



Reģistrējiet savu jauno Bosch ierīci:  
[www.bosch-home.lv](http://www.bosch-home.lv)

**MUZ5CC1**  
**MUZ5CC2**

**lv** Lietošanas instrukcija



**BOSCH**

## Jūsu drošībai

Šis piederums izstrādāts lietošanai ar virtuves kombainu MUM5... . Ievērojiet virtuves kombaina MUM5... lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus. Šis piederums ir piemērots ēdiena sagriešanai kubiņos. Ēdienā nedrīkst būt kauli, kauliņi un citas cietas sastāvdaļas. Ēdiens nedrīkst būt sasaldēts. Atļauta cita veida izmantošana, ja lieto ražotāja apstiprinātos piederumus.

## Drošības instrukcija šai ierīcei

Risks savainoties ar asajiem asmeņiem/rotējošo piedziņas iekārtu. Nekad nelieciet pirkstus pievienotajā ieliktņī (ierīcē sagriešanai kubiņos, nepārtrauktās padeves šķēlētājā)! Nelieciet pirkstus padeves caurulē. Ieliktņis (ierīce sagriešanai kubiņos, nepārtrauktās padeves šķēlētājs) nedarbosies, ja nebūs uzskrūvēts vāks. Neņemiet nost/nelieciet virsū ieliktņi, pirms piedziņa ir pārtraukusi griezties. Izjaucot/saliekot ieliktņi sagriešanai kubiņos, griešanas disku satveriet tikai aiz plastmasas izvirzījuma centrā. Nesatveriet ar rokām asos asmeņus. Satveriet griešanas režģi tikai aiz malas. Nesatveriet ar rokām nepārtrauktās padeves šķēlētāja asos asmeņus un griešanas disku malas. Satveriet diskus tikai aiz malas!

### Svarīgi!

Piederumus lietojiet tikai norādītajā darbināšanas stāvoklī. Piederumiem pirms lietošanas jābūt pilnīgi saliktiem.

## Pārskats

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

### Att. A

- 1 Ieliktņis piespiešanai
  - 2 Piespiedējs
  - 3 Vāks ar piepildīšanas cauruli
  - 4 Ieliktņis sagriešanai kubiņos
    - 4.a Griezēja disks
    - 4.b Griešanas režģis, mazs (9 mm)
    - 4.c Griešanas režģis, liels (13 mm) \*
    - 4.d Pamatnes turētājs
    - 4.e Satvērēji
    - 4.f Griešanas režģa tīrītājs
  - 5 Piedziņas vārpsta
  - 6 Korpusa
- Nepārtrauktās padeves šķēlētāja ieliktņis \***
- 7 Griešanas diskus
    - 7.a Divpusējs šķēlēšanas disks - biezi/plāni
    - 7.b Divpusējs rīvēšanas disks - rupji/smalki
    - 7.c Rīvēšanas disks - vidēji/smalki
  - 8 Disku turētājs

### Att. B

Novietojums darbināšanai



### 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.

## Iestatītais atslēgšanās punkts

Lai pasargātu jūsu ierīci no sabojāšanas pārslodzes gadījumā, piedziņas vārpstai ir ieliktņis (iestatītais atslēgšanās punkts). Ierīces pārslodzes gadījumā salūzt tikai ieliktņis, nevis piedziņas vārpsta. Piegādes komplektā ir iekļauts rezerves ieliktņis, to ir viegli nomainīt. To var arī pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā (pasūtījuma Nr. 623944).

\* dažiem modeļiem

## Ieliktna nomaigņa

### **G** att.

Bojāto ieliktni izņemiet ar skrūvgrieža palīdzību (1.). Pirms jaunā ieliktna iespiešanas pārbaudiet, vai visas četras vecā ieliktna tapiņas vairs neatrodas piedziņas vārpstā. Jaunā ieliktna piestiprināšana

- Ieliktni ievietojiet tā, lai tapiņas atrastos caurumiņos (2.).
- Groziet ieliktni, līdz abas mēlītes iekļaujas padziļinājumos (3.), un iespiediet to korpusā.

## Darbināšana

### Ieliktnis sagriešanai kubiņos



#### **Brīdinājums!**

#### **Lietošanas vadlīnijas!**

Ierīce sagriešanai kubiņos ir piemērota tikai kartupeļu (svaigu vai vārītu), burkānu, gurķu, tomātu, paprikas, sīpolu, banānu, ābolu, bumbieru, zemeņu, meloņu, kivi, olu, mīkstas cūkgaļas desas (piem., Mortadella), vārītas vai ceptas putna gaļas bez kauliem sagriešanai kubiņos. Ļoti mīkstu sieru (piem., Mozarella, Feta) nedrīkst griezt.

Griežot siera šķēles (piem., Gouda) un cietu sieru (piem., Emmentaler), vienā ciklā sagriežamais daudzums nedrīkst pārsniegt 3 kg. Pirms griež augļus ar kauliņiem vai sēkliņām (ābolus, persikus utt.), izņemiet sēkliņas vai kauliņus. Pirms griež vārītu vai ceptu gaļu, izņemiet kaulus. Ēdiens nedrīkst būt sasaldēts. Ja neievēro šos norādījumus, var sabojāt ierīci griešanai kubiņos, ieskaitot griešanas režģi un rotējošo asmeni. Ja ierīci sagriešanai kubiņos nelieto tā, kā paredzēts, ja to pārveido vai nepareizi lieto, „Robert Bosch Hausgerate GmbH” neuzņemas atbildību par izraisītajiem bojājumiem. Uzņēmums nav atbildīgs arī par bojājumiem (piem., truliem vai bojātiem asmeņiem), ja tie radušies, pārstrādājot neatļautus ēdienus.

### Svarīga informācija

- Augļiem/dārzeņiem nevajadzētu būt pārāk gataviem, jo tad tie zaudēs sulu.
- Vārītu ēdienu pirms sagriešanas kubiņos atdzesējiet, tad tas būs stingrāks, un tiks labāk sagriezts.
- Kubiņu garumu var mainīt, palielinot vai samazinot piespiedēja spiedienu.

## Darbināšanas ātrums

Darbināšanas ātrumu izvēlieties atbilstoši sagriežamajam ēdienam.

**Iestatījums 5 (3)** vārīti kartupeļi, kartupeļi, burkāni un olas, gurķi, banāni, zemenes, melones.

**Iestatījums 3 (2)** svaigi kartupeļi un burkāni; mīksta desa (piem., Mortadella); siera šķēles, ciets siers; paprika, tomāti, sīpoli; āboli, kivi.

### **Ieliktna sagriešanai kubiņos salikšana** **D** att.

- Ievietojiet griešanas režģi pamatnes turētājā. Ļemiet vērā padziļinājumus!
- Ievietojiet griešanas disku pamatnes turētājā.
- Paspiediet uz augšu visus 3 satvērējus, līdz tie fiksējas savā vietā.

### **Ierīces sagriešanai kubiņos lietošana** **E** att.

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīet pozīcijā 2.
- 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 sviru pabīdīet pozīcijā 1.
- Noņemiet piedziņas pārsegu.
- uzlieciet korpusu uz piedziņas, un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Ievietojiet piedziņas vārpstu.



### **Brīdinājums!**

Piedziņas vārpstas atvere (**E**-7. att.) nedrīkst būt nosprostota ar ēdiena atliekām u.tml..

- Ievietojiet ieliktni sagriešanai kubiņos. Bultiņai uz ierīces sagriešanai kubiņos un bultiņai uz korpusa jābūt vienai pret otru.
- Uzlieciet pārsegu (ņemiet vērā atzīmi, **E**-9. att.), un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Pievienojiet kontaktdakšīgu strāvai.
- Pagrieziet grozāmo slēdzi pret ieteikto iestatījumu.
- Pārstrādājamās produktus salieciet padeves caurulē. Ja nepieciešams, viegli piespiediet ar piespiedēju. Ja nepieciešams, ēdienu iepriekš sagrieziet gabalos.

### **Brīdinājums!**

Nekavējoties iztukšojiet trauku:

- kad sagriezti maks. 1500 g ēdiena;
- pirms kubiņi sasnieguši ierīces sagriešanai kubiņos apakšējo malu.

**Piezīme.**

- Lai trauku noņemtu/iztukšotu, nav nepieciešams no ierīces izņemt iekārtu sagriešanai kubiņos. • Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīdiet pozīcijā 2.
- Griežot dažādus ēdienus atbilstoši receptei, ik pa laikam jāiztīra iekārta sagriešanai kubiņos.

**Pēc ierīces lietošanas**

- Iestatiet grozāmo slēdzi pret **0/off** (0/ Izslēgts).
- Atvienojiet kontaktdakšīnu no strāvas.
- Griežiet vāku pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Izņemiet no korpusa ieliktni sagriešanai kubiņos.
- Izņemiet piedziņas vārpstu.
- Griežiet korpusu pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Izmantojot griešanas režģa tīrītāju, notīriet ēdiena atliekas no griešanas režģa.

**Ieliktna sagriešanai kubiņos izjaukšana  att.**

- Izspiediet visus 3 satvērējus, un noņemiet griešanas disku.
- Izņemiet no pamatnes turētāja griešanas režģi. Dažiem modeļiem:

**Nepārtrauktās padeves šķēlētāja ieliktnis****Divpusējs šķēlēšanas disks – biezi/plāni**

augļu un dārzeņu šķēlēšanai. Darbiniet ar iestatījumu 5 (3). Atzīmes uz divpusējā šķēlēšanas diska: „1” – biežās šķēlēšanas pusē „3” – plānās šķēlēšanas pusē

**Brīdinājums!**

*Divpusējais šķēlēšanas disks nav piemērots cieta siera, maizes, maizīšu vai šokolādes griešanai šķēlēs. Vārtus, nemiltainus kartupeļus griežiet šķēlēs 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 (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.*

**Nepārtrauktās padeves šķēlētāja darbināšana**** att.**

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīdiet pozīcijā 2.
- Ievietojiet trauku:
  - sagāziet trauku uz priekšu, un tad virziet uz leju;
  - griežiet pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas fiksējas savā vietā.
- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdīdiet pozīcijā 1.
- Noņemiet piedziņas pārsegu.
- uzlieciet korpusu uz piedziņas, un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Ievietojiet piedziņas vārpstu.

**Brīdinājums!**

*Piedziņas vārpstas atvere (-7. att.) nedrīkst būt nosprostota ar ēdiena atliekām u.tml..*

- Uzlieciet griešanas disku uz disku turētāja. Vajadzīgo šķēlēšanas/rīvēšanas pusi pagrieziet uz augšu. Uzlieciet disku uz disku turētāja tā, lai piedziņas savienojumi uz disku turētāja iegulst diska atverēs. Diskam jābalstās uz disku turētāja sānu mēlītes.
- Viegli pagrozot, piestipriniet disku turētāju pie piedziņas vārpstas.
- Uzlieciet pārsegu (ņemiet vērā atzīmi, -10. att.), un pagrieziet līdz galam pulksteņrādītāju kustības virzienā.
- Pievienojiet kontaktdakšīnu strāvai.
- Pagrieziet grozāmo slēdzi pret ieteikto iestatījumu.
- Ievietojiet pārstrādājamo ēdianu 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.

## Pēc ierīces lietošanas

- Izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi.
- Griežiet vāku pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Izceliet disku turētāju no trauka. Izņemiet diskus.
- Izņemiet piedziņas vārpstu.
- Griežiet korpusu pretēji pulksteņrādītāju griešanās virzienam, un noņemiet nost.
- Nomazgājiet detaļas.

## Tīrīšana un kopšana



### **Uzmanību!**

*Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Tā var sabojāt virsmas. Iekārtas sagriešanai kubiņos detaļas nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā - asmeņi kļūs neasi.*

- Ieliktnis sagriešanai kubiņos pirms mazgāšanas jāizjauc.
- Vispirms visas detaļas noskalojiet zem ūdens strūkļas. Mazgājiet tās ar suku.
- Piedziņas vārpstu tīriet tikai ar mitru drānu.



### **Svarīga informācija**

Piedziņas vārpstas atvere (E-7 vai G-7. att.) nedrīkst būt nosprostota ar ēdiena atliekām u.tml.. Visas atliekas notīriet ar suku.

Visas citas detaļas (korpusu, pārsegu, piespiedēju, nepārtrauktās padeves šķēlētāju) var mazgāt trauku magājamā mašīnā. Neiespīlējiet plastmasas daļas trauku mazgājamā mašīnā, jo tās var savērtties. Ieteikums - lai pēc, piem., burkānu rīvēšanas notīrītu sarkano pārklājumu, uz drāniņas uzlejiet mazliet pārtikas eļļas, un noberziet plastmasas daļas (izņemot griešanas diskus). Pēc tam detaļas noskalojiet.

## Receptes

### **Salāti**

#### **Salāti „Olivjē”**

(apm. 4 personām)

4 vārti, atdzesēti kartupeļi

2 vārti burkāni

4 cieti vārītas olas

200 g vārītas cāļa krūtiņas

1-2 marinēti pipargurķīši vai marinēti gurķi

1-2 gurķi

300 g zirnīšu (1 maza konservu kārba)



Sāls un pipari

250 g majonēzes

- Vārtus, jau atdzesētus kartupeļus, burkānus un olas sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 3 (2). Gurķus un gaļu sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 5 (3).
- Visas kubiņos sagrieztās sastāvdaļas sajauciet salātu bļodā kopā ar zirnīšiem.
- Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
- Sajauciet kopā ar majonēzi, un pasniedziet.

### **Vinegrets**

(apm. 4 personām)

4 vārti, atdzesēti kartupeļi

500 g vārītu biešu

2 vārti burkāni

2 marinēti pipargurķīši

100 g zirnīšu

1/ puravs (apm. 50 g)

Sāls un pipari

100 ml cepamās eļļas

- Vārtus, jau atdzesētus kartupeļus, burkānus un bietes un puravu sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 3 (2). Marinētos pipargurķīšus sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 5 (3).
- Visas kubiņos sagrieztās sastāvdaļas sajauciet salātu bļodā kopā ar zirnīšiem.
- Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
- Aplejiet ar pārtikas eļļu.



### **Salāti „Stoljiņije”**

(2 personām)

150 g šķiņķa

3 vārti, atdzesēti kartupeļi

2 marinēti pipargurķīši vai marinēti gurķi

1 vārīts burkāns

Zirnīši, puse konservu kārbas

Sāls un pipari

Mērce

1/4 kārba skāba krējuma

1/4 glāze majonēzes

- Vārtus, jau atdzesētus kartupeļus un burkānus sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 3 (2). Šķiņķi un gurķus sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 5 (3).
- Visas kubiņos sagrieztās sastāvdaļas sajauciet salātu bļodā kopā ar zirnīšiem.
- Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
- Sajauciet visas sastāvdaļas. Aplejiet ar skābu krējumu vai majonēzi.



## Krabju salāti

(apm. 4 personām)

300 g vārītas gaļas

300 g vārītu, atdzesētu kartupeļu

200 g gurķu

Zaļie salāti

50 g krabju gaļas

3 cieti vārītas olas

150 g majonēzes

- Vārītus, jau atdzesētus kartupeļus, olas, gurķus un krabja gaļu sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 3 (2). Vārīto gaļu sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 5 (3).
- Smalki sagriežiet zaļos salātus.
- Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.
- Aplejiet ar majonēzi.



## Svaigu dārzenų salāti

(2-4 personām)

4 burkāni

1 kolrābis

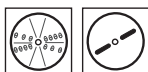
1 ābols

1 kabacis

1 gurķis

1 ziedkāposts

100 g svaigā siera



## Augļu salāti

1/2 ananāsa

1/2 melones

2 banāni

2 persiki

2 kivi

50 ml amaretto

- Augļus sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 5 (3).
- Visas kubiņos sagrieztās sastāvdaļas sajauciet salātu bļodā kopā ar amaretto.



## Zupa „Okroška”

(4-6 personām)

Kvass, 2 litri

300 g vārītas desas vai cāļa krūtiņas

3-4 vārīti, atdzesēti kartupeļi

3-4 cieti vārītas olas

1 saišķītis redīsu (8-10)

3 gurķi

1 puravs (apm. 50 g)

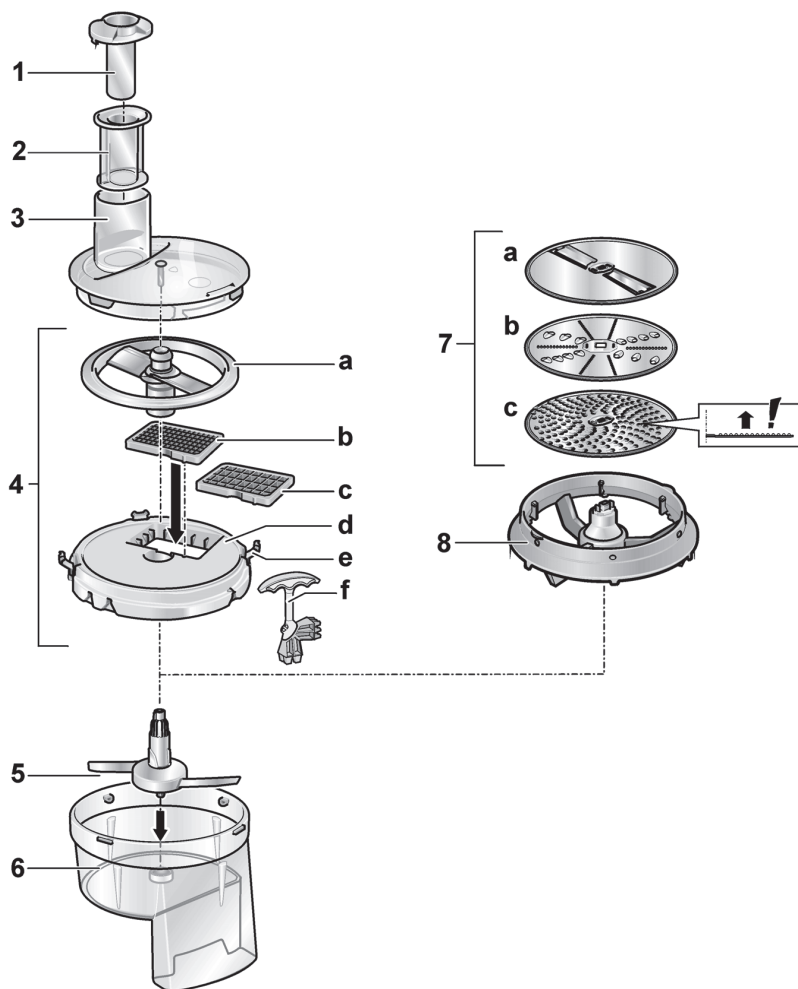
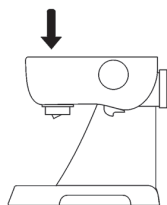
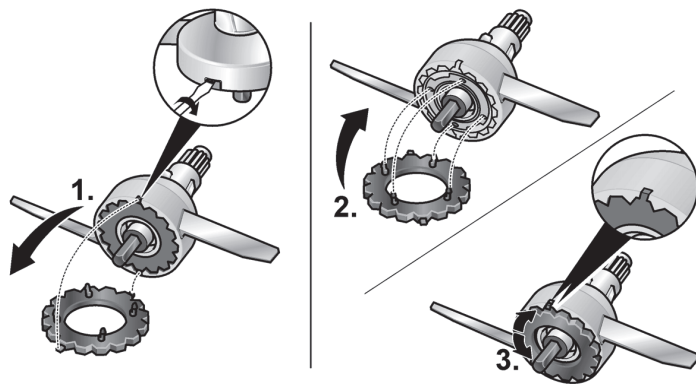
Pētersīļi un dilles

3 ēd. k. skāba krējuma

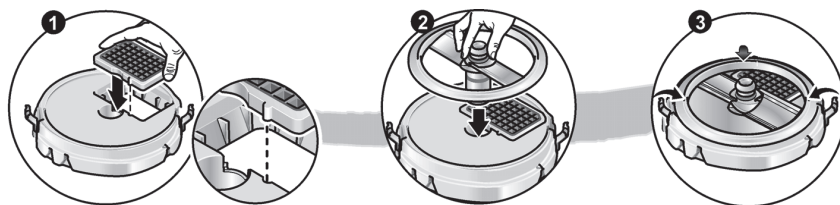
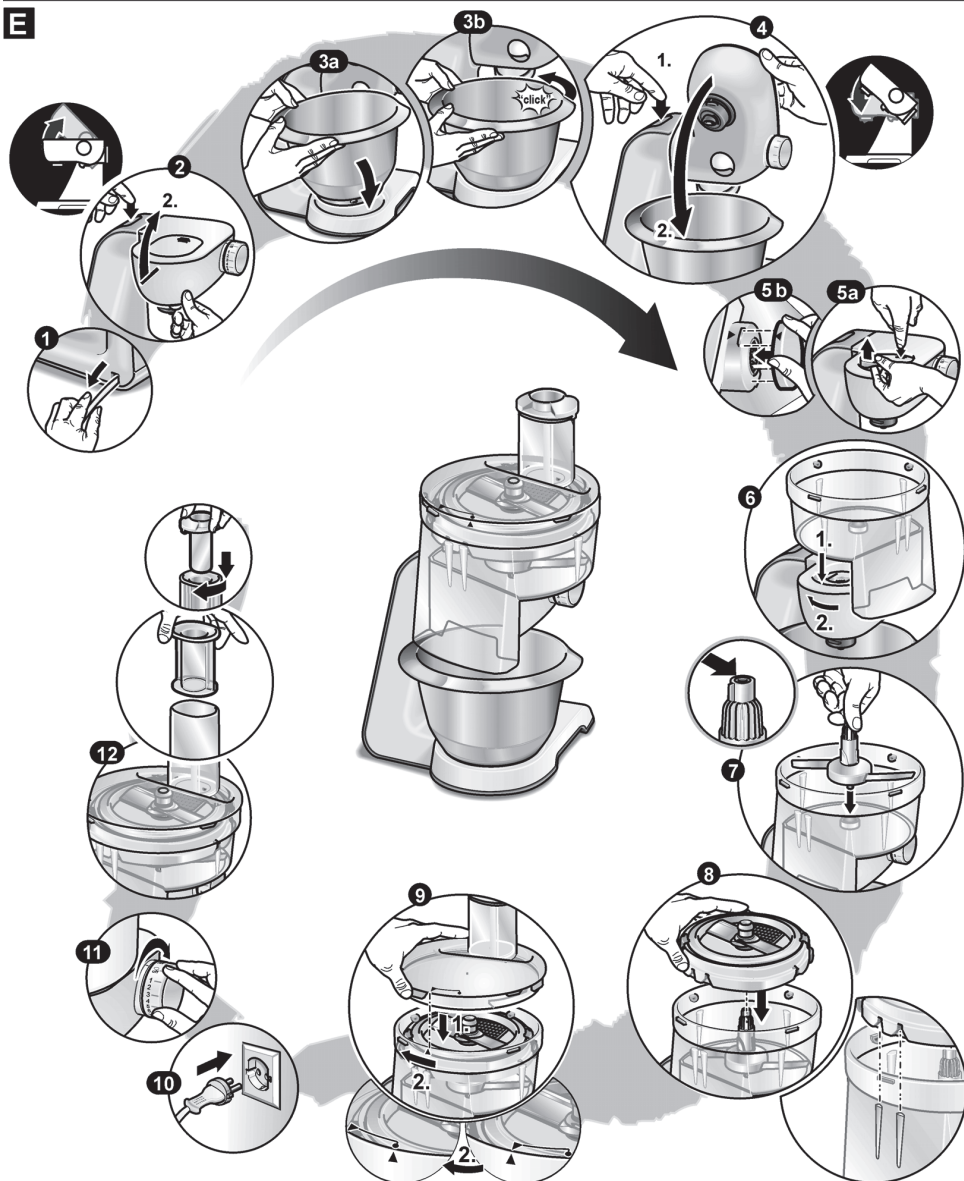
sinepes, cukurs

- Vārītus, jau atdzesētus kartupeļus un olas sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 3 (2). Gurķus, redīsus, desu vai cāļa krūtiņu sagriežiet kubiņos ar iestatījumu 5 (3).
- Rūpīgi samaisiet skābo krējumu, sakapāto puravu un olas ar sinepēm un cukuru, un atšķaidiet ar mazliet kvasa.
- Pievienojiet kubiņos sagrieztās sastāvdaļas, sakapātos pētersīļus un dilles.
- Pievienojiet sāli un piparus pēc garšas.

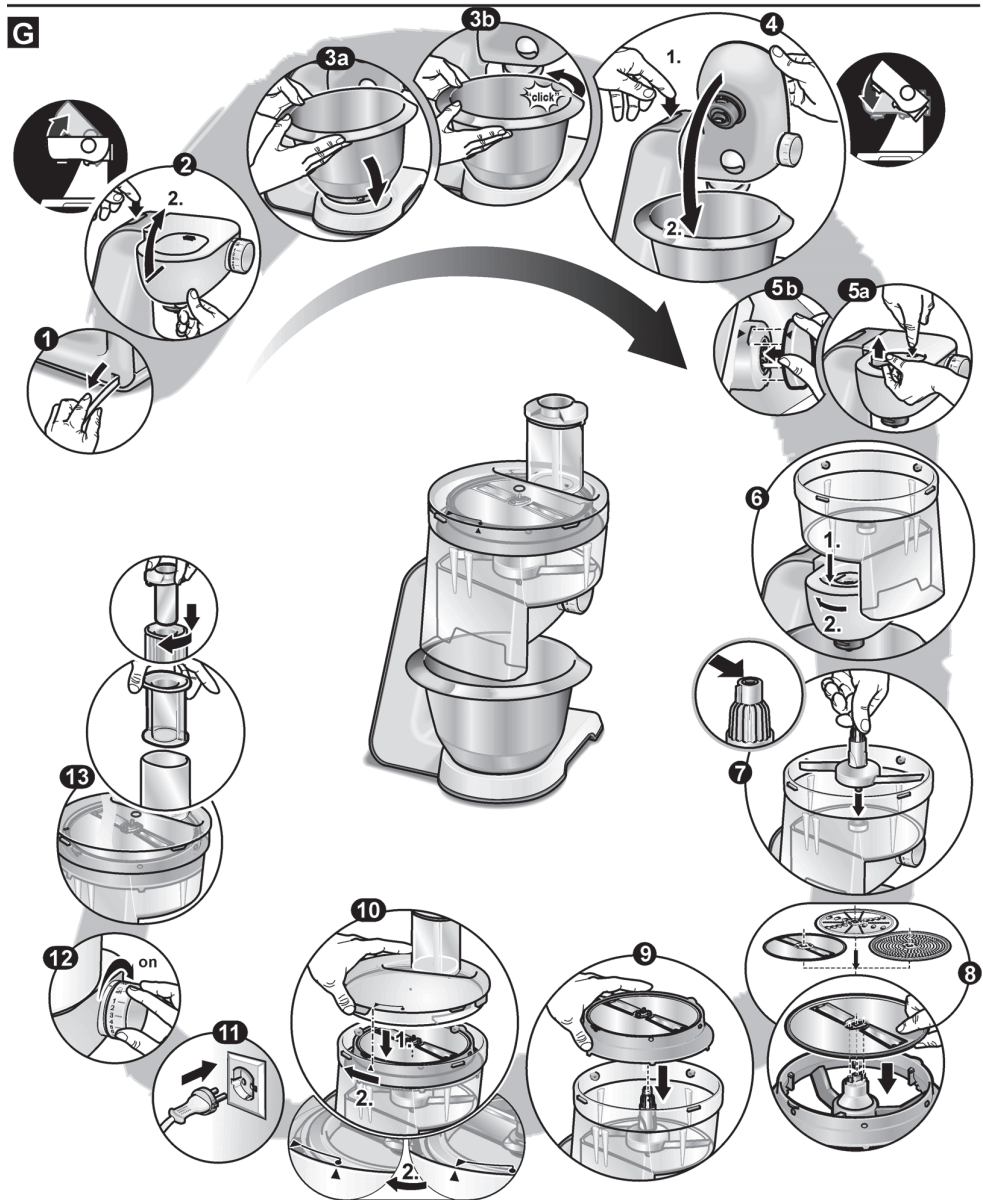
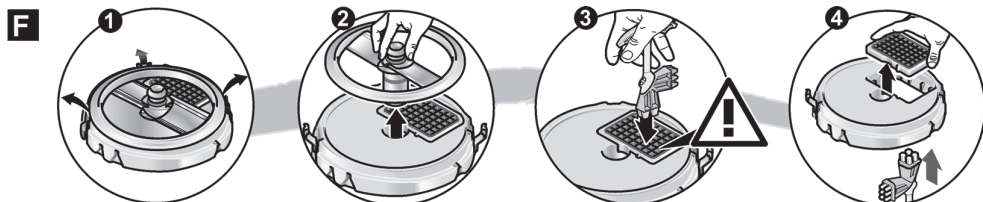


**A****B****C**



**D****E**







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. <b>XYZ1234/00</b>                                                               |            | FD/202                                   |
| GUD1442                                                                               |            | 0 705 144 811                            |
| GEFRIGERANT<br>DIN 8953                                                               | KLASSE N   | BRUTTIVOLUMEN 134 l<br>NUTZVOLUMEN 113 l |
| GEFRIGERVERMOGEN 17 Kg/24h                                                            |            |                                          |
| KOMPRESSOR 220-240 V ~ 50 Hz 120 W                                                    |            |                                          |
| KÜLTEMITTEL R12 0,140 Kg                                                              |            |                                          |
| ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar <b>EIGENSICHER</b>                                   |            |                                          |
|  YFP | GU SD 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**

Bulļu iela 70c

Rīga, LV-1067

Tel. +371 6742 52 32

GSM +371 2630 48 60

e-mail: [info@serviscentrs.lv](mailto:info@serviscentrs.lv)

[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

**ELKOR Serviss**

Brīvības gatve 201

Rīga, LV-1039

Tel. +371 67070520, +371 67070536

Fakss +371 67070524

e-mail: [info@elkorserviss.lv](mailto:info@elkorserviss.lv)

[www.elkorserviss.lv](http://www.elkorserviss.lv)

**"Elektronika Serviss" SIA**

Tadaiķu iela 4

Rīga, LV1004

Tel. +371 67717060

Fakss: +371 676 012 35

e-mail: [serviss@elektronika.lv](mailto:serviss@elektronika.lv)

[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)