



**BOSCH**



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

# ErgoMixx

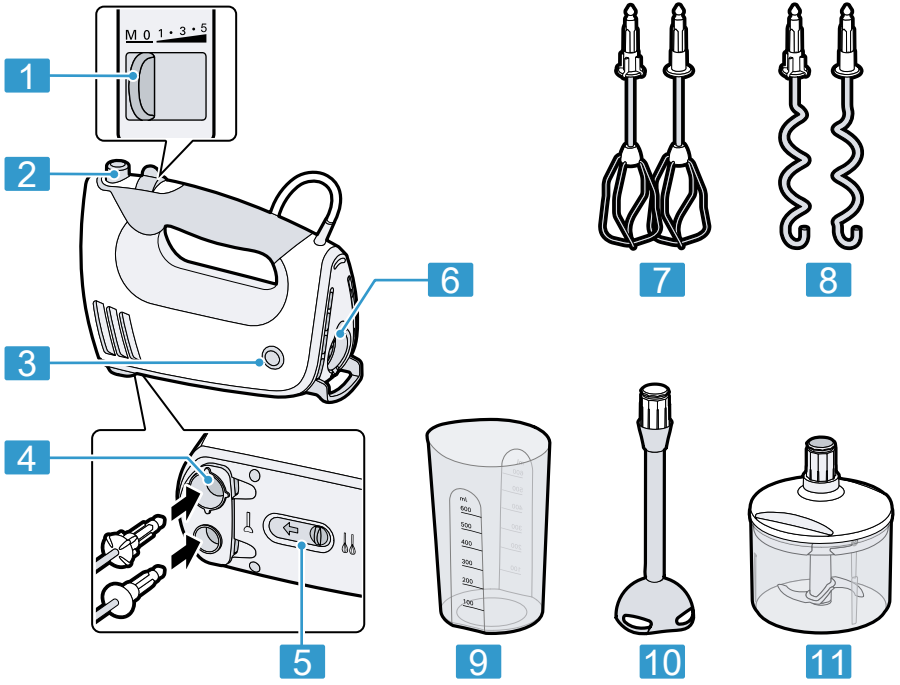
**MFQ36..**

**MFQ37..**

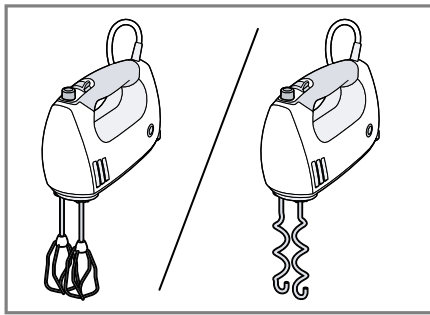
**[ro]** Manual de utilizare

Mixer de mână

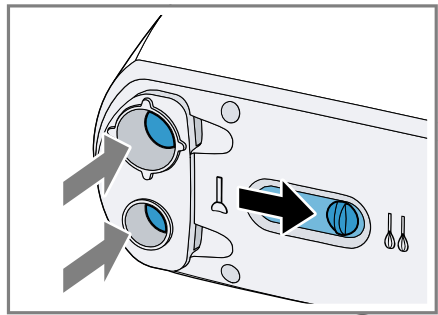




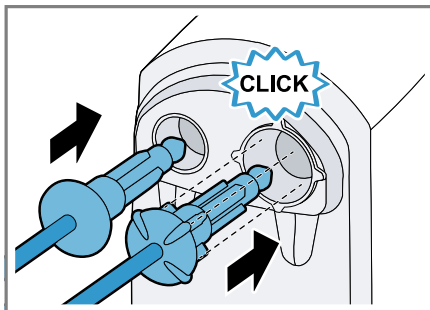
**1**



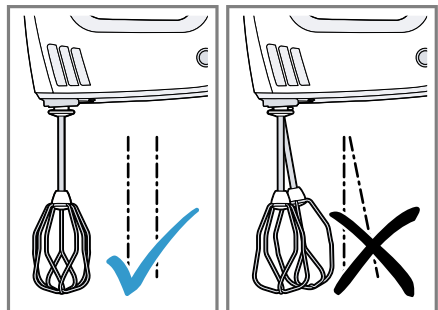
**2**



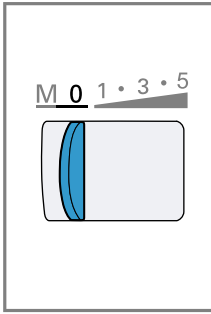
**3**



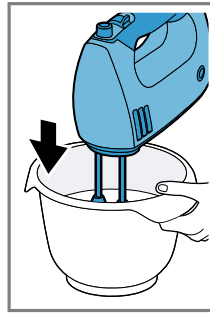
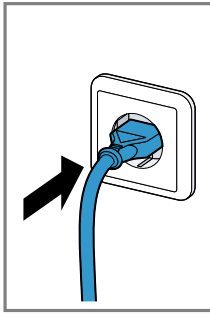
**4**



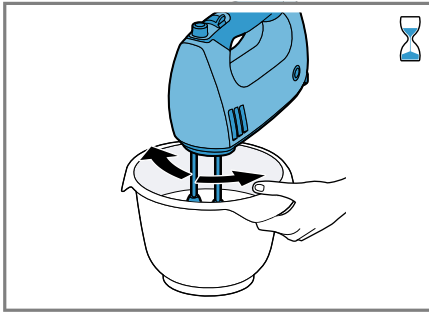
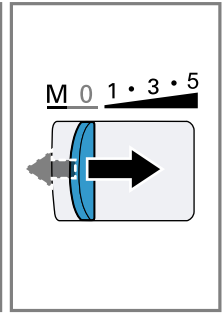
**5**



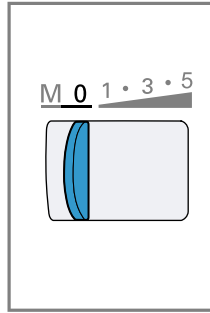
6



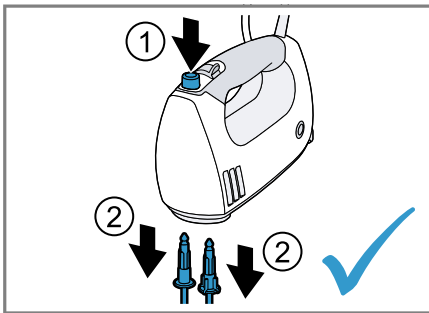
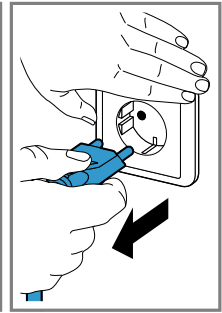
7



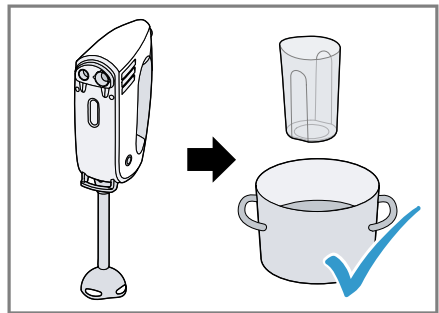
8



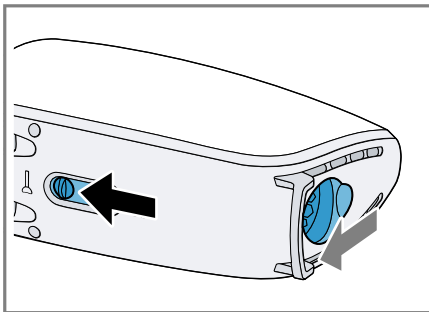
9



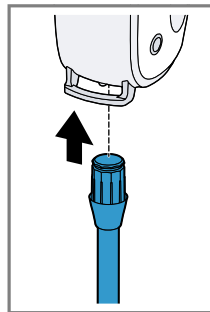
10



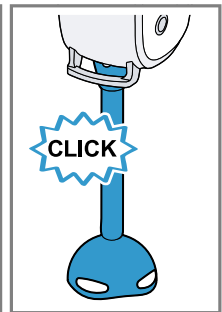
11

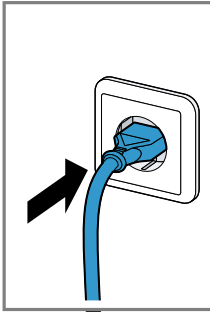


12

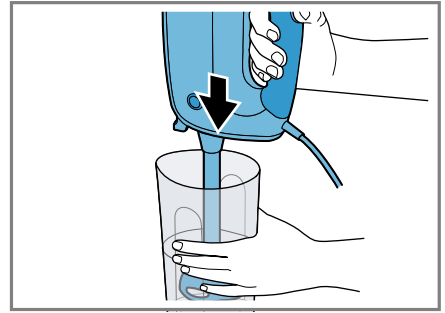
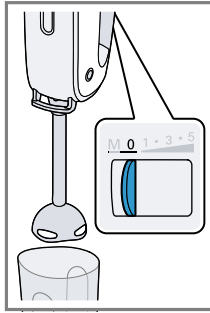


13

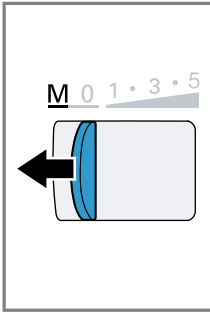




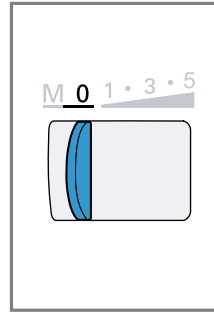
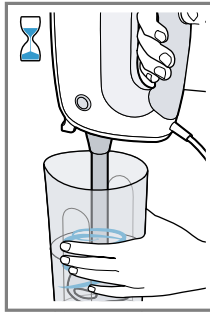
14



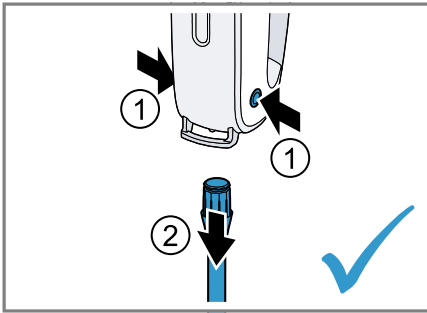
15



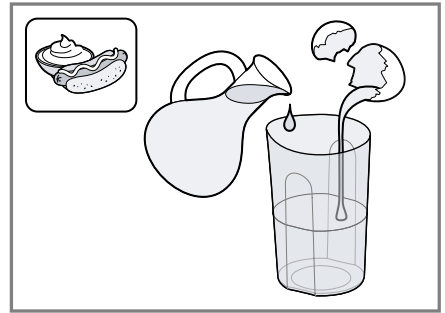
16



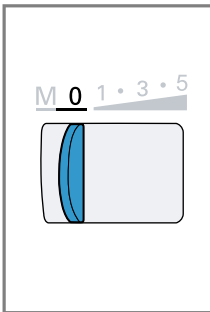
17



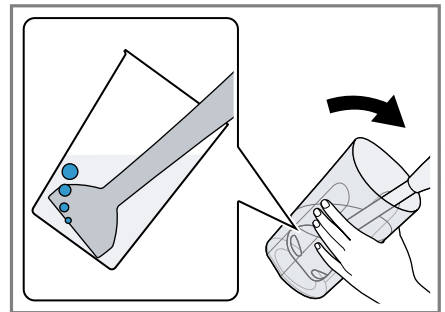
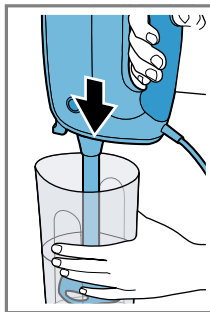
18



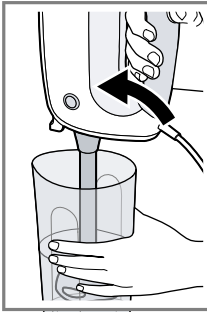
19



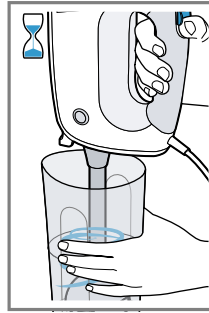
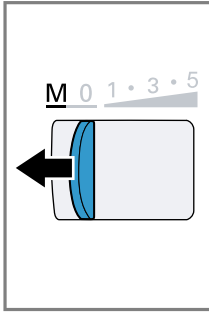
20



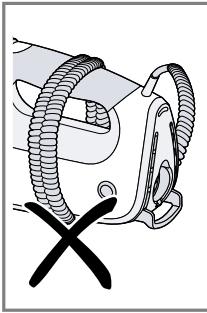
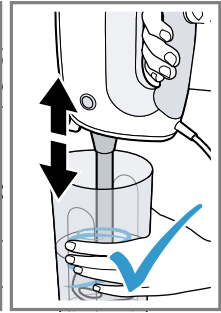
21



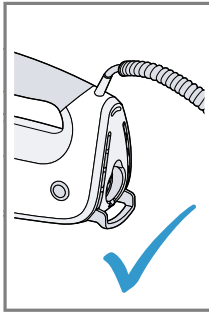
22



23

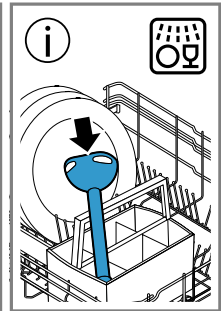


24






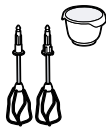


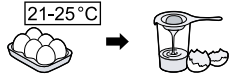


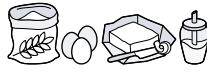



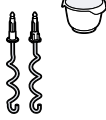




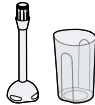



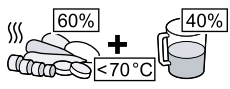

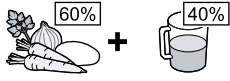



|  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
|  |   |   |   |   |   |
|  | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |








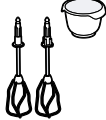
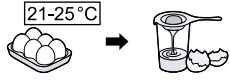












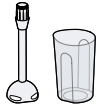

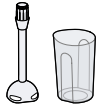

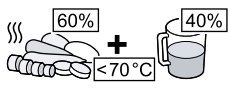

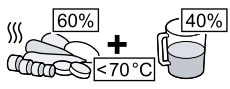

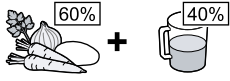

25



MFQ36...

|   |    |    |        | <br>00:00 |  |
|---|---|---|---|--|--|
|    |    |    | 200-600 g   | 1-8 min  | 5  |
|   |    |    | 1-8 x  | 2-5 min  | 5  |
|   |    |    | $\Sigma$ 600-1200 g   | 30 s<br>4-5 min  | 1<br>5   |
|   |    |    | $\Sigma$ 500-1500 g   | 30 s<br>3-5 min  | 1<br>5   |
|   |    |    | 350-500 g   | 30 s<br>4-5 min  | 1<br>5   |
|   |   |   | 250-500 g   | 30 s<br>3-5 min  | 1<br>5   |
|  |  |  | 1 x  | 2½ min   | M*   |
|   |  |  | 300-500 g   | 40 s-3 min   | M*   |
|   |  |  | 300-500 g   | 40 s-3 min   | M*   |

### MFQ37...

|   |    |    | <br>MIN-MAX | <br>00:00 |  |
|---|---|---|--|--|---|
|   |    |    | 200-600 g  | 1-6 min  | <b>5</b>  |
|     |    |    | 1-8 x       | 2-4 min  | <b>5</b>  |
|   |    |    |  600-1200 g | 30 s<br>2-4 min  | <b>1</b><br><b>5</b>  |
|   |    |    |  500-1500 g | 30 s<br>2-4 min  | <b>1</b><br><b>5</b>  |
|   |   |   |  |  |   |
|    |    |    |  350-500 g  | 30 s<br>3-5 min  | <b>1</b><br><b>5</b>  |
|   |   |   |  250-500 g | 30 s<br>3-5 min  | <b>1</b><br><b>5</b>  |
|  |  |  | 1 x       | 2 min  | <b>M*</b>   |
|   |  |  | 300-500 g  | 40 s-2 min   | <b>M*</b>   |
|   |  |  | 300-500 g  | 40 s-2 min   | <b>M*</b>   |

## 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 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.

## Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

|   |  |
|---|--|
| 1 | Comutator  |
| 2 | Buton de ejectare                                  |
| 3 | Taste de deblocare                                 |
| 4 | Orificii (cu capac) pentru instalarea ustensilelor |
| 5 | Cursor pentru acționarea capacului                 |
| 6 | Orificiu din spate cu capac                        |
| 7 | Palete de amestecare turbo                         |
| 8 | Palete de frământare                               |

9 Vasul mixerului din material plastic<sup>1</sup>

10 Picior de mixat<sup>1</sup>

11 Tăietor universal<sup>1, 2</sup>

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



## 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.

### Cursor

La acționarea cursorului se eliberează fie orificiul pentru introducerea ustensilelor  sau orificiul din spate .

Deplasați cursorul numai în poziția întrerupătorului 0.

<sup>1</sup> În funcție de model

<sup>2</sup> instrucțiune de utilizare separată

**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 clătite

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 - 10

**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 clătite, 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. 11 - 18

**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. 19 - 23

**Depozitarea**

- ▶ La aparatele cu cablu în spirală: Nu înfășurați niciodată cablul pe după aparat!

→ Fig. 24

## Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 25

## 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. 26

→ Fig. 27

## Remediati defecțiunile

### Aparatul se deconectează în timpul preparării (numai MFQ37).

Este activată siguranța la suprasarcină.

- ▶ Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească, pentru ca să se dezactiveze siguranța la suprasarcină.

**Observație:** Dacă defecțiunea nu poate fi remediată, vă rugăm să vă adresați la serviciul pentru clienți.

## 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.

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](http://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.

## 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



# 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001370949** (051014)

ro, bg