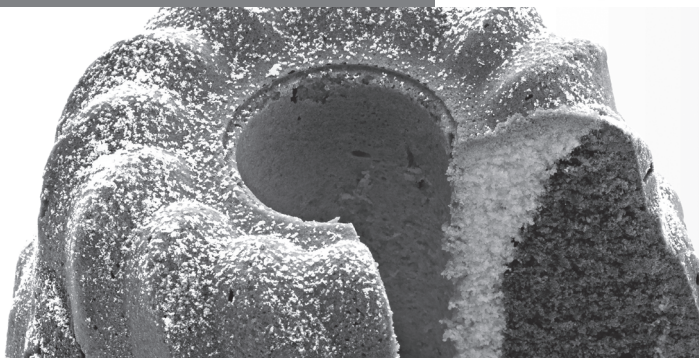


Registreerige oma uus Boschi seade kohe:
www.bosch-home.ee



MUM59...



BOSCH

ee Kasutusjuhend

MUM59M55

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.

Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta. Ühendage seade ainult vooluvõrku, mille andmed vastavad seadme etiketil märgitud andmetele. Kasutage seadet ainult siseruumides, toatemperatuuril ja kõrgusel kuni 2000 m üle merepinna.

Tõmmake seadme pistik alati pistikupesast välja, kui seade jääb järelevalveta ning enne seadme kokkupanekut, koost lahti võtmist või puhastamist. Ärge asetage toitejuhet üle teravate servade ega kuumade pindade. Kui seadme toitejuhe ja/või seade ise on kahjustada saanud, siis ei tohi seadet kasutada. Kui toitejuhe on kahjustada saanud, peab selle vigastuste vältimiseks välja vahetama tootja või tema klienditeenindus või sarnaselt kvalifitseeritud isik. Seadet tohib parandada ainult meie klienditeeninduses.

Seadme ohutusnõuded

Vigastuseoht!

Elektrilöögi oht!

Enne seadme pistiku ühendamist pistikupesassa peab seade olema täiesti kasutusvalmis. Kui seadet ei kasutata, siis tõmmake selle pistik pistikupesast. Enne seadmel esineva rikke kõrvaldama hakkamist tõmmake pistik pistikupesast. Ärge kastke põhiseadet vette ega hoidke seda voolava vee all! Ärge puhastage seadet auruga. Lülitage seadet sisse või välja ainult pöördlülitist.

Pöörlevatest tööriistadest tulenev vigastuseoht!

Enne liikuvate tarvikute või osade vahetamist lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Veovõll töötab pärast seadme väljalülitamist veel mõnda aega ja peatub siis tarviku vahetamise asendis. Ärge reguleerige töötava seadme pöörlevat vart. Oodake, kuni seadme veovõll on seiskunud. Hoidke käed seadme pöörlevatest osadest eemal. Kui seade töötab, siis ei tohi sõrmi segamisanumasse panna. Ärge pange sõrmi täitetorusse. Ärge kasutage seadet ilma kaaneta. Ohutuse tagamiseks saab seadme sisse lülitada ainult juhul, kui kasutamata veovõllidele on katted peale pandud.

Teravatest lõiketeradest tulenev vigastusoht!

Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega lõikeketaste teravatest servadest. Hoidke lõikekettaid ainult äärest. Ärge puudutage kannmikseri lõiketera paljaste kätega.

Teravatest löiketeradest / pöörlevast veovõllist tulenev vigastusoht!

Ärge pange sõrmi kannmikserisse, kui see on põhiseadme külge kinnitatud! Kannmikser peab olema täielikult kokku pandud ja kaas peab olema peale pandud.

Põletuseoht!

Kuumade vedelike töötlemisel eraldub kaanes oleva leetri kaudu auru. Ärge töödelge korraga rohkem kui 0,5 liitrit kuuma või vahutavat vedelikku.

Oluline!

Kasutage seadet ainult originaaltarvikutega. Tarvikute kasutamisel järgige nende kasutusjuhiseid. Korraga tohib kasutada ainult üht tarvikut.

Seadme või tarvikute sümbolite seletus



Järgige kasutusjuhistes toodud teavet.



Ettevaatust! Pöörlevad löiketerad.



Ettevaatust! Pöörlevad tööriistad.
Ärge pange sõrmi täitetorusse.

Oluline teave!

Seade tuleb põhjalikult puhastada pärast igat kasutuskorda või juhul, kui seda ei ole pikemat aega kasutatud. → *“Puhastamine ja teenindustööd” lk 9*

Ohutussüsteemid

Lukustamine

Vt tööasendite tabelit.

Asendis 1 ei ole võimalik seadet sisse lülitada. Seadme saab sisse lülitada ainult asendites 1-3:

- kui anum on paigaldatud ja keerates oma kohale fikseeritud (11)

ja

- tarvikute veovõllile on kate (8) peale asetatud.

Uuesti lukustamine

Voolukatkestuse korral jääb seade sisselülitatuks, kuid mootor lakkab töötamast. Vooluühenduse taastudes jätkab mootor tööd. Seadme uuesti sisse lülitamiseks keerake pöördlülitit asendisse 0/off ja lülitage seade seejärel sisse.

Ülekoormuskaitse

Kui töötava seadme mootor välja lülitub, siis aktiveerus ülekoormuskaitse.

Selle võimalik põhjus on, et toiduaineid on ühe korraga töötlemiseks liiga palju. **Turvasüsteemi aktiveerumisel vt “Seadme töös ilmneva võivad probleemid”.**

Kasutusjuhendis on kirjeldatud erinevaid mudeleid. Vt ka mudelite ülevaadet (**joonis M**). Seade ei vaja hooldust.

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

Joonis **A**

Põhiseade

1 Vabastusnupp

2 Pöörlev vars

Funktsioon "Easy Armlift" varre ülespoole liikumise toetamiseks (vt "Tööasendid").

3 Pöördlülit

Seadme väljalülitamisel (asend **0/off**) läheb seade automaatselt tarvikute vahetamiseks kõige soodsamasse asendisse.

0/off = Seisuasend

M = Hetkeks suurimale võimalikule kiirusele lülitamiseks hoidke lülitit vajaliku aja jooksul all. Sätted **1-4**, Töökiirus:

1 = väike kiirus - aeglane,

4 = suur kiirus - kiire.

4 Tööoleku märgutuli

Pöleb püsivalt, kui seade töötab (pöördlülit on asendis **M** or **1-7**). Tööoleku märgutuli vilgub, kui seadme töös esineb häireid, elektrooniline kaitse on aktiveerunud või seade on katki – vt „Seadme töös ilmnedavad probleemid“.

5 Veovõlli kate

Veovõlli katte eemaldamiseks vajutage selle tagaküljele ja võtke kate ära.

6 Veovõll

– ribastajale ja

– tsitrussepressile (valikuline lisatarvik*).

Kui veovõlli ei kasutata, pange sellele kate peale.

7 Veovõll tööriistadele (segamistarvik,

vispel, tainakonks) ja hakkijale (valikuline lisatarvik*)

8 Kannmikseri veovõlli kate

9 Kannmikseri veovõll

Kui veovõlli ei kasutata, pange sellele kate peale.

10 Automaatne juhtme kokkukerimisseade

Anum ja tarvikud

11 Roostevabast terasest segamisanum

12 Kaas

Tööriistad

13 Paindlik segamisvispel professionaalseks kasutamiseks

14 Paindlik vahustamisvispel professionaalseks kasutamiseks

15 Tainakonks koos taina kõrvalejuhtijaga

16 Tarvikute kott

Tarvikute ja lõikeketaste hoidmiseks

Ribastaja

17 Tõukur

18 Täitešahtiga kate

19 Lõikekettad

a Pööratav viilutusketas - jäme / peen

b Pööratav ribastusketas -jäme / peen

c Riivimisketas - keskmise-peen

d Riivimisketas – jäme*

20 Kettahoidik

21 Väljalaskeavaga korpus

Kannmikser*

22 Kann

23 Kaas

24 Lehter

* Kui soovitud tarvik komplekti ei kuulu, saab selle osta kauplusest või klienditeenindusest.

Tööasendid

Joonis **B**

Tähelepanu!








Enne seadme kasutamist paigaldage tööriist / tarvik õiges asendis õigele veovõllile ja pange see vastavalt alltoodud tabelile tööasendisse. Pöörlev vars peab kõikides tööasendites fikseeritud olema.

Märkus.

Pöörleval varrel on funktsioon "Easy Armlift" varre ülespoole liikumise toetamiseks.

Töösendi valimine

- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlevat vart. Toetage selle liikumist käega.
- Liigutage pöörlevat vart, kuni see soovitud asendisse fikseerub.

Asend	Veovõll	Tööriist / tarvik	Töökiirus
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	* _	
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Paigaldage / eemaldage vispel, segamistarvik või tainakonks. Lisage suurem kogus koostisaineid.

Kasutamine

Vigastuseoht!

Enne seadme pistiku ühendamist pistikupessa peab seade olema täiesti kasutusvalmis.


Tähelepanu!

Ärge kasutage seadet ilma töösendis oleva tarvikuta / tööriistata. Ärge kasutage seadet tühjana.


Ärge laske seadmel ega selle tarvikutel soojusallikatega kokku puutuda. Seadme osad ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.

- Enne seadme ja tarvikute esimest kasutuskorda puhastage neid põhjalikult. Vt “Puhastamine ja teenindustööd”.

Oluline teave

Nende kasutusjuhistega on kaasas kleebis, millele on märgitud seadme kasutuskiruse soovituslikud väärtused tarvikute kasutamisel. Soovitame selle kleebise seadmele kleepida (joonis ).

Ettevalmistamine

- Asetage põhiseade siledale, puhtale pinnale.
- Tõmmake toitejuhe ühe tõmbega soovitud pikkusele (kuni 100 cm) ja laske see aeglaselt lahti. Juhe on seejärel fikseerunud (joonis ).
- Juhtme pikkuse vähendamine: Tõmmake juhet õrnalt ja laske sel soovitud pikkusele rulluda. Seejärel tõmmake juhet õrnalt uuesti ja laske see aeglaselt lahti. Juhe on seejärel fikseerunud.

Hoiatus!

Ärge laske juhtmel sissekerimisel keerdu minna. Kui seadmel on automaatne juhtme sissekerimisseade, siis ärge sisestage juhet seadmesse käsitsi. Kui juhe kiilub kinni, siis tõmmake see täies pikkuses välja ja laske juhtmel end kokku kerida.

- Sisestage pistik seinapistikupessa.

Anum ja tööriistad



Pöörlevatest tööriistadest tulenev vigastuseoht

Kui seade töötab, siis ei tohi sõrmi segamisanumasse panna. Enne seadme kasutamist paigaldage sellele kate (12)! Ärge vahetage tööriista enne, kui veovõll on seiskunud – pärast seadme välja lülitamist jätkab veovõll veel mõnda aega tööd ja peatub tööriista vahetamise asendis.

Ärge reguleerige pöörlevat vart enne, kui tööriist on täiesti seiskunud.

Ohutuse tagamiseks saab seadme sisse lülitada ainult juhul, kui kasutamata veovõllidele on katted (5,8) peale pandud.

Tähelepanu!

Kasutage anumata ainult selle seadmega.

Paindlik segamisvispel

professionaalseks kasutamiseks (13)

Taina (nt koogitainas) segamiseks

Vahustamisvispel professionaalseks

kasutamiseks (14)

Munavalgete, koore ja kerge taina (nt biskviittainas) vahustamiseks

Tainakonks (15)

Tiheda taina sõtkumiseks ja hakkimist mittevajavate koostisainete (nt rosinaid ja šokolaaditükid) lisamiseks tainasse.



Oluline teave vispli kasutamise kohta

Joonis E

Vispel peab peaaegu anuma põhja puudutama.

Nii on kindel, et koostisained segatakse võimalikult korralikult. Kui tulemus ei vasta soovitudle, reguleerige vispli kõrgust järgnevalt:

- Tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Vajutage lahti lukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Sisestage vispel veovõlli, kuni vispel oma kohale lukustub.
- Hoidke visplit oma kohal ja keerake mutter avatud otsaga kruvikeerajaga (suurus 8) päripäeva lahti.
- Seadistage vispel keerates sobivale kõrgusele:
 - päripäeva keeramine: ülespoole
 - vastupäeva keeramine: allapoole



- Vajutage lahti lukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 1.
- Kontrollige vispli kõrgust ja vajadusel reguleerige.
- Kui õige kõrgus on saavutatud, vajutage lahti lukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Hoidke visplit oma kohal ja keerake mutrit avatud otsaga kruvikeerajaga (suurus 8) vastupäeva kinni.



Anuma ja tööriistade kasutamine

Joonis F

- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Paigaldage anum: Kallutage anumata ettepoole ja asetage see oma kohale. Keerake anumata vastupäeva, kuni see oma kohale fikseerub.
- Paigaldage vastavalt vajadusele kas segamistarvik, vispel või tainakonks, nii et need oma kohale fikseeruvad.



Märkus.

Tainakonksu korral pöörake taina kõrvalejuhtijalt, kuni tainakonks oma kohale fikseerub (joonis E-4b).

- Pange koostisained anumasse.
- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 1.
- Paigaldage kate.
- Seadke pöördlülitit soovitud asendisse.



Meie soovitus:

- Paindlik segamisvispel professionaalseks kasutamiseks: Alustage segamist sättest 1–2 ning suurendage seejärel vajadusel sättele 3–5
- Vahustamisvispel professionaalseks kasutamiseks: säte 7, segada sättel 1
- Tainakonks: alustada segamist sättel 1, sõtkuda sättel 3

Koostisainete lisamine

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Lisage koostisaineid läbi kaanes oleva täitetoru.

või

- Võtke kaas pealt.
- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Lisage koostisained.



Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Tõmmake seadme pistik pistikupesast.
- Võtke kaas pealt.
- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Võtke tööriist veovõllilt.
- Võtke anum ära.
- Puhastage kõik osad. Vt "Puhastamine ja teenindustööd".



Ribastaja



Vigastusohu!

Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega lõikeketaste teravatest servadest. Hoidke lõikeketaid ainult äärest. Enne ribastaja paigaldamist ja/või äravõtmist oodake, kuni veovõll on seiskunud, ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja. Ärge pange sõrmi täitetorusse.

Hoiatus!

Ribastaja tuleb enne kasutuselevõttu täiesti kokku panna. Ärge kunagi asetage ribastajat enne kokkupanekut põhiseadmesse. Kasutage ribastajat ainult näidatud tööasendis.

Kindlaksmääratud murdumispunkt

Joonis 6:

Sisseehitatud kindlaksmääratud murdumispunkt kaitseb seadme veovõlli. Ülekoormuse korral läheb ribastaja veovõll katki. Veovõlli vahetamine on õnneks lihtne. Uut kettahoidikut ja veovõlli on võimalik osta klienditeenindusest.

Pööratav ketas Supercut professionaalseks kasutamiseks – jäme / peen



Puu – ja köögiviljade viilutamiseks. Kasutage sätet 5.

Pööratava viilutusketta tähistused:

“Grob” – jäme lõikekülg

“Fein” – peen lõikekülg

Hoiatus!

Pööratav viilutusketas ei sobi kõva juustu, leiva, saiakeste ega šokolaadi viilutamiseks. Keedetud ja muredaid kartuleid tohib viilutada ainult jahtununa.

Pööratav ribastusketas - jäme / peen



Köögi- ja puuviljade ning juustu ribastamiseks, välja arvatud kõva juust (näiteks Parmesan).

Kasutage sätet 3 (2) või 4 (3). Pööratava

ribastusketta tähistused:

“2” – jäme ribastuskülg

“4” – peen ribastuskülg

Hoiatus!

Pööratav ribastusketas ei sobi pähklite riivimiseks. Pehmet juustu tohib ribastada ainult jämeda küljega (sätel 7).

Riivimisketas - keskmine-peen



Tooreste kartulite, kõva juustu (nt Parmesan), šokolaadi ja pähklite riivimiseks.

Kasutage sätet 7.

Hoiatus!

Riivimisketas ei sobi pehme juustu ja juustulõikude riivimiseks.

Riivimisketas - jäme





Tooreste kartulite riivimiseks (nt kartulipannkookide või -kroketite jaoks).

Kasutage sätet 7.

Ribastaja kasutamine

Joonis 1:

- Vajutage lahtilukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2. 
- Paigaldage anum: kallutage anumat ettepoole ja asetage see oma kohale. Keerake anumat vastupäeva, kuni see oma kohale lukustub.
- Vajutage lahtilukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 3. 
- Võtke ribastaja veovõlli kate pealt (joonis 1-5a).
- Hoidke kettahoidikut allservast ja kontrollige, et selle kaks teravat otsa oleks suunaga üles.
- Asetage soovitud viilutus- või ribastusketas ettevaatlikult kettahoidiku teravatele otstele (joonis 1-6a).
- Pööratava ketta korral kontrollige, et õige pool oleks ülespoole.
- Hoidke kettahoidikut ülaservast ja sisestage see korpusesse (joonis 1-6b).
- Paigaldage kate (järgige tähistust) ja keerake seda päripäeva.
- Asetage ribastaja veovõlliile ja keerake seda päripäeva, nagu on näidatud joonisel 1-8.
- Keerake pöördülitit soovitud sättele.
- Pange töödeldavad toiduained täitetorusse ja lükake need tõukuriga alla.

Hoiatus!

Jälgige, et töödeldud koostisained väljalaskeava ei ummista.

Nõuanne: ühtlase tulemuse saamiseks töödelge koostisaineid pundikaupa.

Märkus: kui koostisained ribastajale kinni jäävad, siis lülitage seade välja, tõmmake pistik seinapistikupesast välja, oodake veovõlli seiskumiseni, võtke ribastajalt kate ja tühjendage täitetoru.

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördülitist välja.
- Pöörake ribastajat vastupäeva ja eemaldage see.
- Keerake kaant vastupäeva ja eemaldage see.
- Eemaldage kettahoidik koos kettaga. Selleks suruge sõrmega veovõlli altpoolt (joonis 1).
- Puhastage osad.

Kannmikser

⚠ Teravatest lõiketeradest / pöörlevast veovõllist tulenev vigastusoht!

Ärge pange sõrmi kannmikserisse, kui see on põhiseadme külge kinnitatud! Ärge eemaldage / kinnitage kannmikserit enne, kui veovõll on täiesti seiskunud! Kannmikser peab olema täielikult kokku pandud ja kaas peab olema peale pandud.

⚠ Põletusoht!


Kuuma vedeliku töötlemisel eraldub kaanes oleva leetri kaudu auru. Ärge töödelge korraga rohkem kui 0,5 liitrit kuuma või vahutatavat vedeliku.

Hoiatus!

Kannmikser võib kahjustada saada. Ärge töödelge sügavkülmutatud koostisaineid (väljaarvatud jääkuubikud). Ärge lülitage tööle tühja kannmikserit.

Kannmikseri kasutamine

Joonis 2:

- Vajutage lahtilukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 4. 
- Võtke kannmikseri veovõlli kate pealt.
- Paigaldage kannmikseri kann (selle käepidemel olev märgistus peab jääma kohakuti põhiseadmel oleva märgistusega) ja keerake seda vastupäeva.
- Lisage koostisained.
Vedeliku maksimummaht = 1,25 liitrit; vahutava või kuuma vedeliku maksimummaht = 0,5 liitrit; Tahkete koostisainete optimaalne töötlemismaht = 50-100 g;
- Paigaldage kate ja keerake see vastupäeva kannmikseri käepidemele. Kate peab olema oma kohale fikseeritud.
- Seadistage pöördülitit soovitud sättele.

Koostisainete lisamine

Joonis 8:

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Võtke kaas pealt ja lisage koostisained või
- eemaldage lehter ja lisage tahked koostisained täiteava kaudu järk-järgult või
- valage vedelad koostisained läbi lehtri.

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Pöörake kannmikserit päripäeva ja eemaldage see.

Nõuanne: soovitame kannmikserit puhastada pärast igat kasutuskorda.

Puhastamine ja teenindustööd

Tähelepanu!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada.

Põhiseadme puhastamine

Elektrilöögi oht!

Ärge kastke põhiseadet vette ega hoidke seda voolava vee all!

Ärge puhastage seadet auruga.

- Tõmmake seadme pistik pistikupesast.
- Pühkige põhiseadet ja veovõlli katet niiske lapiga. Vajadusel lisage veidi pesuainet
- Seejärel kuivatage põhiseade.

Anuma ja tööriistade puhastamine

Anumat ja tööriistu võib pesta nõudepesumasinas.

Ärge kiiluge plastosi nõudepesumasinasse, sest need võivad pesemise ajal pöördumatult kahjustada saada.

Ribastaja puhastamine

Ribastaja kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas.

Nõuanne: ribastajale tekkinud punase kihi (nt pärast porgandite töötlemist) eemaldamiseks valage lapile veidi toiduõli ja hõõruge ribastajalt punane kiht maha (ärge kasutage seda puhastusviisi löikeketastel). Seejärel loputage ribastaja.

Kannmikseri puhastamine

Teravatest löiketeradest tulenev vigastuseoht!

Ärge puudutage kannmikseri löiketeri paljaste kätega. Puhastage neid harjaga.

Kannmikseri kannu, kaant ja lehtrit tohib pesta nõudepesumasinas.

Soovitus: pärast vedelike töötlemist piisab, kui kannmikserit seadmes puhastada – seda ei pea seadmest välja võtma. Valage seadmes olevasse kannmikserisse veidi vett ja vedelat nõudepesuvahendit. Lülitage kannmikser mõneks sekundiks tööle (seadistus **M**). Valage vesi välja ja loputage kannmikserit puhta veega.

Oluline teave

Vajadusel puhastage tarvikukotti. Selle hooldusjuhised leiate kotilt.

Hoiustamine

Vigastusoht!

Kui seadet ei kasutata, siis tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.

Joonis 9:

- Hoidke tarvikuid ja löikekettaid tarvikukotis.
- Hoidke tarvikukotti anumast.

Seadme töös ilmnedavad probleemid

Vigastuseoht!

Enne seadmel esineva rikke kõrvaldamise hakkamist tõmmake pistik pistikupesast.

Oluline teave

Tööoleku märgutuli vilgub, kui seadme töös esineb häireid, elektrooniline kaitse on aktiveerunud või seade on katki.

Pöörlev vars peab kõikides tööasendites fikseeritud olema.

Järgnev ülevaade aitab teil leida esineda võivate vigade põhjusi.

Seadme töös ilmnedavad võivad probleemid

Seade ei käivitu.

Probleemi kõrvaldamine

- Kontrollige vooluühendust.
- Kontrollige toitepistikut.
- Kontrollige pöörlevat vart. Kas see on õiges asendis? Kas vars on fikseeritud?
- Kruvige kannmikserile või anumale nii kaugele kui võimalik.
- Paigaldage kannmikseri kate ja kruvige see nii kaugele kui võimalik.
- Paigaldage kasutamata veovõllidele katted.
- Turvalukk on aktiveeritud.
- Lülitage seade välja (asend **0 / off**) ja seejärel tagasi valitud seadele.

Probleem

Seade lülitub kasutamise ajal välja.

Ülekoormuskaitse aktiveerub. Toiduaineid on ühe korraga töötlemiseks liiga palju.

Probleemi kõrvaldamine

- Lülitage seade välja.
- Töödelge korraga vähem toiduaineid.
- Ärge ületage suurimat lubatud kogust (vt „Näiteid kasutamise kohta”).

Probleem

Veovõlli töötamise ajal vajutati kogemata lahtilukustamise nuppu. Pöörlev vars liigub üles. Veovõll lülitub välja, kuid ei peatu tarviku vahetamise asendis.

Probleemi kõrvaldamine

- Seadke pöördlüliti asendisse **0/off**.
- Liigutage pöörlev vars asendisse **1**.
- Lülitage seade sisse (seadistus 1).
- Lülitage seade uuesti välja.



Tööriist peatub tööriista vahetamise asendis.

Probleem

Kannmikser ei hakka tööle või peatub töötamise ajal, veovõll teeb “sumisevat” häält. Lõiketera on kinni kiilunud.

Probleemi kõrvaldamine

- Lülitage seade välja ja tõmmake pistik pistikupesast.
- Võtke kannmikser koost lahti ja kõrvaldage takistus.

- Pange kannmikser oma kohale tagasi.
- Lülitage seade sisse.

Oluline teave

Kui teil ei õnnestu probleemi kõrvaldada, siis võtke ühendust klienditeenindusega.

Näited kasutamise kohta

Vahukoore

- 100 g -600 g
- Vahustage koort vispliga 1½–4 minutit seadistusel 7 – sõltuvalt koore kogusest ja omadustest.



Munavalge

- 1–8 munavalget
- Vahustage munavalgeid vispliga 2–6 minutit seadistusel 7.



Biskviittainas

Põhiretsept

- 3 muna
- 2–3 spl kuuma vett
- 100 g suhkrut
- 1 pakk vanillisuhkrut
- 70 g jahu
- 70 g maisijahu
- Vajadusel küpsetuspulbrit
- Vahustage koostisained (väljaarvatud jahu ja maisijahu) vispliga ligikaudu 4–6 minutit seadistusel 7 tugevaks vahuks.
- Pöörake lüliti seadistusele 1 ning lisage ½–1 minuti jooksul lusikaga sõelutud jahu ja maisijahu.



Maksimukogus: 2 x põhiretsept

Koogitainas

Põhiretsept

- 6 muna
- 500 g suhkrut
- Näpuotsatäis soola
- 1 pakk vanillisuhkrut või poole sidruni koor
- 500 g võid või margariini (toatemperatuuril)
- 1000 g jahu
- 1 pakk küpsetuspulbrit
- 250 ml piima



- Segage munad, suhkur, sool ja vanillisuhkur või sidrunikoor segamistarvikuga ligikaudu 10 sekundit sättel 1.
- Lülitage seade sättele 5 ja töödelge ligikaudu 120 sekundit.
- Lisage või ja töödelge ligikaudu 60 sekundit sättel 3.
- Lisage jahu ja küpsetuspulber ja töödelge ligikaudu kaks minutit sättel 1.
- Lülitage seade sättele 3 ja lisage järk-järgult kahe minuti jooksul piim.

Maksimumkogus: 1 x põhiretsept

Lehttainas

Põhiretsept

- 125 g võid (toatemperatuuril)
- 100-125 g suhkrut
- 1 muna
- Näpuotsatäis soola
- Veidi sidrunikoort või vanillisuhkrut
- 250g jahu
- Vajadusel küpsetuspulbrit
- Segage kõiki koostisaineid segamistarvikuga ligikaudu 1 minut sättel 1, seejärel ligikaudu 2-3 minutit sättel 3.

500 g jahust:

- Sõtkuge koostisaineid tainakonksuga ligikaudu ½ minutit seadistusel 1, seejärel ligikaudu 3–4 minutit seadistusel 3.

Maksimumkogus: 2 x põhiretsept

Pärmitainas

Põhiretsept

- 500 g jahu
- 1 muna
- 80 g rasvainet (toatemperatuuril)
- 80 g suhkrut
- 200–250 ml käesooja piima
- 25 g värsket pärmil või 1 pakk kuivpärmil
- 0,5 sidruni koor
- Näpuotsatäis soola
- Segage kõiki koostisaineid tainakonksuga ligikaudu üks minut sättel 1, seejärel ligikaudu 3-6 minutit sättel 3.

Maksimumkogus: 2 x põhiretsept

Pastatainas

Põhiretsept

- 300 g jahu
- 3 mune
- 1–2 spl (10–20 g) külma vett (vajadusel)
- Töödelge kõiki koostisaineid ligikaudu 3–5 minutit seadistusel 3, kuni tainas kuju võtab.

Maksimumkogus: 1,5 x põhiretsept

Leivatainas

Põhiretsept

- 1000 g jahu
- 3 pakki kuivpärmil
- 2 tl soola
- 660 ml sooja vett
- Segage kõiki koostisaineid tainakonksuga ligikaudu 1 minut sättel 1, seejärel ligikaudu 4-5 minutit sättel 3.

Majonees

- 2 muna
- 2 spl sinepit
- ¼ ml õli
- 2 spl sidrunimahla või äädikat
- Näpuotsatäis soola
- Näpuotsatäis suhkrut Kõik koostisained peavad olema samal temperatuuril.
- Töödelge koostisaineid (väljaarvatud õli) kannmikseris mõni sekund sättel 3 või 4.
- Lülitage kannmikser sättele 7, valage aeglaselt läbi lehtri juurde õli ja segage, kuni majonees emulgeerib.

Sööge majonees kohe. See ei sobi säilitamiseks.



Kasutuselt kõrvaldamine



Kõrvaldage pakend kasutuselt keskkonnale ohutult. See seade on tähistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Selle direktiiviga sätestatakse kogu ELi hõlmav raamistik kasutuskõlbatuks muutunud seadmete tagastamise ja ümbertöötlemise kohta. Küsige kohalikult omavalitsuselt teavet keskkonnasäästlike käitlusasutuste kohta.

Garantii

Tootele kehtivad garantiitingimused, mille on määranud vastavas riigis tegutsev edasimüüja. Nende tingimuste üksikasjad saate teada edasimüüjalt, kellelt toote ostsite. Mis tahes nõude esitamisel garantiiajal tuleb esitada ostu tõendav dokument.

Jätame endale õiguse teha muudatusi.

Lisatarvikud



MUZ5ZP1
Tsitrussepress

Apelsinidest, sidrunitest ja greipidest mahla pressimiseks.



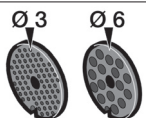
MUZ5CC1
Kuubikulõikur

Puu- ja köögiviljade lõikamiseks ühesuurusteks kuubikuteks



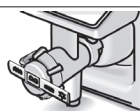
MUZ5FW1
Hakkija

Värske liha purustamiseks *boeuf à la tartari* ja pikkpoisi valmistamiseks



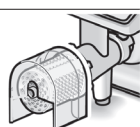
MUZ45LS1
Aukudega ketaste komplekt: peen (3 mm), jäme (6 mm)

Hakkijale **MUZ5FW1**.
Peen ketas on mõeldud pasteedi ja määrete, jäme ketas vorstide ja peekoni valmistamiseks.



MUZ45SV1
Viini saia tarvik

Hakkijale **MUZ5FW1**.
Metallšablooniga neljale erinevale koogivormile.

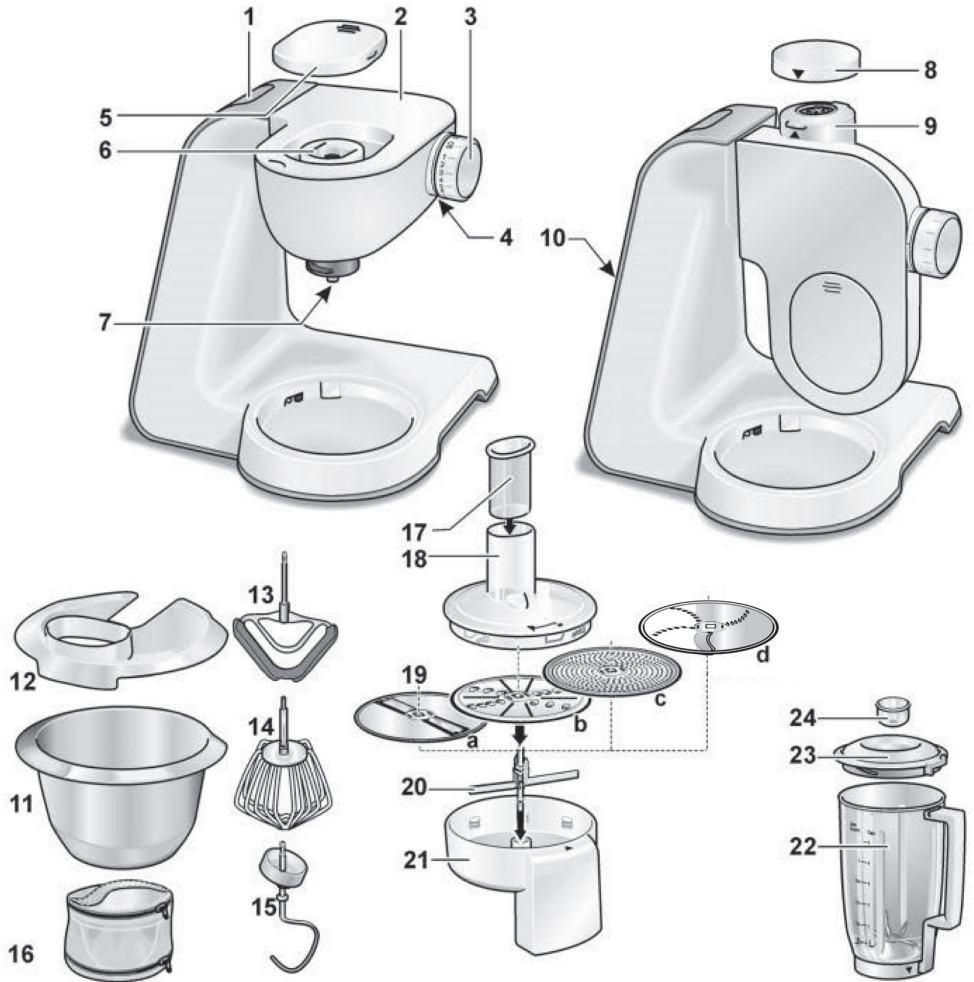
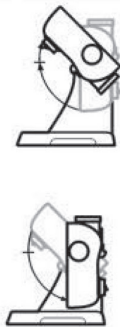
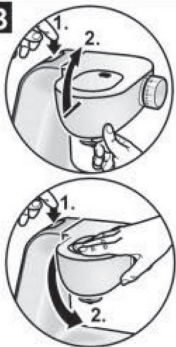


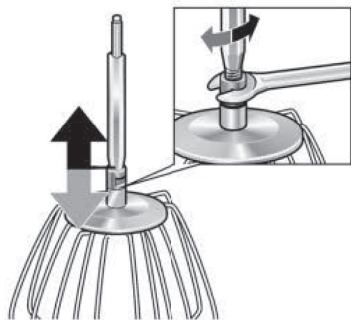
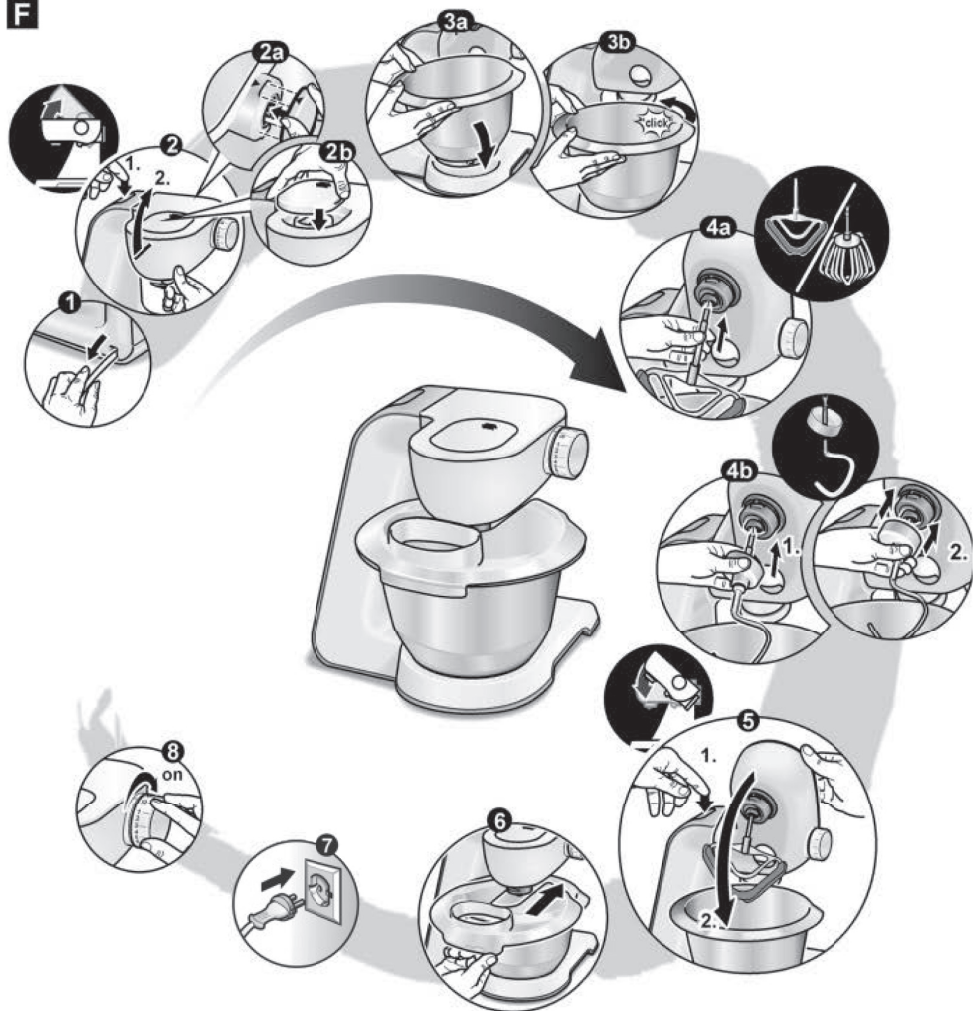
MUZ45RV1
Riiv

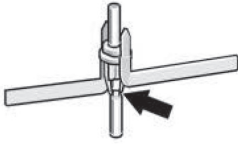
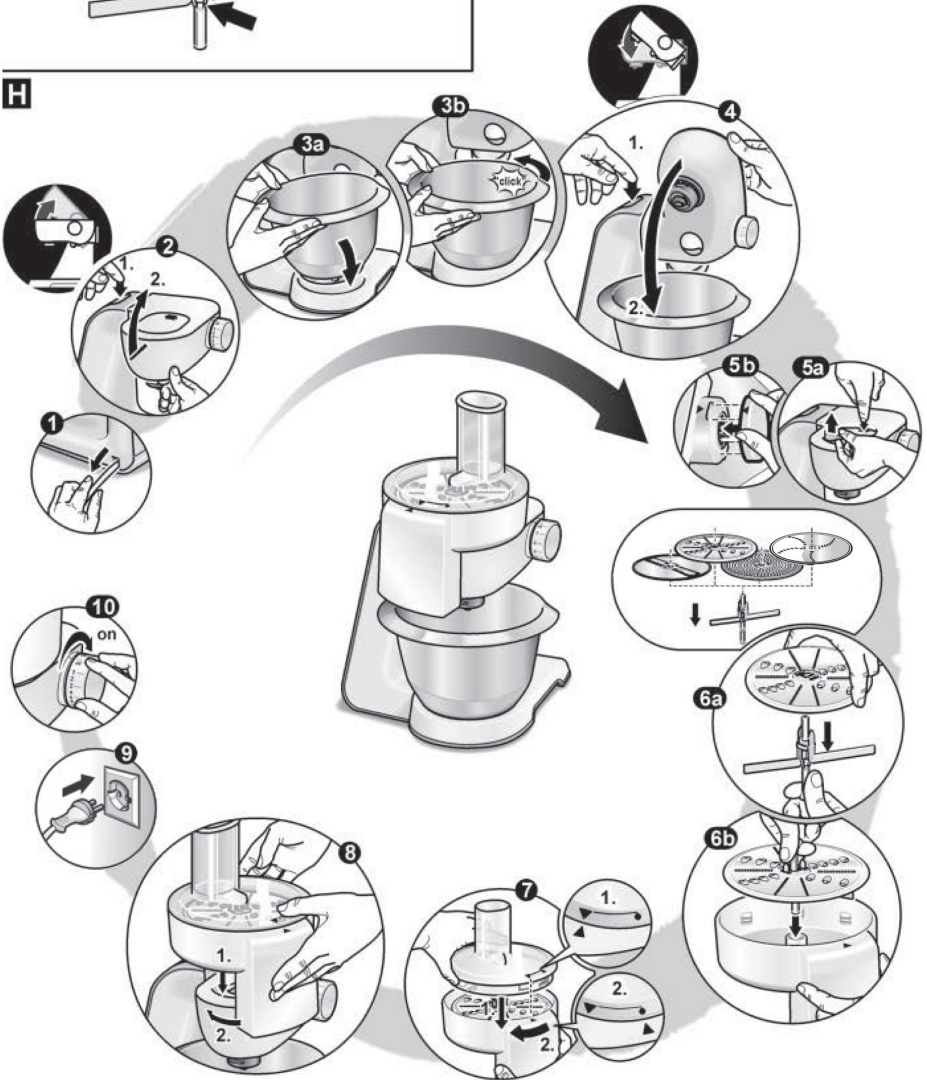
Hakkijale **MUZ5FW1**.
Pähklite, mandlite, šokolaadi ja kuivatatud saiakeste riivimiseks.

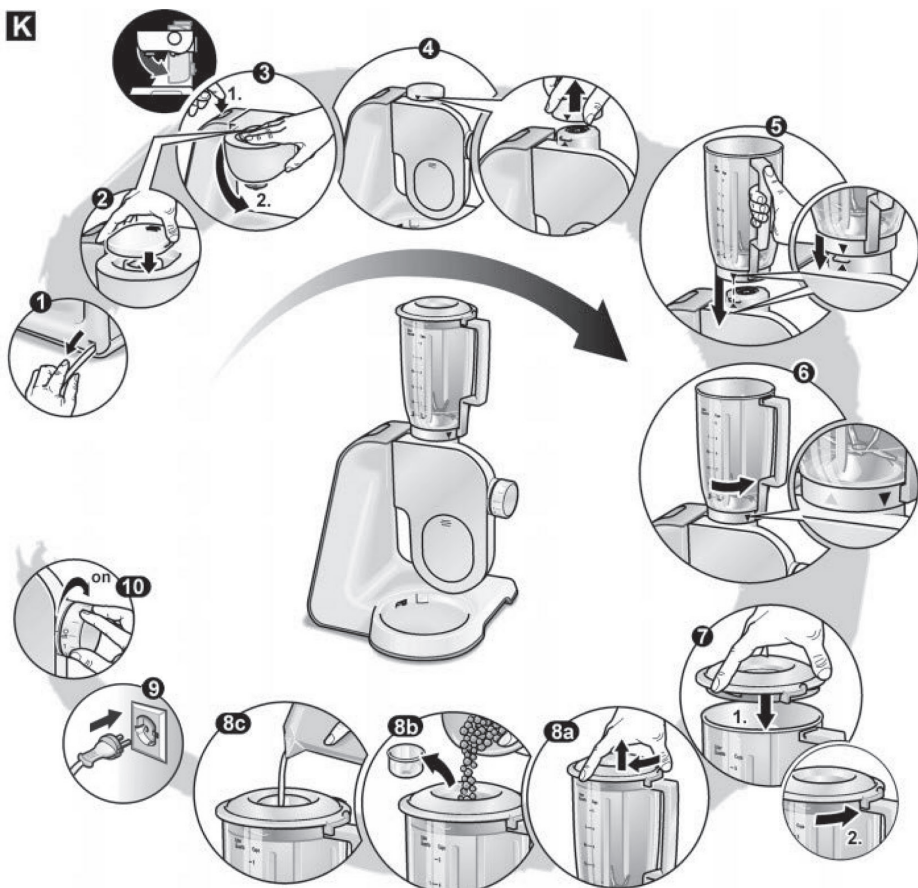
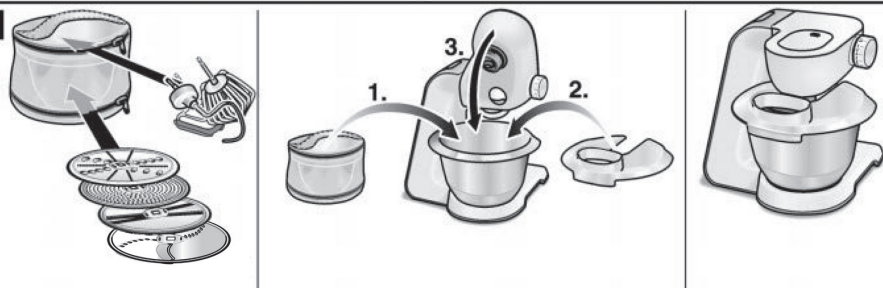
	MUZ45FV1 Mahlapressitarvik	Hakkijale MUZ5FW1 . Pehmetest puuviljadest viljalihaga mahla pressimiseks (väljaarvatud vaarikad, tomatid ja kibuvits). Samas vabastatakse näiteks sõstrad automaatselt rootsudest ja kestast.
	MUZ45PS1 Hakkimisketas	Ribastajale MUZ5DS1 . Tooreste kartulite viilutamiseks friikartulite valmistamiseks.
	MUZ45AG1 Vokiroogade ketas	Ribastajale MUZ5DS1 . Voki- ja Aasia roogade valmistamiseks vajalike puu- ja köögiviljade peenteks ribadeks viilutamiseks.
	MUZ45RS1 Riivimisketas – jäme	Ribastajale MUZ5DS1 . Tooreste kartulite riivimiseks (nt kartulipannkookide või -kroketite jaoks).
	MUZ45KP1 Kartulite frittimisketas	Ribastajale MUZ5DS1 . Tooreste kartulite riivimiseks röstris ja kartulifritüüris kasutamiseks, puu- ja köögiviljade lõikamiseks paksudeks viiludeks.
	MUZ5ER2 Roostevabast terasest segamisanum	Sobib kuni 750 g jahu ja koostisainete töötlemiseks.
	MUZ5KR1 Plastist segamisanum	Sobib kuni 750 g jahu ja koostisainete töötlemiseks.
	MUZ5MX1 Plastist saumikse-rii tarvik	Jookide valmistamiseks, puu- ja köögiviljade püreeerimiseks, majoneesi valmistamiseks, puuviljade ja pähklite purustamiseks, jääkuubikute purustamiseks.
	MUZ5MM1 Mitmeotstarbeline tarvik	Maitsetaimede, köögiviljade, õunte ja liha hakkimiseks, porrandite, mädarõika ja juustu riivimiseks, pähklite ja jahutatud šokolaadi riivimiseks.

Kui soovitud tarvik komplekti ei kuulu, saab selle osta kauplusest või klienditeenindusest.

A**B****C****D**

E**F**

G**H****J**

K**L**

M

	 M/1...7		 STAINLESS STEEL		
MUM59S81DE	✓	✓	✓		✓
MUM59N37DE	✓	✓	✓		✓
MUM59343	✓	✓	✓	✓	✓
MUM59363	✓	✓	✓		✓
MUM59M54	✓	✓	✓		✓
MUM59M55	✓	✓	✓		✓

						
MUM59S81DE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUM59N37DE	✓	✓		✓		
MUM59343	✓		✓	✓		
MUM59363	✓			✓	✓	✓
MUM59M54				✓	✓	✓
MUM59M55				✓	✓	

						
MUM59S81DE	✓	✓	✓	✓	✓	
MUM59N37DE						
MUM59343						
MUM59363	✓		✓	✓	✓	
MUM59M54	✓		✓	✓	✓	
MUM59M55	✓		✓	✓	✓	✓



Registreerige oma uus Boschi seade kohe:
www.bosch-home.ee



MUZ5FW1..



BOSCH

ee Kasutusjuhend

Ohutuse tagamine

See tarvik on mõeldud kasutamiseks köögikombainiga MUM5... . Järgige köögikombaini MUM5... kasutusjuhiseid. See tarvik sobib toore ja keedetud liha, peekoni, linnuliha ja kala lõikamiseks ja segamiseks. Seadet ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks. Seadme kasutamine muul otstarbel on lubatud ainult juhul, kui kasutatakse tootja poolt heakskiidetud tarvikuid.

Seadme ohutusnõuded

Vigastusoh!

Ärge pange käsi täitetorusse. Kasutage koostisosade lisamiseks tõukurit. Ärge kinnitage / eemaldage hakkimistarvikut enne, kui veovõll on täiesti seiskunud.

Oluline teave!

Kasutage hakkimistarvikut ainult ettenähtud tööasendis. Enne kasutamist tuleb hakkimistarvik täielikult kokku panna! Ärge kunagi asetage hakkimistarvikut enne kokkupanekut põhiseadmesse.

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

Joonis **A**

1 Hakkimistarvik

- a Keermega rõngas
- b Aukudega ketas (augu läbimõõt 4,5 mm)
- c Lõiketera
- d Tiguvõll koos veovõlliga
- e Lukustushoob
- f Tihend

2 Täitealus

3 Tõukur

Lisatarvikud

4 Puuviljapress

5 Viini saia tarvik

6 Riiv

7 Aukudega ketas (augu läbimõõt 3 mm ja 6 mm)

Joonis **B**

Tööasendid

Kindlaksmääratud murdumispunkt

Seadme tõsiselt kahjustamise ärahoidmiseks ülekoormuse korral on veovõllil sälk (kindlaksmääratud murdumispunkt). Ülekoormuse korral läheb veovõll selles punktis katki. Uusi kettahoidikuid saate osta klienditeenindusest.)

- Kruvige lahti tiguvõlli kinnituskrugi.
- Vahetage veovõll.
- Keerake kruvi kinni.

Kasutamine

Enne hakkimistarviku esmakordset kasutamist tuleb see põhjalikult puhastada (vt "Puhastamine ja teenindustööd").

Oluline teave

Nendes kasutusjuhistes toodud soovitatavad töökiirused kehtivad 7-astmelise pöördlüliti korral. 4-astmelise pöördlüliti seadme kehtivad väärtused on antud 7-astmelise pöördlüliti väärtuste taga sulgudes.

- Pange hakkimistarvik kokku näidatud järjekorras (**joonis A**). Ärge keerake keermega rõngast veel täielikult kinni.
- Sisestage tihend. Jälgige selle asendit (**joonis C**)!

Joonis **D**

- Vajutage lahti lukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars tööasendisse.
- Ühendage hakkimistarvik veovõlli külge.
Jälgige asendit veovõlli suhtes (1d).
Vajadusel keerake veidi.
Seetõttu ei tohi keermega rõngast tugevasti kinni keerata!
- Keerake hakkimistarvikut vastupäeva.
- Vajutage lukustushoob alla.
- Keerake keermega rõngas kinni.

- Paigaldage täitealus.
- Asetage väljalaskeava alla kauss või taldrik.
- Sisestage pistik seinapistikupessa.
- Keerake pöördlüli sättele 7 (4).
- Asetage töödeldavad toiduained täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.



Hoiatus!

Ärge töödelge kontel!

Nõuanne: steak tartare'i tuleb töödelda kaks korda.

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Tõstke lukustushoob üles.
- Pöörake hakkimistarvikut päripäeva ja eemaldage see.
- Puhastage hakkimistarvik.

Puhastamine ja teenindustööd



Tähelepanu!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada.

Hakkimistarvikut ega selle osi ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- Keerake keermega rõngas lahti ja võtke tarvik koost lahti.
- Peske tarviku osad käsitsi ja kuivatage kohe.

Lisatarvikud

(saadaval edasimüüjate juures)

Hoiatus!

Pange tarvikud alati kokku ilma lõiketeradeta ja aukudeta ketasteta. Järgige kõiki eespool olevates peatükkides "Ohutuse tagamine", "Pärast kasutamist" või "Puhastamine ja teenindustööd" toodud juhiseid.

Puuviljapress

Marjade (v.a vaarikad), tomatite, õunte, pirnide, kibuvitsamarjade (neid tuleb enne pressimist üks tund keeta) pressimiseks. Saadud viljaliha sobib hästi moosi valmistamiseks.

Joonis E

- Valmistage puuviljapress hakkimistarvikule paigaldamiseks ette nii, nagu eespool kirjeldatud. Puuviljapressi kokkupanekul jälgige üksikute osade järjekorda.
- Kõigepealt keerake kinnituskrugi lahti nii kaugele, kui on vaja viljaliha väljavoolamiseks, nii et see oleks veel niiske.

- Reguleerige kinnituskrugi nii, et viljaliha voolab sealt välja sobivalt niiske olles.
- Asetage töödeldavad toiduained täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.
- Keerake pöördlüli sättele 7 (4).



Viini saia tarvik

Koogitaina või muretaina valmistamiseks.

Joonis F

- Valmistage Viini saia tarvik hakkimistarvikule paigaldamiseks ette nii, nagu eespool kirjeldatud. Tarviku kokkupanekul jälgige üksikute osade järjekorda.
- Asetage töödeldav tainas täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.
- Keerake pöördlüli sõltuvalt taina konsistentsist sättele 4 (2) või 5 (3).
- Eraldage seadme väljatulev vormitud tainas tainalõikuriga. Kui tainas tuleb seadme välja liiga kiiresti, lülitage kõõgikombain korraks välja.

Riiv

Mandleite, pähklite, kuivanud leiva ja saiakeste riivimiseks.



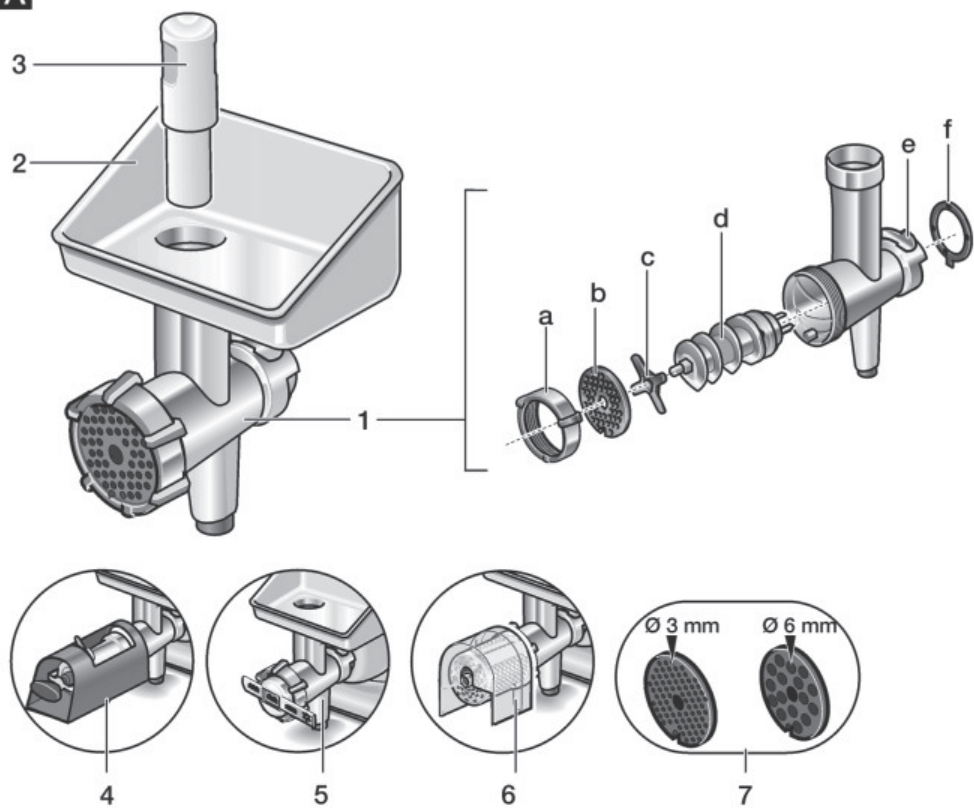
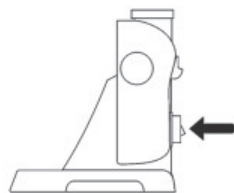
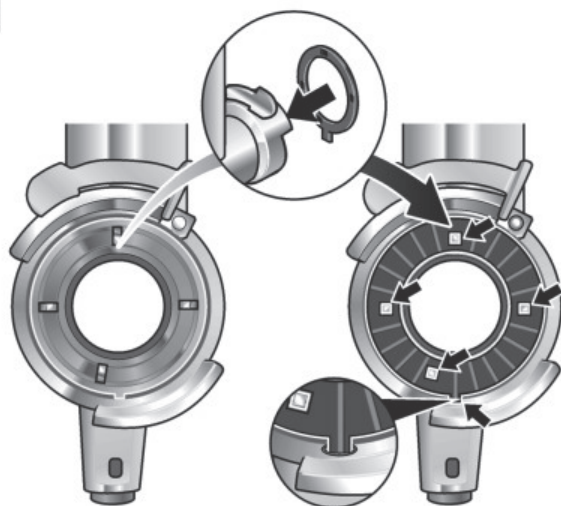
Hoiatus!

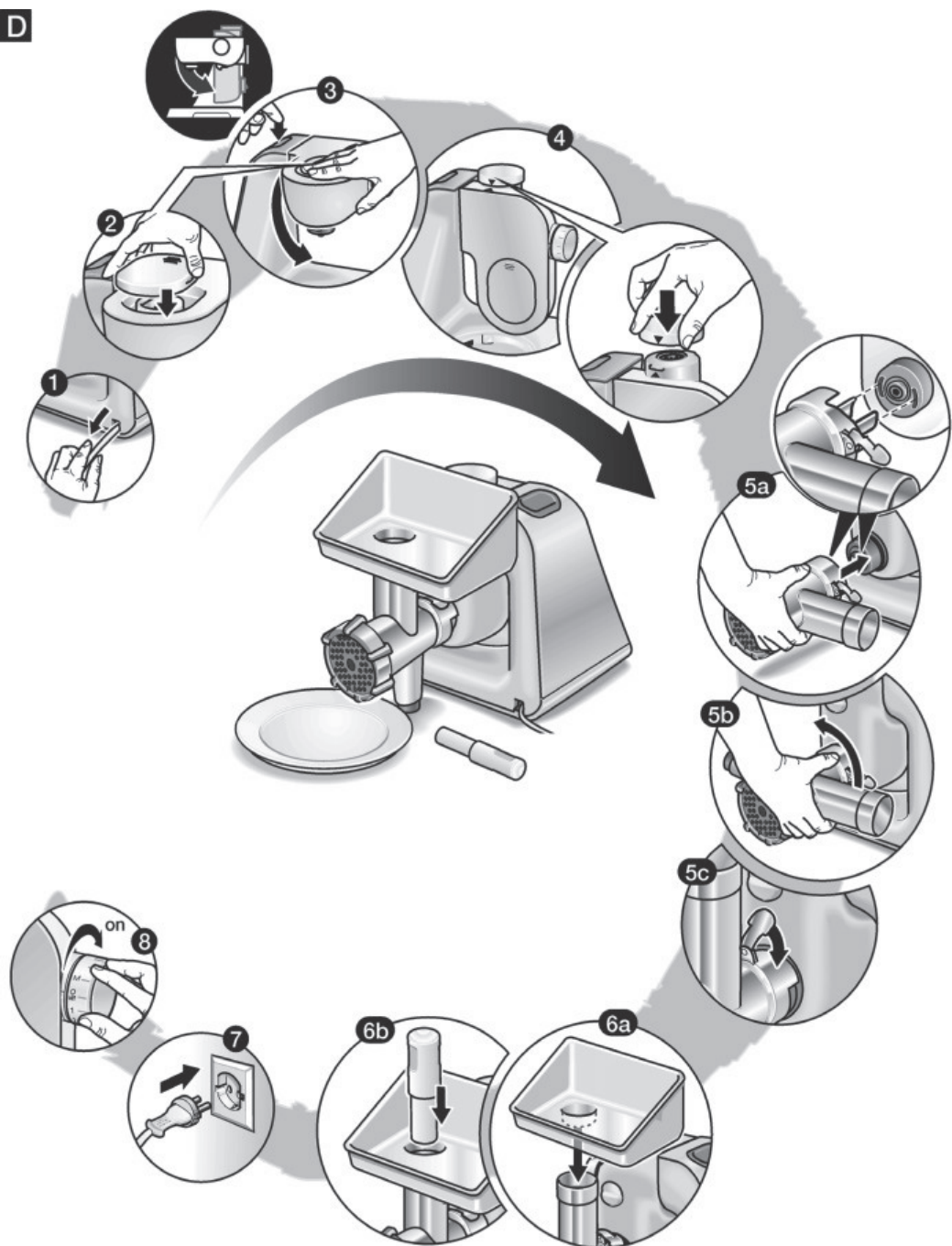
Kuivi pähkleid ja mandleid tohib töödelda ainult väikeses koguses!

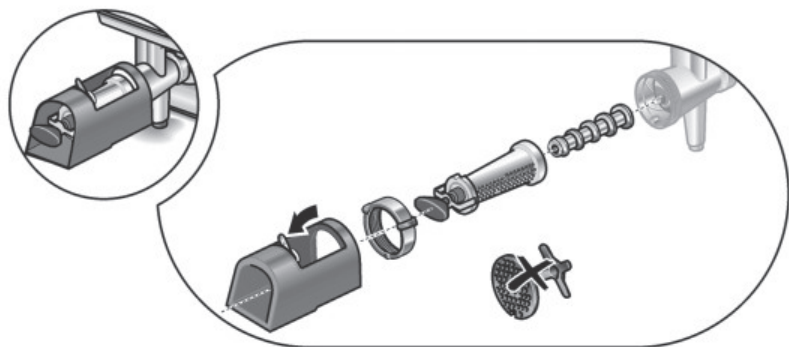
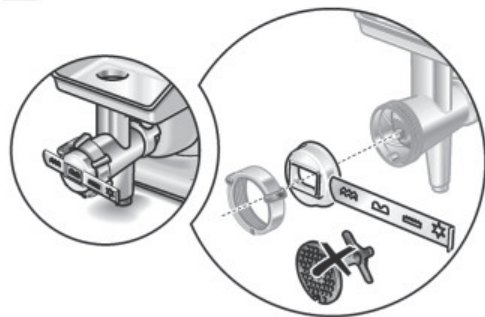
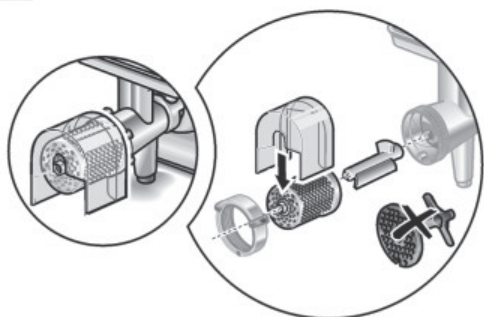
Joonis G

- Valmistage riiv hakkimistarvikule paigaldamiseks ette nii, nagu eespool kirjeldatud. Tarviku kokkupanekul jälgige üksikute osade järjekorda.
- Asetage töödeldavad toiduained täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.
- Keerake pöördlüli sõltuvalt toiduainete kõvadusastmest sättele 3 (2) või 4 (3).

Kasutusjuhistesse võidakse teha muudatusi.

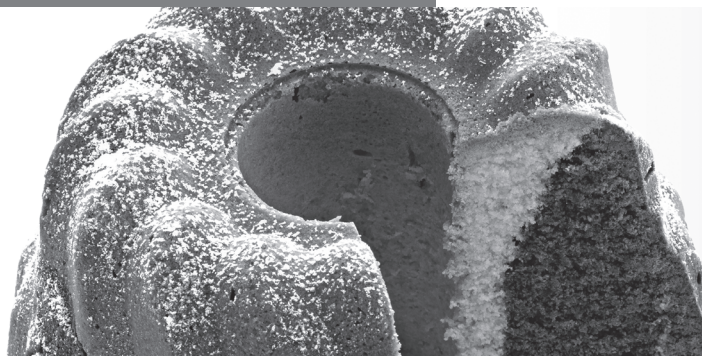
A**B****C**

D

E**F****G**



Registreerige oma uus Boschi seade kohe:
www.bosch-home.ee



MUZ5MM1



BOSCH

ee Kasutusjuhend

Ohutuse tagamine

Ohutusjuhised

See tarvik on mõeldud kasutamiseks mikseriga MUM5... Järgige mikseri MUM5... kasutusjuhiseid.

Vigastusohu

Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega lõikeketaste teravatest servadest.

Hoidke lõikeketaid ainult äärest.

Mitmefunktsioonilise lõiketera paigaldamisel ja äravõtmisel hoidke lõiketera ainult otsast ahenevast tõstekõrvast.

Enne multimikseri paigaldamist ja/või äravõtmist oodake, kuni veovõll on seisma jäänud ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.

Ärge pange sõrmi täitetorusse. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.

Hoiatus!

Enne kasutamist tuleb multimikser täielikult kokku panna. Ärge kunagi pange multimikserit kokku põhiseadme peal. Kasutage multimikserit ainult näidatud tööasendis. Ärge kunagi kasutage tühja multimikserit. Hoidke lapsed seadmest eemal.

Ülevaade

Võlge illustreeritud leheküljed väljapoole.

→ Joonis A:

1 Tõukur

2 Täitešahtiga kate

3 Lõikekettad

a Pööratav viilutusketas - jäme / peen

b Pööratav ribastusketas - jäme / peen

c Riivimisketas - keskmine-peen

4 Kettahoidik

5 Mitmefunktsiooniline lõiketera

6 Anum

7 Alus

→ Joonis B: tööasend

→ Joonis C: kindlaksmääratud murdumispunkt

Sisseehitatud kindlaksmääratud murdumispunkt kaitseb seadme veovõlli. Ülekoormuse korral läheb veovõlli kettahoidik katki. Selle vahetamine on lihtne. Uusi kettahoidikuid saate osta klienditeenindusest.

Seadme kasutamine

Oluline teave

Nendes kasutusjuhistes toodud soovitatavad töökiirused kehtivad 7-astmelise pöördlüliti korral. 4-astmelise pöördlülitiga seadme kehtivad

väärtused on antud 7-astmelise pöördlüliti väärtuste taga sulgudes.

Teravatest lõiketeradest tulenev vigastusohu!

Olge mitmefunktsioonilise lõiketera ja lõikeketaste kasutamisel ettevaatlik.

Hoiatus!

Multimikseri saab mikseri külge paigaldada ja mikserit saab kasutada ainult juhul, kui multimikser on täiesti kokku pandud ja kate on keeratud kuni tõstekõrvani. Vajadusel hoidke katte tõstekõrvast pöidlaga kinni. Töötava seadme katet ei saa ära võtta. Katet ei saa ära võtta ka ajal, kui multimikser on mikseri külge kinnitatud.

Mitmefunktsiooniline lõiketera

→ Joonis D:

Hakkimiseks, püreerimiseks, purustamiseks ja segamiseks, sõtkumiseks, lõikamiseks, kastmete valmistamiseks ja jookide segamiseks.

- Vajutage lahtilukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 4.
- Võtke kannmikseri veovõlli kate pealt.
- Pange anum alusele ja keerake seda nii kaugele kui võimalik vastupäeva.
- Paigaldage lõiketera otsast aheneva tõstekõrva peale.

- Lisage töödeldavad toiduained.
- Kinnitage kate (jälgige tähistust) ja keerake seda vastupäeva kuni katte tõstekõrvani. Katte tõstekõrv peab minema käepidemel asuvasse pilusse.
- Asetage multimikser veovõllile, järgides tähistust. Keerake anumad nii kaugemale kui võimalik vastupäeva.

Seade ei hakka tööle, kui multimikser ei ole kindlalt oma kohale kruvitud.

- Seadistage pöördlüliti soovitud sättele.
- Töötavasse seadmesse saab toiduaineid lisada täitešahti kaudu.

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlüliti välja ja võtke multimikser veovõllilt ära.
- Keerake kaant päripäeva ja võtke see pealt.
- Tühjendage multimikser. Selleks hoidke mitmfunktsioonilist lõiketera tagaküljelt.
- Võtke lõiketera otsast aheneva tõstekõrva pealt ära.

Lõikekettad

→ Joonis :

Pööratav viilutusketas - jäme / peen

Puu – ja köögiviljade viilutamiseks. Kasutage sätet 5 (3).

Pööratava viilutusketta tähistused: “1” – jäme ribastuskülge, „3“ peen ribastuskülge



Hoiatus!

Pööratav viilutusketas ei sobi kõva juustu, leiva, saiakeste ega šokolaadi viilutamiseks. Keedetud ja muremaid kartuleid tohib viilutada ainult jahtununa.

Pööratav ribastusketas - jäme / peen

Köögi- ja puuviljade ning juustu ribastamiseks, välja arvatud kõva juust (näiteks Parmesan). Kasutage sätet 3 (2) või 4 (3). Pööratava ribastusketta tähistused: “2” jämeda ribastamise külge, “4” peene ribastamise külge



Hoiatus!

Pööratav ribastusketas ei sobi pähklite riivimiseks. Pehmet juustu tohib ribastada ainult jämeda küljega sätel 7 (4).

Riivimisketas - keskmine-peen

Tooreste kartulite, kõva juustu (nt Parmesan), šokolaadi ja pähklite purustamiseks. Kasutage sätet 7 (4).



Hoiatus!

Riivimisketas ei sobi pehme juustu ja juustulõikude riivimiseks.

- Vajutage lahtilukustamise nuppu ja liigutage pöörvlev vars asendisse 4.
- Võtke kannmikseri veovõlli kate pealt.
- Pange anum alusele ja keerake seda nii kaugemale kui võimalik vastupäeva.
- Pange viilutus- või ribastusketas kettahoidikule, soovitud pool ülespoole. Riivimiskettal saab kasutada ainult üht poolt.
- Paigaldage kettahoidik.
- Kinnitage kate (jälgige tähistust) ja keerake seda vastupäeva kuni katte tõstekõrvani.
- Kinnitage multimikser veovõllile ja keerake seda nii kaugemale kui võimalik vastupäeva.
- Seadistage pöördlüliti soovitud sättele.
- Pange töödeldavad toiduained täitešahti ja lükake need ettevaatlikult tõukuriga alla, jälgides täitekõrgust.

Hoiatus!

Maksimaalne täitekõrgus on toodud kettahoidiku jaoturi alumisel serval.

Nõuanne: ühtlase tulemise saamiseks töödelge toiduaineid pundikaupa.

Hoiatus!

Kui toiduained multimikserisse kinni jäävad, siis lülitage mikser välja, tõmmake pistik seinapistikupesast välja, oodake veovõlli seisumajäämiseni, võtke multimikserilt kate pealt ja tühjendage täitetoru.

Pärast seadme kasutamist

Vigastusohht!

Võtke lõikekettad ära ainult koos kettahoidikuga.

- Lülitage seade pöördlüliti välja ja võtke multimikser veovõllilt ära.
- Keerake kaant päripäeva ja võtke see pealt.
- Võtke kinni kettahoidikust ja tõstke see koos lõikekettastega anumast välja.

Puhastamine ja teenindustööd

Hoiatus!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada. Kõiki osi peale multimikseri aluse tohib pesta nõudepesumasinas.

Nõuanne: ärge kiiluge plastosi nõudepesumasinas teiste vahele kinni, sest need võivad moonduda. Paigaldage mitmfunktsiooniline lõiketera nii, et selle otsast ahenev ava jääb allapoole. Pühkige alust ainult niiske lapiga.

Mitmefunktsioonilise lõiketera kasutusvaldkonnad

Ürdid

Maksimumkogus: 10 g

Säte: 7 (4)

Tööaeg: 20-30 sekundit

Nõuanne: töödelge ürte alati kuivas anumask.

Sibulad, küüslaugud

Maksimumkogus: 100 g

Säte: 7 (4)

Tööaeg: 5-7 sekundit

Nõuanne: lõigake sibulad sektoriteks.

Pähklid, mandlid

Maksimumkogus: 100 g

Säte: 7 (4)

Tööaeg: 1-1/4 minutit

Liha

Maksimumkogus: 300 g

Säte: 7 (4)

Tööaeg: 30-60 sekundit

Nõuanne: eemaldage kondid, kõõlused ja kõhred.

Lõigake liha suurteks tükkideks.

Köögiviljapüree, köögiviljasupid

Maksimumkogus: 375 g

Säte: 7 (4)

Tööaeg: 1 minut

Majonees

- 2 muna
- 15 g äädikat
- 1/2 tl pipart
- Näpuotsatäis soola
- Näpuotsatäis pipart
- 300-400 g õli

Kõik koostisained peavad olema samal temperatuuril.

- Segage kõiki koostisaineid (väljaarvatud õli) mõni sekund sätel 7 (4).
- Lisage ettevaatlikult läbi lehtri õli ja segage, kuni majonees emulgeerub.

Tööaeg: 1 1/2 minutit

Vorstiliha, täidis, pasteed

Maksimumkogus: 300 g

Säte: 7 (4)

Tööaeg: 1 minut

Nõuanne: lisage liha koos ülejääänud koostisainete ja maitseainetega.

Purustamine ja segamine (piimakokteilid, kastmed, salatikaste ja püreesupid)

Vedeliku maksimumkogus 0,5 l Tahkete ainete maksimumkogus 375 g

Säte: 7 (4)

Meemääre (CNUM50..)

- 30 g sarapuupähkleid
- Näpuotsatäis kaneeli
- 180 g jahutatud mett
- Kõigepealt hakkige pähklid.
- Seejärel lisage mesi ja kaneel.

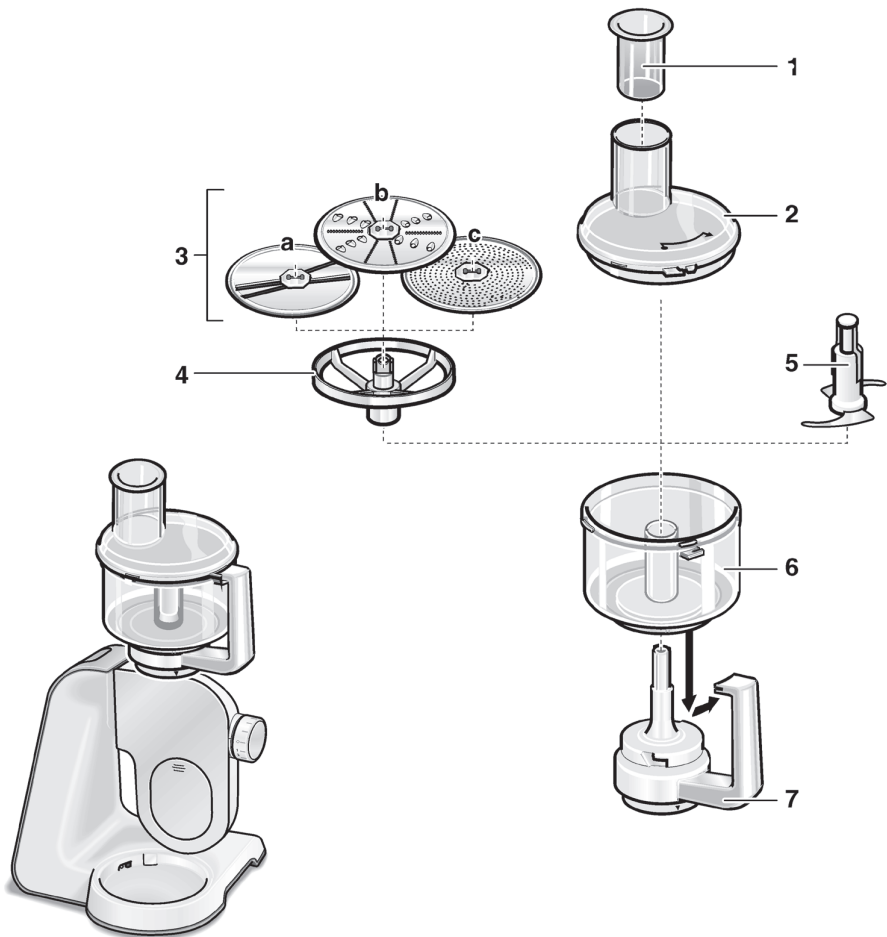
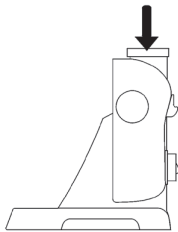
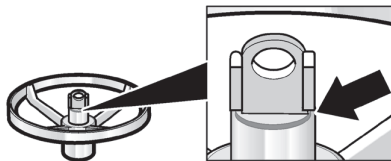
Tööaeg: 15 sekundit kõige kõrgemal sätel

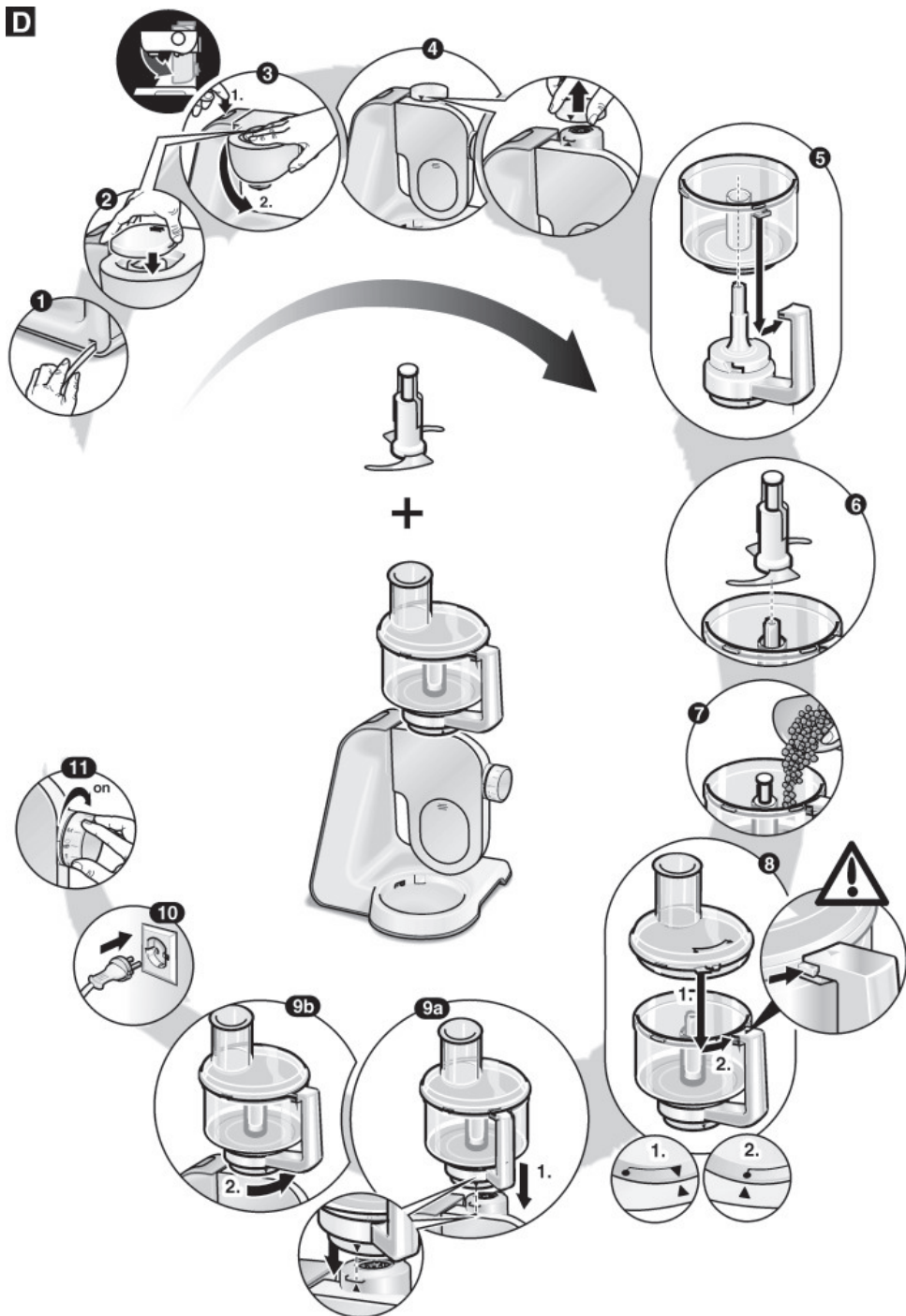
Meemääre (CNUM51..)

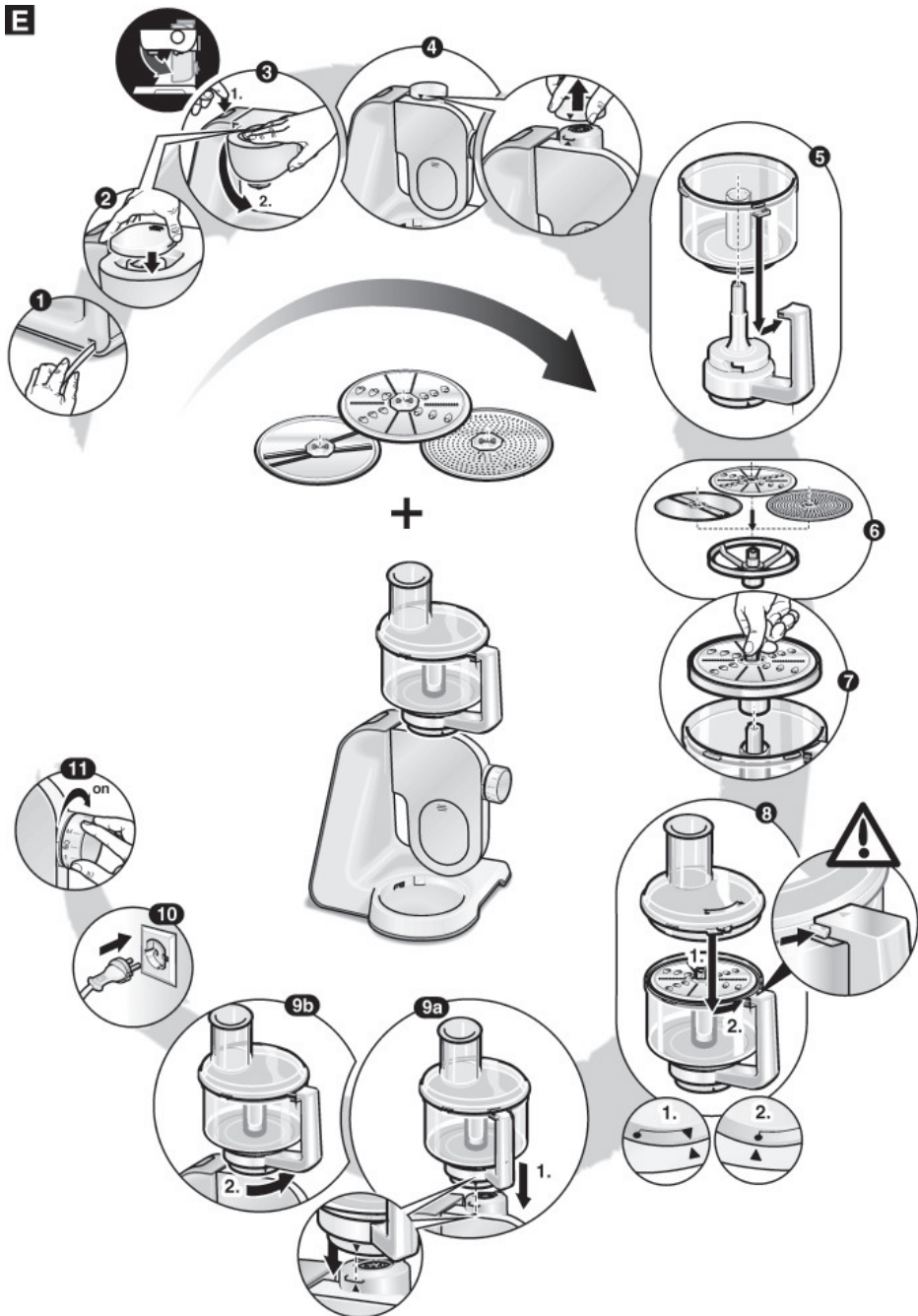
- 30 g sarapuupähkleid
- Näpuotsatäis kaneeli
- 200 g jahutatud mett
- Kõigepealt hakkige pähklid.
- Seejärel lisage mesi ja kaneel.

Tööaeg: 10 sekundit kõige kõrgemal sätel

Juhendis toodud teavet võidakse etteatamiseta muuta.

A**B****C**

D

E



Registreerige oma uus Boschi seade kohe:
www.bosch-home.ee



MUZ5ZP1



BOSCH

ee Kasutusjuhend

Ohutuse tagamine

See tarvik on mõeldud kasutamiseks köögikombainiga MUM5... . Järgige köögikombaini MUM5... kasutusjuhiseid. . See tarvik sobib mahla valmistamiseks tsitrusviljadest (apelsinid, greibid, sidrunid). Tarvikut ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks.

Seadme ohutusnõuded

Kasutage tsitrussepressi ainult ettenähtud tööasendis. Enne kasutamist tuleb tsitrussepress täielikult kokku panna! Ärge kinnitage / eemaldage tsitrussepressi enne, kui veovõll on täielikult seisma jäänud.

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

→ Joonis **A**:

- 1 Sõel koos pressimiskoonusega
- 2 Anum
- 3 Maksimaalse täitekoguse tähis

→ Joonis **B**:

Tööasend

Seadme kasutamine

- Enne esimest kasutuskorda puhastage tsitrussepress hoolikalt. → *“Puhastamine ja teenindustööd”*

Oluline teave

Nendes kasutusjuhistes toodud soovitatavad töökiirused kehtivad 7-astmelise pöördlüüti korral. 4-astmelise pöördlüüti seadme kehtivad väärtused on antud 7-astmelise pöördlüüti väärtuste taga sulgudes.

Tsitrussepress töötab ainult juhul, kui segamis-anum on oma kohale paigaldatud.

→ Joonis **H**:

- Vajutage lahtilukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse **3**.
- Võtke tsitrussepressi veovõlli kate pealt (**joonis 5a**).
- Paigaldage sõel anumasse.
- Pange tsitrussepress põhiseadme peale ja keerake seda nii kaugele kui võimalik päripäeva.
- Sisestage pistik seinapistikupessa.
- Keerake pöördlüüti sättele 3-5.
- Suruge puuvili pressimiskoonuse vastu.



Jälgige anuma maksimaalselt täitetähist - anumal on vastav märgis (joonis **A)!**

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlüütit välja.
- Keerake tsitrussepressi vastupäeva ja võtke see ära.
- Puhastage tsitrussepress.

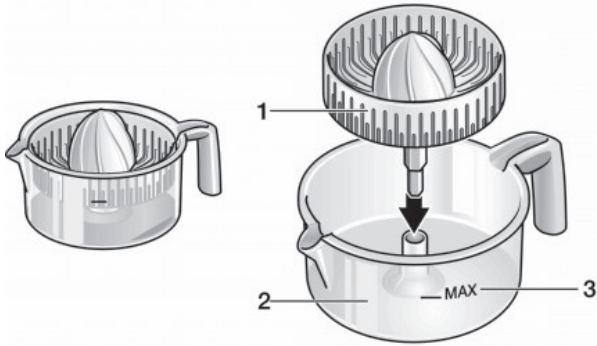
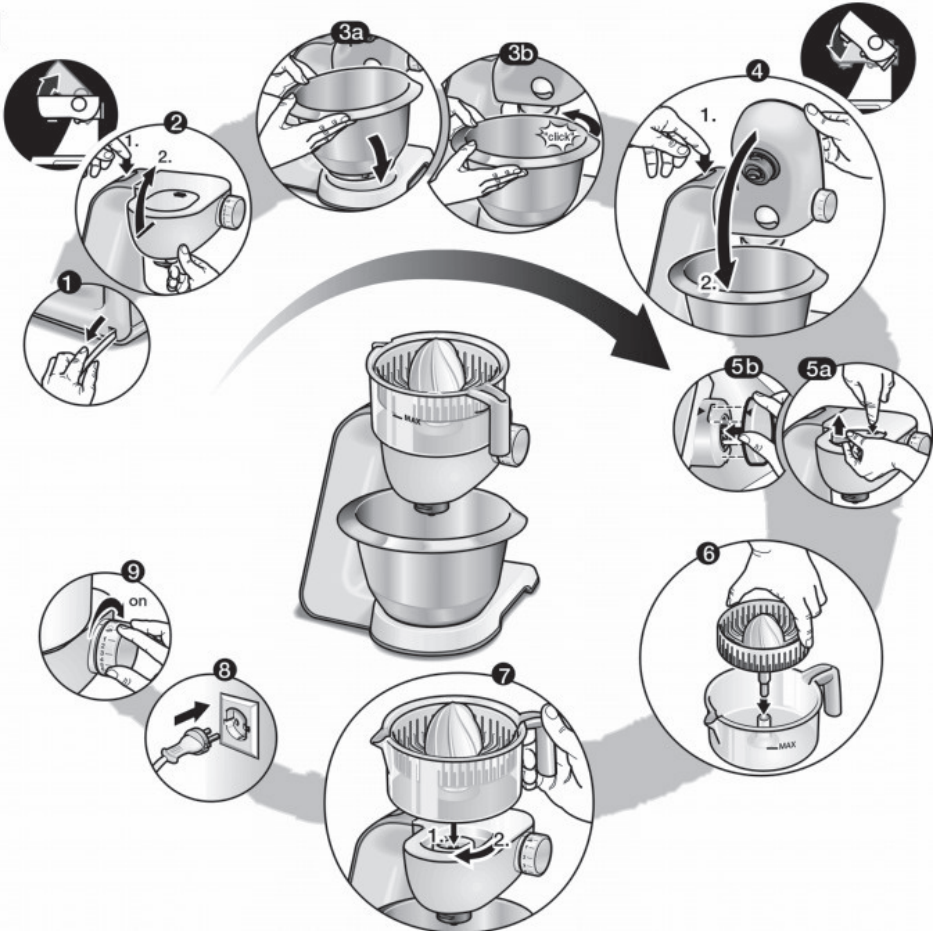
Puhastamine ja teenindustööd



Tähelepanu!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada. Kõiki osi võib pesta nõudepesumasinas. Ärge kiiluge plastosi nõudepesumasinas teiste vahele kinni, sest need võivad moonduda.

Kasutusjuhistesse võidakse teha muudatusi.

A**B****C**



MUMX...
MUMXX..



MUM5...



Registreerige oma uus Boschi seade kohe:
www.bosch-home.ee

MUZ45X...



BOSCH

ee Kasutusjuhend

Ohutuse tagamine

See tarvik on mõeldud kasutamiseks köögikombainidega MUM5.../MUMX.../MUMXX... . Järgige köögikombaini MUM5.../MUMX.../MUMXX... kasutusjuhiseid.

Riivimine: jahvatamiseks ja väga väikeste koguste vürtside (nagu pipar, köömned, kadakamarjad, kaneel, kuivatatud aniis, safran), teravilja (nagu nisu, hirss, linaseemned), kohvi ja suhkru peenestamiseks.

Lõikamine: liha, kõva juustu, sibulate, maitsetaimede, küüslaugu, puu- ja köögiviljade, pähklite, mandlite ja šokolaadi lõikamiseks ja hakkimiseks

Purustamine ja segamine: vedeliku või pooltahkete toiduainete segamiseks, toorete või sügavkülmutatud puu- ja köögiviljade lõikamiseks ja hakkimiseks, toiduainete püreerimiseks, koos sobiva külma või sooja vedelikuga (näiteks piim, vesi)



Oluline teave!

Ärge kasutage kuumi vedelikke (temperatuuril üle 60 °C)!

Seadet ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks



Seadme ohutusnõuded

Teravatest lõiketeradest / pöörlevast veovõllist tulenev vigastusohut!

Ärge võtke kinni lõiketerast!

Lõiketera käsitlemisel (kokkupanek, lahtivõtmine, puhastamine) pange sellele alati kate peale.

Ärge puudutage lõiketera paljaste kätega!

Ärge paigaldage ega eemaldage tarvikuid enne, kui veovõll on täielikult seiskunud. Paigaldage põhiseadme külge ainult täielikult kokkupandud tarvikud.



Oluline teave!

Külmikus hoidmisel võtke lõiketera hoidik koos lõiketera plaadiga ära ja pange anumale kaas peale.

Ärge laske jahvatustarviku klaasanumale mõjuda äärmuslikel temperatuurikõikumistel (näiteks ärge pange äsja külmikust võetud klaasanumasse kuumi koostisosi). Ärge töödelge sügavkülmutatud toiduaineid klaasanumas.



Seadme või tarvikute sümbolite seletus



Järgige kasutusjuhistes toodud teavet.



Asetage tarvik põhiseadmele (🔒) ja lukustage (🔒).



Pange anumale kaas (🔒) peale või eemaldage kaas (🔒).

Lugege seda juhendit enne seadme kasutuselevõttu tähelepanelikult. Juhendis on toodud oluline teave ohutusnõuete ja seadme kasutamise kohta.

Hoidke need kasutusjuhised kindlas kohas. Kui annate seadme kellelegi kasutada, andke kaasa ka selle kasutusjuhised. Nende kasutusjuhistes on kirjeldatud erinevaid tarvikuid. Kasutusjuhistes on kirjeldatud tarviku erinevaid funktsioone ja selle kasutamist erineval otstarbel.

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

Joonis A

- 1 **Terakaitse**
 - 2 **Lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks** (musta tihendiga, metallalus)
 - 3 **Lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks** (punase tihendiga, plastalus)
 - 4 **Terahoidik**
- Jahvatustarvik**
- 5 **Kaas** ¹⁾
 - 6 **Klaasanum** ¹⁾
K koos kaanega, sobib külmikus hoidmiseks.
- Kannmikseri tarvik** ²⁾

- 7 **Kaas**
Suletava huulikuga. Kaasavõtmiseks.
- 8 **Plastanum**
Saab kasutada joogikruusina.

1) Arv sõltuvalt mudelist.

2) Mõnel mudelil.

Joonis B

Töõasend põhiseadmel

Joonis C

Tarvikute kombineerimisvõimalused (sõltuvalt mudelist):

- a Riivimisfunktsioon =
Lõiketera hoidik (4) + lõiketera ketas koos riivimisteraga (2) + klaasanum (6)
- b Lõikamisfunktsioon =
Lõiketera hoidik (4) + lõiketera ketas koos lõikamisteraga (3) + klaasanum (6)
- c Purustamis- ja segamisfunktsioon =
Lõiketera hoidik (4) + lõiketera ketas koos purustamis- ja segamisteraga (3) + plastanum (8)

Kasutamine

- Enne esimest kasutuskorda peske hoolikalt kõik osad. Vt "Puhastamine ja hooldustööd".

Joonis D → MUM5...

Joonis E → MUMX...

Tarviku ettevalmistamine

Detailised pildid 1-5

- Pange koostisosad anumasse.
- Võtke kinni lõiketera katted ja sisestage see terahoidikusse. Suruge lõiketera oma kohale.
- Eemaldage lõiketera kate.
- Asetage terahoidik anuma peale ja sulgege see vastupäeva keerates.
Nõuanne: lõiketera hoidiku lukustamise hõlbustamiseks niisutage lõiketera plaadi tihendit vähesese vee või toiduõliga.
- Kontrollige, et lõiketera plaadi punane lukustushoob oleks täielikult lukustatud (detailne pilt 5). Kui see ei ole täielikult lukustatud, ei saa tarvikut põhiseadme peale asetada!
- Keerake tarvik teistpidi.

Töörõhk

Detailised pildid 6-11

- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars püstiasendisse.
- Paigaldage kasutamata veovõllidele katted.
- Võtke kannmikseri veovõlli kate pealt.
- Paigaldage tarvik (terahoidiku tähis peab minema põhiseadmel asuva tähise peale) ja keerake see lõpuni vastupäeva kinni.
- Keerake tarvikut täielikult vastupäeva (lõiketera hoidikul olev punkt näitab põhiseadmel asuva noole suunas, detailne pilt 9).
- Sisestage pistik seinapistikupessa.
- Keerake pöördlülitit sätte **M** peale ja hoidke seal. Mida kauem seade töötab, seda peenemaks toiduained lõigatakse.

Maitsetaimede korral saavutatakse soovitud tulemus väga kiiresti. Piisab sätte **M** lühiajalisest „puudutamisest“.

Märkus:

Soovitusi tarvikute kasutamise kohta leiate osast "Retseptid".


Joonisel G on toodud suunavad väärtused maksimumkoguste ja töötlemisaegade kohta jahvatustarviku kasutamisel.

Pärast seadme kasutamist



Pöörlevast kettast tulenev vigastusohk!
Ärge puudutage kannmikseri lõiketeri paljaste kätega.

Detailised pildid 12-17

- Laske pöördlüliti lahti.
- Tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Keerake tarvikut päripäeva ja eemaldage see.
- Keerake tarvik teistpidi.
- Lõdvendage terahoidikut päripäeva keerates ja eemaldage.
- Paigaldage lõiketera kate ja suruge see oma kohale.
- Pange anumale kaas peale ja sulgege see vastupäeva keerates .

Nõuanne: soovitame seadme osi puhastada pärast igat kasutuskorda. Lõiketera saab põhjalikuks puhastamiseks terahoidikut välja võtta (vt "Puhastamine ja hooldamine").

Puhastamine ja teenindustööd



Teravatest lõiketeradest tulenev vigasutusoh!

Lõiketera käsitsemisel (kokkupanek, lahtivõtmine, puhastamine) pange sellele alati kate peale. Ärge puudutage lõiketera paljaste kättega!

Hoiautus!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada. Lõiketeri, anumad ja kaant tohib pesta nõudepesumasinas. Lõiketera saab põhjalikuks puhastamiseks terahoidikust välja võtta.

Joonis

- Keerake terahoidik tagurpidi (nii et kate on peal).
- Suruge sakid lõiketera peal kokku ja võtke lõiketera hoidikust välja.
- Tagasipanekuks võtke kinni lõiketera kattest ja sisestage see terahoidikusse. Suruge lõiketera oma kohale.

Nõuanne: seadme eelpuhastuseks valage tarvikule kohe pärast kasutamist veidi vett ja nõudepesuvahendit. Sulgege terahoidik ja asetage see seadmele. Lülitage seade mõneks sekundiks sisse (säte **M**). Valage vesi välja ja loputage seadme osi puhta veega.

Retseptid

Märkus:

Kõikide retseptide jaoks vajaminevaid tarvikuid ei pruugi teie seadme mudelil olla. * tähistatud retseptide jaoks on vaja kannmikseri tarvikut.

Vahemere vürtsisegu

- 9 g kuivatatud rosmariini
- 14 g kuivatatud köömneid
- 6 g kuivatatud koriandriseemneid
- 3 g kuivatatud punet
- 2 g kuivatatud kaneelipulki
- 5 g jõesoola

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (**musta** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad klaasanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.

- Jahvatage 90 sekundit sättel **M**.

Vürtsisegu saab kasutada näiteks köögiviljade grillimisel, liha ja kala marinaadis, lihakebabides, köögiviljasalansjes, pastakastmetes.

Basiilikupesto

- 10 g männiseemneid
- 3 g küüslauku
- 5 g soola
- 40 g Parmesani
- 10 g värsket basiilikut
- 70 g oliiviõli

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (**punane** tihend)

- Pange männiseemned, küüslauk, sool ja Parmesan klaasnõusse ning sulgege see terahoidikuga.

- Jahvatage 15 sekundit sättel Pulse.

- Lisage basiilik ja oliiviõli ja segage kõike 10 sekundit sättel **M**.

Muskaatpähklimaitseline meebanaanismuuti *

- 80 g banaane, kuubikuteks lõigatud (paksema konsistentsi saamiseks kasutage sügavkülmutatud banaane)
- 120 g madala rasvasisaldusega naturaalselt jogurtit (vanilli)
- 3 g mett (või maitse järgi)
- 200 g külma piima (sobib ka madala rasvasisaldusega või sojapiim).
- Näpuotsatäis muskaatpähklit
- 30 g jääkuubikuid (kui soovite paksemat konsistentsi)

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (**musta** tihendiga)

- Pange muskaatpähkel klaasanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.

- Jahvatage 60 sekundit sättel **M**.

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad (v.a. muskaatpähkel) plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 45 sekundit sättel **M**.
- Lisage maitsestamiseks näpuotsatäis muskaatpähklit.

Kirsismuuti kookospiimaga *

- 70 g värskeid või sügavkülmutatud kirsse (ilma kivideta)
- 50 g banaani
- 40 g kookospiima
- 5 g mõru šokolaadi (suure kakaosisaldusega)
- 75 g vett
- 2 jääkuubikut
- 30 g tuhksuhkrut 70 g vahukoort

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 45 sekundit sättel **M**.

Kapparitega salatikaste *

- 70 g oliiviõli
- 40 g sidrunimahla
- 10 g sojakastet
- 10 g sinepit
- 10 g kappareid
- 10 g soolatud kappareid
- 15 g musti oliive
- 5 g küüslauku

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 40 sekundit sättel **M**.

Mangokaste *

- 200 g pehmeid, kooritud, ilma kivideta mangosid
- 15 g sidrunimahla
- Sidrunikoort
- 6 g hakitud šalottsibulaid
- 5 g linaseemneõli

Maitsestamiseks soola ja pipart

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 40 sekundit sättel **M**.

Täisterajahu pannkoogid *

- 70 g täisterajahu või täisteravilju (vastavalt maitse-eelistustele)
- 150 g piima
- 1 muna
- Näpuotsatäis soola
- Näpuotsatäis suhkrut
- 2,5 g päevalilleõli
- Näpuotsatäis vanillisuhkrut

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (musta tihendiga) - Vajadusel

- Pange täisteraviljad klaasanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Jahvatage 90 sekundit sättel **M**.

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Esmalt pange plastanumasse niisked koostisosad ja seejärel kuivad koostisosad. Sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 45 sekundit sättel **M**.

Maasikakokteil “Virgin Daiquiri” *

- 80 g sügavkülmutatud maasikaid
- 60 g suhkrut
- 45 g Bitter Lemonit
- 200 g vett
- 15 g sidrunimahla
- 80 g jääkuubikuid

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 40 sekundit sättel **M**.

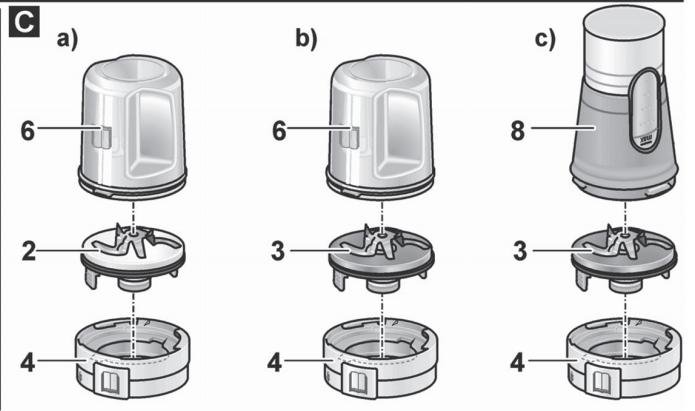
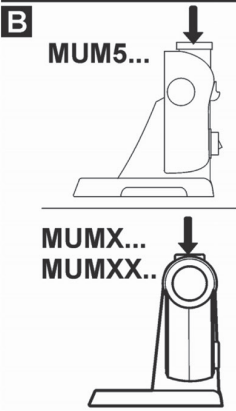
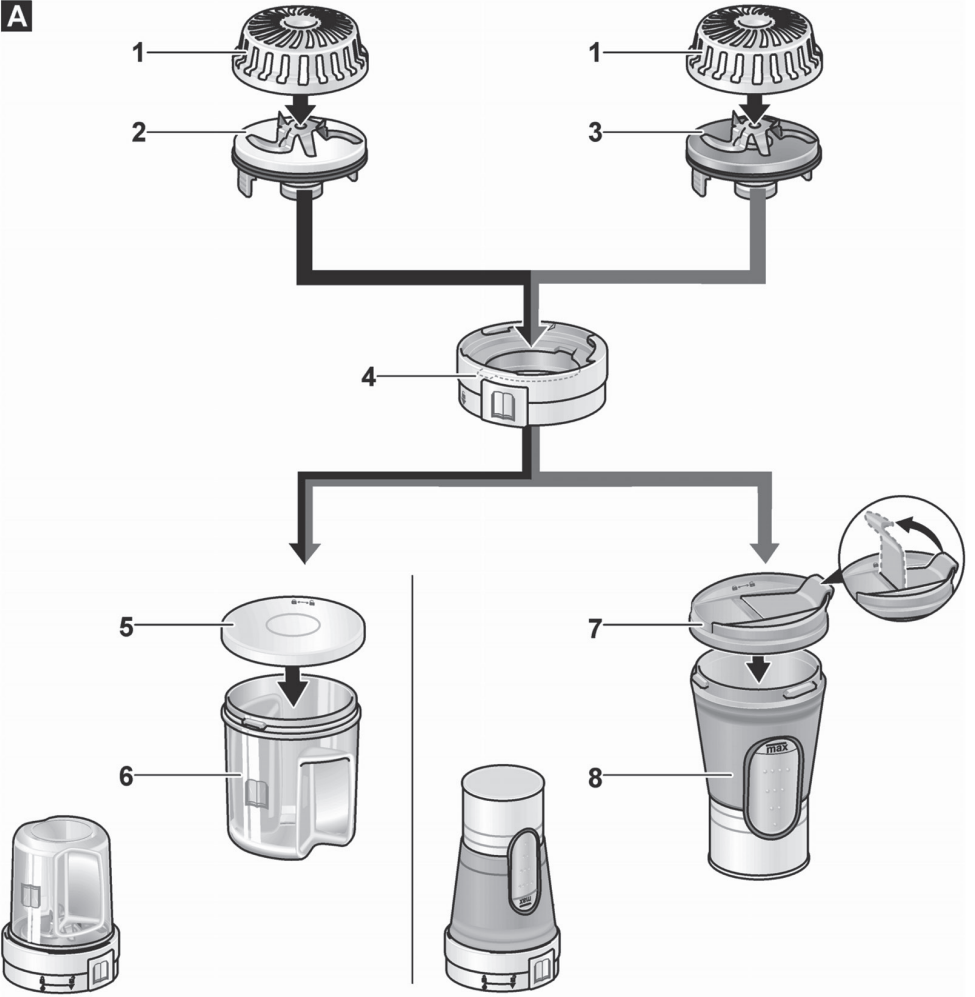
Roheline smuuti *

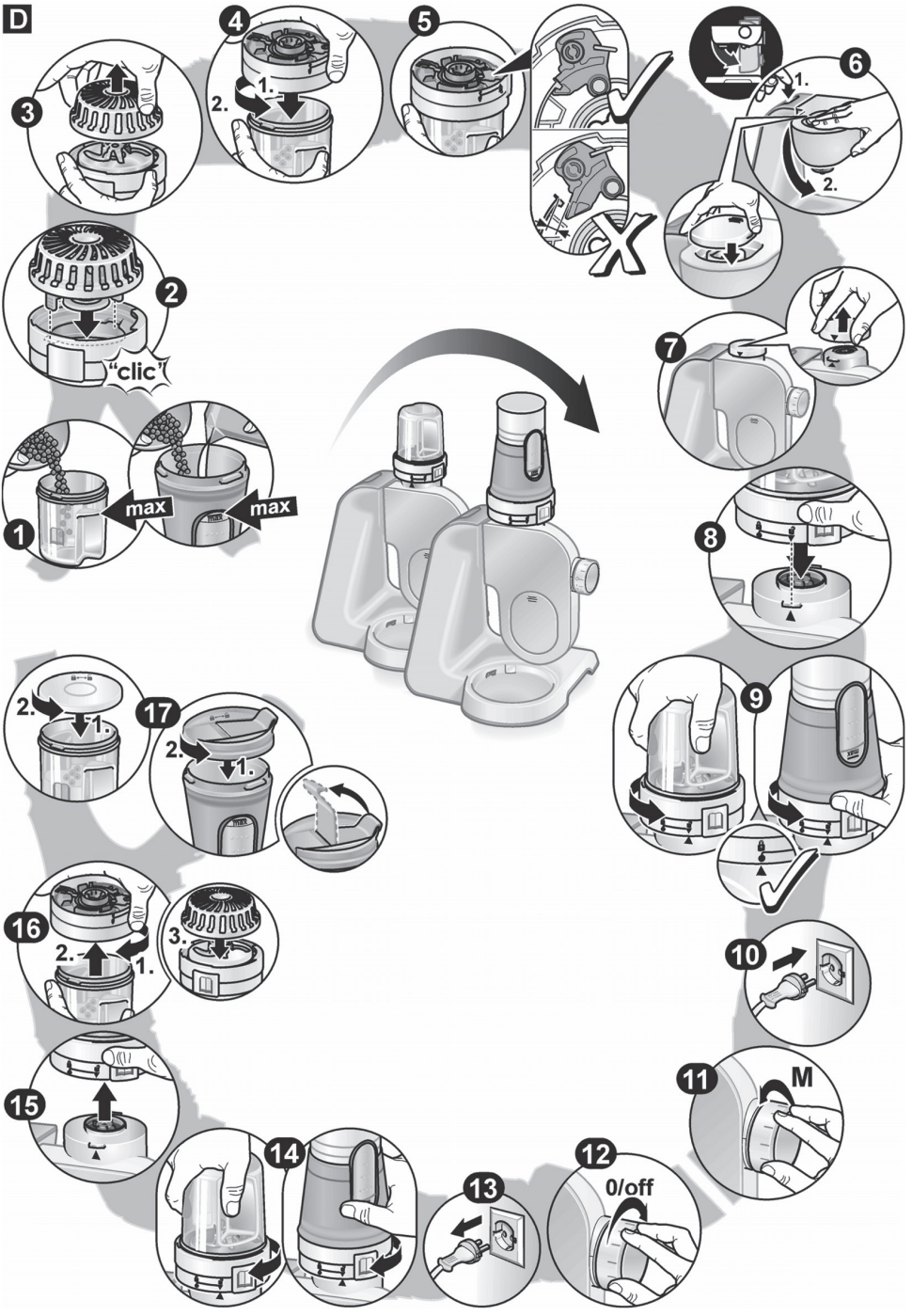
- 1 roheline õun (u 100 g)
- Ühe sidruni mahl (u 20 g)
- 20 g lehtkapsast
- 10 g sellerit
- 10 g koriandrilehti
- 10 g linaseemneid
- 1 g hakitud kaneeli
- 250 g jahutatud vett

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

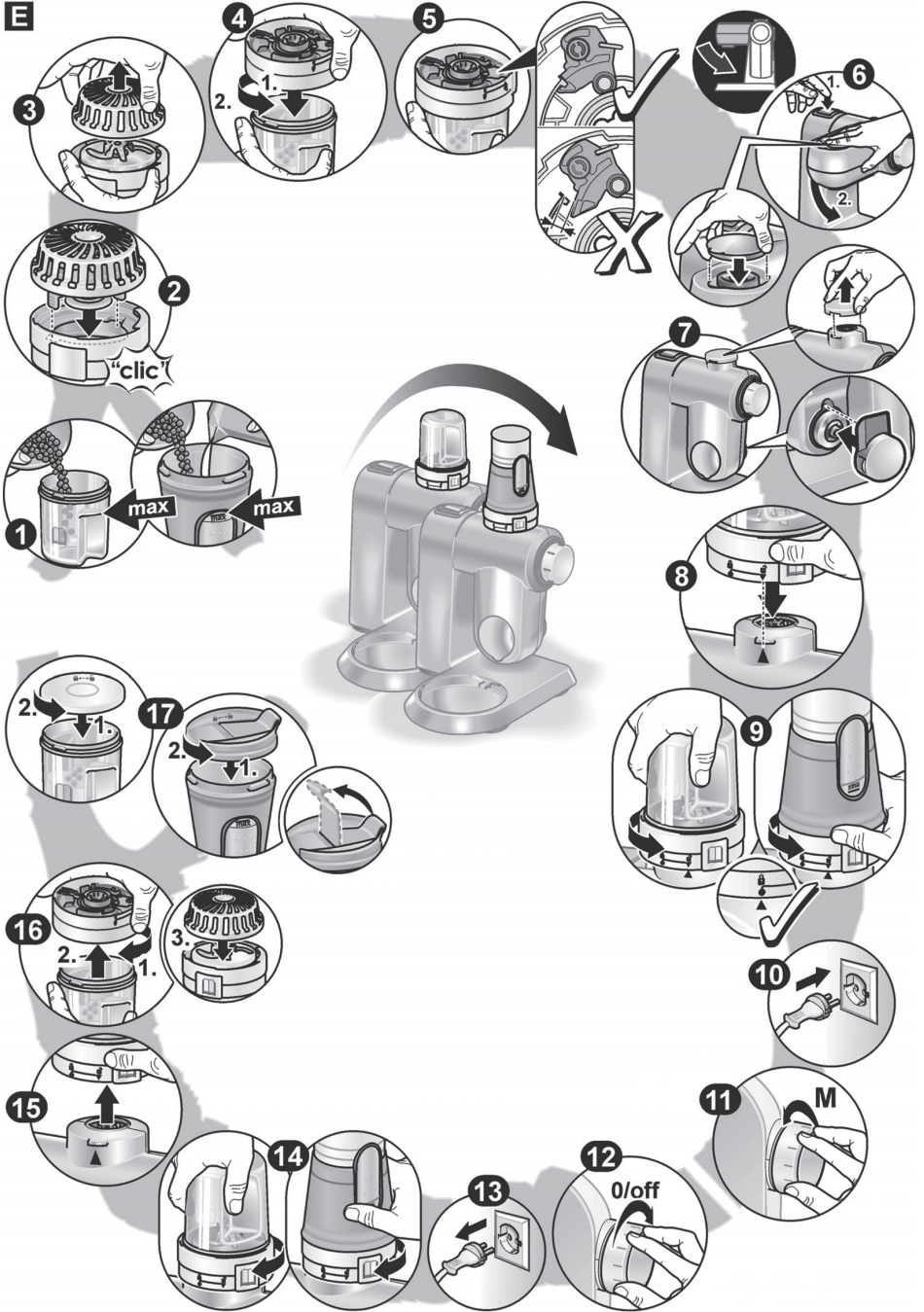
- Koorige õun ja lõigake see tükkideks.
- Lõigake seller tükkideks.
- Segage 60 sekundit sättel **M**.

Juhendis toodud teavet võidakse ettetatamiseta muuta.

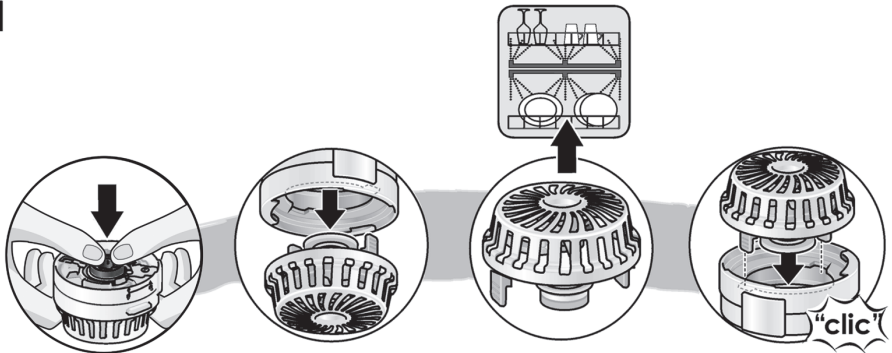




E



F



G

			XX			350 ml	60 s	M
→			XX			100 g1	5 s	M
→			XX			100 g5	10 s	M
→		XX				50 g3	s	M
→		XX				10 x	3 s	M
→		XX			X	15 g6	s	M
			XX			50 g (2 3)	10 s	M
		XX				60 g6	08 0 s	M
→		XX			X	80 g8	s	M
→		XX			X	100 g4	10 s	M
		XX				80 g	120 s	M
→		XX				60 g6	0 s	M

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikutest 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 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 **telefoninumbreid** 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 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 edasimüüjal/ kauplusest, kellelt te oma seadme ostsite, või meie ametlikust müügiesindusest teie riigis. Garantiinõuete korral peab esitama ostukviitungi.

EST Eesti / Estonia

TEENINDUSKESKUSED

Tallinn

Türi 5

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