



# BOSCH



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

# PastaPassion

## MUZ9PP1

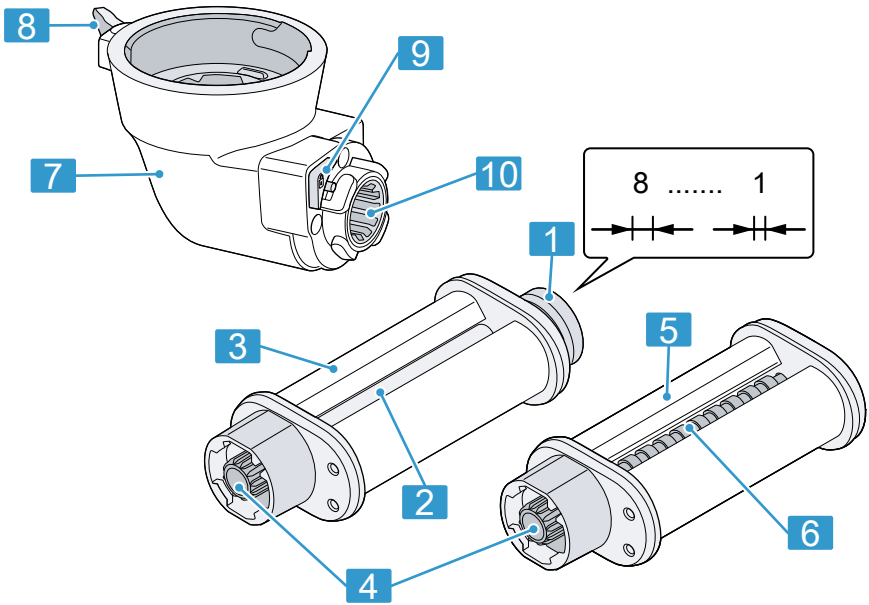
[de]	Gebrauchsanleitung	Profi-Pastavorsatz	6
[en]	User manual	Professional pasta attachment	8
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire professionnel pour pâtes	10
[it]	Manuale utente	Accessorio professionale per la pasta	12
[nl]	Gebruikershandleiding	Professioneel pastavorzetstuk	14
[da]	Betjeningsvejledning	Professionel pastaforsats	16
[no]	Bruksanvisning	Profesjonell pastaforsats	18
[sv]	Bruksanvisning	Professionel pastatillsats	20
[fi]	Käyttöohje	Pastanvalmistuslaite	22
[es]	Manual de usuario	Módulo profesional para pasta	24
[pt]	Manual do utilizador	Acessório profissional para massa	26
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Επαγγελματικό προσάρτημα ζυμαρικών	28
[tr]	Kullanım kılavuzu	Profesyonel makarna ünitesi	30
[pl]	Instrukcja obsługi	Profesjonalna przystawka do makaronu	32
[uk]	Керівництво з експлуатації	Професійна макаронна насадка	34
[ru]	Руководство пользователя	Профессиональная насадка для макаронных изделий	36
[ar]	دليل المستخدم	باستا احترافية	38



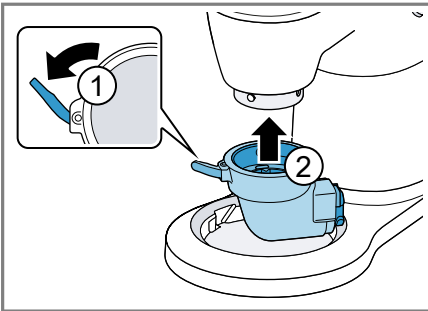
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001269514>



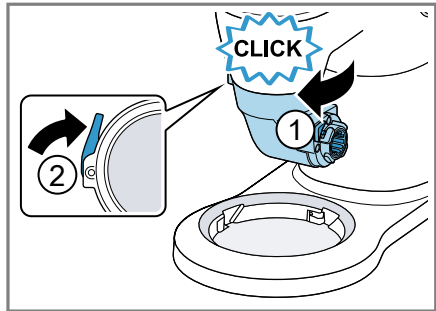
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraille internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



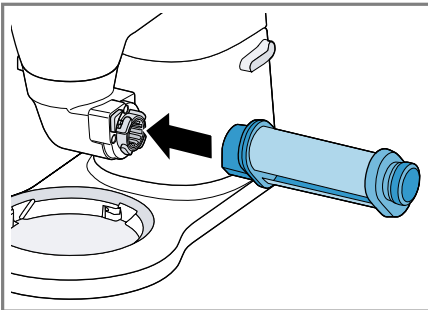
1



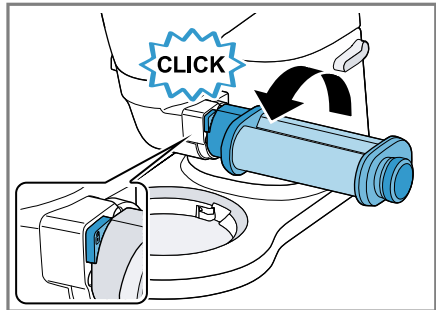
2



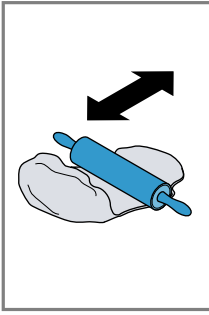
3



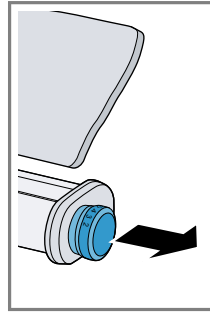
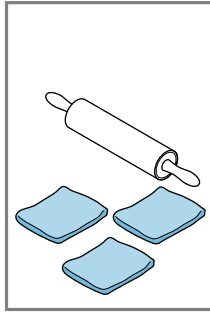
4



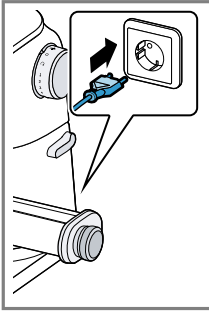
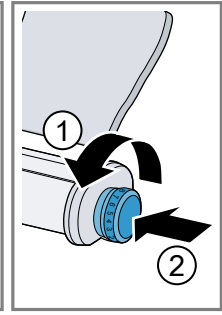
5



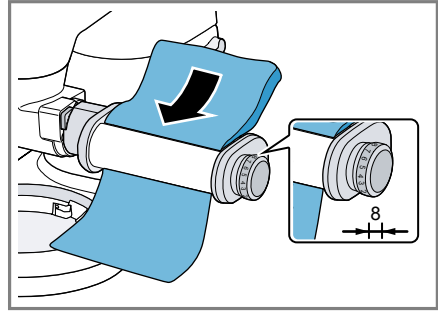
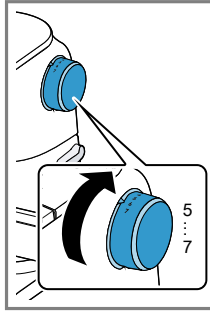
6



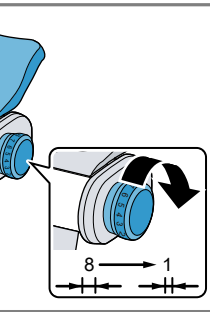
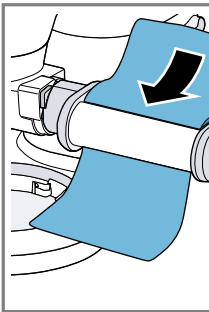
7



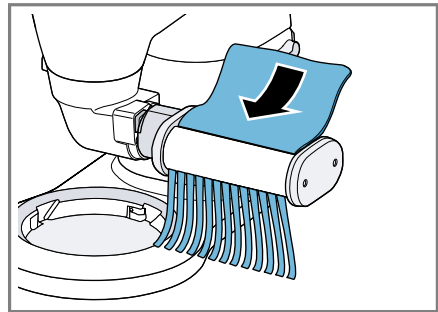
8



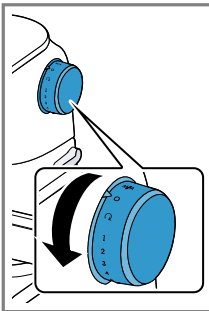
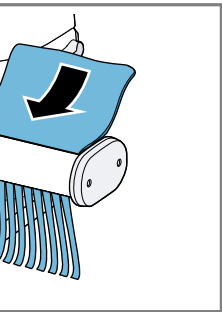
9



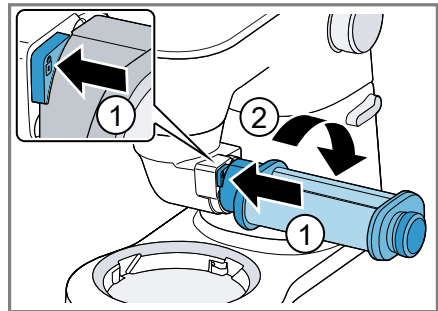
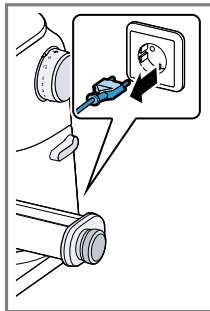
10



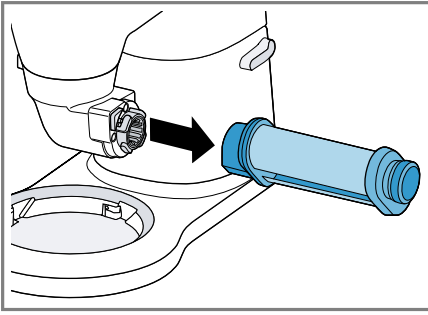
11



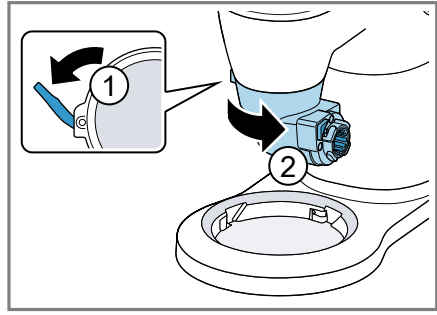
12



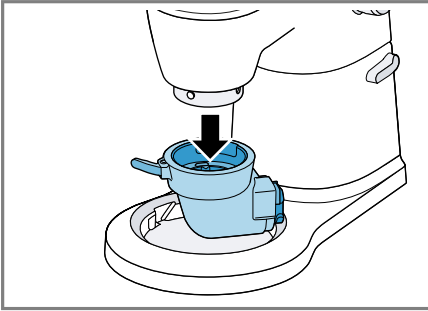
13



14



15



16

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗

17



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUM9.
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Vorbereiten von Nudelplatten und Bandnudeln.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Nicht zwischen die Walzen fassen.
- ▶ Das Zubehör nie am Grundgerät zusammenbauen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur in der dafür vorhergesehenen Arbeitsposition und mit dem mitgelieferten Universal-Adapter verwenden.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Gegenstände zwischen die Walzen stecken.

## Übersicht

→ Abb. **1**

<b>1</b>	Einstellknopf
<b>2</b>	Walzen
<b>3</b>	Pastavorsatz für Nudelplatten
<b>4</b>	Verbindung zum Universal-Adapter
<b>5</b>	Pastavorsatz für Bandnudeln
<b>6</b>	Schneid-Walzen
<b>7</b>	Universal-Adapter
<b>8</b>	Arretierungshebel
<b>9</b>	Entriegelungstaste
<b>10</b>	Antrieb

## Symbole

Symbol	Beschreibung
	Verriegelung öffnen
<b>1</b>	Teigdicke 1 (dünn)

Symbol	Beschreibung
<b>8</b>	Teigdicke 8 (dick)

## Zubehör verwenden

Folgen Sie der Bildanleitung.

### Universal-Adapter und Zubehör an das Grundgerät anbauen

→ Abb. **2** - **5**

### Teig vorbereiten

**Voraussetzung:** Bevor das Zubehör verwendet wird, den gewünschten Nudelteig mit der Küchenmaschine vorbereiten und evtl. ruhen lassen.

→ "Teig zubereiten", Seite 7

→ Abb. **6** - **6**

### Herstellung und Weiterverarbeitung der Teigplatten

#### Hinweise

- Immer mit der Stufe 8 beginnen und nur in einzelnen Schritten die Dicke verringern. Den Teig dann erneut durchlaufen lassen.

- Für die Herstellung von Lasagneplatten wählen Sie die Stufe 3-4.  
Für die Weiterverarbeitung des Teiges in Nudelform wählen Sie die Stufe 1-2.
- Für die Herstellung von Lasagneplatten wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5.  
Für die Weiterverarbeitung zur Nudelform wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 7.

→ Abb. **7** - **12**

## Nach der Arbeit

→ Abb. **13** - **16**

## Gerät und Teile reinigen

- ▶ Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **17**

## Rezepte und Anwendungsbeispiele

### Teig zubereiten

1. Die gewünschten Zutaten in eine Schüssel geben.
2. **Hinweis:** Wenn die Masse zu trocken ist, fügen Sie Wasser hinzu.  
Mit dem Knethaken 4-6 Minuten auf Stufe 3 kneten.
- ✓ Die Masse hat sich zu einer festen Kugel geformt.
3. Den zubereiteten Nudelteig portionieren und ausrollen.  
→ Abb. **6**

### Anwendungsbeispiele

Hier finden Sie Beispielrezepte, die speziell für Ihr Gerät entwickelt wurden.

Rezept	Zutaten
Eiernudeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g Weizenmehl</li> <li>■ 200 g Eier (ca. 5 Stück)</li> <li>■ 55 g Wasser</li> </ul>
Tomatennudeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g Weizenmehl</li> <li>■ 115 g Tomatenmark</li> <li>■ 100 g Eier (ca. 2 Stück)</li> <li>■ 35 g Wasser</li> </ul>

Rezept	Zutaten
Vollkornnudeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g Vollkornmehl</li> <li>■ 260 g Eier (ca. 6 Stück)</li> </ul>
Spinatnudeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g Weizenmehl</li> <li>■ 160 g Spinat</li> <li>■ 90 g Wasser</li> </ul>
Nudelteig mit Hartweizengrieß	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g Weizenmehl</li> <li>■ 200 g Hartweizengrieß</li> <li>■ 10 EL kochendes Wasser</li> <li>■ 100 g Eier (ca. 2 Stück)</li> </ul>
Nudelteig mit Buchweizen	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g Buchweizen</li> <li>■ 240 g Weizenmehl</li> <li>■ 114 g Eier (ca. 3 Stück)</li> <li>■ 6 EL kochendes Wasser</li> </ul>

### Nudeln kochen

1. Die Nudeln in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro 1/2 kg Nudeln).
- ✓ Frische Nudeln sind je nach Dicke des Teigs innerhalb von 2-5 Minuten fertig (abhängig von Teig und Trockenheit).
2. Während des Kochens vorsichtig umrühren, anschließend die Nudeln in ein Sieb abgießen.



## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM9.
- With genuine parts and accessories.
- For preparing pasta sheets and tagliatelle.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Do not reach in between the rollers.
- ▶ Never assemble the accessories on the main unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ The accessory should only be used in the intended operating position and with the universal adapter supplied.

### Avoiding material damage

- ▶ Do not insert any objects between the rollers.

### Overview

→ Fig. 1

1	Control knob
2	Rollers
3	Pasta attachment for sheets of pasta
4	Connection to the universal adapter
5	Pasta attachment for tagliatelle
6	Cutting rollers
7	Universal adapter
8	Locking lever
9	Release button
10	Drive

### Symbols

Symbol	Description
	Open locking mechanism
1	Dough thickness 1 (thin)

Symbol	Description
8	Dough thickness 8 (thick)

### Using the accessories

Follow the illustrated instructions.

#### Attaching the universal adapter to the main unit

→ Fig. 2 - 5

#### Preparing the dough

**Requirement:** Before using the accessory, prepare the pasta dough you require with the food processor and leave to stand, if applicable.

→ "Making dough", Page 9

→ Fig. 6 - 6

#### Making sheets of dough and further processing

##### Notes

- Always start with setting 8, only reducing the thickness in individual steps. Then allow the dough to run through again.



- Select the setting 3-4 to make sheets for lasagne.  
Select the setting 1-2 to continue processing the dough for use in pasta dishes.
- Select speed level 5 to make sheets for lasagne.  
For further processing into a pasta shape, select speed setting 7.

→ Fig. 7 - 12

### After using the appliance

→ Fig. 13 - 16

## Cleaning the appliance and parts

- ▶ Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 17

## Recipes and application examples

### Making dough

1. Put the required ingredients in a bowl.
2. **Note:** If the mixture is too dry, add water.  
Knead ingredients with the kneading hook at setting 3 for 4-6 minutes.
- ✓ The mixture will turn into a firm ball.
3. Divide the prepared pasta dough into portions and roll out.  
→ Fig. 6

### Application examples

You can find sample recipes that have been specially developed for your appliance here.

Recipe	Ingredients
Egg pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g wheat flour</li> <li>■ 200 g eggs (approx. 5)</li> <li>■ 55 g water</li> </ul>
Tomato pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g wheat flour</li> <li>■ 115 g tomato purée</li> <li>■ 100 g eggs (approx. 2)</li> <li>■ 35 g water</li> </ul>

Recipe	Ingredients
Wholemeal pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g wholemeal flour</li> <li>■ 260 g eggs (approx. 6)</li> </ul>
Spinach pasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g wheat flour</li> <li>■ 160 g spinach</li> <li>■ 90 g water</li> </ul>
Pasta dough with durum	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g wheat flour</li> <li>■ 200 g durum wheat semolina</li> </ul>
wheat semolina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 10 tbsp boiling water</li> <li>■ 100 g eggs (approx. 2)</li> </ul>
Pasta dough with buckwheat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g buckwheat</li> <li>■ 240 g wheat flour</li> </ul>
buckwheat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 114 g eggs (approx. 3)</li> <li>■ 6 tbsp boiling water</li> </ul>

### Cooking the pasta

1. Add the pasta to a pan containing sufficient boiling water with a little salt (approx. 4 litres per ½ kg pasta).
- ✓ Depending on the thickness of the dough, fresh pasta will be cooked in 2-5 minutes (depending on the dough and how dry it is).
2. Stir carefully while cooking. Then drain the dough using a strainer.

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
  - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un robot culinaire de la série MUM9.
  - avec des pièces et accessoires d'origine.
  - Pour préparer des feuilles de pâtes et des tagliatelles.
  - ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
  - ▶ Ne pas introduire les doigts entre les cylindres.
  - ▶ Ne jamais assembler l'accessoire sur l'appareil de base.
  - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
  - ▶ Utiliser l'accessoire uniquement dans la position de travail prévue et avec l'adaptateur universel fourni.

## Prévenir les dégâts matériels


- ▶ N'insérez pas d'objet entre les rouleaux.

## Aperçu

→ Fig. 1

1	Bouton de réglage
2	Cylindres
3	Embout pour plaques de pâtes
4	Connexion sur l'adaptateur universel
5	Filière à pâtes pour tagliatelles
6	Cylindres de coupe
7	Adaptateur universel
8	Levier de verrouillage
9	Touche de déverrouillage
10	Entraînement

## Symboles

Symbole	Description
	Ouvrir le verrouillage
1	Épaisseur de pâte 1 (fine)

Symbole	Description
8	Épaisseur de pâte 8 (épaisse)

## Utiliser des accessoires

Suivre les instructions de la figure.

### Montage de l'adaptateur universel et des accessoires sur l'appareil de base

→ Fig. 2 - 5

### Préparation de la pâte

**Condition :** Avant d'utiliser l'accessoire, préparer la pâte à l'aide du robot culinaire et la laisser reposer éventuellement.

→ "Préparer la pâte", Page 11

→ Fig. 6 - 6

### Confection et poursuite de la préparation des feuilles de pâte

#### Remarques

- Toujours commencer au niveau 8 et réduire l'épaisseur petit à petit. Ensuite, faire de nouveau passer la pâte.

- Pour la fabrication de plaques à lasagnes, sélectionner l'épaisseur 3-4. Pour préparer des nouilles, sélectionner l'épaisseur 1-2.
- Pour la préparation des pâtes à lasagnes, sélectionner la vitesse 5. Pour poursuivre avec la mise en forme des pâtes, sélectionner la vitesse 7.

→ Fig. **7** - **12**

## Après l'utilisation

→ Fig. **13** - **16**

## Nettoyer l'appareil et ses composants

- ▶ Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.  
→ Fig. **17**

## Recettes et exemples d'utilisation

### Préparer la pâte

1. Verser les ingrédients souhaités dans un saladier.
2. **Remarque** : Si la pâte est trop sèche, ajouter de l'eau.  
Avec le crochet pétrisseur, pétrir 4 à 6 minutes à vitesse 3.
- ✓ La pâte doit prendre la forme d'une boule ferme.
3. Diviser la pâte en portions et l'étaler.  
→ Fig. **6**

### Exemples d'utilisation

Vous trouverez ici des exemples de recettes spécialement conçues pour votre appareil.

Recette	Ingrédients
Pâtes aux œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farine de blé</li> <li>■ 200 g d'œuf (env. 5 œufs)</li> <li>■ 55 g d'eau</li> </ul>

Recette	Ingrédients
Pâtes aux tomates	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farine de blé</li> <li>■ 115 g de concentré de tomates</li> <li>■ 100 g d'œuf (env. 2 œufs)</li> <li>■ 35 g d'eau</li> </ul>
Pâtes au blé complet	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farine complète</li> <li>■ 260 g d'œuf (env. 6 œufs)</li> </ul>
Pâtes aux épinards	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farine de blé</li> <li>■ 160 g d'épinards</li> <li>■ 90 g d'eau</li> </ul>
Pâtes à la semoule de blé dur	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g de farine de blé</li> <li>■ 200 g de semoule de blé dur</li> <li>■ 10 c. à s. d'eau bouillante</li> <li>■ 100 g d'œuf (env. 2 œufs)</li> </ul>
Pâtes au sarrasin	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g de sarrasin</li> <li>■ 240 g de farine de blé</li> <li>■ 114 g d'œuf (env. 3 œufs)</li> <li>■ 6 c. à s. d'eau bouillante</li> </ul>

### Cuisson des pâtes

1. Placer les pâtes dans une quantité suffisante d'eau bouillante salée (env. 4 litres par ½ kg de pâtes).
- ✓ Suivant l'épaisseur de la pâte, les pâtes fraîches sont prêtes en 2 à 5 minutes (en fonction de la pâte et de l'humidité).
2. Remuer délicatement pendant la cuisson puis égoutter les pâtes dans une passoire.

## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un robot da cucina della serie MUM9.
- con gli accessori e le parti originali.
- per preparare sfoglie e tagliatelle.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Non mettere le mani tra i rulli.
- ▶ Non assemblare mai l'accessorio sull'apparecchio base.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto nell'apposita posizione di lavoro e con l'adattatore universale fornito in dotazione.

### Prevenzione di danni materiali


- ▶ Non inserire alcun oggetto tra la laminazione.

### Panoramica

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Manopola di regolazione
<b>2</b>	Rulli
<b>3</b>	Trafila per sfoglie di pasta
<b>4</b>	Collegamento all'adattatore universale
<b>5</b>	Trafila per tagliatelle
<b>6</b>	Rulli di taglio
<b>7</b>	Adattatore universale
<b>8</b>	Leva di arresto
<b>9</b>	Pulsante di sblocco
<b>10</b>	Ingranaggio

### Simboli

Simbolo	Descrizione
	Aprire il dispositivo di bloccaggio

Simbolo	Descrizione
<b>1</b>	Spessore dell'impasto 1 (sottile)
<b>8</b>	Spessore dell'impasto 8 (spesso)

### Utilizzo degli accessori

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

### Montaggio dell'adattatore universale e dell'accessorio sull'apparecchio base

→ Fig. **2 - 5**

### Preparazione dell'impasto

**Requisito:** Prima di utilizzare l'accessorio, preparare l'impasto desiderato con la macchina da cucina e se necessario lasciarlo riposare.

→ "Preparazione dell'impasto", Pagina 13

→ Fig. **6 - 6**

## Produzione e ulteriore lavorazione delle sfoglie

### Note

- Iniziare sempre con il livello 8 e ridurre lo spessore solo di un livello per volta. Far passare nuovamente l'impasto attraverso i rulli.
- Per produrre sfoglie per le lasagne, selezionare i livelli 3-4.  
Per rilavorare l'impasto in forma di pasta scegliere i livelli 1-2.
- Per produrre sfoglie per lasagne, selezionare il livello di velocità 5.  
Per ottenere della pasta di altri formati, selezionare il livello di velocità 7.

→ Fig. **7** - **12**

### Dopo l'utilizzo

→ Fig. **13** - **16**

## Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

- ▶ Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.  
→ Fig. **17**

## Ricette ed esempi d'impiego

### Preparazione dell'impasto

1. Mettere gli ingredienti desiderati in una ciotola.
2. **Nota:** Se il composto è troppo asciutto, aggiungere acqua.  
Impastare con il gancio impastatore per 4-6 minuti alla velocità 3.
- ✓ Il composto deve formare una sfera compatta.
3. Porzionare e stendere l'impasto preparato.  
→ Fig. **6**

### Esempi d'impiego

Qui trovate esempi di ricette elaborate appositamente per il vostro apparecchio.

Ricetta	Ingredienti
Pasta all'uovo	■ 400 g di farina di grano tenero

Ricetta	Ingredienti
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g di uova (ca. 5 uova)</li> <li>■ 55 g di acqua</li> </ul>
Pasta al pomodoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g di farina di grano tenero</li> <li>■ 115 g di concentrato di pomodoro</li> <li>■ 100 g di uova (ca. 2 uova)</li> <li>■ 35 g di acqua</li> </ul>
Pasta integrale	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g di farina integrale</li> <li>■ 260 g di uova (ca. 6 uova)</li> </ul>
Pasta agli spinaci	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g di farina di grano tenero</li> <li>■ 160 g di spinaci</li> <li>■ 90 g di acqua</li> </ul>
Pasta di semola di grano duro	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g di farina di grano tenero</li> <li>■ 200 g di semola di grano duro</li> <li>■ 10 cucchiaino di acqua bollente</li> <li>■ 100 g di uova (ca. 2 uova)</li> </ul>
Pasta di grano saraceno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g di farina di grano saraceno</li> <li>■ 240 g di farina di grano tenero</li> <li>■ 114 g di uova (ca. 3 uova)</li> <li>■ 6 cucchiaino di acqua bollente</li> </ul>

### Cottura della pasta

1. Mettere la pasta in sufficiente acqua bollente salata (ca. 4 litri per 1/2 kg di pasta).
- ✓ A seconda dello spessore, la pasta fresca cuoce in 2-5 minuti (a seconda dell'impasto e del grado di essiccazione).
2. Mescolare delicatamente durante la cottura, quindi scolare la pasta.



## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een keukenmachine van de bouwserie MUM9.
- met originele onderdelen en accessoires.
- om noedelvellen en lintnoedels voor te bereiden.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ Niet tussen de rollen grijpen.
- ▶ Het toebehoren nooit samenbouwen terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in de daarvoor bestemde werkstand en met de meegeleverde universele adapter gebruiken.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen voorwerpen tussen de rollen steken.

## Overzicht

→ Fig. 1

1	Instelknop
2	Rollen
3	Pastahulpstuk voor lasagnevellen
4	Verbinding met de universele adapter
5	Pasta-voorzetstuk voor lintnoedels
6	Snijrollen
7	Universele adapter
8	Vastzethendel
9	Ontgrendelknop
10	Aandrijving

## Symbolen

Symbool	Beschrijving
---------	--------------

Symbool	Beschrijving
	Vergrendeling openen
1	Deegdikte 1 (dun)
8	Deegdikte 8 (dik)

## Toebehoren gebruiken

Volg de instructies met afbeeldingen.

## Universele adapter en toebehoren aan het basisapparaat monteren

→ Fig. 2 - 5

## Deeg voorbereiden

**Vereiste:** Alvorens het toebehoren te gebruiken, het gewenste noedeldeeg met de keukenmachine voorbereiden en zo nodig laten rusten.

→ "Deeg bereiden", Pagina 15

→ Fig. 6 - 6

## Vervaardiging en verdere verwerking van de deegplakken

### Opmerkingen

- Altijd met stand 8 beginnen en de dikte telkens met slechts één stand verminderen. Het deeg vervolgens opnieuw door de rollen laten lopen.
- Voor het maken van lasagnevellen selecteert u stand 3-4.  
Voor verdere verwerking van het deeg tot noedels selecteert u stand 1-2.
- Voor het maken van lasagnevellen selecteert u snelheidsstand 5.  
Voor de verdere verwerking tot noedels selecteert u snelheidsstand 7.

→ Fig. **7** - **12**

### Na gebruik

→ Fig. **13** - **16**

## Apparaat en onderdelen reinigen

- ▶ De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.  
→ Fig. **17**

## Recepten en toepassingsvoorbeelden

### Deeg bereiden

1. De gewenste ingrediënten in een kom doen.
2. **Opmerking:** Water toevoegen als de deegmassa te droog is.  
Met de kneedhaak 4-6 minuten kneden op stand 3.
- ✓ De deegmassa is tot een vaste bol gevormd.
3. Het bereide noedeldeeg in porties verdelen en uitrollen.  
→ Fig. **6**

### Toepassingsvoorbeelden

Hier vindt u voorbeeldrecepten die speciaal voor uw apparaat zijn ontwikkeld.

Recept	Ingrediënten
Eiernoedels	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g tarwebloem</li> <li>■ 200 g eieren (ca. 5 stuks)</li> <li>■ 55 g water</li> </ul>
Tomatennoedels	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g tarwebloem</li> <li>■ 115 g tomatenpuree</li> <li>■ 100 g eieren (ca. 2 stuks)</li> <li>■ 35 g water</li> </ul>
Volkorennoedels	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g volkorenmeel</li> <li>■ 260 g eieren (ca. 6 stuks)</li> </ul>
Spina-zienoedels	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g tarwebloem</li> <li>■ 160 g spinazie</li> <li>■ 90 g water</li> </ul>
Noedeldeeg met griesmeel van harde tarwe	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g tarwebloem</li> <li>■ 200 g griesmeel van harde tarwe</li> <li>■ 10 el kokend water</li> <li>■ 100 g eieren (ca. 2 stuks)</li> </ul>
Noedeldeeg met boekweit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g boekweit</li> <li>■ 240 g tarwebloem</li> <li>■ 114 g eieren (ca. 3 stuks)</li> <li>■ 6 el kokend water</li> </ul>

### Noedels koken

1. De noedels in voldoende kokend en gezouten water doen (ca. 4 liter per 1/2 kg noedels).
- ✓ Verse noedels zijn al naargelang de dikte van het deeg binnen 2-5 minuten gaar (afhankelijk van het deeg en de droogheid).
2. De noedels tijdens het koken voorzichtig omroeren en vervolgens in een zeef afgieten.

### Recept      Ingrediënten

## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUM9.
- med originale dele og tilbehør.
- til forberedelse af nudelplader og båndnudler.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Grib ikke ind mellem valserne.
- ▶ Tilbehør må aldrig samles på motorenheden.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition og med den medfølgende universaladapter.

## Forhindring af materielle skader


- ▶ Stik ikke genstande ind mellem valserne.

## Oversigt

→ Fig. 1

1	Indstillingsknap
2	Valser
3	Pastaforsats til pastaplader
4	Forbindelse til universaladapteren
5	Pastaforsats til båndnudler
6	Skærevalser
7	Universaladapter
8	Låsearm
9	Sikkerhedsknap
10	Drev

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Åbne låsemekanisme
1	Dejtykkelse 1 (tynd)

Symbol	Beskrivelse
8	Dejtykkelse 8 (tyk)

## Anvendelse af tilbehør

Følg billedvejledningen.

### Montering af universaladapter og tilbehør på motorenheden

→ Fig. 2 - 5

### Klargøring af dejen

**Krav:** Forbered den ønskede nudeldej med køkkenmaskinen, og lad den evt. hvile, før tilbehøret bruges.

→ "Tilberedning af dej", Side 17

→ Fig. 6 - 6

### Fremstilling og videreforarbejdning af dejpladerne

#### Bemærkninger

- Begynd altid med trin 8, og mindsk kun tykkelsen i enkelte trin. Lad derefter dejen køre igennem igen.
- Vælg trin 3-4 til fremstilling af lasagneplader.  
Vælg trin 1-2 til videreforarbejdning af dejen i pastaform.



- Vælg hastighedstrin 5 til fremstilling af lagsagneplader.  
Vælg hastighedstrin 7 til videreførarbejdning til nudelform.

→ Fig. 7 - 12

### Efter arbejdet

→ Fig. 13 - 16

## Rengøring af apparat og dele

- ▶ Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.  
→ Fig. 17

## Opskrifter og eksempler på brug

### Tilberedning af dej

1. Kom de ønskede ingredienser i en skål.
2. **Bemærk:** Hvis massen er for tør, så tilsæt vand.  
Ælt med æltekroge i 4-6 minutter på trin 3.
- ✓ Massen har formet sig til en fast kugle.
3. Portionér den tilberedte pastadej, og rul den ud.  
→ Fig. 6

### Eksempler på brug

Her kan du finde opskriftseksempler, der er udviklet specielt til dit apparat.

Opskrift	Ingredienser
Ægnudler	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g hvedemel</li> <li>▪ 200 g æg (ca. 5 stk.)</li> <li>▪ 55 g vand</li> </ul>
Tomatnudler	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g hvedemel</li> <li>▪ 115 g tomatpuré</li> <li>▪ 100 g æg (ca. 2 stk.)</li> <li>▪ 35 g vand</li> </ul>
Fuldkornspasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g fuldkornsmel</li> <li>▪ 260 g æg (ca. 6 stk.)</li> </ul>
Spinatnudler	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g hvedemel</li> <li>▪ 160 g spinat</li> <li>▪ 90 g vand</li> </ul>

Opskrift	Ingredienser
Nudeldej med semulje af hård hvede	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g hvedemel</li> <li>▪ 200 g semulje af hård hvede</li> <li>▪ 10 spsk. kogende vand</li> <li>▪ 100 g æg (ca. 2 stk.)</li> </ul>
Nudeldej med boghvede	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 160 g boghvede</li> <li>▪ 240 g hvedemel</li> <li>▪ 114 g æg (ca. 3 stk.)</li> <li>▪ 6 spsk. kogende vand</li> </ul>

### Kogning af nudler

1. Kom nudlerne i rigeligt med kogende og saltet vand (ca. 4 liter pr. ½ kg nudler).
- ✓ Afhængigt af dejens tykkelse er friske nudler færdige inden for 2-5 minutter (afhængigt af dej og tørhed).
2. Rør forsigtigt rundt under kogningen, og lad derefter nudlerne dryppe af i en si.

## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en kjøkkenmaskin i serie MUM9.
- med originaldeler og -tilbehør.
- Til forberedelse av pastaplater og tagliatelle.
- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Ikke grip inn mellom valsene.
- ▶ Tilbehøret må aldri settes sammen på basisapparatet.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Bruk tilbehøret bare i den tiltenkte arbeidsposisjonen til det, og bare med den medfølgende universaladapteren.

## Unngå materielle skader


- ▶ Ikke stikk noen gjenstander mellom valsene.

## Oversikt

→ Fig. 1

1	Innstillingsknapp
2	Valser
3	Pasta-munnstykke for pastaplater
4	Forbindelse til universaladapter
5	Pasta-munnstykke for tagliatelle
6	Skjærevalser
7	Universaladapter
8	Låsespak
9	Utløsningstast
10	Drev

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Åpne låsen
1	Deigtykkelse 1 (tynn)

Symbol	Beskrivelse
8	Deigtykkelse 8 (tykk)

## Bruk av tilbehør

Følg veiledningen i bilder.

### Montere universaladapter og tilbehør på grunnapparatet

→ Fig. 2 - 5

### Forberede deig

**Forutsetning:** Forbered ønsket pastadeig med kjøkkenmaskinen og la den ev. hvile litt før du bruker tilbehøret.

→ "Tilberede deigen", Side 19

→ Fig. 6 - 6

### Produksjon og videre behandling av deigplatene

#### Merknader

- Start alltid med trinn 8, og reduser tykkelsen bare i enkelte trinn. Kjør så gjennom deigen igjen.
- For produksjon av lasagneplater velger du trinn 3-4. For videre behandling av deigen i pastaform velger du trinn 1-2.

- Velg hastighetstrinn 5 til produksjon av lasagnaplater.  
Velg hastighetstrinn 7 til videre bearbeiding til pastaform.

→ Fig. **7** - **12**

### Etter arbeidet

→ Fig. **13** - **16**

## Rengjøre apparatet og delene

- ▶ Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.  
→ Fig. **17**

## Oppskrifter og eksempler på bruk

### Tilberede deigen

1. Ha ønskede ingredienser i en bolle.
2. **Merk:** Hvis massen er for tørr, må du tilsette vann.  
Elt med eltekroken i 4-6 minutter på trinn 3.
- ✓ Massen har formet seg til en fast kule.
3. Del opp pastadeigen og rull den ut.  
→ Fig. **6**

### Eksempler på bruk

Her finner du oppskriftseksempler som er utviklet spesielt for ditt apparat.

Oppskrift	Ingredienser
Eggpasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g hvetemel</li> <li>▪ 200 g egg (ca. 5 stk.)</li> <li>▪ 55 g vann</li> </ul>
Tomatpasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g hvetemel</li> <li>▪ 115 g tomatpuré</li> <li>▪ 100 g egg (ca. 2 stk.)</li> <li>▪ 35 g vann</li> </ul>
Fullkornspasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g fullkornsmel</li> <li>▪ 260 g egg (ca. 6 stk.)</li> </ul>
Spinatpasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g hvetemel</li> <li>▪ 160 g spinat</li> <li>▪ 90 g vann</li> </ul>
Pastadeig med harde hvetegryn	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g hvetemel</li> <li>▪ 200 g harde hvetegryn</li> <li>▪ 10 ss kokende vann</li> <li>▪ 100 g egg (ca. 2 stk.)</li> </ul>

Oppskrift	Ingredienser
Pastadeig med bokhvete	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 160 g bokhvete</li> <li>▪ 240 g hvetemel</li> <li>▪ 114 g egg (ca. 3 stk.)</li> <li>▪ 6 ss kokende vann</li> </ul>

### Koking av pasta

1. Legg pastaen i tilstrekkelig kokende og saltet vann (ca. 4 liter per 1/2 kg pasta).
- ✓ Avhengig av hvor tykk deigen er, er fersk pasta ferdig i løpet av 2-5 minutter (avhengig av deigen og hvor tørr den er).
2. Rør forsiktig mens den koker, hell deretter pastaen over i et dørslag.

## Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en hushållsapparat i serien MUM9.
- med originaldelar och originaltillbehör.
- För att förbereda nudelplattor och bandnudlar.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ▶ Ta inte i dem mellan valsarna.
- ▶ Montera aldrig tillbehör på motordelen.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Sätt tillbehöret i avsett arbetsläge och använd det med den medföljande universaladaptorn.

## Undvika saksador


- ▶ Stick inte in något mellan valsarna.

## Översikt

→ Fig. 1

1	Inställningsknapp
2	Valsar
3	Pastatillsats för nudelplattor
4	Anslutning till universaladaptorn
5	Pastatillsats för bandnudlar
6	Skärvalsar
7	Universaladapter
8	Låsbygel
9	Låsknapp
10	Drivning

## Symboler

Symbol	Beskrivning
	Öppna spärren
1	Degtjocklek 1 (tunn)
8	Degtjocklek 8 (tjock)

## Användning av tillbehör

Följ figuranvisningarna.

### Montering av universaladapter och tillbehör på motordelen

→ Fig. 2 - 5

### Förbereda degen

**Krav:** Innan du använder tillbehöret måste du förbereda den önskade nudeldegen och eventuellt låta den vila.

→ "Tillagning av degen", Sid. 21

→ Fig. 6 - 6

### Tillagning och vidarebearbetning av pastaplattorna

#### Anmärkningar

- Börja alltid med läge 8 och sänk alltid tjockleken ett steg i taget. Låt degen sedan gå genom igen.
- Om du gör lasagneplattor ska du välja steg 3-4.  
Om du ska fortsätta att bearbeta degen till nudlar ska du välja steg 1-2.

- Vid tillagning av lasagneplattor väljer du hastighetsläge 5.  
För vidarebearbetning till nudelform väljer du hastighetsläge 7.

→ Fig. 7 - 12

### Efter arbetet

→ Fig. 13 - 16

## Rengöring av apparaten och delarna

- ▶ Rengör de olika delarna som tabellen anger.  
→ Fig. 17

## Recept och tillämpningsexempel

### Tillagning av degen

1. Lägg önskade ingredienser i en skål.
2. **Notera:** Tillsätt vatten om degen är för torr.  
Knåda med degkroken 4–6 minuter i läge 3.
- ✓ Degen formar sig till ett fast klot.
3. Portionera den tillredda pastadegen och kavla ut den.  
→ Fig. 6

### Användningsexempel

Här följer receptexempel som har tagits fram speciellt för din apparat.

Recept	Ingredienser
Äggnudlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g vetemjöl</li> <li>▪ 200 g ägg (ca 5 st.)</li> <li>▪ 55 g vatten</li> </ul>
Tomatnudlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g vetemjöl</li> <li>▪ 115 g tomatpuré</li> <li>▪ 100 g ägg (ca 2 st.)</li> <li>▪ 35 g vatten</li> </ul>
Fullkornspasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g fullkornsmjöl</li> <li>▪ 260 g ägg (ca 6 st.)</li> </ul>
Spenatnudlar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g vetemjöl</li> <li>▪ 160 g spenat</li> <li>▪ 90 g vatten</li> </ul>

Recept	Ingredienser
Nudeldeg med vetekorn	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g vetemjöl</li> <li>▪ 200 g durumvetegryn</li> <li>▪ 10 msk kokande vatten</li> <li>▪ 100 g ägg (ca 2 st.)</li> </ul>
Nudeldeg med bovete	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 160 g bovete</li> <li>▪ 240 g vetemjöl</li> <li>▪ 114 g ägg (ca 3 st.)</li> <li>▪ 6 msk kokande vatten</li> </ul>

### Kokning av nudlar

1. Lägg nudlarna i tillräckligt mycket kokande och saltat vatten (ca 4 liter per 1/2 kg nudlar).
- ✓ Färska nudlar blir färdiga inom 2–5 minuter beroende på degtjockleken (beror på degen och torrheten).
2. Rör om försiktigt under kokningen. Häll av nudlarna i ett durkslag.



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- valmistussarjaan MUM9 kuuluvan yleiskoneen kanssa.
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- Pastalevyjen ja nauhamakaronin valmistukseen.
- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Älä koske telojen väliin.
- ▶ Kokoa varuste aina ennen kuin asennat sen laitteen runkoon.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa työasennossa ja mukana toimitetun yleisadapterin kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä työnnä mitään esineitä telojen väliin.

## Yleiskatsaus

→ Kuva 1

1	Säätönuppi
2	Telat
3	Pastasuutin lasagnelevyille
4	Liitäntä yleisadapteriin
5	Pastasuutin nauhamakaronille
6	Leikkuutelat
7	Yleisadapteri
8	Lukitusvipu
9	Avaamispainike
10	Moottori

## Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Avaa lukitus
1	Taikinan paksuus 1 (ohut)
8	Taikinan paksuus 8 (paksu)

## Varusteiden käyttö

Noudata kuvaohjeita.

## Yleisadapterin ja varusteen kiinnittäminen peruslaitteeseen

→ Kuva 2 - 5

## Taikinan valmistaminen

**Vaatus:** Ennen varusteen käyttöä valmistetaan pastataikina yleiskoneella ja annetaan sen tarvittaessa levätä.

→ "Taikinan valmistaminen", Sivut 23

→ Kuva 6 - 6

## Taikinalevyjen valmistus ja jatkokäsittely

### Huomautukset

- Aloita aina tasolla 8 ja pienennä paksuutta aina vaihe kerrallaan. Anna taikinan sitten kulkea uudelleen läpi.
- Valitse lasagnelevyille paksuus 3-4. Jos haluat tehdä taikinasta muunlaisia pastalajeja, valitse paksuus 1-2.
- Valitse lasagnelevyjen valmistusta varten nopeustaso 5. Valitse pastamuotoon jatkokäsittelyä varten nopeustaso 7.

→ Kuva 7 - 12

## Käytön jälkeen

→ Kuva **13** - **16**

## Laitteen ja osien puhdistus

- ▶ Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **17**

## Reseptit ja käyttöesimerkkejä

### Taikinan valmistaminen

1. Mittaa haluamasi ainekset kulhoon.
2. **Huomautus:** Jos massa on liian kuivaa, lisää siihen vettä.  
Vaivaa taikinaa taikinakoukulla 4-6 minuuttia teholla 3.  
✓ Taikinamassa muotoutuu kiinteäksi palloksi.
3. Annostele ja kaulitse valmistettu pastataikina.  
→ Kuva **6**

### Käyttöesimerkkejä

Tästä löydät reseptiesimerkkejä, jotka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Resepti	Ainekset
Munapasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g vehnä jauhoja</li> <li>▪ 200 g munia (noin 5 kpl)</li> <li>▪ 55 g vettä</li> </ul>
Tomaattipasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g vehnä jauhoja</li> <li>▪ 115 g tomaattipyreetä</li> <li>▪ 100 g munia (noin 2 kpl)</li> <li>▪ 35 g vettä</li> </ul>
Täysjyväpasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g täysjyvä jauhoja</li> <li>▪ 260 g munia (noin 6 kpl)</li> </ul>
Pinaattipasta	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 g vehnä jauhoja</li> <li>▪ 160 g pinaattia</li> <li>▪ 90 g vettä</li> </ul>
Pastataikina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 200 g vehnä jauhoja</li> <li>▪ 200 g durumvehnä suurimoita</li> <li>▪ 10 rkl kiehuva vettä</li> <li>▪ 100 g munia (noin 2 kpl)</li> </ul>

Resepti	Ainekset
Pastataikina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 160 g tattarijauhoja</li> <li>▪ 240 g vehnä jauhoja</li> </ul>
tattarijauhoista	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 114 g munia (noin 3 kpl)</li> <li>▪ 6 rkl kiehuva vettä</li> </ul>

### Pastan keittäminen

1. Kaada pasta kunnolla kiehuvaan ja suolalla maustettuun veteen (noin 4 litraa 1/2 kg pastaa kohden).
- ✓ Tuorepasta kypsyy taikinan paksuudesta riippuen 2-5 minuutissa (riippuen taikinasta ja sen kuivuudesta).
2. Sekoita pastaa välillä varovasti keittämisen aikana ja kaada ne lopuksi siivilään.

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con un robot de cocina de la serie MUM9.
- con piezas y accesorios originales.
- Para preparar láminas de pasta y tallarines.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ No introducir las manos entre los cilindros.
- ▶ No armar nunca el accesorio sobre la base motriz.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello y con el adaptador universal suministrado.

### Evitar daños materiales

- ▶ No introducir ningún objeto entre los cilindros.


### Vista general

→ Fig. 1

1	Botón de ajuste
2	Cilindros
3	Accesorio para pasta (láminas de pasta)
4	Conexión al adaptador universal
5	Accesorio para pasta (tallarines)
6	Cilindros para cortar
7	Adaptador universal
8	Palanca de retención
9	Tecla de desbloqueo
10	Accionamiento

### Símbolos

Símbolo	Descripción
---------	-------------

Símbolo	Descripción
	Abrir el cierre
1	Grosor de masa 1 (fina)
8	Grosor de masa 8 (gruesa)

### Uso de los accesorios

Seguir las instrucciones gráficas.

### Montar el adaptador universal y el accesorio en la base motriz

→ Fig. 2 - 5

### Preparar la masa

**Requisito:** Antes de utilizar el accesorio, preparar la masa de pasta deseada con el robot de cocina y, si es necesario, dejar que repose.

→ "Preparar masa", Página 25

→ Fig. 6 - 6



## Elaborar y transformar láminas de masa

### Notas

- Comenzar siempre con el nivel 8 y reducir el grosor bajando un solo nivel a la vez. A continuación, volver a pasar la masa.
- Para elaborar láminas de lasaña, seleccionar la posición de trabajo 3-4. Para continuar con la elaboración de la masa en un molde para pasta, seleccionar la posición de trabajo 1-2.
- Para elaborar láminas de lasaña, seleccionar el nivel de velocidad 5. Para la transformación en formas de pasta, seleccionar el nivel de velocidad 7.

→ Fig. 7 - 12

### Tras concluir el trabajo

→ Fig. 13 - 16

## Limpiar el aparato y las piezas

- ▶ Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.  
→ Fig. 17

## Recetas y ejemplos prácticos

### Preparar masa

1. Poner los ingredientes deseados en un cuenco.
2. **Nota:** Si la masa está demasiado seca, añadir agua.  
Amasar durante 4-6 minutos con el garfio amasador en el nivel 3.
- ✓ Se formará una bola de masa consistente.
3. Dividir la masa de pasta preparada en porciones y extenderla.  
→ Fig. 6

### Ejemplos prácticos

Aquí encontrará ejemplos de recetas especialmente diseñadas para su aparato.

Receta	Ingredientes
Pasta al huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de harina de trigo</li> <li>■ 200 g de huevo (aprox. 5 unidades)</li> <li>■ 55 g de agua</li> </ul>
Pasta al tomate	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de harina de trigo</li> <li>■ 115 g de tomate concentrado</li> <li>■ 100 g de huevo (aprox. 2 unidades)</li> <li>■ 35 g de agua</li> </ul>
Pasta integral	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de harina de trigo integral</li> <li>■ 260 g de huevo (aprox. 6 unidades)</li> </ul>
Pasta de espinacas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de harina de trigo</li> <li>■ 160 g de espinacas</li> <li>■ 90 g de agua</li> </ul>
Masa de pasta con sémola de trigo duro	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g de harina de trigo</li> <li>■ 200 g de sémola de trigo duro</li> <li>■ 10 cuch. de agua hirviendo</li> <li>■ 100 g de huevo (aprox. 2 unidades)</li> </ul>
Masa de pasta de trigo sarraceno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g de trigo sarraceno</li> <li>■ 240 g de harina de trigo</li> <li>■ 114 g de huevo (aprox. 3 unidades)</li> <li>■ 6 cuch. de agua hirviendo</li> </ul>

### Cocer la pasta

1. Introducir la pasta en abundante agua hirviendo con sal (aprox. 4 litros por 1/2 kg de pasta).
- ✓ La pasta fresca está lista en 2-5 minutos, dependiendo del grosor de la masa (en función de la masa y la sequedad).
2. Remover con cuidado durante la cocción y, una vez lista, verter la pasta en un escurridor.

Receta	Ingredientes
--------	--------------



## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUM9.
- com peças e acessórios originais.
- Para a preparação de placas de massa e talharim.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Não segurar entre os rolos.
- ▶ Nunca montar o acessório no aparelho base.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito e com o adaptador universal fornecido.

## Evitar danos materiais

- ▶ Não introduzir objetos entre os rolos.

## Vista geral

→ Fig. 1

1	Botão de regulação
2	Rolos
3	Acessório para placas de massa
4	Ligação para adaptador universal
5	Acessório para massa talharim
6	Rolos de corte
7	Adaptador universal
8	Alavanca de retenção
9	Botão de desbloqueio
10	Acionamento

## Símbolos

Símbolo	Descrição
	Abrir o bloqueio
1	Espessura da massa 1 (fina)

Símbolo	Descrição
8	Espessura da massa 8 (grossa)

## Utilizar acessórios

Siga o manual ilustrado.

### Montar o adaptador universal e o acessório no aparelho base

→ Fig. 2 - 5

### Preparar a massa

**Requisito:** Antes de utilizar os acessórios, preparar a massa pretendida com o robô de cozinha e, se necessário, deixar repousar.

→ "Preparar a massa", Página 27

→ Fig. 6 - 6

### Preparação e confeção de placas de massa

#### Notas

- Começar sempre com o nível 8 e reduzir a espessura apenas passo a passo. Passar a massa novamente pelo aparelho.

- Para a confeção de placas de lasanha, selecione a fase 3-4.  
Para continuar a confeção da massa em forma de noodles, selecione a fase 1-2.
- Para a confeção de placas de lasanha, selecione o nível de velocidade 5.  
Para continuar a confeção até obter a forma de massa, selecione o nível de velocidade 7.

→ Fig. **7** - **12**

## Depois do trabalho

→ Fig. **13** - **16**

## Limpar o aparelho e os vários componentes

- ▶ Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.  
→ Fig. **17**

## Receitas e exemplos de utilização

### Preparar a massa

1. Deitar os ingredientes desejados numa tigela.
2. **Nota:** Se a massa estiver demasiado seca, adicione água.  
Amassar com a vara para massas pesadas durante 4 a 6 minutos no nível 3.
- ✓ A massa ficou na forma de uma bola.
3. Separar a massa preparada em porções e estender.  
→ Fig. **6**

### Exemplos de utilização

Encontra aqui exemplos de receitas que foram desenvolvidos especialmente para o seu aparelho.

Receita	Ingredientes
Massas de ovo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farinha de trigo</li> <li>■ 200 g de ovos (aprox. 5 ovos)</li> <li>■ 55 g de água</li> </ul>

Receita	Ingredientes
Massas de tomate	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farinha de trigo</li> <li>■ 115 g de concentrado de tomate</li> <li>■ 100 g de ovos (aprox. 2 ovos)</li> <li>■ 35 g de água</li> </ul>
Massa integral	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farinha integral</li> <li>■ 260 g de ovos (aprox. 6 ovos)</li> </ul>
Massas de espinafres	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g de farinha de trigo</li> <li>■ 160 g de espinafres</li> <li>■ 90 g de água</li> </ul>
Massa com sêmo-la de trigo duro	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g de farinha de trigo</li> <li>■ 200 g de sêmo-la de trigo duro</li> <li>■ 10 colher de sopa de água a ferver</li> <li>■ 100 g de ovos (aprox. 2 ovos)</li> </ul>
Massa com trigo-sarraceno	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g de trigo-sarraceno</li> <li>■ 240 g de farinha de trigo</li> <li>■ 114 g de ovos (aprox. 3 ovos)</li> <li>■ 6 colher de sopa de água a ferver</li> </ul>

### Cozer massas

1. Colocar a massa em água suficiente a ferver e temperada com sal (aprox. 4 litros por 1/2 kg de massa).  
✓ Em função da espessura da massa, a massa fresca ficará pronta em 2 a 5 minutos (depende da massa e da secura da mesma).
2. Mexer cuidadosamente durante a cozedura e, no final, escorrer a massa num escorredor próprio.

## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με μια κουζινομηχανή της σειράς MUM9.
  - Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
  - για την προετοιμασία φύλλων μακαρονιών και ταλιατελών.
  - ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
  - ▶ Μην πιάνετε μεταξύ των κυλίνδρων.
  - ▶ Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή.
  - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας και με τον παραδιδόμενο προσαρμογέα γενικής χρήσης.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών


- ▶ Μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ των κυλίνδρων.

## Επισκόπηση

→ Εικ. 1

1	Κουμπί ρύθμισης
2	Κύλινδροι
3	Προσάρτημα ζυμαρικών για φύλλα ζυμαρικών
4	Σύνδεση με τον προσαρμογέα γενικής χρήσης
5	Προσάρτημα ζυμαρικών για ταλιατέλες
6	Κύλινδροι κοπής
7	Προσαρμογέας γενικής χρήσης
8	Μοχλός ασφάλισης
9	Πλήκτρο απασφάλισης
10	Μηχανισμός κίνησης

## Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Άνοιγμα της ασφάλισης
1	Πάχος ζύμης 1 (λεπτή)
8	Πάχος ζύμης 8 (χονδρή)

## Χρήση των εξαρτημάτων

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

## Συναρμολόγηση του προσαρμογέα γενικής χρήσης και του εξαρτήματος στη βασική συσκευή

→ Εικ. 2 - 5

## Προετοιμασία ζύμης

**Προϋπόθεση:** Προτού χρησιμοποιηθεί το εξάρτημα, προετοιμάστε την επιθυμητή ζύμη ζυμαρικών με την κουζινομηχανή και ενδεχομένως αφήστε την να ηρεμήσει.  
→ "Προετοιμασία ζύμης", Σελίδα 29

→ Εικ. 6 - 6

## Παρασκευή και περαιτέρω επεξεργασία των φύλλων ζύμης

### Υποδείξεις

- Αρχίζετε πάντοτε με τη βαθμίδα 8 και ελαττώνετε το πάχος μόνο σε ξεχωριστά βήματα. Στη συνέχεια αφήστε να περάσει ξανά η ζύμη.
- Για τη δημιουργία των φύλλων για λαζάνια επιλέξτε τη βαθμίδα 3-4. Για την περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης σε μορφή ζυμαρικών επιλέξτε τη βαθμίδα 1-2.
- Για τη δημιουργία των φύλλων για λαζάνια επιλέξτε τη βαθμίδα ταχύτητας 5. Για την περαιτέρω επεξεργασία σε μακαρόνια επιλέξτε τη βαθμίδα ταχύτητας 7.

→ *Εικ. 7 - 12*

### Μετά την εργασία

→ *Εικ. 13 - 16*

## Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων

- ▶ Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ. 17*

## Συνταγές και παραδείγματα εφαρμογών

### Προετοιμασία ζύμης

1. Βάλτε όλα τα υλικά που θέλετε σε ένα μπολ.
  2. **Σημείωση:** Αν η μάζα είναι πολύ στεγνή, προσθέστε νερό. Ζυμώστε με το ζυμωτήρι 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 3.
  - ✓ Η μάζα έχει πάρει τη μορφή συμπαγούς μπάλας.
  3. Μοιράστε και ανοίξτε με πλάστη τη ζύμη ζυμαρικών που έχετε ετοιμάσει.
- *Εικ. 6*

## Παραδείγματα εφαρμογών

Εδώ θα βρείτε παραδείγματα συνταγών, τα οποία εξελίχτηκαν ειδικά για τη συσκευή σας.

Συνταγή	Υλικά συνταγής
Ζυμαρικά με αυγά	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 γρ. σιτάλευρο</li> <li>■ 200 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια)</li> <li>■ 55 γρ. νερό</li> </ul>
Ζυμαρικά με ντομάτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 γρ. σιτάλευρο</li> <li>■ 115 γρ. τοματοπολτό</li> <li>■ 100 γρ. αυγά (περίπου 2 κομμάτια)</li> <li>■ 35 γρ. νερό</li> </ul>
Ζυμαρικά ολικής αλέσεως	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης</li> <li>■ 260 γρ. αυγά (περίπου 6 κομμάτια)</li> </ul>
Ζυμαρικά με σπανάκι	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 γρ. σιτάλευρο</li> <li>■ 160 γρ. σπανάκι</li> <li>■ 90 γρ. νερό</li> </ul>
Ζύμη ζυμαρικών με σκληρό σιμιγδάλι	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 γρ. σιτάλευρο</li> <li>■ 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρό</li> <li>■ 10 κουταλιά βραστό νερό</li> <li>■ 100 γρ. αυγά (περίπου 2 κομμάτια)</li> </ul>
Ζύμη ζυμαρικών με φαγόπυρο	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 γρ. φαγόπυρο</li> <li>■ 240 γρ. σιτάλευρο</li> <li>■ 114 γρ. αυγά (περίπου 3 κομμάτια)</li> <li>■ 6 κουταλιά βραστό νερό</li> </ul>

### Βράσιμο ζυμαρικών

1. Βάλτε τα ζυμαρικά σε αρκετό βραστό και αλατισμένο νερό (περίπου 4 λίτρα ανά 1/2 κιλό ζυμαρικά).
- ✓ Τα φρέσκα ζυμαρικά ανάλογα με το πάχος της ζύμης είναι έτοιμα σε 2-5 λεπτά (ανάλογα με τη ζύμη και τη στεγνότητα).
2. Κατά τη διάρκεια του βρασμού ανακατέψτε τα προσεκτικά, στη συνέχεια χύστε τα ζυμαρικά σε ένα σουρωτήρι.



## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- MUM9 serisi bir mutfak robotu ile.
  - orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
  - makarna yarprakların ve şerit makarnaların hazırlanması için.
  - ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
  - ▶ Silindirler arasına elinizi sokmayınız.
  - ▶ Aksesuarı kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyin.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
  - ▶ Aksesuarı sadece öngörülen çalışma konumunda ve birlikte gönderilen çok amaçlı adaptörle birlikte kullanınız.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Silindirlerin arasına herhangi bir cisim sıkıştırmayınız.

## Genel bakış

→ Şek. 1

1	Ayar düğmesi
2	Merdaneler
3	Makarna yaprakları için makarna takımı
4	Çok amaçlı adaptöre bağlantı
5	Şerit makarna için makarna takımı
6	Kesme merdanesi
7	Çok amaçlı adaptör
8	Kilitleme kolu
9	Kilidi açma düğmesi
10	Tahrik

## Semboller

Sembol	Açıklama
	Kilidin açılması

Sembol	Açıklama
1	Hamur kalınlığı 1 (ince)
8	Hamur kalınlığı 8 (kalın)

## Aksesuarın kullanılması

Resimli kılavuzu izleyiniz.

## Çok amaçlı adaptörün ve aksesuarın ana cihaza takılması

→ Şek. 2 - 5

## Hamurun hazırlanması

**Gereklilik:** Aksesuarın kullanılabilmesi için, öncelikle istenen makarna hamuru mutfak makinesiyle robotu ile hazırlanmalı ve dinlenmeye bırakılmalıdır.

→ "Hamurun hazırlanması", Sayfa 31

→ Şek. 6 - 6

## Hamur yapraklarının yapılması ve ek işlemleri

### Notlar

- Her zaman Kademe 8 ile başlayınız ve kalınlığı her seferinde sadece bir kademe düşürünüz. Ardından hamurun tekrar geçmesini sağlayınız.

- Lazanya yapraklarını yapmak için 3-4 kademesini seçiniz.  
Hamuru makarna biçiminde işlemeye devam etmek için 1-2 kademesini seçiniz.
- Lazanya yapraklarını yapmak için Hız kademesi 5'i seçiniz.  
Makarna biçimine işlemeye devam etmek için Hız kademesi 7'yi seçiniz.

→ Şek. **7** - **12**

### Çalışma sona erdikten sonra

→ Şek. **13** - **16**

## Cihazın ve parçaların temizlenmesi

- ▶ Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.  
→ Şek. **17**

## Tarifler ve kullanım örnekleri

### Hamurun hazırlanması

1. İsteddiğiniz malzemeleri bir kaseye koyunuz.
2. **Not:** Hamur kütlesi fazla kuruysa su ekleyiniz.  
Yoğurma kancası ile 4-6 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.
- ✓ Hamur kütlesi kıvamlı bir top şekline geldi.
3. Hazırladığınız makarna hamurunu porsiyonlayıp açınız.  
→ Şek. **6**

### Kullanım örnekleri

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan örnek tarifleri bulabilirsiniz.

Tarif	Malzemeler
Yumurtalı makarna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g buğday unu</li> <li>■ 200 g yumurta (yakl. 5 adet)</li> <li>■ 55 g su</li> </ul>

Tarif	Malzemeler
Domatesli makarna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g buğday unu</li> <li>■ 115 g domates salçası</li> <li>■ 100 g yumurta (yakl. 2 adet)</li> <li>■ 35 g su</li> </ul>
Kepekli undan makarna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g kepekli un</li> <li>■ 260 g yumurta (yakl. 6 adet)</li> </ul>
Ispanaklı makarna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g buğday unu</li> <li>■ 160 g ıspanak</li> <li>■ 90 g su</li> </ul>
Durum buğdayı irmikli makarna hamuru	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g buğday unu</li> <li>■ 200 g durum buğdayı irmiği</li> <li>■ 10 ÇK kaynar su</li> <li>■ 100 g yumurta (yakl. 2 adet)</li> </ul>
Karabuğdaylı makarna hamuru	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g karabuğday</li> <li>■ 240 g buğday unu</li> <li>■ 114 g yumurta (yakl. 3 adet)</li> <li>■ 6 ÇK kaynar su</li> </ul>

### Makarnaların pişirilmesi

1. Makarnaları, içine tuz attığınız kaynayan suya koyunuz (her 1/2 kg makarna için yakl. 4 litre).
- ✓ Taze makarnalar, hamurun kalınlığına bağlı olarak 2-5 dakika arasında hazır olur (hamura ve hamurun ne kadar kuru olduğuna göre değişir).
2. Pişirme sırasında dikkatlice karıştırınız., ardından makarnaları süzgece alınız.

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego. Przystawek wolno używać tylko:
  - razem z robotem kuchennym z serii MUM9.
  - z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
  - do przygotowywania płatów makaronu i makaronu typu tagliatelle.
- ▶ Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- ▶ Nie wkładać palców między walce.
- ▶ Nie składać przystawki zamocowanej na urządzeniu głównym.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przystawek używać tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej oraz z dostarczonym adapterem uniwersalnym.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**


- ▶ Nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy rolki.

## **Przegląd**

→ Rys. **1**

<b>1</b>	Gałka regulacyjna
<b>2</b>	Wałki
<b>3</b>	Przystawka do makaronu
<b>4</b>	Połączenie z adapterem uniwersalnym
<b>5</b>	Przystawka do makaronu typu tagliatelle
<b>6</b>	Wałki tnące
<b>7</b>	Adapter uniwersalny
<b>8</b>	Dźwignia blokady
<b>9</b>	Przycisk zwalnający
<b>10</b>	Napęd

## **Symbole**

Symbol	Opis
	Otworzyć blokadę
<b>1</b>	Grubość ciasta 1 (cienkie)
<b>8</b>	Grubość ciasta 8 (grube)

## **Korzystanie z akcesoriów**

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

## **Mocowanie adaptera uniwersalnego oraz wyposażenia do korpusu urządzenia**

→ Rys. **2 - 5**

## **Przygotowywanie ciasta**

**Wymaganie:** Przed użyciem przystawki przygotować przy pomocy robota kuchennego potrzebne ciasto na makaron oraz ew. pozostawić do wyrośnięcia.

→ "Przygotowywanie ciasta", Strona 33

→ Rys. **6 - 6**



## Przygotowanie i dalsze przetwarzanie płatów ciasta

### Uwagi

- Zawsze zaczynać z poziomu 8, a grubość zmniejszać etapami. Następnie ponownie przepuścić ciasto.
- Do wytwarzania płatów na lasagne wybrać stopień 3-4.  
Do wytwarzania z gotowego ciasta makaronów wybrać stopień 1-2.
- Do przygotowywania płatów na lasagne wybrać prędkość 5.  
Do dalszego przetwarzania na inny rodzaj makaronu należy wybrać prędkość 7.

→ Rys. **7** - **12**

### Po pracy

→ Rys. **13** - **16**

## Czyszczenie urządzenia i części

- ▶ Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.  
→ Rys. **17**

## Przepisy i przykłady zastosowań

### Przygotowywanie ciasta

1. Umieścić potrzebne składniki w misie.
2. **Uwaga:** Jeżeli masa jest zbyt sucha, dodać do niej wody.  
Zagniatą hakiem do zagniatania przez 4-6 minut na poziomie 3.
- ✓ Masa przybrała kształt kuli o stałej konsystencji.
3. Przygotowane ciasto podzielić na porcje i rozwałkować.  
→ Rys. **6**

### Przykłady zastosowań

W tym miejscu można znaleźć przykładowe przepisy, przystosowane specjalnie do posiadanego urządzenia.

Przepis	Składniki
Makaron jajeczny	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g mąki pszennej</li> <li>■ 200 g jaj (ok. 5 sztuk)</li> <li>■ 55 g wody</li> </ul>
Makaron pomodoro-wy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g mąki pszennej</li> <li>■ 115 g koncentratu pomidorowego</li> <li>■ 100 g jaj (ok. 2 sztuki)</li> <li>■ 35 g wody</li> </ul>
Makaron pełnoziarnisty	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g mąki razowej</li> <li>■ 260 g jaj (ok. 6 sztuk)</li> </ul>
Makaron ze szpinakiem	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g mąki pszennej</li> <li>■ 160 g szpinaku</li> <li>■ 90 g wody</li> </ul>
Ciasto na makaron z mąki semolina	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g mąki pszennej</li> <li>■ 200 g mąki semolina z pszenicy durum</li> <li>■ 10 łą wrzącej wody</li> <li>■ 100 g jaj (ok. 2 sztuki)</li> </ul>
Ciasto na makaron z mąki gryczanej	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g mąki gryczanej</li> <li>■ 240 g mąki pszennej</li> <li>■ 114 g jaj (ok. 3 sztuk)</li> <li>■ 6 łą wrzącej wody</li> </ul>

### Gotowanie makaronu

1. Włożyć makaron do wrzącej i posolonej wody (ok. 4 litrów na 1/2 kg makaronu).
- ✓ Świeży makaron jest gotowy w ciągu 2-5 minut (w zależności od rodzaju ciasta, jego grubości i stopnia wysuszenia).
2. Podczas gotowania ostrożnie mieszać, na koniec odcedzić makaron w durszłaku.

### Przepis      Składniki

## **Безпека**

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
  - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUM9.
  - з оригінальними частинами й приладдям.
  - для приготування листів локшини та широкої локшини.
  - ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
  - ▶ Не просовуйте пальці між валиками.
  - ▶ Заборонено збирати приладдя на основному блоці.
  - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
  - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції та з універсальним адаптером, що постачається.

## **Як уникнути матеріальних збитків**

- ▶ Не вставляйте предмети між роликками.


## **Огляд**

→ Мал. **1**

<b>1</b>	Регульовальна головка
<b>2</b>	Валики
<b>3</b>	Макаронна приставка для ланзань
<b>4</b>	Під'єднання до універсального адаптера
<b>5</b>	Макаронна приставка для широкої локшини
<b>6</b>	Різальні валики
<b>7</b>	Універсальний адаптер
<b>8</b>	Стопорний важіль
<b>9</b>	Кнопка розблокування
<b>10</b>	Привод

## **Символи**

Символ	Опис
--------	------

Символ	Опис
	Відкрийте фіксатор
<b>1</b>	Товщина тіста 1 (тонке)
<b>8</b>	Товщина тіста 8 (товсте)

## **Використання приладдя**

Керуйтеся графічною інструкцією.

## **Як установити універсальний адаптер і приладдя на основний блок приладу**

→ Мал. **2** - **5**

## **Приготування тіста**

**Вимога:** Перед використанням приладдя слід приготувати за допомогою кухонного комбайна бажане тісто для локшини та за потреби дати йому вилежатися.

→ "Приготування тіста", Стор. 35

→ Мал. **6** - **6**

## Виготовлення й подальша обробка листів тіста

### Вказівки

- Завжди починайте зі ступеня 8 і зменшуйте товщину лише поступово, на одне значення за раз. Потім знову пропустіть тісто крізь валики.
- Для приготування листів на лазанью виберіть положення 3–4.  
Для обробки тіста у формі локшини виберіть положення 1–2.
- Для виготовлення листів на лазанью виберіть ступінь швидкості 5.  
Для подальшої обробки з метою надання форми локшини виберіть ступінь швидкості 7.

→ Мал. 7 - 12

### Після роботи

→ Мал. 13 - 16

## Очищення приладу й деталей

- Почистьте окремі деталі, як вказано в таблиці.

→ Мал. 17

## Рецепти й приклади застосування

### Приготування тіста

1. Помістіть інгредієнти в миску.
2. **Зауваження:** Якщо маса надто суха, додайте води.  
Замішуйте за допомогою гачка для замішування протягом 4–6 хвилин на ступені 3.
- ✓ Маса сформувалась у щільну кулю.
3. Готове тісто для локшини розділіть на порції та розкачайте.  
→ Мал. 6

### Приклади застосування

Тут наведено приклади рецептів, складені спеціально для цього приладу.

Рецепт	Інгредієнти
Яєчна локшина	■ 400 г пшеничного борошна

Рецепт	Інгредієнти
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 г яєць (прибл. 5 шт.)</li> <li>■ 55 г води</li> </ul>
Томатна локшина	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г пшеничного борошна</li> <li>■ 115 г томатної пасти</li> <li>■ 100 г яєць (прибл. 2 шт.)</li> <li>■ 35 г води</li> </ul>
Цільнозернова локшина	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г цільнозернового борошна</li> <li>■ 260 г яєць (прибл. 6 шт.)</li> </ul>
Шпинатна локшина	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г пшеничного борошна</li> <li>■ 160 г шпинату</li> <li>■ 90 г вода</li> </ul>
Тісто для локшини з твердих сортів пшениці	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 г пшеничного борошна</li> <li>■ 200 г борошна з твердих сортів пшениці</li> <li>■ 10 с. л. окропу</li> <li>■ 100 г яєць (прибл. 2 шт.)</li> </ul>
Тісто для локшини з гречкою	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 г гречки</li> <li>■ 240 г пшеничного борошна</li> <li>■ 114 г яєць (прибл. 3 шт.)</li> <li>■ 6 с. л. окропу</li> </ul>

### Варіння локшини

1. Локшину покласти в киплячу посолену воду (прибл. 4 л на 1/2 кг локшини).
- ✓ Свіжу локшину слід відповідно до товщини варити протягом 2–5 хвилин (залежно від тіста та від того, наскільки воно сухе).
2. Під час варіння локшину обережно перемішувати, а потім відцідити крізь сито.

## **Безопасность**

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с кухонным прибором серии MUM9;
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- Для подготовки листов теста и лапши.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Не просовывайте пальцы между валиками.
- ▶ Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Используйте аксессуары только в рекомендованном рабочем положении и с входящим в комплект универсальным адаптером.

### **Предотвращение материально-го ущерба**


- ▶ Запрещено вставлять посторонние предметы в полости измельчителя.

### **Обзор**

→ Рис. **1**

<b>4</b>	Соединение с универсальным адаптером
<b>5</b>	Насадка для приготовления лапши
<b>6</b>	Валики для нарезки
<b>7</b>	Универсальный адаптер
<b>9</b>	Кнопка фиксации
<b>10</b>	Привод

### **Условные обозначения**

<b>Символ</b>	<b>Описание</b>
	Открыть фиксатор
<b>1</b>	Толщина теста 1 (тонкое)
<b>8</b>	Толщина теста 8 (толстое)

### **Использование принадлежностей**

Следуйте инструкции в картинках.

### **Установка универсального адаптера и насадок на блок двигателя**

→ Рис. **2 - 5**

### **Подготовка теста**

**Требование:** Перед использованием насадки приготовьте с помощью кухонной машины соответствующее тесто для пасты, при необходимости дайте тесту "отдохнуть".

→ "Приготовление теста", Страница 37

→ Рис. **6 - 6**

## Приготовление и дальнейшая переработка листов теста

### Примечания

- Всегда начинайте раскатку теста на скоростном режиме "8" и постепенно уменьшайте толщину. Затем пропустите тесто через валики еще раз.
- Для приготовления листов для лазаньи выбрать ступень 3-4.  
Для дальнейшей переработки теста в матрице выбрать ступень 1-2.
- Для приготовления листов для лазаньи выберите скоростной режим "5".  
Для дальнейшего приготовления пасты установите скоростной режим "7".

→ Рис. 7 - 12

### После использования прибора

→ Рис. 13 - 16

### Очистка прибора и его деталей

- ▶ Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 17

## Рецепты и примеры использования

### Приготовление теста

1. Положите необходимые ингредиенты в чашу.
2. **Заметка:** Если масса слишком сухая, добавить воды.  
Замешивайте крюком для теста 4–6 минут в режиме 3.
- ✓ Тесто должно сформироваться в плотный шар.
3. Разделите приготовленное тесто для пасты на порции и раскатайте.

→ Рис. 6

### Примеры использования

Здесь приведены примеры рецептов, составленных специально для вашего прибора.

Рецепт	Ингредиенты
Яичная лапша	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г пшеничной муки</li> <li>■ 200 г яиц (ок. 5 штук)</li> <li>■ 55 г воды</li> </ul>
Томатная лапша	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г пшеничной муки</li> <li>■ 115 г томатной пасты</li> <li>■ 100 г яиц (ок. 2 штук)</li> <li>■ 35 г воды</li> </ul>
Цельно-зерновые макаронные изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г цельнозерновой муки</li> <li>■ 260 г яиц (ок. 6 штук)</li> </ul>
Паста из шпината	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 г пшеничной муки</li> <li>■ 160 г шпината</li> <li>■ 90 г воды</li> </ul>
Паста из твердых сортов пшеницы	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 г пшеничной муки</li> <li>■ 200 г муки из твердых сортов пшеницы</li> <li>■ 10 ст. л. кипящей воды</li> <li>■ 100 г яиц (ок. 2 штук)</li> </ul>
Гречневая лапша	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 г гречки</li> <li>■ 240 г пшеничной муки</li> <li>■ 114 г яиц (ок. 3 штук)</li> <li>■ 6 ст. л. кипящей воды</li> </ul>


### Варка макаронных изделий

1. Поместите макаронные изделия в кипящую подсоленную воду (ок. 4 л на 1/2 кг макаронных изделий).
- ✓ В зависимости от толщины теста свежие макаронные изделия достигают готовности через 2-5 минут (зависит от теста и его сухости).
2. Помешивайте макаронные изделия в процессе варки, по окончании откиньте их на дуршлаг.

Рецепт	Ингредиенты
--------	-------------

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
  - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM9.
  - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
  - لتحضير شرائح المكرونة والمكرونة الشريطية.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تمد يدك بين الأسطوانات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ استخدم الملحق في وضع الشغل المُخصّص له فقط ومع المهائى متنوع الاستخدامات المرفق.

الرمز	الشرح
	فتح قفل التأمين
1	سُمك العجين 1 (رفيع)
8	سُمك العجين 8 (سميك)

## تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تدخل أي أغراض بين الأسطوانات.

## عرض عام

← الشكل 1

1	زر ضبط
2	أسطوانات
3	تجهيزة بأستا أمامية لشرائح المكرونة
4	الاتصال بالمهائى متنوع الاستخدامات
5	التجهيزة الأمامية للمكرونة الشريطية
6	أسطوانة القطع
7	المهائى متنوع الاستخدامات
8	ذراع إحكام الغلق
9	زر فك تأمين الغلق
10	وحدة الإدارة

## استخدام الملحق

اتبع الدليل المصوّر.

## تركيب المهائى متنوع الاستخدامات والملحقات في الجهاز الأساسي

← الشكل 2 - 5

## تحضير العجين

**الشرط:** قبل استخدام الملحق قم بتجهيز عجين المكرونة باستخدام معالج الطعام، واتركه يهدأ إذا لزم الأمر.

← "تجهيز العجين"، صفحة 39

← الشكل 6 - 6

## إنتاج شرائح العجين ومواصلة

### معالجتها

### ملاحظات

- ابدأ دائماً بالدرجة 8 ولا تقم بتقليل السمك إلا بتدرجات مفردة. ثم دع العجين يمر مرة أخرى.

## الرموز

الرمز الشرح

## ar تنظيف الجهاز والأجزاء

- اختر الدرجة 3-4 من أجل إنتاج شرائح اللازانيا.
- اختر الدرجة 1-2 من أجل مواصلة معالجة العجين في شكل المكرونة.
- اختر درجة السرعة 5 من أجل إنتاج شرائح اللازانيا.
- اختر درجة السرعة 7 من أجل متابعة التجهيز في شكل المكرونة.

← الشكل 7 - 12

## بعد الانتهاء من العمل

← الشكل 13 - 16

## تنظيف الجهاز والأجزاء

- ◀ نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 17

## الوصفات والأمثلة التطبيقية

### تجهيز العجين

1. ضعي المكرونة في كمية كافية من الماء المغلي والمملح (حوالي 4 لترات لكل 1/2 كجم من المكرونة).
- ✓ تصبغ المكرونة الطازجة جاهزة خلال 2-5 دقائق حسب سمك العجين (حسب نوع العجين ودرجة الجفاف).
2. قلب برفق أثناء الغلي، ثم صفّي المكرونة في مصفاة.

1. ضع المُكوّنات المرغوبة في وعاء.
2. **ملاحظة:** عندما تكون كتلة العجين جافة للغاية، أضف بعض الماء.
- اعجن باستخدام كلاب العجين على الدرجة 3 لمدة حوالي 4-6 دقائق.
- ✓ تتشكّل كتلة العجين ليكوّن كرة صلبة.
3. قسّم عجين المكرونة المُحضّر وافرده.

← الشكل 6

### أمثلة تطبيقية

تجد هنا أمثلة من الوصفات، صُمّمت خصيصًا من أجل جهازك.

الوصفة	المُكوّنات
مكرونة البيض	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ج دقيق قمح</li> <li>▪ 200 ج بيض (حوالي 5 قطع)</li> <li>▪ 55 ج ماء</li> </ul>
مكرونة الطماطم	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ج دقيق قمح</li> <li>▪ 115 ج معجون طماطم</li> <li>▪ 100 ج بيض (حوالي 2 قطعة)</li> <li>▪ 35 ج ماء</li> </ul>
معكرونة بدقيق الحبوب الكاملة	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 400 ج دقيق حبوب كاملة</li> <li>▪ 260 ج بيض (حوالي 6 قطعة)</li> </ul>



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001269421** (021026)

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

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom