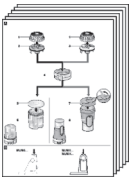
Reģistrējiet savu jauno Bosch ierīci:
www.bosch-home.lv

MUZ45XTM1
MUZ45XCG1

BOSCH

lv Lietošanas instrukcija



Jūsu drošībai

Šis piederums izstrādāts lietošanai ar virtuves kombainu MUM5.../MUM8.../MUMX... . Ievērojiet virtuves kombaina MUM5.../MUM8.../MUMX... lietošanas instrukcijā sniegots norādījumus.
Malšanas uzliktnis piemērots samērā neliela daudzuma garšvielu (piem., piparu, ķimeņu, kadiķogu, kanēļa, žāvēta anīsa, safrāna), graudu (piem., kviešu, prosas, linsēklu), kafijas un cukura malšanai un smalcināšanai. Blendera uzliktnis piemērots dārzeņu (piem., burkānu, kartupeļu, sīpolu), augļu (piem., banānu, ogu), siera (piem., „Emmental", „Parmesan"), valriekstu, mandeļu, šokolādes, saldētu augļu sagriešanai, samalšanai un sajaukšanai, pievienojot piemērotu aukstu vai siltu šķidrumu (piem., pienu, ūdeni). Nekad nelietojiet karstus šķidrumus (>60 °C).
Piederumu nedrīkst izmantot citu lietu vai vielu smalcināšanai.

⚠ Drošības instrukcija šai ierīcei

Risks savainoties ar asajiem asmeņiem/rotējošo piedziņas iekārtu.
Nekad nesatveriet asmeni aiz asmeņa ieliktņa!
Darbojoties ar asmeņu ieliktni (saliekot, izjaucot, tīrot), vienmēr uzlieciet asmeņu aizsargu.
Neaiztieciet asmeni ar kailām rokām!
Neņemiet nost/neuzlieciet piederumus, pirms piedziņa ir pilnīgi apstājusies.
Pamata iekārtai uzlieciet tikai pilnīgi saliktus piederumus.
Svarīgi!
Nepakļaujiet malšanas uzliktņa stikla trauku straujām temperatūras svārstībām (piem., nelieciet karstas sastāvdaļas stikla traukā, kurš tikko izņemts no ledusskapja).

⚠ Uz ierīces vai piederuma redzamo simbolu skaidrojums

Ievērojiet arī lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus.

Uzlieciet piederumu uz pamata iekārtas (🔓), un nostipriniet (🔒).

Aiztaisiet trauku ar vāku (🔒) vai noņemiet vāku (🔓).

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo instrukciju, lai iepazītos ar būtiskiem norādījumiem par ierīces drošu lietošanu.
Lūdzu, glabājiet lietošanas instrukciju drošā vietā. Ja ierīci nododat trešajai personai, vienmēr pievienojiet lietošanas instrukciju. Instrukcijā aprakstīti dažādi piederumi. **Attēlā 1** redzams modeļa pārskats.

Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

A att.

1 Asmeņu aizsargs
2 Asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (melna blīve)
3 Asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (sarkana blīve)
4 Asmeņu turētājs

Malšanas uzliktnis

5 Vāks [1)]
6 Stikla trauks [1)]
kopā ar vāku, kas piemērots glabāšanai ledusskapī.

Blendera uzliktnis [2)]

7 Vāks
ar aizveramu uzgali ToGo.
8 Plastmasas trauks
- var izmantot kā glāzi dzeršanai.

---

1) Skaits var būt dažāds, atkarībā no modeļa.
2) Dažiem modeļiem.

B att.
Novietojums darbināšanai

Darbināšana

Risks savainoties ar asajiem asmeņiem!

Nekad nesatveriet asmeni aiz asmeņa ieliktņa! Darbojoties ar asmeņu ieliktni (saliekot, izjaucot, tīrot), vienmēr uzlieciet asmeņu aizsargu.

- Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet visas detaļas, skat. „Tīrīšana un kopšana”.

C att. ⇨ Malšanas uzliktnis MUM5...
D att. ⇨ Blendera uzliktnis MUM5...
E att. ⇨ Malšanas uzliktnis MUM8.../ MUMX...
F att. ⇨ Blendera uzliktnis MUM8.../ MUMX...

Uzliktņa sagatavošana

- Ielieciet traukā sastāvdaļas.
- Satveriet asmeņu ieliktni aiz asmeņu aizsarga, un ielieciet asmeņu turētājā. Piespiediet uz leju savā vietā.
- Noņemiet asmeņu aizsargu.
- Uzlieciet asmeņu turētāju uz trauka, un aiztaisiet ciet, griežot pretēji pulksteņrādītāju virzienam.
- Apgrieziet uzliktni otrādi.

Darbināšana

- Piespiediet atbrīvošanas pogu, un novietojiet grozāmo sviru vertikāli.
- Neizmantotajām piedziņām uzlieciet piedziņas pārsegus.
- Noņemiet blendera piedziņas pārsegu.
- Uzlieciet uzliktni (atzīme uz asmeņu turētāja pret atzīmi uz pamata iekārtas), un pagrieziet līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Pievienojiet kontaktdakšiņu strāvai.
- Pagrieziet grozāmo sviru pret **M**, un paturiet. Jo ilgāk ierīce paliek ieslēgta, jo smalkāk tiek sagrieztas sastāvdaļas.
  Smalcinot garšaugus, vajadzīgo rezultātu var sasniegt jau ļoti drīz pēc ierīces ieslēgšanas. Iespējams, pietiek ar īsu „uzsitienu” pret iestatījumu **M**.

Piezīme.
Ieteikumi piederumu izmantošanai atrodami sadaļā „Receptes”. **H** att. redzamas aptuvenās maksimālā daudzuma un smalcināšanas ilguma vērtības, izmantojot malšanas uzliktni.

Pēc ierīces lietošanas

Risks savainoties ar rotējošo piedziņu!

Neaiztieciet blendera asmeņus ar kailām rokām.

- Atlaidiet grozāmo slēdzi.
- Atvienojiet kontaktdakšiņu no strāvas.
- Pagrieziet uzliktni pulksteņrādītāju kustības virzienā, un noņemiet.
- Apgrieziet uzliktni otrādi.
- Atbrīvojiet asmeņu turētāju, to pagriežot pulksteņrādītāju kustības virzienā, un noņemiet nost.
- Uzlieciet asmeņu aizsargu, un piespiediet savā vietā.
- Uzlieciet uz trauka vāku, un aiztaisiet ciet, griežot pretēji pulksteņrādītāju virzienam (🔒).

Ieteikums - detaļas ieteicams nomazgāt tūlīt pēc lietošanas. Asmeņu ieliktni var rūpīgi nomazgāt, izņemot to ārā no asmeņu turētāja (skat. „Tīrīšana un kopšana”).

Tīrīšana un kopšana

⚠ ***Risks savainoties ar asajiem asmeņiem!***

Darbojoties ar asmeņu ieliktni (saliekot, izjaucot, tīrot), vienmēr uzlieciet asmeņu aizsargu. Neaiztieciet asmeni ar kailām rokām!

Brīdinājums!

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmas. Asmeņu ieliktni, trauku un vāku ir droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
Asmeņu ieliktni var rūpīgi nomazgāt, izņemot to ārā no asmeņu turētāja.

G att.

- Asmeņu turētāju (ar uzliktu asmeņu aizsargu) apgrieziet otrādi.
- Saspiediet kopā asmeņu ieliktņa austiņas, un izņemiet ārā no asmeņu turētāja.
- Lai saliktu, satveriet asmeņu ieliktni aiz asmeņu aizsarga, un ielieciet asmeņu turētājā. Piespiediet uz leju savā vietā.

Ieteikums: lai veiktu ierīces priekšmazgāšanu, uzreiz pēc lietošanas uzliktnī ielejiet mazliet ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa. Aiztaisiet ciet ar asmeņu turētāju, un uzlieciet uz virtuves kombaina. Ieslēdziet uz dažām sekundēm (iestatījums **M**). Izlejiet ūdeni, un noskalojiet detaļas ar tīru ūdeni.

Receptes

Piezīme.

Iespējams, jums nav piederumu visu recepšu pagatavošanai. Blendera piederums nepieciešams receptēm ar atzīmi *.

Vidusjūras garšvielu maisījums

9 g kaltēta rozmarīna
14 g kaltētu ķimeņu sēklu
6 g kaltētu koriandra sēklu
3 g kaltētas raudenes
2 g kaltētu kanēļa standziņu
5 g rupjā sāls

Instrumenti: malšanas uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar malšanas/griezēja asmeni (**melna** blīve)

- Visas sastāvdaļas ieberiet stikla traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- Maliet 90 sekundes pie iestatījuma **M**. Šo garšvielu maisījumu var izmantot, piem., grilētiem dārzeņiem, marinētām zivīm, marinētai gaļai, gaļas kebebiem, dārzeņu lazanjai, makaronu mērcēm.

Bazilika pesto

10 g ciedru riekstu
3 g ķiploku
5 g sāls
40 g siera „Parmesan”
10 g svaiga bazilika
70 g olīveļļas

Instrumenti: Malšanas uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar malšanas/griezēja asmeni (melna blīve)

- Ciedru riekstus, ķiploku, sāli, sieru „Parmesan” ielieciet stikla traukā un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 15 sekundes maliet ar iestatījumu **M**.
- Pievienojiet baziliku un olīveļļu, un 10 sekundes sajauciet visu pie iestatījuma **M**.

Medus un banānu smūtijs ar muskatrieksta garšu *

80 g banānu, kubiņos (lai iegūtu biezāku konsistenci, izmantojiet saldētus banānus)
120 g dabīga jogurta ar zemu tauku saturu (vaniļas)
3 g medus (vai pēc garšas)
200 g auksta piena (var izmantot pienu ar zemu tauku saturu vai sojas pienu)
1 šķipsniņa muskatrieksta
45 ledus kubiņu (ja nepieciešama biezāka konsistence)

Instrumenti: Malšanas uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar malšanas/griezēja asmeni (**melna** blīve)

- Muskatriekstu ielieciet stikla traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 60 sekundes maliet ar iestatījumu **M**. Instrumenti - Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (sarkana blīve)
- Visas sastāvdaļas (izņemot muskatriekstu) ieberiet stikla traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 45 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.
- Pēc garšas pievienojiet šķipsniņu muskatrieksta.

Ķiršu smūtijs ar kokosriekstu pienu *

70 g svaigu vai saldētu ķiršu bez kauliņiem
50 g banānu
40 kokosriekstu piena
5 g nesaldinātas šokolādes
(ar augstu kakao saturu)
75 g ūdens
2 ledus gabaliņi
30 g glazūras cukura 70 g putukrējuma

Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

- Visas sastāvdaļas ieberiet plastmasas traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 45 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.

Salātu mērce ar kaperiem *

70 g olīveļļas
40 g citronu sulas
10 g sojas mērces
10 g sinepju
20 g kaperu
10 g sālītu kaperu
15 g melno olīvu
5 g ķiploku

Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

- Visas sastāvdaļas ieberiet plastmasas traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 40 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.

Mango mērce *

200 g mīkstu, nomizotu mango bez kauliņiem
15 g citronu sulas
Citrona miziņa
6 g sasmalcinātu šalotes sīpolu
5 g linsēklu eļļas
Sāls un pipari pēc garšas

Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

- Visas sastāvdaļas ieberiet plastmasas traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 40 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.

Pilngraudu miltu pankūkas *

70 g pilngraudu miltu vai graudu (pēc garšas)
150 g piena
1 ola
1 šķipsniņa sāls
1 šķipsniņa cukura
2,5 g saulespuķu eļļas
1 šķipsniņa vaniļas cukura

Instrumenti: Malšanas uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar malšanas/griezēja asmeni (**melna** blīve) - ja nepieciešams

- Veselos graudus ieberiet stikla traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 90 sekundes maliet ar iestatījumu **M**.

Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

- Plastmasas traukā vispirms ielieciet slapjās sastāvdaļas, pēc tam sausās sastāvdaļas. Aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 45 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.

Zemeņu kokteilis „Virgin Daiquiri" *

80 saldētu zemeņu
60 g cukura
45 g Bitter Lemon
200 g ūdens
15 g citronu sulas
80 g ledus gabaliņu

Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

- Visas sastāvdaļas ieberiet plastmasas traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 40 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.

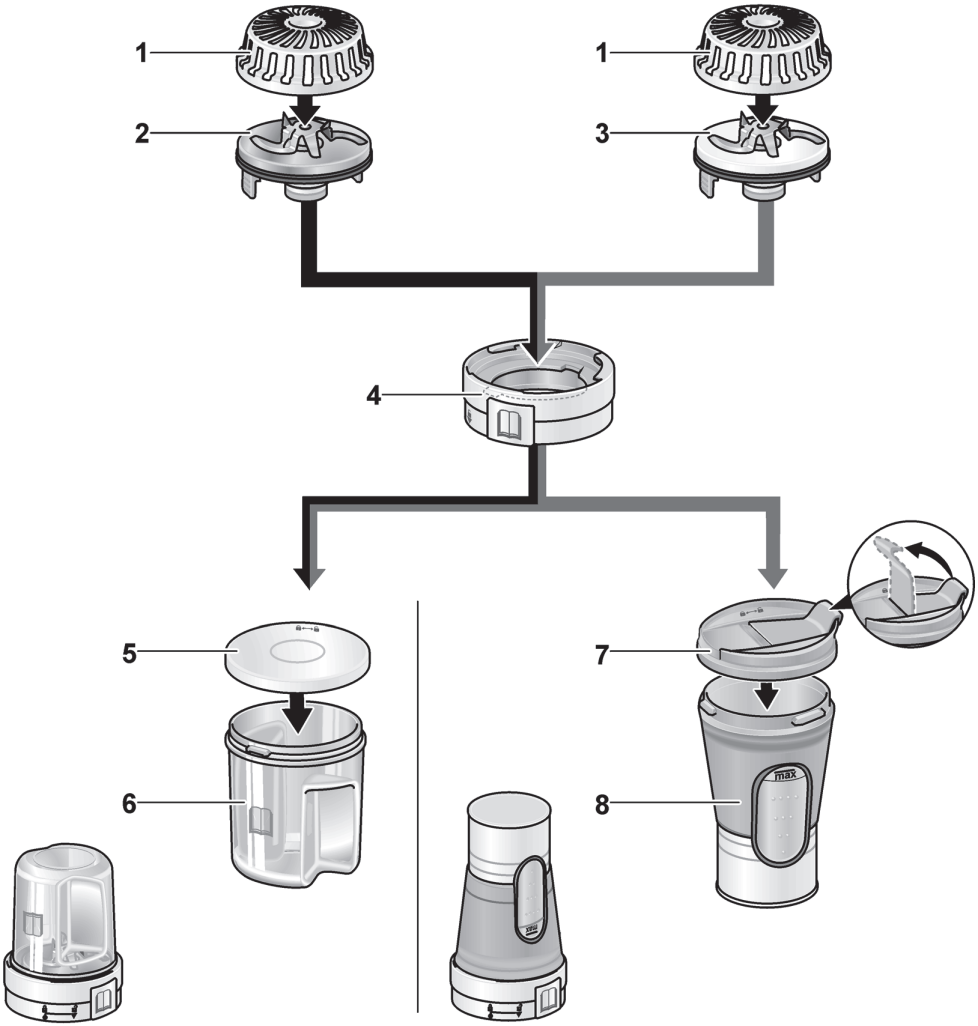
Zaļais smūtijs *

1 zaļš ābols (apm. 100 g)
viena citrona sula (apm. 20 g)
20 g kacenkāposta
10 g selerijas
10 g koriandra lapu
10 g linsēklu
1 g malta kanēļa
200 g atvēsināta ūdens

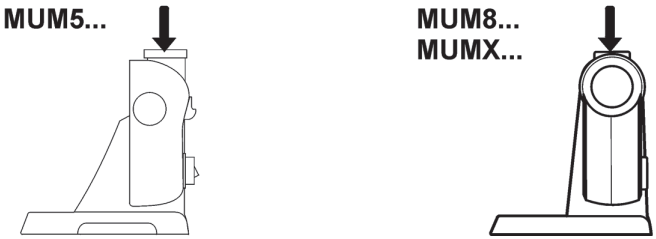
Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

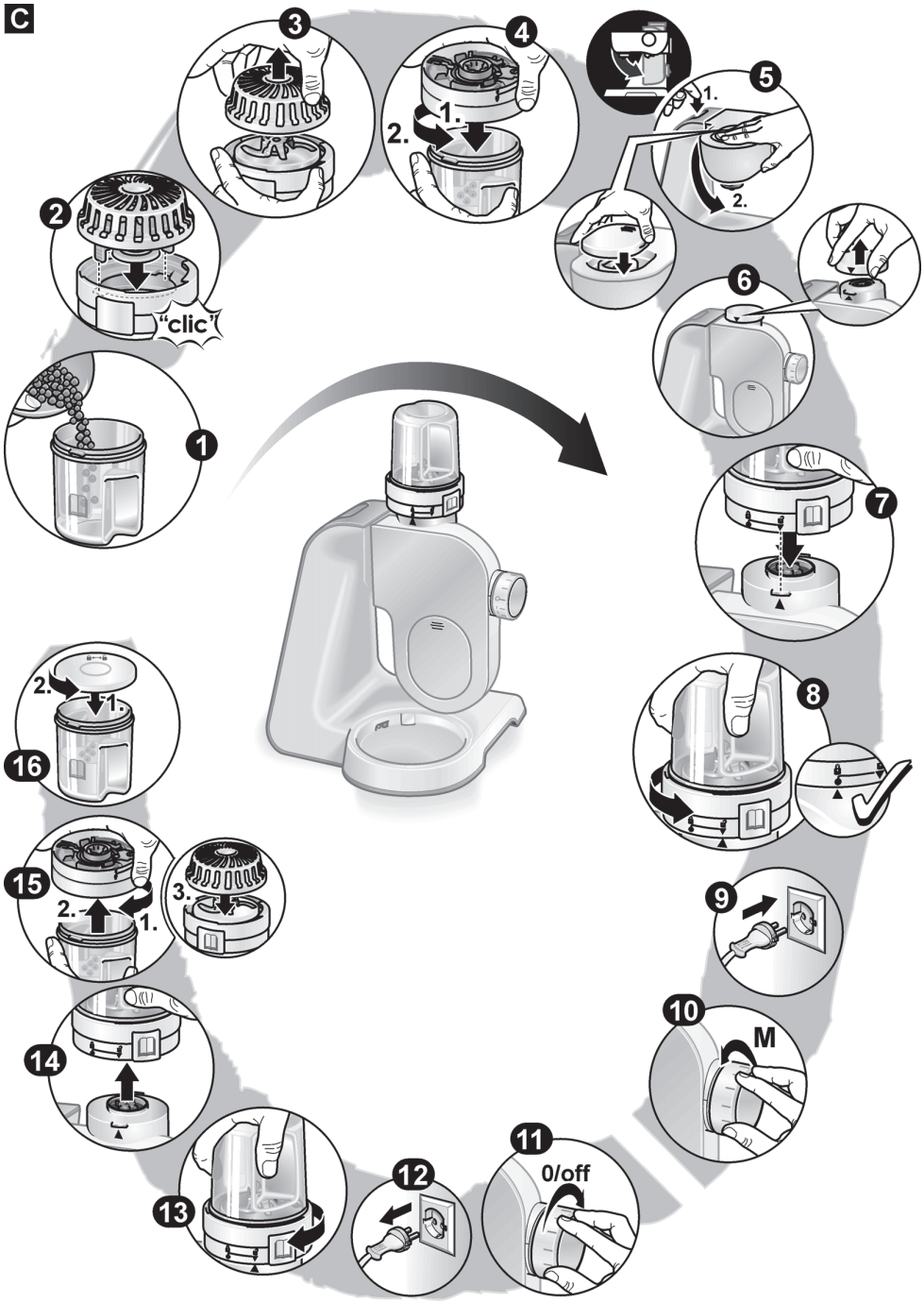
- Nomizojiet ābolu, sagrieziet gabaliņos.
- Sagrieziet gabaliņos seleriju.
- 60 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.

A

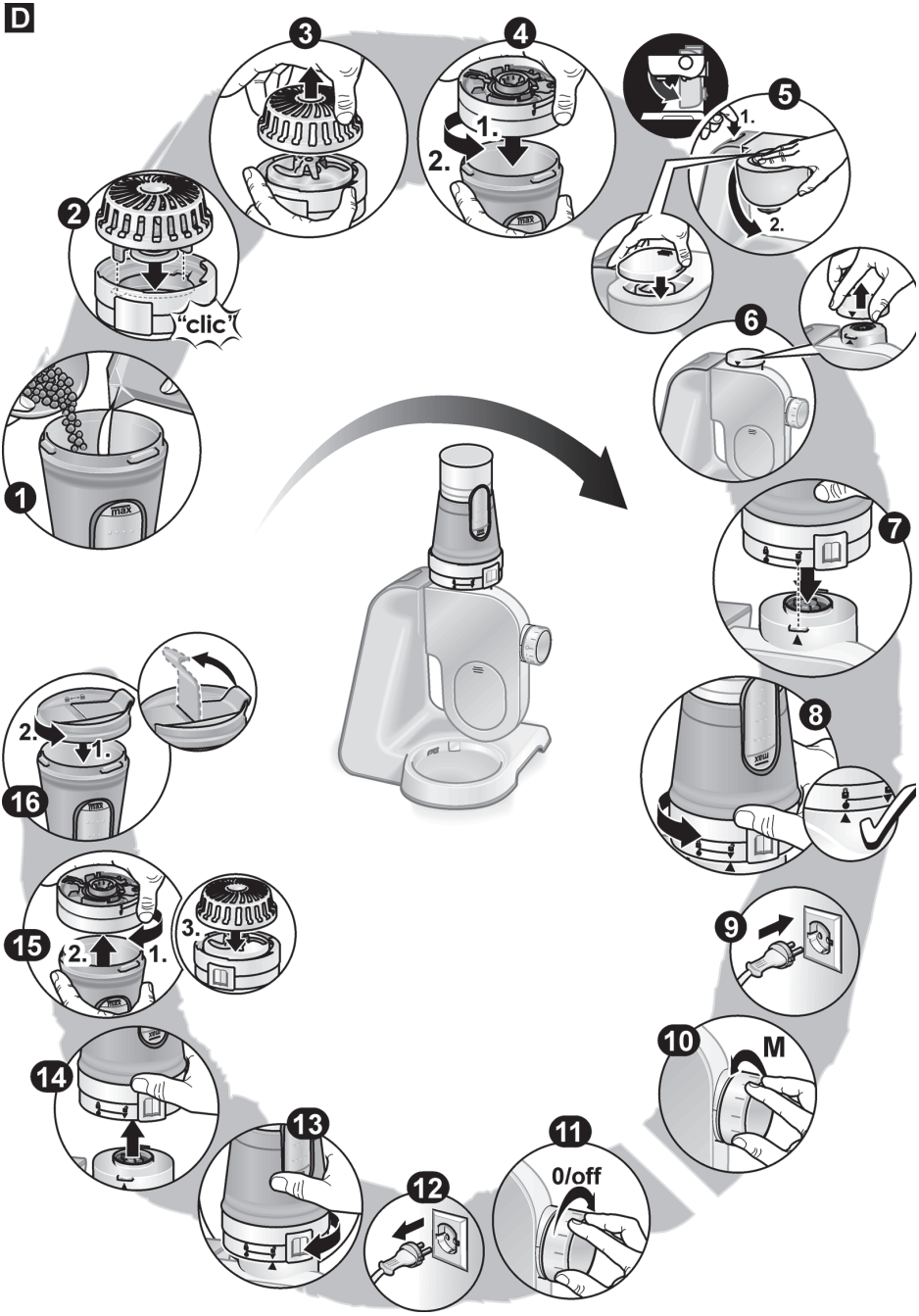


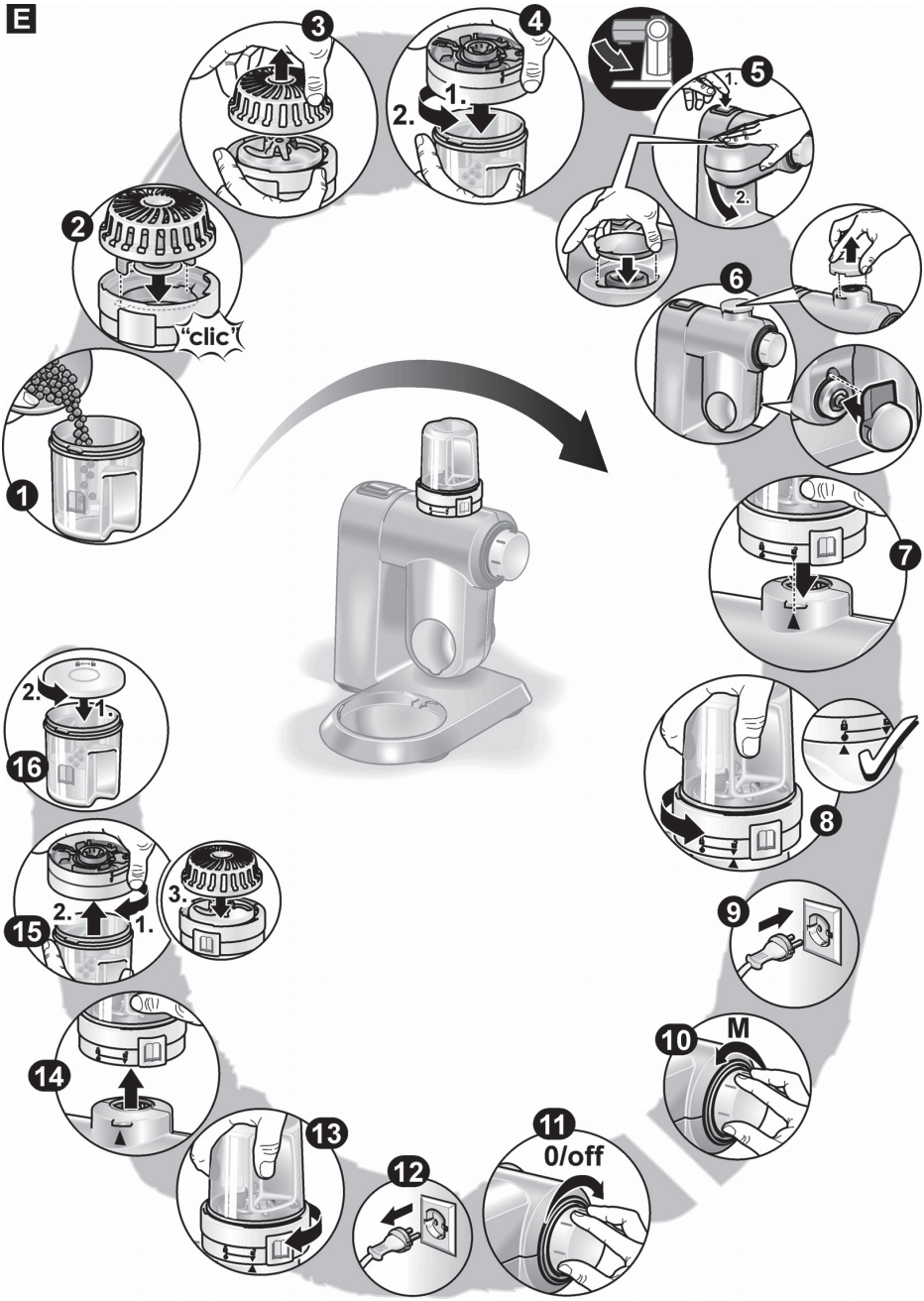
B



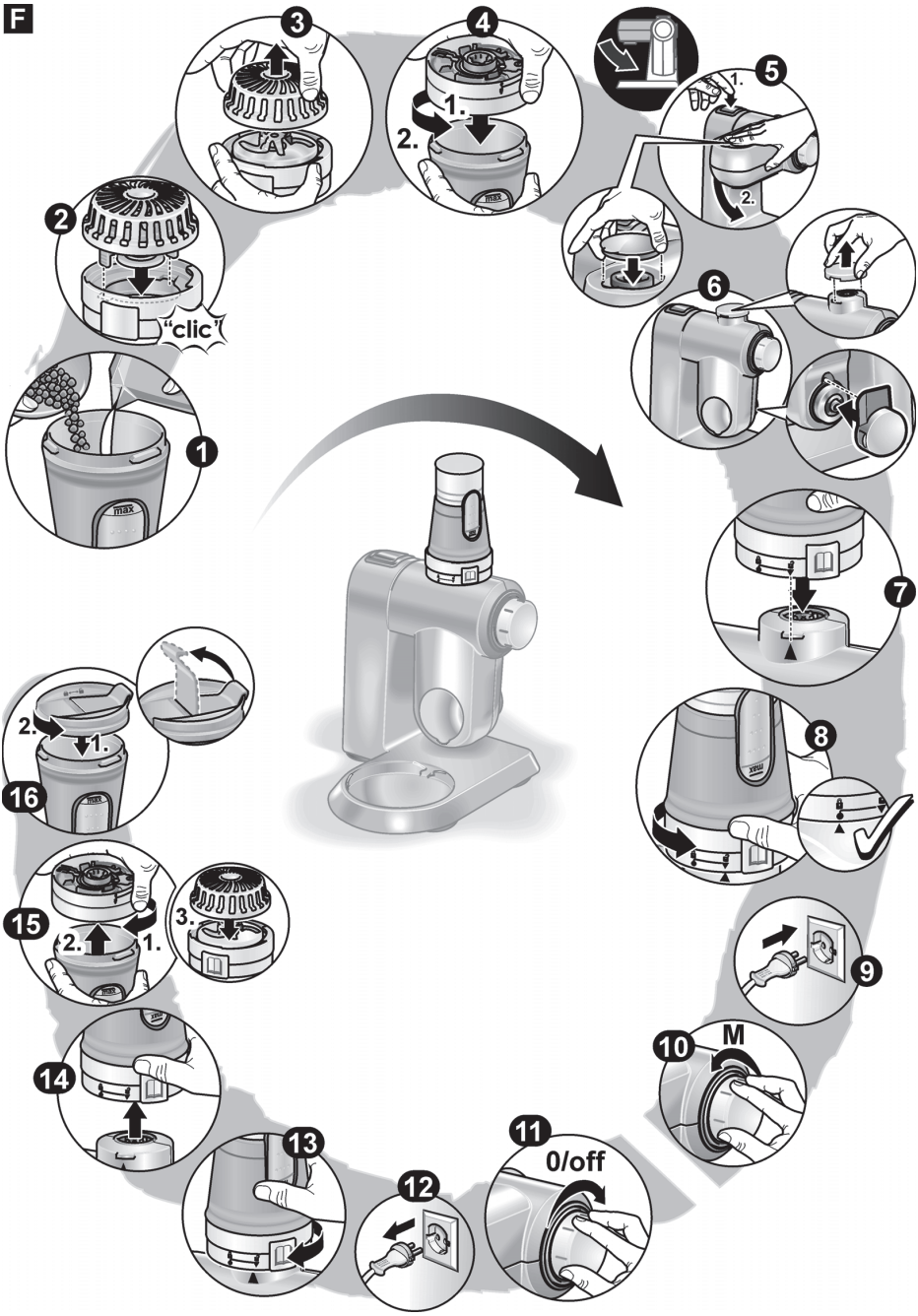

C
1
2
"clic"
3
4
1.
2.
5
1.
2.
6
7
8
9
10
M
11
0/off
12
13
14
15
2.
1.
3.
16
2.
1.

D

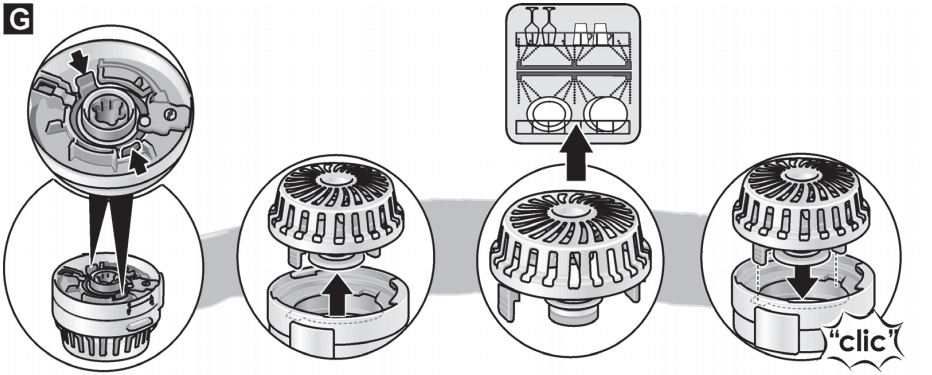



E
1
2
"clic"
3
4
1.
2.
5
1.
2.
6
7
8
9
10
M
11
0/off
12
13
14
15
2.
1.
3.
16
2.
1.

F



G



H

	MAX		MUM5... / 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	–

Cienījamais klient!

Klientu serviss ir blakus neatkarīgi no jūsu dzīvesvietas, un viens no mūsu servisa tehniķiem ir atbildīgs par jūsu reģionu.

Mūsu padoms:

Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas servisu, pārbaudiet, vai nevarat pašrocīgi salabot radušos traucējumu. Tā jūs izvairīsieties no izdevumiem par tehniķa vizīti. Attiecīgos norādījumus var atrast lietošanas instrukcijā.

Turklāt mēs palīdzēsim jums ātri, labi un par mērenu cenu!

Mūsu kvalificētie speciālisti ir jūsu rīcībā visās valstīs. Pie viņiem ir pieejamas oriģinālas detaļas visām ierīcēm. Tas ietaupa gan laiku, gan naudu.

Traucējums? Tas ir jānovērš!

Šajā sadaļā norādīti jums tuvāko klientu apkalpošanas servisu telefona numuri un adrese jūsu valstī.

Tas paātrinās jūsu problēmas risinājumu!
Sniedziet mums šādu **informāciju:**

1. Precīza jūsu **adrese** un **telefona numurs**
2. Precīzs **sūdzības apraksts**
3. **Iegādes datums**
4. Produkta numurs **(E-No.)** uz specifikāciju etiķetes
5. Ražošanas datums **(FD)** uz specifikāciju etiķetes

Jūsu lietošanas instrukcijā ir pateikts, kurā vietā atrodama tehnisko specifikāciju plāksnīte.

Specifikāciju etiķetes piemērs

Šajā sadaļā minētie klientu apkalpošanas servisi ir paredzēti tikai jūsu reģionālā servisa izplatīto produktu apkopei un remontam.

Tomēr, ja nepieciešams, mēs varam arī nodrošināt rezerves daļas un remontu ierīcēm, kas iegādātas citā valstī un ievestas nepareizā veidā.

Garantijas noteikumi

Garantijas nosacījumus šai ierīcei definē mūsu pārstāvji attiecīgajā valstī. Garantijas nosacījumus pēc pieprasījuma var saņemt mazumtirdzniecības/vairumtirdzniecības vietā, kurā iegādāta ierīce. Sūdzības gadījumā garantijas laikā uzrādiet ierīces iegādes čeku.

LV Latvija / Latvia

“General Serviss” SIA
Buļļu iela 70c
Rīga, LV-1067
Tel. +371 6742 52 32
GSM +371 2630 48 60

e-mail: info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

ELKOR Serviss
Brīvības gatve 201
Rīga, LV-1039
Tel. +371 67070520, +371 67070536
Fakss +371 67070524

e-mail: info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

"Elektronika Serviss" SIA
Tadaiķu iela 4
Rīga, LV1004
Tel. +371 67717060
Fakss: +371 676 012 35

e-mail: serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv