



BOSCH

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



Meat mincer

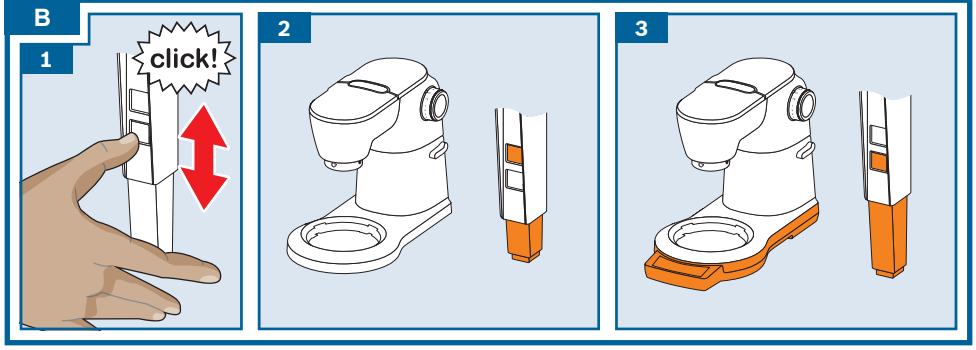
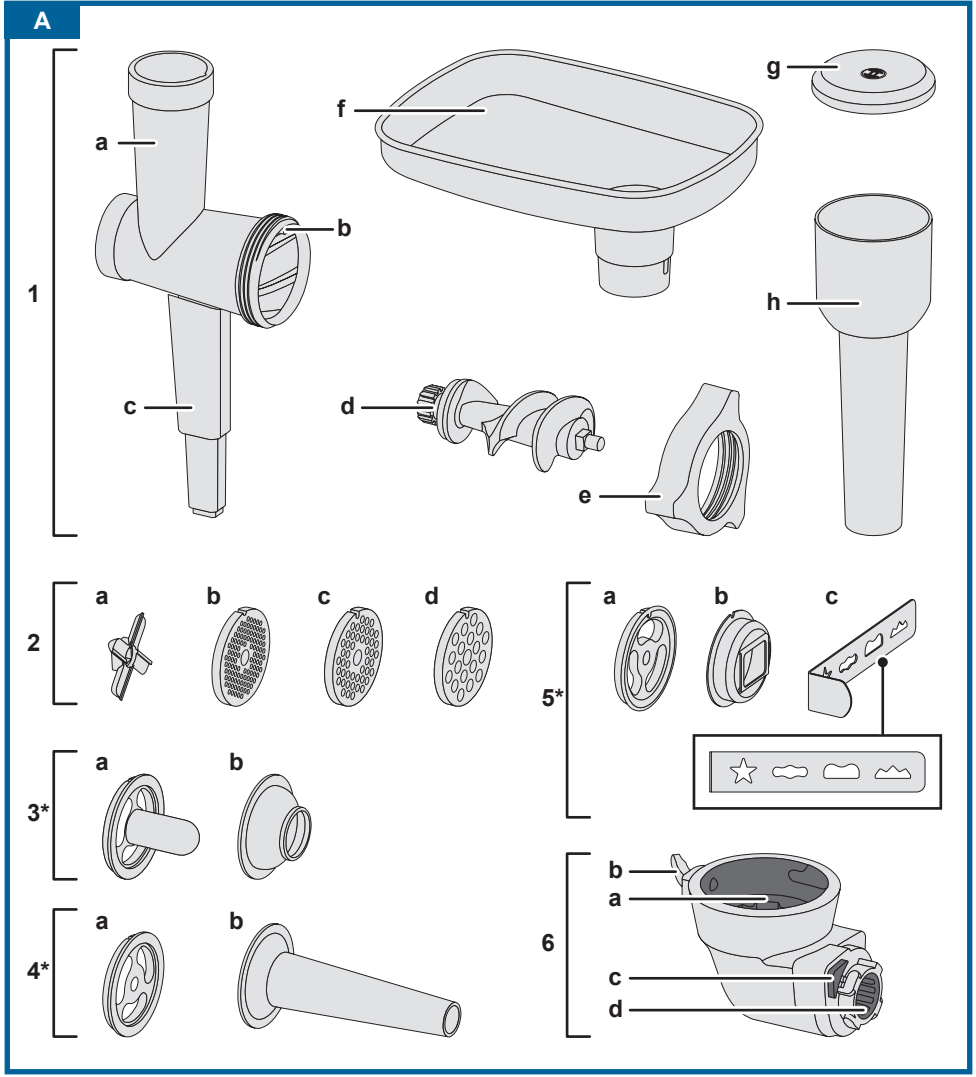
MUZ9HA1

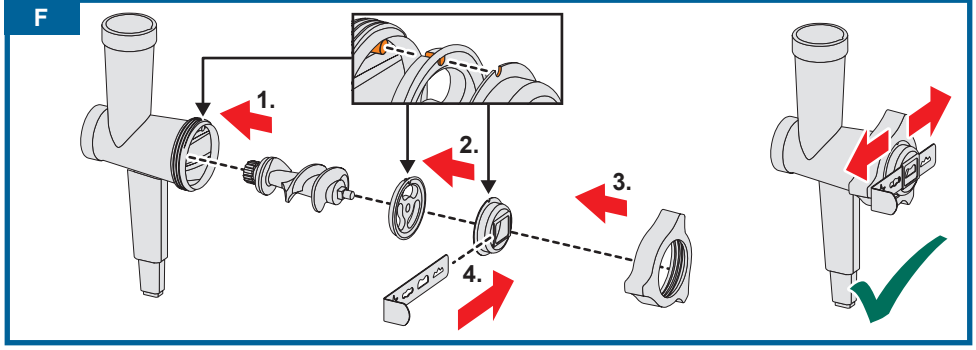
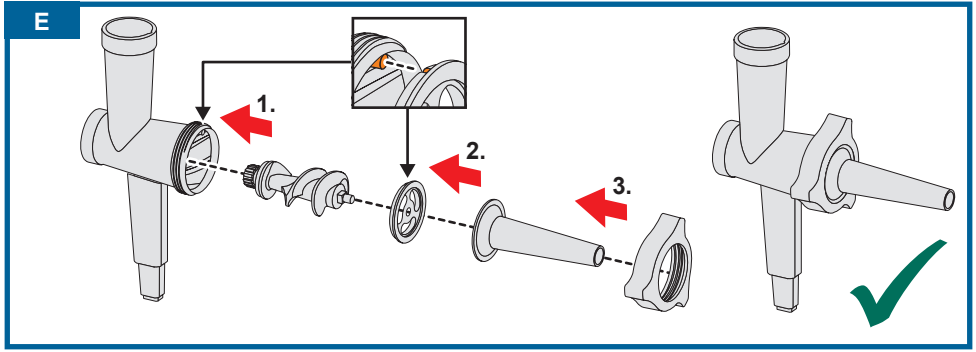
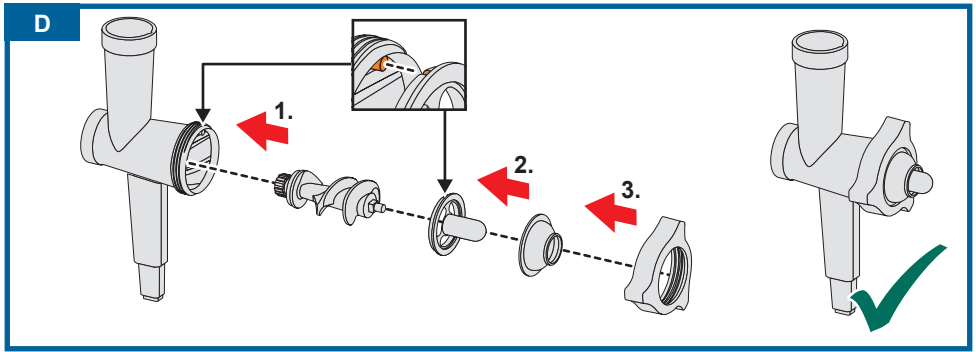
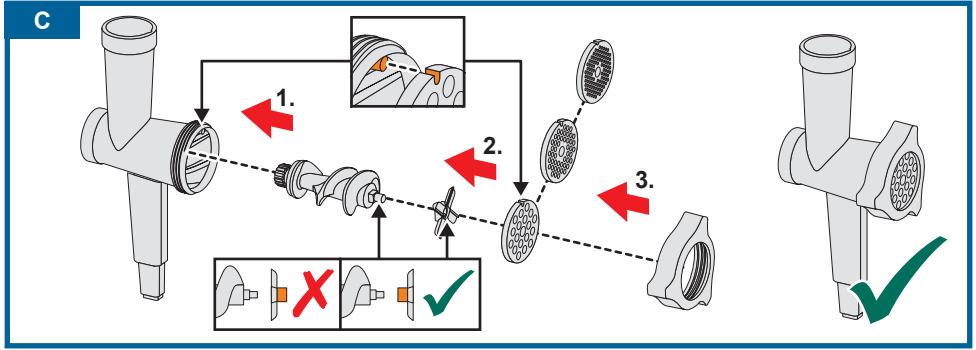
MUZ9FW1

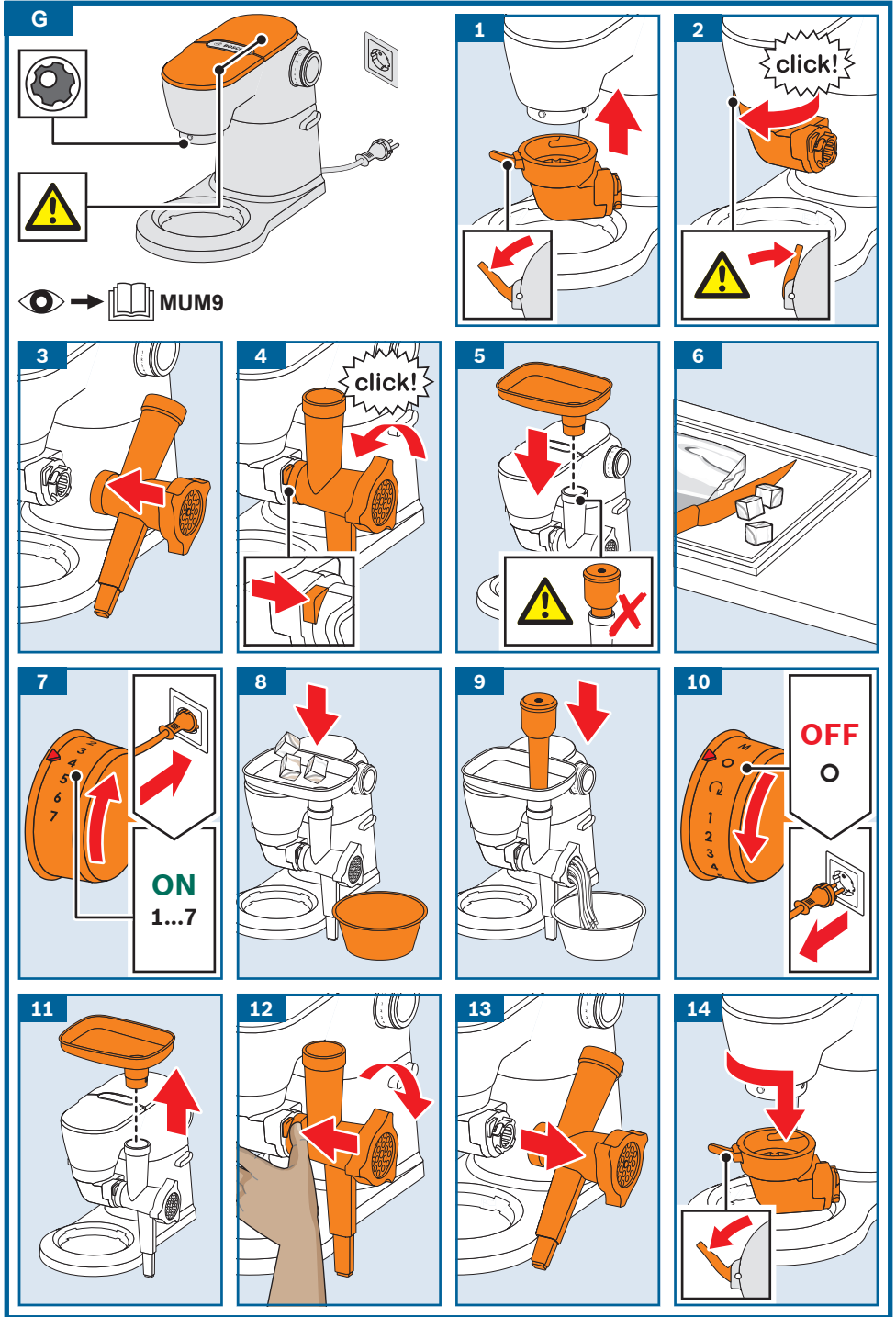
[ro]


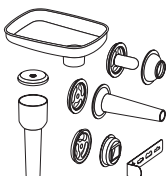
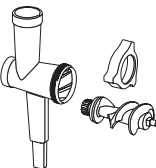
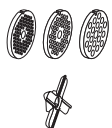



Instrucțiuni de utilizare

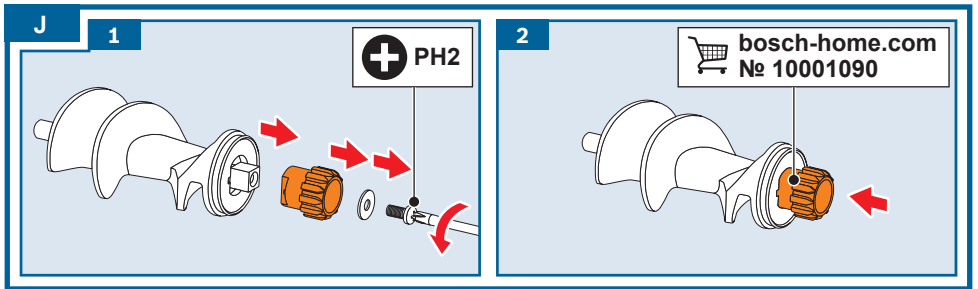
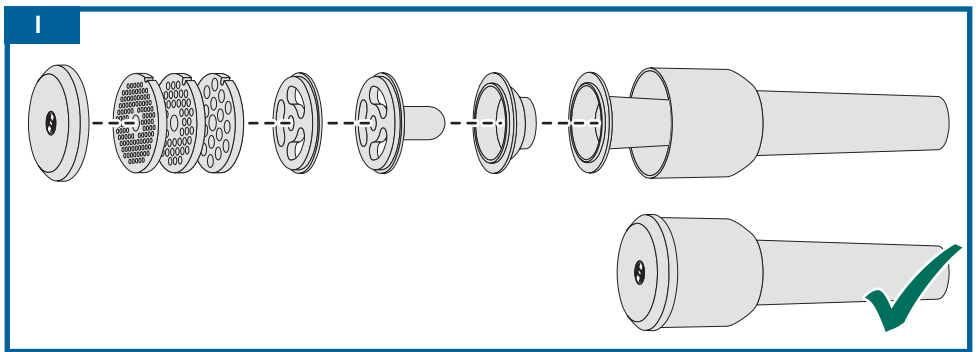
Mașină de tocat carne







H				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	X	X



Utilizarea conform destinației

Aceste accesorii sunt adecvate pentru robotul de bucătărie MUM9 (seria constructivă „OptiMUM”). Respectați instrucțiunile de utilizare pentru robotul de bucătărie.

Să nu utilizați niciodată aceste accesorii pentru alte aparate.

Utilizați exclusiv piesele aferente aparatului.

În funcție de asamblare, acest accesoriu este adecvat pentru scopurile de utilizare menționate în cele ce urmează:

Mașina de tocat carne: pentru mărunțirea și amestecarea cărnii crude și fierte, baconului, cărnii de pasăre și pește.

Accesoriul pentru umplerea cârnaților: pentru prepararea cârnaților și chiftelelor.

Accesoriul pentru prepararea chiftelelor: pentru prepararea de umpluturi cu carne tocată și aluaturi cu carne tocată.

Accesoriul pentru formarea fursecurilor: pentru formarea fursecurilor.

Aceste accesorii nu trebuie utilizate la amestecarea altor materii sau substanțe. Alimentele care urmează să fie prelucrate nu trebuie să aibă componente tari (de exemplu, oase).

Instrucțiuni de siguranță

Pericol de rănire!

- Să nu introduceți niciodată mâinile în piesele rotative. Să nu introduceți niciodată mâinile în canalul de alimentare. Utilizați exclusiv apăsătorul furnizat împreună cu aparatul!
- Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată. Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea. Utilizați reductorul unghiular numai la sistemul de acționare principal negru. Montați sau demontați accesoriile numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză.

Atenție!

- Atenție, să nu se găsească obiecte străine în carcasă sau în canalul de alimentare. Nu introduceți obiecte (de exemplu, cuțite, linguri) în canalul de alimentare sau în deschizătura de evacuare.
- Utilizați accesoriul numai cu reductorul unghiular furnizat.

Important!

Curățați obligatoriu accesoriile temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare. → „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 63

Dintr-o privire

→ Figura A

1 Accesoriu de bază

- a Carcasă cu canal de alimentare
- b Știft (pentru orientarea inserțiilor)
- c Picior (reglabil pe înălțime)
- d Melc cu piesă de antrenare
- e Inel filetat
- f Cupă de umplere
- g Capac pentru apăsător
- h Apăsător cu compartiment de depozitare

2 Accesoriu - mașină de tocat carne

- a Cuțit
- b Disc perforat fin (3 mm)
- c Disc perforat mediu (5 mm)
- d Disc perforat mare (8 mm)

3 Accesoriu pentru chiftele*

- a Inel conic
- b Duză chiftele

4 Accesoriu pentru umplerea cârnaților*

- a Inel de susținere
- b Duză accesoriu umplere cârnați

5 Accesoriu pentru fursecuri*

- a Inel de susținere
- b Suport pentru placa de format
- c Placă de format cu 4 orificii

6 Reductor unghiular

- a Marcaj colorat (negru)
- b Maneta de închidere
- c Tasta de deblocare
- d Sistemul de acționare pentru accesorii

* În funcție de model

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noile accesorii, acestea trebuie dezambalate complet, curățate și verificate.

Atenție!

Nu utilizați niciodată un accesoriu deteriorat!

- Luați toate accesoriile din ambalaj și îndepărtați materialul de ambalare rămas.
- Verificați toate piesele cu privire la integritate și eventuale defecte vizibile.
→ Figura A
- Înainte de prima utilizare curățați și uscați temeinic toate piesele.
→ „Curățarea și întreținerea” vezi pagina 63

Marcajele colorate

Sistemele de acționare ale aparatului de bază au diferite culori (negru, galben și roșu). Aceste marcaje colorate se regăsesc și la accesorii. Utilizați aceste accesorii exclusiv la sistemul de acționare **negru**.

Simboluri și marcaje

Toate inserțiile au o mică deschizătură. La asamblare, acestea trebuie orientate pe știftul din carcasă.

Pregătirea

În funcție de inserțiile utilizate, accesoriul de bază se utilizează pentru aplicațiile menționate în cele ce urmează.

Mașina de tocat carne

Servește la mărunțirea alimentelor crude sau fierte. Utilizați discul perforat corespunzător în funcție de tipul și consistența alimentelor care urmează să fie prelucrate. → „Recomandări” vezi pagina 64

Accesorii pentru prepararea chiftelelor

Servește la formarea umpluturilor cu carne tocată și aluaturilor cu carne tocată.

Accesorii pentru umplerea cârnaților

Servește la umplerea mațelor naturale și învelișurilor sintetice cu compoziția de cârnați. Servește și la formarea rulourilor.

→ „Recomandări” vezi pagina 64

Accesoriul pentru formarea fursecurilor

Servește la formarea fursecurilor sau aluatului fraged. → „Recomandări” vezi pagina 64

Pregătirea piciorului

Piciorul se utilizează pentru diferite modele ale aparatului de bază. Trebuie reglată înălțimea corectă, în funcție de model.

→ Figura B

1. Pentru reglarea înălțimii țineți apăsat butonul și depărtați sau apropiați piesele. În acest caz acordați atenție fixării butonului cu un clic.
2. **Picior scurt:**
Pentru modelele fără display.
3. **Picior lung:**
Pentru modelele cu display.

Pregătirea mașinii de tocat carne**Atenție!**

Să utilizați întotdeauna un singur disc perforat.

→ Figura C

1. Introduceți în prealabil melcul cu piesa de antrenare în carcasă.
2. Mai întâi montați lama și după aceea montați discul perforat pe melc.

Atenție!

În prealabil introduceți pe melc lama cu scobitură pătrată!

3. Așezați inelul filetat pe carcasă și înșurubați-l până la capăt în sensul acelor de ceasornic, fără a-l forța.

Mașina de tocat carne este pregătită pentru utilizare.

Pregătirea accesoriului pentru prepararea chiftelelor**→ Figura D**

1. Introduceți în prealabil melcul cu piesa de antrenare în carcasă.
2. Mai întâi așezați inelul conic pe melc și după aceea, montați duza pentru chiftele în carcasă.
3. Așezați inelul filetat pe carcasă și înșurubați-l până la capăt în sensul acelor de ceasornic, fără a-l forța.

Accesorii pentru prepararea chiftelelor este pregătit pentru utilizare.

Pregătirea accesoriului pentru umplerea cârnaților**→ Figura E**

1. Introduceți în prealabil melcul cu piesa de antrenare în carcasă.
2. Mai întâi așezați inelul de susținere pe melc și după aceea, montați duza pentru cârnați în carcasă.
3. Așezați inelul filetat pe carcasă și înșurubați-l până la capăt în sensul acelor de ceasornic, fără a-l forța.

Accesorii pentru umplerea cârnaților este pregătit pentru utilizare.

Pregătirea accesoriului pentru formarea fursecurilor**→ Figura F**

1. Introduceți în prealabil melcul cu piesa de antrenare în carcasă.
2. Mai întâi așezați inelul de susținere pe melc și după aceea, montați suportul pentru placa de formare în carcasă.
3. Așezați inelul filetat pe carcasă și înșurubați-l până la capăt în sensul acelor de ceasornic, fără a-l forța.
4. Împingeți placa de format pe suport și alegeți forma dorită a fursecurilor.

Accesorii pentru prepararea fursecurilor este pregătit pentru utilizare.

Utilizare

Notă: Alimentele se prelucrează diferit în funcție de scopul utilizării. → „Pregătirea” vezi pagina 60

Recomandări pentru viteză	
1-2	Utilizare ca accesoriu pentru formarea fursecurilor
1-2	Utilizare ca accesoriu pentru prepararea chiftelelor
3-4	Utilizare ca accesoriu pentru umplerea cârnaților
7	Utilizare ca mașină de tocat carne
M	Nu se pretează la utilizarea cu acest accesoriu!

În exemplul următor se descrie utilizarea accesoriului de bază ca mașină de tocat carne:

⚠ Pericol de rănire!

- Să nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
- Pentru împingere să utilizați exclusiv apăsătorul.

Atenție!

- Nu prelucrați oase, zgârciuri, tendoane sau ale părți componente tari.
- Nu prelucrați carne congelată.
- Să nu exercitați o presiune mare cu apăsătorul.

→ succesiune de figuri

Important: Pregătiți aparatul de bază așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare principale.

1. Așezați reductorul unghiular pe sistemul de acționare negru, așa cum este indicat, cu maneta de închidere deschisă.

Notă: Reductorul unghiular poate fi aplicat și întors cu 180° pentru a funcționa pe partea stângă a aparatului.


2. Rotiți reductorul unghiular în sensul acelor de ceasornic până se așază bine pe sistemul de acționare principal. Închideți complet maneta de închidere pentru a bloca reductorul unghiular.
3. Așezați oblic accesoriul pregătit, pe sistemul de acționare al reductorului unghiular.
4. Rotiți accesoriul în sens contrar acelor de ceasornic până se fixează făcând un clic. Butonul de deblocare trebuie să iasă în față, din reductorul unghiular.

Atenție!

- Verificați dacă înălțimea piciorului este corectă.
 - Accesoriul nu trebuie să se mai poată roti.
5. Fixați cupa de umplere.

Atenție!

Să nu utilizați niciodată aparatul fără cupa de umplere! În caz contrar, apăsătorul blochează melcul și se deteriorează accesoriile.

6. Pregătiți alimentele. Mărunțiți în prealabil părțile mari pentru ca acestea să treacă prin canalul de alimentare fără a fi împinse.
7. Conectați ștecherul de rețea. Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
8. Așezați un vas adecvat sub accesoriu. Introduceți alimentele procesate, în cupa de alimentare.
9. Împingeți alimentele în canalul de alimentare cu apăsătorul, exercitând o presiune ușoară.
10. Când ați încheiat această operație, aduceți comutatorul rotativ în poziția . Așteptați oprirea sistemului de acționare. Scoateți ștecherul de rețea din priză.
11. Scoateți cupa de alimentare și apăsătorul.
12. Țineți apăsat butonul de deblocare și rotiți accesoriul în sensul acelor de ceasornic până se desprinde.

- 13.** Scoateți accesoriul și dezasamblați-l
- 14.** Deschideți maneta de închidere de la reductorul unghiular, rotiți reductorul unghiular în sens contrar acelor de ceasornic și extrageți-l.
- Curățați toate piesele imediat după utilizare. → „*Curățarea și întreținerea*” vezi pagina 63

Curățarea și întreținerea

Accesoriile utilizate trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare.

Atenție!

- Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți caustici.
- Nu curățați niciodată reductorul unghiular sub apa de la robinet și nu îl spălați în mașina de spălat vase.

În **figura 11** se găsește o prezentare generală a modului în care trebuie curățate piesele individuale.

Curățarea reductorului unghiular

- Ștergeți reductorul unghiular cu o lavetă moale, umedă și după aceea uscați-l.

Curățarea accesoriilor

- Dezasamblați accesoriile utilizate în componente individuale. Pentru aceasta realizați operațiunile descrise în capitolul de „pregătire” a respectivului accesoriu în ordine inversă.
- Înainte de curățare scoateți capacul apăsătorului și extrageți eventualele accesorii conținute.
- Curățați toate componentele accesorii cu o soluție de detergent și o lavetă/burete moale sau cu o perie moale.
- Lăsați toate piesele să se usuce.

Observații:

- Unele piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase. → **Figura 11**
- Uscați piesele metalice imediat, prin frecare și protejați-le împotriva ruginirii, ungându-le cu puțin ulei alimentar.
- De exemplu, atunci când procesați morcovi, apar colorări ale pieselor din material plastic. Aceste colorații se pot îndepărta cu câteva picături de ulei alimentar.

Depozitarea

→ Figura 11

În apăsător se găsește un compartiment de depozitare pentru piesele accesoriului de umplere a cârnaților și accesoriului pentru formarea chiftelilor și pentru discurile perforate. Introduceți piesele în apăsător așa cum este indicat și închideți capacul.

Siguranța la suprasarcină

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicitări, piesa de antrenare a melcului are o creștătură (punct de rupere prestabilit). În caz de suprasolicitare, piesa de antrenare se rupe în acest loc. De la Serviciul clienți puteți procura o nouă piesă de antrenare (nr. 10001090). Piesele de schimb cu punct de rupere prestabilit nu fac parte din obligațiile noastre de garanție.

Înlocuirea piesei de antrenare

→ Figura 11

1. Desfaceți șurubul din piesa de antrenare cu o șurubelniță adecvată (PH2) și îndepărtați piesa de antrenare defectă.
2. Montați noua piesă de antrenare și înșurubați-o la loc.

Recomandări

Mașina de tocat carne

Utilizarea discurilor perforate

- **Disc perforat fin pentru:**
carne fiartă de pui, porc, vită, ficat fiert, pește fiert pentru supe, carne crudă de porc și vită pentru chiftele, ficat crud, carne și grăsime pentru lebăr, carne de porc pentru cârnați
- **Disc perforat mediu pentru:**
carne de porc și vită pentru pateu și cârnați Cervelat
- **Disc perforat mare pentru:**
carne de porc prăjită pentru supă gulaș; resturi (de exemplu, friptură, cârnați) pentru sufleuri
 - Dacă se dorește o consistență mai fină a alimentelor de preparat, repetați procesul de mărunțire sau utilizați discuri perforate diferite succesiv (mare, mediu, fin).
 - Alte ingrediente (de exemplu, ceapă, condimente) se pot adăuga direct în timpul prelucrării. În acest mod se amestecă bine toate ingredientele.

Accesorii pentru umplerea cârnaților

- Înmuiați mațele naturale în apă caldă cu cca. 10 minute înainte de preparare.
- Nu umpleți cârnatul până la refuz deoarece ar putea plesni în timpul preparării.

Accesorii pentru formarea fursecurilor

- Introduceți în cupa de umplere aluatul care urmează să fie preparat.
- Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 sau 2.
- Tăiați aluatul format cu o paletă din lemn. Dacă aluatul iese prea repede, opriți robotul de bucătărie pentru scurt timp.

Rețete

Chiftele

Colțunași:

- 500 g miel, tăiat în fâșii
- 500 g grâu bulgur spălat și scurs
- 1 ceapă mică tocată
- Dați carnea de miel și grâul alternativ prin mașina de tocat (discul perforat fin).
- Amestecați bine compoziția împreună cu ceapa.
- Dați amestecul de încă două ori prin mașina de tocat.

Umplură:

- 400 g miel, tăiat în fâșii
- 2 cepe medii, tocate
- 1 lingură de ulei
- 1 lingură de făină
- 2 lingurițe de piment
- sare și piper
- Dați carnea de miel prin mașina de tocat (discul perforat fin).
- Rumeniți ceapa până capătă o nuanță maro-aurie.
- Adăugați carnea de miel și prăjiți în continuare.
- Adăugați și restul ingredientelor.
- Căliți totul cca. 1-2 minute.
- Scurgeți excesul de grăsime.
- Lăsați umplutura să se răcească.

Prepararea chiftelelor:

- Prelucrați amestecul pentru colțunași cu accesoriul pentru prepararea chiftelelor.
- Tăiați fâșia goală de aluat în bucăți cu lungimea de 7,5 cm.
- Presați un capăt al colțunașului.
- Introduceți puțină umplură în deschizătură și presați și celălalt capăt al colțunașului.
- Încingeți uleiul (cca. 180°C) și prăjiți colțunașii cca. 6 minute până capătă o nuanță maro-aurie.

Sub rezerva modificărilor.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001205871

(001207)