



BOSCH



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

VitaJuice

MES25...

MES35...

[et]	Kasutusjuhend	Mahlatsentrifuug	7
[lt]	Naudotojo vadovas	Centrifugālā sulu spiede	12
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata	Centrifuginē sulčiaspaude	17



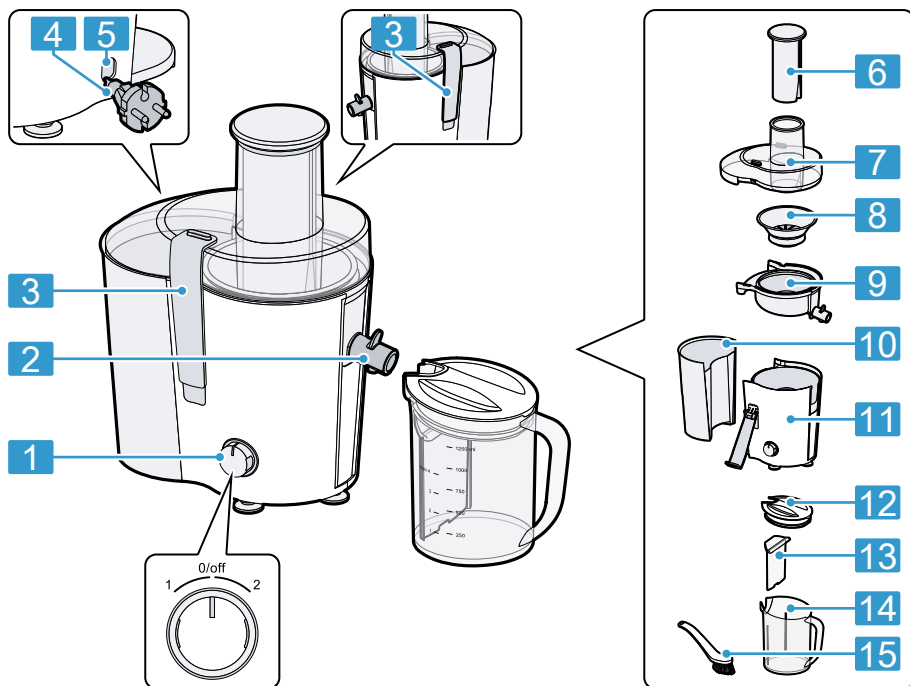


<https://ium-pim.bsh-digital.com/8001379389>

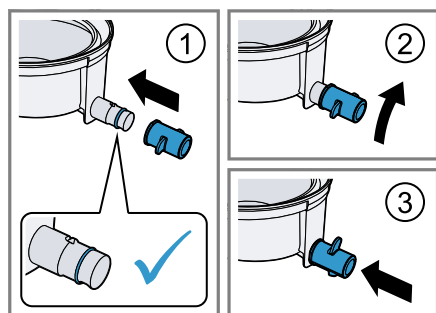
[et] Lisateavet ja selgitusi leiate internetist. Skannige tiitellehel olevat QR-koodi

[it] Papildoma informacija ir paaiškinimai pateikiami internete. Nuskaitykite QR kodą viršelio puslapyje.

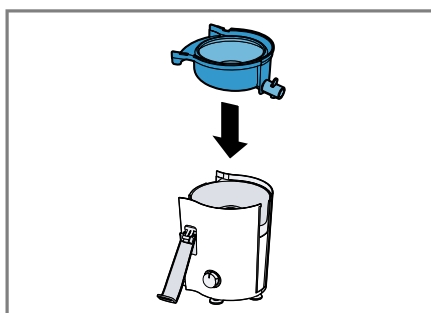
[iv] Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē. Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.



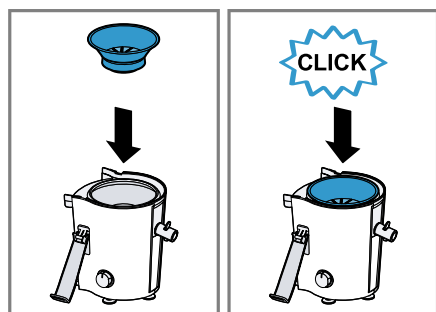
1



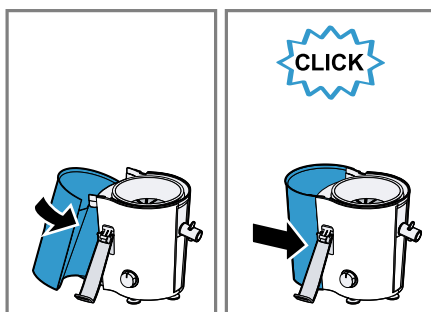
2



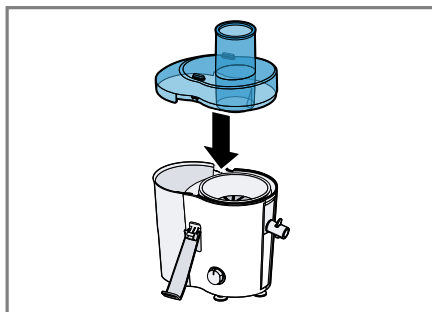
3



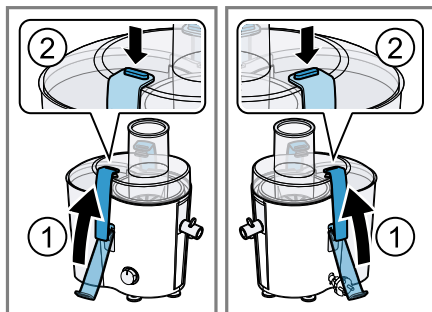
4



5



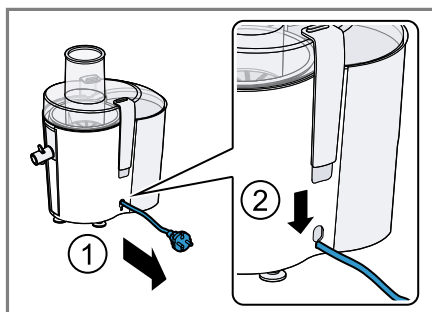
6



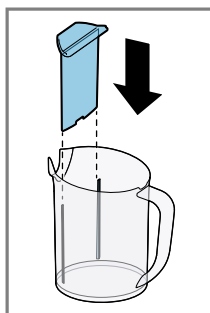
7



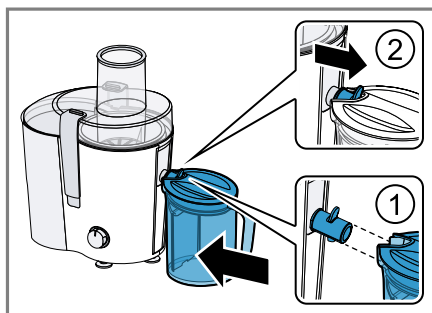
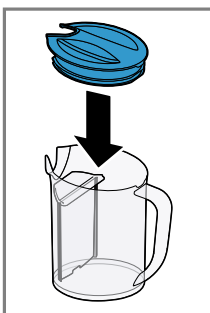
8



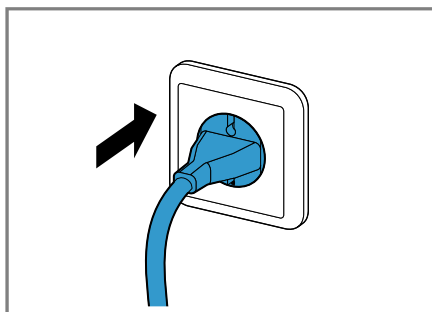
9



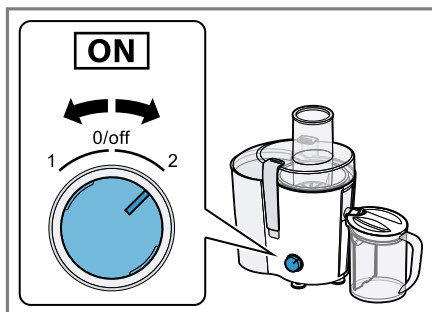
10



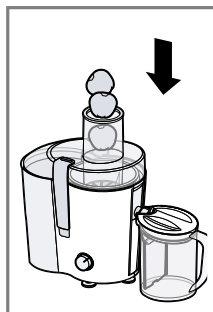
11



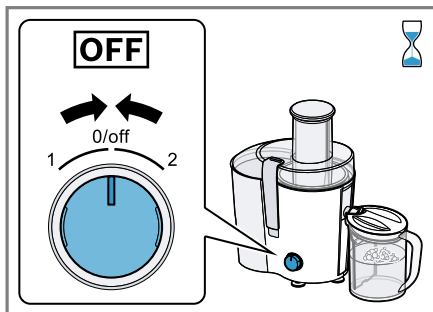
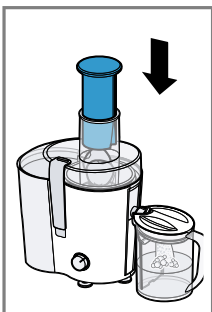
12



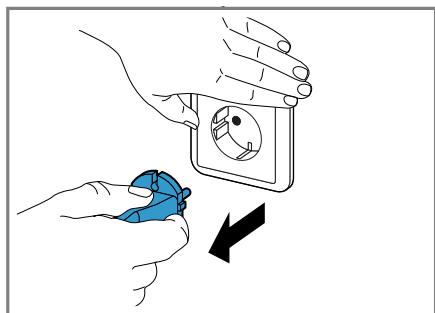
13



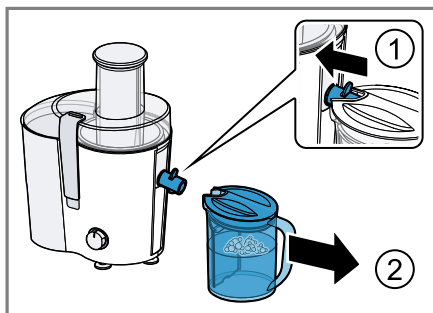
14



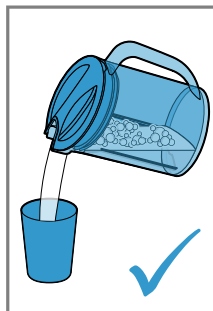
15



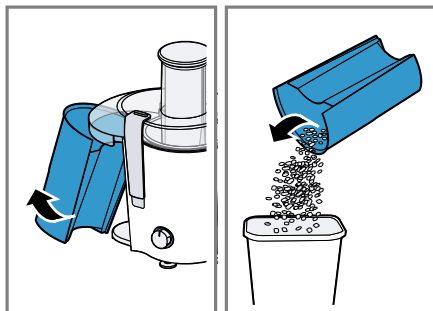
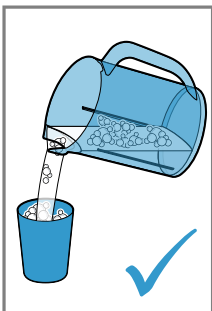
16



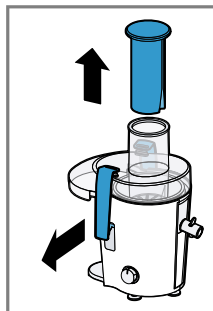
17



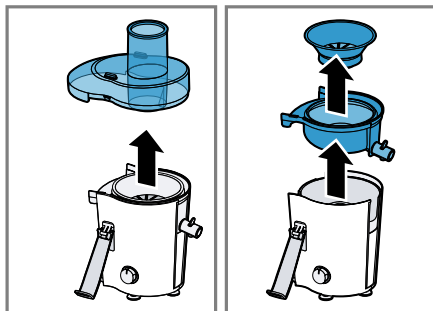
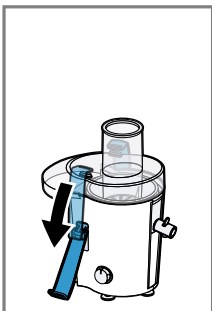
18



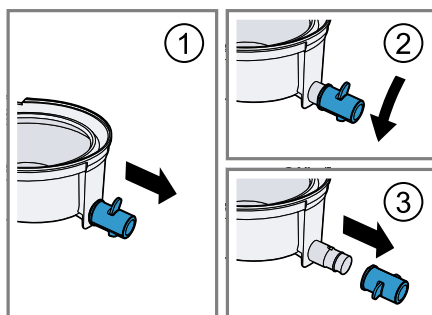
19



20



21



22

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

23

Ohutus

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Kasutage seadet ainult:

- originaalvaruosade ja -tarvikutega.
- puuviljadest ja köögiviljadest, nt õuntest, pirnidest, kivideta ploomidest ja kirssidest, tomatitest, porganditest, mahla eraldamiseks.
- järelevalve all
- kodus tavaliste koguste ja tavaliste aegadega töötlemiseks.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas suletud ruumides toatemperatuuril.
- kuni maksimaalse kõrguseni 2000 m merepinnast.

Seade tuleb pärast iga kasutamist, puuduva järelevalve korral, enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist ja rikke korral alati võrgust lahutada.

Piiratud füüsiliste, sensorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada.

Lapsed ei tohi seadet kasutada. Hoidke lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

- ▶ Ärge kunagi rakendage tööle kahjustatud seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Kutsuge klienditeenindus. → *Lk 11*
- ▶ Ühendage seade vooluvõrku ja käitage seda ainult vastavalt andmesildil olevatele andmetele.
- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.

- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.
- ▶ Ärge mitte kunagi kastke võrgujuhet vette või pange seda nõudepesumasinasse.
- ▶ Kasutage seadet ainult kinnistes ruumides.
- ▶ Ärge jätke seadet väga kuumade ega niiskesse keskkonda.
- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.
- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.
- ▶ Ärge mitte kunagi asetage seadet kuumadele pindadele või nende lähedusse.
- ▶ Hoidke käed, juuksed, rõivad ja teised esemed pöörlevatest osadest eemal.
- ▶ Ärge pistke jäsemeid täitekanalisse.
- ▶ Kasutage toiduainete lükkamiseks ainult lükkurit.
- ▶ Kasutage seadet ainult täielikult kokkupandud olekus.
- ▶ Vahetage osad, millel on pragusid, muid kahjustusi või mis pole korralikult kinnitatud, originaalvaruosadega.
- ▶ Ärge mitte kunagi puudutage teravaid terasid ja sõela servi paljaste kätega.
- ▶ Jälgige lukustusklambri sulgemisel käsi ja sõrmi.
- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.
- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.
- ▶ Järgige puhastusjuhiseid.
- ▶ Puhastage toiduainetega kokkupuutuvad pealispinnad enne iga kasutamist.

Kahjustuste vältimine

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet järjest kauem kui 10 minutit. Lülitage seejärel seade välja ja laske toatemperatuurile maha jahtuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage seadet tühjana.
- ▶ Hoidke põhiseadet alati kuivana ja jälgi-ge, et vedelikud ei satuks korpusele.
- ▶ Kui mahla on läinud mahlaaluse alla, eemaldage see kohe niiske lapiga.

- ▶ Ärge pistke täitekanalisse või korpusesse ühtki eset, nt lusikat.
- ▶ Kontrollige enne kasutamist, et täitekanalis ja korpusel ei oleks võõrkehi.
- ▶ Ärge töödelge kõvasid, kiulisi või tärklisi sisaldavaid toiduaineid, nagu suhkruroog, banaan, papaia, avokaado, viigimarjad, mango.
- ▶ Eemaldage enne töötlemist toiduainetelt kivid, seemned või paksud koored, nt ananass, melon, apelsin, peet, ploomid, kirsid.
- ▶ Ärge töödelge külmutatud või tooreid toiduaineid.
- ▶ Ärge töödelge mitte kunagi toiduaineid, kui tilgalukk on suletud.
- ▶ Kui jäätmenõu või mahlakann on peaaegu täis, katkestage töötlemine ja tühjendage mõlemad anumad.

Tutvumine

Ülevaade

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne komplektuse suhtes.

→ Joonis **1**

- | | |
|----|----------------------------------|
| 1 | Pöördlüli |
| 2 | Tilgalukuga tila |
| 3 | Lukustuskamber |
| 4 | Toitekaabel |
| 5 | Kaablihoidik |
| 6 | Lükkur |
| 7 | Integreeritud täitekanaliga kaas |
| 8 | Lõiketeradega sõel |
| 9 | Tilaga mahlaalus |
| 10 | Jäätmenõu |
| 11 | Põhiseade |
| 12 | Kaas |
| 13 | Vahueemaldi |
| 14 | Mahlakann |
| 15 | Puhastushari |

Pöördlüli

Sea-	Kasutamine
distus	
0/off	Töötlemise peatamine ja seadme väljalülitamine

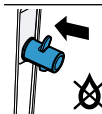
Sea-	Kasutamine
distus	
1	Väikese kiirusega töötlemise käivitamine Sobib suure mahlasaldusega pehmetele toiduainetele, nagu arbuus, viinamari, tomat, kurk, vaarikas
2	Suure kiirusega töötlemise käivitamine Sobib kõvadele ja tugevatele toiduainetele, nagu porgand, õun

Tilgalukk

Tilgalukk takistab mahlajääkide soovimatut väljavoolamist ja tööpinna määrimist.



Enne töötlemist tõmmake tilgalukk kuni piirikuni seadmest eemale, et mahl saaks takistuseta mahlakannu voolata.



Pärast töötlemist lükake tilgalukk kuni piirikuni seadme poole, et mahlajäägid ei tilguks tööpinnale.

Märkus: Ärge töödelge mitte kunagi toiduaineid, kui tilgalukk on suletud.

Sisselülituskaitse

Sisselülituskaitse takistab teie seadme tahtmatut sisselülitamist.

Seadet saab sisse lülitada ja käsitseda vaid siis, kui täidetud on järgmised tingimused.

- Mahlaalus, sõel ja kaas on õigesti paigaldatud.
- Lukustusklambrid on õigesti suletud ja lukustatud.

Käsitsemine

Seadme ettevalmistamine

→ Joonis **2** - **8**

Toiduainetest mahla eraldamine

Märkused

- Töödelge ainult värskeid küpseid puu- ja köögivilju. Toored puu- ja köögiviljad ummistavad sõela väga kiiresti.
- Peske toiduaineid enne töötlemist korralikult.
- Lõigake suured toiduained tükkideks, et need mahuks täitekanalisse.

et Puhastamise ülevaade

- Suurema mahlakoguse saamiseks ja seadme säästmiseks avaldage lükkuriga vaid kerget survet.
- Koorige tsitrusviljad ja eemaldage valge nahk.
- Lehed ja pehmed varred (nt lehtsalat, ürdid) võib samuti mahlaks teha.
- Õunamahla konsistents oleneb kasutatud õunasordist. Õunamahla pruuniks muutumise vältimiseks lisage paar tilka sidrunimahla.
- Tarbige värske mahl kohe ära ja ärge säilitage seda. Värske mahla maitse ja toitedained kaovad kiiresti.
- Kui jäätmenõu või mahlakann on peaaegu täis, katkestage töötlemine ja tühjendage mõlemad anumad.

→ Joonis 9 - 16

Töötlemise lõpetamine

→ Joonis 17 - 22

Puhastamise ülevaade

Puhastage kõik osad kohe pärast kasutamist, et jäägid ei kuivaks külge.

- ▶ Ärge kasutage alkoholi või piiritust sisaldavaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage teravaid, teravaotsalisi või metallist esemeid.
- ▶ Ärge kasutage abrasiivseid lappe või puhastusvahendeid.

Märkused

- Sõela eelpuhastamiseks puhastage ja loputage seda kaasasoleva harjaga jooksva vee all.
- Plastosad ja sõel võivad värvuda näiteks porgandite või punase peedi töötlemisel. Eemaldage värvimuutus pehme lapi ja mõne tilga toiduõliga.
- Pärast puhastamist laske kõigil osadel kuivada või kuivatage pehme lapiga.

Puhastage üksikuid osi tabelis esitatud viisil.

→ Joonis 23

Näidisretseptid

Meloni-jogurtismuuti

Koostisosad

- 200 g maitsestatamata jogurtit
- 2 näpuotsatäit vaniljeekstrakti
- 2 sl mett
- 400 g koore ja seemneteta arbuusitükke

Valmistamine

- Segage kokku jogurt, vaniljeekstrakt ja mesi ning jagage 4 klaasi vahel.
- Valmistage arbuusimahl.
- Valage mahl jogurtile ja lisage garneeringuks arbuusitükk.

Porgandikook

Koostisosad

- 4 muna
- 4 sl sooja vett
- 200 g suhkrut
- 100 g jahu
- 180–230 g porgandeid
- 200 g jahvatatud sarapuupähkleid
- 1 tl küpsetuspulbrit

Valmistamine

- Eraldage porganditest 5 sekundiga suurel kiirusel mahl.
- Eemaldage jäätmenõu ja pange valmis. Lõigake jäätmenõus olevad liiga suured porganditükid väiksemaks.
- Mahla ei ole vaja ja selle saab joogina ära tarvitada või muudes retseptides kasutada.
- Vahustage mune, vett ja suhkrut 5 minutit.
- Segage sisse jahu, küpsetuspulber, sarapuupähklid ja 150–200 g eraldatud porganditükke.
- Valage taigen 260 mm läbimõõduga lahtikäivasse vormi ja küpsetage eelsoojendatud ahjus 180 °C juures 30–35 minutit.

Kasutatud seadme jäätmekäitlus

- ▶ Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlusevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Klienditeenindus

Toimivuse seisukohalt olulisi ja säilivaid originaalvaruosi saate meie müügiesindustest tellida kuni 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest.

Lisateavet saate meie müügiesindustest.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie hooldekeskusest, edasimüüjalt või meie veebilehelt.

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.

Teabe, mis on nõutud määrusega (EU) 2023/826, leiate veebist www.bosch-home.com seadme tootesaidilt ja hooldusaidilt rubriigist Kasutusjuhendid ja lisadokumendid.

Tõrgete kõrvaldamine

Seade ei hakka töötleva või lülitub töötlemise ajal välja.

Seadmel puudub vool.

- Kontrollige, kas teie seade on vooluvõrku ühendatud.

Seade ei ole õigesti kokku pandud või lukustatud.

- Kontrollige, kas mahlaalus, sõel ja kaas on õigesti paigaldatud ning kas lukustusklambrid on korralikult suletud ja lukustatud.

Kiirus langeb, mahl muutub paksemaks, seade vibreerib tugevalt või mahl tungib korpusest välja

Sõel on ummistunud või kahjustunud.

1. Kui sõel on ummistunud, võtke sõel välja ja puhastage harja abil voolava vee all.
2. Kui sõelal on kulumise või kahjustuste jälgi, vahetage sõel kohe välja, et vältida selle purunemist.

Märkus: Igapäevasel kasutamisel vahetage sõela hiljemalt 5 aasta järel. Uus sõel on saadaval klienditeenindusest tellimisnumbriga 00648221.

Sauga

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

Naudokite prietaisą tik:

- su originaliomis dalimis ir priedais.
- obuolių ir daržovių, pvz., obuolių, kriaušių, slyvų ir vyšnių be kaukliukų, pomidorų, morkų, sultims spausti,
- prižiūrėti kito asmens,
- buityje įprastiems kiekiams ir įprastam darbo laikui;
- privačiame namų ūkyje ir uždarose namų aplinkos patalpose, kambario temperatūroje,
- iki 2000 m aukščio virš jūros lygio;

Prietaisą reikia visada po naudojimo, jei yra neprižiūrėjimas, prieš surinkant, išardant arba valant ir atsiradus gedimui atjungti nuo el. tinklo.

Asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintys patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrėti kito asmens arba instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę galimus pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valyti ir naudotojo atliekamus techninės priežiūros darbus vaikams atlikti negalima.

Vaikams draudžiama naudoti prietaisą. Prižiūrėkite, kad vaikai nebūtų arti prietaiso ir jungimo laido.

- Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. → *PsI. 16*

- ▶ Prietaisą prijunkite ir eksploatuokite tik laikydamiesi specifikacijų lentelėje pateiktų duomenų.
- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Siekiant išvengti rizikos, pažeidus šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelį, jį pakeisti turi gamintojas arba jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos specialistas.
- ▶ Niekada nenardinkite prietaiso arba el. tinklo prijungimo kabelio į vandenį ir nedėkite į indaplovę.
- ▶ Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.
- ▶ Prietaiso niekada per daug neįkaitinkite ir nešlapinkite.
- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.
- ▶ Saugokite, kad el. tinklo prijungimo kabelis niekada nesiliestų prie karštų prietaiso dalių arba kitų šilumos šaltinių.
- ▶ Saugokite, kad elektros kabelis niekada nesiliestų prie aštrių smaigalių ar briaunų.
- ▶ Elektros kabelio jokių būdu nesulenkite, neprispauskite ir nekeiskite jo konstrukcijos.
- ▶ Prietaiso niekada nestatykite ant karštų paviršių arba netoli jų.
- ▶ Saugokite, kad rankos, plaukai, drabužiai ir kt. būtų toliau nuo besisukančių dalių.
- ▶ Nekiškite rankų į pildymo dalį.
- ▶ Norėdami pastumti maisto produktus, visada naudokite stūmiklį.
- ▶ Naudokite tik visiškai surinktą prietaisą.
- ▶ Dalis, kuriose yra įtrūkių arba kitokių pažeidimų arba kurios gerai nesilaiko, pakeiskite originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Niekada nelieskite aštrių geležčių ir sietelio kraštų plikomis rankomis.
- ▶ Uždarydami uždarymo apkabą, atkreipkite dėmesį į rankas ir pirštus.
- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.
- ▶ Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas.

- Kiekvieną kartą prieš naudodami nuvalykite paviršius, prie kurių liečiasi maistas.

Kaip išvengti materialinės žalos

- Niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių. Paskui prietaisą išjunkite ir leiskite jam atvėsti iki kambario temperatūros.
- Niekada nenaudokite prietaiso tuščio.
- Pagrindinį įrenginį visada laikykite sausa ir atkreipkite dėmesį į tai, kad ant korpuso nepatektų skysčio.
- Jei sulčių patektų po sulčių indu, iš karto jas išvalykite drėgna šluoste.
- Nekiškite į pildymo dalį arba korpusą daiktų, pvz., šaukštų.
- Prieš naudodami patikrinkite pildymo dalį ir korpusą, ar nėra pašalinių daiktų.
- Neapdorokite labai kietų, daug ląstelių ar krakmolo turinčių maisto produktų, pvz., cukrinių runkelių, bananų, papajų, avokadų, figų, mangų.
- Prieš apdorodami iš maisto produktų pašalinkite kauliukus, sėklas ar nulupkite storą žievę, pvz., iš ananasų, melionų, apelsinų, burokėlių, slyvų, vyšnių.
- Neapdorokite šaldytų ar neprinokusių maisto produktų.
- Niekada neapdorokite maisto produktų, kai lašėjimo ribotuvas uždarytas.
- Jei išspaudų arba sulčių talpykla yra beveik pilna, nutraukite apdorojimą ir ištuštinkite abi talpyklas.

Susipažinimas

Apžvalga

Išpakavę patikrinkite visas dalis, ar nėra transportavimo pažeidimų ir ar siuntoje nieko netrūksta.

→ Pav. **1**

- 1 Sukamasis jungiklis
- 2 Išleidimo anga su lašėjimo ribotuvu
- 3 Uždarymo apkaba
- 4 Tinklo jungiamasis laidas
- 5 Maitinimo laido saugykla
- 6 Stūmiklis
- 7 Dangtis su integruota pildymo dalimi
- 8 Sietelis su sraigtu su geležtėmis

9 Sulčių indas su išleidimo anga

10 Išspaudų talpykla

11 Pagrindinis įrenginys

12 Dangtis

13 Putų atskyrimo įtaisas

14 Sulčių talpykla

15 Valymo šepetėlis

Sukamasis jungiklis

Nuostata Paskirtis

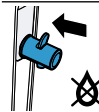
0/off	Apdorojimo sustabdymas ir prietaiso išjungimas
1	Apdorojimo paleidimas mažu greičiu Tinka minkštiems maisto produktams, kuriuose gausu sulčių, pvz., arbūzams, vynuogėms, pomidorams, agurkams, avietėms
2	Apdorojimo paleidimas dideliu greičiu Tinka kietiems ir tvirtiems maisto produktams, pvz., morkoms, obuoliams

Lašėjimo ribotuvas

Lašėjimo ribotuvas apsaugo, kad neišbėgtų sulčių likučiai ir neišteptų darbinio paviršiaus.



Prieš apdorodami nutraukite lašėjimo ribotuvą iki galo nuo prietaiso, kad sultys laisvai išbėgtų į sulčių talpyklą.



Apdoroję įstumkite lašėjimo ribotuvą iki galo prietaiso kryptimi, kad sulčių likučiai nelašėtų ant darbinio paviršiaus.

Pastaba. Niekada neapdorokite maisto produktų, kai lašėjimo ribotuvas uždarytas.

Įjungimo saugiklis

Įjungimo saugiklis apsaugo, kad Jūsų prietaisas nebūtų įjungtas netikėtai.

Prietaisą galima įjungti ir valdyti tik tada, jei įvykdytos toliau nurodytos sąlygos.

- Sulčių indas, tinkelio įdėklas ir dangtis tinkamai įdėti / uždėti.
- Uždarymo apkabos tinkamai uždarytos ir užfiksuotos.

Valdymas

Prietaiso paruošimas

→ Pav. **2** - **8**

Sulčių spaudimas iš maisto produktų

Pastabos

- Apdorokite tik šviežius, prinokusius vaisius ir daržoves. Neprinokę vaisiai ir daržovės labai greitai užkiša sietelį.
- Prieš apdorodami maisto produktus kruopščiai nuplaukite.
- Didelius maisto produktus supjaustykite taip, kad jie tilptų į pildymo šachtą.
- Norėdami padidinti sulčių išėigą ir tausti prietaisą, spauskite stūmikli nestipriai.
- Nulupkite citrusinius vaisius ir pašalinkite baltą odele.
- Iš lapų ir minkštų kotų taip pat galima spausti sultis, pvz., iš lapinių salotų ar žolelių.
- Obuolių sulčių konsistencija priklauso nuo naudojamos obuolių rūšies. Kad obuolių sultys lėčiau paruduotų, įlašinkite kelis lašus citrinos sulčių.
- Šviežias sultis gerkite iš karto, jų nelaikykite. Šviežios sultys greitai praranda skonį ir maistingąsias medžiagas.
- Jei išspaudų arba sulčių talpykla yra beveik pilna, nutraukite apdorojimą ir ištuštinkite abi talpyklas.

→ Pav. **9** - **16**

Paruošiamųjų veiksmų užbaigimas

→ Pav. **17** - **22**

Valymo apžvalga

Po naudojimo iš karto išvalykite visas dalis, kad nepridžiūtų likučiai.

- ▶ Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra alkoholio arba spirito.
- ▶ Nenaudokite aštrių, smailių ar metalinių daiktų.
- ▶ Nenaudokite abrazyvinių šluosčių ar valymo priemonių.

Pastabos

- Iš pradžių išvalykite sietelį komplekte esančiu šepetėliu po tekančiu vandeniu ir nuplaukite.
- Plastikinės dalys ir sietelis gali pakeisti spalvą, pvz., apdorojant morkas arba burokėlius. Tas vietas, kuriose pasikeitė spalva, nuvalykite minkšta šluoste ir keliais lašais aliejaus.
- Išvalę palikite visas dalis džiūti arba nusausinkite minkšta šluoste.

Išvalykite atskiras dalis, kaip nurodyta lentelėje.

→ Pav. **23**

Receptų pavyzdžiai

Melionų ir jogurto smutis

Sudėtis

- 200 g natūralaus jogurto
- 2 žiupsneliai vanilės sėklų
- 2 VŠ medaus
- 400 g arbūzo gabaliukų be žievės ir sėklų

Gaminimas

- Išmaišykite jogurtą, vanilės sėklas ir medų bei paskirstykite į 4 stiklines.
- Išspauskite sultis iš arbūzo gabaliukų.
- Supilkite sultis ant jogurto ir pateikite su gabaliuku arbūzo.

Morkų pyragas

Sudėtis

- 4 kiaušiniai
- 4 VŠ šilto vandens
- 200 g cukraus
- 100 g miltų
- 180–230 g azijietišų morkų
- 200 g maltų lazdynų riešutų
- 1 AŠ kepimo miltelių

Gaminimas

- 5 minutes spauskite iš nepjaustytų azijietišų morkų sultis didžiausiu greičiu.
- Išimkite išspaudų talpyklą ir ją paruoškite. Labai didelius morkų gabaliukus išspaudų talpykloje supjaustykite šiek tiek smulkiau.
- Sulčių nereikia ir jas galima servuoti kaip gėrimą arba naudoti kitiems receptams.
- 5 minutes plakite kiaušinius, vandenį ir cukrų, kol susidarys putos.

It Seno prietaiso utilizavimas

- Įmaišykite miltus, lazdynų riešutus ir 150–200 g išspaustų morkų gabalėlių.
- Supilkite tešlą į 260 mm skersmens kepiamo formą ir iš anksto įkaitintoje orkaitėje kepkite 30–35 minutes 180 °C temperatūroje.

Seno prietaiso utilizavimas

- ▶ Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles. Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Klientų aptarnavimo tarnyba

Mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių, kurių laikome sandėliuose, galėsite įsigyti daugiausia 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Jei norite gauti daugiau informacijos, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą. Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaityę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje. Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaityę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje. Informaciją pagal reglamentą (EU) 2023/826 rasite internete, adresu www.bosch-home.com, savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

Sutrikimų šalinimas

Prietaisas nepradeda apdoroti arba išsijungia per apdorojimą.

Prietaisui netiekama elektros srovė.

- ▶ Patikrinkite, ar Jūsų prietaisui tiekama elektros srovė.

Prietaisas blogai surinktas arba uždarytas.

- ▶ Patikrinkite, ar tinkamai įdėtas sulčių indas ir sietelis bei uždėtas dangtis ir ar iki galo uždarytos bei užfiksuotos uždarymo apkabos.

Sumažėja greitis, sultys tampa labai tirštos, prietaisas stipriai vibruoja arba sultys sunkiasi pro korpusą

Užsikišo arba pažeistas sietelis.

1. Jei sietelis užsikišo, jį išimkite ir išplaukite po tekančiu vandeniu, naudodami šepetėlį.
2. Jei sietelis yra susidėvėjęs arba pažeistas, nedelsdami jį pakeiskite, kad išvengtumėte gedimų.

Pastaba. Kasdien naudojant, sietelį reikėtų pakeisti vėliausiai po 5 metų. Naują sietelį, kurio užsakymo numeris 00648221, galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje.

Drošība

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabāiet instrukciju un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajiem īpašniekiem.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- ar oriģinālajām daļām un piederumiem.
- sulas iegūšanai no dārzeņiem un augļiem, piemēram, āboliem, bumbieriem, plūmēm un ķiršiem bez kauliņiem, tomātiem, burkāniem;
- uzraudzībā;
- sadzīves vajadzībām apstrādājamam daudzumam un apstrādes ilgumam.
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās telpas temperatūrā;
- ne augstāk kā 2000 m virs jūras līmeņa.

Katrrēiz pēc lietošanas, ja nav uzraudzības, pirms montāžas, izjaukšana vai tīrīšanas un kļūdas gadījumā ierīce vienmēr jāatvieno no tīkla.

Cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām un/vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un lietotājiem uzticēto apkopi bez uzraudzības.

Bērni nedrīkst lietot iekārtu. Uzraugiet, lai bērni neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

- ▶ Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu. → *Lappuse 21*

- ▶ Pieslēdziet un lietojiet iekārtu tikai saskaņā ar datu plāksnītē norādītajiem parametriem.
- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tā tehniskā servisa dienestam vai attiecīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no apdraudējuma.
- ▶ Nekad neiegremdējiet iekārtu vai elektrotīkla pieslēguma vadu ūdenī un nelieciet trauku mazgājamā mašīnā.
- ▶ Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.
- ▶ Nepakļaujiet ierīci lielam karstumam un mitrumam.
- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▶ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▶ Nekad nesalokiet, nespiediet un neizmainiet elektrotīkla savienojuma vadu.
- ▶ Nekad nenovietojiet ierīci uz krastām virsmām vai to tuvumā.
- ▶ Rokas, matus, apģērbu un citus priekšmetus netuviniet rotējošām detaļām.
- ▶ Nesniedzieties iepildes atverē.
- ▶ Pārtikas produktu papildu bīdīšanai izmantojiet tikai stūmēju.
- ▶ Izmantojiet iekārtu tikai pilnīgi samontētā stāvoklī.
- ▶ Daļas, kurām ir redzamas plaisas vai citi bojājumi vai kas nepareizi fiksējas, nomainiet pret oriģinālajām rezerves daļām.
- ▶ Nekad nepieskarieties asajiem asmeņiem un malām sieta ieliktnī ar kailām rokām.
- ▶ Aizverot noslēgskavu, sargiet rokas un pirkstus.
- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.
- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.
- ▶ Ievērojiet tīrīšanas norādījumus.
- ▶ Katreiz pirms lietošanas notīriet virsmas, kas saskaras ar pārtikas produktiem.

Izvērtēšanas no materiāliem zaudējumiem

- ▶ Nedarbiniet iekārtu nepārtraukti ilgāk nekā 10 minūtes. Pēc tam iekārtu izslēdziet un atdzesējiet istabas temperatūrā.
- ▶ Nedarbiniet tukšu iekārtu.
- ▶ Vienmēr turiet pamatiekārtu sausu un nodrošiniet, lai uz korpusa nenonāk šķidrums.
- ▶ Ja zem sulas trauka ir izplūdusi sula, nekavējoties noslaukiet to ar mitru drānu.
- ▶ Nebāziet iepildes atverē un korpusā nekādus priekšmetus, piemēram, gatavošanas karoti.
- ▶ Pirms izmantošanas pārbaudiet, vai iepildes atverē un korpusā nav svešķermeņu.
- ▶ Neapstrādājiet īpaši cietus, šķiedrvielas vai cieti saturošus pārtikas produktus, piemēram, cukurniedres, banānus, papaijas, avokado, vīģes, mango.
- ▶ Pirms apstrādes izņemiet no pārtikas produktiem kauliņus, serdes vai biezas mizas, piemēram, ananasiem, melonēm, apelsīniem, bietēm, plūmēm, ķiršiem.
- ▶ Neapstrādājiet sasalušus vai negatavus pārtikas produktus.
- ▶ Neapstrādājiet pārtikas produktus, ja pilienu apturētājs ir aizvērts.
- ▶ Kad mīkstuma tvertne vai sulas tvertne ir gandrīz pilna, pārtrauciet apstrādes procesu un iztukšojiet abas tvertnes.

Iepazīšana

Pārskats

Pēc visu detaļu izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet iespējamās transportēšanas bojājumus un piegādes pilnīgumu.

→ Att. **1**

- 1 Grozāmslēdzis
- 2 Izteka ar pilienu apturētāju
- 3 Noslēgskava
- 4 Elektrotīkla savienojuma vads
- 5 Kabeļa glabātava
- 6 Stūmējs
- 7 Vāks ar integrētu iepildes atveri
- 8 Sieta ieliktnis ar asmeņiem
- 9 Sulas trauks ar izteku

10 Mīkstuma tvertne

11 Pamatiekārtā

12 Vāks

13 Putu atdalītājs

14 Sulas tvertne

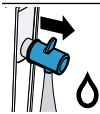
15 Tīrīšanas suka

Grozāmslēdzis

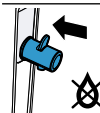
Iestatījums	Lietojums
0/off	Apturēt apstrādi un izslēgt iekārtu
1	Sākt apstrādi ar mazu ātrumu Piemērots mīksti pārtikas produktiem ar lielu sulas īpatsvāru, piemēram, arbūziem, vīnogām, tomātiem, gurķiem, avenēm
2	Sākt apstrādi ar lielu ātrumu Piemērots cietiem un stingriem pārtikas produktiem, piemēram, burkāniem, āboliem

Pilienu apturētājs

Pilienu apturētājs nepieļauj to, ka sulas atliekas nejauši iztek un notraipa darba virsmu.



Pirms apstrādes atvelciet pilienu apturētāju līdz atdurei prom no iekārtas, lai sula brīvi plūst sulas tvertnē.



Pēc apstrādes piebīdiet pilienu apturētāju līdz atdurei pie iekārtas, lai sulas atliekas nepil uz darba virsmas.

Piezīme: Neapstrādājiet pārtikas produktus, ja pilienu apturētājs ir aizvērts.

Ieslēgšanas drošinātājs

Ieslēgšanas drošinātājs nepieļauj iekārtas nejaušu ieslēgšanu.

Iekārtu var ieslēgt un lietot tikai tad, ja ir izpildīti šādi nosacījumi.

- Sulas trauks, sieta ieliktnis un vāks ir pareizi uzlikti.
- Noslēgskavas ir pareizi aizvērtas un nofiksētas.

Lietošana

Iekārtas sagatavošana

→ Att. 2 - 8

Sulas iegūšana no pārtikas produktiem

Piezīmes

- Izmantojiet tikai svaigus, nogatavojušos augļus un dārzeņus. Nenogatavojušies augļi un dārzeņi ļoti ātri aizsprosto sietu.
- Pirms apstrādes rūpīgi nomazgājiet pārtikas produktus.
- Lielus pārtikas produktus sagrieziet gabalos, lai tie ietilptu iepildes atverē.
- Lai palielinātu iegūtās sulas daudzumu un aizsargātu iekārtu, spiediet stūmēju tikai viegli.
- Nomizojiet citrusaugļus un noņemiet balto mizu.
- Sulu var izspiest arī no lapām un mīkstiemi stublājiem, piemēram, lapu salātiem vai garšaugiem.
- Ābolu sulas konsistence ir atkarīga no izmantotās ābolu šķirnes. Lai aizkavētu ābolu sulas brūnēšanu, pievienojiet dažus pilienus citrona sulas.
- Svaigi spiestu sulu izmantojiet uzreiz un neuzglabājiet to. Svaigi spiestas sulas garša un uzturvērtība strauji zūd.
- Kad mīkstuma tvertne vai sulas tvertne ir gandrīz pilna, pārtrauciet apstrādes procesu un iztukšojiet abas tvertnes.

→ Att. 9 - 16

Apstrādes pabeigšana

→ Att. 17 - 22

Tīrīšanas pārskats

Tīriet visas daļas uzreiz pēc lietošanas, lai atliekas nepiekalst.

- ▶ Nelietojiet alkoholu vai spirtu saturošus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Nelietojiet asus, smailus vai metāla priekšmetus.
- ▶ Nelietojiet abrazīvas salvetes vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Piezīmes

- Sieta ieliktni vispirms tīriet zem tekoša ūdens ar komplektā iekļauto suku un noskalojiet.

- Plastmasas daļas un sieta ieliktnis var mainīt krāsu, piemēram, apstrādājot burkānus vai bietes. Notīriet traipus ar mīkstu drānu un dažiem pilieniem pārtikas eļļas.
- Pēc tīrīšanas ļaujiet visām daļām nožūt vai nosusiniet tās ar mīkstu drānu.

Atsevišķās daļas tīriet tā, kā norādīts tabulā.

→ Att. 23

Paraugreceptes

Arbūza un jogurta kokteilis

Sastāvdaļas

- 200 g dabīga jogurta
- 2 naža gali vaniļas sēklu
- 2 ēdamkarotes medus
- 400 g arbūza gabalu bez mizas un sēklām

Pagatavošana

- Sajauc jogurtu, vaniļas sēklas un medu līdz viendabīgai masai un sadala 4 glāzēs.
- Izspiež sulu no arbūza gabaliem.
- Sulu uzlej jogurtam un dekorē ar arbūza gabaliņu.

Burkānkūka

Sastāvdaļas

- 4 olas
- 4 ēdamkarotes silta ūdens
- 200 g cukura
- 100 g miltu
- 180–230 g Āzijas burkānu
- 200 g maltu lazdu riekstu
- 1 tējkarote cepamā pulvera

Pagatavošana

- No visiem Āzijas burkāniem izspiež sulu lielākajā ātrumā 5 sekunžu laikā.
- Izņem mīkstuma tvertni un noliek to malā. Mīkstuma tvertnē esošos ļoti lielos burkānu gabalus sagriež mazākos gabaliņos.
- Sula nav nepieciešama, un to var pasniegt kā dzērienu vai izmantot citās receptēs.
- Sakuļ olas, ūdeni un cukuru līdz putām 5 minūšu laikā.
- Iemaisa miltus, cepamo pulveri, lazdu riekstus un 150–200 g izspiesto burkānu gabaliņu.
- Ielej mīklu cepšanas formā ar noņemamām malām un 260 mm diametru un

cep iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī
180 °C temperatūrā 30–35 minūtes.

Nolietotas iekārtas likvidācija

- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jaunākajumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Tehniskā servisa dienests

Mūsu klientu dienestā saņemsiet funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 10 gados pēc iekārtas laišanas tirgū.

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Informāciju atbilstoši (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, www.bosch-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

Traucējumu novēršana

Iekārta nesāk apstrādi vai apstrādes laikā izslēdzas.

Iekārtai nav strāvas.

- Pārbaudiet, vai iekārta tiek apgādāta ar strāvu.

Iekārta nav pareizi samontēta vai noslēgta.

- Pārbaudiet, vai sulas trauks, sieta ieliktnis un vāks ir pareizi uzlikti, un to, vai noslēgskavas ir pilnīgi aizvērtas un nofiksētas.

Ātrums samazinās, sula kļūst bieza, iekārta spēcīgi vibrē, vai sula izlīst pāri korpusam

Sieta ieliktnis ir nosprostots vai bojāts.

1. Ja sieta ieliktnis ir nosprostots, izņemiet to un ar suku iztīriet zem tekoša ūdens.
2. Ja sieta ieliktnim ir nodiluma vai bojājuma pazīmes, nekavējoties nomainiet to, lai izvairītos no plūsuma riska.

Piezīme: Lietojot ikdienā, nomainiet sieta ieliktni ne vēlāk kā pēc 5 gadiem. Jauns sieta ieliktnis ir pieejams ar pasūtījuma numuru 00648221 klientu apkalpošanas dienestā.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001379421 (060211)

et, lt, lv