



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



Hakklihamasin (lisatarvik)

MUZ5FW1..

ee Kasutusjuhend



BOSCH

Ohutuse tagamine

See tarvik on mõeldud kasutamiseks köögikombainiga MUM5... . Järgige köögikombaini MUM5... kasutusjuhiseid. See tarvik sobib toore ja keedetud liha, peekoni, linnuliha ja kala lõikamiseks ja segamiseks. Seadet ei tohi kasutada muude ainete töötlemiseks. Seadme kasutamine muul otstarbel on lubatud ainult juhul, kui kasutatakse tootja poolt heakskiidetud tarvikuid.

Seadme ohutusnõuded

Vigastusoh!

Ärge pange käsi täitetorusse. Kasutage koostisosade lisamiseks tõukurit. Ärge kinnitage / eemaldage hakkimistarvikut enne, kui veovõll on täiesti seiskunud.

Oluline teave!

Kasutage hakkimistarvikut ainult ettenähtud tööasendis. Enne kasutamist tuleb hakkimistarvik täielikult kokku panna! Ärge kunagi asetage hakkimistarvikut enne kokkupanekut põhiseadmesse.

Ülevaade

Voltige illustreeritud leheküljed väljapoole.

Joonis **A**

1 Hakkimistarvik

- a Keermega rõngas
- b Aukudega ketas (augu läbimõõt 4,5 mm)
- c Lõiketera
- d Tiguvõll koos veovõlliga
- e Lukustushoob
- f Tihend

2 Täitealus

3 Tõukur

Lisatarvikud

4 Puuviljapress

5 Viini saia tarvik

6 Riiv

7 Aukudega ketas (augu läbimõõt 3 mm ja 6 mm)

Joonis **B**

Tööasendid

Kindlaksmääratud murdumispunkt

Seadme tõsiselt kahjustamise ärahoidmiseks ülekoormuse korral on veovõllil sälk (kindlaksmääratud murdumispunkt). Ülekoormuse korral läheb veovõll selles punktis katki. Uusi kettahoidikuid saate osta klienditeenindusest.)

- Kruvige lahti tiguvõlli kinnituskrugi.
- Vahetage veovõll.
- Keerake kruvi kinni.

Kasutamine

Enne hakkimistarviku esmakordset kasutamist tuleb see põhjalikult puhastada (vt "Puhastamine ja teenindustööd").

Oluline teave

Nendes kasutusjuhistes toodud soovitatavad töökiirused kehtivad 7-astmelise pöördlüliti korral. 4-astmelise pöördlüliti seadme kehtivad väärtused on antud 7-astmelise pöördlüliti väärtuste taga sulgudes.

- Pange hakkimistarvik kokku näidatud järjekorras (**joonis A**). Ärge keerake keermega rõngast veel täielikult kinni.
- Sisestage tihend. Jälgige selle asendit (**joonis C**)!

Joonis **D**

- Vajutage lahti lukustamise nuppu ja liigutage pöörlev vars tööasendisse.
- Ühendage hakkimistarvik veovõlli külge.
Jälgige asendit veovõlli suhtes (1d).
Vajadusel keerake veidi.
Seetõttu ei tohi keermega rõngast tugevasti kinni keerata!
- Keerake hakkimistarvikut vastupäeva.
- Vajutage lukustushoob alla.
- Keerake keermega rõngas kinni.

- Paigaldage täitealus.
- Asetage väljalaskeava alla kauss või taldrik.
- Sisestage pistik seinapistikupessa.
- Keerake pöördlüli sättele 7 (4).
- Asetage töödeldavad toiduained täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.



Hoiatus!

Ärge töödelge kontel!

Nõuanne: steak tartare'i tuleb töödelda kaks korda.

Pärast seadme kasutamist

- Lülitage seade pöördlülitist välja.
- Tõstke lukustushoob üles.
- Pöörake hakkimistarvikut päripäeva ja eemaldage see.
- Puhastage hakkimistarvik.

Puhastamine ja teenindustööd



Tähelepanu!

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Pealispinnad võivad saada kahjustada.

Hakkimistarvikut ega selle osi ei tohi pesta nõudepesumasinas.

- Keerake keermega rõngas lahti ja võtke tarvik koost lahti.
- Peske tarviku osad käsitsi ja kuivatage kohe.

Lisatarvikud

(saadaval edasimüüjate juures)

Hoiatus!

Pange tarvikud alati kokku ilma lõiketeradeta ja aukudeta ketasteta. Järgige kõiki eespool olevates peatükkides "Ohutuse tagamine", "Pärast kasutamist" või "Puhastamine ja teenindustööd" toodud juhiseid.

Puuviljapress

Marjade (v.a vaarikad), tomatite, õunte, pirnide, kibuvitsamarjade (neid tuleb enne pressimist üks tund keeta) pressimiseks. Saadud viljaliha sobib hästi moosi valmistamiseks.

Joonis E

- Valmistage puuviljapress hakkimistarvikule paigaldamiseks ette nii, nagu eespool kirjeldatud. Puuviljapressi kokkupanekul jälgige üksikute osade järjekorda.
- Kõigepealt keerake kinnituskrugi lahti nii kaugele, kui on vaja viljaliha väljavoolamiseks, nii et see oleks veel niiske.

- Reguleerige kinnituskrugi nii, et viljaliha voolab sealt välja sobivalt niiske olles.
- Asetage töödeldavad toiduained täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.
- Keerake pöördlüli sättele 7 (4).



Viini saia tarvik

Koogitaina või muretaina valmistamiseks.

Joonis F

- Valmistage Viini saia tarvik hakkimistarvikule paigaldamiseks ette nii, nagu eespool kirjeldatud. Tarviku kokkupanekul jälgige üksikute osade järjekorda.
- Asetage töödeldav tainas täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.
- Keerake pöördlüli sõltuvalt taina konsistentsist sättele 4 (2) või 5 (3).
- Eraldage seadme väljatulev vormitud tainas tainalõikuriga. Kui tainas tuleb seadme välja liiga kiiresti, lülitage kõõgikombain korraks välja.

Riiv

Mandleite, pähklite, kuivanud leiva ja saiakeste riivimiseks.



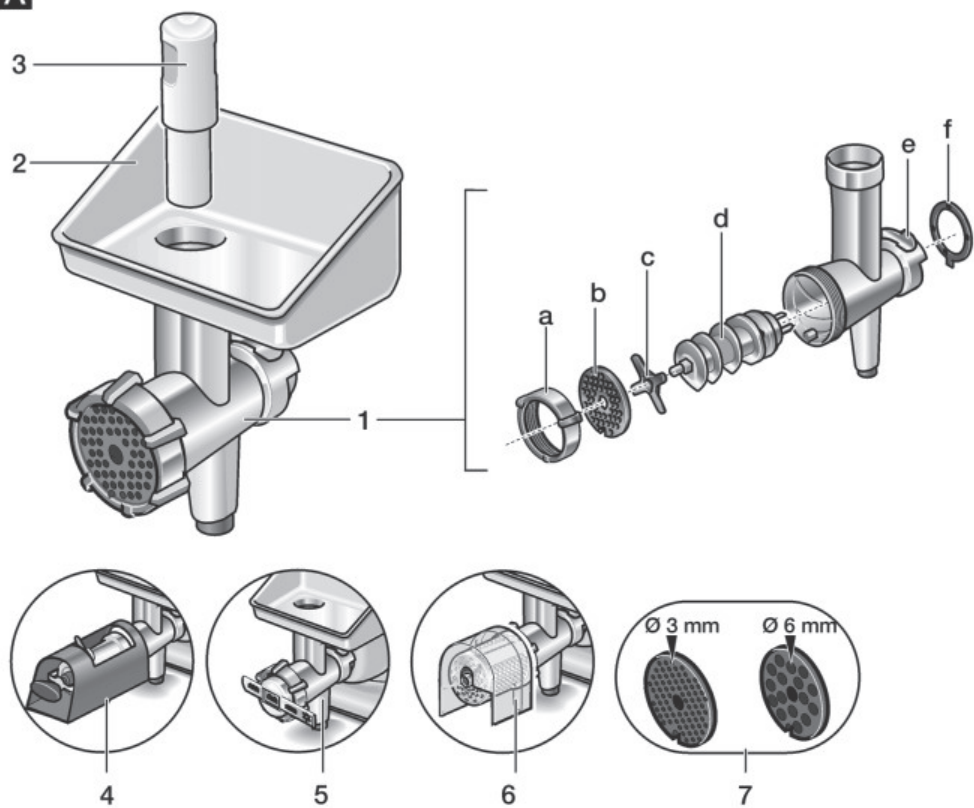
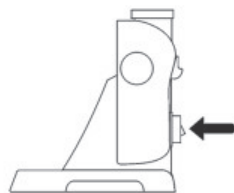
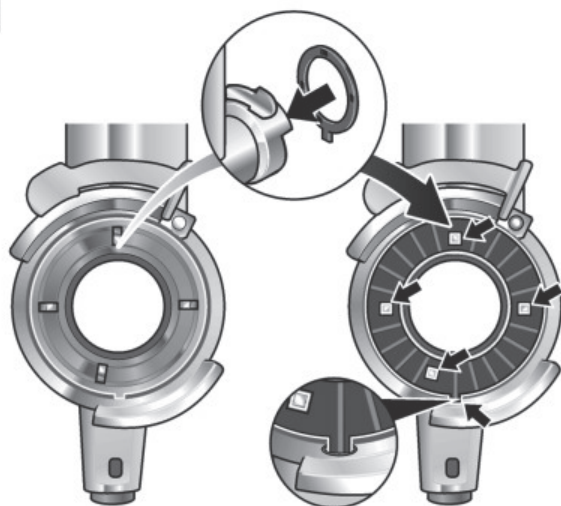
Hoiatus!

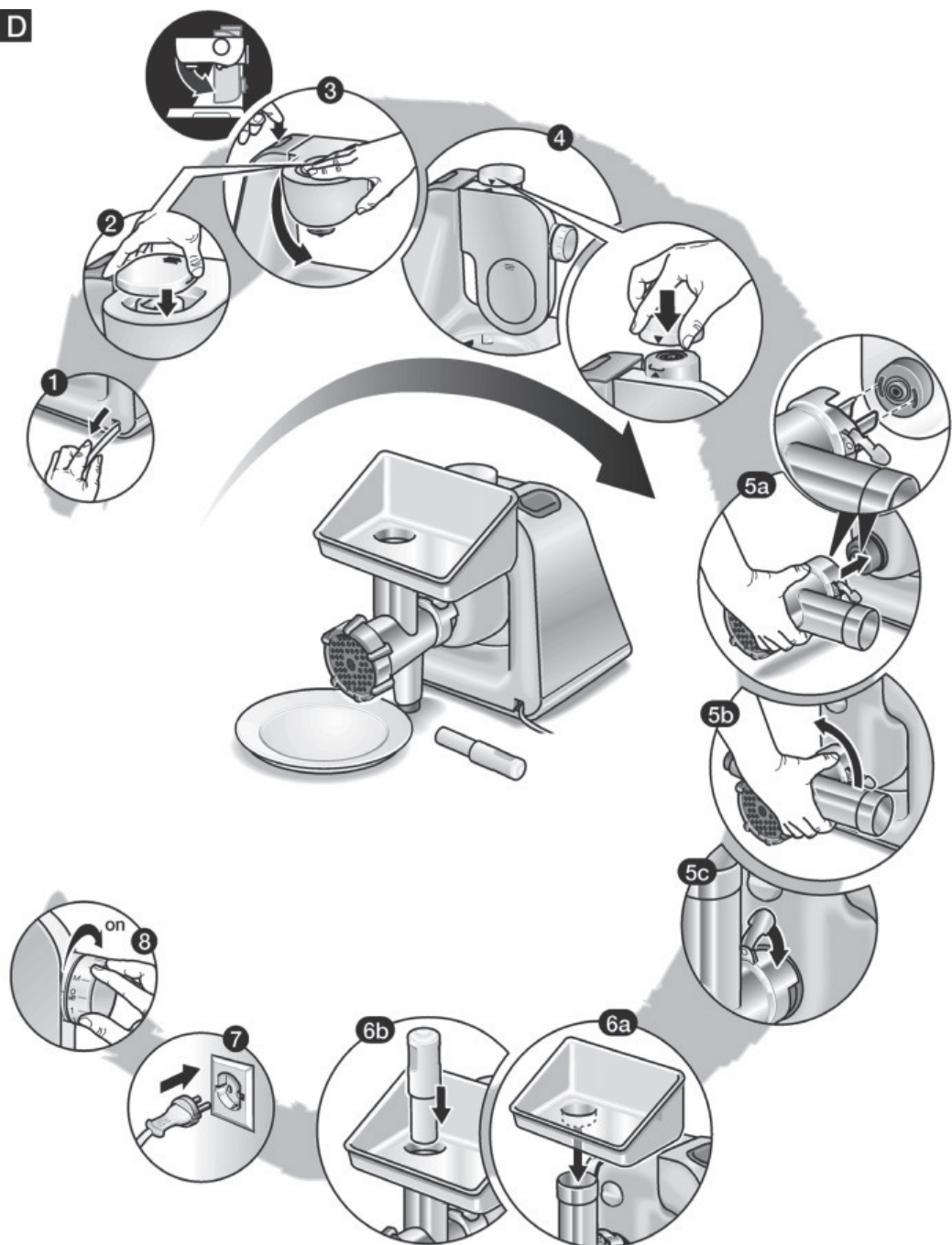
Kuivi pähkleid ja mandleid tohib töödelda ainult väikeses koguses!

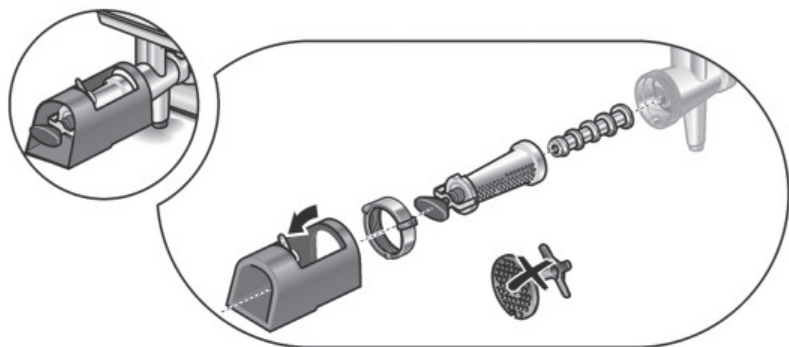
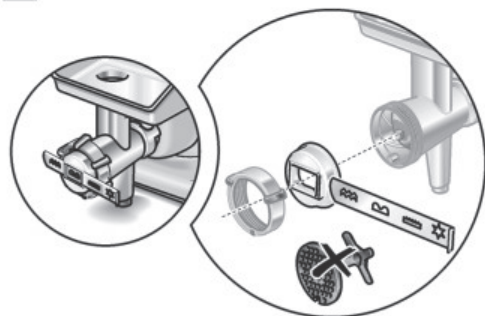
Joonis G

- Valmistage riiv hakkimistarvikule paigaldamiseks ette nii, nagu eespool kirjeldatud. Tarviku kokkupanekul jälgige üksikute osade järjekorda.
- Asetage töödeldavad toiduained täitealusele. Kasutage toiduainete lisamiseks täiteavasse ainult tõukurit.
- Keerake pöördlüli sõltuvalt toiduainete kõvadusastmest sättele 3 (2) või 4 (3).

Kasutusjuhistesse võidakse teha muudatusi.

A**B****C**

D

E**F****G**