



**BOSCH**



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

# CleverMixx

**MSM14...**

**MSM24...**

**MSM16...**

**MSM26...**

**[ro]**

Manual de utilizare

Mixer vertical

6

**[bg]**

Ръководство за употреба

Пасатор

9



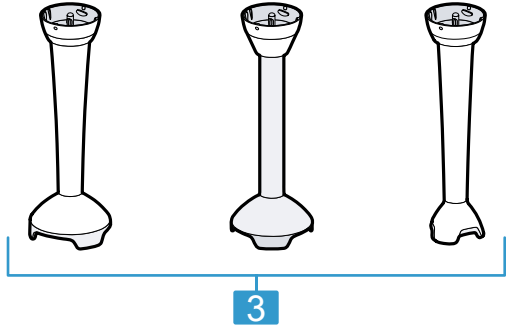
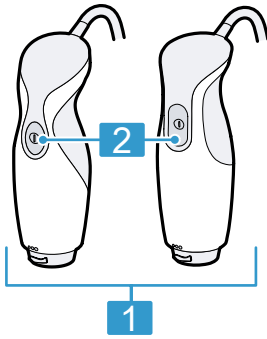
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001209020>



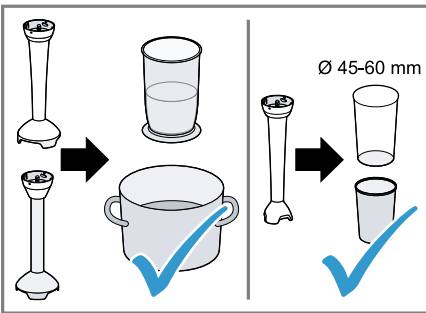
**[ro]** Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

---

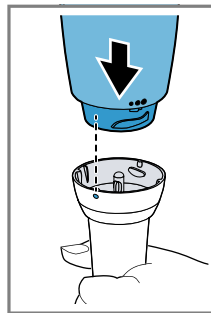
**[bg]** Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



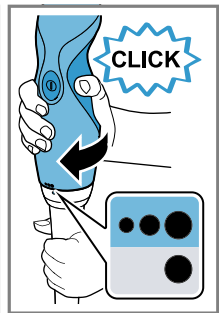
1



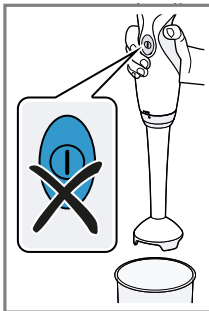
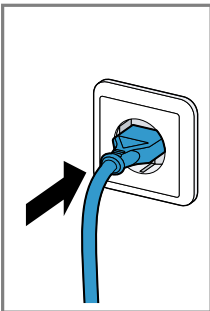
2



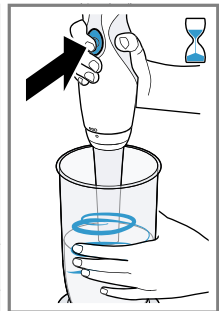
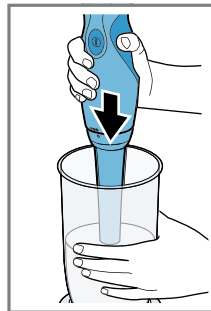
3

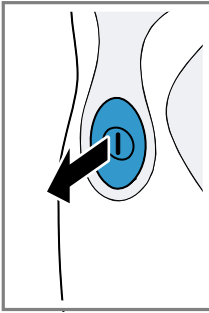


4

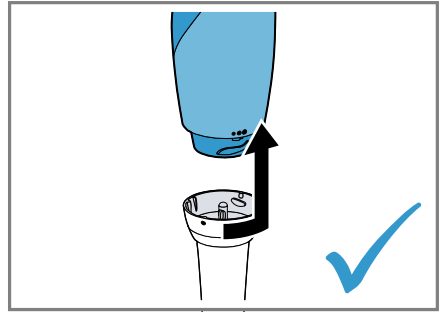
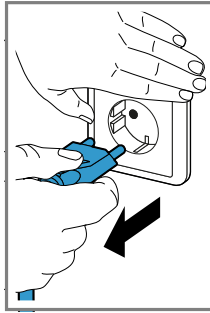


5

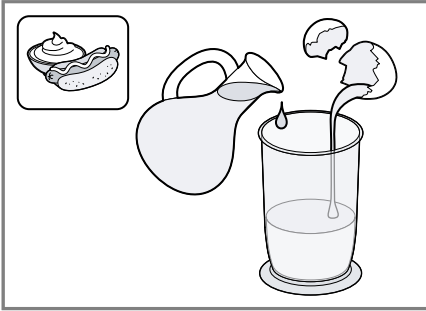




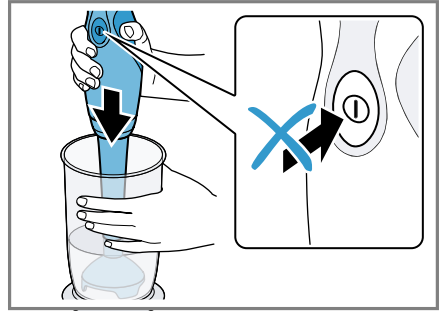
6



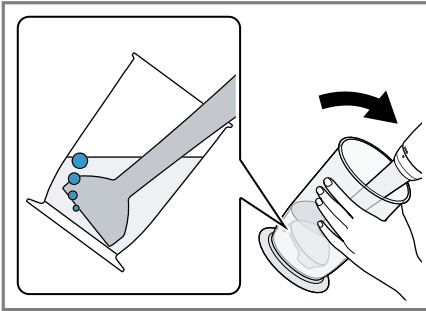
7



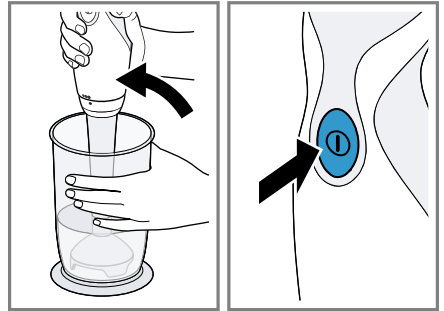
8



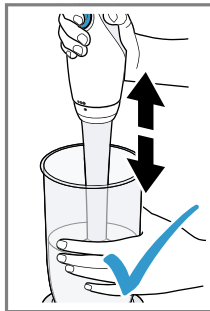
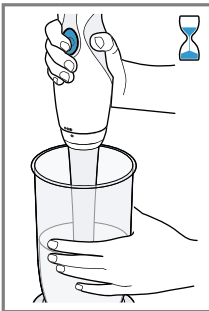
9



10



11



12

			200-600 g	30-50 s
			200-500 g	60-90 s
			200-500 g	60-90 s
			200-600 g	60-90 s
			1 x	60 s
			200-600 g	40-60 s
			200-600 g	60-90 s
			100-200 g	30-50 s
			100-200 g	20-50 s

13

	✓	✗	✗	✗	✗	
	✓	✓	✓	✓	✓	

14



## 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 mărunțirea, tocarea, amestecarea, pasarea și emulsionarea alimentelor lichide sau semisolide.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- 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, ci doar piciorul de mixat 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 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	Aparatul de bază <sup>1</sup>
2	Tasta de pornire Ⓞ
3	Picior de mixat din material plastic, inox sau mini picior de mixat <sup>1</sup>
4	Capac <sup>1</sup>
5	Vasul mixerului din material plastic <sup>1</sup>
6	Vasul mixerului din inox <sup>1</sup>
7	Tel de bătut <sup>1 2</sup>
8	Tăietor universal <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> În funcție de model

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

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

## Picioarele de mixat

**Notă:** Picioarele de mixat nu sunt adecvate pentru prepararea pireurilor, care se fac doar din cartofi sau alte alimente cu aceeași consistență ca aceștia.

### Picior de mixat din material plastic sau inox

Picioarele de mixat sunt adecvate pentru următoarele utilizări:

- Mixarea de băuturi
- Prepararea de aluaturi pentru clătite, maioneze, sosuri și pireuri pentru bebeluși
- Pasarea alimentelor fierte, de ex. fructe, legume, supe

### Mini picior de mixat

Mini piciorul de mixat este adecvat pentru prepararea cantităților mici de sosuri de înmuiat, sosuri, sos pesto, sosuri de asezonare și pireuri pentru bebeluși.

## ro Exemple de utilizare

**Notă:** Utilizați mini piciorul de mixat pentru prepararea unor cantități mici în vase mici.

### Procesarea alimentelor cu piciorul 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. 2 - 7

### 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. 8 - 12

### Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabel.

Lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească la temperatura camerei.

→ Fig. 13

### Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 14

### 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.

### Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.





## Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.
- за раздробяване, кълцане, миксиране, пюриране и емулгиране на течни или полутвърди хранителни продукти.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- за домакински количества и времена на обработка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Уредът винаги трябва да се изключва от мрежата, когато не е под наблюдение, преди сглобяване, разглобяване или почистване, както и в случай на повреда.

Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Винаги потапяйте само крайника, а не основния уред, в продуктите за миксиране.
- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.

## bg Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не допускате контакт на кабела за свързване към мрежата с горещи части и не го прокарвайте върху остри ръбове.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ След изключването изчакайте цялостното спиране на задвижването.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Бъдете внимателни при обработката на горещи хранителни продукти.
- ▶ Преди обработката оставете връщите хранителни продукти да се охладят до 70 °C или по-ниска температура.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

## Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Никога не използвайте съда за миксиране в микровълнова печка или във фурната.

## Преглед

→ Фиг. 1

1	Основен уред <sup>1</sup>
2	Бутон за включване ①
3	Накрайник от пластмаса, накрайник от висококачествена стомана или минакрайник <sup>1</sup>
4	Капак <sup>1</sup>
5	Пластмасов съд за миксиране <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В зависимост от модела

<sup>2</sup> отделно ръководство за употреба

---

6 Съд за миксиране от висококачествена стомана<sup>1</sup>

---

7 Тел за разбиване<sup>1 2</sup>

---

8 Универсален чопър<sup>1 2</sup>

---

<sup>1</sup> В зависимост от модела

<sup>2</sup> отделно ръководство за употреба

**Бележка:** Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

## Накрайници

**Бележка:** Накрайниците не са подходящи за приготвяне на пюрета, съдържащи само картофи или хранителни продукти с подобна консистенция.

## Накрайник от пластмаса или висококачествена стомана

Накрайниците са подходящи за следните приложения:

- миксиране на напитки

- приготвяне на тесто за палачинки, майонеза, сосове и бебешка храна
- пюриране на сварени хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, супи

### Мининакрайник

Мининакрайникът е подходящ за приготвяне на малки количества дипове, сосове, песто, дресинги и бебешка храна.

**Бележка:** Използвайте мининакрайника за обработване на малки количества в малки съдове.

### Обработка на хранителни продукти с накрайника

#### Бележки

- Преди обработване раздробете и сварете до омекване твърдите хранителни продукти, напр. ябълки, картофи или месо.
- Използвайте универсалния чопър за раздробяване на сурови хранителни продукти без добавяне на течност, както напр. лук, чесън или подправки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджерата свалете тенджерата от котлона.

→ Фиг. 2 - 7

### Примерна рецепта за майонеза

- 1 яйце (жълтък и белтък)
- 1 с.л. горчица
- 1 с.л. лимонов сок или оцет
- 200-250 ml олио
- сол и черен пипер на вкус

### Приготвяне на майонеза

#### Бележки

- С накрайника може да се приготвя майонеза само от цели яйца (белтъци и жълтъци).
- Въздух под накрайника предотвратява добро втвърдяване при приготвяне на майонеза. За постигане на оптимален резултат изпуснете въздуха преди миксиране.

→ Фиг. 8 - 12

## Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблицата.

Оставете уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл.

→ Фиг. 13

## Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 14

## Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- ▶ Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.

Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

## Отдел по обслужване на клиенти

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. Данните за контакт на отдела по обслужване на клиенти ще намерите в приложението указател с отдели по обслужване на клиенти или на нашата уеб страница.



## 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, 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.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**8001216495** (020804)

ro, bg