di alimentazione (**9**).
- Tirare indietro la leva e rimuovere il miscelatore manuale (**10**).
- Estrarre gli utensili dal miscelatore manuale.
- Premere il pulsante di sblocco e ruotare il braccio portante verso l'alto (**11**).
- Rimuovere la ciotola (**12**).
- Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio base e il miscelatore manuale solo con un panno umido.

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 5 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 cosperso di zucchero, avvolgere e lasciare raffreddare.
- Montare a neve la panna con zucchero e Sostieni panna alla velocità 5.
- 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 5.
- 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 5 per ca. 5 min.

Panini o pane di grano integrale

- 250 g farina integrale di frumento
- 250 g di farina di frumento
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di margarina
- ½ cucchiaio 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 5 per ca. 5 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 voor de handmixer MFQ35... bedoeld.

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.

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Na het werk/ reinigen” zie pagina 16*

Bedienen

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

Maximale verwerkingshoeveelheid

→ *“Recepten” zie pagina 16*

- De staander op een gladde en horizontale ondergrond zetten.
- De ontgrendelknop indrukken en de houder omhoog draaien (1).
- De kom vanaf de zijkant op de staandervoet zetten (2).

Belandrijk: Achteropening van de handmixer sluiten voordat u de mixer op de staander plaatst. Wanneer de opening in de achterzijde geopend is, kan het apparaat alleen met de momentschakeling worden gebruikt. De standenschakeling 1-5 werkt dan niet. Het gewenste paar hulpstukken (roergardes of kneedhaken) in de handmixer steken en aandrukken (3).

Attentie!

Op de vorm van de kunststofdelen van de hulpstukken letten, om verwisselingen te vermijden.

- De achterzijde van de garde op de houder zetten, zodat de haken in de ventilatieopeningen van de garde grijpen (4).
- Handmixer omlaag drukken tot hij vastklikt (5). Daarbij erop letten dat de wormaandrijving en het tandwiel in elkaar grijpen.
- De ontgrendelknop indrukken en de houder omlaag draaien (6).
- Stekker in het stopcontact steken (7).
- Schakelaar op de gewenste stand zetten (8).

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.

Na het werk/reinigen

- Schakelaar op **0/off** zetten. **Wachten tot de hulpstukken stilstaan.**
- Stekker uit het stopcontact nemen (**9**).
- Hendel naar achteren trekken en de handmixer verwijderen (**10**).
- Hulpstukken uit de handmixer nemen.
- De ontgrendelknop indrukken en de houder omhoog draaien (**11**).
- De kom verwijderen (**12**).
- De kom en hulpstukken zijn afwasmachinebestendig.
- De staander en handmixer uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

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 5 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 5.
- 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 5.
- 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. 5 min. kneden op stand 5.

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. 5 min. kneden op stand 5.

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

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til håndmikseren MFQ35... . Læs og overhold brugsanvisningen til håndmikseren.

Brug ikke stativet til andre håndmiksere.

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

Dette tilbehør er kun egnet til at ælte deje samt til at piske æggehvider, 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.

⚠ Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Efter arbejdet/rengøring" se side 19*

Betjening

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

Maksimal forarbejdningmængde

→ *"Opskrifter" se side 19*

- Stil stativet på en glat og vandret arbejdsflade.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og drej holderen op (1).
- Stil skålen på stativets fod fra siden (2).

Vigtigt: Luk hækåbningen på håndmikseren, før den sættes på stativet. Er hækåbningen åben, kan apparatet kun bruges med kortvarig drift. Trinfunktion 1-5 er ude af funktion. Sæt det ønskede redskabspår (røreris eller æltekrog) i håndmikseren, og tryk det fast (3).

OBS!

Vær opmærksom på plastdelenes form på redskaberne for at undgå forvekslinger.

- Sæt håndmikserens bagside på holderen, så krogene griber ind i håndmikserens ventilationslidser (4).
- Tryk håndmikseren ned, indtil den falder i hak (5). Sørg i den forbindelse for, at snekke og tandhjul griber korrekt ind i hinanden!
- Tryk på sikkerhedsknappen, og drej holderen ned (6).
- Sæt netstikket i (7).
- Stil kontakten på det ønskede trin (8).

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.

Efter arbejdet/rengøring

- Stil kontakten på **0/off** efter arbejdet.
Vent, indtil redskaberne står stille.
- Træk netstikket ud (9).
- Træk armen bagud, og tag håndmikseren af (10).
- Tag redskaberne ud af håndmikseren.
- Tryk på sikkerhedsknappen, og drej holderen op (11).
- Tag skålen af (12).
- Skål og redskaber kan tåle opvaskemaskine.
- Stativet og håndmikseren må kun tørres af med en fugtig klud.

Opskrifter

Mængdeangivelserne i opskrifterne er de maksimale forarbejdningmængder.

Røreris

Med røreriset kan man piske 2-8 æggehvider 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 5 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 5.
- 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 5 med røreriset.
- 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 5 i ca. 5 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 5 i ca. 5 minutter.

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

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for håndmikseren MFQ35... .

Følg bruksanvisningen for håndvispen.

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.

Sikkerhetsanvisninger

⚠ Fare for skade!

Håndmikseren må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode. → "Etter arbeidet / rengjøring" se side 22

Betjening

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

Maksimal arbeidsmengde → "Oppskrifter" se side 22

- Stativet stilles på en glatt og vannrett arbeidsflate.
- Trykk utløsningstasten og sving holderen oppover (1).
- Sett bollen på stativfoten fra siden (2).

Viktig: Åpningen bak på håndmikseren må lukkes før den settes på stativet. Når åpningen bak er åpen, kan apparatet kun drives med momentkobling. Trinnkoblingen 1–5 er ikke i funksjon. Ønsket verktøypar (rørepinne eller eltekrok) settes inn i håndmikseren og trykkes fast (3).

Obs!

Ta hensyn til formen på kunststoffdelene på verktøyene, slik at det unngås forveksling.

- Baksiden av håndmikseren settes på holderen slik at krokene griper inn i ventilasjonsslissene på håndmikseren (4).
- Håndmikseren trykkes ned til den går i lås (5). Pass på at snekken og tannhullet griper korrekt inn i hverandre!
- Trykk utløsningstasten og sving holderen nedover (6).
- Sett i støpselet (7).
- Sett bryteren på ønsket trinn (8).

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.

Etter arbeidet / rengjøring

- Sett bryteren på **0/off** når arbeidet er avsluttet. **Vent til verktøyene står stille.**
- Trekk ut støpselet (**9**).
- Spaken trekkes bakover og håndmikseren tas av (**10**).
- Ta verktøyet ut av håndmikseren.
- Trykk utløsningstasten og sving holderen oppover (**11**).
- Bollen tas av (**12**).
- Bollen og verktøyene kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Stativet og håndmikseren må bare tørkes av med en fuktig klut.

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 5 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 5.
- 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 5 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. 5 minutter på trinn 5.

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 5 i ca. 5 minutter.

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

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Detta tillbehör är avsett för elvispen MFQ35... .

Följ bruksanvisningen för elvispen.

Använd inte stativet till andra elvispar.

Använd stativet enbart med de verktyg som följer med stativet.

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

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

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

Du får bara sätta på eller ta av elvispen när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → *"Efter arbetet / Rengöring"* se sidan 25

Användning

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

Största bearbetningsmängd: → *"Recept"* se sidan 25

- Ställ stativet på en slät och vågrät arbetsyta.
- Tryck på frigöringsknappen och fäll upp bärarmen (1).
- Ställ skålen på stativfoten från sidan (2).

Viktigt: Stäng elvispens baköppning innan du sätter fast den på stativet. Om baköppningen är öppen kan apparaten bara köras i momentläge. Reglagetägena 1-5 fungerar inte. Sätt in önskat verktygspår (grovvisp eller degkrok) i elvispen och tryck fast (3).

Obs.!

Observera formen hos verktygens plastdelar så att du undviker förväxlingar.

- Sätt fast elvispens baksida på bärarmen så att krokarna griper in i elvispens ventilationsspringor (4).
- Tryck ned elvispen tills den sitter fast (5). Se noga till att snäckan och kugghjulet griper in rätt i varandra!
- Tryck på frigöringsknappen och fäll ned bärarmen (6).
- Sätt in stickkontakten (7).
- Ställ reglaget i önskat läge (8).

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.

Efter arbetet / Rengöring

- Ställ efter arbetet reglaget i läge **0/off**.
Vänta tills verktygen står stilla.
- Ta ut stickkontakten (9).
- Dra spärren bakåt och ta ut elvispen (10).
- Ta ut verktygen ur elvispen.
- Tryck på frigöringsknappen och fäll upp bärarmen (11).
- Ta bort skålen (12).
- Skålen och verktygen går att maskindiska.
- Stativet och elvispen får bara torkas av med en fuktig trasa.

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 grädestabiliseringsmedel
- 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 5 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 kakbotten på duken. Rulla ihop den och låt den svalna.
- Vispa grädden hårt med socker och stabiliseringsmedel på läge 5.
- Rulla ut kakbotten, 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 5.
- Rör till slut allt efter receptet ned fler ingredienser, t.ex. russin, citron- eller apelsinsaft.
- För tigrerkaka 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 5 i omkring 5 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 5 i omkring 5 minuter.

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

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

Varusteet on tarkoitettu vain sähkövatkaimelle MFQ35... .

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.

⚠ Tärkeää!

Varusteet on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun niitä ei ole käytetty pitkään aikaan.

→ ”Käytön jälkeen / puhdistus” katso sivu 28

Käyttö

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

Suurin sallittu käsittelymäärä

→ ”Reseptit” katso sivu 28

- Aseta jalusta tasaiselle ja vaakasuoralle työtasolle.
- Paina avaamispainiketta ja käännä kannatin ylös (1).
- Aseta kulho sivukautta jalustan (2) päälle.

Tärkeää: Sulje sähkövatkaimen kantaosan kiinnitysreikä ennen laitteen asettamista jalustan päälle. Kun kantaosan kiinnitysreikä on auki, voi laitetta käyttää vain valitsimen ollessa pitoasennossa. Nopeusasennot 1-5 eivät tällöin toimi. Aseta tarvitsemasi varusteet (vispilät tai taikinakoukut) paikoilleen sähkövatkaimeen ja paina kiinni (3).

Huomio!

Huomioi varusteiden muoviosien muoto, jotta ne kiinnittyvät oikein paikoilleen.

- Aseta sähkövatkaimen kantaosa kannattimeen, niin että lukitsimet tarttuvat sähkövatkaimen ilmankiertoaukkoihin (4).
- Kiinnitä sähkövatkain painamalla alaspäin, kunnes se napsahtaa kiinni (5). Varmista, että kierukka ja hammaspyörä kiinnittyvät toisiinsa oikein!
- Paina avaamispainiketta ja käännä kannatin alas (6).
- Liitä pistoke pistorasiaan (7).
- Käännä valitsin haluamasi nopeuden kohdalle (8).

Huom: 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.

Käytön jälkeen / puhdistus

- Aseta valitsin lopuksi asentoon **0/off**. **Odota, että varusteet pysähtyvät.**
- Irrota pistoke pistorasiasta (9).
- Vedä painiketta taaksepäin ja irrota sähkövatkain (10).
- Poista varusteet sähkövatkaimesta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä kannatin ylös (11).
- Poista kulho (12).
- Kulho ja varusteet voi pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi jalusta ja sähkövatkain puhtaaksi vain kostealla liinalla.

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. sokerikkakutaikinan, kakkutaikinan ja ohukaistaikinan sekä vanukkaiden, majoneesien ja perunasoseen valmistukseen.



Kerma- ja marjatäytteinen kääretorttu

Taikina:

- 4 kananmunaa
- 70 g sokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 80 g vehnä jauhoja
- 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 5.
- Sekoita leivinjauhe jauhoihin ja sekoita hetken aikaa nopeudella 2.
- Levitä taikina tasaisesti leivinpaperilla peitetulle pellille ja kypsennä ylä-/alalämmöllä noin 200-asteiseksi kuumennetussa uunissa.
- Aseta sitten kuuma kääretorttulevy sokerilla sirotellun keittiöpyyhkeen päälle, rullaa kääreksi ja anna jäähtyä.
- Vatkaa kerma, sokeri ja kermakovetin kiinteäksi vaahdoksi nopeudella 5.
- 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 5.
- Sekoita lopuksi taikinaan muut reseptissä mainitut ainesosat, esim. rusinat, sukaatti tai hillottu appelsiininkuori.
- 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 viiden minuutin ajan nopeudella 5.

Täysjyväsämpylät tai -leipä

- 250 g täysjyvävehnäjauhoja
- 250 g vehnäjauhoja
- 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 viiden minuutin ajan nopeudella 5.

Huom: Taikinasta tulee 12 sämpylää tai yksi vuokaleipä.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Este accesorio está destinado a la batidora de repostería MFQ35... . Ténganse en cuenta las instrucciones de uso de la batidora de repostería.

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

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

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

Indicaciones de seguridad

¡Peligro de lesiones!

Montar y desmontar la batidora de repostería solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Tras concluir el trabajo/limpieza del aparato» véase la página 31

Usar el aparato

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

- Colocar el brazo de soporte de la batidora de repostería sobre una superficie de trabajo lisa y horizontal.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y desplazar el soporte hacia arriba (1).
- Colocar el recipiente de mezcla sobre el pie, actuando desde el lateral (2).

Importante: Cerrar la boca posterior de la batidora de repostería antes de montarla en el brazo de soporte. Estando la boca posterior para accesorios abierta, el aparato solo trabaja con la función de accionamiento momentáneo. El interruptor de cinco posiciones 1-5 no funciona. Montar el accesorio deseado (varillas mezcladoras o garfios amasadores) en la batidora de repostería, encajándolo debidamente (3).

¡Atención!

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

- Colocar la parte posterior de la batidora de repostería de repostería sobre el soporte, de modo que los ganchos penetren en las aberturas de ventilación de la batidora de repostería (4).

- Encajar la batidora de repostería presionándola hacia abajo hasta que encaje (5). ¡Prestar atención a que la rosca y la rueda dentada engranen correctamente!
- Pulsar la tecla desbloqueo y desplazar el soporte hacia abajo (6).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente (7).
- Ajustar el interruptor en la posición de trabajo deseada (8).

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.

Tras concluir el trabajo/limpieza del aparato

- Tras concluir el trabajo, ajustar el interruptor en la posición de trabajo **0/off**. **Aguardar a que el accesorio haya quedado completamente parado.**
- Extraer el enchufe de la toma de corriente (9).
- Desplazar la palanca hacia atrás y retirar la batidora de repostería del soporte (10).
- Retirar los accesorios de la batidora de repostería.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y desplazar el soporte hacia arriba (11).
- Retirar el recipiente de mezcla (12).
- El recipiente de mezcla y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el brazo de soporte y la batidora de repostería solo con un paño húmedo.

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 5 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 5 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 5.
- 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. 5 minutos en la posición de trabajo 5.

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. 5 minutos en la posición de trabajo 5.

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 MFQ35... .
Respeitar as Instruções de serviço da batedeira.**

Não usar a base com outras batedeiras.

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

Este acessório é adequada 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.

⚠ Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → *“Depois da utilização/Limpeza” ver página 34*

Utilização do aparelho

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

Quantidade máxima a trabalhar

→ *“Receitas” ver página 34*

- Colocar a base sobre uma bancada lisa e horizontal.
- Premir a tecla de desbloqueio e deslocar o braço para cima (1).
- De lado, colocar a tigela sobre a base (2).

Importante: Fechar a abertura posterior da batedeira antes de colocá-la na base. Com a abertura posterior aberta, o aparelho só pode funcionar com a ligação momentânea. A ligação por fases 1-5 não funciona. Inserir o par de ferramentas desejado (varas para massas leves ou varas para massas pesadas) na batedeira e pressionar (3).

Atenção!

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

- Aplicar a parte de trás da batedeira no braço, de modo que as varas se prendam às aberturas de ventilação da batedeira (4).
- Pressionar a batedeira para baixo até encaixar (5). Neste caso, dar atenção ao posicionamento correcto do veio e da roda dentada!
- Premir a tecla de desbloqueio e deslocar o braço para baixo (6).
- Ligar a ficha à tomada (7).
- Colocar o selector na fase pretendida (8).

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

Depois da utilização/ Limpeza

- Depois da utilização, posicionar o seletor em **0/off**. **Esperar pela paragem das ferramentas.**
- Retirar a ficha da tomada (**9**).
- Premir a alavanca para trás e retirar a batedeira (**10**).
- Retirar as ferramentas da batedeira.
- Premir a tecla de desbloqueio e deslocar o braço para cima (**11**).
- Retirar a tigela (**12**).
- A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Limpar a base e a batedeira só com um pano húmido.

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, ginja)
- Açúcar em pó para polvilhar

- Deitar os ovos e o açúcar na tigela e bater na fase 5, 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 5.
- 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 5.
- 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 lèveada

- 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 5 minutos, na fase 5.

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 5 minutos, na fase 5.

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

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μίξερ χειρός.

Μην χρησιμοποιείτε τη βάση για άλλα μίξερ χειρός.

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

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το μίξερ χειρός μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.

⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Μετά την εργασία / Καθαρισμός» βλέπε στη σελίδα 37

Χειρισμός

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

Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας

➔ «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 37

- Τοποθετήστε τη βάση σε λεία και επίπεδη επιφάνεια εργασίας.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε τον φορέα προς τα πάνω (1).
- Τοποθετήστε το μπολ από το πλάι επάνω στο πόδι της βάσης (2).

Σημαντικό: Πριν από την τοποθέτηση στη βάση κλείστε το πίσω άνοιγμα του μίξερ χειρός. Με ανοιχτό το πίσω άνοιγμα η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει μόνο στη στιγμιαία λειτουργία. Η ζεύξη των βαθμιδών 1-5 δεν είναι σε λειτουργία. Τοποθετήστε το επιθυμητό ζεύγος εργαλείων (εργαλεία ανάμειξης ή ζυμώνματος) στο μίξερ χειρός και πιέστε τα (3).

Προσοχή!

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

- Τοποθετήστε την οπίσθια πλευρά του μίξερ χειρός επάνω στον φορέα έτσι, ώστε να πιάσουν τα άγκιστρα στις σχισμές αερισμού του μίξερ χειρός (4).
- Πιέστε το μίξερ χειρός προς τα κάτω μέχρι να κουμπώσει (5). Σε αυτή τη διαδικασία προσέξτε ο κοχλίας και ο οδοντωτός τροχός να πιάσουν σωστά μεταξύ τους!
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε τον φορέα προς τα κάτω (6).
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα (7).
- Θέστε τον διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα (8).

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.

Μετά την εργασία / Καθαρισμός

- Μετά την εργασία θέστε τον διακόπτη στο **0/off**. **Περιμένετε να ακινητοποιηθούν τα εργαλεία.**
- Αποσυνδέστε το φιν (9).
- Τραβήξτε τον μοχλό προς τα πίσω και αφαιρέστε το μίξερ χειρός (10).
- Αφαιρέστε τα εργαλεία από το μίξερ χειρός.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και στρέψτε τον φορέα προς τα πάνω (11).
- Αφαιρέστε το μπολ (12).
- Το μπολ και τα εργαλεία πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίζετε τη βάση και το μίξερ χειρός μόνο με βρεγμένο πανί.

Συνταγές

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

Αναδευτήρας

Με το εργαλείο ανάμειξης μπορείτε να χτυπήσετε 2–8 ασπράδια αυγών 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 αυγά και τη ζάχαρη στο μπολ και χτυπήστε τα στη βαθμίδα 5 επί περ. 2-3 λεπτά μέχρι να αφρατέψουν.
- Ανακατέψτε το αλεύρι και την μπέικιν πάουντερ, ρίξτε το στο μίγμα των αυγών και αναμίξτε 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 5 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 5 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 στρούντελ, 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 5 επί περ. 5 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 5 επί περ. 5 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 MFQ35... için tasarlanmıştır. Mikserin kullanma kılavuzu dikkate alınmalıdır.

Üniteyi başka mikserler için kullanmayınız.

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

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

Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Mikseri sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.

⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Kullanım sonrası / temizlik”* bkz. sayfa 40

Kullanım

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

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

- Üniteyi düz ve yatay bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Kilidi açma tuşuna basınız ve mesnedi yukarıya doğru çeviriniz (1).
- Kabı yandan ünitenin ayağı üzerine yerleştiriniz (2).

Önemli: Mikseri üniteye takmadan önce, mikserin arka deliğini kapatınız. Arka boşluk açıkken cihaz sadece tork devresinde çalıştırılabilir. Kademeli şalter 1-5 çalışmaz. İstedığınız alet çiftini (çırpma/karıştırma teli veya yoğurma kancası) cihaza yerleştiriniz ve bastırınız (3).

Dikkat!

Aletlerin üzerindeki plastik parçaların şekline dikkat ederek yanlış alet takılmasını önleyiniz.

- Mikserin arka tarafını, kancaların mikser üzerindeki havalandırma deliklerine gireceği şekilde takınız (4).
- Mikseri yerine oturuncaya kadar aşağı doğru bastırınız (5). Bu sırada sonsuz vidanın (salyangoz) ve dişlinin birbirinin içine doğru şekilde girmesine dikkat ediniz!
- Kilidi açma tuşuna basınız ve mesnedi aşağıya doğru çeviriniz (6).
- Elektrik fişini prize takınız (7).
- Şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız (8).

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

Kullanım sonrası / temizlik

- Kullanım sonrasında şalteri **0/off** konumuna getiriniz. **Aletlerin durmasını bekleyiniz.**
- Elektrik fişini çekiniz (9).
- Kolu arkaya doğru çekiniz ve mikseri çıkartınız (10).
- Aletleri mikserden dışarı çıkartınız.
- Kilidi açma tuşuna basınız ve mesnedi yukarıya doğru çeviriniz (11).
- Kabı çıkartınız (12).
- Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.
- Üniteyi ve mikseri sadece nemli bir bez ile siliniz.

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 şekerini kaba koyunuz ve 5 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 5 kademesinde katılaşmaya kadar çırpınız.
- Yuvarlak sarmış olduğunuz bisküvi rulusunu açınız, üzerine krema sürünüz, meyveleri dağıttınız 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 5 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 5 kademesinde yakl. 5 dakika yoğurunuz.

Tam tahıllı kahvaltılık ekmek 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 5 kademesinde yakl. 5 dakika yoğurunuz.

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

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest do miksera ręcznego MFQ35... . Proszę przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi miksera ręcznego. Nie wolno używać stojaka do innych mikserów ręcznych.

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

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

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia!

Mikser ręczny zakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

Uwaga!

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Po pracy / czyszczenie” patrz strona 43

Obsługa

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

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

- Postawić stojak na gładkiej i poziomej powierzchni.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię do góry (1).
- Wsunąć miskę z boku i postawić na stopę stojaka (2).

Ważne: Zamknąć otwór z tyłu miksera ręcznego przed nałożeniem go na stojak. Jeżeli dolny otwór jest otwarty, wtedy urządzenie można eksploatować tylko w trybie włączenia chwilowego. Przełącznik 1-5-stopniowy nie działa. Włożyć żadaną parę narzędzi (końcówki do mieszania lub haki do zagniatania) do miksera ręcznego i docisnąć (3).

Uwaga!

Zwracać uwagę na kształt elementów z tworzywa sztucznego, aby uniknąć pomyłek podczas montażu.

- Nałożyć mikser tylną ścianką na ramię w taki sposób, aby haki weszły do otworów wylotu powietrza miksera (4).
- Mikser wcisnąć w dół, aż do zatrzaśnięcia (5). Zwrócić uwagę na to, aby ślimak i koło zębate zespoliły się prawidłowo!
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i przechylić ramię w dół (6).
- Włożyć wtyczkę do gniazdka (7).
- Przełącznik ustawić na żądany zakres (8).

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.

Po pracy / czyszczenie

- Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik na **0/off**. **Zaczeekać, aż narzędzia całkowicie się zatrzymają.**
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego **(9)**.
- Pociągnąć dźwignię do tyłu i zdjąć mikser **(10)**.
- Wyjąć narzędzia z miksera.
- Naciśnąć przycisk zwalniający blokadę i przechylić ramię do góry **(11)**.
- Zdjąć miskę **(12)**.
- Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.
- Stojak i mikser wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

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 5, 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.
- Śmietaną kremówkę ubić na sztywno z cukrem i usztywniaczem na zakresie 5.
- Rozwinąć rolkę ciasta biszkoptowego, rozsmarować na cieście ubitą śmietaną, 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 5.
- 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. 5 minut na zakresie 5.

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. 5 minut na zakresie 5.

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 міксеру MFQ35... . Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації ручного міксеру.

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 для обробки інших предметів чи речовин.

Правила техніки безпеки

⚠ Небезпека травмування!

Ручний міксер можна встановлювати або знімати тільки після того, як двигун зупинився, а штепсельну вилку вийнято з розетки.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. ➔ «Після роботи / очищення» див. стор. 46

Експлуатація

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

Максимальна кількість продуктів

➔ «Рецепти» див. стор. 46

- Поставте підставку на рівну горизонтальну робочу поверхню.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть основу вгору (1).
- Поставте чашу збоку до ніжки підставки (2).

Важливо: перш ніж установлювати ручний міксер на підставку, потрібно закрити отвір у його задній частині. Коли отвір у задній частині приладу відкрито, прилад може працювати лише в режимі моментального ввімкнення. Перемикання ступенів 1-5 не функціонує. Приєднайте потрібну пару знарядь (вінички або гаки) до ручного міксеру та зафіксуйте знаряддя (3).

Увага!

Щоб не переплутати знаряддя, зважайте на форму їхніх пластмасових частин.

- Установіть задній бік міксеру на основу так, щоб гачки зачепилися за вентиляційні отвори на міксері (4).
- Зафіксуйте ручний міксер, притиснувши його (5). Пильнуйте, щоб шнек і зубчасте колесо сполучилися як слід!

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть основу вниз (6).
- Вставте штепсельну вилку в розетку (7).
- Установіть перемикач на бажаний ступінь (8).

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.

Після роботи / очищення

- Після роботи встановіть перемикач у позицію **0/off**. **Дочекайтеся, доки знаряддя зупиниться.**
- Вийміть штепсельну вилку з розетки (9).
- Потягніть важіль назад і зніміть міксер (10).
- Від'єднайте знаряддя від міксера.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть основу вгору (11).
- Зніміть чашу (12).
- Чашу та знаряддя можна мити в посудомийній машині.
- Підставку й міксер можна лише протирати вологою ганчіркою.

Рецепти

Значену 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 5 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 задалегідь 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 5 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 5 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, струдля, 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 5 приблизно 5 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 5 приблизно 5 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 MFQ35... . Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации ручного миксера.

Не используйте подставку для других ручных миксеров.

При использовании подставки можно использовать 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.

⚠ Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. → *«После работы / очистка» см. стр. 49*

Эксплуатация

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

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

- Установите подставку на гладкую и горизонтальную рабочую поверхность.
- Нажмите на кнопку разблокировки и поднимите держатель вверх (1).
- Установите смесительную чашу сбоку на опору подставки (2).

Важно: закройте отверстие в задней части ручного миксера перед установкой на подставку. При открытом отверстии в задней части прибора последний может работать только в режиме моментального включения. Переключение на режимы 1-5 не функционирует. Вставьте в ручной миксер нужную пару насадок (венчики для перемешивания или месильные насадки) и зафиксируйте (3).

Внимание!

Обращайте внимание на форму пластмассовых деталей на насадках, чтобы не перепутать их.

- Заднюю сторону ручного миксера установите на держатель так, чтобы крючки вошли в вентиляционные прорези миксера (4).

- Прижмите ручной миксер вниз до фиксации (5). При этом следите за тем, чтобы шнек и шестерня зацеплялись правильно!
- Нажмите на кнопку разблокировки и опустите держатель вниз (6).
- Вставьте штепсельную вилку в розетку (7).
- Установите переключатель на нужный режим (8).

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.

После работы / очистка

- После работы установите переключатель в положение 0/off. **Дождитесь остановки насадок.**
- Выньте штепсельную вилку (9) из розетки.
- Потяните рычажок назад и снимите ручной миксер (10).
- Извлеките насадки из ручного миксера.
- Нажмите на кнопку разблокировки и поднимите держатель вверх (11).
- Снимите смесительную чашу (12).
- Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине.
- Подставку и сам ручной миксер можно протирать только влажной салфеткой.

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 5 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 5 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 5 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 5 примерно 5 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 5 примерно 5 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)
- ½ ملعقة كبيرة ملح
- 1 ½ 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 5 دقائق على الدرجة 5.

تنبيه: يمكن صنع 12 خبز صغير أو واحد خبز توست باستخدام كمية العجين الناتجة.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

صفات

تمثل الكميات المبينة في الوصفات أقصى كميات يمكن معالجتها.

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.

لفائف 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 (مثلاً توت العليق والفاولة والكرز الحامض)
- قليل من السكر المطحون من أجل الرش
- ضع البيض والسكر في الوعاء واخفقهما على الدرجة 5 لمدة 2-3 دقائق حتى الوصول إلى مستوى رغوي.
- اخلط الطحين والبيكنج بودر وقلبهما على الدرجة 2 لمدة قصيرة.
- قم بفرد العجين فرداً متساوياً على صينية فرن مبطنة بورق الخبز، وقم بخبزه عند درجة حرارة 200° م بالأعلى/بالأسفل (مسخن مسبقاً).
- ثم ضع لوح البسكويت الساخن على فوطة مرشوش عليها سكر وقم بلفه ثم دعه يبرد.
- اخفق القشدة مع السكر ومبيض الكريمة على الدرجة 5 حتى الوصول إلى قوام جامد.
- قم بفرد لفافة البسكوت، ثم ادهنها بالقشدة، وانثر عليها الفاكهة، ثم أعد لفها مرة أخرى. قم برش السكر المطحون.

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 لبن
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- تقلب المكونات الأخرى في النهاية حسب الوصفة، مثل الزبيب، الأترج أو أورانجيت.
- يُمزج نصف العجين ببعض الكاكو 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
- 220-210 جم حليب 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 5 دقائق على الدرجة 5.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق مخصص للخلاط الكهربائي...MFQ35. احرص على مراعاة دليل الاستعمال الخاص بالخلاط الكهربائي. لا تستخدم القاعدة لأي خلاط كهربائي آخر. احرص عند استخدام القاعدة على استخدام الأدوات المرفقة بالجهاز فقط. هذا الملحق مناسب فقط لعجن العجين وخفق زلال البيض والقشدة والعجين الخفيف. لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى أو استخدامها.

إرشادات الأمان

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

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.

⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «بعد الانتهاء من العمل/التنظيف» انظر صفحة ar-1

استخدام الجهاز

مناسب لعجن العجين وخفق زلال البيض والقشدة والعجين الخفيف.

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

■ ضع القاعدة على سطح أفقي ومستوي.

■ اضغط على زر التحرير وحرك الحامل إلى أعلى (1).

■ ضع الوعاء على قدم القاعدة من الجانب (2).

هام: أغلق الفتحة الخلفية للخلاط الكهربائي قبل تركيبه على القاعدة. عندما تكون الفتحة الخلفية

مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي. لا يعمل مفتاح الدرجات 1-5. ركب

زوج الأدوات التي تريدها (ذراع التقلب أو كلاب العجين) في الخلاط الكهربائي واضغط عليها (3).

تنبيه!

يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بينهم.

■ ركب الجهة الخلفية للخلاط الكهربائي على الحامل بحيث تدخل الكلاب في فتحات التهوية بالخلاط الكهربائي (4).

■ اضغط الخلاط الكهربائي لأسفل حتى تُحكم

الإغلاق (5). احرص في هذا السياق على مراعاة التشابك الصحيح للحلزون والترس!

■ اضغط على زر التحرير وحرك الحامل إلى أسفل (6).

■ أدخل قابس الجهاز في المقبس (7).

■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة (8).

تنبيه: لإعداد العجين ضع الطحين أولاً في الوعاء ثم المكونات الأخرى، واخبطهم 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.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

■ بعد انتهاء العمل انقل المفتاح إلى الوضع

off/0. انتظر إلى أن تتوقف الأداة عن الحركة.

■ انزع القابس الكهربائي (9).

■ اسحب الذراع نحو الخلف تماماً وانزع الخلاط الكهربائي (10).


■ انزع الأداة من الخلاط الكهربائي.

■ اضغط على زر التحرير وحرك الحامل إلى أعلى (11).

■ انزع الوعاء (12).

■ الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

■ استخدم فقط فوطة مبللة لتنظيف القاعدة والخلاط الكهربائي.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



8001097760

980110

