



BOSCH



Užregistruokite naują
įrenginį „MYBosh“ dabar
ir gaukite nemokamus
privalumus
www.bosch-home.lt

ErgoMaster serija 4/serija 6

MSM4W... MSM4B... MSM6M...

It Naudojimosi instrukcija

Rankinis mikseris

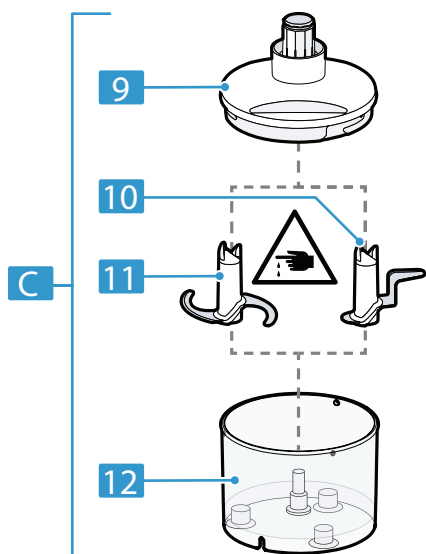
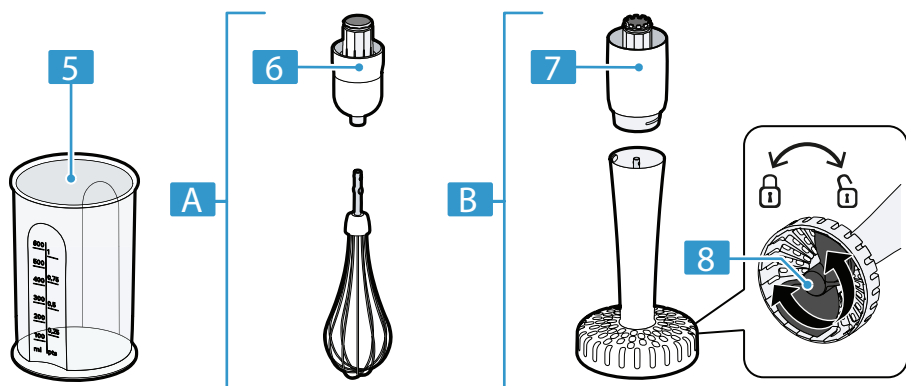
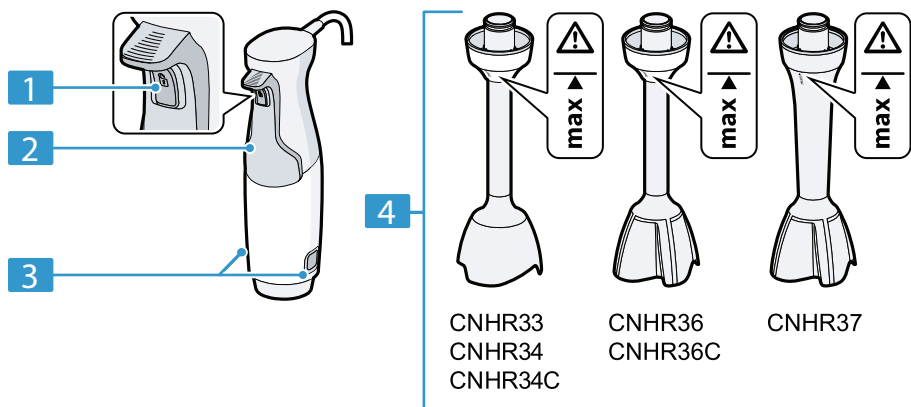
MSM6M673

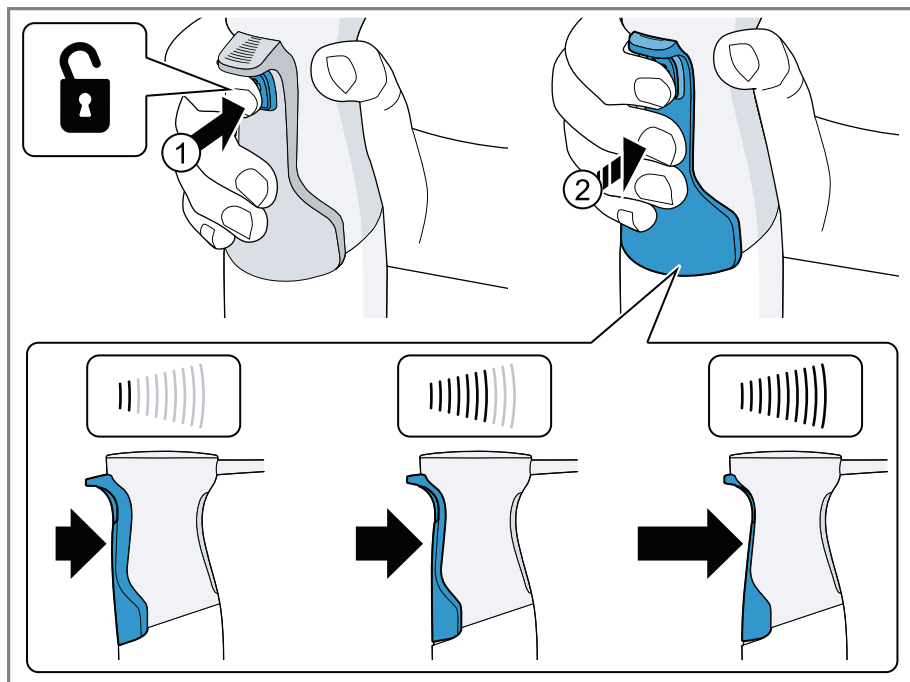


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>

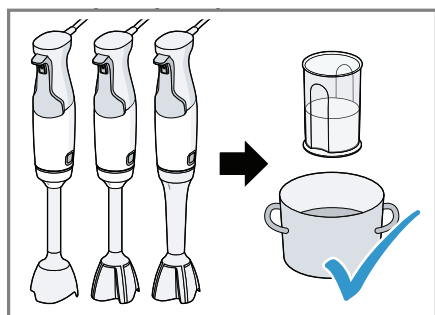


Nuskaitykite QR kodą arba apsilankykite svetainėje, kur rasite papildomos informacijos apie įrenginio programas. Ten galite rasti papildomos informacijos apie savo įrenginį ir priedus.

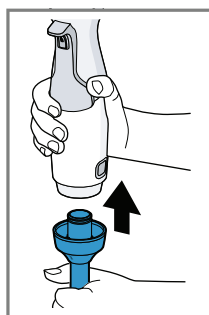




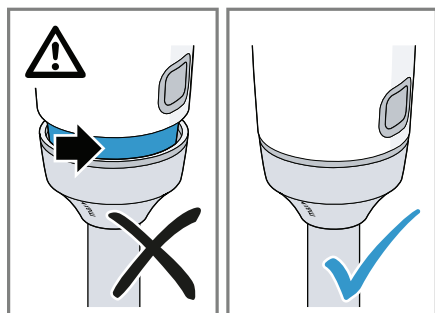
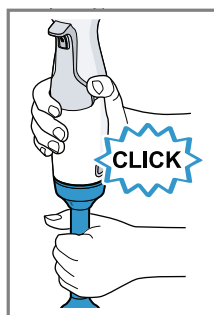
2



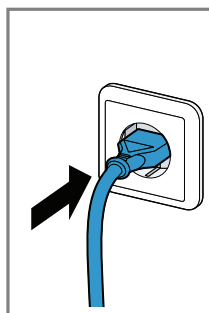
3



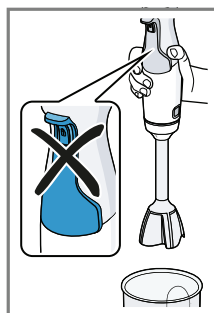
4

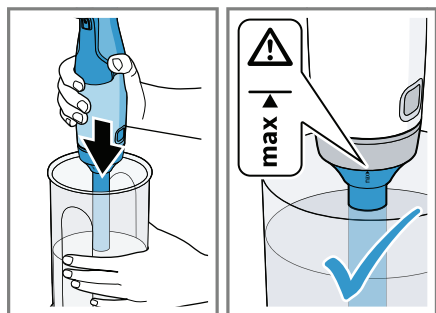


5

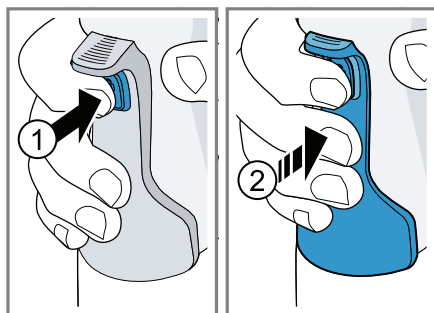


6

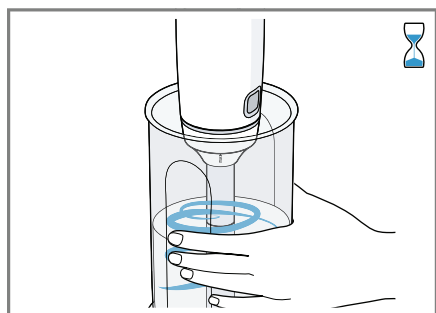




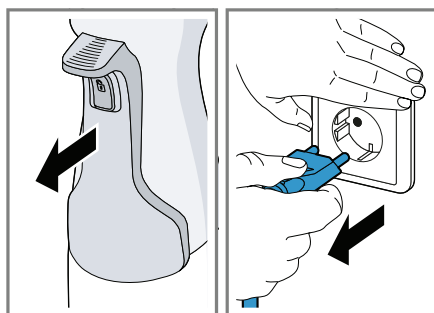
7



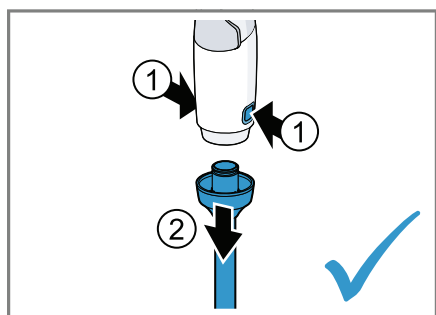
8



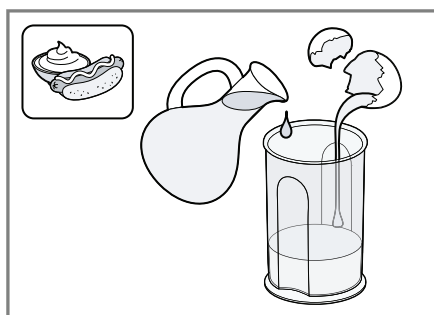
9



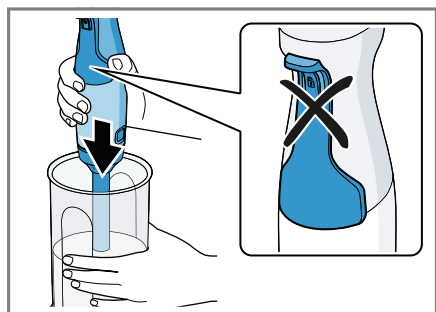
10



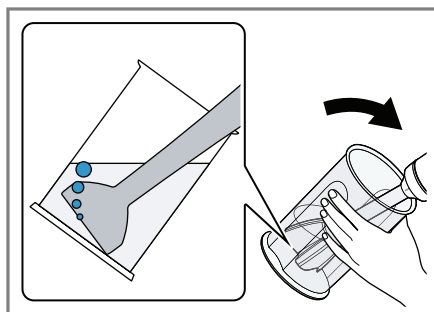
11



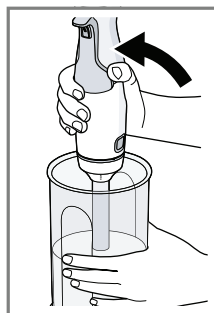
12



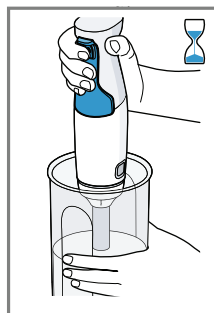
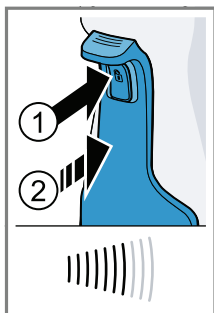
13



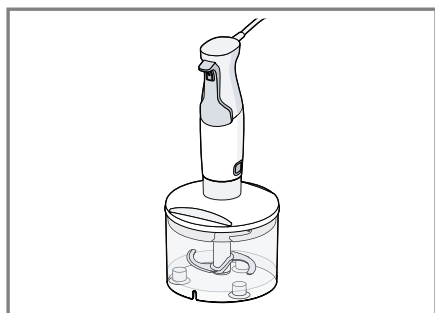
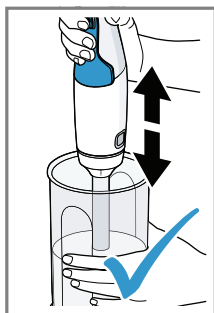
14



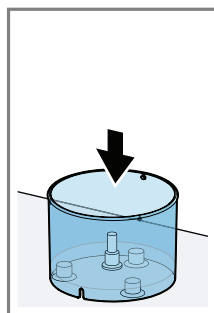
15



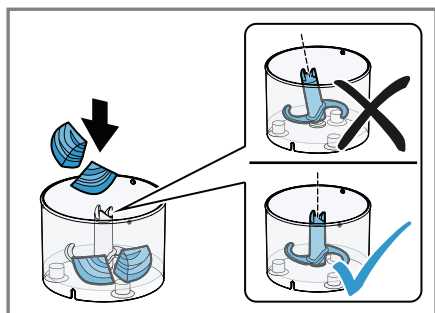
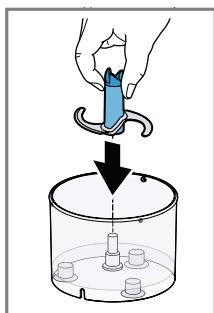
16



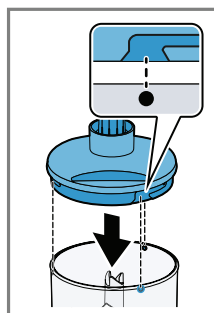
17



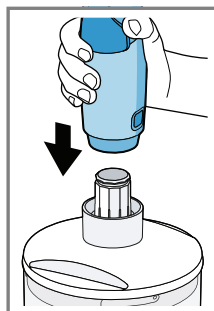
18



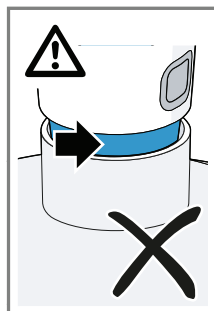
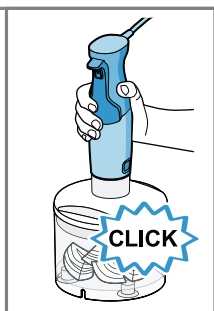
19



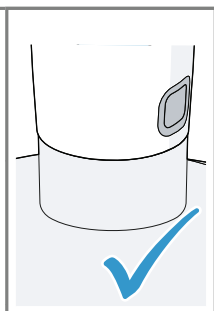
20

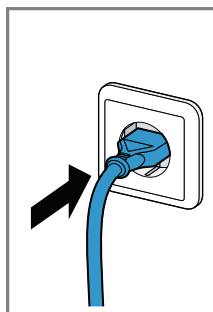


21

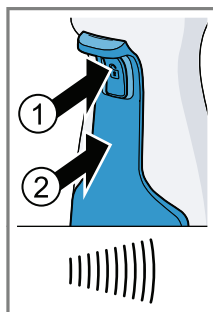
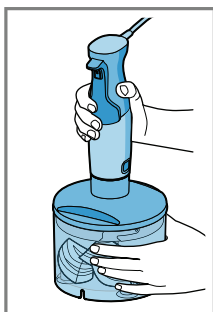


22

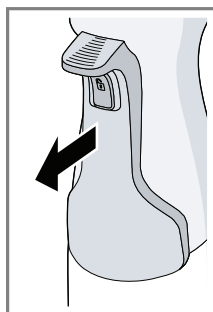




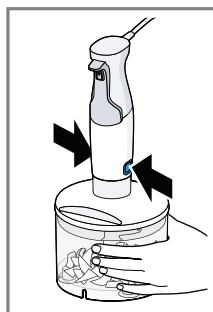
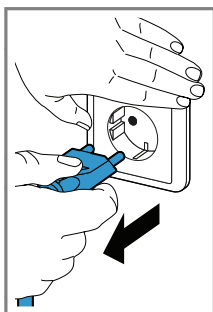
23



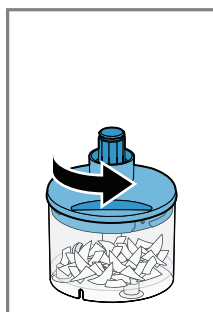
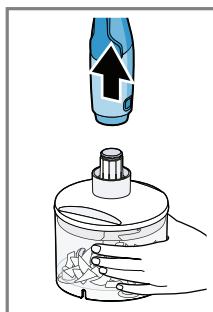
24



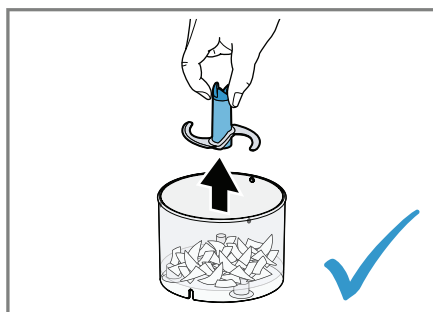
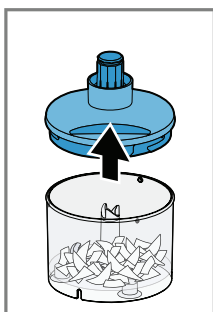
25



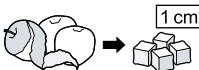
26



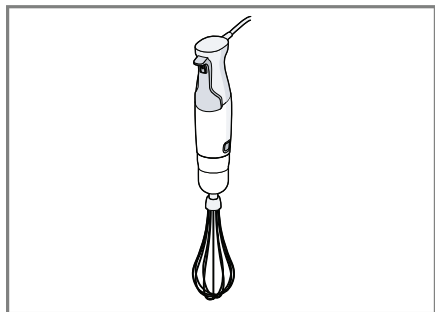
27



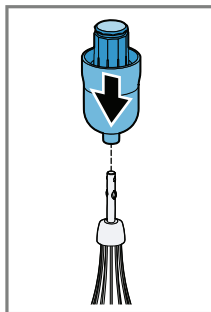
28

			
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

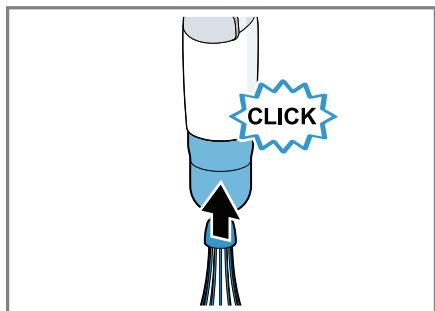
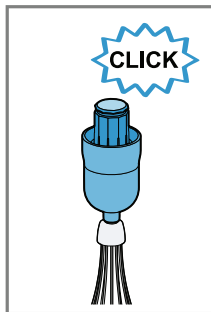
29



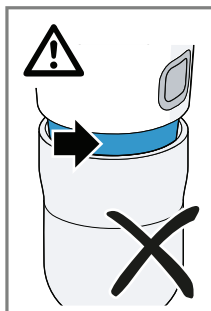
30



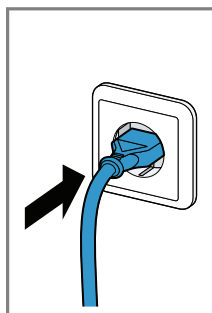
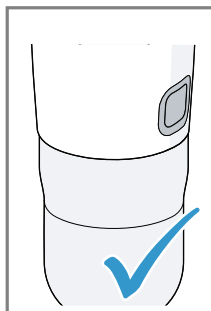
31



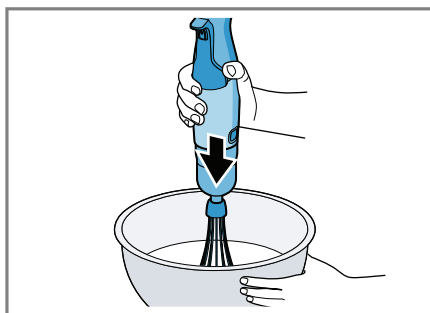
32



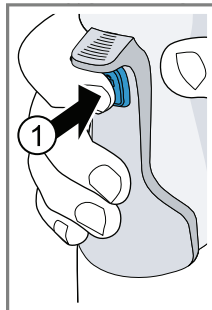
33



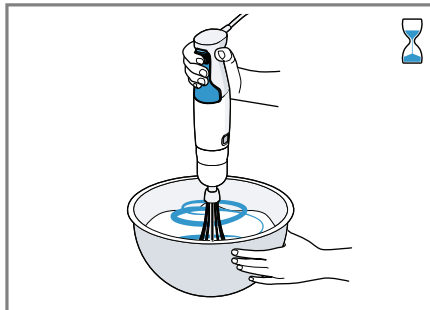
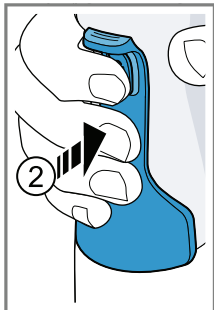
34



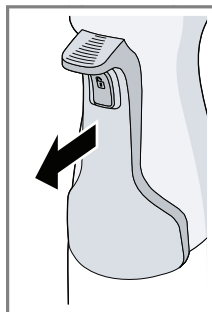
35



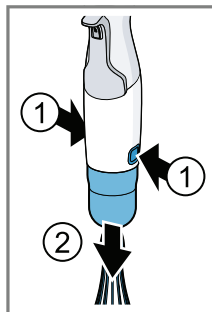
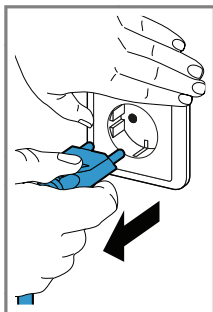
36



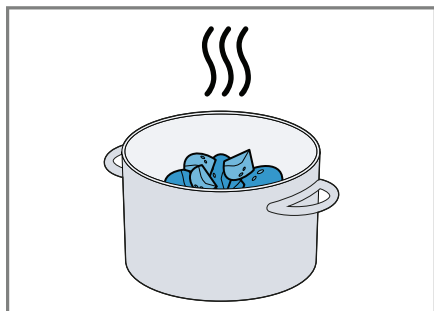
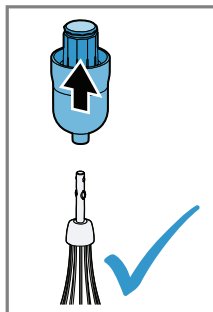
37



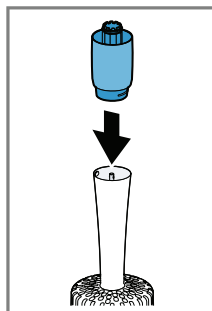
38



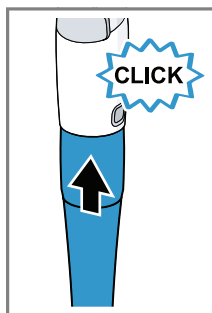
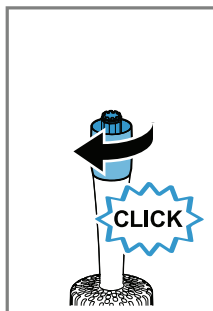
39



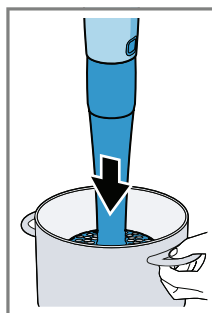
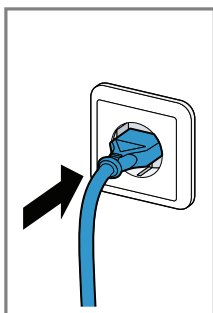
40



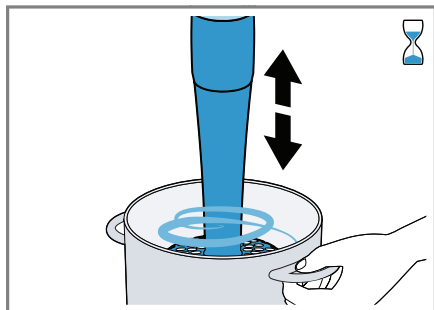
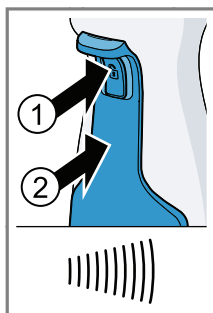
41



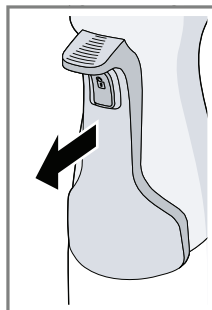
42



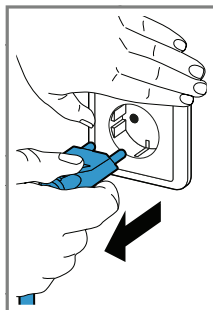
43

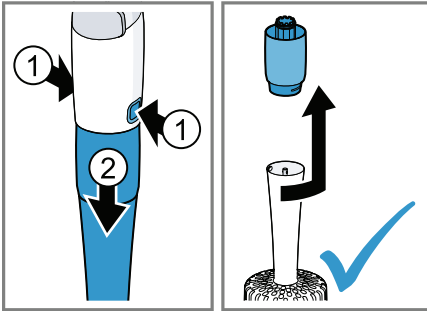


44



45

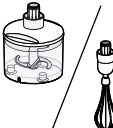
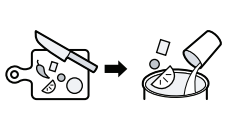
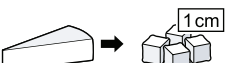
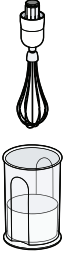
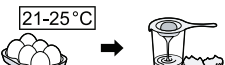


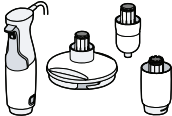
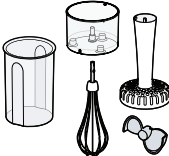
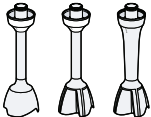
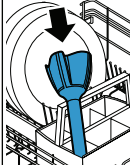


46

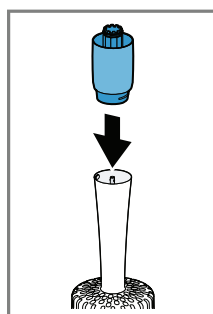
 			200-600 g	40-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-600 g	60-90 s	
			1 x ○	60-90 s	
			200-600 g	40-60 s	
			200-600 g	60-90 s	

47

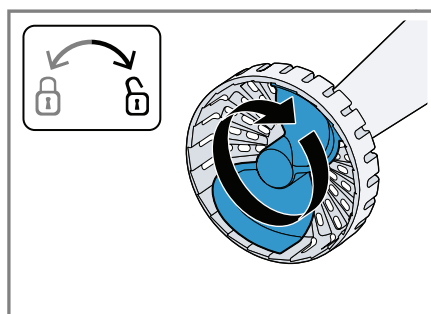
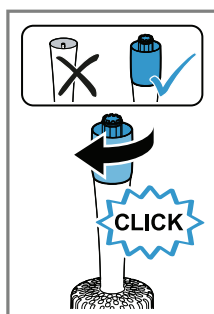
				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	 L 7 - 10 s
				 M 16 - 20 s
				 S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	

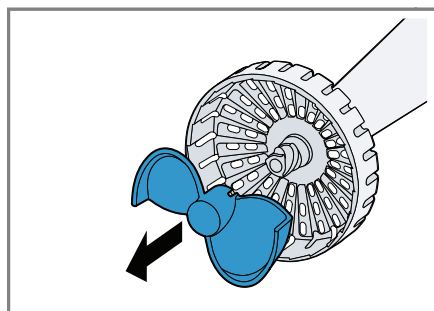
49



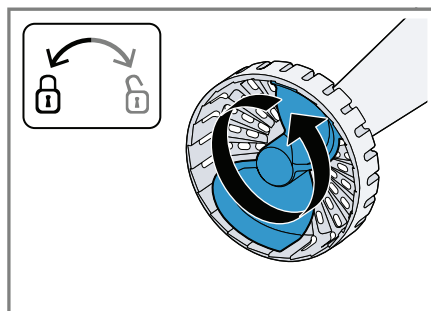
50



51



52



53



Saugumas

- Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.
- Išsaugokite naudojimosi instrukciją, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje arba perduoti kitam savininkui.

Naudokitės šiuo prietaisu tik:

- Su originaliomis dalimis ir priedais.
- Skirtas skystiems ar pusiau kietiems maisto produktams pjaustyti, smulkinti, maišyti, tyrėms ir emulsijoms gaminti.
- Privačiuose namų ūkiuose ir uždaroje erdvėje kambario temperatūroje.
- Prietaisą naudokite įprastam maisto produktų kiekiui apdoroti namuose, neviršijant įprastos apdorojimo trukmės.
- Ne aukščiau kaip 2000 m virš jūros lygio.

Po kiekvieno naudojimo, paliekant prietaisą be priežiūros, prieš surinkimą, išardymą ar valymą ir gedimų atveju, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo. Šiuo prietaisu gali naudotis asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis savybėmis ar patirties ir/ar žinių stoka tik prižiūrimi už jų saugą atsakingų asmenų ar apmokyti dėl saugaus prietaiso naudojimo ir suprantantys susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Vaikai neturi atlikti valymo ar aptarnavimo darbų.

Vaikai negali naudotis prietaisu. Laikykite prietaisą ir maitinimo kabelį toliau nuo vaikų.

- ▶ Prietaisą prijunkite ir naudokitės juo tik laikantis techninių duomenų plokštelėje nurodytų specifikacijų.
- ▶ Jei apgadintas prietaiso maitinimo kabelis, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo klientų aptarnavimo centras ar panašią kvalifikaciją turintis asmuo.
- ▶ Niekada nemerkite prietaiso ar maitinimo kabelio į vandenį, neplaukite indaplovėje.
- ▶ Maišytuvo kojelę panardinkite į ingredientus tik iki „max“ žymos.
- ▶ Niekada toliau nesinaudokite prietaisu, jei jis buvo įkritęs į vandenį ar kitą skystį.

- ▶ Nesinaudokite prietaisu šlapiomis rankomis.
- ▶ Niekada nenaudokite sugedusio prietaiso.
- ▶ Neleiskite maitinimo kabeliui liestis su karštomis dalimis ar aštriomis briaunų.
- ▶ Niekada nestatykite prietaiso šalia ar /ant karštų paviršių.
- ▶ Išjungę prietaisą, palaukite kol pavara pilnai sustos.
- ▶ Rankas, plaukus, drabužius ir įrankius laikykite toliau nuo besisukančių dalių.
- ▶ Tik išjungus prietaisą ir sustojus pavara, galima pritvirtinti ir nuimti priedus.
- ▶ Naudokite tik pilnai surinktus priedus.
- ▶ Niekada neleiskite peilio ašmenų plikomis rankomis.
- ▶ Saugokitės peilio ašmenų, kai ištuštinate talpą ar ją valote.
- ▶ Būkite atsargūs ruošdami karštą maistą.
- ▶ Palikite verdantį maistą atvėsti iki maždaug 70°C temperatūros.
- ▶ Laikykites valymo instrukcijų.
- ▶ Prieš kiekvieną naudojimą nuvalykite su maistu besiliečiančius paviršius.

Materialinės žalos išvengimas

- ▶ Nesinaudokite prietaisu tuščia eiga.
- ▶ Niekada nenaudokite maišytuvo ašočio mikrobangų krosnelėje ar orkaitėje.
- ▶ Niekada nenardinkite dangčio su pavara į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite po tekančio vandens srove ar indaplovėje.
- ▶ Niekuomet nedėkite universalaus pjaustymo indo į mikrobangų krosnelę ar orkaitę.
- ▶ Niekada nenaudokite maišytuvo kojelės ar plaktuvo universaliame pjaustymo inde.
- ▶ Patikimai užtvirtinkite pagrindinį įrenginį ant maišytuvo kojelės ar priedo.

Apžvalga

→ Pav. 1

A	Plakimo šluotelė ¹
B	“ProPuree” trintuvo priedas ¹

C	Universali pjaustyklė ¹
1	Ijungimo apsauga
2	Valdymo rankenėlė
3	Atlaisvinimo mygtukai
4	Maišytuvo kojelė ¹
5	Plastikinis maišytuvo ašotis ¹
6	Plaktuvo reduktorius
7	Grūstuvo reduktorius
8	Grūstuvai (nuimamas)
9	Universalios pjaustyklės reduktorius
10	Ledo smulkinimo peilis ¹
11	Universalus peilis
12	Indas

¹ Priklauso nuo modelio

Pastabos:

- Jei priedas nėra įtrauktas į pristatymo komplektą, jį galima užsakyti klientų aptarnavimo centre.
- Tik CNHR37 modeliui: Universalią pjaustyklę galite užsisakyti klientų aptarnavimo centre, užsakymo Nr. 0012042772. Universali pjaustyklė leidžia išnaudoti visą įrenginio pajėgumą ruošiant medaus-obuolių mišinį, vadovaukitės naudojimo vadove pateiktu receptu.

Valdymas**Valdymo rankenėlė su apsauga nuo įsijungimo**

Naudodamiesi valdymo rankenėle jūs galite sklandžiai valdyti savo prietaiso greitį. Norėdami įjungti prietaisą, pirmiausia paspauskite apsaugą nuo įsijungimo, o tada valdymo rankenėlę. Kuo stipriau paspaudžiama valdymo rankenėlė, tuo didesnis variklio greitis.

Pastaba: Prietaisas veikia tol, kol yra spaudžiama valdymo rankenėlė.

→ Pav. **2**

Maišytuvo kojelė

Pastaba: Maišytuvo kojele negalima gaminti tyres iš bulvių ar panašios konsistencijos maisto produktų.

Maišytuvo antgaliai tinka:

- Gėrimams gaminti
- Gaminti blynų tešlą, majonezą, padažus ir kūdikių maistėlį
- Pagaminto maisto pertrynimui, pvz., vaisių, daržovių, sriubų

Maisto apdorojimas maišytuvo kojele**Pastabos:**

- Kietus maisto produktus, tokius kaip obuoliai, bulvės ar mėsa, prieš apdorojant reikia susmulkinti ir išvirti.
- Norėdami susmulkinti šviežius maisto produktus be pridėtinio skysčio pvz., svogūnus, česnakus ar žoleles, naudokite universalią pjaustyklę.
- Prieš apdorojant maistą puode, nukelkite jį nuo viryklės.

→ Pav. **3** - **11**

Recepto pavyzdys Majonezas

- 1 kiaušinis (kiaušinio trynys ir baltymas)
- 1 valg. š. garstyčių
- 1 valg. š. citrinų sulčių ar acto
- 200 - 250 ml aliejaus
- druskos ir pipirų pagal skonį

Majonezo paruošimas**Pastabos:**

- Naudojant maišytuvo kojelę, majonezą galite ruošti tik iš sveikų kiaušinių (iš baltymų ir trynių).
- Gaminant majonezą, po maišytuvo kojele susikaupęs oras neleidžia ingredientams tolygiai susimaišyti. Norėdami gauti optimalų rezultatą, prieš maišydami leiskite orui išeiti.

→ Pav. **12** - **16**

Universali pjaustyklė

Universali pjaustyklė skirta maisto produktų pjaustymui, pvz. mėsei, kietam sūriui, svogūnams, česnakams, vaisiams, daržovėms, žolelėms, riešutams ar migdolams.

Pastabos:

- Prieš apdorodami produktus, pašalinkite kietais dalis, pvz. kaulus, kremzles, sausgysles ar vaisių kauliukus.
- Daugiafunkcinis priedas nėra tinkamas kietų produktų apdorojimui, pvz. kavos pupelių, muskato riešutų, ridikėlių ar šaldytų produktų.
- Ledo kubelius smulkinkite tik ledo smulkinimo peiliu.

Universalios pjaustyklės naudojimas

→ Pav. **17** - **23**

Medaus pyragas su obuoliais**Medaus-obuolių mišinys**

→ Pav. **29**

Pyragai**Produktai**

- 3 kiaušiniai
- 60 g sviesto
- 100 g miltų
- 60 g maltų graikinių riešutų
- 1 šaukštelis cinamono
- 2 šaukšteliai vanilinio cukraus

- 1 šaukštelis kepimo miltelių
- 1 paruoštas obuolys
- Atskirkite kiaušinio trynius ir išplakite baltymus iki standumo.
- Kiaušinio trynius išplakite su cukrumi iki purios masės. Įdėkite minkštą sviestą ir paruoštą medaus-obuolių mišinį.
- Atskirame dubenyje sumaišykite likusius produktus ir suberkite į skystą masę, viską išmaišykite.
- Mentelė atsargiai įmaišykite išplaktus baltymus.
- Į stačiakampę kepimo formą (35 x 11 cm) patieskite kepimo popierių ir supilkite paruoštą pyrago mišinį.
- Obuolį nulupkite, supjaustykite griežinėliais ir išdėliokite ant pyrago.
- Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C ir kepkite 30 minučių.

Plakimo šluotelė

Plaktimo šluotelė tinka plakti grietinėlę, kiaušinių baltymus ir pieno putą, taip pat ruošti padažus ir desertus.

Kaip pasiekti geriausių plakimo rezultatų:

- Naudokite grietinėlę, kurios riebumas ne mažesnis kaip 30% ir temperatūra 4-8 °C
- Naudokite daug baltymų turintį pieną, maks. 8 °C temperatūros
- Grietinėlę ir kiaušinių baltymus plakite plačiame inde

Pastaba: Norėdami išvengti taškymosi, naudokite gilius indus.

Plakimo šluotelės naudojimas

→ Pav. 30 - 35

“ProPuree” trintuvo priedas

Trintuvo priedas skirtas tyrėms ruošti iš virtų bulvių, žirnių, vaisių ar panašios konsistencijos maisto produktų.

Pastabos:

- Neapdorokite kietų produktų.
- Prieš apdorodami maisto produktus puode, nukelkite jį nuo kaitvietės.
- Naudodamiesi trintuvu, stenkitės neliesti dubens ar puodo kraštų.

Trintuvo priedo naudojimas

→ Pav. 40 - 46

Bulvių košė

- 1 kg virtų bulvių
 - 0.15 l šilto pieno
 - 50 g minkšto sviesto
 - druska, pipirai ir mustato riešutai
- Gaminimas
- Sudėkite produktus į tinkamą indą ir trinkite apie 1 minutę.
 - Pabaigoje pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu.

Taikymo pavyzdžiai

Visada laikykitės lentelėse nurodyto maksimalaus produktų kiekio ir jų apdorojimo trukmės reikalavimų.

Plaktuvo kojelės taikymo pavyzdžiai

Po kiekvieno naudojimo ciklo leiskite prietaisui atvėsti iki kambario temperatūros.

→ Pav. 47

Universalios pjaustyklės ir plakimo šluotelės naudojimo pavyzdžiai

→ Pav. 48

Valymo apžvalga

Atskiras dalias valykite kaip parodyta lentelėje.

→ Pav. 49

Trintuvo priedo valymas

Nuimkite trintuvo mentelę, kad galėtumėte kruopščiai išvalyti.

→ Pav. 50 - 53

Trikčių šalinimas

Prietaisas išsijungia veikimo metu (tik 800 W - 1200 W modeliams).

Įsijungia apsaugos nuo perkrovos funkcija.

- ▶ Ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui apie 1 val. atvėsti, kad išsijungtų apsaugos nuo perkrovos įtaisas.

Pastaba: Jei problema neišsprendė, susisiekite su klientų aptarnavimo skyriumi.

Seno prietaiso utilizavimas

- Utilizuokite prietaisą aplinkai nekenksmingu būdu.

Informacijos apie galimus utilizavimo būdus teiraukitės pas pardavėją arba vietos valdžios institucijose.



Prietaisas paženklintas sutinkamai su Europos Sąjungos direktyva 2012/19/ES, reglamentuojančia naudotų elektros ir elektronikos prietaisų šalinimą (Elektros ir elektronikos laužas - WEE). Direktyvos nuostatos reglamentuoja panaudotos įrangos grąžinimo ir perdirbimo principus visoje ES.

Klientų aptarnavimas

Išsamią informaciją apie garantinį laikotarpį ir garantijos sąlygas jūsų šalyje galite gauti klientų aptarnavimo centre, pas pardavėją arba mūsų svetainėje.

Klientų aptarnavimo centro kontaktinius duomenis galite rasti pridedamame klientų aptarnavimo kataloge arba mūsų svetainėje.



Brangus pirkėjau,

Pirkėjų aptarnavimo centras yra netoli Jūsų gyvenamos vietos, o vienas mūsų specialistas atsakingas už Jūsų regioną.

Mūsų patarimas:

Prašome patikrinti, ar negalite pašalinti prietaiso gedimo patys, neskambindami į klientų aptarnavimo centrą. Taip galite sutaupyti, nes nereikės kviesiti meistro į namus. Gedimo šalinimo vadovą galite rasti prietaiso naudojimosi instrukcijoje.

Mes Jums padėsime greitai, kokybiškai ir už prieinamą kainą!

Mūsų kvalifikuotų specialistų yra visose šalyse. Jie turi originalias visų prietaisų atsargines detales. Tai taupo Jūsų pinigus ir laiką.

Gedimas? Pataisysim!

Šiame informaciniame lapelyje yra surašyti klientų aptarnavimo skyrių **telefono numeriai** ir adresai, kurie sugrupuoti pagal šalis.

Tai pagreitins Jūsų problemos sprendimą!

Prašome pateikti šią **informaciją**:

1. Tikslus Jūsų **adresas ir telefono numeris**
2. Tikslus **gedimo** apibūdinimas
3. **Pirkimo data**
4. Gaminio numeris (**E-No.**), nurodytas etiketėje
5. Pagaminimo data (**FD**), nurodyta etiketėje

Etiketės pavyzdys

E-NR. XYZ1234/00		FD7202
GUD1442		0 705 144 811
GEFRIERGERAT DIN 8953		
KLASSE N	BRUTTIVOLUMEN	134 l
	NUTZVOLUMEN	113 l
GEFRIERVERMÖGEN 17 Kg/24h		
KOMPRESSOR	220-240 V ~ 50 Hz 120 W	
KÄLTEMITTEL	R12 0,140 Kg	
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar EIGENSICHER		
	TYP GU 5D 14.1	made in Germany
 		

Vartotojo vadove nurodyta, kurioje vietoje rasite prietaiso charakteristikų etiketę.

Klientų aptarnavimo skyriuose, nurodytuose šiame informaciniame lapelyje, gali būti apžiūrimi ir taisomi tik Jūsų regiono įgaliotų atstovų platinami prietaisai.

Tačiau, jei prietaisą pirkote kitoje šalyje, mes stengsimės tiekti atsargines dalis ir atlikti būtiną remontą.

Garantinės sąlygos

Garantinė sąlyga šiam prietaisui buvo nustatytos Jūsų regione esančių atstovų. Garantines sąlygas, bet kuriuo metu, suteiks mažmenininkas/platintojas, iš kurio pirkote prietaisą, arba įgaliotasis mūsų atstovas. Pateikdami garantinius nusiskundimus privalote pateikti pirkimo čekį.

LT Lietuva / Lithuania

UAB Baltic Continent

Gabijos g. 38

06100 Vilnius

Telefonas: +370 700 55595

e-mail: remontas@bcsc.lt

www.balticcontinent.lt

UAB Kesko Senukai Lithuania

Jonavos g. 62

44192 Kaunas 31

Telefonas: +370 372 12146

e-mail: garantinis.remontas@keskosenukai.lt

<https://www.senukai.lt/>

UAB Emtoservis

Ateities g. 10

08303 Vilnius

Telefonas: +370 700 44724

e-mail: svc@emtoservis.lt

www.emtoservis.lt

UAB Vektrona

Stambios buitinės technikos serviso paslaugos

Pramonės g. 12A

62175 Alytus

Telefonas: +370 648 47000

e-mail: servisas@gut.lt

www.gut.lt

UAB Kavos draugas

Tik kavos ir arbatos gaminiai

Jonavos g. 196,

44132 Kaunas

Telefonas: +370 601 88123

e-mail: servisas@kavosdraugas.lt

www.kavosdraugas.lt