



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



MUZ9PP1



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
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 Kullanım kılavuzu
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
kk Пайдалану нұсқаулығы
ar إرشادات الاستخدام

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Данная принадлежность имеет следующее назначение.

Приставка для формования листов теста:

для формования листов из заранее приготовленного теста.

Приставка для приготовления лапши:

для формования лапши из заранее приготовленного теста.

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

⚠ Не исключена опасность травмирования

- Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Во время работы валики не трогать руками и не вставлять между валиками никакие предметы. Не пользуйтесь принадлежностью, не прикрыв волосы, и в свободной одежде.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте угловую передачу только на главном приводе черного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

⚠ Внимание!

- Следите за тем, чтобы в корпусе или в валиках не находились посторонние предметы.
- Используйте насадки только с имеющейся в комплекте угловой передачей.

⚠ Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 65

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок А**

1 Угловая передача

- a Цветная маркировка (черная)
- b Запирающий рычаг
- c Кнопка разблокирования
- d Привод для приставок

2 Приставка для формования листов теста

- a Корпус
- b Валики
- c Соединение с угловой передачей
- d Ручка для регулирования толщины теста

3 Приставка для приготовления лапши

- a Корпус
- b Режущие валики
- c Соединение с угловой передачей

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

→ **Рисунок А**

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 65

Цветная маркировка

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Используйте эту принадлежность только с имеющейся в комплекте угловой передачей на главном приводе **черного цвета**.

Символы и метки

На ручке для регулирования толщины теста нанесены цифры от 1 (тонкое) до 8 (толстое). Метка вверху показывает текущую установку.

Подготовка

- Перед использованием принадлежности приготовьте с помощью кухонного комбайна нужное тесто для макаронных изделий и, если потребуется, оставить для отлежки. → «Рецепты» см. стр. 65
- Разделите тесто на равные части и сверните небольшими полосками.

Установка толщины теста

Приставка для формования листов теста имеет ручку, с помощью которой можно установить расстояние между валиками, выбрав одну из 8 ступеней.

→ **Ряд рисунков В**

1. Оттяните ручку от приставки.
2. Установите нужную толщину (8-1).
3. Всегда начинайте с толщины 8 и поэтапно установите меньшую толщину.
4. Снова отпустите ручку.

Внимание!

Всегда начинайте со ступени 8 и уменьшайте толщину отдельными ступенями, снова пропуская тесто через приставку.

Рекомендации по толщине теста

3-4	для приготовления листов теста
1-2	для нарезки лапши

Применение


⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Из соображений безопасности обязательно установите защитные крышки на передний и задний привод.
- Во время работы валики не трогать руками и не вставлять между валиками никакие предметы.
- Не пользуйтесь принадлежностью, не прикрыв волосы, и в свободной одежде.

Внимание!

При сборке и применении ни в коем случае не оказывайте давление на приставки! Возможно повреждение угловой передачи и основного блока.

Рекомендации по настройке скорости

5	для листов теста
7	для широкой лапши
M	Для использования с этой принадлежностью непригодны!
	

Приготовление листов теста

→ Ряд рисунков

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации.

1. Установите угловую передачу с открытым запирающим рычагом, как показано на рисунке, на главный привод.

Указание. Угловую передачу можно также установить повернутой на 180°, чтобы работать с левой стороны прибора.

2. Поверните угловую передачу по часовой стрелке, чтобы прочно закрепить ее на главном приводе. Закройте до упора запирающий рычаг для фиксации угловой передачи.

3. Установите приставку для формования листов теста наклонно на привод угловой передачи.
4. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком.

Внимание!

Приставка больше не должна вращаться.

5. Оттяните ручку.
6. Установите ручку на толщину теста 8 и снова отпустите для фиксации.
7. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
8. Загрузите тесто сверху в приставку и пропустите все его куски однократно через валики.

Указание. Если тесто клеится к валикам, дайте ему подсохнуть в течение 15–30 минут. Затем можно продолжить переработку.

9. Поэтапно уменьшайте толщину со ступени 8.
 10. После каждой новой установки пропускайте куски теста через валики до достижения нужной толщины.
 11. После окончания работы установите поворотный переключатель в положение **O**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
 12. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
 13. Снимите приставку.
- Указание.** Если потребуется, продолжите переработку с использованием приставки для приготовления лапши. → «*Приготовление лапши*» см. стр. 65
14. После окончания работы:
 - откройте запирающий рычаг на угловой передаче, поверните угловую передачу против часовой стрелки и снимите ее.
 - Очистите все части сразу после использования. → «*Очистка и уход*» см. стр. 65

Указания.

- Для приготовления листов для лазаньи разрежьте тесто на куски нужных размеров и используйте сразу или оставьте куски подсушиться.
- Листы теста можно использовать также для приготовления равиоли и многих других макаронных изделий.

Приготовление лапши

Для переработки листов теста с целью приготовления лапши выполните следующее.

- Разрежьте листы теста на нужную длину для лапши.
- Установите приставку для приготовления лапши.
- Пропустите листы теста один раз через валики.

Указание. Лапшу можно сразу же после этого приготовить или высушить для хранения.

Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не мойте угловую передачу и приставки для приготовления макаронных изделий под проточной водой или в посудомоечной машине.

Очистка угловой передачи

- Протрите угловую передачу мягкой влажной тканью и затем высушите ее.

Очистка приставок для приготовления макаронных изделий

- Очистите приставки для приготовления макаронных изделий кисточкой и сухой матерчатой салфеткой.
- При более сильных загрязнениях используйте влажную матерчатую салфетку и затем оставьте сохнуть.

Рецепты**Ингредиенты****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 гречки
- 240 г пшеничной муки
- 114 г яиц (ок. 3 штук)
- 6 ст. л. кипящей воды


Приготовление теста

- Все ингредиенты положить в смесительную чашу.
- Замешивать месильной насадкой 4-6 минут в режиме 3.
- Если масса слишком сухая, добавить воды. Масса должна сформироваться в плотный шар.

Варка макаронных изделий

- Макароны загружить в кипящую подсоленную воду (ок. 4 л на ½ кг макаронных изделий).
- Свежие макаронные изделия в зависимости от толщины теста готовы в течение 2-5 минут (в зависимости от теста и сухости).
- В процессе варки осторожно перемешивать, по окончании откинуть макаронные изделия на дуршлаг.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

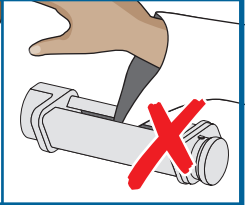
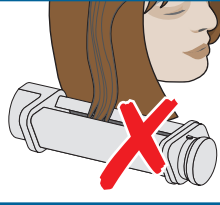
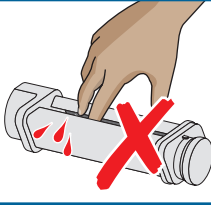
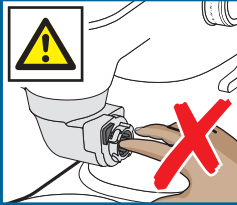
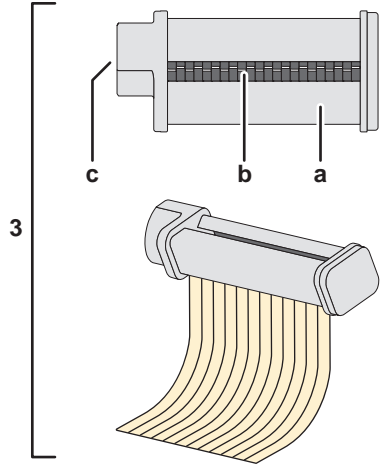
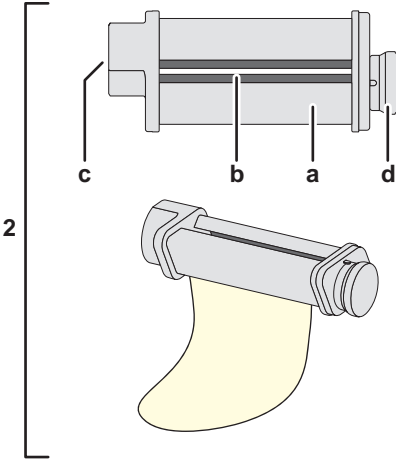
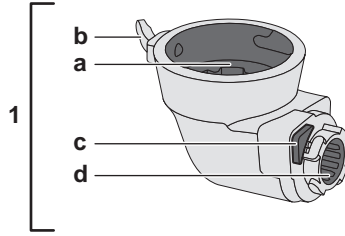
www.bosch-home.com



8001017421

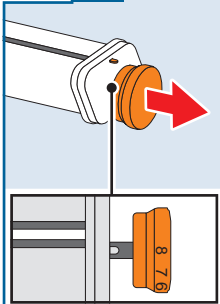
960930

A

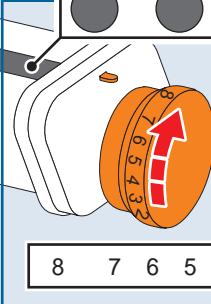


B

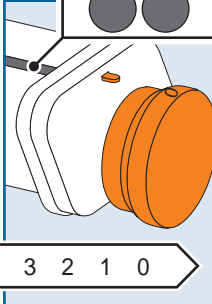
1



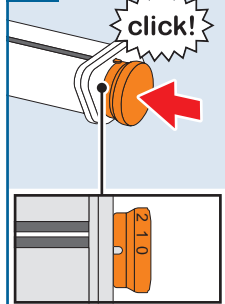
2



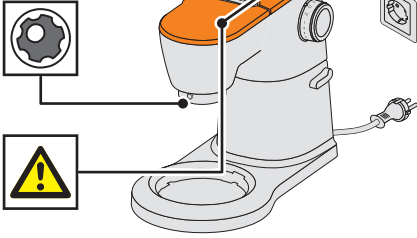
3



4



C



👁️ → 📖 MUM9

