



BOSCH



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

PastaPassion

MUZS6PP

[cs]	Návod k obsluze	Profi nástavec na výrobu těstovin	6
[sk]	Návod na používanie	Nástavec na cestoviny	8

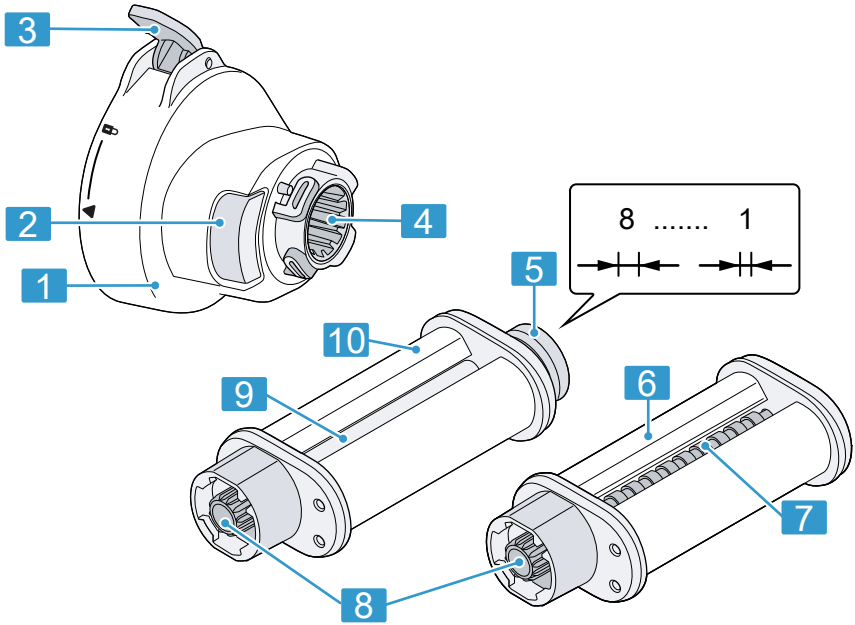


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001288639>

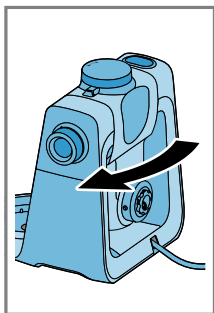
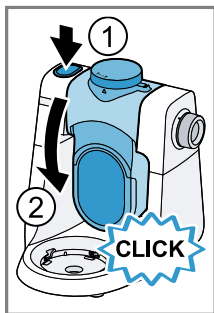


[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

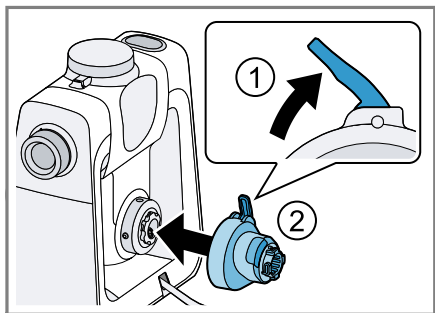
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



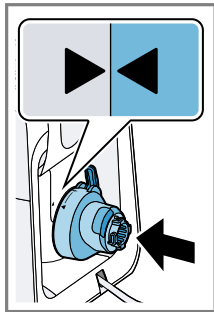
1



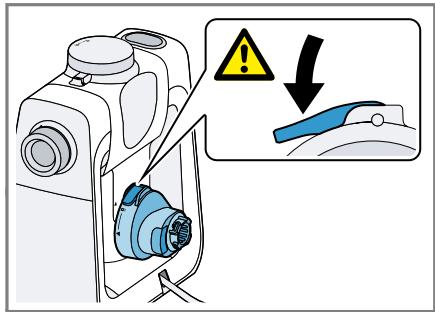
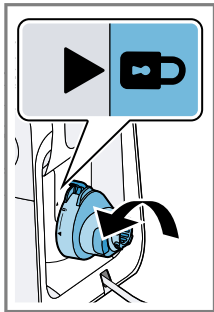
2



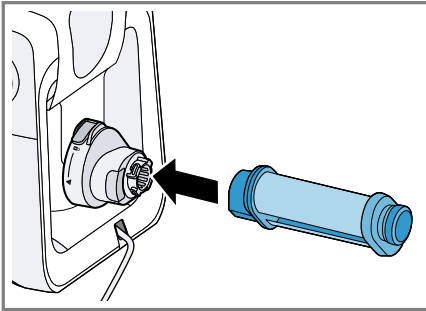
3



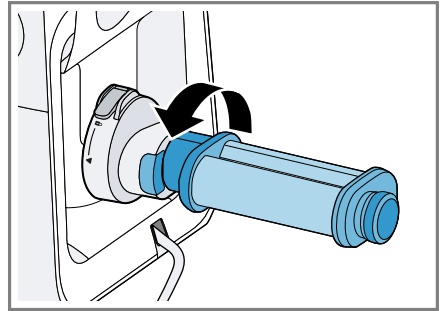
4



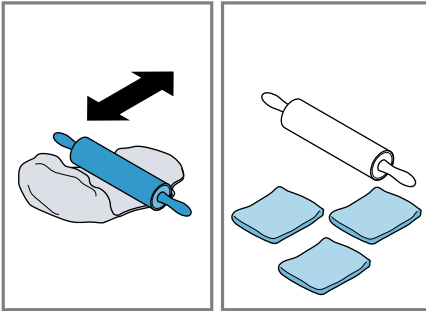
5



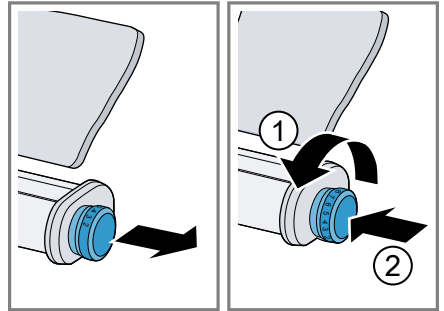
6



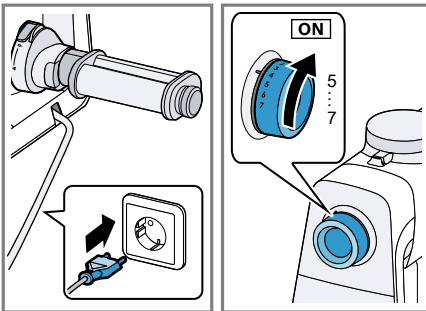
7



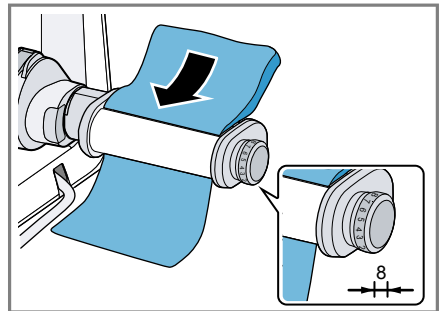
8



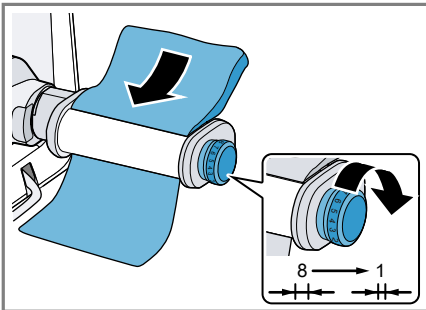
9



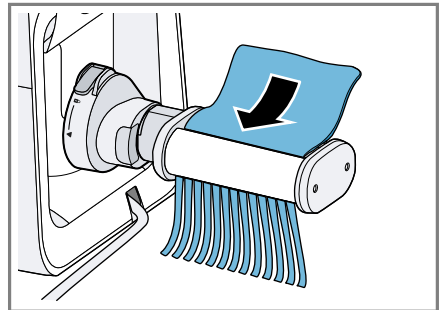
10



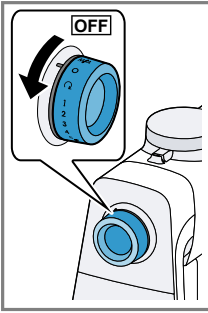
11



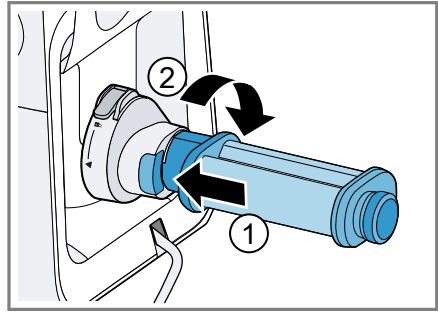
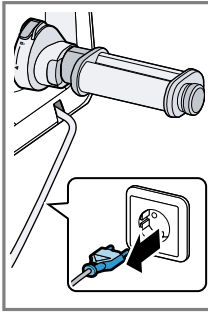
12



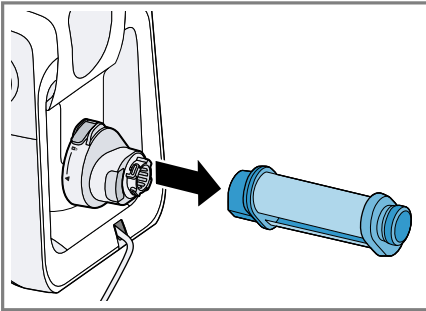
13



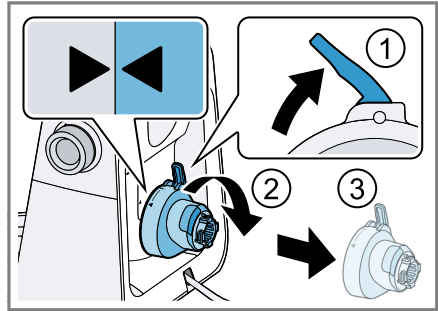
14



15



16



17

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗

18

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
 - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s kuchyňským robotem konstrukční řady MUMS6.
 - s originálními díly a příslušenstvím.
 - k přípravě těstovinových plátů a širokých nudlí.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů.
- ▶ Nesahejte mezi válečky.
- ▶ Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
- ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
- ▶ Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.

Zabránění věcným škodám





- ▶ Mezi válečky nevsunujte žádné předměty.

Přehled

→ Obr. **1**

1	Univerzální adaptér
2	Uvolňovací tlačítko
3	Aretační páčka
4	Pohon
5	Regulační knoflík
6	Nástavec na široké nudle
7	Řezné válečky
8	Spojka k univerzálnímu adaptéru
9	Válečky
10	Nástavec na těstovinové pláty

Symbols

Symbol	Popis
 — 	Nasazení univerzálního adaptéru  a utáhnutí 

Symbol	Popis
1	Tloušťka těsta 1 (tenké)
8	Tloušťka těsta 8 (silné)

Použití příslušenství

Postupujte podle obrázkových pokynů.

Nasazení univerzálního adaptéru a příslušenství na základní spotřebič

→ Obr. **2** - **7**

Příprava těsta

Požadavek: Než začnete příslušenství používat, připravte si v kuchyňském robotu požadované těsto a případně ho nechejte odpočinout.

→ "Příprava těsta", Strana 7

→ Obr. **8** - **8**

Zhotovení a další zpracování plátů těsta

Poznámky

- Vždy začínejte na stupni 8 a snižujte tloušťku jen v postupných krocích. Potom těsto znovu protáhněte strojem.

- Ke zhotovení plátů pro lasagne vyberte stupeň 3–4.
Pro další zpracování těsta do tvaru nudlí vyberte stupeň 1–2.
- Ke zhotovení plátů pro lasagne vyberte rychlostní stupeň 5.
K dalšímu zpracování do podoby nudlí vyberte rychlostní stupeň 7.

→ Obr. **9** - **14**

Po ukončení práce

→ Obr. **15** - **17**

Čištění spotřebiče a součástí

- ▶ Jednotlivé součásti čistíte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **18**

Recepty a příklady použití

Příprava těsta

1. Přidejte požadované přísady do mísy.
2. **Poznámka:** Je-li hmota příliš suchá, přidejte vodu.
Hnětacím hákem 4–6 minut hnětte hmotu na stupni 3 (2).
✓ Hmota se vytvaruje do pevné koule.
3. Připravené nudlové těsto naporcujte a vyválejte.
→ Obr. **8**

Příklady použití

Zde najdete vzorové recepty, které byly vyvinuty speciálně pro váš spotřebič.

Recept	Přísady
Vaječné těstoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničné mouky ▪ 200 g vajec (cca 5 ks) ▪ 55 g vody
Tomatové těstoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničné mouky ▪ 115 g rajského protlaku ▪ 100 g vajec (cca 2 ks) ▪ 35 g vody
Celozrnné těstoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g celozrnné mouky ▪ 260 g vajec (cca 6 ks)

Recept	Přísady
Špenátové těstoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničné mouky ▪ 160 g špenátu ▪ 90 g vody
Nudlové těsto s krupicí z tvrdé pšenice	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g pšeničné mouky ▪ 200 g krupice z tvrdé pšenice ▪ 10 PL vroucí vody ▪ 100 g vajec (cca 2 ks)
Nudlové těsto s pohankou	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 g pohanky ▪ 240 g pšeničné mouky ▪ 150 g vajec (cca 3°ks) ▪ 6 PL vroucí vody

Vaření těstovin

1. Vložte těstoviny do dostatečně vroucí osolené vody (cca 4 litry na 1/2 kg těstovin).
✓ Čerstvé těstoviny budou podle tloušťky těsta uvařené během 2 až 5 minut (v závislosti na těstu a suchosti).
2. Těstoviny během vaření opatrně promíchejte, následně je scedte.

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
 - Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.
- Príslušenstvo používajte len:
- s kuchynským spotrebičom konštrukčného radu MUMS6
 - s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
 - Na prípravu rezancových plátov a plochých cestovín.
 - ▶ Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich častí.
 - ▶ Nesiahajte medzi valce.
 - ▶ Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
 - ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
 - ▶ Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Medzi valce nevkladajte žiadne predmety.





Prehľad

→ Obr. **1**

1	Univerzálny adaptér
2	Tlačidlo pre odblokovanie
3	Aretačná páčka
4	Pohon
5	Nastavovací gombík
6	Nadstavec na výrobu plochých cestovín
7	Rezací valec
8	Prípojka k univerzálnemu adaptéru
9	Valce
10	Nadstavec na výrobu rezancových plátov

Symbols

Symbol	Opis
--------	------

Symbol	Opis
 — 	Nasadenie univerzálného adaptéra  a zaskrutkovanie 
1	Hrúbka cesta 1 (tenké)
8	Hrúbka cesta 8 (hrubé)

Používanie príslušenstva

Dodržte obrazový návod.

Montáž univerzálného adaptéra a príslušenstva k základnému spotrebiču

→ Obr. **2** - **7**

Príprava cesta

Požiadavka: Pred použitím príslušenstva pripravte potrebné cesto na cestoviny pomocou kuchynského robota a prípadne ho nechajte odležať.

→ "Príprava cesta", Strana 9

→ Obr. **8** - **8**

Výroba a ďalšie spracovanie plátov cesta

Poznámky

- Vždy začnite úrovňou 8 a hrúbku zmeňte len po jednotlivých krokoch. Cesto nechajte vždy znova prejsť cez valce.
- Na výrobu plátov lasagne zvolte stupeň 3 – 4.
Na ďalšie spracovanie cesta do tvaru rezancov zvolte stupeň 1 – 2.
- Na výrobu plátov lazane zvolte rýchlostný stupeň 5.
Na ďalšie spracovanie do tvaru rezancov zvolte rýchlostný stupeň 7.

→ Obr. **9** - **14**

Po ukončení práce

→ Obr. **15** - **17**

Čistenie spotrebiča a dielov

- ▶ Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.
- Obr. **18**

Recepty a príklady použitia

Príprava cesta

1. Vložte požadované prísady do misky.
2. **Poznámka:** Keď je zmes príliš suchá, pridajte vodu.
Mieste ich hnetacím hákom 4 – 6 minút na stupni 3 (2).
- ✓ Zo zmesi sa vyformovala pevná guľa.
3. Naporcujte a vyvalkajte pripravené cesto na rezance.
→ Obr. **8**

Príklady použitia

Tu nájdete príklady receptov, ktoré boli vytvorené špeciálne pre váš spotrebič.

Recept	Ingrediencie
Cestoviny s obsahom vajec	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničnej múky ▪ 200 g vajec (cca 5 kusy) ▪ 55 g vody

Recept	Ingrediencie
Paradajkové cestoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničnej múky ▪ 115 g paradajkového pyré ▪ 100 g vajec (cca 2 kusy) ▪ 35 g vody
Celozrnné cestoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g celozrnej múky ▪ 260 g vajec (cca 6 kusy)
Špenátové cestoviny	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničnej múky ▪ 160 g špenátu ▪ 90 g vody
Cestoviny s krupicou z tvrdej pšenice	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g pšeničnej múky ▪ 200 g krupice z tvrdej pšenice ▪ 10 PL vriacej vody ▪ 100 g vajec (cca 2 kusy)
Cestoviny s pohánkou	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 g pohánky ▪ 240 g pšeničnej múky ▪ 150 g vajec (cca 3 kusy) ▪ 6 PL vriacej vody

Varenie cestovín

1. Cestoviny dajte do dostatočne horúcej a osolenej vody (asi 4 litre na 1/2 kg cestovín).
- ✓ Čerstvé cestoviny sa v závislosti od hrúbky cesta uvaria do 2 – 5 minút (závisí to od cesta a jeho vysušenia).
2. Počas varenia ich opatrne premiešajte a potom ich scedte cez sitko.



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



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



8001305240 (040108)

cs, sk