



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**bosch-home.com/
welcome**



Hand mixer

MFQ35...

[ro]

Manual de utilizare

[bg]

Ръководство за употреба

Mixer de mâină

Миксер

8

12

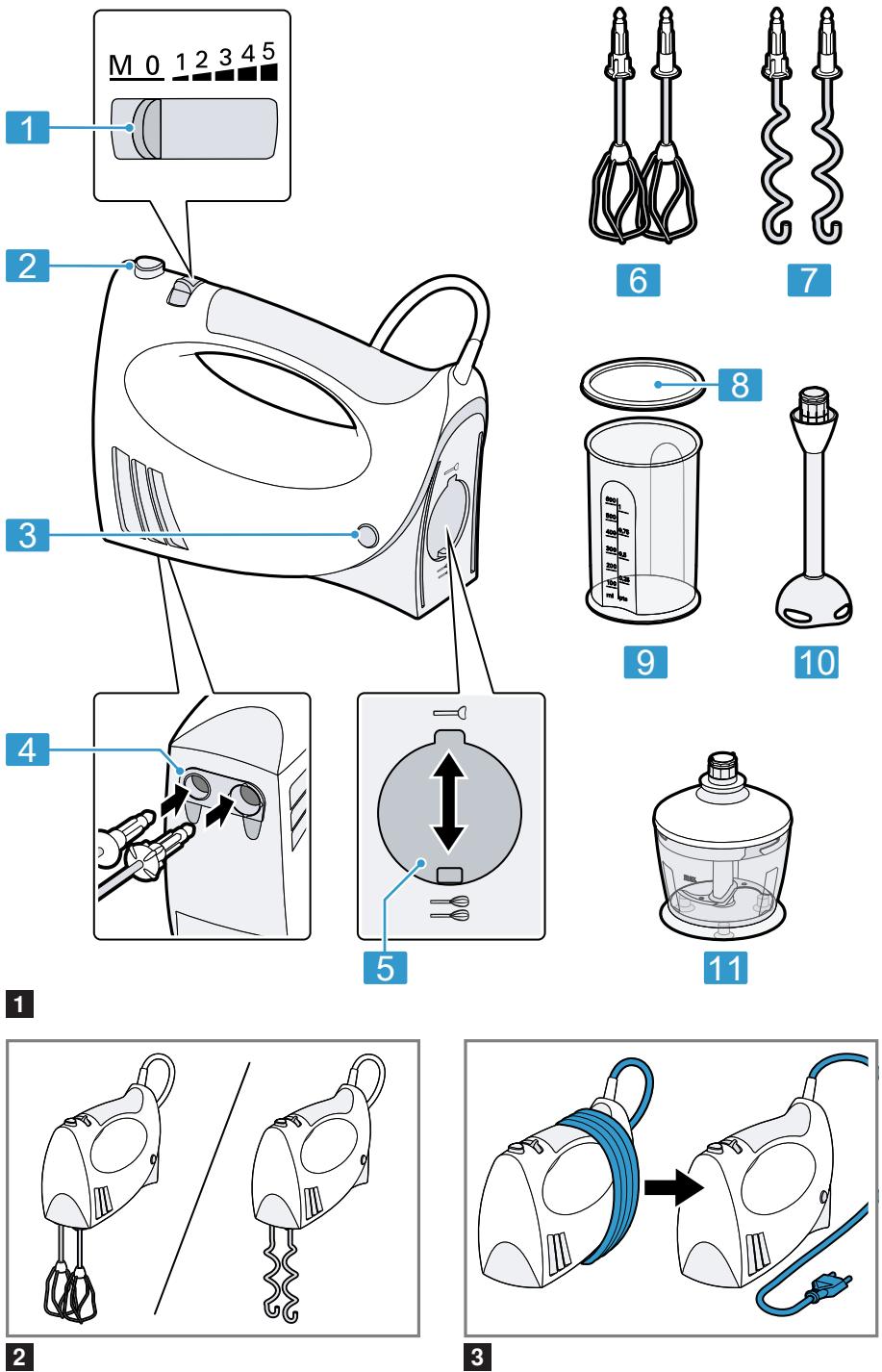


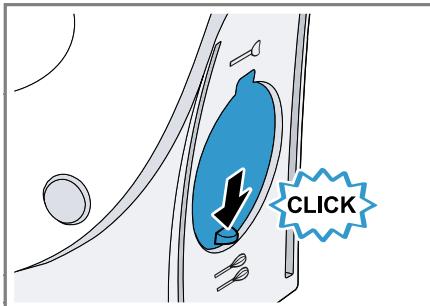
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001242178>



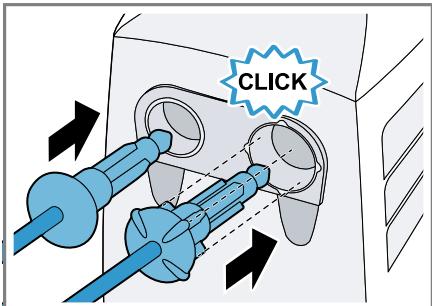
[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

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

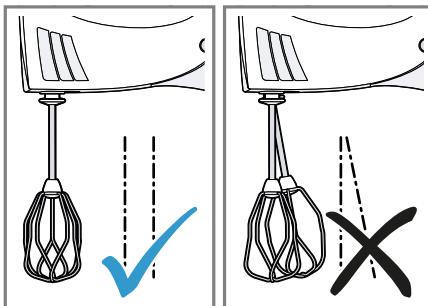




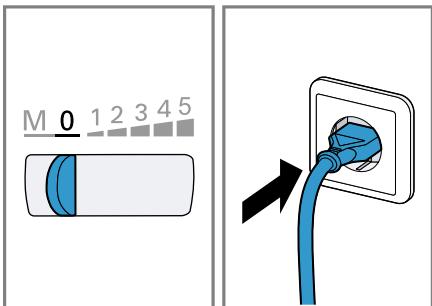
4



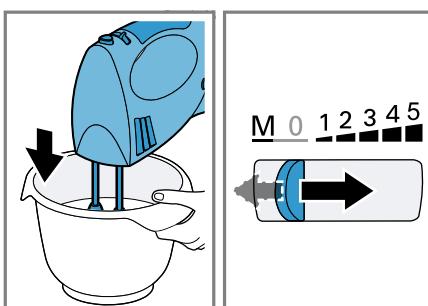
5



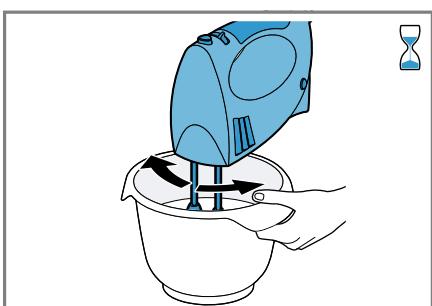
6



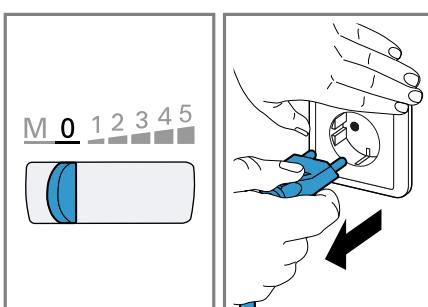
7



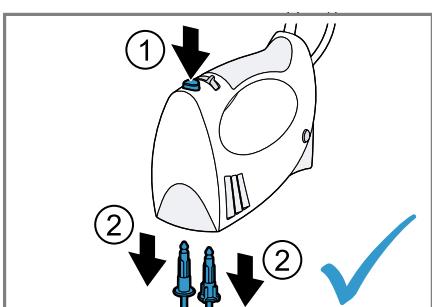
8



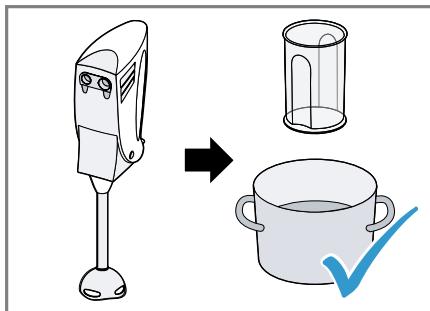
9



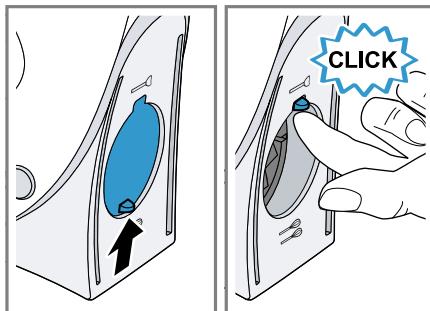
10



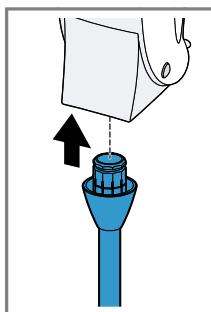
11



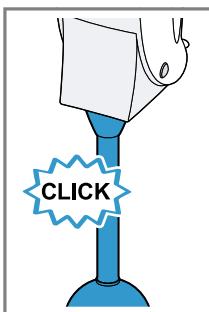
12



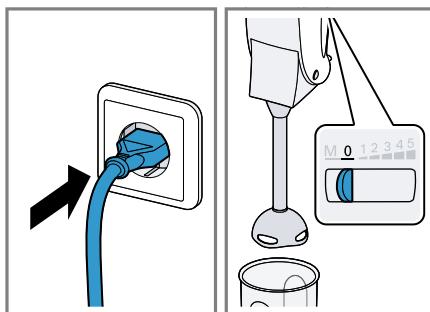
13



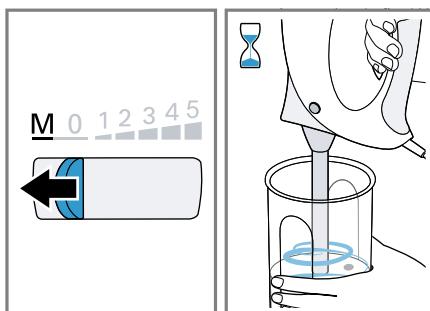
14



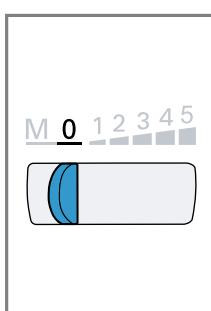
15



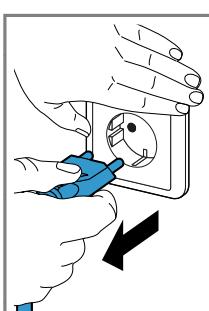
16



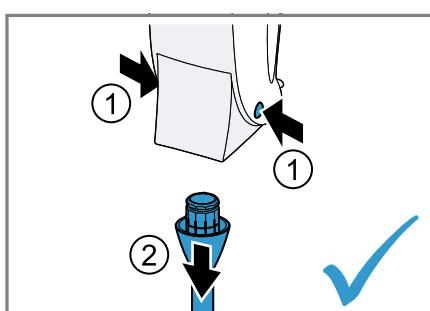
17

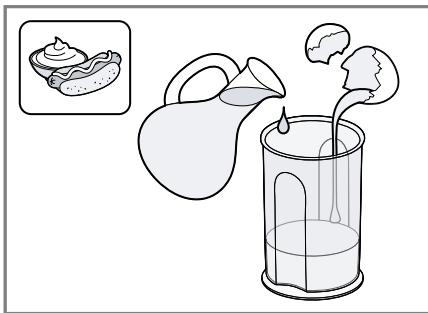


18

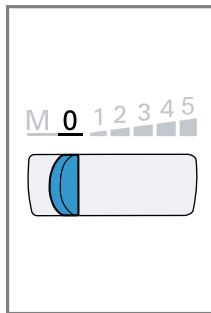


19

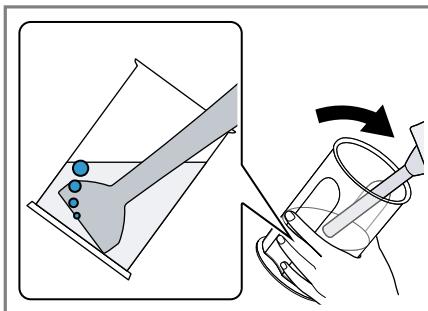




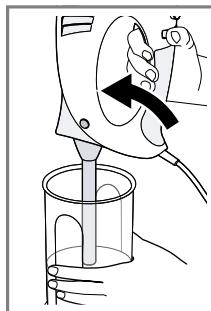
20



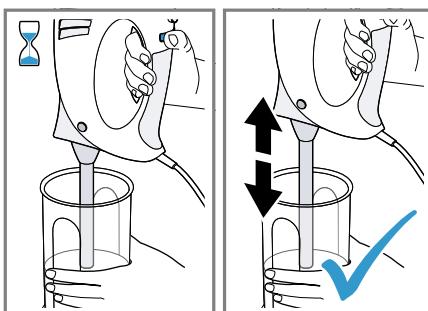
21



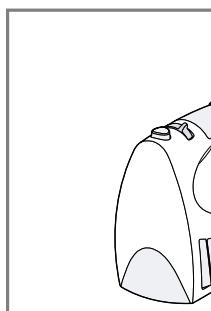
22



23

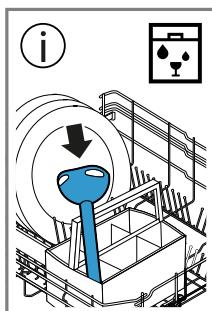


24



25

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



26

			200-600 g	1-8 min	5
			1-8 x ○	2-5 min	5
			Σ 600-1200 g	30 s 4-5 min	1 5
			Σ 500-1500 g	30 s 3-5 min	1 5
			350-500 g	30 s 4-5 min	1 5
			250-500 g	30 s 3-5 min	1 5
			1 x ○	2½ min	M*
			300-600 g	40 s-3 min	M*
			300-600 g	40 s-3 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 accesoriiile 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 temperatură 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 defecțiune, aparatul trebuie întotdeauna deconectat de la rețea electrică. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacitate 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 ținuți 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 de bază 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 aşezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafete fierbinți.
- ▶ După oprire așteptați ca mecanismul de acționare să se opreasă complet.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcăminte 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 accesorii numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ 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.
- ▶ Respectați indicațiile privind curățarea.
- ▶ Curățați înainte de fiecare utilizare suprafetele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

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

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1 | Comutator |
| 2 | Buton de ejectare |
| 3 | Taste de deblocare |
| 4 | Orificii pentru instalarea ustensilelor |
| 5 | Orificiu din spate cu capac |

¹ În funcție de model

² instrucțiune de utilizare separată

6 Palete de amestecare turbo

7 Palete de frământare

8 Capac¹

9 Vasul mixerului din material plastic¹

10 Picior de mixat¹

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.

ro Ustensile

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

Orificiu din spate cu capac

Pentru introducerea accesoriilor, de exemplu, a piciorului de mixat.

Deschideți și închideți capacul orificiului din spate numai în poziția întreupătorului 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 clătită

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsimi 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 piciorul de mixat.

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 prelucrabila 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 - 11

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.

Piciorul de mixat este adecvat pentru următoarele utilizări:

- mixarea de băuturi
- prepararea de aluaturi pentru clătită, 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 carne se vor tăia și fierbe înainte de prelucrare.
- Pentru mărunțirea alimentelor crude fără adăugarea de lichide, cum ar fi de ex. ceapa, usturoiul sau verdejurile utilizati tăietorul universal.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.

→ Fig. 12 - 19

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 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 eva cuiați aerul înainte de a începe mixarea.

→ Fig. 20 - 24

Depozitarea

- ▶ Pentru păstrare cablul de rețea poate fi înfășurat.
- Fig. 25

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 26

Exemple de utilizare

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

→ Fig. 27

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.

Serviciul clienti

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.



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.

Децата 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.
- Никога не потапяйте 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 самосъстоятелно.
- ▶ Поставяйте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселт на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незашитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Бъдете внимателни при обработката на 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 за поставяне на приставките
5	Заден отвор с капачка
7	Куки за месене
8	Капак ¹

¹ В зависимост от модела

² отделно ръководство за употреба

bg Обслужващи елементи

9	Пластмасов съд за миксиране ¹
10	Накрайник ¹
11	Универсален чопър ^{1, 2}

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**.

Заден отвор с капачка

За използване на принадлежности, напр. накрайник.

Отваряйте и затваряйте 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 брънци 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 брънците на сняг в широк съд

Бележка: За приготвяне на майонеза използвайте накрайника.

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 g 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 - 11**

Накрайник

Накрайникът не е подходящ за приготвяне на пюре, 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

Бележки

- Преди обработване раздробете и сварете до омекване твърдите хранителни продукти, напр. ябълки, картофи или месо.
- Използвайте универсалния чопър за раздробяване на сирови 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. 12 - 19

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 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. 20 - 24

Съхранение

- ▶ Захранващият кабел може да се навие за съхранение.
→ Фиг. 25

Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 26

Примерни приложения

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

→ Фиг. 27

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.

Отдел по обслужване на клиенти

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложението указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.



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



8001248586 (030331)
ro, bg