



BOSCH



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

PastaPassion

MUZS6PP

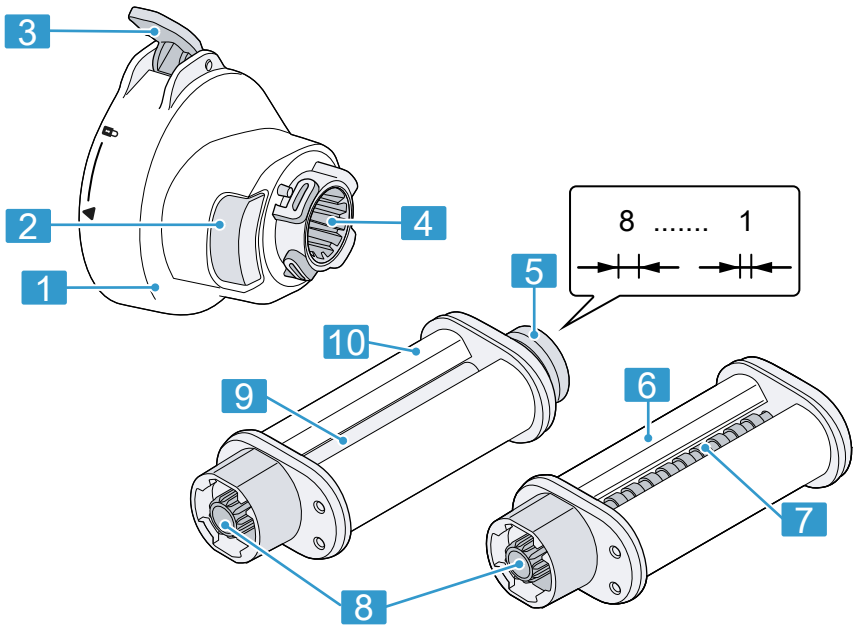
[de]	Gebrauchsanleitung	Profi-Pastavorsatz	6
[en]	Information for Use	Professional pasta attachment	8
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoire professionnel pour pâtes	10
[it]	Manuale utente	Accessorio professionale per la pasta	12
[nl]	Gebruikershandleiding	Professioneel pastavorzetstuk	14
[da]	Betjeningsvejledning	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



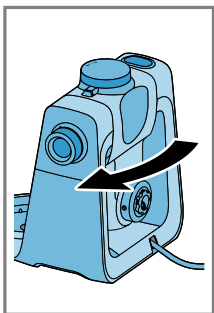
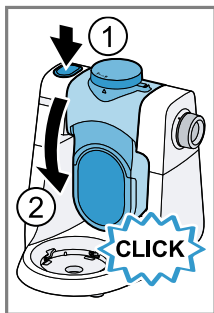
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001288639>



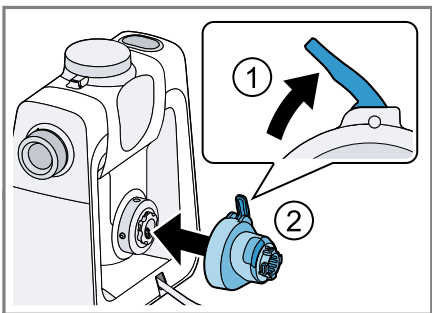
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information 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 vieraile 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 докладніші вказівки з користування, зіскануйте 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 زيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



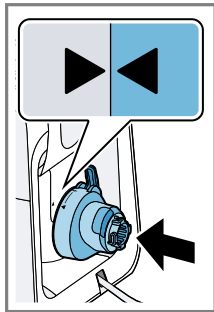
1



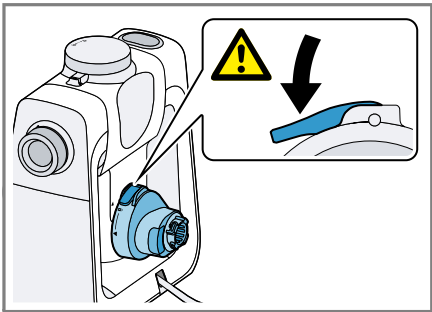
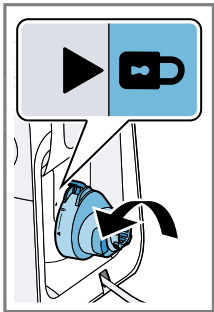
2



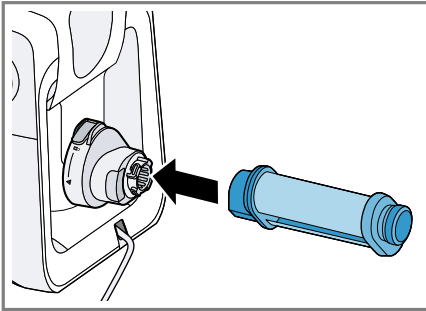
3



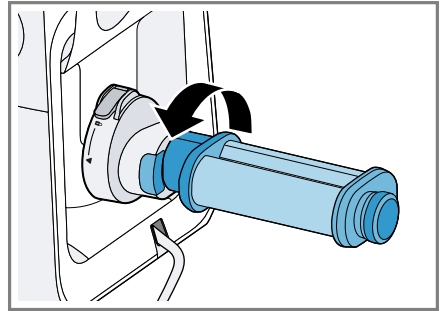
4



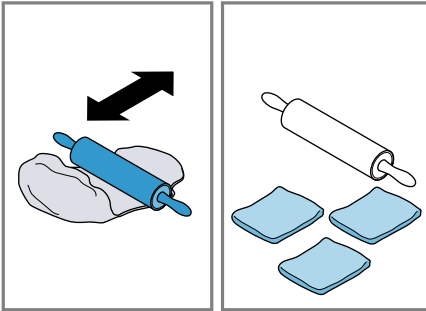
5



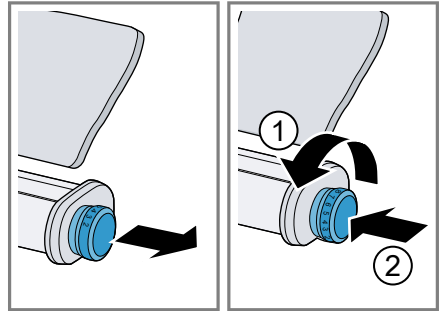
6



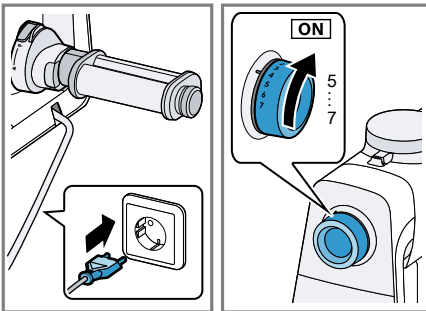
7



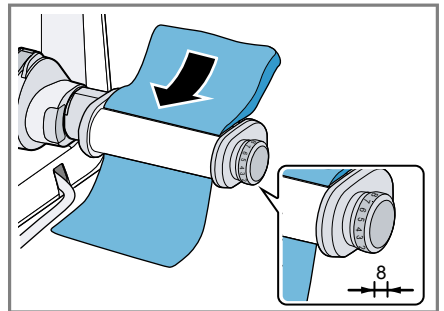
8



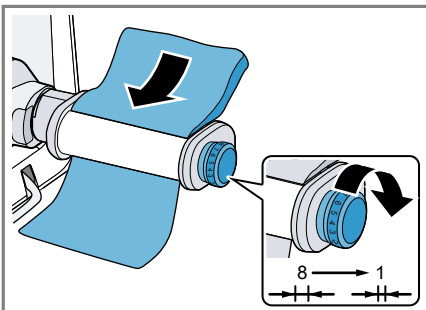
9



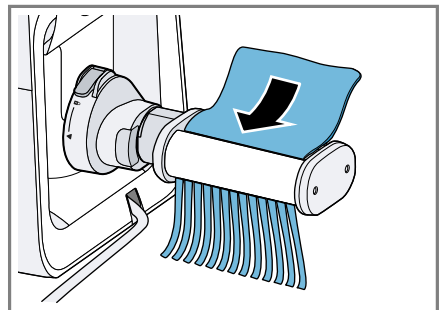
10



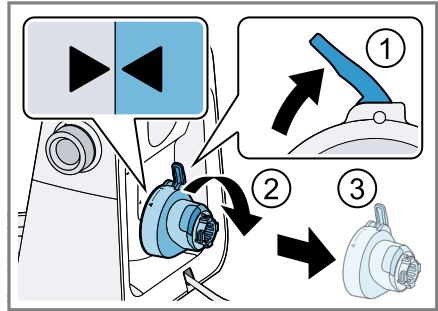
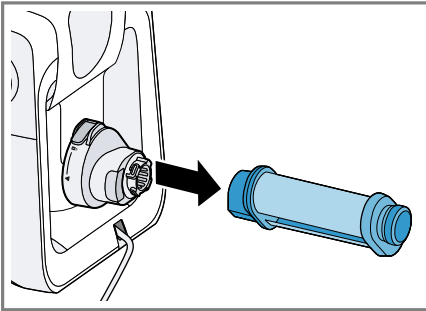
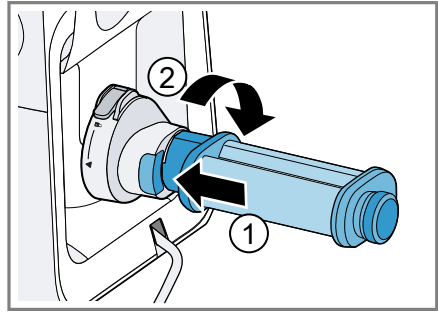
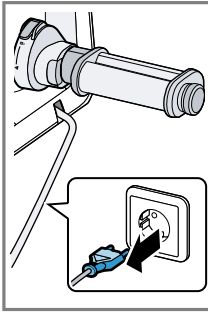
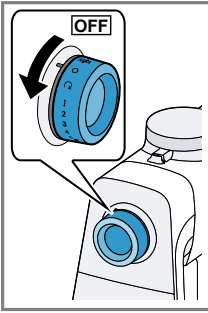
11



12



13



	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗

18



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einer Küchenmaschine der Baureihe MUMS6.
- 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 verwenden.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Keine Gegenstände zwischen die Walzen stecken.

Übersicht

→ Abb. **1**

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

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Universal-Adapter aufsetzen und festdrehen

Symbol	Beschreibung
1	Teigdicke 1 (dünn)
8	Teigdicke 8 (dick)

Zubehör verwenden

Folgen Sie der Bildanleitung.

Universal-Adapter und Zubehör an das Grundgerät anbauen

→ Abb. **2** - **7**

Teig vorbereiten

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

→ "Teig zubereiten", Seite 7

→ Abb. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Nach der Arbeit

→ Abb. **15** - **17**

Gerät und Teile reinigen

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

→ Abb. **18**

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 (2) kneten.
- ✓ Die Masse hat sich zu einer festen Kugel geformt.
3. Den zubereiteten Nudelteig portionieren und ausrollen.
→ Abb. **8**

Anwendungsbeispiele

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

Rezept	Zutaten
Eiernudeln	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g Weizenmehl ■ 200 g Eier (ca. 5 Stück) ■ 55 g Wasser
Tomatennudeln	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g Weizenmehl ■ 115 g Tomatenmark ■ 100 g Eier (ca. 2 Stück) ■ 35 g Wasser
Vollkornnudeln	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g Vollkornmehl ■ 260 g Eier (ca. 6 Stück)
Spinatnudeln	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g Weizenmehl ■ 160 g Spinat ■ 90 g Wasser
Nudelteig mit Hartweizengrieß	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g Weizenmehl ■ 200 g Hartweizengrieß ■ 10 EL kochendes Wasser ■ 100 g Eier (ca. 2 Stück)
Nudelteig mit Buchweizen	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g Buchweizen ■ 240 g Weizenmehl ■ 150 g Eier (ca. 3 Stück) ■ 6 EL kochendes Wasser

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 MUMS6.
- 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 accessories should only be used in the intended operating position.

Avoiding material damage

- ▶ Do not insert any objects between the rollers.




Overview

→ Fig. **1**

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

Symbols

Symbol	Description
--------	-------------

Symbol	Description
	Fit the universal adapter  and turn to secure 
1	Dough thickness 1 (thin)
8	Dough thickness 8 (thick)

Using the accessories

Follow the illustrated instructions.

Attaching the universal adapter to the main unit

→ Fig. **2** - **7**

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. **8** - **8**

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. **9** - **14**

After using the appliance

→ Fig. **15** - **17**

Cleaning the appliance and parts

- ▶ Clean the individual parts as indicated in the table.
→ Fig. **18**

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 (2) for 4-6 minutes.
- ✓ The mixture will turn into a firm ball.
3. Divide the prepared pasta dough into portions and roll out.
→ Fig. **8**

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"> ■ 400 g wheat flour ■ 200 g eggs (approx. 5) ■ 55 g water
Tomato pasta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g wheat flour ■ 115 g tomato purée ■ 100 g eggs (approx. 2) ■ 35 g water
Wholemeal pasta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g wholemeal flour ■ 260 g eggs (approx. 6)
Spinach pasta	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g wheat flour ■ 160 g spinach ■ 90 g water
Pasta dough with durum wheat semolina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g wheat flour ■ 200 g durum wheat semolina ■ 10 tbsp boiling water ■ 100 g eggs (approx. 2)
Pasta dough with buckwheat	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g buckwheat ■ 240 g wheat flour ■ 150 g eggs (approx. 3) ■ 6 tbsp boiling water

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 MUMS6.
 - 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 uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue à cet effet.

Prévenir les dégâts matériels

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

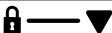


Aperçu

→ Fig. **1**

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

Symboles

Symbole	Description
---------	-------------

Symbole	Description
	Mettre l'adaptateur universel en place  et le ser- rer en tournant 
1	Épaisseur de pâte 1 (fine)
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** - **7**

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. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Après l'utilisation

→ Fig. **15** - **17**

Nettoyer l'appareil et ses composants

- ▶ Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **18**

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 (2).
- ✓ La pâte doit prendre la forme d'une boule ferme.
3. Diviser la pâte en portions et l'étaler.
→ Fig. **8**

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"> ■ 400 g de farine de blé ■ 200 g d'œuf (env. 5 œufs) ■ 55 g d'eau
Pâtes aux tomates	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de farine de blé ■ 115 g de concentré de tomates ■ 100 g d'œuf (env. 2 œufs) ■ 35 g d'eau
Pâtes au blé complet	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de farine complète ■ 260 g d'œuf (env. 6 œufs)
Pâtes aux épinards	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de farine de blé ■ 160 g d'épinards ■ 90 g d'eau
Pâtes à la semoule de blé dur	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de farine de blé ■ 200 g de semoule de blé dur ■ 10 c. à s. d'eau bouillante ■ 100 g d'œuf (env. 2 œufs)
Pâtes au sarrasin	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g de sarrasin ■ 240 g de farine de blé ■ 150 g d'œuf (env. 3 œufs) ■ 6 c. à s. d'eau bouillante

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 MUMS6.
- 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.

Prevenzione di danni materiali





- ▶ Non inserire alcun oggetto tra la lamina-zione.

Panoramica

→ Fig. **1**

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

Simboli

Simbolo	Descrizione
 — 	Applicare l'adattatore universale  e chiuderlo 

Simbolo	Descrizione
1	Spessore dell'impasto 1 (sottile)
8	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** - **7**

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. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Dopo l'utilizzo

→ Fig. **15** - **17**

Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

- ▶ Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
→ Fig. **18**

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 (2).
✓ Il composto deve formare una sfera compatta.
3. Porzionare e stendere l'impasto preparato.
→ Fig. **8**

Esempi d'impiego

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

Ricetta	Ingredienti
---------	-------------

Ricetta	Ingredienti
Pasta all'uovo	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g di farina di grano tenero ■ 200 g di uova (ca. 5 uova) ■ 55 g di acqua
Pasta al pomodoro	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g di farina di grano tenero ■ 115 g di concentrato di pomodoro ■ 100 g di uova (ca. 2 uova) ■ 35 g di acqua
Pasta integrale	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g di farina integrale ■ 260 g di uova (ca. 6 uova)
Pasta agli spinaci	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g di farina di grano tenero ■ 160 g di spinaci ■ 90 g di acqua
Pasta di semola di grano duro	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g di farina di grano tenero ■ 200 g di semola di grano duro ■ 10 cucchiaino di acqua bollente ■ 100 g di uova (ca. 2 uova)
Pasta di grano saraceno	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g di farina di grano saraceno ■ 240 g di farina di grano tenero ■ 150 g di uova (ca. 3 uova) ■ 6 cucchiaino di acqua bollente

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 MUMS6.
- 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 gebruiken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Geen voorwerpen tussen de rollen steken.





Overzicht

→ Fig. **1**

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

Symbolen

Symbol	Beschrijving
--------	--------------

Symbol	Beschrijving
 — 	Universele adapter aanbrengen  en vastdraaien 
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** - **7**

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. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Na gebruik

→ Fig. **15** - **17**

Apparaat en onderdelen reinigen

- ▶ De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.
→ Fig. **18**

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 (2).
- ✓ De deegmassa is tot een vaste bol gevormd.
3. Het bereide noedeldeeg in porties verdelen en uitrollen.
→ Fig. **8**

Toepassingsvoorbeelden

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

Recept	Ingrediënten
Eiernoe- dels	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g tarwebloem ■ 200 g eieren (ca. 5 stuks) ■ 55 g water
Tomaten- noedels	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g tarwebloem ■ 115 g tomatenpuree ■ 100 g eieren (ca. 2 stuks) ■ 35 g water
Volkoren- noedels	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g volkorenmeel ■ 260 g eieren (ca. 6 stuks)
Spina- zienoedels	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g tarwebloem ■ 160 g spinazie ■ 90 g water
Noedel- deeg met griesmeel van harde tarwe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g tarwebloem ■ 200 g griesmeel van harde tarwe ■ 10 el kokend water ■ 100 g eieren (ca. 2 stuks)
Noedel- deeg met boekweit	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g boekweit ■ 240 g tarwebloem ■ 150 g eieren (ca. 3 stuks) ■ 6 el kokend water

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.

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- Med en køkkenmaskine af typerækken MUMS6.
- 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.

Forhindring af materielle skader





- ▶ Stik ikke genstande ind mellem valserne.

Oversigt

→ Fig. **1**

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

Symboler

Symbol	Beskrivelse
 — 	Påsat universaladapteren  og drej den fast 

Symbol	Beskrivelse
1	Dejtykkelse 1 (tynd)
8	Dejtykkelse 8 (tyk)

Anvendelse af tilbehør

Følg billedvejledningen.

Montering af universaladapter og tilbehør på motorenheden

→ Fig. **2** - **7**

Klargøring af dejen

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

→ "Tilberedning af dej", Side 17

→ Fig. **8** - **8**

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 lasagneplader.
Vælg hastighedstrin 7 til videreforarbejdning til nudelform.

→ Fig. **9** - **14**

Efter arbejdet

→ Fig. **15** - **17**

Rengøring af apparat og dele

- ▶ Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→ Fig. **18**

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 æltekrogen i 4-6 minutter på trin 3 (2).
- ✓ Massen har formet sig til en fast kugle.
3. Portionér den tilberedte pastadej, og rul den ud.
→ Fig. **8**

Eksempler på brug

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

Opskrift	Ingredienser
Ægnudler	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g hvedemel ■ 200 g æg (ca. 5 stk.) ■ 55 g vand
Tomatnudler	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g hvedemel ■ 115 g tomatpuré ■ 100 g æg (ca. 2 stk.) ■ 35 g vand
Fuld-kornsnudler	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g fuldkornsmel ■ 260 g æg (ca. 6 stk.)
Spinatnudler	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g hvedemel ■ 160 g spinat ■ 90 g vand
Nudeldej med semuljegyryn	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g hvedemel ■ 200 g semuljegyryn ■ 10 spsk. kogende vand ■ 100 g æg (ca. 2 stk.)
Nudeldej med boghvede	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g boghvede ■ 240 g hvedemel ■ 150 g æg (ca. 3 stk.) ■ 6 spsk. kogende vand

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 MUMS6.
- 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.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling.

Unngå materielle skader





- ▶ Ikke stikk noen gjenstander mellom valsene.

Oversikt

→ Fig. **1**

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

Symboler

Symbol	Beskrivelse
 — 	Sett universal-adap-teren på  og skru den fast 

Symbol	Beskrivelse
1	Deigtykkelse 1 (tynn)
8	Deigtykkelse 8 (tykk)

Bruk av tilbehør

Følg veiledningen i bilder.

Montere universaladapter og tilbehør på grunnapparatet

→ Fig. **2 - 7**

Forberede deig

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

→ "Tilberede deigen", Side 19

→ Fig. **8 - 8**

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. **9** - **14**

Etter arbeidet

→ Fig. **15** - **17**

Rengjøre apparatet og delene

- ▶ Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.
→ Fig. **18**

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 (2).
- ✓ Massen har formet seg til en fast kule.
3. Del opp pastadeigen og rull den ut.
→ Fig. **8**

Eksempler på bruk

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

Oppskrift	Ingredienser
Eggpasta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g hvetemel ▪ 200 g egg (ca. 5 stk.) ▪ 55 g vann
Tomatpasta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g hvetemel ▪ 115 g tomatpuré ▪ 100 g egg (ca. 2 stk.) ▪ 35 g vann
Fullkornspasta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g fullkornsmel ▪ 260 g egg (ca. 6 stk.)
Spinatpasta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g hvetemel ▪ 160 g spinat ▪ 90 g vann
Pastadeig med harde hvetegryn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g hvetemel ▪ 200 g harde hvetegryn ▪ 10 ss kokende vann ▪ 100 g egg (ca. 2 stk.)
Pastadeig med bokhvete	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 g bokhvete ▪ 240 g hvetemel ▪ 150 g egg (ca. 3 stk.) ▪ 6 ss kokende vann

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 MUMS6.
- 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.
- ▶ Använd tillbehören enbart i det för ändamålet avsedda arbetsläget.

Undvika saksador





- ▶ Stick inte in något mellan valsarna.

Översikt

→ Fig. **1**

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

Symboler

Symbol	Beskrivning
 — 	Sätt på universaladaptorn  och skruva fast den 

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

Användning av tillbehör

Följ figuranvisningarna.

Montering av universaladapter och tillbehör på motordelen

→ Fig. **2** - **7**

Förbereda degen

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

→ "Tillagning av degen", Sid. 21

→ Fig. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Efter arbetet

→ Fig. **15** - **17**

Rengöring av apparaten och delarna

- ▶ Rengör de olika delarna som tabellen anger.
→ Fig. **18**

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 (2).
- ✓ Degen formar sig till ett fast klot.
3. Portionera den tillredda pastadegen och kavla ut den.
→ Fig. **8**

Användningsexempel

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

Recept	Ingredienser
Äggnudlar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g vetemjöl ▪ 200 g ägg (ca 5 st.) ▪ 55 g vatten
Tomatnudlar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g vetemjöl ▪ 115 g tomatpuré ▪ 100 g ägg (ca 2 st.) ▪ 35 g vatten
Fullkornspasta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g fullkornsmjöl ▪ 260 g ägg (ca 6 st.)
Spenatnudlar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g vetemjöl ▪ 160 g spenat ▪ 90 g vatten
Nudeldeg med vetekorn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g vetemjöl ▪ 200 g durumvetegryn ▪ 10 msk kokande vatten ▪ 100 g ägg (ca 2 st.)
Nudeldeg med bovete	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 g bovete ▪ 240 g vetemjöl ▪ 150 g ägg (ca 3 st.) ▪ 6 msk kokande vatten

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 MUMS6 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 käyttöasennossa.

Esinevahinkojen välttäminen



- ▶ Älä työnnä mitään esineitä telojen väliin.

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

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

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Aseta yleisadapteri paikalleen ▼ ja kiristä 
1	Taikinan paksuus 1 (ohut)

Symboli	Kuvaus
8	Taikinan paksuus 8 (paksu)

Varusteiden käyttö

Noudata kuvaohjeita.

Yleisadapterin ja varusteen kiinnittäminen peruslaitteeseen

→ Kuva **2 - 7**

Taikinan valmistaminen

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

→ "Taikinan valmistaminen", Sivu 23

→ Kuva **8 - 8**

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 **9** - **14**

Käytön jälkeen

→ Kuva **15** - **17**

Laitteen ja osien puhdistus

- ▶ Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **18**

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 (2).
- ✓ Taikinamassa muotoutuu kiinteäksi palloksi.
3. Annostele ja kaulitse valmistettu pastataikina.
→ Kuva **8**

Käyttöesimerkkejä

Tästä löydät reseptiesimerkkejä, jotka on suunniteltu erityisesti laitettasi varten.

Resepti	Ainekset
Munapasta	▪ 400 g vehnä jauhoja

Pastan keittäminen

1. Kaada pasta kunnolla kiehuvaan ja suolalla maustettuun veteen (noin 4 litraa 1/2 kg pastaa kohden).
- ✓ Tuorepasta kypsyy taikinän paksuudesta riippuen 2-5 minuutissa (riippuen taikinasta ja sen kuivuudesta).
2. Sekoita pastaa välillä varovasti keittämisen aikana ja kaada ne loppuksi 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 MUMS6.
- 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.

Evitar daños materiales

- ▶ No introducir ningún objeto entre los cilindros.




Vista general

→ Fig. 1

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

Símbolos

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

Símbolo	Descripción
	Colocar el adaptador universal  y girarlo hasta que se fije 
1	Grosor de masa 1 (fina)
8	Grosor de masa 8 (gruesa)

Uso de los accesorios

Seguir las instrucciones gráficas.

Montaje del adaptador universal y el accesorio en la base motriz

→ Fig. 2 - 7

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. 8 - 8

Elaboración y transformación de 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. **9** - **14**

Tras concluir el trabajo

→ Fig. **15** - **17**

Limpiar el aparato y las piezas

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

→ Fig. **18**

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 (2).
- ✓ Se formará una bola de masa consistente.
3. Dividir la masa de pasta preparada en porciones y extenderla.

→ Fig. **8**

Ejemplos prácticos

Aquí encontrará ejemplos de recetas especialmente diseñadas para su aparato.

Receta	Ingredientes
Pasta al huevo	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de harina de trigo ■ 200 g de huevo (aprox. 5 unidades) ■ 55 g de agua
Pasta al tomate	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de harina de trigo ■ 115 g de tomate concentrado ■ 100 g de huevo (aprox. 2 unidades) ■ 35 g de agua
Pasta integral	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de harina integral ■ 260 g de huevo (aprox. 6 unidades)
Pasta de espinacas	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de harina de trigo ■ 160 g de espinacas ■ 90 g de agua
Masa de pasta con sémola de trigo duro	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de harina de trigo ■ 200 g de sémola de trigo duro ■ 10 cuch. de agua hirviendo ■ 100 g de huevo (aprox. 2 unidades)
Masa de pasta de trigo sarraceno	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g de trigo sarraceno ■ 240 g de harina de trigo ■ 150 g de huevo (aprox. 3 unidades) ■ 6 cuch. de agua hirviendo

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.

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com um robô de cozinha da série MUMS6.
- 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.

Evitar danos materiais





- ▶ Não introduzir objetos entre os rolos.

Vista geral

→ Fig. **1**

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

Símbolos

Símbolo	Descrição
 — 	Aplicar o adaptador universal  e rodar firmemente 

Símbolo	Descrição
1	Espessura da massa 1 (fina)
8	Espessura da massa 8 (grossa)

Utilizar acessórios

Siga o manual ilustrado.

Montar o adaptador universal e o acessório no aparelho base

→ Fig. **2** - **7**

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. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Depois do trabalho

→ Fig. **15** - **17**

Limpar o aparelho e os vários componentes

- ▶ Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **18**

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 (2).
✓ A massa ficou na forma de uma bola.
3. Separar a massa preparada em porções e estender.

→ Fig. **8**

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"> ■ 400 g de farinha de trigo ■ 200 g de ovos (aprox. 5 ovos) ■ 55 g de água
Massas de tomate	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de farinha de trigo ■ 115 g de concentrado de tomate ■ 100 g de ovos (aprox. 2 ovos) ■ 35 g de água
Massa integral	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de farinha integral ■ 260 g de ovos (aprox. 6 ovos)
Massas de espinafres	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g de farinha de trigo ■ 160 g de espinafres ■ 90 g de água
Massa com sêmola de trigo duro	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g de farinha de trigo ■ 200 g de sêmola de trigo duro ■ 10 colher de sopa de água a ferver ■ 100 g de ovos (aprox. 2 ovos)
Massa com trigo-sarraceno	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g de trigo-sarraceno ■ 240 g de farinha de trigo ■ 150 g de ovos (aprox. 3 ovos) ■ 6 colher de sopa de água a ferver

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 MUMS6.
 - 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.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μην τοποθετείτε αντικείμενα μεταξύ των κυλίνδρων.

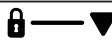


Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

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

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
---------	-----------

Σύμβολο	Περιγραφή
	Τοποθετήστε τον προσαρμογέα γενικής χρήσης  και σφίξτε τον  .
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** - **7**

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. **8** - **8**

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.* **9** - **14**

Μετά την εργασία

→ *Εικ.* **15** - **17**

Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων

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

→ *Εικ.* **18**

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 (2).
- ✓ Η μάζα έχει πάρει τη μορφή συμπαγούς μπάλας.
3. Μοιράστε και ανοίξτε με πλάστη τη ζύμη ζυμαρικών που έχετε ετοιμάσει.

→ *Εικ.* **8**

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"> ■ 400 γρ. σιτάλευρο ■ 200 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια) ■ 55 γρ. νερό
Ζυμαρικά με ντομάτα	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 γρ. σιτάλευρο ■ 115 γρ. τοματοπολτό ■ 100 γρ. αυγά (περίπου 2 κομμάτια) ■ 35 γρ. νερό
Ζυμαρικά αλέσεως	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης ■ 260 γρ. αυγά (περίπου 6 κομμάτια)
Ζυμαρικά με σπανάκι	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 γρ. σιτάλευρο ■ 160 γρ. σπανάκι ■ 90 γρ. νερό
Ζύμη ζυμαρικών με σκληρό σιμιγδάλι	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 γρ. σιτάλευρο ■ 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρό ■ 10 κουταλιά βραστό νερό ■ 100 γρ. αυγά (περίπου 2 κομμάτια)
Ζύμη ζυμαρικών με φαγόπυρο	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 γρ. φαγόπυρο ■ 240 γρ. σιτάλευρο ■ 150 γρ. αυγά (περίπου 3 κομμάτια) ■ 6 κουταλιά βραστό νερό

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:
- MUMS6 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 kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Silindirlerin arasına herhangi bir cisim sıkıştırmayınız.



Genel bakış

→ Şek. **1**

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

Semboller

Sembol	Açıklama
--------	----------

Sembol	Açıklama
	Çok amaçlı adaptörün takılması ▼ ve sıkılması 
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 - 7**

Hamurun hazırlanması

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

→ "Hamurun hazırlanması", Sayfa 31

→ Şek. **8 - 8**

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 işleme devam etmek için 1-2 kademesini seçiniz.
- Lazanya yapraklarını yapmak için Hız kademesi 5'i seçiniz.
Makarna biçimine işleme devam etmek için Hız kademesi 7'yi seçiniz.

→ Şek. 9 - 14

Çalışma sona erdikten sonra

→ Şek. 15 - 17

Cihazın ve parçaların temizlenmesi

- ▶ Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→ Şek. 18

Tarifler ve kullanım örnekleri

Hamurun hazırlanması

1. İsteddiğiniz malzemeleri bir kaseye koyunuz.
2. **Not:** Hamur kütlesi fazla kuruyrsa su ekleyiniz.
Yoğurma kancası ile 4-6 dakika süreyle Kademe 3 (2) ayarında yoğurunuz.
- ✓ Hamur kütlesi kıvamlı bir top şekline geldi.
3. Hazırladığınız makarna hamurunu porsiyonlayıp açınız.
→ Şek. 8

Kullanım örnekleri

Burada cihazınız için özel olarak geliştirilmiş olan örnek tarifleri bulabilirsiniz.

Tarif	Malzemeler
Yumurtalı makarna	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g buğday unu ■ 200 g yumurta (yakl. 5 adet) ■ 55 g su
Domatesli makarna	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g buğday unu ■ 115 g domates salçası ■ 100 g yumurta (yakl. 2 adet) ■ 35 g su
Kepekli undan makarna	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g kepekli un ■ 260 g yumurta (yakl. 6 adet)
İspanaklı makarna	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g buğday unu ■ 160 g ıspanak ■ 90 g su
Durum buğdayı irmikli makarna hamuru	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g buğday unu ■ 200 g durum buğdayı irmiği ■ 10 ÇK kaynar su ■ 100 g yumurta (yakl. 2 adet)
Karabuğdaylı makarna hamuru	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g karabuğday ■ 240 g buğday unu ■ 150 g yumurta (yakl. 3 adet) ■ 6 ÇK kaynar su

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 MUMS6.
 - 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.
- ▶ Używać przystawek tylko w przewidzianej dla nich pozycji roboczej.

Zapobieganie szkodom materialnym





- ▶ Nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy rolki.

Przegląd

→ Rys. **1**

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

Symbole

Symbol	Opis
 — 	Założyć uniwersalny adapter  i dokręcić 
1	Grubość ciasta 1 (cienkie)
8	Grubość ciasta 8 (grube)

Korzystanie z akcesoriów

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

Mocowanie adaptera uniwersalnego oraz wyposażenia do korpusu urządzenia

→ Rys. **2** - **7**

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. 8 - 8

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. 9 - 14

Po pracy

→ Rys. 15 - 17

Czyszczenie urządzenia i części

- ▶ Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
→ Rys. 18

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 (2).
- ✓ Masa przybrała kształt kuli o stałej konsystencji.

3. Przygotowane ciasto podzielić na porcje i rozwałkować.

→ Rys. 8

Przykłady zastosowań

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

Przepis	Składniki
Makaron jajeczny	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g mąki pszennej ■ 200 g jaj (ok. 5 sztuk) ■ 55 g wody
Makaron pomidorowy	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g mąki pszennej ■ 115 g koncentratu pomidorowego ■ 100 g jaj (ok. 2 sztuki) ■ 35 g wody
Makaron pełnoziarnisty	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g mąki razowej ■ 260 g jaj (ok. 6 sztuk)
Makaron ze szpinakiem	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g mąki pszennej ■ 160 g szpinaku ■ 90 g wody
Ciasto na makaron z mąki semolina	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g mąki pszennej ■ 200 g mąki semolina z pszenicy durum ■ 10 ½s wrzącej wody ■ 100 g jaj (ok. 2 sztuki)
Ciasto na makaron z mąki gryczanej	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g mąki gryczanej ■ 240 g mąki pszennej ■ 150 g jaj (ok. 3 sztuk) ■ 6 ½s wrzącej wody

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 durszlaku.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
 - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з кухонним комбайном серії MUMS6.
 - 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 встановленого приладу.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в передбаченій робочій позиції.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не вставляйте предмети між роликками.





Огляд

→ Мал. **1**

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

Символи

Символ	Опис
--------	------

Символ	Опис
 — 	Установіть універсальний адаптер  і закрутіть до упору 
1	Товщина тіста 1 (тонке)
8	Товщина тіста 8 (товсте)

Використання приладдя

Керуйтеся графічною інструкцією.

Як установити універсальний адаптер і приладдя на основний блок приладу

→ Мал. **2** - **7**

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. **8** - **8**

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. **9** - **14**

Після роботи

→ Мал. **15** - **17**

Очищення приладу й деталей

- Почистьте окремі деталі, як вказано в таблиці.

→ Мал. **18**

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 (2).
- ✓ Маса сформувалась у щільну кулю.
3. Готове тісто для локшини розділіть на порції та розкачайте.
→ Мал. **8**

Приклади застосування

Тут наведено приклади рецептів, складені спеціально для цього приладу.

Рецепт	Інгредієнти
Яєчна локшина	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пшеничного борошна ■ 200 г яєць (прибл. 5 шт.) ■ 55 г води
Томатна локшина	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пшеничного борошна ■ 115 г томатної пасти ■ 100 г яєць (прибл. 2 шт.) ■ 35 г води
Цільнозернова локшина	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г цільнозернового борошна ■ 260 г яєць (прибл. 6 шт.)
Шпинатна локшина	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пшеничного борошна ■ 160 г шпинату ■ 90 г вода
Тісто для локшини з твердих сортів пшениці	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 г пшеничного борошна ■ 200 г борошна з твердих сортів пшениці ■ 10 с. л. окропу ■ 100 г яєць (прибл. 2 шт.)
Тісто для локшини з гречкою	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 г гречки ■ 240 г пшеничного борошна ■ 150 г яєць (прибл. 3 шт.) ■ 6 с. л. окропу

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 MUMS6;
- 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 принадлежности только в предусмотренном рабочем положении.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Запрещено вставлять посторонние предметы в полости измельчителя.





Обзор

→ Рис. **1**

1	Универсальный адаптер
2	Кнопка фиксации
4	Привод
6	Насадка для приготовления лапши
7	Валики для нарезки
8	Соединение с универсальным адаптером

Условные обозначения

Символ	Описание
--------	----------

Символ	Описание
 — 	Установите универсальный адаптер  и закрутите до упора 
1	Толщина теста 1 (тонкое)
8	Толщина теста 8 (толстое)

Использование принадлежностей

Следуйте инструкции в картинках.

Установка универсального адаптера и насадок на блок двигателя

→ Рис. **2** - **7**

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. 8 - 8

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. 9 - 14

После использования прибора

→ Рис. 15 - 17

Очистка прибора и его деталей

- ▶ Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 18

Рецепты и примеры использования

Приготовление теста

1. Положите необходимые ингредиенты в чашу.
2. **Заметка:** Если масса слишком сухая, добавить воды. Замешивайте ингредиенты крюком для теста 4–6 минут в режиме 3 (2).
- ✓ Тесто должно сформироваться в плотный шар.

3. Разделите приготовленное тесто для пасты на порции и раскатайте.

→ Рис. 8

Примеры использования

Здесь приведены примеры рецептов, составленных специально для вашего прибора.

Рецепт	Ингредиенты
Яичная лапша	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пшеничной муки ■ 200 г яиц (ок. 5 штук) ■ 55 г воды
Томатная лапша	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пшеничной муки ■ 115 г томатной пасты ■ 100 г яиц (ок. 2 штук) ■ 35 г воды
Цельно-зерновые макаронные изделия	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г цельнозерновой муки ■ 260 г яиц (ок. 6 штук)
Паста из шпината	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пшеничной муки ■ 160 г шпината ■ 90 г воды
Паста из твердых сортов пшеницы	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 г пшеничной муки ■ 200 г муки из твердых сортов пшеницы ■ 10 ст. л. кипящей воды ■ 100 г яиц (ок. 2 штук)
Гречневая лапша	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 г гречки ■ 240 г пшеничной муки ■ 150 г яиц (ок. 3 штук) ■ 6 ст. л. кипящей воды

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.

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUMS6.
 - 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 تتركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

الشرح	الرمز
تركيب المهائى متنوع الاستخدامات وإحكام ربطه 	
سُمك العجين 1 (رفيع)	1
سُمك العجين 8 (سميك)	8

استخدام الملحق

اتبع الدليل المصوّر.

تركيب المهائى متنوع الاستخدامات والملحقات في الجهاز الأساسي

← الشكل 2 - 7

تحضير العجين

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

← "تجهيز العجين"، صفحة 39

← الشكل 8 - 8

تجنّب الأضرار المادية

◀ لا تدخل أي أغراض بين الأسطوانات.

عرض عام

← الشكل 1

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

الرموز

الرمز الشرح

إنتاج شرائح العجين ومواصلة معالجتها

ملاحظات

- ابدأ دائماً بالدرجة 8 ولا تقم بتقليل السمك إلا بتدرجات مفردة. ثم دع العجين يمر مرة أخرى.
- 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 9 - 14

بعد الانتهاء من العمل

← الشكل 15 - 17

تنظيف الجهاز والأجزاء

- ◀ نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 18

الوصفات والأمثلة التطبيقية

تجهيز العجين

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

← الشكل 8

أمثلة تطبيقية

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

المُكوّنات	الوصفة
<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ج دقيق قمح ■ 200 ج بيض (حوالي 5 قطع) ■ 55 ج ماء 	<ul style="list-style-type: none"> ■ مكرونة البيض
<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ج دقيق قمح ■ 115 ج معجون طماطم ■ 100 ج بيض (حوالي 2 قطعة) ■ 35 ج ماء 	<ul style="list-style-type: none"> ■ مكرونة الطماطم
<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ج دقيق حبوب كاملة ■ 260 ج بيض (حوالي 6 قطع) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ مكرونة الحبوب الكاملة
<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 ج دقيق قمح ■ 160 ج سبانخ ■ 90 ج ماء 	<ul style="list-style-type: none"> ■ مكرونة السبانخ
<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 ج دقيق قمح ■ 200 ج سميد قمح ■ 10 ملعقة كبيرة ماء مغلي ■ 100 ج بيض (حوالي 2 قطعة) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ عجين مكرونة مع سميد القمح
<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 ج حنطة سوداء ■ 240 ج دقيق قمح ■ 150 ج بيض (حوالي 3 قطع) ■ 6 ملعقة كبيرة ماء مغلي 	<ul style="list-style-type: none"> ■ عجين مكرونة بالحنطة السوداء

سلق المكرونة

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 صفي المكرونة في مصفاة.



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

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

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

A Bosch Company



8001290424 (030615)

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