



BOSCH

Registrieren
Sie Ihr Gerät
jetzt bei MyBosch
und sichern Sie sich
kostenlose Vorteile:
**bosch-home.com/
welcome**

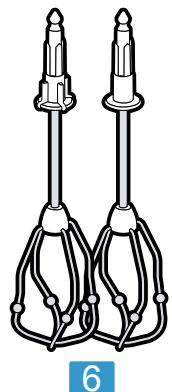
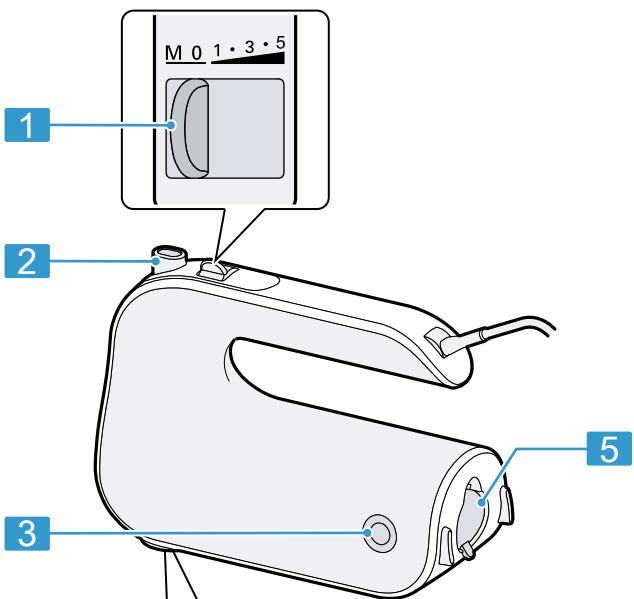


Styline / HomeProfessional

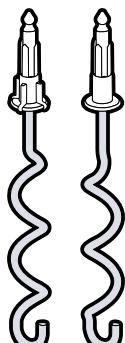
MFQ4..DE

[de] Gebrauchsanleitung

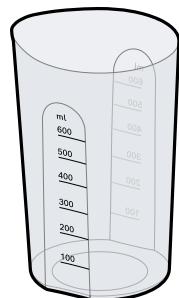
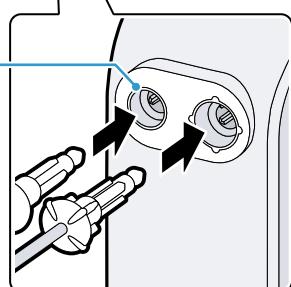




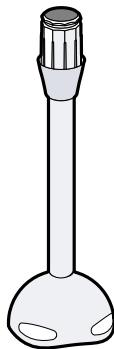
6



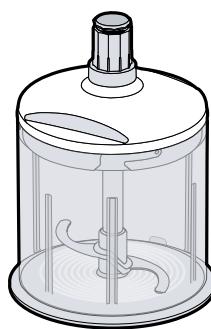
7



8

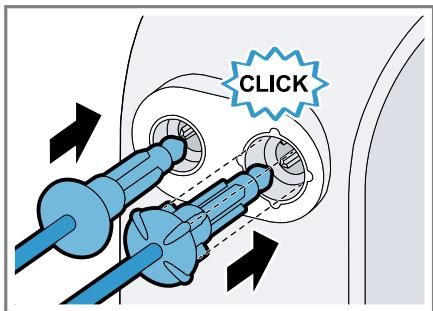


9

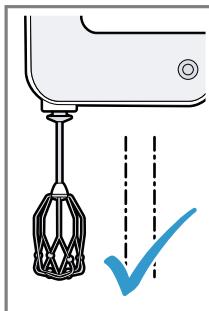


10

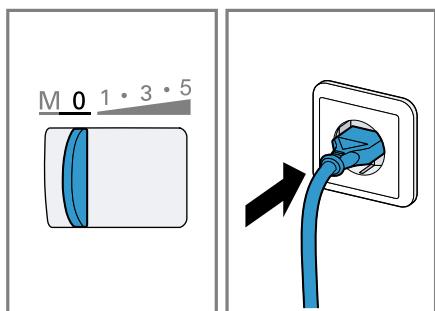
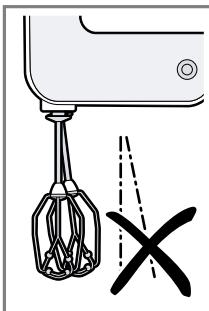
1



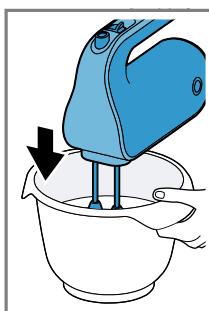
2



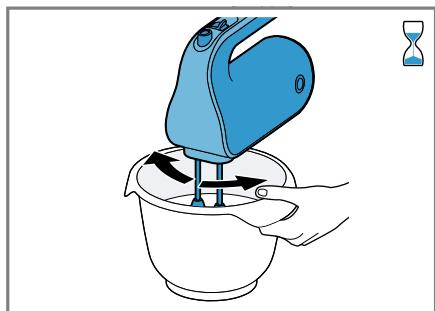
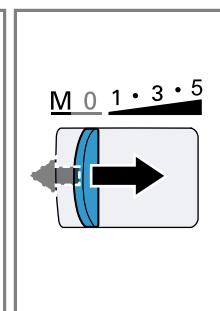
3



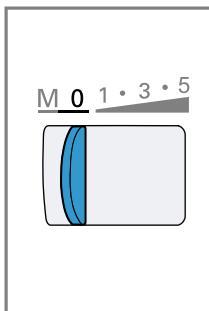
4



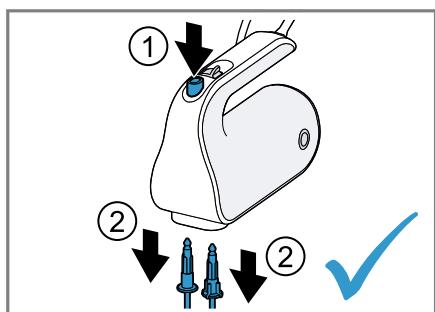
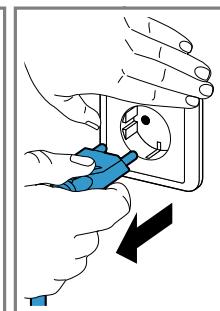
5



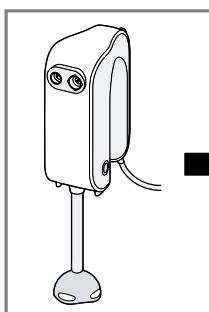
6



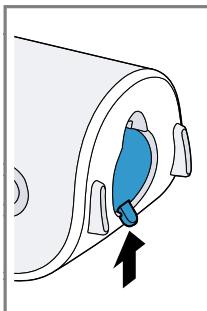
7



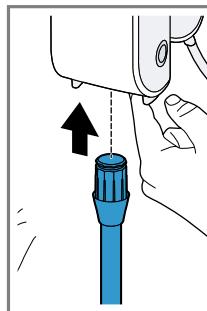
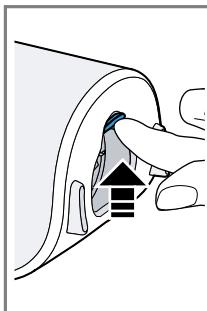
8



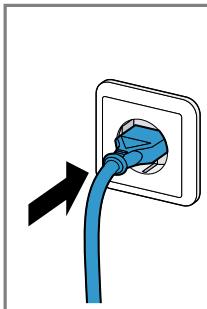
9



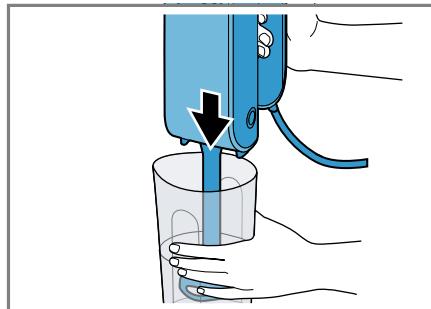
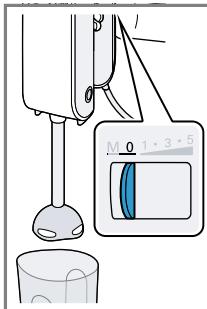
10



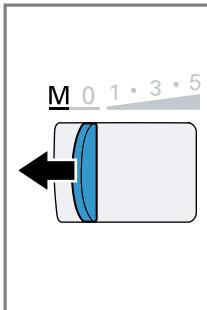
11



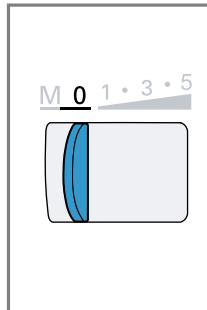
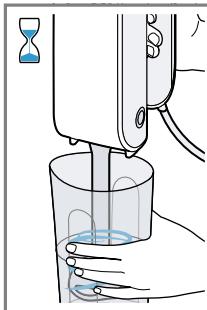
12



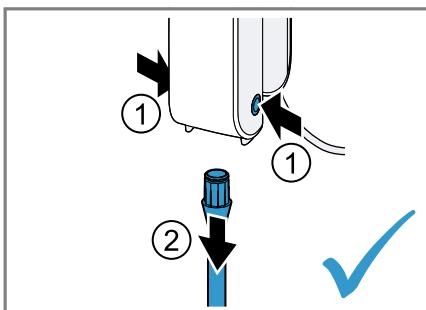
13



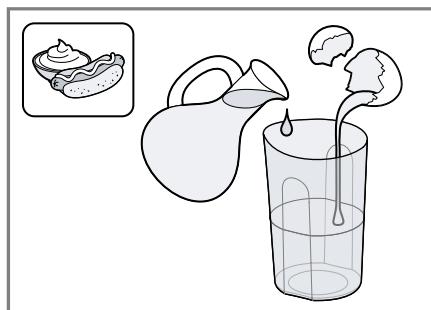
14



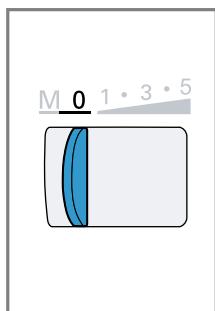
15



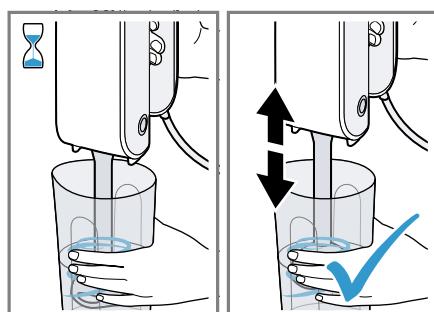
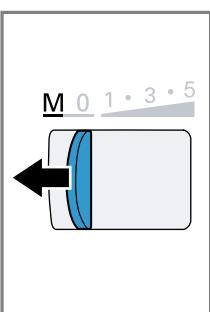
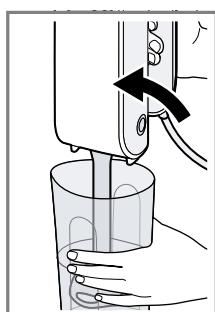
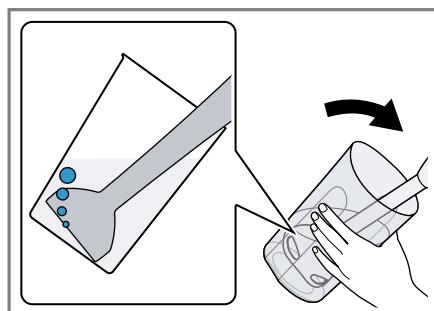
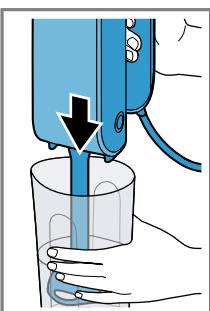
16



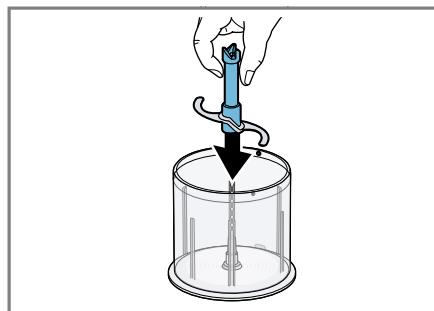
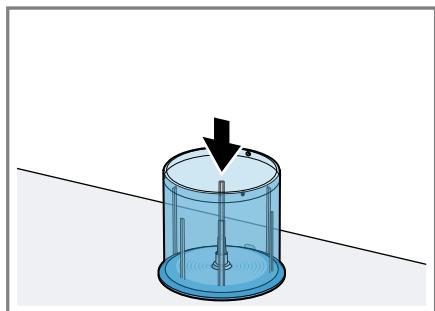
17



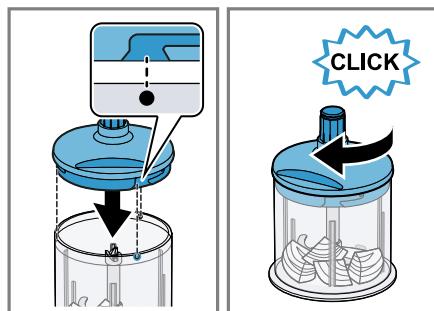
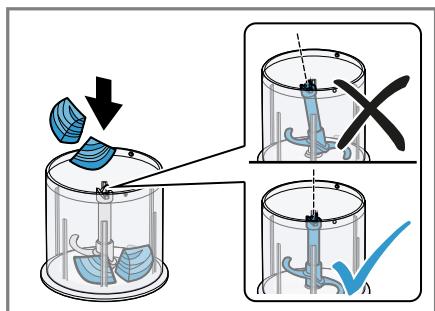
18



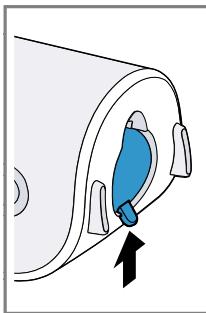
21



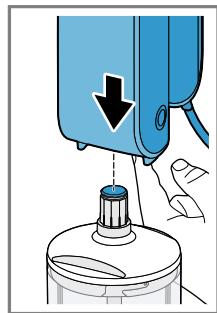
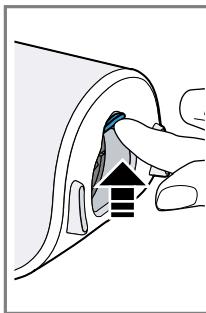
23



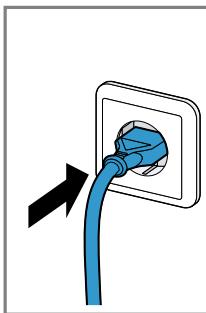
CLICK



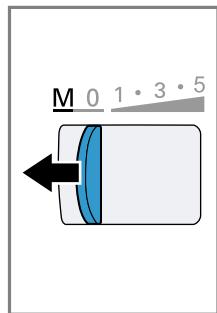
26



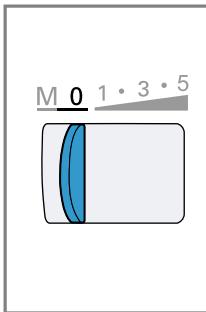
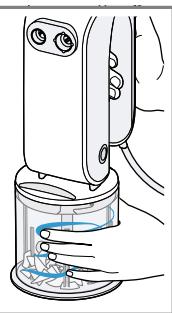
27



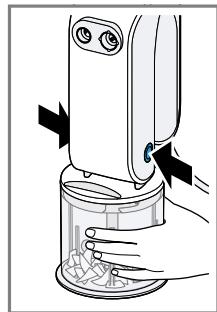
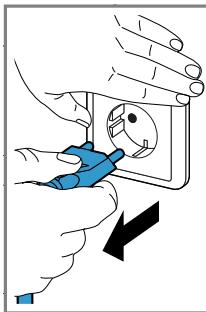
28



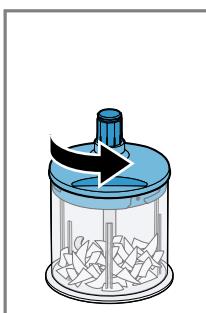
29



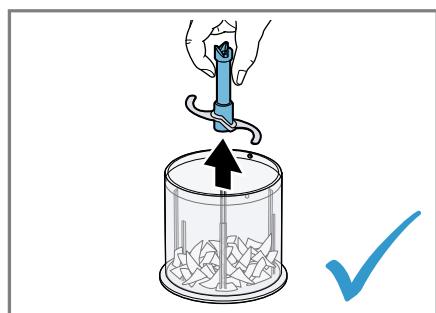
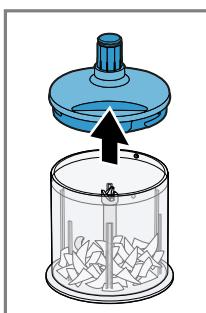
30



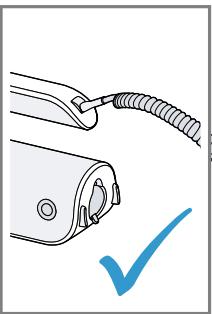
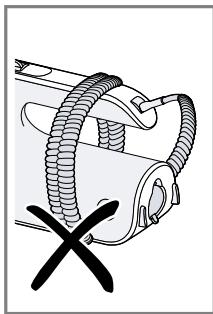
31



32



33



34



35

			200-600 g	1-8 min	5
			1-8 x 0	2-5 min	5
			Σ 600-1200 g	30 s 3-4 min	1 5
			Σ 500-1500 g	30 s 3-5 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 0	2½ min	M*
			300-500 g	40 s-3 min	M*
			300-500 g	40 s-3 min	M*

	 → 	 	 MIN-MAX	 00:00
	 →  1 cm		50 - 100 g	10 - 20 s
	 →  1 cm		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

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Verrühren, Schlagen und Mixen von weichen Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten.
- zum Kneten von weichem Teig.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Grundgerät in das Mixgut tauchen.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- ▶ Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nie das Gerät eingeschaltet lassen, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Das Gerät läuft nach der Unterbrechung der Stromzufuhr selbstständig wieder an.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.
- ▶ Nie den Getriebeaufsatz in Flüssigkeiten tauchen und nie in der Spülmaschine reinigen.

Übersicht

→ Abb. 1

- | | |
|----------|---------------------|
| 1 | Schalter |
| 2 | Auswurftaste |
| 3 | Entriegelungstasten |

4 Öffnungen (mit Verschluss) zum Einsetzen der Werkzeuge

5 Selbstschließende Hecköffnung

6 FineCreamer Rührbesen

7 Knethaken

8 Kunststoff Mixbecher¹

9 Mixfuß¹

10 Universalzerkleinerer¹

Hinweis: Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

Bedienelemente

Auswurftaste

Zum Abnehmen der Werkzeuge.

Hinweis: Die Auswurftaste lässt sich nur betätigen, wenn der Schalter auf 0 steht.

¹ Je nach Modell

de Werkzeuge

Selbstschließende Hecköffnung

Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. Mixfuß. Den Verschluss nur in Schalterposition 0 öffnen.

Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Zubehörs von der Hecköffnung.

Schalter

Symbol	Funktion
0	ausgeschaltet
1	niedrigste Drehzahl
5	höchste Drehzahl
M	Momentschaltung (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten

Hinweis: Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion.

Werkzeuge

Rührbesen

Die Rührbesen eignen sich für folgende Anwendungen:

- Eiweiß oder Sahne schlagen
- leichte Teige wie z. B. Biskuitteig, Rührteig, Pfannkuchenteig herstellen

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Sahne mit mindestens 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden
- Sahne oder Eischnee in einem weiten Gefäß aufschlagen

Hinweis: Zum Zubereiten von Mayonnaise den Mixfuß verwenden.

Knethaken

Die Knethaken eignen sich zur Herstellung verschiedener Teige wie Hefeteig, Pizza- teig, Strudelteig, Brotteig oder Mürbeteig.

Hinweis: Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

Lebensmittel mit den Werkzeugen verarbeiten

Hinweise

- Nur gleiche Werkzeuge paarweise verwenden.
- Die Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslung der Werkzeuge zu vermeiden!

- Die Werkzeuge einzeln nacheinander einsetzen, um ein Verhaken zu vermeiden.

→ Abb. 2 - 8

Mixfuß

Der Mixfuß ist nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die allein aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

Der Mixfuß eignet sich für folgende Anwendungen:

- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babynahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

Mixfuß verwenden

Hinweise

- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ Abb. 9 - 16

Beispielrezept Mayonnaise

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Senf
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- 200-250 ml Öl
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Mayonnaise zubereiten

Hinweise

- Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→ Abb. 17 - 21

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Mandeln.

Hinweise

- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln, z. B. Obst oder Eiswürfel.

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. 22 - 33

Aufbewahrung

- ▶ Bei Geräten mit Spiralkabel: Nie das Kabel um das Gerät wickeln!

→ Abb. 34

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. 35

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

Hinweis: Bei den in der Rezepttabelle mit (*) gekennzeichneten Rezepten das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen lassen!

→ Abb. 36

→ Abb. 37

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

- 120 g Waldhonig (5 °C)
- 20 g Apfel, in Würfel (1 cm)

Zubereitung

- Die Zutaten in den Universalzerkleinerer geben und 3 Sekunden auf Stufe M mixen.

Kuchen

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)

- 60 g gemahlene Walnüsse

- 1 TL Zimt

- 2 EL Vanillezucker

- 1 TL Backpulver

- 1 Apfel

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter und die zubereitete **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Kuchen-Mischung einfüllen.
- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

de Kundendienst

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.bosch-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.





Vielen Dank, dass Sie ein Bosch Hausgerät gekauft haben!

Registrieren Sie Ihr neues Gerät jetzt bei MyBosch und profitieren Sie direkt von:

- Fachempfehlungen und Tipps für Ihr Gerät
- Optionen zur Garantieverlängerung
- Rabatten für Zubehör und Ersatzteile
- Digitaler Bedienungsanleitung und allen Gerätedaten griffbereit
- Einfachem Zugang zu Bosch Hausgeräte Service

Kostenlose und einfache Registrierung – auch auf Mobilgeräten:

www.bosch-home.com/welcome



Benötigen Sie Hilfe? Hier werden Sie fündig.

Fachkundige Beratung zu Ihren Bosch Hausgeräten, Hilfe bei Problemen oder eine Reparatur durch Bosch-Experten.

Erfahren Sie alles über die vielfältigen Möglichkeiten, wie Bosch Sie unterstützen kann:

www.bosch-home.com/service

Die Kontaktdaten aller Länder sind im beigefügten Serviceverzeichnis aufgeführt.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001357576 (051014)
de