

Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

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

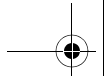


**BOSCH**

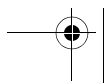
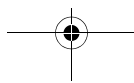
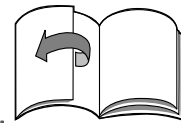
**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**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 **

- 1 **MUZ5NV1**  
Profi-Pastavorsatz für Teigplatten (Lasagne)
- 2 **MUZ5NV2**  
Profi-Pastavorsatz für breite Nudeln
- 3 **MUZ5NV3**  
Profi-Pastavorsatz für feine Nudeln

**Bild **

- 1 **Einstellknopf (nur bei MUZ5NV1)**
- 2 **Pastavorsatz**
- 3 **Arretierungshebel**
- 4 **Walzen**

**Bild **

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

- 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 16**

#### *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. 8

#### **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.

**Veillez déplier les volets illustrés.**

Figure 

### 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 

### 1 Bouton de réglage

(MUZ5NV1 uniquement)

### 2 Embout à pâtes

### 3 Levier de verrouillage

### 4 Cylindres

Figure 

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 réencranter.

- 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



**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 ▲**

- 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 ▣**

- 1 **Manopola di regolazione (solo per MUZ5NV1)**
- 2 **Accessorio pasta**
- 3 **Leva di arresto**
- 4 **Rulli**

**Figura ◻**

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

- 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

#### 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“.

## Vorbereiden



### 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.

nl

**Afb. **

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 4 zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdeksels.
- Pastahulpstuk op de aandrijving steken. Op de positie van de meenemer t.o.v. de aandrijving letten. Eventueel de meenemer iets draaien.
- Pastahulpstuk tegen de klok in draaien en de vastzethendel omlaag drukken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op de benodigde stand zetten.  
 MUZ5NV1 ⇒ stand 5 (3)  
 MUZ5NV2 ⇒ stand 7 (4)  
 MUZ5NV3 ⇒ stand 5 (3)



- Dan de instelknop stap voor stap draaien van positie 8 tot op de gewenste dikte en het deeg tussen de rollen door leiden.  
 Ons advies:  
 voor lasagne: dikte 3–4  
 voor noedels: dikte 1–2

**Opmerking:**

Als het deeg aan de rollen vastplakt, laat u deze ca. 15–30 minuten drogen. Daarna kunt u verder gaan met de verwerking.

- Om het verder te verwerken of te drogen, snijdt u het uitgerolde deeg in stukken van de gewenste grootte.

**Verdere verwerking met MUZ5NV2/MUZ5NV3**

- Deegstukken door het gewenste pasta-hulpstuk voeren en uitspreiden.
- Noedels kunnen daarna direct worden bereid of worden gedroogd om ze te bewaren.

**Noedels koken**

- Pan voor  $\frac{3}{4}$  vullen met water en zout naar smaak toevoegen.
- Naar wens een beetje olie toevoegen om te voorkomen dat de noedels aan elkaar kleven. Water aan de kook brengen.
- Noedels in het kokende water doen en in ca. 2–5 minuten gaar laten worden (afhankelijk van het deeg en de vochtigheid).

**Recepten**

- Alle ingrediënten in de mengkom doen.
- Met de kneedhaak 4–6 minuten kneden op stand 3 (2).
- Water toevoegen als de deegmassa te droog is. De deegmassa moet zich tot een vaste bol hebben gevormd.

**Eiernoedels**

400 g tarwemeel  
 200 g eieren (ca. 5 stuks)  
 55 g water

**Tomatenoedels**

400 g tarwemeel  
 115 g eetlepels tomatenpuree  
 100 g eieren (ca. 2 stuks)  
 35 g water

**Na gebruik**

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Vastzethendel omhoog klappen en het pastahulpstuk van het apparaat nemen door met de klok in te draaien.

**Reiniging en onderhoud**

**Afb. **

**Attentie!**

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.*

*Pastahulpstuk niet afspoelen onder stromend water en niet met water reinigen.*

*De onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.*

- Pastahulpstuk uitsluitend reinigen met een kwastje.

**Gebruiksaanwijzingen**

**Bereiden van deegplakken met MUZ5NV1**

- Bereid het noedeldeeg en rol het tot smallere repen.
- Zet de instelknop op positie 8. Daartoe de instelknop uittrekken, draaien en weer vastzetten.
- Schakel de keukenmachine in. De rollen beginnen te draaien.
- Leid de deegrepen tussen de rollen door tot hun oppervlak glad is.

**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.  
Pastaforsetsen MUZ5NV1 er egnet til at forme dejplader af forproduceret dej. Pastaforsetserne MUZ5NV2 og MUZ5NV3 bruges til at videreforarbejde dejpladerne, der er forberedt med pastaforsetsen 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 pastaforsets til dejplader (lasagne)
- 2 **MUZ5NV2**  
Professionel pastaforsets til brede nudler
- 3 **MUZ5NV3**  
Professionel pastaforsets til fine nudler

##### Billede

- 1 **Indstillingsknap** (kun ved MUZ5NV1)
- 2 **Pastaforsets**
- 3 **Låsearm**
- 4 **Valser**

##### Billede

Arbejdsposition

#### Betjening



##### Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdhastighed, 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.

### Anvendelsehenvisninger

#### 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 ferdiglaget 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, drei 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 bearbeidingen.

- 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.
- Eit 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 hvetegryn

200 g hvetemel  
200 g hard hvetegryn  
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.

### Översikt bilden

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

Vik ut bildsidorna.

Bild 

- 1 **MUZ5NV1**  
Profss-Pastatillsats för degplattor (lasagne)
- 2 **MUZ5NV2**  
Profss-Pastatillsats för breda nudlar
- 3 **MUZ5NV3**  
Profss-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 taikinallevyjen tekemiseen valmiista taikinasta. Pastalaitteet MUZ5NV2 ja MUZ5NV3 on tarkoitettu pastalaitteella MUZ5NV1 tehtyjen taikinallevyjen 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 taikinallevyille (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 taikinalevyjä 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  
pastanauhut: 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 taikinalevy haluamasi kokosiin 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 pastanauhut 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 vehnä jauhoja  
200 g munaa (n. 5 kpl)  
55 g vettä

**Tomaattipasta**

400 g vehnä jauhoja  
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 vehnä jauhoja  
160 g pinaattia  
90 g vettä

**Pastataikina durumvehnä jauhoista**

200 g vehnä jauhoja  
200 g durumvehnä jauhoja  
10 rkl kiehuvaa vettä  
96 g munaa (n. 2 kpl)

**Pastataikina tattarijauhoista**

160 g tattarijauhoja  
240 g vehnä jauhoja  
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 **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. 

- 1 **Mando selector**  
(solo en el modelo MUZ5NV1)
- 2 **Accesorio para pasta**
- 3 **Palanca de retención**
- 4 **Cilindros**

Fig. 

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. 4

- 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. 5

##### 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

**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 κουζίνομηχανή MUM5... .

Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

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 φέрте 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

**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 çk kaynar su  
96 g yumurta (yakl. 2 adet)

**Karabuğdaylı makarna hamuru**

160 g karabuğday  
240 g buğday unu  
114 yumurta (yakl. 3 adet)  
6 çk 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

- 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

- 1 **Gałka nastawcza (tylko przy MUZ5NV1)**
- 2 **Przystawka do makaronu**
- 3 **Dźwignia blokady**
- 4 **Wałki**

#### Rysunek

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.
- Osłonić 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 zatrzasnąć 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**

- Napełnić 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 **

##### 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 **

##### 1 Регулювальна кнопка (тільки для MUZ5NV1)

##### 2 Насадка для макаронних виробів

##### 3 Стопорний важіль

##### 4 Валики

**Малюнок **

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 фіксуєуючий 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 регулювальну кнопку у положення 8. Для цього витягніть регулювальну 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 регулювальну 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 клеїться 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.

**Ячні макаронні вироби**

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



**Томатні макаронні вироби**

400 г пшеничного борошна  
115 г томатної пасти  
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.

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.*



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

Право на внесение изменений оставляем за собой.

he-3

**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

**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

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 ההתחלתי.
- 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: עובי 3–4 עובי 1–2 – למשטחי בצק ללזניה: – לאטריות:

**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 האיטריות המוכנות ניתן מיד לאחר מכן לבשל, או לייבש ולשמור אותן לשימוש במועד מאוחר יותר.

**בישול אטריות**

- מלאו סיר בישול בכמות מים השווה ל- % מתכולתו והוסיפו מלח בכמות הרצויה לפי הטעם.
- הוסיפו במקרה הצורך גם מעט שמן. השמן עוזר להפריד את האיטריות זו מזו ומונע מהם להידבק זו לזו.
- הביאו את המים לרתיחה והוסיפו לסיר את האטריות.
- בשלו אותן במים הרותחים במשך 5-2 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 פריטים ועצמים זרים כלשהם.

**הערה חשובה**



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

**איור D**



- 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 הינע. 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 E**

**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

#### סנת 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

- 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

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

##### איור

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 الضبط 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.
- مرر شرائط العجين المبرومة من بين الأسطوانات حين أن يصبح سطحها العلوي ناعم اللمس.
- ثم قم تدريجياً بتغيير وضع زر الضبط 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

- مرر 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 وملحه 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).

## i

## 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 لوحدة 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

### 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 1

ملحقة عجائن إضافية للعمل الاحترافي لإعداد ألواح عجين (الازانيا)

#### MUZ5NV2 2

ملحقة عجائن إضافية لإعداد المكرونة

#### MUZ5NV3 3

ملحقة عجائن إضافية لإعداد الشعيرية

#### الصورة B

1 زر الضبط (فقط بالنسبة للطراز MUZ5NV1)

2 الملحقة الإضافية للعجائن

3 لسان كابح

4 أسطوانات العجن

#### الصورة C

وضع التشغيل

#### 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.



**☎ 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](http://www.bosch-home.com)**

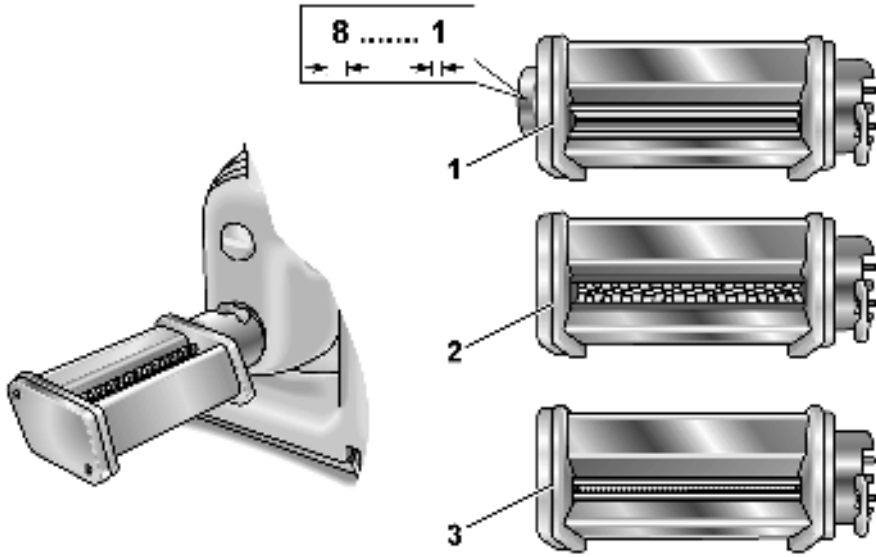


8001004774 (9407)

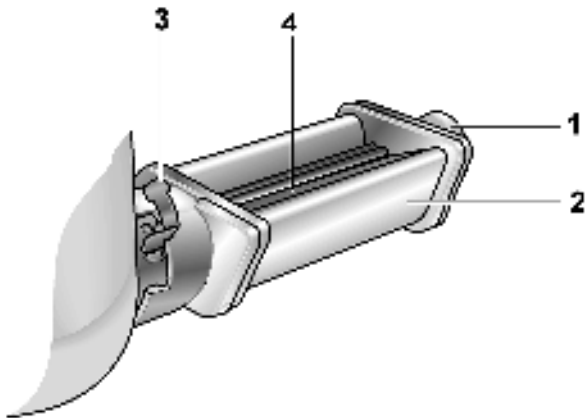
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,  
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar



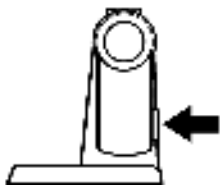
**A**



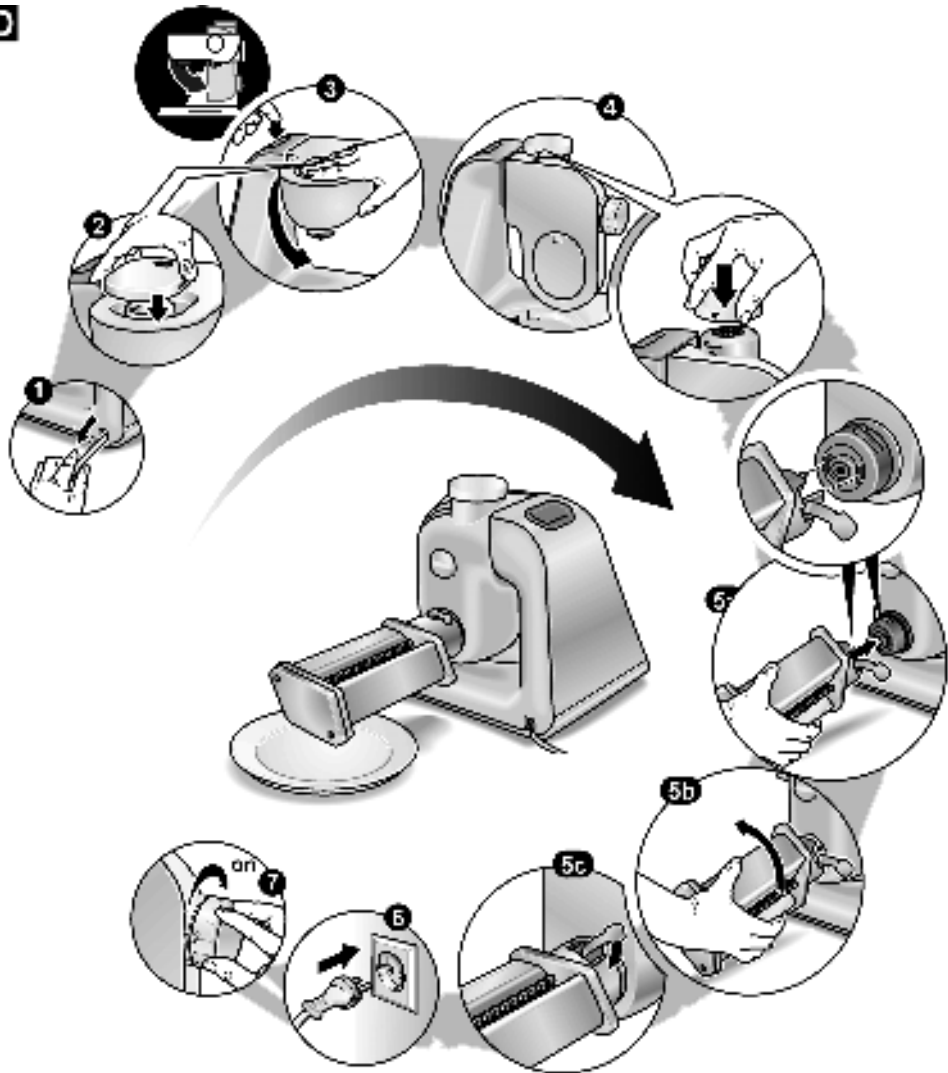
**B**



**C**



**D**



**E**

