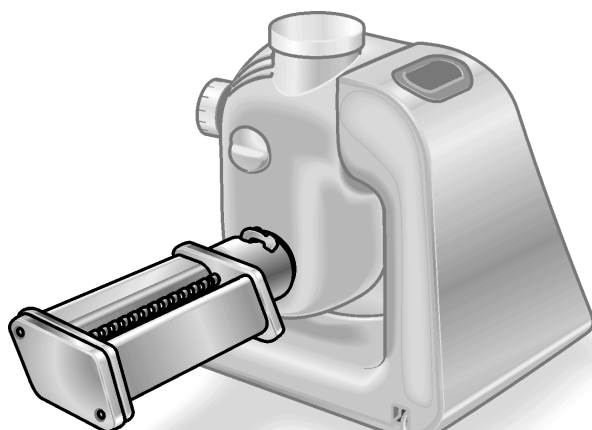




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUZ5NV1
MUZ5NV2
MUZ5NV3

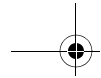


BOSCH

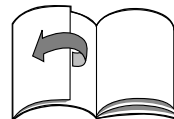
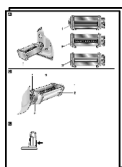
de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام



de	Deutsch	3
en	English	5
fr	Français	7
it	Italiano	10
nl	Nederlands	13
da	Dansk	16
no	Norsk	18
sv	Svenska	20
fi	Suomi	22
es	Español	24
pt	Português	27
el	Ελληνικά	30
tr	Türkçe	33
pl	Polski	36
uk	Українська	39
ru	Русский	42
he	עברית	47
ar	عربي	50



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Der Pastavorsatz MUZ5NV1 ist geeignet zum Formen von Teigplatten aus vorgefertigtem Teig. Die Pastavorsätze MUZ5NV2 und MUZ5NV3 dienen der Weiterverarbeitung der mit dem Pastavorsatz MUZ5NV1 vorbereiteten Teigplatten zu Bandnudeln. Eine andere Verwendung ist nicht zulässig.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Während der Arbeit nicht zwischen die Walzen greifen und keine Gegenstände zwischen die Walzen stecken.
Zubehör nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.
Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden.
Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Auf einen Blick

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Modelle. Jedes Modell ist im Handel einzeln zu beziehen.

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

1 MUZ5NV1

Profi-Pastavorsatz für Teigplatten (Lasagne)

2 MUZ5NV2

Profi-Pastavorsatz für breite Nudeln

3 MUZ5NV3

Profi-Pastavorsatz für feine Nudeln

Bild B

1 Einstellknopf (nur bei MUZ5NV1)

2 Pastavorsatz

3 Arretierungshebel

4 Walzen

Bild C

Arbeitsposition

Bedienen



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

- Pastavorsätze vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten



Verletzungsgefahr

Während der Arbeit nicht zwischen die Walzen greifen und keine Gegenstände zwischen die Walzen stecken.



Wichtiger Hinweis

Der Untergrund sollte glatt, eben und trocken sein, damit die Standfüße des Grundgerätes festen Halt haben.

Bild D

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 4 bringen. 
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Pastavorsatz auf den Antrieb stecken. Lage des Mitnehmers zum Antrieb beachten. Bei Bedarf den Mitnehmer etwas drehen.
- Pastavorsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und Arretierungshebel herunterdrücken.
- Netzstecker einstecken.

de

- Drehschalter auf benötigte Stufe stellen.
MUZ5NV1 ⇒ Stufe 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ Stufe 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ Stufe 5 (3)

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Arretierungshebel hochklappen und Pastavorsatz durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Gerät nehmen.

Reinigen und Pflegen

Bild 13

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Pastavorsatz niemals unter fließendem Wasser abspülen oder mit Wasser reinigen. Teile sind nicht spülmaschinenfest.

- Pastavorsatz nur mit einem Pinsel reinigen.

Anwendungshinweise

Herstellen von Teigplatten mit MUZ5NV1

- Bereiten Sie den Nudelteig zu und rollen ihn dann in kleineren Streifen.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf Position 8. Dazu den Einstellknopf herausziehen, drehen und wieder einrasten.
- Schalten Sie die Küchenmaschine ein. Die Walzen fangen an sich zu drehen.
- Führen Sie die Teigstreifen durch die Walzen, bis die Oberfläche glatt ist.
- Dann den Einstellknopf schrittweise von Position 8 bis zur gewünschten Dicke verstellen und den Teig durch die Walzen führen.

Unsere Empfehlung:

für Lasagne: Dicke 3–4
für Nudeln: Dicke 1–2

Hinweis:

Wenn der Teig an den Walzen festklebt, lassen Sie ihn ca. 15–30 Minuten trocknen. Anschließend können Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

- Zur Weiterverarbeitung oder zum Trocknen schneiden Sie den ausgerollten Teig in Stücke der gewünschten Größe.

Weiterverarbeitung mit MUZ5NV2/ MUZ5NV3

- Teigstücke durch den gewünschten Pastavorsatz durchlassen und ausbreiten.
- Nudeln können anschließend sofort zubereitet werden oder zur Aufbewahrung getrocknet werden.

Nudeln kochen

- Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und nach Geschmack salzen.
- Nach Wunsch etwas Öl dazu geben; so wird das Aneinanderkleben der Nudeln verhindert. Wasser aufkochen lassen.
- Nudeln in kochendes Wasser geben und ca. 2–5 Minuten garen lassen (abhängig von Teig und Trockenheit).

Rezepte

- Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- Mit dem Knethaken 4–6 Minuten auf Stufe 3 (2) kneten.
- Wenn die Masse zu trocken ist, Wasser hinzufügen. Die Masse muss sich zu einer festen Kugel geformt haben.

Eiernudeln

400 g Weizenmehl
200 g Eier (ca. 5 Stück)
55 g Wasser

Tomatennudeln

400 g Weizenmehl
115 g Tomatenmark
100 g Eier (ca. 2 Stück)
35 g Wasser

Vollkornnudeln

400 g Vollkornmehl
260 g Eier (ca. 6 Stück)

Spinatnudeln

400 g Weizenmehl
160 g Spinat
90 g Wasser

Nudelteig mit Hartweizengrieß

200 g Weizenmehl
200 g Hartweizengrieß
10 EL kochendes Wasser
96 g Eier (ca. 2 Stück)

Nudelteig mit Buchweizen

160 g Buchweizen
240 g Weizenmehl
114 g Eier (ca. 3 Stück)
6 EL kochendes Wasser

Änderungen vorbehalten.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM5... .

Follow the operating instructions for the food processor.

The pasta attachment MUZ5NV1 is suitable for shaping dough sheets from prepared dough. The pasta attachments MUZ5NV2 and MUZ5NV3 are used to process the dough sheets, prepared with the pasta attachment MUZ5NV1, into ribbon noodles. Any other use is not permitted.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

While working, do not place fingers between the rollers and do not insert any objects between the rollers. Use the accessories in the indicated operating position only. Accessory must be completely assembled before use. Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Overview

The instructions for use apply to different models. Each model can be purchased individually in the shops.

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

1 MUZ5NV1

Professional pasta attachment for dough sheets (lasagne)

2 MUZ5NV2

Professional pasta attachment for wide noodles

3 MUZ5NV3

Professional pasta attachment for fine noodles

Fig. B

1 Selection button (for MUZ5NV1 only)

2 Pasta attachment

3 Locking lever

4 Rollers

Fig. C

Operating position

Operation



Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

- Before using for the first time, thoroughly clean pasta attachments, see "Cleaning and care".

Preparation



Risk of injury

While working, do not place fingers between the rollers and do not insert any objects between the rollers.



Important information

The surface should be smooth, level and dry so that the feet of the base unit have a firm hold.

Fig. D

- Press the Release button and move the swivel arm to position 4. 
- Cover unused drives with drive covers.
- Connect pasta attachment to the drive. Note position of the agitator with respect to the drive. If required, turn the agitator slightly.
- Turn pasta attachment anti-clockwise and press down locking lever.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to the required setting.
MUZ5NV1 ⇒ setting 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ setting 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ setting 5 (3)

en

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Lift up locking lever, turn pasta attachment clockwise and take off the appliance.

Cleaning and servicing

Fig. 13

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents.

Surfaces may be damaged.

Never rinse pasta attachment under running water or clean with water.

Parts are not dishwasher-proof.

- Clean pasta attachment with a brush only.

Application instructions

Making dough sheets with MUZ5NV1

- Prepare the noodle dough and then roll it into smaller strips.
- Set the selection button to position 8. To do this, pull out the selection button, turn and re-engage.
- Switch on the food processor. The rollers begin to turn.
- Feed the dough strips through the rollers until the surface is smooth.
- Then gradually move the selection button from position 8 to the required thickness and feed the dough through the rollers.
Our recommendation:
for lasagne: thickness 3–4
for noodles: thickness 1–2

Note:

If the dough sticks to the rollers, leave it to dry for approx. 15–30 minutes. Then you can continue processing the dough.

- To continue processing or to dry the dough, cut the rolled-out dough into pieces of the required size.

Processing with MUZ5NV2/ MUZ5NV3

- Pass dough pieces through the required pasta attachment and spread out.
- Noodles can then be prepared immediately or can be dried for storage.

Cooking noodles

- Fill a pan $\frac{3}{4}$ full of water and add salt to taste.
- If required, add a little oil to prevent the noodles from sticking to each other. Bring water to the boil.
- Place noodles in boiling water and leave to cook for approx. 2–5 minutes (depending on dough and dryness).

Recipes

- Put all ingredients in the bowl.
- Using the kneading hook, knead for 4–6 minutes at setting 3 (2).
- If the dough is too dry, add water. The dough must be shaped into a solid ball.

Egg noodles

400 g wheat flour
200 g eggs (approx. 5x)
55 g water

Tomato noodles

400 g wheat flour
115 g tomato pulp
100 g eggs (approx. 2x)
35 g water

Wholemeal noodles

400 g wholemeal flour
260 g eggs (approx. 6x)

Spinach noodles

400 g wheat flour
160 g spinach
90 g water

Noodle dough with hard wheat semolina

200 g wheat flour
200 g hard wheat semolina
10 tbs. boiling water
96 g eggs (approx. 2x)

Noodle dough with buckwheat

160 g buckwheat
240 g wheat flour
114 g eggs (approx. 2x)
6 tbs. boiling water

Subject to alterations.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM5... .

Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

L'embout à pâtes MUZ5NV1 convient pour former des plaques à partir d'une pâte préparée à l'avance. Les embouts à pâtes MUZ5NV2 et MUZ5NV3 servent à poursuivre la transformation des plaques de pâte obtenues avec l'embout MUZ5NV1. Aucune autre forme d'utilisation n'est admise.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessures

Pendant le travail, n'introduisez pas les doigts entre les cylindres et n'introduisez aucun objet entre les cylindres.

N'utilisez les accessoires que dans la position de travail indiquée.

N'utilisez les accessoires qu'après les avoir entièrement assemblés.

Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Vue d'ensemble

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Chaque modèle est disponible individuellement dans le commerce.

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure A

1 MUZ5NV1

Embout pro pour préparer des plaques de pâte à lasagne

2 MUZ5NV2

Embout pro pour préparer des nouilles larges

3 MUZ5NV3

Embout pro pour préparer des nouilles fines

Figure B

1 Bouton de réglage

(MUZ5NV1 uniquement)

2 Embout à pâtes

3 Levier de verrouillage

4 Cylindres

Figure C

Position de travail

Utilisation



Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions. Pour les appareils équipés d'un sélecteur à 4 positions, les valeurs respectives suivent entre parenthèses.

- Nettoyez soigneusement les embouts à pâtes avant la première utilisation ; voir « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs



Risque de blessures

Pendant le travail, n'introduisez pas les doigts entre les cylindres et n'introduisez aucun objet entre les cylindres.



Remarque importante

Le surface support devrait être lisse, plane et sèche afin que les pieds de l'appareil de base le retiennent fermement.

fr

Figure D

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 4. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Posez l'embout à pâtes sur le mécanisme d'entraînement. Veillez à ce que le taquet entraîneur soit dans la bonne position par rapport au mécanisme d'entraînement. Si nécessaire, tournez un peu le taquet entraîneur.
- Tournez l'embout à pâtes en sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le levier de verrouillage.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la position requise.
MUZ5NV1 ⇒ vitesse 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ vitesse 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ vitesse 5 (3)

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Basculez le levier de verrouillage vers le haut et retirez l'embout à pâtes de l'appareil en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Nettoyage et entretien**Figure E****Attention !**

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces. Ne rincez jamais l'embout à pâtes sous l'eau du robinet ou ne le nettoyez jamais avec de l'eau. Les pièces ne vont pas au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'embout à pâte uniquement avec un pinceau.

Consignes d'utilisation**Confectionner des plaques de pâtes avec MUZ5NV1**

- Préparez la pâte à nouilles et abaissez-la en lanières plus petites.
- Amenez le bouton de réglage sur la position 8. A cette fin, tirez le bouton de réglage à vous, tournez-le puis faites-le réengrainer.

- Allumez le robot ménager. Les cylindres commencent à tourner.
- Faites passer les lanières de pâte entre les cylindres jusqu'à ce que la surface soit lisse.
- Ensuite, amenez progressivement le bouton de réglage sur la position 8 jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée, puis faites passer la pâte entre les cylindres.
Recommandation :
pour les lasagnes : Épaisseur 3–4
pour les nouilles : Épaisseur 1–2

Remarque :

Si la pâte a tendance à coller sur les cylindres, laissez-la d'abord sécher 15 à 30 minutes. Ensuite, vous pouvez poursuivre la transformation.

- Pour poursuivre la transformation de la pâte abaissée ou pour la sécher, découpez-la en morceaux ayant la taille voulue.

Poursuite de la transformation avec MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Faites passer des morceaux de pâte dans l'embout à pâtes voulu puis étalez-les.
- Ensuite, vous pouvez préparer immédiatement les nouilles ou les faire sécher avant de les ranger.

Faire bouillir les nouilles

- Remplissez une casserole aux trois quarts d'eau puis salez selon vos goûts.
- Rajoutez un peu d'huile si vous le souhaitez ; cela empêche les nouilles de coller entre elles. Faites bouillir l'eau.
- Versez les nouilles dans l'eau bouillante et faites-les cuire 2 à 5 minutes (selon la pâte et son degré de séchage).

Recettes

- Versez tous les ingrédients dans le bol.
- Avec le crochet, pétrissez 4 à 6 minutes au vitesse 3 (2).
- Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau. La masse doit avoir pris la forme d'une boule ferme.

Nouilles aux œufs

400 g farine de blé
200 g d'œufs (5 œufs environ)
55 g d'eau

fr

Nouilles aux tomates

400 g farine de blé
115 g concentré de tomate
100 g d'œufs (2 œufs environ)
35 g d'eau

Nouilles au blé entier

400 g de nouilles au blé entier
260 g d'œufs (6 œufs environ)

Nouilles aux épinards

400 g farine de blé
160 g d'épinard
90 g d'eau

Pâte à nouilles à la semoule de blé dur

200 g farine de blé
200 g de semoule de blé dur
10 cuillères d'eau bouillante
96 g d'œufs (2 œufs environ)

Pâtes à nouilles au sarrasin

160 g de sarrasin
240 g farine de blé
114 g d'œufs (3 œufs environ)
6 cuillères d'eau bouillante

Sous réserve de modifications.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

it

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM5... .
 Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina.
 L'accessorio sfogliatrice MUZ5NV1 è idoneo a produrre sfoglie di pasta da impasto prelaborato. Gli accessori pasta MUZ5NV2 e MUZ5NV3 servono a produrre tagliatelle o spaghetti da sfoglie di pasta preparate con l'accessorio sfogliatrice MUZ5NV1.
 Non è consentito un uso diverso.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo ferite

Durante il lavoro non introdurre le mani tra i rulli e non inserire oggetti tra i rulli.

Usare gli accessori solo nella posizione di lavoro mostrata.

Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio.

Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Guida rapida

Il libretto di istruzioni è valido per diversi modelli. Ogni modello può essere acquistato singolarmente in commercio.

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

1 MUZ5NV1

Accessorio sfogliatrice professionale per sfoglie di pasta (lasagne)

2 MUZ5NV2

Accessorio pasta professionale per tagliatelle

3 MUZ5NV3

Accessorio pasta professionale per spaghetti

Figura B

1 Manopola di regolazione (solo per MUZ5NV1)

2 Accessorio pasta

3 Leva di arresto

4 Rulli

Figura C

Posizione di lavoro

Uso



Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per gli apparecchi con selettore a manopola a 4 posizioni i rispettivi valori sono indicati dopo i primi fra parentesi.

- Al primo uso pulire scrupolosamente gli accessori pasta, vedi «Pulizia e cura».

Preparazione



Pericolo ferite

Durante il lavoro non introdurre le mani tra i rulli e non inserire oggetti tra i rulli.



Avvertenza importante

Per un saldo arresto dei piedini di appoggio dell'apparecchio base il sottofondo deve essere liscio, piano e asciutto.

Figura 1

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 4. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Inserire l'accessorio pasta sull'ingranaggio. Attenzione alla posizione del trascinatore rispetto all'ingranaggio. Se necessario ruotare un poco il trascinatore.
- Ruotare l'accessorio pasta in senso antiorario e premere in basso la leva di arresto.
- Inserire la spina.
- Regolare la manopola alla velocità necessaria.
MUZ5NV1 ⇒ velocità 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ velocità 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ velocità 5 (3)

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Staccare la spina.
- Sollevare la leva di arresto e rimuovere l'accessorio pasta dall'apparecchio mediante rotazione in senso orario.

Pulizia e cura

Figura 2

Attenzione!

*Non utilizzare detergenti abrasivi.
Possibili danni alle superfici.
Non sciacquare mai l'accessorio pasta sotto acqua corrente né lavarlo con acqua.
Le parti non sono lavabili in lavastoviglie.*

- Pulire l'accessorio pasta solo con un pennello.

Istruzioni per l'uso

Produzione di sfoglie di pasta con il MUZ5NV1

- Preparare l'impasto per la pasta e poi spianarlo in strisce più piccole.
- Mettere la manopola di regolazione sulla posizione 8. A tal fine estrarre la manopola di regolazione, ruotarla ed innestarla di nuovo in posizione.

- Accendere il robot da cucina. I rulli cominciano a girare.
- Passare le strisce di pasta attraverso i rulli, finché la superficie non appare liscia.
- Spostare quindi un passo per volta la manopola di regolazione dalla posizione 8 allo spessore desiderato e passare la pasta attraverso i rulli.
Il nostro consiglio:
per lasagne: spessore 3–4
per spaghetti: spessore 1–2

Avvertenza:

Se l'impasto si attacca ai rulli, lasciarlo asciugare per ca. 15–30 minuti. In seguito si può proseguire con la lavorazione.

- Per l'ulteriore lavorazione o per farlo asciugare, tagliare l'impasto spianato in pezzi della grandezza desiderata.

Ulteriore lavorazione con MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Passare i pezzi di pasta attraverso l'accessorio pasta desiderato e distendere la pasta.
- La pasta può essere infine cotta subito oppure essiccata per la conservazione.

Cottura della pasta

- Riempire la pentola per $\frac{3}{4}$ con acqua e salare a proprio gusto.
- Aggiungere un poco di olio nella misura desiderata; con ciò si impedisce alla pasta di attaccarsi. Fare bollire l'acqua.
- Mettere la pasta nell'acqua bollente e lasciarla cuocere per ca. 2–5 minuti (dipende dalla pasta e dal grado di essiccazione).

Ricette

- Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione.
- Impastare con il gancio impastatore per 4–6 minuti alla velocità 3 (2).
- Se la massa è troppo asciutta, aggiungere acqua. La massa deve formare una sfera compatta.

it

Pasta all'uovo

400 g farina di frumento
200 g uova (ca. 5 pezzi)
55 g acqua

Pasta al pomodoro

400 g farina di frumento
115 g conserva di pomodoro
100 g uova (ca. 2 pezzi)
35 g acqua

Pasta integrale

400 g farina integrale
260 g uova (ca. 6 pezzi)

Pasta agli spinaci

400 g farina di frumento
160 g spinaci
90 g acqua

Pasta di semola di grano duro

200 g farina di frumento
200 g semola di grano duro
10 cucchiai acqua bollente
96 g uova (ca. 2 pezzi)

Pasta di grano saraceno

160 g grano saraceno
240 g farina di frumento
114 g uova (ca. 3 pezzi)
6 cucchiai acqua bollente

Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM5... . De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen. Het pastahulpstuk MUZ5NV1 is geschikt voor het vormen van deegplakken uit toebereid deeg. De pastahulpstukken MUZ5NV2 en MUZ5NV3 dienen om de met het pastahulpstuk MUZ5NV1 toebereide deegplakken verder te verwerken tot lintnoedels. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar

Tijdens het gebruik niet tussen de rollen grijpen en geen voorwerpen tussen de rollen steken.

Toebehoren alleen gebruiken in de afgebeelde werkstand.

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

Toebehoren alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

In één oogopslag

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende modellen. Elk model is afzonderlijk verkrijgbaar in de speciaalzaak.

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

1 MUZ5NV1

Professioneel pastahulpstuk voor deegplakken (lasagne)

2 MUZ5NV2

Professioneel pastahulpstuk voor brede noedels

3 MUZ5NV3

Professioneel pastahulpstuk voor fijne noedels

Afb. 

1 Instelknop (alleen bij MUZ5NV1)

2 Pastahulpstuk

3 Vastzethendel

4 Rollen

Afb. 

Bedrijfspositie

Bedienen



Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen. Erachter staan tussen haakjes de waarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen.

- Pastahulpstukken voor het eerste gebruik grondig reinigen, zie „Reinigen en onderhoud“.

Voorbereiden



Verwondingsgevaar

Tijdens het gebruik niet tussen de rollen grijpen en geen voorwerpen tussen de rollen steken.



Belangrijke aanwijzing

De ondergrond moet glad, vlak en droog zijn, zodat de voetjes van het basisapparaat een stevige grip hebben.

Volkorennoedels

400 g volkorenmeel

260 g eieren (ca. 6 stuks)

Spinazienoedels

400 g tarwemeel

160 g spinazie

90 g water

Noedeldeeg met griesmeel van harde tarwe

200 g tarwemeel

200 g griesmeel van harde tarwe

10 eetlepels kokend water

96 g eieren (ca. 2 stuks)

Noedeldeeg met boekweit

160 g boekweit

240 g tarwemeel

114 g eieren (ca. 3 stuks)

6 eetlepels kokend water

da

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM5... .
Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.
Pastaforssatsen MUZ5NV1 er egnet til at forme dejplader af forproduceret dej. Pastaforssatserne MUZ5NV2 og MUZ5NV3 bruges til at videreforarbejde dejpladerne, der er forberedt med pastaforssatsen MUZ5NV1, til båndnudler. En anden anvendelse er ikke tilladt.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind mellem valserne og stik ikke genstande ind mellem valserne under arbejdet.

Tilbehør må kun benyttes i den angivne arbejdsposition.

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Overblik

Brugsvejledningen gælder for forskellige modeller. Hver model kan købes enkeltvis i handlen.

Fold billedsiderne ud.

Billede 

1 MUZ5NV1

Professionel pastaforssats til dejplader (lasagne)

2 MUZ5NV2

Professionel pastaforssats til brede nudler

3 MUZ5NV3

Professionel pastaforssats til fine nudler

Billede 

1 Indstillingsknap (kun ved MUZ5NV1)

2 Pastaforssats

3 Låsearm

4 Valser

Billede 

Arbejdsposition

Betjening



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejds hastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt. Til apparater med 4-trins drejekontakt findes værdierne i parentes bagefter.

- Rengør pastaformsættene grundigt, før de tages i brug første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse



Kvæstelsesfare

Stik ikke fingrene ind mellem valserne og stik ikke genstande ind mellem valserne under arbejdet.



Vigtig henvisning

Undergrunden skal være glat, jævn og tør, så grundmodellens ståben står sikkert.

Billede 

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 4. 
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Sæt pastaformsættet på drevet. Kontrollér medbringerens position i forhold til drevet. Drej medbringeren en smule efter behov.
- Drej pastaformsættet til venstre og tryk låsearmen ned.
- Sæt netstikket i.

- Stil drejekontakten på det nødvendige trin.
MUZ5NV1 ⇒ trin 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ trin 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ trin 5 (3)

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakt.
- Træk netstikket ud.
- Klap låsearmen op og tag pastaforsatsen af apparatet ved at dreje den til højre.

Rengøring og pleje

Billede

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges. Vask aldrig pastaformsættet af under rindende vand og rengør det aldrig med vand. Delene kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Rengør kun pastaformsættet med en pensel.

Anvendelseshenvisninger

Fremstilling af dejplader med MUZ5NV1

- Tilbered nudeldejen og rul den så i tynde strimler.
- Stil indstillingsknappen i position 8. Træk hertil indstillingsknappen ud, drej den og få den til at falde i hak igen.
- Tænd for køkkenmaskinen. Valserne begynder at rotere.
- Før dejstrimlerne gennem valserne, til overfladen er glat.
- Stil herefter indstillingsknappen trinvist fra position 8 til den ønskede tykkelse og før dejen gennem valserne.
Vor anbefaling:
til lasagne: tykkelse 3–4
til nudler: tykkelse 1–2

Henvisning:

Klæber dejen fast til valserne, skal du lade dejen tørre i ca. 15–30 minutter. Herefter kan du fortsætte forarbejdningen.

- Til videreforarbejdning eller tørring skæres den udrullede dej i stykker i de ønskede størrelser.

Videreforarbejdning med MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Kom dejstykkerne gennem den ønskede pastaforsats og bred dem ud.
- Nudler kan herefter tilberedes med det samme eller tørres til opbevaring.

Kogning af nudler

- Fyld en gryde med vand ($\frac{3}{4}$) og tilsæt salt efter smag.
- Tilsæt en smule olie efter ønske; dette forhindrer, at nudlerne klæber sammen. Lad vandet koge op.
- Kom nudlerne i kogende vand og lad dem koge i ca. 2–5 minutter (afhængigt af dej og tørhed).

Opskrifter

- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Ælt med æltekroge i 4–6 minutter på trin 3 (2).
- Er massen for tør, tilsættes en smule vand. Massen skal have formet sig til en fast kugle.

Ægnudler

400 g hvedemel
200 g æg (ca. 5 stk.)
55 g vand

Tomatnudler

400 g hvedemel
115 g tomatkoncentrat
100 g æg (ca. 2 stk.)
35 g vand

Fuldkornsnudler

400 g fuldkornsmel
260 g æg (ca. 6 stk.)

Spinatnudler

400 g hvedemel
160 g spinat
90 g vand

Nudeldej med semulje af hård hvede

200 g hvedemel
200 g semulje af hård hvede
10 spsk kogende vand
96 g æg (ca. 2 stk.)

Nudeldej med boghvede

160 g boghvede
240 g hvedemel
114 g æg (ca. 3 stk.)
6 spsk kogende vand

Ændringer forbeholdes.

no

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM5... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Forsatsen for pasta MUZ5NV1 egner seg til å forme deigplater av ferdiglaket deig. Forsatsene for pasta MUZ5NV2 og MUZ5NV3 brukes til å videre bearbeide de deigplatene som er formet med forsatsen for pasta MUZ5NV1 til flate båndpasta. Annen bruk er ikke tillatt.

▲ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade

Under arbeidet må du ikke gripe mellom valsene eller sette inn gjenstander mellom valsene.

Tilbehøret må kun brukes i den oppførte arbeidsposisjonen.

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand.

Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille.

En oversikt

Bruksveiledningen gjelder for forskjellige modeller. Hver modell kan fåes enkeltvis i handelen.

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde 

1 MUZ5NV1

Profi forsats for pasta for deigplater (lasagne)

2 MUZ5NV2

Profi forsats for pasta for brede pasta

3 MUZ5NV3

Profi forsats for pasta for fine pasta

Bilde 

1 Innstillingsknapp (kun ved MUZ5NV1)

2 Forsats for pasta

3 Stoppespak

4 Valser

Bilde 

Arbeidsposisjon

Betjening



Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.

For apparater med 4-trinns dreiebryter finner du verdiene hhv. i parentes bak.

- Forsatsen for pasta må grundig rengjøres før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning



Fare for skade

Under arbeidet må du ikke gripe mellom valsene eller sette inn gjenstander mellom valsene.



Viktig henvisning

Undergrunnen bør være glatt, jevn og tørr, slik at føttene på basismaskinen står godt fast.

Bilde 

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **4**.
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokk.
- Pastaforsetsen settes oppå drevet. Ta hensyn til posisjonen for medbringeren i forhold til drevet. Om nødvendig må medbringeren dreies litt.
- Deri pastaforsetsen imot klokken retning og trykk stoppespaken ned.
- Støpselet stikkes inn.



- Dreiebryteren settes så på ønsket trinn.
MUZ5NV1 ⇒ trinn 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ trinn 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ trinn 5 (3)

Etter arbeidet

- Apparatet slås av med dreiebryteren.
- Støpselet trekkes ut.
- Klaff opp stoppespaken og ta forsatsen for pasta av apparatet ved å dreie den i klokkenes retning.

Rengjøring og pleie

Bilde 

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Pastaforsatsen må aldri skylles under rennende vann eller rengjøres med vann. Delene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

- Pastaforsatsen må kun rengjøres med en pensel.

Bruksveiledninger

Produksjon av deigplater med MUZ5NV1

- Forbered pastadeigen og rull den ut i mindre striper.
- Sett innstillingsknappen på posisjon 8. Trekk hertil innstillingsknappen ut, dreie og la den smekke i igjen.
- Slå på kjøkkenmaskinen. Valsene begynner å dreie seg.
- Før deigstripene igjennom valsene inntil overflaten er glatt.
- Still så innstillingsknappen skrittvis om fra posisjon 8 inntil den ønskede tykkelsen og før deigen igjennom valsene.
Vår anbefaling:
for lasagne: tykkelse 3–4
for pasta: tykkelse 1–2

Henvisning:

Dersom deigen kleber fast i valsene, må den tørke i ca. 15–30 minutter.

Deretter kan du fortsette med bearbeidningen.

- For videre bearbeiding eller tørking skjærer du den ferdig rullede deigen i stykker med ønsket størrelse.

Videre bearbeiding med MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Kjør deigstykkene igjennom den ønskede forsatsen for pasta og brett dem ut.
- Pastaen kan enten tilberedes straks, eller tørkes for oppbevaring.

Koking av pasta

- Fyll en gryte med $\frac{3}{4}$ vann og strø på litt salt etter smak.
- Om ønsket kan du også helle på litt olje, det forhindrer at pastaen kleber fast. La vannet koke opp.
- Legg pastaen ned i kokende vann og la den koke i ca. 2–5 minutter (avhengig av deigen og hvor tørr den er).

Oppskrifter

- Alle ingrediensene legges ned i bollen.
- Elt med eltekroken i 4–6 minutter på trinn 3 (2).
- Dersom massen er for tørr, tilsett vannet. Massen må ha formet seg til en fast kule.

Eggpasta

400 g hvetemel
200 g egg (ca. 5 stk.)
55 g vann

Tomatpasta

400 g hvetemel
115 g tomatpure
100 g egg (ca. 2 stk.)
35 g vann

Fullkorn pasta

400 g mel av fullkorn
260 g egg (ca. 6 stk.)

Spinatpasta

400 g hvetemel
160 g spinat
90 g vann

Pastadeig med hard hvete-gryn

200 g hvetemel
200 g hard hvete-gryn
10 ss kokende vann
96 g egg (ca. 2 stk.)

Pastadeig med bokhvete

160 g bokhvete
240 g hvetemel
114 g egg (ca. 3 stk.)
6 ss kokende vann

Endringer forbeholdes.

SV

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM5... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.

Pastatillsatsen MUZ5NV1 är lämplig för att forma degplattor av redan färdig deg. Pastatillsatserna MUZ5NV2 och MUZ5NV3 används för att fortsätta bearbeta till bandnudlar de degplattor som gjorts med pastatillsatsen MUZ5NV1. Annan användning är inte tillåten.

▲ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada

Stick aldrig in fingrarna mellan valsarna under arbetet och stick heller inte in något föremål mellan valsarna.

Tillbehöret får endast användas i det anvisade arbetsläget.

Tillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat.

Tillbehöret får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla.

Översiktsbilden

Bruksanvisningen gäller för olika modeller. Varje modell finns att köpa separat i handeln.

Vik ut bildsidorna.

Bild 

1 MUZ5NV1

Proffs-Pastatillsats för degplattor (lasagne)

2 MUZ5NV2

Proffs-Pastatillsats för breda nudlar

3 MUZ5NV3

Proffs-Pastatillsats för tunna nudlar

Bild 

1 Inställningsknapp (endast på MUZ5NV1)

2 Pastatillsats

3 Låsbygel

4 Valsar

Bild 

Arbetsläge

Användning



Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen. För apparater med strömvred med 4 lägen återfinner du värdena inom parentes efter det första värdet.

- Rengör grundligt pastatillsatserna före första användningen, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Förberedelser



Risk för skada

Stick aldrig in fingrarna mellan valsarna under arbetet och stick heller inte in något föremål mellan valsarna.



Viktig anvisning

Underlaget bör vara slätt, jämnt och torrt så att motorstativets fötter står stadigt.

Bild 

- Tryck på låsknappen och vrid funktionsarmen till läge 4. 
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Sätt fast pastatillsatsen i drivuttaget. Observera medbringarens läge i drivuttaget. Vrid medbringaren en aning vid behov.
- Vrid pastatillsatsen moturs och tryck låsbygeln nedåt.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

- Vrid strömvredet till önskad hastighet.
MUZ5NV1 ⇒ läge 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ läge 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ läge 5 (3)

Efter arbetet

- Slå av apparaten med strömvredet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fäll upp låsbygeln och lossa pastatillsatsen från apparaten genom att vrida den medurs.

Rengöring och skötsel

Bild 

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.
Apparatens ytor kan skadas.

Skölj aldrig av pastatillsatsen under rinnande vatten eller rengör den med vatten.

Delarna kan inte rengöras i diskmaskin.

- Använd endast en borste för att rengöra pastatillsatsen.

Användningsexempel

Tillverka degplattor med MUZ5NV1

- Bereda pastadegen och rulla den till mindre remsor.
- Ställ inställningsknappen i läge 8. För det dra ut inställningsknappen, vrid den och släpp den igen.
- Slå på köksmaskinen. Valsarna börjar vrida sig.
- För degremorna genom valsarna tills ytan är slät.
- Ställ sedan inställningsknappen stegvis om från läge 8 till önskad tjocklek och för degen genom valsarna.
Vi rekommenderar:
för lasagne: tjocklek 3–4
för nudlar: tjocklek 1–2

Obs:

Om degen fastnar på valsarna, låt den torka ca 15–30 minuter. Därefter kan du fortsätta med bearbetningen.

- Skär den utrullade degen i styckena med önskad längd för vidarebearbetning eller om den ska få torka.

Vidarebearbetning med MUZ5NV2/MUZ5NV3

- För degstyckena genom önskad pastatillsats och bred ut dem.
- Nudlar kan därefter genast tillberedas eller torkas för förvaring.

Koka nudlarna

- Fyll en gryta till $\frac{3}{4}$ med vatten och salta efter smak.
- Tillsätt enligt önskemål lite olja; så hindras nudlarna från att klibba ihop. Koka upp vattnet.
- Lägg nudlarna i det kokande vattnet och koka ca 2–5 minuter (beror på deg och hur torr nudlarna är).

Recept

- Lägg alla ingredienser i blandarskålen.
- Knåda med degkroken 4–6 minuter i läge 3 (2).
- Om massan är för torr, tillsätt vatten. Massan ska ha format sig till en fast kula.

Äggnudlar

400 g vetemjöl
200 g ägg (ca 5 st)
55 g vatten

Tomatnudlar

400 g vetemjöl
115 g tomatpuré
100 g ägg (ca 2 st)
35 g vatten

Fullkornsnudlar

400 g fullkornsmjöl
260 g ägg (ca 6 st)

Spenatnudlar

400 g vetemjöl
160 g spenat
90 g vatten

Deg till nudlar med mannagryn av durumvete

200 g vetemjöl
200 g mannagryn av durumvete
10 msk kokande vatten
96 g ägg (ca 2 st)

Deg till nudlar med bovete

160 g bovete
240 g vetemjöl
114 g ägg (ca 3 st)
6 msk kokande vatten

fi

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM5... kanssa.

Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Pastan valmistuslaite MUZ5NV1 soveltuu taikinal Levyjen tekemiseen valmiista taikinasta. Pastalaitteet MUZ5NV2 ja MUZ5NV3 on tarkoitettu pastalaitteella MUZ5NV1 tehtyjen taikinal Levyjen jatkokäsittelyyn nauhapastaksi. Käyttö muuhun tarkoitukseen ei ole sallittu.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumiswaara

Älä laita työskentelyn aikana sormia tai mitään tavaroita telojen väliin.

Käytä varustetta vain ilmoitetussa käyttöasennossa.

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.

Laitteen osat

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Kaikkia laitemalleja voi hankkia erikseen alan liikkeistä.

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva

1 MUZ5NV1

Profi pastalaite taikinal Levyille (lasagne)

2 MUZ5NV2

Profi pastalaite leveille pastanauhoille

3 MUZ5NV3

Profi pastalaite kapeille pastanauhoille

Kuva

1 Säätönuppi (vain mallissa MUZ5NV1)

2 Pastalaite

3 Lukitusvipu

4 Telat

Kuva

Käyttöasento

Käyttö



Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.

Jos koneessa on 4-asentoinen valitsin, vastaavat tiedot on annettu suluissa.

- Puhdista pastalaitteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.

Esivalmistelut



Loukkaantumiswaara

Älä laita työskentelyn aikana sormia tai mitään tavaroita telojen väliin.



Tärkeä ohje

Alustan tulee olla sileä, tasainen ja kuiva, jotta peruslaite pysyy tukevasti paikoillaan.

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 4.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Aseta pastalaite käyttöliitännän päälle. Huomioi vääntiön asento käyttöliitännään. Kierrä tarvittaessa vähän vääntiötä.
- Käännä pastalaitetta vastapäivään ja paina lukitusvipu alas.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse tarvittava nopeus valitsimella.
MUZ5NV1 ⇒ nopeus 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ nopeus 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ nopeus 5 (3)

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Nosta lukitusvipu ylös ja poista pastalaite koneesta kääntämällä myötäpäivään.

Puhdistus

Kuva

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä huuhto pastalaitetta juoksevan

veden alla tai puhdista sitä vedellä.

Osat eivät ole konepesunkestäviä.

- Puhdista pastalaitte vain siveltimellä.

Käyttöohjeita

Taikinalevyjen valmistaminen

MUZ5NV1-laitteella

- Valmista pastataikina ja kauli se sitten ohuiksi levyiksi.
- Aseta säätönuppi asentoon 8. Vedä säätönuppi ensin ulos, käännä ja napsauta kiinni.
- Käynnistä yleiskone. Telat alkavat pyöriä.
- Syötä taikinal levyjä telojen läpi, kunnes niiden pinta on sileä.
- Aseta sitten säätönuppi asennosta 8 vähitellen aina seuraavaan asentoon, kunnes paksuus on haluamasi, ja jatka taikinan syöttämistä telojen lävitse.

Suositus:

lasagne:	paksuus 3–4
pastanauhat:	paksuus 1–2

Ohje:

Jos taikina tarttuu kiinni teloihin, annan sen kuivua noin 15–30 minuuttia.

Sen jälkeen voit jatkaa käsittelyä.

- Jatkokäsittelyä tai kuivaamista varten leikkaa taikinal levy haluamasi kokoihin paloihin.

Jatkokäsittely MUZ5NV2/

MUZ5NV3-laitteella

- Syötä taikinapalat haluamasi pasta-laitteen läpi ja levittele ne.
- Voit valmistaa pastan heti ruoaksi tai kuivata sen säilyttämistä varten.

Pastan keittäminen

- Täytä $\frac{3}{4}$ kattilasta vedellä ja lisää suolaa maun mukaan.
- Jos haluat, voit lisätä keitinveteen vähän öljyä; näin pastanauhat eivät tartu kiinni toisiinsa. Kiehauta vesi.
- Laita pasta kiehuvaan veteen ja anna sen kypsyä noin 2–5 minuuttia (riippuen taikinasta ja pastan kuivuudesta).

Ruokaohjeet

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Alusta taikinaa taikinakoukulla 4–6 minuuttia nopeudella 3 (2).
- Jos massa on liian kuivaa, lisää vettä. Taikinamassan tulee olla sellaista, että voit muotoilla siitä kiinteän pallon.

Munapasta

400 g vehnäjauhoja
200 g munaa (n. 5 kpl)
55 g vettä

Tomaattipasta

400 g vehnäjauhoja
115 g tomaattipyreetä
100 g munaa (n. 2 kpl)
35 g vettä

Täysjyväpasta

400 g täysjyväjauhoja
260 g munaa (n. 6 kpl)

Pinaattipasta

400 g vehnäjauhoja
160 g pinaattia
90 g vettä

Pastataikina durumvehnäjauhoista

200 g vehnäjauhoja
200 g durumvehnäjauhoja
10 rkl kiehuvaa vettä
96 g munaa (n. 2 kpl)

Pastataikina tattarijauhoista

160 g tattarijauhoja
240 g vehnäjauhoja
114 g munaa (n. 3 kpl)
6 rkl kiehuvaa vettä

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

es

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM5... .
Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina.
El accesorio profesional para pasta MUZ5NV1 se emplea para elaborar láminas para lasaña de masa preparada previamente.
Los accesorios para pasta MUZ5NV2 y MUZ5NV3 se emplean para elaborar las masas preparadas previamente con el accesorio MUZ5NV1. Queda prohibido cualquier otro uso distinto del descrito.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

No introducir nunca las manos ni objetos extraños entre los cilindros del accesorio para pasta durante el funcionamiento del aparato.
Usar el accesorio solo en la posición de trabajo indicada.
Usar los accesorios solo estando completamente armados.
Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento parado.

Descripción del aparato

Las presentes instrucciones de uso son válidas para distintos modelos de accesorio. Cada modelo se puede adquirir individualmente en el comercio especializado.

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 1

1 MUZ5NV1

Accesorio profesional para pasta (láminas de lasaña)

2 MUZ5NV2

Accesorio profesional para pasta (fideos anchos)

3 MUZ5NV3

Accesorio profesional para pasta (fideos finos)

Fig. 2

1 Mando selector

(solo en el modelo MUZ5NV1)

2 Accesorio para pasta

3 Palanca de retención

4 Cilindros

Fig. 3

Posición de trabajo

Usar el aparato



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que se facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones. Para los aparatos con mando giratorio de cuatro posiciones, los valores están indicados entre paréntesis.

- Limpiar a fondo los accesorios para pasta antes de usarlos por primera vez. Véase al respecto el capítulo «Limpieza y Cuidados».

Preparativos



¡Peligro de lesiones!

No introducir nunca las manos ni objetos extraños entre los cilindros del accesorio para pasta durante el funcionamiento del aparato.



Advertencia importante

La superficie de apoyo deberá ser lisa y estar seca y nivelada a fin de que los soportes de la unidad motriz se asienten firmemente sobre la misma.

Fig. D

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición 4. 
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Encajar el accesorio para pasta en el accionamiento.
Prestar atención a la posición del elemento de arrastre respecto al accionamiento. En caso necesario, girar ligeramente el arrastrador.
- Girar el accesorio para pasta hacia la derecha (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y desplazar la palanca de sujeción hacia abajo.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando selector en la posición de trabajo deseada.
MUZ5NV1 ⇒ posición de trabajo 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ posición de trabajo 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ posición de trabajo 5 (3)

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Desplazar la palanca de retención hacia arriba y retirar el accesorio para pasta de la base motriz girándolo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).

Cuidados y limpieza

Fig. E

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza. Las superficies pueden resultar dañadas.

No enjuagar nunca el accesorio para pasta bajo el chorro de agua del grifo ni limpiarlo con agua. Las piezas y componente no son aptos para el lavavajillas.

- Limpiar el accesorio pasta solo con ayuda de un pincel.

Consejos prácticos

Preparar las láminas de masa con el accesorio MUZ5NV1

- Elaborar la masa para la pasta, extenderla con el rodillo y cortarla en tiras pequeñas.
- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «8». Extraerlo a tal efecto de su alojamiento, girarlo y volverlo a enclavar.

- Conectar la base motriz (robot de cocina). Los cilindros del accesorio para pasta comienzan a girar.
- Hacer pasar las tiras de masa por los cilindros hasta que su superficie esté lisa.
- Desplazar a continuación el mando selector lentamente desde la posición «8» a la posición correspondiente al espesor que se desea tenga la pasta, haciendo hacer pasar la pasta por los cilindros.
Nuestra sugerencia:
para lasaña: espesor 3–4
para fideos: espesor 1–2

Advertencia:

En caso de quedar adherida la masa a los cilindros deberá dejarse que se seque durante unos 15–30 minutos. A continuación se reanuda la preparación de la pasta.

- Para continuar con la elaboración de la masa o para secarla, deberá cortarse la masa extendida en trozos del tamaño deseado.

Transformar la masa con los accesorios MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Hacer pasar la masa a través del accesorio para pasta adecuado, extendiéndola con el rodillo.
- A continuación se puede iniciar la elaboración de la pasta o bien secarla para guardarla.

Cocer la pasta

- Llenar $\frac{3}{4}$ de la olla de agua. Poner sal a discreción.
- Agregar asimismo un poco de aceite si se desea, a fin de evitar que la pasta se adhiera. Calentar el agua a punto de ebullición.
- Poner la pasta en el agua hirviendo y cocerla durante unos 2–5 minutos (en función de la masa y su grado de sequedad).

Recetas

- Poner todos los ingredientes en el bol.
- Amasar durante 4–6 minutos con el garfio amasador en la posición de trabajo «3» (2).
- Si la masa demasiado seca, agregar agua. La masa deberá formar una bola consistente.

es

Pasta al huevo

400 gramos de harina de trigo
200 gramos huevos (ca. 5 unidades)
55 gramos agua

Pasta al tomate

400 gramos de harina de trigo
115 gramos tomate concentrado
100 gramos huevos (ca. 2 unidades)
35 gramos agua

Pasta integral

400 gramos de harina de trigo integral
260 gramos huevos (ca. 6 unidades)

Pasta de espinacas

400 gramos de harina de trigo
160 gramos de espinacas
90 gramos de agua

Masa de pasta con sémola de trigo duro

200 gramos de harina de trigo
200 gramos de sémola de trigo duro
10 cucharadas soperas de agua hirviendo
96 gramos huevos (ca. 2 unidades)

Masa de pasta con alforfón

160 gramos trigo sarraceno
240 gramos de harina de trigo
114 gramos huevos (ca. 3 unidades)
6 cucharadas soperas de agua hirviendo

Nos reservamos el derecho
de introducir modificaciones.

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM5... .
 Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha.
 O acessório para massas MUZ5NV1 é adequado para formar placas a partir de massa pré-confeccionada. Os acessórios para massas MUZ5NV2 e MUZ5NV3 servem para continuar a confecção das placas de massa preparadas com o acessório MUZ5NV1 e transformá-las em massas alimentícias às tiras.
 Não é permitida a utilização para outros fins.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos

Durante o trabalho, não tocar nem inserir objectos entre os rolos.
 Utilizar os acessórios apenas na posição de trabalho apresentada.
 Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.
 Apenas colocar e retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado.

Panorâmica do aparelho

As instruções de serviço são válidas para diversos modelos. Cada modelo é vendido separadamente.

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 MUZ5NV1

Acessório profissional para placas de massa (lasanha)

2 MUZ5NV2

Acessório profissional para massas alimentícias largas

3 MUZ5NV3

Acessório profissional para massas alimentícias finas

Fig. B

1 Botão de ajuste (apenas no MUZ5NV1)

2 Acessório para massas

3 Alavanca de retenção

4 Rolos

Fig. C

Posição de trabalho

Utilização do aparelho



Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases. Para aparelhos com selector de 4 fases, os respectivos valores encontram-se entre parêntesis.

- Limpar bem os acessórios para massas antes da primeira utilização.
 Para isso, consultar a secção «Limpeza e manutenção».

Preparação



Perigo de ferimentos

Durante o trabalho, não tocar nem inserir objectos entre os rolos.



Indicação importante!

A superfície de base deve ser lisa e plana e deve estar seca para que os pés do aparelho base fiquem bem fixos.

pt

Fig. 10

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 4. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Colocar o acessório para massas no accionamento.
Observar a posição do arrastador em relação ao accionamento.
Se necessário, rodar um pouco o arrastador.
- Rodar o acessório para massas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e pressionar a alavanca de retenção para baixo.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector rotativo na fase necessária.
MUZ5NV1 ⇒ fase 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ fase 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ fase 5 (3)

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desligar a ficha da tomada.
- Levantar a alavanca de retenção e retirar o acessório para massas do aparelho, rodando o acessório no sentido dos ponteiros do relógio.

Limpeza e manutenção

Fig. 11

Atenção!

Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos. As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas.

Nunca lavar o acessório para massas sob água corrente nem com água.

As peças não são adequadas para ir à máquina de lavar loiça.

- Limpar o acessório para massas apenas com um pincel.

Instruções de utilização

Fabricação de placas de massa com o MUZ5NV1

- Prepare a massa e enrole-a depois em tiras pequenas.
- Coloque o botão de ajuste na posição 8. Para isso, puxe o botão de ajuste para fora, rode-o e volte a encaixá-lo.
- Ligue o robot de cozinha. Os rolos começam a rodar.

- Insira as tiras de massa entre os rolos até a superfície ficar lisa.
- Depois regular progressivamente o botão de ajuste da posição 8 para a espessura desejada e passar a massa pelos rolos.
A nossa sugestão:
Para lasanha: espessura 3–4
Para massas alimentícias: espessura 1–2

Indicação:

Se a massa ficar presa nos rolos, deixe-a secar durante aprox. 15 a 30 minutos. Em seguida, pode continuar a processá-la.

- Para continuar a confecção ou para deixar secar, corte a massa estendida em pedaços do tamanho desejado.

Continuação da confecção com o MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Passar os pedaços de massa pelo acessório desejado e estendê-los.
- As massas alimentícias podem ser imediatamente preparadas ou secas para guardar.

Cozer massas alimentícias

- Deitar água num tacho até $\frac{3}{4}$ e temperar a gosto com sal.
- Caso desejado, adicionar um pouco de óleo. Assim impede-se que as massas se colem umas às outras. Não deixar a água ferver.
- Deitar as massas alimentícias na água a ferver e deixar cozinhar durante cerca de 2 a 5 minutos (dependendo da massa e de esta estar ou não seca).

Receitas

- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Amassar com a vara para massas pesadas durante 4 a 6 minutos na fase 3 (2).
- Se a massa estiver demasiado seca, adicionar água. A massa deverá ficar com a forma de uma bola.

Massas alimentícias de ovo

400 g farinha de trigo
200 g de ovos (ca. de 5 ovos)
55 g de água

Massas alimentícias de tomate

400 g farinha de trigo
115 g concentrado de tomate
100 g de ovos (ca. de 2 ovos)
35 g de água

pt

Massas alimentícias integrais

400 g de farinha integral

260 g de ovos (ca. de 6 ovos)

Massas alimentícias de espinafres

400 g farinha de trigo

160 g de espinafres

90 g de água

Massa com semolina

200 g farinha de trigo

200 g de sêmola de trigo duro (semolina)

10 colheres de sopa de água a ferver

96 g de ovos (ca. de 2 ovos)

Massa com trigo-sarraceno

160 g trigo negro

240 g farinha de trigo

114 g de ovos (ca. de 3 ovos)

6 colheres de sopa de água a ferver

el

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζινομηχανή MUM5... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.

Το προσάρτημα ζυμαρικών MUZ5NV1 είναι κατάλληλο για τον σχηματισμό φύλλων ζύμης από προετοιμασμένη ζύμη.

Τα προσάρτηματα ζυμαρικών MUZ5NV2 και MUZ5NV3 χρησιμεύουν για την περαιτέρω επεξεργασία των με το προσάρτημα ζυμαρικών MUZ5NV1 προετοιμασμένων φύλλων ζύμης σε φωλιές ζυμαρικών. Κάποια άλλη χρήση δεν είναι επιτρεπτή.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού

Κατά την εργασία μην πιάνετε ανάμεσα στους κυλίνδρους και μην βάζετε αντικείμενα ανάμεσα στους κυλίνδρους.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην αναφερόμενη θέση εργασίας. Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Τοποθετείτε/αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Με μια ματιά

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορα μοντέλα. Κάθε μοντέλο μπορείτε να το προμηθευτείτε μεμονωμένα στο εμπόριο.

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 

1 MUZ5NV1

Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών για φύλλα ζύμης (λαζάνια)

2 MUZ5NV2

Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών για φαρδιά ζυμαρικά

3 MUZ5NV3

Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών για λεπτά ζυμαρικά

Εικόνα 

1 Κουμπί ρύθμισης (μόνο στο MUZ5NV1)

2 Προσάρτημα ζυμαρικών

3 Μοχλός ασφάλισης

4 Κύλινδροι

Εικόνα 

Θέση εργασίας

Χειρισμός



Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.

Για συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 4 βαθμίδων θα βρείτε τις τιμές κάθε φορά σε παρενθέσεις μετά από αυτές.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τα προσάρτηματα ζυμαρικών, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία



Κίνδυνος τραυματισμού

Κατά την εργασία μην πιάνετε ανάμεσα στους κυλίνδρους και μην βάζετε αντικείμενα ανάμεσα στους κυλίνδρους.



Σημαντική υπόδειξη

Το υπόστρωμα θα πρέπει να είναι λείο επίπεδο και στεγνό, για να έχουν σταθερότητα τα πόδια της βασικής συσκευής.

Εικόνα D

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση 4.
- Καλύψτε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα ζυμαρικών στην κίνηση. Προσέξτε τη θέση του κόμπλερ ως προς την κίνηση. Αν χρειάζεται στρέψτε λίγο το κόμπλερ.
- Γυρίστε το προσάρτημα ζυμαρικών αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην απαιτούμενη βαθμίδα.
MUZ5NV1 ⇒ Βαθμίδα 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ Βαθμίδα 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ Βαθμίδα 5 (3)

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Ανεβάστε τον μοχλό ασφάλισης και πάρτε το προσάρτημα ζυμαρικών από τη συσκευή, στρέφοντάς το στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Καθαρισμός και φροντίδα Εικόνα E

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μην ξεπλύνετε το προσάρτημα ζυμαρικών ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να το καθαρίζετε με νερό. Τα μέρη δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίζετε το προσάρτημα ζυμαρικών μόνο με πινέλο.

Υποδείξεις εφαρμογής

Παρασκευή φύλλων ζύμης με MUZ5NV1

- Ετοιμάζετε τη ζύμη για τα ζυμαρικά και την πλάθετε κατόπιν σε μικρότερες λωρίδες.
- Ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης στη θέση 8. Γι' αυτό τραβήξτε το κουμπί ρύθμισης προς τα έξω, γυρίστε το και ξανακουμπώστε το.

- Ενεργοποιήστε την κουζίνομηχανή. Οι κύλινδροι αρχίζουν να περιστρέφονται.
- Περάστε τις λωρίδες της ζύμης μέσα από τους κύλινδρους, μέχρι να γίνει λεία η επιφάνειά τους.
- Ρυθμίστε κατόπιν το κουμπί ρύθμισης σταδιακά από τη θέση 8 ως το επιθυμητό πάχος και περάστε τη ζύμη μέσα από τους κύλινδρους.
Η σύστασή μας:
Για λαζάνια: πάχος 3–4
Για ζυμαρικά: πάχος 1–2

Υπόδειξη:

Αν η ζύμη κολλάει στους κύλινδρους, αφήστε την να στεγνώσει επί περ. 15–30 λεπτά. Στη συνέχεια μπορείτε να συνεχίσετε με την επεξεργασία.

- Για την περαιτέρω επεξεργασία ή για το στέγνωμα κόψτε την πλασμένη ζύμη σε κομμάτια στο επιθυμητό μέγεθος.

Περαιτέρω επεξεργασία με MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Περάστε τα κομμάτια της ζύμης μέσα από το επιθυμητό προσάρτημα ζυμαρικών και απλώστε τα.
- Τα ζυμαρικά μπορούν στη συνέχεια να μαγειρευτούν αμέσως ή μπορούν να στεγνωθούν για φύλαξη.

Βράσιμο ζυμαρικών

- Γεμίστε την κατσαρόλα κατά τα $\frac{3}{4}$ με νερό και αλατίστε κατά προτίμηση.
- Αν επιθυμείτε προσθέστε λίγο λάδι. Έτσι δεν θα κολλήσουν μαζί τα ζυμαρικά. Αφήστε το νερό να βράσει.
- Ρίξτε τα ζυμαρικά σε βραστό νερό και αφήστε τα να βράσουν επί περ. 2–5 λεπτά (ανάλογα με τη ζύμη και την ξηρότητα).

Συνταγές

- Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ.
- Ζυμώστε με το εργαλείο ζυμώματος 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 3 (2).
- Αν η μάζα είναι πολύ στεγνή, προσθέστε νερό. Η μάζα πρέπει να έχει πάρει τη μορφή συμπαγούς μπάλας.

el

Ζυμαρικά με αυγά

400 g σιτάλευρο

200 g αβγά (περ. 5 τεμάχια)

55 g νερό

Ζυμαρικά με ντομάτα

400 g σιτάλευρο

115 g τοματοπολτός

100 g αβγά (περ. 2 τεμάχια)

35 g νερό

Ζυμαρικά ολικής άλεσης

400 g αλεύρι ολικής άλεσης

260 g αβγά (περ. 6 τεμάχια)

Ζυμαρικά με σπανάκι

400 g σιτάλευρο

160 g σπανάκι

90 g νερό

Ζύμη ζυμαρικών με σκληρό σιμιγδάλι

200 g σιτάλευρο

200 g σιμιγδάλι σκληρό

10 κ.σ. βραστό νερό

96 g αβγά (περ. 2 τεμάχια)

Ζύμη ζυμαρικών με φαγόπυρο

160 g φαγόπυρο

240 g σιτάλευρο

114 g αβγά (περ. 3 τεμάχια)

6 κ.σ. βραστό νερό

EEE yönetmeliğine uygundur

tr

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM5... için tasarlanmıştır. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz. Makarna ön takımı MUZ5NV1, önceden hazırlanmış hamurdan plakalar şeklinde hamur levhaları hazırlamak için uygundur. MUZ5NV2 ve MUZ5NV3 makarna ön takımları, MUZ5NV1 hamur ön takımıyla hazırlanmış hamur plakalarından şerit makarna yapma işlemine yarar. Başka bir uygulamaya izin verilmemiştir.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi

Çalışma esnasında merdanelerin arasına ne elinizi sokunuz, ne de herhangi bir başka cisim sokunuz. Aksesuarları sadece bildirilmiş olan çalışma konumunda kullanınız. Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken takınız/çıkartınız.

Genel bakış

Kullanma kılavuzu farklı modeller için geçerlidir. Her model satıcılardan ayrıca alınmalıdır.

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

1 MUZ5NV1

Hamur plakaları (Lasagne) için profesyonel makarna ön takımı

2 MUZ5NV2

Geniş makarnalar için profesyonel makarna ön takımı

3 MUZ5NV3

İnce makarnalar için profesyonel makarna ön takımı

Resim 2

1 Ayar düğmesi (sadece MUZ5NV1 modelinde)

2 Makarna ön takımı

3 Kilitleme kolu

4 Merdaneler

Resim 3

Çalışma pozisyonu

Cihazın kullanılması



Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir. 4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli değerleri, parantez içinde diğer değerlerin pişinde göreceksiniz.

- Makarna ön takımlarını ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".

Hazırlanması



Yaralanma tehlikesi

Çalışma esnasında merdanelerin arasına ne elinizi sokunuz, ne de herhangi bir başka cisim sokunuz.



Önemli not

Cihazın ayaklarının yere sağlam oturması için, kurulacağı zemin düzgün, terazili ve kuru olmalıdır.

tr

Resim D

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 4 pozisyonuna alınız.
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Makarna ön takımını tahrik sistemine (motora) takınız. Kavrama ünitesinin tahriğe olan konumuna dikkate ediniz. Gerekirse kavrama ünitesini biraz çeviriniz.
- Makarna ön takımını saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve kilitleme kolunu aşağı bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri gerekli kademeye ayarlayınız.
MUZ5NV1 ⇒ kademe 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ kademe 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ kademe 5 (3)

**İşiniz sona erdikten sonra**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitleme kolunu yukarı kaldırınız ve makarna ön takımını saatin çalışma yönünde çevirerek cihazdan çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi**ve bakımı****Resim E****Dikkat!**

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Makarna ön takımını kesinlikle musluktan akan su altında durulamayınız veya su ile temizlemeyiniz. Parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Makarna ön takımını sadece bir fırça ile temizleyiniz.

Uygulama bilgileri**MUZ5NV1 ile hamur plakaları****üretilmesi**

- Makarna hamurunu hazırlayınız ve küçük şeritler halinde açınız.
- Ayar düğmesini 8 konumuna ayarlayınız. Bunun için ayar düğmesini dışarı çekiniz, çeviriniz ve yeniden yerine oturtunuz.
- Mutfak robotunu devreye sokunuz. Merdaneler dönmeye başlar.

- Hamur şeritlerini, yüzeyleri düzgün oluncaya kadar merdanelerden geçiriniz.
- Sonra ayar düğmesini adım adım 8 konumundan istediğiniz kalınlığa kadar ayarlayınız ve hamuru merdanelerden geçiriniz.

Bizim önerimiz:

Lasagne için:

3–4 kalınlığı

Makarnalar için:

1–2 kalınlığı

Bilgi:

Eğer hamur merdanelere yapışır, yakl. 15–30 dakika kurumasını bekleyiniz. Ardından hamuru işlemeye devam edebilirsiniz.

- İşlemeye devam etmek için veya kurutmak için, açılmış hamuru istediğiniz büyüklükte parçalar halinde kesiniz.

MUZ5NV2/MUZ5NV3 ile işlemeye devam edilmesi

- Hamur parçalarını istediğiniz makarna ön takımından geçiriniz ve uygun şekilde yayınız.
- Makarnalar akabinde hemen işlenebilir veya depolanmak üzere kurutulabilir.

Makarnaların pişirilmesi

- Tencereye $\frac{3}{4}$ su doldurunuz ve içine damak tadınıza göre tuz karıştırınız.
- İsterseniz biraz sıvı yağ ilave ediniz, böylelikle makarnaların birbirine yapışması önlenmiş olur. Suyu kaynatınız.
- Makarnaları kaynar suya atınız ve yakl. 2–5 dakika su içinde pişiriniz (hamura ve kuruluk derecesine bağlı).

Tarifler

- Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.
- Yoğurma kancası ile 4–6 dakika 3 (2) kademesinde yoğurunuz.
- Eğer hamur kütlesi çok kuruysa, su ilave ediniz. Hamur kütlesi kıvamlı bir top şekline getirilebilmelidir.

Yumurta içeren makarna

400 g buğday unu
200 g yumurta (yakl. 5 adet)
55 g su

Domates içeren makarna

400 g buğday unu
115 g domates salçası
100 g yumurta (yakl. 2 adet)
35 g su

tr

Kepekli undan makarna

400 g kepekli un

260 g yumurta (yakl. 6 adet)

Ispanak içeren makarna

400 g buğday unu

160 g ıspanak

90 g su

Makarnalık irmikli makarna hamuru

200 g buğday unu

200 g makarnalık irmik

10 k kaynar su

96 g yumurta (yakl. 2 adet)

Karabuğdaylı makarna hamuru

160 g karabuğday

240 g buğday unu

114 yumurta (yakl. 3 adet)

6 k kaynar su

Değişiklikler olabilir.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

pl

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM5.... Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego. Przystawka do makaronów MUZ5NV1 nadaje się do formowania płatów ze wstępnie przygotowanego ciasta. Przystawki do makaronów MUZ5NV2 i MUZ5NV3 służą do wytwarzania makaronu tagiatelle z płatów ciasta uprzednio uformowanych przystawką do makaronów MUZ5NV1. Inne zastosowanie jest niedozwolone.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia

Podczas pracy nie wkładać rąk pomiędzy wałki i nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wałki.

Wyposażenie używać tylko w przedstawionej pozycji roboczej.

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane. Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

Opis urządzenia

Niniejsza instrukcja obowiązuje dla różnych modeli. Każdy model można osobno nabyć w handlu.

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

1 MUZ5NV1

Profesjonalna przystawka do formowania płatów makaronu (lasagne)

2 MUZ5NV2

Profesjonalna przystawka do formowania szerokiego makaronu

3 MUZ5NV3

Profesjonalna przystawka do formowania cienkiego makaronu

Rysunek B

1 Gałka nastawcza (tylko przy MUZ5NV1)

2 Przystawka do makaronu

3 Dźwignia blokady

4 Wałki

Rysunek C

Pozycja robocza

Obsługa



Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym. Wartości orientacyjne dla urządzeń z czterostopniowym przełącznikiem obrotowym podane są w nawiasach.

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć przystawki do makaronu, patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przygotowanie



Niebezpieczeństwo skaleczenia

Podczas pracy nie wkładać rąk pomiędzy wałki i nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wałki.



Ważna wskazówka

Podłoże musi być gładkie, płaskie i suche, żeby nóżki modułu napędowego miały mocne oparcie.

Rysunek 4

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i odchylić ramię urządzenia do pozycji 4.
- Ostroniec nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Nałożyć przystawkę do makaronu na adapter.
Zwracać uwagę na ułożenie zabieraka w stosunku do napędu. W razie potrzeby lekko przekręcić zabierak.
- Przystawkę do makaronu przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wcisnąć dźwignię blokady.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przełącznik obrotowy ustawić na wymagany stopień.
MUZ5NV1 ⇒ Zakres 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ Zakres 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ Zakres 5 (3)

**Po pracy**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Odchylić do góry dźwignię blokującą i zdjąć przystawkę do makaronu przez przekręcenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Czyszczenie i pielęgnacja Rysunek 5**Uwaga!**

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

Przystawki do makaronu nigdy nie płukać pod bieżącą wodą ani nie myć wodą.

Te części nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Przystawkę do makaronu czyścić tylko pędzlem.

Praktyczne wskazówki**Formowanie płatów makaronu z MUZ5NV1**

- Przygotować ciasto do makaronu i wałkować je na mniejsze paski.
- Gałkę nastawczą ustawić w pozycji 8. W tym celu wyciągnąć gałkę nastawczą, przekręcić i znów zatrasnąć w zapadce.

- Włączyć robot kuchenny. Wałki zaczynają się obracać.
- Przepuszczać paski ciasta przez wałki, aż powierzchnia będzie gładka.
- Następnie gałkę nastawczą przestawić stopniowo z pozycji 8 aż do wymaganej grubości i przepuścić ciasto przez wałki. Zaleca się:
dla lasagne: grubość 3–4
dla makaronu: grubość 1–2

Wskazówka:

Gdy ciasto przykleja się wałków, poczekać 15–30 minut, aż nieco wyschnie. Potem można kontynuować wytwarzanie.

- Do dalszego wytwarzania lub do suszenia pociąć rozwałkowane ciasto na kawałki o wymaganej wielkości.

Dalsze przetwarzanie z MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Kawałki ciasta przepuścić przez wymaganą przystawkę do makaronu i rozciągnąć.
- Potem można od razu przyrządzić makaron lub poddać wysuszeniu w celu przechowania.

Gotowanie makaronu

- Napęlnić garnek w $\frac{3}{4}$ wodą i wsypać sól według uznania i smaku.
- Ewentualnie dodać nieco oleju, zapobiega to sklejeniu makaronu. Zagotować wodę.
- Makaron włożyć do wrzącej wody i gotować przez około 2–5 minut (w zależności od ciasta i stopnia wysuszenia).

Przepisy kulinarne

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Hakiem do zagniatania zagniatą przez 4–6 minut na stopniu 3 (2).
- Gdy masa jest zbyt sucha, dodać nieco wody. Masa musi nabrać kształtu kuli o stałej konsystencji.

Makaron jajeczny

400 g mąki pszennej
200 g jajek (ok. 5 sztuk)
55 g wody

pl

Makaron pomidorowy

400 g mąki pszennej
115 g przecieru pomidorowego
100 g jajek (ok. 2 sztuki)
35 g wody

Makaron całościarnowy

400 g mąki całościarnowej
260 g jajek (ok. 6 sztuk)

Makaron ze szpinakiem

400 g mąki pszennej
160 g szpinaku
90 g wody

Ciasto na makaron z kaszą pszeniczną

200 g mąki pszennej
200 g kaszy pszenicznej
10 łyżek wrzącej wody
96 g jajek (ok. 2 sztuki)

Ciasto na makaron z mąką gryczaną

160 g mąki gryczanej
240 g mąki pszennej
114 g jajek (ok. 3 sztuki)
6 łyżek wrzącej wody

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5... . Дотримуватися вказівок інструкції з використання кухонного комбайну. Насадка для макаронних виробів MUZ5NV1 призначена для формування листів тесту із заздалегідь приготованого тіста. Насадки для макаронних виробів MUZ5NV2 і MUZ5NV3 служать для подальшої переробки приготовлених за допомогою насадки для макаронних виробів MUZ5NV1 листів тіста в широку локшину. Інше застосування не допустиме.

▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення

Під час роботи не торкатися валиків руками, а також не вставляти між валиками ніяких предметів.

Приладдя можна використовувати тільки у вказаному робочому положенні. Приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані. Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

Короткий огляд

Ця інструкція з використання дійсна для різних моделей. Кожну модель можна придбати у торгівлі окремо.

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок A

1 MUZ5NV1

Професійна насадка для макаронних виробів для листів тіста (лазанья)

2 MUZ5NV2

Професійна насадка для макаронних виробів для широкої локшини

3 MUZ5NV3

Професійна насадка для макаронних виробів для тонкої локшини

Малюнок B

1 Регулювальна кнопка (тільки для MUZ5NV1)

2 Насадка для макаронних виробів

3 Стопорний важіль

4 Валики

Малюнок C

Робоче положення

Управління



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з використання орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Значення для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем наведені поряд в дужках.

- Насадки для макаронних виробів перед першим використанням ретельно почистити, дивіться «Очищення і догляд».

Підготовка



Небезпека поранення

Під час роботи не торкатися валиків руками, а також не вставляти між валиками ніяких предметів.



Важлива вказівка

Поверхня під приладом має бути гладенькою, рівною і сухою, щоб ніжки основного блоку приладу твердо стояли на ній.

uk

Малюнок D

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 4.
- Невживані приводи закрити захисними кришками.
- Насадку для макаронних виробів надіти на привід. Звернути увагу на правильне розташування захвату по відношенню до приводу. За потреби трохи повернути захват.
- Насадку для макаронних виробів обернути проти годинникової стрілки і фіксуєчий важіль натиснути донизу.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Поворотний вимикач встановити на необхідну ступінь.
MUZ5NV1 ⇒ ступінь 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ ступінь 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ ступінь 5 (3)

**Після роботи**

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Відкинути догори стопорний важіль і зняти насадку для макаронних виробів з приладу поворотом за годинниковою стрілкою.

Очищення і догляд**Малюнок E****Увага!**

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Насадку для макаронних виробів у жодному випадку не споліскувати під проточною водою і не мити водою.

Деталі не можна мити в посудомийній машині.

- Насадку для макаронних виробів чистити лише за допомогою щітки.

Рекомендації по застосуванню**Приготування листів тіста за допомогою MUZ5NV1**

- Приготуйте макаронне тісто і розкотіть його потім на менші смужки.
- Встановіть регульовальну кнопку у положення 8. Для цього витягніть регульовальну кнопку, поверніть і знову зафіксуйте.

- Ввімкніть кухонний комбайн. Валики починають обертатися.
- Пропускайте листи тіста через валики до тих пір, поки поверхня не стане гладкою.
- Потім слід переставляти регульовальну кнопку поступово з положення 8 на бажану товщину і пропускати тісто через валики.
Наша рекомендація:
для лазаньї: товщина 3–4
для макаронних виробів: товщина 1–2

Вказівка:

Якщо тісто kleїться до валиків, тоді підсушіть його приблизно 15–30 хвилин. Потім Ви можете продовжити переробку.

- Для подальшої переробки або для підсушування наріжте розкочене тісто на шматки бажаної величини.

Подальша переробка за допомогою MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Шматки тіста пропустити через бажану насадку для макаронних виробів і розкласти тонким шаром.
- Макаронні вироби можна відразу ж після цього приготувати або висушити для подальшого зберігання.

Варіння макаронних виробів

- Заповнити каструлю на $\frac{3}{4}$ водою і додати сіль за смаком.
- За бажанням додати трохи олії; щоб макаронні вироби не склеювалися. Довести воду до кипіння.
- Макаронні вироби опустити у киплячу воду і варити до готовності приблизно 2–5 хвилин (залежно від тіста і сухості).

Рецепти

- Усі інгредієнти покласти до чаші.
- Замішувати гачком для замішування 4–6 хвилин на ступені 3.
- Якщо маса занадто суха, додати води. Маса повинна сформуватися у щільну кулю.

Яєчні макаронні вироби

400 г пшеничного борошна
200 г яєць (прибл. 5 шт.)
55 г води

uk

Томатні макаронні вироби

400 г пшеничного борошна
115 г томатної пасту
100 г яєць (прибл. 2 шт.)
35 г води

Цільнозернові макаронні вироби

400 г цільнозернового борошна
260 г яєць (прибл. 6 шт.)

Шпинатні макаронні вироби

400 г пшеничного борошна
160 г шпинату
90 г води

Макаронне тісто з твердих сортів пшениці

200 г пшеничного борошна
200 г борошна з твердих сортів пшениці
10 ст. л. киплячої води
96 г яєць (прибл. 2 шт.)

Макаронне тісто з гречкою

160 г гречки
240 г пшеничного борошна
114 г яєць (прибл. 3 шт.)
6 ст. л. киплячої води

Ми залишаємо за собою
право на внесення змін.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

ru

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Насадка для макаронных изделий MUZ5NV1 предназначена для формования листов теста из предварительно приготовленного теста. Насадки для макаронных изделий MUZ5NV2 и MUZ5NV3 служат для дальнейшей переработки листов теста, приготовленных с помощью насадки для макаронных изделий MUZ5NV1, в широкую лапшу. Иное применение недопустимо.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Во время работы валики не трогать руками и не вставлять между валиками никакие предметы. Принадлежность можно использовать только в указанном рабочем положении.

Принадлежность использовать только в полностью собранном виде. Принадлежность можно устанавливать/снимать только после остановки привода.

Комплектный обзор

Данная инструкция по эксплуатации действительна для различных моделей. Каждую модель можно приобрести в торговле отдельно.

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

1 MUZ5NV1

Профессиональная насадка для макаронных изделий для листов теста (лазанья)

2 MUZ5NV2

Профессиональная насадка для макаронных изделий для широкой лапши

3 MUZ5NV3

Профессиональная насадка для макаронных изделий для тонкой лапши

Рисунок 

1 Установочная кнопка (только для MUZ5NV1)

2 Насадка для макаронных изделий

3 Фиксирующий рычаг

4 Валики

Рисунок 

Рабочее положение

Эксплуатация



Важное примечание

Рекомендованные в данной инструкции по использованию ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем. Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем значения приведены за ними в скобках.

- Насадки для макаронных изделий перед первым использованием тщательно почистить, см. «Чистка и уход».

Подготовка



Опасность травмирования

Во время работы валики не трогать руками и не вставлять между валиками никакие предметы.

**Важное примечание**

Поверхность под прибором должна быть гладкой, ровной и сухой, чтобы ножки основного блока прибора твердо стояли на ней.

Рисунок D

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 4. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Насадку для макаронных изделий надеть на привод. Обратить внимание на расположение захвата по отношению к приводу. При необходимости немного повернуть захват.
- Насадку для макаронных изделий повернуть против часовой стрелки и нажать вниз фиксирующий рычаг.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Поворотный выключатель установить на требуемую ступень.
MUZ5NV1 ⇒ ступень 5 (3)
MUZ5NV2 ⇒ ступень 7 (4)
MUZ5NV3 ⇒ ступень 5 (3)

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Откинуть вверх фиксирующий рычаг и снять насадку для макаронных изделий с прибора поворотом по часовой стрелке.

Чистка и уход**Рисунок E****Внимание!**

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Насадку для макаронных изделий ни в коем случае не споласкивать под проточной водой и не мыть водой. Детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Насадку для макаронных изделий чистить только с помощью щетки.

Рекомендации по применению

Приготовление листов теста с помощью MUZ5NV1

- Приготовьте макаронное тесто и раскатайте его затем на небольшие полосы.
- Установите установочную кнопку в положение 8. Для этого извлечь установочную кнопку, повернуть и снова зафиксировать.
- Включите кухонный комбайн. Валики начинают вращаться.
- Пропускайте полосы теста через валики пока поверхность не станет гладкой.
- Затем следует постепенно переставлять установочную кнопку из положения 8 на желаемую толщину и пропускать тесто через валики.
Наша рекомендация:
для лазаньи: толщина 3–4
для макаронных изделий: толщина 1–2

Примечание:

Если тесто клеится к валикам, тогда дайте ему подсохнуть в течение прибл. 15–30 минут. Затем Вы можете продолжить переработку.

- Для дальнейшей переработки или для подсушивания нарежьте раскатанное тесто на куски желаемой величины.

Дальнейшая переработка с помощью MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Куски теста пропустить через желаемую насадку для макаронных изделий и разложить тонким слоем.
- Лапшу можно сразу же после этого приготовить или высушить для хранения.

Варка макаронных изделий

- Заполнить кастрюлю на $\frac{3}{4}$ водой и посолить по вкусу.
- По желанию можно добавить немного растительного масла, чтобы макаронные изделия не склеивались. Довести воду до кипения.
- Опустить макаронные изделия в кипящую воду и варить до готовности прибл. 2–5 минут (в зависимости от теста и сухости).

ru

Рецепты

- Все ингредиенты положить в смесительную чашу.
- Замешивать месильной насадкой 4–6 минут на ступени «3» (2).
- Если масса слишком сухая, добавить воды. Тесто должно сформироваться в плотный шар.

Яичные макаронные изделия

400 г пшеничной муки
200 г яиц (ок. 5 штук)
55 г воды

Томатные макаронные изделия

400 г пшеничной муки
115 г томатной пасты
100 г яиц (ок. 2 штук)
35 г воды

Цельнозерновые макаронные изделия

400 г цельнозерновой муки
260 г яиц (ок. 6 штук)

Шпинатные макаронные изделия

400 г пшеничной муки
160 г шпината
90 г воды

Макаронное тесто из твердых сортов пшеницы

200 г пшеничной муки
200 г муки из твердых сортов пшеницы
10 ст. л. кипящей воды
96 г яиц (ок. 2 штук)

Тесто для макаронных изделий с гречкой

160 г гречихи
240 г пшеничной муки
114 г яиц (ок. 3 штук)
6 ст. л. кипящей воды

he-3

מתכונים

- הכניסו את כל מרכיבי הבצק לקערה.
- ערבבו ולושו אותם היטב בעזרת וו הלישה במשך 4-6 דקות ובדרגת העבודה 3 (2).
- במקרה ועיסת הבצק יבשה מדי הוסיפו לתערובת מעט מים. בסיומו של תהליך הלישה אמור להיווצר בקערה גוש כדורי של בצק מוצק ומוכן לעיבוד.

איטריות ביצים

- 400 גרם קמח חיטה
- 200 גרם ביצים (בערך 5 יחידות)
- 55 גרם מים

איטריות עגבניות

- 400 גרם קמח חיטה
- 115 גרם רסק עגבניות
- 100 גרם ביצים (בערך 2 יחידות)
- 35 גרם מים

איטריות מקמח מלא

- 400 גרם קמח מלא
- 260 גרם ביצים (בערך 6 יחידות)

אטריות תרד

- 400 גרם קמח חיטה
- 160 גרם תרד
- 90 גרם מים

בצק איטריות עם סולת חיטת דורום

- 200 גרם קמח חיטה
- 200 גרם סולת חיטת דורום
- 10 כפות מים רותחים
- 96 גרם ביצים (בערך 2 יחידות)

בצק איטריות עם כוסמת

- 160 גרם כוסמת
- 240 גרם קמח חיטה
- 114 גרם ביצים (בערך 3 יחידות)
- 6 כפות מים רותחים

he-2

הוראות שימוש

הכנת משטחי בצק בעזרת התקן הפסטה MUZ5NV1

- הכינו את בצק הפסטה לעיבוד ולאחר מכן גלגלו אותו לרצועות צרות.
- העבירו את כפתור הכיוון למצב עבודה 8. לשם כך מישכו את הכפתור החוצה, סובבו אותו עד למצב הרצוי ודיחפו חזרה פנימה למצב ההתחלת.
- הפעילו את מעבד המזון. גלילי הרידוד מתחילים להסתובב.
- השחילו דרך גלילי הרידוד את רצועות הבצק שהכנתם עד לקבלת יריעות בצק חלקות.
- לאחר מכן שנו בהדרגה את מצב כפתור הכיוון ממצב עבודה 8 עד למצב העובי הרצוי והשחילו שוב את הבצק דרך גלילי הרידוד.
- ההמלצה שלנו: – למשטחי בצק ללזניה: עובי 3–4 – לאטריות: עובי 1–2

הערה:

- במקרה והבצק נדבק אל גלילי הרידוד, הניחו לו להתייבש מעט במשך 15-30 דקות. בסיומן תוכלו להמשיך לעבד את הבצק בקלות רבה יותר.
- לפני ייבוש הבצק המגולגל או המשך העיבוד חיתכו אותו לחתיכות בגודל הרצוי.

המשך עיבוד הבצק בעזרת ההתקנים MUZ5NV2

MUZ5NV3-1

- רדדו את חתיכות הבצק באמצעות עיבודם לרצועות שטוחות ברוחב הרצוי תוך שימוש באחד מהתקני הפסטה.
- את האטריות המוכנות ניתן מיד לאחר מכן לבשל, או לייבש ולשמור אותן לשימוש במועד מאוחר יותר.

בישול אטריות

- מלאו סיר בישול בכמות מים השווה ל- 4% מתכולתו והוסיפו מלח בכמות הרצויה לפי הטעם.
- הוסיפו במקרה הצורך גם מעט שמן. השמן עוזר להפריד את האטריות זו מזו ומונע מהם להידבק זו לזו.
- הביאו את המים לרתיחה והוסיפו לסיר את האטריות.
- בשלו אותן במים הרותחים במשך 2-5 דקות נוספות (זמן הבישול משתנה בהתאם לסוג הבצק ולרמת היובש שלו).

הכנה

סכנת פציעה



במהלך עבודת המכשיר חל איסור מוחלט לגעת באיזור שבקרבת הגלילים המסתובבים או להכניס לשם פרטים ועצמים זרים כלשהם.



הערה חשובה

משטח העבודה צריך להיות חלק, ישר ויבש, כדי להבטיח יציבות ואחיזה טובה ובטוחה של רגליות המכשיר המונח עליו.

איור



- ליחצו על לחצן שחרור הנעילה והביאו את הזרוע המתניידת למצב 4.
- מקורות הינע שאינם בשימוש יש לכסות בעזרת מכסי ההגנה המתאימים.
- חברו את התקן הפסטה אל תפס יציאת ההינע. הקפידו על מיצוב נכון של גלילי כניסת הבצקים ביחס למכשיר. במקרה הצורך סובבו מעט את ההתקן עד למצב הרצוי.
- סובבו את התקן הפסטה כנגד מחוגי השעון וליחצו כלפי מטה את ידית הנעילה.
- הכניסו את התקע לשקע החשמל.
- סובבו את המתג הסיבובי עד לדרגת העבודה הרצויה.
- MUZ5NV1 ⇐ דרגת עבודה 5 (3)
- MUZ5NV2 ⇐ דרגת עבודה 7 (4)
- MUZ5NV3 ⇐ דרגת עבודה 5 (3)

עם סיום העבודה

- העבירו את המתג הסיבובי למצב כבוי.
- הוציאו את התקע מהשקע.
- הטו כלפי מעלה את ידית הנעילה ושחררו את התקן הפסטה מיחידת הבסיס באמצעות סיבוב ההתקן בכיוון מחוגי השעון.

ניקוי ותחזוקה

איור

שימו לב!

- אין לקרצף את משטחי המכשיר בעזרת חומרי ניקוי חריפים או כימיקלים רעילים העלולים להזיק להם.
- לעולם אל תשטפו את התקן הפסטה מתחת לברז מים זורמים ואל תנקו אותו בעזרת מים. חלקי ההתקן אינם מיועדים לניקוי במדיח כלים.
- נקו את התקן הפסטה אך ורק בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.

he-1

למען בטיחותכם

אביזר זה נועד לשימוש במעבד המזון MUM5... אנא הקפידו היטב על הנחיות השימוש הנוגעות למכשיר. התקן הפסטה MUZ5NV1 נועד לרידוד משטחי בצק מעיסת בצק מוכנה. התקני הפסטה האחרים, האביזרים MUZ5NV2 ו- MUZ5NV3, משמשים לעיבוד משלים של משטחי הבצק שהוכנו קודם לכן בעזרת התקן הפסטה MUZ5NV1. הם מאפשרים ליצור מהבצק אטריות מאורכות (המכונות גם אטריות סרט). מעבר לכך אסור לעשות באביזר זה שום שימוש אחר.

⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה**סכנת פציעה!**

במהלך עבודת המכשיר חל איסור מוחלט לגעת באיזור שבין הגלילים או להכניס לשם פריטים ועצמים זרים כלשהם. השתמשו באביזרים אך ורק כשהם מותקנים במצב העבודה הנכון. השתמשו באביזרים רק במצב שבו כל החלקים מורכבים יחד בצורה מושלמת. את האביזרים וההתקנים השונים יש להרכיב או להסיר רק במצב עצירה מוחלטת של המנוע.

הפעלה**הערה חשובה**

הערכים והנתונים המופיעים בחוברת הוראות זו לעניין מהירות הסיבובים המומלצת מתייחסים למכשירים המצוידים במתג סיבובי של 7 דרגות עבודה. הערכים שבסוגריים מתייחסים למכשירים המצוידים במתג סיבובי של 4 דרגות עבודה.

- את התקני הפסטה השונים יש לנקות ביסודיות לפני השימוש הראשון כמפורט בפרק «ניקוי ותחזוקה».

סקירה מהירה

הוראות השימוש מתייחסות לדגמים שונים של המכשיר. כל אחד מהדגמים השונים ניתן לרכישה נפרדת בחנויות למכשירי חשמל. אנא פיתחו את עמודי האיוורים המקופלים.

איור A

- 1 MUZ5NV1 התקן פסטה מקצועי לרידוד משטחי בצק (להכנת לזניה)
- 2 MUZ5NV2 התקן פסטה מקצועי להכנת איטריות רחבות
- 3 MUZ5NV3 התקן פסטה מקצועי לאיטריות דקות ועדינות

איור B

- 1 כפתור הכיוון (רק בדגם MUZ5NV1)
- 2 התקן הפסטה
- 3 ידית הנעילה
- 4 גלילי העיבוד

איור C

מצב העבודה

عجين مكرونة بجريش القمح الخشن

- 200 جم طحين قمح
- 200 جم جريش قمح خشن
- 10 ملعقة كبيرة من الماء المغلي
- 96 جم بيض (حوالي بيضتان)
- عجين مكرونة بالحنطة السوداء**
- 160 جم طحين الحنطة السوداء
- 240 جم طحين قمح
- 114 جم بيض (حوالي 3 بيضات)
- 6 ملاعق كبيرة من الماء المغلي

الوصفات

- ضع كافة المكونات في وعاء ثم قم بعجنها باستخدام كلاب العجين لمدة تتراوح ما بين 4-6 دقائق على السرعة 3 (2).
- إذا كان العجين جافاً أضف إليه شيئاً من الماء. ويجب أن تكون كتلة العجين قد تحولت خلال ذلك إلى كرة متماسكة.
- أوقف الآلة عن التشغيل.

مكرونة بالبيض

- 400 جم طحين قمح
- 200 جم بيض (حوالي 5 بيضات)
- 55 جم من الماء

مكرونة بالطماطم

- 400 جم طحين قمح
- 115 جم صلصة طماطم
- 100 جم بيض (حوالي بيضتان)
- 35 جم من الماء

مكرونة الطحين الأسمر

- 400 جم طحين أسمر
- 260 جم بيض (حوالي 6 بيضات)

مكرونة بالسبانخ

- 400 جم طحين قمح
- 160 جم سبانخ
- 90 جم من الماء

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

ar-2

تنبيهات متعلقة بالاستخدام

إعداد العجائن باستخدام ملحقة عجائن

الإضافية MUZ5NV1

- جهز عجين المكرونة ثم قم ببرمه على شكل قطع طولية صغيرة.
- اضبط زر الضغط على الوضع 8 من خلال جذبته في اتجاه الخارج وإدارته في الاتجاه المطلوب ثم دفعه مجدداً إلى الداخل.
- يتم تشغيل ماكينة المطبخ. الأسطوانات تبدأ في الدوران.
- مرور شرائط العجين المبرومة من بين الأسطوانات حين أن يصبح سطحها العلوي ناعم الملمس.
- ثم قم تدريجياً بتغيير وضع زر الضغط من الوضع 8 على السمك المطلوب ومرر العجين من خلال الأسطوانات.
- نصيحة مفيدة:
– بالنسبة للأزانيا: السمك 3-4
– بالنسبة للمكرونة: السمك 1-2

تنبيه:

- إذا التصق العجين بالأسطوانات فدعه زهاء 30-15 دقيقة حتى يجف. ويمكنك بعد ذلك مواصلة الإعداد.
- قَطِّع شرائط العجين المبرومة على شكل قطع بالحجم المطلوب من أجل مواصلة تشكيلها أو جفيفها.

الإعداد اللاحق باستخدام MUZ5NV2 و MUZ5NV3

- مرور قطع العجين من خلال أسطوانات الملحقة الإضافية التي ترغب في استخدامها ثم قم ببسطها.
- ويمكن بعد ذلك فوراً إعداد المكرونة أو جفيفها بغير تخزينها.

سلق المكرونة

- املاً ¼ القدر بالماء وملّحه بالقدر الموافق لمذاقك.
- أضف إلى الماء بعض الزيت إذا كنت تود ذلك؛ ويحول هذا دون التصاق المكرونة ببعضها البعض. انتظر حين أن يصل الماء إلى درجة الغليان.
- ضع المكرونة في الماء المغلي ودعها تنضج لفترة تتراوح ما بين 5-2 دقائق (تبعاً لطبيعة العجين ودرجة جفافه).



تنبيه هام

يجب وضع الجهاز على أرضية ملساء ومستوية وجافة. وذلك لكي تستقر أقدام الجهاز الرئيسي بثبات وإحكام.

الصورة D



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحات الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- يتم تركيب ملحقة العجائن الإضافية على وحدة الإدارة. يجب مراعاة وضع السحاب بالنسبة لوحدة الإدارة. عند الحاجة إلى ذلك يتم إدارة السحاب قليلاً.
- يتم إدارة ملحقة العجائن الإضافية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم ضغط اللسان الكابح لأسفل.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- MUZ5NV1 ⇨ الدرجة 5 (3)
- MUZ5NV2 ⇨ الدرجة 7 (4)
- MUZ5NV3 ⇨ الدرجة 5 (3)

بعد الفراغ من الاستخدام

- اضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل.
- افصل قابس الجهاز عن المقبس.
- ارفع اللسان الكابح ثم قم بفصل الملحقة الإضافية للعجائن من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة.

التنظيف و العناية

الصورة E

انتبه!

- يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بشطف ملحقة العجائن الإضافية تحت ماء منساب أو تنظيفها بماء الأطباق غير مهيأة للتنظيف بغسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف ملحقة العجائن الإضافية إلا باستخدام فرشاة فقط.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز MUM5...
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز.
ملحقة العجائن الإضافية MUZ5NV1 صالحة ومناسبة لتشكيل ألواح عجين من عجين تم إعداده مسبقا.
ملحقات العجائن الإضافية MUZ5NV2 و MUZ5NV3 يتم استخدامها لغرض مواصلة معالجة وإعداد ألواح العجين التي سبق تحضيرها باستخدام ملحقة العجائن الإضافية MUZ5NV1 وصنع مكرونة شريطية منها.
لا يسمح بالاستخدام في أي غرض آخر غير ذلك.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات!
تجنب على الإطلاق إقحام يديك بين أسطوانات العجن أثناء دوران الجهاز ولا تدخل أية أشياء بين أسطوانات العجن.
يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.
يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها.
يجب عدم تركيب أو فك الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة متوقفة تماما عن العمل.

الاستخدام


تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فأنتكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

- يجب تنظيف ملحقات العجائن الإضافية لإعداد المكرونة جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية».

إعداد الجهاز للاستخدام


خطر حدوث إصابات

تجنب على الإطلاق إقحام يديك بين أسطوانات العجن أثناء دوران الجهاز ولا تدخل أية أشياء بين أسطوانات العجن.

نظرة عامة

إن دليل الاستخدام هذا يسري على العديد من الأطرزة. ويمكن الحصول على أي طراز منها لدى المحلات التجارية.
كيفية استخدام غلاية المياه الكهربائية.

الصورة A

- MUZ5NV1**
ملحقة عجائن إضافية للعمل الاحترافي لإعداد ألواح عجين (لازانيا)
- MUZ5NV2**
ملحقة عجائن إضافية لإعداد المكرونة
- MUZ5NV3**
ملحقة عجائن إضافية لإعداد الشعيرية

الصورة B

- زر الضغط (فقط بالنسبة للطراز MUZ5NV1)
- الملحقة الإضافية للعجائن
- لسان كابح
- أسطوانات العجن

الصورة C

وضع التشغيل

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundenservice-Verzeichnis.

Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

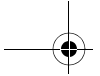
Germany

www.bosch-home.com

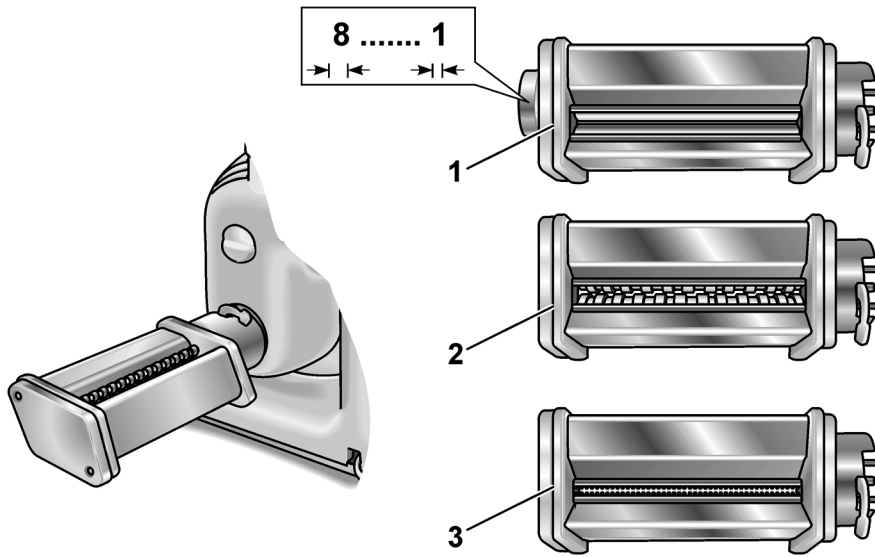


8001004774 (9407)

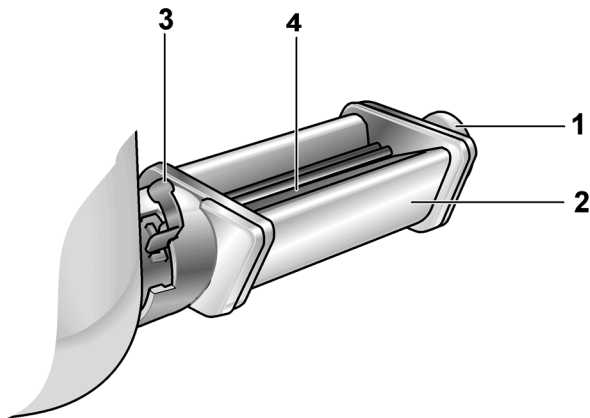
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar



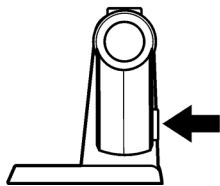
A



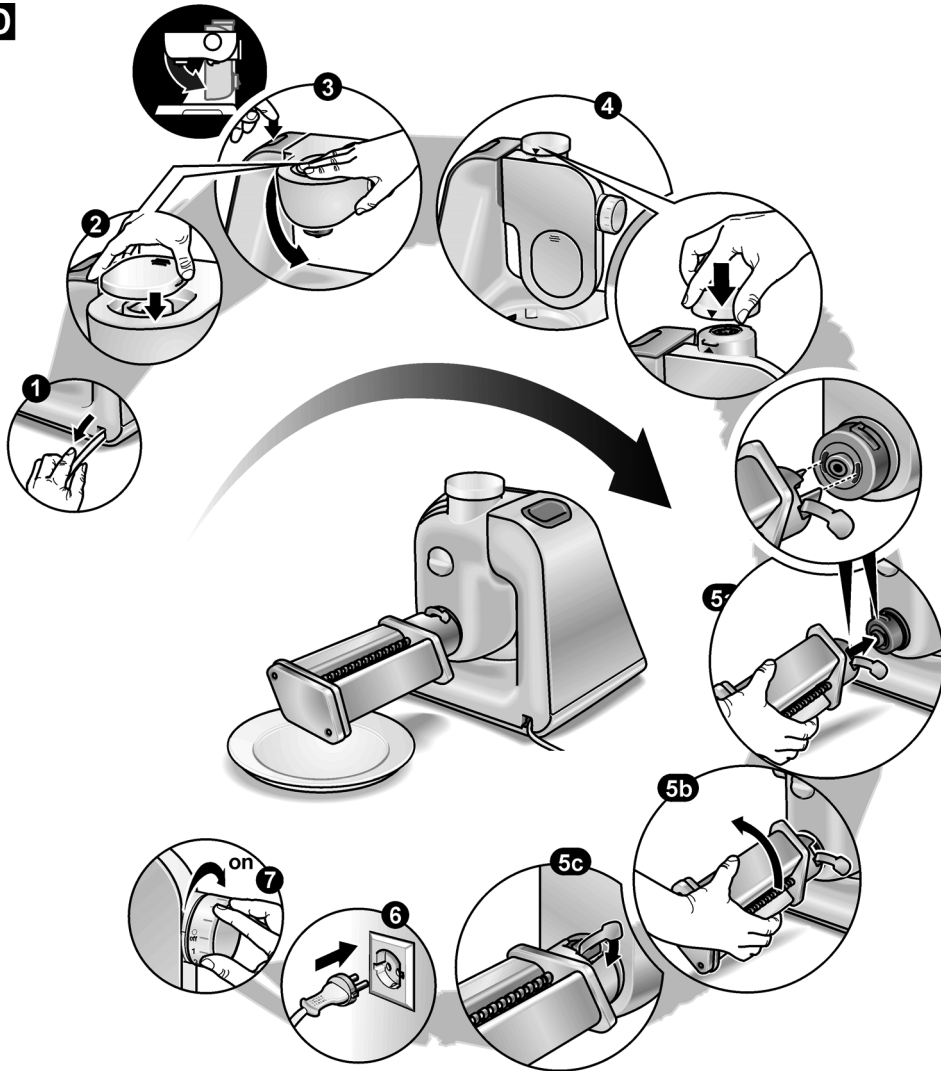
B



C



D



E

