



“ dW[efcS [žhÝ ` ag^SbScdf 4aeUZ SUg_ ,
i i i žTaeUZŽa_ WJa_ !i WJa_



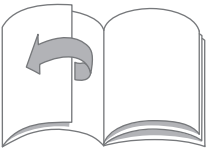
Accesoriu robot de bucătărie MUZ9VLP1



BOSCH

Manual de utilizare





Destinația utilizării

Acest accesoriu a fost conceput pentru aparatul de procesat alimente MUM9 (seria „OptiMUM”). Respectați instrucțiunile de utilizare pentru aparatul de procesat alimente.

Nu utilizați niciodată accesoriile pentru alte aparate. Utilizați numai piesele corespunzătoare pentru acest accesoriu.

În funcție de modul în care este asamblat, acest accesoriu este adecvat pentru următoarele utilizări:

Mixer: Pentru a mărunți, a prepara alimentele sub formă de piure, a amesteca, a frământa, a tăia și a face sosuri și băuturi mixte.

Dispozitiv de mărunțire: Pentru mărunțirea, răzuirea și tăierea alimentelor.

Storcător de citrice: pentru stoarcerea citricelor.

Alimentele care urmează să fie procesate nu trebuie să conțină componente dure (de exemplu: oase). Acest accesoriu nu trebuie folosit pentru procesarea altor obiecte sau substanțe.

Instrucțiuni de siguranță

⚠ Pericol de rănire

- Nu introduceți niciodată mâinile în tubul de alimentare. Utilizați numai împingătorul furnizat!
- Nu atingeți cu mâinile goale lamele cuțitului universal. Pentru a introduce și a scoate cuțitul universal, apucați-l doar de partea din plastic. Când nu îl utilizați, depozitați întotdeauna cuțitul universal în apărătoarea sa. Curățați-l cu o perie.
- Nu atingeți niciodată lamele ascuțite sau marginile discurilor de tăiere. Apucați discurile numai de partea din plastic din centru.
- Acest accesoriu trebuie să fie complet asamblat înainte de utilizare. Nu asamblați niciodată accesoriul pe unitatea de bază. Acest accesoriu trebuie folosit numai în poziția de utilizare prevăzută. Folosiți accesoriul numai pe angrenajul motorului din față marcat cu galben. Înainte de a atașa sau de a scoate accesoriul, așteptați până când angrenajul motorului s-a oprit și scoateți ștecărul din priză.

⚠ Atenție!

- Respectați întotdeauna nivelul maxim de umplere.
- Verificați să nu fie obiecte străine în tubul de alimentare sau în recipient. Nu introduceți obiecte (de exemplu: cuțite, linguri) în tubul de alimentare sau în recipient.

⚠ Important!

Este esențial să curățați accesoriul temeinic după fiecare utilizare sau după o perioadă îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea”, consultați pagina 7


Prezentare generală

Vă rugăm să deschideți la paginile ilustrate.

→ Fig. 

Mixer universal


1 Recipient

- a Codificare pe culori (galben)
- b Mâner
- c Suport pentru suportul de componente
- d Marcaj 

2 Suport de componente

- a Suport pentru cuțitul universal
- b Suport pentru discurile de tăiere

3 Capac

- a Mecanism de blocare de siguranță
- b Marcaj 
- c Tub de alimentare
- d Împingător/pahar gradat

Accesorii


4 Cuțit universal

- a Apărătoare cuțit

5 Discuri de tăiere

- a Disc reversibil pentru feliere – gros/fin
- b Disc reversibil pentru mărunțire–grosier/fin
- c Disc de răzuire – mediu-fin

6 Storcător de citrice


- a Mecanism de blocare de siguranță
- b Marcaj 
- c Filtru
- d Con pentru citrice

Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza noul accesoriu, acesta trebuie să fie complet despachetat, curățat și verificat.

Atenție!







Nu utilizați niciodată un accesoriu defect!

- Scoateți din ambalaj toate accesoriile și eliminați toate materialele utilizate pentru ambalare.
- Verificați ca toate componentele să fie prezente și examinați-le ca să nu aibă deteriorări.
→ Fig. 
- Înaintea primei utilizări, curățați temeinic și uscați toate piesele. → „Curățarea și întreținerea”, consultați pagina 7

Codificare pe culori

Angrenajele unității de bază au culori diferite (negru, galben și roșu). Acest sistem de codificare pe culori se regăsește și la accesorii. Folosiți accesoriul numai pe angrenajul motorului **din față** marcat cu **galben**.

Simboluri și marcaje

Simbol	Semnificație
	Urmați instrucțiunile din manualul de instrucțiuni.
	Atenție! Componente rotative. Nu introduceți mâna în tubul de alimentare.
	Montați capacul () și fixați-l bine ().
	Marcaj pentru montarea capacului.

Mixer universal

Mixerul universal poate fi folosit cu cuțitul universal, cu discurile de tăiere sau ca storcător de citrice.

Cantitățile de procesare maxime	
Alimente solide	max. 500 g
Lichide	max. 250 g

Atenție!

Nu montați niciodată cuțitul universal, unul dintre discurile de tăiere sau storcătorul de citrice pe suportul de componente în același timp.

Observații:

- Mixerul universal poate fi montat pe unitatea de bază numai când este complet asamblat, iar capacul este închis.
- Nu depășiți nivelul maxim de umplere. Verificați periodic în timpul utilizării!

Viteze recomandate	
1	Storcător de citrice (utilizați numai la viteza 1!)
5	Disc reversibil pentru feliere
7	Cuțit universal, disc reversibil pentru mărunțire, disc de răzuire – mediu-fin
M	Cuțit universal
	Nu este adecvat pentru folosirea cu acest accesoriu!


Cuțit universal

Pentru a mărunți, a prepara alimentele sub formă de piure, a amesteca, a frământa, a tăia și a face sosuri și băuturi mixte.


⚠ Pericol de rănire!



Nu atingeți cu mâinile goale lamele cuțitului universal. Apucați cuțitul universal doar de partea din plastic. Când nu îl utilizați, depozitați întotdeauna cuțitul universal în apăraătoarea sa.

Utilizare

→ **Secvența de imagini** 


Important: Pregătiți unitatea de bază numai conform specificațiilor din instrucțiunile de utilizare principale. Acest accesoriu poate fi utilizat numai dacă vasul este montat corect.

1. Puneți suportul de componente pe suportul din recipient și apăsați.
2. Puneți cuțitul universal pe suportul de componente și apăsați.
3. Pregătiți alimentele. Adăugați alimentele pe care doriți să le procesați în tubul de alimentare. Respectați cantitățile de procesare maxime și nivelul de umplere.
4. Atașați capacul la împingător ()

5. Rotiți capacul în sens orar până la capăt () . Mecanismul de blocare de siguranță trebuie să fie în totalitate în contact cu mânerul recipientului.
6. Poziționați mixerul universal, după cum este descris, pe angrenajul motorului galben din față și apăsați.
7. Rotiți în sens orar până la capăt.
8. Introduceți ștecherul în priză. Rotiți comutatorul rotativ la viteza recomandată.
9. Lăsați să funcționeze până când este atinsă consistența dorită.
10. Aduceți comutatorul rotativ în poziția  și așteptați ca aparatul să se oprească. Scoateți ștecherul din priză.
11. Rotiți mixerul universal în sens antiorar și scoateți-l.
12. Rotiți capacul în sens antiorar și scoateți-l.
13. Îndepărtați cuțitul universal și suportul de componente.
14. Goliți recipientul.
 - Curățați toate componentele imediat după utilizare.
 - „Curățarea și întreținerea”, consultați pagina 7

Adăugarea mai multor ingrediente**Atenție!**

Respectați nivelul maxim de umplere. Terminați procesarea înainte ca ingredientele să atingă capacul.

- În timp ce aparatul este în funcțiune, scoateți împingătorul și adăugați ingredientele prin tubul de alimentare.
- Pentru a adăuga cantități sau ingrediente mai mari, rotiți comutatorul rotativ în poziția  și așteptați ca aparatul să se oprească.
- Rotiți mixerul universal în sens antiorar și scoateți-l.
- Scoateți capacul.
- Adăugați ingredientele extra.
- Montați capacul. Montați la loc mixerul universal. Continuați să procesați ingredientele.

Discuri de tăiere

Vă rugăm să aveți în vedere:

- Discuri reversibile: După montare, partea de care aveți nevoie trebuie să fie orientată în sus.
- Discuri cu o singură față: Fața cu lama/părțile în relief trebuie să fie orientată/orientate în sus în momentul montării.

Disc reversibil pentru feliere – gros/fin



Pentru a tăia fructe și legume în felii groase (de exemplu: pentru cartofi gratinați sau cartofi prăjiți) sau în felii subțiri (de exemplu: pentru salată de castraveți sau chipsuri de legume).

Marcaje pe disc:

- 1 = parte pentru feliere groasă
- 3 = parte pentru feliere subțire

Observație: Discul reversibil pentru feliere nu poate fi folosit pentru felierea brânzeturilor tari, a pâinii, a chiflilor sau a ciocolatei. Foliați cartofii fierți doar după ce s-au răcit.

Disc reversibil pentru mărunțire – grosier/fin



Pentru a mărunți legume, fructe și brânză (de exemplu: pentru a rade grosier brânză Gouda sau Edamer pentru pizza sau a rade fin hreanul pentru gamituri sau ca bază pentru sosuri). Marcaje pe disc:

- 2 = parte pentru mărunțire grosieră
- 4 = parte pentru mărunțire fină

Observație: Discul reversibil pentru mărunțire nu poate fi folosit pentru mărunțirea nucilor sau a brânzeturilor tari (de exemplu: parmezan). Mărunțiți brânza moale cu ajutorul părții groase.

Disc de răzuire – mediu-fin



Pentru a rade cartofi cruzi, brânză tare (de exemplu: parmezan), ciocolată solidă și nuci.

Observație: Discul de răzuire nu poate fi folosit pentru a răzii brânza moale sau felile de brânză.

Utilizare

⚠ Pericol de rănire!

Nu atingeți niciodată lamele ascuțite sau marginile discurilor de tăiere! Apucați discurile numai de partea din plastic din centru.

Atenție!

Finalizați procesarea și goliți recipientul înainte ca alimentele procesate să atingă nivelul maxim de umplere.

→ Secvența de imagini

Important: Pregătiți unitatea de bază numai conform specificațiilor din instrucțiunile de utilizare principale.

1. Puneți suportul de componente pe suportul din recipient și apăsați.
 2. Puneți discul de tăiere de care aveți nevoie pe suportul de componente și apăsați. Asigurați-vă că partea necesară este orientată în sus.
 3. Atașați capacul la împingător (➤).
 4. Rotiți capacul în sens orar până la capăt (➤).
 5. Mecanismul de blocare de siguranță trebuie să fie în totalitate în contact cu mânerul recipientului.
 6. Poziționați mixerul universal, după cum este descris, pe angrenajul motorului galben din față și apăsați.
 7. Rotiți mixerul universal în sens orar până la capăt.
 8. Introduceți ștecherul în priză. Rotiți comutatorul rotativ la viteza recomandată.
 9. Adăugați alimentele pe care doriți să le procesați în tubul de alimentare. Mai întâi, tăiați bucățile foarte mari.
 10. Utilizați numai împingătorul furnizat pentru a adăuga alimentele.
 11. Când ați terminat procesarea, sau când alimentele procesate aproape ating partea inferioară a discului de tăiere, rotiți comutatorul rotativ în poziția ○ și așteptați ca angrenajul motorului să se oprească. Scoateți ștecherul din priză.
 12. Rotiți mixerul universal în sens antiorar și scoateți-l.
 13. Rotiți capacul în sens antiorar și scoateți-l.
 14. Îndepărtați discul de tăiere și suportul de componente.
 15. Goliți recipientul.
 - Curățați toate componentele imediat după utilizare.
- „Curățarea și întreținerea”, consultați pagina 7

Storcător de citrice

Pentru storcerea citricelor, cum ar fi lămâi, portocale sau greșfruturi.




Atenție!

Finalizați procesarea și goliți recipientul înainte ca sucul stors să atingă partea inferioară a filtrului.

Utilizare

→ Secvența de imagini

Important: Pregătiți unitatea de bază numai conform specificațiilor din instrucțiunile de utilizare principale.

1. Puneți suportul de componente pe suportul din recipient și apăsați.
2. Montați filtrul ()
3. Rotiți filtrul în sens orar până la capăt ()
4. Puneți conul pentru citrice pe suportul de componente și apăsați.
5. Poziționați mixerul universal, după cum este descris, pe angrenajul motorului galben din față și apăsați.
6. Rotiți mixerul universal în sens orar până la capăt.
7. Introduceți ștecherul în priză. Rotiți comutatorul rotativ la viteza recomandată.
8. Apăsați fructul citric tăiat în jumătate pe conul pentru citrice. Sucul va curge în recipient.
9. Când ați terminat procesarea sau când sucul stors aproape atinge partea inferioară a filtrului, rotiți comutatorul rotativ în poziția  și așteptați ca aparatul să se oprească. Scoateți ștecherul din priză.
10. Rotiți mixerul universal în sens antiorar și scoateți-l.
11. Îndepărtați conul pentru citrice.
12. Rotiți filtrul în sens antiorar și scoateți-l.
13. Îndepărtați suportul de componente.
14. Goliți recipientul.
 - Curățați toate componentele imediat după utilizare.
 - „Curățarea și întreținerea”, consultați pagina 7

Curățarea și întreținerea


Accesoriile utilizate trebuie să fie curățate cu atenție după fiecare utilizare.

⚠ Pericol de rănire

- Nu atingeți cu mâinile goale lamele cuțitului universal. Pentru a curăța cuțitul universal, apucați-l doar de partea din plastic. Când nu îl utilizați, depozitați întotdeauna cuțitul universal în apărătoarea sa. Curățați-l cu o perie.
- Nu atingeți niciodată lamele ascuțite sau marginile discurilor de tăiere. Apucați discurile numai de partea din plastic din centru.

Atenție!

- Nu utilizați niciun agent de curățare care conține alcool sau spirt.
- Nu folosiți obiecte ascuțite sau metalice.
- Nu folosiți lavete aspre sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu introduceți componentele din plastic în mașina de spălat întrucât se pot deforma ireversibil.

În **Fig. ** veți găsi o scurtă prezentare a modului de curățare a componentelor individuale.

Observație: procesarea anumitor alimente, cum ar fi morcovii, poate duce la decolorarea pieselor din material plastic, dar petele se pot curăța folosind câteva picături de ulei de gătit.

Exemple de moduri de utilizare (cuțit universal)

Ceapă, usturoi

- de la 1 ceapă (tăiată în patru) până la 300 g
- de la 1 cățel de usturoi până la 300 g
- Procesati până se va mărunti la dimensiunea dorită.

Brânză tare (de ex. parmezan)

- 10 g până la 200 g
- Tăiați brânza în cubulețe.
- Procesati până se va mărunti la dimensiunea dorită.

Exemple de moduri de utilizare (cuțit universal)

Ciocolată

- 50 g până la 200 g
- Tăiați sau rupeți ciocolata în bucăți.
- Procesați până se va mărunți la dimensiunea dorită.

Pătrunjel

- de la 10 g la 50 g
- Procesați până se va mărunți la dimensiunea dorită.

Carne, ficat (pentru tocătură, steak tartare etc.)

- 50 g până la 500 g

Prepararea cărnii pentru cârnați, a umpluturilor și a pateului:

- Scoateți oasele, cartilajele, pielea și tendoanele. Tăiați carnea cubulețe.
- Introduceți carnea (de vită, porc, vițel, pasăre sau chiar de pește etc.) împreună cu toate ingredientele și condimentele în vas și amestecați.

Sorbet de căpșuni

- 250 g de căpșuni congelate
- 100 g zahăr pudră
- 180 ml smântână (aproape un pahar)
- Introduceți toate ingredientele în vas. Porniți imediat, altfel amestecul va face cocoloașe.
- Amestecați până când se formează un sorbet cremos.

Cremă de miere de albine (CNUM60B, CNUM61B)

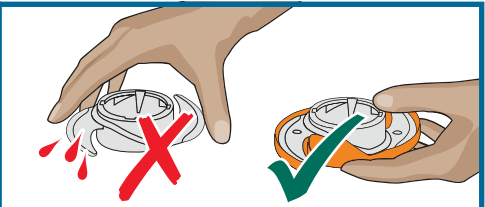
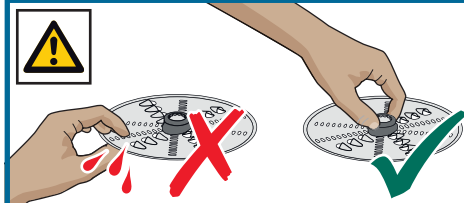
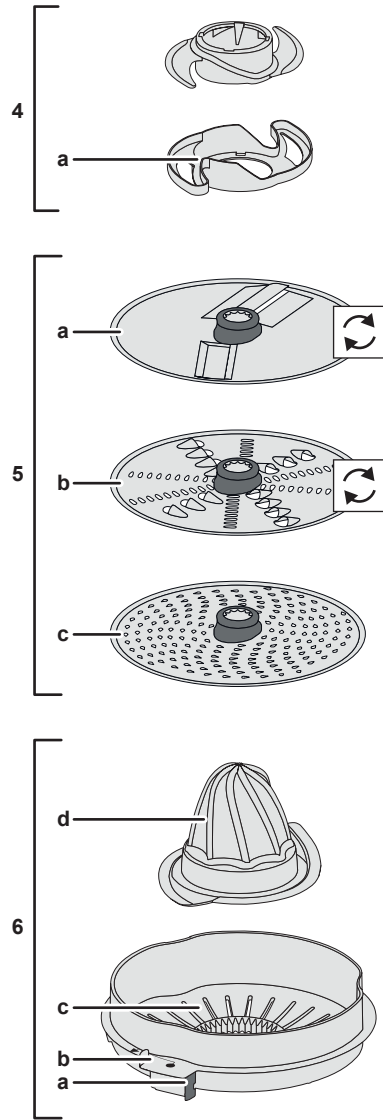
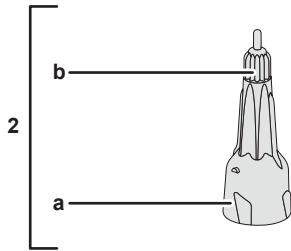
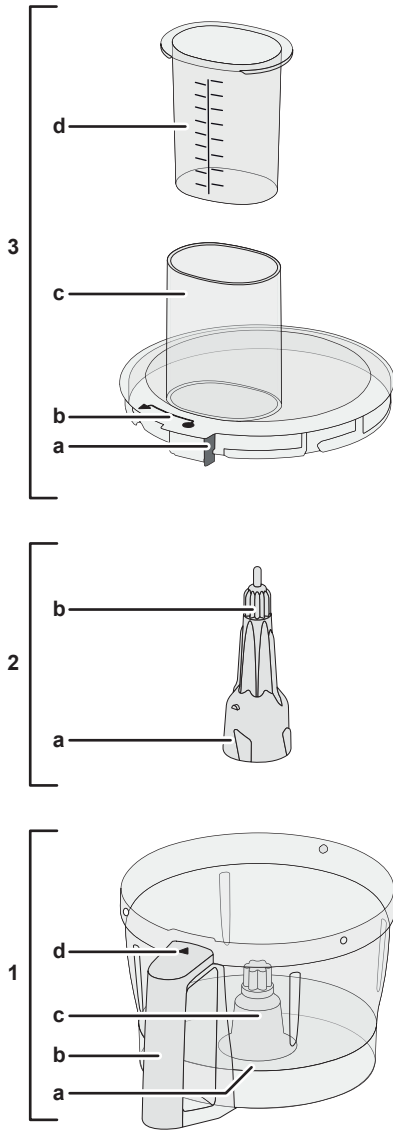
- 50 g alune de pădure măcinate
- 1 vârf de linguriță de scorțișoară
- 300 g miere (de la frigider)
- Mai întâi adăugați mierea în vas, apoi scorțișoara și alunele.
- Procesați ingredientele timp de 20 de secunde la setarea **M**.

Cremă de miere de albine (CNUM60A, CNUM61A)

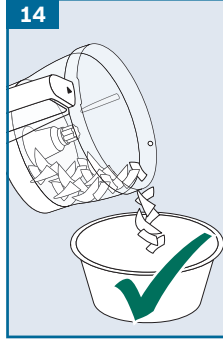
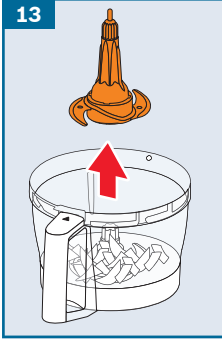
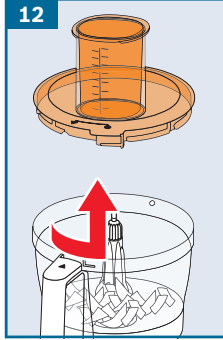
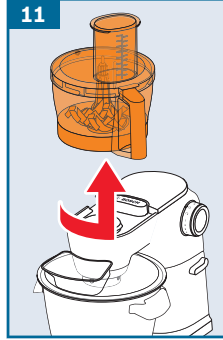
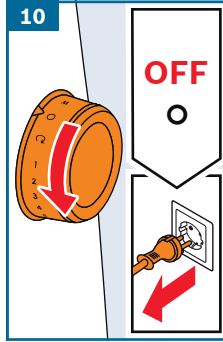
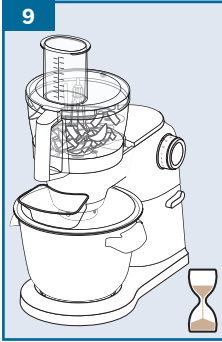
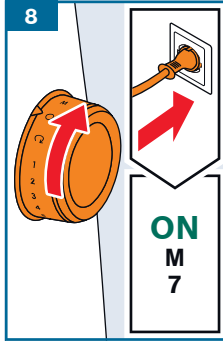
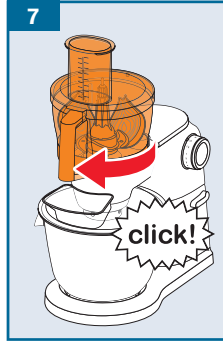
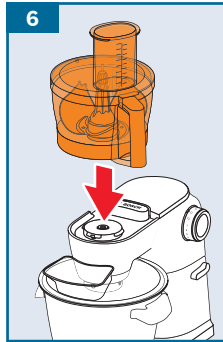
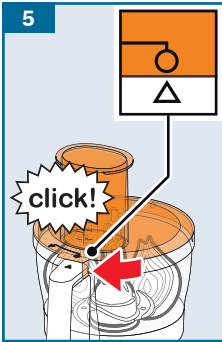
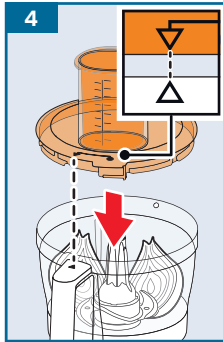
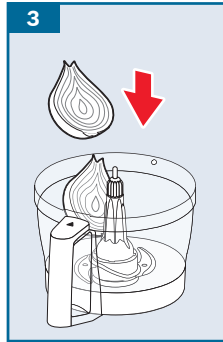
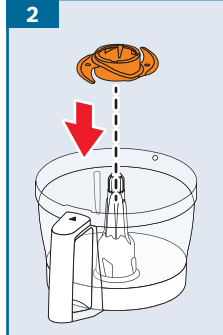
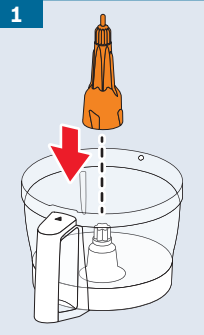
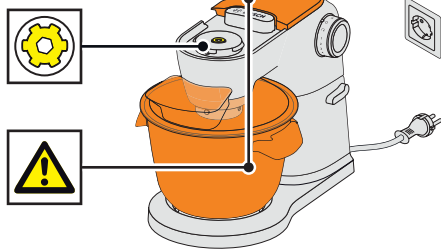
- 50 g alune de pădure măcinate
- 1 vârf de linguriță de scorțișoară
- 250 g de miere (de la frigider)
- Mai întâi adăugați mierea în vas, apoi scorțișoara și alunele.
- Procesați ingredientele timp de 15 secunde la setarea **M**.

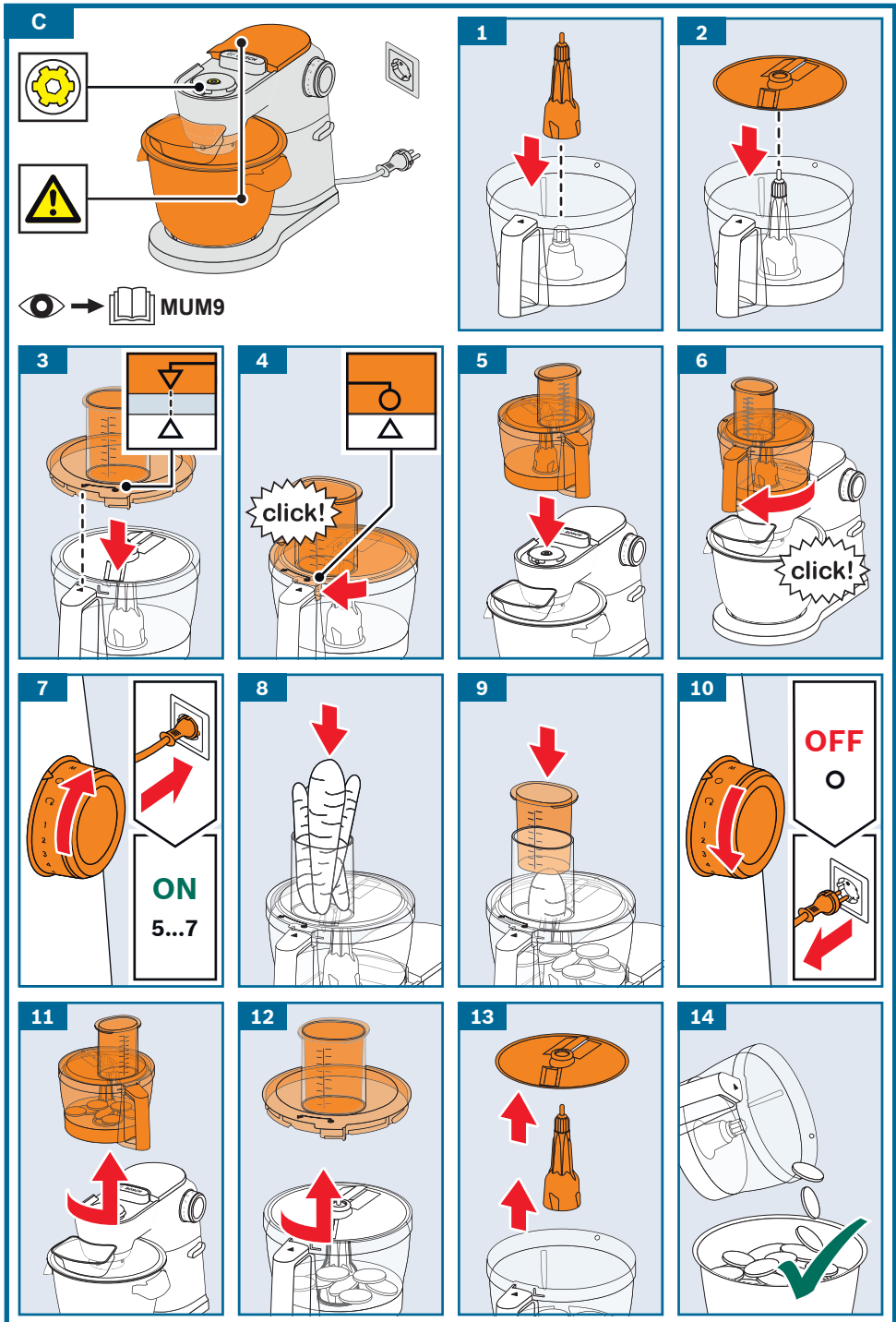
Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări fără notificări prealabile.

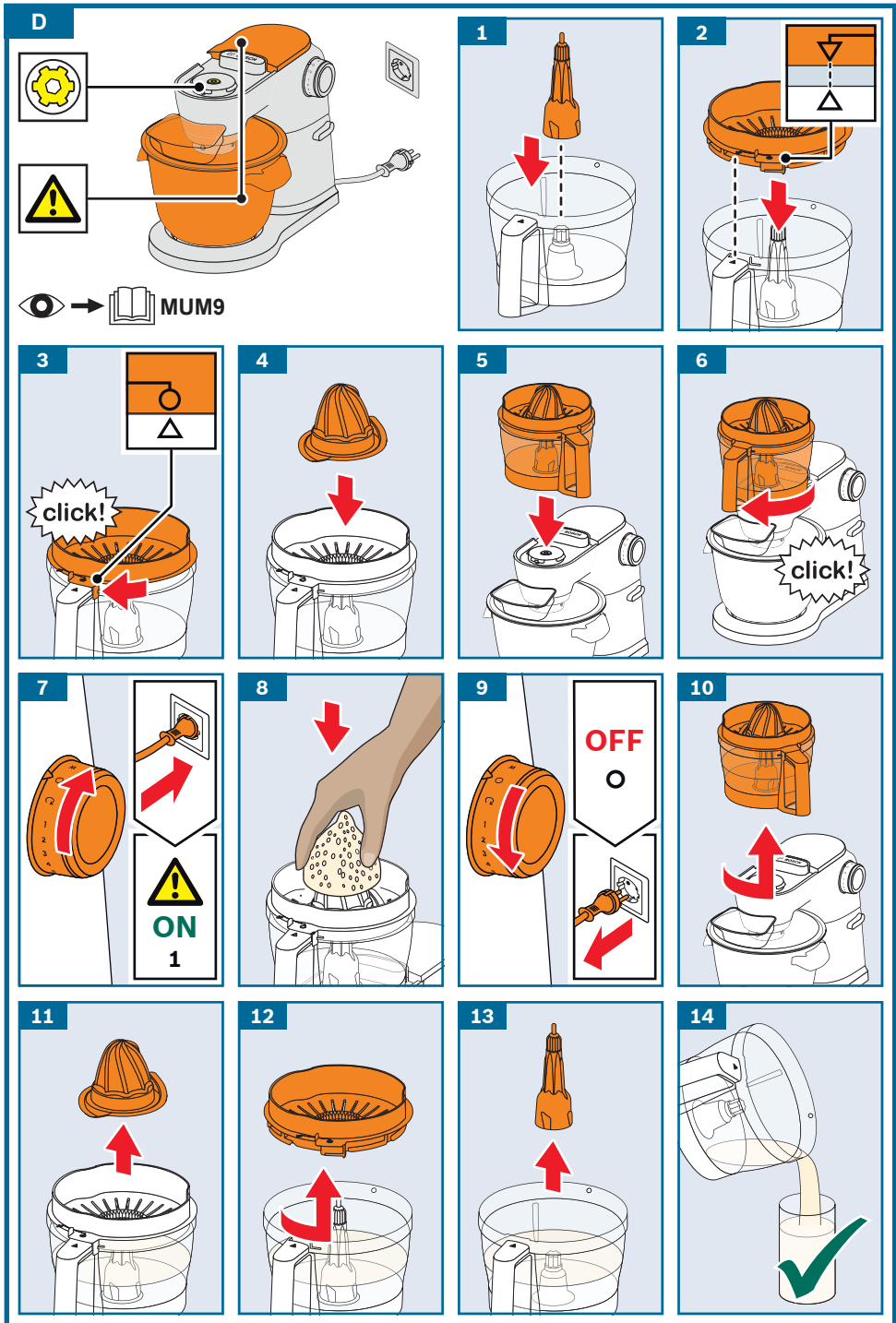
A





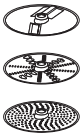





B







E

					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com