

MMR08A1



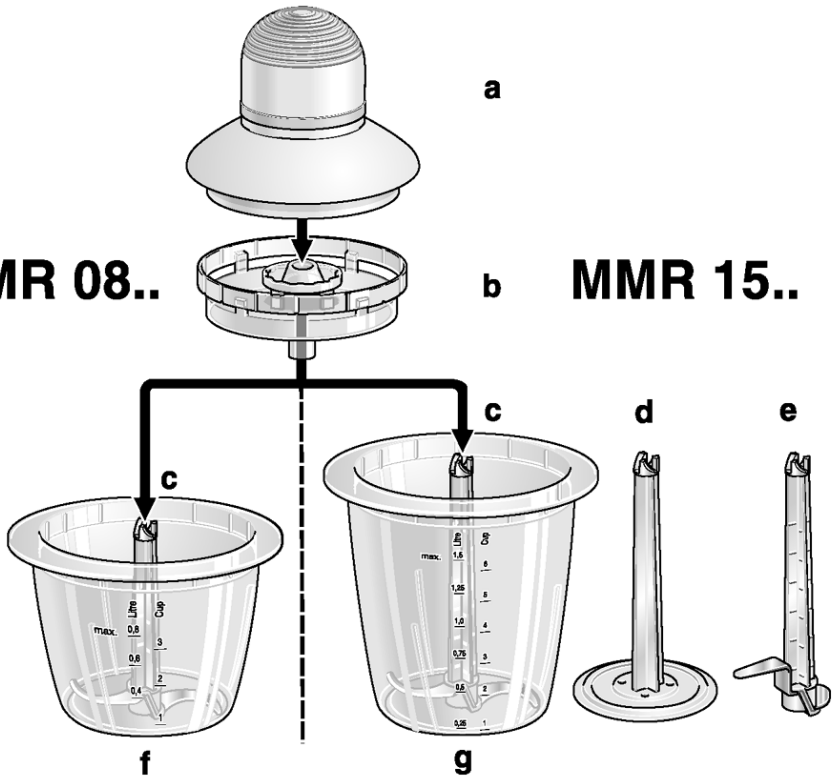
BOSCH

EE KASUTUSJUHEND

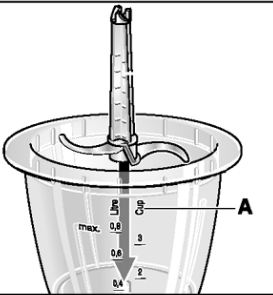
1

MMR 08..

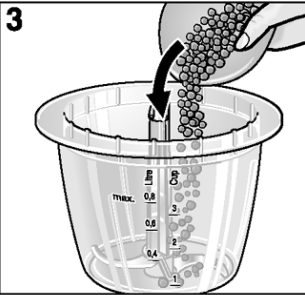
MMR 15..



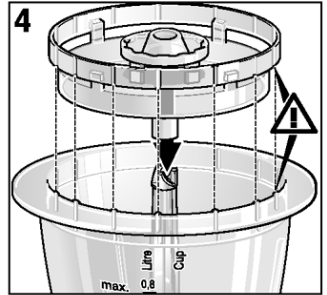
2



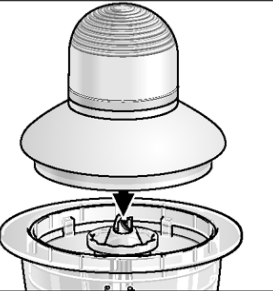
3



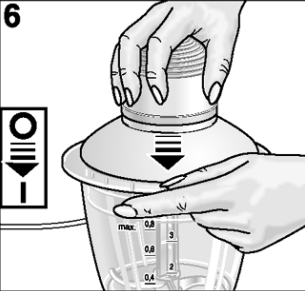
4



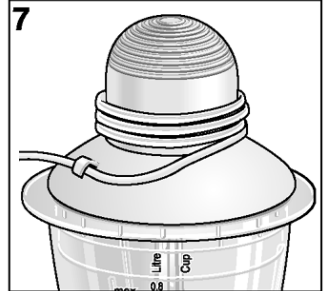
5



6



7



See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks ettevõtluses.

Kasutage lõikurit kodusel toiduvalmistamisel normaalsete toidukoguste töötlemiseks. Käesolev kasutusjuhend kehtib erinevate mudelite kohta. Hoidke kasutusjuhend alles. Kui annate seadme edasi uuele omanikule, andke kaasa ka see kasutusjuhend.

Seadme osad

Keerake lahti joonistega lehekülj.

Joonis 1

a. Mootoriplokk

Kasutatakse seadme sisse- ja väljalülitamiseks ning töörežiimi muutmiseks.



= Vajutage mootoriplokk alla



= Vajutage mootoriplokk alla, hoidke veidi – vabastage – vajutage uuesti alla, hoidke veidi – vabastage

b. Kaas

Kasutatakse peenestusnõu sulgemiseks ja kasutatava töövahendi kinnitamiseks – jälgige, et kaas oleks õigesti oma kohal! Ärge pange kaant viltu nõu peale! Seade ei hakka tööle enne, kui kaas on õigesti kohale pandud.

Töövahendid

c. Terad nt maitserohelise, sibulate, puuviljade, juustu ja liha hakkimiseks

d. Vahustamisketas vahukoore, munavalgete vahustamiseks, majoneesi ja piimakokteilide valmistamiseks (külmast piimast, maks 8°C).

e. Jääpurustamistera jääkuubikute purustamiseks

Peenestusnõu (mikrolainekindel)

f. Plastnõu (maht maks 800 ml)
või

g. Klaasnõu (maht maks 1500 ml)

Ohutusnõuded

⚠ Elektrilöögi oht!

Seadme ühendamisel ja kasutamisel järgige kõiki seadme andmeplaadil toodud tehnilisi näitajaid. Kui seade ja/või toitejuhe on vigastunud, EI tohi seadet kasutada.

Hoidke lapsed seadmest eemal.

Pärast seadme kasutamist, enne seadme puhastamist, kui jätate seadme järelevalveta ja juhul, kui seadme töös esineb häire, eemaldage toitepistik ALATI pistikupesast. Ärge pange juheta üle teravate servade ega kuumade pindade. Turvalisuspõhjustel (vigastuste vältimiseks) tohib seadet remontida (nt toitejuhtme uuega asendada) ainult volitatud klienditeeninduse töötaja.

Ärge pange peenestusnõud kuumale aluspinnale. Kasutage lõikurit ainult originaal-varustusse kuuluvate osadega.

Olge kuumade vedelike töötlemisel ettevaatlik. Vedelikud võivad segamise ajal pritsida.

Ärge kasutage lõikurit märgade kätega, ärge pange seda voolava vee alla ega kastke vedelike sisse.

Ärge eemaldage mootoriplokki enne seadme täielikku seiskumist.

Ärge pange seadet kunagi tühjalt tööle.

⚠ Vigastuste oht!

Lõiketerad võivad tekitada vigastusi. Hoidke lõiketerasid käes ainult plastkätepidemest. Seade ei seisku pärast väljalülitamist otsekohe vaid pöörleb veel veidi aega.

⚠ Põletuste oht!

Klaasnõus võib töödelda korraga kuni üht liitrit, plastnõus kuni 0,5 liitrit vahutavaid või kuumi vedelikke.

Utiliseerimist puudutav info

Infot kasutuskõlbatuks muutunud seadmete utiliseerimise kohta saate kodumasinat müüjatelt või kohaliku omavalitsuse vastava valdkonna töötajalt.

Seadme kasutamine

Joonised 2-6

Hoiatus!

Lõikur ei sobi kohviubade ja kristallsuhkru jahvatamiseks ega rõigaste peenestamiseks. Enne toiduainete töötlemist eemaldage neist kõik kõvad osad (nt liha küljest kõhred, kondid ja kõõlused). Sügavkülmutatud toiduainete hakkimiseks kasutage ainult jääpurustamistera.

Puhastage lõikur ja töövahendid enne esmakordset kasutamist ära.

- Kerige toitejuhe täies pikkuses lahti.
- Asetage peenestusnõu siledale puhtale tööpinnale.
- Pange sobiv töövahend peenestusnõu sisse.
- Pange toiduained nõusse. Jälgige mõõtskaalat (A).
- Pange kaas nõu peale – ärge pange seda viltu!
- Pange mootoriplokk paika ja kinnitage kohale.
- Seade ei hakka tööle, kui mootoriplokk ei ole õigesti oma kohale fikseeritud.
- Pange toitejuhtme pistik pistikupessa.
- Hoidke ühe käega kinni peenestusnõust ja vajutage teise käega mootori-plokki.

Kasutage toidu peeneks hakkimiseks ning munavalgete ja vahukoore vahustamiseks pidevat töörežiimi, jämedama hakkimistulemuse jaoks (nt sibulad ja puuviljad) ja jää purustamiseks aga katkendlikku töörežiimi.

Pärast seadme kasutamist

- Võtke pistik pistikupesast välja.
- Eemaldage peenestusnõult mootoriplokk ja kaas.
- Võtke nõust välja esmalt töövahend ning alles seejärel toiduained.

Seadme puhastamine

Hoiatus!

Ärge kastke mootoriplokki kunagu vette ega peske seda nõudepesumasinas.

- Tõmmake toitepistik pistikupesast välja.
- Pühkige mootoriplokk niiske lapiga puhtaks, seejärel kuivatage.
- Töövahendid, peenestusnõu ja kaas peske puhtaks nõudepesumasinas või harja abil voolava vee all.

Ärge puhastage lõiketerasid kunagi paljaste kätega. Kasutage selleks harja. Hoidke lõiketerasid käes ainult plastkäepidemest.

Märkus: Kui töötlete näiteks punast kapsast, võivad plastosad punakaks värvuda. Külge jäänud värvikihi saab eemaldada mõne tilga toiduõliga.

Pärast sibula või küüslaugu hakkimist peske peenestusnõu otsekohe puhtaks.

Seadme hoiepaneel

Joonis 7

- Kerige toitejuhe ümber mootoriploki.

Praktilisi nõuandeid ja retsepte

Järgnevate nõuannete abil on seadme kasutamine lihtsam ning saavutate seejuures parema tulemuse.

Enne seadme kasutamist:

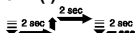

- Enne toiduainete peenestamist lõigake liha, juust, toored puu- ja aedviljad umbes 1 cm suurusteks kuubikuteks.
- Peske maitseroheline puhtaks, eemaldage kõvemad rootsud ja kuivatage kergelt.
- Jahutage juustu enne hakkimist külmikus.
- Kuivanud leib lõigake tükkideks.

- Liha küljest eemaldage kõhred, kondid ja kõõlused.
- Enne munavalgete vahustamist kontrollige, et nõu ei oleks rasvane ja oleks täiesti kuiv.

Märkus:

Järgnevas tabelis toodud ajad on vaid ligikaudsed – täpne aeg sõltub toidu täpsest kogusest ja soovitud peenestusastmest.

Lühem tööaeg	Väiksem kogus ja/või jämedam hakkimistulemus
Pikem tööaeg	Suurem kogus ja/või peenem tulemus

Toiduaine	Töövahend	Maksimumkogus		Katkestuste arv (l) 	Aeg sekundites 
		Klaasnõu	Plastnõu		
Petersell	Lõiketerad	40 g	30 g	5 – 15 (l)	
Küüslauk, sibulad	Lõiketerad	200 g	150 g	5 – 10 (l)	
Puu- ja aedvilii	Lõiketerad	200 g	200 g	10 – 15 (l)	
Mandlid/kreeka pähklid	Lõiketerad	200 g	200 g		20 – 30
Juust	Lõiketerad	200 g	150 g		20 – 30
Liha	Lõiketerad	200 g	200 g		15 – 25
Imikutoit	Lõiketerad	200 g	200 g		10 – 20
Pannkoogitaigen	Lõiketerad	1,0 l	0,7 l		30 – 45
Kokteilid	Lõiketerad	1,5 l	0,8 l		- 30
Purustatud jää	Jääpurustamistera	200 g, umbes 8 jääkuubikut		4 – 6 (l)	
Munavalged	Vahustamisketas	4 munavalget			60 – 90
Vahukoor	Vahustamisketas	400 ml			15 – 20

Köögiviljasupp

Koostisained

1 porgand ja üks väike tükk sellerit, porrut, suvikõrvitsat, lillkapsast või muid köögivilju, 1 keskmine keedetud kartul, ¼ l lihapuljongit, peterselli, basiilikut (soovi korral), soola, musta pipart, 100 g rõõska koort, 1 munakollane

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

- Peske köögiviljad puhtaks ja lõigake suurteks tükkideks.
- Laske lihapuljong ja köögiviljad keema.
- Valage keenud supp koos köögiviljadega peenestusnõusse ja püreestage.
- Valage püreestatud supp tagasi potti ja maitsestage maitserohelise, soola ja pipraga.
- Segage munakollane ja koor supi hulka. Ärge laske suppi enam keema.

Piimakokteil

Koostisained

300 ml külma piima, 100 g maasikaid või muid marju/puuvilju, paar tilka vanillieessentsi + 1 spl suhkrut, 2-3 spl vanillijäätist

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

- Pange kõik koostisained nõusse ja mikserdage umbes 30 sekundit. Serveerige kohe.

Salatikaste

Koostisained

200 g hapukoort, 200 g jogurtit, 3 küüslauguküünt, 2-3 spl tomatimahla, näputäis soola, suhkrut, 3-6 spl äädikat

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

- Pange kõik koostisained nõusse ja segage umbes 20 sekundit.

Majonees

Koostisained

1 muna, 1 spl sinepit, 1 spl äädikat, soola, pipart, 100 ml õli ja veel 150 ml õli

Töövahend

Vahustamisketas

Valmistamine

Kõik koostisained peavad olema ühesuguse temperatuuriga.

- Pange koostisained ja 100 ml õli nõusse ja segage umbes 20 sekundit.
- Lisage 150 ml õli ja segage veel umbes 30-45 sekundit. Majoneesi saab valmistada ka lõiketeradega väikeses nõus.

Meevõi

Koostisained väiksemasse nõusse

75 g toasooja võid, 150 g mett

Koostisained suuremasse nõusse

100 g toasooja võid, 200 g mett

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

- Pange pehme või ja mesi nõusse ja segage umbes 10 sekundit.

Garantii

Sellele seadmele antava garantii tingimused määrab kindlaks meie edasimüüja selles riigis, kus seadet müüakse. Täpsemat infot garantii tingimuste kohta saate seadme müüjalt, kellelt te oma seadme ostsite. Garantiiõuete esitamisel peab kehtiva garantii tõendamiseks esitama müügiarve või ostukviitungi.

Jätetakse õigus muudatusteks.

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikutes 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 viisiidist tulenevat väljakutsetasu. Vastavad nõuanded leiate 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
GD1442	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		
KÄLTENITTEL R12 0,140 Kg		
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar		EIGENSICHER
TYP GU 5D 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 müüdüd 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. Garantiinõuete korral peab esitama ostukviitungi.

EST Eesti / Estonia

TEENINDUSKESKUSED

Tallinn

Suur Ameerika 37

Tel 627 8730

GSM 512 6655

teenindus@simson.ee

Tartu

Aleksandri 6

Tel 734 4299

Tel 734 4337

GSM 5669 7843

Pärnu

Laine 4

Tel 442 7231

GSM 5661 2104

Võru

Oja 1

Tel 782 1461

Viljandi

Männimäe tee 4

Tel 433 6644

Kuressaare

Tallinna mnt 80A

Tel 453 1627

Narva

Tallinna mnt 6A

Tel 356 0708

GSM 5625 3020