



BOSCH

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



Styline / HomeProfessional

MFQ49...

[cs] Návod k obsluze

Ruční šlehač

8

[sk] Návod na používanie

Ručný šľahač

12

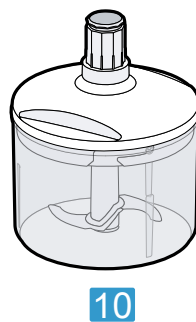
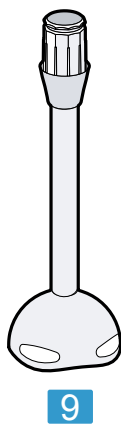
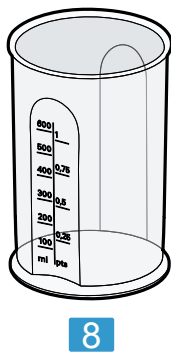
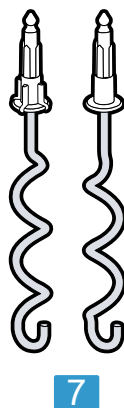
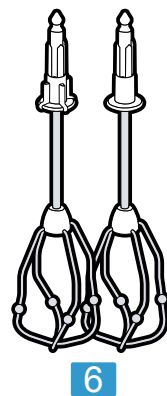
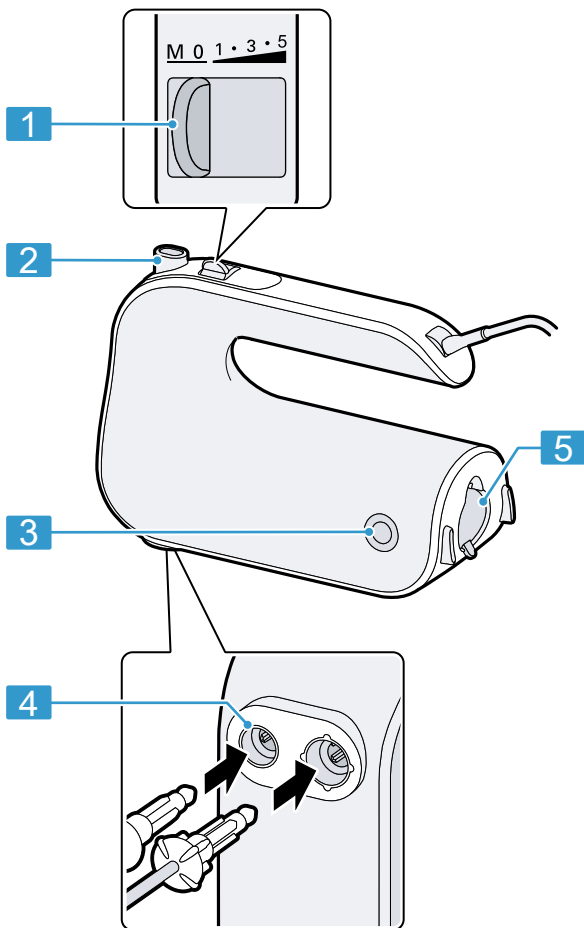


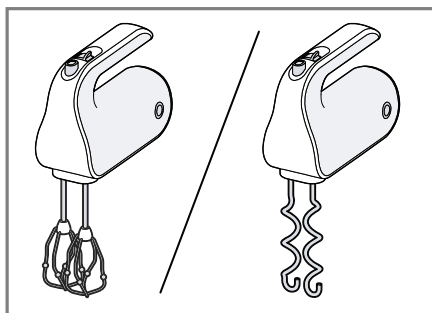


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001226030>

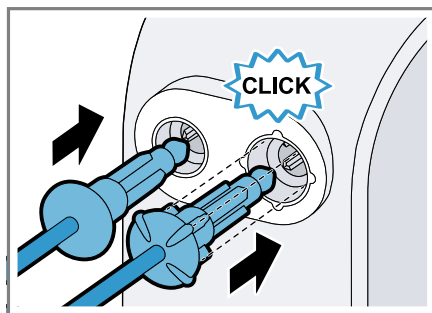
[cs] Další informace a vysvětlení najdete on-line. Naskenujte QR kód na titulní straně.

[sk] Ďalšie informácie a vysvetlenia nájdete online. Naskenujte QR kód na titulnej strane.

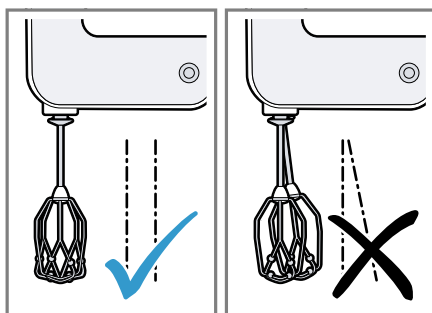




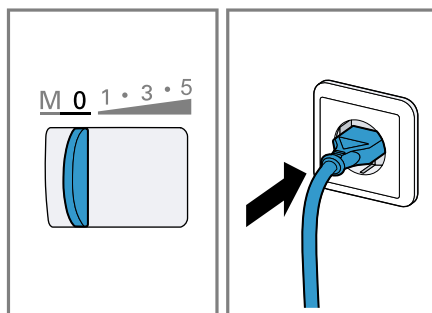
2



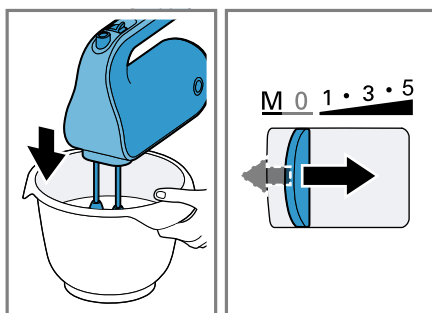
3



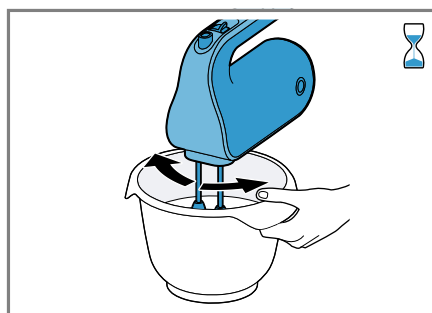
4



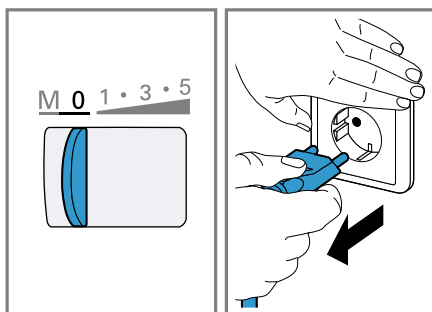
5



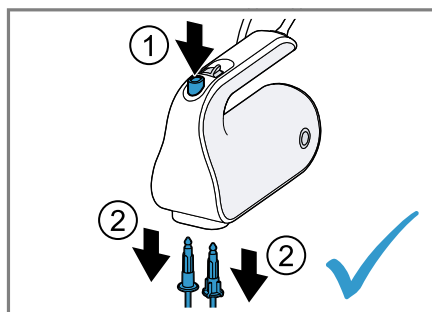
6



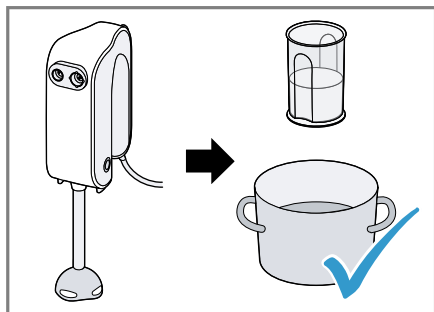
7



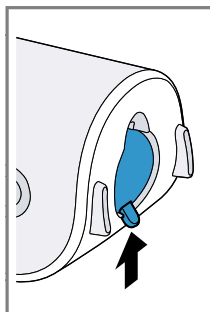
8



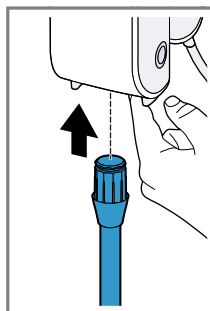
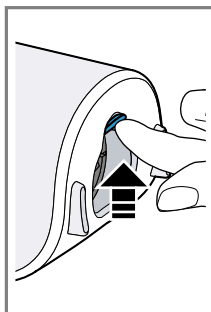
9



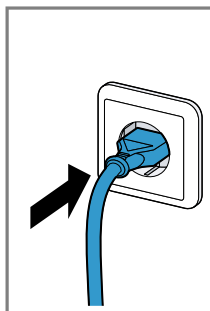
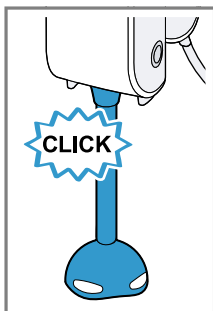
10



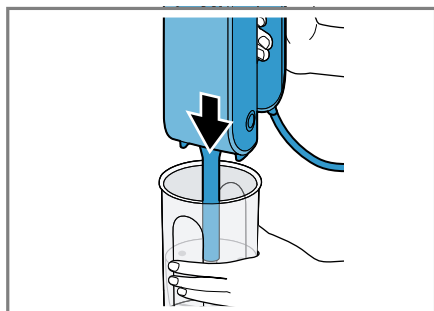
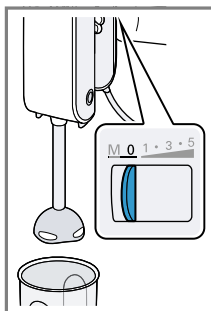
11



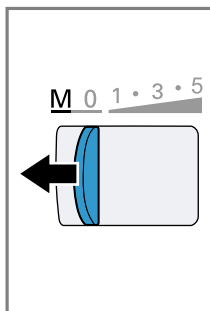
12



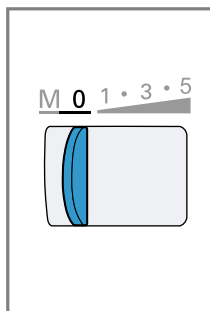
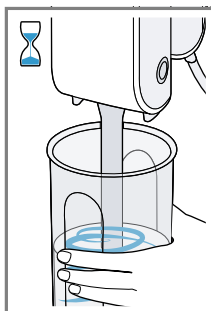
13



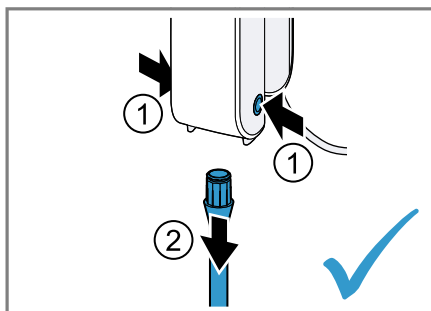
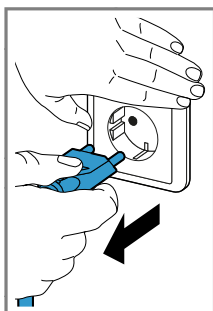
14



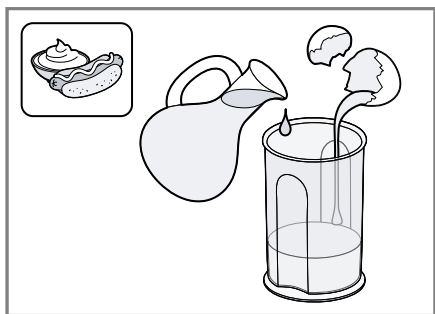
15



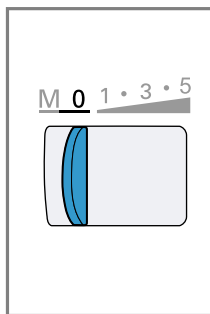
16



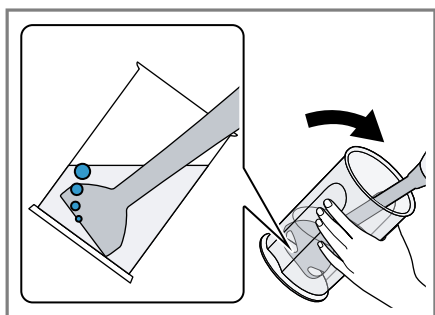
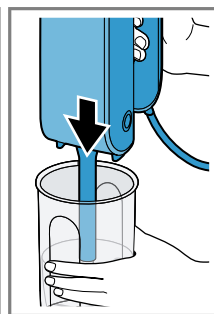
17



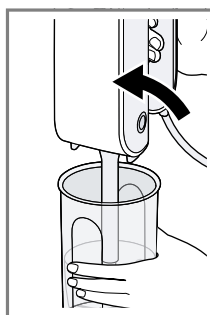
18



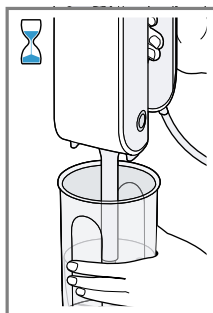
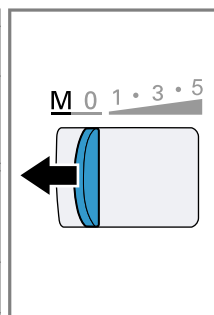
19



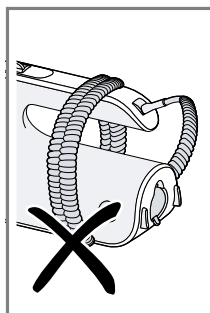
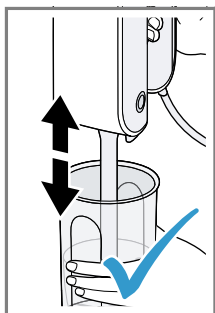
20



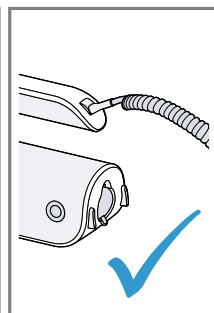
21



22

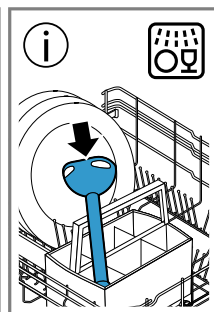


23



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

24



			200-600 g	1-6 min	5
			1-8 x	2-4 min	5
			Σ 600-1200 g	30 s	1
				2-4 min	5
			Σ 500-1500 g	30 s	1
				2-4 min	5
			350-500 g	30 s	1
				3-5 min	5
			250-500 g	30 s	1
				3-5 min	5
			1 x	2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*
			300-600 g	40 s-2 min	M*

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.

Spotřebič používejte pouze:

- s originálními díly a příslušenstvím.
- K míchání, šlehání a mixování měkkých potravin a tekutin a také k hnětání měkkého těsta.
- Na hnětání měkkého těsta.
- pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova při prostorové teplotě.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič se musí po každém použití, pokud není pod dozorem, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojit od elektrické sítě.

Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.

Spotřebič nesmí používat děti. Dětem zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

- ▶ Spotřebič zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Spotřebič nebo síťový kabel nikdy neponořujte do vody a nedávejte ho do myčky na nádobí.
- ▶ Základní spotřebič nikdy neponořujte do mixovaných potravin.
- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými díly nebo ostrými hranami.
- ▶ Spotřebič nikdy neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů.

- ▶ Po vypnutí počkejte na úplné zastavení pohonu.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumisťujte do blízkosti rotujících dílů.
- ▶ Spotřebič nikdy nenechávejte zapnutý, pokud je přerušeno napájení. Po přerušení dodávky proudu se spotřebič opět spustí.
- ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
- ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- ▶ Pozor při manipulaci s ostrými řeznými noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění.
- ▶ Při zpracování horkých potravin buďte opatrní.
- ▶ Vařící potraviny nechte před zpracováním zchladit na 70 °C nebo méně.
- ▶ Dodržujte pokyny pro čištění.
- ▶ Před každým použitím čistěte povrchy, které mají kontakt s potravinami.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Spotřebič nikdy neprovozujte ve volnoběhu.
- ▶ Mixovací nádobu nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.

Přehled

→ Obr. **1**

1	Vypínač
2	Uvolňovací tlačítko
3	Tlačítka odblokování
4	Otvory (s uzávěrem) pro nasazení nástrojů
5	Samozavírací zadní otvor
6	FineCreamer metly
7	Hnětací háky
8	Plastová mixovací nádoba ¹
9	Mixovací noha ¹
10	Univerzální drtič ^{1, 2}

Poznámka: Pokud není příslušenství rozsahem dodávky, můžete ho objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

Ovládací prvky

Uvolňovací tlačítko

K vyjmutí nástrojů.

Poznámka: Uvolňovací tlačítko je možné stisknout jen tehdy, pokud je vypínač v poloze 0.

Samozavírací zadní otvor

Pro nasazení příslušenství, např. mixovací nohy.

Uzávěr otvírejte pouze v poloze přepínače 0.

Tlačítka odblokování

Pro vyjmutí příslušenství ze zadního otvoru.

Vypínač

Symbol	Funkce
0	Vypnutý
1	Nejnižší otáčky
5	Nejvyšší otáčky
M	Mžikové zapnutí (nejvyšší otáčky), tlačte směrem doleva a pevně držte

Poznámka: Při otevřeném zadním otvoru není stupňové zapnutí 1 až 5 funkční.

¹ V závislosti na modelu

² Samostatný návod k použití

Nástroje

Metly

Metly jsou vhodné pro tato použití:

- šlehání bílků nebo šlehačky
- přípravu lehkých těst jako např. piškotového těsta, třeného těsta, těsta na palačinky

Doporučení pro optimální výsledky:

- Používejte smetanu s obsahem tuku nejmeně 30 % a o teplotě 4-8 °C
- Smetanu nebo sníh z bílků šlehejte v široké nádobě

Poznámka: K přípravě majonézy používejte mixovací nohu.

Hnětací háky

Hnětací háky jsou vhodné k výrobě různých druhů těst jako je kynuté těsto, těsto na pizzu, těsto na závin, chlebové těsto nebo křehké těsto.

Poznámka: Maximální zpracovávané množství je 500 g mouky a přísad.

Zpracování potravin pomocí nástrojů

Poznámky

- Používejte jen stejné nástroje po párech.
- Dbejte tvaru plastových částí na nástrojích, aby se zabránilo záměně nástrojů!
- Nástroje vsunujte jednotlivě a postupně, aby se zabránilo jejich vzpříčení.

→ Obr. **2 - 9**

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
- 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. **10 - 17**

Ukázkový recept majonéza

- 1 vejce (žloutek a bílek)
- 1 PL hořčice
- 1 PL citronové šťávy nebo octa
- 200-250 ml oleje
- sůl a pepř podle chuti

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. **18 - 22**

Uložení

- ▶ Kabel nikdy neomotávejte kolem spotřebiče!

→ Obr. **23**

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **24**

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. **25**

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

Likvidace starého spotřebiče

- ▶ Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elek-

tronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Zákaznický servis

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi získáte prostřednictvím QR kódu na přiloženém dokumentu k servisním kontaktům a zá-

ručním podmínkám, u našeho zákaznického servisu, u svého prodejce nebo na našich webových stránkách. Kontaktní údaje zákaznického servisu získáte prostřednictvím QR kódu na přiloženém dokumentu k servisním kontaktům a záručním podmínkám na našich webových stránkách.

Informace podle nařízení (EU) 2023/826 najdete online na www.bosch-home.com na stránce výrobku a stránce k servisu vašeho spotřebiče u návodů k použití a dalších doplňujících dokumentů.

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič používajte len:

- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na miešanie, šľahanie a mixovanie mäkkých potravín a tekutín a aj na miesenie mäkkého cesta.
- na miesenie mäkkého cesta.
- pre množstvá bežne spracúvané v domácnosti a pri bežných časoch spracovania.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia pri izbovej teplote.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Spotrebič nesmú používať deti. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prírodného vedenia.

- ▶ Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na výrobnom štítku.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Spotrebič ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Do mixovanej suroviny neponárajte základný spotrebič.
- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami a nesmie sa ťahať cez ostré hrany.
- ▶ Nikdy neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani do ich blízkosti.

- Po vypnutí počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich častí.
- Po prerušení prísunu elektrického prúdu nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý. Spotrebič sa po prerušení prísunu prúdu samostatne znova spustí.
- Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- Pri manipulácii s ostrými nožmi, pri vyprázdňovaní nádoby a čistení postupujte opatrne.
- Pri spracovaní horúcich jedál buďte opatrní.
- Vriace potraviny nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 70 °C alebo nižšiu teplotu.
- Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia.
- Plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vyčistite pred každým použitím.

Zabránenie vecným škodám

- Spotrebič nikdy neprevádzkujte v chode naprázdno.
- Nádobu na mixovanie nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.

Prehľad

→ Obrázok **1**

1	Spínač
2	Uvoľňovacie tlačidlo
3	Odblokovacie tlačidlá
4	Otvory (s uzáverom) pre nasadenie nastavcov
5	Samozatvárací zadný otvor
6	FineCreamer metly
7	Hnetacie háky
8	Plastová nádoba na mixovanie ¹
10	Univerzálny sekáčik ^{1, 2}

Poznámka: Keď príslušenstvo nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznícky servis.

Ovládacie prvky

Uvoľňovacie tlačidlo

Na vyberanie nastavcov

Poznámka: Uvoľňovacie tlačidlo sa dá stlačiť iba vtedy, keď sa spínač nachádza v polohe 0.

Samozatvárací zadný otvor

Na nasadenie príslušenstva, napr. mixovacej nohy.

Otvárajte uzáver iba v polohe spínača 0.

Odblokovacie tlačidlá

Na vyberanie príslušenstva zo zadného otvoru.

Spínač

Symbol	Funkcia
0	Vypnuté
1	Najnižšie otáčky
5	Najvyššie otáčky

¹ Podľa modelu

² samostatný návod na obsluhu

Symbol	Funkcia
M	Okamihové zapnutie (najvyššie otáčky), posuňte prepínač doľava a držte v tejto polohe

Poznámka: Keď je otvorený zadný otvor, nefunguje prepínanie na nastavenia 1 až 5.

Nadstavce

Metly

Metly nie sú vhodné pre nasledovné použitie:

- na šľahanie vaječných bielkov alebo šľahačky
- na prípravu ľahkého cesta ako napr. piskotového cesta, treného cesta alebo cesta na palacinky

Odporúčania pre optimálne výsledky:

- Použite smotanu s minimálnym obsahom tuku 30 % a teplotou 4 – 8 °C
- Smotanu alebo sneh vymiešajte v širokej nádobe

Poznámka: Na prípravu majonézy používajte mixovaciu nohu.

Hnetacie háky

Hnetacie háky sú vhodné pre výrobu rôznych druhov cesta ako je kysnuté cesto, cesto na pizzu, cesto na závin, chlebové cesto alebo krehké cesto.

Poznámka: Maximálne spracované množstvo je 500 g múky a prísady.

Spracovanie potravín pomocou nadstavcov

Poznámky

- Používajte iba rovnaké nadstavce v pároch.
- Zohľadnite tvar plastových dielov na nadstavcoch, aby ste zabránili zámenám nadstavcov!
- Nadstavce nasadte jednotlivo za sebou, aby ste zabránili zamotaniu!

→ **Obrázok 2 - 9**

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

Použitie mixovacej nohy

Poznámky

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

→ **Obrázok 10 - 17**

Názorný recept na majonézu

- 1 vajce (žltok a bielok)
- 1 PL horčice
- 1 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 200-250 ml oleja
- Soľ a čierne korenie podľa potreby

Príprava majonézy

Poznámky

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

→ **Obrázok 18 - 22**

Skladovanie

- ▶ Kábel nikdy neovíjajte okolo spotrebiča!

→ **Obrázok 23**

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistíte podľa údajov v tabuľke.

→ **Obrázok 24**

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ **Obrázok 25**

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

Likvidácia starého spotrebiča

- Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.

O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre

spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Zákaznícky servis

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine môžete získať prostredníctvom QR kódu na priloženom dokumente s kontaktnými údajmi na servis a so záručnými podmienkami, v našom zákazníckom servise, u vášho predajcu alebo na našej webovej stránke. Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete prostredníctvom QR kódu na priloženom dokumente s kontaktnými údajmi na servis a so záručnými podmienkami alebo na našej webovej stránke. Informácie v súlade s predpismi (EU) 2023/826 nájdete online v časti www.bosch-home.com na produktovej stránke a servisnej stránke vášho spotrebiča – pozrite návody na používanie a ďalšie dokumenty.



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



8001248574 (050328)

cs, sk