



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



MUZ5FW1..



BOSCH

lt Naudojimosi instrukcija

Jūsų saugumui

Šis priedas skirtas naudoti tik su virtuviniu kombainu MUM5... . Sekite virtuvinio kombaino MUM5... naudojimosi instrukcija. . Šis priedas skirtas pjaustyti ir paruošti šviežią ir pagamintą mėsą, kumpį, paukštieną arba žuvį. Prietaisu negalima apdoroti kitų nei nurodyta objektų arba medžiagų. Galimi kiti prietaiso panaudojimo būdai, jei naudojama kartu su gamintojo patvirtintais priedais.

Šio prietaiso saugos instrukcijos

Susižalojimo pavojus!

Nekiškite pirštų į pildymo vamzdį. Norėdami pridėti daugiau ingredientų, naudokitės stūmikliu.

Nenuimkite ir neuždėkite mėsmalės, kol prietaiso pavara nesustojo.

Svarbu!

Mėsmalę uždėkite tik pakreipę kombainą į reikiamą padėtį. Mėsmalę prieš naudojimą reikia tinkamai sumontuoti. Niekada nemontuokite mėsmalės priedo ant prietaiso pagrindo.

Apžvalga

Prašome atversti iliustruotus puslapius.

A pav.

- 1 Priedas mėsai malti**
 - a Sriegiuotas žiedas
 - b Perforuotas diskas (angos skersmuo 4.5 mm)
 - c Ašmenys
 - d Sliekinis mechanizmas su pavara
 - e Fiksuojanti svirtis
 - f Tarpiklis

2 Pripildymo padėklas

3 Stūmiklis

Papildomi priedai

- 4 Priedas vaisiams spausti**
- 5 Priedas sausainiams gaminti**
- 6 Priedas trynimui**
- 7 Perforuotas diskas (angos skersmuo 3 mm ir 6 mm)**

B pav.

Prietaiso naudojimo padėtyš

Numatyta lūžio vieta

Norint apsaugoti prietaisą nuo rimtų gedimų, kai mėsmalė yra perkrauta, pavaroje yra įrėžtas griovelis (numatyta lūžio vieta). Esant per

didelei apkrovai, pavara lūžta. Tačiau maišytuvą nesudėtinga pakeisti nauju. Naują diską laikiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuose.

- Atsukite tvirtinantį sliekinio mechanizmo varžtą.
- Pakeiskite pavarą.
- Priveržkite tvirtinantį varžtą.

Prietaiso naudojimas

Naudodami mėsmalę pirmą kartą, prieš tai ją kruopščiai išvalykite, žiūrėkite skyrių "Valymas ir priežiūra".

Svarbi informacija

Šiose naudojimo instrukcijose pateikiamos veikimo greičio nustatymo rekomendacijos galioja prietaisams su 7 padėčių sukamuoju jungikliu. Prietaisams su 4 padėčių sukamuoju jungikliu greičio vertes rasite skliausteliuose po verčių skirtų prietaisams su 7 padėčių sukamuoju jungikliu.

- Mėsmalės priedą sumontuokite nurodyta seka (**A pav.**). Sriegiuoto žiedo iki galo neužveržkite.
- Įstatykite tarpinę Atkreipkite dėmesį į padėtį (**C pav.**)!

D pav.

- Spauskite atleidimo mygtuką ir pastumkite pakrepiamąją kojelę į veikimo padėtį.
 - Mėsmale prijunkite prie pavaros.
- Atkreipkite dėmesį, kokia yra maišytuvo padėtis pavaros atžvilgiu (1d).**
- Jei reikia, maišytuvą truputį pasukite. Norint tai padaryti, sriegiuotas žiedas neturi būti iki galo priveržtas.
- Pasukite mėsmale prieš laikrodžio rodyklę.
 - Fiksuojančią svirtį nuspauskite žemyn.
 - Užveržkite sriegiuotą žiedą.
 - Pritvirtinkite pripildymo padėklą.
 - Po išleidžiamąja anga pastatykite dubenį arba lėkštę.
 - Įkiškite į lizdą maitinimo kabelio kištuką.
 - Jungiklio ratuką pasukite į 4 padėtį.
 - Maisto produktus, kuriuos reikia apdoroti, sudėkite ant pripildymo padėklo. Ingredientus įstumkite stūmiklio pagalba.

**Įspėjimas!**

Neskirta kaulų apdorojimui!

Patarimas: Mėsą totriškam kepsniui mėsmale apdorokite du kartus.

Baigus darbą su prietaisu

- Išjunkite prietaisą sukdami nustatymo ratuką.
- Pakelkite fiksuojančią svirtį.
- Pasukite mėsmale prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite.
- Išvalykite mėsmale.

Valymas ir priežiūra**Dėmesio!**

Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių. Galite sugadinti paviršių. Mėsmales arba jos dalių negalima plauti indų plovimo mašinoje.

- Atlaisvinkite sriegiuotą žiedą ir nuimkite priedus.
- Prietaiso dalis išplaukite rankomis ir iškart nususinkite.

Papildomi priedai

(galima įsigyti iš platintojų)

**Įspėjimas!**

Priedus visada surinkite be ašmenų ar perforuotų diskų. Vadovaukitės anksčiau pateiktais nurodymais skyriuose „Jūsų saugumui“, „Baigus darbą prietaisu“, „Valymas ir priežiūra“.

Priedas vaisiams spausti

skirtas spausti uogas (išskyrus avietes), pomidorus, obuolius, kriaušes, erškėtuoges (erškėtuoges išvirkite 1 valandą prieš spaudimą). Išgautas vaisių minkštumas ypač tinka gaminti uogienę. **E pav.**

- Paruoškite naudojimui taip pat kaip mėsmalės priedą. Montuojant priedą vaisiams spausti, atkreipkite dėmesį į reikiamas dalis ir jų surinkimo tvarką.
- Pirmiausia atlaisvinkite tvirtinamąjį varžtą tiek, kad ištekantis vaisių minkštumas būtų drėgnas.
- Tuomet reguliuokite tvirtinamąjį varžtą tol, kol išgausite pageidaujamos drėgmės vaisių minkštumą.
- Maisto produktus, kuriuos reikia apdoroti, sudėkite ant pripildymo padėklo. Ingredientus įstumkite stūmiklio pagalba.
- Jungiklio ratuką pasukite į 7(4) padėtį.

Priedas sausainiams gaminti

skirtas formuoti sausainių tešlą.

G pav.

- Paruoškite naudojimui taip pat kaip mėsmalės priedą. Montuojant priedą sausainiams gaminti, atkreipkite dėmesį į reikiamas dalis ir jų surinkimo tvarką.
- Tešlą, kurią reikia apdoroti, sudėkite ant pripildymo padėklo. Ingredientus įstumkite stūmiklio pagalba.
- Jungiklio ratuką pasukite į 7 (2) arba 5 (3) padėtį, atsižvelgiant į tešlos konsistenciją.
- Suformuotą, prietaiso išleidžiamą tešlą, nuo prietaiso atskirkite tešlos rėztuku. Trumpam išjunkite virtuvinį kombainą, jei tešla išleidžiama per greitai.

Priedas trynimui

skirtas trinti migdolus, riešutus ir džiovintą duoną arba bandeles.

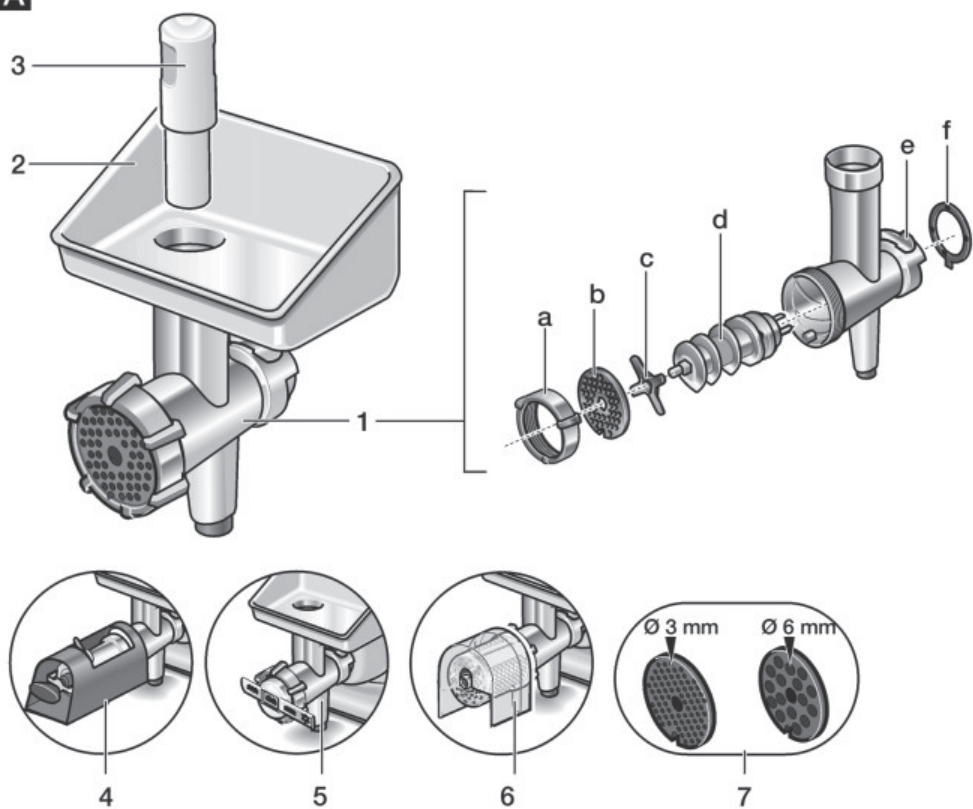
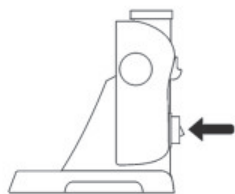
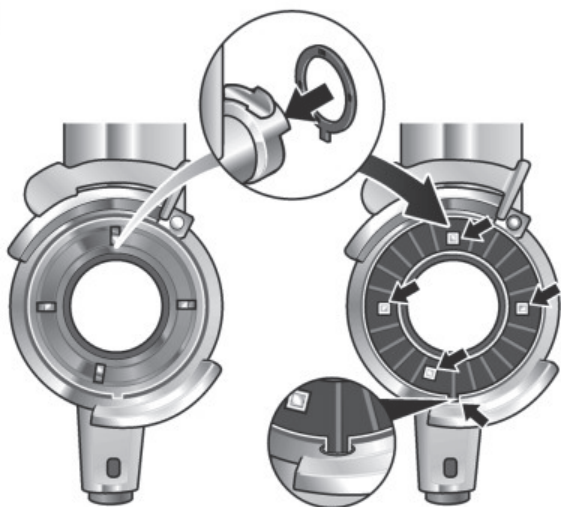
**Įspėjimas!**

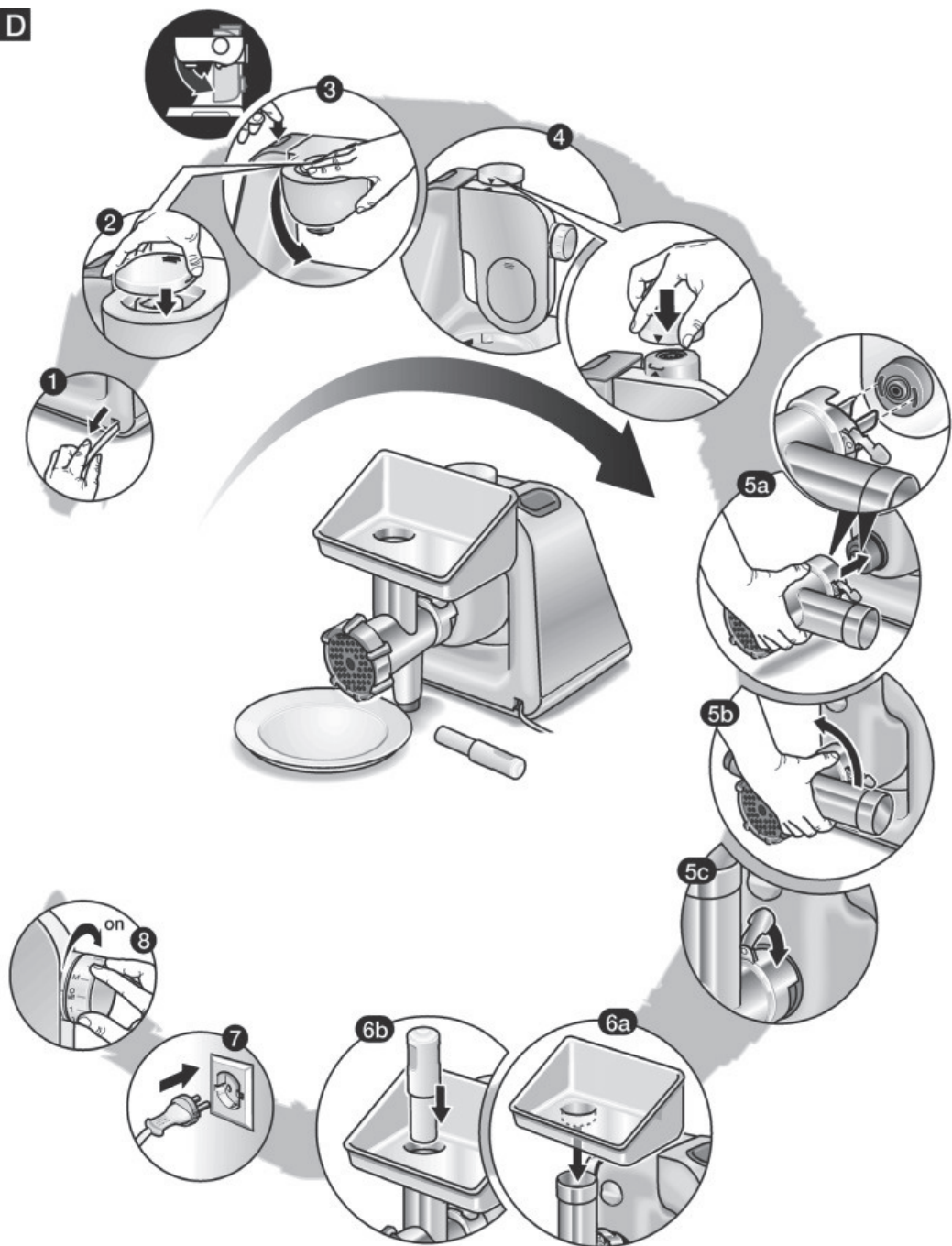
Apdorokite tik sausus riešutus ir migdolus, nedideliais kiekiais!

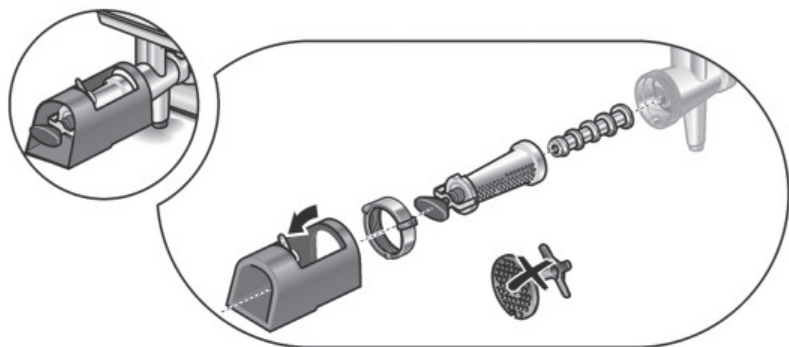
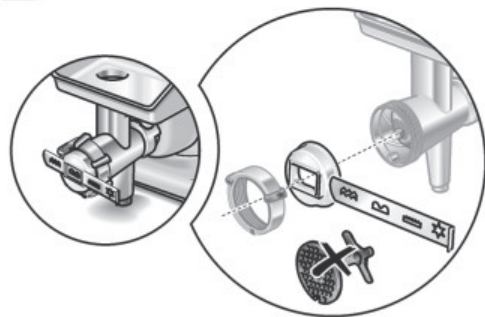
G pav.

- Paruoškite naudojimui taip pat kaip mėsmalės priedą. Montuojant trynimo priedą, atkreipkite dėmesį į reikiamas dalis ir jų surinkimo tvarką.
- Maisto produktus, kuriuos reikia apdoroti, sudėkite ant pripildymo padėklo. Ingredientus įstumkite stūmiklio pagalba.
- Jungiklio ratuką pasukite į 3 (2) arba 4 (3) padėtį, atsižvelgiant į maisto produktų kietumą.

Galimi prietaiso pakeitimai.

A**B****C**

D

E**F****G**