

**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

# Professional pasta attachment

**MUZ5NV1****MUZ5NV2****MUZ5NV3**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Profi-Pastavorsatz	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Professional pasta attachment	5
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Accessoire professionnel pour pâtes	7
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Accessorio professionale per la pasta	10
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Professioneel pastavorzetstuk	13
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Professionel pastaforsats	16
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Profesjonell pastaforsats	18
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Professionel pastatillsats	20
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Pastanvalmistuslaite	22
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Módulo profesional para pasta	24
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Acessório profissional para massa	27
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών	30
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Profesyonel makarna ünitesi	33
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Profesjonalna przystawka do makaronu	36
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Професійна макаронна насадка	39
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Профессиональная насадка для макаронных изделий	42
<b>[he]</b>	הוראות הפעלה	תוסף פסטה מקצועי	47
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	باسّتا احترافية	50

## 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.*



## 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

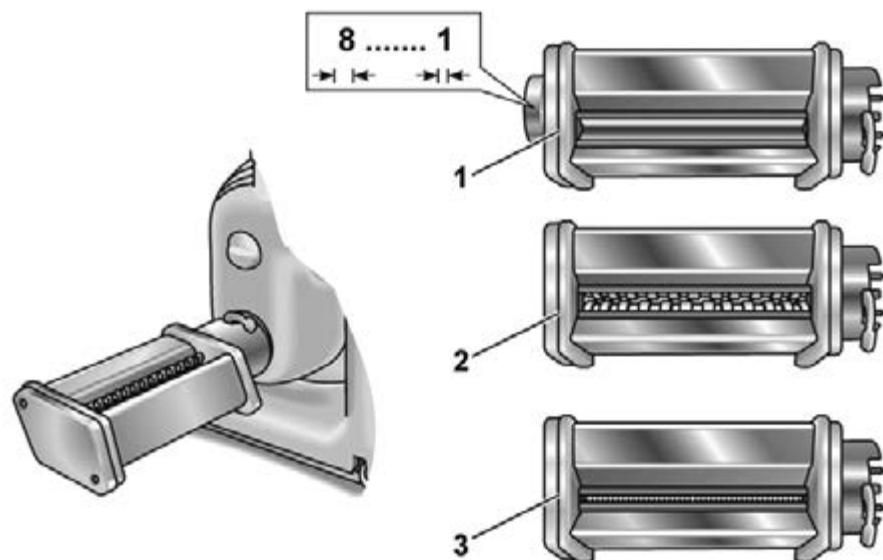
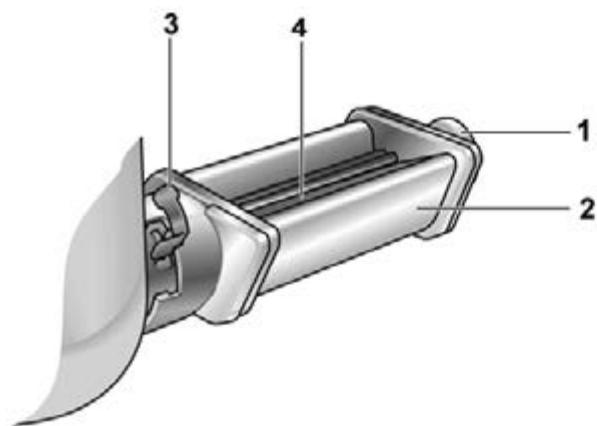
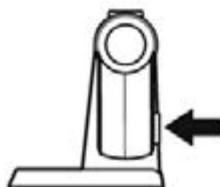
400 г пшеничной муки  
160 г шпината  
90 г воды

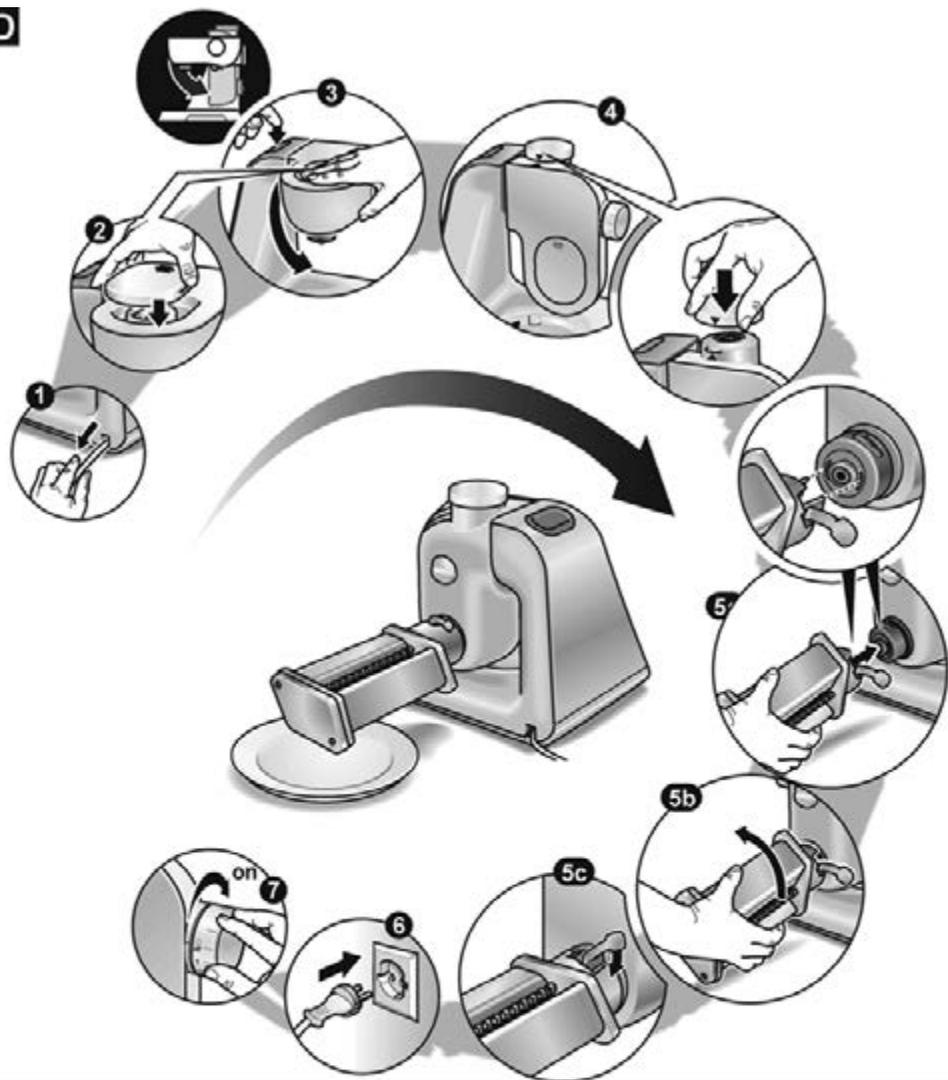
### Макаронное тесто из твердых сортов пшеницы

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

**A****B****C**

**D****E**