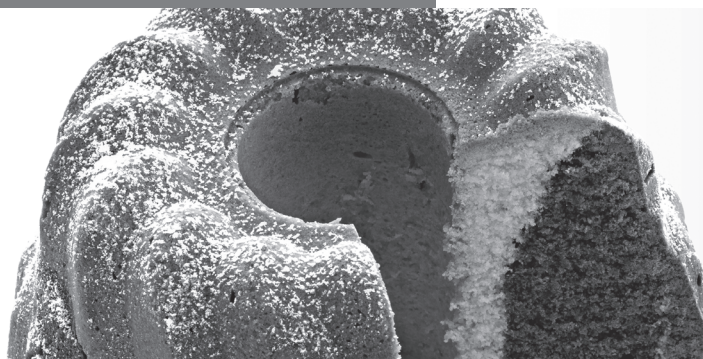




Registreerige oma uus Boschi seade kohe:
www.bosch-home.ee



MUM5...

Köögikombain



BOSCH

ee Kasutusjuhend

MUM58720

Täname, et ostsite uue BOSCHI seadme.
Lisateavet meie toodete kohta saate meie
veebisaidilt.

Sisukord

Ohutuse tagamine	3
Üldised ohutusnõuded.....	3
Seadme ohutusnõuded	4
Ülevaade	6
Tööasendid.....	6
Kasutamine.....	7
Puhastamine ja teenindustööd	10
Hoiustamine.....	11
Seadme töös ilmnedavad probleemid.....	11
Näited kasutamise kohta	12
Kasutuselt kõrvaldamine	13
Garantii	13
Lisatarvikud	14

Ohutuse tagamine

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

Tootja ei võta endale vastutust kasutusjuhiste eiramisest tuleneva kahju eest. Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamises või sarnastes kohtades mitteäriilistel eesmärkidel.

Sinna alla kuulub näiteks kasutamine kaupluste, kontorite, maaeluasutuste ja muude äri- või kaubandusettevõtete töötajatele mõeldud kõõginurkades ning külalistemajades, hotellides ja sarnastes asutustes.

Seade on mõeldud kodumajapidamistes kasutatavate toidukoguste töötlemiseks. Ärge ületage suurimat lubatud kogust (vt „Näiteid kasutamise kohta“). Seade sobib toiduainete segamiseks, sõtkumiseks ja vahustamiseks. Seadet ei tohi kasutada muude esemete ega ainete töötlemiseks. Seadme kasutamine muul otstarbel on lubatud ainult juhul, kui kasutatakse tootja poolt heakskiidetud tarvikuid. Kasutage seadet ainult originaaltarvikutega. Tarvikute kasutamisel järgige nende kasutusjuhiseid. Hoidke need kasutusjuhised kindlas kohas. Kui annate seadme kellelegi kasutada, andke kaasa ka selle kasutusjuhised.

Üldised ohutusnõuded



Elektrilöögi oht!

Lapsed ei tohi seadet kasutada. Seade ja selle toitekaabel tuleb hoida lastele kättesaamatult. Isikud, kellel on vähenenud füüsilised, tunnetuslikud või vaimsed võimed või kes ei ole piisavalt kogenud ega teadlikud, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.

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 10*

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 ilmnedavad 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 "Töösendid").

3 Pöördlülit

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

MUM52..:

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.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

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 Sees-väljasoleku ekraan

(MUM54../55../56../58..)

Põleb 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

– tsitrušepressile (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 Juhtme hoiukoht

MUM52../MUM54../MUM58..:

Juhtme hoiukoht või juhtme kokkukerimise seade

MUM55../MUM56..:

Automaatne toitejuhtme kokkukerimise seade

Anum ja tarvikud

11 Roostevabast terasest segamisanum

12 Kaas

Tööriistad

13 Segamistarvik

14 Vispel

15 Tainakonks koos taina kõrvalejuhtijaga

16 Tarvikute kott

Tarvikute ja lõikeketaste hoidmiseks

Ribastaja

17 Tõukur

18 Täitešahiga kate

19 Lõikekettad

a Pööratav viilutusketas - jäme / peen

b Pööratav ribastusketas -jäme / peen

c Riivimisketas - keskmine-peen

20 Kettahoidik

21 Väljalaskeavaga korpus

Kannmikser*

22 Kann

23 Kaas

24 Lehter

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

Töösendid

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.

Pöörleva 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		MUM52..M UM		
				54/55/	56/58..	
1		7			1-4	1-7
					1-4	1-7
					1-2	1-3
2		7		*_	-	-
3		6			2-4	3-7
					2-3	3-5
4		9			3-4	5-7
		7			3-4	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

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

Nende kasutusjuhistega on kaasas kleebis, millele on märgitud seadme kasutuskiiruse soovituslikud väärtused tarvikute kasutamisel.

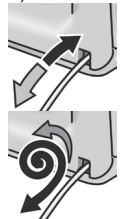
Soovitame selle kleebise seadmele kleepida (joonis **D**).

Ettevalmistamine

- Asetage põhiseade siledale, puhtale pinnale.
- Tõmmake toitejuhe välja (joonis **D**).

MUM52../MUM54../MUM58..

Toitejuhtme hoiukoht: tõmmake juhe soovitud pikkuses välja.



MUM55../MUM56..

Automaatne toitejuhtme kokkukerimisseade:

Tõmmake toitejuhe ühe tõmbega soovitud pikkusele (kuni 100 cm) ja laske see aeglaselt lahti. Juhe on seejärel fikseerunud.

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 sissekerimiseseade, siis ärge sisestage juhete seadmesse käsitsi. Kui juhe kiilub kinni, siis tõmmake see täies pikkuses välja ja laske juhtmel end kokku kerida.

- Sisestage pistik seinapistikupesasa.

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 asendisse.

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 anumaid ainult selle seadmega.

Segamistarvik (13)

Taina (nt koogitainas) segamiseks



Vispel (14)

Munavalgete, koore ja kerge taina (nt biskviittainas) vahustamiseks



Tainakonks (15)

Tiheda taina sõtkumiseks ja hakkimiseks mittevajavate koostisainete (nt rosinad ja šokolaaditükid) lisamiseks tainasse.



Anuma ja tööriistade kasutamine

Joonis E

- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars asendisse 2.
- Paigaldage anum: Kallutage anumaid ettepoole ja asetage see oma kohale. Keerake anumaid 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 kõrvalejuhtijat, 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 seadistusest 1 (1) ning suurendage seejärel vajadusel seadistusele 7 (4)

– Vahustamisvispel professionaalseks kasutamiseks:

seadistus 7 (4), segada seadistusel 1 (1)

– Tainakonks:

alustada segamist seadistusel 1 (1), sõtkuda seadistusel 3 (2)

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



Vigastusoh!

Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega lõikeketaste teravatest servadest. Hoidke lõikekettaid 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 G:

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 viilutusketas -

jäme / peen

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

Pööratava viilutusketta tähistused:

“1” – jäme ribastuskül

“3” – peen ribastuskül

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” – jäme ribastuskül

“4” – peen ribastuskül

Hoiatus!

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

Riivimisketas - keskmine-peen

Tooreste kartulite, kõva juustu (nt Parmesan), šokolaadi ja päkklite riivimiseks. Kasutage sätet 4.

Hoiatus!

Riivimisketas ei sobi pehme juustu ja juustulõikude riivimiseks.

Ribastaja kasutamine

Joonis G:

- 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 G-5a).
- Hoidke kettahoidikut allservast ja kontrollige, et selle kaks teravat otsa oleks suunaga üles.
- Asetage soovitud viilutus- või ribastusketas ettevaatlikult kettahoidiku teravatele otstele (joonis G-6a). Pööratava ketta korral kontrollige, et õige pool oleks ülespoole.
- Hoidke kettahoidikut ülaservast ja sisestage see korpusesse (joonis G-6b).
- Paigaldage kate (järgige tähistust) ja keerake seda päripäeva.
- Asetage ribastaja veovõllile ja keerake seda päripäeva, nagu on näidatud joonisel G-8.
- Keerake pöördlüliti soovitud sättele.
- Pange töödeldavad toiduained täitetorusse ja lükake need tõukuriga alla.



Hoiatus!

Jälgige, et töödeldud koostisained väljalaskeava ei ummista.

Nõuanne: ühtlase tulemise saamiseks töödelge koostisaineid pundikaupa.

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

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Pöörake ribastajat vastupäeva ja eemaldage see.
- Keerake kaant vastupäeva ja eemaldage see.
- Eemaldage kettahoidik koos kettaga. Selleks suruge sõrmega veovõlli altpoolt (**joonis 4**).
- 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 lehtri kaudu auru. Ärge töödelge korraga rohkem kui 0,5 liitrit kuuma või vahutavat vedelikku.

Hoiatus!

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

Kannmikseri kasutamine

Joonis 4:

- 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 pöördlülitist soovitud sättele.

Koostisainete lisamine

Joonis 5-8:

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Võtke kaas pealt ja lisage koostisained või eemaldage lehter ja lisage tahked koostisaineid 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 letrit 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 K:

- Hoidke tarvikuid ja löikekettaid tarvikukotis.
- Hoidke tarvikukotti anumas.
- Hoida originaalpakendis, vt **joonis L**

Seadme töös ilmnedavad probleemid



Vigastuseoht!

Enne seadmel esineva rikke kõrvaldamata hakkamist tõmmake pistik pistikupesast.

Oluline teave

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58.. kohta

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 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 pöördlülitit 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, veovõlli 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

Vahukoor

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



Munavalge

- 1-8 munavalget
- Vahustage munavalgeid vispliga 2–6 minutit seadistusel 7 (4).



Biskviittainas

Põhiresept

- 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 (4) tugevaks vahuks.



- Pöörake lüliti seadistusele 1 (1) ning lisage ½–1 minuti jooksul lusikaga sõelutud jahu ja maisijahu.

Maksimumkogus: 2 x põhiresept

Koogitainas

Põhiresept

- 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 sättele 1 (1).
- Lülitage seade sättele 5 (3) ja töödelge ligikaudu 120 sekundit.
- Lisage või ja töödelge ligikaudu 60 sekundit sättele 3 (2).
- Lisage jahu ja küpsetuspulber ja töödelge ligikaudu kaks minutit sättele 1 (1).
- Lülitage seade sättele 3 (2) ja lisage järkjärgult kahe minuti jooksul piim.



Maksimumkogus: 1 x põhiresept

Lehttainas

Põhiresept

- 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 0,5 minutit seadistusel 1 (1), seejärel ligikaudu 2-3 minutit seadistusel 6 (3).
- 500 g jahust:
- Sõtkuge koostisaineid tainakonksuga ligikaudu ½ minutit seadistusel 1 (1), seejärel ligikaudu 3–4 minutit seadistusel 3 (2).



Maksimumkogus: 2 x põhiresept

Pärmitainas**Põhiresept**

- 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
- Sõtkuge kõiki koostisaineid tainakonksuga ligikaudu 0,5 minutit seadistusel 1, seejärel ligikaudu 3–6 minutit seadistusel 3 (2).

Maksimumkogus: 2 x põhiresept

Pastatainas**Põhiresept**

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

Maksimumkogus: 1,5 x põhiresept

Leivatainas**Põhiresept**

- 1000 g jahu
- 3 pakki kuivpärmil
- 2 tl soola
- 660 ml sooja vett
- Töödelge kõiki koostisaineid tainakonksuga ligikaudu ½ minutit sätel 1, seejärel ligikaudu 4-5 minutit sätel 3 (2).

**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 sätel 3 (2) või 4 (3).
- Lülitage kannmikser sättele 4, 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 kasutuselolematuks muutunud seadmete tagastamise ja ümbertöötlemise kohta. Küsige kohalikul 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
Tsitrusepress

Apelsinidest, sidrunitest ja greipidest mahla pressimiseks.



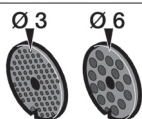
MUZ5CC1
Kuubikulõikur

Puu- ja köögiviljade lõikamiseks ühesuurusteks kuubikuteks



MUZ5FW1
Hakkija

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



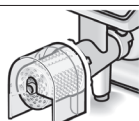
MUZ45LS1
Aukudega ketaste komplekt: peen (3 mm), jäme (6 mm)

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



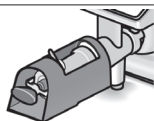
MUZ45SV1
Viini saia tarvik

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.







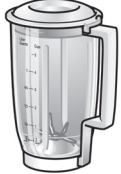

MUZ45PS1
Hakkimisketas

Ribastajale **MUZ5DS1**. Tooreste kartulite viilutamiseks friikartulite valmistamiseks.

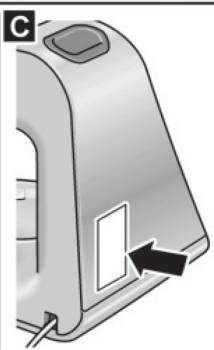
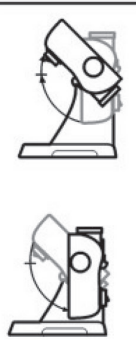
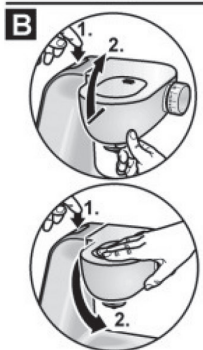
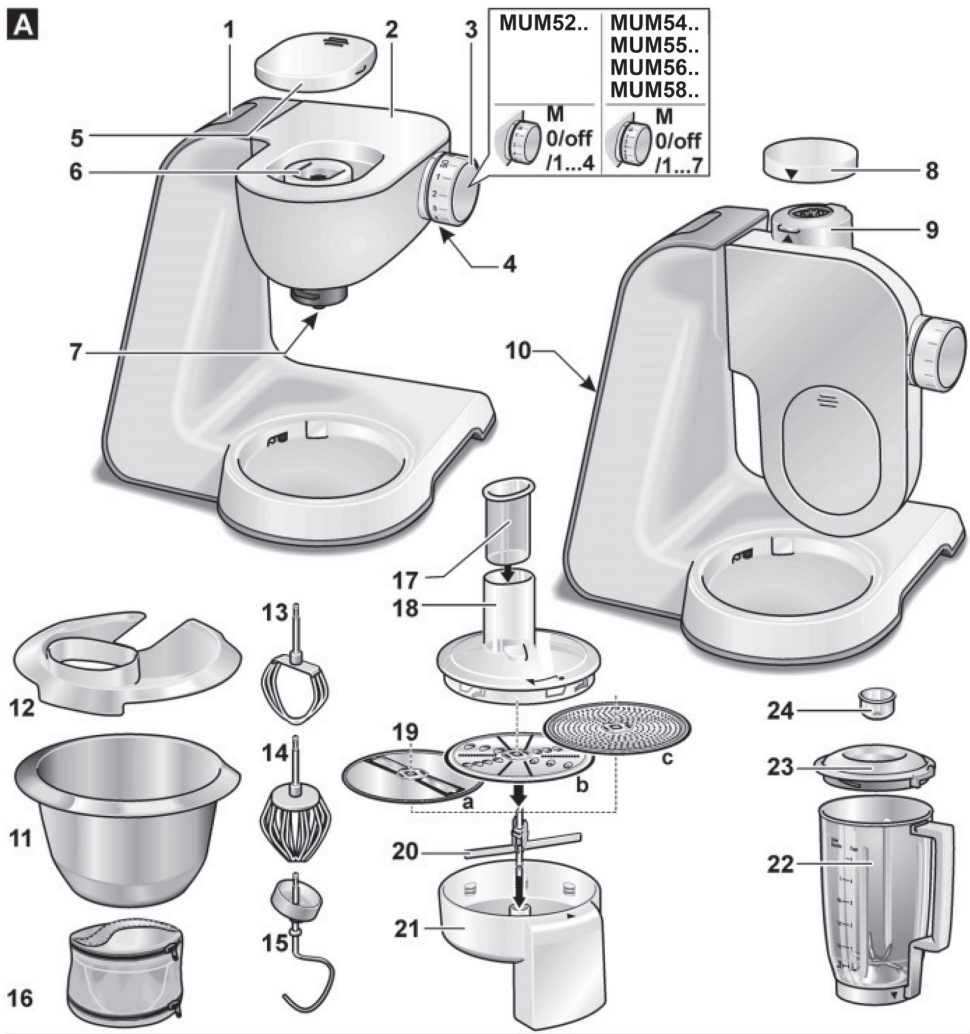


MUZ45AG1
Vokiroogade ketas

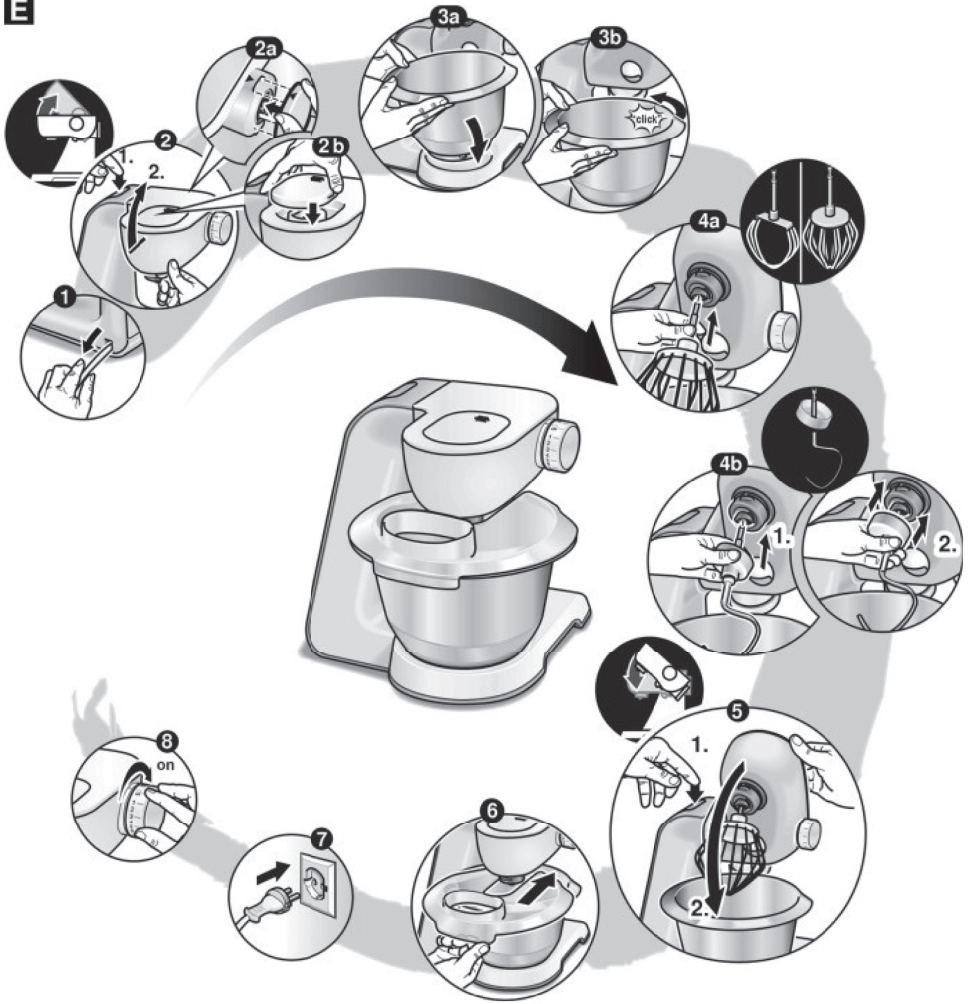
Ribastajale **MUZ5DS1**. Voki- ja Aasia roogade valmistamiseks vajalike puu- ja köögiviljade peenteks ribadeks viilutamiseks.

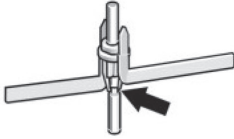
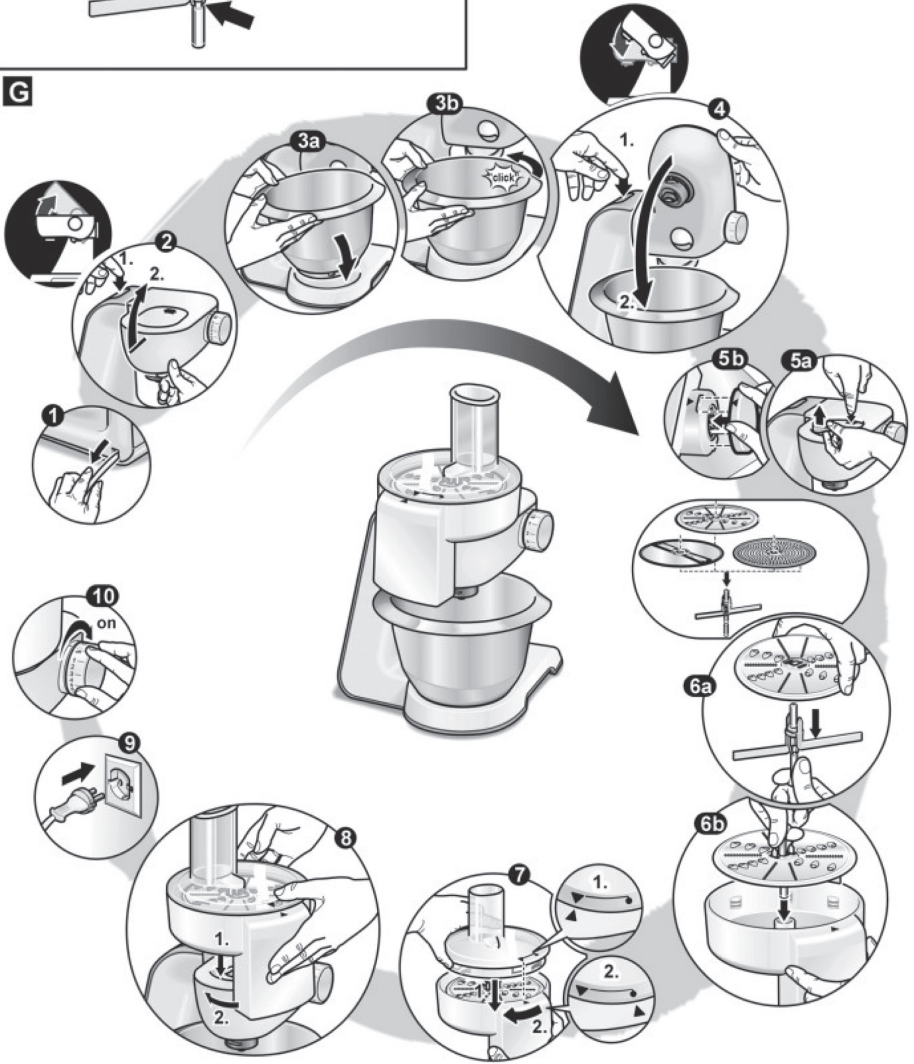
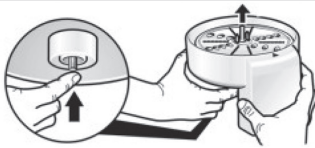
	MUZ45RS1 Riivimisketas – jäme	Ribastajale MUZ5DS1 . Tooreste kartulite riivimiseks (nt kartulipannkookide või -kroketite jaoks).
	MUZ45KP1 Kartulite frittimisketas	Ribastajale MUZ5DS1 . Tooreste kartulite riivimiseks röstris ja kartulifritüüris kasutamiseks, puu- ja köögiviljade lõikamiseks paksudeks 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 saumikseri tarvik	Jookide valmistamiseks, puu- ja köögiviljade püeerimiseks, 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.

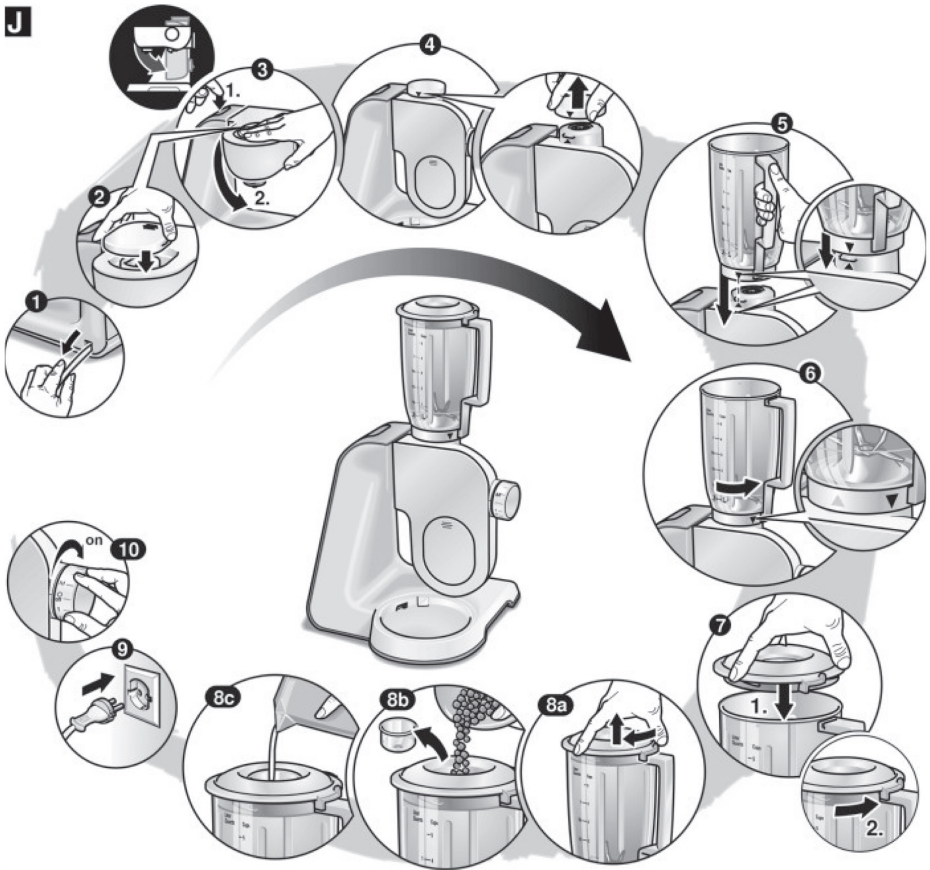
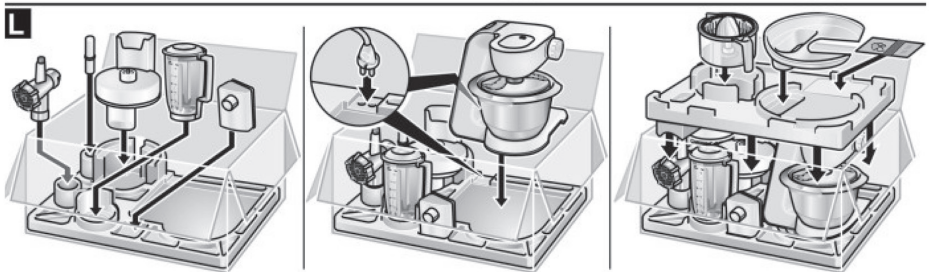
Kui soovitud tarvik komplekti ei kuulu, saab selle osta kauplusest või klienditeenindusest.



E



F**G****H**

J**K****L**

M

	 M/1...7		 STAINLESS STEEL		
MUM58225	✓	✓	✓		✓
MUM58231	✓	✓	✓		✓
MUM58234	✓	✓	✓	✓	✓
MUM58235	✓	✓	✓	✓	✓
MUM58243	✓	✓	✓	✓	✓
MUM58244	✓	✓	✓	✓	✓
MUM58253	✓	✓	✓	✓	✓
MUM58257	✓	✓	✓	✓	✓
					
MUM58225				✓	✓
MUM58231	✓	✓		✓	
MUM58234	✓	✓			
MUM58235	✓				
MUM58243	✓	✓	✓		
MUM58244	✓			✓	
MUM58253	✓				
MUM58257	✓	✓	✓	✓	✓
					
MUM58225					
MUM58231					
MUM58234					
MUM58235	✓		✓	✓	
MUM58243					
MUM58244	✓	✓		✓	
MUM58253	✓		✓	✓	✓
MUM58257	✓	✓		✓	

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!

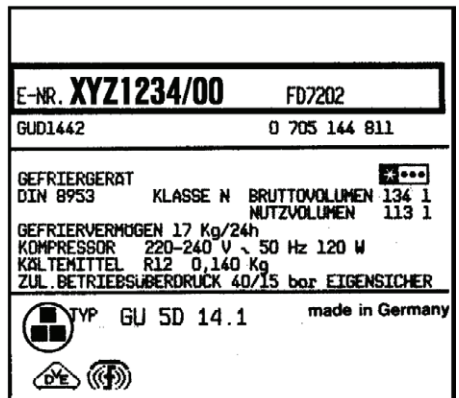
Käesolevas voldikus on toodud klienditeeninduste aadressid ja **telefoninumbrid** riikide kaupa.

Järgnevate andmete edastamisega saate oma probleemi lahendamist veelgi kiirendada.

Palun edastage meile järgnev info:

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

Seadme tüübisildi näide



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