



BOSCH

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



Styline / HomeProfessional

MFQ4...

[ro]	Manual de utilizare	Accesorii	6
[bg]	Ръководство за употреба	Принадлежности	8

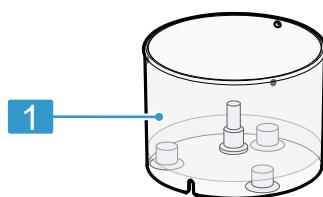
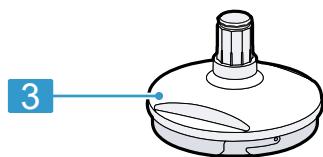


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226037>

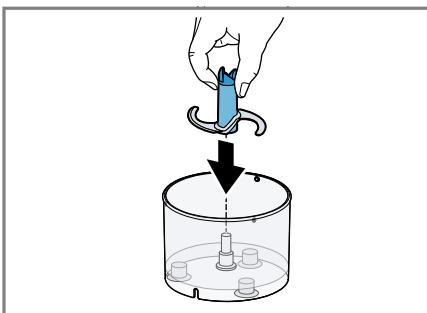
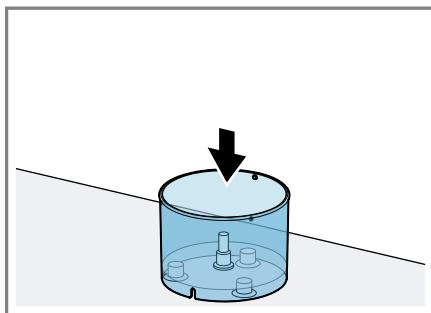


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

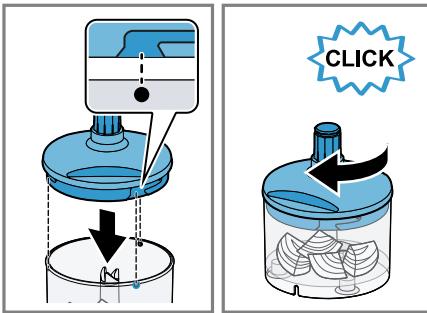
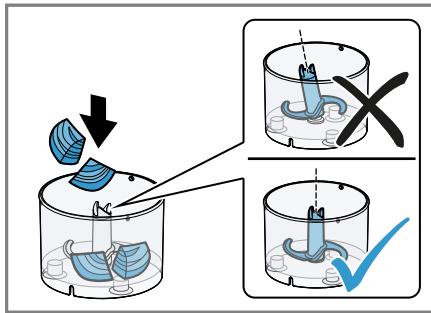
[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширени указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.

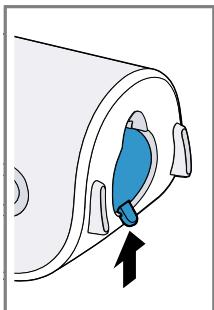


1

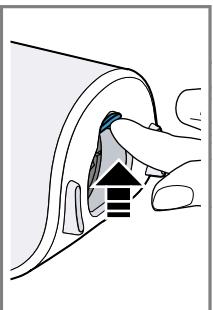


2

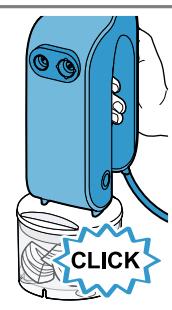
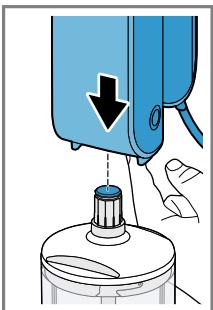




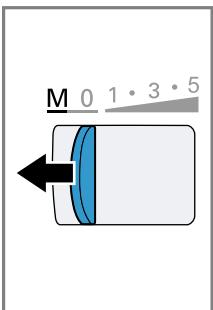
6



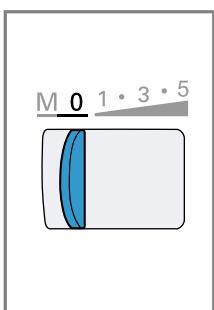
7



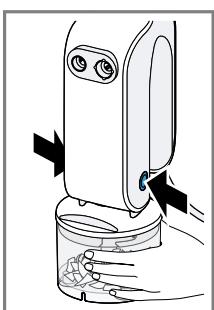
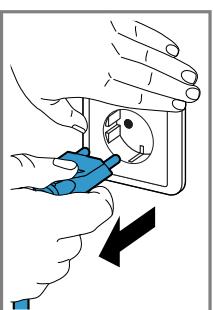
8



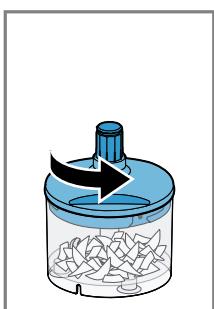
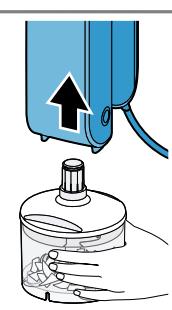
9



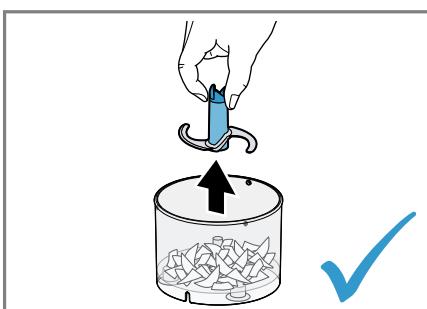
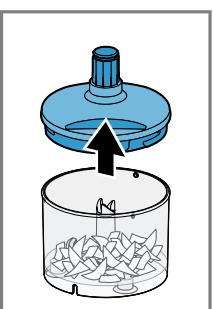
10



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	5-30 s
			150 g	● L 7-10 s
				● M 16-20 s
				● S 20-30 s

14

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

15



Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
 - Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.
- Utilizați accesoriul numai:
- cu un tel manual MFQ49....
 - pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
 - ▶ 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.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuporul cu microunde sau în cupor.
- ▶ Nu scufundați suportul de angrenare înlichide și nu îl curățați niciodată sub jet de apă curentă sau în mașina de spălat vase.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

1	Recipient
2	Cuțit universal
3	Suport angrenaj pentru tăietorul universal
4	Capac ¹

¹ În funcție de model

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

Tăietor universal

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

Observații

- Componențele tari ale alimentelor vor fi îndepărtațe 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 cumberi de gheață.

Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 2 - 13

Exemple de utilizare

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

→ Fig. 14

Turtă dulce cu mere

Amestec miere cu măr

CNHR22:

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

Preparare

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

CNHR22C:

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

Preparare

- Introduceți ingredientele în tăietorul universal și mixați timp de 2 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 until 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.
- Curătați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneti 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. 15



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
 - Вземете под внимание ръководството на основния уред.
- Използвайте принадлежностите само:
- с тел за разбиване на яйца MFQ49....
 - за приложения, описани в настоящото ръководство.
 - ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незашитени ръце.
 - ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
 - ▶ Поставяйте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселт на уреда е изключен от контакта.
 - ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.

Предотвратяване на матери- ални щети

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

Общ преглед

→ **Фиг. 1**

- | | |
|---|---|
| 1 | Контейнер |
| 2 | Универсален нож |
| 3 | Задвижваща наставка за универсалния чопър |
| 4 | Капак ¹ |

¹ В зависимост от модела

Бележка: Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчate 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.

Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костишки на костишки 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.

Употреба на универсалния чопър

→ **Фиг. 2 - 13**

Примерни приложения

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

→ **Фиг. 14**

Меден сладкиш с ябълки

Смес от ябълки и мед

CNHR22:

- 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**.

CNHR22C:

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

Приготвяне

- Сипете съставките в универсалния чопър и миксирайте 2 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 печење (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. 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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



8001248579 (020901)
ro, bg