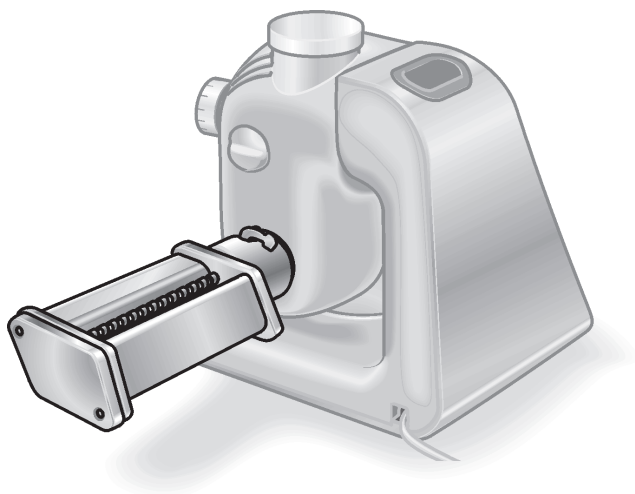




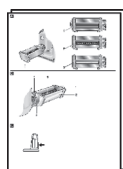
Užregistruokite savo naująjį Bosch prietaisą:
www.bosch-home.lt

MUZ5PP1



BOSCH

It Naudojimosi instrukcija



Jūsų saugumui

Šis priedas skirtas naudoti tik su virtuviniu kombainu MUM5....

Sekite virtuvinio kombaino naudojimosi instrukcija.

Naminių makaronų antgalis MUZ5NV1 skirtas formuoti makaronų tešlos lakštams iš jau paruoštos tešlos. Antgalis makaronams gaminti MUZ5NV2 ir MUZ5NV3 skirtas formuoti plačius lakštinius iš antgalio MUZ5NV1 pagamintų makaronų lakštų. Kitas antgalio naudojimas neįmanomas.

Prietaiso saugaus naudojimosi instrukcijos

Traumų pavojus

Darbo metu, rankomis nelieskite volelių ir neikiškite tarp volelių jokių daiktų.

Antgalį galima naudoti tik nurodytoje darbinėje padėtyje.

Antgalį naudokite tik pilnai surinktą. Antgaliu galima naudotis/nuimti tik visiškai prietaisui sustojus.

Apžvalga

Ši instrukcija skirta įvairiems modeliams.

Kiekvieną modelį galima įsigyti atskirai.

Prašome atsiversti puslapius su paveikslėliais.

pav.

1 MUZ5NV1

Profesionalus antgalis makaronų lakštams gaminti (lazanija)

2 MUZ5NV2

Profesionalus antgalis platiems lakštiniam gaminti

3 MUZ5NV3

Profesionalus antgalis siauriems lakštiniam gaminti

pav.

1 Montavimo mygtukas (tik MUZ5NV1 modeliui)

2 Makaronų antgalis

3 Fiksatoriaus rankenėlė

4 Voleliai

pav.

Darbinė padėtis

Naudojimas



Svarbi informacija

Šiose naudojimo instrukcijose, rekomenduojamas veikimo greitis pateikiamas prietaisams su 7 galimų nustatymų sukamuoju jungikliu. Veikimo greitis prietaisams su 4 galimų nustatymų sukamuoju jungikliu pateikiamas skliaustuose.

- Prieš pirmąjį naudojimą antgalį kruopščiai išplaukite, žr. „Valymas ir priežiūra“.

Pasiruošimas



Traumos pavojus

Darbo metu rankomis nelieskite volelių ir neikiškite tarp volelių jokių daiktų.



Svarbi pastaba

Prietaisą statykite ant stabilaus, lygaus ir sauso paviršiaus, kad prietaiso kojelės tvirtai stovėtų ant pagrindo.

pav.

- Paspauskite fiksatorių ir nustatykite sukamąjį ratuką į padėtį 4.
- Nenaudojamas jungtis uždenkite apsauginiais dangteliais.
- Makaronų antgalį uždėkite ant prietaiso. Dėdami atkreipkite dėmesį kad antgalio griebtuvus sutaptų su išpjovomis korpuse. Esant reikalui švelniai pasukite.
- Makaronų antgalį pasukite pagal laikrodžio rodyklę ir fiksatorių nuleiskite žemyn.
- Maitinimo kabelio kištuką įstatykite į elektros lizdą.
- Sukamąjį ratuką nustatykite į reikiamą padėtį.
MUZ5NV1 ⇒ padėtis 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ padėtis 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ padėtis 5 (3)



Pasinaudojus prietaisu

- Prietaisą išjunkite sukamuoju ratuku.
- Iš elektros lizdo ištraukite maitinimo kabelio kištuką.
- Fiksatoriaus rankenėlę pakelkite į viršų ir nuimkite antgalį, jį pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.

Valymas ir priežiūra Pav. E

Dėmesio!

Nenaudokite šveičiamųjų priemonių.

Galite subraižyti prietaiso paviršių.

Makaronų antgalio jokių būdu neskalauskite tekančio vandens srove ir neplaukite vandenyje. Antgalio negalima plauti ir indaplovėje.

- Makaronų antgalį valykite tik šepetėliu.

Rekomendacijos naudojimui

Lakštinės tešlos gaminimas su MUZ5NV1

- Paruoškite tešlą makaronams ir iškočiokite nedidelėmis juostelėmis.
- Nustatykite sukamąjį ratuką į padėtį 8. Norint tai padaryti, ištraukite pasirinkimo mygtuką, jį pasukite ir vėl įspauskite.
- Įjunkite prietaisą. Voleliai pradeda sukintis.
- Leiskite tešlos juosteles per volelius kol tešla netaps lygi.
- Po to reikėtų pasirinkti kitas sukamojo ratuko nuostatas priklausomai nuo reikiamo tešlos storio ir perlesti tešlą per volelius.
Mūsų rekomendacija:
Lazanijai: storis 3–4
Makaronų gaminiams: storis 1–2

Pastaba:

Jei tešla limpa prie volelių, leiskite jai apie 15–30 minučių padžiūti. Po to bandykite tęsti darbą.

- Tolimesniam tešlos perdarymui ar padžiovinimui supjaustykite iškočiotą tešlą norimo dydžio gabaliukais.

Tolimesnis lakštų perdirbimas su MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Tešlos gabaliukus perleskite per norimą makaronų antgalį ir suguldykite plonu sluoksniu.
- Makaronus iškart galite paruošti arba išdžiovinti saugojimui.

Makaronų virimas

- Pripilkite $\frac{3}{4}$ puodo vandens ir pagal skonį įdėkite druskos.
- Kad makaronai nesusiklijuotų, pagal skonį galima įpilti šiek tiek aliejaus. Vandens užvirinkite.
- Makaronus sudėkite į verdantį vandenį ir virti apie 2–5 minutes (priklausomai nuo tešlos ir sausumo).

Receptai

- Visus ingredientus sudėkite į dubenį.
- Maišykite ... antgaliu 4–6 minutes «3» pakuopa (2).
- Jei masė per sausa, įpilkite šiek tiek vandens. Tešla turi susiformuoti į tankų rutulį.

Kiaušininiai makaronai

400 g kvietinių miltų
200 g kiaušinių (apie 5 vnt.)
55 g vandens

Pomidorų padažo makaronai

400 g kvietinių miltų
115 g pomidorų padažo
100 g kiaušinių (apie 2 vnt.)
35 g vandens

Makaronai iš nesijotų miltų

400 g nesijotų miltų
260 g kiaušinių (apie 6 vnt.)

Špinatiniai makaronai

400 g kvietinių miltų
160 g špinatų
90 g vandens

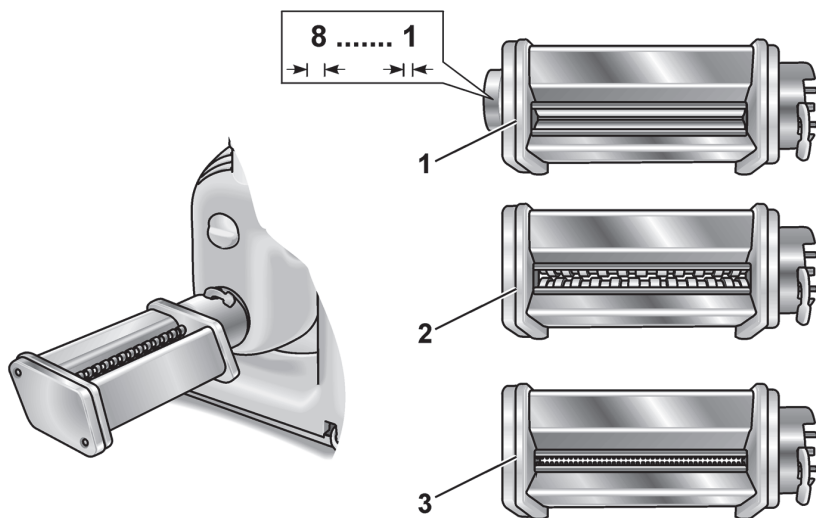
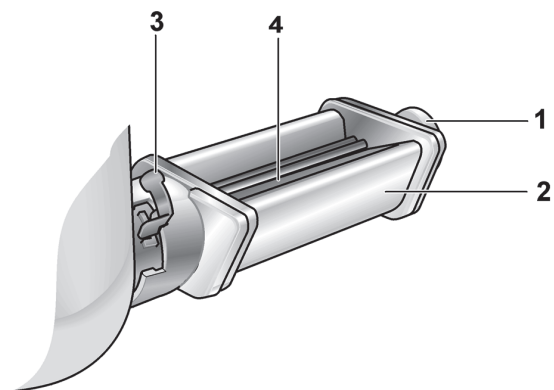
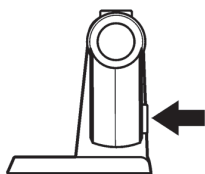
Makaronai iš kietų rūšių kvietinių miltų

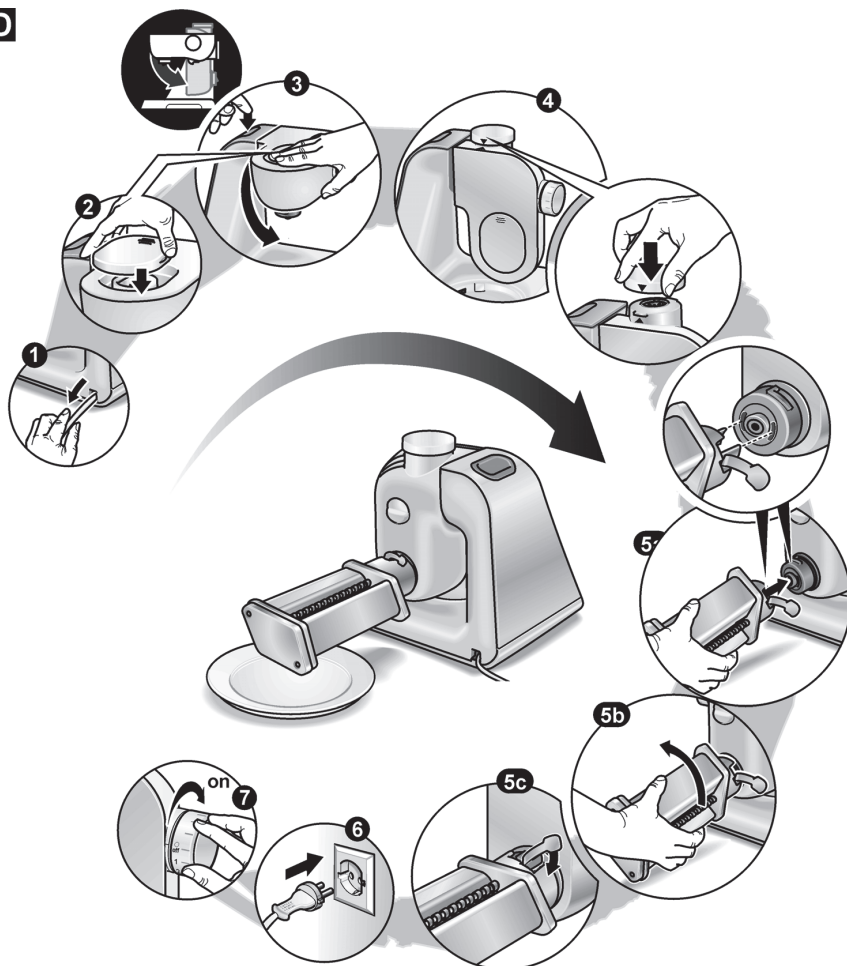
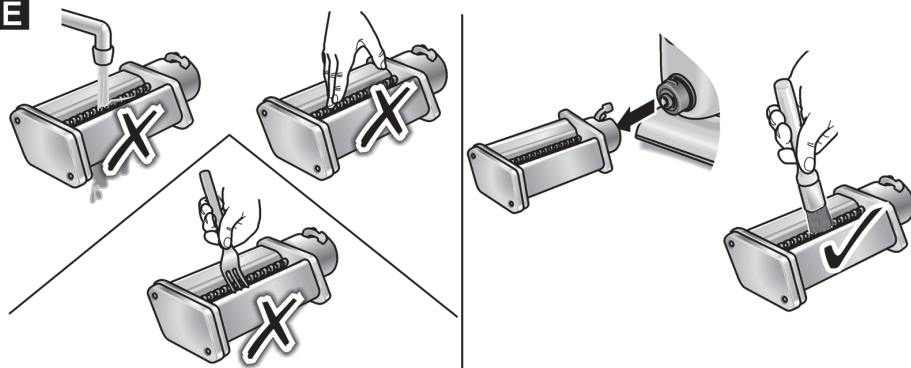
200 g kvietinių miltų
200 g kietų rūšių kvietinių miltų
10 valg. šaukštų virinto vandens
96 g kiaušinių (apie 2 vnt.)

Makaronų tešla su grikiais

160 g grikių miltų
240 g kvietinių miltų
114 g kiaušinių (apie 3 vnt.)
6 valg. šaukštai virinto vandens

Proporcijas galite keisti pagal savo pageidavimus.

A**B****C**

D**E**

Brangus pirkėjau,

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

Mūsų patarimas:

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

Mes Jums padėsime greitai, kokybiškai ir už prieinamą kainą!

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

Gedimas? Pataisysim!

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

Tai pagreitins Jūsų problemos sprendimą!

Prašome pateikti šią **informaciją**:

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

Etiketės pavyzdys

E-NR. XYZ1234/00		FD7202
GUD1442		0 705 144 811
GEFRIERGERÄT ***		
DIN 8953	KLASSE N	BRUTTOVOLUMEN 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 SD 14.1		made in Germany
 		

Vartotojo vadove nurodyta, kurioje vietoje rasite prietaiso charakteristikų etiketę.

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

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

Garantinės sąlygos

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

LT Lietuva / Lithuania

UAB "Kesko Senukai Lithuania"

Jonavos g. 62

Kaunas, Lt-44192

Tel.: +370 37 212 146

Fax: +370 37 212 165

e-mail: garrem@senukai.lt

UAB AG Service

Kalantos g. 32

Kaunas, Lt-52494

Tel.: +370 37 301 032

Fax: +370 37 331 363

Nemokama linija: 8 800 775 77

e-mail: servisas@agservice.lt

Baltic continent JSC

Luksio str. 23

Vilnius, Lt-09132

Tel.: +370 5 274 17 88

Fax: +370 6 500 97 88

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1

LT-03116 Vilnius

Tel.: +370 5 273 7368

Fax: +370 5 273 7368

e-mail: svc@technocentras.lt