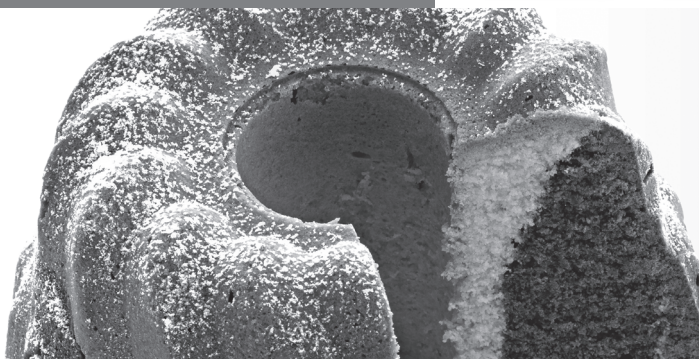


Reģistrējiet savu jauno Bosch ierīci:
www.bosch-home.lv



MUM59...



BOSCH

iv Lietošanas instrukcija
MUM59M55

Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces apkopi un tīrīt to, ja netiek uzraudzīti.

Neatstājiet iedarbinātu ierīci bez uzraudzības. Ierīci pievienojiet un darbiniet tikai saskaņā ar specifikācijām, kas norādītas uz parametru plāksnītes. Ierīci lietojiet tikai telpās istabas temperatūrā, līdz 200 m virs jūras līmeņa.

Ierīci atstājot bez uzraudzības, pirms salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas vienmēr atvienojiet no strāvas. Nelieciet elektrības vadu pāri asām malām vai karstām virsmām. Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads un/vai ierīce ir bojāta. Lai izvairītos no savainojumiem, bojātā vada nomainīta jāveic ražotājam vai tā klienta apkalpošanas dienestam, vai līdzīgi kvalificētai personai. Ierīci drīkst remontēt tikai klientu apkalpošanas dienests.

Norādījumi par šīs ierīces drošību



Risks savainoties



Risks saņemt elektriskās strāvas triecienu!

Neiespraudiet kontaktdakšīņu pirms pabeigta sagatavošanās darbam ar ierīci. Kad ierīci nelietojiet, izrauļiet kontaktdakšīņu.

Pirms traucējuma novēršanas izrauļiet kontaktdakšīņu.

Nekad nemērciet pamata iekārtu šķīdumā un neturiet to zem tekoša ūdens.

Nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces. Lai ierīci ieslēgtu vai izslēgtu, izmantojiet grozāmo slēdzi.



Risks savainoties ar rotējošiem instrumentiem!

Pirms maināt piederumus vai papildus daļas, kas darbības laikā kustas, izslēdziet ierīci, un atvienojiet to no elektrības avota. Pēc ierīces izslēgšanas piedziņa īsu brīdi turpina griezties un apstājas instrumentu maiņas pozīcijā. Neregulējiet sviru, kamēr ierīce ir ieslēgta. Pagaidiet, līdz piedziņa pilnīgi pārstāj griezties.

Nelieciet rokas rotējošo detaļu tuvumā. Kamēr ierīce darbojas, nekad nelieciet pirkstus maisīšanas traukā. Nelieciet pirkstus padeves caurulē. Nedarbiniet ierīci bez vāka. Drošības apsvērumu dēļ ierīci nevar darbināt, ja nelietotajām piedziņām nav piedziņas aizsargi.



Risks savainoties ar asajiem asmeņiem!

Nesatveriet ar rokām asos asmeņus vai griešanas disku malas. Satveriet griešanas diskus tikai aiz malas. Neaiztieciet blendera asmeņus ar kailām rokām.

⚠ Risks savainoties ar asajiem asmeņiem/rotējošo piedziņas iekārtu!

Nekad nelieciet pirkstus pievienotā blenderī. Saliktu blenderi darbiniet tikai, kad ir uzlikts vāks.

⚠ Risks applaucēties!

Pārstrādājot karstus šķidrumus caur atveri vākā izkļūst tvaiks. Ielejiet, maksimums, 0,5 litrus karsta vai putojoša šķidruma.

⚠ Svarīgi!

Kopā ar ierīci lietojiet tikai oriģinālos piederumus.

Lietojot piederumus, ievērojiet tiem pievienotās lietošanas instrukcijas. Lietojiet tikai vienu instrumentu vai piederumu vienā reizē.

⚠ Uz ierīces vai piederuma redzamo simbolu skaidrojums

Ievērojiet lietošanas instrukcijā minētos norādījumus.



Esiet piesardzīgi! Rotējoši asmeņi.



Esiet piesardzīgi! Rotējoši asmeņi.
Nelieciet pirkstus padeves caurulē.

⚠ Svarīgi!

Svarīgi ierīci rūpīgi nomazgāt pēc katras lietošanas, kā arī tad, ja tā ilgāku laiku nav lietota. → „Tīrīšana un apkope”, skat. 9. lpp.

Drošības sistēmas**Starta blokators**

Skat. „Darba pozīciju pārskata” tabulu.

1. poz. ierīci nevar ieslēgt. Ierīci var ieslēgt 3. poz. tikai tad:

- ja ir ievietots un pagriezts līdz galam trauks (11)

vai

- ja ir uzlikts instrumenta piedziņas vāks (8).

Restarta blokators

Ja ir bijis strāvas pārtraukums, ierīce paliek ieslēgta, bet motors neatsāk darboties, ja strāvas padeve atjaunojas.

Lai ierīci ieslēgtu no jauna, pagrieziet grozāmo slēdzi pret **0/off** (0/izslēgts), un tad ieslēdziet.

Aizsardzība pret pārslodzi

Ja motors pats izslēdzas ierīce darbināšanas laikā, ir iedarbojusies aizsardzība pret pārslodzi. Iespējamais cēlonis - vienlaikus pārstrādāts pārāk liels daudzums ēdiena. **Ja ir iedarbojusies aizsardzība pret pārslodzi, skat. „Problēmas un to novēršana”.** Lietošanas instrukcijā aprakstīti vairāki modeļi, skat. arī modeļu pārskatu (**M att.**). Ierīcei nav nepieciešama apkope.

Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lappuses.

A att.

Pamatnes iekārta

1 Atbrīvošanas poga

2 Svira

Funkcija „Easy Armlift” atvieglo sviras virzīšanu uz augšu (skat. „Darbināšanas pozīcijas”).

3 Grozāmais slēdzis

Kad ierīce izslēgta (0 pozīcija), tā automātiski pagriežas optimālā pozīcijā, lai varētu apmainīt instrumentus.

0/off = apturēt

M = tūlītēja pārslēgšanās uz maksimālu ātrumu - turiet slēdzi nepieciešamo smalcināšanas laiku. Iestatījumi **1-7**, arbināšanas ātrums:

1 = zems ātrums - lēni,

7 = augsts ātrums - ātri,

4 Darbības indikators

Tas izgaismojas, kad ierīce darbojas (grozāmais slēdzis pret **M** vai **1-7**). Mirgo, ja ierīce darbināta nepareizi, izsists elektriskais drošinātājs vai ja ierīce ir bojāta - skat. sadaļu „Problēmu novēršana”.

5 Piedziņas vāks

Lai noņemtu piedziņas vāku, piespiediet priekšpusē un noņemiet vāku.

6 Piedziņa

- **nepārtrauktās padeves rīvei,**
- **citrusaugļu sulas spiede**
(papildpiederums*)

Kad nelietojiet, uzlieciet piedziņas vāku.

7 Piedziņa instrumentiem (maisītājam, putotājam, mīklas āķim) un gaļasmašīnai (papildpiederums*)

8 Blendera piedziņas vāks

9 Piedziņa blenderim (papildpiederums*)

Kad nelietojiet, uzlieciet blendera piedziņas vāku.

10 Automātiska vada saritināšana

Trauks ar piederumiem

11 Nerūsējoša tērauda sajaukšanas trauks

12 Vāks

Instrumenti

13 Profesionāls elastīgs putotājs maisīšanai

14 Profesionāls putotājs sakulšanai

15 Mīklas āķis ar mīklas atvirzītāju

16 Maisiņš piederumiem

Instrumentu un griešanas disku glabāšanai.

Nepārtrauktās padeves šķēlētājs

17 Piespiedējs

18 Vāks ar piepildīšanas cauruli

19 Griešanas diski

a Divpusējs šķēlēšanas disks - biezi/plāni

b Divpusējs rīvēšanas disks - rupji/smalki

c Rīvēšanas disks - vidēji/smalki

d Rīvēšanas disks - rupjš*

20 Disku turētājs

21 Korpus ar izvada atveri

Blenderis*

22 Blendera krūze

23 Vāks

24 Piltuve

*Ja piederums nav pievienots produkta komplektā, to var iegādāties tirdzniecības vietās vai klientu apkalpošanas dienestā.

Darba pozīcijas

B att.

Brīdinājums!

Pirms ierīces darbināšanas pievienojiet instrumentu / piederumu pareizajai piedziņai un pareizajā pozīcijā atbilstoši turpmāk tekstā redzamajai tabulai. Daudzfunkcionālajam balstam katrā no darba pozīcijām jābūt fiksētam.








Piezīme:

daudzfunkcionālais balsts ir aprīkots ar „Easy Armlift” funkciju, kas palīdz vienkārši un bez piepūles darbināt daudzfunkcionālo balstu.

Darba pozīcijas iestatīšana

Nospiediet atbrīvošanas pogu un groziet daudzfunkcionālo balstu.

- Kustību balstiet ar roku.
- Groziet daudzfunkcionālo balstu, līdz tas fiksējas vajadzīgajā pozīcijā.

Pozīcija	Piedziņa	Instrumenti/ Piederums	Darbināšanas ātrums
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	* _	
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

* Ievietojiet/ noņemiet putotāju, sajaucēju un mīklas āķi. Pievienojiet lielu daudzumu sastāvdaļu.

Lietošana



Ievainojumu risks!

Nespraudiet strāvas kontaktdakšu strāvas ligzdā, pirms nav pabeigti visi sagatavošanās darbi ierīces lietošanai.

Brīdinājums!

Nedarbiniet ierīci, ja piederums vai instruments neatrodas pareizajā ekspluatācijas pozīcijā. Nelietojiet ierīci tukšgaitā bez produktiem. Nenovietojiet ierīci vai tās piederumus karstuma avotu tuvumā. Ierīces detaļas nav izturīgas pret mikroviļņiem.

- Pirms ierīces un piederumu pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet tos; sīkāk lasiet sadaļā „Tīrīšana un apkope”.

Svarīga informācija

Šajā lietošanas instrukcijā iekļauta uzlīme ar ierīces darbināšanas ātruma bāzes vērtībām, izmantojot instrumentus vai piederumus. Iesakām, šo uzlīmi pielīmēt pie ierīces (**► att.**).

Sagatavošana

- Pamata iekārtu novietojiet uz gludas, tīras virsmas.
- Izvelciet vadu vienā paņēmiņā vajadzīgajā garumā (maks. 100 cm), un lēni atlaidiet; vads tiek fiksēts. (**► att.**).
- Vada saīsināšana
Viegli pavelciet vadu, un ļaujiet tam saritināties līdz vajadzīgajam garumam. Pēc tam vēlreiz viegli pavelciet vadu, un lēni atlaidiet; vads tiek fiksēts.

Brīdinājums!

Nesavērpjiet vadu, to ievietojot. Ja ierīcei ir automātiskās vada saritināšanas funkcija, nestumiet vadu iekšā ar rokām. Ja vads iesprūst, izvelciet vadu ārā līdz galam, un tad ļaujiet tam saritināties.

- Pievienojiet kontaktdakšīņu strāvai.

Trauks un instrumenti

Risks savainoties ar rotējošiem instrumentiem

Nekad nelieciet pirkstus sajaukšanas traukā, kad ierīce darbojas.

Pirms ierīces darbināšanas uzlieciet vāku (12)! Nemainiet instrumentus pirms piedziņa pārstājusi griezties – kad ierīce tiek izslēgta, piedziņa īsu brīdi turpina griezties un apstājas instrumentu maiņas pozīcijā. Negroziet daudzfunkcionālo balstu, pirms instruments pārstājis griezties. Drošības apsvērumu dēļ ierīci nevar darbināt, ja nelietotajām piedziņām nav piedziņas aizsargi (5, 8).

Uzmanību!

Trauku lietojiet tikai ar šo ierīci.

Profesionāls elastīgs putotājs maisīšanai (13)

mīklas, piem., kūku maisījuma, sajaukšanai

Profesionāls putotājs sakulšanai (14)

olas baltumu, putukrējuma un vieglas mīklas, piem., biskvīta mīklas, saputošanai

Mīklas āķis (15)

blīvas mīklas mīcīšanai un tādu sastāvdaļu iemaisīšanai, kuras nevajadzētu sagriezt (piem., rozīnes un šokolādes skaidiņas).



Svarīga informācija par putotāja lietošanu

attēls

Lai sastāvdaļas tiktu labi sajauktas, putotājam jāsniedzas gandrīz līdz trauka dibenam. Ja tā nav, putotāja augstumu regulējiet šādi:

- atvienojiet kontaktdakšīnu no strāvas;
- piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet **2.** pozīcijā;
- ievietojiet putotāju piedziņas mehānismā, līdz tas fiksējas savā vietā;
- turiet putotāju savā vietā, un atbrīvojiet uzgriezni, ar uzgriežņu atslēgu (8 izmērs) to griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā;
- Grozot putotāju, noregulējiet to optimālā augstumā:
 - grozot pulksteņrādītāju kustības virzienā – paceliet,
 - grozot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam – laidiet uz leju;



- piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet **1.** pozīcijā.
- Pārbaudiet putotāja augstumu un, ja nepieciešams, palabojiet.
- Kad augstums iestatīts pareizi, piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet **2.** pozīcijā.
- Turiet putotāju savā vietā, un pievelciet uzgriezni, ar uzgriežņu atslēgu (**8** izmērs) to griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.



Darbs ar trauku un instrumentiem

att.

- Nospiediet atbrīvošanas pogu un pagrieziet daudzfunkcionālo balstu **2.** pozīcijā.
- Ievietojiet trauku: sagāziet trauku uz priekšu un tad nolaidiet lejā; pagrieziet pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam, līdz tas fiksējas savā vietā.
- Atkarībā no veicamā uzdevuma ievietojiet sajaucēju, putotāju vai mīklas āķi, līdz tas fiksējas savā vietā.



Piezīme:

Ja lietojat mīklas āķi, vispirms ievietojiet mīklas novirzītāju un pēc tam mīklas āķi (**15-4b att.**).

- Ievietojiet pārstrādājamās sastāvdaļas traukā.
- Nospiediet atbrīvošanas pogu un pagrieziet daudzfunkcionālo balstu **1.** pozīcijā.
- Uzlieciet vāku.
- Pagrieziet grozāmo slēdzi vajadzīgajā pozīcijā.



Mūsu ieteikums

- Profesionālais elastīgais putotājs maisīšanai Sākumā maisiet ar iestatījumu 1-2, pēc tam ar iestatījumu 3-5, pēc nepieciešamības.
- Profesionālais putotājs sakulšanai - iestatījums 7, iemaisīšana ar iestatījumu 1.
- Mīklas āķis Sākumā maisiet ar iestatījumu 1, mīcīšanai izmantojiet iestatījumu 3.

Sastāvdaļu pievienošana

- Ar grozāmo slēdzi izslēdziet ierīci.
- Pievienojiet sastāvdaļas caur padeves cauruli vākā.

vai

- Noņemiet vāku.
- Nospiediet atbrīvošanas pogu un pagrieziet daudzfunkcionālo balstu 2. pozīcijā.
- Pievienojiet sastāvdaļas.



Pēc ierīces lietošanas

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Izrauļiet kontaktdakšīņu.
- Noņemiet vāku.
- Nospiediet atbrīvošanas pogu un pagrieziet daudzfunkcionālo balstu 2. pozīcijā.
- Izņemiet instrumentu no piedziņas.
- Noņemiet trauku.
- Nomazgājiet visas detaļas (skat. „Tīrīšana un apkope”).



Nepārtrauktās padeves šķēlētājs



Risks savainoties

Nesatveriet ar rokām asos asmeņus vai griešanas disku malas. Satveriet griešanas diskus tikai aiz malas. Pirms nepārtrauktās padeves šķēlētāja uzlikšanas / noņemšanas pagaidiet, līdz piedziņa pilnīgi pārtraukusi griezties, un atvienojiet kontaktdakšīņu no strāvas. Nelieciet pirkstus padeves caurulē.

Brīdinājums!

Nepārtrauktās padeves šķēlētājam pirms lietošanas jābūt pilnīgi saliktam. Nekad nesalieciet nepārtrauktās padeves šķēlētāju uz pamata iekārtas. Nepārtrauktās padeves šķēlētāju darbiniet tikai norādītajā darbināšanas pozīcijā.

Iestatītais atslēgšanās punkts

att. G

Iestatītais atslēgšanās punkts pasargā ierīces piedziņu. Ja rodas pārslodze, nepārtrauktās padeves šķēlētāja piedziņas vārpsta salūzt. Piedziņas vārpstu var viegli nomainīt. Klientu apkalpošanas dienestā var iegādāties jauns disku turētājs ar piedziņas vārpstu.

Profesionāls divpusējs griešanas disks – rupji/smalki



augļu un dārzeņu šķelēšanai.

Darbiniet ar iestatījumu 5.

Atzīmes uz divpusējā šķelēšanas diska:

„Grob” - rupjās šķelēšanas pusē

„Fein” - smalkās šķelēšanas pusē

Brīdinājums!

Divpusējais šķelēšanas disks nav piemērots cieta siera, maizes, maizīšu vai šokolādes griešanai šķelēs. Vārtus, nemiltainus kartupeļus grieziet šķelēs tikai tad, kad tie ir auksti.

Divpusējs rīvēšanas disks – rupji /smalki



dārzeņu, augļu un siera, izņemot cieta sieru (piem., Parmesan), rīvēšanai. Darbiniet ar iestatījumu 3 vai 3. Atzīmes uz divpusējā rīvēšanas diska:

„2” – biežās rīvēšanas pusē

„4” – smalkās rīvēšanas pusē

Brīdinājums!

Divpusējais rīvēšanas disks nav piemērots riekstu rīvēšanai. Mīkstu sieru rīvējiet tikai ar rupjo pusi pie iestatījuma 7.

Rīvēšanas disks – vidēji/smalki



svaigu kartupeļu, cieta siera (piem., Parmesan), atvēršinatās šokolādes un riekstu rīvēšanai.

Darbiniet ar iestatījumu 7.

Brīdinājums!

Rīvēšanas disks nav piemērots mīksta siera vai siera šķēlīšu rīvēšanai.

Rīvēšanas disks – rupjš





svaigu kartupeļu sarīvēšanai, piem., kartupeļu pankūkām vai klimpām.

Darbiniet ar iestatījumu 7.

Nepārtrauktās padeves šķēlētāja darbināšana

H att.

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet **2.** pozīcijā. 
- Ievietojiet trauku. Sagāziet trauku uz priekšu, un tad virziet uz leju. Grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas fiksējas savā vietā.
- Piespiediet atlaišanas pogu, un pabīdīet sviru pozīcijā **3.** 
- Noņemiet no nepārtrauktās padeves šķēlētāja piedziņas pārsegu (**H-5.a att.**).
- Satveriet disku turētāju no apakšas, lai abi uzgaļi būtu vērsti uz augšu.
- Uzmaniģi uzlieciet vajadzīgo šķēlēšanas vai rīvēšanas disku uz diska turētāja uzgaļiem (**H-6.a att.**).
Ja izmantojat divpusējos diskus, pārliecinieties, ka vajadzīgā puse ir uz augšu.
- Satveriet diska turētāju no augšas, un ievietojiet korpusā (**H-6.b att.**).
- Uzlieciet pārsegu (ņemiet vērā atzīmi), un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Uzlieciet uz piedziņas nepārtrauktās padeves šķēlētāju, un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā tā, kā parādīts **H-8. att.**
- Pagrieziet grozāmo slēdzi pret ieteikto iestatījumu.
- Ievietojiet pārstrādājamo ēdienu padeves caurulē, un piespiediet uz leju ar piespiedēju.

⚠ Brīdinājums!

Neļaujiet sagrieztajām sastāvdaļām sakrāties izvada atverē.

Ieteikums - Lai smalcināšanas rezultāts būtu vienmērīgs, smalkas sastāvdaļas pārstrādājiet porciju veidā.

Piezīme. Ja pārstrādājamais ēdiens pielīp nepārtrauktās padeves šķēlētājam, izslēdziet virtuves kombainu, pagaidiet, līdz piedziņa pilnīgi pārtrauc griezties, noņemiet nepārtrauktās padeves šķēlētāju, un iztukšojiet padeves cauruli.

Pēc ierīces lietošanas

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Grieziet nepārtrauktās padeves šķēlētāju pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Grieziet vāku pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Noņemiet disku turētāju ar disku. Lai to paveiktu, ar pirkstu paspiediet no apakšas piedziņas vārpstu (**H att.**).
- Nomazgājiet detaļas.

Blenderis

⚠ Risks savainoties ar asajiem asmeņiem/rotējošo piedziņas iekārtu!

Nekad nelieciet pirkstus pievienotā blenderī. Neņemiet nost/neuzlieciet blenderi, pirms piedziņa ir pilnīgi apstājusies! Saliktu blenderi darbiniet tikai, kad ir uzlikts vāks.


⚠ Risks applaucēties!

Pārstrādājot karstus šķidrumus, caur piltuvi vākā plūst tvaiks. Ielejiet maks. 0,5 litrus karsta vai putojoša šķidruma.

Brīdinājums!

Tā var sabojāt blenderi. Nesmalciniet dziļi sasaldētas sastāvdaļas (izņemot ledus gabaliņus). Nedarbiniet tukšu blenderi.

Blendera darbināšana att. K

- Piespiediet atbrīvošanas pogu un pabīdīet sviru **4.** pozīcijā. 
- Noņemiet blendera piedziņas pārsegu.
- Uzlieciet blendera krūzi (atzīme uz roktura pret atzīmi uz pamata iekārtas), un pagrieziet līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Pievienojiet sastāvdaļas.
Maksimālais šķidruma daudzums - 1,25 litri; maksimālais daudzums putošanai vai karstiem šķidrumiem - 0,5 litri; optimālais daudzums pārstrādāšanai cietām vielām - 50-100 g.
- Uzlieciet vāku, un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz galam blendera rokturī. Vāks jānofiksē savā vietā.
- Iestatiet grozāmo slēdzi pret vajadzīgo iestatījumu.

Sastāvdaļu pievienošana

att. 8-8:

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Noņemiet vāku un pievienojiet sastāvdaļas vai
- noņemiet piltuvi un pakāpeniski pievienojiet cietās sastāvdaļas caur piepildīšanas atveri, vai
- ielejiet caur piltuvi šķidrās sastāvdaļas.

Pēc ierīces lietošanas

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Grieziet blenderi pulksteņrādītāju griešanās virzienā, un noņemiet nost.

Ieteikums - Blenderi ieteicams nomazgāt tūlīt pēc lietošanas.

Tīrīšana un kopšana

Uzmanību!

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmas.

Pamata iekārtas tīrīšana

⚠ Elektriskās strāvas trieciena risks!

Nekad nemērciet pamatnes iekārtu ūdenī nelieciet to zem tekoša ūdens. Nelietojiet tvaika tīrīšanas ierīces.

- Izrauļiet kontaktdakšīņu.
- Pamata iekārtu un piedziņas vāku noslaukiet ar mitru drānu. Ja nepieciešams, izmantojiet mazliet mazgāšanas līdzekļa.
- Pēc tam nožāvējiet pamata iekārtu.

Trauka un instrumentu tīrīšana

Trauku un instrumentus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Neiespīlējiet plastikāta daļas trauku mazgājamā mašīnā, jo tās mazgāšanas laikā var paliekoši deformēties!

Nepārtrauktās padeves šķēlētāja tīrīšana

Visas nepārtrauktās padeves šķēlētāja detaļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ieteikums – lai pēc, piem., burkānu rīvēšanas notīrītu sarkano pārklājumu, uz drāniņas uzlejiet mazliet pārtikas eļļas, un noberziet nepārtrauktās padeves šķēlētāju (izņemot griešanas diskus). Pēc tam noskalojiet nepārtrauktās padeves šķēlētāju.

Blendera tīrīšana

⚠ Savainošanās risks ar asiem asmeņiem!

Nepieskarieties blendera asmeņiem ar kailām rokām. Mazgājiet tos ar suku. Blendera krūzi, vāku un piltuvi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Padoms: pēc šķidrumu pārstrādāšanas bieži vien ir pietiekami, ja blenderi izmazgā, nenoņemot to no ierīces. Pievienotā blenderī ielejiet mazliet ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa. Ieslēdziet blenderi uz vairākām sekundēm (iestatījums **M**). Izlejiet ūdeni un izskalojiet blenderi ar tīru ūdeni.

Svarīga informācija

Ja nepieciešams, izmazgājiet maisiņu piederumiem. Ievērojiet maisiņa kopšanas instrukciju.

Glabāšana

⚠ Risks savainoties!

Ja ierīci nelietojat, atvienojiet kontaktdakšīņu no strāvas.

📌 att.

- Instrumentus un griešanas diskus glabājiet piederumu maisiņā.
- Piederumu maisiņu glabājiet traukā.

Problēmu novēršana

⚠ Risks savainoties!

Pirms traucējuma novēršanas, atvienojiet kontaktdakšīņu no strāvas.

Svarīga informācija par ierīcēm

Darbināšanas indikators mirgo, ja ierīce darbināta nepareizi, izsists elektriskais drošinātājs vai ja ierīce ir bojāta.

Svirai jābūt fiksētai katrā darbināšanas pozīcijā.

Vispirms centieties novērst radušos problēmu ar turpmāk tekstā sniegtās informācijas palīdzību.

Traucējums

Ierīce nesāk darboties.

Rīcība problēmas novēršanai

- Pārbaudiet vai ir strāva.
- Pārbaudiet kontaktdakšīņu.
- Pārbaudiet sviru. Vai tā ir pareizā pozīcijā? Vai tā ir fiksēta?
- Uzskrūvējiet blenderi vai trauku līdz galam.
- Uzlieciet blendera vāku, un uzskrūvējiet līdz galam.
- Ir iedarbināts drošības slēdzis.
- Pārslēdziet ierīci uz **0/off** (izslēgts) un pēc tam uz vēlamo iestatījumu.

Traucējums

Ierīce darbības laikā izslēdzas, Ir iedarbojies sistēma aizsardzībai pret pārslodzi. Vienlaikus tika pārstrādāts pārāk daudz ēdiena.

Rīcība problēmas novēršanai

- Izslēdziet ierīci.
- Samaziniet pārstrādājamo daudzumu. Nepārsniedziet pieļaujamo maksimālo daudzumu (skat. „Izmantošanas piemēri”).

Darbības traucējums

Kamēr piedziņa darbojas, netīši piespiesta atbrīvošanas poga. Svira paceļas uz augšu. Piedziņa izslēdzas, tomēr neapstājas instrumentu maiņas pozīcijā.

Rīcība problēmas novēršanai

- Pagrieziet grozāmo slēdzi pret **0/off** (izslēgts).
- Pabīdīet sviru pozīcijā **1**.
- Ieslēdziet ierīci (iestatījums **1**).
- Izslēdziet ierīci.



Instrumentus apstājas instrumentu maiņas pozīcijā.

Traucējums

Blenderis nesāk darboties vai lietošanas laikā apstājas, piedziņa dūc. Iesprūdis asmens.

Rīcība problēmas novēršanai

- Izslēdziet ierīci un izraujiet kontaktdakšīņu.
- Atvienojiet blenderi un izņemiet šķērsli.

- Pievienojiet atpakaļ blenderi.

- Ieslēdziet ierīci.

Svarīga informācija

Ja bojājumu neizdodas novērst, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Pielietojuma piemēri

Putukrējums

- 100 g – 600 g
- Ar putotāju kuliet krējumu 1½ līdz 4 minūtes pie iestatījuma 4 (atkarībā no krējuma daudzuma un tīpašībām).



Olu baltumi

- 1 līdz 8 olu baltumi
- Ar putotāju kuliet olu baltumus 4 līdz 6 minūtes pie iestatījuma 4.



Biskvīta mīkla

Pamatrecepte

- 2 olas
- 2-3 ēd. k. karsta ūdens
- 100 g cukura
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 70 g miltu
- 70 g kukurūzas cietes



Cepamais pulveris, ja nepieciešams

- Sastāvdaļas (izņemot miltus un kukurūzas cieti) kuliet ar putotāju apm. 4-6 minūtes pie iestatījuma 7, līdz tās ir saputotas.
- Pagrieziet slēdzi pret iestatījumu 1 un ar karoti iebrauciet izsijātus miltus un kukurūzas cieti apm. ½ līdz 1 minūtes laikā.

Maksimālais daudzums - 2 x vairāk nekā pamatreceptē

Kūkas mīkla

Pamatrecepte

- 6 olas
- 500 g cukura
- 1 šķipsniņa sāls
- Viena paciņa vaniļas cukura vai ½ citrona miziņa
- 500 g sviesta vai margarīna (istabas temperatūrā)
- 1000 g miltu
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 250 ml piena



- Ar maisītāju apmēram 10 sekundes jauciet olas, cukuru, sāli un vaniļas cukuru vai citrona miziņu pie iestatījuma 1 (1).
- Iestatiet iestatījumu 5 (3), un maisiet apm. 120 sekundes.
- Pievienojiet sviestu, un maisiet apm. 60 sekundes pie iestatījuma 3 (2).
- Pievienojiet miltus un cepamo pulveri, un maisiet apm. 2 minūtes pie iestatījuma 1 (1).
- Iestatiet iestatījumu 3 (2), un pakāpeniski 2 minūšu laikā pievienojiet pienu.

Maksimālais daudzums 1 x pamatrecepte

Smilšu mīkla

Pamatrecepte

- 125 g sviesta (istabas temperatūrā)
- 100-125 g cukura
- 1 ola
- 1 šķipsniņa sāls
- Mazliet citrona miziņas vai vaniļas cukura
- 250 g miltu
- Cepamais pulveris, ja nepieciešams
- Visas sastāvdaļas jauciet ar maisītāju apm. 1/2 minūti ar iestatījumu 1, pēc tam apm. 2-3 minūtes ar iestatījumu 2.

Gatavojot ar 500 g miltu:

- Apm. ½ minūti mīciet sastāvdaļas ar mīklas āķi pie iestatījuma 1, pēc tam apm. 3-4 minūtes pie iestatījuma 3.

Maksimālais daudzums – 2 x vairāk nekā pamatreceptē

Rauga mīkla

Pamatrecepte

- 500 g miltu
- 1 ola
- 80 g taukvielas (istabas temperatūrā)
- 80 g cukura
- 200-250 ml remdena piena
- 25 g svaiga rauga vai 1 paciņa sausā rauga
- ½ citrona miziņa
- 1 šķipsniņa sāls
- Visas sastāvdaļas jauciet ar mīklas āķi apm. 1/2 minūti ar iestatījumu 1, pēc tam apm. 3-6 minūtes ar iestatījumu 3.

Maksimālais daudzums - 2 x vairāk nekā pamatreceptē



Makaronu mīkla

Pamatrecepte

- 500 g miltu
- 250 g olu (apmēram 5 gab.)
- 2-3 ēd. k. (20-30 g) auksta ūdens, ja nepieciešams
- Sajauciet visas sastāvdaļas apm. 3-5 minūtes pie iestatījuma 3, līdz izveidojas mīkla.

Maksimālais daudzums – 1,5 x vairāk nekā pamatreceptē

Maizes mīkla I

Pamatrecepte

- 1000 g miltu
- 3 paciņas sausā rauga
- 2 tējķ. sāls
- 660 ml silta ūdens
- Visas sastāvdaļas jauciet ar mīklas āķi apm. 1/2 minūti ar iestatījumu 1, pēc tam apm. 4-5 minūtes ar iestatījumu 3.

Majonēze

- 2 olas
- 2 tējķ. sinepju
- 1/4 l eļļas
- 2 ēd.k. citrona sulas vai etiķa
- 1 šķipsniņa sāls
- 1 šķipsniņa sāls Sastāvdaļām jābūt vienādā temperatūrā.
- Vairākas sekundes jauciet sastāvdaļas (izņemot eļļu) blenderī ar iestatījumu 3 vai 4.
- Pārslēdziet blenderi uz 7 ātrumu, caur piltuvi lēni ielejiet eļļu, un jauciet, līdz majonēze kļūst par emulsiju.

Majonēzi ēdiet nekavējoties, neglabājiet.



Nodošana atkritumos



Iepakojumu nododiet atkritumos videi draudzīgā veidā. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Savienības Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šīs vadlīnijas nosaka kārtību, kā Eiropas Savienībā lietotas ierīces jānodod atkārtotai pārstrādei. Par esošajām iespējām nodot atkritumus jautājiet specializētajā veikalā.

Garantija

Garantijas nosacījumi šai ierīcei ir tādi, kādus noteicis pārstāvis tās pārdošanas valstī. Sīkāku informāciju par šiem nosacījumiem var iegūt no izplatītāja, kas jums pārdeva šo ierīci. Iesniedzot prasību atbilstoši šīs garantijas noteikumiem, jāiesniedz pirkuma kvīts vai čeks.

Paturam tiesības veikt izmaiņas.

Papildpiederumi



MUZ5ZP1
Citrusaugļu sulas spiede

Apelsīnu, citronu un greipfrūtu sulas izspiešanai.



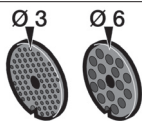
MUZ5CC1
Ierīce sagriešanai kubiņos

Augļu un dārzeņu sagriešanai vienādos kubiņos.



MUZ5FW1
Gaļas mašīna

Svaigas gaļas sasmalcināšanai tatāru steika vai viltotā zaķa pagatavošanai.



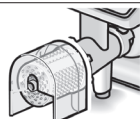
MUZ45LS1
Caurumoto disku komplekts - smalks (3 mm), rupjš (6 mm).

Gaļas mašīnai **MUZ5FW1**. Smalkais disks pastām un ziežamajām masām, rupjais disks desām un šķiņķim.



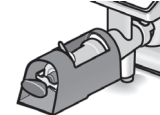








MUZ45SV1
Piederums Vīnes cepumu pagatavošanai

Gaļas mašīnai **MUZ5FW1**. Ar metāla formiņu 4 dažādām mīklas veidnēm.

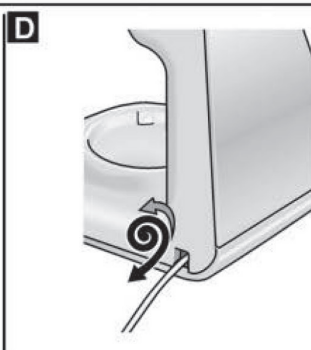
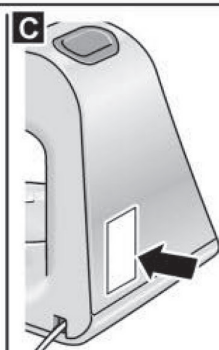
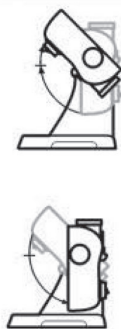
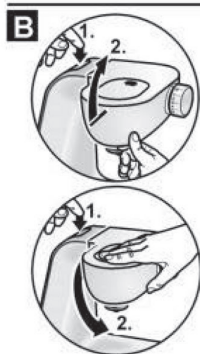
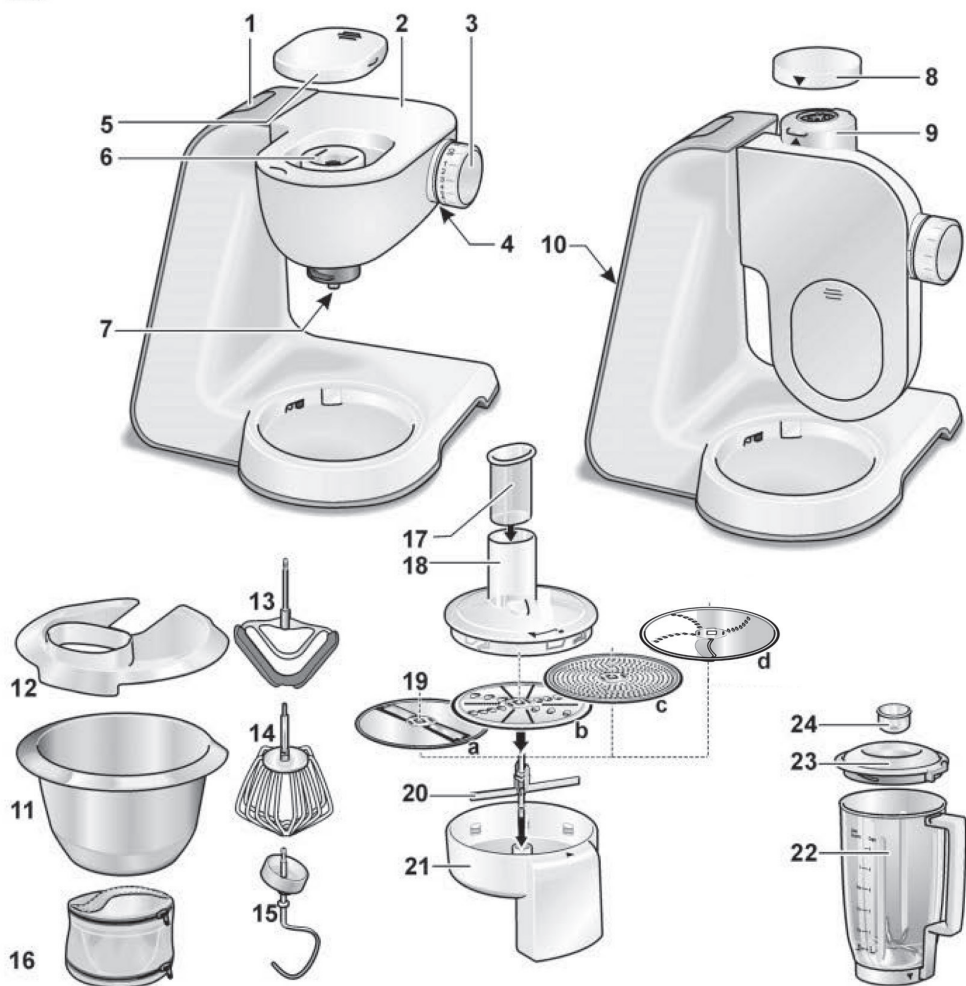


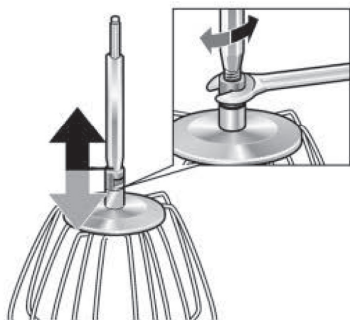
MUZ45RV1
Rīvēšanas piederums

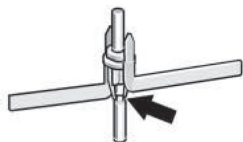
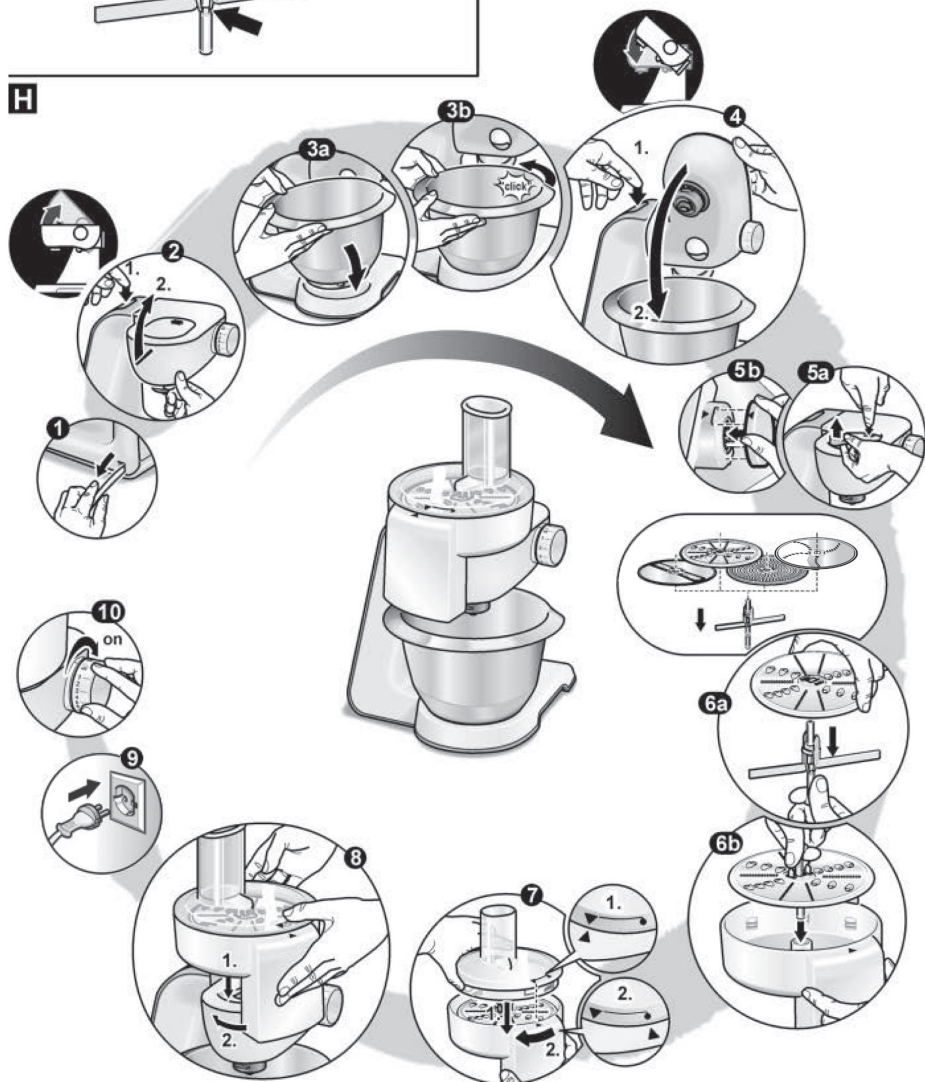
Gaļas mašīnai **MUZ5FW1**. Riekstu, mandeļu, šokolādes un sausiņu rīvēšanai.

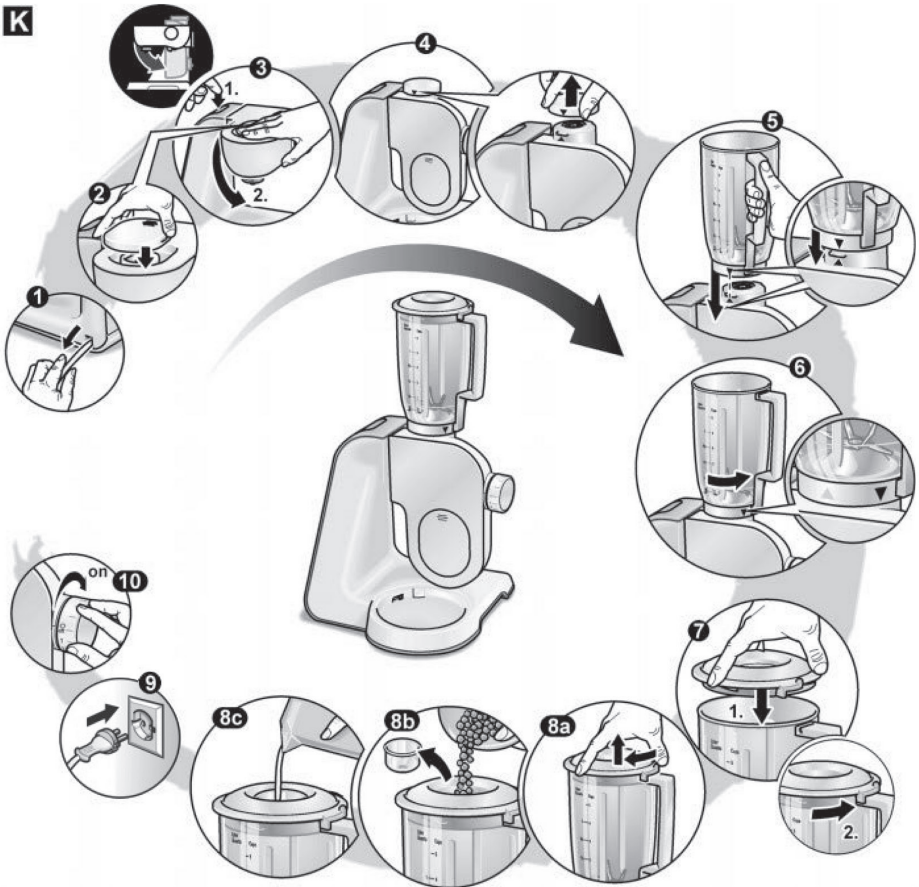
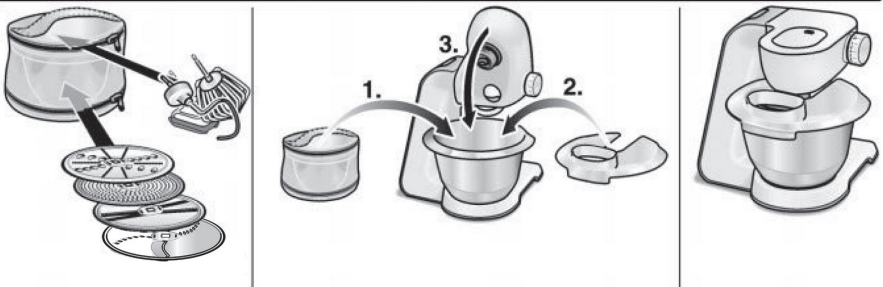
	MUZ45FV1 Sulas spiešanas piederums	Gaļas mašīnai MUZ5FW1 . Mīkstu augļu, izņemot avenes, tomātus un rožu paaugļus, biežumu atdalīšanai. Piem., upenes tiek vienlaikus atdalītas gan no kātiņiem, gan sēkliņām.
	MUZ45PS1 Diski rīvēšanai skaidiņās	Nepārtrauktās piedziņas šķēlētājam MUZ5DS1 . Svaigu kartupeļu sarīvēšanai skaidiņās.
	MUZ45AG1 Diski dārzeņiem Āzijas gaumē	Nepārtrauktās piedziņas šķēlētājam MUZ5DS1 . Augļu un dārzeņu sašķelēšanai smalkās strēmelēs dārzeņu ēdieniem Āzijas gaumē.
	MUZ45RS1 Rīvēšanas disks, rupjš	Nepārtrauktās piedziņas šķēlētājam MUZ5DS1 . Svaigu kartupeļu sarīvēšanai, piem., kartupeļu pankūkām vai klimpām.
	MUZ45KP1 Diski kartupeļu pankūku pagatavošanai	Nepārtrauktās piedziņas šķēlētājam MUZ5DS1 . Svaigu kartupeļu rīvēšanai sacepamiem un kartupeļu pankūkām, augļu un dārzeņu sagriešanai biežās šķēlēs.
	MUZ5ER2 Nerūsējošā tērauda maisīšanas trauks	Traukā var sajaukt līdz 750 g miltu kopā ar citām sastāvdaļām.
	MUZ5KR1 Plastmasas maisīšanas trauks	Traukā var sajaukt līdz 750 g miltu kopā ar citām sastāvdaļām.
	MUZ5MX1 Plastmasas blendera piederums	Dzērienu sajaukšanai, augļu un dārzeņu biezeņa pagatavošanai, majonēzes pagatavošanai, augļu, riekstu sasmalcināšanai, ledus gabaliņu sasmalcināšanai.
	MUZ5MM1 Daudzfunkcionāls sajaucējs	Garšaugu, dārzeņu, ābolu un gaļas sakapāšanai, burkānu, redīsu un siera rīvēšanai, riekstu un atvēsinātas šokolādes rīvēšanai.

Ja rokas produkta komplektā piederums nav iekļauts, to var iegādāties veikalā vai klientu apkalpošanas dienestā.

A

E**F**


G**H****J**

K**L**

M

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

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

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



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



MUZ5FW1..



BOSCH

iv Lietošanas instrukcija

Jūsu drošībai

Šis piederums izstrādāts lietošanai ar virtuves kombainu MUM5... . Ievērojiet virtuves kombaina MUM5... lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus. Šis piederums ir piemērots svaigas un vārītas gaļas, šķiņķa, vistas gaļas un zivs griešanai un sajaukšanai. Piederumu nedrīkst izmantot citu lietu vai vielu smalcināšanai. Atļauta cita veida izmantošana, ja lieto ražotāja apstiprinātos piederumus.

Drošības instrukcija šai ierīcei

Risks savainoties!

Nelieciet pirkstus padeves caurulē, sastāvdaļu pievienošanai vienmēr izmantojiet piespiedēju.

Neņemiet nost/neuzlieciet piederumus, pirms pedziņa ir pilnīgi apstājiesies.

Svarīgi!

Gaļas maļamo mašīnu lietojiet tikai norādītajā darbināšanas stāvoklī. Gaļas maļamajai mašīnai pirms lietošanas jābūt pilnīgi saliktai. Nekad nesalieciet gaļas maļamo mašīnu uz pamata iekārtas.

Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

A att.

- 1 **Gaļas maļamās mašīnas piederums**
 - a Gredzens ar vītni
 - b Disks ar caurumiņiem (caurumiņa diametrs 4,5 mm)
 - c Asmens
 - d Vārpsta ar pedziņu
 - e Fiksējošā svira
 - f Blīve

2 Piepildīšanas paplāte

3 Piespiedējs

Papildpiederumi

- 4 **Augļu sulas spiešanas piederums**
- 5 **Piederums Vīnes cepumu pagatavošanai**
- 6 **Rīvēšanas piederums**
- 7 **Disks ar caurumiņiem (caurumiņa diametrs 3 mm un 6 mm)**

B att.

Novietojums darbināšanai

Iestatītais atslēgšanās punkts

Lai pasargātu jūsu ierīci no sabojāšanas pārslodzes gadījumā, pedziņai ir mēlīte (iestatītais atslēgšanās punkts). Pārslodzes gadījumā salūzt pedziņa, nevis sabojājas ierīce.

Jaunus disku turētājus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

- Atskrūvējiet vārpstas stiprinājuma skrūvi.
- Nomainiet pedziņu.
- Pievelciet stiprinājuma skrūvi.

Darbināšana

Pirms pirmās lietošanas gaļas maļamo mašīnu rūpīgi notīriet, skat. „Tīrīšana un kopšana”. Šajā lietošanas instrukcijā ieteiktās bāzes vērtības darbināšanas ātrumam attiecas uz ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi. Ierīcēm ar 4 iestatījumu grozāmo slēdzi vērtības norādītas iekavās pēc vērtībām ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi.

- Gaļas maļamās mašīnas piederumu salieciet, ievērojot norādīto secību (**A** att.). Gredzenu ar vītni nepievelciet līdz galam.
- Ievietojiet blīvi. Pievērsiet uzmanību novietojumam (**C** att.)!

D att.

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīdiet darbināšanas pozīcijā.
- Piestipriniet gaļas maļamo mašīnu pie pedziņas.

Pievērsiet uzmanību maisītāja

novietojumam pret pedziņu (1d). Ja

nepieciešams, maisītāju mazliet pagroziet.

Lai to paveiktu, gredzens ar vītni nedrīkst būt pievilktš pārāk stingri!



- Pagrieziet gaļas maļamo mašīnu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Piespiediet uz leju fiksējošo sviru.
- Tagad pievelciet gredzenu ar vītni.
- Uzlieciet papildīšanas paplāti.
- Zem izejas novietojiet bļodu vai šķīvi.
- Pievienojiet kontaktdakšīņu strāvai.
- Grozāmo slēdzi pagrieziet pret iestatījumu 7 (4).
- Pārstrādājamus produktus salieciet papildīšanas paplātē. Sastāvdaļu piespiešanai izmantojiet piespiedēju.



Brīdinājums!

Nemaliet kaulus.

Ieteikums - Gatavojot steika tartaru, gaļu caur gaļas maļamo mašīnu izlaidiet divreiz.

Pēc ierīces lietošanas

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Paceliet fiksējošos svirus.
- Grieziet gaļas maļamo mašīnu pulksteņrādītāju griešanās virzienā, un noņemiet nost.
- Notīriet gaļas maļamo mašīnu.

Tīrīšana un kopšana



Uzmanību!

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmas. Gaļas maļamo mašīnu nav droši mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- Atskrūvējiet gredzenu ar vītni, un noņemiet piederumu.
- Atsevišķās detaļas noskalojiet ar rokām un nekavējoties nosusiniet.

Papildpiederumi

(var iegādāties pie izplatītājiem)



Brīdinājums!

Piederumus vienmēr salieciet, neizmantojot asmeņus un diskus ar caurumiņiem. Ievērojiet visus iepriekš minētos norādījumus sadaļās „Jūsu drošībai”, „Pēc darba” un „Tīrīšana un kopšana”.

Augļu sulas spiešanas piederums

ogu (izņemot aveņu), tomātu, ābolu, bumbieru, mežrožu paaugļu (mežrožu paaugļus pirms spiešanas 1 stundu pavāriet). Izspiesto augļu biežumi ir īpaši piemēroti ievārījuma pagatavošanai.

E att.

- Sagatavošana tāda pati, kā aprakstīts gaļas maļamai mašīnai. Saliekot augļu sulas spiešanas piederumu, pievērsiet uzmanību atsevišķajām detaļām un salikšanas secībai.
- Vispirms atskrūvējiet stiprinājuma skrūvi tik vajīgi, lai izspiestie biežumi vēl būtu mitri.
- Pēc tam noregulējiet stiprinājuma skrūvi tā, lai biežumiem būtu nepieciešamais mitrums.
- Pārstrādājamus produktus salieciet papildīšanas paplātē.
- Sastāvdaļu piespiešanai izmantojiet piespiedēju.
- Grozāmo slēdzi pagrieziet pret iestatījumu 7 (4).

Piederums Vīnes cepumu pagatavošanai

cepumu vai smilšu mīklas veidošanai.

F att.

- Sagatavošana tāda pati, kā aprakstīts gaļas maļamai mašīnai. Saliekot cepumu pagatavošanas piederumu, pievērsiet uzmanību atsevišķajām detaļām un salikšanas secībai.
- Pārstrādājamo mīklu ielieciet papildīšanas paplātē.
- Sastāvdaļu piespiešanai izmantojiet piespiedēju.
- Pagrieziet grozāmo slēdzi pret iestatījumu 4 (2) vai 5 (3), atkarībā no mīklas konsistences.
- No ierīces izspiesto saveidoto mīklu atdaliet ar mīklas griezēju. Uz īsu brīdi izslēdziet virtuves kombainu, ja mīkla spiežas ārā pārāk strauji.

Rīvēšanas piederums

mandeļu, riekstu, sausas maizes vai sausiņu sasmalcināšanai.

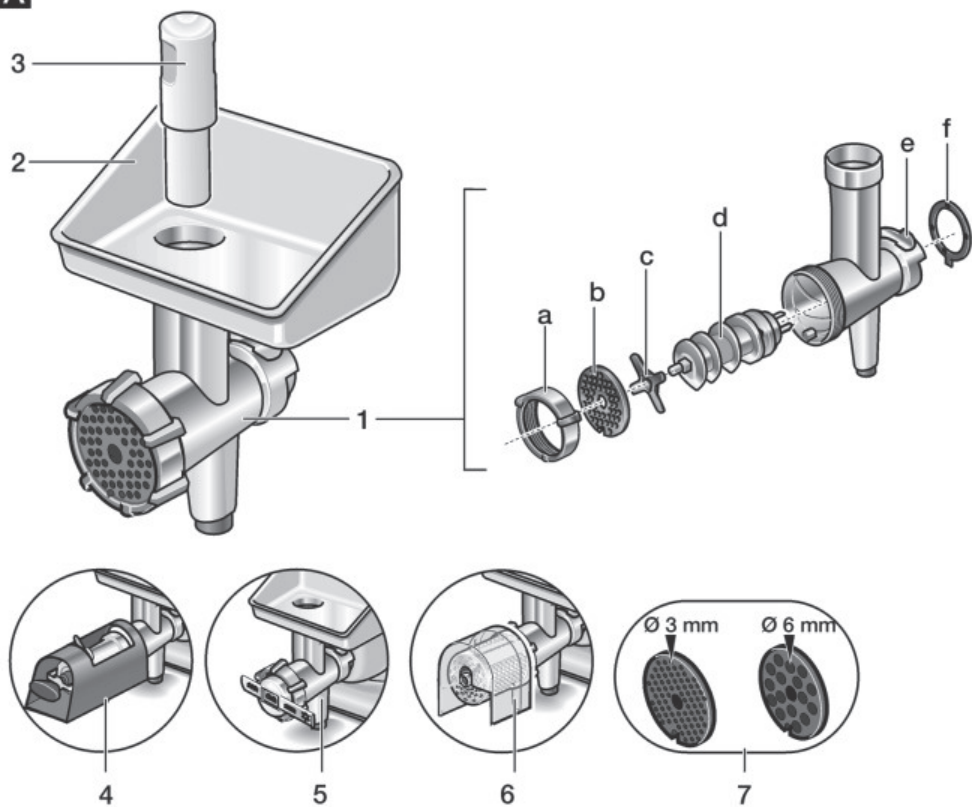
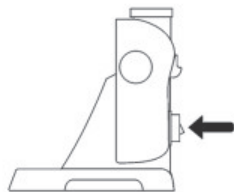
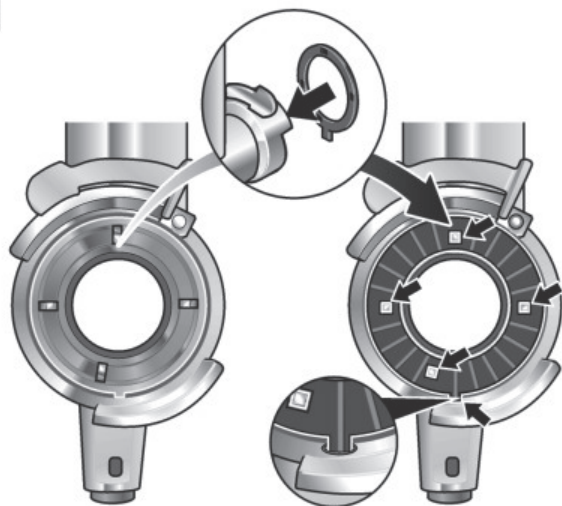
Brīdinājums!

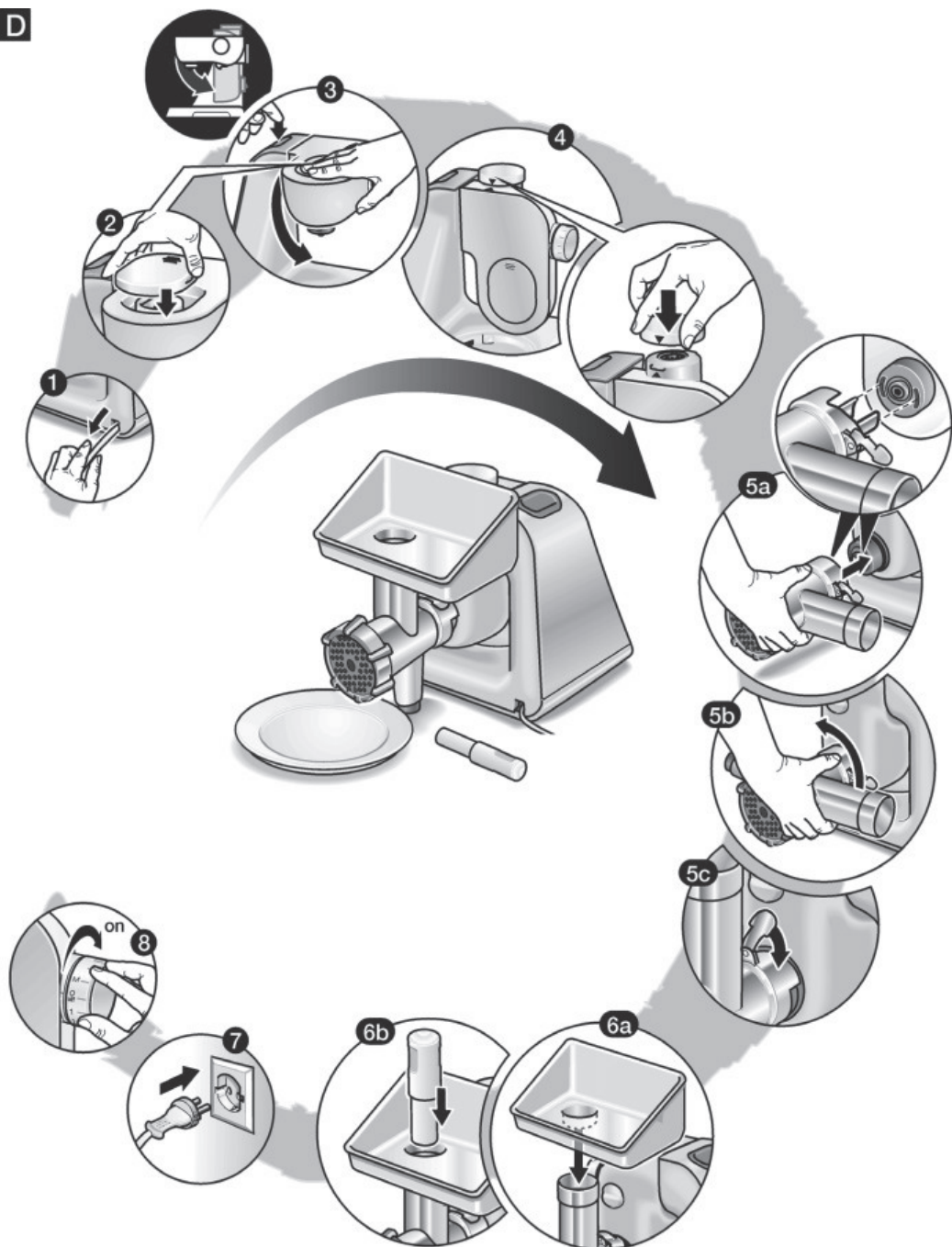
Pārstrādājiet tikai sausus riekstus un mandeļus nelielos daudzumos!

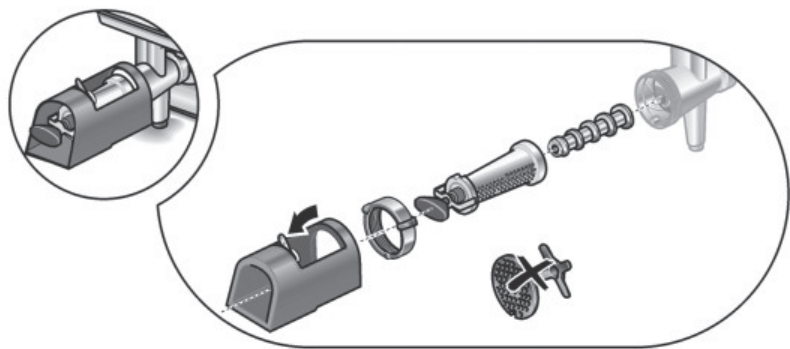
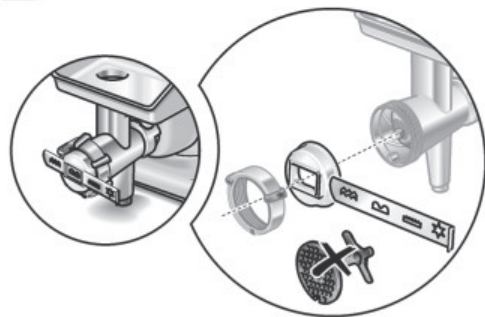
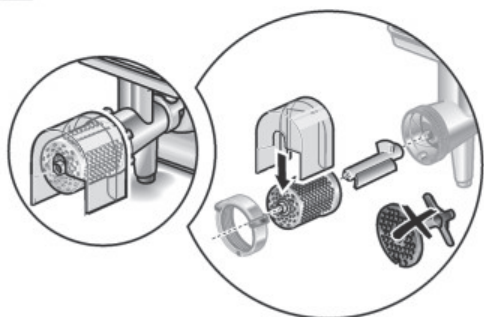
G att.

- Sagatavošana tāda pati, kā aprakstīts gaļas maļamai mašīnai. Saliekot maļšanas piederumu, pievērsiet uzmanību atsevišķajām detaļām un salikšanas secībai.
- Pārstrādājamus produktus salieciet papildīšanas paplātē. Sastāvdaļu piespiešanai izmantojiet piespiedēju.
- Pagrieziet grozāmo slēdzi pret iestatījumu 3 (2) vai 4 (3), atkarībā no tā, cik ciets ir ēdiens.

Iespējamās izmaiņas.

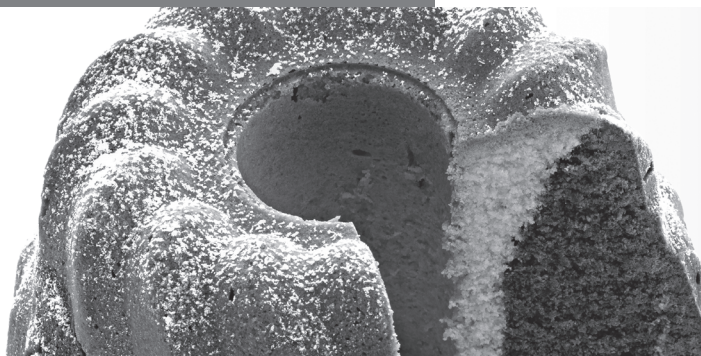
A**B****C**

D

E**F****G**



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



MUZ5MM1



BOSCH

iv Lietošanas instrukcija

Jūsu drošībai

Norādījumi par drošību

Šis piederums izstrādāts lietošanai ar ēdiena sajaucēju MUM5... Ievērojiet ēdiena sajaucēja MUM5... lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus.

Risks savainoties!

Nesatveriet ar rokām asos asmeņus vai griešanas disku malas. Satveriet griešanas diskus tikai aiz malas.

Lai ievietotu un izņemtu daudzfunkcionālo asmeni, satveriet to tikai aiz konusveidīgās mēlītes.

Pirms daudzfunkcionālā sajaucēja uzlikšanas / noņemšanas pagaidiet, līdz piedziņa pilnīgi pārtraukusi griezties, un atvienojiet kontaktdakšīņu no strāvas. Nelieciet pirkstus padeves caurulē. Sastāvdaļu piespiešanai izmantojiet piespiedēju.

Brīdinājums!

Daudzfunkcionālajam sajaucējam pirms lietošanas jābūt pilnīgi saliktam. Nekad nesalieciet daudzfunkcionālo sajaucēju uz pamata iekārtas. Daudzfunkcionālo sajaucēju darbiniet tikai norādītajā darbināšanas pozīcijā. Nekad nedarbiniet tukšu daudzfunkcionālo sajaucēju. Nelaidiet bērņus pie ierīces.

Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

→ att. **A**:

1 Piespiedējs

2 Vāks ar piepildīšanas cauruli

3 Griešanas diski

- a Divpusējais šķēlēšanas disks – biezi / plāni
- b Divpusējais rīvēšanas disks – rupji / smalki
- c Rīvēšanas disks – vidēji/smalki

4 Disku turētājs

5 Daudzfunkcionālais asmens

6 Trauks

7 Pamatne

→ **B** att. Novietojums darbināšanai

→ **C** att. Iestatītais atslēgšanās punkts pasargā ierīces piedziņu. Pārslodzes gadījumā disku turētājs uz piedziņas vārpstas salūzt, to ir vienkārši nomainīt. Jaunus disku turētājus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.

vērtības darbināšanas ātrumam attiecas uz ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi. Ierīcēm ar 4 iestatījumu grozāmo slēdzi vērtības norādītas iekavās pēc vērtībām ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi.

Risks savainoties ar asajiem asmeņiem!

Lietojot daudzfunkcionālo asmeni un griešanas diskus, esiet piesardzīgi.

Brīdinājums!

Daudzfunkcionālo sajaucēju drīkst pievienot ēdiena sajaucējam un darbināt tikai tad, kad daudzfunkcionālais sajaucējs ir pilnībā salikts un vāks ir pagriezts līdz vāka mēlītei. Ja nepieciešams, vāka mēlīti pieturiet ar īkšķi. Ja ēdiena sajaucējam ir pievienots daudzfunkcionālais sajaucējs, un ierīce darbojas, vāku nevar noņemt.

Daudzfunkcionālais asmens

→ **D** att.

Malšanai, sasmalcināšanai biezenī, sajaukšanai, mīcīšanai, griešanai un mērču un kokteiļu pagatavošanai.

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdiet **4.** pozīcijā;
- Noņemiet blendera piedziņas pārsegu.
- Uzlieciet trauku uz pamatnes, un pagrieziet

Ierīces darbināšana

Svarīga informācija

Šajā lietošanas instrukcijā ieteiktās bāzes

līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

- Uzlieciet asmeni uz konusveidīgās mēlītes.
- Ielieciet pārstrādājamo ēdienu.
- Uzlieciet vāku (ievērojiet atzīmi), un grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz vāka mēlītei. Vāka mēlītei jāfiksējas roktura spraugā.
- Uzlieciet daudzfunkcionālo sajaucēju uz piedziņas, ņemiet vērā atzīmi. Pagrieziet trauku līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

Ja daudzfunkcionālais sajaucējs nav cieši pieskrūvēts, ierīce nesāk darboties.

- Iestatiet grozāmo slēdzi pret vajadzīgo iestatījumu.
- Kad ierīce darbojas, ēdienu var papildināt caur piepildīšanas cauruli.

Pēc ierīces lietošanas

- Ar grozāmo slēdzi izslēdziet ierīci, ņemiet daudzfunkcionālo sajaucēju no piedziņas.
- Grieziet vāku pulksteņrādītāju griešanās virzienā, un ņemiet nost.
- Iztukšojiet daudzfunkcionālo sajaucēju. Lai to paveiktu, pieturiet daudzfunkcionālo asmeni aiz konusveidīgās mēlītes, lai tas paliek daudzfunkcionālajā sajaucējā.
- Noņemiet daudzfunkcionālo asmeni no konusveidīgās mēlītes.

Griešanas diski

→ **E** att.

Divpusējais šķēlēšanas disks – biezi/plāni



augļu un dārzeņu šķēlēšanai. Darbiniet ar iestatījumu 5 (3).

Atzīmes uz divpusējā šķēlēšanas diska: „1” uz rupjās šķēlēšanas puses, „3” uz plānās šķēlēšanas puses.

Brīdinājums!

Divpusējais šķēlēšanas disks nav piemērots cieta siera, maizes, maizīšu vai šokolādes griešanai šķēlēs. Vārītus, nemiltainus kartupeļus grieziet šķēlēs tikai tad, kad tie ir auksti.

Divpusējais rīvēšanas disks – rupji /smalki



dārzeņu, augļu un siera, izņemot cieta sieru (piem., *Parmesan*), rīvēšanai.

Darbiniet ar iestatījumu 3 (2) vai 4 (3). Atzīmes uz divpusējā rīvēšanas diska: „2” uz rupjās

rīvēšanas puses, „4” uz smalkās rīvēšanas puses.

Brīdinājums!

Divpusējais rīvēšanas disks nav piemērots riekstu rīvēšanai. Mīkstu sieru rīvējiet tikai ar rupjo pusi pie iestatījuma 7 (4).

Rīvēšanas disks – vidēji/smalki



svaigu kartupeļu, cieta siera (piem., *Parmesan*), atvēsinātas šokolādes un riekstu rīvēšanai. Darbiniet ar iestatījumu 7 (4).

Brīdinājums!

Rīvēšanas disks nav piemērots mīksta siera vai siera šķēlīšu rīvēšanai.

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet 4. pozīcijā;
- Noņemiet blendera piedziņas pārsegu.
- Uzlieciet trauku uz pamatnes, un pagrieziet līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Uzlieciet šķēlēšanas vai rīvēšanas disku uz disku turētāja ar vajadzīgo pusi uz augšu. Rīvēšanas diskam var izmantot tikai vienu pusi.
- Ievietojiet disku turētāju.
- Uzlieciet vāku (ievērojiet atzīmi), un grieziet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz vāka mēlītei.
- Uzlieciet daudzfunkcionālo sajaucēju uz piedziņas, un pagrieziet līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Iestatiet grozāmo slēdzi pret vajadzīgo iestatījumu.
- Ievietojiet pārstrādājamo ēdienu padeves caurulē, un viegli piespiediet uz leju ar piespiedēju, ievērojot piepildīšanas līmeni.

Brīdinājums!

Maksimālais piepildīšanās līmenis atrodas uz disku turētāja rumbas apakšējās malas. Ieteikums - Lai sastāvdaļas tiktu sagrieztas vienmērīgi, garenus produktus smalciniet kūlīšos.

Brīdinājums!

Ja pārstrādājamais ēdiens salīp daudzfunkcionālajā sajaucējā, izslēdziet ēdiena sajaucēju, pagaidiet, līdz piedziņa pilnīgi pārtrauc griezties, ņemiet daudzfunkcionālo sajaucēju, un iztukšojiet padeves cauruli.

Pēc ierīces lietošanas

Risks savainoties!

Griešanas diskus izņemiet ārā tikai kopā ar disku turētāju.

- Ar grozāmo slēdzi izslēdziet ierīci, noņemiet daudzfunkcionālo sajaucēju no piedziņas.
- Griežiet vāku pulksteņrādītāju griešanās virzienā, un noņemiet nost.
- Satveriet griešanas diskus aiz disku turētāja, un izņemiet ārā no trauka.

Tīršana un kopšana

Būrdinājums!

Nelietojiet abrazīvus tīršanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmas. Visas daļas, izņemot daudzfunkcionālā sajaucēja pamatni, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ieteikums – neiespīlējiet plastmasas daļas trauku mazgājamā mašīnā, jo tās var savērties. Ievietojiet daudzfunkcionālo asmeni ar konusveidīgo atveri uz leju. Pamatni noslaukiet tikai ar mitru drānu.

Izmantošanas piemēri – daudzfunkcionālais asmens

Garšaugi

Maksimālais daudzums 10 g
Iestatījums 7 (4)

Smalcināšanas ilgums 20–30 sekundes.

Ieteikums – garšaugus vienmēr smalciniet sausā traukā.

Sīpoli, ķiploki

Maksimālais daudzums 100 g
Iestatījums 7 (4)

Smalcināšanas ilgums 5–7 sekundes

Ieteikums – sīpolus sagriežiet četrās daļās.

Rieksti, mandeles

Maksimālais daudzums 100 g
Iestatījums 7 (4)

Smalcināšanas ilgums 1–1/4 minūtes

Gaļa

Maksimālais daudzums 300 g
Iestatījums 7 (4)

Smalcināšanas ilgums 30–60 sekundes.

Ieteikums – izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas.

Sagriežiet gaļu lielos gabalos.

Dārzeņu biezenis, dārzeņu zupas

Maksimālais daudzums 375 g. Iestatījums 7 (4)

Smalcināšanas ilgums 1 minūte

Majonēze

- 2 olas
- 15 g etiķa
- 2 tējķ. piparu
- šķipsniņa sāls
- šķipsniņa piparu
- 300–250 ml eļļas

Sastāvdaļām jābūt vienādā temperatūrā.

■ Visas sastāvdaļas (izņemot eļļu) maisiet vairākas sekundes ar iestatījumu 7 (4).

■ Caur piltuvi lēni ielejiet eļļu, un jauciet, līdz majonēze kļūst par emulsiju.

Smalcināšanas ilgums 1 1/2 minūtes

Gaļa desām, pildījumi, pastētes

Maksimālais daudzums 300 g

Iestatījums 7 (4)

Smalcināšanas ilgums 1 minūte

Ieteikums – gaļu ievietojiet kopā ar pārējām sastāvdaļām un garšvielām.

Sajaukšana (piena kokteiļi, mērces, salātu mērces un krēmzupas).

Maksimālais šķidrums daudzums – 0,5 l.

Maksimālais cieto vielu daudzums – 375 g.

Iestatījums 7 (4)

Medus ziežamā masa (CNUM50..)

- 30 g lazdu riekstu
- šķipsniņa kanēļa
- 180 g medus (atvēsināta)
- Vispirms sakapājiet lazdu riekstus.
- Pēc tam pievienojiet medu un kanēli.

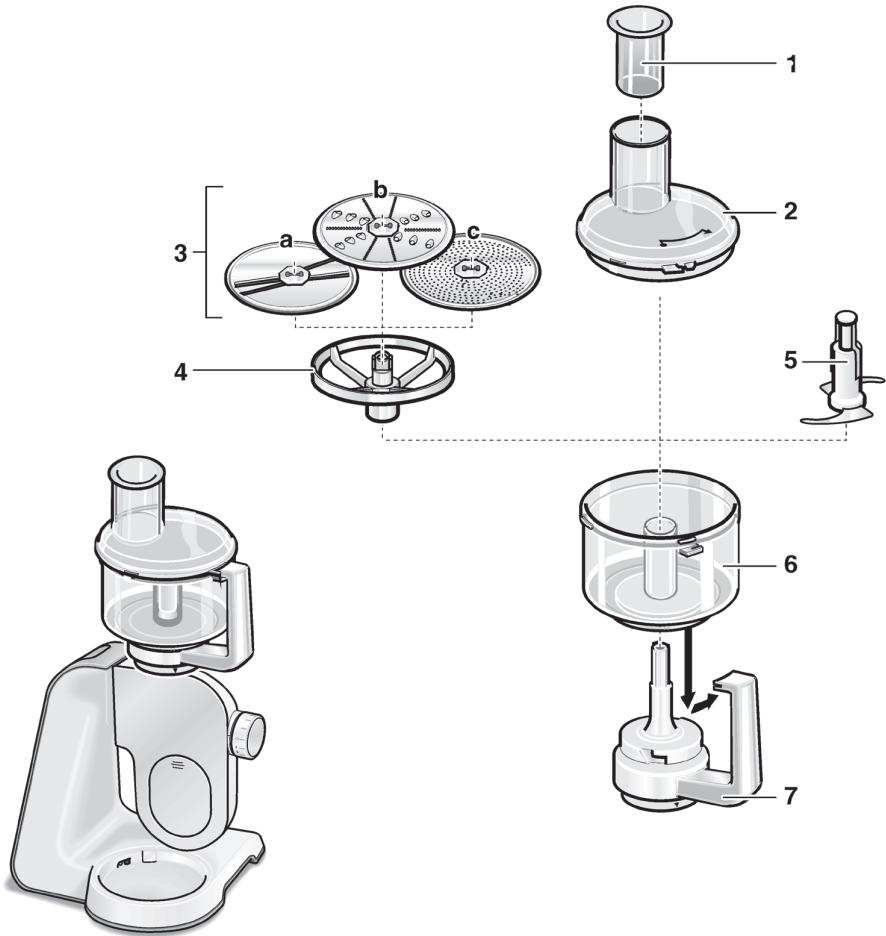
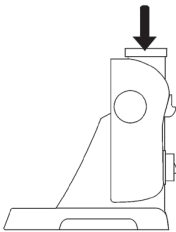
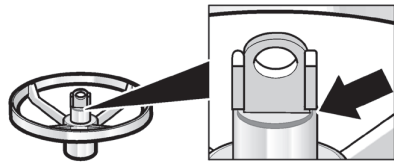
Smalcināšanas ilgums 15 sekundes pie ātrākā iestatījuma.

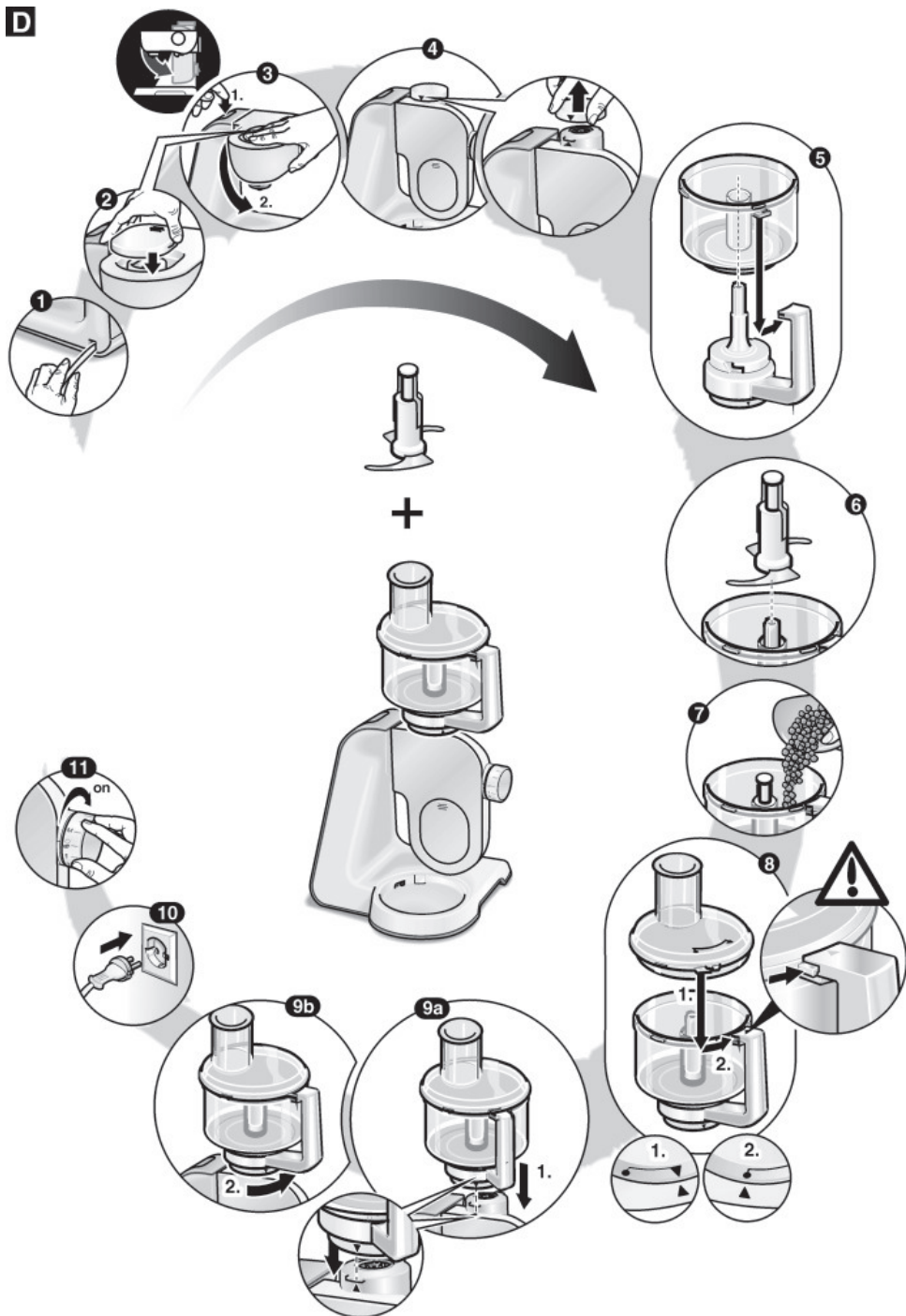
Medus ziežamā masa (CNUM51..)

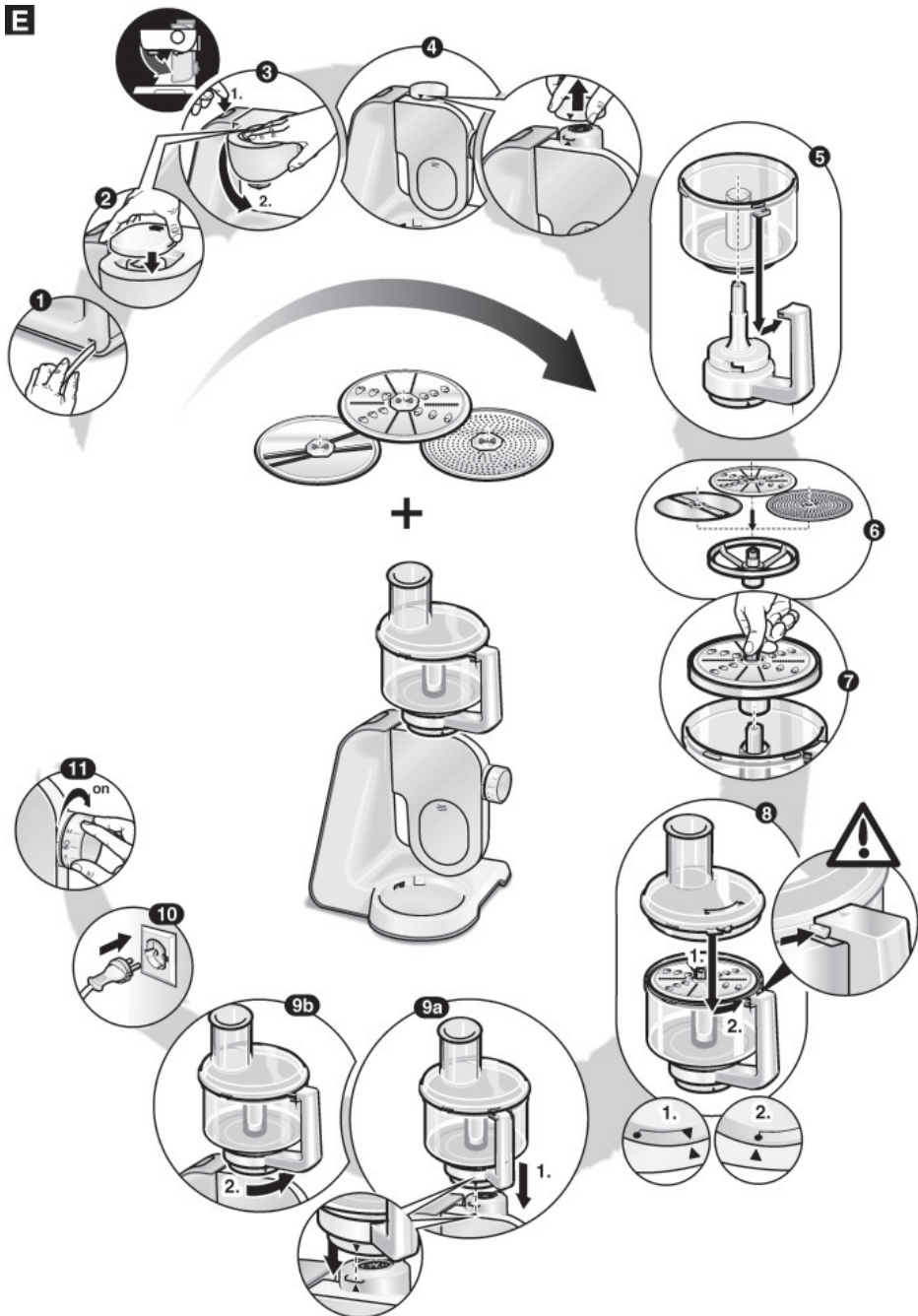
- 30 g lazdu riekstu
- šķipsniņa kanēļa
- 200 g medus (atvēsināta)
- Vispirms sakapājiet lazdu riekstus.
- Pēc tam pievienojiet medu un kanēli.

Smalcināšanas ilgums 10 sekundes pie ātrākā iestatījuma.

Iespējamās izmaiņas, nebrīdinot lietotājus.

A**B****C**

D

E



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



MUZ5ZP1



BOSCH

Iv Lietošanas instrukcija

Jūsu drošībai

Šis piederums piemērots lietošanai ar virtuves kombainu MUM5... . Ievērojiet virtuves kombaina MUM5... lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus. Šis piederums ir piemērots sulas izspiešanai no citrusaugļiem, piem., apelsīniem, greipfrūtiem, citroniem. Piederumu nedrīkst izmantot citu lietu vai vielu smalcināšanai.

Drošības instrukcija šai ierīcei

Citrusaugļu sulas spiedi lietojiet tikai norādītajā darbināšanas stāvoklī. Citrusaugļu sulas spiedeī pirms lietošanas jābūt pilnīgi saliktai. Neņemiet nost/neuzlieciet citrusaugļu sulas spiedi, pirms piedziņa ir pilnīgi apstājiesies.

Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

→ **A attēls**

- 1 **Sietiņš ar spiešanas konusu**
- 2 **Trauks**
- 3 **Maksimālās piepildīšanas daudzuma atzīme**

→ **B attēls**

Novietojums darbināšanai

Ierīces darbināšana

- Rūpīgi nomazgājiet citrusaugļu sulas spiedi, pirms to lietojat pirmo reizi. → „Tīrīšana un kopšana”

Svarīga informācija

Šajā lietošanas instrukcijā ieteiktās bāzes vērtības darbināšanas ātrumam attiecas uz ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi. Ierīcēm ar 4 iestatījumu grozāmo slēdzi vērtības norādītas iekavās pēc vērtībām ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi.

Citrusaugļu sulas spiede darbojas tikai tad, ja ir ievietots sajaukšanas trauks.

→ **C attēls**

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet 3. pozīcijā.
- Noņemiet no citrusaugļu sulas spiedes piedziņas pārsegu (5.a att.).
- Ievietojiet sietiņu traukā.
- Uzlieciet citrusaugļu sulas spiedi uz pamatnes, un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Pievienojiet kontaktdakšīņu strāvai.
- Grozāmo slēdzi pagrieziet pret iestatījumu 3–5.
- Spiediet augli uz spiešanas konusa.



Ņemiet vērā maksimālo trauka piepildīšanas daudzumu – atzīme uz trauka (A att.)!

Pēc ierīces lietošanas

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Grieziet citrusaugļu sulas spiedi pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Nomazgājiet citrusaugļu sulas spiedi.

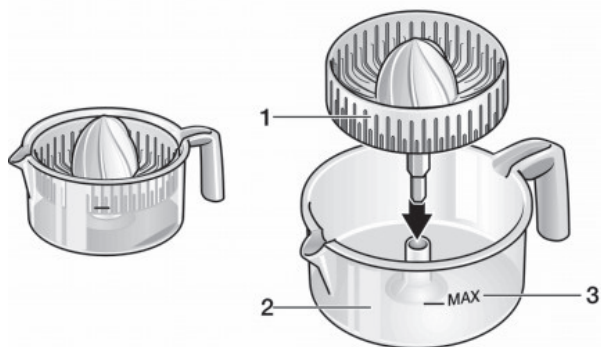
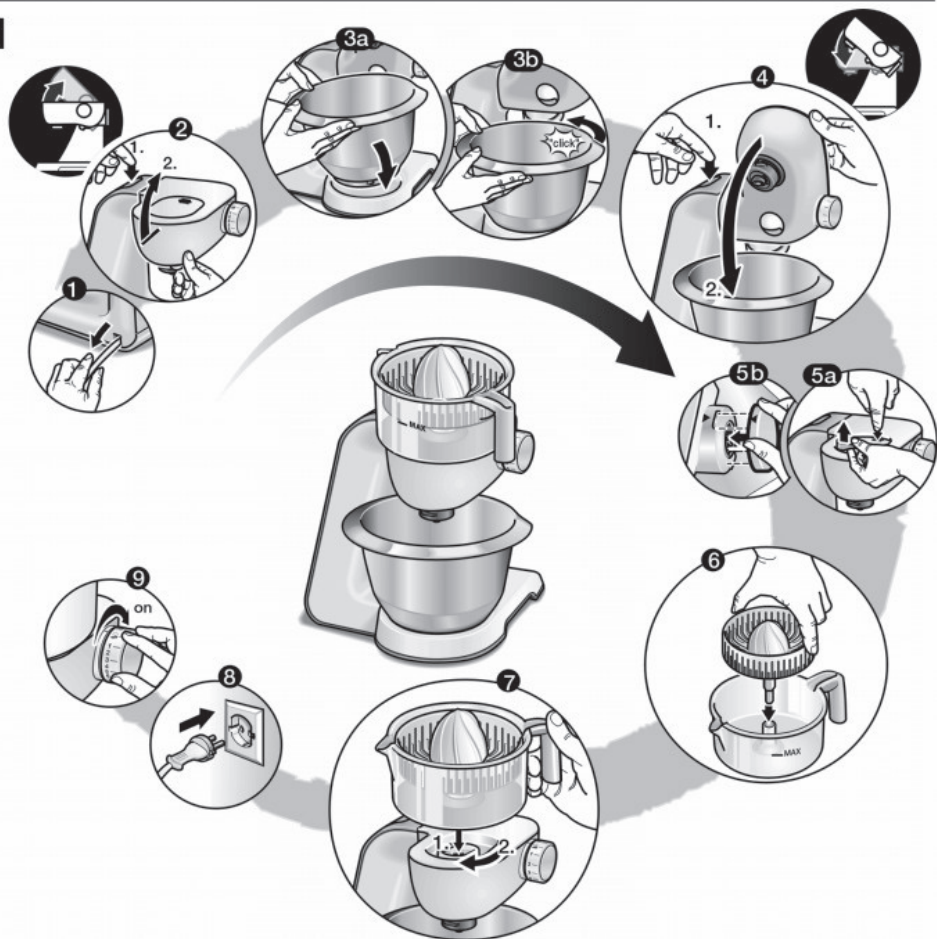
Tīrīšana un kopšana



Uzmanību!

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmas. Visas daļas var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Neiespīlējiet plastmasas daļas trauku mazgājamā mašīnā, jo tās var savērties.

Iespējamas izmaiņas.

A**B****C**



MUMX...
MUMXX..



MUM5...



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

MUZ45X...



BOSCH

iv Lietošanas instrukcija

Jūsu drošībai

Šis piederums izstrādāts lietošanai ar virtuves kombainu MUM5.../MUMX.../MUMXX... . Ievērojiet virtuves kombaina MUM5.../MUMX.../MUMXX...

Šis piederums ļauj veikt 3 ēdiena pārstrādāšanas pamatdarbības:

Malšana Malšanas uzliktnis piemērots samērā neliela daudzuma garšvielu (piem., piparu, ķimeņu, kadiķogu, kanēļa, žāvēta anīsa, safrāna), graudu (piem., kviešu, prosas, linsēklu), kafijas un cukura malšanai un smalcināšanai.

Griešana Gaļas, cieta siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, augļu, dārzeņu, riekstu un mandeļu un šokolādes smalcināšanai.

Sajaukšana Šķidra vai puscieta ēdiena sajaukšanai, svaigu augļu un dārzeņu, kā arī sasaldētu augļu sasmalcināšanai/samalšanai, kā arī ēdiena sasmalcināšanai biezenī, pievienojot piemērotu aukstu vai siltu šķidrumu (piem., pienu, ūdeni).

Svarīgi!

Nekad nelietojiet karstus šķidrumus (>60 °C). Piederumu nedrīkst izmantot citu lietu vai vielu smalcināšanai.

Drošības instrukcija šai ierīcei

Risks savainoties ar asajiem asmeņiem/rotējošo piedziņas iekārtu.

Nekad nesatveriet asmeni aiz asmeņa ieliktna!

Darbojoties ar asmeņu ieliktni (saliekot, izjaucot, tīrot), vienmēr uzlieciet asmeņu aizsargu.

Neaiztieciet asmeni ar kailām rokām!

Neņemiet nost/neuzlieciet piederumus, pirms piedziņa ir pilnīgi apstājusies.

Pamata iekārtai uzlieciet tikai pilnīgi saliktus piederumus.

Svarīgi!

Ja glabā ledusskapī, noņemiet asmens turētāju kopā ar asmens ieliktni, traukam uzlieciet vāku.

Nepakļaujiet malšanas uzliktna stikla trauku straujām temperatūras svārstībām (piem., nelieciet karstas sastāvdaļas stikla traukā, kurš tikko izņemts no ledusskapja). Nesmalciniet ēdiena stikla traukā.



Ievērojiet arī lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus.



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



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

Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo instrukciju, lai iepazītos ar būtiskiem norādījumiem par ierīces drošu lietošanu.

Lūdzu, glabājiet lietošanas instrukciju drošā vietā. Ja ierīci nododat trešajai personai, vienmēr pievienojiet lietošanas instrukciju. Instrukcijā aprakstīti dažādi piederumi. Instrukcijā aprakstītas dažādas piederuma funkcijas, kā arī tā lietošana ar dažādām ierīcēm.

Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

A att.

- 1 **Asmeņu aizsargs**
- 2 **Asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni** (melna blīve, metāla pamatne)
- 3 **Asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni** (sarkana blīve, plastmasas pamatne)
- 4 **Asmeņu turētājs**

Malšanas uzliktnis

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

Blendera uzliktnis ²⁾

- 7 **Vāks**
ar aizveramu uzgali ToGo.
 - 8 **Plastmasas trauks**
- var izmantot kā glāzi dzeršanai.
- 1) Skaits var būt dažāds, atkarībā no modeļa.
2) Dažiem modeļiem.

B att.

Pamata iekārtas darba pozīcija

C att.

Piederumu kombinēšanas iespējas (atkarībā no modeļa)

- a **Malšanas funkcija**
Asmens turētājs (4) + asmens ieliktnis ar malšanas asmeni (2) + stikla trauks (6)
- b **Griešanas funkcija**
Asmens turētājs (4) + asmens ieliktnis ar griešanas asmeni (3) + stikla trauks (6)
- c **Sajaukšanas funkcija**
Asmens turētājs (4) + asmens ieliktnis ar sajaukšanas asmeni (3) + plastmasas trauks (8)

Darbināšana

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

B att. → MUM5...

E att. → MUMX...

Uzliktna sagatavošana

Detalizētie attēli, 1–5

- Ielieciet traukā sastāvdaļas.
- Satveriet asmeņu ieliktni aiz asmeņu aizsarga, un ielieciet asmeņu turētājā. Piespiediet uz leju savā vietā.
- Noņemiet asmeņu aizsargu.
- Uzlieciet asmeņu turētāju uz trauka, un aiztaisiet ciet, griežot pretēji pulksteņrādītāju virzienam.
Ieteikums – lai uzlabotu asmens turētāja fiksēšanos, asmens blīvi samitriniet ar ūdeni vai cepšanas eļļu.
- Pārbaudiet, vai sarkanā fiksējošā svira uz asmens ieliktni ir pilnīgi nostiprināta (detaлизētais attēls, 5). Ja tā nav pilnīgi fiksējusies, piederumu nevar uzlikt uz pamatnes iekārtas!
- Apgrieziet uzliktni otrādi.

Darbināšana

Detalizētie attēli, 6–11

- Piespiediet atbrīvošanas pogu, un novietojiet grozāmo sviru vertikāli.
- Neizmantotajām piedziņām uzlieciet piedziņas pārsegus.
- Noņemiet blendera piedziņas pārsegu.
- Uzlieciet uzliktni (atzīme uz asmeņu turētāja pret atzīmi uz pamata iekārtas), un pagrieziet līdz galam pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Pagrieziet piederumu līdz galam, pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (Punkts uz asmens ir pret bultiņu uz pamatnes iekārtas, detalizētais attēls, 9).
- Pievienojiet kontaktdakšīņu strāvai.
- Pagrieziet grozāmo sviru pret **M**, un paturiet. Jo ilgāk ierīce paliek ieslēgta, jo smalkāk tiek sagrieztas sastāvdaļas.

Smalcinot garšaugus, vajadzīgo rezultātu var sasniegt jau ļoti drīz pēc ierīces ieslēgšanas. Iespējams, pietiek ar īsu „uzsitienu” pret iestatījumu **M**.

Piezīme.

Ieteikumi piederumu izmantošanai atrodami sadaļā „Receptes”.

G att. redzamas aptuvenās maksimālā daudzuma un smalcināšanas ilguma vērtības, izmantojot malšanas uzliktni.

Pēc ierīces lietošanas



Risks savainoties ar rotējošo piedziņu!
Neaiztieciet blendera asmeņus ar kailām rokām.

Detalizētie attēli, 12–17

- Atlaidiet grozāmo slēdzi.

- Atvienojiet kontaktdakšīnu no strāvas.
 - Pagrieziet uzliktni pulksteņrādītāju kustības virzienā, un noņemiet.
 - Apgrieziet uzliktni otrādi.
 - Atbrīvojiet asmeņu turētāju, to pagriežot pulksteņrādītāju kustības virzienā, un noņemiet nost.
 - Uzlieciet asmeņu aizsargu, un piespiediet savā vietā.
 - Uzlieciet uz trauka vāku, un aiztaisiet ciet, griežot pretēji pulksteņrādītāju virzienam (🔒).
- Ieteikums** - detaļas ieteicams nomazgāt tūlīt pēc lietošanas. Asmeņu ieliktni var rūpīgi nomazgāt, izņemot to ārā no asmeņu turētāja (skat. „Tīršana un kopšana”).

Tīršana un kopšana



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

Būdinājums!

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

📌 att.

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

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

Receptes

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

Vidusjūras garšvielu maisījums

- 9 g kaltēta rozmarīna
- 14 g kaltētu ķimeņu sēklu
- 6 g kaltētu koriandra sēklu

- 3 g kaltētas raudenes
- 2 g kaltētu kanēļa standziņu
- 5 g rupjā sāls

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

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

Bazilika pesto

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

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

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

Medus un banānu smūtijs ar muskatrieksta garšu *

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

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

- Muskatriekstu ielieciet stikla traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.
- 60 sekundes maliet ar iestatījumu **M**. Instrumenti - Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (sarkana blīve)
- Visas sastāvdaļas (izņemot muskatriekstu) iebēriet stikla traukā, un aiztaisiet ar asmeņu turētāju.

- 45 sekundes jauciet ar iestatījumu **M**.
- Pēc garšas pievienojiet šķipsniņu muskatrieksta.

Ķiršu smūtijs ar kokosriekstu pienu *

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

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

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

Salātu mērce ar kaperiem *

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

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

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

Mango mērce *

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

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

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

Pilngraudu miltu pankūkas *

- 70 g pilngraudu miltu vai graudu (pēc garšas)
- 150 g piena
- 1 ola
- 1 šķipsniņa sāls

- 1 šķipsniņa cukura
- 2,5 g saulespuķu eļļas
- 1 šķipsniņa vaniļas cukura

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

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

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

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

Zemeņu kokteilis „Virgin Daiquiri” *

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

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

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

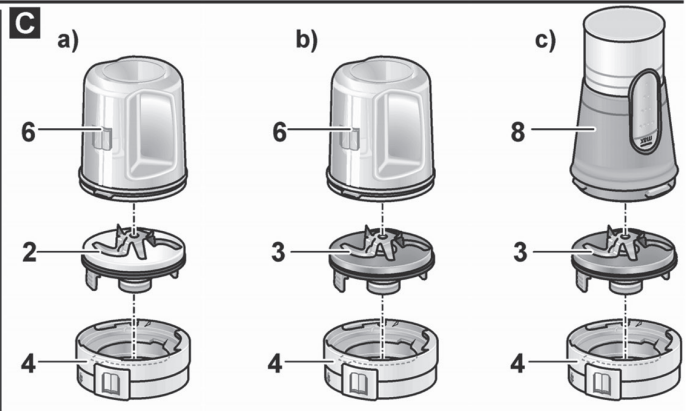
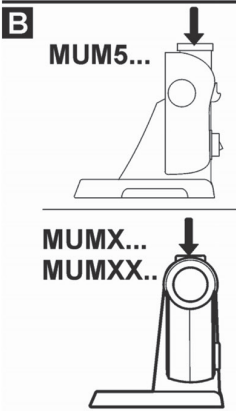
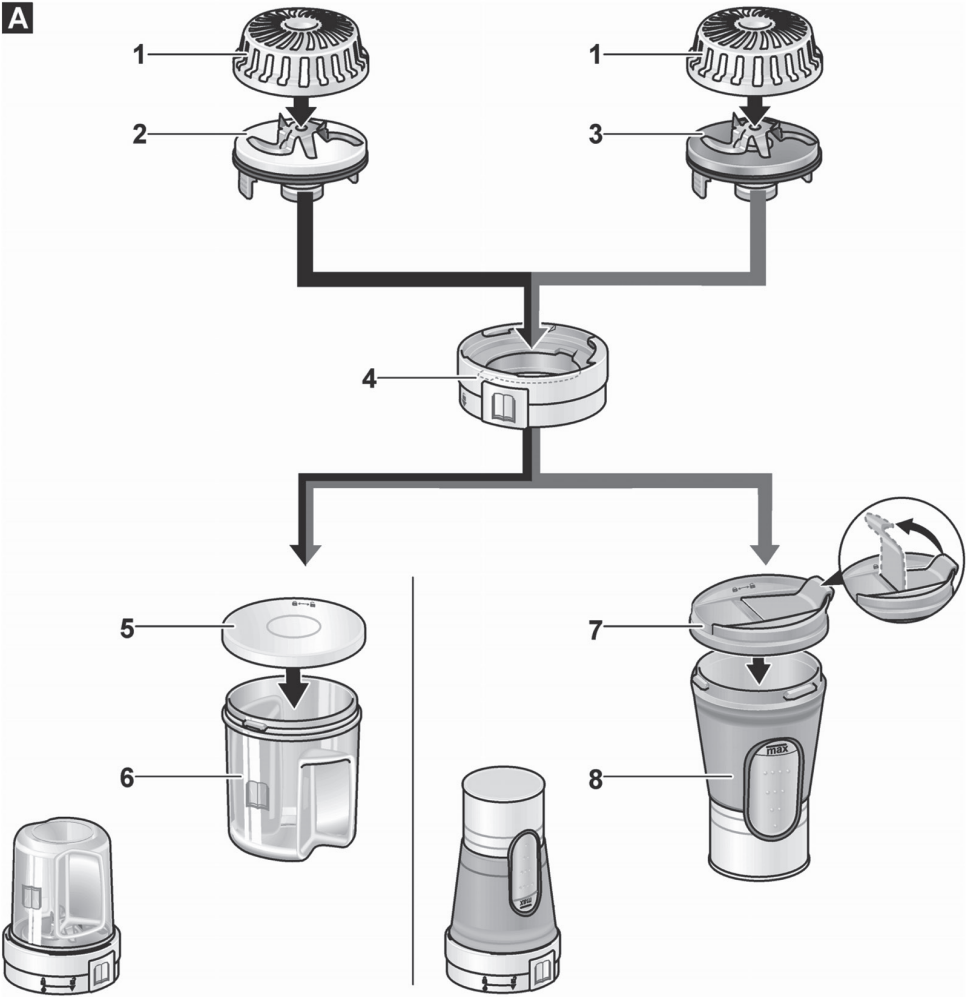
Zaļais smūtijs *

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

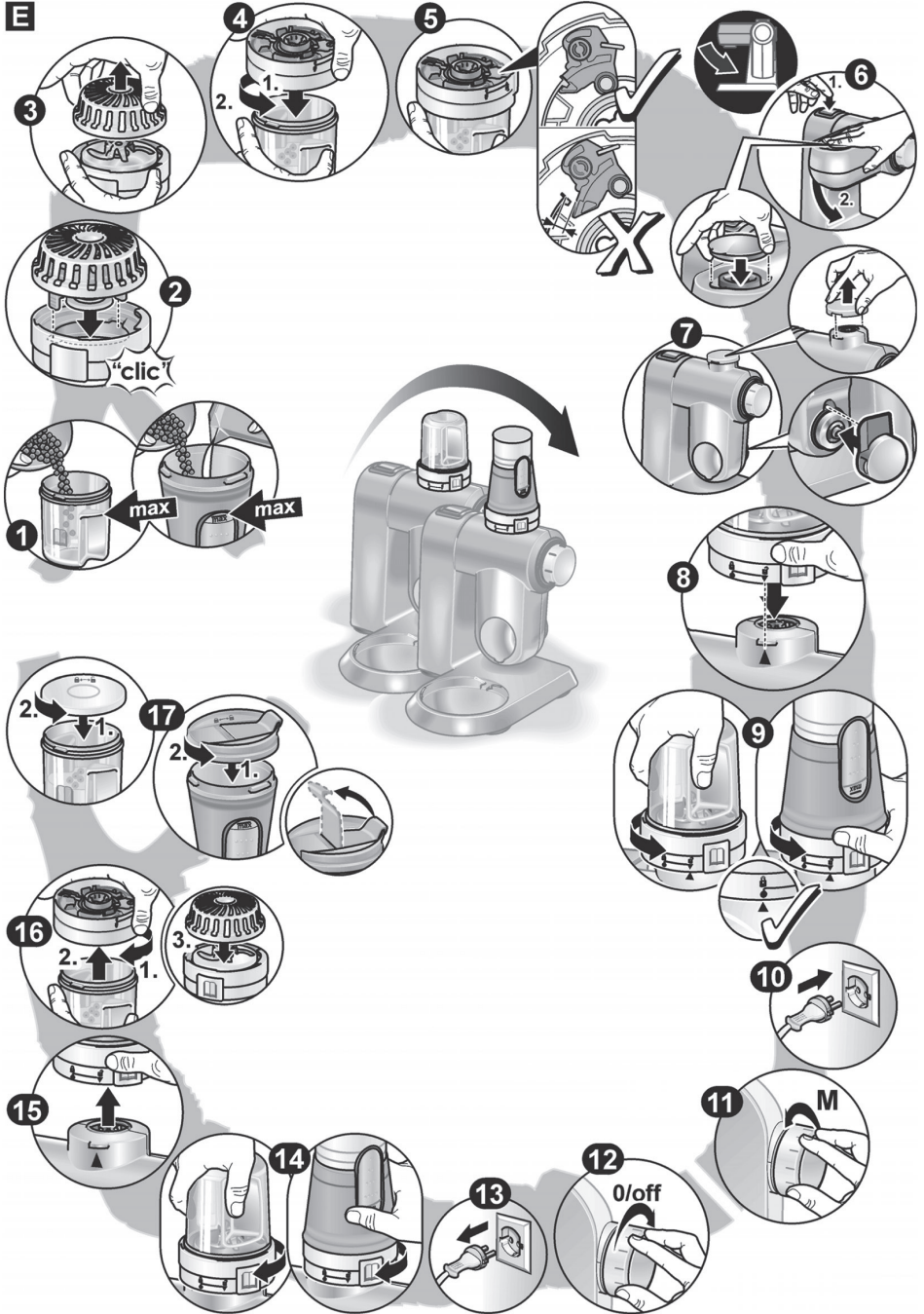
Instrumenti: Blendera uzliktnis un asmeņu ieliktnis ar blendera/griezēja asmeni (**sarkana** blīve)

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

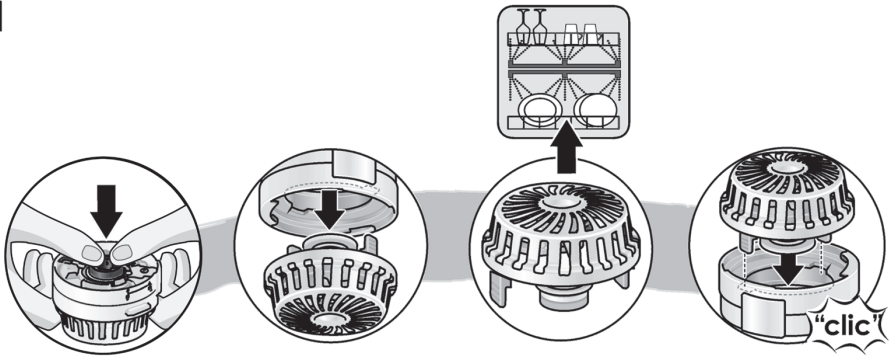
Iespējamas izmaiņas, nebrīdinot lietotājus.



E



F



G

			XX			350 ml	60 s	M
→			XX			100 g ¹	5 s	M
→			XX			100 g ⁵	10 s	M
→		XX				50 g ³	s	M
→		XX				10 x	3 s	M
→		XX			X	15 g ⁶	s	M
			XX			50 g (2 3)	10 s	M
		XX				60 g ⁶	08 0 s	M
→		XX			X	80 g ⁸	s	M
→		XX			X	100 g ⁴	10 s	M
		XX				80 g	120 s	M
→		XX				60 g ⁶	0 s	M

Cienījamais klient!

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

Mūsu padoms:

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

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

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

Traucējums? Tas ir jānovērš!

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

Tas paātrinās jūsu problēmas risinājumu!

Sniedziet mums šādu informāciju:

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

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

Specifیکāciju etiķetes piemērs

E-NR. XYZ1234/00		FD/202
GU01442	0 705 144 811	
GEFRIGERGERAT DIN 8953	KLASSE N	BRUTTIVOLUMEN 134 l NUTZVOLUMEN 113 l
GEFRIGERVERMÖGEN 17 Kg/24h	KOMPRESSOR 220-240 V, 50 Hz 120 W	
KÜLTEMITTEL R12 0,140 Kg	ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar	EIGENSICHER
 YYP GU 5D 14.1	made in Germany	
		

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

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

Garantijas noteikumi

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

LV Latvija / Latvia

“General Serviss” SIA

Buļļu iela 70c

Rīga, LV-1067

Tel. +371 6742 52 32

GSM +371 2630 48 60

e-mail: info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

ELKOR Serviss

Brīvības gatve 201

Rīga, LV-1039

Tel. +371 67070520, +371 67070536

Fakss +371 67070524

e-mail: info@elkorserviss.lv

www.elkorserviss.lv

"Elektronika Serviss" SIA

Tadaikņu iela 4

Rīga, LV1004

Tel. +371 67717060

Fakss: +371 676 012 35

e-mail: serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv