

Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

MUZ5NV1
MUZ5NV2
MUZ5NV3



BOSCH

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

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
he הוראות שימוש
ar تعليمات الاستخدام

ru

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5... . Соблюдать инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Насадка для макаронных изделий MUZ5NV1 предназначена для формования листов теста из предварительно приготовленного теста. Насадки для макаронных изделий MUZ5NV2 и MUZ5NV3 служат для дальнейшей переработки листов теста, приготовленных с помощью насадки для макаронных изделий MUZ5NV1, в широкую лапшу. Иное применение недопустимо.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования

Во время работы валики не трогать руками и не вставлять между валиками никакие предметы. Принадлежность можно использовать только в указанном рабочем положении.

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

Комплектный обзор

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

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 

1 MUZ5NV1

Профессиональная насадка для макаронных изделий для листов теста (лазанья)

2 MUZ5NV2

Профессиональная насадка для макаронных изделий для широкой лапши

3 MUZ5NV3

Профессиональная насадка для макаронных изделий для тонкой лапши

Рисунок 

1 Установочная кнопка (только для MUZ5NV1)

2 Насадка для макаронных изделий

3 Фиксирующий рычаг

4 Валики

Рисунок 

Рабочее положение

Эксплуатация



Важное примечание

Рекомендованные в данной инструкции по использованию ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем. Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем значения приведены за ними в скобках.

- Насадки для макаронных изделий перед первым использованием тщательно почистить, см. «Чистка и уход».

Подготовка



Опасность травмирования


Во время работы валики не трогать руками и не вставлять между валиками никакие предметы.



Важное примечание

Поверхность под прибором должна быть гладкой, ровной и сухой, чтобы ножки основного блока прибора твердо стояли на ней.

Рисунок D

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 4. 
- Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.
- Насадку для макаронных изделий надеть на привод. Обратите внимание на расположение захвата по отношению к приводу. При необходимости немного повернуть захват.
- Насадку для макаронных изделий повернуть против часовой стрелки и нажать вниз фиксирующий рычаг.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Поворотный выключатель установить на требуемую ступень.
 MUZ5NV1 ⇒ ступень 5 (3)
 MUZ5NV2 ⇒ ступень 7 (4)
 MUZ5NV3 ⇒ ступень 5 (3)

После работы

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

Чистка и уход

Внимание!

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

Насадку для макаронных изделий ни в коем случае не споласкивать под проточной водой и не мыть водой. Детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Насадку для макаронных изделий чистить только с помощью щетки.

Рисунок E

Рекомендации по применению

Приготовление листов теста с помощью MUZ5NV1

- Приготовьте макаронное тесто и раскатайте его затем на небольшие полоски.
- Установите установочную кнопку в положение 8. Для этого извлечь установочную кнопку, повернуть и снова зафиксировать.
- Включите кухонный комбайн. Валики начинают вращаться.
- Пропускайте полоски теста через валики пока поверхность не станет гладкой.
- Затем следует постепенно переставлять установочную кнопку из положения 8 на желаемую толщину и пропускать тесто через валики.
 Наша рекомендация:
 для лазаньи: толщина 3–4
 для макаронных изделий: толщина 1–2

Примечание:

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

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

Дальнейшая переработка с помощью MUZ5NV2/MUZ5NV3

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

Варка макаронных изделий

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

ru

Рецепты

- Все ингредиенты положить в смесительную чашу.
- Замешивать месильной насадкой 4–6 минут на ступени «3» (2).
- Если масса слишком сухая, добавить воды. Тесто должно сформироваться в плотный шар.

Яичные макаронные изделия

400 г пшеничной муки
200 г яиц (ок. 5 штук)
55 г воды

Томатные макаронные изделия

400 г пшеничной муки
115 г томатной пасты
100 г яиц (ок. 2 штук)
35 г воды

Цельнозерновые макаронные изделия

400 г цельнозерновой муки
260 г яиц (ок. 6 штук)

Шпинатные макаронные изделия

400 г пшеничной муки
160 г шпината
90 г воды

Макаронное тесто из твердых сортов пшеницы

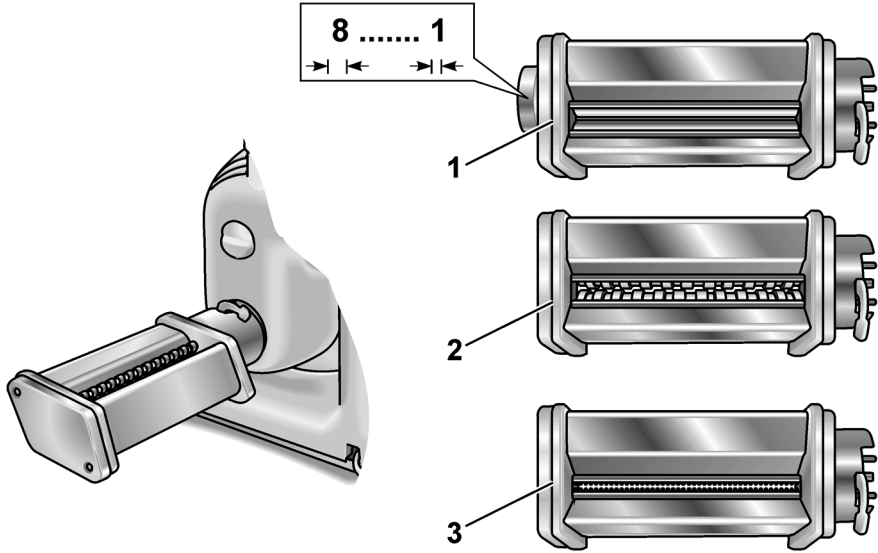
200 г пшеничной муки
200 г муки из твердых сортов пшеницы
10 ст. л. кипящей воды
96 г яиц (ок. 2 штук)

Тесто для макаронных изделий с гречкой

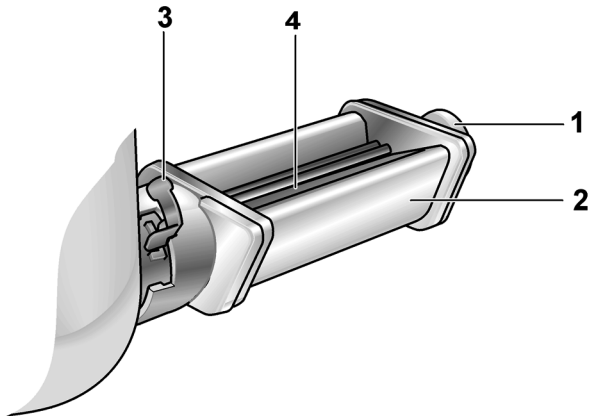
160 г гречихи
240 г пшеничной муки
114 г яиц (ок. 3 штук)
6 ст. л. кипящей воды

Право на внесение изменений оставляем за собой.

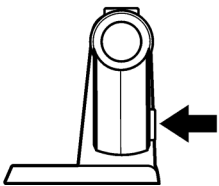
A



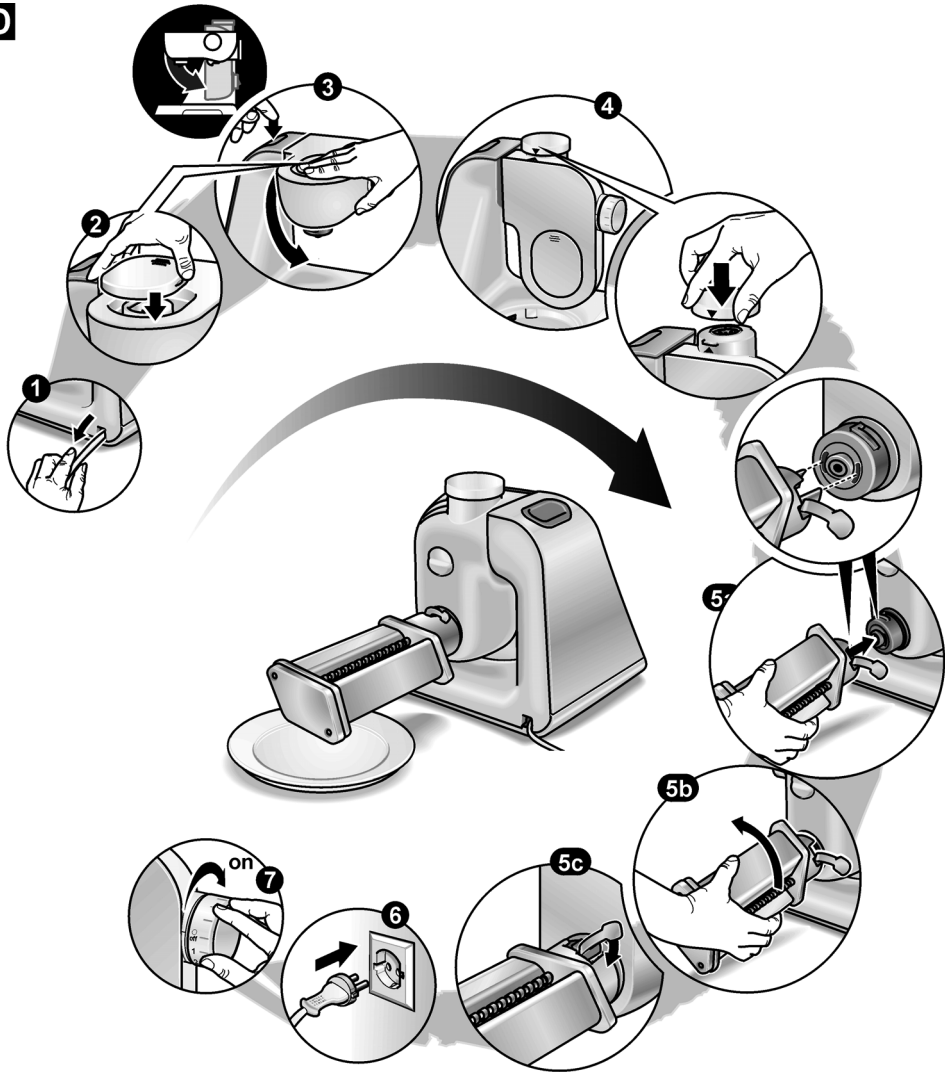
B



C



D



E

