



BOSCH



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Styline / HomeProfessional

MFQ4...

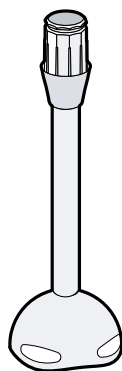
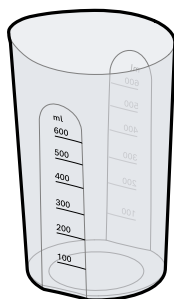
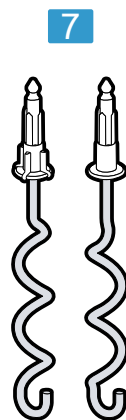
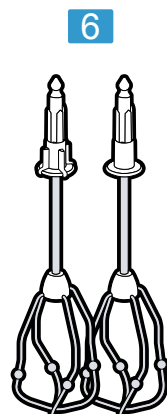
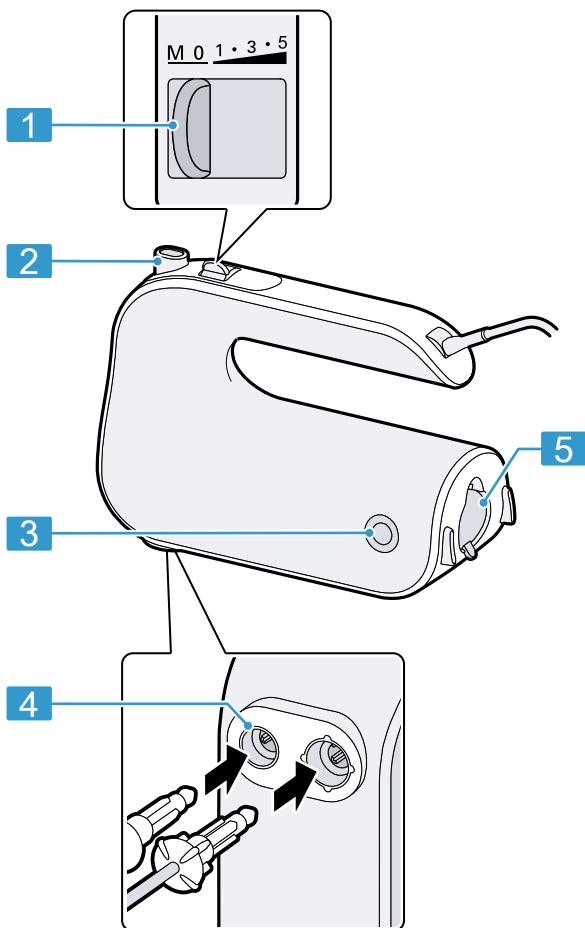
MFQ49...

[ro]

Manual de utilizare

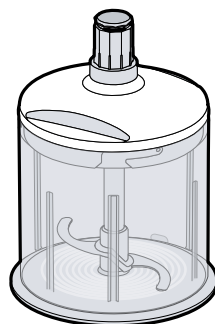
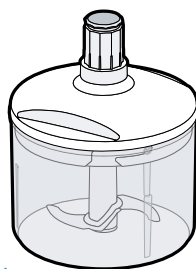
Mixer de mână

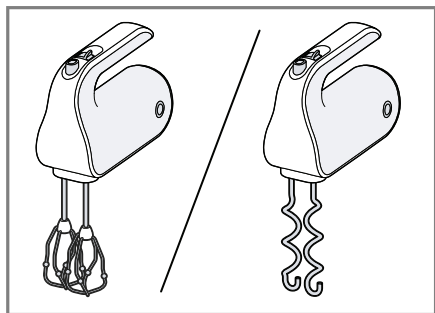




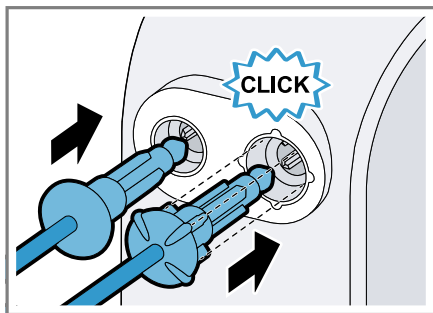
CNHR22C

CNHR22

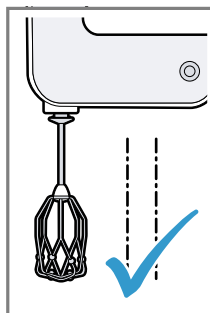




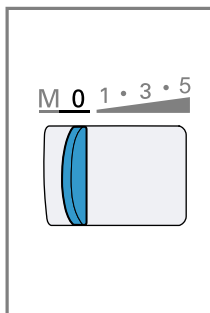
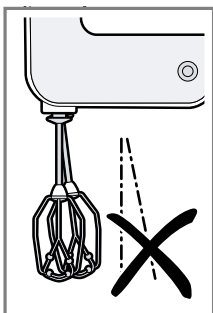
2



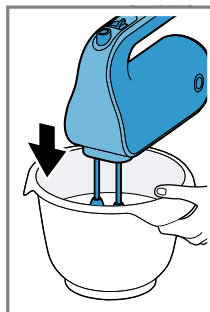
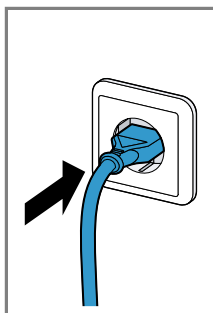
3



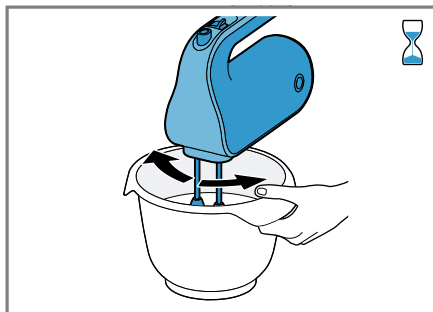
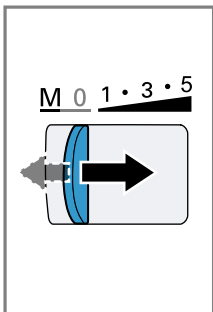
4



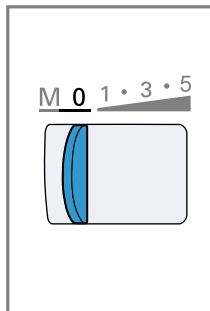
5



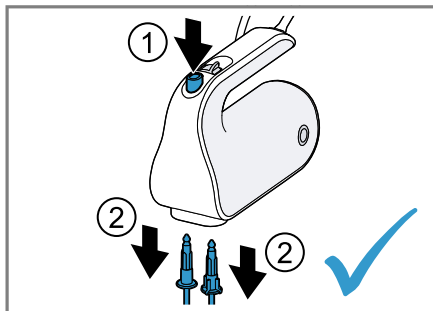
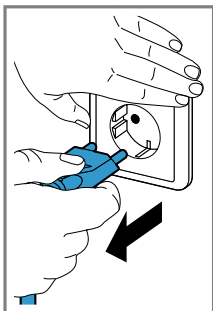
6



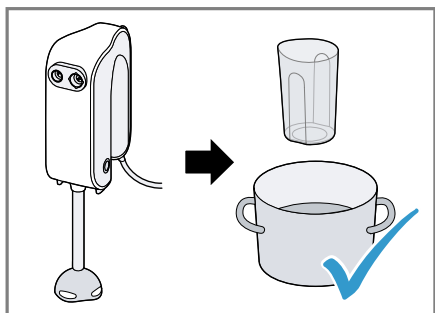
7



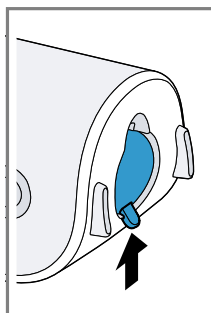
8



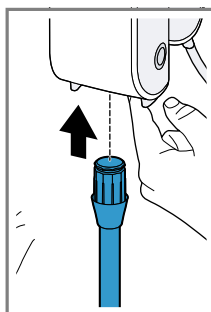
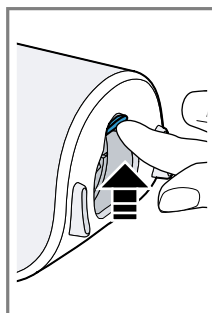
9



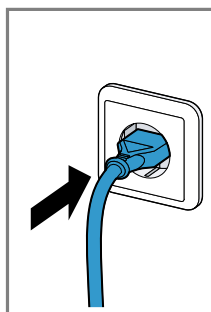
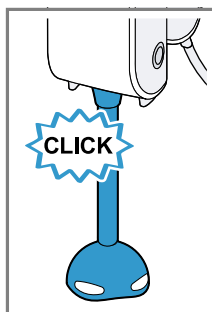
10



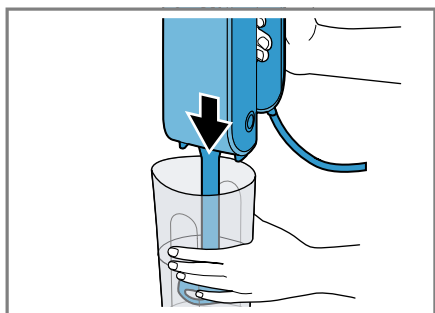
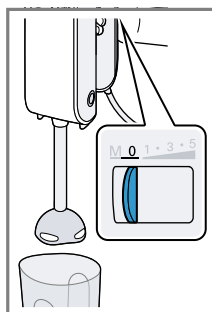
11



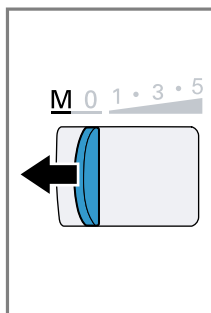
12



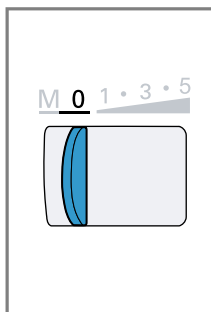
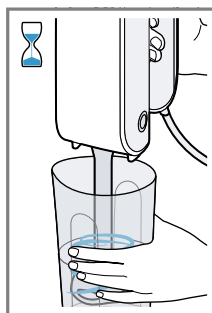
13



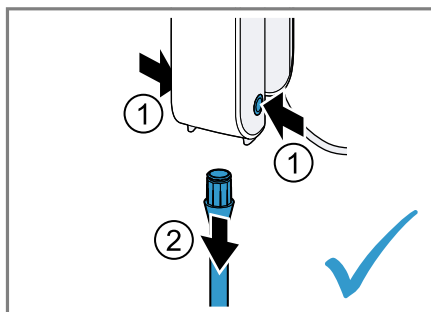
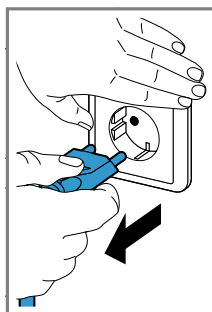
14



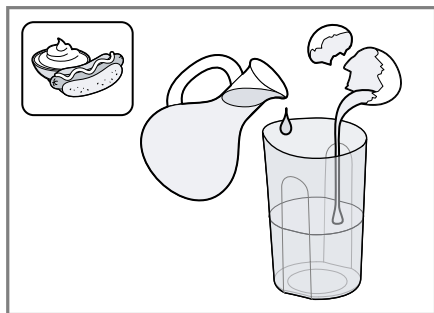
15



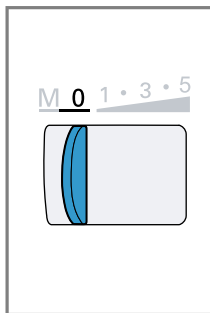
16



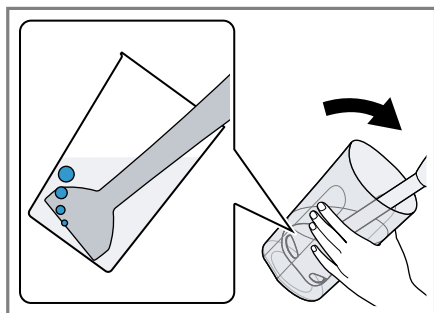
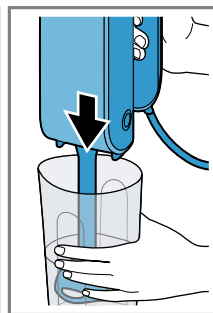
17



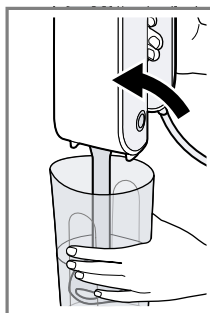
18



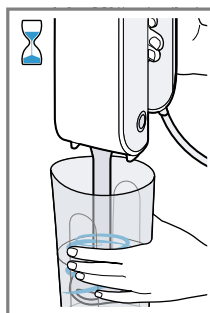
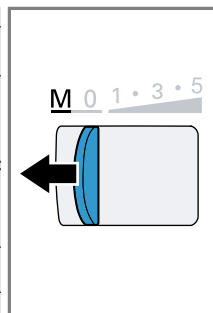
19



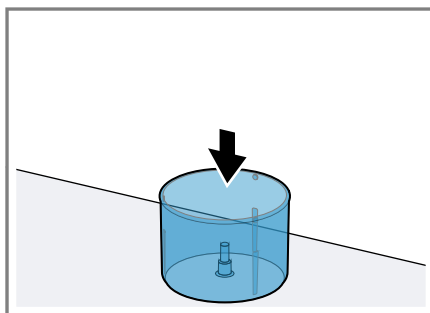
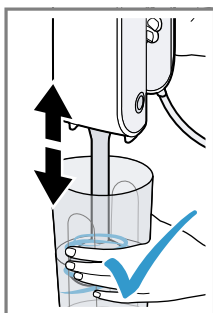
20



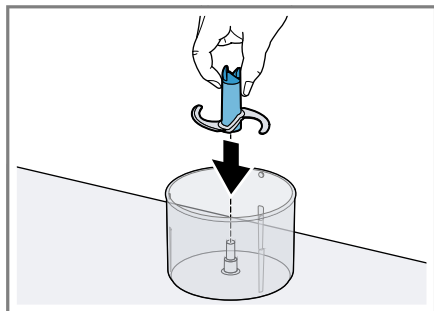
21



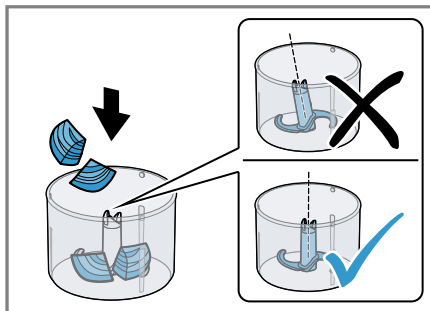
22



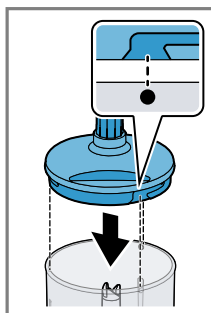
23



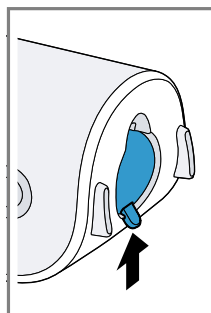
24



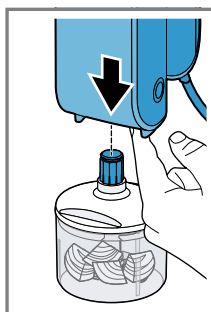
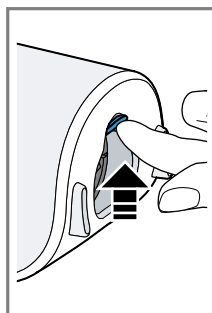
25



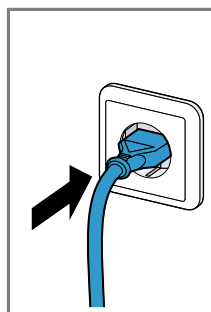
26



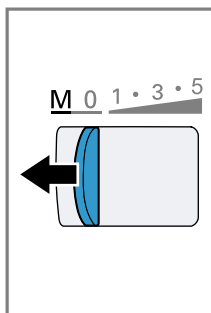
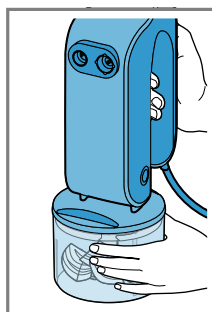
27



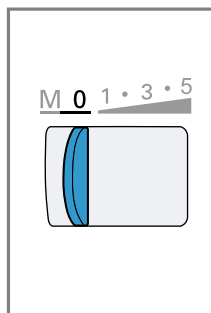
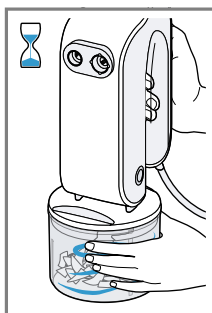
28



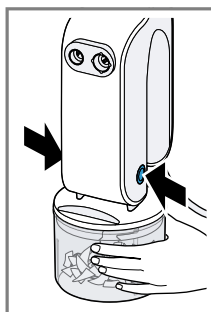
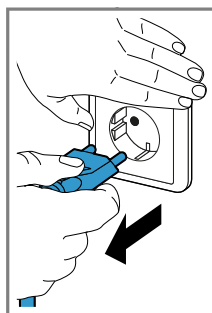
29



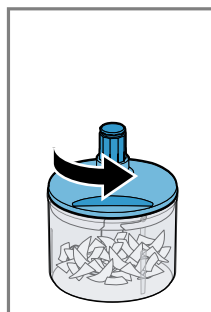
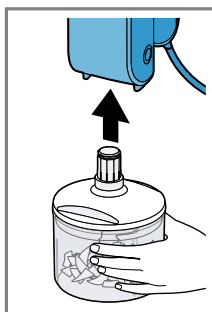
30



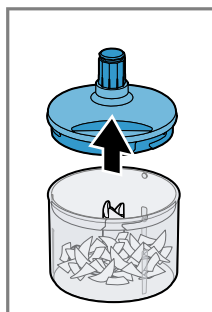
31

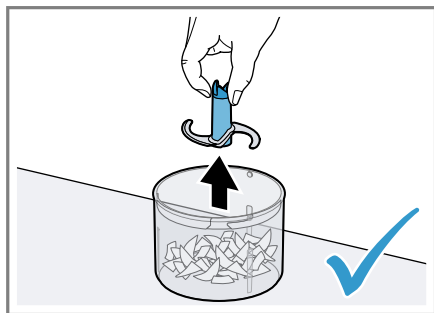


32

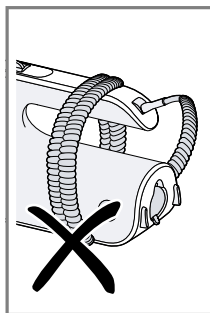


33

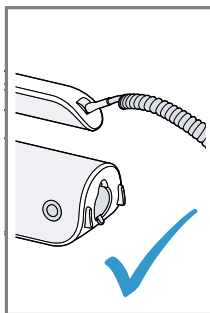




34

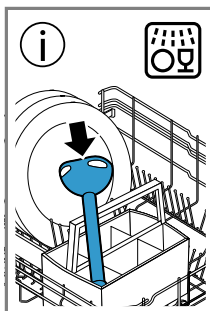


35



	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

36

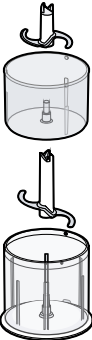
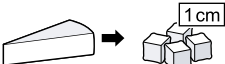
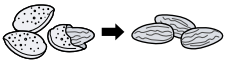
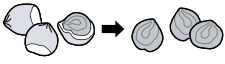


MFQ4...

			200-600 g	1-8 min	5
			1-8 x	2-5 min	5
			600-1200 g	30 s	1
			500-1500 g	3-4 min	5
			350-500 g	30 s	1
			250-500 g	3-5 min	5
			300-500 g	30 s	1
			300-500 g	3-5 min	5
			1 x	2½ min	M*
			300-500 g	40 s-3 min	M*
			300-500 g	40 s-3 min	M*

MFQ49...

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

				
			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

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 accesoriile originale.
- pentru amestecare, batere și mixare a alimentelor moi și a lichidelor.
- pentru frământarea aluatului moale.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- 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 rețeaua electrică. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități 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 ținuti 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 așezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ După oprire așteptați ca mecanismul de acționare să se oprească complet.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea 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 accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Nu folosiți niciodată în același timp ustensilele și un accesoriu montat în orificiul din spate.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ 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 suprafețele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- ▶ Nu utilizați niciodată vasul de mixare în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat în recipientul tăietorului universal.
- ▶ Nu scufundați suportul de angrenare în lichide și nu îl curățați niciodată în mașina de spălat vase.

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 cu închidere automată |
| 6 | Palete de amestecare FineCreamer |
| 7 | Palete de frământare |
| 8 | Vasul mixerului din material plastic ¹ |
| 9 | Picior de mixat ¹ |
| 10 | Tăietor universal ¹ |

Observație: Dacă un accesoriu nu este inclus în pachetul de livrare, îl puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

¹ În funcție de model

Elementele de comandă

Buton de ejectare

Pentru scoaterea ustensilelor.

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

Orificiu din spate cu capac cu închidere automată

Pentru introducerea accesoriilor, de exemplu, a piciorului de mixat. Deschideți capacul orificiului din spate numai în poziția întrerupătorului 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

Observație: 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 clăite

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30 % la o temperatură de 4-8 °C
- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

Observație: 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.

Observație: Cantitatea maximă prelucrabilă 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 - 9

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 clăite, 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 carnea se vor tăia și fierbe înainte de prelucrare.
- Pentru mărunțirea alimentelor crude fără adăugarea de lichide, cum ar fi de ex. ceapa, usturoiul sau verdețurile utilizați tăietorul universal.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.

→ Fig. 10 - 17

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 evacuați aerul înainte de a începe mixarea.

→ Fig. 18 - 22

Tăietor universal

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

Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate 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 cuburi de gheață.

Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 23 - 34

Depozitarea

- La aparatele cu cablu în spirală: Nu înfășurați niciodată cablul pe după aparat!
→ Fig. 35

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 36

Exemple de utilizare

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

Observație: La rețetele marcate cu (*) din tabel lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească până ajunge la temperatura camerei!

→ Fig. 37

→ Fig. 38

→ Fig. 39

Turtă dulce cu mere

Amestec miere cu măr

CNHR22:

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

Preparare

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

CNHR22C:

- 100 g miere de fructe din pădure (5 °C)
- 20 g mere tăiate în cubulețe 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 untul 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.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

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 clienți

Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 2023/826 sunt disponibile online la www.bosch-home.com pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



8001371638 (060318)

ro, bg