



**BOSCH**

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



# Universal kitchen machine

**MUM58M59**

[ro]

Instrucțiuni de utilizare

Robot de bucătărie universal

123

## Utilizarea conform destinației

Acest aparat este rezervat în exclusivitate uzului menajer și domeniului casnic. Folosiți aparatul numai pentru cantități și durate de preparare specifice uzului casnic. Nu depășiți cantitățile maxime admise (→ „Exemple de utilizare” vezi pagina 132).

Aparatul este indicat pentru amestecarea, frământarea și baterea alimentelor. Aparatul nu trebuie utilizat la amestecarea altor materii sau substanțe. În cazul utilizării altor accesorii admise de producător sunt posibile și aplicații suplimentare. Utilizați aparatul numai cu piesele și accesoriile originale. Să nu utilizați niciodată accesorii pentru alte aparate.

Folosiți aparatul numai în spații interioare, la temperatura camerei și la o altitudine de până la 2000 m deasupra nivelului mării.

## Instrucțiuni de siguranță importante

Parcurgeți cu atenție instrucțiunile de utilizare, acționați în conformitate cu acestea și păstrați-le! Dacă înmânați aparatul unui terț, să anexați și aceste instrucțiuni. Nerespectarea instrucțiunilor privind utilizarea corectă a aparatului exclude răspunderea producătorului pentru defecțiunile rezultate din aceasta.

Acest aparat poate fi folosit 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 folosirea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta. Copiii trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de racordare și nu au voie să deservească acest aparat. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizată de utilizator nu pot fi efectuate de către copii.

### **⚠ Pericol de electrocutare și de incendiu!**

- Conectați și exploatați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța cu caracteristici. Utilizați aparatul numai în cazul în care cablul de alimentare și aparatul nu prezintă deteriorări. Reparațiile la aparat, ca de ex. schimbarea unui cablu de racordare defect pot fi făcute numai de către serviciul nostru pentru clienți, pentru a se evita punerile în pericol.
- Porniți și opriți aparatul exclusiv cu comutatorul rotativ.
- Să nu conectați niciodată aparatul la ceasuri programabile sau prize comandabile de la distanță. Supravegheați mereu aparatul în timpul funcționării!
- Nu așezați aparatul pe suprafețele fierbinți sau în apropierea acestora, cum ar fi, de exemplu, placa aragazului. Evitați contactul cablului de alimentare cu piese fierbinți și trecerea sa peste margini ascuțite.

- Să nu scufundați niciodată aparatul de bază în apă și să nu-l spălați în mașina de spălat vase. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi. Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.
- 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.

### **Pericol de rănire!**

- Înainte de înlocuirea accesoriilor sau a pieselor auxiliare care se mișcă în timpul funcționării, aparatul trebuie oprit și deconectat de la rețeaua electrică. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp. Așteptați oprirea completă a sistemului de acționare.
- Nu reglați brațul rotativ în timp ce aparatul este pornit.
- Utilizați ustensilele numai cu castronul montat, capacul aplicat și capacele de protecție ale sistemului de acționare puse!  
La utilizarea accesoriilor montați castronul, capacul și capacele de protecție ale sistemului de acționare în funcție de instrucțiunile!
- Nu introduceți niciodată mâinile în castron sau în canalul de alimentare, în timpul funcționării. Nu introduceți obiecte (de exemplu, lingura de lemn) în castron sau în canalul de alimentare. Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- Nu utilizați concomitent ustensilele și accesoriile sau 2 accesorii. La folosirea accesoriilor respectați atât aceste instrucțiuni, cât și respectivele instrucțiuni de utilizare anexate.
- Utilizați accesoriile numai în stare complet asamblată. Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază. Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.
- Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile de mărunțire numai de margine!
- Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.
- Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Să nu utilizați niciodată mixerul fără capacul aplicat.
- La manevrarea lamelor ascuțite, la golirea recipientului și la curățare este necesară precauție.

### **Pericol de opărire!**

La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

### **Pericol de sufocare!**

Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

**⚠ Atenție!**

Se recomandă să nu lăsați niciodată aparatul pornit pentru o perioadă mai lungă decât cea necesară procesării alimentelor. Nu lăsați aparatul să funcționeze în gol.

**⚠ Important!**

Curățați obligatoriu aparatul temeinic, după fiecare utilizare sau după o perioadă mai îndelungată de neutilizare (→ „Curățarea și îngrijirea” vezi pagina 131).

**⚠ Explicarea simbolurilor de pe aparat și accesorii**

Urmați indicațiile din instrucțiunile de utilizare.



Atenție! Cuțite rotative.



Atenție! Unelte rotative.  
Nu introduceți mâinile în orificiul de umplere.

**Felicitări pentru achiziționarea noului dumneavoastră aparat de fabricație Bosch. Informații suplimentare privind produsele noastre găsiți pe pagina noastră de Internet.**

**Conținut**

Utilizarea conform destinației .....	123
Instrucțiuni de siguranță importante .....	123
Sisteme de siguranță .....	125
Dintr-o privire .....	126
Poziții de lucru .....	126
Utilizare .....	127
Curățarea și îngrijirea .....	131
Depozitarea .....	131
Ajutor în caz de defecțiune .....	131
Exemple de utilizare .....	132
Aruncare la gunoi .....	134
Condiții de garanție .....	134
Accesorii speciale .....	135

**Sisteme de siguranță****Siguranța la pornire**

Vezi tabelul „Poziții de lucru“.

Aparatul se poate porni numai în pozițiile 1 și 3:

- dacă a fost utilizat castronul (11) și a fost înșurubat până la fixarea fermă în poziție.

**Siguranța la repornire**

În cazul unei întreruperi a alimentării electrice, aparatul rămâne în funcțiune, dar motorul nu pornește din nou. Pentru repornire răsuciți comutatorul rotativ în poziția **0/off** și porniți.

**Siguranța la suprasarcină**

Dacă motorul se oprește automat în timpul utilizării, înseamnă că este activată siguranța la suprasarcină. O cauză poate fi prepararea unor cantități mari de alimente în același timp.

**Pentru modul de procedură la activarea unui sistem de siguranță vezi secțiunea „Ajutor în caz de defecțiuni“.**

Aparatul nu necesită întreținere.

---

## Dintr-o privire

Vă rugăm să depliați la paginile cu imagini.

**Figura A:**

### Aparatul de bază

#### 1 Tasta de deblocare

#### 2 Brațul rotitor

Funcția „Easy Armlift“ pentru mișcarea brațului în sus (vezi „Poziții de lucru“).

#### 3 Comutatorul rotativ

După oprire (poziția **0/off**) aparatul ajunge automat în poziția optimă pentru schimbarea ustensilelor.

**0/off** = Oprise

**M** = Pornire momentană cu turație maximă, ținerea comutatorul în poziție fixă pentru durata de amestecare dorită.

Treapta **1-7**, viteza de lucru:

**1** = turație joasă – lentă,

**7** = turație mare – rapidă.

#### 4 Indicator de funcționare

Se aprinde în timpul funcționării (comutatorul rotativ pe **M** sau **1-7**).

Se aprinde intermitent atunci când apar erori în timpul funcționării aparatului, la declanșarea siguranței electronice, respectiv în cazul unei defecțiuni a aparatului, vezi capitolul „Ajutor în caz de defecțiuni“.

#### 5 Capacul de protecție al sistemului de acționare

Pentru scoaterea capacului de protecție al sistemului de acționare apăsați pe partea din spate și scoateți capacul.

#### 6 Sistemul de acționare pentru

– tăietorul continuu și

– presa de citrice

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al sistemului de acționare.

#### 7 Sistemul de acționare pentru ustensile

(palete de amestecare, tel pentru bătut, palete de frământare) și mașina de tocat carne

#### 8 Capacul de protecție al mixerului

#### 9 Sistemul de acționare pentru mixer

Când nu utilizați aparatul, aplicați capacul de protecție al mixerului.

#### 10 Depozitarea cablului

păstrarea cablului în compartimentul pentru cablu

#### Castronul cu accesorii

#### 11 Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil

#### 12 Capac

#### Ustensile

#### 13 Palete de amestecare Profi Flexi

#### 14 Tel pentru bătut Profi

#### 15 Palete de frământare cu îndepărtător de aluat

#### 16 Geantă pentru accesorii

Pentru păstrarea ustensilelor și discurilor de mărunțire.

#### Tăietor continuu

#### 17 Apăsător

#### 18 Capac cu canal de alimentare

#### 19 Discuri de mărunțire

a Disc tăietor bilateral – gros / subțire

b Discul răzuitor bilateral – gros / fin

c Disc de răzuit – finețe medie

d Disc pentru răzuit, grosier

#### 20 Suportul pentru discuri

#### 21 Carcasă cu deschizătură de evacuare

#### Mixer

#### 22 Paharul mixerului

#### 23 Capac

#### 24 Pâlnie

---

## Poziții de lucru

**Figura B:**

### Atenție!








Folișiți aparatul numai dacă ustensila / accesoriul a fost montat conform acestui tabel pe sistemul de acționare corect și în poziția corectă și se află în poziție de lucru. Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.

### Observație

Brațul rotitor este dotat cu funcția „Easy Armlift“, care susține mișcarea brațului rotitor în sus.

## Reglarea poziției de lucru:

- Apăsăți tasta de deblocare și mișcați brațul rotitor. Susțineți mișcarea cu mâna.
- Mișcați brațul rotitor până la fixarea lui în poziția dorită.

Poziția	Sistemul de acționare	MUM58..
1	7	 1-5
		 1-7
		 1-3
2	7	* -
3	6	 3-7
		 3-5
4	9	 5-7
	7	 5-7

\* Introducerea / scoaterea telului pentru bătut, paletelor de amestecare și paletelor de frământare; adăugarea unor cantități mari pentru preparare.

## Utilizare

### ⚠ Pericol de rănire!

Introduceți ștecherul de rețea în priză abia când sunt încheiate toate pregătirile pentru lucrul cu aparatul.

### Atenție!

Utilizați aparatul numai cu accesoriile / ustensila în poziție de lucru. Nu utilizați aparatul fără ingrediente. Nu expuneți aparatul și accesoriile la surse de căldură. Piesele nu sunt adecvate pentru folosirea la microunde.

- Înainte de prima utilizare curățați bine aparatul și accesoriile, vezi „Curățare și întreținere”.

### Observație importantă

În aceste instrucțiuni de utilizare se găsește un autocolant cu valorile orientative pentru viteza de lucru a aparatului la utilizarea ustensilelor, respectiv accesoriilor. Vă recomandăm să aplicați acest autocolant pe aparat (**figura 10**).

### Pregătirea

- Așezați aparatul pe o bază netedă și curată.
- Extrageți cablul până la lungimea dorită.
- Conectați ștecherul de rețea.

### Castron și ustensile

#### ⚠ Pericol de rănire din cauza ustensilelor care se rotesc

Nu introduceți niciodată mâinile în castron în timpul funcționării. Lucrați numai cu capacul pus (12)!

Schimbați ustensila numai când sistemul de acționare este oprit. După oprire, sistemul de acționare mai funcționează în virtutea inerției pentru scurt timp și se oprește în poziția de schimbare a ustensilei. Mișcați brațul rotitor numai după oprirea ustensilei.

Acoperiți sistemele de acționare neutilizate cu capace de protecție a sistemului de acționare.

### Atenție!

Utilizați castronul numai pentru lucrul cu acest aparat.

**Palete de amestecare****Profi Flexi (13)**

pentru amestecarea aluaturilor, de exemplu, pandișpan

**Tel pentru bătut Profi (14)**

pentru baterea albușurilor, smântânei și pentru baterea aluaturilor ușoare, de ex. aluat tip biscuit

**Palete de frământare (15)**

pentru frământarea aluaturilor grele și amestecarea unor ingrediente care nu trebuie mărunțite (de exemplu stafide, foițe de ciocolată)

**Observație importantă cu privire la utilizarea telului pentru bătut (figura 3):**

Telul pentru bătut trebuie să atingă aproape fundul bolului pentru ca ingredientele să fie amestecate optim. Dacă nu se întâmplă așa, trebuie să adaptați sistemul de reglare pe înălțime a telului pentru bătut după cum urmează:

- Scoateți ștecărul din priză.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introduceți telul pentru bătut până la fixare în mecanismul de acționare.
- Țineți strâns telul pentru bătut și desfaceți piulița cu cheia fixă (cheie de 8) în sensul acelor de ceasornic.
- Reglați înălțimea telului pentru bătut la înălțimea optimă, prin rotirea telului: rotire în sensul acelor de ceasornic: ridicare. Rotire în sens invers acelor de ceasornic: coborâre



- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Verificați înălțimea telului pentru bătut și dacă este necesar, corecți-o.
- Dacă înălțimea este reglată corect, apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Țineți strâns telul pentru bătut și strângeți piulița cu cheia fixă (cheie de 8) în sens invers acelor de ceasornic.

**Lucrul cu castronul și ustensilele****Figura 4:**

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- În funcție de sarcina de prelucrare, montați paletile de amestecare, telul pentru bătut sau paletile de frământare până la fixarea acestora în sistemul de acționare.

**Observație:**

La paletile de frământare rotiți îndepărtătorul de aluat, până când paleta se poate fixa (figura 3-4b).

- Puneți ingredientele de prelucrat în castron.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 1.
- Așezați capacul.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.

**Recomandarea noastră:**

- **Palete de amestecare Profi Flexi:** mai întâi amestecați la treapta 1-2, iar după aceea treceți la treapta 3-5, în funcție de necesitate
- **Tel pentru bătut Profi:** treapta 7, incorporați amestecând la treapta 1
- **Palete pentru frământare:** mai întâi amestecați la treapta 1, frământați la treapta 3

**Adăugarea ingredientelor**

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Adăugați ingredientele prin deschiderea pentru umplere din capac. sau
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Se introduc ingredientele.



## După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți capacul.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Scoateți ustensila din sistemul de acționare.
- Scoateți castronul.
- Se curăță toate piesele, vezi „Curățarea și îngrijirea”.



## Tăietor continuu

### ⚠ Pericol de rănire

Nu introduceți mâinile în cuțitele și muchiile ascuțite ale discurilor de mărunțire. Prindeți discurile de mărunțire numai de margine! Montați / demontați tăietorul continuu numai când sistemul de acționare este oprit și ștecherul de rețea este scos din priză. Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.

### Atenție!

Folosiți tăietorul continuu numai în stare complet asamblată. Să nu asamblați niciodată tăietorul continuu pe aparatul de bază. Folosiți tăietorul continuu numai în pozițiile de funcționare enumerate.

### Protecție împotriva suprasolicitării Figura 6:

Pentru a preveni survenirea unor defecțiuni mai mari la aparatul dvs., în cazul unei suprasolicitări a tăietorului continuu, axul sistemului de acționare al tăietorului continuu are o creștătură (punct de rupere prestabilit). În caz de suprasolicitare, axul sistemului de acționare se rupe în acest loc. De la Serviciul clienți se poate furniza un nou suport pentru discuri cu ax al sistemului de acționare.

### Disc tăietor bilateral – gros / subțire



pentru tăierea fructelor și legumelor.  
Prelucrare la treapta 5.  
Marcaje pe discul tăietor bilateral:  
„1” pentru partea groasă a discului  
„3” pentru partea subțire a discului

## Atenție!

Discul tăietor bilateral nu este adecvat pentru tăierea brânzeturilor de consistență tare, pâinii, chiflilor și ciocolatei. Tăiați cartofii fierți numai după ce s-au răcit.

### Disc răzuitor bilateral – grosier / fin



pentru răzuirea legumelor, fructelor și brânzeturilor, cu excepția brânzeturilor de consistență tare (de exemplu parmezan). Prelucrare la treapta 3 sau 4.

Marcaje pe discul răzuitor bilateral:  
„2” pentru partea de răzuire grosieră  
„4” pentru partea de răzuire fină

## Atenție!

Discul răzuitor bilateral nu este adecvat pentru măcinatul nucilor. Răzuți brânzeturile cu consistență moale numai pe partea grosieră la treapta 7.

### Disc de răzuit – finețe medie



pentru răzuirea cartofilor cruzi, brânzeturilor cu consistență tare (de ex. parmezan), ciocolatei răcită și nucilor. Prelucrare la treapta 7.

## Atenție!

Discul de răzuit nu este adecvat pentru răzuirea brânzeturilor cu consistență moale sau a brânzeturilor feliate.

### Disc pentru răzuit, grosier



Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști. Prelucrare la treapta 7.

## Lucrul cu tăietorul continuu

### Figura 7:

- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 2.
- Introducerea castronului: Introduceți castronul înclinat în față și așezați-l și după aceea rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează.
- Apăsăți tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 3.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare al tăietorului continuu (figura 8-5a).





- Țineți bine suportul pentru discuri de capătul de jos. Ambele vârfuri trebuie să fie orientate în sus.
- Aplicați cu atenție discul tăietor sau răzuitor dorit pe vârfurile suportului pentru discuri (**figura 5-6a**).  
La discurile bilaterale aveți în vedere ca partea dorită să se afle deasupra.
- Prindeți suportul pentru discuri de capătul de sus și introduceți-l în carcasă (**figura 5-6b**).
- Aplicați capacul (respectați marcajul) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Așezați tăietorul continuu pe sistemul de acționare, așa cum se indică în **figura 5-8** și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la limită.
- Aduceți comutatorul rotativ pe treapta recomandată.
- Introduceți alimentele care urmează să fie preparate în canalul de alimentare și împingeți-le cu apăsătorul.

### Atenție!

Evitați aglomerarea materialului în deschizătura de evacuare.

**Sugestie:** Pentru a obține rezultate uniforme ale tăierii prelucrați produsele subțiri în mănunchiuri.

**Observație:** Dacă alimentele, pe care le prelucrați, se blochează în tăietorul continuu, opriți robotul de bucătărie, trageți ștecherul de rețea din priză, așteptați oprirea sistemului de acționare, ridicați capacul tăietorului continuu și goliți canalul de alimentare.

### După încheierea lucrului

- Opriți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți tăietorul continuu în sensul invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Se rotește capacul în sens contrar acelor de ceasornic și se scoate.
- Extrageți suportul pentru discuri cu tot cu disc. Pentru aceasta apăsați cu degetul de jos, pe axul sistemului de acționare (**figura 5**).
- Curățați piesele.

## Mixer

### ⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite / sistemului de acționare rotativ!

Nu introduceți niciodată mâinile în mixerul montat! Montați / demontați mixerul numai când sistemul de acționare este oprit! Utilizați mixerul numai în stare asamblată și cu capacul pus.

### ⚠ Pericol de opărire!

La prelucrarea de alimente fierbinți iese abur prin pâlnia capacului. Se introduc maximum 0,5 litri de lichid fierbinte sau spumant.

### Atenție!

Mixerul se poate deteriora. Nu prelucrați ingrediente congelate (cu excepția cuburilor de gheață). Mixerul nu trebuie să lucreze fără ingrediente.

### Utilizarea mixerului

#### Figura 6:

- Apăsați tasta de deblocare și aduceți brațul rotitor în poziția 4.
- Scoateți capacul de protecție al sistemului de acționare pentru mixer.
- Așezați paharul mixerului (cu marcajul de la mâner pe marcajul aparatului de bază) și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până la limită.
- Se introduc ingredientele.  
Cantitate maximă de lichid = 1,25 litri;  
cantitate maximă de lichide fierbinți sau spumante = 0,5 litri;  
cantitate optimă de prelucrare,  
fix = de la 50 până la 100 de grame;
- Așezați capacul și rotiți-l în mânerul mixerului în sens invers acelor de ceasornic, până la limită. Capacul trebuie fixat bine.
- Se poziționează comutatorul rotativ pe treapta dorită.



## Adăugarea ingredientelor

### Figura K-8:

- Opriiți aparatul cu comutatorul rotativ.
  - Scoateți capacul și introduceți ingredientele
- sau
- extrageți pâlnia și introduceți ingredientele solide prin deschiderea pentru umplere, puțin câte puțin
- sau
- introduceți ingredientele lichide prin pâlnie.

### După încheierea lucrului

- Opriiți aparatul cu comutatorul rotativ.
- Rotiți mixerul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.

**Sugestie:** Cel mai bine este să se curețe mixerul imediat după folosire.

---

## Curățarea și îngrijirea

### Atenție!

Nu folosiți detergenți abrazivi. Suprafețele pot fi deteriorate.

### Curățarea aparatului de bază

#### **⚠ Pericol de electrocutare!**

Nu cufundați niciodată aparatul de bază în apă și nu-l țineți niciodată sub apa în curgere. Nu folosiți aparate de curățat cu aburi.

- Scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Ștergeți aparatul de bază și capacul de protecție al sistemului de acționare cu o lavetă umedă. În caz de nevoie folosiți puțin detergent.
- După aceea ștergeți aparatul cu o lavetă până la uscare.

### Curățarea castronului și ustensilelor

Castronul și ustensilele pot fi spălate în mașina de spălat vase. Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă în timpul spălării!

### Curățarea tăietorului continuu

Toate piesele tăietorului continuu se pot spăla în mașina de spălat vase.

**Sugestie:** Pentru a îndepărta petele roșii, care apar de exemplu, după prelucrarea morcovilor, adăugați puțin ulei alimentar pe o lavetă și frecați tăietorul continuu (cu excepția discurilor de mărunțire). După aceea spălați tăietorul continuu.

### Curățarea mixerului

#### **⚠ Pericol de rănire din cauza cuțitelor ascuțite!**

Nu atingeți cuțitul mixerului cu mâinile goale.

Paharul mixerului, capacul și pâlnia pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**Sugestie:** După prelucrarea lichidelor este suficient să curățați mixerul fără a-l extrage din aparat. Pentru aceasta puneți puțin detergent de vase în mixerul montat. Porniți mixerul pentru câteva secunde (treapta M). Aruncați apa de spălat și clătiți mixerul cu apă limpede.

#### **Observație importantă**

Dacă este necesar, curățați geanta pentru accesorii. Respectați instrucțiunile de îngrijire din geantă.

---

## Depozitarea

#### **⚠ Pericol de rănire!**

În cazul neutilizării aparatului scoateți ștecherul de rețea din priză.

#### **Figura L:**

- Stivuiți ustensilele și discurile de mărunțire în geanta pentru accesorii.
- Păstrați geanta pentru accesorii în castron.

---

## Ajutor în caz de defecțiune

#### **⚠ Pericol de rănire!**

Înainte de remedierea unei defecțiuni se scoate ștecherul de rețea din priză.

#### **Observație importantă**

O eroare survenită în timpul utilizării, o declanșare a siguranțelor electronice, respectiv un aparat defect sunt indicate de aprinderea intermitentă a indicatorului de funcționare.

### **Brațul rotitor trebuie fixat bine în fiecare poziție de lucru.**

Mai întâi încercați să remediați problema survenită pe baza instrucțiunilor prezentate în cele ce urmează.

#### **Defecțiune**

Aparatul nu pornește.

#### **Remediere**

- Verificați alimentarea electrică.
- Verificați ștecherul de rețea.
- Controlați brațul rotitor.  
Poziția corectă? Este fixat bine?
- Se înșurubează mixerul, respectiv castronul până la capăt.
- Se așază capacul mixerului și se înșurubează până la capăt.
- Aplicați capacul de protecție a sistemului de acționare pe sistemele de acționare neutilizate.
- Este activă siguranța la repornire. Aduceți aparatul în poziția **0/off** și după aceea re poziționați-l pe treapta dorită.

#### **Defecțiune**

Aparatul se deconectează în timpul utilizării. Este activată siguranța la suprasarcină. Au fost prelucrate prea multe alimente în același timp.

#### **Remediere**

- Opriti aparatul.
- Reduceți cantitatea de alimente prelucrate.
- Nu depășiți cantitățile maxime admise (vezi „Exemple de utilizare“)

#### **Defecțiune**

În timpul funcționării sistemului de acționare a fost apăsată din greșeală tasta de deblocare. Brațul rotitor se deplasează în sus. Sistemul de acționare se oprește, dar nu în poziția de schimbare a ustensilelor.

#### **Remediere**

- Aduceți comutatorul rotativ în poziția **0/off**.
  - Aduceți brațul rotitor în poziția **1**.
  - Porniți aparatul (treapta 1).
  - Opriti din nou aparatul.
- Ustensila se oprește în poziția de schimbare a ustensilelor.



#### **Defecțiune**

Mixerul nu pornește sau se oprește în timpul utilizării, iar sistemul de acționare „mormăie“. Este blocat cuțitul.

#### **Remediere**

- Opriti aparatul și scoateți ștecherul de rețea din priză.
- Scoateți mixerul și îndepărtați obstacolul.
- Montați mixerul la loc.
- Porniți aparatul.

#### **Observație importantă**

Dacă defecțiunea nu poate fi remediată în modul prezentat, vă rugăm să vă adresați la Serviciul pentru clienți.

---

## **Exemple de utilizare**

### **Frișcă**

- 100-600 g
- Bateți frișca între 1½ și 4 minute la treapta 7 cu telul de bătut, în funcție de cantitatea și proprietățile frișcăi.



### **Albuș de ou**

- de la 1 până la 8 albușuri de ou
- Bateți albușurile între 4 și 6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut.



### **Aluat de biscuiți**

#### **Rețetă de bază**

- 2 ouă
- 2-3 linguri de apă fierbinte
- 100 g zahăr
- 1 pliculeț de zahăr vanilat
- 70 g făină
- 70 g amidon
- eventual praf de copt
- Bateți spumă ingredientele (în afară de făină sau amidon) cca. 4-6 minute la treapta 7 cu telul pentru bătut.
- Poziționați comutatorul rotativ pe treapta 1 și amestecați făina cernută și amidonul timp de cca. ½ până la 1 minut, lingură cu lingură.



**Cantitate maximă:** de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Pandișpan****Rețetă de bază**

- 6 ouă
- 500 g zahăr
- 1 praf de sare
- 2 pachețele de zahăr vanilat sau coaja unei ½ de lămâi
- 500 g unt sau margarină (temperatura camerei)
- 1000 g făină
- 1 pliculeț de praf de copt
- 250 ml lapte
- Amestecați ouăle, zahărul, sarea și zahărul vanilat, respectiv coaja de lămâie cca. 10 secunde la treapta 1 cu paletetele de amestecare.
- Treceți pe treapta 5 și prelucrați cca. 120 de secunde.
- Adăugați unt și prelucrați cca. 60 de secunde la treapta 3.
- Adăugați făina și praful de copt și prelucrați cca. 2 minute la treapta 1.
- Treceți la treapta 3 și în decurs de 2 minute, adăugați laptele puțin câte puțin.

**Cantitate maximă:** 1 dată ingredientele pentru rețeta de bază

**Aluat dospit****Rețetă de bază**

- 500 g făină
- 1 ou
- 80 g untură (la temperatura camerei)
- 80 g zahăr
- 200-250 ml lapte cald
- 25 g drojdie proaspătă sau 1 pachețel de drojdie uscată
- coaja de la ½ de lămâie
- 1 praf de sare
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, cca. 3-6 minute la treapta 3.

**Cantitate maximă:** de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Aluat de tăieței****Rețetă de bază**

- 300 g făină
- 3 ouă
- în funcție de necesar, 1-2 linguri (10-20 g) de apă rece
- Frământați toate ingredientele între cca. 3 și 5 minute la treapta 3 pentru a obține un aluat.

**Cantitate maximă:** de 1,5 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Cocă fragedă****Rețetă de bază**

- 125 g unt (la temperatura camerei)
- 100-125 g zahăr
- 1 ou
- 1 praf de sare
- puțină coajă de lămâie sau zahăr vanilat
- 250 g făină
- eventual praf de copt
- Amestecați toate ingredientele cu paletetele de amestecare timp de cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea, timp de cca. 2-3 minute la treapta 3.

De la 500 g de făină:

- Frământați ingredientele cu paleta de frământare cca. ½ minut la treapta 1, iar după aceea frământați cca. 3-4 minute la treapta 3.

**Cantitate maximă:** de 2 ori ingredientele pentru rețeta de bază

**Aluat pentru pâine****Rețetă de bază**

- 1000 g făină
- 3 pliculețe de drojdie uscată
- 2 lingurițe de sare
- 660 ml apă caldă
- Amestecați toate ingredientele cu paleta de frământat cca. ½ minut la treapta 1, apoi cca. 4-5 minute la treapta 3.



## Maioneză

- 2 ouă
- 2 lingurițe de muștar
- ¼ l ulei
- 2 linguri zeamă de lămâie sau oțet
- 1 praf de sare
- 1 praf de zahăr

Ingredientele trebuie să aibă aceeași temperatură.

- Amestecați toate ingredientele (în afară de ulei) câteva secunde la treapta 3 sau 4 în mixer.
- Comutați mixerul la treapta 7 și turnați încet uleiul prin pâlnie și amestecați în continuare până când maioneza se leagă.

**Folosiți maioneza în scurt timp.**

**Nu o păstrați.**



---

## Aruncare la gunoi



Indepărtați ambalajul în mod ecologic. 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. Informați-vă la distribuitorul de specialitate asupra modalităților actuale de eliminare ecologică la deșeuri.

---







## Condiții de garanție

Pentru acest aparat sunt valabile condițiile de garanție care au fost publicate de către reprezentanța competentă a țării din care a fost cumpărat aparatul. Puteți solicita oricând condițiile de garanție de la comerciantul dvs. de la care ați cumpărat aparatul, sau le puteți cere direct de la reprezentanța noastră din țară.

Firma își rezervă dreptul de a efectua modificări.

## Accesorii speciale

	<b>MUZ5ZP1</b> Presa de citrice	Pentru stoarcerea portocalelor, lămâilor și grapefruitului.
	<b>MUZ5CC1</b> Tăietorul de cuburi	Pentru tăierea fructelor și legumelor în cuburi egale
	<b>MUZ5FW1</b> Mașina de tocat carne	Pentru mărunțirea cărnurilor proaspete pentru tartar sau fripturi din carne tocată.
	<b>MUZ45LS1</b> Set de discuri perforate fin (3 mm), grosier (6 mm)	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Fin pentru pateuri și creme de întins pe pâine, grosier pentru cârnați și slănină.
	<b>MUZ45SV1</b> Dispozitiv pentru biscuiți și prăjituri	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Cu șabloane de metal pentru 4 forme diferite de fursecuri.
	<b>MUZ45RV1</b> Piesa pentru măcinat	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Pentru măcinarea nucilor, migdalelor, ciocolatei și chiflilor uscate.
	<b>MUZ45FV1</b> Dispozitiv pentru stors fructe	Pentru mașina de tocat de carne MUZ5FW1. Pentru stoarcerea fructelor de pădure, dar nu și pentru zmeură, roși și măceșe. Coacăzelor, de exemplu li se îndepărtează codițele și semințele automat.
	<b>MUZ45PS1</b> Disc pentru cartofi pai	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru tăierea cartofilor cruzi pentru a prepara cartofi prăjiți.
	<b>MUZ45AG1</b> Disc pentru legume în stil asiatic	Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Taie fructele și legumele în fâșii fine pentru preparatele asiatice din legume.

	<p><b>MUZ45RS1</b> Disc pentru răzuit, grosier</p>	<p>Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi, de ex. pentru omletă cu cartofi sau găluști.</p>
	<p><b>MUZ45KP1</b> Disc pentru crochete de cartofi</p>	<p>Pentru tăietor continuu MUZ5DS1. Pentru răzuirea cartofilor cruzi pentru prăjit și crochete de cartofi, pentru tăierea fructelor și legumelor în felii groase.</p>
	<p><b>MUZ5ER2</b> Castronul pentru amestecat din oțel inoxidabil</p>	<p>În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.</p>
	<p><b>MUZ5KR1</b> Castronul pentru amestecat din material plastic</p>	<p>În castron se pot prelucra până la 750 g de făină plus ingrediente.</p>
	<p><b>MUZ5MX1</b> Accesoriu pentru mixer din material plastic</p>	<p>Pentru amestecarea băuturilor, pentru prepararea piureurilor de fructe și legume, pentru prepararea maionezei, pentru mărunțirea fructelor și nuci, pentru pisarea cuburilor de gheață.</p>
	<p><b>MUZ5MM1</b> Multimixer</p>	<p>Pentru tocarea verdețurilor, legumelor, merelor și cărnii, pentru răzuirea morcovilor, ridichilor și brânzeturilor, pentru răzuirea nucilor și ciocolatei răcite.</p>

Dacă un accesoriu nu este conținut în volumul de livrare, el poate fi obținut din comerț sau de la Serviciul pentru clienți.



## 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](http://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](http://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

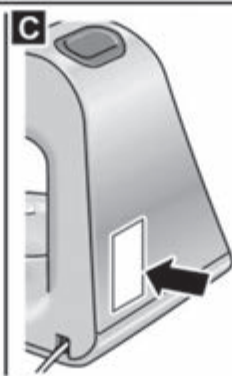
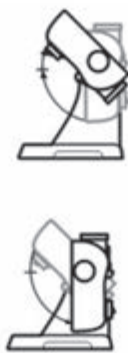
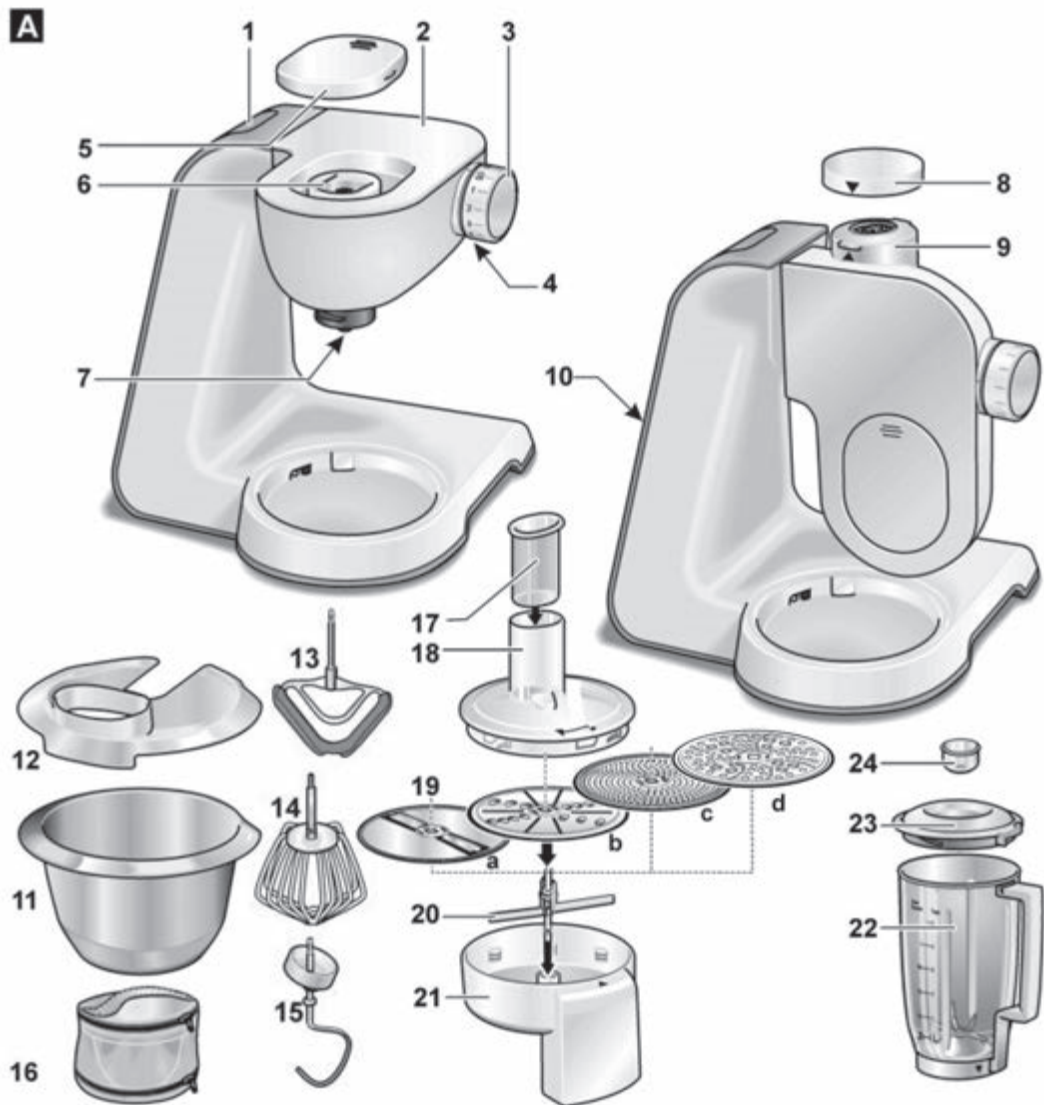
GERMANY

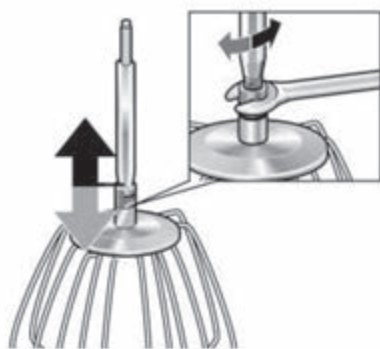
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

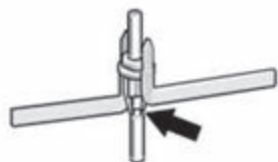
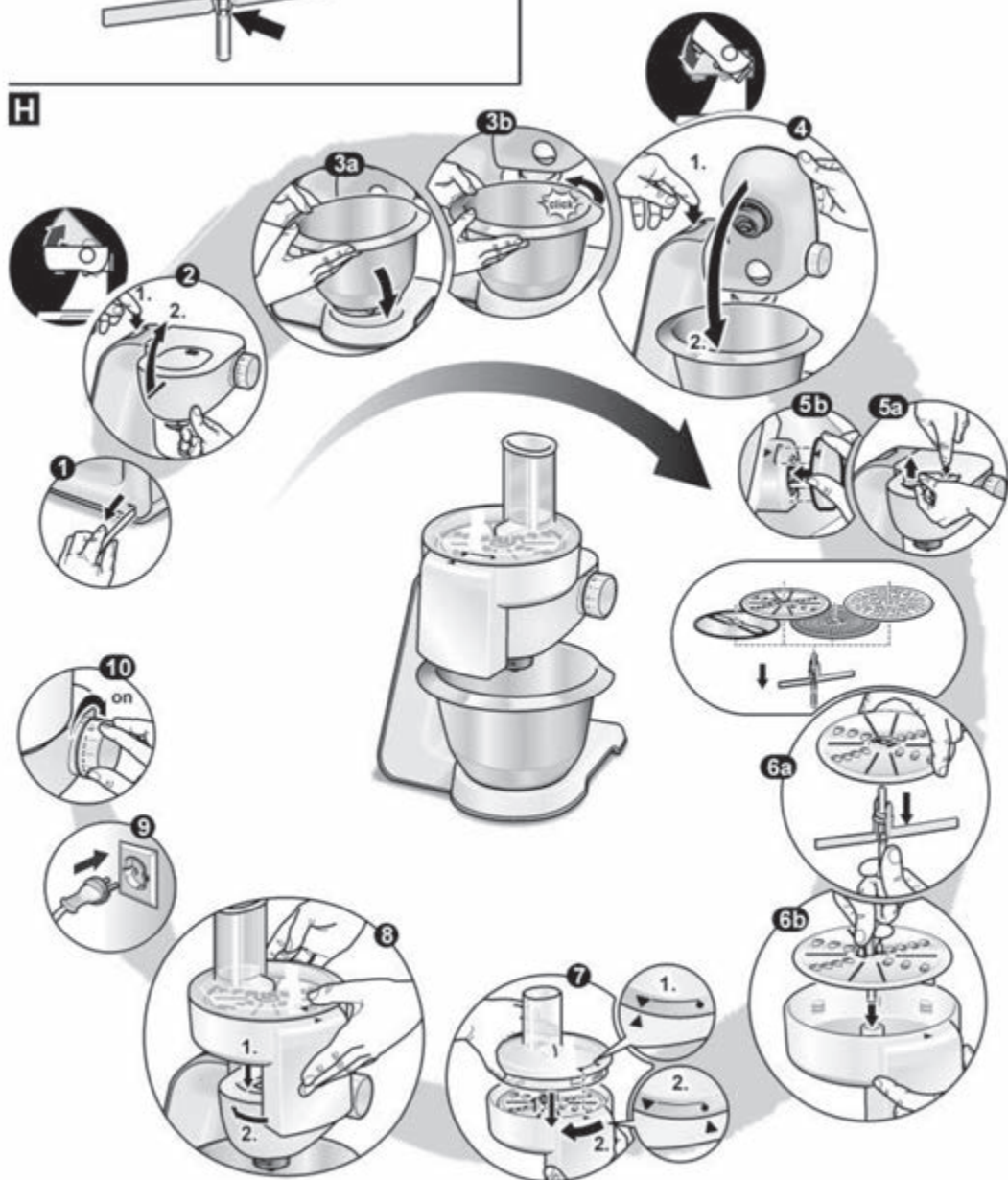


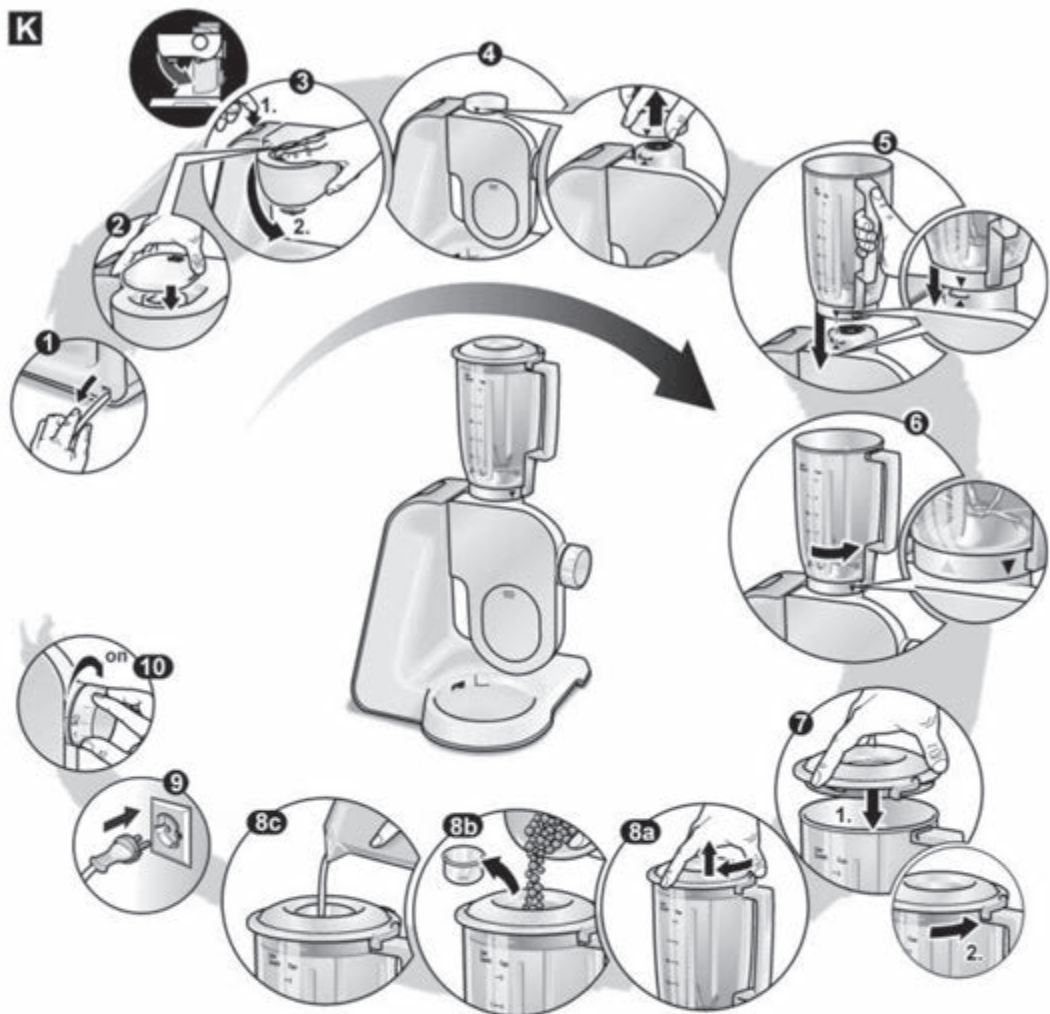
**8001123112 (9805)**





**E****F**

**G****H****J**

**K****L**