



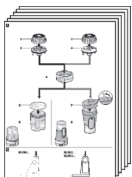
Užregistruokite savo naujajį Bosch prietaisą:
www.bosch-home.lt

MUZ45XTM1
MUZ45XCG1



BOSCH

It Naudojimosi instrukcija



Jūsų saugumui

Šis priedas sukurtas virtuviniam kombainui MUM5.../MUM8.../ MUMX... . Sekite virtuvinio kombaino MUM5.../MUM8.../ MUMX... naudojimo instrukcijas. .

Malimo priedas skirtas malti ir kapoti nedidelį prieskonių (pvz., pipirus, kuminą, kadagį, cinamoną, džiovintą anyžių, šafraną), grūdų (pvz., kviečius, soras, linų sėmenis), kavos ir cukraus kiekį. Trintuvo priedas skirtas kapoti, smulkinti ir mišyti daržoves (pvz., morkas, bulves, svogūnus), vaisius (pvz., bananas, uogas), sūrį (pvz., ementalį, parmezaną), graikinius riešutus, migdolus, šokoladą, šaldytus vaisius, įpilant šalto ar šiltoskysčio (pvz., pieno, vandens). Niekada nenaudokite karštų skysčių (>60°C).

Prietaisas neturi būti naudojamas kitiems objektams ar medžiagoms apdoroti.

Šio prietaiso saugos instrukcijos

Aštri geležtė / besisukanti pavara gali sužeisti!

Niekada neimkite geležtės už įdėklo!

Dirbdami su geležtės įdėklu (surinkdami, išmontuodami, valydami) visada uždėkite geležčių apsaugas

Nelieskite geležtės plikomis rankomis!

Neuždėkite ir nenuimkite priedų tol, kol prietaisas nesustojo. Ant prietaiso uždėkite tik visiškai surinktus priedus.

Svarbu!

Saugokite malimo priedo stiklinį indą nuo didelio temperatūrų pokyčio (pvz., nedėkite karštų ingredientų į stiklinį indą, neseniai ištrauktą iš šaldiklio).

Simbolių, esančių ant prietaiso ir priedų paaiškinimai



Sekite naudojimo instrukcijoje surašytus nurodymus.



Uždėkite priedus ant prietaiso (🔒) ir užfiksuokite (🔒).



Uždenkite indą dangteliu (🔒) arba nuimkite dangtelį (🔒).

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas tam, kad susipažintumėte su svarbiomis šio prietaiso saugos ir naudojimo taisyklėmis.

Naudojimo instrukciją laikykite saugioje vietoje. Jei prietaisą perleidžiate kitam vartotojui, pridėkite ir šią naudojimosi instrukciją.

Instrukcijoje aprašomi skirtingi priedai. **1 pav.** pateikta modelių apžvalga.

Apžvalga

Prašome atversti iliustruotus puslapius.

A pav.

- 1 Geležtės apsauga
- 2 Geležtės įdėklas su malimo/kapojimo geležte (juoda tarpinė)
- 3 Geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (raudona tarpinė).
- 4 Geležtės laikiklis

Malimo priedas

5 dangtelis

6 stiklinis indas¹⁾

Uždėjus dangtelį tinkamas laikyti šaldytuve.

Trintuvo priedas²⁾

7 dangtelis

Su uždaruomu kandikliu. Išsinešti.

8 Plastikinis indas

Gali būti naudojamas kaip gėrimo puodelis.

1) Skaičius kinta priklausomai nuo modelio.

2) Kai kuriuose modeliuose.

B pav.

Prietaiso naudojimo padėtyš

Veikimas



Pavojus susižeisti aštria geležte!

Niekada neimkite peilių už geležtės įdėklo! Dirbdami su geležtės įdėklu (surinkdami, išmontuodami, valydami) visada uždėkite geležtės apsaugas.

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai išvalykite visas dalis, žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

C pav. ⇨ malimo priedas MUM5...

D pav. ⇨ trintuvo priedas MUM5...

E pav. ⇨ malimo priedas MUM8.../ MUMX...

F pav. ⇨ trintuvo priedas MUM8.../ MUMX...

Priedų paruošimas

- Sudėkite ingredientus į indą.
- Paimkite geležtės įdėklą už apsaugos ir įstatykite į laikiklį. Įstumkite į vietą.
- Nuimkite geležtės apsaugą.
- Uždėkite geležtės laikiklį ant indo ir užfiksuokite pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Apverskite priedą.

Darbo eiga

- Paspauskite atleidimo mygtuką ir pasukite rankenėlę į vertikalią padėtį.
- Nenaudojamas pavaras uždenkite dangteliais.
- Nuimkite trintuvo pavaros dangtelį.
- Uždėkite priedą (žymą ant geležtės laikiklio uždėkite ant žymos, esančios ant prietaiso) ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę.
- Įkiškite kištuką į elektros lizdą.
- Pasukite nustatymo ratuką iki **M** režimo žymos ir palaikykite. Kuo ilgiau prietaisą laikysite įjungę, tuo smulkiau susmulkinsite ingredientus. Prieskonines žoleles prietaisais susmulkina ypač greitai iš karto įjungus prietaisą. Tą patį rezultatą pasieksite trumpai spustelėję nustatymo **M** mygtuką.

Pastaba:

Priedų naudojimo rekomendacijas rasite skyriuje „Receptai“. **1 pav.** nurodyta kaip pasirinkus malimo priedą išmatuoti maksimalius produktų kiekius ir jų apdoravimo trukmę.

Baigus darbą su prietaisu



Besisukančios dalys gali sužaloti!

Niekada nelieskite trintuvo geležtės plikomis rankomis.

- Atleiskite sukamąjį jungiklį.
- Ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Pasukite priedą pagal laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
- Apverskite priedą.
- Atlaisvinkite geležtės laikiklį, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę, ir nuimkite
- Uždėkite geležtės apsaugą ir įspauskite į vietą.
- Uždėkite dangtelį ant indo ir užfiksuokite, pasukdami prieš laikrodžio rodyklę (🔒).

Patarimas: Jei galite, priedus plaukite iškart po naudojimo. Geležtės įdėklą kruopščiai išplaukite išėmę jį iš laikiklio (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Valymas ir priežiūra



Pavojus susižeisti aštria geležte!

Dirbdami su geležtės įdėklų (surinkdami, išmontuodami, valydami) visada uždėkite geležtės apsaugą. Niekada nelieskite geležtės plikomis rankomis!

Įspėjimas!

Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių. Galite sugadinti paviršių. Geležčių įdėklus, indą ir dangtelį galima plauti indaplovėje. Geležtės įdėklą kruopščiai išplaukite išėmę jį iš laikiklio.

Pav. G

- Apverskite geležtės laikiklį (su pritvirtinta apsauga).
- Paspauskite abu geležtės įdėklo fiksatorius ir išimkite laikiklį
- Norėdami surinkti, paimkite geležtės įdėklą už apsaugos ir įstatykite į geležtės laikiklį. Įstumkite į vietą.

Patarimas: Pirminiam prietaiso valymui naudokite nedidelį kiekį vandens ir ploviklio, iš karto pasinaudojus priedu. Uždenkite geležtės laikikliu ir įstatykite į virtuvinį kombainą. Kelioms sekundėms įjunkite prietaisą (**M** režimu). Išplikite vandenį ir nuskalaukite dalis švariu vandeniu.

Receptai

Pastaba:

Gali būti, kad turėsite ne visus priedus, kurie nurodyti receptuose Trintuvo priedas reikalingas receptuose, pažymėtuose simboliu (*).

Viduržemio jūros prieskonių mišinys

9 g džiovinto rozmarino
14 g džiovintų kmynų sėklų
6 g džiovintų kalendrų sėklų
3 g džiovinto raudonėlio
2 g džiovintų cinamono lazdelių
5 g stambios druskos

Priedai: Malimo priedas ir geležtės įdėklas su malimo/kapojimo geležte (**juoda** tarpinė).

- Visus ingredientus sudėkite į stiklinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Malkite 90 sek. **M** režimu. Šį prieskonių mišinį galite naudoti su, pvz., ant griliaus keptomis daržovėmis, marinuodami žuvį, mėsą, gamindami mėsos kebabus,

vegetarišką lazaniją, padažus makaronų patiekalams.

Bazilikų padažas „pesto“

10 g kedro riešutų
3 g česnakų
5 g druskos
40 g „Parmezano“ sūrio
10 g šviežių bazilikų
70 g alyvuogių aliejaus

Priedai: Malimo priedas ir geležtės įdėklas su malimo/kapojimo geležte (**juoda** tarpinė).

- Suberkite kedro riešutus, česnaką, druską ir „Parmezano“ sūrį stiklinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Malkite 15 sek. **M** režimu.
- Sudėkite bazilikus, supilkite alyvuogių aliejų ir viską maišykite **M** režimu dar apie 10 sekundžių.

Muskato skonio medaus ir bananų kokteilis *

80 g bananų, supjaustytų (norėdami, kad kokteilis būtų tirštesnis, naudokite šaldytus bananus)
120 g neriebaus natūralaus jogurto (vanilinio)
3 g medaus (arba pagal skonį)
200 g šalto pieno (galite naudoti ir neriebą ar sojų pieną)
1 žiupsnelis muskato
45 g ledo kubelių (jei norite, kad kokteilis būtų tirštesnis)

Priedai: Malimo priedas ir geležtės įdėklas su malimo/kapojimo geležte (**juoda** tarpinė).

- Visus ingredientus sudėkite į stiklinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Malkite 60 sek. **M** režimu.
- **Priedai:** Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).
- Visus ingredientus (išskyrus muskata) sudėkite į plastikinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Trinkite apie 45 sek. **M** režimu.
- Įberkite žiupsnelį muskato pagal skonį.

Vyšnių kokteilis su kokosų pienu*

70 g šviežių arba šaldytų vyšnių be kauliukų
50 g bananų
40 g kokosų pieno
5 g nesaldinto šokolado
(sudėtyje turi būti daug kakavos)

75 g vandens
2 ledo kubelių
30 g cukraus pudros
70 g plaktos grietinėlės

Priedai: Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).

- Visus ingredientus sudėkite į plastikinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Trinkite apie 45 sek. **M** režimu.

„Caper“ salotų užpilas*

70 g alyvuogių aliejaus
40 g citrinos sulčių
10 g sojų padažo
10 g garstyčių
20 g kaparelių
10 g sūdytų kaparelių
15 g juodų alyvuogių
5 g česnakų

Priedai: Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).

- Visus ingredientus sudėkite į plastikinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu..
- Trinkite apie 40 sek. **M** režimu.

Mango užpilas*

200 g minkšto, nulupto mango
15 g citrinos sulčių
citrinos žievelės
6 g kapotų šalotų
5 g linų sėmenų aliejaus
Druskos, pipirų pagal skonį

Priedai: Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).

- Visus ingredientus sudėkite į plastikinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Trinkite apie 40 sek. **M** režimu.

Nesijotų miltų blynai*

70 g nesijotų miltų arba nesmulkintų grūdų (pagal skonį)
150 g pieno
1 kiaušinio
1 žiupsnelis druskos
1 žiupsnelis cukraus
2,5 g saulėgrąžų aliejaus
1 žiupsnelis cukraus

Priedai: Malimo priedas ir geležtės įdėklas su malimo/kapojimo geležte (**juoda** tarpinė). – jei reikia.

- Visus ingredientus sudėkite į stiklinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Malkite 90 sek. **M** režimu.

Priedai: Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).

- Pirmiausiai sudėkite visus drėgnus ingredientus, tuomet sausus ingredientus. Uždenkite geležtės laikikliu.
- Trinkite apie 45 sek. **M** režimu.

„Virgin Daiquiri“ braškių kokteilis*

80 g. šaldytų braškių
60 g. cukraus
45 g „Bitter Lemon“ gėrimo
200 g vandens
15 g citrinos sulčių
80 g ledo kubelių

Priedai: Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).

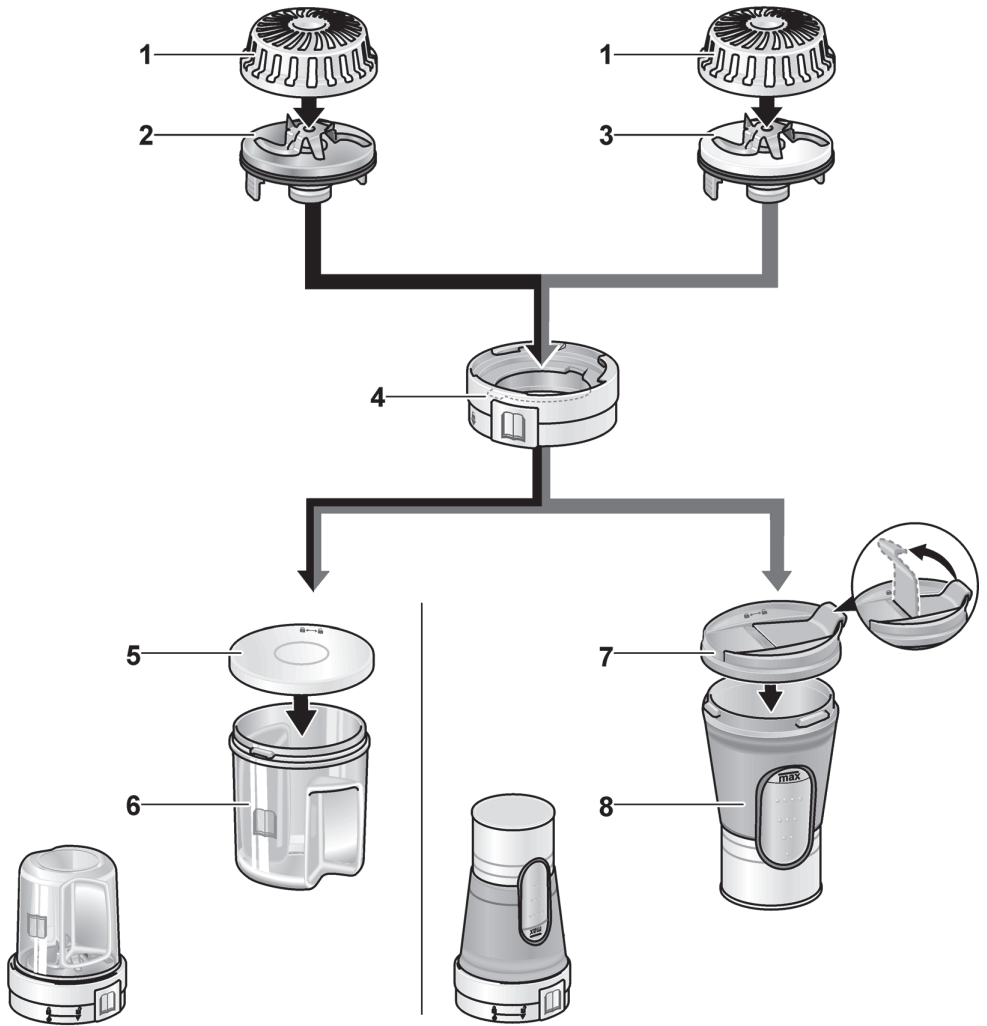
- Visus ingredientus sudėkite į plastikinį indą ir uždenkite geležtės laikikliu.
- Trinkite apie 40 sek. **M** režimu.

Žaliasis kokteilis*

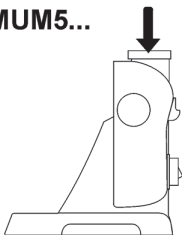
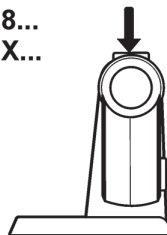
1 žalias obuolys (apie 100 g)
Vienos citrinos sultys (apie g)
20 g lapinių kopūstų
10 g salierų stiebių
10 g kalendros lapelių
10 g linų sėmenų
1 g malto cinamono
250 g atšaldyto vandens

Priedai: Trintuvo priedas ir geležtės įdėklas su trynimo/kapojimo geležte (**raudona** tarpinė).

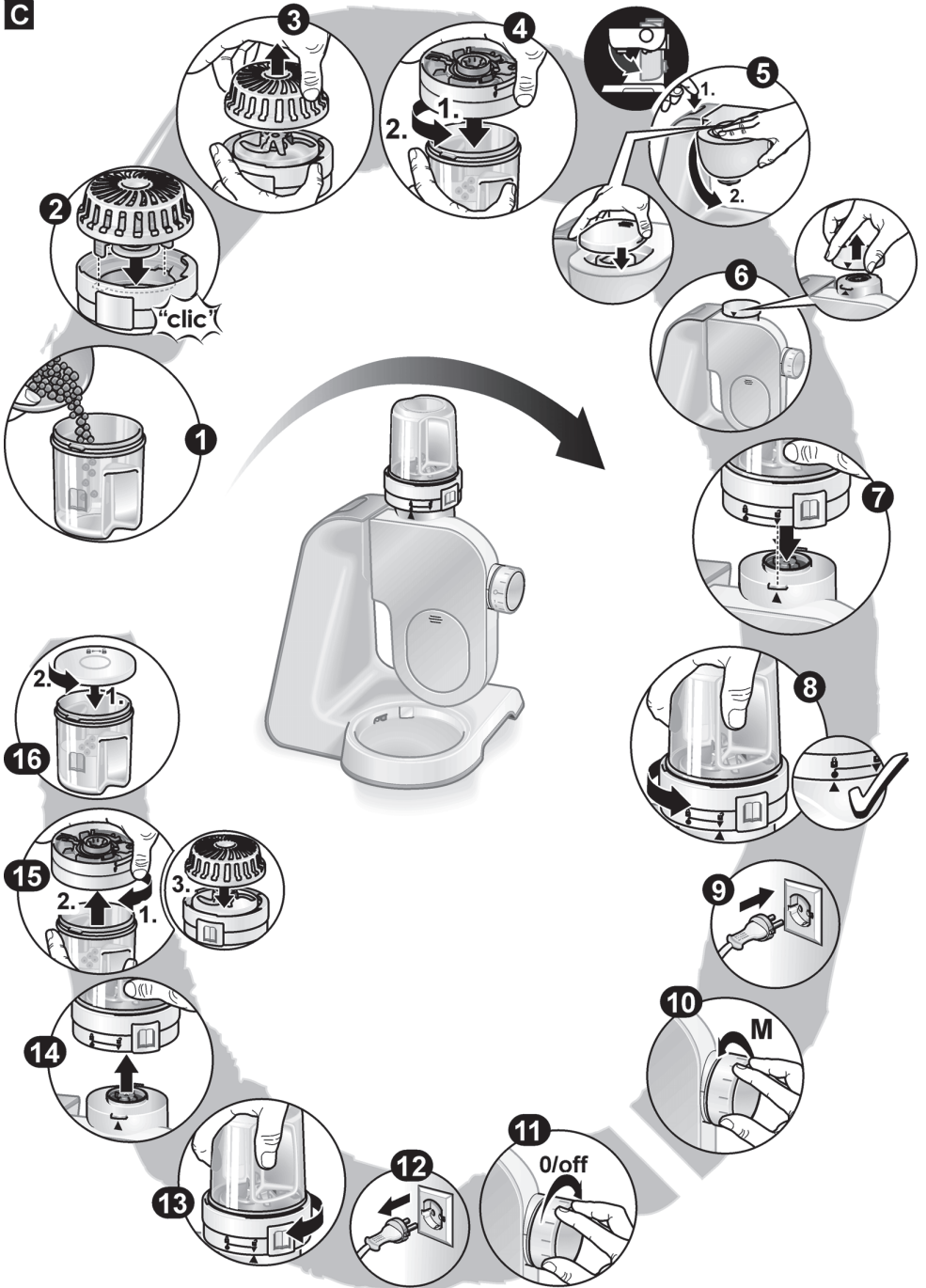
- Nulupkite obuolį ir supjaustykite gabalėliais.
- Supjaustykite salierų stiebus gabalėliais.
- Trinkite apie 60 sek. **M** režimu.

A**B**

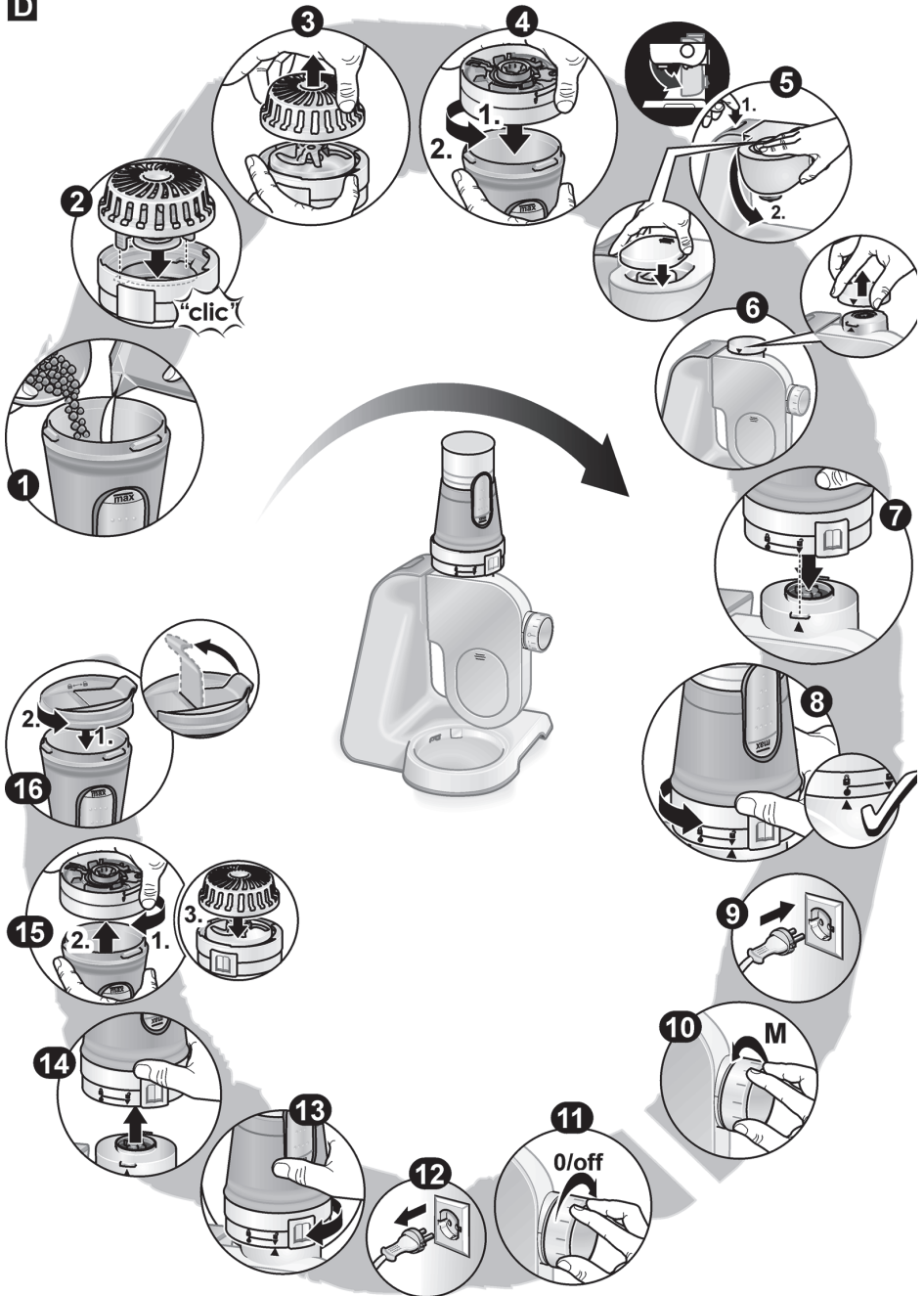
MUM5...

MUM8...
MUMX...

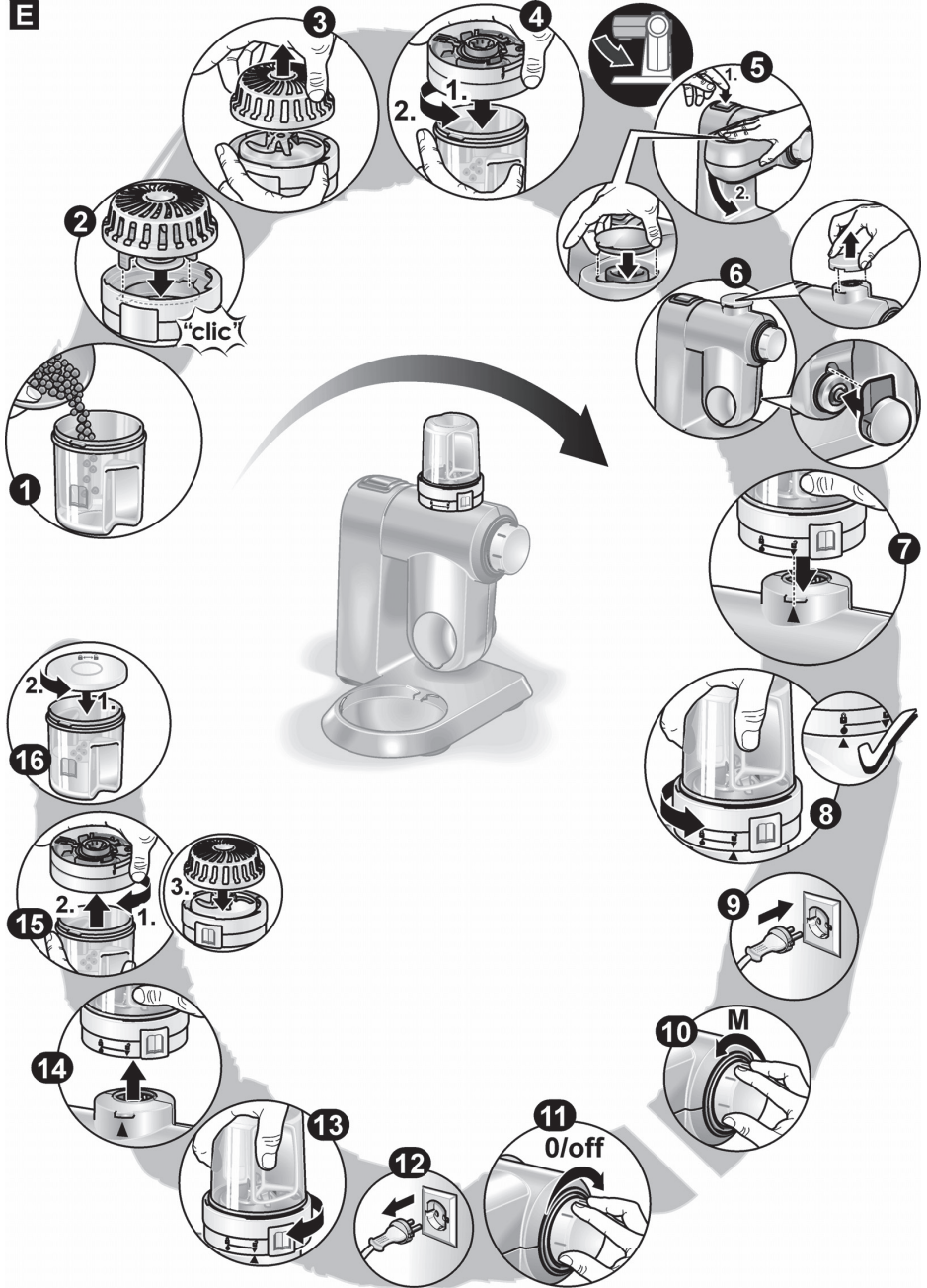
C



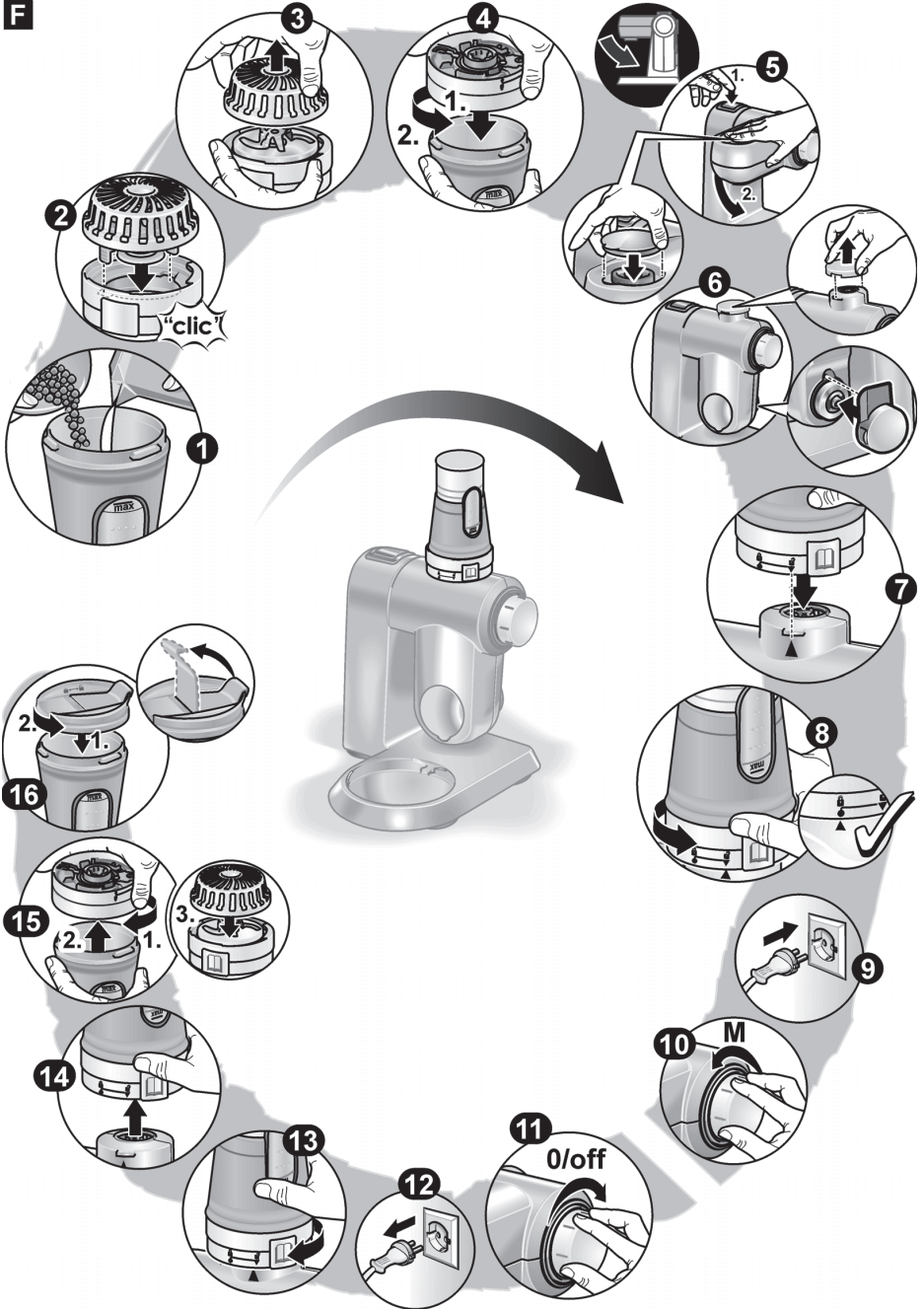
D

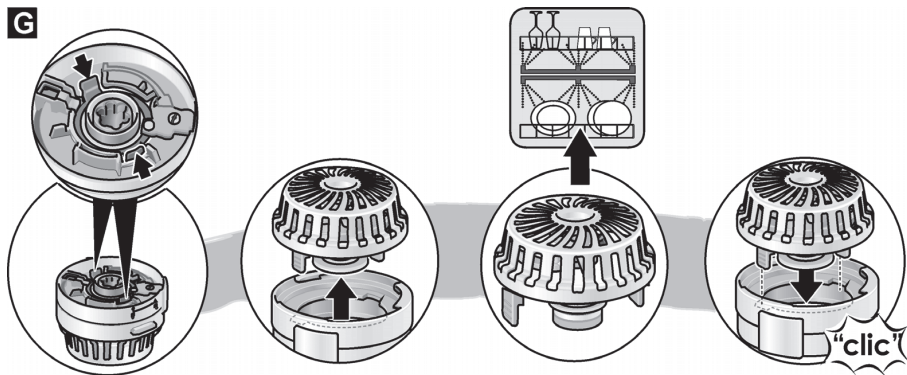








E








F



G**H**

			 MUM8... MUMX...
	20 g	60–80 s	M
	80 g	80 s	M
	80 g	120 s	M

I

					
MUZ45XCG1	1x	1x	1x	1x	–
MUZ45XTM1	1x	1x	1x	3x	1x
MUM54211	1x	1x	1x	3x	1x
MUM57B22	1x	1x	1x	1x	–

Brangus pirkėjau,

Pirkėjų aptarnavimo centras yra netoli Jūsų gyvenamos vietos, o vienas mūsų specialistas atsakingas už Jūsų regioną.

Mūsų patarimas:

Prašome patikrinti, ar negalite pašalinti prietaiso gedimo patys, neskambindami į klientų aptarnavimo centrą. Taip galite sutaupyti, nes nereikės kviesti meistro į namus. Gedimo šalinimo vadovą galite rasti prietaiso naudojimosi instrukcijoje.

Mes Jums padėsime greitai, kokybiškai ir už prieinamą kainą!

Mūsų kvalifikuotų specialistų yra visose šalyse. Jie turi originalias visų prietaisų atsargines detales. Tai taupo Jūsų pinigus ir laiką.

Gedimas? Pataisysim!

Šiame informaciniame lapelyje yra surašyti klientų aptarnavimo skyrių **telefono numeriai** ir adresai, kurie sugrupuoti pagal šalis.

Tai pagreitins Jūsų problemas sprendimą!

Prašome pateikti šią **informaciją**:

1. Tikslus Jūsų **adresas ir telefono numeris**
2. Tikslus **gedimo** apibūdinimas
3. **Pirkimo data**
4. Gaminio numeris (**E-No.**), nurodytas etiketėje
5. Pagaminimo data (**FD**), nurodyta etiketėje

Etiketės pavyzdys

E-NR. XYZ1234/00		FD7202
GU01442	0 705 144 811	
GEFRIERGERÄT DIN 8953		KLASSE N BRUTTUVOLUMEN 134 l NUTZVOLUMEN 113 l
GEFRIERVERMÖGEN 17 Kg/24h		
KOMPRESSOR 220-240 V ~ 50 Hz 120 W		
KÄLTENMITTEL R12 0,140 Kg		
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar		EIGENSICHER
	TYP GU 5D 14.1	made in Germany
		

Vartotojo vadove nurodyta, kurioje vietoje rasite prietaiso charakteristikų etiketę.

Klientų aptarnavimo skyriuose, nurodytuose šiame informaciniame lapelyje, gali būti apžiūrimi ir taisomi tik Jūsų regiono įgaliotų atstovų platinami prietaisai.

Tačiau, jei prietaisą pirkote kitoje šalyje, mes stengsimės tiekti atsargines dalis ir atlikti būtiną remontą.

Garantinės sąlygos

Garantinė sąlyga šiam prietaisui buvo nustatyta Jūsų regione esančių atstovų. Garantines sąlygas, bet kuriuo metu, suteiks mažmenininkas/platintojas, iš kurio pirkote prietaisą, arba įgaliotasis mūsų atstovas. Pateikdami garantinius nusiskundimus privalote pateikti pirkimo čekį.

LT Lietuva / Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62
Kaunas, Lt-44192
Tel.: +370 37 212 146
Fax: +370 37 212 165
e-mail: garrem@senukai.lt

UAB AG Service

Kalantos g. 32
Kaunas, Lt-52494
Tel.: +370 37 301 032
Fax: +370 37 331 363
Nemokama linija: 8 800 775 77
e-mail: servisas@agservice.lt

Baltic continent JSC

Luksio g. 23/Kubiliaus g.
Vilnius, Lt-09132
Tel.: +370 5 274 17 88
Fax: +370 6 500 97 88

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1
LT-03116 Vilnius
Tel.: +370 5 273 7368
Fax: +370 5 273 7368
e-mail: svc@technocentras.lt