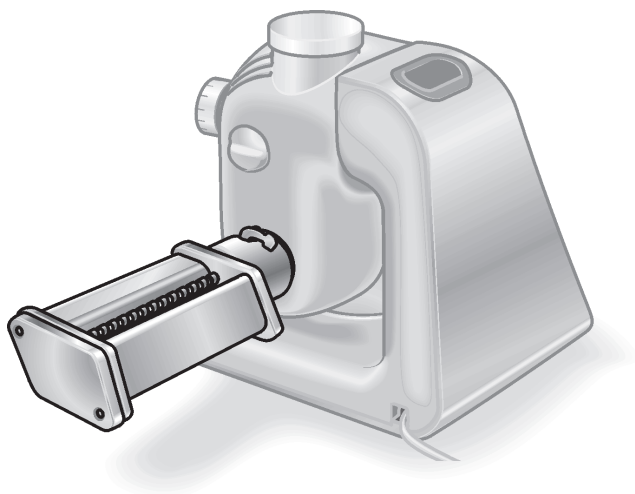




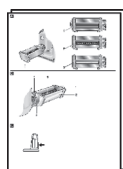
Reģistrējiet savu jauno Bosch ierīci:
www.bosch-home.lv

MUZ5PP1



BOSCH

lv Lietošanas instrukcija



Jūsu drošībai

Šis piederums izstrādāts lietošanai ar virtuves kombainu MUM5... . Ievērojiet virtuves kombaina lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus. Piederums pastas pagatavošanai MUZ5NV1 ir piemērots mīklas plākšņu veidošanai no sagatavotās mīklas. Piederumus pastas pagatavošanai MUZ5NV2 un MUZ5NV3 izmanto mīklas plākšņu, kuras izveidotas ar piederumu pastas pagatavošanai MUZ5NV1, sagriešanai lentveida makaronos. Tos nav atļauts izmantot citiem mērķiem.

Drošības instrukcija šai ierīcei

Risks savainoties!

Darba laikā nelieciet pirkstus starp ruļļiem, nelieciet starp ruļļiem nekādus priekšmetus. Piederumus lietojiet tikai norādītajā darbināšanas stāvoklī. Piederumiem pirms lietošanas jābūt pilnīgi saliktiem. Neņemiet nost/nelieciet virsū piederumus, pirms piedziņa ir pārtraukusi griezties.

Pārskats

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādiem modeļiem. Katru modeli var iegādāties atsevišķi veikalos.

Lūdzu, atlociet ilustrētās lapas.

A. att.

- 1 **MUZ5NV1**
Profesionālais piederums pastas gatavošanai mīklas plāksnēs (lazanjai)
- 2 **MUZ5NV2**
Profesionālais piederums pastas gatavošanai platos makaronos
- 3 **MUZ5NV3**
Profesionālais piederums pastas gatavošanai smalkos makaronos

B. att.

- 1 **Izvēles poga (tikai MUZ5NV1)**
- 2 **Piederums pastas pagatavošanai**
- 3 **Fiksējošā svira**
- 4 **Ruļļi**

C. att.

Novietojums darbināšanai



Svarīga informācija

Šajā lietošanas instrukcijā ieteiktās bāzes vērtības darbināšanas ātrumam attiecas uz ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi. Ierīcēm ar 4 iestatījumu grozāmo slēdzi vērtības norādītas iekavās pēc vērtībām ierīcēm ar 7 iestatījumu grozāmo slēdzi.

- Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet piederumus pastas pagatavošanai, skat. „Tīrīšana un kopšana”.

Sagatavošana



Risks savainoties!

Darba laikā nelieciet pirkstus starp ruļļiem, nelieciet starp ruļļiem nekādus priekšmetus.



Svarīga informācija

Virsmai jābūt gludai, horizontālai un sausai, lai pamata iekārtas kājiņām ir stingra saķere.

D. att.

- Piespiediet atlaišanas pogu, un sviru pabīdiet pozīcijā 4.
- Neizmantotajām piedziņām uzlieciet piedziņas pārsegus.
- Piestipriniet piederumu pastas pagatavošanai pie piedziņas. Pievērsiet uzmanību maisītāja novietojumam pret piedziņu. Ja nepieciešams, maisītāju mazliet pagroziet.
- Griežiet piederumu pastas pagatavošanai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, spiediet uz leju fiksējošo sviru.
- Pievienojiet kontaktdakšīņu strāvai.
- Grozāmo slēdzi pagrieziet pret vajadzīgo iestatījumu.
Ierīcei MUZ5NV1 ⇨ iestatījums 5 (3)
Ierīcei MUZ5NV2 ⇨ iestatījums 7 (4)
Ierīcei MUZ5NV3 ⇨ iestatījums 5 (3)



Pēc ierīces lietošanas

- izslēdziet ierīci ar grozāmo slēdzi;
- atvienojiet kontaktdakšīņu no strāvas;
- paceliet fiksējošo sviru, grieziet piederumu pastas pagatavošanai pulksteņrādītāju kustības virzienā, noņemiet ierīci nost.

Tīrīšana un kopšana

E. att.

Brīdinājums!

Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Tā var sabojāt virsmas.

Nekad neskalojiet piederumu pastas pagatavošanai zem ūdens strūkļas, nemazgājiet ar ūdeni.

Detalās nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- Piederumu pastas pagatavošanai tikai notīriet ar suku.

Norādījumi par izmantošanu

Mīklas plākšņu izgatavošanai ar MUZ5NV1

- Sagatavojiet mīklu makaroniem, izrullējiet mazākās strēmēlēs.
- Izvēles pogu iestatiet pret 8. Lai to paveiktu, izvelciet ārā izvēles pogu, pagrieziet un no jauna fiksējiet.
- Ieslēdziet virtuves kombainu. Ruļļi sāk griezties.
- Ievadiet mīklas strēmeles starp ruļļiem, līdz to virsma ir gluda.
- Pēc tam pakāpeniski pārvietojiet izvēles pogu no 8. pozīcijas līdz vajadzīgajam biežumam, un ievadiet mīklu starp ruļļiem. Mūsu ieteikums:
lazanjai 3.–4. biežuma iestatījums,
makaroniem 1.–2. biežuma iestatījums.

Piezīme.

Ja mīkla līp pie ruļļiem, atstājiet, lai tā apm. 15–30 minūtes apžūst. Pēc tam varat turpināt rullēt mīklu.

- Lai turpinātu rullēšanu vai lai apžāvētu mīklu, sagrieziet izrullēto mīklu gabalos vajadzīgajā izmērā.

Pārstrādāšana, izmantojot

MUZ5NV2/ MUZ5NV3

- Izlaidiet mīklas gabalus caur vajadzīgo piederumu pastas pagatavošanai un izkaldējiet.
- Makaronus var gatavot uzreiz vai izkaltēt uzglabāšanai.

Makaronu vārīšana

- Piepildiet katliņu ar ūdeni un pievienojiet sāli pēc garšas.
- Ja nepieciešams, ielejiet mazliet eļļas, lai neļautu makaroniem salipt kopā. Uzvāriet ūdeni.
- Ielieciet makaronus verdošā ūdenī, vāriet apmēram 2–5 minūtes (atkarībā no mīklas un sausuma).

Receptes

- Visas sastāvdaļas ielieciet traukā.
- Izmantojot mīklas āķi, mīciet mīklu 4–6 minūtes ar iestatījumu 3 (2).
- Ja mīkla ir pārāk sausa, pievienojiet ūdeni. Mīkla jāsaveļ stingrā bumbā.

Olu makaroni

400 g kviešu miltu
200 g olu (apm. 5 gab.)
55 g ūdens

Tomātu makaroni

400 g kviešu miltu
115 g tomātu mīkstuma
100 g olu (apm. 2 gab.)
35 g ūdens

Pilngraudu makaroni

400 g pilngraudu miltu
260 g olu (apm. 6 gab.)

Spinātu makaroni

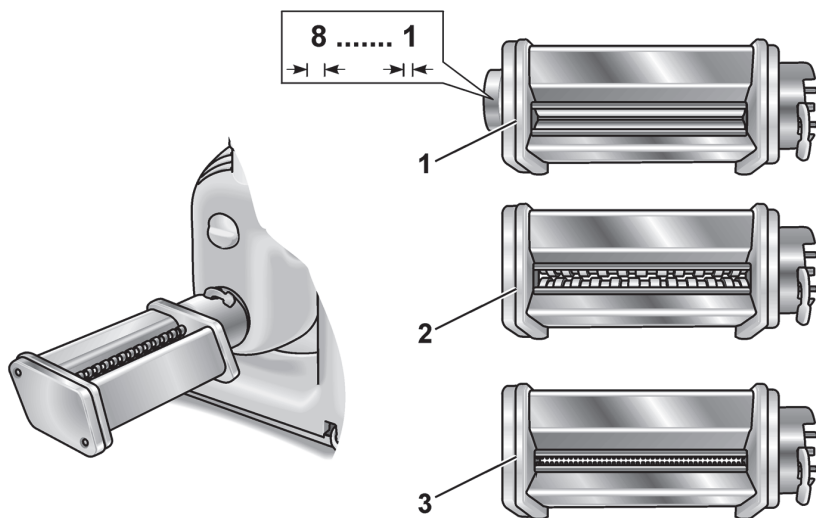
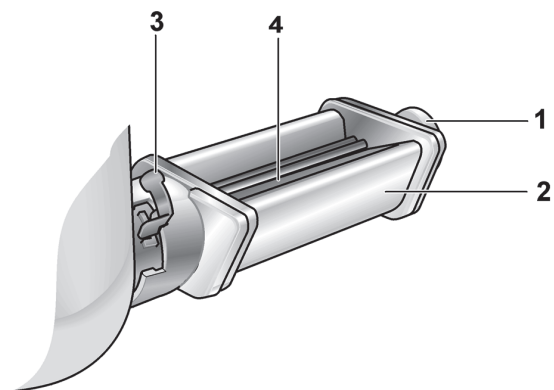
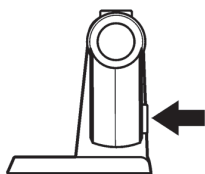
400 g kviešu miltu
160 g spinātu
90 g ūdens

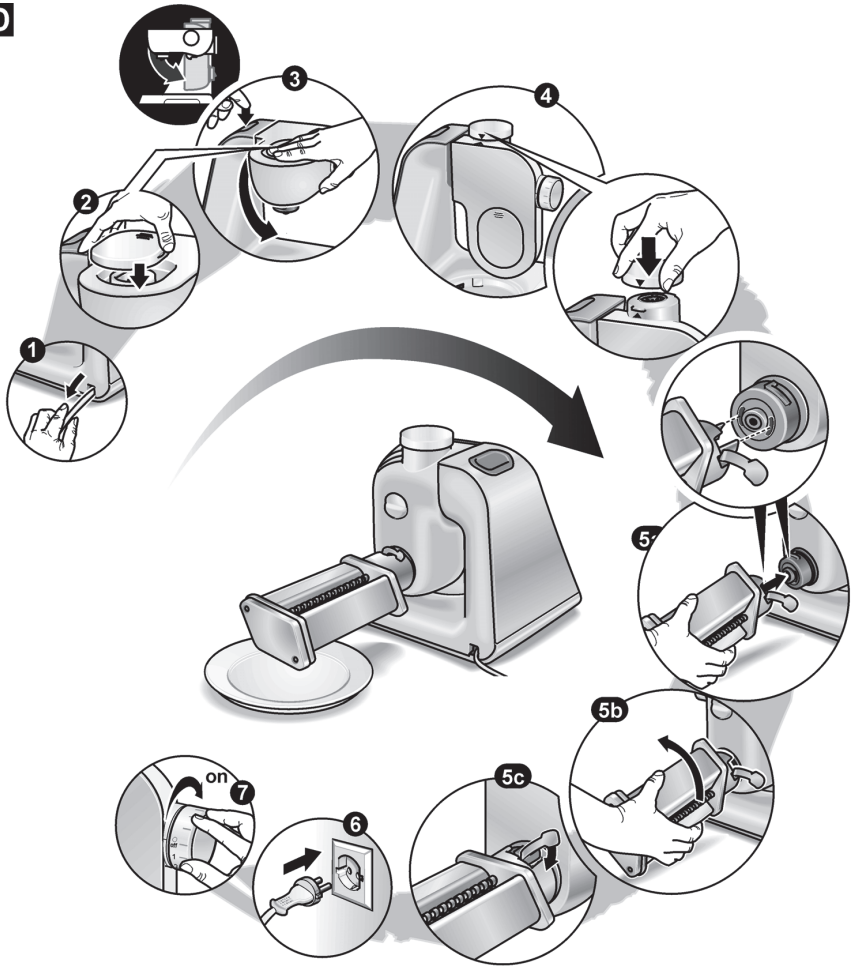
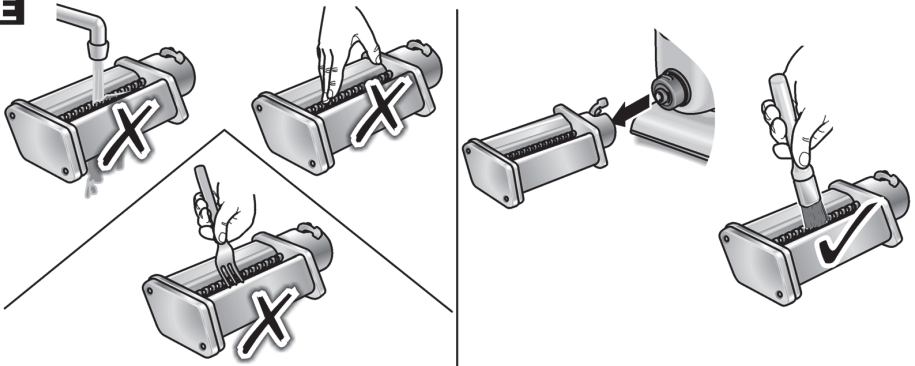
Makaronu mīkla no cieto šķirņu kviešu mannas

200 g kviešu miltu
200 g cieto šķirņu kviešu mannas
10 ēd. k. verdoša ūdens
96 g olu (apm. 2 gab.)

Makaronu mīkla ar griķiem

160 g griķu
240 g kviešu miltu
114 g olu (apm. 2 gab.)
6 ēd. k. verdoša ūdens

A**B****C**

D**E**

Cienījamais klient!

Klientu serviss ir blakus neatkarīgi no jūsu dzīvesvietas, un viens no mūsu servisa tehniķiem ir atbildīgs par jūsu reģionu.

Mūsu padoms:

Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas servisu, pārbaudiet, vai nevarat pašrocīgi salabot radušos traucējumu. Tā jūs izvairīsieties no izdevumiem par tehniķa vizīti. Attiecīgos norādījumus var atrast lietošanas instrukcijā.

Turklāt mēs palīdzēsim jums ātri, labi un par mērenu cenu!

Mūsu kvalificētie speciālisti ir jūsu rīcībā visās valstīs. Pie viņiem ir pieejamas oriģinālas detaļas visām ierīcēm. Tas ietaupa gan laiku, gan naudu.

Traucējums? Tas ir jānovērš!

Šajā sadaļā norādīti jums tuvāko klientu apkalpošanas servisu telefona numuri un adrese jūsu valstī.

Tas paātrinās jūsu problēmas risinājumu!

Sniedziet mums šādu informāciju:

1. Precīza jūsu **adrese** un **telefona numurs**
2. Precīzs **sūdzības apraksts**
3. **Iegādes datums**
4. Produkta numurs (**E-No.**) uz specifیکāciju etiķetes
5. Ražošanas datums (**FD**) uz specifیکāciju etiķetes

Jūsu lietošanas instrukcijā ir pateikts, kurā vietā atrodama tehnisko specifیکāciju plāksnīte.

Specifیکāciju etiķetes piemērs

E-NR. XYZ1234/00		FD/202
GUD1442		0 705 144 811
GEFRIGERANT DIN 8953	KLASSE N	BRUTTIVOLUMEN 134 l
GEFRIGERVERMOGEN 17 Kg/24h		NUTZVOLUMEN 113 l
KOMPRESSOR 220-240 V - 50 Hz 120 W		
KÜLTEMITTEL R12 0,140 Kg		
ZUL. BETRIEBSÜBERDRUCK 40/15 bar	EIGENSICHER	
 YFP GU SD 14.1	made in Germany	
		

Šajā sadaļā minētie klientu apkalpošanas servisi ir paredzēti tikai jūsu reģionālā servisa izplatīto produktu apkopei un remontam.

Tomēr, ja nepieciešams, mēs varam arī nodrošināt rezerves daļas un remontu ierīcēm, kas iegādātas citā valstī un ievestas nepareizā veidā.

Garantijas noteikumi

Garantijas nosacījumus šai ierīcei definē mūsu pārstāvji attiecīgajā valstī. Garantijas nosacījumus pēc pieprasījuma var saņemt mazumtirdzniecības/vairumtirdzniecības vietā, kurā iegādāta ierīce. Sūdzības gadījumā garantijas laikā uzrādiet ierīces iegādes čeku.

LV Latvija / Latvia

"General Serviss" SIA

Buļļu iela 70c

Rīga, LV-1067

Tel. +371 6742 52 32

GSM +371 2630 48 60

e-mail: info@serviscentrs.lv

www.serviscentrs.lv

ELKOR Serviss

Brīvības gatve 201

Rīga, LV-1039

Tel. +371 67070520, +371 67070536

Fakss +371 67070524

e-mail: info@elkorserviss.lv

www.elkorserviss.lv

"Elektronika Serviss" SIA

Tadaikņu iela 4

Rīga, LV1004

Tel. +371 67717060

Fakss: +371 676 012 35

e-mail: serviss@elektronika.lv

www.elektronika.lv