



BOSCH



Tasuta eeliste saamiseks
registreeri oma uus seade
MyBoschis.
www.bosch-home.ee

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

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

ee Kasutusjuhend

Saumikser

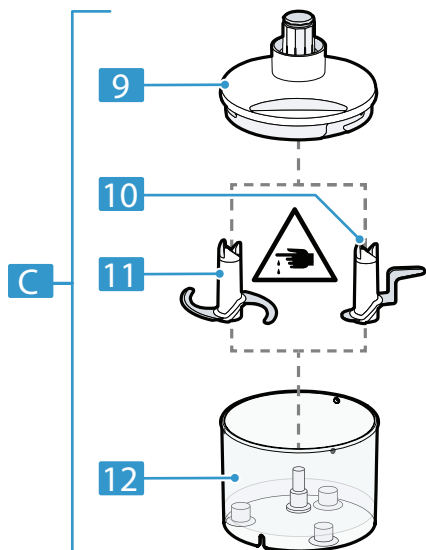
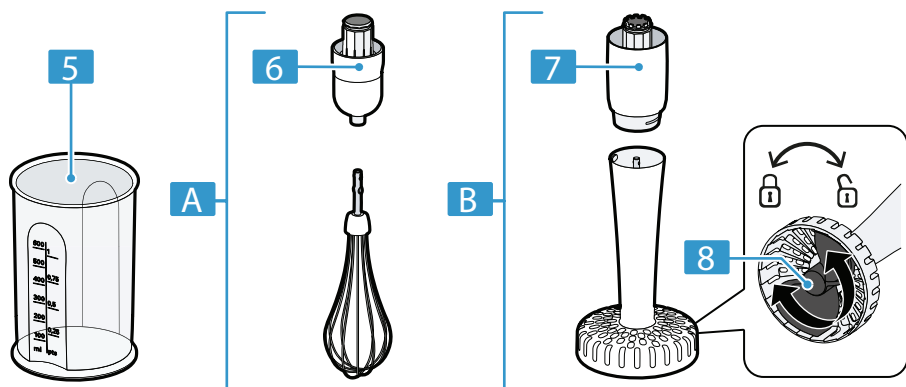
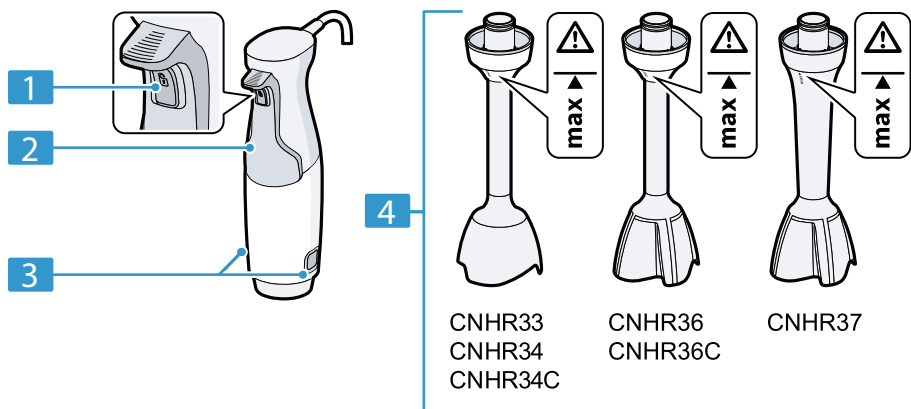
MSM6M8X1

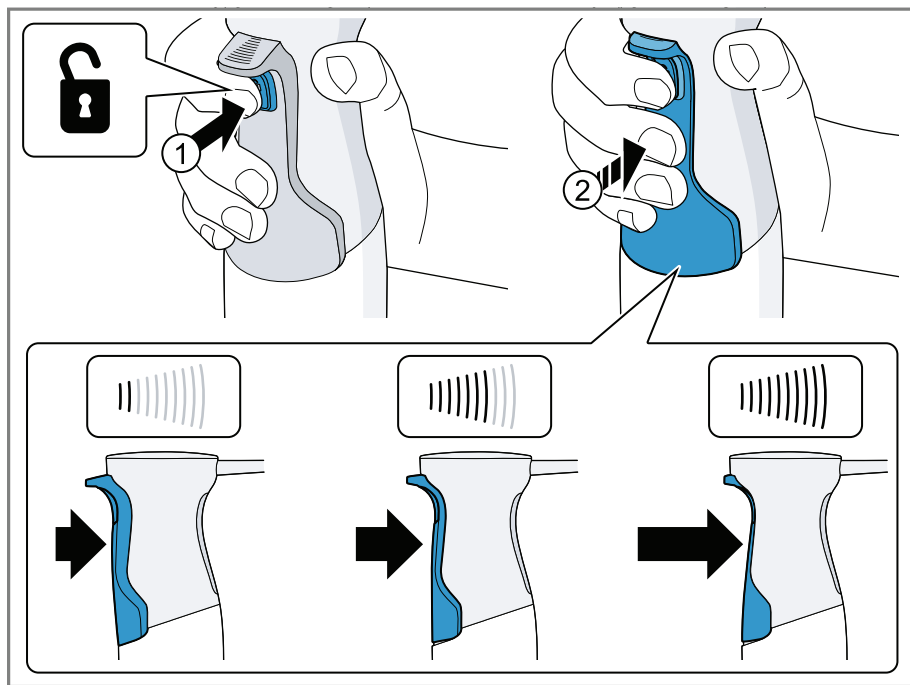


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>

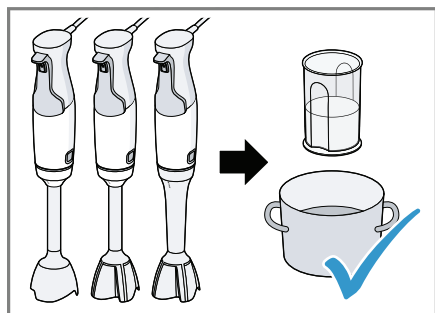


Täiendavate kasutajamärkuste vaatamiseks skannige QR-kood või külastage veebisaiti. Lisateavet oma seadme või tarviku kohta leiate siit.

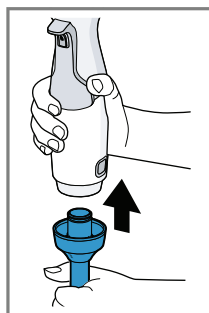




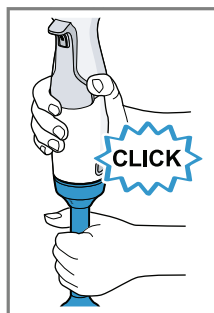
2



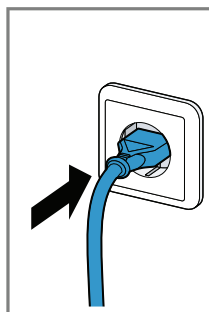
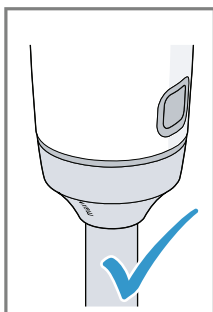
3



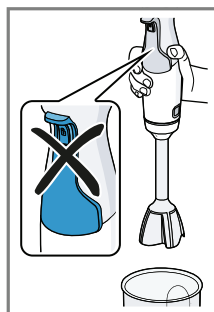
4

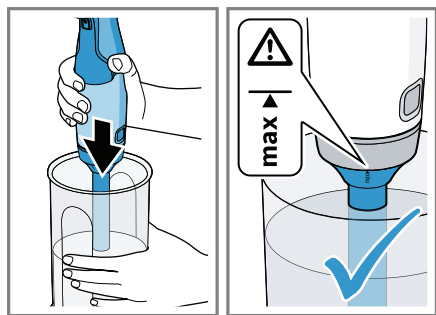


5

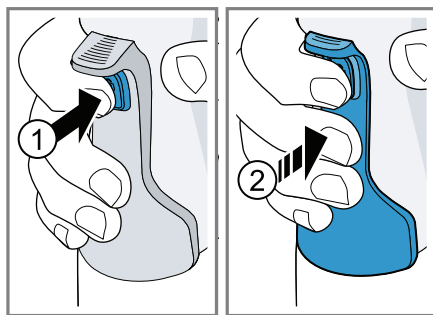


6

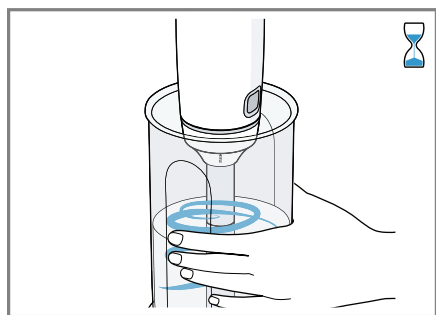




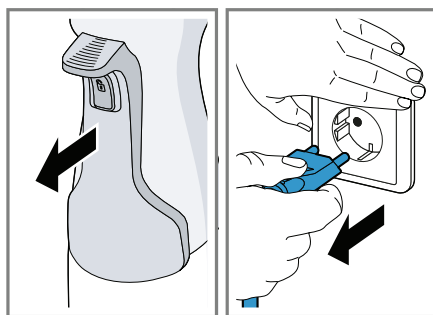
7



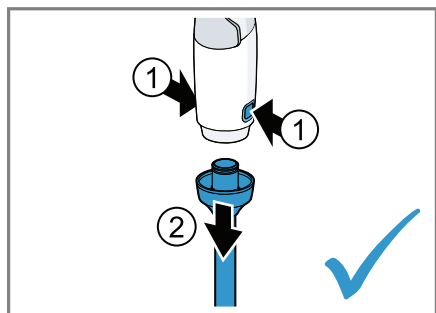
8



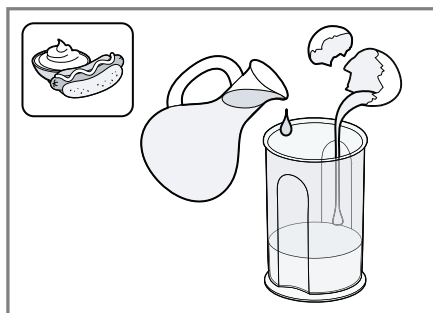
9



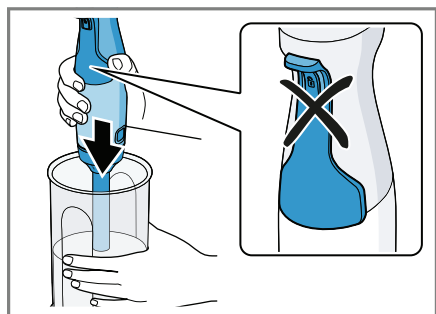
10



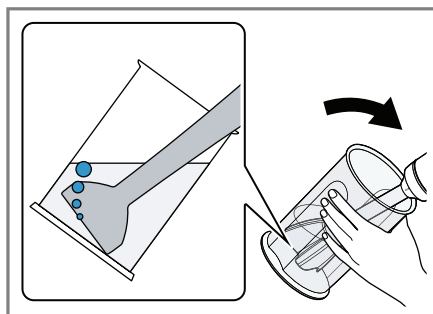
11



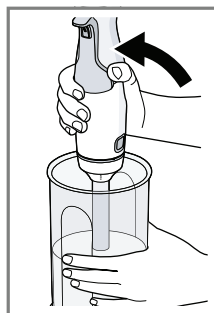
12



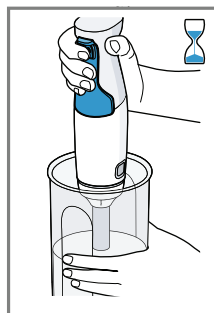
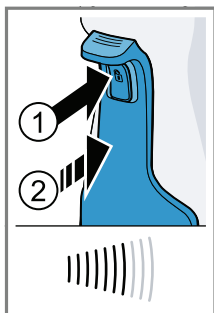
13



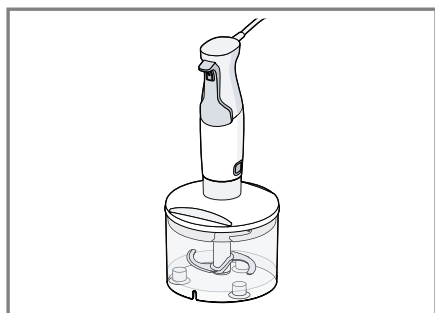
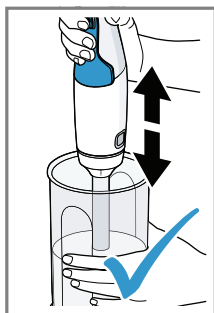
14



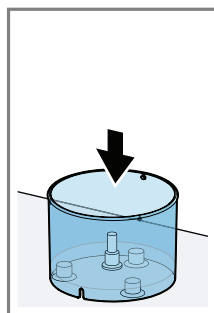
15



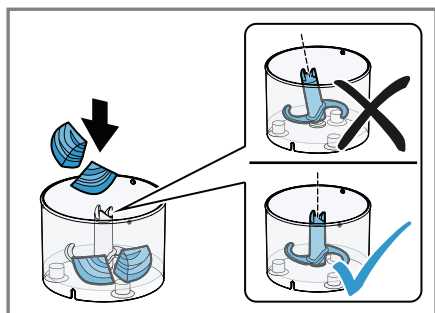
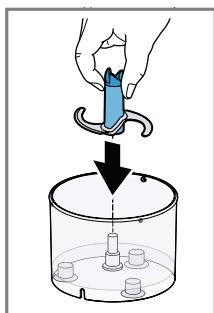
16



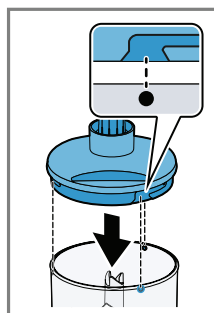
17



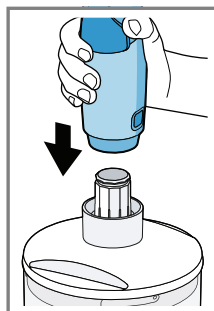
18



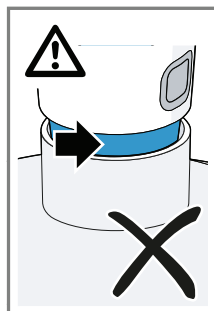
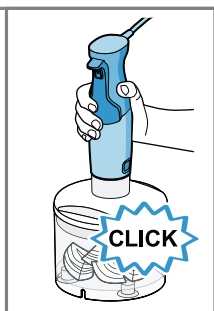
19



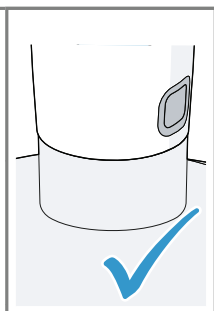
20

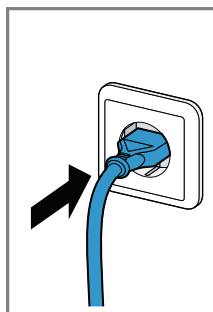


21

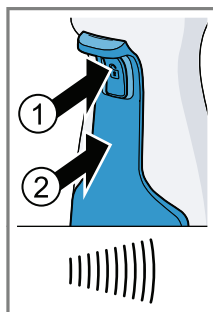
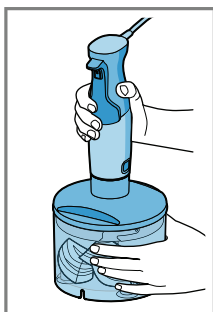


22

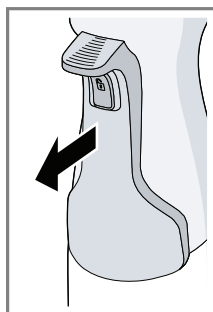




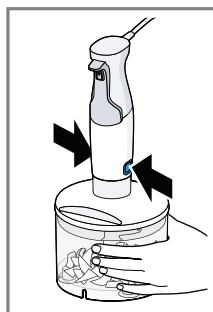
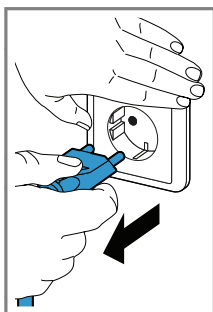
23



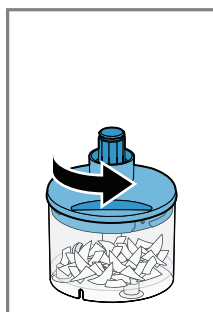
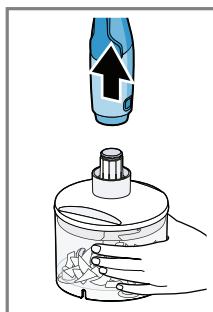
24



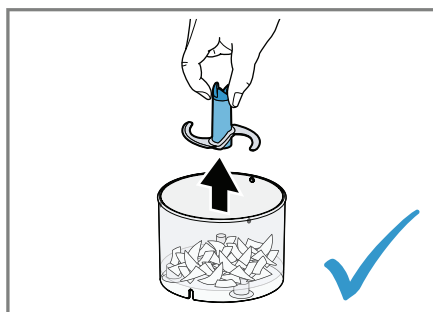
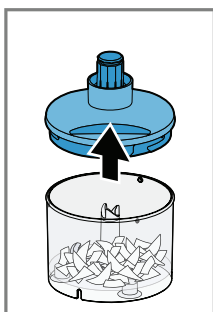
25



26



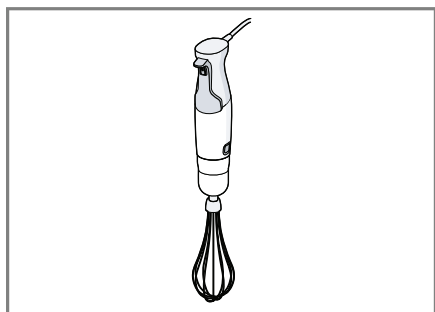
27



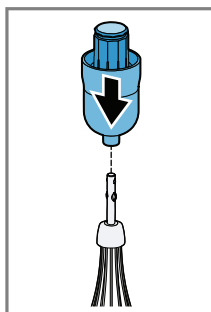
28

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

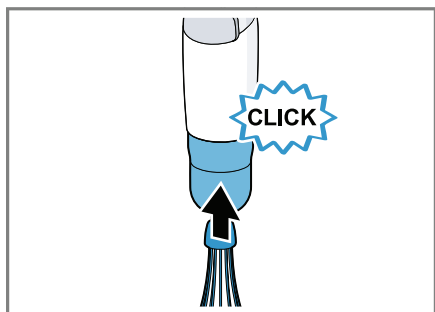
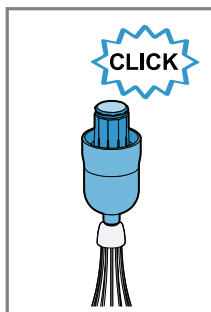
29



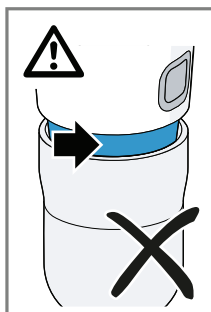
30



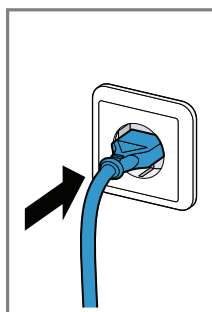
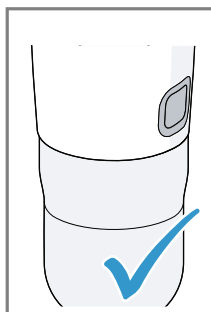
31



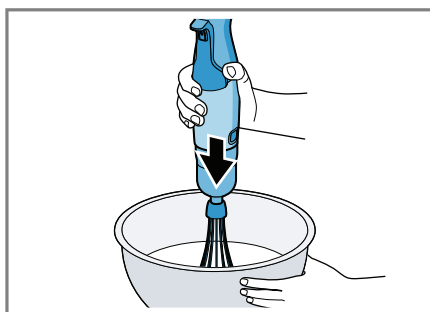
32



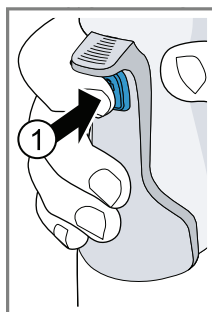
33



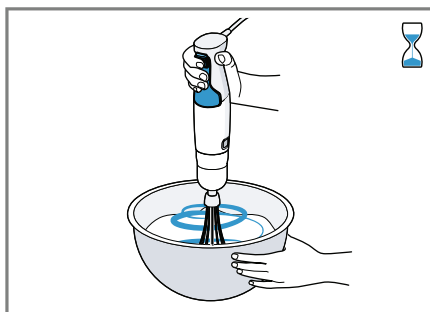
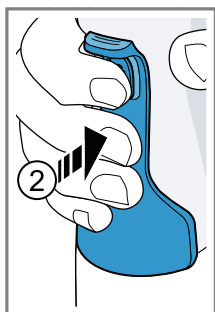
34



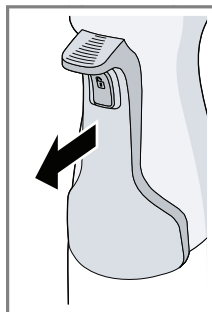
35



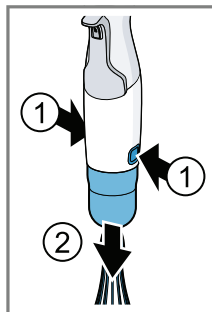
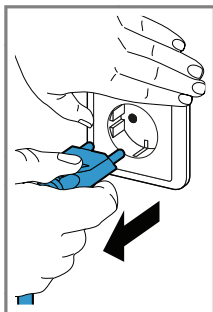
36



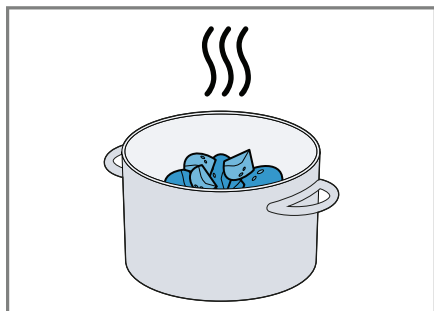
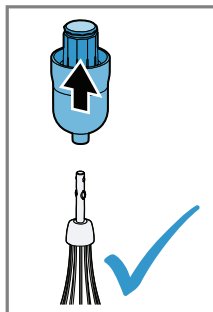
37



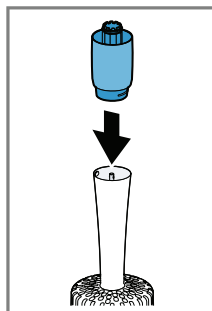
38



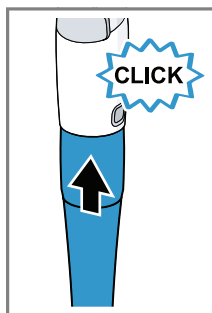
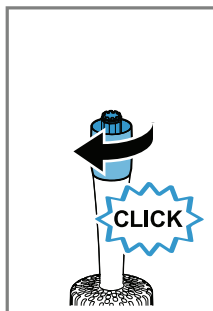
39



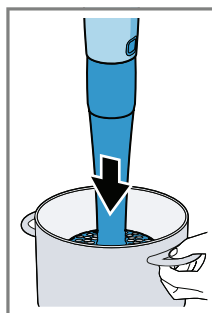
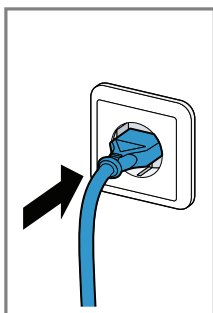
40



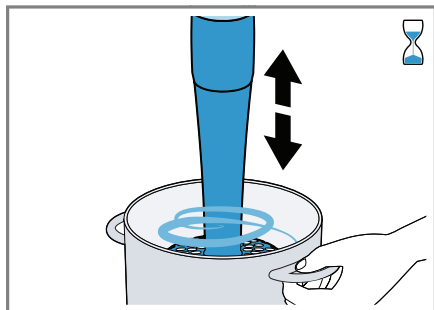
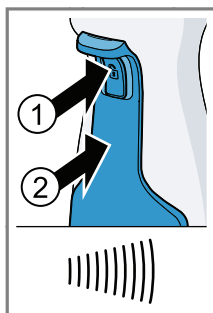
41



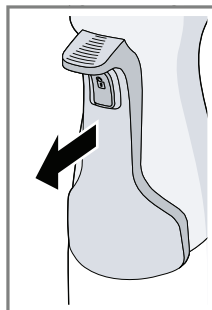
42



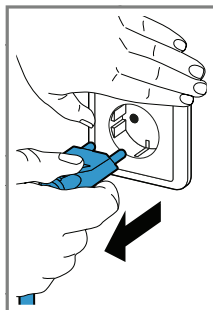
43

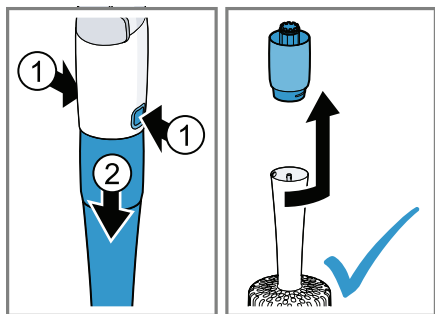


44



45



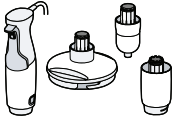
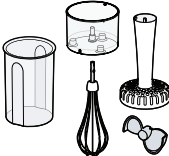
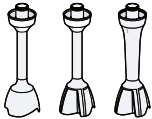
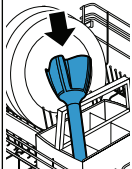


46

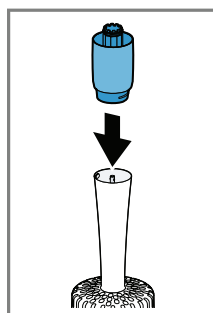
 			200-600 g	40-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-600 g	60-90 s	
			1 x 0	60-90 s	
			200-600 g	40-60 s	
			200-600 g	60-90 s	

47

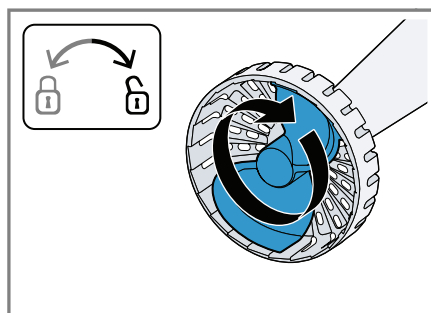
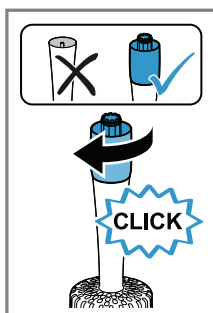
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

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

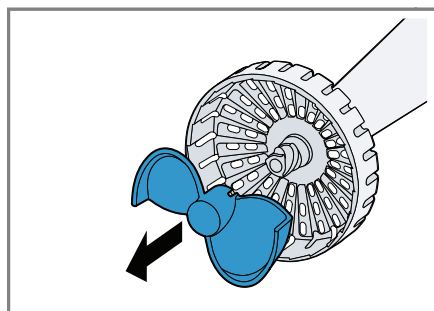
49



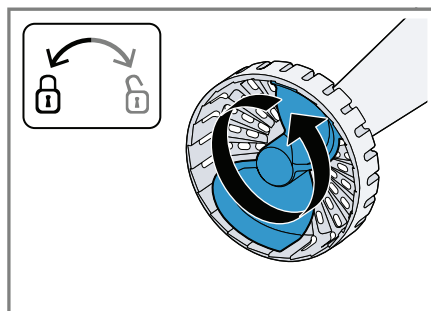
50



51



52



53



Ohutus

- Lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult.
- Hoidke kasutusjuhend ja ohutusteave alles, et saaksite seda hiljem uuesti lugeda või uuele omanikule edasi anda.

Kasutage seadet ainult:

- Originaalosade ja -tarvikutega.
- Vedeliku või pooltahke toidu lõikamiseks, hakkimiseks, segamiseks, püreestamiseks ja emulgeerimiseks.
- kodumajapidamistes ja toatemperatuuril.
- kodumajapidamises tavaliste koguste töötlemiseks tavapärase ajavahemiku jooksul.
- kõrgusel kuni 2000 m üle merepinna.

Tõmmake seadme pistik pesast välja pärast igat kasutuskorda, kui seade jääb järelevalveta, enne seadme kokkupanemist ja lahtivõtmist, enne seadme puhastamist ja juhul, kui seadme töös esineb tõrkeid. Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud ega teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohтусid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldustööd teha.

Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja toitejuhe lastele kättesaamatus kohas.

- ▶ Ühendage seade ainult vooluvõrku, mille andmed vastavad seadme andmesildil märgitud andmetele.
- ▶ Kui seadme toitejuhe on saanud kahjustada, siis peab selle välja vahetama tootja, tema klienditeeninduse töötaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- ▶ Ärge pange seadet ega selle toitejuhet vette ega peske neid nõudepesumasinas!
- ▶ Pange saumikseri vars toiduainetesse ainult kuni tähiseni "max".
- ▶ Ärge kasutage seadet, kui see on kukkunud vette või muusse vedelikku!

- ▶ Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- ▶ Ärge kasutage kahjustunud seadet!
- ▶ Ärge laske toitejuhtmel puutuda vastu kuumi kohti ega teravaid servi!
- ▶ Ärge asetage seadet kuumade pindade peale ega lähedale!
- ▶ Pärast seadme väljalülitamist oodake, kuni veovõll on täielikult seisma jäänud.
- ▶ Hoidke käed, juuksed, riided ja söögiriistad eemal seadme pöörlevatest osadest.
- ▶ Tarvikuid tohib kinnitada ja eemaldada ainult juhul, kui veovõll on seisma jäänud ja seadme pistik on pesast välja tõmmatud.
- ▶ Kasutage tarvikuid ainult juhul, kui need on täielikult kokku pandud.
- ▶ Ärge puudutage lõiketerade servi paljaste kätega!
- ▶ Vigastuste vältimiseks olge teravate lõiketerade käsitlemisel, anuma tühjendamisel ja seadme puhastamisel väga ettevaatlik.
- ▶ Olge kuumade toiduainete töötlemisel ettevaatlik.
- ▶ Laske kuumadel toiduainetel enne töötlemist vähemalt 70°C peale jahtuda.
- ▶ Järgige puhastusjuhiseid.
- ▶ Puhastage toiduainetega kokku puutuvad pinnad enne igat kasutuskorda.

Varalise kahju vältimine

- ▶ Ärge kasutage seadet tühjana.
- ▶ Ärge kasutage kannu mikrolaineahjus ega ahjus!
- ▶ Ärge kunagi asetage võllitarvikuid vedelikku ega peske voolava vee all ega nõudepesumasinas.
- ▶ Ärge kasutage universaallõikuri anumad mikrolaineahjus ega ahjus!
- ▶ Ärge kunagi kasutage saumikseri vart või visplit universaallõikuri anumas.
- ▶ Asetage põhiseade täielikult saumikseri varre või tarviku peale ja lukustage see klõpsuga oma asendisse.

Ülevaade

→ Joonis 1

A	Vispel ¹
B	Tampimistarvik "ProPuree"

C	Universaallõikur ¹
1	Sisselülitamise lukk
2	Juhthoob
3	Lahtilukustamise nupud
4	Saumikseri vars
5	Plastist kannmikseri kann
6	Võllitarvik visplile
7	Võllitarvik põhitarvikule
8	Tampimislabas (eemaldatav)
9	Võllitarvik universaallõikurile
10	Jää purustamise tera
11	Universaalne lõiketera
12	Anum

¹ Sõltuvalt mudelist

Märkused:

- Kui tarvikut ei ole tootega kaasas, saab selle tellida klienditeenindusest.
- Ainult mudel CNHR37: universaallõikurit on võimalik tellida klienditeenindusest (tellimisnumber 0012042772). Universaallõikuriga saab seadet kasutada täisvõimsusel mee-õunasegu tegemiseks, järgides universaallõikuri kasutusjuhendis toodud juhiseid.

Juhtnupud

Sisselülitamise lukuga juhthoob

Juhthooba saab kasutada seadme kiiruse sujuvaks juhtimiseks. Seadme sisselülitamiseks vajutage esmalt sisselülitamise lukku ja siis juhthooba. Mida tugevamini juhthooba vajutada, seda kiiremini mootor töötab.

Märkus: Seade jääb sisselülitatuks nii kaua, kuni juhthooba all hoitakse.

Saumikseri vars

Märkus: Saumikseri vars ei sobi kartulipüree ja sarnase konsistentsiga toiduainete töötlemiseks. Saumikseri vars sobib alljärgnevateks eesmärkideks:

- Jookide valmistamine;
- Pannkoogitaina, majoneesi, kastmete ja imikutoidu tegemine;
- Keedetud toiduainete püreestamine (nt puu-ja köögiviljad, supp).

Toiduainete töötlemine saumikseri varrega

Märkused:

- Tahked toiduained (nt õunad, kartulid või liha) tuleb enne töötlemist alati tükkideks lõigata ja pehmeks keeta.
- Universaallõikur sobib tooreste toiduainete (sibulad, küüslauk või maitsetaimed) purustamiseks ilma vedelikku lisamata.
- Enne toiduainete töötlemist keedunõus võtke nõu pliidilt.

→ Joonis 3 - 11

Retseptinäide Majonees

- 1 muna (munakollane ja munavalge)
- 1 spl sinepit
- 1 spl sidrunimahla või äädikat
- 200-250 ml õli
- Maitsestamiseks soola ja pipart

Majoneesi valmistamine

Märkused:

- Saumikseri vart kasutades saab majoneesi teha vaid täismunadest (munavalge ja -kol-lane).
- Majoneesi tegemisel takistab saumikseri varre all olev õhk koostisainetel korralikult segunemast. Optimaalse tulemuse saamiseks kontrollige enne segamisega alustamist, et õhk pääseks välja.

→ Joonis 12 - 16

Universaallõikur

Selle universaallõikuriga on võimalik hakkida toiduaineid (nt liha, kõva juustu, sibulaid, küüslauku, puu- ja köögivilju, maitsetaimi, pähkleid, mandleid).

Märkused:

- Eemaldage kõvad toiduaineosad (nt kõhred, kondid, kõõlused või luuviljade kivid) enne töötlemist.
- Universaallõikur ei sobi väga kõvade toiduainete (muskaatpähkel, mädarõigas) ega sügavkülmutatud toiduainete (nt marjad või jääkuubikud) purustamiseks.
- Jääpurustamisteraga saab purustada jääd.

Universaallõikuri kasutamine

→ Joonis 17 - 23

Õuna-meekook

Mee-õunasegu

→ Joonis 29

Koogid

Koostisained

- 3 muna
- 60 g võid
- 100 g jahu
- 60 g jahvatatud sarapuupähkleid
- 1 tl kaneeli

ee Vispel

- 2 spl vanillisuhkrut
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 1 õun

Valmistamine

- Eraldage munavalged -kollastest ja vahustage munavalgeid, kuni need on muutunud jäigaks vahuks.
- Klopige munakollane suhkruga heledaks kohevaks vahuks. Lisage pehme või ja **ettevalmistatud mee-õunasegu**.
- Segage ülejäänud koostisained eraldi anumasse, lisage vedelatele koostisainetele ja segage.
- Lisage ettevaatlikult labidakese abil sisse klopitud munavalged.
- Vooderdage kandiline koogivorm (35 x 11 cm) rasvakindla paberiga ja lisage ettevalmistatud koogisegu.
- Koorige õun, lõigake viiludeks ja asetage koogile.
- Eelsoojendage ahi 180 °C ja küpsetage kooki 30 minutit.

Vispel

Vispel sobib koore, munavalgete või piima vahustamiseks ja kastmete või magustoitade tegemiseks. Soovitused optimaalsete tulemuste saamiseks:

- Kasutage vähemalt 30% rasvasisaldusega koort temperatuuril 4-8 °C
- Kasutage suure valgusisaldusega piima temperatuuril kuni 8 °C
- Vahustage koort ja munavalgeid laias anumasse

Märkus: Pritsmete vältimiseks kasutage vispel-damiseks sügavaid anumaid.

Visplitarviku kasutamine

→ Joonis 50 - 35

Tampimistarvik “ProPuree”

Tampimistarvik sobib püree tegemiseks keedukartulitest, hernestest, marjadest või sarnase konsistentsiga toiduainetest.

Märkused:

- Ärge töödelge kõvasid toiduaineid.
- Enne toiduainete töötlemist keedunõus võtke nõu pliidilt.
- Ärge laske tampimistarvikul puutuda vastu nt poti või anuma kõvasid seinu.

Tampimistarviku kasutamine

→ Joonis 40 - 46

Kartulipüree

- 1 kg keedetud kartuleid
 - 0,15 l sooja piima
 - 50 g pehmet võid
 - Soola, pipart ja muskaatpähklit
- Valmistamine
- Pange koostisained sobivasse anumasse ja töödelge neid tampimistarvikuga umbes üks minut.
 - Maitsestage soola, pipra ja muskaatpähkliga.

Näited kasutamise kohta

Järgige alati tabelis toodud maksimumkoguseid ja töötlemisaegu.

Näited saumikseri varrele

Pärast igat töötsükli laske seadmel toatemperatuurini jahtuda.

→ Joonis 47

Näited universaallõikurile ja vispliile

→ Joonis 48

Puhastamise ülevaade

Puhastage seadme osad vastavalt tabelis toodud juhisteile.

→ Joonis 49

Tampimistarviku kasutamine

Eemaldage tampimislabade, et seda põhjalikult puhastada.

→ Joonis 50 - 53

Veaotsing

Seade lülitub töö ajal välja (ainult mudelid 800 W - 1200 W).

Ülekoormuskaitse aktiveerus.

- Tõmmake pistik pesast välja ja laske seadmel ligikaudu üks tund jahtuda. Selle aja jooksul ülekoormuskaitse desactiveerub.

Märkus: Kui teil ei õnnestu probleemi kõrvaldada, võtke ühendust klienditeenindusega.

Seadme kasutuselt kõrvaldamine

- Kõrvaldage seade kasutusest keskkonnasäästlikul viisil. Sellekohast teavet saate seadme edasimüüjalt või kohalikust omavalitsusest.



See seade on tähistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Selle direktiiviga sätestatakse kogu ELi hõlmav raamistik kasutuskõlbmatuks muutunud seadmete tagastamise ja ümbertöötlemise kohta.

Klienditeenindus

Täpset teavet teie riigis kehtiva garantiiaja ja garantiitingimuste kohta saate klienditeenindusest, toote edasimüüjalt ja meie veebilehelt. Klienditeeninduste kontaktid leiate kaasasolevast klienditeeninduse kataloogist või meie veebisaidilt.



BOSCH



Tasuta eeliste saamiseks
registreeri oma uus seade
MyBoschis.
www.bosch-home.ee

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4B... MSM6M...

ee Kasutusjuhend

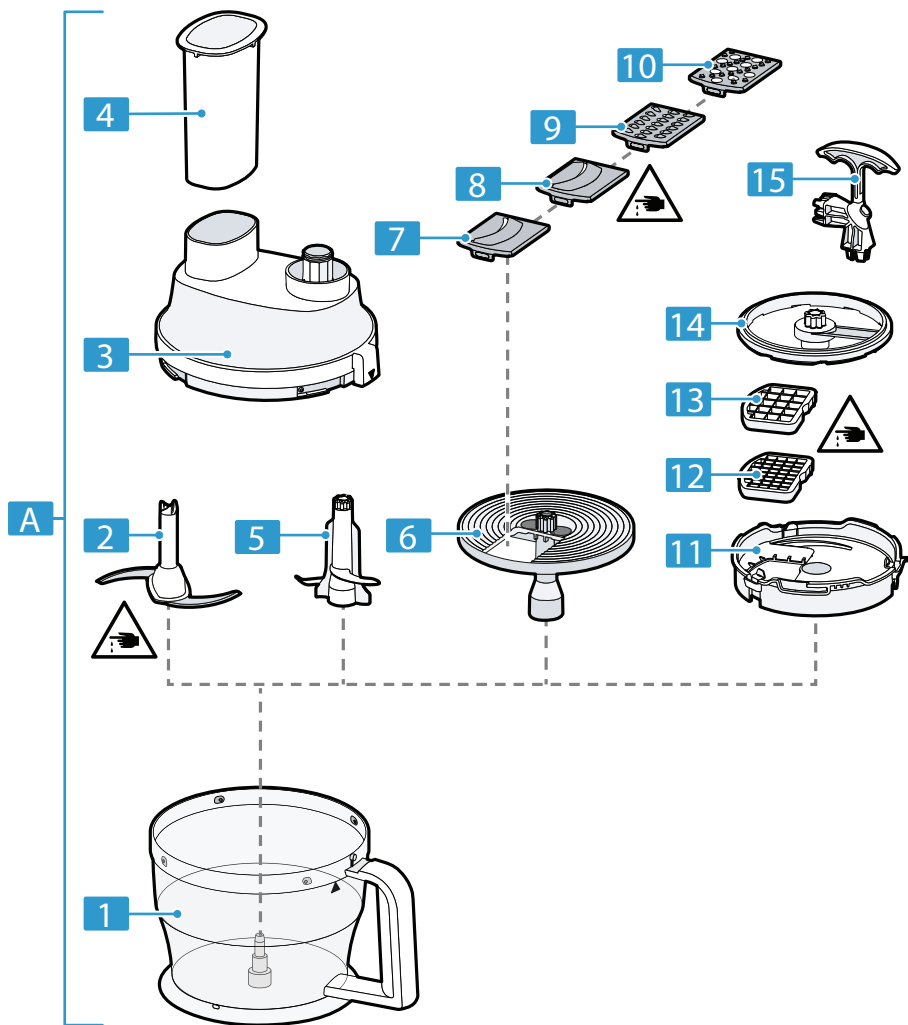
Tarvikud



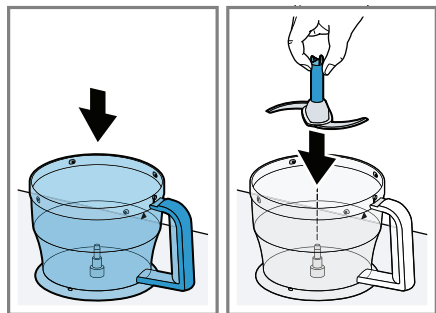
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251296>



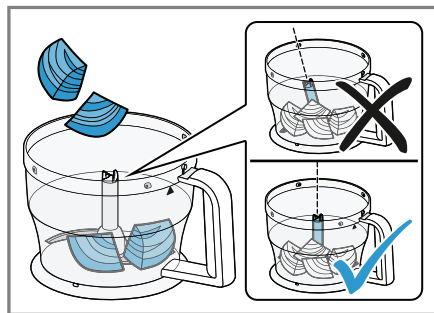
Täiendavate kasutajamärkuste vaatamiseks skannige QR-kood või külastage veebisaiti. Lisateavet oma seadme või tarviku kohta leiate siit.



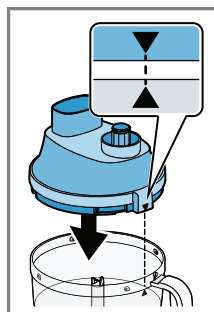
1



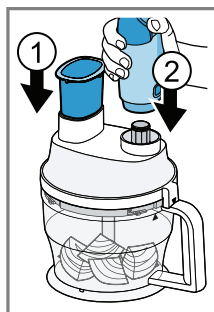
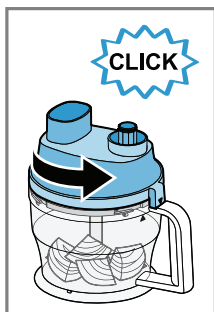
2



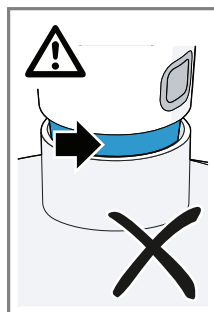
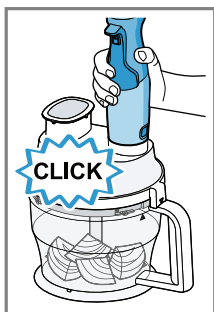
3



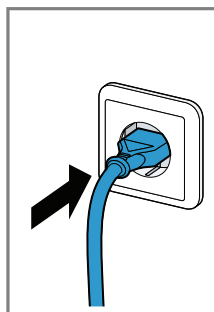
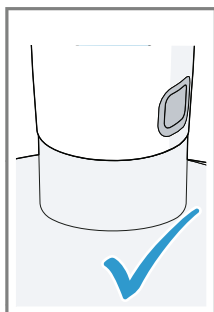
4



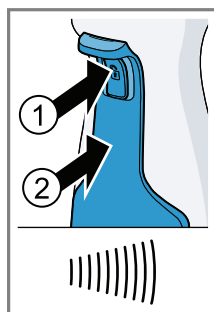
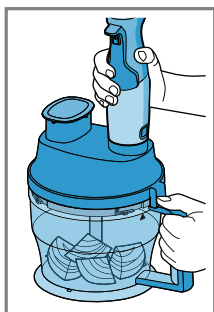
5



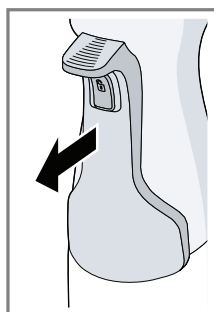
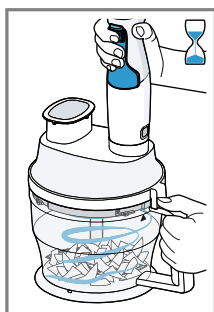
6



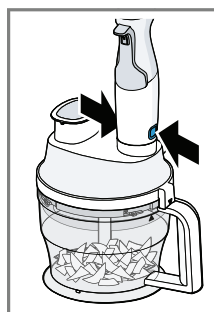
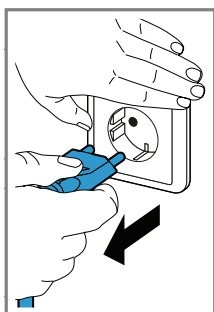
7



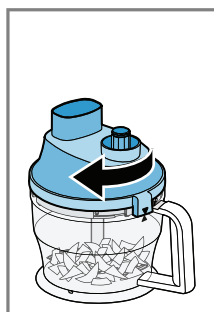
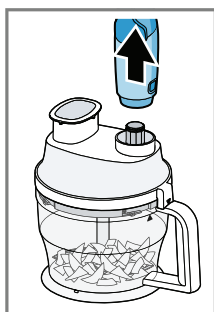
8



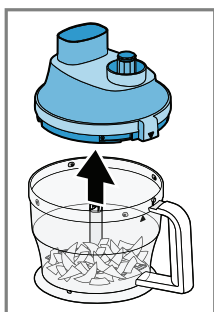
9

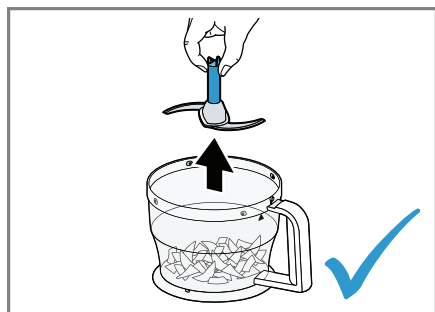


10

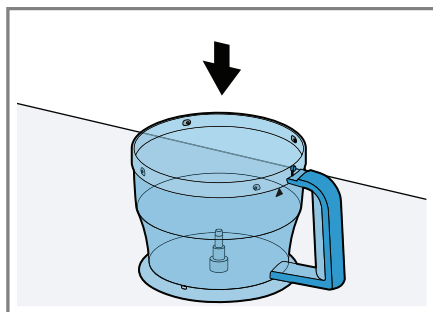


11

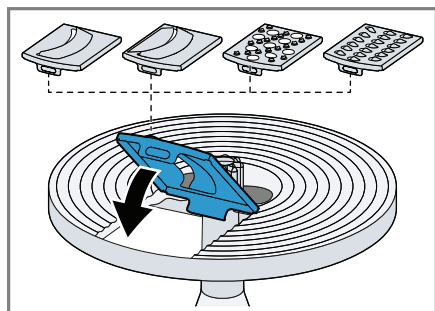




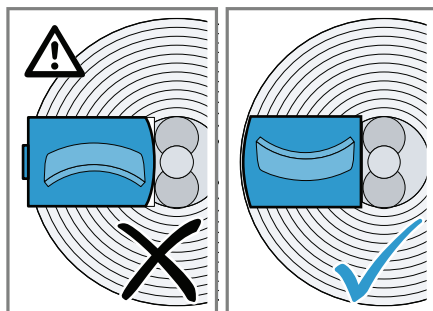
12



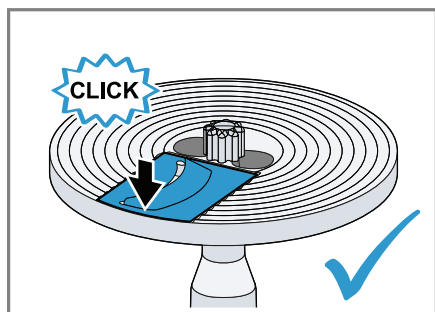
13



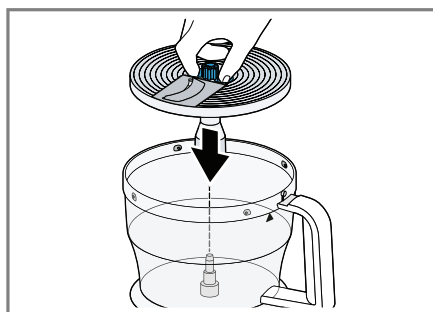
14



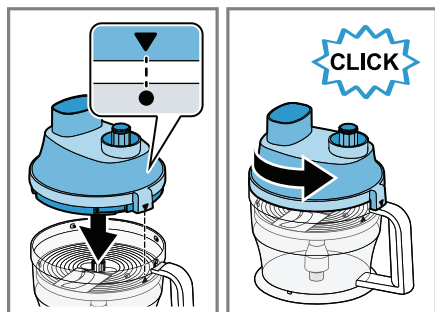
15



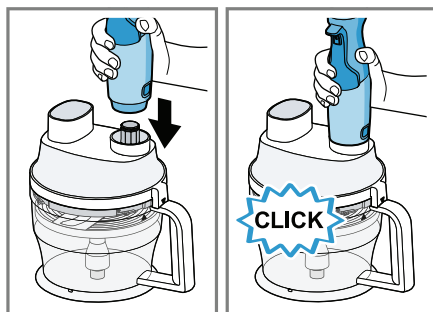
16



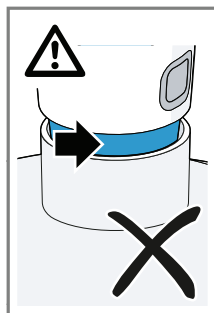
17



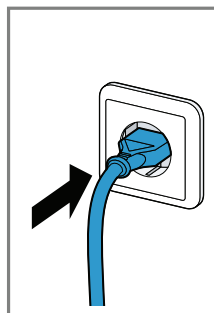
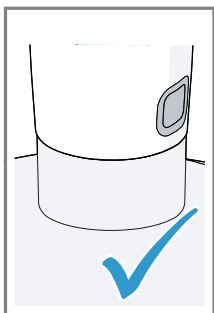
18



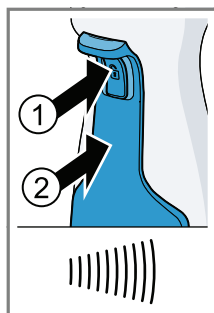
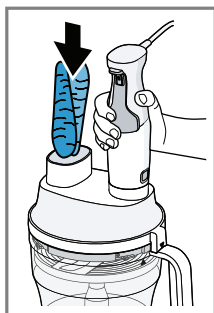
19



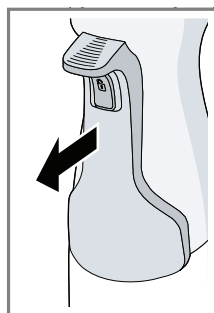
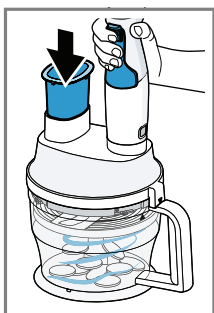
20



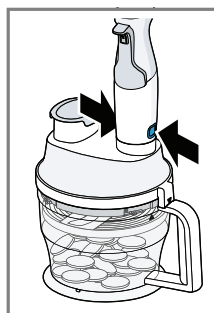
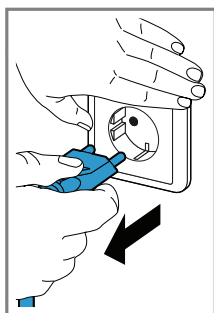
21



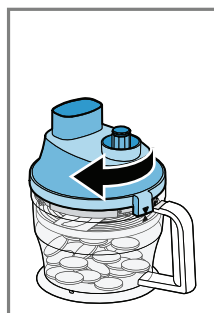
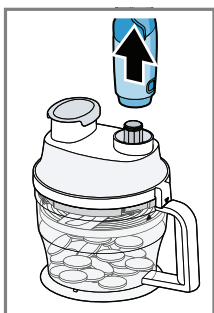
22



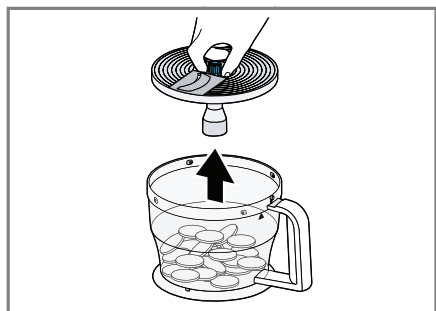
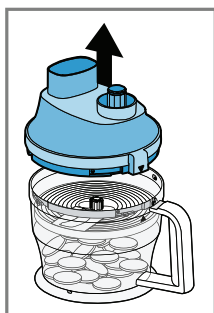
23



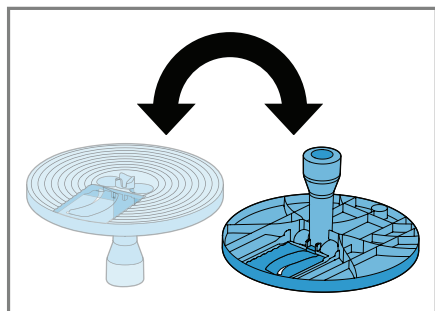
24



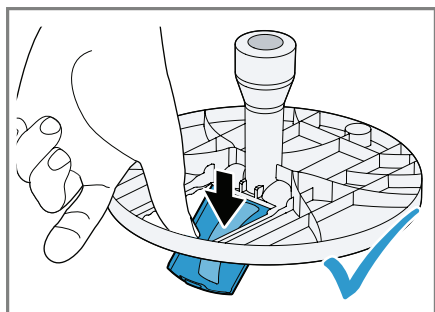
25



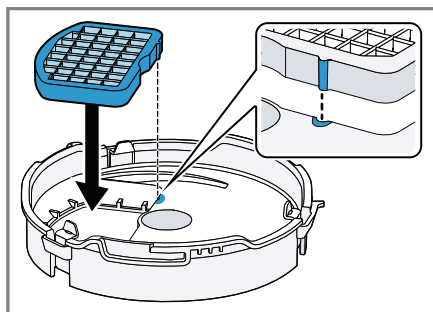
26



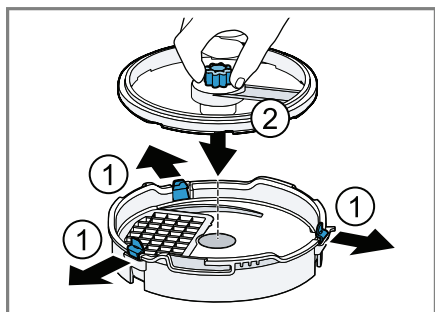
27



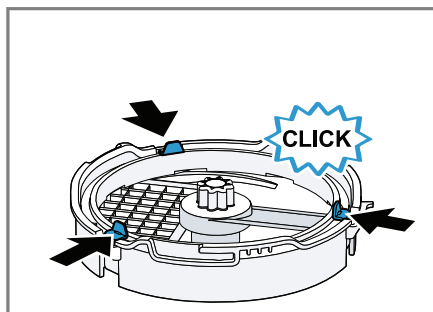
28



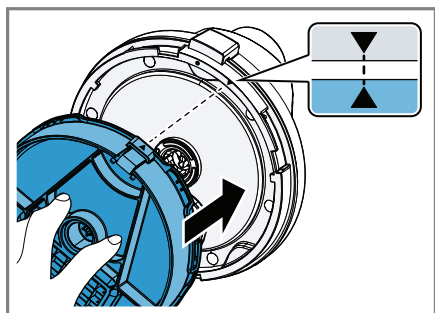
29



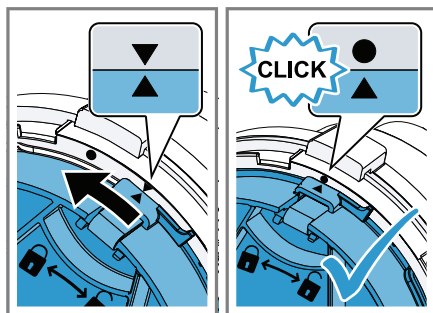
30



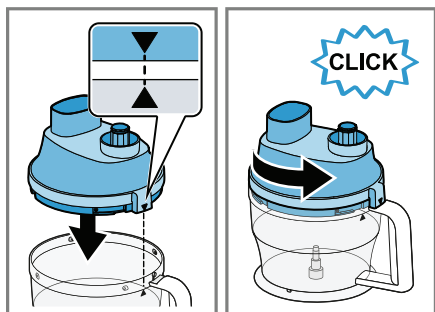
31



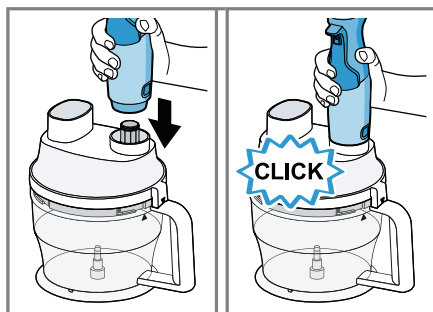
32



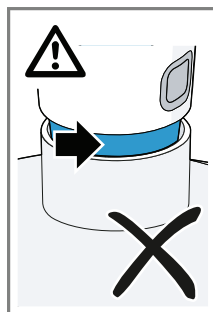
33



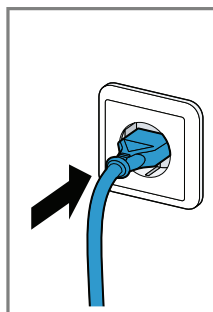
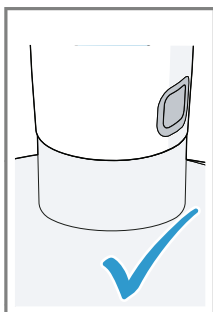
34



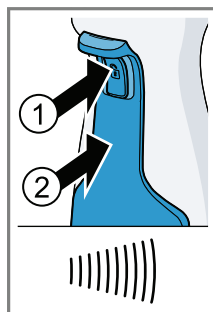
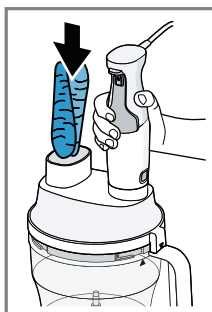
35



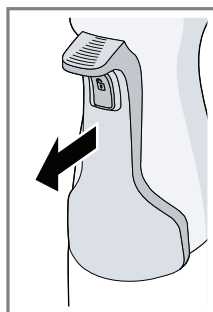
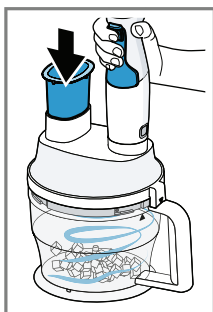
36



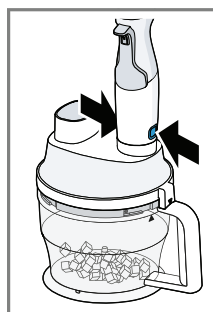
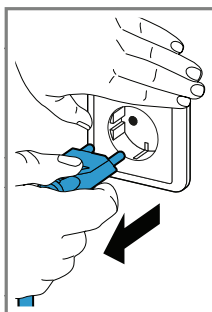
37



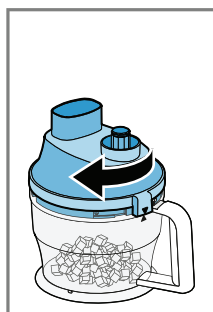
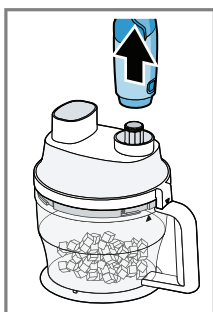
38



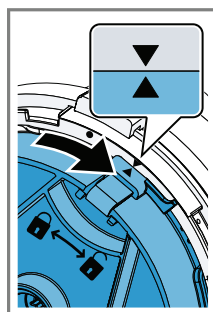
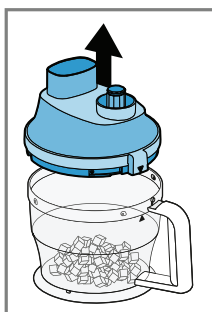
39



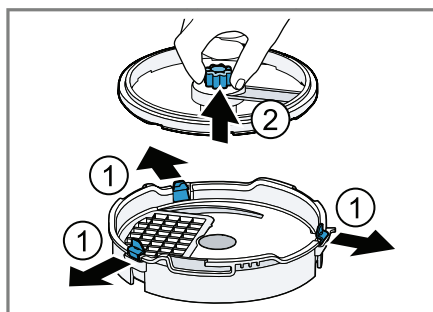
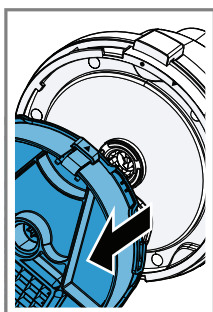
40



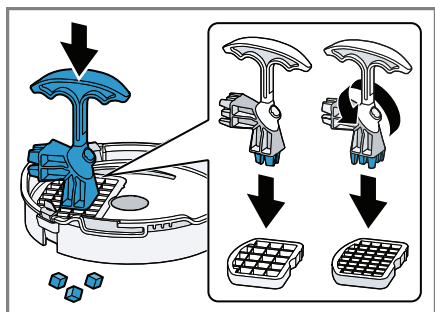
41



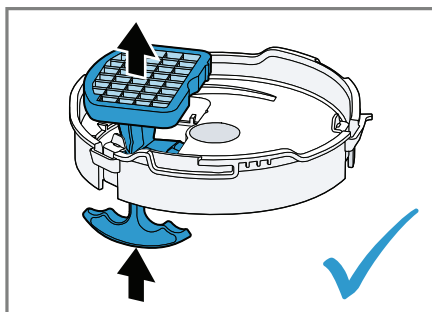
42



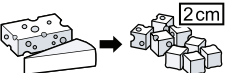
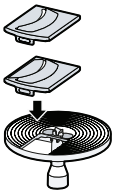
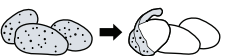
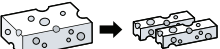
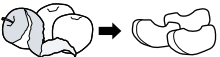
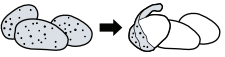
43



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



Ohutus

- Lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult.
- Järgige põhiseadme juhiseid.

Kasutage seadet ainult:

- käsimikseriga MSM4B..., MSM6M....
- selles juhendis kirjeldatud tegevusteks
- Ärge puudutage löiketerade servi paljaste kätega!
- Vigastuste vältimiseks olge teravate löiketerade käsitlemisel, anuma tühendamisel ja seadme puhastamisel väga ettevaatlik.
- Ärge kunagi puudutage teravaid löiketeri ega servi paljaste kätega.
- Hoidke löikeketaid ainult servast.
- Ärge pange sõrmi täitetorusse.
- Kasutage toiduainete allapoole lükkamiseks täitetorus ainult vajutajat.
- Tarvikuid tohib kinnitada ja eemaldada ainult juhul, kui veovõll on seisma jäänud ja seadme pistik on pesast välja tõmmatud.
- Kasutage tarvikuid ainult juhul, kui need on täielikult kokku pandud.
- Ärge kasutage mitmeotstarbelist tarvikut ilma võllitarvikuta.

Varalise kahju vältimine

- Ärge kunagi asetage võllitarvikuid vedelikku ega peske voolava vee all ega nõudepesumasinas.
- Ärge kasutage universaaltarviku anumad mikrolaineahjus ega ahjus!
- Ärge pange seadme täitetorusse ega korpusesse mingeid esemeid (nt puulusikad, noad).
- Ärge suruge vajutajat liigse jõuga.
- Ärge kasutage saumikserit saumikseri vart mitmeotstarbelise tarviku anumas.
- Lukustage põhiseade täielikult klõpsuga tarvikule.

Ülevaade

→ Joonis 1

A	Mitmeotstarbeline tarvik
1	Anum

2	Universaalne löiketera
3	Võllitarvik mitmeotstarbelisele tarvikule
4	Vajutaja
5	Tainakonks ¹
6	Löikeketaste hoidik
7	Jäme viilutusketas ¹
8	Peen viilutusketas ¹
9	Ribastaja ¹
10	Riiv ¹
11	Põhihoidik
12	Löikevõrk - väike (9 mm) ¹
13	Löikevõrk - suur (13 mm) ¹
14	Löikeketas
15	Löikevõrgu puhastaja

¹ Sõltuvalt mudelist

Märkus: Kui tarvikut ei ole tootega kaasas, saab selle tellida klienditeenindusest.

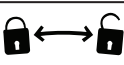
Mitmeotstarbeline tarvik

Mitmeotstarbeline tarvik sobib toiduainete sõtkumiseks, lõikamiseks ja ribastamiseks.

Märkused:

- Eemaldage kõvad toiduaineosad (nt kõhred, kondid, kõõlused või luuviljade kivid) enne töötlemist.
- Mitmeotstarbeline tarvik ei sobi väga kõvade toiduainete (muskatpähkel, mädarõigas) ega sügavkülmutatud toiduainete (nt marjad või jääkuubikud) purustamiseks.

Sümbolid

Sümbol	Kirjeldus
	Ärge pange sõrmi täitetorusse.
	Ei sobi kasutamiseks nõudepe- sumasinates.
	Ärge pange vedelikku ega hoidke voolava vee all.
	Asetage võllitarvik anumale ja lukustage see oma kohale.
	Sisestage põhihoidik võllitar- vikule ja lukustage see oma kohale.

Universaalne lõiketera / tainakonks

Universaalse lõiketeraga on võimalik hakkida toiduaineid (nt liha, kõva juustu, sibulaid, küüslauku, puu- ja köögivilju, maitsetaimi, pähkleid, mandleid). Tainakonks sobib väikese koguse taina sõtkumiseks.

Universaalse lõiketera / tainakonksu kasutamine

→ Joonis 2 - 12

Märkus: Kui võllitarvik on paigaldamiseks veidi jäik, keerake tarviku tagaküljel asuvat kolmeosalist ühenduskohta veidi ja proovige uuesti.

Lõikeketaste hoidik

Lõikeketaste hoidik sobib toiduainete (nt puu- ja köögivilja ja juustu) lõikamiseks, ribastamiseks ja riivimiseks.

Lõikeketaste ülevaade

Jäme viilutus- ketas	Kurkide, porgandite, kartulite viilutamiseks.
Peen viilutus- ketas	Kurkide, porgandite, peedi, suvikõrvitsa viilutamiseks.
Ribastaja	Õunte, porgandite, juustu ribastamiseks.
Riiv	Kartulite ning puu- ja köögivil- jade riivimiseks.

Märkus: Lõikekettad sobi väga kõvade toiduainete lõikamiseks (nt Parmesan või šokolaad). Lõikekettad sobivad vaid osaliselt kiuliste viljade (nt porrulauk, seller või rabarber).

Lõikeketaste hoidiku kasutamine -

→ Joonis 13 - 28

Märkus: Lõpetage viljade töötlemine ja tühjendage anum enne, kui töödeldud toiduained ulatuvad kandeketta alaservani.

Kuubikulõikaja

Koostisainete kuubikuteks lõikamiseks, näiteks salatitesse, suppidesse ja magustoitadesse:

- köögiviljad, näiteks porgandid, kurgid, tomatid, paprikad, sibulad, peedid,
- puuviljad, nt banaanid, õunad, pirnid, maasikad, melon, kiivi,
- munad,
- juust, näiteks Gouda, Emmentali,
- pehme sealihavorst, näiteks Mortadella.

Märkused:

- Ärge töödelge väga pehmet või väga kõva juustu, nt Mozzarella, Feta, Parmesan.
- Ärge töödelge liiga küpseid või mahlaseid puuvilju.

ee Retseptinäited

- Hoidke toiduaineid enne lõikamist külmikus. Soovitused optimaalsete tulemuste saamiseks:
- Kasutage pehmemate toiduainete (nt maasikad, keedukartulid, kartulid, munad) töötlemiseks suurt lõikevõrku.

Kuubikulõikaja kasutamine

→ Joonis 29 - 45

Märkus: Lõpetage töötlemine ja tühjendage anum enne, kui töödeldud toiduained ulatuvad kuubikulõikaja alaservani.

Näited kasutamise kohta

Järgige alati tabelis toodud maksimumkoguseid ja töötlemisaegu.

Mitmeotstarbeline tarvik

Märkus: Pärast igat töötsükli laske seadmel toatemperatuurini jahtuda.

→ Joonis 46

→ Joonis 47

Retseptinäited

Leivatainas

- 250 g jahu
- 120 ml vett
- 7 g suhkrut
- 7 g margariini
- 0,5 g pärimi
- 4 g soola

Valmistamine

- Paigaldage tainakonks hoidikule ja valmistage mitmeotstarbeline tarvik töötlemiseks ette.
- Pange kõik koostisained (välja arvatud vesi) anumasse.
- Segage maksimumkiirusel.

- Mõne sekundi pärast lisage läbi täiteava vesi.
- Töödelge maksimumkiirusel.
- Maksimaalne tööaeg: 1,5 sekundit
- Töödelge korraga vaid see kogus.

Märkus: Pärast igat töötsükli laske seadmel toatemperatuurini jahtuda.

Salat "Stolitšni"

(2 portsjonit)

- 150 g Mortadellat
- 3 keedukartulit
- 2 salatikurki või marineeritud kurki
- 1 keedetud porgand
- 75 g petit pois
- Maitsestamiseks soola ja pipart

Kaste

- 1/4 pakki hapukoort
- 1/4 purki majoneesi

Valmistamine

- Paigaldage kuubikulõikaja hoidikule ja valmistage mitmeotstarbeline tarvik töötlemiseks ette.
- Lõigake keedetud jahtunud kartulid, porgand, vorst ja kurgid maksimumkiirusel kuubikuteks.
- Segage kõik kuubikud salatikaussis herne-stega.
- Maitsestage soola ja pipraga.
- Valmistage hapukoore-majoneesikaste.

Puhastamise ülevaade

Puhastage seadme osad vastavalt tabelis toodud juhistele.

→ Joonis 48

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikute vastutab just teie piirkonna eest.

Meie soovitus teile:

Palun kontrollige enne klienditeenindusse helistamist, kas saate oma seadme töös tekkinud häire kõrvaldamisega iseseisvalt hakkama. Nii hoidute kohustusest maksta hooldustehniku visiidist tulenevat väljakutsetasu. Vastavad nõuanded leiате oma seadme kasutusjuhendist.

Meil on hea meel teid aidata – kiiresti, asjatundlikult ja mõistliku hinnaga!

Meie kvalifitseeritud hooldustehnikud on teie käsutuses igas riigis. Neil on olemas vajalikud originaalvaruosad kõikide seadmete remontimiseks. See säästab aega ja kulutusi.

Rike? See saab kõrvaldatud!

Käesolevas voldikus on toodud klienditeeninduste aadressid ja **telefoninumbrid** riikide kaupa.

Järgnevate andmete edastamisega saate oma probleemi lahendamist veelgi kiirendada.

Palun edastage meile järgnev info:

1. Oma täpne **aadress ja telefoninumber**
2. Täpne **probleemi kirjeldus**
3. **Ostukuupäev**
4. Tootenumber (**E-number**) tüübisildilt
5. Tootmiskuupäev (**FD-number**) tüübisildilt

Seadme tüübisildi näide

E-NR. XYZ1234/00		FD7202
GUD1442		0 705 144 811
GEFRIERGERÄT ***		
DIN 8953	KLASSE N	BRUTTOVOLUMEN 134 l
		NUTZVOLUMEN 113 l
GEFRIERVERMÖGEN 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
		

Vaadake oma seadme kasutusjuhendist, kus asub teie seadme tüübisilt.

Käesolevas voldikus loetletud teeninduskeskused on ette nähtud ainult meie ametlike kohalike edasimüüjate kaudu müüdud seadmete hooldamiseks ja remontimiseks.

Sellel põhjal püüame me vajadusel hankida varuosi ja sooritada vajalikke remonttöid ka teistes riikides ostetud ning kaudsel teel imporditud seadmetele.

Garantii tingimused

Sellele seadmele antava garantii tingimused määrab kindlaks meie edasimüüja selles riigis, kus seadet müüakse. Täpsemat infot garantii tingimuste kohta saate igal hetkel seadme edasimüüjalt/ kauplusest, kellelt te oma seadme ostsite, või meie ametlikust müügiesindusest teie riigis. Garantiiõuete korral peab esitama ostukviitungi.

Eesti / Estonia

TEENINDUSKESKUSED

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24

10621 Tallinn

Telefon: +372 665 0090

hooldus@eliser.ee

www.kodumasinat-remont.ee

Renerki Kaubanduse OÜ

Euronics Teenindus

Remondi küsimustes võite pöörduda üle
Eesti asuvatesse Euronicsi kauplustesse.

Telefon: +372 640 6400

klienditeenindus@renerk.ee

jarelteenindus@euronics.ee

www.renerk.ee