



BOSCH



Registreerige oma uus Boschi
seade kohe:
www.bosch-home.ee

Köögikombain MultiTalent 8

MC812M865

ee Kasutusjuhend

Kasutusotstarve

Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult kodumajapidamises tavapäraste koguste töötlemiseks.

Seade sobib toiduainete segamiseks, sõtkumiseks ja vahustamiseks. Seadet ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks. Seadme kasutamine muul otstarbel on lubatud ainult juhul, kui kasutatakse tootja poolt heakskiidetud tarvikuid. Kasutage seadet ainult koos originaalosade ja -tarvikutega. Ärge kasutage seadme osi teiste seadmetega.

Kasutage seadet ainult siseruumides, toatemperatuuril ja kõrgusel kuni 2000 m üle merepinna.

Oluline ohutusteave

Enne seadme kasutamist lugege see kasutusjuhend tähelepanelikult läbi, järgige siintoodud juhiseid ja hoidke juhend alles. Kui annate seadme kellelegi teisele kasutamiseks, andke kaasa ka see kasutusjuhend. Tootja ei võta endale vastutust kasutusjuhiste eiramisest tuleneva kahju eest.

Isikud, kellel on tavapärastest väiksemad füüsilised, aistingulised või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest. Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe neile kättesaamatult. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldustöid teha.



Elektrilöögi ja tulekahju oht!

- Ühendage seade ainult vooluvõrku, mille andmed vastavad seadme andmeplaadil märgitud andmetele. Kui seadme toitejuhe ja/või seade ise on kahjustada saanud, siis ei tohi seadet kasutada. Seade tohib remontida ainult meie klienditeeninduskeskuses. Seal saate ohtliku olukorra vältimiseks välja vahetada ka katkise toitejuhtme.
- Seadet ei tohi kasutada taimeri ega kaugjuhtimissüsteemiga. Ärge jätke siselülitatud seadet järelevalveta!
- Ärge asetage seadet kuumale pinnale ega selle lähedale (näiteks pliiti). Toitejuhe ei tohi puutuda vastu kuumi pindu ning seda ei tohi tõmmata üle teravate servade.
- Ärge asetage põhiseadet vette ega peske seda nõudepesumasinas! Ärge puhastage seadet auruga. Ärge kasutage seadet märgade kätega.

- Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja pärast igat kasutuskorda, kui seade jääb järelevalveta, enne seadme kokkupanemist ja lahtivõtmist, enne seadme puhastamist ja juhul, kui seadme töös esineb tõrkeid.
- Voolukatkestuse korral jääb seade sisselülitatuks ja hakkab voolu taastudes uuesti tööle.

Vigastusoh!

- Enne liikuvate tarvikute või osade vahetamist lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja. Mootor töötab pärast seadme väljalülitamist veel mõnda aega. Oodake, kuni seadme veovõll on seisma jäänud.
- Ärge pange käsi töötava seadme anumasse või täitevasse. Kasutage toiduainete lisamisel täitevasse alati vajutajat. Ärge pange anumasse või täitevasse mingeid esemeid (nt puidust möla).
- Vigastuste vältimiseks olge teravate lõiketerade käsitlemisel, anuma tühendamisel ja seadme puhastamisel väga ettevaatlik.
- Ärge puudutage universaalse lõiketera teravaid servi paljaste kätega. Kui seadet ei kasutata, pange universaalsele lõiketerale alati kate peale. Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega lõikeketaste teravatest servadest. Hoidke lõikekettaid ainult servast.
- Ärge pange sõrmi seadmele kinnitatud blenderikannu. Ärge eemaldage / kinnitage blenderikannu enne, kui veovõll on täiesti seisma jäänud. Ärge puudutage lõiketeri paljaste kätega.
- Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega kuubikulõikaja teravatest servadest! Hoidke kuubikulõikajat ja lõikevõret ainult plastosast. Kui kuubikulõikajat ei kasutata, pange see kokkupandud kujul hoiule ja pange lõiketera kate peale.

Põletusoh!

Kuuma vedeliku töötlemisel eraldub kaanes oleva leetri kaudu auru. Ärge töödelge korraga rohkem kui 0,4 liitrit kuuma või vahutavat vedelikku.

Lämbumisoht!

Ärge lubage lastel pakkematerjalidega mängida.

Ettevaatust!

Ärge lülitage seadet sisse kauemaks, kui seda on vaja koostisainete töötlemiseks.

Ärge kasutage seadet tühikäigul.

Ärge jätke blenderikannu temperatuurile üle 80 °C.

Oluline teave!

Seade tuleb põhjalikult puhastada pärast igat kasutuskorda või juhul, kui seda ei ole pikemat aega kasutatud. → „Puhastamine ja teenindustööd“.

⚠ Seadme või tarvikute sümbolite seletus



Järgige kasutusjuhistes toodud teavet.



Ettevaatust! Pöörlevad löiketerad.



Ettevaatust! Pöörlevad tarvikud.
Ärge pange sõrmi täitetorusse.

Täname, et ostsite uue Boschi seadme.
Lisateavet meie toodete kohta saate meie veebisaidilt.

Sisukord

Kasutusotstarve.....	2
Oluline ohutusteave.....	2
Osad ja juhtnupud	5
Enne esimest kasutuskorda	5
Ettevalmistused	6
Tarvikute kasutamine.....	6
Lõikekettad	7
Tsitrušepress	8
Mahla tsentrifuug	9
Blender	9
Retsepte blenderiga kasutamiseks.....	10
Kuubikulõikaja	10
Universaallõikur	11
Puhastamine ja hooldustööd	12
Veaotsing.....	14
Eritarvikud.....	14
Kasutusest kõrvaldamine	14
Garantiitingimused.....	14

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

→ Joonis A

1 Põhiseade

- a Pöördnupp
- b Valgustusega rõngas (tööoleku näidik)
- c Ajam (2 või 3 kiirust *)
- d Juhtme hoiusahtel

2 Anum

3 Veovõll 1 (hall)

4 Veovõll 2 (must) *

5 Kaas

- a Vajutaja
- b Vajutaja vahetükk

6 Tarvikud

- a Tarvikuhoidik
- b Universaalne lõiketera koos kattega
- c Tainakonks (plast)
- d Segamisvispel
- e Segamisvispli ajami korpus

7 Kettahoidik

8 Lõikekettad *

- a Pööratav viilutamisketas - jäme / peen
- b Pööratav ribastusketas - jäme / peen
- c Riivimisketas - keskmine-peen
- d Riivimisketas - jäme
- e Kartulite frittimisketas
- f Friikartulite ketas
- g Vokiroogade ketas

9 Tsitrušepress *

- a Sõel
- b Pressimiskoonus

10 Mahlatsentrifuug *

- a Riivimis anum
- b Filtrikorb
- c Kaas
- d Mahlatsentrifuugi vajutaja

11 Kuubikulõikaja *

- a Alusehoidik
- b Sulgur
- c Lõikevõre
- d Viilutusketas
- e Terakaitse
- f Lõikevõre puhastaja

12 Universaallõikur*

- a Kaas koos veovõlliga
- b Kaas

13 Blender

- a Blenderikann, valmistatud titaanist
- b Lõiketerade vahetükk
- c Kaas
- d Täiteava
- e Lehter

*sõltuvalt mudelist

Enne esimest kasutuskorda

Enne seadme esimest kasutuskorda tuleb kõik selle osad pakendist välja võtta, puhastada ja üle kontrollida.

Ettevaatust!

Ärge kasutage kahjustunud seadet!

- Võtke põhiseade ja kõik tarvikud pakendist välja ja kõrvaldage kõik pakkematerjalid kasutuselt.
- Kontrollige, et kõik osad oleksid olemas ja et neil poleks nähtavaid kahjustusi.

→ **Joonis A**

- Enne esimest kasutuskorda peske ja kuivatage kõik osad hoolikalt. → „Puhastamine ja hooldustööd“.

Osad ja juhtnupud

Oluline teave!

Anumat, universaallõikuri kaant ja blenderikannu ei tohi panna mikrolaineahju.

Värvikood

Seadmel on 2 või 3 kiirusega ajam (sõltuvalt mudelist). Iga kiirust tähistab erinev värv (must, hall või punane). Sama värvikoodisüsteemi võib leida ka tarvikutelt. Tarvikud ühendatakse automaatselt õigele kiiruseseadistusele.

**Aeglane kiirus, must l veovõlliga 2**

Kuubikulõikaja kasutamiseks.

**Keskmine kiirus, hall l veovõlliga 1**

Lõikeketaste, tsitrussepressi ja mahlatsentrifuugi kasutamiseks.

**Suur kiirus, punane l ilma veovõllita**

Blenderi ja universaallõikuri kasutamiseks.

Valgustusrõngaga pöördlüliti

→ **Joonis B B**

Pöördlüliti kasutatakse soovitud kiiruse valimiseks või seadme väljalülitamiseks. Sisseehitatud valgustusrõngas põleb seadme töö ajal. Kui seadme töös esineb tõrkeid, elektroonilised kaitsmed aktiveeruvad või seade on defektne, ei lülitu seade enam sisse ja valgustusrõngas vilgub.

Ettevaatust!

Lülitage seadet sisse või välja ainult pöördlüliti. Seadme väljalülitamine kaane avamise abil kahjustab seadet.

Seadistus	
M	Korraks sisselülitamine maksimumkiirusel Lüliti allhoidmine soovitud aja jooksul.
0/väljas	Katkestamine / väljalülitamine
min - max	Tööriist saab astmekaupa reguleerida.
Pulseerimisfunktsioon	Vahelduv töötlemine maksimumkiirusel. Soovitatav kasutada näiteks piimakokteilide valmistamisel.

Juhtme hoiusahtel

→ Joonis 6

Seadmel on juhtme hoiusahtel. Juhtme reguleerimiseks soovitud pikkusele tõmmake see välja või lükake tagasi. Kui olete seadme kasutamise lõpetanud, lükake toitejuhe tagasi juhtme hoiusahtlisse.

Ettevalmistused

- Asetage põhiseade siledale, puhtale ja stabiilsele pinnale.
- Tõmmake toitejuhe soovitud pikkusesse välja.

⚠ Vigastusoh!

- Enne seadme pistiku ühendamist pistikupessa peab seade olema täiesti kasutusvalmis.
- Ärge pange käsi töötava seadme anumasse või täiteavasse.
- Mootor töötab pärast seadme väljalülitamist veel mõnda aega. Enne tarvikute vahetamist oodake, kuni seadme veovõll on seisma jäänud.

Oiuline teave!

- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui tarvikud on täielikult kinnitatud.
- Seadet ei saa sisse lülitada, kui selle anum ei ole õigesti paigaldatud. Kaas peab täielikult anuma käepidemel olevas pilus olema.
- Lülitage seadet sisse või välja ainult pöördlülitist.

Tarvikute kasutamine

⚠ Vigastusoh!

Ärge pange käsi töötava seadme anumasse või täiteavasse. Ärge pange anumasse või täiteavasse mingeid esemeid (nt puidust möla).

Universaalne lõiketera

Lõikamiseks ja hakkimiseks



⚠ Vigastusoh!

Ärge puudutage universaalse lõiketera teravaid servi paljaste kätega. Kui seadet ei kasutata, pange universaalsele lõiketerale alati kate peale. Hoidke universaallõikurit ainult plastist käepidemest.

Tainakonks (plastist)



Tiheda taina sõtkumiseks ja hakkimist mitteavavate koostisainete (nt rosinad ja šokolaaditükid) lisamiseks tainasse.

→ Joonis 6

- 1 Asetage nõu oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 2 Suruge veovõll 1 tarvikuhooidikusse, kuni võll oma kohale lukustub.
- 3 Pange tarvikuhooidik koos veovõlliga ajamile. Pange universaalne lõiketera / tainakonks tarvikuhooidikusse.

Ettevaatust!

Ärge lisage koostisaineid enne, kui tarvikud on paigaldatud.

- 4 Lisage koostisained.
- 5 Pange kaas koos vajutajaga oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼).
- 6 Keerake kaant päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 7 Ühendage seadme pistik pessa. Keerake pöördlülitist soovitud asendisse.

Koostisainete lisamine

- 8 Koostisainete lisamiseks keerake pöördlülitist asendisse **0/off**. Eemaldage vajutaja ja sisestage koostisained täiteava kaudu.

- Vedelikud lisage vajutaja kaudu. Vajutaja vahetükki saab kasutada mõõtetopsina.
- 9 Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, keerake pöördlüliti asendisse 0/väljas. Tõm-
make pistik pesast välja.

Anuma tühjendamine

- 10 Keerake kaant vastupäeva ja võtke see pealt.
- 11 Võtke tarvikuhoidik koos universaalse lõik-
etera või tainakonksuga anumast välja. Võtke
tarvik tarvikuhoidikust välja.
- 12 Keerake anumad vastupäeva ja eemaldage
see. Tühjendage anum.
- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist.
→ "Puhastamine ja hooldustööd".

Segamisvispel

Koore ja munavalge vahustamiseks ning vedela
taina segamiseks (nt biskviittainas).
Ei sobi tahkete koostisainete segamiseks.

→ Joonis E

- 1 Asetage anum oma kohale. Järgige seejuures
märgistust (▼). Keerake päripäeva nii kaugele
kui võimalik.
- 2 Asetage veovõlli ajamile.
- 3 Sisestage vispel veovõlli korpusesse, kuni vis-
pel oma kohale lukustub.
- 4 Kinnitage veovõlli korpus veovõllile, keerates
seda kergelt.
- 5 Lisage koostisained.
- 6 Pange kaas koos vajutajaga oma kohale. Jär-
gige seejuures märgistust (▼).
- 7 Keerake kaant päripäeva nii kaugele kui või-
malik.
- 8 Ühendage seadme pistik pessa. Seadke
pöördlüliti soovitud asendisse.
- Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud,
keerake pöördlüliti asendisse 0/off. Tõm-
make pistik pesast välja.
- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist.
→ "Puhastamine ja hooldustööd".

Lõikekettad

⚠ Vigastusohht!

Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega
lõikeketaste teravatest servadest. Hoidke
lõikekettaid ainult äärest. Ärge pange sõrmi täite-
avasse. Kasutage toiduainete lisamisel täiteav-
asse alati vajutajat.



Pööratav viilutusketas jäme/peen

Puu- ja köögiviljade viilutamiseks. Pööratava
viilutusketta tähistused:

"1" – jäme ribastuskül

„3" peen ribastuskül

Ettevaatust!

Pööratav viilutusketas ei sobi kõva juustu, leiva,
saiakeste ega šokolaadi viilutamiseks. Keede-
tud ja muredaid kartuleid tohib viilutada ainult
jahtununa.

Pööratav ribastusketas jäme / peen



Köogi- ja puuviljade ning juustu ribastamiseks,
välja arvatud kõva juust (näiteks Parmesan).

Pööratava ribastusketta tähistused:

"2" jämeda ribastamise kül

"4" peene ribastamise kül

Ettevaatust!

Pööratav ribastusketas ei sobi pähklite riivi-
miseks. Pehme juustu tohib ribastada ainult
jämeda küljega.



Riivimisketas - keskmise-peen

Tooreste kartulite, kõvajuuustu (nt Parmesan),
šokolaadi ja pähklite purustamiseks.

Ettevaatust!

Riivimisketas ei sobi pehme juustu ja juustulõi-
kude riivimiseks.



Riivimisketas – jäme

Tooreste kartulite riivimiseks (nt kartulip-
annkookide või -kroketite jaoks).



Kartulite frittimisketas

Tooreste kartulite riivimiseks röstris ja kartu-
lifritüüris kasutamiseks, puu- ja köögiviljade
viilutamiseks.



Friikartulite lõikamise ketas

Tooreste kartulite viilutamiseks friikartulite
valmistamiseks.

Vokiroogade ketas

Voki- ja Aasia roogade valmistamiseks vajalike puu- ja köögiviljade peenteks ribadeks viilutamiseks.



Märkus: kinnitage friikartulite ketas või vokiroogade ketas nii, et selle lõiketera on suunaga ülespoole. Edasimüüjate käest on võimalik osta erinevaid kettaid (vt "Tarvikud").

Vajutaja ja vahetükk

→ Joonis E

Vajutajat saab kasutada kahel erineval viisil

Variant 1: nt maitsetaimede, porrulaugu, porgandite jaoks. Sisestage vajutaja kaanes olevasse avasse. Lükake töödeldavad toiduained vajutajaga alla.

Variant 2: nt õunte, kartulite jaoks. Pange vajutaja vahetükk vajutajasse ja keerake seda, kuni mõlemad osad on ühendatud. Lükake töödeldavad toiduained vajutajaga alla.

→ Joonis G

- 1 Asetage anum oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake päripäeva nii kaugele kui võimalik.
 - 2 Asetage veovõll ajamile.
 - 3 Võtke kaitsekate kettalt ära. Asetage ketas kettahoidikusse. Keerake soovitud viilutus- / ribastusketas ülespoole. Asetage ketas kettahoidikule nii, et kettahoidiku veoseadised lähevad kettal olevatesse avadesse. Ketas peab toetuma kettahoidiku küljel olevatele sangadele.
 - 4 Kinnitage kettahoidik veovõllile, keerates seda kergelt.
 - 5 Pange kaas koos vajutajaga oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼).
 - 6 Keerake kaant päripäeva nii kaugele kui võimalik.
 - 7 Ühendage seadme pistik pessa. Seadke pöördlüli soovitud asendisse.
 - 8 Lisage viilutatavad või ribastatavad koostisained ja lükake neid vajutajaga allapoole, avaldades kerget survet. Vajadusel lõigake toiduained enne väiksemateks tükkideks.
- Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, keerake pöördlüli asendisse 0/väljas. Tõmmake pistik pesast välja.

- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist. Nii ei kuiva jäägid nende külge.
→ "Puhastamine ja hooldustööd".

Ettevaatust!

Lõpetage koostisainete töötlemine ja tühjendage anum enne, kui töödeldud toiduained ulatuvad kettahoidiku alaservani.

Märkus: lisage šokolaad enne seadme sisselülitamist ja katke see vajutajaga. Lülitage seade tööle ja suruge vajutajat allapoole.

Tsitru-sepress

Tsitrusviljadest mahla pressimiseks (nt apelsinid, greibid ja sidrunid).



Ettevaatust!

Enne kasutamist tuleb tsitru-sepress täielikult kokku panna!

→ Joonis H

- 1 Asetage anum oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake päripäeva nii kaugele kui võimalik.
 - 2 Asetage veovõll ajamile.
 - 3 Asetage sõel veovõllile. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake sõela päripäeva. Sõela sang peab täielikult anuma käepidemel olevas pilus olema.
 - 4 Paigaldage pressimiskoonus ja suruge sellele.
 - 5 Sisestage pistik pessa. Seadistage pöördlüli seadistusele min.
 - 6 Suruge pool tsitrusviljast allapoole pressimiskoonusele. Mahl voolab anumasse.
- Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, keerake pöördlüli asendisse 0. Tõmmake pistik pesast välja.
 - Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist. Nii ei kuiva jäägid nende külge.
→ "Puhastamine ja hooldustööd".

Ettevaatust!

Kontrollige anuma täidetuse taset. Maksimumkogus: 1000 ml puuviljamahla.

Mahla tsentrifuug

Mahla pressimiseks puuviljadest (nt õunad, pirnid), pehmed puuviljad, ilma kivide- ta puuviljad, köögiviljad (nt porgandid, tomatid).



→ Joonis 1

- 1 Asetage anum oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 2 Asetage veovõll ajamile.
- 3 Asetage filtrikorb riivimisanumasse.
- 4 Keerake anumast vastupäeva, kuni see oma kohale lukustub.
- 5 Pange mahlatseentrifuug anumasse.
- 6 Kinnitage mahlatseentrifuugi kaas ja vajutaja. Järgige seejuures märgistust (▼).
- 7 Keerake kaant päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 8 Ühendage seadme pistik pessa. Keerake pöördlüli seadistusele **min**.
- Pange puu- ja köögiviljad täitetorusse ja lükake neid vajutajaga allapoole, avaldades kerget survet. Vajadusel lõigake viljad enne väiksemateks tükkideks. Pärast viljade töötlemist keerake pöördlüli korraks seadistusele **max** ja laske seadmel töötada, kuni viljaliha on täielikult välja pigistatud.
- Kui olete viljade töötlemise lõpetanud, keerake pöördlüli asendisse **0/väljas**. Tõmmake pistik pesast välja.
- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist.
→ "Puhastamine ja hooldustööd".

Ettevaatust!

Tühjendage anumad õigeaegselt:

- pärast 500 g toiduainete töötlemist,
- enne kui mahl jõuab riivimisanumasse.

Blender

Vedeliku või pooltahkete toiduainete segamiseks, tooreste puu- ja köögiviljade lõikamiseks / hakkimiseks, toiduainete püreestamiseks.



Blenderikann, valmistatud titaanist

Tritaan on purunemiskindel plast, mis ei jäta toiduainetele maitset ega lõhna. Tritaanist valmistatud blenderikannu saab kasutada jääkuubikute ja sügavkülmutatud toiduainete töötlemiseks.

⚠ Vigastusoht!

Ärge pange sõrmi blenderisse, kui see on põhiseadme külge kinnitatud! Ärge eemaldage / kinnitage blenderit enne, kui veovõll on täiesti seisma jäänud. Ärge puudutage lõiketeri paljaste kätega.

⚠ Põletusoht!

Kuuma vedeliku töötlemisel eraldub kaanes oleva leetri kaudu auru. Ärge töödelge korraga rohkem kui 0,4 liitrit kuuma või vahutavat vedelikku.

Ettevaatust!

Ärge jätke blenderikannu temperatuurile üle 80 °C.

→ Joonis 2

- 1 Kinnitage blender. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake blenderit päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 2 Lisage koostisained.

Töödeldavad kogused:

Tahked toiduained	Optimaalsete tulemuste saamiseks 80 g
Vedelikud	Kuni 1,5 l
Kuumad või vahutavad vedelikud	Kuni 0,4 l

- 3 Kinnitage kaas ja keerake päripäeva. Kaas peab täielikult blenderi käepidemel olevas pilus olema.

Ettevaatust!

- Ärge lülitage tööle tühja blenderit.
- Blenderit saab kasutada ainult juhul, kui kaas on tugevasti peale kruvitud.
- 4 Ühendage seadme pistik pessa. Seadke pöördlüli soovitud asendisse.

Koostisainete lisamine

- 5 Koostisainete lisamiseks keerake pöördlüliti asendisse **0/off**. Võtke kaas pealt ja lisage koostisained või
 - 6 eemaldage lehter ja lisage koostisaineid täite-ava kaudu järk-järgult.
 - 7 Valage vedelad koostisained läbi lehtri.
- Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, keerake pöördlüliti asendisse **0/väljas**. Tõm- make pistik pesast välja.
 - Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist.
→ *"Puhastamine ja hooldustööd"*.

Nõuanne: eelpuhastamiseks valage seadme külge kinnitatud blenderisse veidi vett. Keerake lüliti mõneks sekundiks seadistusele **M**. Valage vesi välja ja loputage blenderit puhta veega.

Retsepte blenderiga kasutamiseks

Spordijook

- 270 g mett
- (külmikust, 5 °C)
- 5 g kaneeli
- 230 g piima
- Pange mesi ja kaneel blenderisse ja töödelge seadistusel **M**.
- Viie sekundi pärast lisage piim ja töödelge kolm sekundit.

Jälgige soovitatud koguseid ja aegu. → **Joonis P**



Kuubikulõikaja

Toiduainete kuubikuteks lõikamiseks.

⚠ Vigastusoh!

Teravad lõiketerad ja pöörlev ajam.

Ärge pange sõrmi kuubikulõikajasse, kui see on pöhiseadme külge kinnitatud! Ärge eemaldage / kinnitage kuubikulõikajat enne, kui veovõll on täiesti seisma jäänud.

Kuubikulõikaja paigaldamisel või küljest võtmisel hoidke viilutusketast ainult selle keskel olevast plastosast.



Kasutusjuhised

- Kuubikulõikaja sobib ainult kartulite (toored või keedetud), porgandite, kurkide, tomatite, paprikate, sibulate, banaanide, õunte, pirnide, maasikate, melonite, kiivide, munade, pehme vorsti (nt Mortadella), keedetud või praetud kontideta linnuliha kuubikuteks lõikamiseks.
- Kuubikulõikaja ei sobi väga pehme juustu (näiteks Mozzarella, feta) töötlemiseks. Viilutatud juustu (näiteks Gouda) ja kõva juustu (näiteks Emmentali) korral ei tohi korraga töödelda üle 3 kg juustu.
- Enne südamikku ja kividega puuviljade (õunad, pirnid jne) kuubikuteks lõikamist tuleb neilt südamiku või kivi eemaldada.
- Enne keedetud või praetud liha töötlemist tuleb sellest kondid eemaldada.
- Toiduained ei tohi olla külmutatud.

Ettevaatust!

- Nende juhiste eiramisel võib kuubikulõikaja, sh lõikevõre ja pöörlev lõiketera kahjustada saada.
- Robert Bosch Hausgerate GmbH ei võta endale vastutust kahjustuste eest, mis tulenevad kasutusjuhiste eiramisest, tarviku ümberseadistamisest või väärkasutusest. Samuti ei võta me endale vastutust kahjustuste eest, mis tulenevad sobimatute toiduainete töötlemisest, näiteks lõiketerade nüriks muutumine või purunemine.

Oluline teave!

- Toiduained ei tohi sisaldada konte, seemneid ega muid tahkeid osi.
- Puu- ja kõõgiviljad ei tohi olla liiga küpsed, sest siis võib mahl neist välja voolata.
- Laske küpsetatud toiduainetel enne kuubikuteks lõikamist jahtuda. Nii on neid lihtsam kuubikuteks lõigata.
- Kuubikute pikkust saab mõjutada vajutaja survet suurendades või vähendades.
- Kuubikulõikajat saab kasutada ainult juhul, kui kaas on tugevasti peale kruvitud.

Valige töökiirus vastavalt toiduainetele.

Ettevaatust!

Kuubikulõikajat ei tohi kunagi kasutada vahelduva kiirusega (Pulse).

Väike töökiirus (min):

näiteks keedetud kartulid, kartulid, porgandid, munad, kurgid, banaanid, maasikad, melonid.

Keskmine töökiirus:

toored kartulid ja porgandid, pehme vorst (näiteks Mortadella), juustuviilud, kõva juust, paprikad, tomatid, sibulad, õunad, kiivi.

→ Joonis K

- 1 Sisestage lõikevõre alusehoidikusse. Jälgige süvendeid.
- 2 Paigaldage viilutusketas koos lõiketera kattega alusehoidikule.
- 3 Vajutage kolme sulgurit, kuni need haakuvad.
- 4 Asetage veovõlli 2 ajamile.

Ettevaatust!

Kasutage koos kuubikulõikajaga ainult veovõlli 2 (joonis A - 4).

- 5 Asetage anum oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼). Keerake päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 6 Pange kuubikulõikaja anumasse. Kuubikulõikajal olev tähis peab olema täpselt kohakuti anuma käepidemega. Kuubikulõikaja peab olema täielikult veovõlliile paigaldatud. Vajadusel kasutage lõikeketta õigesse asendisse keeramiseks lõiketera katet.
- 7 Eemaldage lõiketera kate.
- 8 Pange kaas koos vajutajaga oma kohale. Järgige seejuures märgistust (▼).
- 9 Keerake kaant päripäeva nii kaugele kui võimalik. Kaas peab täielikult anuma käepidemel olevas pilus olema.
- 10 Ühendage seadme pistik pesa. Seadke pöördlüli soovitud asendisse.
- Pange töödeldavad toiduained täitetorusse ja lükake neid vajutajaga allapoole, avaldades kerget survet. Vajadusel lõigake toiduained enne väiksemateks tükkideks.

Ettevaatust!

Tühjendage anumat õigeaegselt:

- pärast 500 g toiduainete töötlemist,
- enne kui anum on kuni kuubikulõikaja alumise servani kuubikutega täidetud.

Anuma tühjendamine

- Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, keerake pöördlüli asendisse **0/off**. Tõmmake pistik pesast välja.
- Keerake kaant vastupäeva ja võtke see pealt.
- Paigaldage lõiketera kate.
- Võtke kuubikulõikaja anumast välja.
- Keerake anumat vastupäeva ja eemaldage see. Tühjendage anum.
- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist.
→ "Puhastamine ja hooldustööd".

Universaallõikur

Väiksema koguse liha, kõva juustu, sibulate, peterselli, küüslaugu, puu- ja köögiviljade lõikamiseks. Ei sobi kohviubade, piprakaunte, suhkru, mooniseemnete ja mädarõika töötlemiseks.



⚠ Vigastusoh!

Ärge eemaldage / kinnitage universaallõikurit enne, kui veovõlli on täiesti seisma jäänud. Ärge puudutage lõiketera paljaste kätega. Ärge kunagi pange käsi universaallõikuri kannu! Eemaldage hakitud toiduained sobiva vahendi abil (nt lusikas).

Ettevaatust!

Kuubikulõikajat saab kasutada ainult juhul, kui kaas on tugevasti peale kruvitud.

→ Joonis M

- 1 Kinnitage kann. Jälgige seejuures märgistust (▼). Keerake kannu päripäeva nii kaugele kui võimalik.
- 2 Lisage koostisained.
- 3 Kinnitage kaas ja keerake päripäeva. Kaas peab täielikult anuma käepidemel olevas pilus olema.
- 4 Ühendage seadme pistik pesa. Keerake pöördlüli seadistusele **M** ja hoidke seal.

Märkus: mida kauem seade töötab, seda peenemaks toiduained lõigatakse. Maitsetaimede korral saavutatakse soovitud tulemus väga kiiresti. Piisab seadistuse **M** lühiajalisest puudutamisest.

- Kui olete toiduainete töötlemise lõpetanud, laske pöördlülitil asendisse lahti. Tõmmake pistik pesast välja.

Pärast seadme kasutamist

- Keerake universaallõikurit vastupäeva ja eemaldage see.
- Keerake universaallõikur tagurpidi, nii et purustatud toiduained kukuvad selle kaanele.
- Hoidke kaanest kinni. Keerake kannu vastupäeva ja eemaldage see.
- Eemaldage ülejäänud toiduained kannust sobiva vahendi abil (nt lusikas).
- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist.
→ *"Puhastamine ja hooldustööd"*.

Puhastamine ja hooldustööd

Seade ei vaja hooldust. Hoolikas puhastamine tagab selle pika tööea.

Üldine teave

- Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist. See aitab vältida jääkide kuivamist, mis võib plasti mõjutada (näiteks maitsetaimede eeterlike õlide jäägid).
- Porgandid jms viljad võivad töötlemisel plastosadele värvi anda. Selle saab eemaldada mõne tilga toiduõliga.

Ettevaatust!

- Ärge kasutage alkoholi ega piiritust sisaldavaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage teravaid ega metallist esemeid.
- Ärge kasutage abrasiivseid lappe ega puhastusvahendeid.
- Ärge kiiluge plastosi nõudepesumasinas teiste vahele kinni, sest need võivad püsivalt moonuda.
- Puhastage mahlatseentrifuugi filtrikorvi pilusid hoolikalt, et neid mitte kahjustada.



Vigastusoht!

- Olge teravate lõiketerade käsitsemisel ettevaatlik.
- Hoidke universaallõikurit ainult plastist käepideme servast.
- Hoidke lõikeketaid ainult äärest.
- Ärge võtke kinni teravatest lõiketeradest ega kuubikulõikaja teravatest servadest! Hoidke ketaid ainult nende keskel asuvast plastosast.
- Ärge puudutage blenderi ja universaallõikuri lõiketeri paljaste kätega.
- Puhastage lõiketeri ja lõikeketaid harjaga.



Elektrilöögi oht!

Enne puhastamist tõmmake seadme pistik pesast välja.

Põhiseadme puhastamine

- Ärge kunagi pange põhiseadet vedelikku ega peske seda voolava vee all ega nõudepesumasinas. Ärge puhastage seadet auruga.
- Pühkige põhiseadet niiske lapiga. Vajadusel lisage veidi pesuvahendit.
- Seejärel kuivatage põhiseade.

Anuma ja tarvikute puhastamine

- Soovitav on loputada kõiki osi kohe pärast kasutamist voolava vee all.
- Enne puhastamist võtke tarvikud seadme küljest ära. Tehke seda vastupidises järjekorras, nagu on kirjeldatud eraldi peatükkides.
- Pärast puhastamist laske seadme osadel kuivada või hõõruge kuivaks.

Segamisvispli koost lahti võtmine puhastamiseks

Segamisvispli saab puhastamiseks koost lahti võtta.

→ Joonis M

- 1 Võtke vispel võlli küljest ära.
- 2 Lükake sakki sissepoole ja tõstke ajami kate üles.
- 3 Võtke mõlemad hammasrattad korpusest välja. Puhastage neid harjaga.
- 4 Pärast puhastamist ja kuivatamist pange osad vastupidises järjekorras tagasi.

Mahlatsentrifuugi puhastamine

Mahlatsentrifuugi puhastamiseks võtke filtrikorv riivimis anumast välja. Loputage kõiki osi eelnevalt voolava vee all.

Ettevaatust!

Puhastage filtrikorvi sakke ettevaatlikult, et neid mitte kahjustada.

Kuubikulõikaja puhastamine

Kuubikulõikaja koost lahti võtmine puhastamiseks

→ Joonis N

- 1 Paigaldage lõiketera kate. Võtke kuubikulõikaja anumast välja.
- 2 Avage sulgurid. Võtke lõikeketas koos lõiketerade kattega ära.

⚠ Vigastusohht!

Hoidke kuubikulõikajat ja lõikevõret ainult plastosast.

- 3 Lükake toidujäägid lõikevõre puhastaja abil välja.
- 4 Suruge lõikevõre puhastaja abil altpoolt välja. Peske alusehoidikut nõudepesumasinas. Loputage kõiki teisi osi voolava vee all. Puhastage neid harjaga.

Blenderi puhastamine

Blenderikannu (ilma vahetükita), kaant ja lehitrit tohib pesta nõudepesumasinas. Lõiketera ei tohi pesta nõudepesumasinas. Puhastage seda voolava vee all (ärge leotage vees).

Lõiketera vahetüki koost lahti võtmine puhastamiseks

→ Joonis O

- 1 Keerake tühi blender teistpidi. Keerake lõiketera vahetükki tiibadest vastupäeva. Lõiketera vahetükk tuleb lahti.
- 2 Võtke lõiketera vahetükk välja ja eemaldage tihendusrõngas.
- 3 Pärast puhastamist ja kuivatamist pange tihendusrõngas lõiketera vahetüki külge tagasi.
- 4 Pange lõiketera vahetükk altpoolt blenderikannu ja keerake seda kinnitamiseks päripäeva. Keerake lõiketera vahetükki vähemalt niikaua, kuni tiivad sobituvad blenderikannul toodud märgistusega.

Ettevaatust!

Ärge kasutage lõiketerade osa ilma tihendita!

Universaallõikuri puhastamine

Soovitame universaallõikurit puhastada kohe pärast kasutamist. See aitab vältida jääkide kuivamist, mis võib plasti mõjutada (näiteks maitsetaimede eeterlike õlide jäägid). Kaant võib pesta nõudepesumasinas. Kannu ja võlli ei tohi pesta nõudepesumasinas. Puhastage neid voolava vee all. Ärge jätke hoidikut vette ligunema! Kuivamise ajaks asetage kann ja võll tagurpidi.

Veaotsing

⚠ Vigastusohht!

Tõmmake alati pistik pesast välja, enne kui seadme juures midagi tegema hakkate.

Oluline teave!

Valgustusrõngas (tööoleku näidik) vilgub, kui seadmes töös esineb tõrkeid, elektroonilised kaitsmed on aktiveerunud või seadmel on defekt.

Problem:

Seade ei tööta enam.

Võimalik põhjus:

Seade on üle koormatud (toiduainetega ummistunud) ja elektrooniline kaitse aktiveerus.

Probleemi kõrvaldamine:

- Keerake pöördlüliti seadistusele **0/off**.
- Tõmmake pistik pesast välja.
- Kõrvaldage ülekoormuse põhjus.
- Lülitage seade uuesti sisse tagasi.

Võimalik põhjus:

Sisselülitatud seadmele prooviti kinnitada anumat või blenderit.

Probleemi kõrvaldamine:

- Keerake pöördlüliti seadistusele **0**.
- Tõmmake pistik pesast välja.
- Kinnitage anum või blender.
- Lülitage seade uuesti sisse tagasi.

Problem:

Seade ei käivitu.

Võimalik põhjus:

Seadme osad ei ole õigesti paigaldatud. Kaant ei saa täielikult sulgeda.

Probleemi kõrvaldamine:

- Keerake pöördlüliti seadistusele **0/off**.
- Tõmmake pistik pesast välja.
- Kinnitage seadme osad õigesti vastavalt juhistele ja sulgege seadme kaas täielikult.
- Lülitage seade uuesti sisse tagasi.

Oluline teave!

Kui teil ei õnnestu probleemi kõrvaldada, siis võtke ühendust klienditeenindusega (aadressid leiate selle brošüüri lõpust).

Eritarvikud

(saadaval edasimüüja juures).

Friikartulite lõikamise ketas (MUZ45PS1)

Tooreste kartulite viilutamiseks friikartulite valmistamiseks.

Vokiroogade ketas (MUZ45AG1)

Voki- ja Aasia roogade valmistamiseks vajalike puu- ja köögiviljade peenteks ribadeks viilutamiseks.

Jäme riivimisketas (MUZ45RS1)

Tooreste kartulite riivimiseks (nt kartulipannkookide või -kroketite jaoks).

Kartulite frittimisketas (MUZ45KP1)

Tooreste kartulite riivimiseks röstris ja kartulifrititüüris kasutamiseks, puu- ja köögiviljade viilutamiseks.



Kasutusest kõrvaldamine

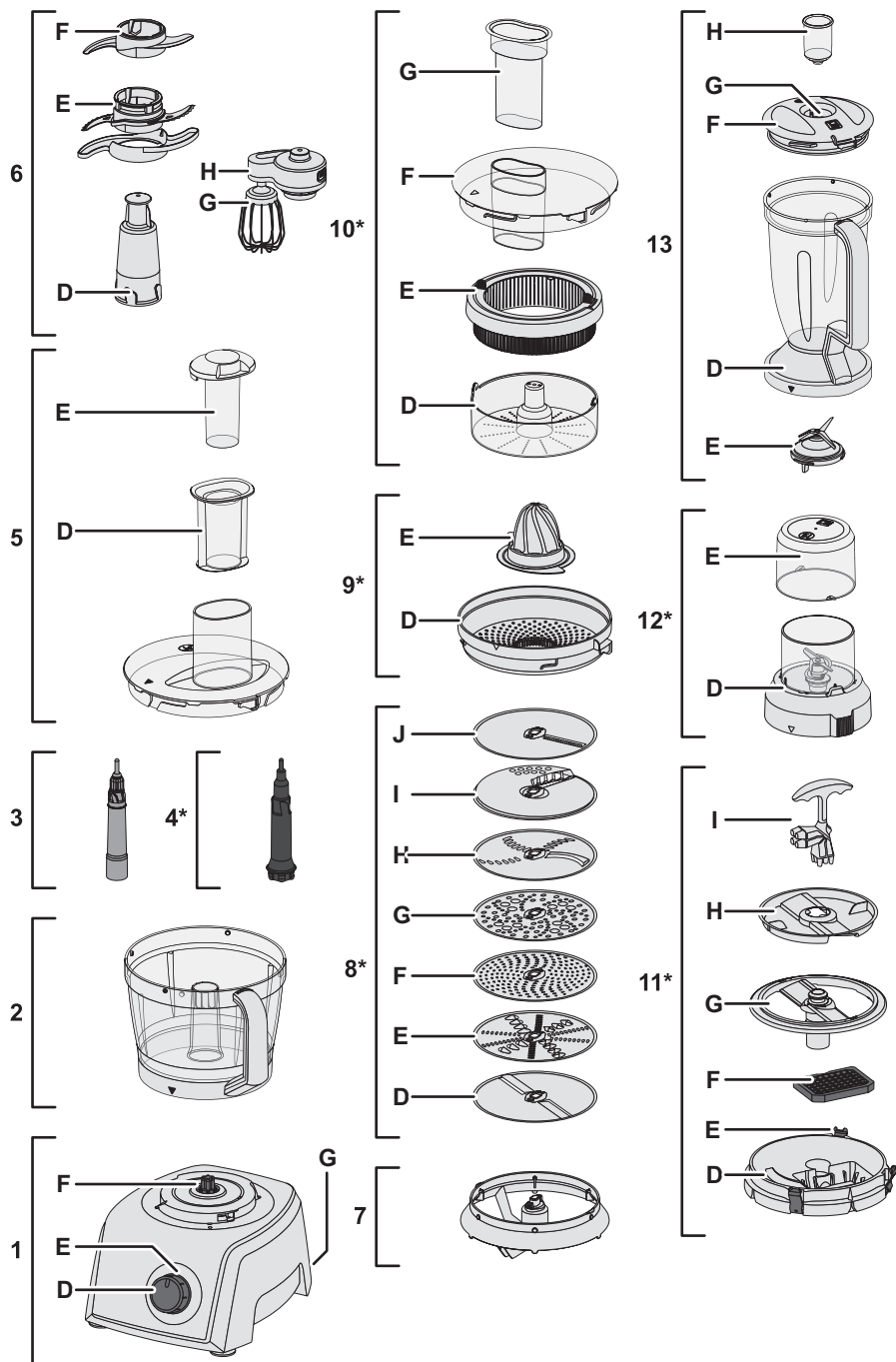
See seade vastab EÜ Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmekäitluse (WEEE) direktiivi EC/ 2012/19 nõuetele.

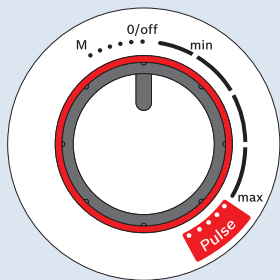
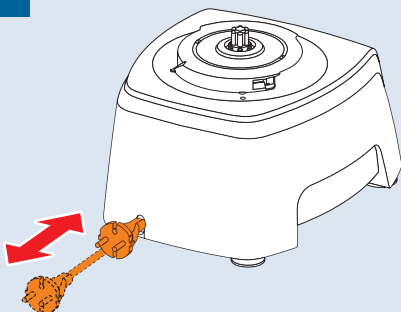
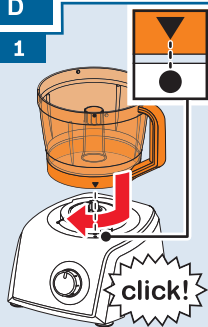
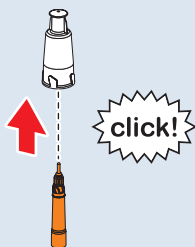
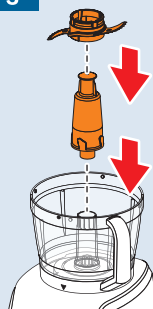
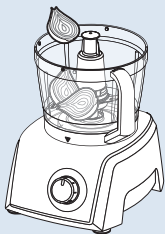
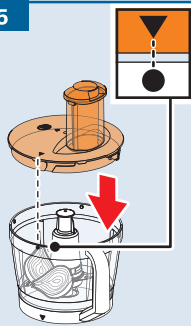
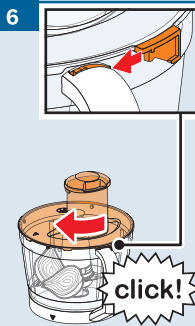
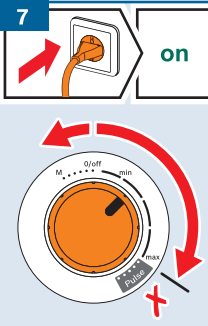
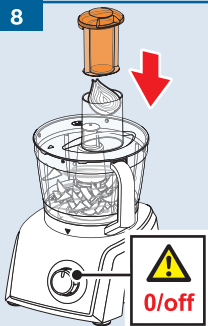
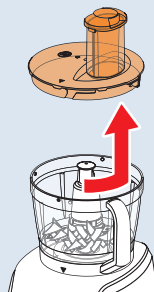
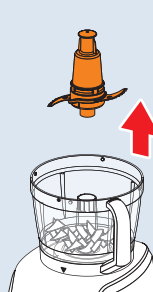
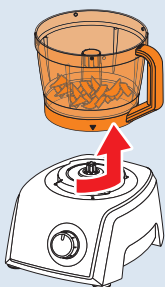
Direktiivis on kirjeldatud EÜ liikmesriikides kehtestatud nõuded töökõlbatute seadmete tagastamiseks ja taaskasutuseks. Palun küsige müügiesindajalt või kohaliku omavalitsusest lisateavet kasutusest kõrvaldamise kohta.

Garantiitingimused

Tootele kehtivad garantiitingimused, mille on määranud vastavas riigis tegutsev edasimüüja. Nende tingimuste üksikasjad saate teada edasimüüjalt, kellelt toote ostsite. Mis tahes nõude esitamisel garantiiaja kehtivusperioodil tuleb esitada ostu tõendav dokument.

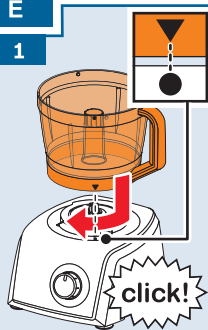
Jätame endale õiguse teha muudatusi.



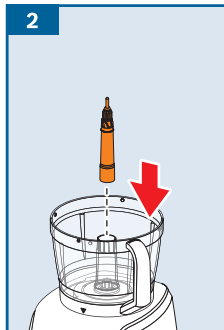
B**C****D****1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12**

E

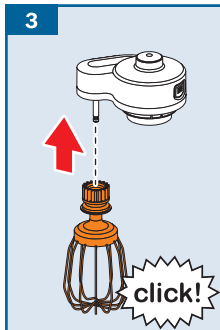
1



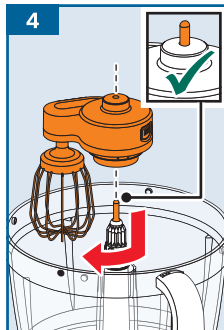
2



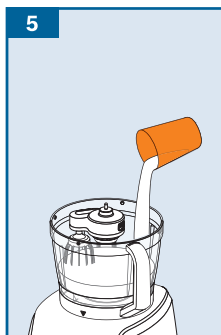
3



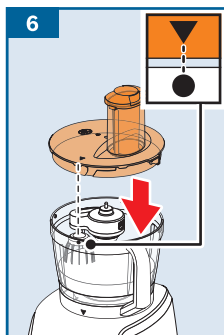
4



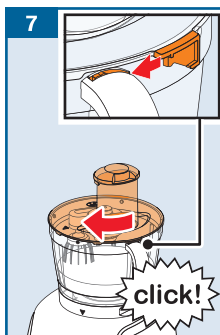
5



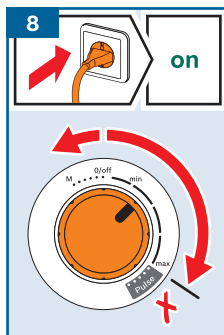
6



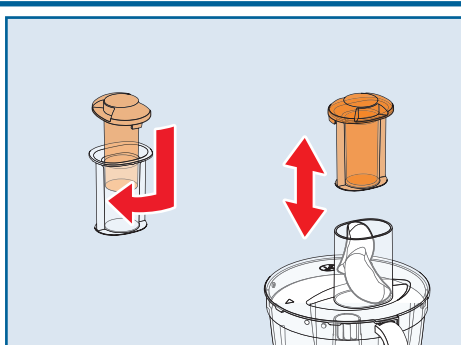
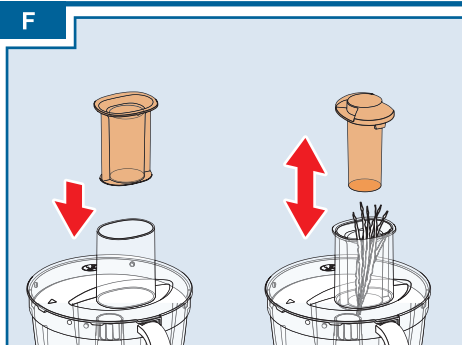
7

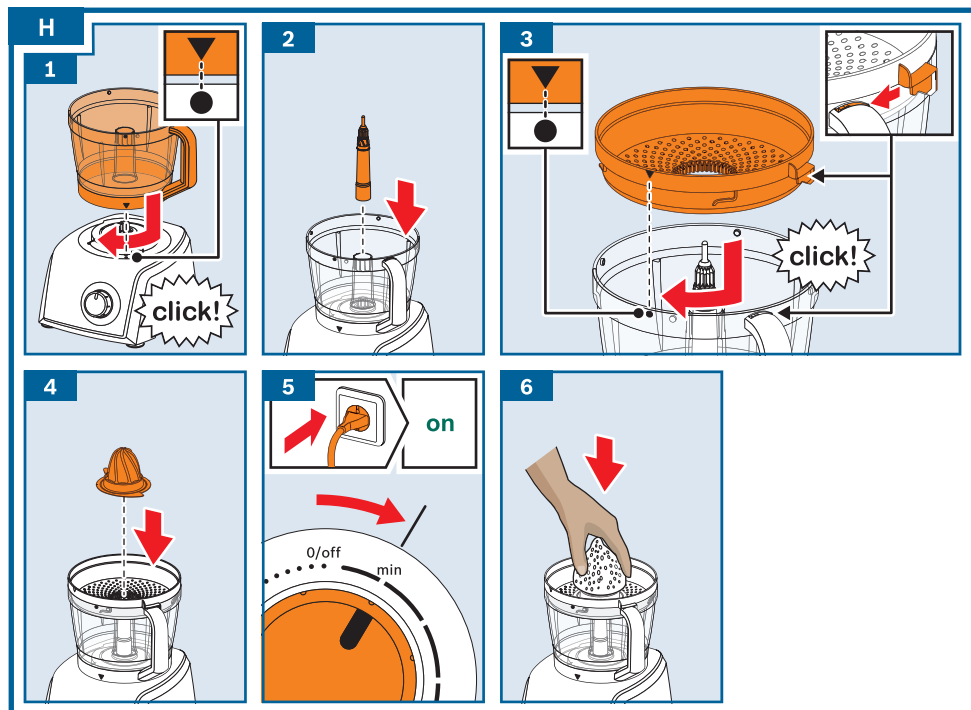
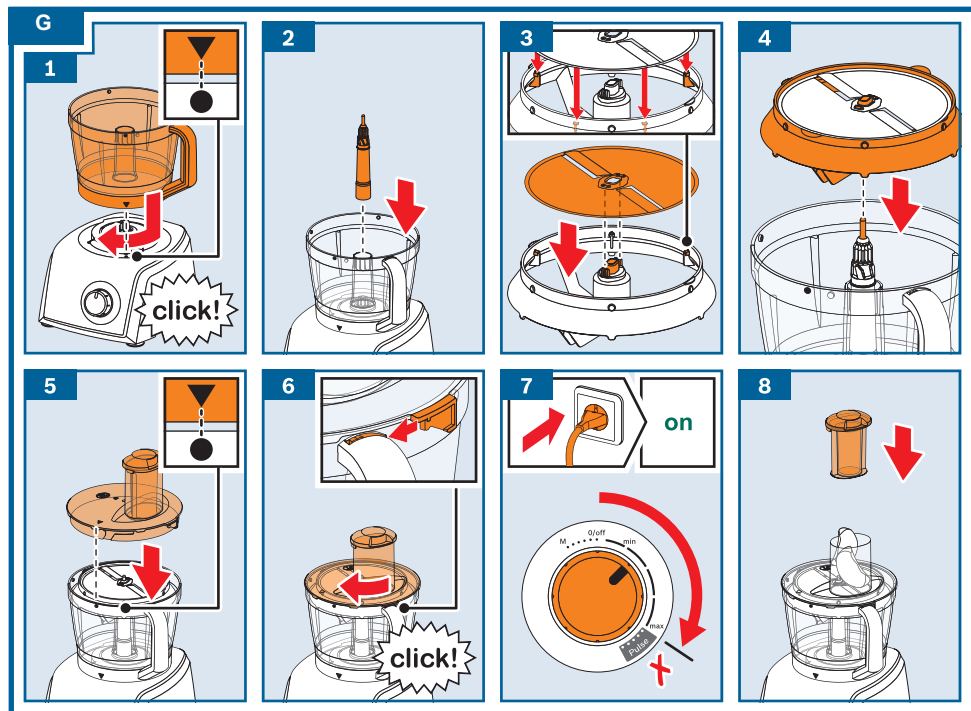


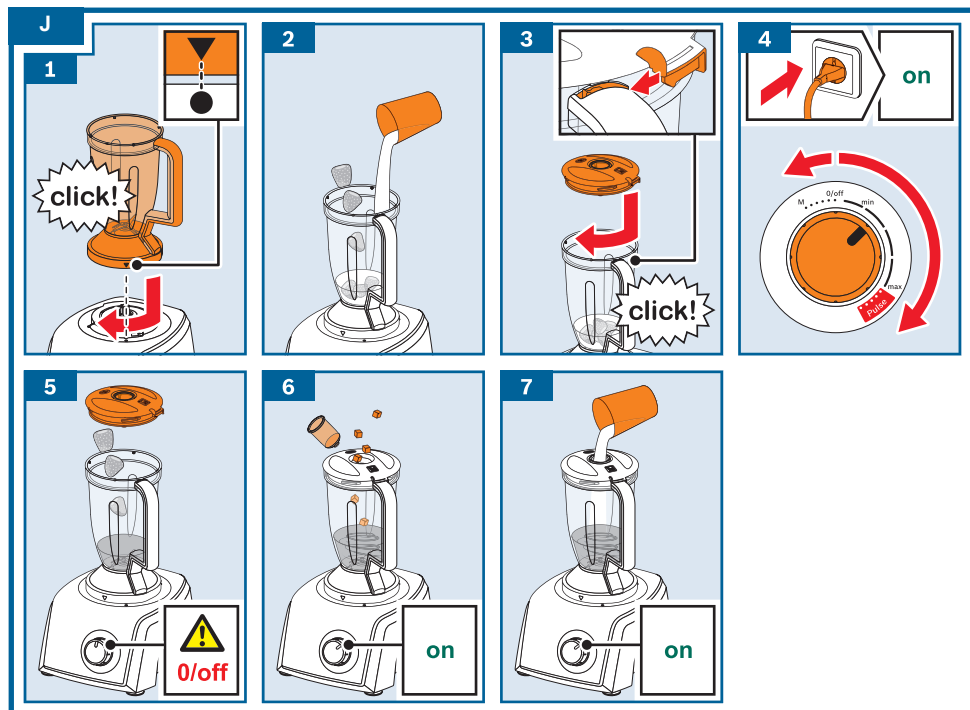
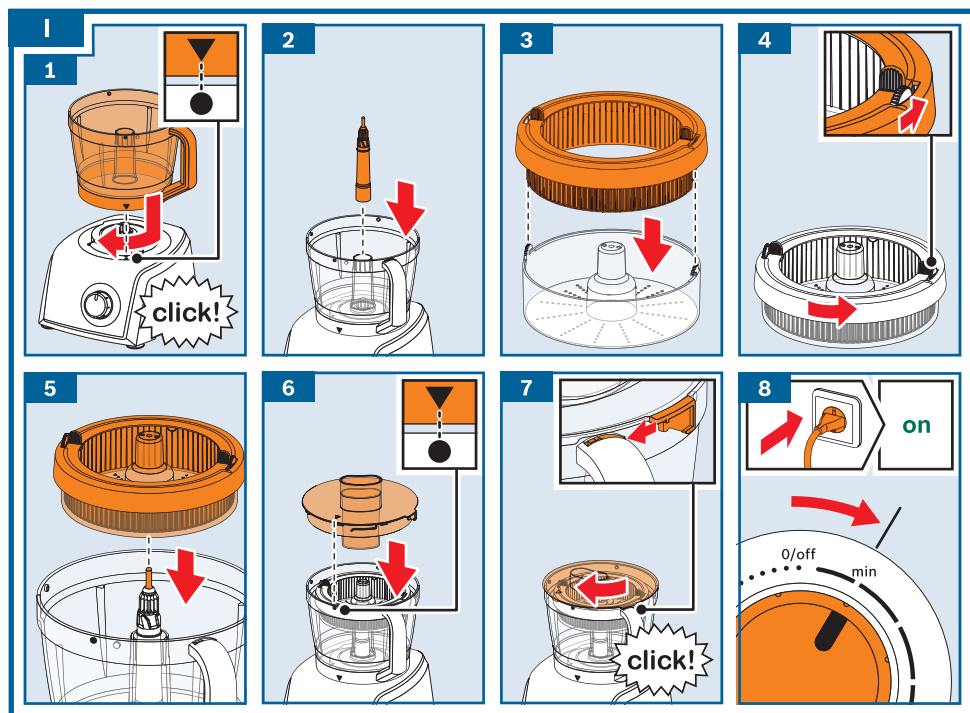
8

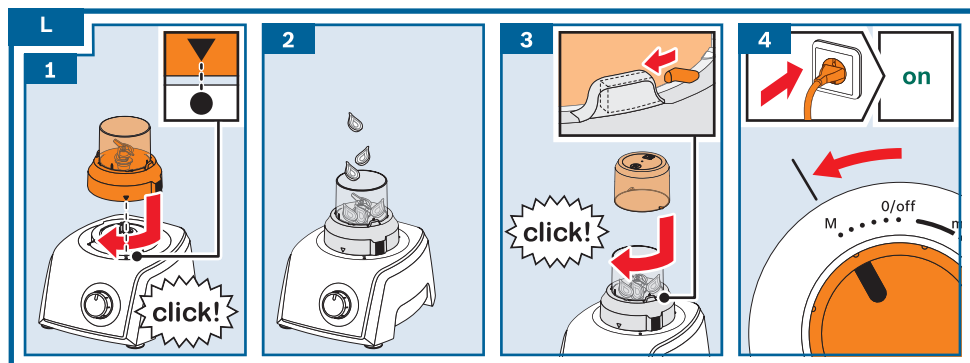
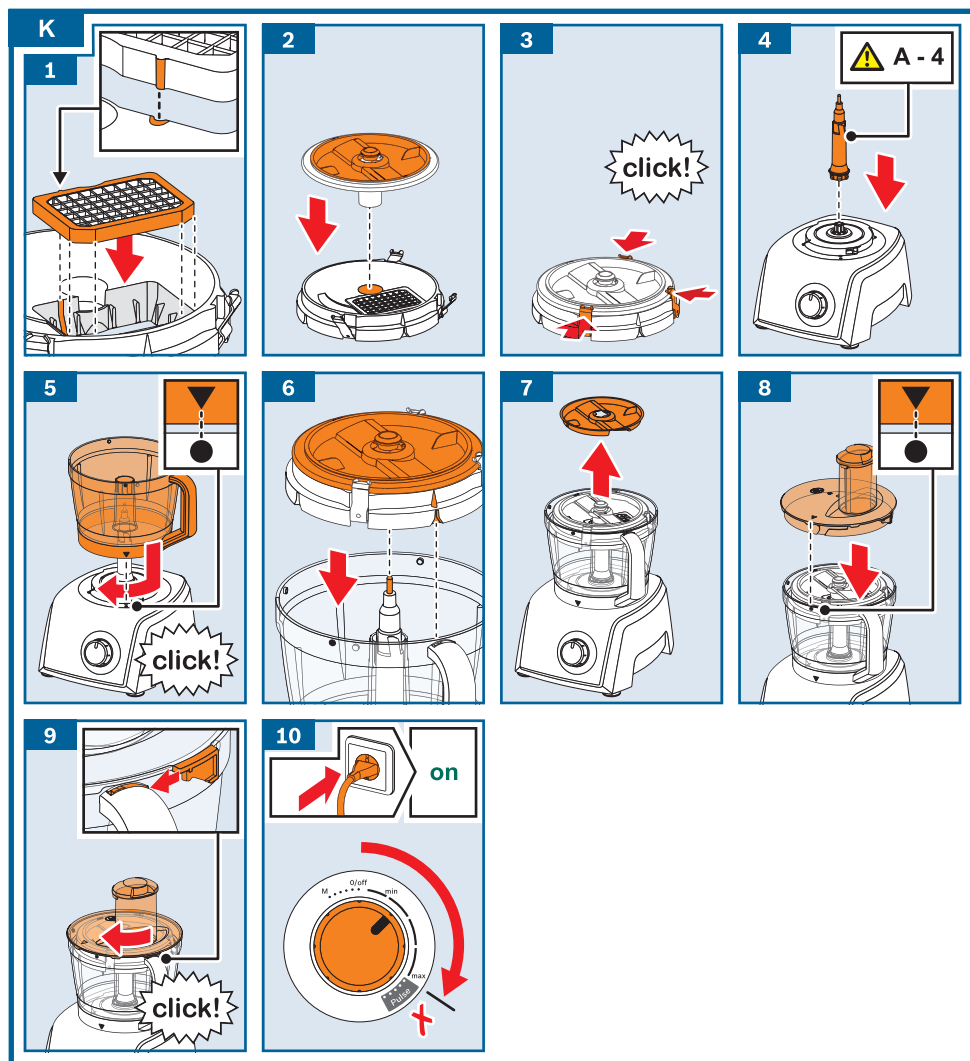


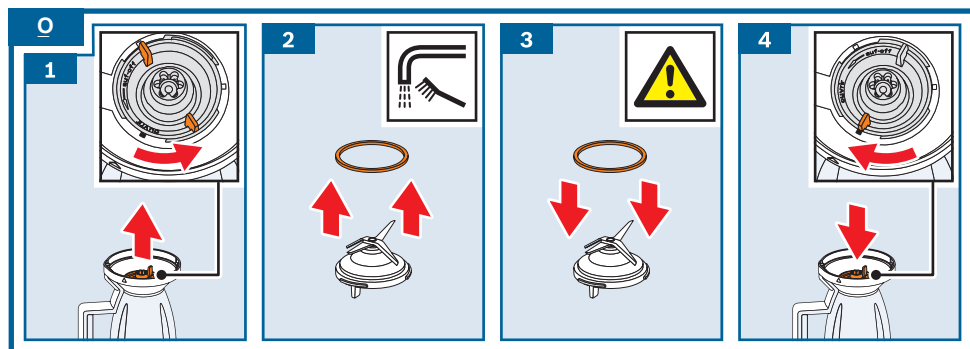
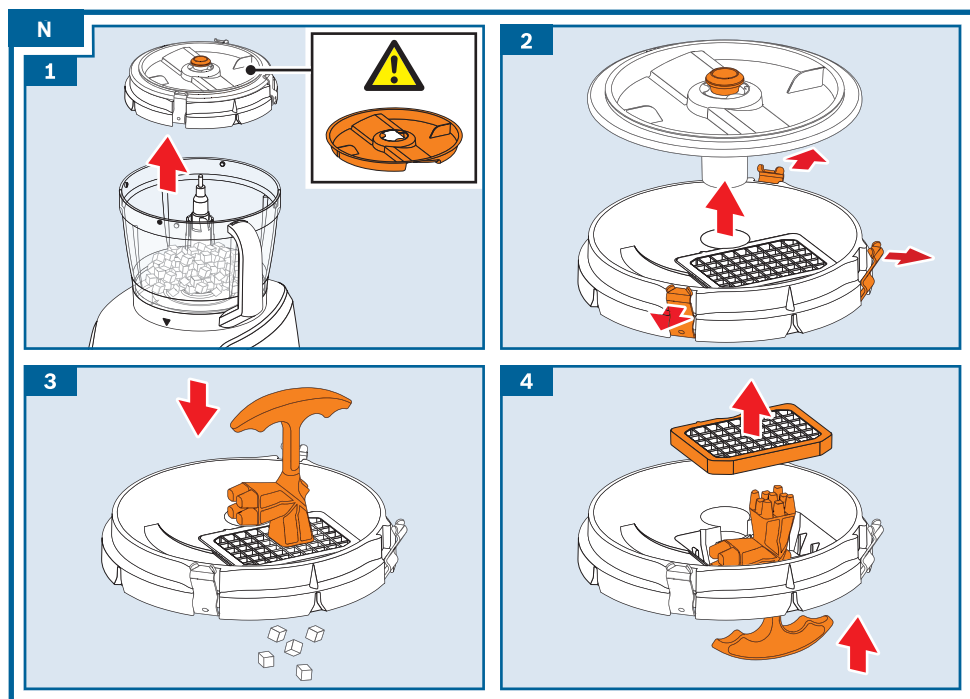
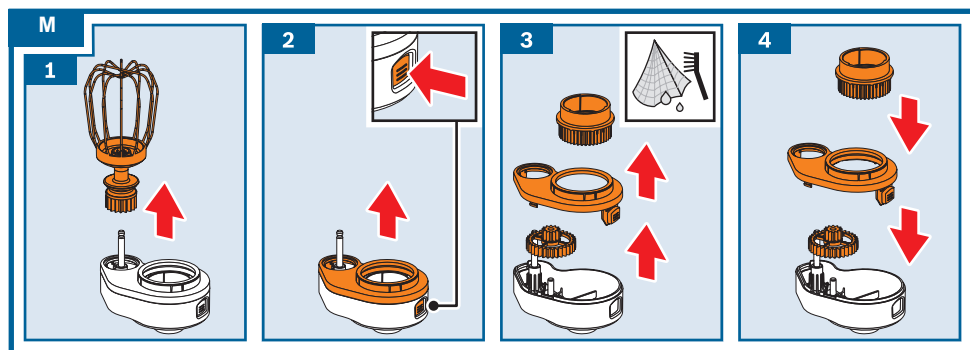
F

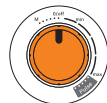












		500 g	3 x 2 s	→		0
		500 g	1 min	→		max
		750 g	2 min	→		
		500 g	1 min	→		
		6 x	3 min	→		max
		500 g	1 min	→		min
		270 g	1 min	→		
		500 g	2 min	→		
		500 g	1 min	→		
		1 kg	3 min	→		min
		500 g	1 min	→		min
		500 g	1 min	→		
		350 g	30 s	→		max
	< 80°C	0.4 l	1 min	→		
		100 g	15 s	→		max
		100 g	8 s	→		
		10 g	2 x	→		0
		100 g	2 x	→		
		10 x	1 x	→		
		500 g	3 min	→		min

Kallis klient,

Sõltumata teie elukohast on meie klienditeenindus alati teie käeulatuses ja üks meie hooldustehnikute 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 **telefoninumbri**d 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

E-NR. XYZ1234/00		FD7202
GUD1442		0 705 144 811
GEFRIERGERÄT ***		
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
 		

Vaadake oma seadme kasutusjuhendist, kus asub teie seadme tüübisilt.

Käesolevas voldikus loetletud teeninduskeskused on ette nähtud ainult meie ametlike kohalike edasimüüjate kaudu müüdud 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

Tulika 17

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