



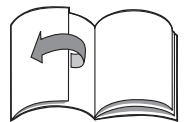
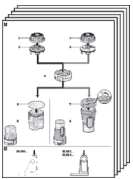
Registreerige oma toode internetis
www.bosch-home.ee

MUZ45XTM1
MUZ45XCG1



BOSCH

ee Kasutusjuhend



Ohutuse tagamine

See tarvik on mõeldud kasutamiseks köögikombainidega MUM5.../MUM8.../MUMX... . Järgige köögikombaini MUM5.../MUM8.../MUMX... kasutusjuhiseid. . Jahvatustarvik sobib jahvatamiseks ja väga väikeses koguses vürtside (nagu pipar, köömned, kadakamarjad, kaneel, kuivatatud aniis, safran), teravilja (nagu nisu, hirss, linaseemned), kohvi ja suhkru peenestamiseks. Kannmikseri tarvik sobib köögiviljade (nagu porgandid, kartulid, sibulad), puuviljade (nagu banaanid), marjade, juustu (nagu Emmental, Parmesan), Kreeka pähklite, mandlite ja šokolaadi lõikamiseks, hakkimiseks ja segamiseks ning sügavkülmutatud marjade purustamiseks ja segamiseks koos sooja või külma vedelikuga (piim, vesi). Ärge kasutage kuumi vedelikke (temperatuuril üle 60 °C)!

Seadet ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks

Seadme ohutusnõuded

Teravatest lõiketeradest / pöörlevast veovõllist tulenev vigastusohut!

Ärge võtke kinni lõiketerast!

Lõiketera käsitlemisel (kokkupanek, lahtivõtmine, puhastamine) pange sellele alati kate peale.

Ärge puudutage lõiketera paljaste kätega!

Ärge paigaldage ega eemaldage tarvikuid enne, kui veovõll on täielikult seiskunud. Paigaldage põhiseadme külge ainult täielikult kokkupandud tarvikud.

Oluline teave!

Ärge laske jahvatustarviku klaasanumale mõjuda äärmuslikel temperatuurikõikumistel (näiteks ärge pange äsja külmikust võetud klaasanumasse kuumi koostisosi).

Seadme või tarvikute sümbolite seletus



Järgige kasutusjuhistes toodud teavet.



Asetage tarvik põhiseadmele (🔒) ja lukustage (🔒).



Pange anumale kaas (🔒) peale või eemaldage kaas (🔒).

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

Hoidke need kasutusjuhised kindlas kohas. Kui annate seadme kellelegi kasutada, andke kaasa ka selle kasutusjuhised. Nende kasutusjuhistes on kirjeldatud erinevaid tarvikuid. Joonisel **1** on toodud mudeli ülevaade.

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

Joonis A

- 1 **Terakaitse**
 - 2 **Lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (musta tihendiga)**
 - 3 **Lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (punase tihendiga)**
 - 4 **Terahoidik**
- Jahvatustarvik**
- 5 **Kaas** ¹⁾
 - 6 **Klaasanum** ¹⁾
- Koos kaanega, sobib külmikus hoidmiseks.

Kannmikseri tarvik ²⁾

- 7 **Kaas**
Suletava huulikuga. Kaasavõtmiseks.
- 8 **Plastanum**
Saab kasutada joogikruusina.

1) Arv sõltuvalt mudelist.

2) Mõnel mudelil.

Joonis B

Tõõsarend

Kasutamine

⚠ Teravatest lõiketeradest tulenev vigastusohk!

Ärge võtke kinni lõiketerast! Lõiketera käsitlemisel (kokkupanek, lahtivõtmine, puhastamine) pange sellele alati kate peale.

- Enne esimest kasutuskorda peske hoolikalt kõik osad. Vt "Puhastamine ja hooldamine".

Joonis C ⇒ Jahvatustarvik MUM5...

Joonis D ⇒ Kannmikseri tarvik MUM5...

Joonis E ⇒ Jahvatustarvik MUM8.../ MUMX...

Joonis F ⇒ Kannmikseri tarvik MUM8.../ MUMX...

Tarviku ettevalmistamine

- Pange koostisosad anumasse.
- Võtke kinni lõiketera katted ja sisestage see terahoidikusse. Suruge lõiketera oma kohale.
- Eemaldage lõiketera kate.
- Asetage terahoidik anuma peale ja sulgege see vastupäeva keerates.
- Keerake tarvik teistpidi.

Tõõrõhk

- Vajutage vabastusnuppu ja liigutage pöörlev vars püstiasendisse.
- Paigaldage kasutamata veovõlli katted.
- Võtke kannmikseri veovõlli kate pealt.
- Paigaldage tarvik (terahoidiku tähis peab minema põhiseadmel asuva tähise peale) ja keerake see lõpuni vastupäeva kinni.
- Sisestage pistik seinapistikupesess.
- Keerake pöördlüüti sätte **M** peale ja hoidke seal. Mida kauem seade töötab, seda peenemaks toiduained lõigatakse. Maitsetaimede korral saavutatakse soovitud tulemus väga kiiresti. Piisab sätte **M** lühiajalisest „puudutamisest“.

Märkus:

Soovitusi tarvikute kasutamise kohta leiate osast "Retseptid". Joonisel **H** on toodud suunavad väärtused maksimumkoguste ja töötlemisaegade kohta jahvatustarviku kasutamisel.

Pärast seadme kasutamist

⚠ Pöörlevast kettast tulenev vigastusohk!

Ärge puudutage kannmikseri lõiketeri paljaste kättega.

- Laske pöördlüüti lahti.
- Tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Keerake tarvikut päripäeva ja eemaldage see.
- Keerake tarvik teistpidi.
- Lõdvendage terahoidikut päripäeva keerates ja eemaldage.
- Paigaldage lõiketera kate ja suruge see oma kohale.
- Pange anumale kaas peale ja sulgege see vastupäeva keerates (**🔒**).

Nõuanne: soovime seadme osi puhastada pärast igit kasutuskorda. Lõiketera saab põhjalikuks puhastamiseks terahoidikust välja võtta (vt "Puhastamine ja hooldamine").

Puhastamine ja teenindustööd



Teravatest lõiketeradest tulenev vigastusoh!

Lõiketera käsitsemisel (kokkupanek, lahtivõtmine, puhastamine) pange sellele alati kate peale. Ärge puudutage lõiketera paljaste kättega!

Hoiatus!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada. Lõiketeri, anumad ja kaant tohib pesta nõudepesumasinas. Lõiketera saab põhjalikuks puhastamiseks terahoidikust välja võtta.

Joonis G

- Keerake terahoidik tagurpidi (nii et kate on peal).
- Suruge sakid lõiketera peal kokku ja võtke lõiketera hoidikust välja.
- Tagasipanekuks võtke kinni lõiketera kattest ja sisestage see terahoidikusse. Suruge lõiketera oma kohale.

Nõuanne: seadme eelpuhastuseks valage tarvikule kohe pärast kasutamist veidi vett ja nõudepesuvahendit. Sulgege terahoidik ja asetage see seadmele. Lülitage seade mõneks sekundiks sisse (säte **M**). Valage vesi välja ja loputage seadme osi puhta veega.

Retseptid

Märkus:

Kõikide retseptide jaoks vajaminevaid tarvikuid ei pruugi teie seadme mudelil olla. * tähistatud retseptide jaoks on vaja kannmikseri tarvikut.

Vahemere vürtsisegu

9 g kuivatatud rosmariini
14 g kuivatatud köömneid
6 g kuivatatud koriandriseemneid
3 g kuivatatud punet
2 g kuivatatud kaneelipulki
5 g jãmesoola

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (**musta** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad klaasanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Jahvatage 90 sekundit sätel **M**.

Vürtsisegu saab kasutada näiteks köögiviljade grillimisel, liha ja kala marinaadis, lihakebabides, köögiviljalasjanjes, pastakastmetes.

Basiilikupesto

10 g männiseemneid
3 g küüslauku
5 g soola
40 g Parmesani
10 g värsket basiilikut
70 g oliiviõli

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (**musta** tihendiga)

- Pange männiseemned, küüslauk, sool ja Parmesan klaasnõusse ning sulgege see terahoidikuga.
- Jahvatage 15 sekundit sätel Pulse.
- Lisage basiilik ja oliiviõli ja segage kõike 10 sekundit sätel **M**.

Muskaatpähklimaitseline meebanaanimuuti *

80 g banaane, kuubikuteks lõigatud (paksema konsistentsi saamiseks kasutage sügavkülmutatud banaane)
120 g madala rasvasisaldusega naturaalselt jogurtit (vanilli)
3 g mett (või maitse järgi)
200 g külma piima (sobib ka madala rasvasisaldusega või sojapiim).
Näpuotsatäis muskaatpähklit
45 g jääkuubikuid (kui soovite paksemat konsistentsi)

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (**musta** tihendiga)

- Pange muskaatpähkel klaasanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Jahvatage 60 sekundit sätel **M**.

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad (v.a. muskaatpähkel) plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 45 sekundit sätel **M**.
- Lisage maitsestamiseks näpuotsatäis muskaatpähklit.

Kirsismuuti kookospiimaga *

70 g värsked või sügavkülmutatud kirsse (ilma kivideta)
50 g banaani
40 g kookospiima
5 g mõru šokolaadi

(suure kakaosisaldusega)

75 g vett

2 jääkuubikut

30 g tuhksuhkrut 70 g vahukoort

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 45 sekundit sättel **M**.

Kapparitega salatikaste *

70 g oliiviõli

40 g sidrunimahla

10 g sojakastet

10 g sinepit

10 g kappareid

10 g soolatud kappareid

15 g musti oliive

5 g küüslauku

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 40 sekundit sättel **M**.

Mangokaste *

200 g pehmeid, kooritud, ilma kivideta mangosid

15 g sidrunimahla

Sidrunikoort

6 g hakitud šalottsibulaid

5 g linaseemneõli

Maitsestamiseks soola ja pipart

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 40 sekundit sättel **M**.

Täisterajahu pannkoogid *

70 g täisterajahu või täisteravilju (vastavalt maitse-eelistustele)

150 g piima

1 muna

Näpuotsatäis soola

Näpuotsatäis suhkrut

2,5 g päevalilleõli

Näpuotsatäis vanillisuhkrut

Tööriistad: jahvatustarvik ning lõiketera jahvatamiseks ja lõikamiseks (musta tihendiga) - Vajadusel

- Pange täisteraviljad klaasanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Jahvatage 90 sekundit sättel **M**.

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Esmalt pange plastanumasse niisked koostisosad ja seejärel kuivad koostisosad. Sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 45 sekundit sättel **M**.

Maasikakokteil “Virgin Daiquiri” *

80 g sügavkülmutatud maasikaid

60 g suhkrut

45 g Bitter Lemonit

200 g vett

15 g sidrunimahla

80 g jääkuubikuid

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

- Pange kõik koostisosad plastanumasse ja sulgege anum terahoidikuga.
- Segage 40 sekundit sättel **M**.

Roheline smuuti *

1 roheline õun (u 100 g)

Ühe sidruni mahl (u 20 g)

20 g lehtkapsast

10 g sellerit

10 g koriandrilehti

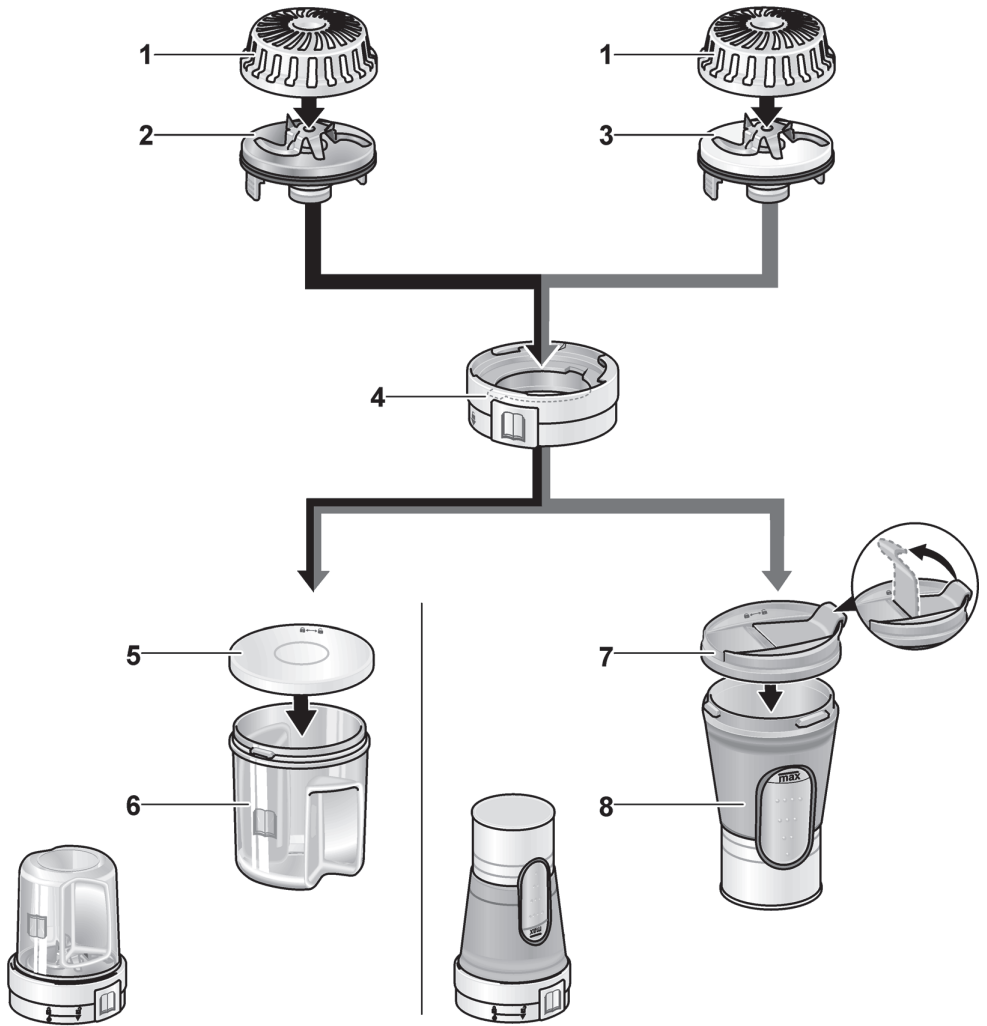
10 g linaseemneid

1 g hakitud kaneeli

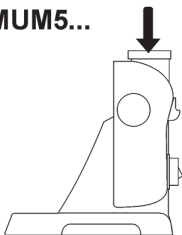
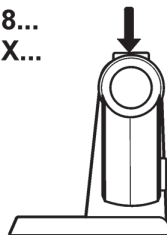
250 g jahutatud vett

Tööriistad: kannmikseri tarvik ning lõiketera purustamiseks, segamiseks ja lõikamiseks (**punase** tihendiga)

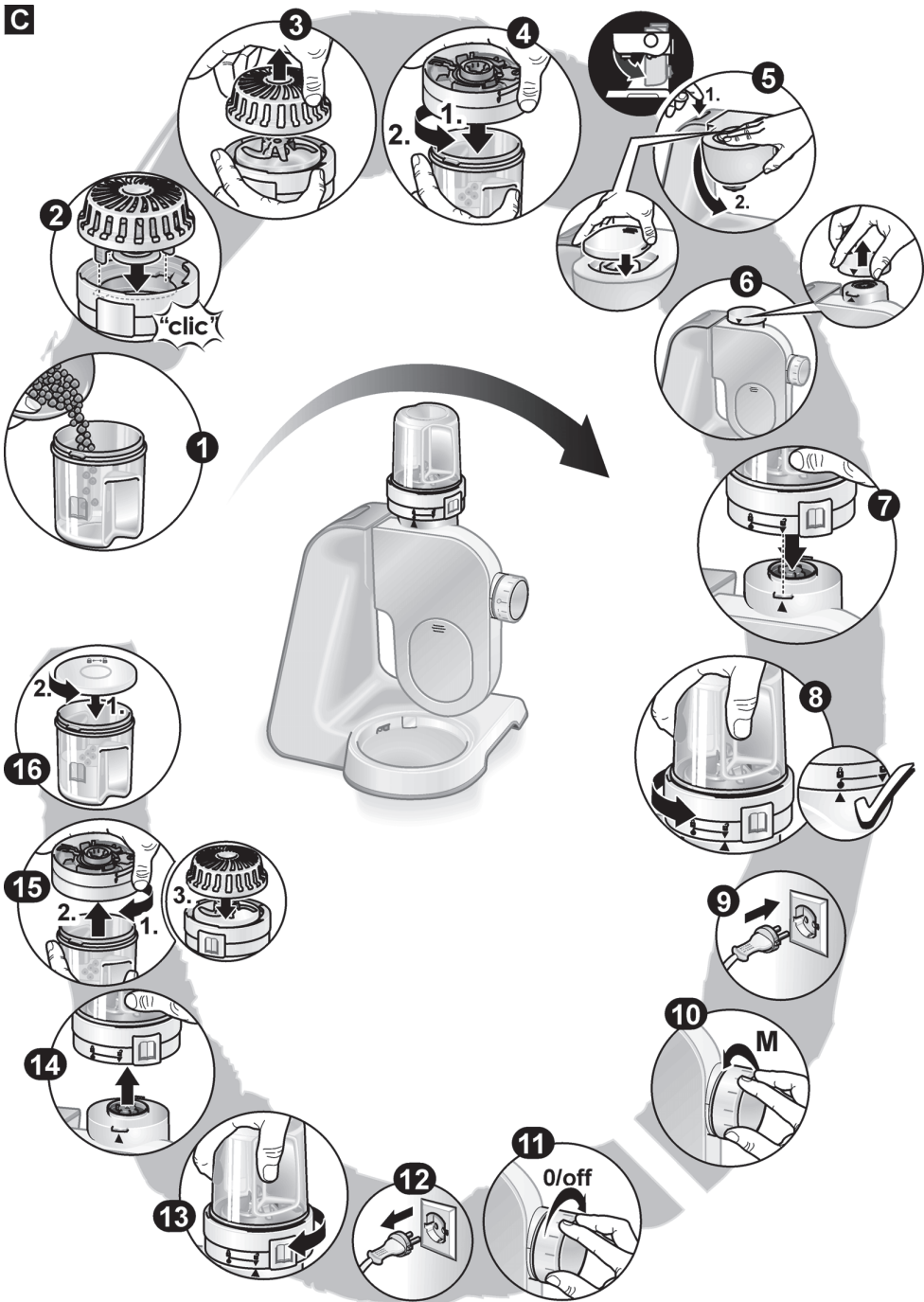
- Koorige õun ja lõigake see tükkideks.
- Lõigake seller tükkideks.
- Segage 60 sekundit sättel **M**.

A**B**

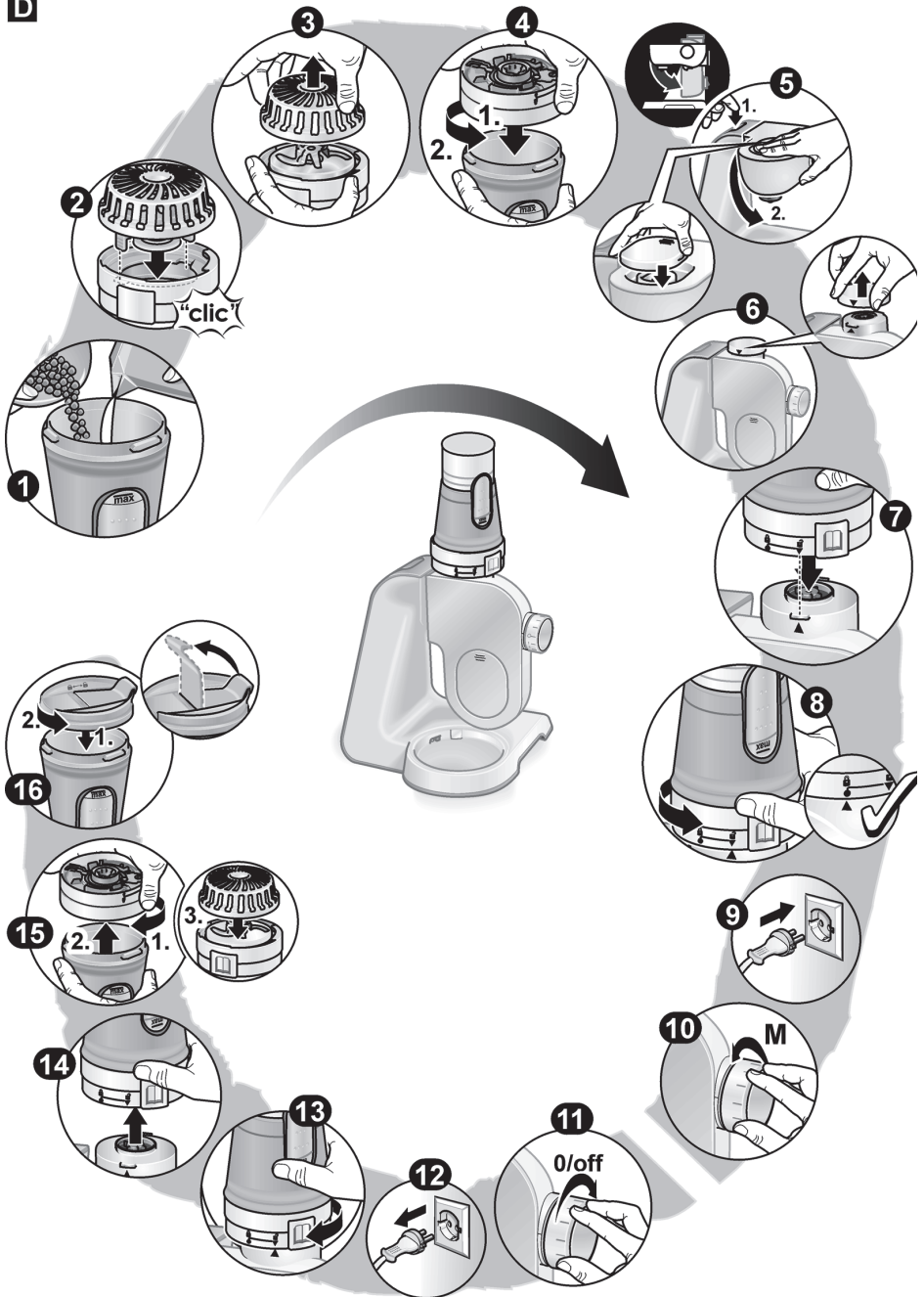
MUM5...

MUM8...
MUMX...

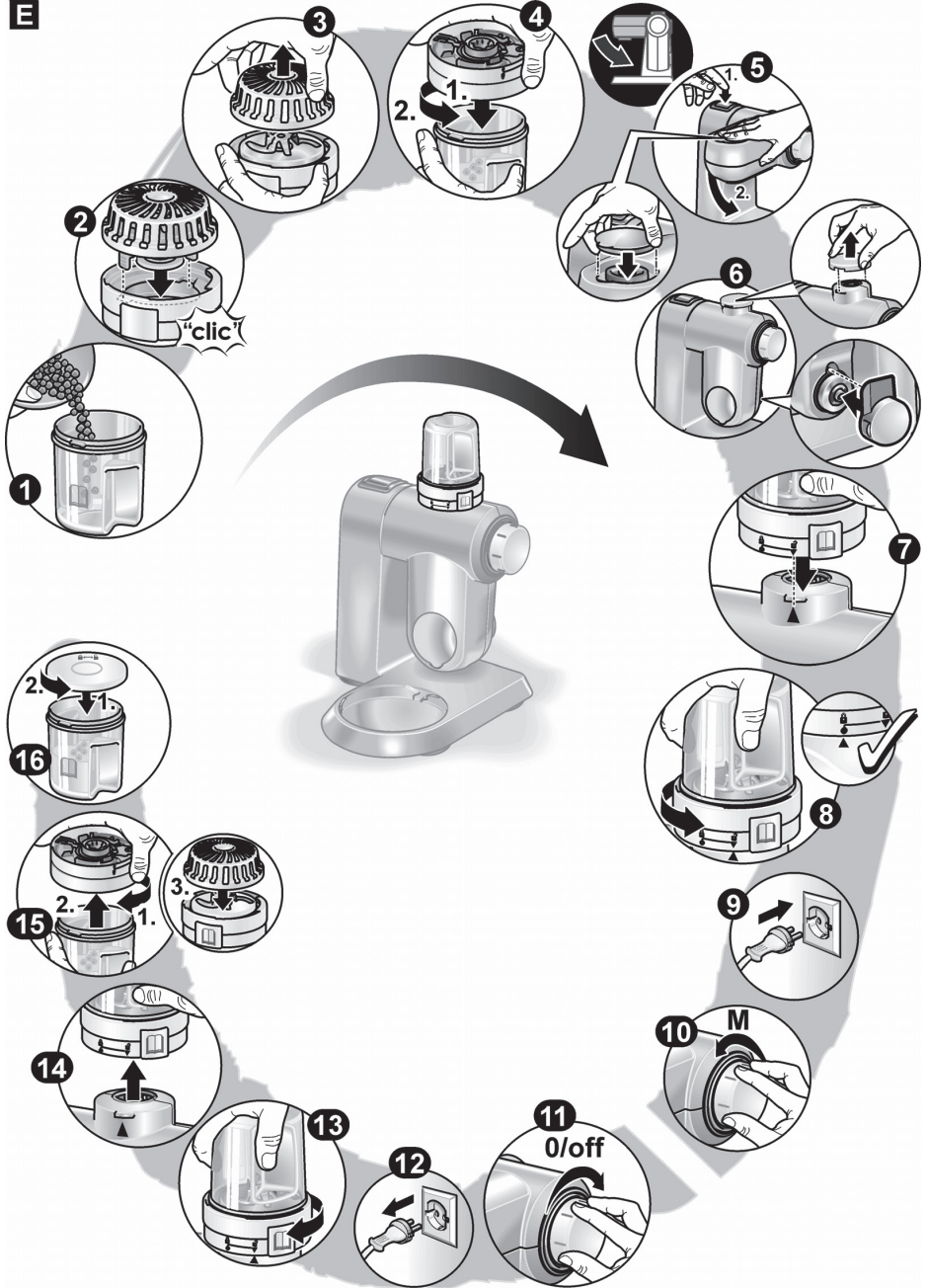
C



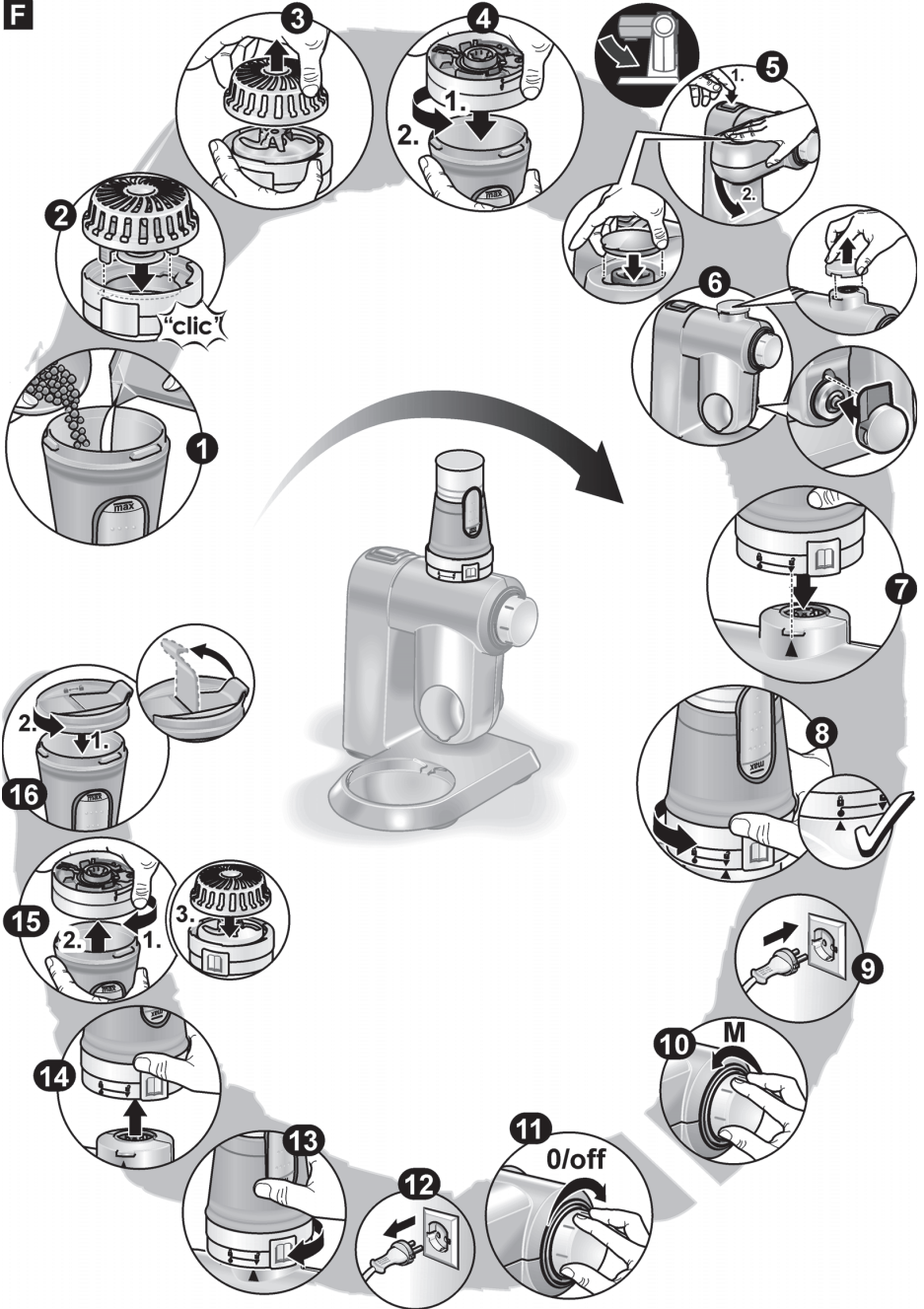
D

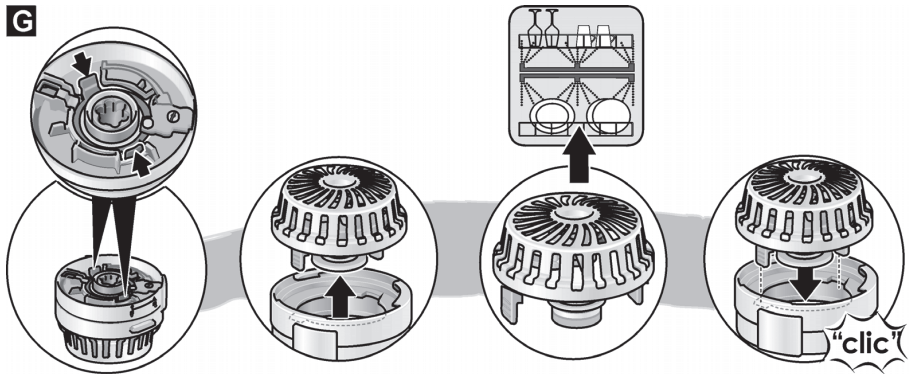










E








F



G**H**

			  
	20 g	60–80 s	M
	80 g	80 s	M
	80 g	120 s	M

I

					
MUZ45XCG1	1x	1x	1x	1x	–
MUZ45XTM1	1x	1x	1x	3x	1x
MUM54211	1x	1x	1x	3x	1x
MUM57B22	1x	1x	1x	1x	–

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikutest vastutab just teie piirkonna eest.

Meie soovitus teile:

Palun kontrollige enne klienditeenindusse helistamist, kas saate oma seadme töös tekkinud häire kõrvaldamisega iseseisvalt hakkama. Nii hoidute kohustusest maksta hooldustehniku visiidist tulenevat väljakutsetasu. Vastavad nõuanded leiате oma seadme kasutusjuhendist.

Meil on hea meel teid aidata – kiiresti, asjatundlikult ja mõistliku hinnaga!

Meie kvalifitseeritud hooldustehnikud on teie käsutuses igas riigis. Neil on olemas vajalikud originaalvaruosad kõikide seadmete remontimiseks. See säästab aega ja kulutusi.

Rike? See saab kõrvaldatud!

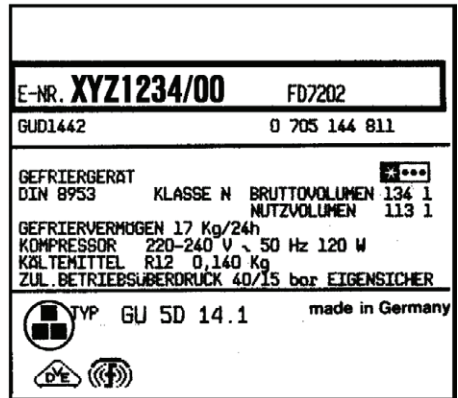
Käesolevas voldikus on toodud klienditeeninduste aadressid ja **telefoninumbrid** riikide kaupa.

Järgnevate andmete edastamisega saate oma probleemi lahendamist veelgi kiirendada.

Palun edastage meile järgnev info:

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

Seadme tüübisildi näide



Vaadake oma seadme kasutusjuhendist, kus asub teie seadme tüübisilt.

Käesolevas voldikus loetletud teeninduskeskused on ette nähtud ainult meie ametlike kohalike edasimüüjate kaudu müüdüd seadmete hooldamiseks ja remontimiseks.

Sellel põhjal püüame me vajadusel hankida varuosi ja sooritada vajalikke remonttöid ka teistes riikides ostetud ning kaudsel teel imporditud seadmetele.

Garantii tingimused

Sellele seadmele antava garantii tingimused määrab kindlaks meie edasimüüja selles riigis, kus seadet müüakse. Täpsemat infot garantii tingimuste kohta saate igal hetkel seadme edasimüüjal/ kauplusest, kellelt te oma seadme ostsite, või meie ametlikust müügiesindusest teie riigis. Garantiinõuete korral peab esitama ostukviitungi.

EST Eesti / Estonia

TEENINDUSKESKUSED

Tallinn

Türi 5

Tel 627 8730

GSM 512 6655

teenindus@simson.ee

Tartu

Aleksandri 6

Tel 734 4299

Tel 734 4337

GSM 5669 7843

Pärnu

Laine 4

Tel 442 7231

GSM 5661 2104

Võru

Oja 1

Tel 782 1461

Viljandi

Männimäe tee 4

Tel 433 6644

Kuressaare

Tallinna mnt 80A

Tel 453 1627

Narva

Tallinna mnt 6A

Tel 356 0708

GSM 5625 3020