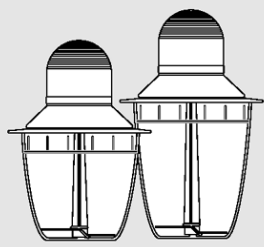




MMR 08.. / MMR 15..



Household Appliances



EE KASUTUSJUHEND

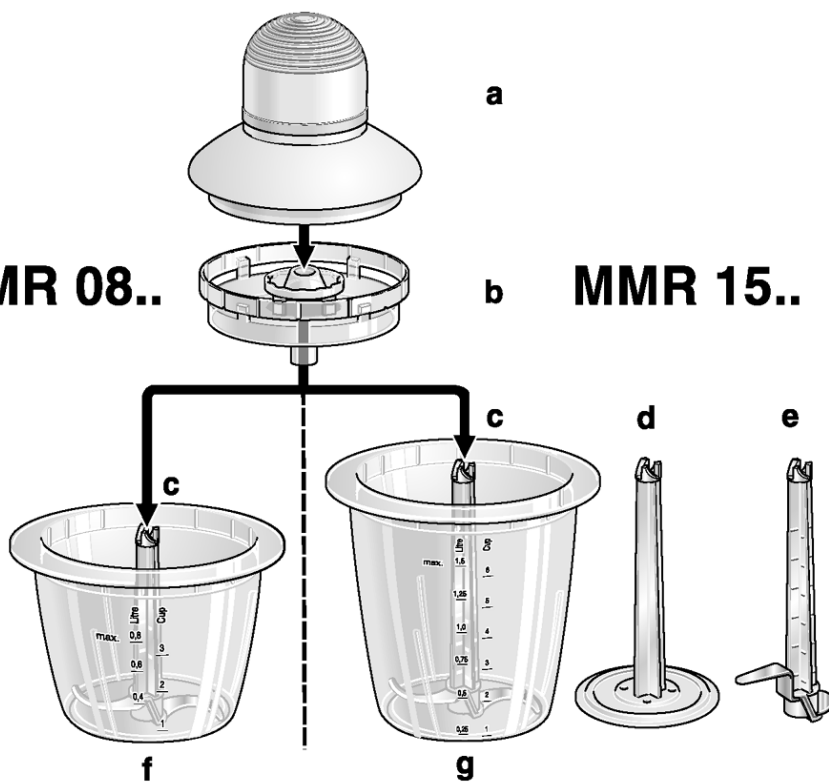
Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

BOSCH

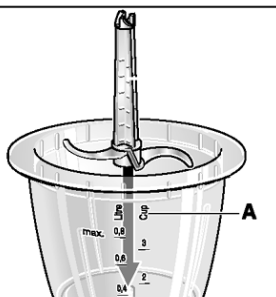
1

MMR 08..

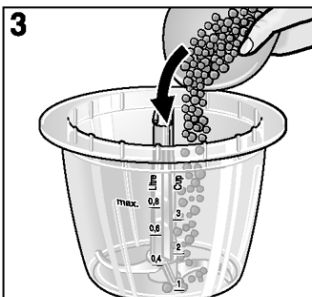
MMR 15..



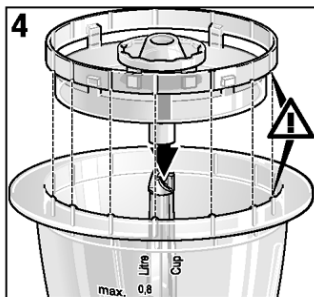
2



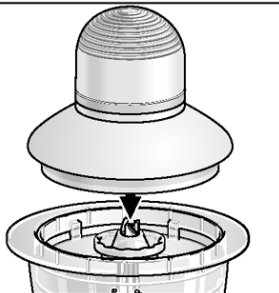
3



4



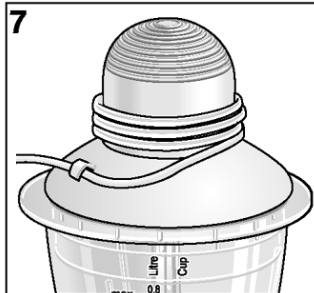
5



6



7



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

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

Seadme osad

Keerake lahti joonistega lehekülj.

Joonis 1

a. Mootoriplokk

Kasutatakse seadme sisse- ja väljalülitamiseks ning töörežiimi muutmiseks.



= Vajutage mootoriplokk alla



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

b. Kaas

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

Töövahendid

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

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

e. Jääpurustamistera jääkuubikute purustamiseks

Peenestusnõu (mikrolainekindel)

f. Plastnõu (maht maks 800 ml)
või

g. Klaasnõu (maht maks 1500 ml)

Ohutusnõuded

⚠ Elektrilöögi oht!

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

Hoidke lapsed seadmest eemal.

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

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

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

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

Ärge eemaldage mootoriplokki enne seadme täielikku seiskumist.

Ärge pange seadet kunagi tühjalt tööle.

⚠ Vigastuste oht!

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

⚠ Põletuste oht!

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

Utiliseerimist puudutav info

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

Seadme kasutamine

Joonised 2-6

Hoiatus!

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

Puhastage lõikur ja töövahendid enne esmakordset kasutamist ära.

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

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

Pärast seadme kasutamist

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

Seadme puhastamine

Hoiatus!

Ärge kastke mootoriplokki kunagu vette ega peske seda nõudepesumasinas.

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

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

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

Pärast sibula või küüslaugu hakkimist peske peenestusnõu otsekohe puhtaks.

Seadme hoiepaneel

Joonis 7

- Kerige toitejuhe ümber mootoriploki.

Praktilisi nõuandeid ja retsepte

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

Enne seadme kasutamist:

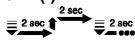
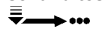
- Enne toiduainete peenestamist lõigake liha, juust, toored puu- ja aedviljad umbes 1 cm suurusteks kuubikuteks.
- Peske maitseroheline puhtaks, eemaldage kõvemad rootsud ja kuivatage kergelt.
- Jahutage juustu enne hakkimist külmikus.
- Kuivanud leib lõigake tükkideks.

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

Märkus:

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

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

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

Köögiviljasupp

Koostisained

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

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

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

Piimakokteil

Koostisained

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

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

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

Salatikaste

Koostisained

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

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

- Pange kõik koostisained nõusse ja segage umbes 20 sekundit.

Majonees

Koostisained

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

Töövahend

Vahustamisketas

Valmistamine

Kõik koostisained peavad olema ühesuguse temperatuuriga.

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

Meevõi

Koostisained väiksemasse nõusse

75 g toasooja võid, 150 g mett

Koostisained suuremasse nõusse

100 g toasooja võid, 200 g mett

Töövahend

Lõiketerad

Valmistamine

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

Garantii

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

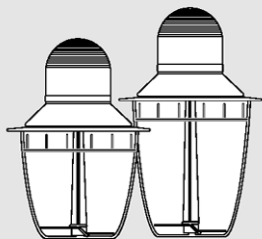
Jätetakse õigus muudatusteks.



MMR 08.. / MMR 15..



Household Appliances



LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

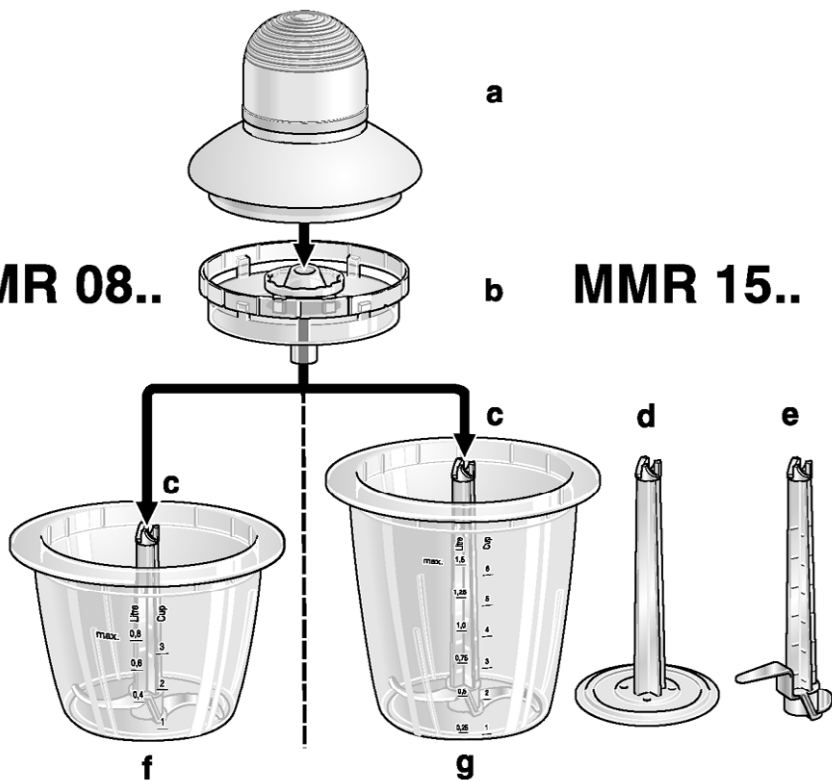
Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

BOSCH

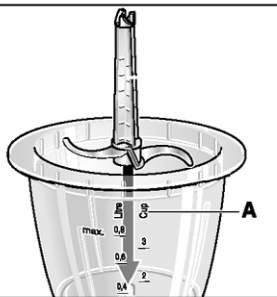
1

MMR 08..

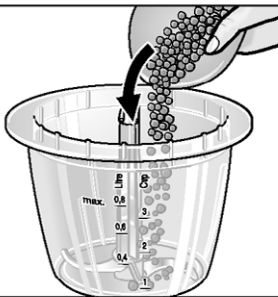
MMR 15..



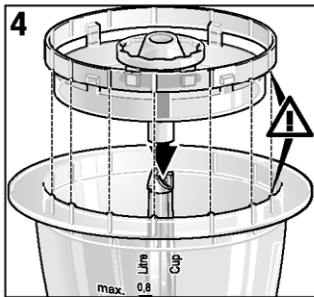
2



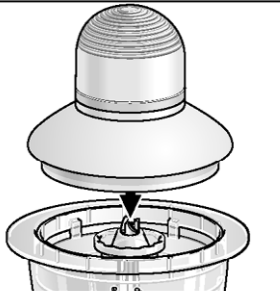
3



4



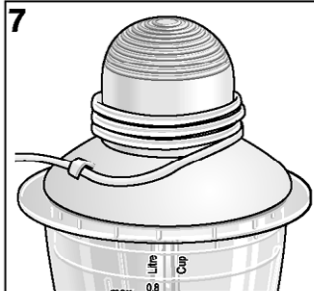
5



6



7



Ierīce ir paredzēta lietošanai mājās nevis rūpnieciskos apstākļos.

Lietojiet ierīci normāla produktu daudzuma pārstrādāšanai mājās. Šī lietošanas instrukcija paredzēta vairākiem modeļiem. Lūdzu, saglabājiet lietošanas instrukciju. Nododot ierīci lietošanā trešajai personai, pievienojiet arī lietošanas instrukciju.


Pārskats

Lūdzu, atlokiel ilustrētās lapas.

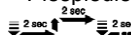
Att. 1

a. Motora bloks

Tiek lietots, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci un nomainītu darbības režīmu.

 Nepārtraukta darbība.

= Piespiediet motora bloku uz leju.

 Pārtraukta darbība (I)

= Piespiediet motora bloku uz leju, turiet piespiestu - atlaidiet – nospiediet uz leju, turiet piespiestu – atlaidiet.

b. Pārsegs

Lietot krūzes cieši noslēgšanai un palīgierīču piespīrināšanai – pārliecinieties, lai pārsegs būtu piespīrināts pareizi! Nelieciet pārsegu šķībi! Ierīci nav iespējams darbināt, ja pārsegs ir novietots nepareizi.

Palīgierīces

c. Asmens augu, sīpolu, augļu, dārzeņu, siera un gaļas griešanai.

d. Putojamais disks krējuma, olu kulšanai, majonēzes un piena kokteiļu gatavošanai (auksta piena, maks. 8°C).

e. Ledus smalcināmais asmens ledus gabaliņu smalcināšanai.

Krūze (mikrovilņu izturīga)

f. izgatavota no **plastmasas** (tilpums: maks. 800 ml/ 1 pt 8 fl oz)

vai

g. izgatavota no **stikla** (tilpums: maks. 1500 ml/ 2 ¾ pt)

Drošības noteikumi

⚠ Elektriskā šoka risks!

Pievienojiet un lietojiet ierīci tikai saskaņā ar tās tehnisko pasi. Nelietojiet ierīci, ja tās vads vai pati ierīce ir bojāta.

Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.

Pēc ierīces lietošanas, pirms tīrīšanas, izejot no telpas vai ierīces traucējumu gadījumā vienmēr izraujiet tīkla vadu. Neatstājiet tīkla vadu blakus asām malām vai karstām virsmām. Lai izvairītos no savainojumiem, bojāta tīkla vada labošanu uzticiet klientu apkalpošanas servisa darbiniekiem.

Nelieciet krūzi uz karstas pamatnes. Darbiniet tikai tādu ierīci, kas aprīkota ar oriģinālām detaļām.

Esiet uzmanīgi, pārstrādājot karstus šķidrumus. Pārstrādāšanas laikā tie var izšļakstīties.

Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām, nelieciet to zem tekoša ūdens un nemērciet šķidrumā.

Nenoņemiet motora bloku līdz brīdim, kad tas ir pilnībā apstājies.

Nekad nedarbiniet tukšu ierīci.

⚠ Risks savainoties!

Iespēja savainoties ar asajiem asmeņiem. Ņemiet asmeņus tikai aiz plastmasas rokturiem. Kad ierīce tiek izslēgta, tā vēl kādu laiku turpina darboties.

⚠ Risks aplaucēties!

Plastmasas krūzē pievienojiet un pārstrādājiet maksimāli 0,5 litrus putojoša vai karsta šķidruma, bet metāla krūzē - 1 litru.

Informācija, kas attiecas uz vecās ierīces pārstrādāšanu

Par pašreizējām pārstrādes metodēm jautājiet jūsu izplatītājam vai vietējā pašvaldībā.

Ierīces lietošana

Att. 2-6

Brīdinājums!

Smalcinātājs nav paredzēts kafijas pupiņu smalcināšanai, redīsu griešanai vai cukura smalcināšanai. Pirms pārtikas pārstrādāšanas noņemiet visas cietās daļas (piem., cīpslas, skrimšļus un kaulus no gaļas). Ļoti sasaldētu pārtiku smalciniet, izmantojot tikai ledus smalcinātāju.

Lietojot ierīces un palīgierīces pirmo reizi, notīriet tos.

- Pilnībā attīniet tīkla vadu.
- Novietojiet krūzi uz tīras un līdzenas virsmas.
- Ievietojiet palīgierīci krūzē.
- Ielieciet krūzē pārtiku. Vērojiet skalu, lai redzētu pievienotās pārtikas daudzumu (A).
- Piestipriniet pārsegu – nepiestipriniet šķībi!
- Piestipriniet motora bloku. Novietojiet to vietā.
- Ierīce nesāks darboties, ja pārsegs būs pievienots nepareizi.
- Iespraudiet tīkla vadu.
- Ar vienu roku pieturiet krūzi, bet ar otru piespiediet motora bloku.

Turpiniet darbību, lai sagrieztu pārtiku, lai sakultu olas un saputotu krējumu; vai darbiniet ierīci ar pārtraukumiem, lai sagrieztu gabaliņos sīpolus vai augļus tāpat arī ledus sasmalcināšanai.

Pēc ierīces lietošanas

- Izraujiet tīkla vadu.
- Noņemiet motora bloku un pārsegu.
- Izņemiet palīgierīci un pēc tam pārtiku.

Ierīces tīrīšana

Brīdinājums!

Nekad nelieciet ierīci zem tekoša ūdens un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.

- Izraujiet tīkla vadu.
- Izslaukiet motora bloku ar mitru drēbi un pēc tam izžāvējiet.
- Mazgājiet palīgierīces, krūzi un pārsegu trauku mazgājamā mašīnā vai tekošā ūdenī, izmantojot birsti.

Netīriet asmeņus ar kailām rokām. Izmantojiet birsti. Turiet asmeņus aiz plastmasas rokturiem.

Ievērojiet: Pārstrādājot, piemēram, sarkanās bietes, tās var nokrāsot ierīces plastmasas detaļas. Krāsu var notīrīt ar dažiem pilieniem cepamās eļļas.

Pēc sīpolu vai ķiploku pārstrādāšanas iztīriet krūzi nekavējoties.

Ierīces uzglabāšana

Att. 7

- Aptiniet tīkla vadu ap motora bloku.

Praktiski padomi un receptes

Sekojošie padomi palīdzēs jums darbā ar ierīci iegūt labākus rezultātus.

Pirms ierīces lietošanas:

- Pirms pārstrādāšanas sagrieziet gaļu, sieru, svaigus augļus vai dārzeņus aptuveni 1 cm/½ lielos gabaliņos.
- Nomazgājiet augus, noņemiet stublājus un nedaudz pažāvējiet.
- Atdzesējiet sieru ledusskapī.
- Sausu maizi sagrieziet gabaliņos.

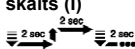

- Atdaliet no gaļas cīpslas, skrimšļus un kaulus.
- Pirms kult olas pārliecinieties, lai tās nebūtu taukainas un būtu sausas.

levērojiet:

Laiki, kas norādīti sekojošajā tabulā, ir aptuveni nepieciešamie produktu pārstrādei atkarībā no daudzuma un vēlamā rezultāta.

Īsāks laika brīdis Mazs daudzums un/vai ne tik smalks rezultāts

Ilgāks laika brīdis Liels daudzums un/vai smalkāks rezultāts

Pārtika	Pālgierīce	Maksimālais daudzums		Intervālu skaits (l) 	Laiks/ sekundēs 
		Stikla krūze	Plastmasas krūze		
Pētersīļi	Asmens	40 g/ 1½ oz	30 g/ 1 oz	5 – 15 (l)	
Ķiploki, sīpoli	Asmens	200 g/ 7 oz	150 g/ 5½ oz	5 – 10 (l)	
Augļi/dārzeņi	Asmens	200 g/ 7 oz	200 g/ 7 oz	10 – 15 (l)	
mandeles/valrieksti	Asmens	200 g/ 9 oz	200 g/ 7 oz		20 – 30 s
Siers	Asmens	200 g/ 7 oz	150 g/ 5½ oz		20 – 30 s
Gaļa	Asmens	200 g/ 7 oz	200 g/ 7 oz		15 – 25 s
Bērnu pārtika	Asmens	200 g/ 7 oz	200 g/ 7 oz		10 – 20 s
Pankūku mīkla	Asmens	1.0 l/ 1¼ pt	0.7 l/ 1¼ pt		30 – 45 s
Kokteiļi	Asmens	1.5 l/ 2¼ pt	0.8 l/ 1 pt 8 fl oz		- 30 s
Sasmalcināts ledus	Ledus smalcināšanas disks	200 g/ vai 7 oz aptuveni 8 ledus gabaliņi		4 – 6 (l)	
Olu baltumi	Putošanas disks	4 olu baltumi			60 – 90 s
Krējums	Putošanas disks	400 ml/ 14 fl oz			15 – 20 s

Dārzeņu biezenis

Sastāvdaļas

1 burkāns un neliels gabaliņš selerijas, puravs, kabači, puķu kāposts vai kāds cits dārzenis, 1 neliels vārīts kartupelis, $\frac{3}{4}$ l/1½ pt gaļas buljona, pētersīlis, baziliks (ja nepieciešams), sāls, melnie pipari, 100 g/ 4 oz saldaiss krējums, 1 olu dzeltenums

Palīgierīce

Asmens

Gatavošana

- Sagatavojiet, nomazgājiet un sagrieziet dārzenus gabaliņos.
- Uzvāriet buljonu un dārzenus.
- Izlejiet uzvārīto buljonu un dārzenus krūzē un veidojiet biezeni.
- Izlejiet biezeni atpakaļ katlā un apberiet ar augiem, sāli un pipariem.
- Sajauciet olas dzeltenumu un saldo krējumu un gatavojiet putru. Neļaujiet uzvārīties.

Piena kokteilis

Sastāvdaļas

300 ml/½ pt auksta piena, 100 g/4 oz zemeņu vai citu augļu, daži pilieni vaniļas esences + 1 tējķ. cukura, 2-3 tējķ. vaniļas saldējuma.

Palīgierīce

Asmens

Gatavošana

- Salieciet visas sastāvdaļas krūzē un jauciet 30 sek. Pasniedziet uzreiz.

Salātu mērce

Sastāvdaļas

200 g/ 7 oz skāba krējuma, 200g/7oz jogurta, 3 ķiploka daiviņas, 2-3 tējķ., tomātu mērces, šķipsna sāls, cukurs, 3-6 tējķ., etiķis.

Palīgierīce

Asmens

Gatavošana

- Salieciet visas sastāvdaļas krūzē un jauciet 20 sek.

Majonēze

Sastāvdaļas

1 ola, 1 tējķ. sinepju, 1 tējķ. etiķa, sāls, pipari, 100 ml/ 3½ fl oz eļļas un pārējie 150 ml/ ¾ pt eļļas.

Palīgierīce

Putošanas disks

Gatavošana

Sastāvdaļu temperatūrai ir jābūt vienādai.

- Ielieciet sastāvdaļas un ielejiet 100 ml eļļas krūzē, un jauciet aptuveni 20 sek.
- Pievienojiet vēl 150 ml eļļas un jauciet vēl 30-45 sek. Majonēzi var gatavot mazā traukā, izmantojot asmeni.

Medus sviests

Sastāvdaļas mazajai krūzei

75 g/3 oz sviesta (istabas temperatūrā), 150 g/ 3½ oz medus.

Sastāvdaļas lielajai krūzei

100 g/3½ oz sviesta (istabas temperatūrā), 200 g/7 oz medus.

Palīgierīce

Asmens

Gatavošana

- Ielieciet sviestu un medu krūzē un jauciet aptuveni 10 sek.

Garantija

Šīs ierīces garantijas noteikumus nosaka mūsu uzņēmuma pārstāvji valstī, kurā ierīce ir pārdota. Sīkāku informāciju par garantijas noteikumiem jūs varat uzzināt pie izplatītāja, kurš pārdeva jums ierīci. Ja garantijas laikā rodas šūdzības par ierīci, uzrādiet pirkuma čekus.

Garantijas noteikumi var mainīties bez brīdinājuma