



BOSCH



Užregistruokite naują
įrenginį „MYBosh“ dabar
ir gaukite nemokamus
privalumus
www.bosch-home.lt

ErgoMaster serija 4/serija 6

MSM4W... MSM4B... MSM6M...

It Naudojimosi instrukcija

Rankinis mikseris

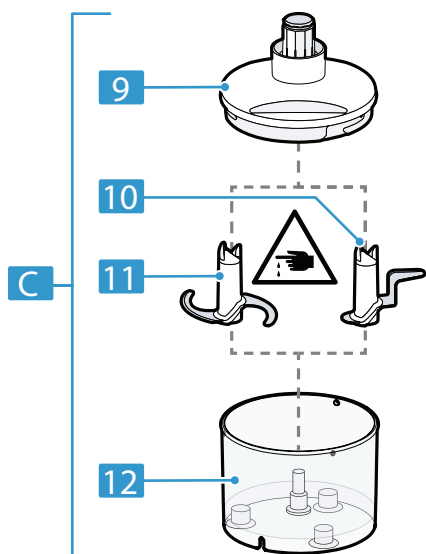
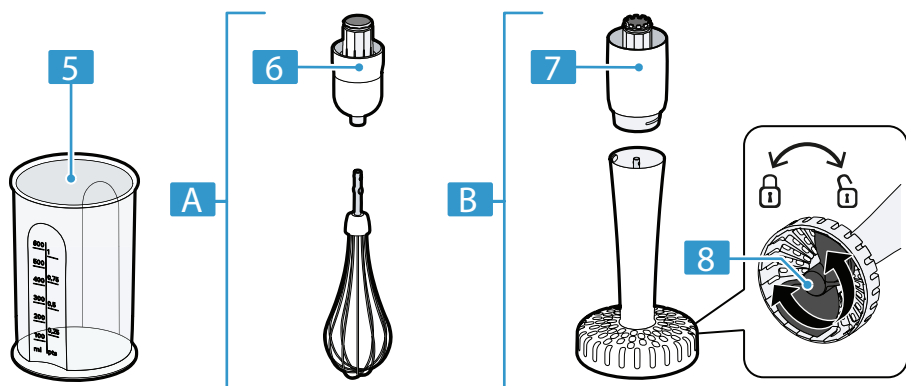
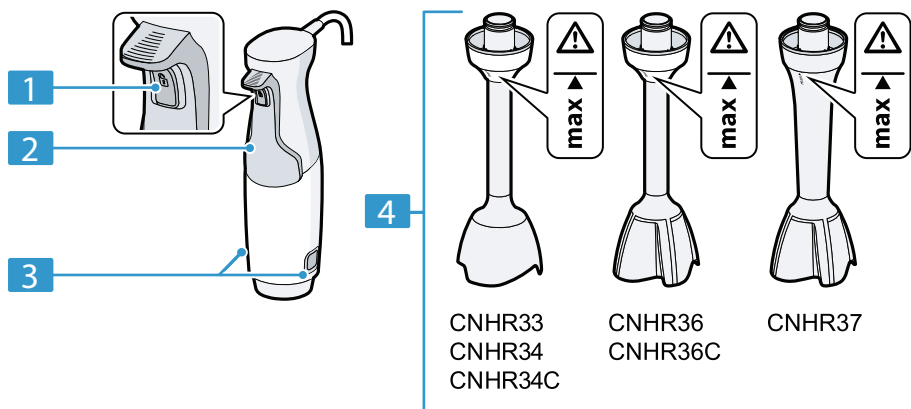
MSM6M8X1

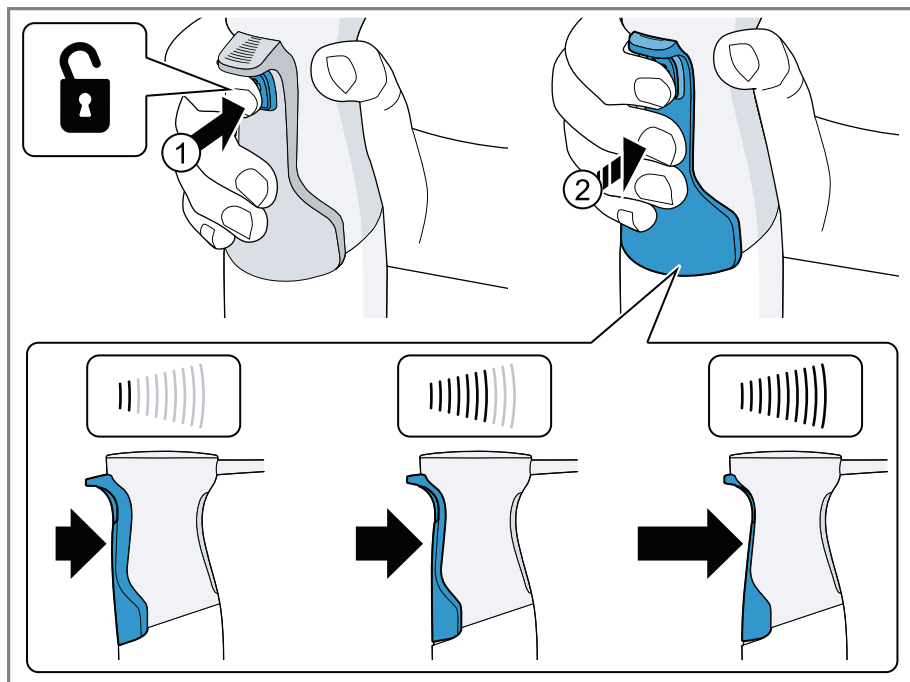


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>

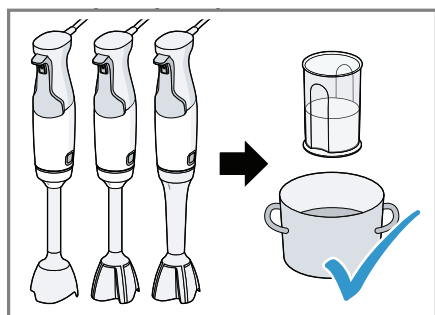


Nuskaitykite QR kodą arba apsilankykite svetainėje, kur rasite papildomos informacijos apie įrenginio programas. Ten galite rasti papildomos informacijos apie savo įrenginį ir priedus.

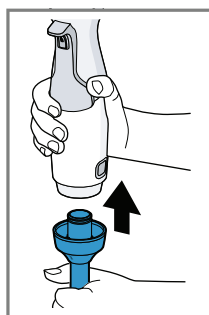




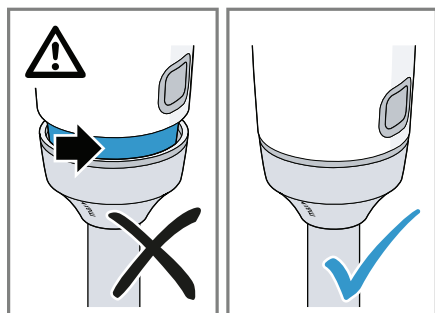
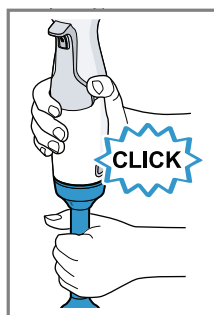
2



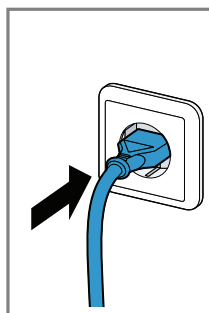
3



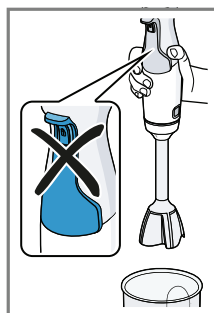
4

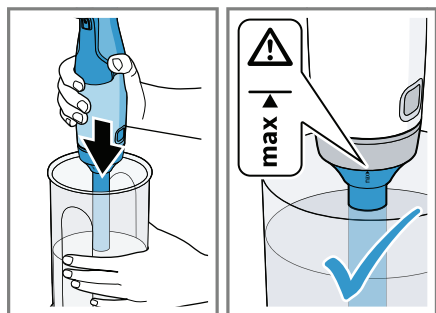


5

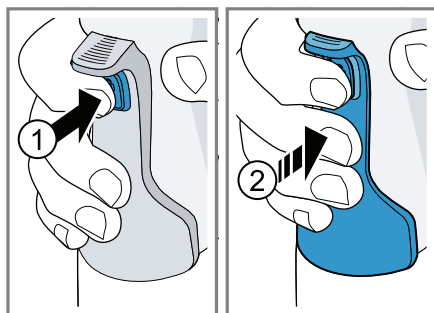


6

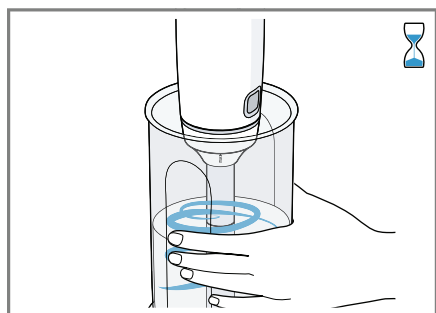




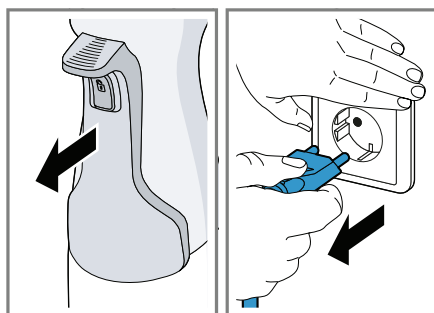
7



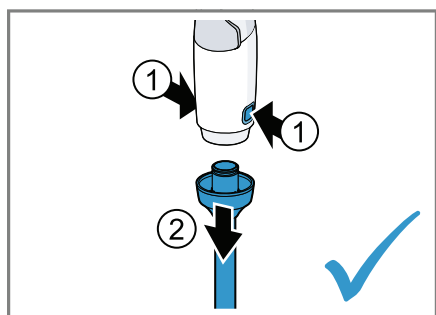
8



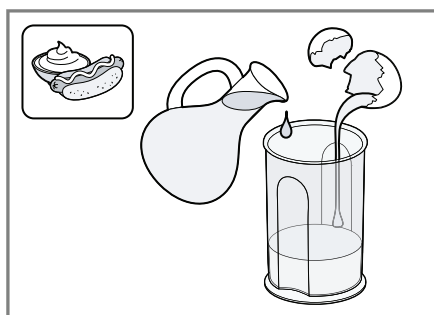
9



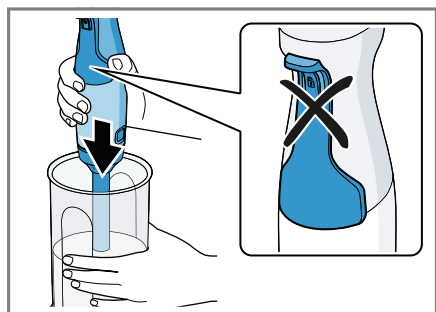
10



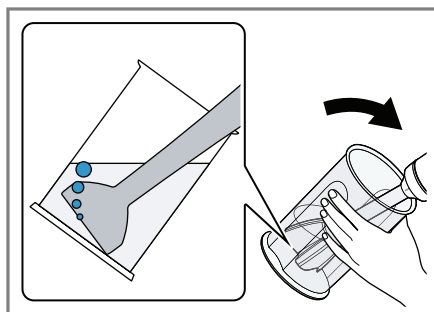
11



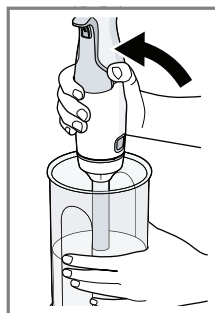
12



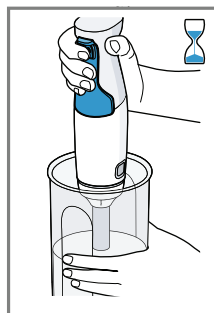
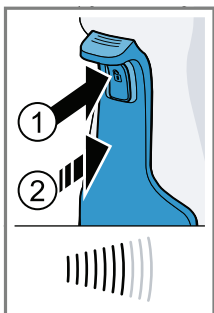
13



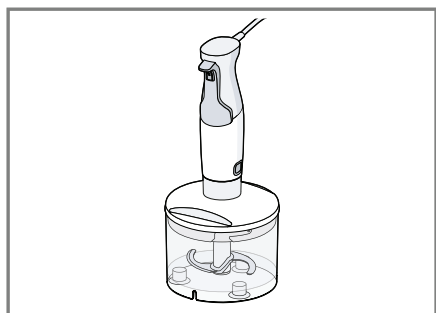
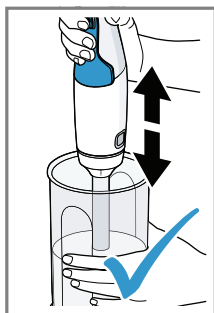
14



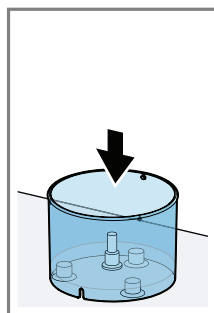
15



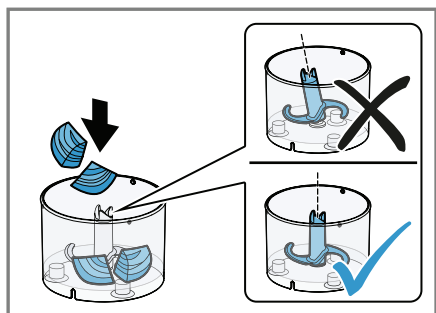
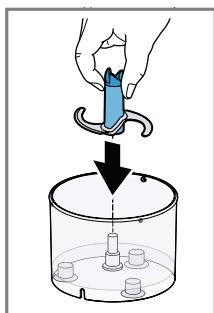
16



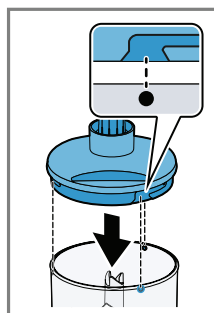
17



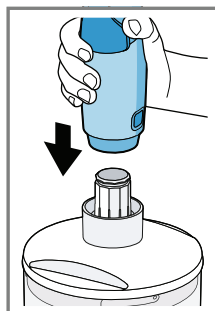
18



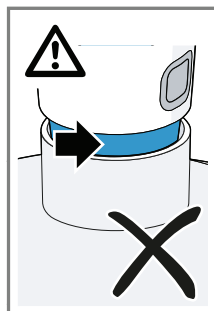
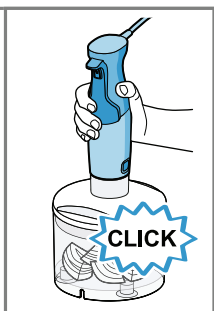
19



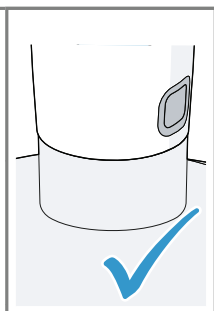
20

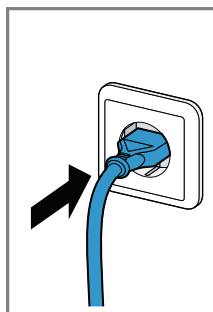


21

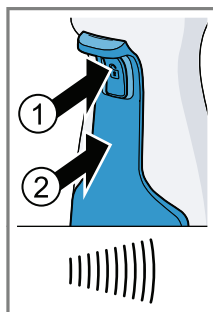
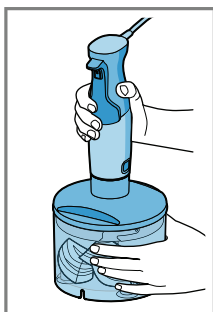


22

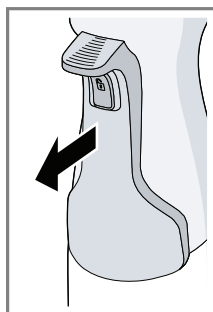




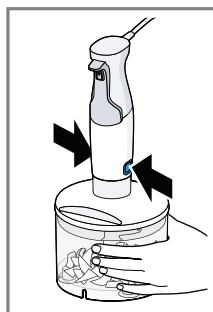
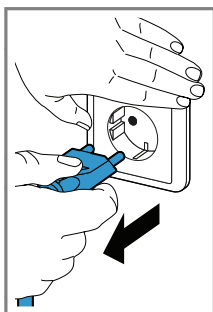
23



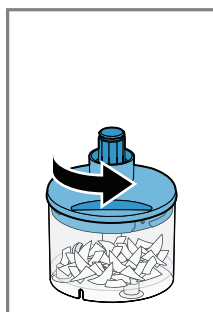
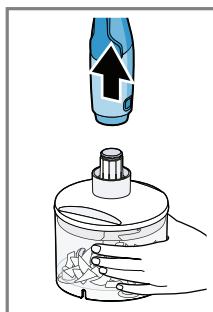
24



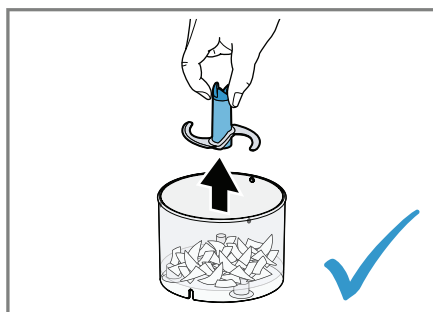
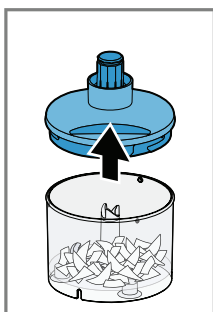
25



26



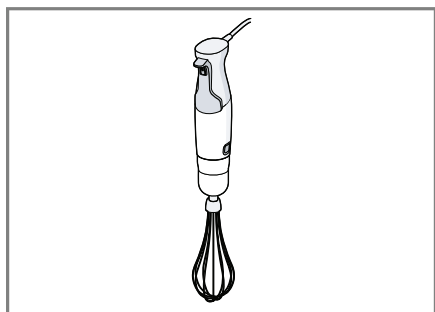
27



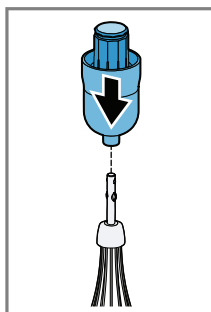
28

CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

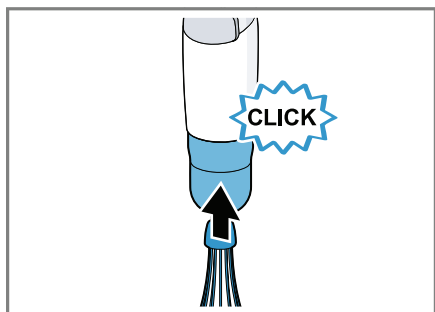
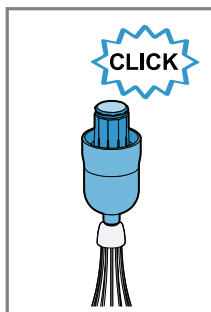
29



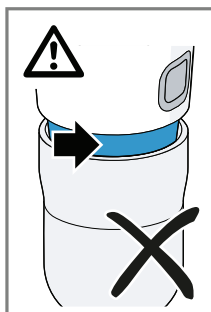
30



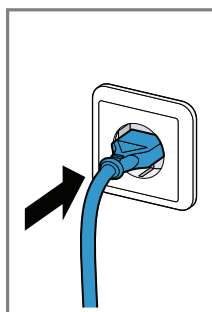
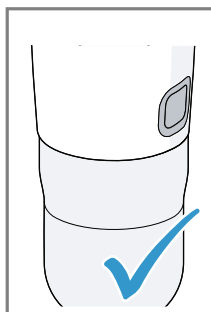
31



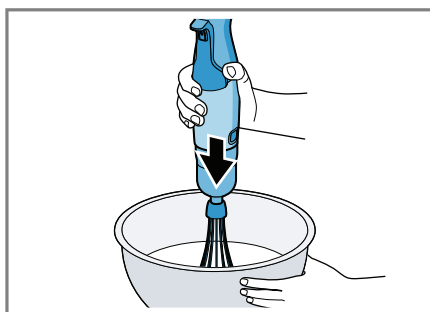
32



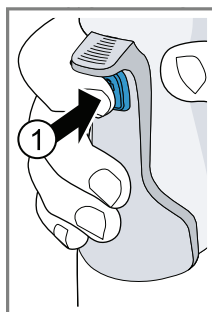
33



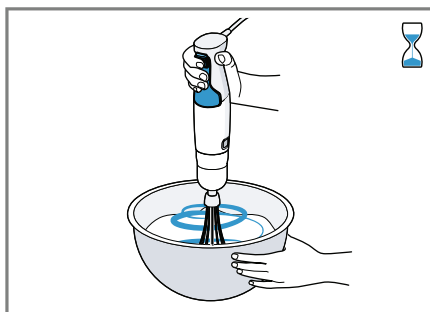
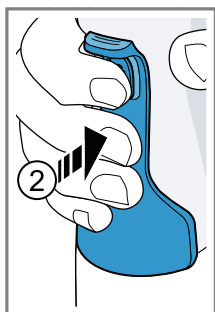
34



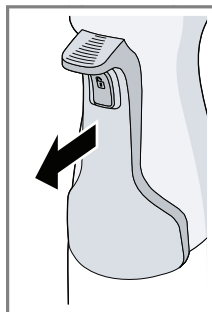
35



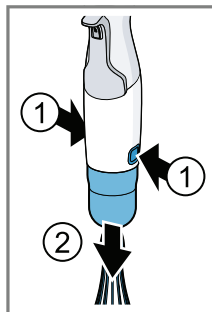
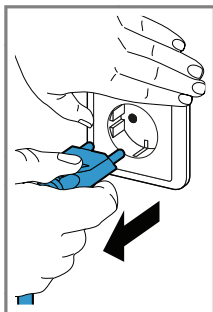
36



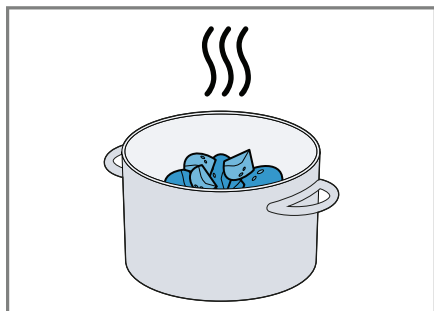
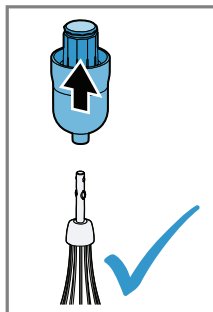
37



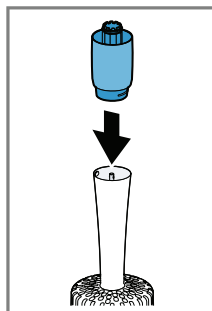
38



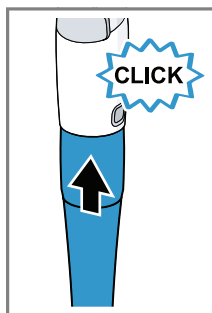
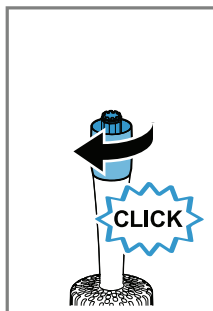
39



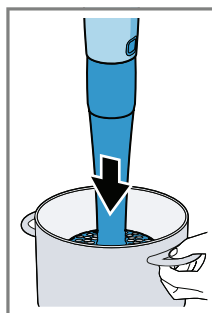
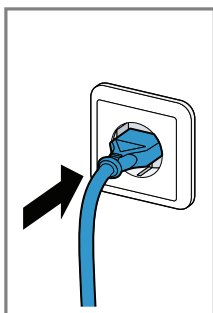
40



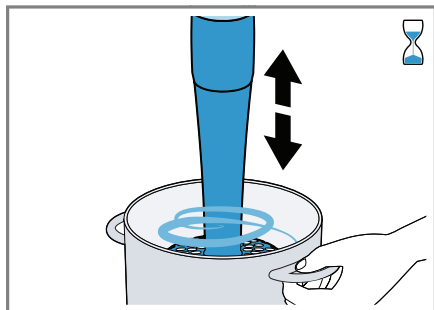
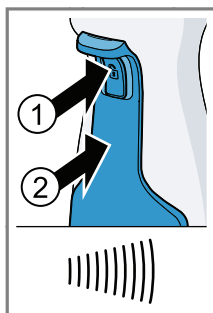
41



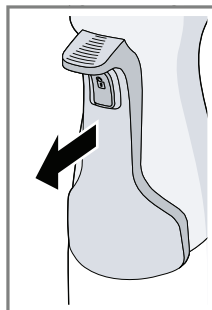
42



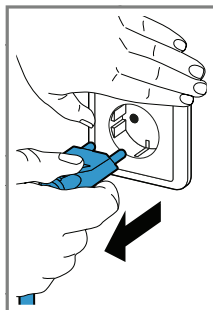
43

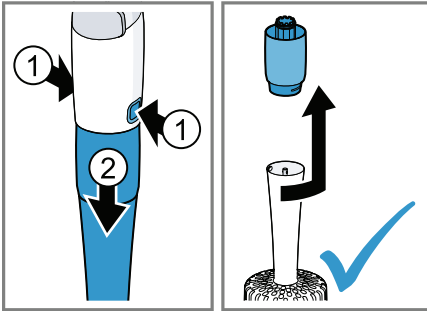


44



45

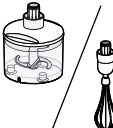
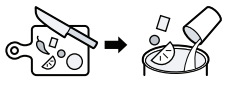
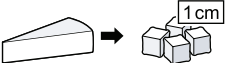
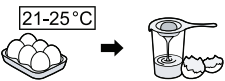


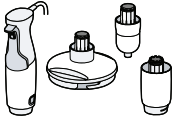
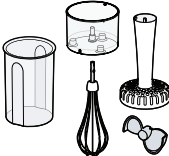
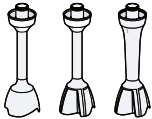
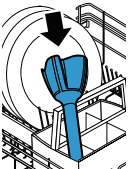


46

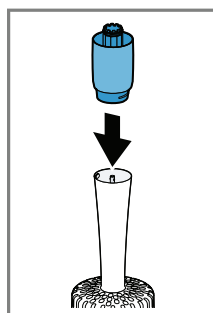
			200-600 g	40-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-600 g	60-90 s	
			1 x ○	60-90 s	
			200-600 g	40-60 s	
			200-600 g	60-90 s	

47

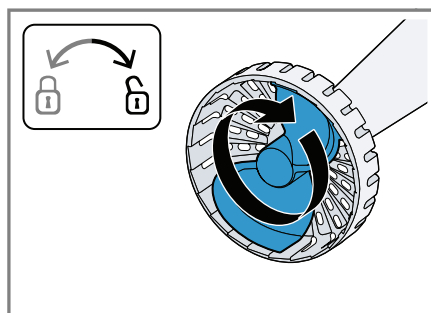
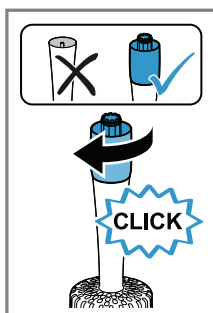
				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	 L 7 - 10 s
				 M 16 - 20 s
				 S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	

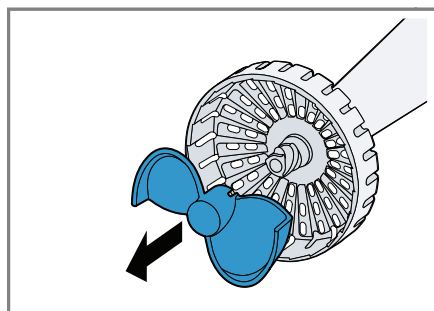
49



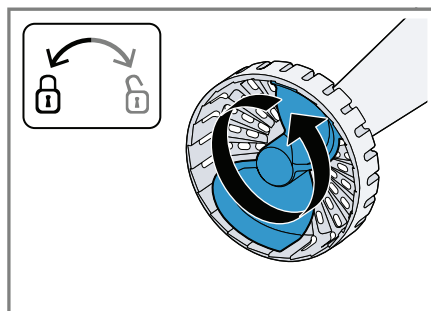
50



51



52



53



Saugumas

- Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- Išsaugokite naudojimosi instrukciją, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje arba perduoti kitam savininkui.

Naudokitės šiuo prietaisu tik:

- Su originaliomis dalimis ir priedais.
- Skirtas skystiems ar pusiau kietiems maisto produktams pjaustyti, smulkinti, maišyti, tyrėms ir emulsijoms gaminti.
- Privačiuose namų ūkiuose ir uždaroje erdvėje kambario temperatūroje.
- Prietaisą naudokite įprastam maisto produktų kiekiui apdoroti namuose, neviršijant įprastos apdorojimo trukmės.
- Ne aukščiau kaip 2000 m virš jūros lygio.

Po kiekvieno naudojimo, paliekant prietaisą be priežiūros, prieš surinkimą, išardymą ar valymą ir gedimų atveju, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo. Šiuo prietaisu gali naudotis asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis savybėmis ar patirties ir/ar žinių stoka tik prižiūrimi už jų saugą atsakingų asmenų ar apmokyti dėl saugaus prietaiso naudojimo ir suprantantys susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai neturi atlikti valymo ar aptarnavimo darbų.

Vaikai negali naudotis prietaisu. Laikykite prietaisą ir maitinimo kabelį toliau nuo vaikų.

- ▶ Prietaisą prijunkite ir naudokitės juo tik laikantis techninių duomenų plokštelėje nurodytų specifikacijų.
- ▶ Jei apgadintas prietaiso maitinimo kabelis, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo klientų aptarnavimo centras ar panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ▶ Niekada nemerkite prietaiso ar maitinimo kabelio į vandenį, neplaukite indaplovėje.
- ▶ Maišytuvo kojelę panardinkite į ingredientus tik iki „max“ žymos.
- ▶ Niekada toliau nesinaudokite prietaisu, jei jis buvo įkritęs į vandenį ar kitą skystį.

- ▶ Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis.
- ▶ Niekada nenaudokite sugedusio prietaiso.
- ▶ Neleiskite maitinimo kabeliui liestis su karštomis dalimis ar aštriomis briaunų.
- ▶ Niekada nestatykite prietaiso šalia ar /ant karštų paviršių.
- ▶ Išjungę prietaisą, palaukite kol pavara pilnai sustos.
- ▶ Rankas, plaukus, drabužius ir įrankius laikykite toliau nuo besisukančių dalių.
- ▶ Tik išjungus prietaisą ir sustojus pavara, galima pritvirtinti ir nuimti priedus.
- ▶ Naudokite tik pilnai surinktus priedus.
- ▶ Niekada neleiskite peilio ašmenų plikomis rankomis.
- ▶ Saugokitės peilio ašmenų, kai ištuštinate talpą ar ją valote.
- ▶ Būkite atsargūs ruošdami karštą maistą.
- ▶ Palikite verdantį maistą atvėsti iki maždaug 70°C temperatūros.
- ▶ Laikykites valymo instrukcijų.
- ▶ Prieš kiekvieną naudojimą nuvalykite su maistu besiliečiančius paviršius.

Materialinės žalos išvengimas

- ▶ Nesinaudokite prietaisu tuščia eiga.
- ▶ Niekada nenaudokite maišytuvo ašočio mikrobangų krosnelėje ar orkaitėje.
- ▶ Niekada nenardinkite dangčio su pavara į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite po tekančio vandens srove ar indaplovėje.
- ▶ Niekuomet nedėkite universalaus pjaustymo indo į mikrobangų krosnelę ar orkaitę.
- ▶ Niekada nenaudokite maišytuvo kojelės ar plaktuvo universaliame pjaustymo inde.
- ▶ Patikimai užtvirtinkite pagrindinį įrenginį ant maišytuvo kojelės ar priedo.

Apžvalga

→ Pav. 1

A	Plakimo šluotelė ¹
B	“ProPuree” trintuvo priedas ¹

C	Universali pjaustyklė ¹
1	Ijungimo apsauga
2	Valdymo rankenėlė
3	Atlaisvinimo mygtukai
4	Maišytuvo kojelė ¹
5	Plastikinis maišytuvo ašotis ¹
6	Plaktuvo reduktorius
7	Grūstuvo reduktorius
8	Grūstuvai (nuimamas)
9	Universalios pjaustyklės reduktorius
10	Ledo smulkinimo peilis ¹
11	Universalus peilis
12	Indas

¹ Priklauso nuo modelio

Pastabos:

- Jei priedas nėra įtrauktas į pristatymo komplektą, jį galima užsakyti klientų aptarnavimo centre.
- Tik CNHR37 modeliui: Universalią pjaustyklę galite užsisakyti klientų aptarnavimo centre, užsakymo Nr. 0012042772. Universali pjaustyklė leidžia išnaudoti visą įrenginio pajėgumą ruošiant medaus-obuolių mišinį, vadovaukitės naudojimo vadove pateiktu receptu.

Valdymas**Valdymo rankenėlė su apsauga nuo įsijungimo**

Naudodamiesi valdymo rankenėle jūs galite sklandžiai valdyti savo prietaiso greitį. Norėdami įjungti prietaisą, pirmiausia paspauskite apsaugą nuo įsijungimo, o tada valdymo rankenėlę. Kuo stipriau paspaudžiama valdymo rankenėlė, tuo didesnis variklio greitis.

Pastaba: Prietaisas veikia tol, kol yra spaudžiama valdymo rankenėlė.

→ Pav. 2

Maišytuvo kojelė

Pastaba: Maišytuvo kojele negalima gaminti tyres iš bulvių ar panašios konsistencijos maisto produktų.

Maišytuvo antgaliai tinka:

- Gėrimams gaminti
- Gaminti blynų tešlą, majonezą, padažus ir kūdikių maistėlį
- Pagaminto maisto pertrynimui, pvz., vaisių, daržovių, sriubų

Maisto apdorojimas maišytuvo kojele**Pastabos:**

- Kietus maisto produktus, tokius kaip obuoliai, bulvės ar mėsa, prieš apdorojant reikia susmulkinti ir išvirti.
- Norėdami susmulkinti šviežius maisto produktus be pridėtinio skysčio pvz., svogūnus, česnakus ar žoleles, naudokite universalią pjaustyklę.
- Prieš apdorojant maistą puode, nukelkite jį nuo viryklės.

→ Pav. 3 - 11

Recepto pavyzdys Majonezas

- 1 kiaušinis (kiaušinio trynys ir baltymas)
- 1 valg. š. garstyčių
- 1 valg. š. citrinų sulčių ar acto
- 200 - 250 ml aliejaus
- druskos ir pipirų pagal skonį

Majonezo paruošimas**Pastabos:**

- Naudojant maišytuvo kojelę, majonezą galite ruošti tik iš sveikų kiaušinių (iš baltymų ir trynių).
- Gaminant majonezą, po maišytuvo kojele susikaupęs oras neleidžia ingredientams tolygiai susimaišyti. Norėdami gauti optimalų rezultatą, prieš maišydami leiskite orui išeiti.

→ Pav. 12 - 16

Universali pjaustyklė

Universali pjaustyklė skirta maisto produktų pjaustymui, pvz. mėsei, kietam sūriui, svogūnams, česnakams, vaisiams, daržovėms, žolelėms, riešutams ar migdolams.

Pastabos:

- Prieš apdorodami produktus, pašalinkite kietais dalis, pvz. kaulus, kremzles, sausgysles ar vaisių kauliukus.
- Daugiafunkcinis priedas nėra tinkamas kietų produktų apdorojimui, pvz. kavos pupelių, muskato riešutų, ridikėlių ar šaldytų produktų.
- Ledo kubelius smulkinkite tik ledo smulkinimo peiliu.

Universalios pjaustyklės naudojimas

→ Pav. 17 - 23

Medaus pyragas su obuoliais**Medaus-obuolių mišinys**

→ Pav. 29

Pyragai**Produktai**

- 3 kiaušiniai
- 60 g sviesto
- 100 g miltų
- 60 g maltų graikinių riešutų
- 1 šaukštelis cinamono
- 2 šaukšteliai vanilinio cukraus

lt Plakiklis

- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- 1 paruoštas obuolys
- Atskirkite kiaušinio trynius ir išplakite baltymus iki standumo.
- Kiaušinio trynius išplakite su cukrumi iki purios masės. Įdėkite minkštą sviestą ir paruoštą medaus-obuolių mišinį.
- Atskirame dubenyje sumaišykite likusius produktus ir suberkite į skystą masę, viską išmaišykite.
- Mentelė atsargiai įmaišykite išplaktus baltymus.
- Į stačiakampę kepimo formą (35 x 11 cm) patieskite kepimo popierių ir supilkite paruoštą pyrago mišinį.
- Obuolį nulupkite, supjaustykite griežinėliais ir išdėliokite ant pyrago.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C ir kepkite 30 minučių.

Plakimo šluotelė

Plaktimo šluotelė tinka plakti grietinėlę, kiaušinių baltymus ir pieno putą, taip pat ruošti padažus ir desertus.

Kaip pasiekti geriausių plakimo rezultatų:

- Naudokite grietinėlę, kurios riebumas ne mažesnis kaip 30% ir temperatūra 4-8 °C
- Naudokite daug baltymų turintį pieną, maks. 8 °C temperatūros
- Grietinėlę ir kiaušinių baltymus plakite plačiame inde

Pastaba: Norėdami išvengti taškymosi, naudokite gilius indus.

Plakimo šluotelės naudojimas

→ Pav. 30 - 35

“ProPuree” trintuvo priedas

Trintuvo priedas skirtas tyrėms ruošti iš virtų bulvių, žirnių, vaisių ar panašios konsistencijos maisto produktų.

Pastabos:

- Neapdorokite kietų produktų.
- Prieš apdorodami maisto produktus puode, nukelkite jį nuo kaitvietės.
- Naudodamiesi trintuvu, stenkitės neliesti dubens ar puodo kraštų.

Trintuvo priedo naudojimas

→ Pav. 40 - 46

Bulvių košė

- 1 kg virtų bulvių
 - 0.15 l šilto pieno
 - 50 g minkšto sviesto
 - druska, pipirai ir mustato riešutai
- Gaminimas
- Sudėkite produktus į tinkamą indą ir trinkite apie 1 minutę.
 - Pabaigoje pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu.

Taikymo pavyzdžiai

Visada laikykitės lentelėse nurodyto maksimalaus produktų kiekio ir jų apdorojimo trukmės reikalavimų.

Plaktuvo kojelės taikymo pavyzdžiai

Po kiekvieno naudojimo ciklo leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

→ Pav. 47

Universalios pjaustyklės ir plakimo šluotelės naudojimo pavyzdžiai

→ Pav. 48

Valymo apžvalga

Atskiras dalias valykite kaip parodyta lentelėje.

→ Pav. 49

Trintuvo priedo valymas

Nuimkite trintuvo mentelę, kad galėtumėte kruopščiai išvalyti.

→ Pav. 50 - 53

Trikčių šalinimas

Prietaisas išsijungia veikimo metu (tik 800 W - 1200 W modeliams).

Įsijungia apsaugos nuo perkrovos funkcija.

- ▶ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui apie 1 val. atvėsti, kad išsijungtų apsaugos nuo perkrovos įtaisas.

Pastaba: Jei problema neišsprendė, susisieki su klientu aptarnavimo skyriumi.

Seno prietaiso utilizavimas

- Utilizuokite prietaisą aplinkai nekenksmingu būdu.

Informacijos apie galimus utilizavimo būdus teiraukitės pas pardavėją arba vietos valdžios institucijose.



Prietaisas paženklintas sutinkamai su Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES, reglamentuojančia naudotų elektros ir elektronikos prietaisų šalinimą (Elektros ir elektronikos laužas - WEE). Direktyvos nuostatos reglamentuoja panaudotos įrangos grąžinimo ir perdirbimo principus visoje ES.

Klientų aptarnavimas

Išsamią informaciją apie garantinį laikotarpį ir garantijos sąlygas jūsų šalyje galite gauti klientų aptarnavimo centre, pas pardavėją arba mūsų svetainėje.

Klientų aptarnavimo centro kontaktinius duomenis galite rasti pridedamame klientų aptarnavimo kataloge arba mūsų svetainėje.



BOSCH



Užregistruokite naują
įrenginį „MYBosh“ dabar
ir gaukite nemokamus
privalumus
www.bosch-home.lt

ErgoMaster 4 serija/6 serija

MSM4B... MSM6M...

It Naudojimosi instrukcija

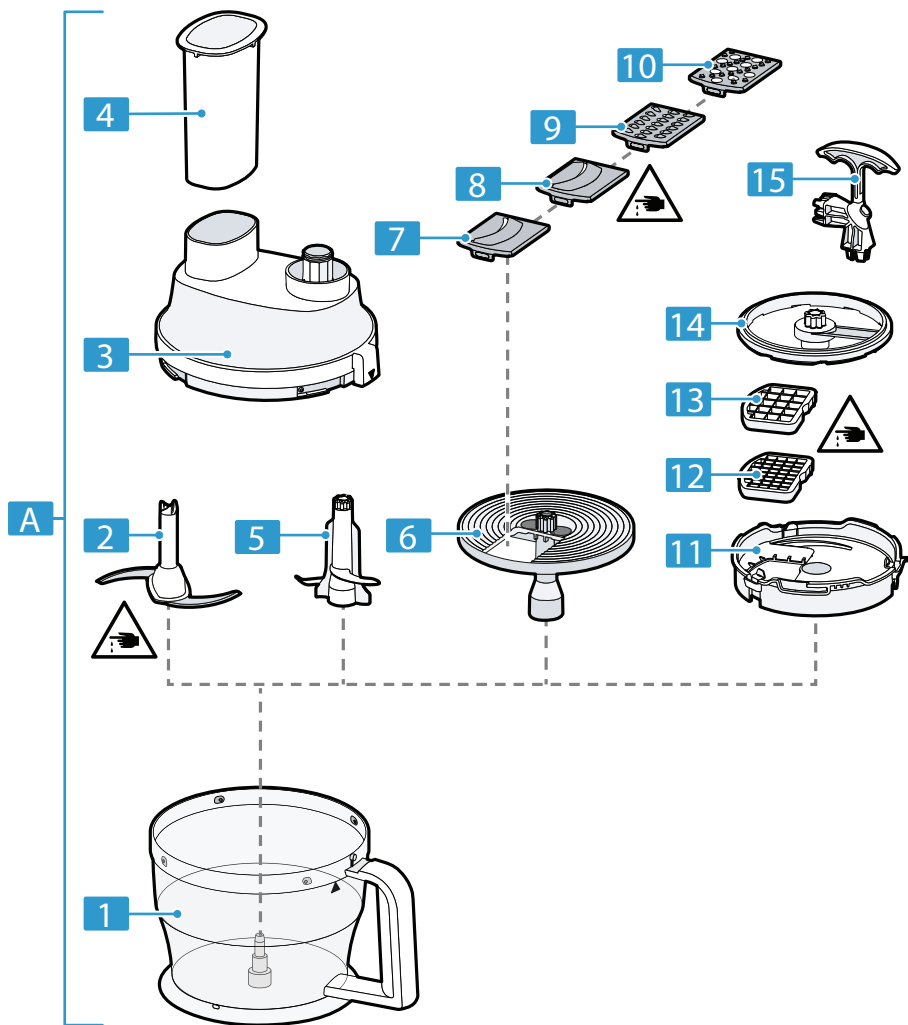
Priedai



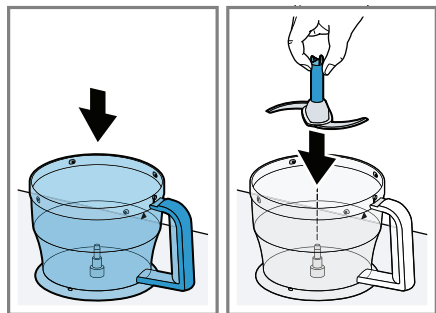
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251296>



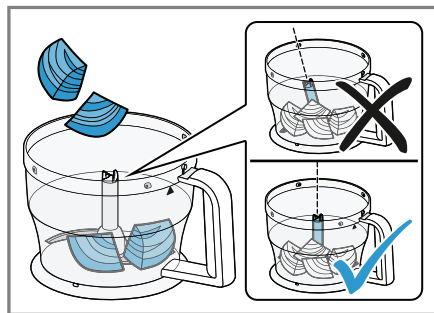
Nuskaitykite QR kodą arba apsilankykite svetainėje, kur rasite papildomos informacijos apie įrenginio programas. Čia galite rasti papildomos informacijos apie savo įrenginį ir priedus.



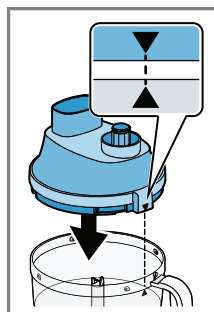
1



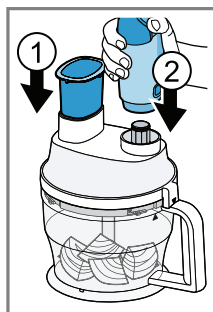
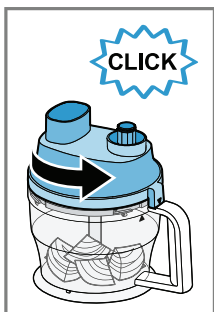
2



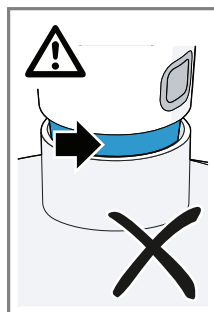
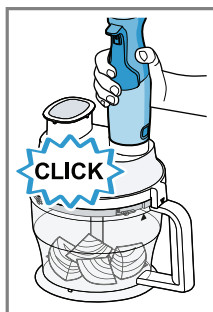
3



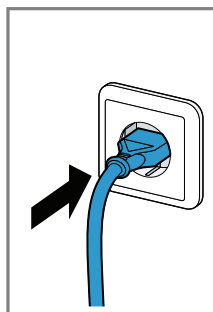
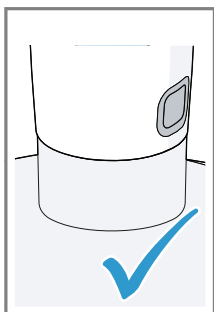
4



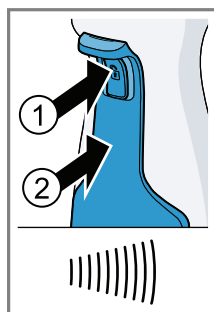
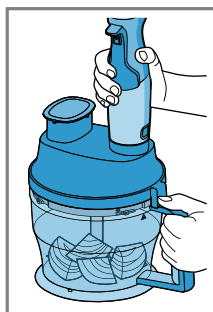
5



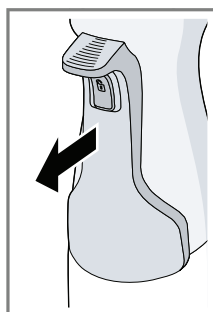
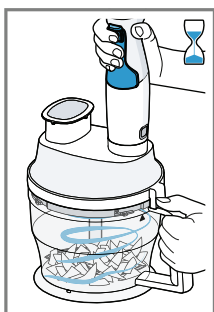
6



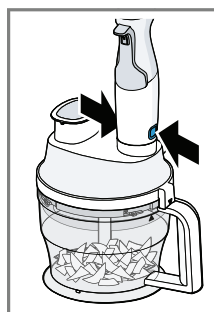
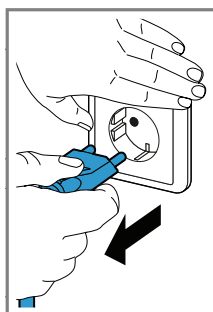
7



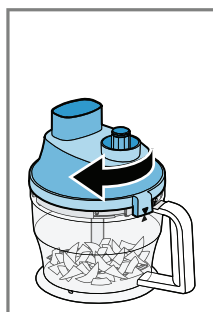
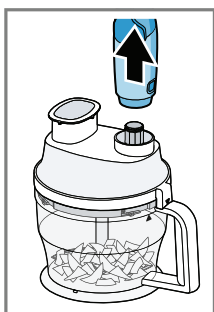
8



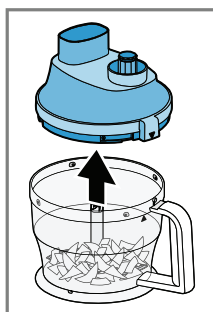
9

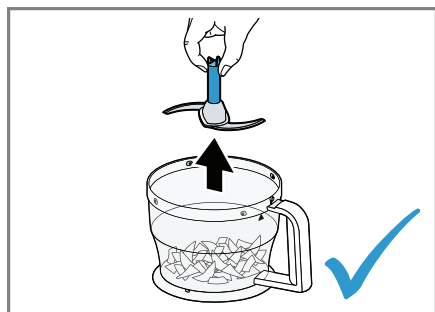


10

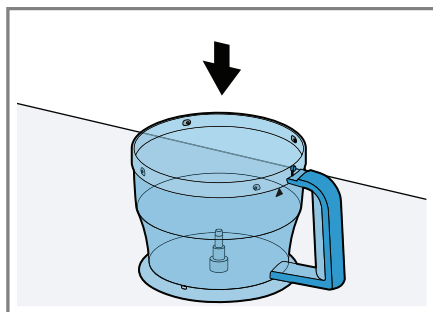


11

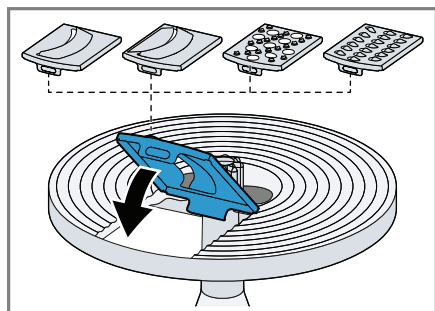




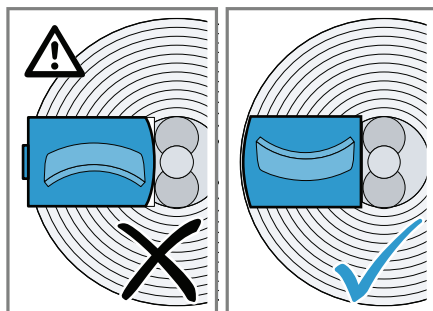
12



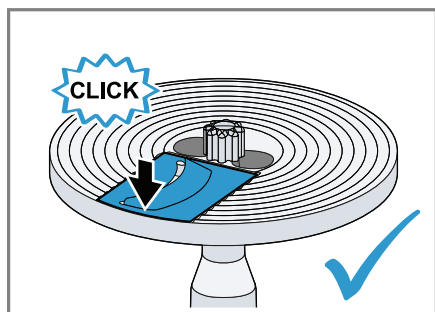
13



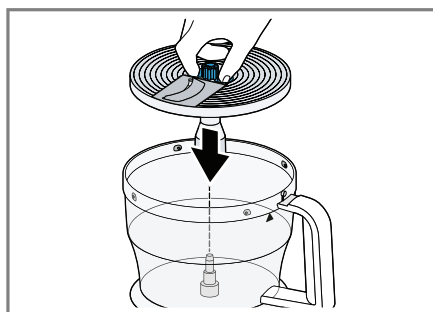
14



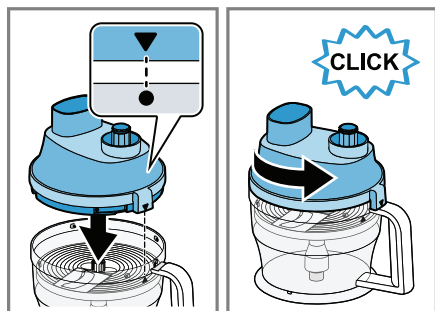
15



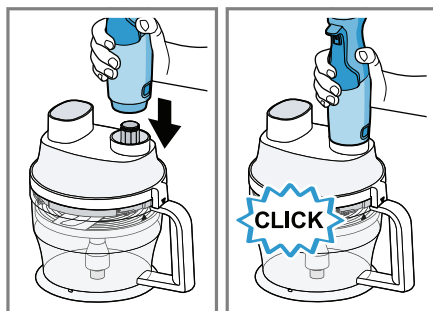
16



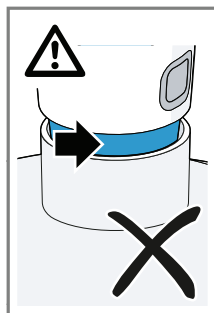
17



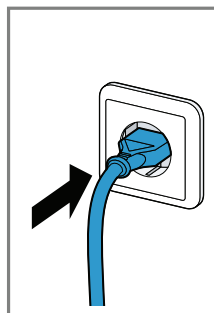
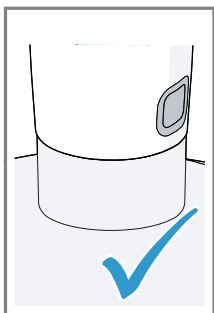
18



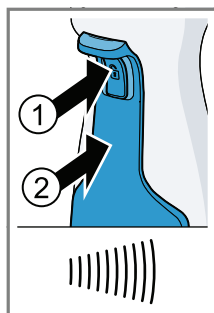
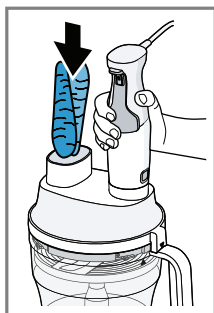
19



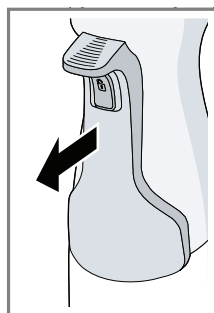
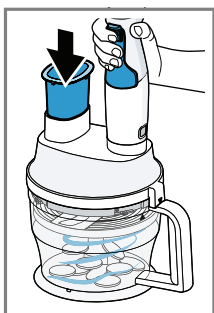
20



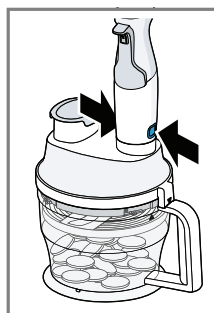
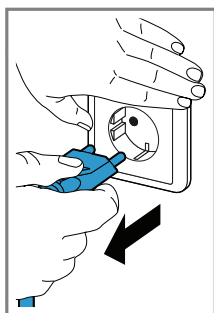
21



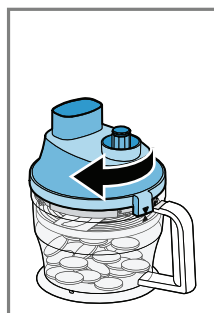
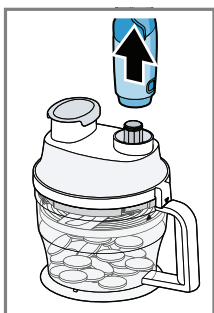
22



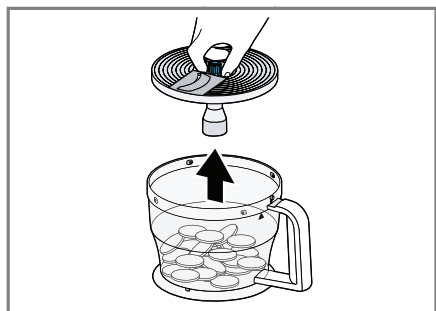
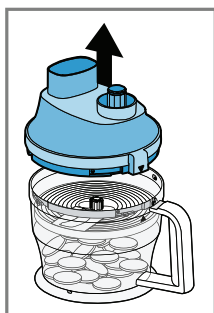
23



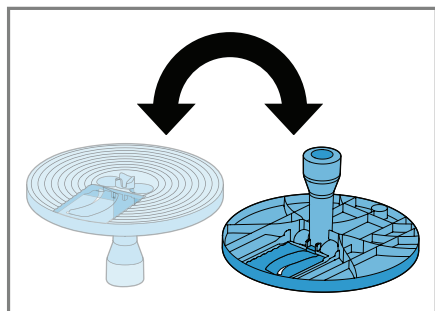
24



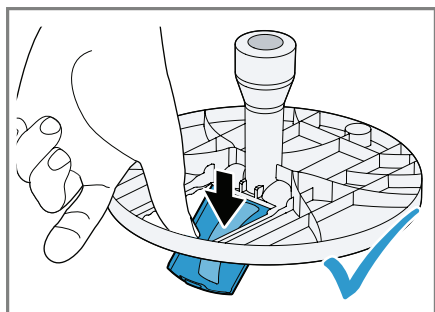
25



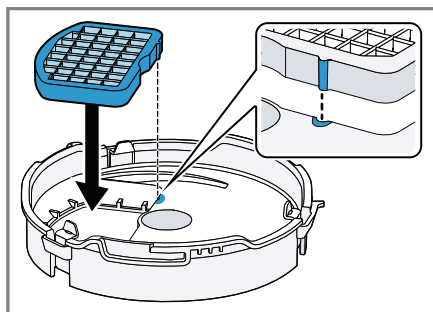
26



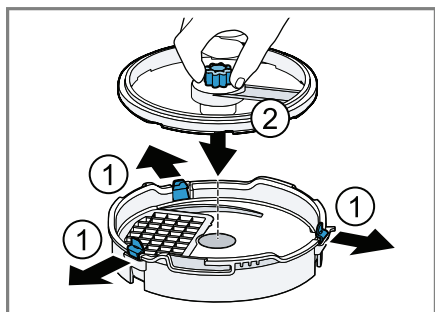
27



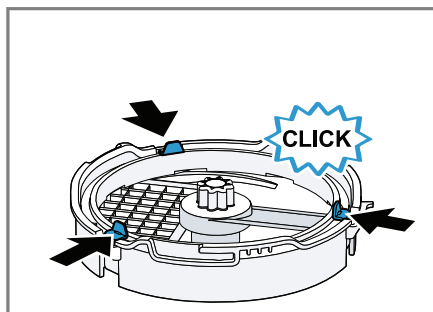
28



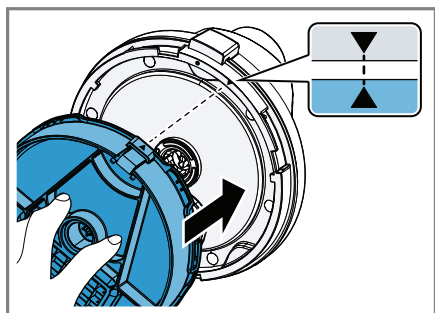
29



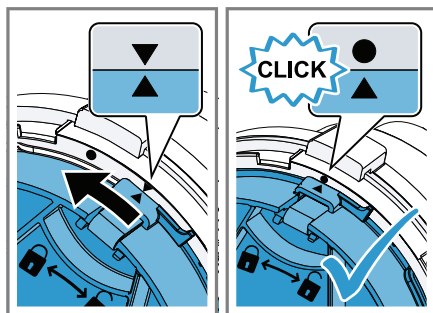
30



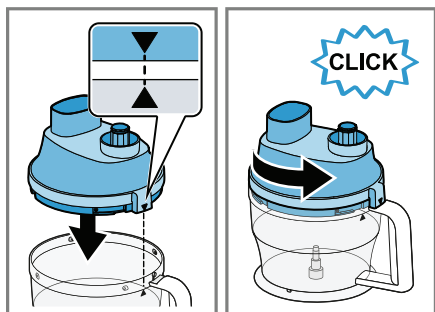
31



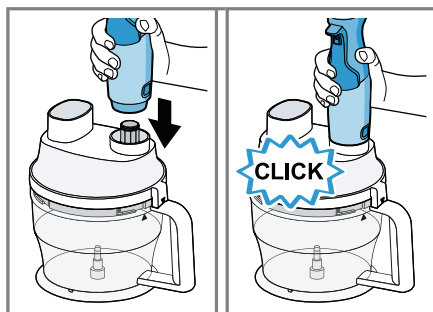
32



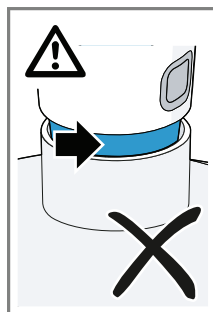
33



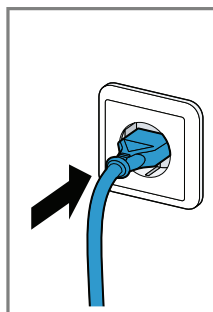
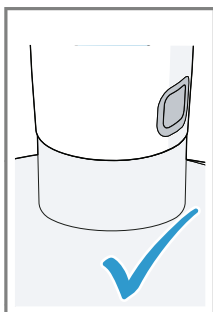
34



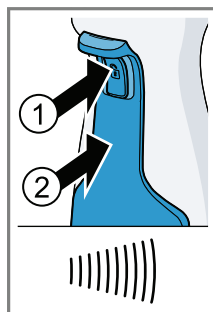
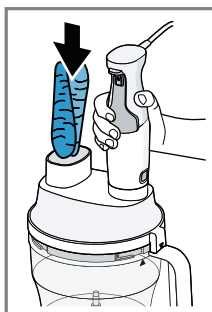
35



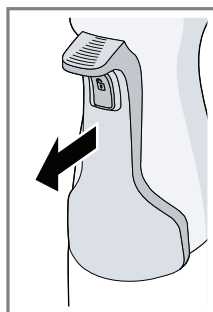
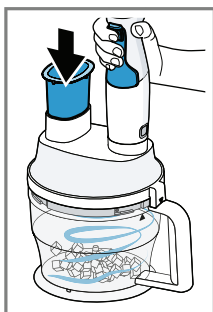
36



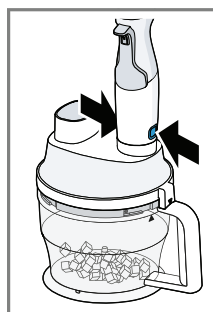
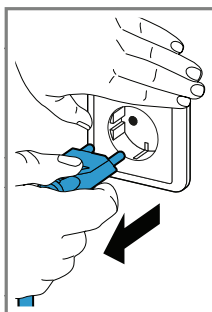
37



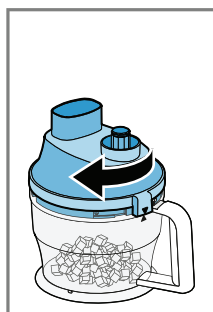
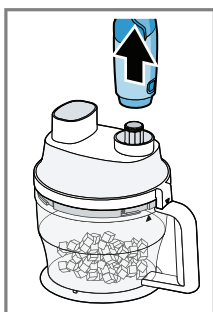
38



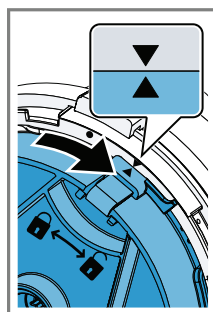
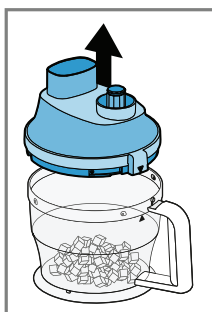
39



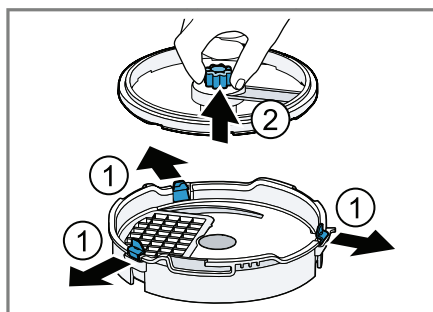
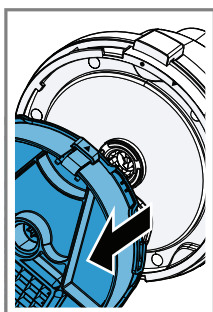
40



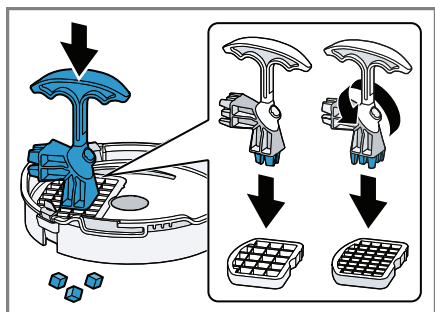
41



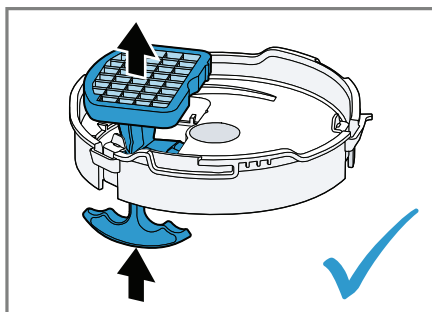
42



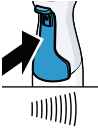
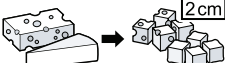
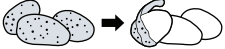
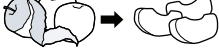
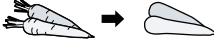
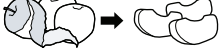
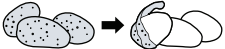
43

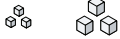
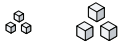
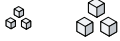
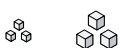


44

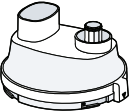


45

		 MAX	  00:00
		500 g	30 s
		250 g	30-70 s
		350 g	(5-10) x 2 s
		20 g	(4-7) x 2 s
		20 x 	(3-8) x 1 s
		500 g	(6-15) x 4 s
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-

				 
  			500 g	
			500 g	
	 → 		500 g	
	 → 		500 g	

47

48



Saugumas

- Atidžiai perskaitykite šią naudojimosi instrukciją.
 - Laikykitės pagrindinio įrenginio naudojimosi instrukcijos nuorodų.
- Naudokitės šiuo prietaisu tik:
- su rankiniais maišytuvais MSM4B..., MSM6M....
 - programoms aprašytoms šiose instrukcijose.
 - ▶ Niekada neleiskite peilio ašmenų plikomis rankomis.
 - ▶ Saugokitės aštraus peilio, kai ištuštinate talpą ar ją valote.
 - ▶ Niekada neleiskite peilio ašmenų ar briaunų plikomis rankomis.
 - ▶ Pjovimo įdėklą visada laikykite tik už krašto.
 - ▶ Nekiškite pirštų į pildymo angą.
 - ▶ Grūstuvą naudokite tik ingredientams pastumti.
 - ▶ Priedus uždėkite ir nuimkite tik, kai pavara visiškai sustos ir prietaisas bus atjungtas nuo elektros tinklo.
 - ▶ Naudokite tik pilnai surinktus priedus.
 - ▶ Niekada nenaudokite daugiafunkcinio priedo, jei neuždėjote ir neužfiksavote priedo reduktoriaus.

Materialinės žalos išvengimas

- ▶ Niekada nenardinkite dangčio su pavara į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite po tekančio vandens srove ar indaplovėje.
- ▶ Niekuomet nedėkite universalaus priedo į mikrobangų krosnelę ar orkaitę.
- ▶ Į indą arba į pildymo angą nedėkite jokių daiktų, pvz., samčių, peilių.
- ▶ Grūdami produktus nenaudokite perteklinės jėgos.
- ▶ Niekada nenaudokite maišytuvo kojelės daugiafunkcinio priedo inde.
- ▶ Patikimai užfiksokite priedą ant pagrindinio įrenginio.

Apžvalga

→ Pav. 1

A	Daugiafunkcinis priedas
1	Indas

2	Universalus peilis
3	Daugiafunkcinio priedo reduktorius
4	Grūstuvas
5	Minkymo kablys ¹
6	Pjaustymo įdėklų laikiklis
7	Pjaustymo įdėklas – stambus ¹
8	Pjaustymo įdėklas – smulkus ¹
9	Smulkinimo įdėklas ¹
10	Tarkavimo įdėklas ¹
11	Įrankių laikiklis
12	Pjovimo grotelės - smulkios (9 mm) ¹
13	Pjovimo grotelės - stambios (13 mm) ¹
14	Diskinis pjaustytuvas
15	Pjovimo grotelių valymo įrankis

¹ Priklauso nuo modelio

Pastaba: Jei kokio nors priedo nėra komplektacijoje, jį galima užsisakyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

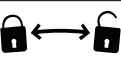
Daugiafunkcinis priedas

Daugiafunkcinis priedas maišymui, pjaustymui ar produktų smulkinimui.

Pastabos:

- Prieš apdorodami pašalinkite kietas produktų dalis, pvz. kaulus, kremzles, sausgysles ar vaisių kauliukus.
- Daugiafunkcinis priedas nėra tinkamas kietų maisto produktų apdorojimui, pvz. kavos pupelių, muskato riešutų, ridikėlių ar šaldytų produktų.

Simboliai

Simbolis	Apibudinimas
	Nekiškite pirštų į pildymo angą.
	Netinka plauti indaplovėje.
	Nenardinkite į skystį ar neplaukite po tekančiu vandeniu.
	Uždėkite daugiafunkcinio priedo dangtį su pavara ant indo ir užfiksuokite.
	Į dangčio pavara įstatykite pagrindinį įrenginį ir užfiksuokite.

Universalus peilis/minkymo kablys.

Universalus peilis skirtas maisto produktų pjaustymui, pvz. mėsos, kieto sūrio, svogūnų, česnakų, vaisių, daržovių, žolelių, riešutų ar migdolų. Minkymo kablys skirtas nedideliams tešlos kiekiams minkyti.

Universalus peilio ar minkymo kablo naudojimas.

→ Pav. 2 - 12

Pastaba: Jei pavaros priedas sunkiai įsistato, reikėtų šiek tiek pasukti priedo apačioje esančią trijų dalių movą ir pabandyti iš naujo.

Pjaustymo įdėklų laikiklis

Pjaustymo įdėklų laikiklis skirtas maisto produktų pjaustymui, smulkinimui ar tarkavimui, pvz. vaisių, daržovių ar sūrio.

Pjaustymo įdėklų apžvalga

Pjaustymo įdėklas - stambus	Agurkams, morkoms, bulvėms pjaustyti
Pjaustymo įdėklas - smulkus	Agurkams, morkoms, burokams, cukinijoms pjaustyti
Smulkinimo įdėklas	Obuoliams, morkoms, sūriui pjaustyti
Tarkavimo įdėklas	Bulvių tarkavimui cepelinams ar bulviniams blynams, vaisiams ir daržovių salotoms

Pastaba: Pjaustymo įdėklai netinka labai kietų maisto produktų pjaustymui, pvz. parmezano sūriui arba šokoladui.

Pjaustymo įdėklai tik iš dalies tinka pjaustyti daug skaldulų turinčius maisto produktus, pvz. porus, salierus ar rabarbarus.

Pjaustymo įdėklų laikiklio naudojimas

→ Pav. 13 - 28

Pastaba: Nustokite maišyti ir ištuštinkite indą, kol perdirbamas maistas nepasiekė įdėklo laikiklio apačios.

Pjaustymo kubeliais priedas

Šiuo priedu galima pjaustyti maisto produktus kubeliais salotoms, sriuboms ir desertams.

- Daržovės, pavyzdžiui, morkos, bulvės, agurkai, pomidorai, saldžiosios paprikos, svogūnai, burokėliai
- Vaisiai, pavyzdžiui, bananai, obuoliai, kriaušės, braškės, melionai, kiviai
- Kiaušiniai
- Sūris, pavyzdžiui, Gouda, Emmental
- Minkšta virta dešra, pavyzdžiui, mortadella

Pastabos:

- Neapdorokite labai minkšto ar labai kieto sūrio (pvz., mocarella, feta, parmezanai).
- Neapdorokite pernokusių vaisių ir daržovių, nes gali išsiskirti sultys.

It Taikymo pavyzdžiai

- Paruoštus produktus prieš pjaustydami atvėsinkite šaldytuve.

Rekomendacija:

- Minkštus maisto produktus (pvz., braškes, virtas bulves, kiaušinius) reikia pjaustyti didelėmis grotelėmis.

Naudojant pjaustytuvą

→ Pav. 29 - 45

Pastaba: Nustokite maišyti ir ištuštinkite indą, kol perdirbamas maistas nepasiekė įdėklo laikiklio apačios.

Taikymo pavyzdžiai

Visada laikykites lentelėse nurodyto leistino produktų kiekio ir jų apdorojimo trukmės reikalavimų.

Daugiafunkcinis priedas

Pastaba: Po kiekvieno veikimo ciklo leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

→ Pav. 29

Receptų pavyzdžiai

Duonos tešla

- 250 g miltų
- 120 ml vandens
- 7 g cukraus
- 7 g margarino
- 0.5 g mielių
- 4 g druskos

Paruošimas

- Įstatykite **minkymo kablį** ir paruoškite daugiafunkcinį priedą naudojimui.
- Sudėkite visus ingredientus, išskyrus vandenį, į indą.
- Produktus sumaišykite maksimaliu greičiu.

- Po kelių sekundžių per pildymo angą supilkite vandenį.
- Vėl maišykite maksimaliu greičiu.
- Maksimalus prietaiso veikimo laikas: 45 sekundės
- Vienu metu apdorokite ne daugiau kaip 1 leistiną produktų kiekį.

Pastaba: Po kiekvieno darbinio ciklo leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

Mišrainė “Sostinė”

(2 asmenims)

- 150 g virtos dešros (pvz., mortadella)
- 3 virtos bulvės
- 2 marinuoti agurkai
- 1 virtos morkos
- 75 g žirnelių
- druskos ir pipirų

Mišrainės padažas

- 1/4 stiklinės grietinės
- 1/4 skardinės majonezo

Gaminimas

- Pritvirtinkite **pjaustymo kubeliais** priedą ir paruoškite daugiafunkcij priedą naudojimui.
- Virtos, bet jau atvėsusios bulvės, morkos, virta dešra ir agurkai supjaustomi kubeliais maksimaliu greičiu.
- Visus kubeliais supjaustytus produktus sudėkite į dubenį ir sumaišykite su žirneliais.
- Įberkite druskos ir pipirų pagal skonį.
- Pagardinkite grietine ir majonezu.

Valymo apžvalga

Atskiras dalis valykite kaip nurodyta lentelėje.

→ Pav. 48

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 kviešti 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 problemos 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
GUD1442		0 705 144 811
GEFRIERGERAT		
DIN 8953	KLASSE N	BRUTTOVOLUMEN 134 l
		NUTZVOLUMEN 113 l
GEFRIERVERMOGEN 17 Kg/24h		
KOMPRESSOR	220-240 V ~ 50 Hz	120 W
KÄLTEMITTEL	R12	0,140 Kg
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar EIGENSICHER		
 TYP	GU SD 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 sąlygos šiam prietaisui buvo nustatytos Jūsų regione esančių atstovų. Garantines sąlygas, bet kurio metu, suteiks mažmenininkas/platintojas, iš kurio pirkote prietaisą, arba įgaliotasis mūsų atstovas. Pateikdami garantinius nusiskundimus privalote pateikti pirkimo čekį.

LT Lietuva / Lithuania

UAB "Kesko Senukai Lithuania"

Jonavos g. 62

Kaunas, Lt-44192

Tel.: +370 37 212146

Fax: +370 37 212165

e-mail: garrem@senukai.lt

UAB AG Service

Kalantos g. 32

Kaunas, Lt-52494

Tel.: +370 37 330187

Fax: +370 37 331363

Nemokama linija: 8 700 55655

e-mail: servisas@agservice.lt

Baltic continent JSC

Žirmūnų g. 70,

Vilnius, LT-09133

Nemokama linija: 8 700 55595

e-mail: remontas@bcsc.lt

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1

LT-03116 Vilnius

Nemokama linija: 8 700 44724

Fax: +370 5 273 7368

e-mail: svc@emtoservis.lt

