



**BOSCH**



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

# Styline / HomeProfessional

**MFQ4...**

<b>[ro]</b>	Manual de utilizare	Accesorii	9
<b>[bg]</b>	Ръководство за употреба	Принадлежности	11



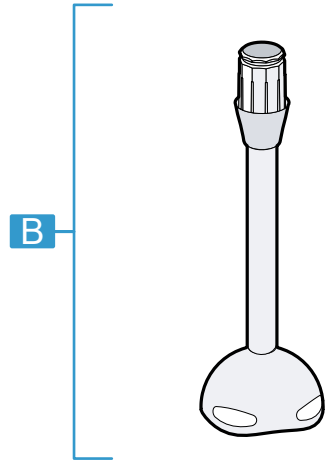
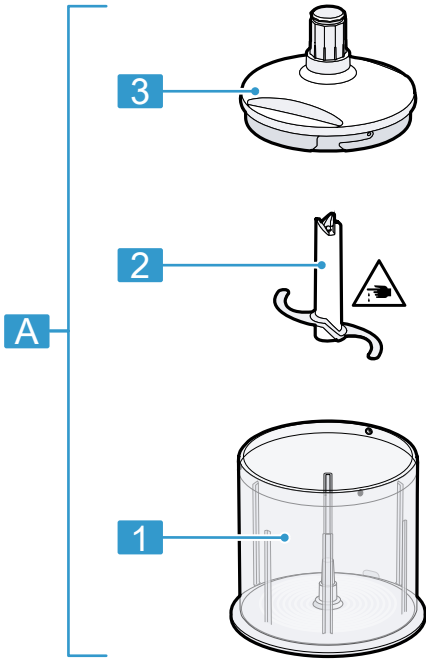


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001216586>

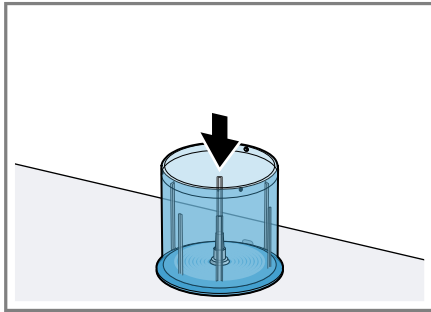
**[ro]** Informații și explicații suplimentare pot fi găsite online. Scațați codul QR de pe pagina de pornire.

---

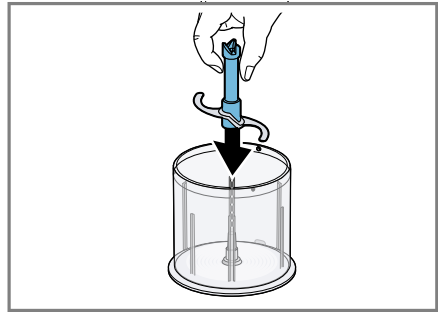
**[bg]** Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



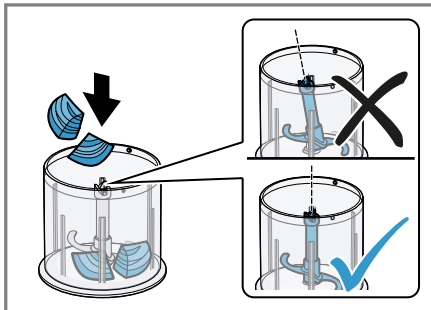
1



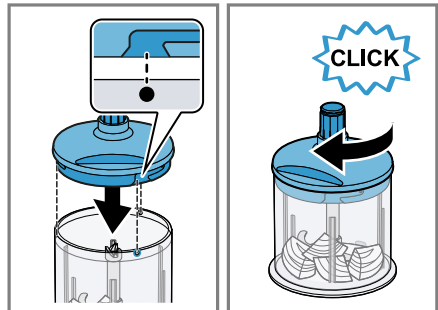
2



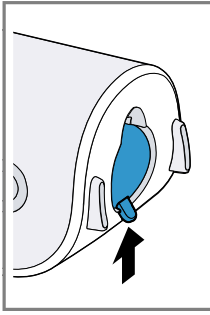
3



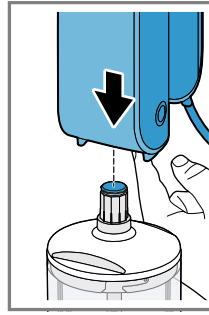
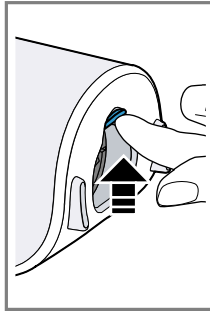
4



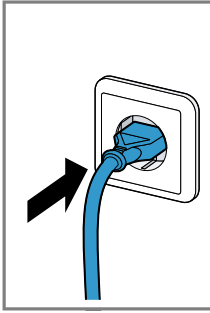
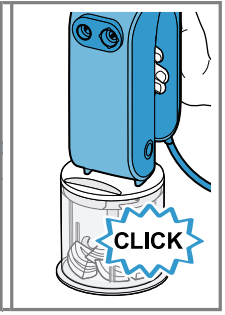
5



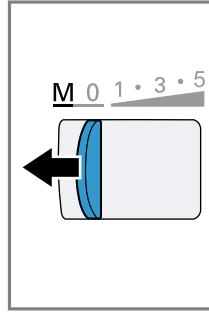
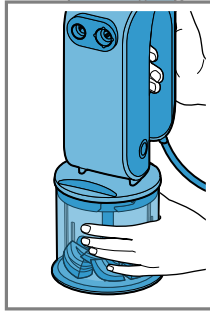
6



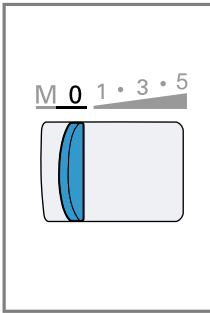
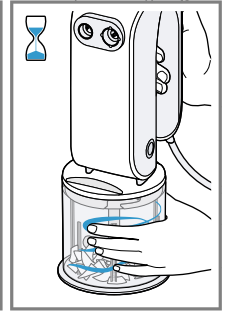
7



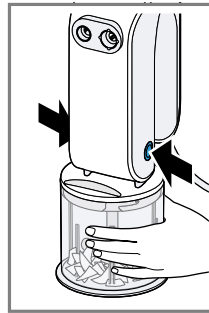
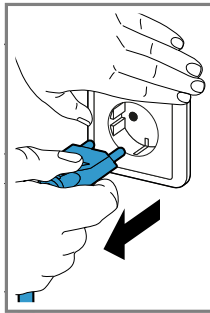
8



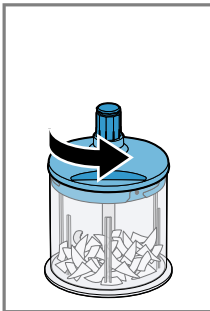
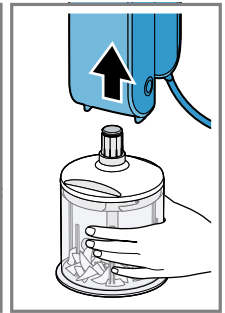
9



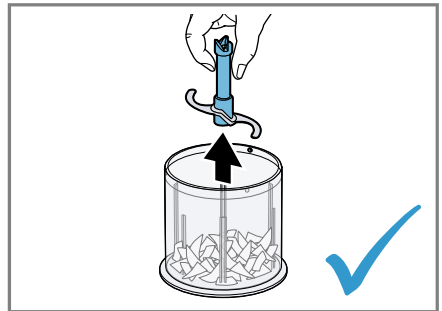
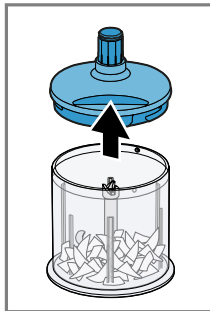
10



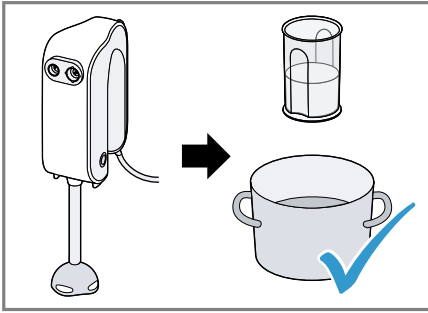
11



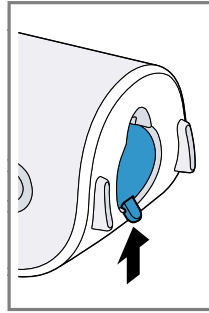
12



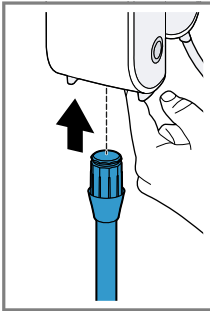
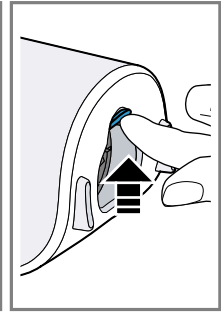
13



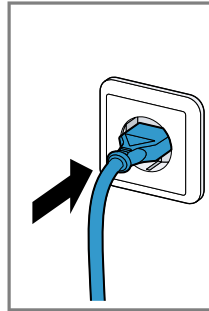
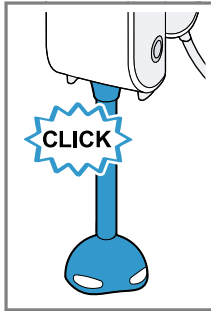
14



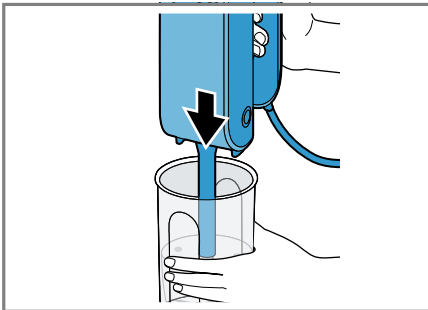
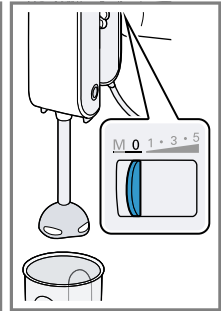
15



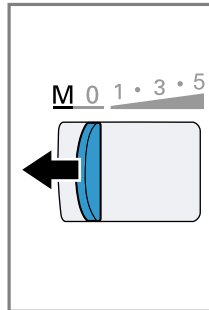
16



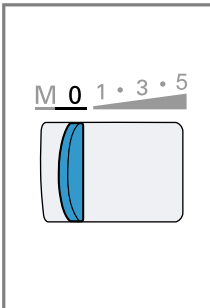
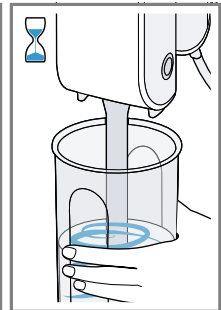
17



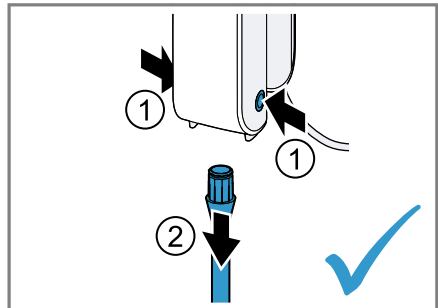
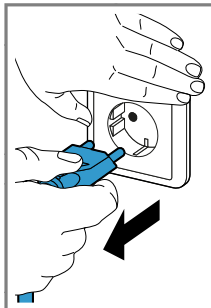
18



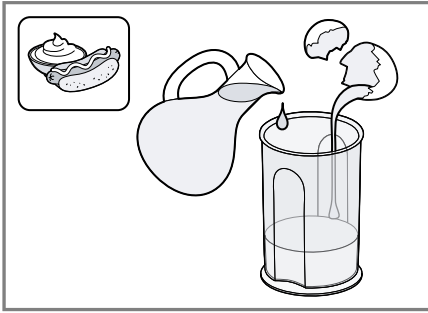
19



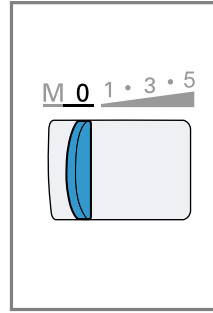
20



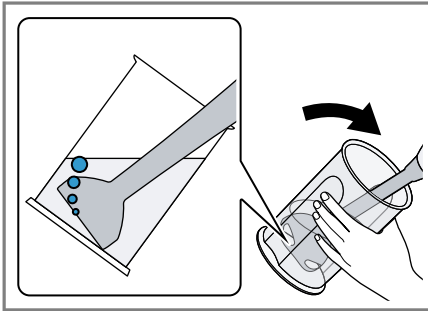
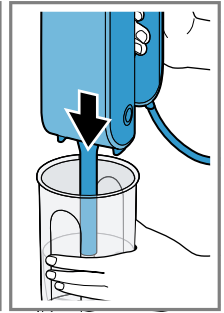
21



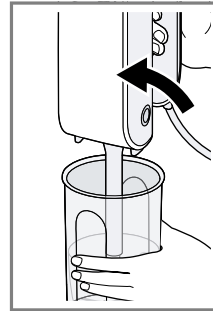
22



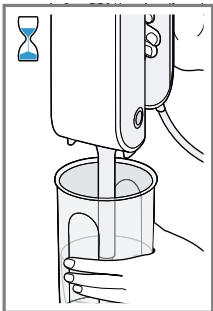
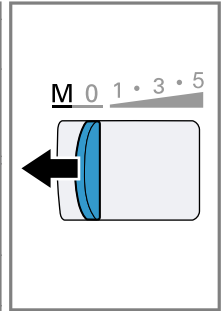
23



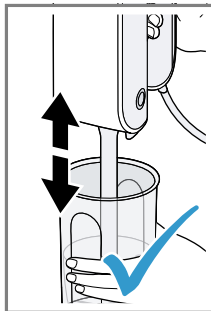
24

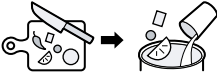




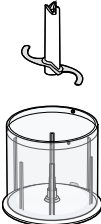


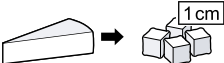








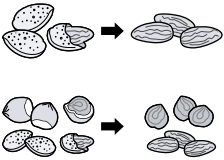





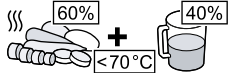

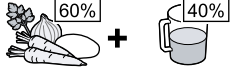











25

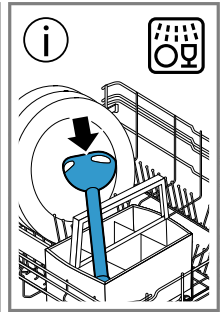


26



					
			50-100 g	10-20 s	
			50-100 g	20-40 s	
			5-20 x 	3-15 s	
			50-100 g	2 x 2 s	
			5-15 g	8-20 s	
			50-150 g  150 g	5-30 s ● <b>L</b> 7-10 s ● <b>M</b> 16-20 s ● <b>S</b> 20-30 s	
			1 x 	2½ min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓



## Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.

Utilizați accesoriul numai:

- cu un tel manual MFQ4....
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Nu imersați niciodată aparatul, ci doar piciorul de mixat în alimentele de mixat.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ Procedați cu atenție atunci când prelucrați alimente fierbinți.
- ▶ Alimentele fierte se vor lăsa la răcit până ating o temperatură de 70 °C sau mică decât aceasta.

## Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat în recipientul tăietorului universal.
- ▶ Nu scufundați suportul de angrenare în lichide și nu îl curățați niciodată sub jet de apă curentă sau în mașina de spălat vase.

## Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

<b>A</b>	Tăietor universal <sup>1</sup>
<b>B</b>	Picior de mixat <sup>1</sup>
<b>1</b>	Rezervor
<b>2</b>	Cuțit universal
<b>3</b>	Suport angrenaj pentru tăietorul universal

**Observație:** Dacă o componentă nu este inclusă în pachetul de livrare, o puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

<sup>1</sup> În funcție de model

## Tăietor universal

Tăietorul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, sau migdale.

### Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate, de ex. fructe sau cuburi de gheață.

## Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 2 - 13

## Piciorul de mixat

Piciorul de mixat nu este adecvat pentru prepararea piureurilor, care se prepară doar din cartofi sau alte alimente cu aceeași consistență ca aceștia.

## ro Exemple de utilizare

Piciorul de mixat este adecvat pentru următoarele utilizări:

- mixarea de băuturi
- prepararea de alături pentru clătite, maioneze, sosuri și piureuri pentru bebeluși
- Pasarea alimentelor fierte, de exemplu, a fructelor, legumelor, supelor

### Utilizarea piciorului de mixat

#### 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. 14 - 21

### Prepararea maionezei

#### Observații

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

→ Fig. 22 - 26

### Exemple de utilizare

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

→ Fig. 27

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

### Turtă dulce cu mere

#### Amestec miere cu măr

- 120 g miere de fructe din pădure (5 °C)
- 20 g mere tăiate în cubulețe de (1 cm)

#### Preparare

- Introduceți ingredientele în tăietorul universal și mixați timp de 3 secunde pe treapta M.

#### Prăjituri

- 3 ouă
- 60 g unt
- 100 g făină albă (de tipul 405)
- 60 g nuci măcinate
- 1 linguriță de scorțișoară
- 2 linguri de zahăr vanilat
- 1 linguriță praf de copt
- 1 măr

#### Preparare

- Separați albușurile de gălbenușuri și bateți spumă albușurile de ou.
- Frecați spumă gălbenușurile cu zahărul. Adăugați untul moale și **amestecul de miere cu măr** preparat.
- Amestecați restul ingredientelor într-un vas separat, adăugați-le la masa de gălbenuș frecat și amestecați-le.
- Apoi adăugați albușurile bătute spumă și incorporați-le cu atenție amestecând de jos în sus cu ajutorul unei spatule.
- Tapetați o formă de cozonac (35 x 11 cm) cu hârtie de copt și introduceți compoziția de prăjitură obținută în ea.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

### Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 28

## **Безопасност**

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Вземете под внимание ръководството на основния уред.

Използвайте принадлежностите само:

- с тел за разбиване на яйца MFQ4....
- за приложения, описани в настоящото ръководство.
- ▶ Винаги потапяйте само крайника, а не основния уред, в продуктите за миксиране.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Поставайте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.
- ▶ Бъдете внимателни при обработката на горещи хранителни продукти.
- ▶ Преди обработката оставете връщите хранителни продукти да се охладят до 70 °C или по-ниска температура.

## **Предотвратяване на материални щети**

- ▶ Никога не използвайте съда на универсалния чопър в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте крайника в съда на универсалния чопър.
- ▶ Никога не потапяйте задвижващата наставка в течности и не ги почиствайте под течаща вода или в съдомиялна машина.

## **Общ преглед**

→ Фиг. **1**

<b>A</b>	Универсален чопър <sup>1</sup>
<b>B</b>	Крайник <sup>1</sup>
<b>1</b>	Съд
<b>2</b>	Универсален нож
<b>3</b>	Задвижваща наставка за универсалния чопър

**Забележка:** Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

## **Универсален чопър**

Универсалният чопър е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, орехи или бадеми.

### **Забележки**

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни, напр. плодове или кубчета лед.

<sup>1</sup> В зависимост от модела

## Употреба на универсалния чопър

→ Фиг. **2** - **13**

### Накрайник

Накрайникът не е подходящ за приготвяне на пюрета, съдържащи само картофи или хранителни продукти с подобна консистенция.

Накрайникът е подходящ 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

### Използване на накрайник

#### Забележки

- 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 тенджерата свалете тенджерата от котлона.

→ Фиг. **14** - **21**

### Приготвяне на майонеза

#### Забележки

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

→ Фиг. **22** - **26**

### Примерни приложения

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

→ Фиг. **27**

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

### Меден сладкиш с ябълки

#### Смес от ябълки и мед

- 120 g горски мед (5 °C)
- 20 g ябълки, на кубчета (1 cm)

Приготвяне

- Сипете съставките в универсалния чопър и миксирайте 3 секунди на степен M.

#### Сладкиш

- 3 яйца
- 60 g масло
- 100 g бяло брашно (тип 405)
- 60 g смлени орехи
- 1 ч.л. канела
- 2 с.л. ванилова захар
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ябълка

Приготвяне

- Разделете белтъците и жълтъците на яйцата и разбийте на твърда пяна белтъка.
- Разбийте на пяна жълтъка със захарта. Добавете мекото масло и приготвената **смес от мед и ябълки**.
- Смесете останалите съставки в отделна купа, добавете към влажните съставки и разбъркайте.
- Добавете внимателно белтъците на сняг с шпатула.
- Застелете правоъгълна форма за печене (35 x 11 cm) с хартия за печене и сипете в нея подготвената смес за сладкиш.
- Обелете ябълката, нарежете я на шайби и разпределете върху сладкиша.
- Загрейте предварително фурната на 180 °C и печете сладкиша 30 минути.

### Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. **28**









# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

A Bosch Company



**8001248671** (050331)

ro, bg