

MUZ8NV1
MUZ8NV2
MUZ8NV3

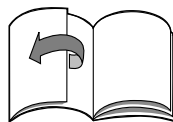
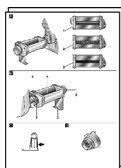


BOSCH

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
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

de	Deutsch	.3
en	English	.6
fr	Français	.9
it	Italiano	.12
nl	Nederlands	.15
da	Dansk	.18
no	Norsk	.21
sv	Svenska	.24
fi	Suomi	.27
es	Español	.30
pt	Português	.33
el	Ελληνικά	.36
tr	Türkçe	.39
pl	Polski	.42
hu	Magyar	.45
uk	Українська	.48
ru	Русский	.51
ar	عربي	.56



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM8.../MUMXL.. bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten. Der Pastavorsatz MUZ8NV1 ist geeignet zum Formen von Teigplatten aus vorgefertigtem Teig. Die Pastavorsätze MUZ8NV2 und MUZ8NV3 dienen der Weiterverarbeitung der mit dem Pastavorsatz MUZ8NV1 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.

Wichtig!

Zur Befestigung der Pastavorsätze wird immer ein Adapter benötigt.

Der Adapter ist als Einzelteil (MUZ8AD1) oder im Set mit dem Fleischwolf (MUZ8FW1) im Fachhandel erhältlich.

Auf einen Blick

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

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild ▲

- 1 **MUZ8NV1**
Profi-Pastavorsatz für Teigplatten (Lasagne)
- 2 **MUZ8NV2**
Profi-Pastavorsatz für breite Nudeln
- 3 **MUZ8NV3**
Profi-Pastavorsatz für feine Nudeln

Bild □

- 1 **Einstellknopf (nur bei MUZ8NV1)**
- 2 **Pastavorsatz**
- 3 **Fuß**
- 4 **Pastaadapter**
- 5 **Arretierungshebel**
- 6 **Walzen**

Bild □

Arbeitsposition

Bild □

Adapter MUZ8AD1

Bedienen



Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.

Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig: 1...2...3...4...5...6...7

4-stufig: 1.....2.....3.....4

- 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.

Bild

- Entriegelungstaste drücken und Multifunktionsarm in Position 6 bringen.
- Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.
- Werkzeugantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Adapter befestigen:
 - Mitnehmer einstecken.
 - Adapter aufsetzen und mit Klemmschraube befestigen. Position der Nase beachten!
- Pastavorsatz am Grundgerät anbringen: Pastavorsatz auf den Adapter setzen. Gegen den Uhrzeigersinn drehen und Arretierungshebel herunterdrücken.
- Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe 5 stellen.



Nach der Arbeit

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

Reinigen und Pflegen

Bild

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

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

- Pastavorsatz und Adapter nur mit einem Pinsel reinigen.

Anwendungshinweise

Herstellen von Teigplatten mit MUZ8NV1

- Bereiten Sie den Nudelteig zu und rollen ihn dann in kleineren Streifen.
- Stellen Sie den Einstellknopf auf Position 1. 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 1 bis zur gewünschten Dicke verstellen und den Teig durch die Walzen führen.

Unsere Empfehlung:

für Lasagne:

Dicke 6–7

für Nudeln:

Dicke 7–8

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- 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 kneten.
- Wenn die Masse zu trocken ist, Wasser hinzufügen. Die Masse muss sich zu einer festen Kugel geformt haben.

Eiernudeln

500 g Weizenmehl
250 g Eier (ca. 5 Stück)
2–3 EL (20 g–30 g) Wasser

Tomatennudeln

500 g Weizenmehl
140 g Tomatenmark
120 g Eier (ca. 2 Stück)
4–6 EL (40–60 g) Wasser

Vollkornnudeln

500 g Vollkornmehl
300 g Eier (ca. 6 Stück)

Spinatnudeln

500 g Weizenmehl
200 g Spinat
8 EL (85 g) Wasser

Nudelteig mit Hartweizengrieß

250 g Weizenmehl
250 g Hartweizengrieß
10–12 EL (100–120 g) kochendes Wasser
120 g Eier (ca. 2 Stück)

Nudelteig mit Buchweizen

200 g Buchweizen
300 g Weizenmehl
180 g Eier (ca. 3 Stück)
5–7 EL (50–70 g) kochendes Wasser

For your safety

This accessory is designed for the food processor MUM8.../MUMXL... . Follow the operating instructions for the food processor.

The pasta attachment MUZ8NV1 is suitable for shaping dough sheets from prepared dough. The pasta attachments MUZ8NV2 and MUZ8NV3 are used to process the dough sheets, prepared with the pasta attachment MUZ8NV1, 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.

The accessories must be completely assembled before use.

Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Important!

An adapter is always required to attach the pasta attachments.

The adapter is available from a specialist outlet as an individual part (MUZ8AD1) or in a set with the mincer (MUZ8FW1).

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. ▲

- 1 **MUZ8NV1**
Professional pasta attachment for dough sheets (lasagne)
- 2 **MUZ8NV2**
Professional pasta attachment for wide noodles
- 3 **MUZ8NV3**
Professional pasta attachment for fine noodles

Fig. ▣

- 1 **Selection button (for MUZ8NV1 only)**
- 2 **Pasta attachment**
- 3 **Foot**
- 4 **Pasta adapter**
- 5 **Locking lever**
- 6 **Rollers**

Fig. ◻

Operating position

Fig. ▢

Adapter MUZ8AD1

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-step rotary switch the guide values can be found in the following table:

7 settings: 1...2...3...4...5...6...7

4 settings: 1.....2.....3.....4

- 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.

Fig. 6

- Press release button and move multi-function arm to position 6. 
- Cover unused drives with drive covers.
- Remove tool drive cover.
- Attach adapter:
 - Insert driver.
 - Attach adapter and secure with clamping screw.
 Note position of the lug!
- Attach pasta attachment to the base unit: Place pasta attachment on the adapter. Turn it anti-clockwise and press locking lever down.
- Place plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Set rotary knob to setting 5.

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.
- Remove adapter and driver.

Cleaning and servicing

Fig. 7

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Never rinse pasta attachment and adapter under running water or clean with water. Parts are not dishwasher-proof.

- Clean pasta attachment and adapter with a brush only.

Application instructions

Making dough sheets with MUZ8NV1

- Prepare the noodle dough and then roll it into smaller strips.
- Set the selection button to position 1. 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 1 to the required thickness and feed the dough through the rollers. Our recommendation:

for lasagne:	thickness 6–7
for noodles:	thickness 7–8

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- 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.
- If the dough is too dry, add water. The dough must be shaped into a solid ball.

Egg noodles

500 g wheat flour
250 g eggs (approx. 5x)
2–3 tbs. (20 g–30 g) water

Tomato noodles

500 g wheat flour
140 g tomato pulp
120 g eggs (approx. 2x)
4–6 tbs. (40–60 g) water

Wholemeal noodles

500 g wholemeal flour
300 g eggs (approx. 6x)

Spinach noodles

500 g wheat flour
200 g spinach
8 tbs. (85 g) water

Noodle dough with hard wheat semolina

250 g wheat flour
250 g hard wheat semolina
10–12 tbs. (100–120 g) boiling water
120 g eggs (approx. 2x)

Noodle dough with buckwheat

200 g buckwheat
300 g wheat flour
180 g eggs (approx. 3x)
5–7 tbs. (50–70 g) boiling water

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM8.../MUMXL.. .
Respectez la notice d'utilisation du robot culinaire.

L'embout à pâtes MUZ8NV1 convient pour former des plaques à partir d'une pâte préparée à l'avance. Les embouts à pâtes MUZ8NV1 et MUZ8NV3 servent à poursuivre la transformation des plaques de pâte obtenues avec l'embout MUZ8NV1. Aucune autre forme d'utilisation n'est admise.

▲ Consignes de sécurité pour cet appareil

Risque de blessure

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'à l'état entièrement assemblé.

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

Important !

Pour fixer les embouts à pâtes, il faut toujours utiliser un adaptateur. L'adaptateur est disponible dans le commerce spécialisé soit comme pièce détachée (MUZ8AD1), soit en kit accompagnant le hachoir à viande (MUZ8FW1).

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 A

- 1 **MUZ8NV1**
Embout pro pour préparer des plaques de pâte à lasagne
- 2 **MUZ8NV2**
Embout pro pour préparer des nouilles larges
- 3 **MUZ8NV3**
Embout pro pour préparer des nouilles fines

Figure B

- 1 **Bouton de réglage**
(MUZ8NV1 uniquement)
- 2 **Embout à pâtes**
- 3 **Pied**
- 4 **Adaptateur pour pâtes**
- 5 **Levier de verrouillage**
- 6 **Cylindres**

Figure C

Position de travail

Figure D

Adaptateur MUZ8AD1

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 à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins :	1...2...3...4...5...6...7
4 gradins :	1.....2.....3.....4

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


Préparatifs



Risque de blessure

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

Figure 6

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras multifonctions sur la position 6. 
- Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement d'accessoire.
- Fixez l'adaptateur :
 - Introduisez le taquet entraîneur.
 - Posez l'adaptateur puis fixez-le avec la vis de bridage.
 Pensez à la position de la saillie !
- Fixez l'embout à pâtes contre l'appareil de base :
Posez l'embout à pâtes sur l'adaptateur. Tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le levier de verrouillage.
- Placez l'assiette sous l'orifice de sortie.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position 5.

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.
- Retirez l'adaptateur et le taquet entraîneur.

Nettoyage et entretien

Figure 7

Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

Ne rincez jamais l'embout à pâtes et l'adaptateur sous l'eau du robinet, ne le nettoyez jamais avec de l'eau. Les pièces ne vont pas au lave-vaisselle.

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

Consignes d'utilisation

Confectionner des plaques de pâtes avec MUZ8NV1

- Préparez la pâte à nouilles et abaissez-la en lanières plus petites.
- Amenez le bouton de réglage sur la position 1. 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 1 jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée, puis faites passer la pâte entre les cylindres.
Recommandation :
pour les lasagnes : épaisseur 6–7
pour les nouilles : épaisseur 7–8

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 MUZ8NV2 / MUZ8NV3

- 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.

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 niveau 3.
- Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau. La masse doit avoir pris la forme d'une boule ferme.

Nouilles aux œufs

500 g de farine de blé
250 g d'œufs (5 œufs environ)
2–3 c. à soupe (20–30 g) d'eau

Nouilles aux tomates

500 g de farine de blé
140 g de concentré de tomate
120 g d'œufs (2 œufs environ)
4–6 c. à soupe (40–60 g) d'eau

Nouilles au blé entier

500 g de nouilles au blé entier
300 g d'œufs (6 œufs environ)

Nouilles aux épinards

500 g de farine de blé
200 g d'épinard
8 c. à soupe (85 g) d'eau

Pâte à nouilles à la semoule de blé dur

250 g de farine de blé
250 g de semoule de blé dur
10–12 c. à soupe (100–120 g) d'eau bouillante
120 g d'œufs (2 œufs environ)

Pâtes à nouilles au sarrasin

200 g de sarrasin
300 g de farine de blé
180 g d'œufs (3 œufs environ)
5–7 c. à soupe (50–70 g) d'eau bouillante

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM8.../MUMXL... . Seguire le istruzioni per l'uso della macchina da cucina. L'accessorio sfogliatrice MUZ8NV1 è idoneo a produrre sfoglie di pasta da impasto prelaborato. Gli accessori pasta MUZ8NV2 e MUZ8NV3 servono a produrre tagliatelle o spaghetti da sfoglie di pasta preparate con l'accessorio sfogliatrice MUZ8NV1. 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. Usare gli accessori solo dopo se completamente montati. Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Importante!

Per il montaggio degli accessori pasta è sempre necessario un adattatore. L'adattatore può essere acquistato nel commercio specializzato come pezzo singolo (MUZ8AD1) oppure nel set con il tritacarne (MUZ8FW1).

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 **MUZ8NV1**
Accessorio sfogliatrice professionale per sfoglie di pasta (lasagne)
- 2 **MUZ8NV2**
Accessorio pasta professionale per tagliatelle
- 3 **MUZ8NV3**
Accessorio pasta professionale per spaghetti

Figura 

- 1 **Manopola di regolazione (solo per MUZ8NV1)**
- 2 **Accessorio pasta**
- 3 **Piede**
- 4 **Adattatore per pasta**
- 5 **Leva di arresto**
- 6 **Rulli**

Figura 

Posizione di lavoro

Figura 

Adattatore MUZ8AD1

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 apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi della tabella seguente:

a 7 posizioni: 1...2...3...4...5...6...7
a 4 posizioni: 1.....2.....3.....4

- 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.

Figura E

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio multifunzione nella posizione 6. 
- Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza ingranaggio dell'utensile.
- Fissaggio dell'adattatore:
 - Inserire il trascinatore.
 - Applicare l'adattatore e fissarlo con la vite di serraggio.
 Rispettare la posizione del nasello!
- Applicare l'accessorio pasta all'apparecchio base:

Mettere l'accessorio pasta sull'adattatore. Ruotare in senso antiorario ed abbassare la leva di arresto.
- Mettere un piatto sotto l'apertura di uscita.
- Inserire la spina.
- Ruotare la manopola su velocità 5.

Dopo il lavoro

- Spegnere 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.
- Rimuovere adattatore e trascinatore.

Pulizia e cura

Figura E

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Possibili danni alle superfici.

Non lavare mai sotto acqua corrente né pulire con acqua l'accessorio pasta e l'adattatore. Le parti non sono lavabili in lavastoviglie.

- Pulire l'accessorio pasta e l'adattatore solo con un pennello.

Istruzioni per l'uso

Produzione di sfoglie di pasta con il MUZ8NV1

- Preparare l'impasto per la pasta e poi spianarlo in strisce più piccole.
- Mettere la manopola di regolazione sulla posizione 1. 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 1 allo spessore desiderato e passare la pasta attraverso i rulli.

Il nostro consiglio:

per lasagne:	spessore 6–7
per spaghetti:	spessore 7–8

Avvertenza:

Se l'impasto si attacca ai rulli, lasciarlo asciugare per ca. 15–30. 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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- 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.
- Se la massa è troppo asciutta, aggiungere acqua. La massa deve formare una sfera compatta.

Pasta all'uovo

500 g farina di frumento
250 g uova (ca. 5 pezzi)
2–3 cucchiai (20 g–30 g) acqua

Pasta al pomodoro

500 g farina di frumento
140 g conserva di pomodoro
120 g uova (ca. 2 pezzi)
4–6 cucchiai (40–60 g) acqua

Pasta integrale

500 g farina integrale
300 g uova (ca. 6 pezzi)

Pasta agli spinaci

500 g farina di frumento
200 g spinaci
8 cucchiai (85 g) acqua

Pasta di semola di grano duro

250 g farina di frumento
250 g semola di grano duro
10–12 cucchiai (100–120 g) acqua bollente
120 g uova (ca. 2 pezzi)

Pasta di grano saraceno

200 g grano saraceno
300 g farina di frumento
180 g uova (ca. 3 pezzi)
5–7 cucchiai (50–70 g) acqua bollente

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de keukenmachine MUM8.../MUMXL... . De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen. Het pastahulpstuk MUZ8NV1 is geschikt voor het vormen van deegplakken uit toebereid deeg. De pastahulpstukken MUZ8NV2 en MUZ8NV3 dienen om de met het pastahulpstuk MUZ8NV1 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.

Belangrijk!

Voor de bevestiging van de pastahulpstukken is een adapter nodig.

De adapter is afzonderlijk (MUZ8AD1) of in een set met de vleesmolen (MUZ8FW1) verkrijgbaar bij de speciaalzaak.

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 MUZ8NV1

Professioneel pastahulpstuk voor deegplakken (lasagne)

2 MUZ8NV2

Professioneel pastahulpstuk voor brede noedels

3 MUZ8NV3

Profi-Pastavorsatz für feine Nudeln

Afb. 

1 Instelknop (alleen bij MUZ8NV1)

2 Pastavorsatz

3 Voet

4 Pasta-adapter

5 Vastzethendel

6 Rollen

Afb. 

Bedrijfspositie

Afb. 

Adapter MUZ8AD1

Bedienen



Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen.

De richtwaarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen vindt u in de volgende tabel:

met 7 standen: 1...2...3...4...5...6...7

met 4 standen: 1.....2.....3.....4

- 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.

Afb.

- Op de ontgrendelknop drukken en de multifunctionele arm op positie **6** zetten.
- Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvingsbeschermdoksel.
- Hulpstuk-aandrijvingsbeschermdoksel verwijderen.
- Adapter bevestigen:
 - Meenemer aanbrengen.
 - Adapter aanbrengen en bevestigen met de klemschroef.
 De positie van de neus in acht nemen!
- Pastahulpstuk aanbrengen op het basisapparaat:
Pastahulpstuk op de adapter plaatsen. Tegen de klok in draaien en de vastzethendel omlaag drukken.
- Bord onder de uitlaatopening zetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar op stand 5 zetten.

Na gebruik

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

Reiniging en onderhoud

Afb.

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Pastahulpstuk en adapter niet afspoelen onder stromend water en niet met water reinigen. De onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

- Pastahulpstuk en adapter uitsluitend reinigen met een kwastje.

Gebruiksaanwijzingen

Bereiden van deegplakken met MUZ8NV1

- Bereid het noedeldeeg en rol het tot smallere repen.
- Zet de instelknop op positie 1. 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.
- Dan de instelknop stap voor stap draaien van positie 1 tot op de gewenste dikte en het deeg tussen de rollen door leiden.

Ons advies:

voor lasagne:	dikte 6–7
voor noedels:	dikte 7–8

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- Deegstukken door het gewenste pastahulpstuk 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.
- Water toevoegen als de deegmassa te droog is. De deegmassa moet zich tot een vaste bol hebben gevormd.

Eiernoedels

500 g tarwemeel
250 g eieren (ca. 5 stuks)
2–3 eetlepels (20 g–30 g) water

Tomatenoedels

500 g tarwemeel
140 g tomatenpuree
120 g eieren (ca. 2 stuks)
4–6 eetlepels (40–60 g) water

Volkorenoedels

500 g volkorenmeel
300 g eieren (ca. 6 stuks)

Spinazienoedels

500 g tarwemeel
200 g spinazie
8 eetlepels (85 g) water

Noedeldeeg met griesmeel van harde tarwe

250 g tarwemeel
250 g griesmeel van harde tarwe
10–12 eetlepels (100–120 g) kokend water
120 g eieren (ca. 2 stuks)

Noedeldeeg met boekweit

200 g boekweit
300 g tarwemeel
180 g eieren (ca. 3 stuks)
5–7 eetlepels (50–70 g) kokend water

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM8.../MUMXL... .

Læs og overhold brugsvejledningen til køkkenmaskinen.

Pastaforsatsen MUZ8NV1 er egnet til at forme dejplader af forproduceret dej. Pastaforsatserne MUZ8NV2 og MUZ8NV3 bruges til at videreforarbejde dejpladerne, der er forberedt med pastaforsatsen MUZ8NV1, 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.

Vigtigt!

Pastaforsatserne skal altid fastgøres med en adapter.

Adapteren kan købes separat (MUZ8AD1) eller i sættet sammen med kødhakkeren (MUZ8FW1) i faghandlen.

Overblik

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

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 **MUZ8NV1**
Professionel pastaforsats til dejplader (lasagne)
- 2 **MUZ8NV2**
Professionel pastaforsats til brede nudler
- 3 **MUZ8NV3**
Professionel pastaforsats til fine nudler

Billede

- 1 **Indstillingsknap (kun ved MUZ8NV1)**
- 2 **Pastaforsats**
- 3 **Fod**
- 4 **Pastaadapter**
- 5 **Låsearm**
- 6 **Valser**

Billede

Arbejdsposition

Billede

Adapter MUZ8AD1

Betjening



Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.

Vejledende værdier for apparater med 4-trins drejekontakt fremgår af følgende tabel:

7-trinnet: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinnet: 1.....2.....3.....4

- Rengør pastaforsatserne 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.

Billede

- Tryk på sikkerhedstasten og stil multifunktionsarmen i position **6**.
- Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.
- Tag værktøjets drevbeskyttelseslåg af.
- Fastgørelse af adapteren:
 - Stik medbringeren i.
 - Sæt adapteren på og fastgør den med en klemkrue.
 Overhold næsens position!
- Anbring pastaforsatsen på motor-enheden:
 - Sæt pastaforsatsen på adapteren.
 - Drej den mod venstre og tryk låsearmen ned.
- Stil en tallerken ind under udgangsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på trin 5.



Efter arbejdet

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

Rengøring og pleje

Billede

OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges. Skyl aldrig pastaforsatsen og adapter under rindende vand og rengør dem aldrig med vand. Delene kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Rengør kun pastaforsats og adapter med en pensel.

Anvendelseshenvisninger

Fremstilling af dejplader med MUZ8NV1

- Tilbered nudeldejen og rul den så i tynde strimler.
- Stil indstillingsknappen i position 1. 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 trinvis fra position 1 til den ønskede tykkelse og før dejen gennem valserne.
 - Vor anbefaling:

til lasagne:	tykkelse 6–7
til nudler:	tykkelse 7–8

Bemærk:

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- 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.
- Er massen for tør, tilsættes en smule vand. Massen skal have formet sig til en fast kugle.

Ægnudler

500 g hvedemel
250 g æg (ca. 5 stk.)
2–3 spsk (20 g–30 g) vand

Tomatnudler

500 g hvedemel
140 g tomatkoncentrat
120 g æg (ca. 2 stk.)
4–6 spsk (40–60 g) vand

Fuldkornsnudler

500 g fuldkornsmel
300 g æg (ca. 6 stk.)

Spinatnudler

500 g hvedemel
200 g spinat
8 spsk (85 g) vand

Nudeldej med semulje af hård hvede

250 g hvedemel
250 g semulje af hård hvede
10–12 spsk (100–120 g) kogende vand
120 g æg (ca. 2 stk.)

Nudeldej med boghvede

200 g boghvede
300 g hvedemel
180 g æg (ca. 3 stk.)
5–7 spsk (50–70 g) kogende vand

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM8.../MUMXL... . Ta hensyn til bruksveiledningen for kjøkkenmaskinen.

Forsatsen for pasta MUZ8NV1 egner seg til å forme deigplater av ferdiglaget deig. Forsatsene for pasta MUZ8NV2 og MUZ8NV3 brukes til å videre bearbeide de deigplatene som er formet med forsatsen for pasta MUZ8NV1 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.

Viktig!

For å feste fast forsatsene for pasta må det alltid brukes en adapter. Adapteren kan fåes i faghandelen som enkeltdel (MUZ8AD1) eller i et sett sammen med kjøttkvernen (MUZ8FW1).

En oversikt

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

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

Bilde

1 MUZ8NV1

Profi forsats for pasta for deigplater (lasagne)

2 MUZ8NV2

Profi forsats for pasta for brede pasta

3 MUZ8NV3

Profi forsats for pasta for fine pasta

Bilde

1 Innstillingsknapp (kun ved MUZ8NV1)

2 Forsats for pasta

3 Fot

4 Adapter for pasta

5 Stoppespak

6 Valser

Bilde

Arbeidsposisjon

Bilde

Adapter MUZ8AD1

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 kan retningsverdiene finnes i den følgende tabellen:

7-trinn: 1...2...3...4...5...6...7

4-trinn: 1.....2.....3.....4

- Forsatsene 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.

Bilde

- Trykk utløsningstasten og sett multifunksjonsarmen i posisjon 6. 
- Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med vernedekselet.
- Ta av vernedekselet på verktøydrevet.
- Festing av adapteren:
 - Stikk inn medbringeren.
 - Sett adapteren på og fest fast med klemmeskrue.
 Ta hensyn til posisjonen på “nesen”!
- Påsetting av forsatsen for pasta på basis-maskinen:
Sett forsatsen for pasta oppå adapteren. Dreie imot klokken retning og trykk ned stoppespaken.
- Sett en tallerken under utløpsåpningen.
- Stikk inn støpselet.
- Sett dreiebryteren på trinn 5.

Etter arbeidet

- Slå apparaten av med dreiebryteren.
- Trekk ut støpselet.
- Klaff opp stoppespaken og ta forsatsen for pasta av apparatet ved å dreie den i klokken retning.
- Ta av adapteren og medbringeren.

Rengjøring og pleie

Bilde

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Forsatsen for pasta og adapteren må aldri skylles under rennende vann eller rengjøres med vann.

Delene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

- Forsatsen for pasta og adapteren må kun rengjøres med en pensel.

Bruksveiledninger

Produksjon av deigplater med MUZ8NV1

- Forbered pastadeigen og rull den ut i mindre striper.
- Sett innstillingsknappen på posisjon 1. 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 1 inntil den ønskede tykkelsen og før deigen igjennom valsene.
Vår anbefaling:
for lasagne: tykkelse 6–7
for pasta: tykkelse 7–8

Henvising:

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- 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

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

Eggpasta

500 g hvetemel
250 g egg (ca. 5 stk.)
2–3 ss (20 g–30 g) vann

Tomatpasta

500 g hvetemel
140 g tomatpure
120 g egg (ca. 2 stk.)
4–6 ss (40–60 g) vann

Fullkorn pasta

500 g mel av fullkorn
300 g egg (ca. 6 stk.)

Spinatpasta

500 g hvetemel
200 g spinat
8 ss (85 g) vann

Pastadeig med hard hvetegryn

250 g hvetemel
250 g hard hvetegryn
10–12 ss (100–120 g) kokende vann
120 g egg (ca. 2 stk.)

Pastadeig med bokhvete

200 g bokhvete
300 g hvetemel
180 g egg (ca. 3 stk.)
5–7 ss (50–70 g) kokende vann

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med köksmaskinen MUM8.../MUMXL... . Följ bruksanvisningen till köksmaskinen.

Pastatillsatsen MUZ8NV1 är lämplig för att forma degplattor av redan färdig deg. Pastatillsatserna MUZ8NV2 och MUZ8NV3 används för att fortsätta bearbeta till bandnudlar de degplattor som gjorts med pastatillsatsen MUZ8NV1. 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.

Använd tillbehöret endast i det anvisade arbetsläget.

Använd tillbehöret endast när det är helt ihopmonterat.

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

Viktigt!

För att pastatillsatserna ska kunna sättas fast krävs alltid en adapter. Adaptern finns att köpa i fackhandeln separat (MUZ8AD1) eller som medföljande tillbehör till köttkvarnen (MUZ8FW1).

Översikt bilden

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

Vik ut bildsidorna.

Bild

- 1 **MUZ8NV1**
Proffs-Pastatillsats för degplattor (lasagne)
- 2 **MUZ8NV2**
Proffs-Pastatillsats för breda nudlar
- 3 **MUZ8NV3**
Proffs-Pastatillsats för tunna nudlar

Bild

- 1 **Inställningsknapp (endast på MUZ8NV1)**
- 2 **Pastatillsats**
- 3 **Fot**
- 4 **Pastaadapter**
- 5 **Låsbygel**
- 6 **Valsar**

Bild

Arbetsläge

Bild

Adapter MUZ8AD1

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 framgår riktvärdena av följande tabell:

7 lägen: 1...2...3...4...5...6...7

4 lägen: 1.....2.....3.....4

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


Förberedelser



Risk för skada

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

Bild

- Tryck på låsknappen och vrid multifunktionsarmen till läge 6. 
- Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.
- Ta bort skyddslocket från verktygets drivuttag.
- Fästa adaptern:
 - Stick in medbringaren.
 - Sätt på adaptern och fäst den med klämskruv.
- Observera kilens läge!
- Montera pastatillsatsen på motordelen: Sätt pastatillsatsen på adaptern. Vrid moturs och tryck låsbygeln nedåt.
- Placera en tallrik under utloppsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Vrid strömvredet till läge 5.

Efter arbetet

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

Rengöring och skötsel

Bild

Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel.

Apparatens ytor kan skadas.

Skölj aldrig pastatillsatsen och adaptern under rinnande vatten och rengör dem aldrig med vatten.

Delarna kan inte rengöras i diskmaskin.

- Rengör pastatillsatsen och adaptern endast med hjälp av en pensel.

Användningsexempel

Tillverka degplattor med MUZ8NV1

- Bereda pastadegen och rulla den till mindre remsor.
- Ställ inställningsknappen i läge 1. 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 1 till önskad tjocklek och för degen genom valsarna. Vi rekommenderar:

för lasagne:	tjocklek 6–7
för nudlar:	tjocklek 7–8

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

- 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

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

Äggnudlar

500 g vetemjöl
250 g ägg (ca 5 st)
2–3 msk (20 g–30 g) vatten

Tomatnudlar

500 g vetemjöl
140 g tomatpuré
120 g ägg (ca 2 st)
4–6 msk (40–60 g) vatten

Fullkornsnudlar

500 g fullkornsmjöl
300 g ägg (ca 6 st)

Spenatnudlar

500 g vetemjöl
200 g spenat
8 msk (85 g) vatten

Deg till nudlar med mannagryn av durumvete

250 g vetemjöl
250 g mannagryn av durumvete
10–12 msk (100–120 g) kokande vatten
120 g ägg (ca 2 st)

Deg till nudlar med bovete

200 g bovete
300 g vetemjöl
180 g ägg (ca 3 st)
5–7 msk (50–70 g) kokande vatten

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM8.../MUMXL.. kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita!

Pastan valmistuslaite MUZ8NV1 soveltuu taikinalevyjen tekemiseen valmiista taikinasta. Pastalaitteet MUZ8NV2 ja MUZ8NV3 on tarkoitettu pastalaitteella MUZ8NV1 tehtyjen taikinalevyjen 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.

Tärkeää!

Pastalaitteet kiinnitetään aina sovitusliittimen avulla.

Sovitusliittimen voit hankkia alan liikkeistä erillisenä osana (MUZ8AD1) tai sarjana lihamyllyn (MUZ8FW1) kanssa.

Laitteen osat

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Kaikkia laitemalleja voi hankkia erikseen alan liikkeistä.

Käännä esiin kuvasivut

Kuva

1 MUZ8NV1

Profi pastalaite taikinalevyille (lasagne)

2 MUZ8NV2

Profi pastalaite leveille pastanauhoille

3 MUZ8NV3

Profi pastalaite kapeille pastanauhoille

Kuva

1 Säätonuppi (vain mallissa MUZ8NV1)

2 Pastalaite

3 Jalka

4 Sovitusliitin

5 Lukitusvipu

6 Telat

Kuva

Käyttöasento

Kuva

Sovitusliitin MUZ8AD1

Käyttö



Tärkeä ohje

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

Kun laitteessa on 4-asentoinen valitsin, voit katsoa viitearvot seuraavasta taulukosta:

7-asentoinen: 1...2...3...4...5...6...7

4-asentoinen: 1.....2.....3.....4

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

Esivalmistelut



Loukkaantumisvaara

Älä laita työskentelyn aikana sormia tai mitään tavaroita telojen väliin.

Kuva

- Paina avaamispainiketta ja aseta monitoimivarsi asentoon **6**.
- Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.
- Poista tarvitsemasi käyttöliitännän suojakansi.
- Sovitusliittimen kiinnitys:
 - Kiinnitä vääntiö.
 - Aseta sovitustiin paikalleen ja kiinnitä kiinnitysruuvilla.
 Tarkista, että nokka on oikeassa asennossa!
- Pastalaitteen kiinnittäminen peruskoneeseen:
Aseta pastalaite paikoilleen sovitustiinimeen. Käännä vastapäivään ja paina lukitusvipu alas.
- Aseta lautanen poistoaukon alapuolelle.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Aseta valitsin asentoon 5.

Käytön jälkeen

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

Puhdistus

Kuva

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Älä huuhto pastalaitetta äläkä sovitustiintä juoksevan veden alla tai puhdista niitä vedellä. Osat eivät ole konepesunkestäviä.

- Puhdista pastalaite ja sovitustiin vain siveltimellä.

Käyttöohjeita

Taikinalevyjen valmistaminen MUZ8NV1-laitteella

- Valmista pastataikina ja kauli se sitten ohuiksi levyiksi.
- Aseta säätönappi asentoon 1.
Vedä säätönappi ensin ulos, käännä ja napsauta kiinni.
- Käynnistä yleiskone. Telat alkavat pyöriä.
- Syötä taikinalevyjä telojen läpi, kunnes niiden pinta on sileä.
- Aseta sitten säätönappi asennosta 1 vähitellen aina seuraavaan asentoon, kunnes paksuus on haluamasi, ja jatka taikinan syöttämistä telojen lävitse.
Suositus:
lasagne: paksuus 6–7
pastanauhat: paksuus 7–8

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 MUZ8NV2 tai MUZ8NV3-laitteella

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

Pastan keittäminen

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

Ruokaohjeet

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

Munapasta

500 g vehnä jauhoja
250 g munaa (n. 5 kpl)
2–3 rkl (20 g–30 g) vettä

Tomaattipasta

500 g vehnä jauhoja
140 g tomaattipyreetä
120 g munaa (n. 2 kpl)
4–6 rkl (40–60 g) Veden

Täysjyväpasta

500 g täysjyvä jauhoja
300 g munaa (n. 6 kpl)

Pinaattipasta

500 g vehnä jauhoja
200 g pinaattia
8 rkl (85 g) Veden

Pastataikina durumvehnä jauhoista

250 g vehnä jauhoja
250 g durumvehnä jauhoja
10–12 rkl (100–120 g) kiehuva vettä
120 g munaa (n. 2 kpl)

Pastataikina tattari jauhoista

200 g tattari jauhoja
300 g vehnä jauhoja
180 g munaa (n. 3 kpl)
5–7 rkl (50–70 g) kiehuva vettä

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al robot de cocina MUM8.../MUMXL... . Ténganse presentes las instrucciones de uso del robot de cocina. El accesorio profesional para pasta MUZ8NV1 se emplea para elaborar láminas para lasaña de masa preparada previamente. Los accesorios para pasta MUZ8NV2 y MUZ8NV3 se emplean para elaborar las masas preparadas previamente con el accesorio MUZ8NV1. 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.

¡Importante!

Para montar y fijar el accesorio sobre la base motriz se requiere siempre un adaptador. El adaptador se puede adquirir en el comercio especializado como pieza de repuesto individual (MUZ8AD1) o en un juego formando parte del picador de carne (MUZ8FW1).

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. **A**

- 1 **MUZ8NV1**
Accesorio profesional para pasta (láminas de lasaña)
- 2 **MUZ8NV2**
Accesorio profesional para pasta (fideos anchos)
- 3 **MUZ8NV3**
Accesorio profesional para pasta (fideos finos)

Fig. **B**

- 1 **Mando selector (solo en el modelo MUZ8NV1)**
- 2 **Accesorio para pasta**
- 3 **Pie de soporte**
- 4 **Adaptador para pasta**
- 5 **Palanca de retención**
- 6 **Cilindros**

Fig. **C**

Posición de trabajo

Fig. **D**

Adaptador MUZ8AD1

Usar el aparato



Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de 4 posiciones, los valores orientativos se pueden tomar de la siguiente tabla:

7 escalones: 1...2...3...4...5...6...7

4 escalones: 1.....2.....3.....4

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

Preparativos



¡Peligro de lesiones!

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

Fig. 13

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.
- Retirar la tapa protectora del accionamiento del accesorio que se va a utilizar.
- Montar y fijar el adaptador:
 - Encajar el elemento arrastrador.
 - Montar el adaptador y fijarlo con el tornillo de sujeción.
 ¡Prestar atención a la posición correcta del saliente!
- Montar el accesorio para pasta en la base motriz (robot de cocina):
Colocar el accesorio para pasta en el adaptador. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) y desplazar la palanca de retención hacia abajo.
- Colocar un plato debajo de la abertura de descarga.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición «5».



Cuidados y limpieza

Fig. 14

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

¡No lavar nunca el accesorio para pasta y el adaptador bajo el grifo de agua o con agua! Las piezas y componentes no son aptos para el lavavajillas.

- Limpiar el accesorio para pasta y el adaptador con un pincel.

Consejos prácticos

Preparar las láminas de masa con el accesorio MUZ8NV1

- Elaborar la masa para la pasta, extenderla con el rodillo y cortarla en tiras pequeñas.
 - Colocar el mando selector en la posición de trabajo «1». 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 «1» a la posición correspondiente al espesor que se desea tenga la pasta, haciendo pasar la pasta por los cilindros.
- Nuestra sugerencia:
- | | |
|--------------|-------------|
| para lasaña: | espesor 6–7 |
| para fideos: | espesor 7–8 |

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.

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).
- Retirar el adaptador y el elemento arrastrador.

Transformar la masa con los accesorios MUZ8NV2/MUZ8NV3

- 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».
- Si la masa demasiado seca, agregar agua. La masa deberá formar una bola consistente.

Pasta al huevo

500 gramos de harina de trigo
5 huevos
2–3 cucharadas soperas (20 g–30 g) de agua

Pasta al tomate

500 gramos de harina de trigo
140 g tomate concentrado
120 g huevos (ca. 2 unidades)
4–6 cucharadas soperas (40–60 g) de agua

Pasta integral

500 gramos de harina de trigo integral
300 g huevos (ca. 6 unidades)

Pasta de espinacas

500 gramos de harina de trigo
200 g de espinacas
8 cucharadas soperas (85 g) de agua

Masa de pasta con sémola de trigo duro

250 gramos de harina de trigo
250 gramos de sémola de trigo duro
10–12 cucharadas soperas (100–120 g) de agua hirviendo
120 g huevos (ca. 2 unidades)

Masa de pasta con alforfón

200 g trigo sarraceno
300 gramos de harina de trigo
180 g huevos (ca. 3 unidades)
5–7 cucharadas soperas (50–70 g) de agua hirviendo

Para sua segurança

Este acessório está preparado para o robot de cozinha MUM8.../MUMXL... . Observar as Instruções de serviço do robot de cozinha. O acessório para massas MUZ8NV1 é adequado para formar placas a partir de massa pré-confeccionada. Os acessórios para massas MUZ8NV2 e MUZ8NV3 servem para continuar a confecção das placas de massa preparadas com o acessório MUZ8NV1 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.

Importante!

Para fixar os acessórios para massas, é sempre necessário um adaptador. O adaptador pode ser adquirido no comércio especializado como peça única (MUZ8AD1) ou no conjunto com o picador de carne (MUZ8FW1).

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 **MUZ8NV1**
Acessório profissional para placas de massa (lasanha)
- 2 **MUZ8NV2**
Acessório profissional para massas alimentícias largas
- 3 **MUZ8NV3**
Acessório profissional para massas alimentícias finas

Fig. B

- 1 **Botão de ajuste (apenas no MUZ8NV1)**
- 2 **Acessório para massas**
- 3 **Pé**
- 4 **Adaptador para massas**
- 5 **Alavanca de retenção**
- 6 **Rolos**

Fig. C

Posição de trabalho

Fig. D

Adaptador MUZ8AD1

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 rotativo de 4 níveis, pode-se consultar os valores de referência na seguinte tabela:

Com 7 níveis: 1...2...3...4...5...6...7

Com 4 níveis: 1.....2.....3.....4

- 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.

Fig. 13

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço multifunções na posição 6. 
- Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento da ferramenta.
- Fixar o adaptador:
 - Inserir o arrastador.
 - Colocar o adaptador e fixá-lo com o parafuso de aperto.
 Atenção à posição da lingueta!
- Colocar o acessório para massas no aparelho base:

Colocar o acessório para massas no adaptador. Rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e pressionar a alavanca de retenção para baixo.
- Colocar um prato por baixo da abertura de saída.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o selector na posição fase 5.

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.
- Retirar o adaptador e o arrastador.

Limpeza e manutenção

Fig. 14

Atenção!

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

Nunca lavar o acessório para massas nem o adaptador sob água corrente nem com água. As peças não são adequadas para ir à máquina de lavar loiça.

- Limpar o acessório para pastas e o adaptador apenas com um pincel.

Instruções de utilização

Fabricação de placas de massa com o MUZ8NV1

- Prepare a massa e enrole-a depois em tiras pequenas.
 - Coloque o botão de ajuste na posição 1. 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 1 para a espessura desejada e passar a massa pelos rolos.
- A nossa sugestão:
- | | |
|---------------------------|---------------|
| Para lasanha: | espessura 6–7 |
| Para massas alimentícias: | espessura 7–8 |

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 MUZ8NV2/MUZ8NV3

- 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.
- Se a massa estiver demasiado seca, adicionar água. A massa deverá ficar com a forma de uma bola.

Massas alimentícias de ovo

500 g de farinha de trigo
250 g de ovos (ca. de 5 ovos)
2 a 3 colheres de sopa (20 g a 30 g) de água

Massas alimentícias de tomate

500 g de farinha de trigo
140 g concentrado de tomate
120 g de ovos (ca. de 2 ovos)
4 a 6 colheres de sopa (40–60 g) de água

Massas alimentícias integrais

500 g de farinha integral
300 g de ovos (ca. de 6 ovos)

Massas alimentícias de espinafres

500 g de farinha de trigo
200 g de espinafres
8 colheres de sopa (85 g) de água

Massa com semolina

250 g de farinha de trigo
250 g de sêmola de trigo duro (semolina)
10 a 12 colheres de sopa (100–120 g)
de água a ferver
120 g de ovos (ca. de 2 ovos)

Massa com trigo-sarraceno

200 g trigo negro
300 g de farinha de trigo
180 g de ovos (ca. de 3 ovos)
5 a 7 colheres de sopa (50–70 g) de água
a ferver

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα είναι κατάλληλο για την κουζίνομηχανή MUM8.../MUMXL... . Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζίνομηχανής.

Το προσάρτημα ζυμαρικών MUZ8NV1 είναι κατάλληλο για τον σχηματισμό φύλλων ζύμης από προετοιμασμένη ζύμη.

Τα προσάρτηματα ζυμαρικών MUZ8NV2 και MUZ8NV3 χρησιμεύουν για την περαιτέρω επεξεργασία των με το προσάρτημα ζυμαρικών MUZ8NV1 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.

Σημαντικό!

Για τη στερέωση των προσαρμοσμάτων ζυμαρικών χρειάζεται πάντοτε ένας αντάπτορας. Ο αντάπτορας διατίθεται στα ειδικά καταστήματα ως ξεχωριστό τεμάχιο (MUZ8AD1) ή ως σετ με την κρεατομηχανή (MUZ8FW1).

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 A

1 MUZ8NV1

Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών για φύλλα ζύμης (λαζάνια)

2 MUZ8NV2

Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών για φαριδιά ζυμαρικά

3 MUZ8NV3

Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών για λεπτά ζυμαρικά

Εικόνα B

1 Κουμπί ρύθμισης (μόνο στο MUZ8NV1)

2 Προσάρτημα ζυμαρικών

3 Πόδι

4 Αντάπτορας ζυμαρικών

5 Μοχλός ασφάλισης

6 Κύλινδρος

Εικόνα C

Θέση εργασίας

Εικόνα D

Αντάπτορας MUZ8AD1

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 περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων μπορείτε να ανατρέξετε για τις ενδεικτικές τιμές στον επόμενο πίνακα:

7 βαθμίδων: 1...2...3...4...5...6...7

4 βαθμίδων: 1.....2.....3.....4

- 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.

Εικόνα

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον βραχίονα πολλαπλής λειτουργίας στη θέση **6**.
- Καλύψτε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.
- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης εργαλείου.
- Στερέωση αντάπτορα:
 - Τοποθετήστε το κόμπλερ.
 - Τοποθετήστε τον αντάπτορα και στερεώστε τον με τη βίδα σύσφιξης. Προσέξτε τη θέση της μύτης!
- Τοποθετήστε το προσάρτημα ζυμαρικών στη βασική συσκευή: Τοποθετήστε το προσάρτημα ζυμαρικών επάνω στον αντάπτορα. Στρέψτε αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε πιάτο κάτω από το άνοιγμα κένωσης.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο βαθμίδα 5.

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.
- Αφαιρέστε τον αντάπτορα και το κόμπλερ.

Καθαρισμός και φροντίδα Εικόνα

Προσοχή!

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

Μην ξεπλύνετε το προσάρτημα ζυμαρικών και τον αντάπτορα ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να τα καθαρίσετε με νερό. Τα μέρη δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίζετε το προσάρτημα ζυμαρικών και τον αντάπτορα μόνο με πινέλο.

Υποδείξεις εφαρμογής

Παρασκευή φύλλων ζύμης με MUZ8NV1

- Ετοιμάζετε τη ζύμη για τα ζυμαρικά και την πλάθετε κατόπιν σε μικρότερες λωρίδες.
- Ρυθμίστε το κουμπί ρύθμισης στη θέση 1. 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 κυλίνδρους, μέχρι να γίνει λεία η επιφάνειά τους.
- Ρυθμίστε κατόπιν το κουμπί ρύθμισης σταδιακά από τη θέση 1 ως το επιθυμητό πάχος και περάστε τη ζύμη μέσα από τους κυλίνδρους.
Η σύστασή μας:

Για λαζάνια:	πάχος 6–7
Για ζυμαρικά:	πάχος 7–8

Υπόδειξη:

Αν η ζύμη κολλάει στους κυλίνδρους, 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 MUZ8NV2/MUZ8NV3

- 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 ζυμώνματος 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 3.
- Αν η μάζα είναι πολύ στεγνή, προσθέστε νερό. Η μάζα πρέπει να έχει πάρει τη μορφή συμπαγούς μπάλας.

Ζυμαρικά με αυγά

500 g σιτάλευρο
250 g αβγά (περ. 5 τεμάχια)
2–3 κ.σ. (20 g–30 g) νερό

Ζυμαρικά με ντομάτα

500 g σιτάλευρο
140 g τοματοπολτός
120 g αβγά (περ. 2 τεμάχια)
4–6 κ.σ. (40–60 g) νερό

Ζυμαρικά ολικής άλεσης

500 g αλεύρι ολικής άλεσης
300 g αβγά (περ. 6 τεμάχια)

Ζυμαρικά με σπανάκι

500 g σιτάλευρο
200 g σπανάκι
8 κ.σ. (85 g) νερό

Ζύμη ζυμαρικών με σκληρό σιμιγδάλι

250 g σιτάλευρο
250 g σιμιγδάλι σκληρό
10–12 κ.σ. (100–120 g) βραστό νερό
120 g αβγά (περ. 2 τεμάχια)

Ζύμη ζυμαρικών με φαγόπυρο

200 g φαγόπυρο
300 g σιτάλευρο
180 g αβγά (περ. 3 τεμάχια)
5–7 κ.σ. (50–70 g) βραστό νερό

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, mutfak robotu MUM8.../MUMXL.. için tasarlanmıştır. Mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Makarna ön takımı MUZ8NV1, önceden hazırlanmış hamurdan plakalar şeklinde hamur levhaları hazırlamak için uygundur.

MUZ8NV2 ve MUZ8NV3 makarna ön takımları, MUZ8NV1 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/çıkarınız.

Önemli!

Makarna ön takımlarını sabitlemek için daima bir adaptör gereklidir.

İlgili adaptör yedek parça olarak (MUZ8AD1) veya et kıyma makinesi (MUZ8FW1) ile birlikte set olarak yetkili satıcılardan alınabilir.

Genel bakış

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

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim

1 MUZ8NV1

Hamur plakaları (Lasagne) için profesyonel makarna ön takımı

2 MUZ8NV2

Geniş makarnalar için profesyonel makarna ön takımı

3 MUZ8NV3

İnce makarnalar için profesyonel makarna ön takımı

Resim

1 Ayar düğmesi (sadece MUZ8NV1 modelinde)

2 Makarna ön takımı

3 Ayak

4 Makarna adaptörü

5 Kilitleme kolu

6 Merdaneler

Resim

Çalışma pozisyonu

Resim

Adaptör MUZ8AD1

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 kılavuz değerler için müteakip tabloya bakınız:

7 kademeli: 1...2...3...4...5...6...7

4 kademeli: 1.....2.....3.....4

- 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.

Resim

- Kilit çözme tuşuna basınız ve çok fonksiyonlu kolu **6** konumuna alınız.
- Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.
- Alet tahriği koruyucu kapağını çıkarınız.
- Adaptörü sabitleyiniz:
 - Kavrama parçasını takınız.
 - Adaptörü takınız ve sıkıştırma civatası ile sabitleyiniz.
 Dilin konumuna dikkat ediniz!
- Makarna ön takımını ana cihaza monte ediniz:
Makarna ön takımını adaptöre oturtunuz. Saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve kilitleme kolunu aşağı bastırınız.
- Çıkış deliğinin altına bir tabak koyunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri kademe 5 konumuna ayarlayınız.

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.
- Adaptörü ve kavrama ünitesini söküp çıkarınız.

Cihazın temizlenmesi

ve bakımı

Resim

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Makarna ön takımını ve adaptörü kesinlikle musluktan akan su altında durulamayınız veya su ile temizlemeyiniz.

Parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Makarna ön takımını ve adaptörü sadece bir fırça ile temizleyiniz.

Uygulama bilgileri

MUZ8NV1 ile hamur plakaları üretilmesi

- Makarna hamurunu hazırlayınız ve küçük şeritler halinde açınız.
 - Ayar düğmesini 1 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 geçirin.
 - Sonra ayar düğmesini adım adım 1 konumundan istediğiniz kalınlığa kadar ayarlayınız ve hamuru merdanelerden geçirin.
- Bizim önerimiz: 6–7 kalınlığı
Makarnalar için: 7–8 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.

MUZ8NV2/MUZ8NV3 ile işlemeye devam edilmesi

- Hamur parçalarını istediğiniz makarna ön takımından geçirin ve uygun şekilde yayın.
- 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 kademede yoğurunuz.
- Eğer hamur kütlesi çok kuruysa, su ilave ediniz. Hamur kütlesi kıvamlı bir top şekline getirilebilmelidir.

Yumurta içeren makarna

500 g buğday unu
250 g yumurta (yakl. 5 adet)
2–3 ÇK (20 g–30 g) su

Domates içeren makarna

500 g buğday unu
140 g domates salçası
120 g yumurta (yakl. 2 adet)
4–6 ÇK (40–60 g) su

Kepekli undan makarna

500 g kepekli un
300 g yumurta (yakl. 6 adet)

İspanak içeren makarna

500 g buğday unu
200 g ıspanak
8 ÇK (85 g) su

Makarnalık irmikli makarna hamuru

250 g buğday unu
250 g makarnalık irmik
10–12 ÇK (100–120 g) kaynar su
120 g yumurta (yakl. 2 adet)

Karabuğdaylı makarna hamuru

200 g karabuğday
300 g buğday unu
180 g yumurta (yakl. 3 adet)
5–7 ÇK (50–70 g) kaynar su

Dla własnego bezpieczeństwa

Niniejsze wyposażenie przeznaczone jest dla robota kuchennego MUM8.../MUMXL... . Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Przystawka do makaronów MUZ8NV1 nadaje się do formowania płatów ze wstępnie przygotowanego ciasta. Przystawki do makaronów MUZ8NV2 i MUZ8NV3 służą do wytwarzania makaronu tagliatelle z płatów ciasta uprzednio uformowanych przystawką do makaronów MUZ8NV1. 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. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

Ważne!

Do mocowania przystawek do makaronu zawsze potrzebny jest adapter. Adapter jest do nabycia w handlu specjalistycznym jako pojedyncza część (MUZ8AD1) albo w zestawie razem z przystawką do mielenia mięsa (MUZ8FW1).

Opis urządzenia

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

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek

- 1 **MUZ8NV1**
Profesjonalna przystawka do formowania płatów makaronu (lasagne)
- 2 **MUZ8NV2**
Profesjonalna przystawka do formowania szerokiego makaronu
- 3 **MUZ8NV3**
Profesjonalna przystawka do formowania cienkiego makaronu

Rysunek

- 1 **Gałka nastawcza (tylko przy MUZ8NV1)**
- 2 **Przystawka do makaronu**
- 3 **Stopa**
- 4 **Adapter do makaronu**
- 5 **Dźwignia blokady**
- 6 **Wałki**


Rysunek

Pozycja robocza

Rysunek

Adapter MUZ8AD1

Obsługa

 **Ważna wskazówka**

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

Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym podano wartości orientacyjne w poniższej tabeli:

7-stopniowy:	1...2...3...4...5...6...7
4-stopniowy:	1.....2.....3.....4

- 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.

Rysunek

- Nacisnąć przycisk odblokowania i ustawić ramię wielofunkcyjne w pozycji 6.
- Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.
- Zdjąć pokrywę ochronną napędu przystawki.
- Przymocować adapter:
 - Włożyć zabierak.
 - Nałożyć adapter i przymocować go śrubą zaciskającą.
 Zwrócić uwagę na położenie występu!
- Przymocowanie przystawki do makaronu na module napędowym:
 - Nałożyć przystawkę do makaronu na adapter. Przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wcisnąć dźwignię blokady.
- Podstawić talerz pod otwór wylotu.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić przełącznik obrotowy na zakres 5.

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.
- Zdjąć adapter i zabierak.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

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

Przystawkę do makaronu wraz z adapterem nigdy nie płukać pod bieżącą wodą lub myć wodą. Te części nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Przystawkę do makaronu i adapter oczyścić tylko pędzlem.

Praktyczne wskazówki

Formowanie płatów makaronu z MUZ8NV1

- Przygotować ciasto do makaronu i wałkować je na mniejsze paski.
- Gałkę nastawczą ustawić w pozycji 1. W celu wyciągnięcia 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 przestawiać gałkę nastawczą stopniowo z pozycji 1 aż do wymaganej grubości i przepuścić ciasto przez wałki. Zaleca się:

dla lasagne:	grubość 6–7
dla makaronu:	grubość 7–8

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 MUZ8NV2/ MUZ8NV3

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

Gotowanie makaronu

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

Przepisy kulinarne

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zagniatąć hakiem do zagniatania przez 4–6 minut na stopniu 3.
- Gdy masa jest zbyt sucha, dodać trochę wody. Masa musi nabrać kształtu kuli o stałej konsystencji.

Makaron jajeczny

500 g mąki pszennej
250 g jajek (ok. 5 sztuk)
2–3 łyżki (20 g–30 g) wody

Makaron pomidorowy

500 g mąki pszennej
140 g przecieru pomidorowego
120 g jajek (ok. 2 sztuki)
4–6 łyżki (40–60 g) wody

Makaron całoziarnowy

500 g mąki całoziarnowej
300 g jajek (ok. 6 sztuk)

Makaron ze szpinakiem

500 g mąki pszennej
200 g szpinaku
8 łyżek (85 g) wody

Ciasto na makaron z kaszą pszeniczną

250 g mąki pszennej
250 g kaszy pszenicznej
10–12 łyżek (100 g–120 g) wrzącej wody
120 g jajek (ok. 2 sztuki)

Ciasto na makaron z mąką gryczaną

200 g mąki gryczanej
300 g mąki pszennej
180 g jajek (ok. 3 sztuki)
5–7 łyżek (50–70 g) wrzącej wody

Az Ön biztonsága érdekében

A tartozék a MUM8.../MUMXL.. konyhai gép kiegészítője.

Tartsa be a konyhai gép használati útmutatóját.

Az MUZ8NV1 tésztanyújtó előre elkészített tésztáblából való tésztalap formázására alkalmas. Az MUZ8NV2 és MUZ8NV3 tésztanyújtó az MUZ8NV1 tésztanyújtóval előkészített tésztalapok széles metéltté történő feldolgozására szolgál. Ne használja más célra.

▲ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély

Munka közben ne nyúljon a hengerek közé, és ne tegyen a hengerek közé semmilyen tárgyat.

A betétet csak a bemutatott munkapozícióban használja.

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

A tartozékot csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le.

Fontos!

A tésztanyújtók rögzítéséhez mindig szükséges az adapter.

Az adapter alkatrészként (MUZ8AD1) vagy a húsdarálóval (MUZ8FW1) egy készletben szerezhető be a szakkereskedésekben.

A készülék részei

A használati útmutató különböző modellekre érvényes. A modellek egyenként szerezhetőek be a kereskedésekben.

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

☒ **ábra**

1 MUZ8NV1

Profi-tésztanyújtó tésztalapokhoz (lasagne)

2 MUZ8NV2

Profi-tésztanyújtó széles metélthez

3 MUZ8NV3

Profi-tésztanyújtó vékony metélthez

☒ **ábra**

1 Beállítógomb (csak a MUZ8NV1-nél)

2 Tésztanyújtó

3 Láb

4 Tészta-adapter

5 Zárókar

6 Hengerek

☒ **ábra**

Munkapozíció

☒ **ábra**

Adapter MUZ8AD1

A készülék kezelése

i

Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.

A 4 fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez a következő táblázat értékei választhatók:

7 fokozatú: 1...2...3...4...5...6...7

4 fokozatú: 1.....2.....3.....4

- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tésztanyújtókat, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.


Előkészítés



Sérülésveszély

Munka közben ne nyúljon a hengerek közé, és ne tegyen a hengerek közé semmilyen tárgyat.

Ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a multifunkcionális kart hozza a 6-os állásba. 
- Takarja le a nem használt hajtóműveket a hajtóművek védőfedelével.
- Vegye le az eszköz-meghajtómű védőfedelelet.
- Az adapter rögzítése:
 - Tegye fel a menesztőt.
 - Tegye föl az adaptert, és rögzítse a szorítócsavarral.
 Vegye figyelembe a bütyök helyzetét!
- A tésztanyújtó felszerelése az alapgépre: Tegye a tésztanyújtót az adapterre. Fordítsa óramutató járásával ellentétes irányban és nyomja le a zárókart.
- Tegyen tányért a kiömlőnyílás alá.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- A forgókapcsolót állítsa az 5. fokozatra.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Hajtsa fel a zárókart, és vegye le a tésztanyújtót az óramutató járásával meg egyező irányban elfordítva.
- Vegye le az adaptert és a menesztőt.

Tisztítás és ápolás



Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A készülék felülete megsérülhet. Soha ne öblítse le folyó vízzel és soha ne tisztítsa vízzel a tésztanyújtót és az adaptert. Az alkatrészek nem tisztíthatók mosogatógépben.

- A tésztanyújtót és az adaptert csak ecsettel tisztítsa.

Használati javaslatok

Téztalap készítése MUZ8NV1 készülékkel

- Készítse el a metéltnek való tésztát, és sorolja kisebb csíkokra.
 - Állítsa a beállítógombot az 1-es állásba. Ehhez húzza ki a beállító gombot, fordítsa el, majd ismét pattintsa be.
 - Kapcsolja be a konyhagépet. A hengerek forogni kezdenek.
 - A tésztacsíkokat vezesse a hengerek közé, míg azok felülete sima lesz.
 - Azután állítsa a beállítógombot fokozatosan az 1. állásból a kívánt vastagságra, és vezesse át a tésztát a hengerek között.
- Javaslatunk:
 lasagne számára: 6–7-es vastagság
 metélt számára: 7–8-as vastagság

Megjegyzés:

Ha a tézta ragad a hengerekre, hagyja azt kb. 15–30 percig száradni. Utána folytathatja a feldolgozást.

- További feldolgozáshoz vagy szárításhoz vágja a kinyújtott téztát a kívánt méretű darabokra.

További feldolgozás az MUZ8NV2/ MUZ8NV3 készülékkel

- A tézstadarabokat engedje át a kívánt téztanyújtón és terítse szét.
- A metélt azonnal elkészíthető vagy tároláshoz megszáradítható.

Metélt főzése

- Az edény $\frac{3}{4}$ -éig töltsön vizet, ízlés szerint sózza meg.
- Ízlés szerint tegyen hozzá kevés olajat; így nem ragad össze a metélt. Forralja fel a vizet.
- Tegye a metélttészta forrásban levő vízbe, és kb. 2–5 percig hagyja főni (tészától, illetve annak szárazságától függően).

Receptek

- Minden hozzávalót tegyen be a tálba.
- A tésztagyúróval 4–6 percig a 3-as fokozaton gyúrjuk.
- Ha a massa túl száraz, öntsön még hozzá vizet. Szilárd, gömbölyű masszává kell összeállnia.

Tojásos tészta

500 g búzaliszt
250 g tojás (kb. 5 darab)
2–3 evőkanál (20 g–30 g) víz

Paradicsomos metélt

500 g búzaliszt
140 g sűrített paradicsom
120 g tojás (kb. 2 darab)
4–6 evőkanál (40–60 g) víz

Korpás metélt

500 g teljes kiőrlésű liszt
300 g tojás (kb. 6 darab)

Spenótos metélt

500 g búzaliszt
200 g spenót
8 evőkanál (85 g) víz

Metélt tészta kemény búzadarával

250 g búzaliszt
250 g kemény búzadara
10–12 evőkanál (100 g–120 g) forró víz
120 g tojás (kb. 2 darab)

Hajdinas metélt

200 g Hajdina
300 g búzaliszt
180 g tojás (kb. 3 darab)
5–7 evőkanál (50–70 g) forró víz

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM8.../MUMXL... . Зверніть увагу на інструкцію з використання кухонного комбайну.

Насадка для макаронних виробів MUZ8NV1 призначена для формування листів тесту із заздалегідь приготованого тіста. Насадки для макаронних виробів MUZ8NV2 і MUZ8NV3 служать для подальшої переробки приготовлених за допомогою насадки для макаронних виробів MUZ8NV1 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 використовувати тільки у вказаному робочому положенні. Приладдя використовувати тільки в повністю зібраному стані. Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

Важливо!

Для кріплення насадок для макаронних виробів завжди потрібен адаптер. Адаптер можна придбати у спеціалізованому магазині у вигляді окремої деталі (MUZ8AD1) або у комплекті з м'ясорубкою (MUZ8FW1).

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 MUZ8NV1

Професійна насадка для макаронних виробів для листів тіста (лазанья)

2 MUZ8NV2

Професійна насадка для макаронних виробів для широкої локшини

3 MUZ8NV3

Професійна насадка для макаронних виробів для тонкої локшини

Малюнок 

1 Регулювальна кнопка (тільки для MUZ8NV1)

2 Насадка для макаронних виробів

3 Ніжка


4 Адаптер для макаронних виробів

5 Стопорний важіль

6 Валики

Малюнок 

Робоче положення

Малюнок 

Адаптер MUZ8AD1

Управління



Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем.

Для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем орієнтовні значення наведені у наступній таблиці:

7-ступінчастий: 1...2...3...4...5...6...7
4-ступінчастий: 1.....2.....3.....4

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


Підготовка



Небезпека поранення

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

Малюнок 6

- Натиснути на кнопку розблокування і перевести мультифункціональний кронштейн у положення 6. 
- Приводи, які не використовуються, закрити захисними кришками.
- Зняти захисну кришку приводу насадки.
- Кріплення адаптера:
 - Вставити захоплювач.
 - Встановити адаптер і зафіксувати за допомогою затискного гвинта. Звернути увагу на положення носика!
- Установка насадки для макаронних виробів на основному блоці:
Насадку для макаронних виробів встановити на адаптер.
Повернути проти годинникової стрілки і натиснути стопорний важіль донизу.
- Підставити тарілку під випускний отвір.
- Ввімкнути вилку до розетки.
- Встановити поворотний перемикач на ступінь «5».

Після роботи

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

Очищення і догляд

Малюнок 6

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення.

На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Насадку для макаронних виробів і адаптер ні в якому разі не мити під проточною водою або з використанням води. Деталі не можна мити в посудомийній машині.

- Насадку для макаронних виробів і адаптер чистити тільки за допомогою пензлика.

Рекомендації по застосуванню Приготування листів тіста за допомогою MUZ8NV1

- Приготуйте макаронне тісто і розкотіть його потім на менші смужки.
 - Встановіть регульовальну кнопку у положення 1. Для цього витягніть регульовальну кнопку, поверніть і знову зафіксуйте.
 - Ввімкніть кухонний комбайн. Валики починають обертатися.
 - Пропускайте листи тіста через валики до тих пір, поки поверхня не стане гладкою.
 - Потім слід переставляти регульовальну кнопку поступово з положення 1 на бажану товщину і пропускати тісто через валики.
- | | |
|-------------------------|-------------|
| Наша рекомендація: | |
| для лазаньї: | товщина 6–7 |
| для макаронних виробів: | товщина 7–8 |

Вказівка:

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

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

Подальша переробка за допомогою MUZ8NV2/MUZ8NV3

- 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

500 г пшеничного борошна
250 г яєць (прибл. 2 шт.)
2–3 ст. л. (20 г–30 г) води

Томатні макаронні вироби

500 г пшеничного борошна
140 г томатної пасты
120 г яєць (прибл. 2 шт.)
4–6 ст. л. (40–60 г) води

Цільнозернові макаронні вироби

500 г цільнозернового борошна
300 г яєць (прибл. 6 шт.)

Шпинатні макаронні вироби

500 г пшеничного борошна
200 г шпинату
8 ст. л. (85 г) води

Макаронне тісто з твердих сортів пшениці

250 г пшеничного борошна
250 г борошна з твердих сортів пшениці
10–12 ст. л. (100–120 г) киплячої води
120 г яєць (прибл. 2 шт.)

Макаронне тісто з гречкою

200 г гречки
300 г пшеничного борошна
180 г яєць (прибл. 3 шт.)
5–7 ст. л. (50–70 г) киплячої води

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM8.../MUMXL... . Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна.

Насадка для макаронных изделий MUZ8NV1 предназначена для формования листов теста из предварительно приготовленного теста. Насадки для макаронных изделий MUZ8NV2 и MUZ8NV3 служат для дальнейшей переработки листов теста, приготовленных с помощью насадки для макаронных изделий MUZ8NV1, в широкоую 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 использовать только в указанном рабочем положении.

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

Важно!

Для крепления насадок для макаронных изделий всегда требуется адаптер. Адаптер можно приобрести в специализированном магазине в виде отдельной детали (MUZ8AD1) или в комплекте с мясорубкой (MUZ8FW1).

Комплектный обзор

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

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 1

1 MUZ8NV1

Профессиональная насадка для макаронных изделий для листов теста (лазанья)

2 MUZ8NV2

Профессиональная насадка для макаронных изделий для широкой лапши

3 MUZ8NV3

Профессиональная насадка для макаронных изделий для тонкой лапши

Рисунок 2

1 Установочная кнопка (только для MUZ8NV1)

2 Насадка для макаронных изделий

3 Ножка

4 Адаптер для макаронных изделий

5 Фиксирующий рычаг

6 Валики

Рисунок 3

Рабочее положение

Рисунок 4

Адаптер MUZ8AD1

Эксплуатация



Важное указание

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем ориентировочные значения приведены в следующей таблице:

7-ступенчатый: 1...2...3...4...5...6...7

4-ступенчатый: 1.....2.....3.....4

- 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.

Рисунок 13

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести multifunctionальный кронштейн в положение 6. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Снять защитную крышку привода насадки.
- Фиксация адаптера:
 - Вставить захват.
 - Установить адаптер и зафиксировать с помощью зажимного винта. Обратит внимание на положение носика!
- Установка насадки для макаронных изделий на основном блоке:
 - Установить насадку для макаронных изделий на адаптер.
 - Повернуть против часовой стрелки и нажать фиксирующий рычаг вниз.
- Подставить тарелку под выпускное отверстие.
- Вставить вилку в розетку.
- Установить поворотный переключатель на ступень «5».

После работы

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

Чистка и уход

Рисунок 14

Внимание!

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

Ни в коем случае не промывать насадку для макаронных изделий и адаптер под проточной водой и не чистить с помощью воды. Детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Насадку для макаронных изделий и адаптер чистить только с помощью щетки.

Рекомендации по применению

Приготовление листов теста с помощью MUZ8NV1

- Приготовьте макаронное тесто и раскатайте его затем на небольшие полоски.
- Установите установочную кнопку в положение 1. Для этого извлечь установочную кнопку, повернуть и снова зафиксировать.
- Включите кухонный комбайн. Валики начинают вращаться.
- Пропускайте полоски теста через валики пока поверхность не станет гладкой.
- Затем следует постепенно переставлять установочную кнопку из положения 1 на желаемую толщину и пропускать тесто через валики.

Наша рекомендация:

для лазаньи:	толщина 6–7
для лапши:	толщина 7–8

Примечание:

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

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

Дальнейшая переработка с помощью MUZ8NV2/MUZ8NV3

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

Варка макаронных изделий

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

Рецепты

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

Яичные макаронные изделия

500 г пшеничной муки
250 г яиц (ок. 5 штук)
2–3 ст. л. (20 г–30 г) воды

Томатные макаронные изделия

500 г пшеничной муки
140 г томатной пасты
120 г яиц (ок. 2 штук)
4–6 ст. л. (40–60 г) воды

Цельнозерновые макаронные изделия

500 г цельнозерновой муки
300 г яиц (ок. 6 штук)

Шпинатные макаронные изделия

500 г пшеничной муки
200 г шпината
8 ст. л. (85 г) воды

Макаронное тесто из твердых сортов пшеницы

250 г пшеничной муки
250 г муки из твердых сортов пшеницы
10–12 ст. л. (100–120 г) кипящей воды
120 г яиц (ок. 2 штук)

Макаронное тесто с гречкой

200 г гречихи
300 г пшеничной муки
180 г яиц (ок. 3 штук)
5–7 ст. л. (50–70 г) кипящей воды

تنبيه:

إذا التصق العجين بالأسطوانات فدعه زهاء 30-15 دقيقة حتى يجف. ويمكنك بعد ذلك مواصلة الإعداد.

- قطع شرائط العجين المبرومة على شكل قطع بالحجم المطلوب من أجل مواصلة تشكيلها أو جففيها.

الإعداد اللاحق باستخدام MUZ8NV2 و MUZ8NV3

- مرر قطع العجين من خلال أسطوانات الملحقة الإضافية التي ترغب في استخدامها ثم قم ببسطها.

- ويمكن بعد ذلك فوراً إعداد المكرونة أو جففيها بغير تخزينها.

سلق المكرونة

- املاً 4% القدر بالماء وملّحه بالقدر الموافق لمذاقك.
- أضف إلى الماء بعض الزيت إذا كنت تود ذلك؛ ويحول هذا دون التصاق المكرونة ببعضها البعض. انتظر لحين أن يصل الماء إلى درجة الغليان.
- ضع المكرونة في الماء المغلي ودعها تنضج لفترة تتراوح ما بين 2-5 دقائق (تبعاً لطبيعة العجين ودرجة جفافه).

الوصفات

- ضع كافة المكونات في وعاء ثم قم بعجنها باستخدام كُلاب العجين لمدة تتراوح ما بين 4-6 دقائق على السرعة 3.
- 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

- 500 جم طحين قمح
- 250 جم بيض (حوالي 5 بيضات)
- 2-3 ملاعق كبيرة (20 جم - 30 جم) من الماء

مكرونة بالطماطم

- 500 جم طحين قمح
- 140 جم صلصة طماطم
- 120 جم بيض (حوالي بيضتان)
- 4-6 ملاعق كبيرة (40 جم - 60 جم) من الماء

مكرونة الطحين الأسمر

- 500 جم طحين أسمر
- 300 جم بيض (حوالي 6 بيضات)

مكرونة بالسبانخ

- 500 جم طحين قمح
- 200 جم سبانخ
- 8 ملاعق كبيرة (85 جم) من الماء

عجين مكرونة بجريش القمح الخشن

- 250 جم طحين قمح
- 250 جم جريش قمح خشن
- 10-12 ملعقة كبيرة (100 جم - 120 جم) من الماء

المغلي

- 120 جم بيض (حوالي بيضتان)

عجين مكرونة بالحنطة السوداء

- 200 جم طحين الحنطة السوداء
- 300 جم طحين قمح
- 180 جم بيض (حوالي 3 بيضات)
- 5-7 ملاعق كبيرة (50 جم - 70 جم) من الماء المغلي

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

الاستخدام



تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات. القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل للأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات يمكن الاطلاع عليها في الجدول التالي:

ذو 7 درجات: 1.....2.....3.....4.....5.....6.....7
ذو 4 درجات: 1.....2.....3.....4

- يجب تنظيف ملحقات العجان الإضافية لإعداد المكرونة جيداً 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.

الصورة



- يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- يتم إخراج الغطاء الواقى لوحدة إدارة أدوات العمل.
- تثبيت المهائى:
 - ركب السحاب
 - ركب المهائى ثم تثبته بالمسمار اللولبي القامط.
 - انتبه إلي وضع الأنف!
- تركيب الملحقة الإضافية للعجان بالجهاز الأساسي: ركب الملحقة الإضافية للعجان على المهائى، وأدراها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم اضغط في الاتجاه السفلي على اللسان الكابح.
- ضع طبقاً أسفل فتحة الإخراج.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 5.

بعد الفراغ من الاستخدام

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

التنظيف و العناية

الصورة

انتبه!

- يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- ممنوع تماماً غسل تجهيزه إعداد المكرونة وقطعة التوصيل تحت الماء الجاري أو تنظيفهما بالماء بصفة عامة.
- الأطباق غير مهيأة للتنظيف بغسالة الأواني.
- قم فقط بتنظيف تجهيزه إعداد المكرونة وقطعة التوصيل باستخدام فرشاه.

تنبيهات متعلقة بالاستخدام

إعداد العجان باستخدام ملحقة عجائن

الإضافية MUZ8NV1

- جهز عجين المكرونة ثم قم ببرمه على شكل قطع طولية صغيرة.
- اضبط زر الضبط على الوضع 1 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 البرومة من بين الأسطوانات حتى أن يصبح سطحها العلوي ناعم الملمس.
- ثم قم تدريجياً بتغيير وضع زر الضبط من الوضع 1 على السمك المطلوب ومرر العجين من خلال الأسطوانات.
- نصيحة مفيدة:
 - بالنسبة للزانيا: السمك 6-7
 - بالنسبة للمكرونة: السمك 7-8

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز.../MUM8.../MUMXL...
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز:
ملحقة العجائن الإضافية MUZ8NV1 صالحة ومناسبة لتشكيل ألواح عجين من عجين تم إعداده مسبقاً.

ملحقات العجائن الإضافية MUZ8NV2 و MUZ8NV3 يتم استخدامها لغرض مواصلة معالجة وإعداد ألواح العجين التي سبق خضيرها باستخدام ملحقة العجائن الإضافية MUZ8NV1 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 تماماً عن العمل.
تنبيه هام!

ويجري تثبيت الملحقة الإضافية لإنتاج عجائن المكرونة دائماً عبر مهايي.
ويمكن الحصول على المهايي (MUZ8AD1) بصورة منفصلة أو ضمن عبوة مفرمة اللحم (MUZ8FA1) المشتمة عليه لدى المحلات التجارية المتخصصة.

نظرة عامة

- | | | |
|---|---------------------------------------|---|
| 1 | زر الضبط (فقط بالنسبة للطراز MUZ8NV1) | إن دليل الاستخدام هذا يسري على العديد من الأطرزة. |
| 2 | الملحقة الإضافية للعجائن | ويمكن الحصول على أي طراز منها لدى المحلات التجارية. |
| 3 | قدم | كيفية استخدام غلاية المياه الكهربائية. |
| 4 | مهايي الملحقة | |

الصورة A

- | | | |
|---|---------|---|
| 1 | MUZ8NV1 | ملحقة عجائن إضافية للعمل الاحترافي لإعداد ألواح عجين (الازانيا) |
|---|---------|---|

الصورة B

وضع التشغيل

- | | | |
|---|---------|------------------------------------|
| 2 | MUZ8NV2 | ملحقة عجائن إضافية لإعداد المكرونة |
| 3 | MUZ8NV3 | ملحقة عجائن إضافية لإعداد الشعيرية |

الصورة D

مهايي MUZ8AD1

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

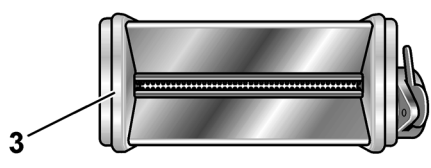
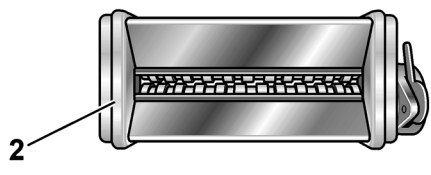
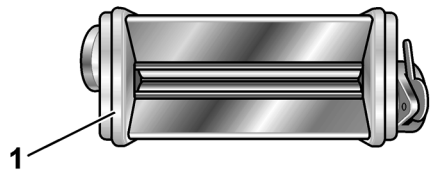
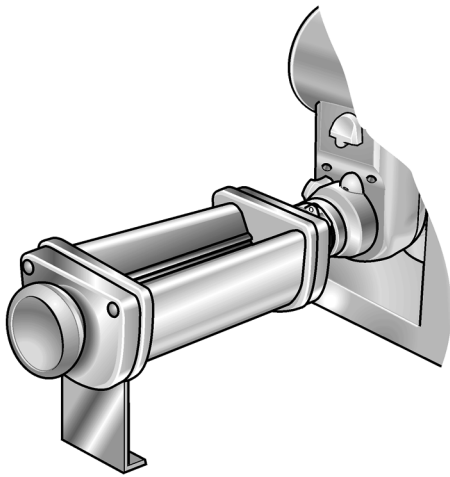
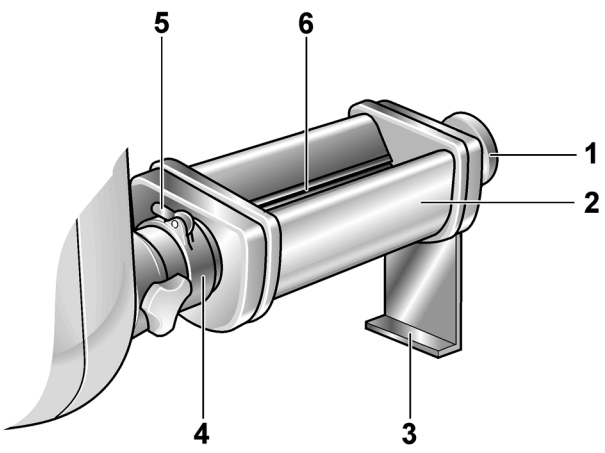
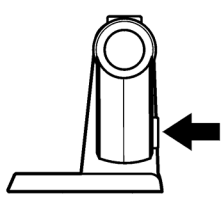
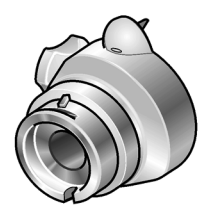
Carl-Wery-Str. 34

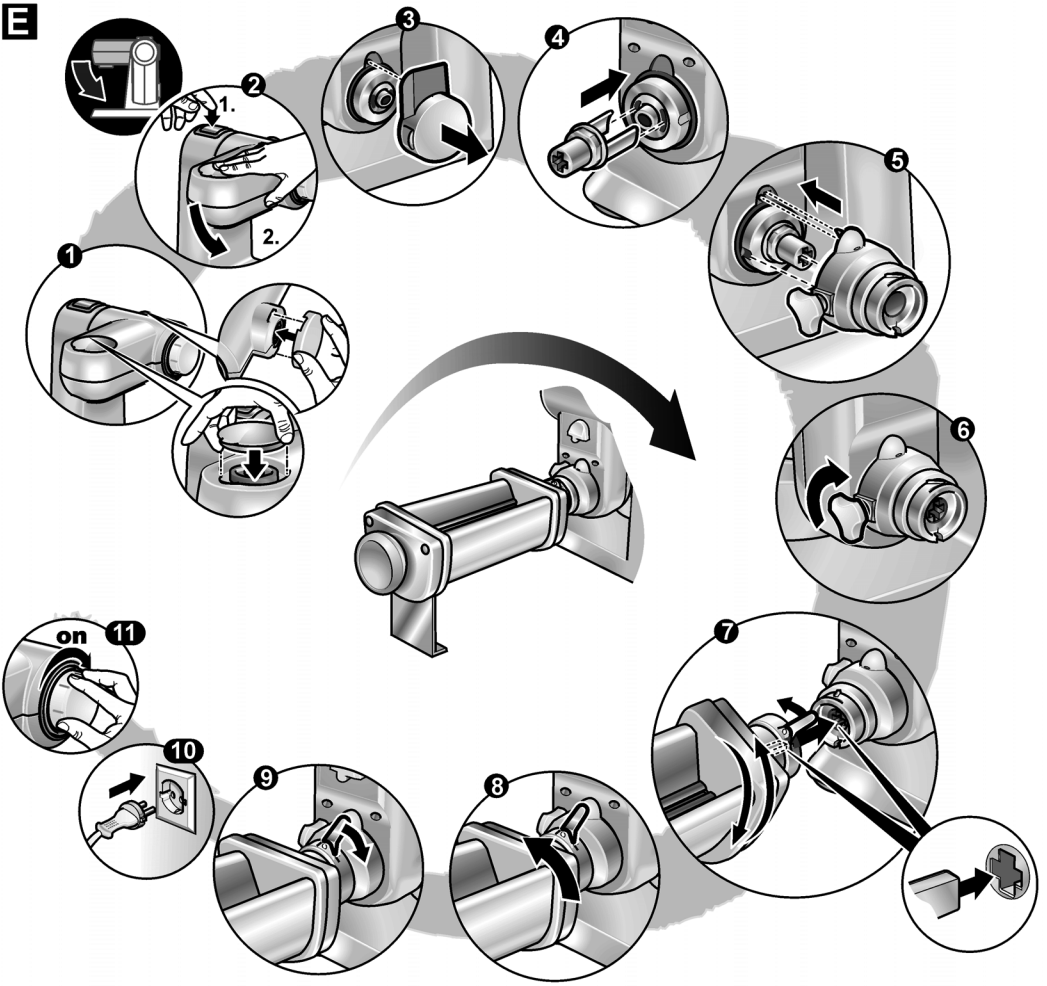
81739 München

Germany

www.bosch-home.com

9000908538/07.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

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

E**F**