



**BOSCH**



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

# Styline / HomeProfessional

**MFQ4...**

<b>[cs]</b>	Návod k obsluze	Příslušenství	6
<b>[sk]</b>	Návod na používanie	Príslušenstvo	8



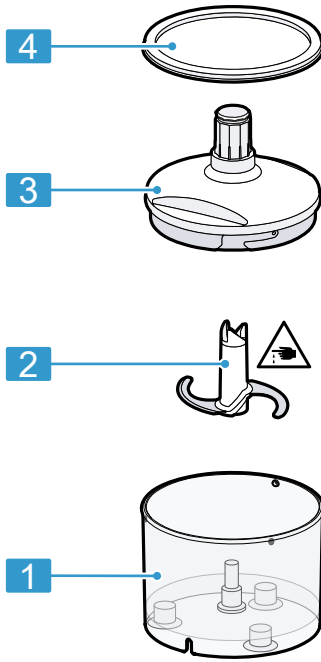
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226037>



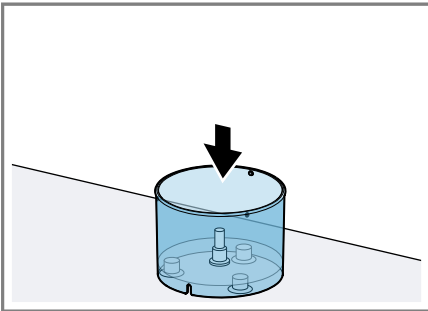
**[cs]** Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

---

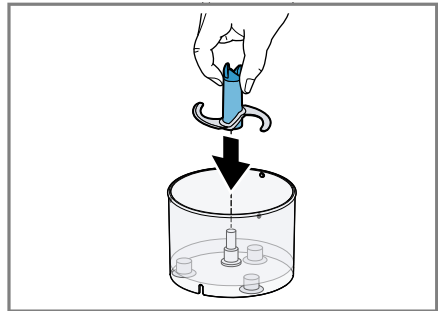
**[sk]** Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



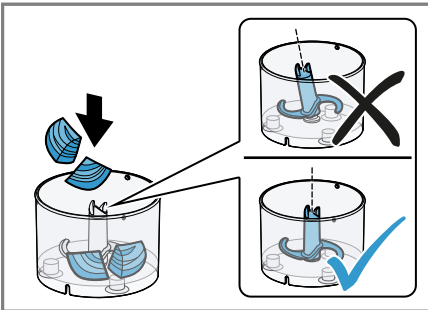
1



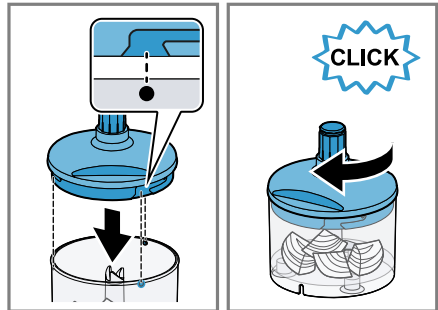
2



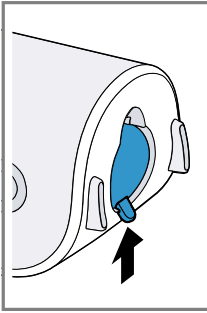
3



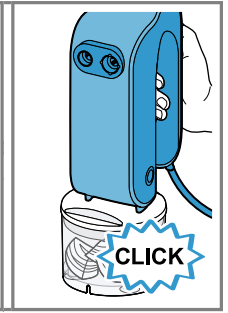
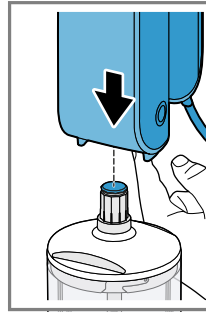
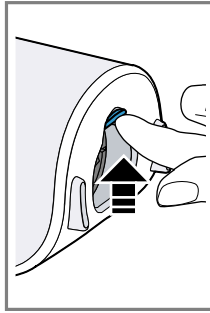
4



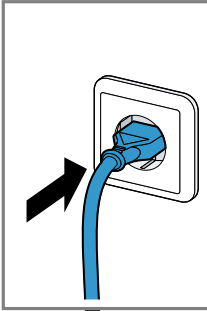
5



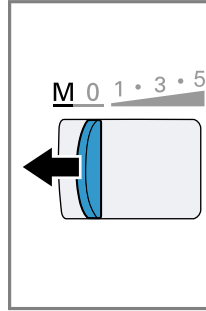
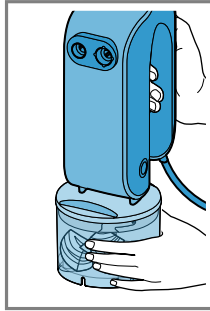
6



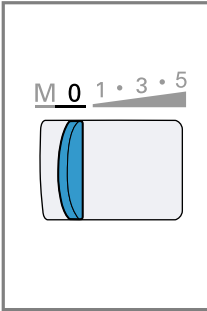
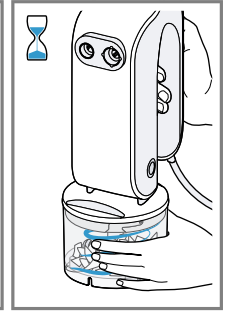
7



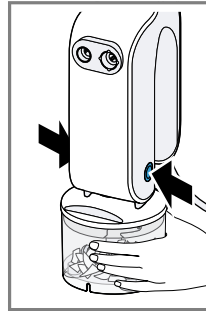
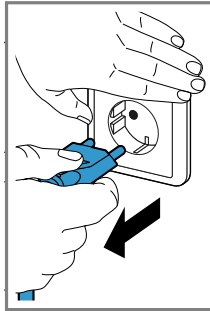
8



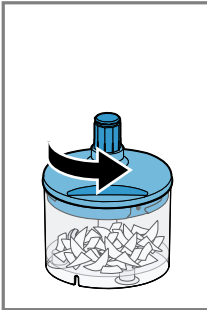
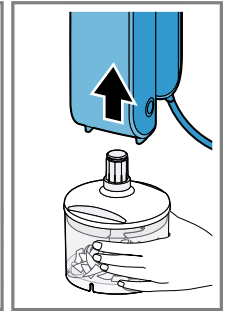
9



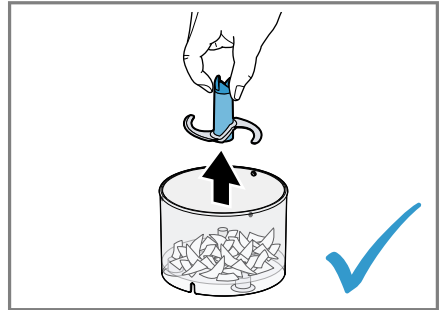
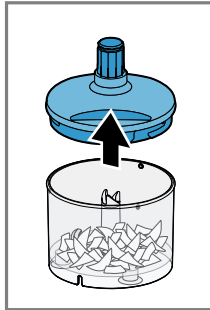
10



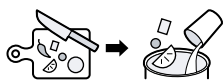
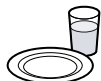



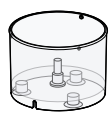
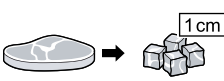

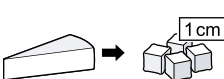




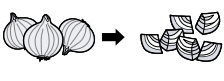



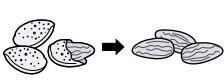


11











12



13

				
 			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

14

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

15

## **Bezpečnost**

- Pečlivě si přečtete tento návod.
  - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s ručním šlehačem MFQ4....
  - pro použití, která jsou popsána v tomto návodu.
  - ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
  - ▶ Pozor při manipulaci s ostrými řeznými noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění.
  - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
  - ▶ Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.

## Zabránění věcným škodám

- ▶ Nádobu univerzálního drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Nikdy neponořujte hnací nástavec do tekutin a nikdy ho nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.

## Přehled

→ Obr. **1**

<b>1</b>	Nádoba
<b>2</b>	Univerzální nůž
<b>3</b>	Hnací nástavec pro univerzální drtič
<b>4</b>	Víko <sup>1</sup>

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

**Poznámka:** Pokud není některá součást rozsahem dodávky, můžete ji objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

## Univerzální drtič

Univerzální drtič je vhodný k sekání potravin, např. masa, tvrdých sýrů, cibule, česneku, ovoce, zeleniny, bylinek, ořechů nebo mandlí.

### Poznámky

- Před zpracováním odstraňte tvrdé součásti potravin, např. chrupavky, kosti, šlachy nebo jádra ovoce.

- Univerzální drtič není vhodný k rozmělnění velmi tvrdých potravin, např. kávová zrna, muškátový ořech, ředkev nebo zmrazených potravin, např. ovoce nebo kostek ledu.

## Použití univerzálního drtiče

→ Obr. **2** - **13**

## Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. **14**

## Medový koláč s jablky

### Směs medu a jablek

#### CNHR22:

- 120 g lesního medu (5 °C)
- 20 g jablek, nakrájených na kostičky (1 cm)

#### Příprava

- Přísady naplňte do univerzálního drtiče a mixujte 3 sekund na stupni **M**.

#### CNHR22C:

- 100 g lesního medu (5 °C)
- 20 g jablek, nakrájených na kostičky (1 cm)

#### Příprava

- Přísady naplňte do univerzálního drtiče a mixujte 2 sekund na stupni **M**.

### Koláč

- 3 vejce

- 60 g másla
- 100 g bílé mouky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských ořechů
- 1 ČL skořice
- 2 PL vanilkového cukru
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 jablko

#### Příprava

- Oddělte bílek od žloutků a z bílků vyšlehejte sníh.
- Žloutky s cukrem utřete do pěny. Přidejte měkké máslo a připravenou **směs medu a jablek**.
- Ostatní přísady smíchejte v samostatné nádobě, přidejte k vlhkým přísadám a vmíchejte.
- Stěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků.
- Formu na biskubský chlebiček (35 x 11 cm) vyložte pečicím papírem a naplňte připravenou směsí na koláč.
- Jablko oloupejte, nakrájejte na plátky a rozložte na koláči.
- Troubu předehřejte na 180 °C a koláč pečte 30 minut.

## Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **15**

## **Bezpečnosť**

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.

Príslušenstvo používajte len:

- s ručným mixérom MFQ4....
- na druhy použitia, ktoré sú opísané v tomto návode,
- ▶ Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- ▶ Pri manipulácii s ostrými nožmi, pri vyprázdňovaní nádoby a čistení postupujte opatrne.
- ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- ▶ Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.

## **Zabránenie vecným škodám**

- ▶ Nádobu univerzálneho sekáča nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Prevodový nástavec nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ho neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.

## **Prehľad**

→ Obr. **1**

<b>1</b>	Nádoba
<b>2</b>	Univerzálny nôž
<b>3</b>	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
<b>4</b>	Veko <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Podľa modelu

**Poznámka:** Keď komponent nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez záručnícky servis.

## **Univerzálny sekáčik**

Univerzálny sekáčik je určený na sekanie potravín, napr. mäsa, tvrdého syra, cibule, cesnaku, ovocia, zeleniny, bylínok, orechov alebo mandlí.

## **Poznámky**

- Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šlachy alebo jadierka kôstkového ovocia.
- Univerzálny sekáčik nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. kávových zŕn, muškátových orechov, reďkovky alebo zmrazených potravín, napr. ovocia alebo kociek ľadu.

## **Použitie univerzálneho sekáča**

→ Obr. **2 - 13**

## **Príklady použitia**

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ Obr. **14**

## **Medový koláč s jablkami**

### **Medovo-jablková zmes**

#### **CNHR22:**

- 120 g lesného medu (5 °C)
- 20 g jablka, na kocky (1 cm)

Príprava

- vložte suroviny do univerzálneho sekáča a mixujte 3 sekundy na stupni **M**.

#### **CNHR22C:**

- 100 g lesného medu (5 °C)
- 20 g jablka, na kocky (1 cm)



**Príprava**

- vložte suroviny do univerzálneho sekáča a mixujte 2 sekúnd na stupni **M**.

**Koláč**

- 3 vajcia
- 60 g masla
- 100 g múky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských orechov
- 1 ČL škorice
- 2 PL vanilkového cukru
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 jablko

**Príprava**

- Oddel'te vajcia a bielok vyšľahajte dotuha.
- Žltok vyšľahajte s cukrom do peny. Pridajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Stierkou opatrne vmiešajte sneh z bielkov.
- Hranatú tortovú formu (35 x 11 cm) vložte papierom na pečenie a zalejte pripravenou zmesou na koláč.
- Olúpte jablko, nakrájajte ho na plátky a rozložte na koláč.
- Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C a koláč pečte 30 minút.

**Prehľad o čistení**

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. **15**







## 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



**8001248578** (020906)

cs, sk