



BOSCH



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

Styline / HomeProfessional

MFQ4...

[cs]	Návod k obsluze	Příslušenství	9
[sk]	Návod na používanie	Príslušenstvo	11

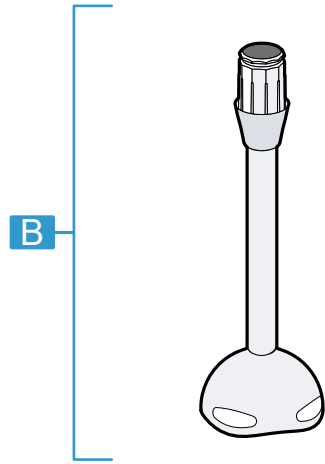
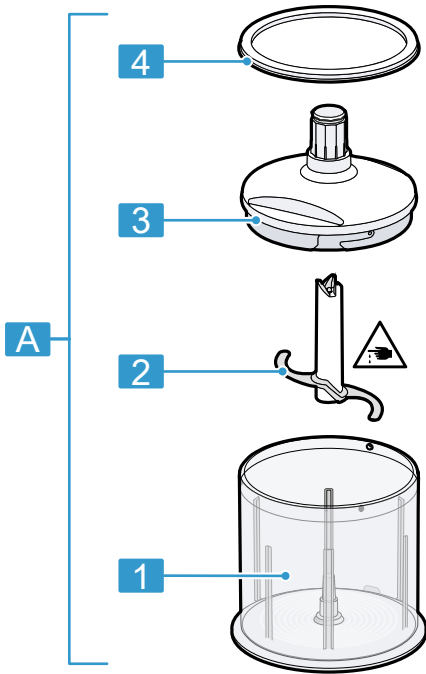


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216586>

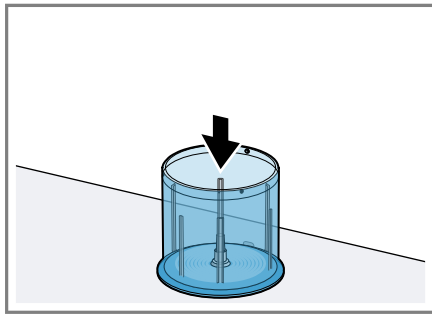


[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

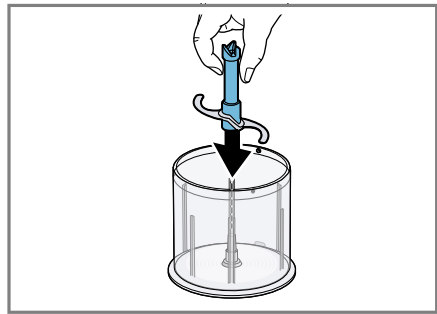
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



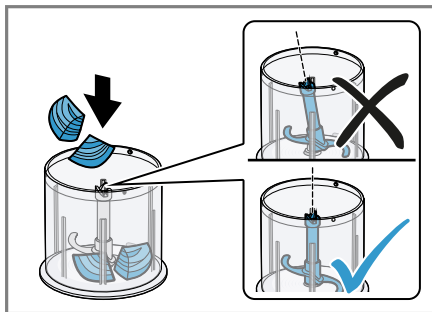
1



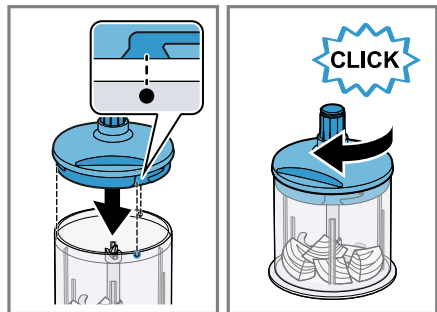
2



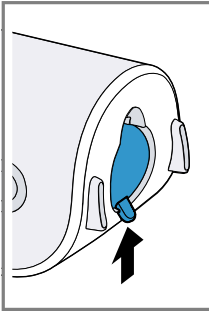
3



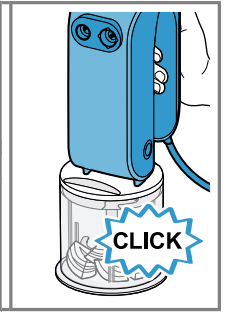
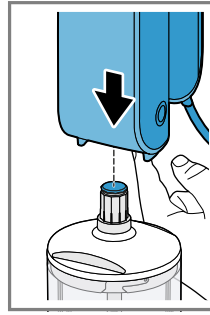
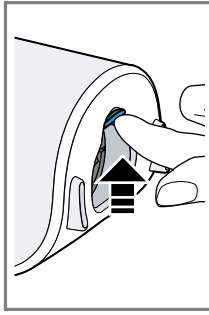
4



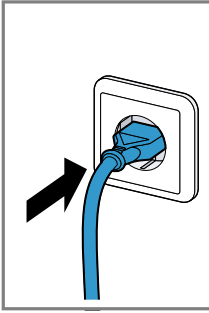
5



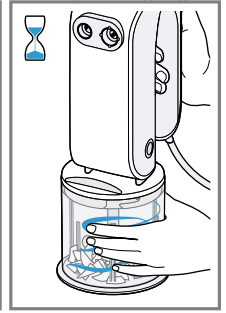
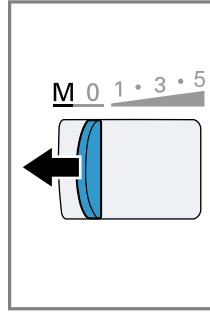
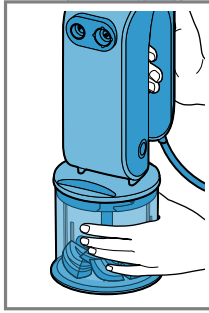
6



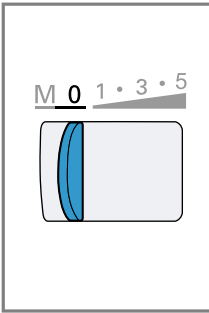
7



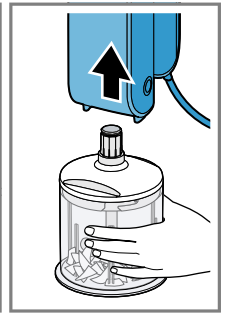
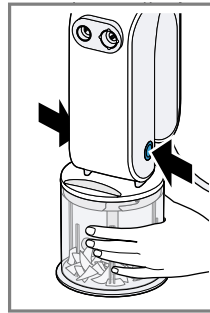
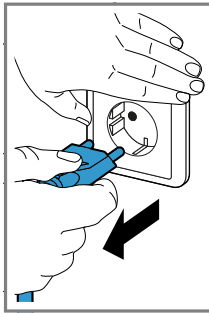
8



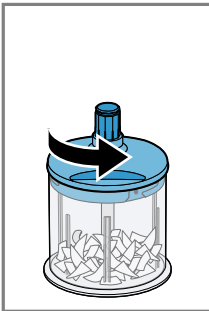
9



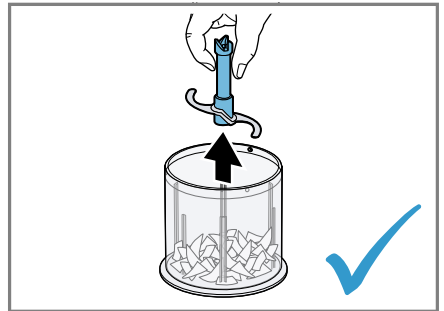
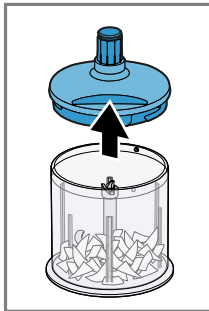
10



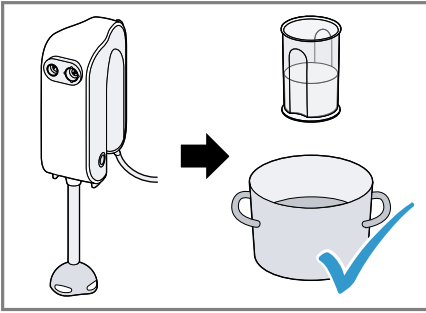
11



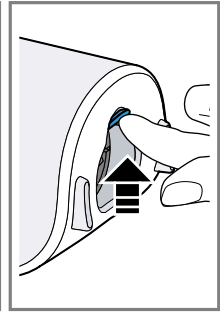
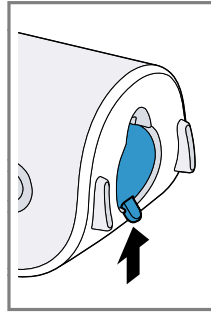
12



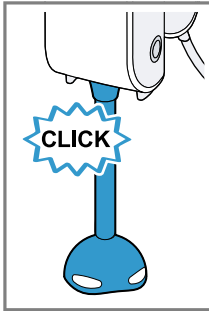
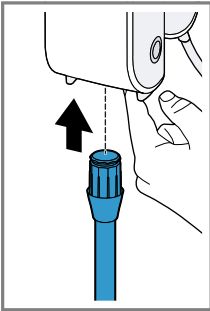
13



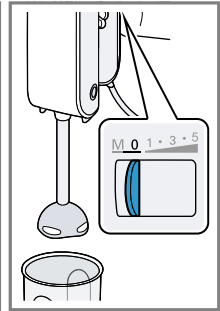
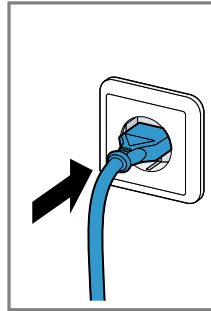
14



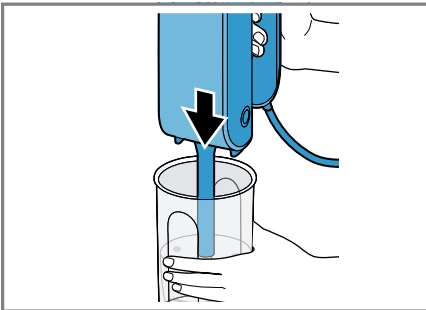
15



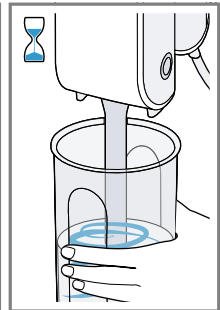
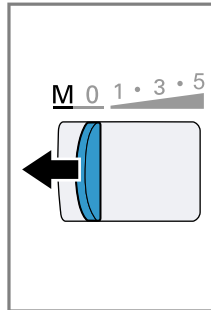
16



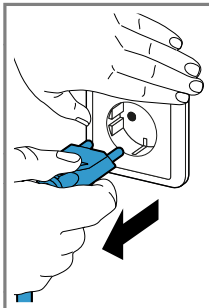
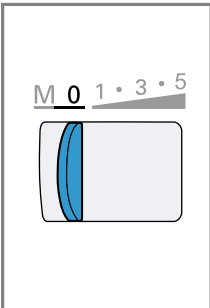
17



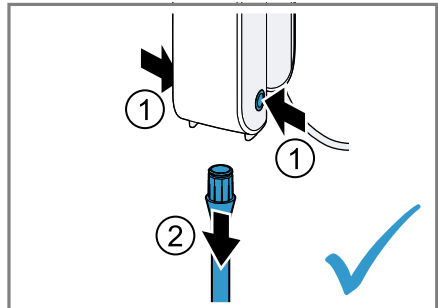
18



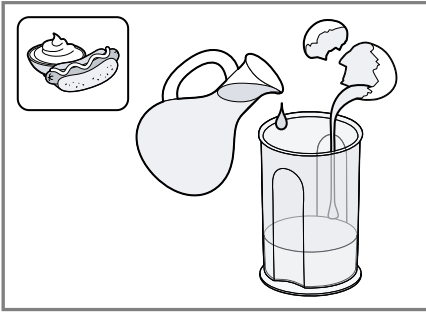
19



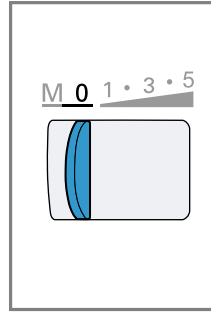
20



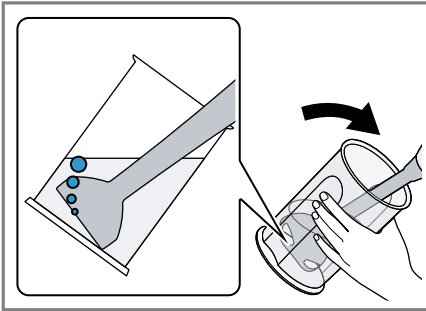
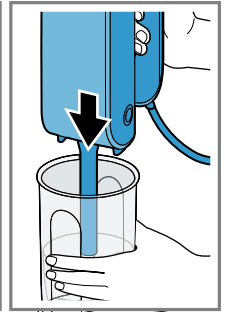
21



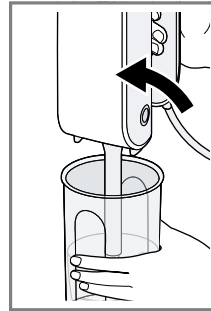
22



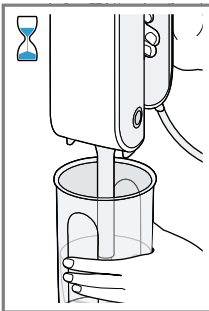
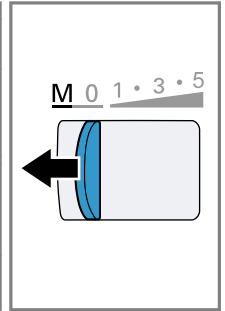
23



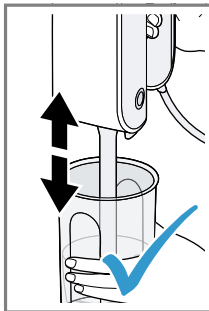
24











25

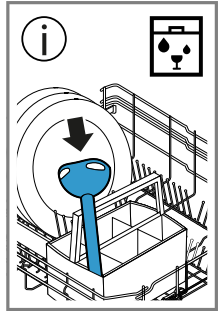


26



			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	5-30 s	
	150 g		● L 7-10 s		
			● M 16-20 s		
			1 x	2½ min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*

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



Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte 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.
 - ▶ Při zpracování horkých potravin buďte opatrní.
 - ▶ Vařící potraviny nechte před zpracováním zchladit na 70°C nebo méně.

Zabránění věcným škodám

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

Přehled

→ Obr. **1**

A	Univerzální drtič ¹
B	Mixovací noha ¹
1	Nádoba
2	Univerzální nůž
3	Hnací nástavec pro univerzální drtič
4	Víko ¹

¹ 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**

Mixovací noha

Mixovací noha není vhodná pro přípravu kaší, které jsou jen z brambor nebo potravin podobné konzistence.

Mixovací noha je vhodná pro tato použití:

- Mixování nápojů
- Příprava těsta na palačinky, příprava majonézy, omáček a dětské výživy

cs Příklady použití

- Rozmixování vařených potravin, např. ovoce, zeleniny, polévek

Použití mixovací nohy

Poznámky

- Pevné potraviny jako např. jablka, brambory nebo maso před zpracováním nakrájejte na kousky a uvařte doměkka.
- K sekání syrových potravin bez přidání tekutin, jako např. cibule, česneku nebo bylinek použijte univerzální drtič.
- Před zpracováním potravin v hrnci umístěte hrnec mimo varnou zónu.

→ Obr. 14 - 21

Příprava majonézy

Poznámky

- Pomocí mixovací nohy můžete připravovat majonézu jen z celých vajec (bílek a žloutek).
- Při přípravě majonézy brání vzduch pod mixovací nohou dobrému spojení. Optimálního výsledku dosáhnete, pokud před začátkem mixování necháte uniknout vzduch.

→ Obr. 22 - 26

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. 27

Poznámka: U receptů, které jsou v tabulce označeny (*), nechte spotřebič po každém provozním cyklu vychladnout na pokojovou teplotu!

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek

- 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.

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 směs 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. 28

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.
 - ▶ Pri spracovaní horúcich jedál buďte opatrní.
 - ▶ Vriace potraviny nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 70 °C alebo nižšiu teplotu.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Nádobu univerzálneho sekáčika nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Mixovaciu nohu nikdy nepoužívajte v nádobe univerzálneho sekáčika.
- ▶ Prevodový nastavec nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ho neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.

Prehľad

→ Obr. **1**

A	Univerzálny sekáčik ¹
1	Nádoba
2	Univerzálny nôž
3	Prevodový nastavec pre univerzálny sekáčik
4	Veko ¹

¹ Podľa modelu

Poznámka: Keď komponent nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznícky 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, šľachy 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 sekáčika

→ Obr. **2** - **13**

Mixovacia noha

Mixovacia noha nie je určená na prípravu zemiakovej kaše, ktorá sa pripravuje len zo zemiakov alebo na prípravu pokrmov podobnej konzistencie. Mixovacia noha je vhodná na tieto druhy použitia:

- miešanie nápojov

sk Príklady použitia

- príprava palacinkového cesta, majonézy, omáčok a dojčenskej stravy
- rozmixovanie varených potravín, napr. ovocia, zeleniny, polievok

Použitie mixovacej nohy

Poznámky

- Tuhé potraviny pred spracovaním rozdrvte a uvarte do mäkka, napr. jablká, zemiaky alebo mäso.
- Na sekanie surových potravín bez prídania tekutiny, napr. cibule, cesnaku alebo bylínok, používajte univerzálny sekáčik.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.

→ Obr. **14** - **21**

Príprava majonézy

Poznámky

- Pomocou nohy mixéra je možné pripraviť majonézu len z celých vajec (bielok a žĺtok).
- Keď pripravujete majonézu, vzduch pod nohou mixéra bráni správne mu viazaniu. Na dosiahnutie optimálneho výsledku nechajte vzduch uniknúť, až potom začnete mixovať.

→ Obr. **22** - **26**

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ Obr. **27**

Poznámka: Pri receptoch označených v tabuľke receptov znakom (*) nechajte spotrebič po každom prevádzkovom cykle vychladnúť na izbovú teplotu!

Medový koláč s jablkami

Medovo-jablková zmes

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

Príprava

- Dajte suroviny do univerzálného sekáčika a mixujte 3 sekundy 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

- Oddelte vajcia a bielok vyšľahajte dotuha.
- Žĺtok vyšľahajte s cukrom do peny. Prídajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Štierkou opatrne vmiešajte sneh z bielkov.
- Hranatú tortovú formu (35 x 11 cm) vyložte 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. **28**



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting below the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line immediately below the pencil icon, followed by a dashed midline, and a solid baseline. This pattern repeats down the page.



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



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



8001248669 (030331)

cs, sk