



BOSCH

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



Styline / HomeProfessional

MFQ49...

[ro]	Manual de utilizare	Mixer de mână	8
[bg]	Ръководство за употреба	Миксер	12

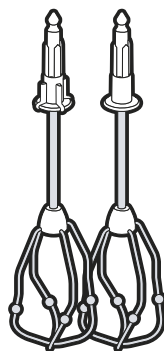
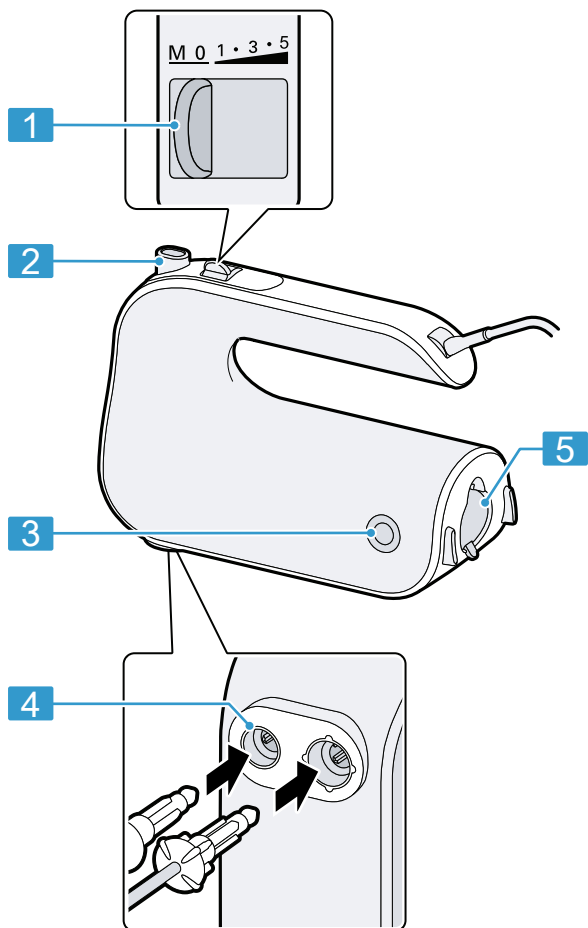


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226030>

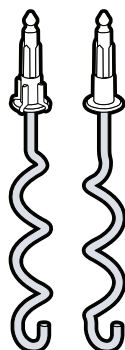


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

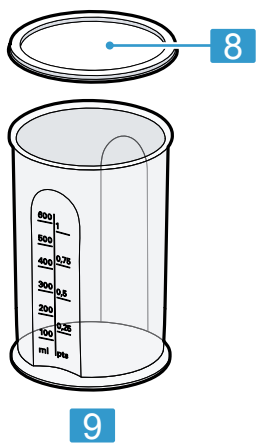
[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



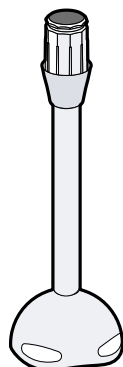
6



7



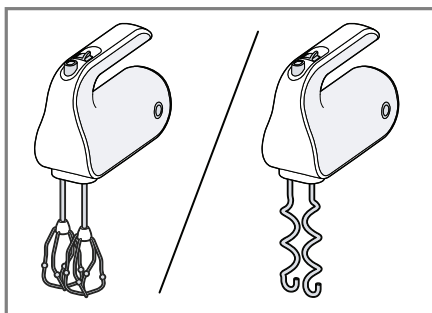
9



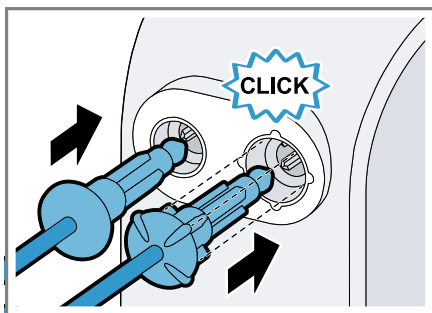
10



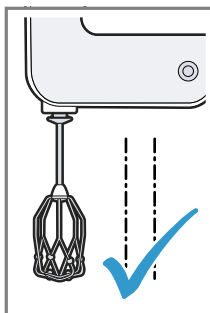
11



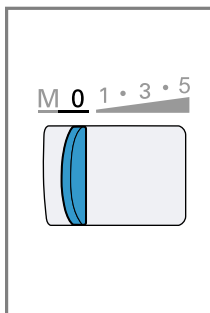
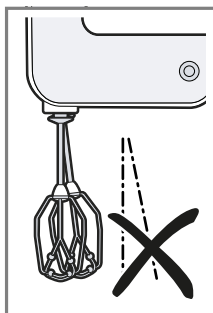
2



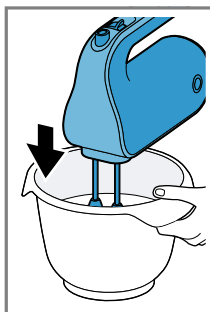
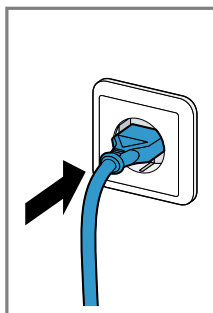
3



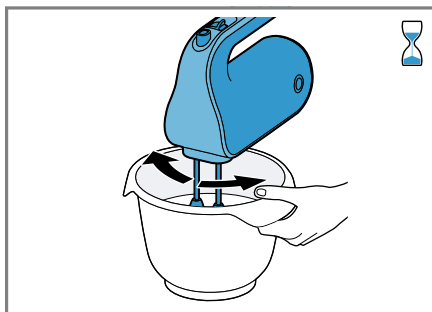
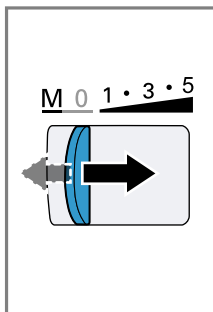
4



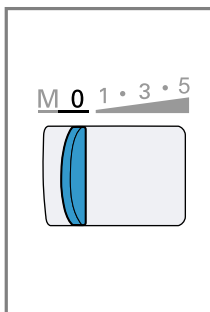
5



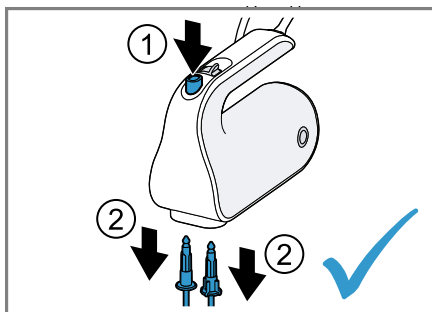
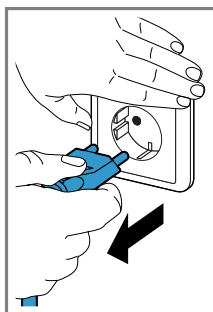
6



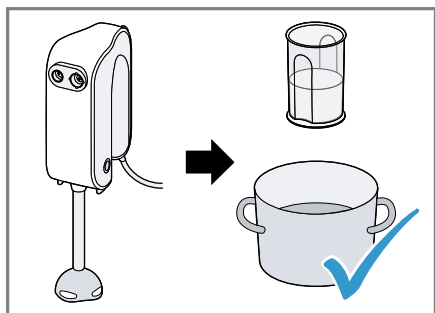
7



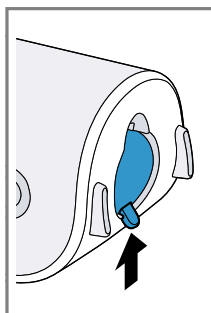
8



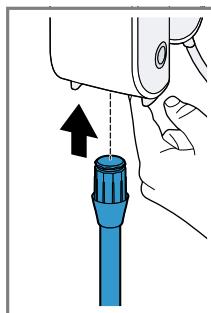
9



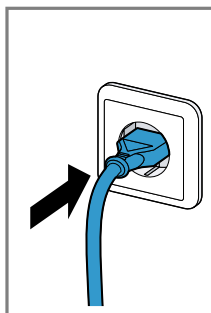
10



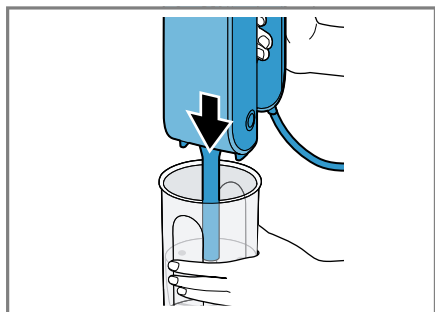
11



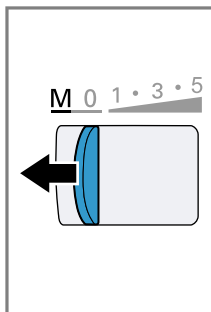
12



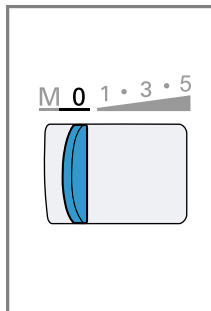
13



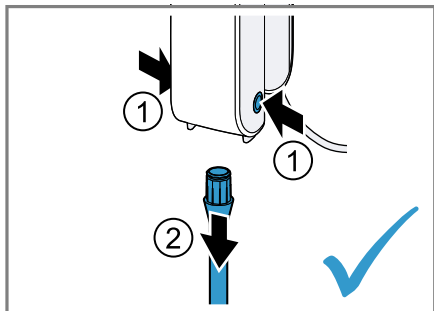
14



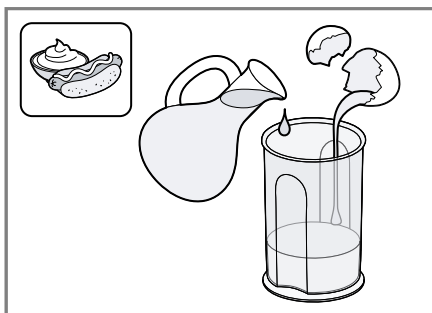
15



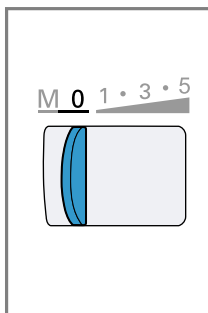
16



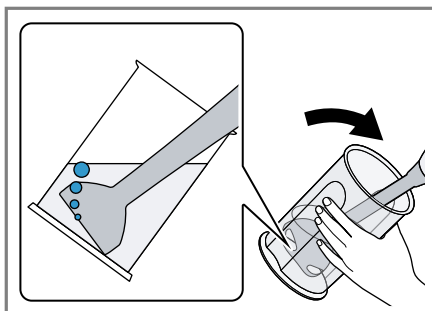
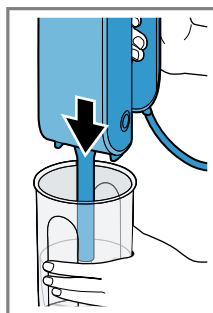
17



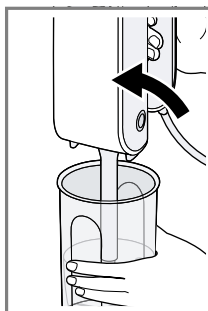
18



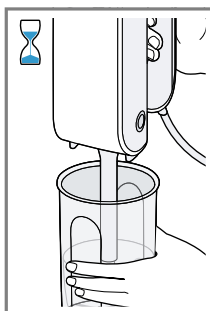
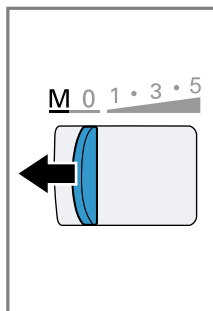
19



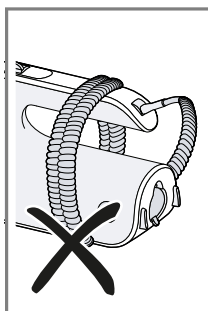
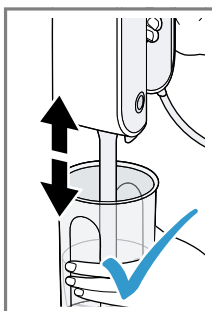
20



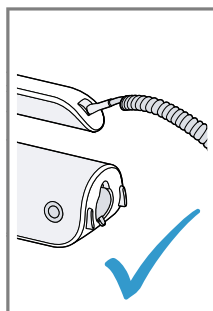
21



22

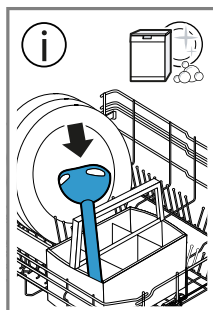


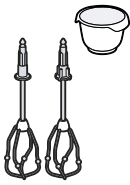
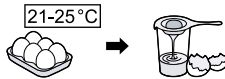
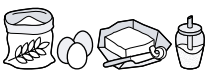
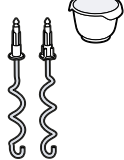
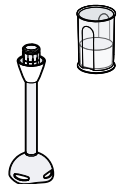
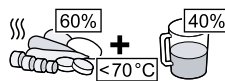
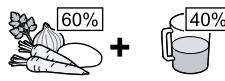
23



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

24



			 MIN-MAX	 00:00	
			200-600 g	1-6 min	5
			1-8 x 	2-4 min	5
			 600-1200 g	30 s 2-4 min	1 5
			 500-1500 g	30 s 2-4 min	1 5
			 350-500 g	30 s 3-5 min	1 5
			 250-500 g	30 s 3-5 min	1 5
			1 x 	2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*



Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

Utilizați acest aparat numai:

- împreună cu piesele și accesoriile originale.
- pentru amestecare, batere și mixare a alimentelor moi și a lichidelor.
- pentru frământarea aluatului moale.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Înainte de orice utilizare, când nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare și în caz de defectiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețeaua electrică. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

- Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- Nu cufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare de la rețea în apă sau nu le curățați în mașina de spălat vase.
- Nu imersați niciodată aparatul, ci doar vergeaua de mixare în alimentele de mixat.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu piese fierbinți sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu așezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ După oprire așteptați ca mecanismul de acționare să se oprească complet.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul pornit dacă alimentarea cu curent este întreruptă. Aparatul pornește automat după refacerea legăturii la alimentarea cu curent.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Prelucrați cu mare atenție alimentele fierbinți.
- ▶ Alimentele fierte se vor lăsa la răcit până ating o temperatură de 70 °C sau mică decât aceasta.
- ▶ Respectați indicațiile privind curățarea.
- ▶ Curățați înainte de fiecare utilizare suprafețele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- ▶ Nu utilizați niciodată vasul de mixare în cuptorul cu microunde sau în cuptor.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

1	Comutator
2	Buton de ejectare
3	Taste de deblocare
4	Orificii (cu capac) pentru instalarea ustensilelor
5	Orificiu din spate cu capac cu închidere automată

¹ În funcție de model

² instrucțiune de utilizare separată

6	Palete de amestecare "Fine Creamer"
7	Palete de frământare
8	Capac ¹
9	Vasul mixerului din material plastic ¹
10	Vergea de mixare rapidă ¹
11	Tăietor universal ^{1 2}

¹ În funcție de model

² instrucțiune de utilizare separată

Notă: Dacă un accesoriu nu este inclus în pachetul de livrare, îl puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

Elementele de comandă

Buton de ejectare

Pentru scoaterea ustensilelor.

Notă: Butonul de ejectare poate fi acționat, numai dacă comutatorul nu se află în poziția 0.

Orificiu din spate cu capac cu închidere automată

Pentru montarea de accesorii, de ex. vergeaua de mixare rapidă.

Deschideți capacul orificiului din spate numai în poziția întrerupătorului 0.

Taste de deblocare

Pentru scoaterea accesoriilor din orificiul din spate.

Comutator

Simbol	Funcție
0	dezactivat
1	turația minimă
5	turația maximă
M	Pornire instantanee (cea mai mare turație), apăsare spre stânga și menținere

Notă: Când orificiul din spate este deschis, pornirea treptelor 1 până la 5 nu este în funcțiune.

Ustensile

Palete de amestecare

Paletele de amestecare sunt adecvate pentru următoarele utilizări:

- baterea albușurilor sau a friștii
- pentru pregătirea aluaturilor ușoare, ca de ex. aluat de biscuiți, aluat de chec, aluat pentru clătite

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30 % la o temperatură de 4-8 °C
- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

Notă: Pentru prepararea maionezei utilizați vergeaua de mixare rapidă.

Palete de frământare

Paletele de frământare sunt adecvate pentru prepararea diverselor aluaturi, cum ar fi aluat dospit, aluat de pizza, aluat de cozonac, aluat de pâine sau aluat fraged.

Notă: Cantitatea maximă prelucrabilă este de 500 g făină și ingrediente.

Prelucrarea alimentelor cu ustensilele

Observații

- Utilizați ustensilele numai cu perechea corespunzătoare.
- Aveți în vedere forma pieselor din plastic de pe ustensile, pentru a evita confuzia acestora!
- Montați ustensilele una după cealaltă, pentru a evita o blocare una de alta.

→ Fig. 2 - 9

Vergea de mixare rapidă

Vergeaua de mixare rapidă nu este adecvată pentru prepararea pireurilor, care se fac doar din cartofi sau alte alimente cu aceeași consistență ca aceștia.

Vergeaua de mixare rapidă este adecvată pentru următoarele utilizări:

- Mixarea de băuturi
- Prepararea de aluaturi pentru clătite, maioneze, sosuri și pireuri pentru bebeluși
- Pasarea alimentelor fierte, de ex. fructe, legume, supe

Utilizarea vergelei de mixare rapidă

Observații

- Alimentele solide, de ex. merele, cartofii sau carnea se vor tăia și fierbe înainte de prelucrare.
- Pentru mărunțirea alimentelor crude fără adăugarea de lichide, cum ar fi de ex. ceapa, usturoiul sau verdețurile utilizați tăietorul universal.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.

→ Fig. 10 - 17

Un exemplu de rețetă pentru maioneză

- 1 ou (gălbenuș și albuș)
- 1 lingură muștar
- 1 lingură suc de lămâie sau oțet
- 200-250 ml untdelemn
- Sare și piper după gust

Prepararea maionezei

Observații

- Cu vergeaua de mixare rapidă maioneza se poate face numai folosind ouă întregi (albuș și gălbenuș).
- Dacă preparați maioneză aerul de sub vergeaua de mixare rapidă împiedică o legare bună. Pentru a obține un rezultat optim evacuați aerul înainte de a începe mixarea.

→ Fig. 18 - 22

Depozitarea

- Nu înfășurați cablul niciodată pe după aparat!

→ Fig. 23

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 24

Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabel.

→ Fig. 25

Notă: La rețetele marcate cu (*) din tabel lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească până ajunge la temperatura camerei!

Predarea aparatului vechi

- Eliminați în mod ecologic aparatul. Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Condiții de garanție

Garanția pentru acest aparat se aplică conform următoarelor condiții.

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competentă a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita ori-când condițiile de garanție de la comercian-tul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.
- за разбъркване, разбиване и миксиране на меки хранителни продукти и течности.
- за омесване на меко тесто.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- за домакински количества и времена на обработка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Винаги потапяйте само накрайника за бързо миксиране, а не основния уред, в продуктите за миксиране.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с горещи части и не го прокарвайте върху остри ръбове.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ След изключването изчакайте цялостното спиране на задвижването.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Никога не оставяйте уреда включен в случай на прекъсване на електрозахранването. В противен случай след прекъсването на електрозахранването уредът отново се пуска самостоятелно.
- ▶ Поставяйте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Обработвайте внимателно горещи хранителни продукти.
- ▶ Преди обработката оставете врящите хранителни продукти да се охладят до 70 °C или по-ниска температура.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Никога не използвайте съда за миксиране в микровълнова печка или във фурната.

Общ преглед

→ Фиг. 1

1	Превключвател
2	Бутон за освобождаване

3	Бутони за освобождаване
4	Отвори (с капачка) за поставяне на приставките
5	Самозатварящ се заден отвор
6	Бъркалка „Fine Creamer“
7	Куки за месене
8	Капак ¹
9	Пластмасов съд за миксиране ¹
10	Приставка пасатор ¹
11	Универсален чопър ^{1 2}

¹ В зависимост от модела

² отделно ръководство за употреба

¹ В зависимост от модела

² отделно ръководство за употреба

Бележка: Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

Обслужващи елементи

Бутон за освобождаване

За сваляне на приставките.

Бележка: Бутонът за освобождаване може да се задейства само когато превключвателят е на позиция 0.

Самозатварящ се заден отвор

За поставяне на принадлежности, например приставка пасатор.

Отваряйте капачката само в позиция на превключвателя 0.

Бутони за освобождаване

За сваляне на принадлежности от задния отвор.

Превключвател

Символ	Функция
0	изключен
1	най-ниски обороти
5	най-високи обороти
M	моментно включване (най-високи обороти) – натиснете наляво и задръжте

Бележка: При отворен заден отвор превключването на степените 1 – 5 не функционира.

Приставки

Бъркалки

Бъркалките са подходящи за следните приложения:

- разбиване на белтъци или сметана
- приготвяне на леки теста, напр. пандишпанено тесто, кексово тесто, тесто за палачинки

Препоръки за оптимални резултати:

- Използвайте сметана с минимум 30 % масленост и температура 4 – 8 °C
- Разбийте сметаната или белтъците на сняг в широк съд

Бележка: За приготвяне на майонеза използвайте приставката пасатор.

Куки за месене

Куките за месене са подходящи за приготвяне на различни теста, като напр. тесто с мая, тесто за пица, тесто за щрудел, тесто за хляб или ронливо маслено тесто.

Бележка: Максималното количество за обработка е 500 г брашно и съставки.

Обработка на хранителни продукти с приставките

Бележки

- Използвайте само двойки от еднакви приставки.
- Обърнете внимание на формата на пластмасовите части на приставките, за да избегнете размяна на приставките!
- Поставяйте приставките поединично една след друга, за да избегнете закачане.

→ Фиг. 2 - 9

Приставка пасатор

Приставката пасатор не е подходяща за приготвяне на пюрета, съдържащи само картофи или хранителни продукти с подобна консистенция.

Приставката пасатор е подходяща за следните приложения:

- миксиране на напитки
- приготвяне на тесто за палачинки, майонеза, сосове и бебешка храна
- пюриране на сварени хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, супи

Употреба на приставката пасатор

Бележки

- Преди обработване раздробете и сварете до омекване твърдите хранителни продукти, напр. ябълки, картофи или месо.
- Използвайте универсалния чопър за раздробяване на сурови хранителни продукти без добавяне на течност, като напр. лук, чесън или подправки.

- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджера свалете тенджерата от котлона.

→ Фиг. 10 - 17

Примерна рецепта за майонеза

- 1 яйце (жълтък и белтък)
- 1 с.л. горчица
- 1 с.л. лимонов сок или оцет
- 200-250 ml олио
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне на майонеза

Бележки

- С приставката пасатор може да се приготвя майонеза само от цели яйца (белтъци и жълтъци).
- Въздух под приставката пасатор предотвратява добро втвърдяване при приготвяне на майонеза. За постигане на оптимален резултат изпуснете въздуха преди миксиране.

→ Фиг. 18 - 22

Съхранение

- Никога не навивайте кабела около уреда!

→ Фиг. 23

Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 24

Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблицата.

→ Фиг. 25

Бележка: При обозначените с (*) рецепти в таблицата оставяйте уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл!

Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Гаранция

Имате право на гаранция за Вашия уред съгласно следните условия.

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Service world-wide

Central Service Contacts

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria E00D
Business center FPI, floor 5, Cherni vrah
Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1
013682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001248576 (020118)

ro, bg