



BOSCH



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

Styline / HomeProfessional

MFQ4...

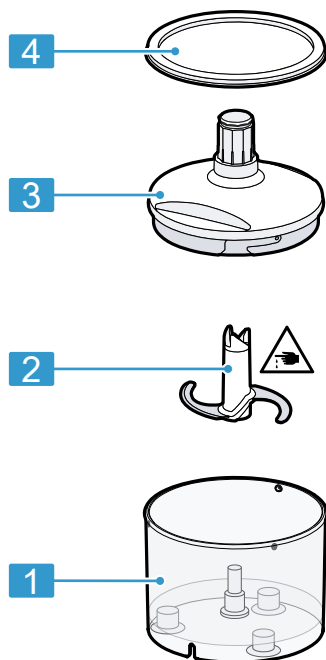
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	6
[en]	User manual	Accessories	8
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	10
[it]	Manuale utente	Accessori	12
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	14
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	16
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	18
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	20
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	22
[es]	Manual de usuario	Accesorios	24
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	26
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	28
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	30
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	32
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	34
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	36
[ar]	دليل المستخدم	الكمليات	38



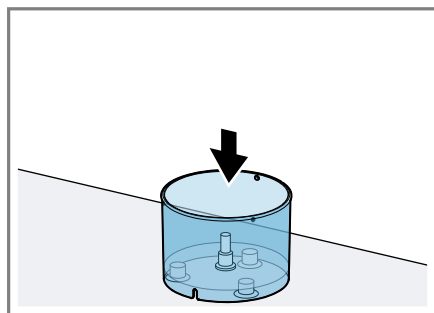
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226037>



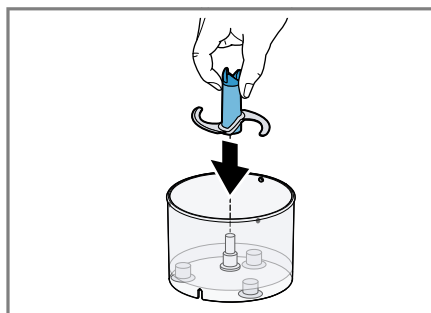
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scanner le code QR ou visiter le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skannaa QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладніші вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



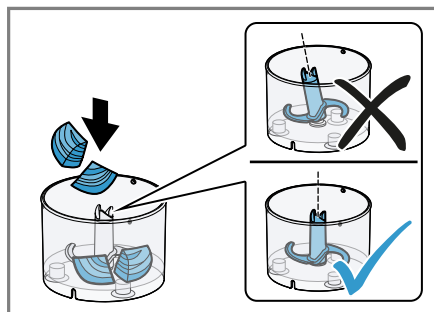
1



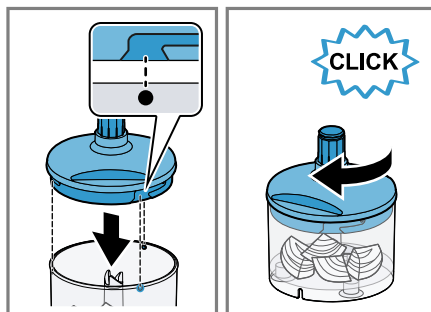
2



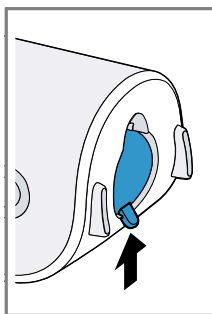
3



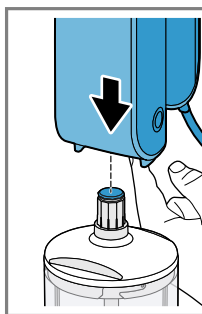
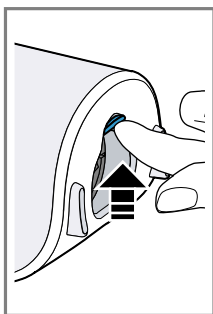
4



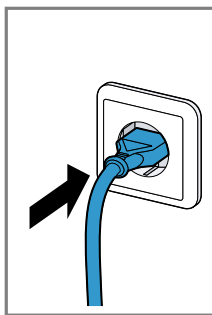
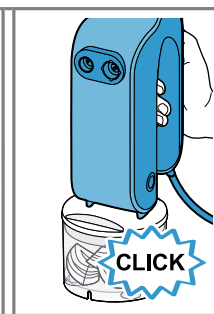
5



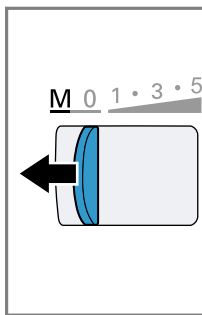
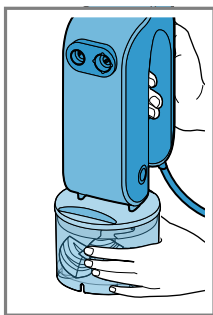
6



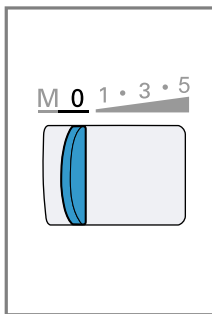
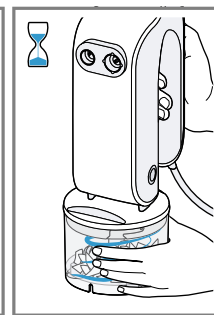
7



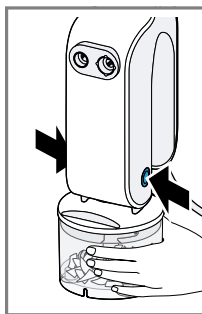
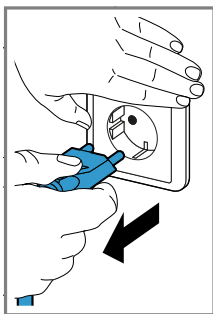
8



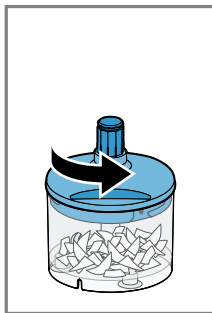
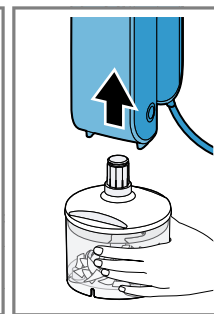
9



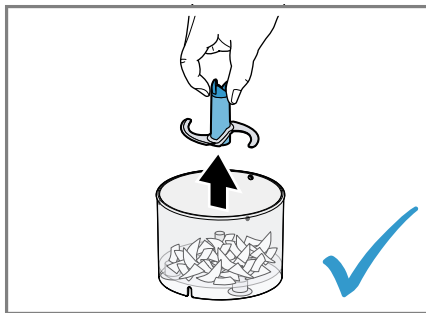
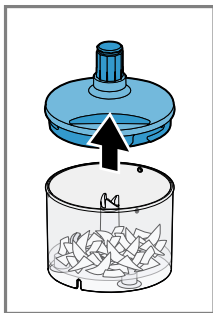
10



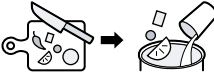
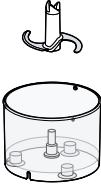
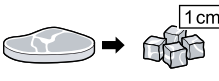
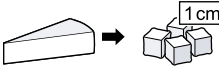
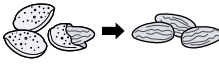
11



12



13

				
			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 150 g	5-30 s ● L 7-10 s ● M 16-20 s ● S 20-30 s

14

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

15



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Handrührer MFQ4....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Schnellmixstab im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.
- ▶ Nie den Getriebeaufsatz in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
4	Deckel ¹

¹ Je nach Modell

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

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. **2** - **13**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **14**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

CNHR22:

- 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.

CNHR22C:

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

Zubereitung

- Die Zutaten in den Universalzerkleinerer geben und 2 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.

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **15**

 Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

Only use the accessories:

- with a hand mixer MFQ4....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

Avoiding material damage

- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the high-speed hand blender in the universal cutter container.
- ▶ Never immerse the gear attachment in liquids and never clean under running water or in the dishwasher.

Overview

→ Fig. **1**

1	Container
2	Universal blade
3	Gear attachment for the universal cutter
4	Lid ¹

¹ Depending on the model

Note: If an item is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Universal cutter

The universal cutter is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard food, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food, e.g. fruit or ice cubes.

Using the universal cutter

→ Fig. **2** - **13**

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

→ Fig. **14**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

CNHR22:

- 120 g forest honey (5 °C)
- 20 g apple, cut into cubes (1 cm)

Preparation

- Place the ingredients in the universal cutter and mix for 3 seconds at setting M.

CNHR22C:

- 100 g forest honey (5 °C)
- 20 g apple, cut into cubes (1 cm)

Preparation

- Place the ingredients in the universal cutter and mix for 2 seconds at setting M.



Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Cooking

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.
- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **15**



Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un batteur MFQ4....
- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais mettre le récipient du mini-hachoir dans le micro-ondes ou le four.
- ▶ Ne jamais utiliser le pied mixeur rapide dans le récipient du broyeur universel.
- ▶ Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous l'eau courante ni au lave-vaisselle.

Aperçu

→ Fig. 1

1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
4	Couvercle ¹

¹ Selon le modèle

Remarque : Si un composant n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

Mini-hachoir

Le mini-hachoir convient pour broyer les aliments suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.

Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort, les aliments surgelés (comme les fruits) ou des glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. 2 - 13

Exemples d'utilisation

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

→ Fig. 14

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

CNHR22 :

- 120 g de miel de forêt (5 °C)
- 20 g de pommes, en dés (1 cm)

Préparation

- Verser les ingrédients dans le broyeur universel et mixer pendant 3 secondes à vitesse M.

CNHR22C :

- 100 g de miel de forêt (5 °C)
- 20 g de pommes, en dés (1 cm)

Préparation

- Verser les ingrédients dans le broyeur universel et mixer pendant 2 secondes à vitesse M.

Gâteau

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 c. à s. de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme

Préparation

- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou au **mélange miel-pomme** déjà préparé.
- Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.
- Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.
- Éplucher la pomme, la couper en tranches et répartir les tranches sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **15**



Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un miscelatore a mano MFQ4....
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non utilizzare mai il contenitore del mini tritatutto nel microonde o nel forno.
- ▶ Non utilizzare mai il frullatore ad immersione nel contenitore del mini tritatutto.
- ▶ Non immergere mai l'innesto per corpo motore in liquidi né lavarli sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

Panoramica

→ Fig. 1

1	Contenitore
2	Lama universale
3	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
4	Coperchio ¹

¹ A seconda del modello

Nota: Se un componente non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci o mandorle.

Note

- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- Il mini tritatutto non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano o alimenti surgelati, ad es. frutta o cubetti di ghiaccio.

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. 2 - 13

Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

→ Fig. 14

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

CNHR22:

- 120 g di miele di bosco (5 °C)
- 20 g di mele, a cubetti (1 cm)

Preparazione

- Versare gli ingredienti nel mini tritatutto e frullare per 3 secondi alla velocità M.

CNHR22C:

- 100 g di miele di bosco (5 °C)
- 20 g di mele, a cubetti (1 cm)

Preparazione

- Versare gli ingredienti nel mini tritatutto e frullare per 2 secondi alla velocità M.

Torta

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina bianca (tipo 00)
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela

Preparazione

- Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro morbido e la **miscela di miele e mele** preparata.
- Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare.
- Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versare la miscela preparata.
- Sbucciare la mela, tagliarla a fette e distribuirle sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **15**



Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- Met een handroerder MFQ4....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De lemmeten nooit met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Nooit het reservoir van de universele fijnsnijder in de magnetron of oven gebruiken.
- ▶ Nooit de snelmixstaaf in de houder van de universele verkleiner gebruiken.
- ▶ Het aandrijfhulpstuk nooit in vloeistoffen dompelen en nooit onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.

Overzicht

→ Fig. 1

1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
4	Deksel ¹

¹ Afhankelijk van het model

Opmerking: Een onderdeel dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van levensmiddelen, bijv. vlees, harde kaas, uien, knoflook, fruit, groente, kruiden, noten of amandelen.

Opmerkingen

- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas of bevroren levensmiddelen zoals fruit of ijsblokjes.

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. 2 - 13

Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht.

→ Fig. 14

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

CNHR22:

- 120 g woudhoning (5 °C)
- 20 g appel, in blokjes (1 cm)

Bereiding

- De ingrediënten in de universele fijnsmijder doen en 3 seconden op stand M mixen.

CNHR22C:

- 100 g woudhoning (5 °C)
- 20 g appel, in blokjes (1 cm)

Bereiding

- De ingrediënten in de universele fijnsmijder doen en 2 seconden op stand M mixen.

Gebak

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 tl kaneel
- 2 el vanillesuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 appel

Bereiding

- De eierdooiers van de eiwitten scheiden en het eiwit stijf kloppen.
- Het eigeel met de suiker tot schuim kloppen. De zachte boter en de bereide **honing-appelmengeling** toevoegen.
- De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.
- Het geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide gebakmengeling erin doen.
- De appel schillen, in plakjes snijden en over het gebak verdelen.
- De bakoven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **15**



Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
 - Læs vejledningen for motorenheden.
- Brug kun tilbehøret:
- med en håndmixer MFQ4....
 - til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
 - ▶ Rør ikke ved knivklingerne med fingrene.
 - ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
 - ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
 - ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Minihakkerens beholder må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Anvend aldrig blenderstaven i minihakkerbeholderen.
- ▶ Dyp aldrig motorpåsatsen i væske, og rengør den aldrig under rindende vand eller i opvaskemaskinen.

Oversigt

→ Fig. 1

1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats til minihakkeren
4	Låg ¹

¹ Afhængigt af model

Bemærk: Hvis en del ikke er med leveringen, kan den bestilles via kundeservice.

Minihakker

Minihakkeren er egnet til at småhakke fødevarer, f.eks. kød, hård ost, løg, hvidløg, frugt, grønt, krydderurter, nødder og mandler.

Bemærkninger

- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhake meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer såsom frugt eller isterbitter.

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. 2 - 13

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

→ Fig. 14

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

CNHR22:

- 120 g skovhonning (5 °C)
- 20 g æbler i tern (1 cm)

Tilberedning

- Fyld ingredienserne i minihakkeren, og blend det hele i 3 sekunder på trin M.

CNHR22C:

- 100 g skovhonning (5 °C)
- 20 g æbler i tern (1 cm)

Tilberedning

- Fyld ingredienserne i minihakkeren, og blend det hele i 2 sekunder på trin M.

Kager

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble

Tilberedning

- Skil æggene, og pisk æggeghiderne stive.
- Pisk æggeblommerne skummende med sukkeret. Tilsæt det bløde smør og den tilberedte **honning-æble-blanding**.
- Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.
- Rør forsigtigt de piskede æggeghider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte kageblanding i.
- Skræl æblet, skær det i skiver, og fordel dem på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **15**



Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med visp MFQ4....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med hendene.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.

Unngå materielle skader

- ▶ Universalkutterens beholder må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Hurtigmiksstaven må aldri brukes i beholderen til universalblenderen.
- ▶ Drevpåsatsen må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Oversikt

→ Fig. 1

1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats for universalkutteren
4	Lokk ¹

¹ Avhengig av modell

Merk: Dersom en del ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille den hos kundeservice.

Universalkutter

Universalkutteren er egnet for kutting av matvarer, f.eks. kjøtt, hard ost, løk, hvitløk, frukt, grønnsaker, urter, nøtter eller mandler.

Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, nepe, eller frosne matvarer, f.eks. frukt eller isbiter.

Bruk av universalkutter

→ Fig. 2 - 13

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

→ Fig. 14

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

CNHR22:

- 120 g skogshonning (5 °C)
- 20 g epler, i terninger (1 cm)

Tilberedning

- Ha ingrediensene i universalkutteren og bland i 3 sekunder på trinn M.

CNHR22C:

- 100 g skogshonning (5 °C)
- 20 g epler, i terninger (1 cm)

Tilberedning

- Ha ingrediensene i universalkutteren og bland i 2 sekunder på trinn M.

Kake

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blandingen av honning/epler**.
- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og stek kaken i 30 minutter.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **15**



Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med handvisp MFQ4....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Ta aldrig på knivarna med bara händerna.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.

Undvika saksador

- ▶ Använd aldrig minihackarens kärl i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- ▶ Använd aldrig snabbmixern i minihackarbunken.
- ▶ Doppa aldrig drivningstillsatsen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den inte.

Översikt

→ Fig. 1

1	Behållare
2	Universalkniv
3	Drivningstillsats för minihackare
4	Lock ¹

¹ Beroende på modell

Notera: Om någon del inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänst.

Minihackare

Minihackaren är lämplig för finfördelning av matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, nötter eller mandel.

Anmärkningar

- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.

- Minihackaren är inte lämplig för att finfördela mycket hårda matvaror, t.ex. kaffebönor, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror, t.ex. frukt eller istärningar.

Användning av minihackaren

→ Fig. 2 - 13

Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

→ Fig. 14

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

CNHR22:

- 120 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpple i tärningar (1 cm)

Tillagning

- Lägg ingredienserna i universalfinfördelaren och mixa 3 sekunder på steg M.

CNHR22C:

- 100 g skogshonung (5 °C)
- 20 g äpple i tärningar (1 cm)

Tillagning

- Lägg ingredienserna i universalfinfördelaren och mixa 2 sekunder på steg M.

Kaka

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter

- 1 tsk kanel
- 2 msk vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple

Tillagning

- Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.
- Vispa äggulan och sockret till skum. Tillsätt det mjuka smöret och den tillagade **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.
- Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och häll i den tillagade kaksmeten.
- Skala äpplet, skär det i skivor och fördela det över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **15**



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- käsivatkaamalla MFQ4....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettynä.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä koskaan käytä pikasekoitinta minileikkurin kulhossa.
- ▶ Älä koskaan upota koneisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Kulho
2	Yleisterä
3	Vaihteisto-osa minileikkurille
4	Kansi ¹

¹ Mallista riippuen

Huomautus: Jos jokin osa ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu elintarvikkeiden, esim. lihan, kovan juuston, sipulien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, yrttien, pähkinöiden tai mantelien hienontamiseen.

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jätteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten ainesten kuten marjojen/hedelmien tai jääpalojen hienontamiseen.

Minileikkurin käyttö

→ Kuva 2 - 13

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

→ Kuva 14

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

CNHR22:

- 120 g metsähunajaa (5 °C)
- 20 g omenaa kuutioina (1 cm)

Valmistus

- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 3 sekuntia teholla M.

CNHR22C:

- 100 g metsähunajaa (5 °C)
- 20 g omenaa kuutioina (1 cm)

Valmistus

- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 2 sekuntia teholla M.

Kakku

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 rkl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena

Valmistus

- Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen ja sokeri vaahdoksi. Lisää pehmyt voi ja valmistamasi **omena-hunajaseos**.
- Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden aineiden joukkoon ja sekoita.
- Kääntelevä valkuaisvahto varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada kakkuseos vuokaan.
- Kuori omena, leikkaa se viipaleiksi ja levitä ne kakun päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **15**



Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
 - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con una batidora de mano MFQ4....
 - para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
 - ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
 - ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
 - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
 - ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.

Evitar daños materiales

- ▶ No utilizar nunca el recipiente del accesorio picador universal en el microondas o en el horno.
- ▶ No utilizar nunca la varilla de mezcla rápida en el recipiente del picador universal.
- ▶ No sumergir nunca el accesorio de engranajes en líquidos ni lavarlo bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.

Vista general

→ Fig. 1

1	Recipiente
2	Cuchilla universal
3	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
4	Tapa ¹

¹ En función del modelo

Nota: Si su aparato no incluye alguno de los componentes descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

Accesorio picador universal

El accesorio picador universal es adecuado para picar alimentos como carne, queso duro, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces o almendras.

Notas

- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.
- El accesorio picador universal no es apropiado para alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados (p. ej. fruta o cubitos de hielo).

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. 2 - 13

Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

→ Fig. 14

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

CNHR22:

- 120 g de miel silvestre (5 °C)

- 20 g de manzana, en dados (1 cm)

Preparación

- Introducir los ingredientes en el picador universal y mezclarlos durante 3 segundos en la posición M.

CNHR22C:

- 100 g de miel silvestre (5 °C)
- 20 g de manzana, en dados (1 cm)

Preparación

- Introducir los ingredientes en el picador universal y mezclarlos durante 2 segundos en la posición M.

Bizcocho

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana

Preparación

- Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener espuma. Añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana** preparada.
- Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos.
- Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla de bizcocho recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y repartirla sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **15**



Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com uma batedeira portátil MFQ4....
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilizar o recipiente do picador universal no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Nunca utilizar a vareta de mistura rápida no recipiente do picador universal.
- ▶ Nunca mergulhar o suporte da engrenagem em líquidos nem os lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

Vista geral

→ Fig. 1

1	Recipiente
2	Lâmina universal
3	Suporte da engrenagem para o picador universal
4	Tampa ¹

¹ Conforme o modelo

Nota: Se um componente não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica.

Picador universal

O picador universal é adequado para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes ou amêndoas.

Notas

- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados, p. ex. fruta ou cubos de gelo.

Utilizar o picador universal

→ Fig. 2 - 13

Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

→ Fig. 14

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

CNHR22:

- 120 g de mel de floresta (5 °C)
- 20 g de maçã, em cubos (1 cm)

Preparação

- Colocar os ingredientes no picador universal e misturar durante 3 segundos na fase M.

CNHR22C:

- 100 g de mel de floresta (5 °C)
- 20 g de maçã, em cubos (1 cm)

Preparação

- Colocar os ingredientes no picador universal e misturar durante 2 segundos na fase M.

Bolos

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã

Preparação

- Separar os ovos e bater as claras em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar até fazer espuma. Adicionar a manteiga amolecida e a **misturar de mel e maçã** preparada.
- Misturar os restantes ingredientes numa tigela separada, adicioná-los aos ingredientes húmidos e misturar.
- Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa de bolo preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã, cortá-la em fatias e distribuir sobre o bolo.
- Preaquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **15**



Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μίξερ χειρός MFQ4....
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Μην αγγίζετε τις λεπίδες ποτέ με γυμνά χέρια.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το ταχυμπλάντερ χειρός στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.
- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Επισκόπηση

→ Εικ. 1

1	Δοχείο
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
3	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
4	Καπάκι ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Κόφτης γενικής χρήσης

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, καρυδιών ή αμυγδάλων.

Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα ή παγόκυβοι.

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 2 - 13

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

→ Εικ. 14

Κέικ μελιού με μήλα**Μείγμα μελιού-μήλων****CNHR22:**

- 120 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 20 γρ. μήλα, κομμένα σε κύβους (1 cm)

Παρασκευή

- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα για 3 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

CNHR22C:

- 100 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 20 γρ. μήλα, κομμένα σε κύβους (1 cm)

Παρασκευή

- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα για 2 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα M.

Γλυκά

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 κουταλιές βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο

Παρασκευή

- Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια και χτυπήστε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το προετοιμασμένο **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.
- Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα γλυκού.
- Καθαρίστε το μήλο, κόψτε το σε φέτες και μοιράστε το επάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 15



Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
 - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- El mikseri MFQ4... ile.
 - bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
 - ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
 - ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
 - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
 - ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Genel doğrayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ▶ Genel doğrayıcının kabı içinde kesinlikle hızlı karıştırma çubuğunu kullanmayınız.
- ▶ Dişli düzeneğini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Genel bakış

→ Şek. 1

1	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
4	Kapak ¹

¹ Modele bağlı

Not: Bir bileşen teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, örneğin et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri veya badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

Notlar

- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kırıntı veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp gibi çok sert besinleri veya örn. meyve veya buz gibi dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 2 - 13

Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

→ Şek. 14

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

CNHR22:

- 120 g çam balı (5 °C)
 - 20 g elma, küp halinde kesilmiş (1 cm)
- Hazırlanışı
- Malzemeleri üniversal doğrayıcıya koyunuz ve 3 saniye boyunca M. kademedede karıştırınız.

CNHR22C:

- 100 g çam balı (5 °C)
- 20 g elma, küp halinde kesilmiş (1 cm)

Hazırlanışı

- Malzemeleri üniversal doğrayıcıya koyunuz ve 2 saniye boyunca M. kademedede karıştırınız.

Kek

- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipi)
- 60 g dövölmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı şekerli vanilin
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 elma

Hazırlanışı

- Yumurtanın sarısını ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta sarısına şeker ekleyip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Diğer malzemeleri başka bir kaptaki karıştırınız, ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
- Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice ekleyiniz.
- Pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz bir kek kalıbına (35 x 11 cm) hazırladığınız kek karışımını dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyup dilimleyiniz ve kekin üzerine dağıtınız.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Temizlięe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 15



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z mieszadłem ręcznym MFQ4....
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękoma.
 - ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki do szybkiego miksowania w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.
- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadki przekładniowej w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Przegląd

→ Rys. 1

1	Pojemnik
2	Noż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
4	Pokrywa ¹

¹ W zależności od modelu

Uwaga: Jeżeli element nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów czy migdałów.

Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muskatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów, np. owoców lub kostek lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. 2 - 13

Przykłady zastosowań

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

→ Rys. 14

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

CNHR22:

- 120 g miodu leśnego (5°C)
- 20 g jabłek, pokrojonych w kostkę (1 cm)

Przyrządzanie

- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 3 sekundy na poziomie M.

CNHR22C:

- 100 g miodu leśnego (5°C)
- 20 g jabłek, pokrojonych w kostkę (1 cm)

Przyrządzanie

- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 2 sekundy na poziomie M.

Ciasto

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 ŁS cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko

Przyrządzanie

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietanę ostrożnie wmieszać przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrać jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 15

**Безпека**

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- ручним міксером MFQ4....
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й встановленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не застосовуйте насадку для змішування для збивання в посудині універсального подрібнювача.
- ▶ Не занурюйте редукторне насадке в рідини й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.

Огляд

→ Мал. 1

1	Контейнер
2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка універсального подрібнювача
4	Кришка ¹

¹ Залежно від моделі

Зауваження: Якщо складник відсутній у комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

Універсальний подрібнювач

Універсальним подрібнювачем можна подрібнювати такі продукти, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль та інші горіхи.

Вказівки

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти, наприклад фрукти або кубики льоду.

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. 2 - 13

Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці.

→ Мал. 14

Медовий пиріг із яблуками**Медово-яблучна суміш****CNHR22:**

- 120 г лісового меду (5 °C)
- 20 г яблук кубиками (1 см)

Готування

- Помістіть інгредієнти в універсальний подрібнювач і 3 с змішуйте на швидкості М.

CNHR22C:

- 100 г лісового меду (5 °С)
- 20 г яблук кубиками (1 см)

Готування

- Помістіть інгредієнти в універсальний подрібнювач і 2 с змішуйте на швидкості М.

Пиріг

- 3 яйця
- 60 г вершкового масла
- 100 г білого борошна (гатунок 405)
- 60 г подрібнених волоських горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 ст. л. ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко

Готування

- Відділіть яєчний білок і круто збийте його.
- Збийте жовток із цукром до пінистого стану. Додайте м'яке масло й підготовлену **медово-яблучну суміш**.
- Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте.
- Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш на пиріг.
- Почистьте яблуко, наріжте скибками й викладіть на пиріг.
- Прогрійте духовку до 180 °С і випікайте пиріг 30 хвилин.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **15**



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- ручным миксером MFQ4....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Категорически запрещается нагревать емкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Не используйте насадку для быстрого замешивания в ёмкости универсального измельчителя.
- ▶ Категорически запрещается погружать редуктор в жидкости и мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Обзор

→ Рис. 1

1	Контейнер
2	Универсальный нож
3	Редуктор универсального измельчителя
4	Крышка ¹

¹ В зависимости от модели

Заметка: Если одна из составляющих не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи.

Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов, например фруктов или кубиков льда.

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 2 - 13

Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

→ Рис. 14

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

CNHR22:

- 120 г лесного меда (5 °C)
- 20 г яблок, нарезанных кубиками (1 см)

Приготовление

- Поместите ингредиенты в универсальный измельчитель и обрабатывайте 3 с на скорости M.

CNHR22C:

- 100 г лесного меда (5 °C)
- 20 г яблок, нарезанных кубиками (1 см)

Приготовление

- Поместите ингредиенты в универсальный измельчитель и обрабатывайте 2 с на скорости M.

Пирог

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего сорта (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко

Приготовление

- Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.
- Взбить желтки с сахаром до образования пены. Добавить размягченное масло и подготовленную **яблочно-медовую смесь**.
- Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мокрым ингредиентам и перемешать.
- Осторожно подмешать белки лопаткой.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить туда приготовленную пирожную смесь.
- Почистить яблоко, нарезать и выложить на пироге.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °C и выпекать пирог 30 минут.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **15**

⚠️ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- بمضرب يدوي MFQ4....
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّ الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تركّب أو تفكّ الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة، مثل الفاكهة أو مكعبات الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

← الشكل 2 - 13

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدة الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 14

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

CNHR22:

- 120 جم عسل بري (5 °م)
- 20 جم تفاح، مُقطّع إلى مُكعبات (1 سم) التحضير
- صبّ المُكوّنات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخْلط لمدة 3 ثوانٍ على الدرجة M.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الفيز.
- ◀ لا تستخدم أبدًا عصا الخلط السريع في وعاء المفرمة العامة.
- ◀ تجنب غمر وحدة التروس في سوائل ولا تقم بتنظيفها تحت ماء الصنبور أو في غسالة الأطباق.

عرض عام

← الشكل 1

1	خزان
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
4	الغطاء ¹

¹ على حسب الطراز

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُكوّنات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.

CNHR22C:

- 100 جم عسل بري (5 °م)
- 20 جم تفاح، مُقَطَّع إلى مُكْعَبَات (1 سم)
- التحضير
- صبُّ المكوّنات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة 2 ثوانٍ على الدرجة M.

الكيك

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- التحضير
- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي.
- أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
- اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
- قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضّر.
- قسّم ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

– الشكل 15



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



8001226035 (020211)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

