



**BOSCH**



Reģistrējiet savu jauno  
ierīci "MyBosch" tūlīt un  
saņemiet bezmaksas  
priekšrocības:  
[www.bosch-home.lv](http://www.bosch-home.lv)

## ErgoMaster Sērija4 / Sērija6

**MSM4W...    MSM4B...    MSM6M...**

**lv** Lietošanas instrukcija

Rokas mikseris

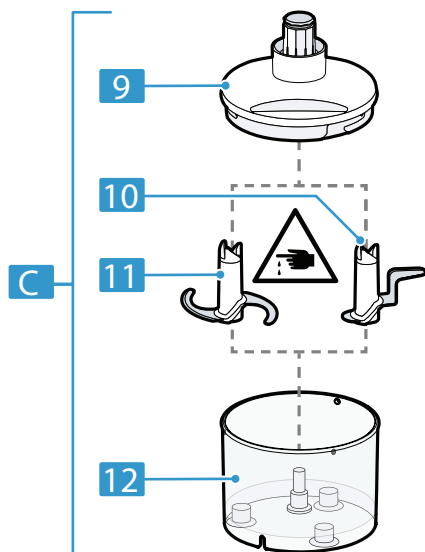
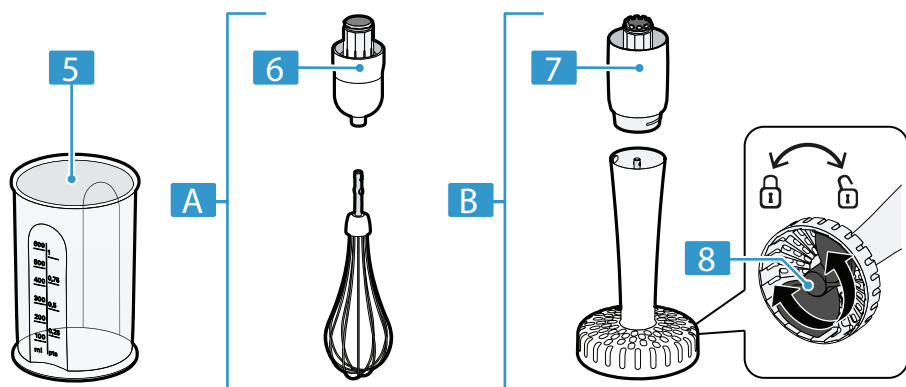
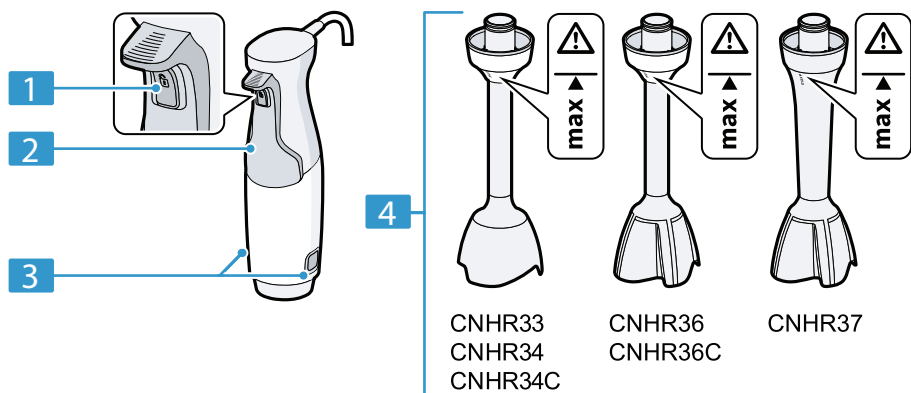
MSM6M871

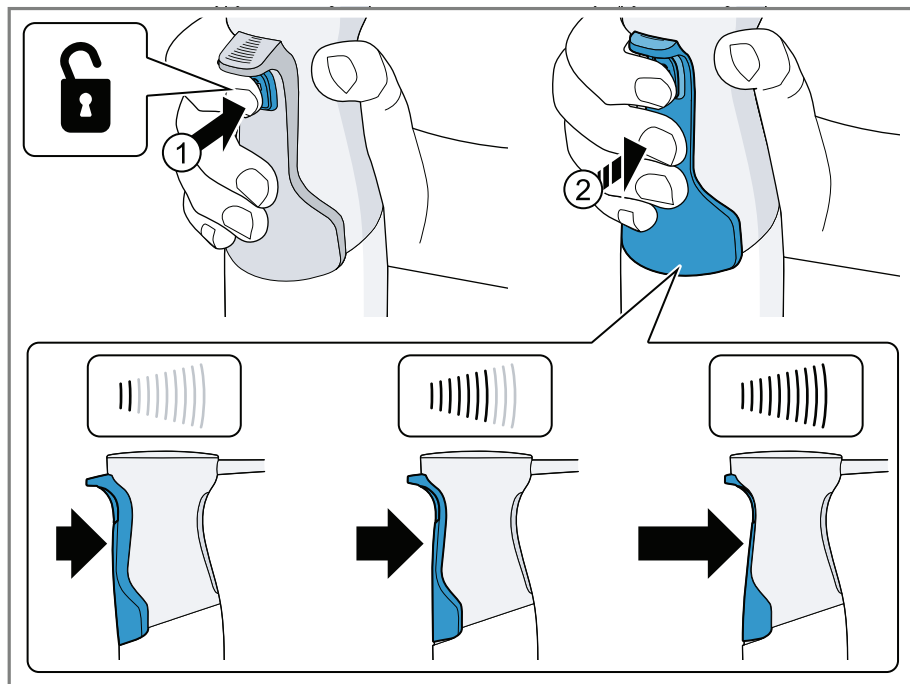


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>

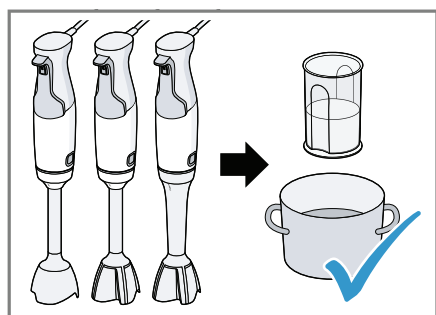


Noskenējiet QR kodu vai apmeklējiet tīmekļa vietni, lai atvērtu sadaļu "Turpmākie paziņojumi par lietošanu". Tajā varat atrast papildu informāciju par jūsu ierīci un piederumiem.

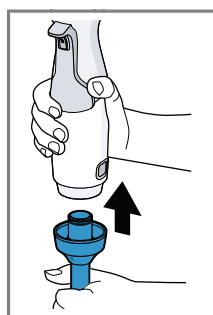




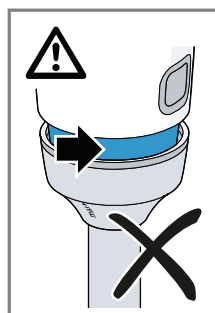
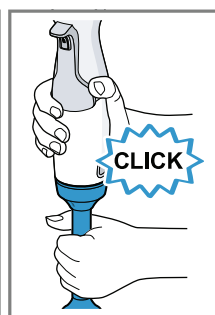
2



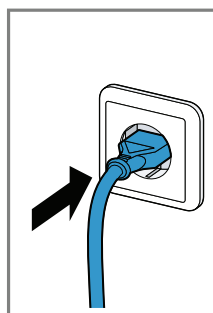
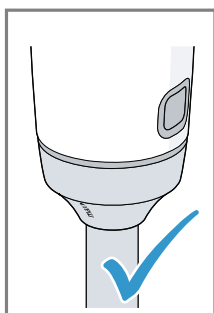
3



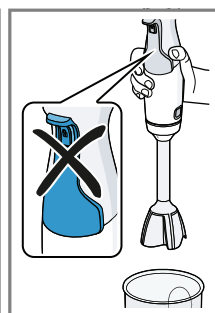
4

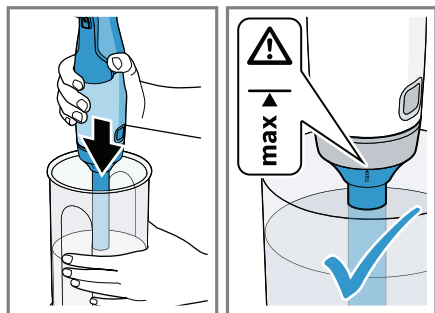


5

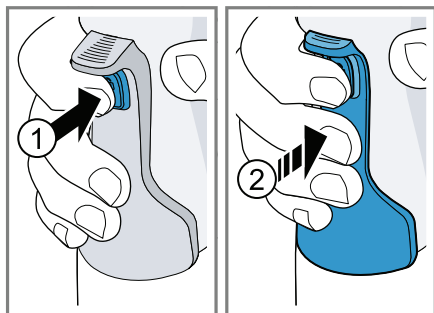


6

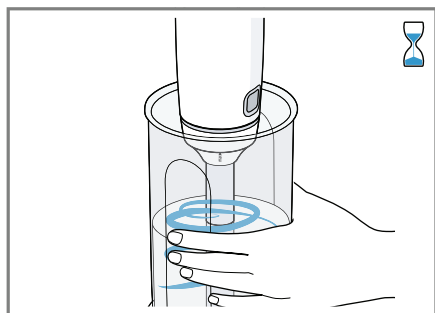




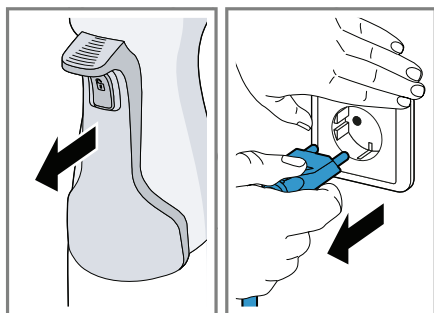
7



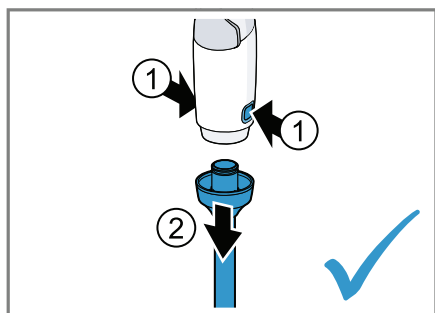
8



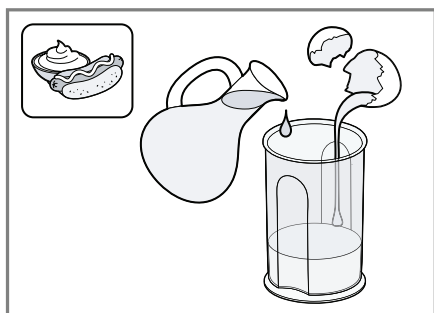
9



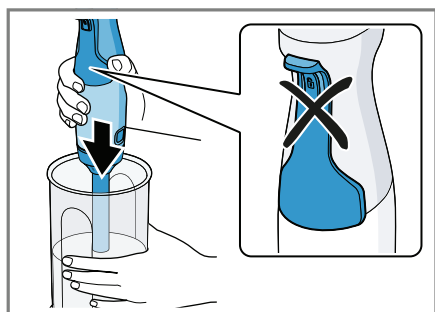
10



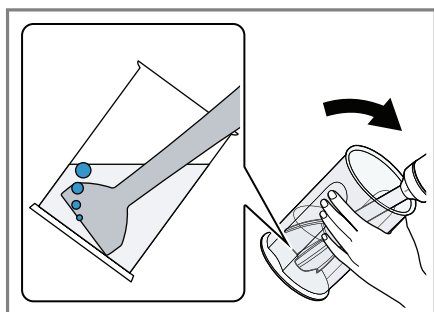
11



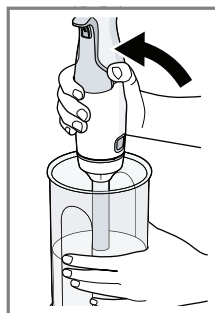
12



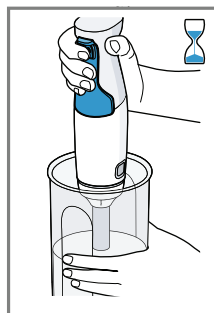
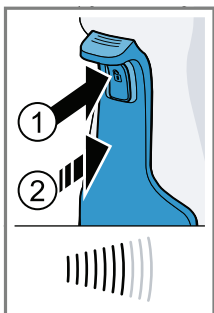
13



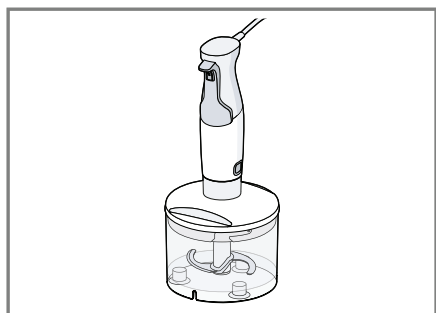
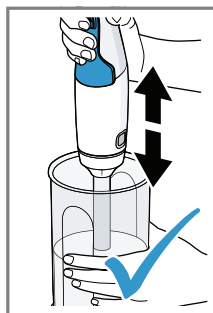
14



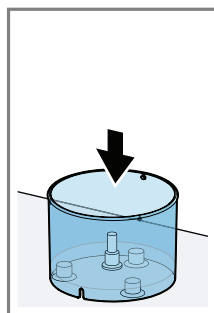
15



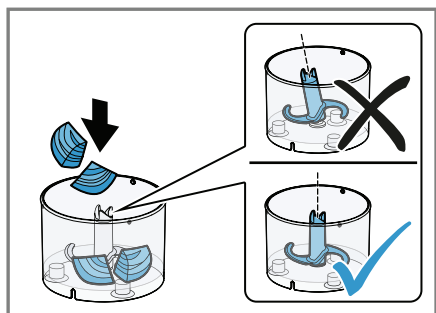
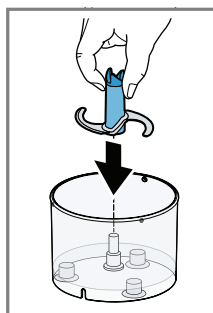
16



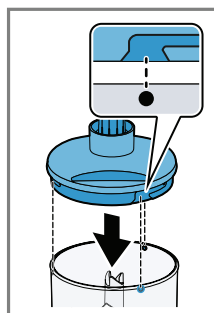
17



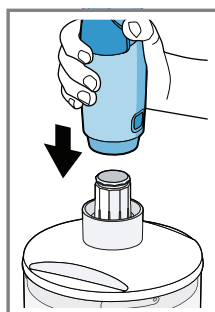
18



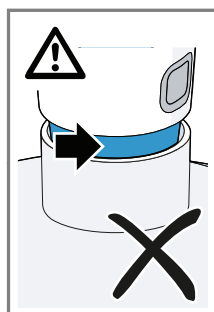
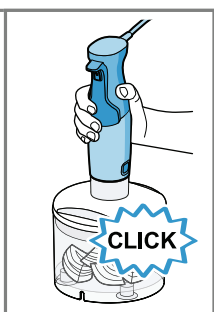
19



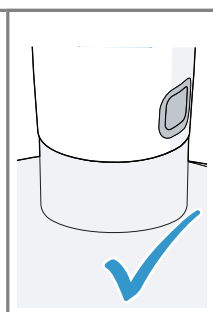
20

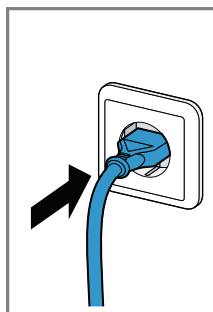


21

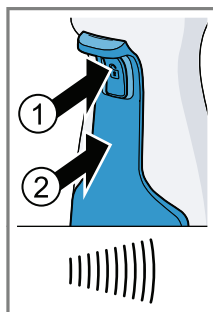
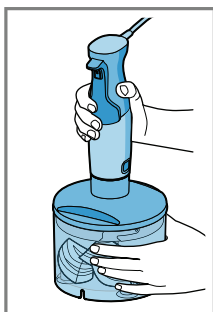


22

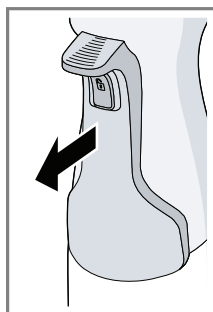




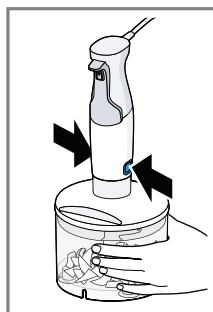
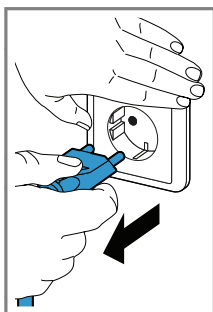
23



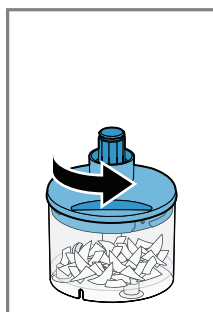
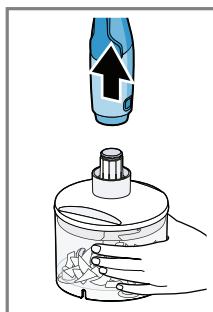
24



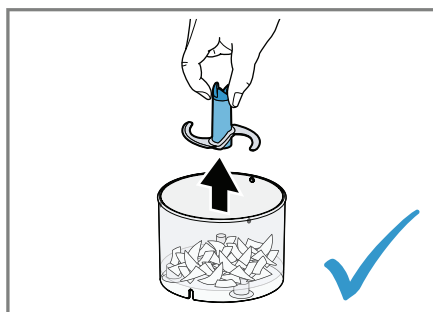
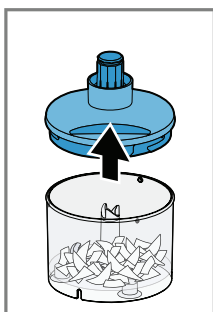
25



26



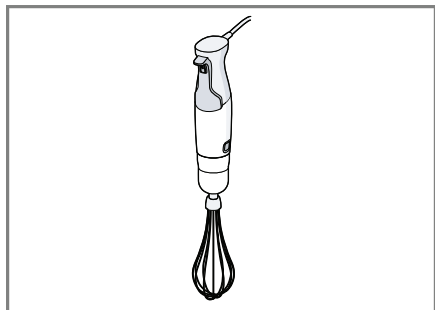
27



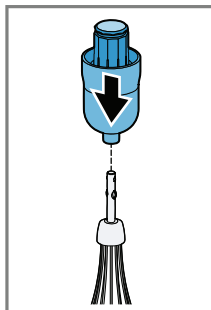
28

| CNHR34, CNHR36             | 80 g  | 20 g | 2 s |
|----------------------------|-------|------|-----|
| CNHR33, CNHR34C<br>CNHR36C | 100 g | 20 g | 2 s |
| CNHR37                     | 120 g | 20 g | 3 s |

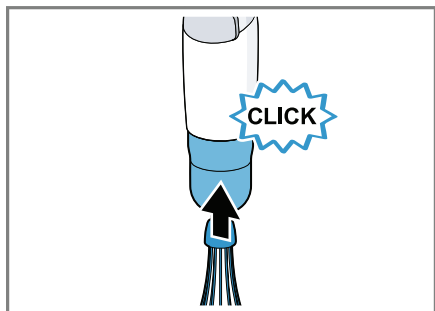
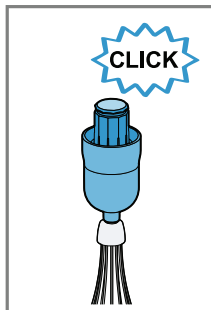
29



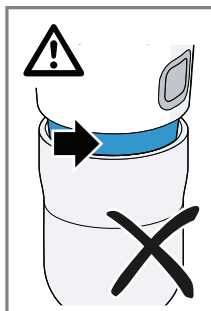
30



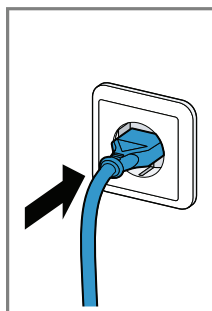
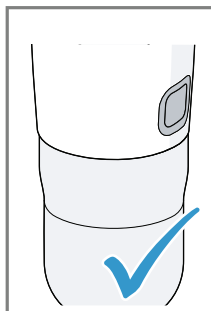
31



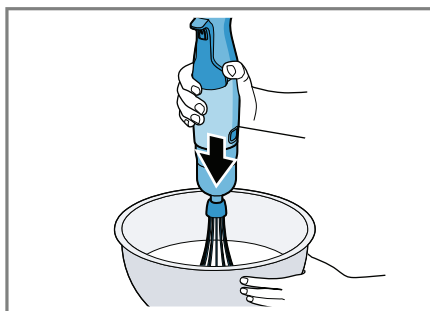
32



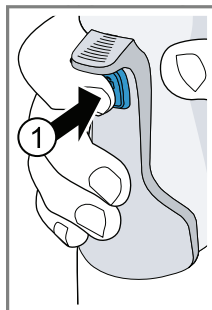
33



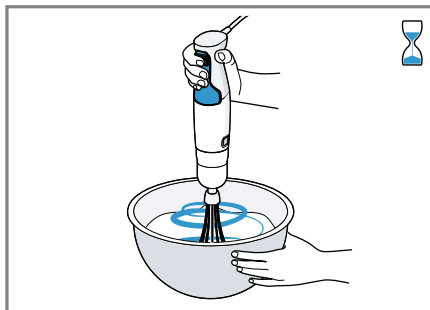
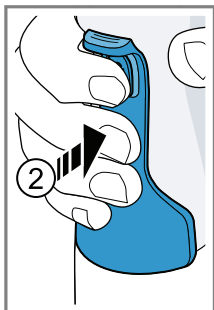
34



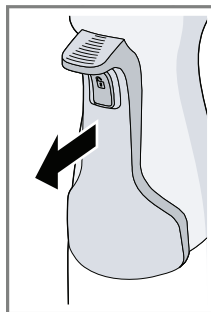
35



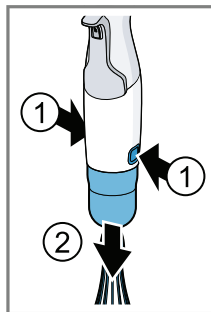
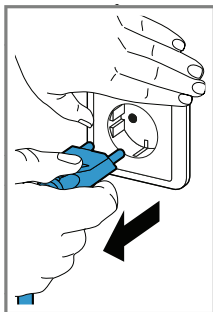
36



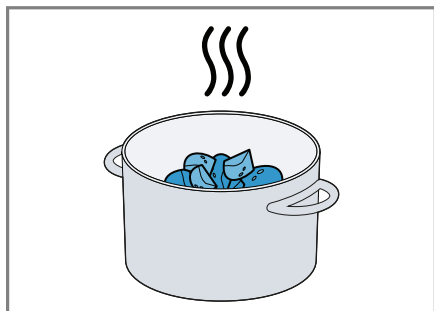
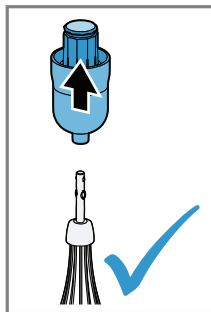
37



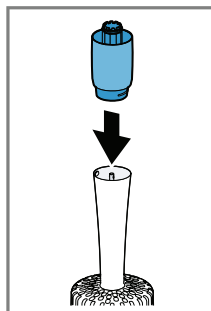
38



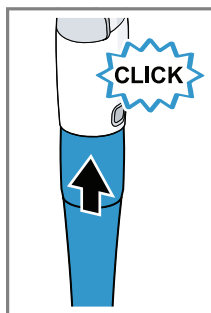
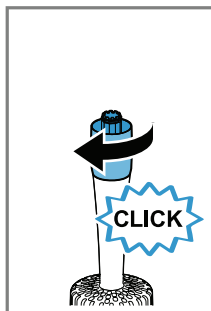
39



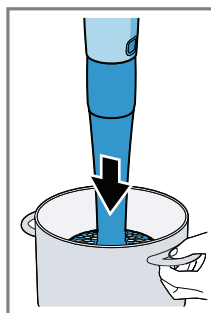
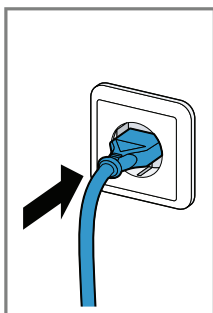
40



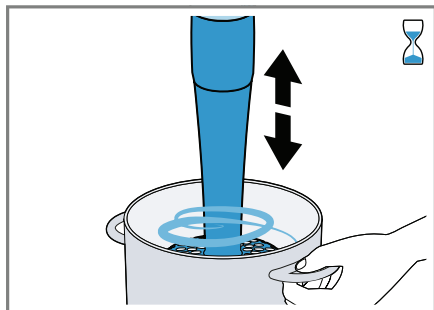
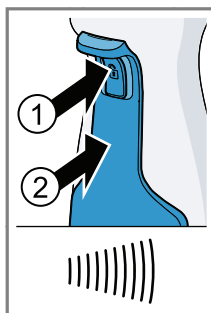
41



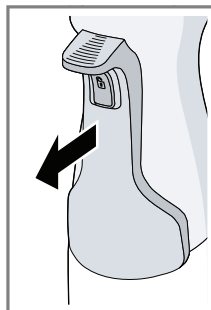
42



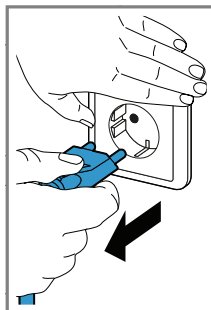
43

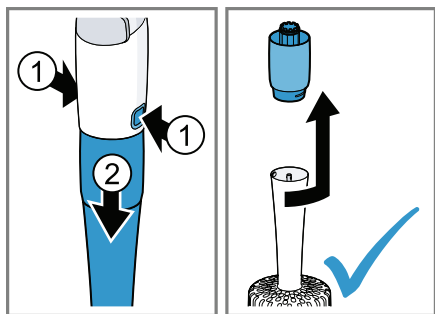


44



45

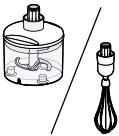
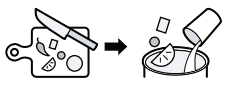
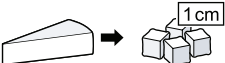
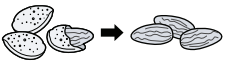


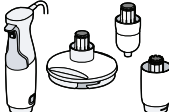
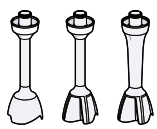
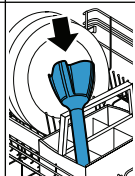


46

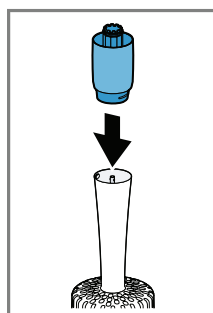
| <br><br><br><br> |  |  | 200-600 g | 40-90 s |  |
|------------------|--|--|-----------|---------|--|
|                  |  |  | 200-500 g | 60-90 s |  |
|                  |  |  | 200-500 g | 60-90 s |  |
|                  |  |  | 200-600 g | 60-90 s |  |
|                  |  |  | 1 x ○     | 60-90 s |  |
|                  |  |  | 200-600 g | 40-60 s |  |
|                  |  |  | 200-600 g | 60-90 s |  |

47

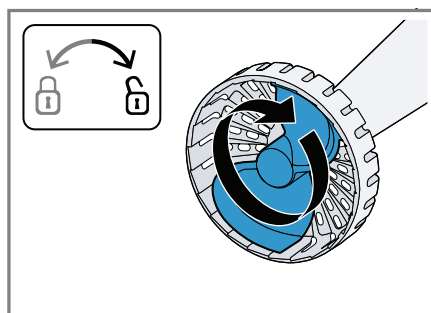
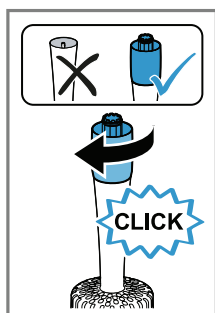
|     |    |    |          |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    | 50-100 g                                                                                  | 10-20 s                                                                                         |
|                                                                                     |    |    | 50-100 g                                                                                  | 20-40 s                                                                                         |
|                                                                                     |    |    | 5-20 x   | 3-15 s                                                                                          |
|                                                                                     |    |    | 50-100 g                                                                                  | (3-8) x 1 s                                                                                     |
|                                                                                     |    |    | 5-15 g                                                                                    | (7-10) x 1 s                                                                                    |
|                                                                                     |    |    | 50-150 g                                                                                  | 5-30 s                                                                                          |
|                                                                                     |    |                                                                                     | 150 g                                                                                     |  L 7 - 10 s    |
|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                           |  M 16 - 20 s   |
|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                           |  S 20 - 30 s |
|  |  |  | 100 g                                                                                     | 5 s                                                                                             |
|  |  |  | 100-300 g                                                                                 | 20-180 s                                                                                        |
|                                                                                     |  |  | 1-3 x  | 40-120 s                                                                                        |
|                                                                                     |  |  | 50-150 g                                                                                  | 60-120 s                                                                                        |

|                                                                                   |  |  |  |  |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓                                                                                 | ✗                                                                                | ✗                                                                                | ✗                                                                                | ✗                                                                                 |
|  | ✗                                                                                 | ✗                                                                                | ✗                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                |  |

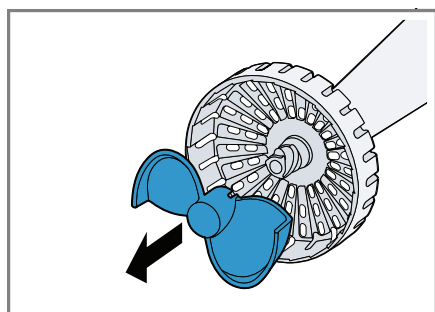
49



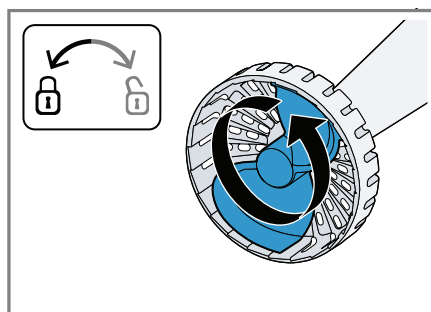
50



51



52



53



## Drošība

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju rokasgrāmatu.
- Instrukciju rokasgrāmatu un informāciju par ierīci glabājiēt drošā vietā izmantošanai nākotnē vai nākamajam īpašniekam.

Šo ierīci lietojiēt tikai:

- ar oriģinālajām rezerves daļām un piederumiem.
- ēdiena sagriešanai, sakapāšanai, sajaukšanai, biezeņa pagatavošanai un šķidra vai pusšķidra ēdiena samaisīšanai emulsijā.
- privātās mājtsaimniecībās un mājokļa videi līdzīgās telpās istabas temperatūrā.
- mājas apstākļiem pārstrādei normālā daudzumā un ilgumā.
- līdz maks. 2000 m virs jūras līmeņa.

Pēc katras lietošanas, tad, ja ierīce netiek uzraudzīta, pirms salikšanas, pirms izjaukšanas, tīrīšanas un darbības traucējumu gadījumā ierīce vienmēr jāatvieno no strāvas. Personas ar samazinātām fiziskajām, maņu / garīgajām spējām vai bez pieredzes / zināšanām ierīci var lietot tad, ja tiek uzraudzītas vai apmācītas par ierīces drošu lietošanu, un tās izprot saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces apkopi un tīrīt to.

Bērni nedrīkst lietot šo ierīci. Nelaidiet bērnus pie ierīces un elektrības vada.

- ▶ Ierīci pievienojiet un darbiniet tikai saskaņā ar specifikācijām, kas norādītas uz parametru plāksnītes.
- ▶ Lai izvairītos no riska, ierīces bojātā elektrības vada nomaiņa jāveic ražotājam, ražotāja klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgas kvalifikācijas speciālistam.
- ▶ Nekad nemērciet ierīci vai elektrības vadu ūdenī un nemazgājiēt to trauku mazgājamā mašīnā.
- ▶ Blendera pēdu mērciet sastāvdaļās tikai līdz atzīmei “max”.
- ▶ Ja ierīce iekritusi ūdenī vai citā šķidrumā, to nedrīkst turpmāk lietot.

- ▶ Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.
- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrības vada saskari ar karstas daļas un nevelciet to pār asām malām.
- ▶ Nelieciet ierīci uz karstām virsmām vai to tuvumā.
- ▶ Pēc izslēgšanas pagaidiet, līdz piedziņa ir pilnībā pārstājusī griezties.
- ▶ Raugieties, lai rotējošo detaļu tuvumā nenokļūtu rokas, mati, apģērbs vai galda piederumi.
- ▶ Piederumus uzlieciet un noņemiet tikai tad, kad piedziņa ir pārtraukusi griezties un ierīce ir atvienota no elektrības.
- ▶ Lietojiet tikai pilnībā saliktus piederumus.
- ▶ Nekad neaiztieciet asmeņu malas ar kailām rokām.
- ▶ Rīkojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot un tīrot tvertni, jāievēro piesardzība.
- ▶ Pārstrādājot karstu ēdienu, esiet piesardzīgi.
- ▶ Verdošam ēdienam pirms smalcināšanas ļaujiet atdzist līdz vismaz 70 °C.
- ▶ Ievērojiet norādījumus par tīrīšanu.
- ▶ Virsmas, kuras saskaras ar ēdienu, notīriet pirms katras lietošanas reizes.

## Uzmanieties, lai nesabojātu materiālus

- ▶ Nedarbiniet ierīci tukšgaitā.
- ▶ Nekad nelieciet blendera krūzi mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī
- ▶ Nekad nemērciet zobratu iekārtas šķidrumos, nemazgājiet tas zem ūdens strūkļas vai trauku mazgājamā mašīnā.
- ▶ Nekad nelieciet universālā griezēja tvertni mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.
- ▶ Nekad nelietojiet blendera kāju vai putotāju universālā griezēja traukā.
- ▶ Galveno iekārtu uzlieciet pilnībā uz blendera kājas vai piederuma un ar klikšķi fiksējiet savā vietā.

## Pārskats

→ att. 1

|   |                            |
|---|----------------------------|
| A | Putotājs <sup>1</sup>      |
| B | "ProPuree" rīves pielikums |

|    |                                                     |
|----|-----------------------------------------------------|
| C  | Universālais griezējs <sup>1</sup>                  |
| 1  | Ieslēgšana atslēga                                  |
| 2  | Regulēšanas svira                                   |
| 3  | Atbrīvošanas pogas                                  |
| 4  | Blendera pēda"                                      |
| 5  | Plastmasas blendera krūze"                          |
| 6  | Zobratu piederums putotājam                         |
| 7  | Zobratu iekārta biezeņa pagatavošanas piederumam    |
| 8  | Piederuma biezeņa pagatavošanai lāpstīņa (nonemama) |
| 9  | Zobratu iekārta universālajam griezējam             |
| 10 | Ledus smalcinātāja asmens"                          |
| 11 | Universālais asmens                                 |
| 12 | Tvertne                                             |

<sup>1</sup> Atkarībā no modeļa

**Piezīmes:**

- Ja piegādes komplektā piederums nav iekļauts, to var pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā.
- tikai CNHR37 – universālo griezēju var pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā, norādot pasūtījuma Nr. 0012042772. Ar universālo griezēju ierīci darbiniet ar pilnu jaudu, pagatavojot medus un ābolu maisījumu, kā arī ievērojiet norādījumus receptē universālā griezēja lietošanas instrukcijā.

**Vadības pogas****Vadības svira ar ieslēgšana atslēgu**

Vadības sviru var izmantot plūstošai ierīces ātruma regulēšanai. Lai ierīci ieslēgtu, vispirms piespiediet ieslēgšanas atslēgu un tad – vadības sviru. Jo stingrāk piespiež vadības sviru, jo ātrāk griežas motors.

**Piezīme:** ierīce paliek ieslēgta tik ilgi, cik ilgi tiek spiesta vadības svira.

→ att. 2

**Blendera pēda**

**Piezīme:** blendera pēda nav piemērota tādu biezeņu pagatavošanai, kuri sastāv tikai no kartupeļiem vai produktiem ar līdzīgu konsistenci. Blendera kāja ir piemērota lietošanai šādiem mērķiem:

- dzērienu pagatavošanai;
- pankūku mīklas, majonēzes, mērču, zīdaiņu pārtikas pagatavošanai;
- vārītu produktu, piem., augļu, dārzeņu, zupu sasmalcināšanai biezenī.

**Ēdiena pārstrādāšana, izmantojot blendera pēdu****Piezīmes:**

- Cieti produkti, piem., āboli, kartupeļi vai gaļa, pirms pārstrādes noteikti jāsgriež gabalos un jāizvāra.
- Svaigu produktu, piem., sīpolu, ķiploku, garšaugu sasmalcināšanai, tiem nepievienojot šķidrumus, lietojiet universālo griezēju.
- Pirms ēdiena pārstrādājat katlīnā, noņemiet trauku no uguns.

→ att. 3 - 11

**Majonēzes receptes paraugs**

- 1 ola (olas dzeltenums un olas baltums)
- 1 ēd. k sinepju
- 1 ēd. k citrona sulas vai etiķa
- 200–250 ml eļļas
- Sāls un pipari pēc garšas

**Piezīmes majonēzes pagatavošanai**

- Ja izmantojat blendera pēdu, majonēzi var pagatavot tikai no svaigām olām (olas baltuma un olas dzeltenuma).
- Gatavojot majonēzi, gaiss zem blendera pēdas traucē sastāvdaļu labu sajaukšanos. Lai panāktu optimālu rezultātu, pārbaudiet, vai pirms sajaukšanas ir izkļuvis gaiss.

→ att. 12 - 16

**Universālais griezējs**

Universālais griezējs ir piemērots ēdiena, piem., gaļas, cieta siera, sīpolu, ķiploku, augļu, dārzeņu, garšaugu, riekstu vai mandeļu smalcināšanai.

**Piezīmes:**

- Pirms smalcināšanas izņemiet cietos gabaliņus, piem., skrimšļus, kaulus, cīpslas vai augļu kauliņus.
- Universālais griezējs nav piemērots ļoti cietu sastāvdaļu, piem., kafijas pupiņu, muskatrieksta, redīsu un saldētu ēdienu smalcināšanai.
- Ar ledu smalcinātāja asmeni smalciniet tikai ledu.

**Universālā griezēja lietošana**

→ att. 17 - 23

**Medus kūka ar āboliem****Medus-ābolu maisījums**

→ att. 29

**Kūkas**

Sastāvdaļas

- 3 olas
- 60 g sviesta
- 100 g parasto balto miltu
- 60 g maltu valriekstu
- 1 tējkarote kanēļa

## Iv Putotājs

- 2 ēd. k. vaniļas cukura
- 1 tējkarote cepamā pulvera
- 1 ābols

### Pagatavošana

- Atdaliet olu baltumus no dzeltenumiem un sakuliet baltumus stingrās putās.
- Sakuliet olu dzeltenumus ar cukuru, līdz masa kļūst gaiša un čagana. Pievienojiet mīksto sviestu un sagatavoto **medus un ābolu maisījumu**.
- Pārējās sastāvdaļas sajauciet atsevišķā bļodā, pievienojiet slapjās sastāvdaļas un iemaisiet.
- Ar lāpstiņu uzmanīgi iecilājiet sakultos olu baltumus.
- Četrstūrainu maizes veidni (35 x 11 cm) izklājiet ar cepampapīru un ielejiet sagatavoto kūkas mīklu.
- Nomizojiet ābolu, sagrieziet šķēlītēs un izkārtējiet uz kūkas.
- Sakarsējiet cepeškrāni līdz 180 °C un cepiet kūku 30 minūtes.

## Putotājs

Putotājs ir piemērots saldā krējuma, olu baltumu vai piena putu sakulšanai, kā arī mērču un desertu pagatavošanai. Ieteikumi optimāla rezultāta sasniegšanai:

- izmantojiet saldo krējumu ar tauku saturu vismaz 30 % un 4–8 °C temperatūrā;
- izmantojiet pienu ar augstu olbaltumvielu saturu un maks. 8 °C temperatūrā;
- saldo krējumu vai olu baltumus putojiet platā krūzē.

**Piezīme:** lai novērstu izšļakstīšanos, putojot izmantojiet dziļus traukus.

## Putotāja lietošana

→ att. 30 - 35

## "ProPuree" piederums biezeņa pagatavošanai

Piederums biezeņa pagatavošanai ir piemērots vārītu kartupeļu, zirņu, augļu vai ēdienu ar līdzīgu konsistenci sasmalcināšanai biezenī.

### Piezīmes:

- Nepārstrādājiet cietas sastāvdaļas.
- Pirms ēdienu pārstrādājat katliņā, noņemiet trauku no uguns.
- Nedauziet piederumu biezeņa pagatavošanai pret cietām malām (piem. katliem, bļodām).

## Piederuma biezeņa pagatavošanai izmantošana

→ att. 40 - 46

## Kartupeļu biezenis

- 1 kg vārītu kartupeļu
- 0,15 l silta piena
- 50 g mīksta sviesta
- Sāls, pipari un muskatrieksts

### Pagatavošana

- Sastāvdaļas ielieciet piemērotā krūzē un apm. 1 minūti pārstrādājiet ar piederumu biezeņa pagatavošanai.
- Beigās pievienojiet garšvielas – sāli, piparus un muskatriekstu pēc garšas.

## Izmantošanas piemēri

Vienmēr ievērojiet tabulā norādīto maksimālo daudzumu un smalcināšanas ilgumu.

### Piemēri blendera kājai

pēc katra darbināšanas cikla ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.

→ att. 47

## Piemēri universālajam griezējam un putotājam

→ att. 48

## Tīrīšanas pārskats

Atsevišķās detaļas tīriet tā, kā norādīts tabulā.

→ att. 49

## Piederuma biezeņa pagatavošanai tīrīšana

Lai nomazgātu īpaši rūpīgi, noņemiet biezeņa pagatavošanas piederuma lāpstiņu.

→ att. 50 - 53

## Problēmas un to novēršana

### Ierīce darbināšanas laikā izslēdzas (tikai 800 W – 1200 W modeļiem).

Ieslēgsies aizsardzība pret pārslodzi.

- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist apm. 1 stundu, lai izslēgtu ierīces aizsardzību pret pārslodzi.

**Piezīme:** ja darbības traucējumu neizdodas novērst, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

## Nolietotās ierīces nodošana atkritumos

- Ierīci nododiet atkritumos videi saudzīgā veidā.  
Informāciju par iespējām nodot materiālus atkārtotai pārstrādei var saņemt specializētajā veikalā vai vietējā pašvaldībā.



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.

## Klientu apkalpošanas dienests

Plašāka informācija par garantijas periodu un garantijas noteikumiem jūsu valstī pieejama mūsu tehniskā apkopes dienestā, pie jūsu pārdevēja vai mūsu tīmekļa vietnē. Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformācija pieejama pievienotajā klientu apkalpošanas dienestu rādītājā vai mūsu tīmekļa vietnē.



**BOSCH**



Reģistrējiet savu jauno  
ierīci "MyBosch" tūlīt un  
saņemiet bezmaksas  
priekšrocības:  
[www.bosch-home.lv](http://www.bosch-home.lv)

## ErgoMaster Sērija4 / Sērija6

**MSM4B...    MSM6M...**

**Iv** Lietošanas instrukcija

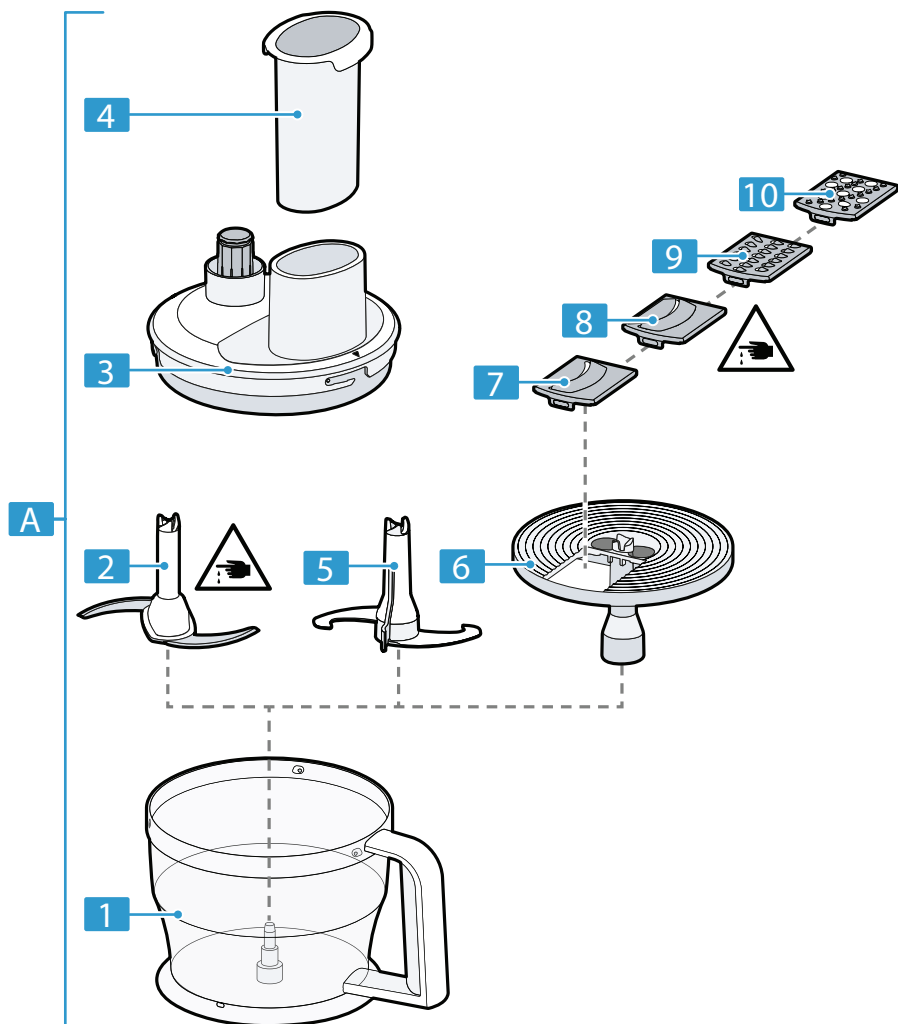
Piederuma



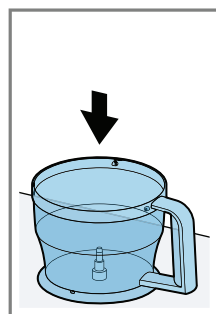
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251294>



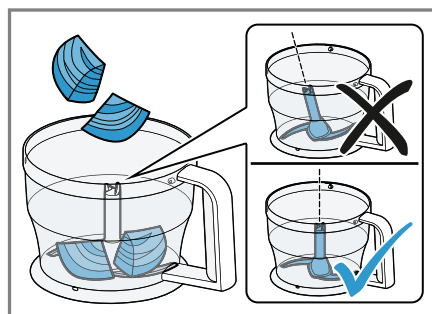
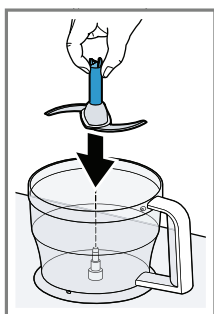
Noskenējiet QR kodu vai apmeklējiet tīmekļa vietni, lai atvērtu sadaļu "Turpmākie paziņojumi par lietošanu". Tajā varat atrast papildu informāciju par jūsu ierīci un piederumiem.



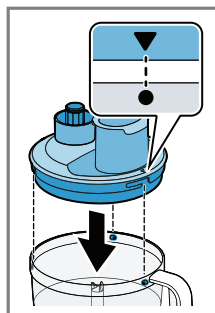
**1**



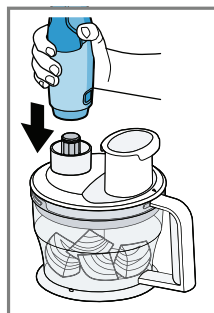
**2**



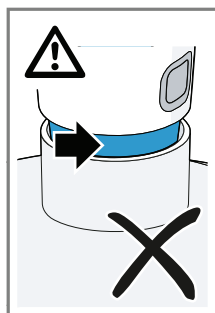
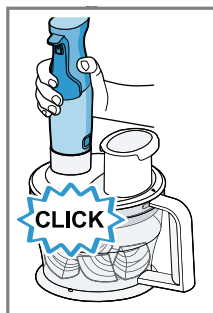
**3**



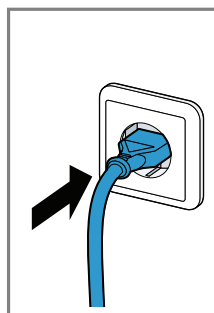
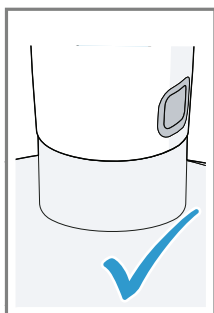
4



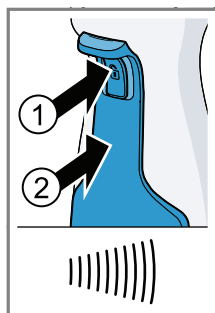
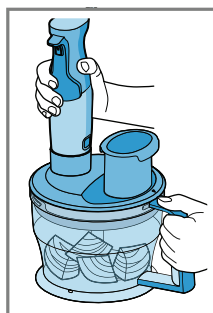
5



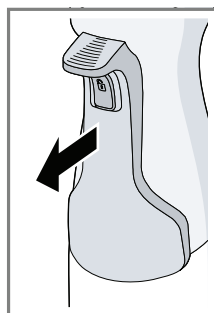
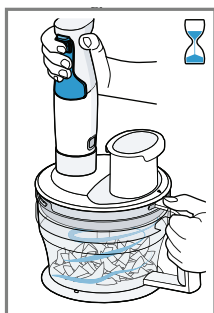
6



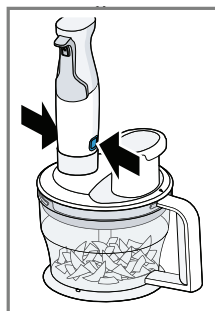
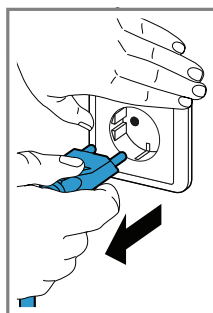
7



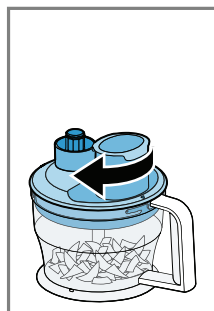
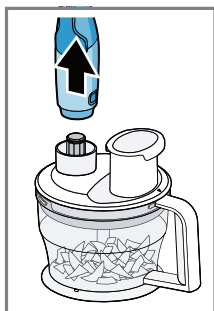
8



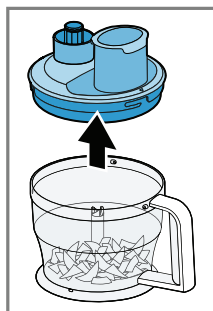
9

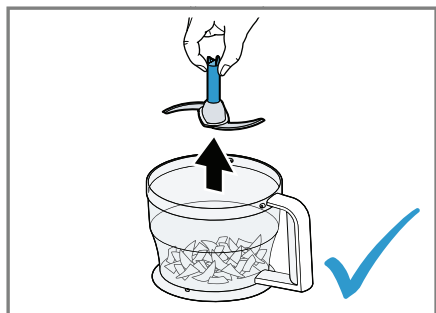


10

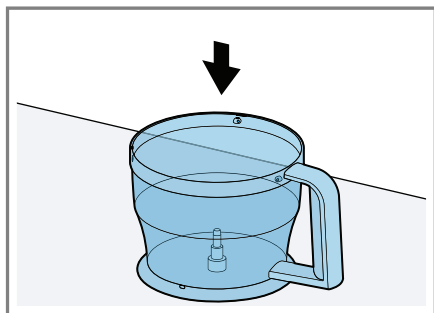


11

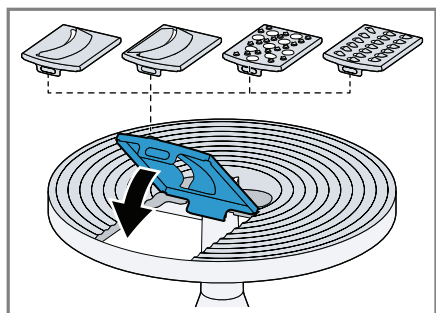




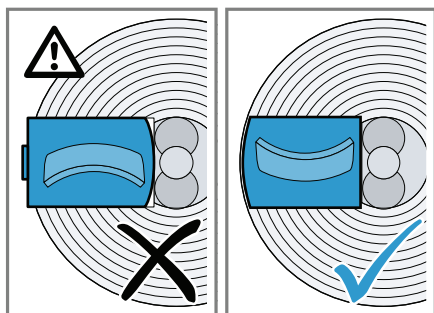
12



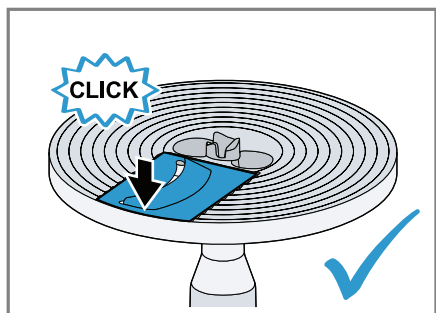
13



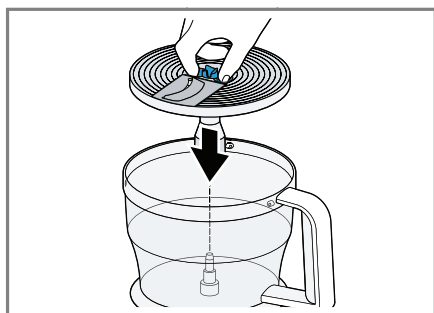
14



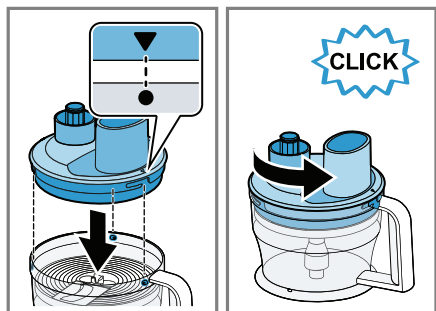
15



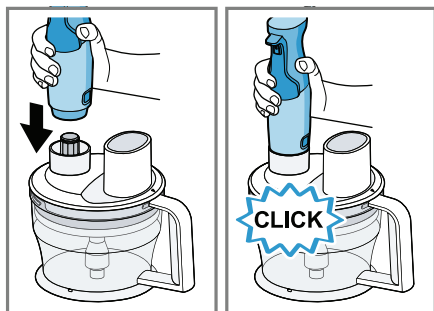
16



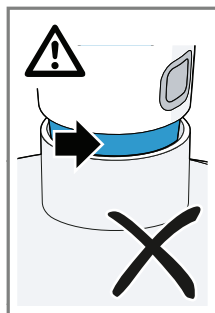
17



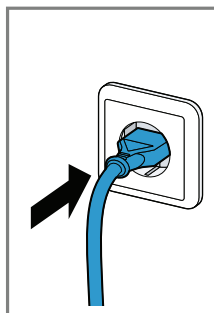
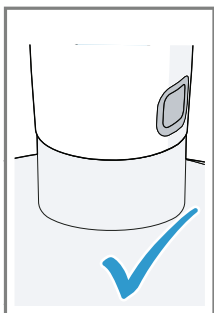
18



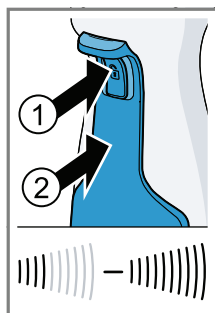
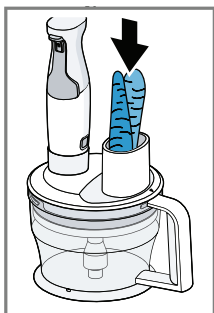
19



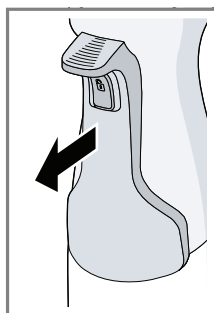
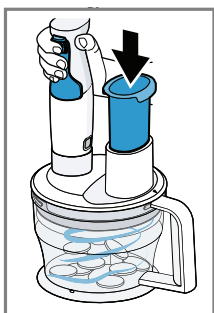
20



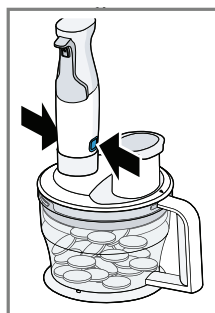
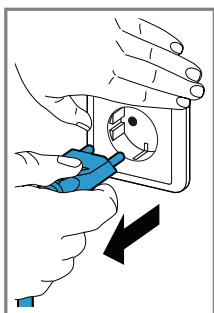
21



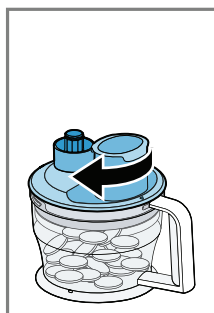
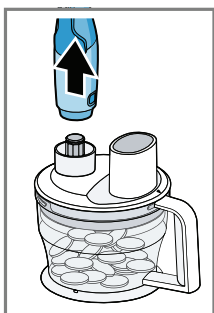
22



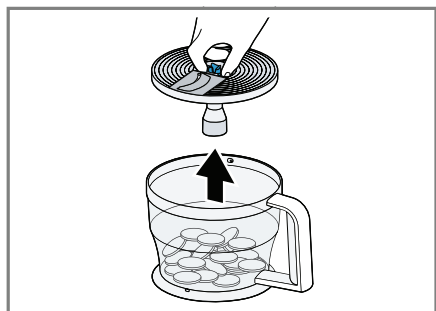
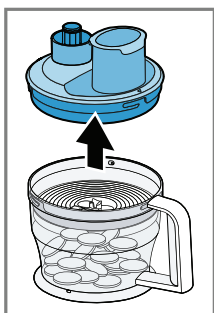
23



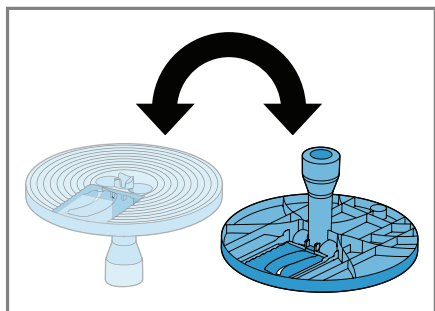
24



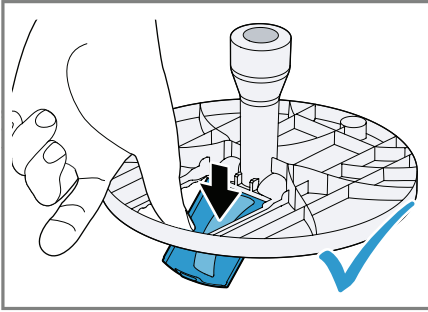
25

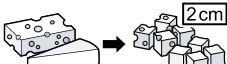
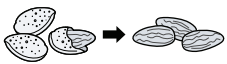
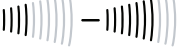
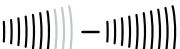
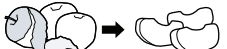
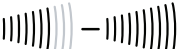
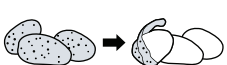


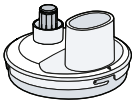
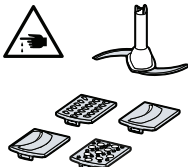
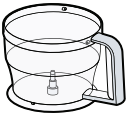
26



27



|    |     |        |  |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    | 350 g                                                                                  | 25-30 s                                                                          |    |
|                                                                                     |    | 250 g                                                                                  | 30-70 s                                                                          |    |
|                                                                                     |    | 350 g                                                                                  | (5-10) x 2 s                                                                     |    |
|                                                                                     |    | 20 g                                                                                   | (4-7) x 2 s                                                                      |    |
|                                                                                     |    | 20 x  | (3-8) x 1 s                                                                      |    |
|                                                                                     |    | 500 g                                                                                  | (6-15) x 4 s                                                                     |    |
|    |    | 500 g                                                                                  | -                                                                                |    |
|                                                                                     |    | 400 g                                                                                  | -                                                                                |    |
|                                                                                     |    | 500 g                                                                                  | -                                                                                |    |
|  |  | 300 g                                                                                  | -                                                                                |  |
|                                                                                     |  | 500 g                                                                                  | -                                                                                |  |
|                                                                                     |  | 500 g                                                                                  | -                                                                                |  |
|  |  | 500 g                                                                                  | -                                                                                |  |
|                                                                                     |  | 500 g                                                                                  | -                                                                                |  |

|                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 |
|                                                                                       | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |
| <br> | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |



## Drošība

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju rokasgrāmatu.
  - Nemiet vērā norādījumus par galveno iekārtu.
- Šo ierīci lietojiet tikai:
- ar rokas blenderi MSM4B..., MSM6M....
  - šajā instrukcijā aprakstītajiem izmantošanas veidiem.
- ▶ Nekad neaiztieciet asmeņu malas ar kailām rokām.
  - ▶ Rīkojoties ar asajiem asmeņiem, iztukšojot un tīrot tvertni, jāievēro piesardzība.
  - ▶ Nekad nepieskarieties asajiem asmeņiem un malām ar kailām rokām.
  - ▶ Satveriet griezēja ieliktnus tikai aiz malas.
  - ▶ Nelieciet rokas piepildīšanas atverē.
  - ▶ Sastāvdaļu piespiešanai izmantojiet tikai piespiedēju.
  - ▶ Piederumus uzlieciet un noņemiet tikai tad, kad piedziņa ir pilnībā pārtraukusi griezties un kad ierīces kontaktdakšiņa ir atvienota no kontaktlīdždas.
  - ▶ Lietojiet tikai pilnībā saliktus piederumus.
  - ▶ Nedarbiniet multifunkcionālo piederumu, pirms uzlikts un nostiprināts zobratu piederums.
  - ▶ Pārstrādājot karstu ēdienu, esiet piesardzīgi.
  - ▶ Uzmanieties, ja virtuves kombainā tiek liets karsts šķidrums, jo tas pēkšņas iztvaikošanas dēļ var izšļākties no tvertnes.

## Uzmanieties, lai nesabojātu materiālus

- ▶ Nekad nemērciet zobratu iekārtas šķidrumos, nemazgājiet tas zem ūdens strūkļas vai trauku mazgājamā mašīnā.
- ▶ Nekad nelieciet universālo piederumu tvertnei mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.
- ▶ Nelieciet priekšmetus, piem., koka karotes, nažus tvertnē vai piepildīšanas atverē.
- ▶ Nespiediet piespiedēju ar lielu spēku.
- ▶ Nelietojiet blendera kāju daudzfunkcionālā piederuma tvertnē.
- ▶ Galveno iekārtu uz piederuma fiksējiet ar klikšķi.

## Pārskats

→ att. 1

|    |                                                |
|----|------------------------------------------------|
| A  | Daudzfunkcionālais piederums                   |
| 1  | Tvertne                                        |
| 2  | Universālais asmens                            |
| 3  | Zobratu iekārta daudzfunkcionālajam piederumam |
| 4  | Piespiedējs                                    |
| 5  | Mīklas āķis <sup>1</sup>                       |
| 6  | Nesēja diska diska ieliktniem                  |
| 7  | Ieliktnis šķēlēšanai, rupjš <sup>1</sup>       |
| 8  | Ieliktnis šķēlēšanai, smalks <sup>1</sup>      |
| 9  | Ieliktnis rīvšanai <sup>1</sup>                |
| 10 | Rīves ieliktnis <sup>1</sup>                   |

<sup>1</sup> Atkarībā no modeļa

**Piezīme:** ja elements nav iekļauts piegādes komplektā, to var pasūtīt klientu apkalpošanas dienestā.

## Daudzfunkcionālais piederums

Daudzfunkcionālais piederums ir piemērots mīklas mīcīšanai, ēdiena sagriešanai un rīvēšanai.

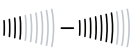
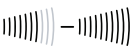
### Piezīmes:

- Pirms smalcināšanas izņemiet cietos gabaliņus, piem., skrimšļus, kaulus, cīpslas vai augļu kauliņus.
- Daudzfunkcionālais piederums nav piemērots ļoti cietu sastāvdaļu, piem., kafijas pupiņu, muskatnieksta, redīsu un saldētu ēdienu smalcināšanai.

## Simboli

| Simbols                                                                          | Apraksts                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Nelieciet rokas piepildīšanas atverē.                                                                   |
|  | Nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.                                                                |
|  | Nemērciet ūdenī un neturiet zem ūdens strūkļas.                                                         |
|  | Atzīme uz zobratu piederuma. Sti-prinot uz trauka, atzīmi novietojiet atbilstoši stiprināšanas punktam. |

## Ieteicamais ātrums

|                                                                                    |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  | Ieliktnī šķēlēšanai               |
|  | Ieliktnis rīvēšanai               |
|  | Universālais asmens / mīklas āķis |

## Universālais asmens / mīklas āķis

Universālais asmens ir piemērots ēdiena, piem., gaļas, cieta siera, sīpolu, ķiploku, augļu, dārzeņu, garšaugu, riekstu vai mandeļu smalcināšanai. Mīklas āķis ir piemērots neliela mīklas daudzuma samīcīšanai.

### Universālā asmens vai mīklas āķa izmantošana

→ att. **2** - **12**

**Piezīme:** ja zobratu iekārtu ir grūti ieliktnī, mazliet pagrieziet trejgabala savienojumu piederuma apakšā un mēģiniet vēlreiz.

## Nesēja disks ar diska ieliktniem

Nesēja disks ar diska ieliktniem ir piemērots ēdiena, piem., dārzeņu un siera sagriešanai un rīvēšanai.

### Griezēja ieliktnu pārskats

|                              |                                                                                                                                                                   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ieliktnis šķēlēšanai, rupjš  | Gurķu, burkānu, kartupeļu šķēlēšanai.                                                                                                                             |
| Ieliktnis šķēlēšanai, smalks | Gurķu, burkānu, galda biešu, kabaču šķēlēšanai.                                                                                                                   |
| Ieliktnis rīvēšanai          | Ābolu, burkānu, siera rīvēšanai.                                                                                                                                  |
| Rīves ieliktnis              | Kartupeļu rīvēšanai, lai pagatavotu klimpas un kartupeļu pankūkas, kā arī augļu un dārzeņu sarīvēšanai salātiem<br>Piezīme – nedrīkst izmantot burkānu rīvēšanai. |

**Piezīme:** griezēja ieliktni nav piemēroti ļoti cietu ēdienu, piem. Parmesan siera vai šokolādes smalcināšanai.

Griezēja ieliktni ir tikai daļēji piemēroti šķiedrainu ēdienu, piem., puravu, seleriju vai rabarberu smalcināšanai.

### Nesēja diska ar griezēja ieliktniem izmantošana

→ att. **13** - **28**

**Piezīme:** beidziet pārstrādāšanu un iztukšojiet trauku, pirms ēdiens sasniedz nesēja diska apakšu.

## Izmantošanas piemēri

Vienmēr ievērojiet tabulā norādīto maksimālo daudzumu un smalcināšanas ilgumu.

## Daudzfunkcionālais piederums

**Piezīme:** pēc katra darbināšanas cikla ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.

→ att. **29**

## Receptšu paraugi

### Kartupeļu pankūkas

- 500 g kartupeļu
- 1 liela ola
- 3 ēd. k. miltu
- Sāls un pipari pēc garšas Pagatavošana
- Ievietojiet rīves ieliktni nesēja diskā un sagatavojiet multifunkcionālo piederumu.
- Nomizojiet un sarīvējiet kartupeļus.
- Sajauciet sarīvētos kartupeļus, olu, miltus, sāli un piparus.
- Ja maisījums ir pārāk šķidr, pievienojiet miltus.
- Pannā sakarsējiet eļļu. Pēc tam lielām karotēm lieciet maisījumu pankūku formā. Apcepiet no abām pusēm, līdz kļūst zeltaini brūnas.

### Maizes mīkla

- 200 g miltu
- 120 ml ūdens
- 7 g cukura
- 7 g margarīna
- 0,5 g rauga
- 4 g sāls

#### Pagatavošana

- Ievietojiet mīklas āķi un sagatavojiet multifunkcionālo piederumu.
- Visas sastāvdaļas (izņemot ūdeni) ieberiet traukā.
- Sastāvdaļas sajauciet ar maksimālo ātrumu.
- Pēc dažām sekundēm caur padeves cauruli ielejiet ūdeni.
- Visu pārstrādājiet ar maksimālo ātrumu.
- Maksimālais ilgums ieslēgtai ierīcei – 45 sekundes
- Katrā reizē pārstrādājiet ne vairāk par šo daudzumu.

**Piezīme:** pēc katra darbināšanas cikla ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai.

## Tīrīšanas pārskats

Atsevišķās detaļas tīriet tā, kā norādīts tabulā.

→ att. 50

[illegible]

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 tehnika 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 **specifikāciju etiķetes**
5. Ražošanas datums (**FD**) uz **specifikāciju etiķetes**

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

#### Specifikāciju etiķetes piemērs

|                                                                                                                                                                     |                 |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| E-NR. <b>XYZ1234/00</b>                                                                                                                                             |                 | FD7202          |
| GUD1442                                                                                                                                                             |                 | 0 705 144 811   |
| GEFRIERGERÄT<br>DIN 8953                                                                                                                                            |                 |                 |
| KLASSE N                                                                                                                                                            | BRUTTOKAPAZITÄT | 134 l           |
| GEFRIERKAPAZITÄT 17 kg/24h                                                                                                                                          | NUTZVOLUMEN     | 113 l           |
| KOMPRESSOR 220-240 V ~ 50 Hz 120 W                                                                                                                                  | KÜLTEMITTEL R12 | 0,140 kg        |
| ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar EIGENSTICHER                                                                                                                       |                 |                 |
|  FYP                                                                               | 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](mailto:info@serviscentrs.lv)

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