



BOSCH

Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

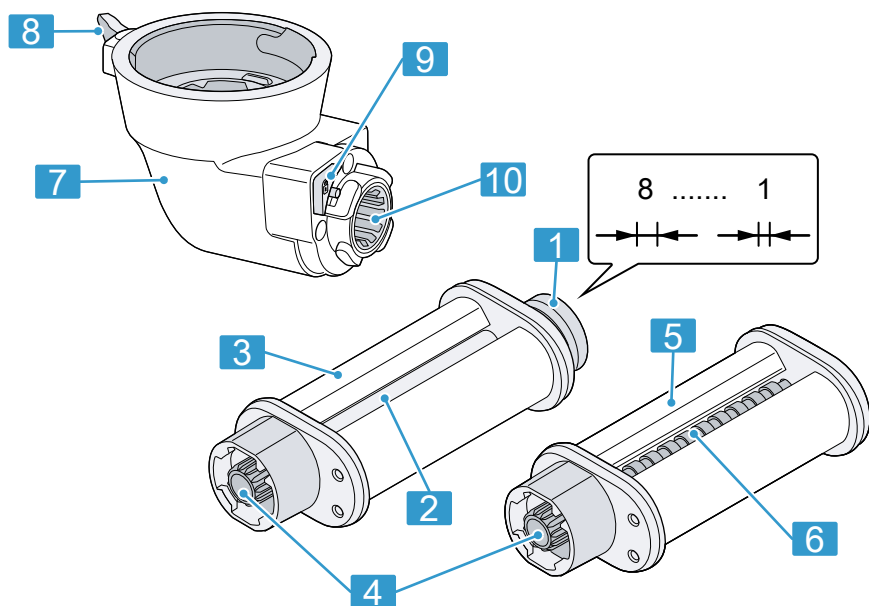


PastaPassion

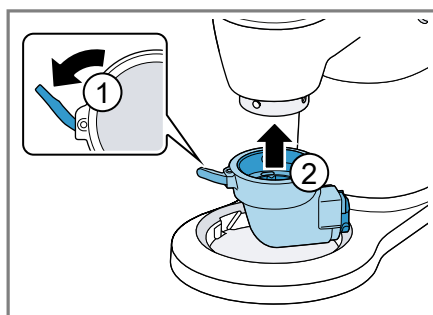
MUZ9PP1

[sl]	Navodila za uporabo	Profesionalni nastavek za pripravo testenin	5
[hr]	Upute za upotrebu	Profesionalni nastavak za izradu tjestenine	7
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Profesionalni dodatak za testo	9
[mk]	Упатство за употреба	Професионален додаток за правење тестенини	11
[sq]	Manuali i përdorimit	Aksesor profesional për makarona	13

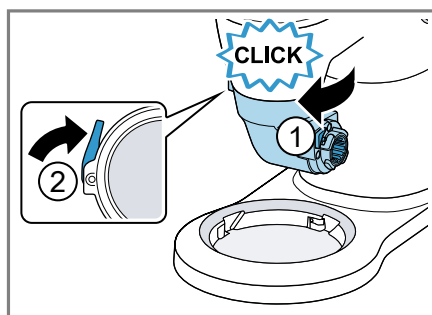




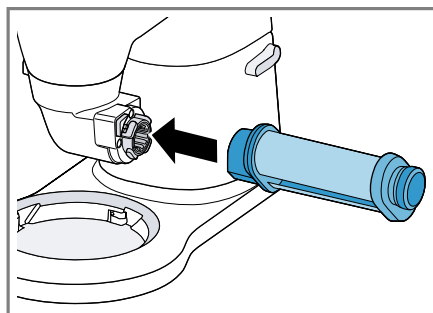
1



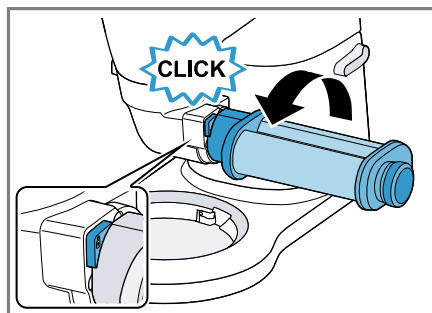
2



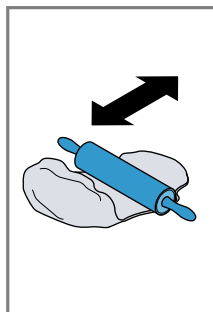
3



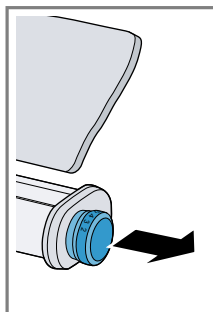
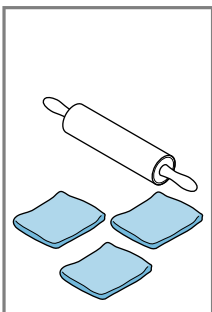
4



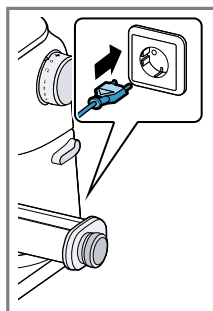
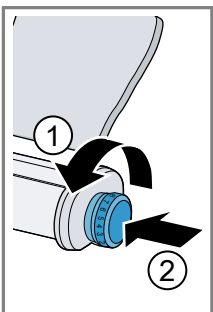
5



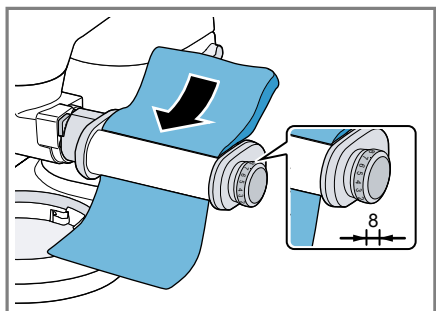
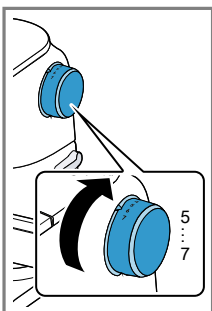
6



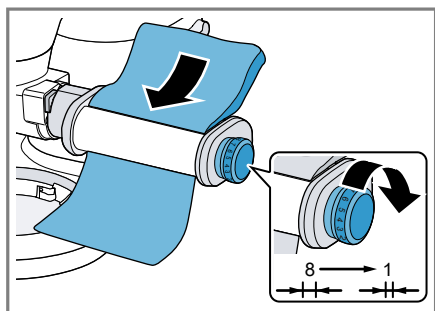
7



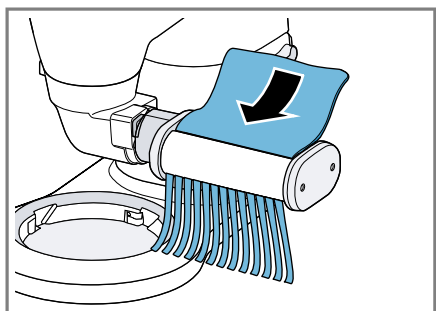
8



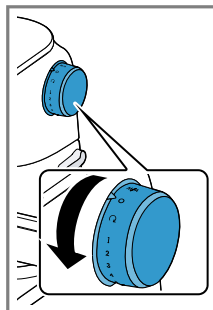
9



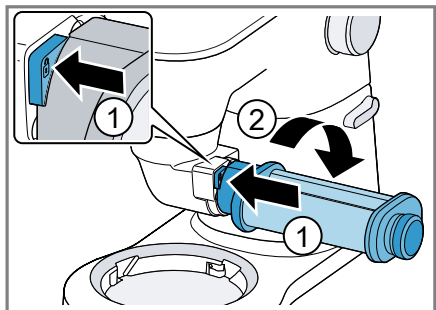
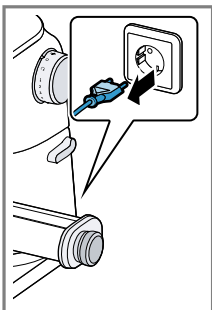
10



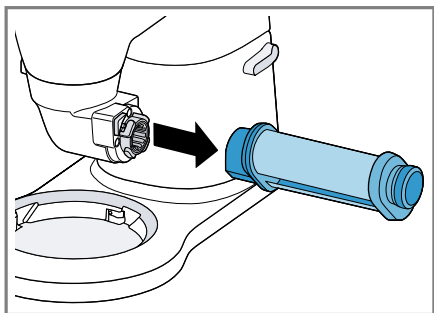
11



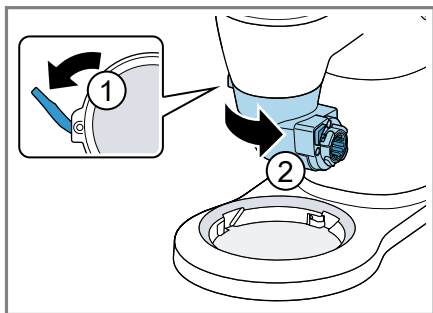
12



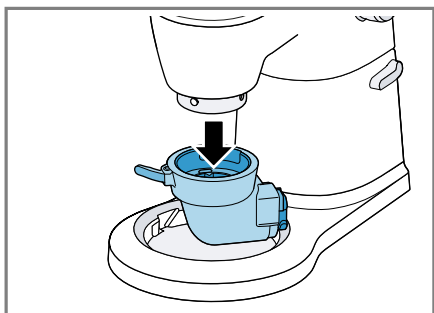
13



14



15



16

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗

17

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
- Upoštevajte navodila osnovnega aparata.

Pribor uporabljajte samo:

- s kuhinjskim aparatom serije MUMS8, MUM9;
 - z originalnimi deli in priborom.
 - za pripravo ploščic rezancev in širokih rezancev.
- Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
- Z roko ne segajte med valjčke.
- Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
- Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priključen na električno omrežje.
- Pribor uporabljajte samo v za to predvidenem delovnem položaju in s priloženim univerzalnim adapterjem.

Preprečevanje materialne škode

- Med valje ne potiskajte predmetov.

Pregled

→ Sl. **1**

1	Nastavitveni gumb
2	Valji
3	Nastavek za testenine za ploščice rezancev
4	Povezava do univerzalnega adapterja
5	Nastavek za testenine za široke rezance
6	Rezalni valji
7	Univerzalni adapter
8	Blokirni zatič
9	Tipka za sprostitve
10	Pogon

Simboli

Simbol	Opis
	Odprite zapah
1	Debelina testa 1 (tanko)
8	Debelina testa 8 (debelo)

Uporaba pribora

Sledite navodilom na sliki.

Pritrditev univerzalnega adapterja in pribora na osnovni aparat

→ Sl. **2** - **5**

Priprava testa

Zahteva: Preden uporabite pribor, pripravite želeno testo za rezance s kuhinjskim aparatom in ga po potrebi pustite mirovati.

→ "Priprava testa", Stran 6

→ Sl. **6**

Izdelava in nadaljnja obdelava ploščic testa

Opombe

- Vedno začnite s stopnjo 8 in v posameznih korakih zmanjšujte debelino. Potem testo znova spustite skozi aparat.
- Za izdelavo ploščic za lazanje izberite stopnjo 3-4.
Za nadaljnjo obdelavo testa v obliko rezancev izberite stopnjo 1-2.
- Za izdelavo ploščic za lazanje izberite stopnjo hitrosti 5.
Za nadaljnjo obdelavo v obliko rezancev izberite stopnjo hitrosti 7.

→ Sl. **7** - **12**

Po opravljenem delu

→ Sl. 13 - 16

Čiščenje aparata in delov

- ▶ Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.

→ Sl. 17

Recepti in primeri uporabe

Priprava testa

1. Zelene sestavine vstavite v posodo.
2. **Opomba:** Če je masa presuha, dodajte vodo.
Z gnetilnim kavljem 4–6 minut gnetite na stopnji 3.
- ✓ Masa se mora oblikovati v trdo kroglo.
3. Pripravite in razvaljajte pripravljeno testo za rezance.
→ Sl. 6

Primeri uporabe

Tukaj najdete vzročne recepte, ki so bili razviti posebej za vaš aparat.

Recept	Sestavine
Jajčni rezanci	■ 400 g pšenične moke ■ 200 g jajc (pribl. 5 kosov) ■ 55 g vode
Paradižnikove testenine	■ 400 g pšenične moke ■ 115 g paradižnikove me-zge ■ 100 g jajc (pribl. 2 kosa) ■ 35 g vode
Polnozrna-te testenine	■ 400 g polnozrnate moke ■ 260 g jajc (pribl. 6 kosov)
Špinačni rezanci	■ 400 g pšenične moke ■ 160 g špinače ■ 90 g vode
Testo za rezance s pšeničnim zdrobom	■ 200 g pšenične moke ■ 200 g pšeničnega zdroba ■ 10 JŽ vrele vode ■ 100 g jajc (pribl. 2 kosa)
Testo za rezance z ajdo	■ 160 g ajde ■ 240 g pšenične moke ■ 150 g jajc (pribl. 3 kosi) ■ 6 JŽ vrele vode

Kuhanje rezancev

1. Rezance dajte v dovolj kuhano in soljeno vodo (pribl. 4 litri na 1/2 kg rezancev).
- ✓ Sveži rezanci so odvisno od debeline testa gotovi v 2–5 minutah (odvisno od testa in stopnje suhosti).
2. Med kuhanjem previdno mešajte, nato prelijte rezance v cedilko.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.

Pribor upotrebljavajte samo:

- s kuhinjskim uređajem serije MUMS8, MUM9.
 - s originalnim dijelovima i priborom
 - za pripremu listova tjestenine i trakastu tjesteninu.
- Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- Nemojte posezati rukom između valjaka.
- Pribor nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju.
- Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je predviđen za njega i uz isporučeni univerzalni adapter.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- Nemojte umetati predmete između valjaka.

Pregled

→ Sl. **1**

1	Gumb za postavljanje
2	Valjci
3	Nastavak za tjesteninu za listove tjestenine
4	Veza s univerzalnim adapterom
5	Nastavak za tjesteninu za trakaste tjestenine
6	Valjci za rezanje
7	Univerzalni adapter
8	Poluga za aretiranje
9	Tipka za otključavanje
10	Pogon

Simboli

Simbol	Opis
	Otvorite zasun
1	Debljina tijesta 1 (tanko)
8	Debljina tijesta 8 (debelo)

Uporaba pribora

Pratite upute na slikama.

Stavljanje univerzalnog adaptera i pribora na osnovni uređaj

→ Sl. **2** - **5**

Priprema tijesta

Zahtjev: Prije nego što ćete koristiti pribor, uz pomoć kuhinjskog stroja pripremite željeno tijesto za tjesteninu i eventualno ga ostavite da odstoji.

→ "Priprema tijesta", Stranica 8

→ Sl. **6**

Priprema i daljnja obrada listova tijesta

Napomene

- Uvijek započnite sa stupnjem 8 i smanjujte debljinu samo u pojedinačnim koracima. Nakon toga pustite tijesto da još jednom prođe kroz valjke.
- Za pripremu listova za lazanje odaberite stupanj 3-4.
Za daljnju obradu tijesta u oblik rezanaca odaberite stupanj 1-2.
- Za pripremu listova za lazanje odaberite stupanj brzine 5.
Za daljnju obradu u oblik rezanaca odaberite stupanj brzine 7.

→ Sl. **7** - **12**

Nakon rada

→ Sl. 13 - 16

Čišćenje uređaja i dijelova

- ▶ Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. 17

Recepti i primjeri primjene

Priprema tijesta

1. Stavite željene sastojke u zdjelu.
2. **Napomena:** Ako je smjesa suviše suha, dodajte još vode.
Pomoću kuke za gnječenje obrađujte 4 do 6 minuta na stupnju 3.
- ✓ Smjesa se oblikovala u čvrstu kuglu.
3. Pripremljeno tijesto za tjesteninu podijelite na porcije i razvaljajte.
→ Sl. 6

Primjeri primjene

Ovdje možete pronaći primjere recepata koji su posebno sastavljeni za vaš uređaj.

Recept	Sastojci
Tjestenina s jajem	■ 400 g pšeničnog brašna ■ 200 g jaja (oko 5 komada) ■ 55 g vode
Tjestenina s rajčicom	■ 400 g pšeničnog brašna ■ 115 g koncentrata rajčice ■ 100 g jaja (oko 2 komada) ■ 35 g vode
Tjestenina od neprosijanog brašna	■ 400 g neprosijanog brašna ■ 260 g jaja (oko 6 komada)
Tjestenina sa špinatom	■ 400 g pšeničnog brašna ■ 160 g špinata ■ 90 g vode
Tijesto za tjesteninu s grizom od tvrde pšenice	■ 200 g pšeničnog brašna ■ 200 g griza od tvrde pšenice ■ 10 jušna žlica vrele vode ■ 100 g jaja (oko 2 komada)
Tijesto za tjesteninu s heljdom	■ 160 g heljde ■ 240 g pšeničnog brašna ■ 150 g jaja (oko 3 komada) ■ 6 jušna žlica vrele vode

Kuhanje tjestenine

1. Tjesteninu stavite u dovoljno slanu vodu koja vrije (oko 4 litre po 1/2 kg tjestenine).
- ✓ Svježja tjestenina ovisno o debljini tijesta gotova je za oko 2 do 5 minuta (ovisno o tijestu i suhoći).
2. Tijekom kuhanja pažljivo miješajte, zatim tjesteninu izlijte u sito.

Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa kuhinjskim uređajem serije MUMS8, MUM9.
 - sa originalnim delovima i priborom.
 - za pripremu listova za lazanje i taljatelja.
- Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- Nemojte da posežete rukom između valjaka.
- Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
- Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- Dodatni pribor koristite samo u predviđenom radnom položaju i s isporučenim univerzalnim adapterom.

Izbegavanje materijalne štete

- Nemojte da ubacujete predmete između valjaka.

Pregled

→ Sl. **1**

1	Dugme za podešavanje
2	Valjci
3	Dodatak za listova za lazanje
4	Spoj s univerzalnim adapterom
5	Dodatak za pripremu taljatelja
6	Valjci za sečenje
7	Univerzalni adapter
8	Poluga za fiksiranje
9	Taster za otpuštanje
10	Pogon

Simboli

Simbol	Opis
	Otvaranje poluge za fiksiranje
1	Debljina testa 1 (tanko)
8	Debljina testa 8 (debelo)

Upotreba dodatnog pribora

Pratite uputstva sa slika.

Postavljanje univerzalnog adaptera i dodatnog pribora na osnovni uređaj

→ Sl. **2** - **5**

Priprema testa

Zahtev: Pre upotrebe dodatnog pribora, željeno testo za testeninu pripremite pomoću kuhinjskog uređaja i po potrebi ostavite da odstoji.

→ "Priprema testa", Stranica 10

→ Sl. **6**

Izrada i dalja obrada listova za lazanje

Napomene

- Uvek počnite s 8. stepenom i smanjujte debljinu u pojedinačnim koracima. Zatim ponovo propustite testo kroz valjke.
- Za izradu listova za lazanje izaberite stepen 3 ili 4.
Za dalju obradu testa u testeninu izaberite stepen 1 ili 2.
- Za izradu listova za lazanje izaberite 5. stepen brzine.
Za dalju obradu u oblik testenine izaberite 7. stepen brzine.

→ Sl. **7** - **12**

Nakon rada

→ Sl. **13** - **16**

Čišćenje uređaja i delova

- ▶ Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. 17

Recepti i primeri primene

Priprema testa

1. Stavite željene sastojke u posudu.
2. **Napomena:** Ako je testo suviše suvo, dodajte vodu.
Mesite kukom za testo 4 do 6 minuta na stepenu 3.
- ✓ Testo je poprimilo oblik čvrste lopte.
3. Podelite pripremljeno testo na porcije i razvaljajte ga.
→ Sl. 6

Primeri primene

Ovde možete pronaći primere recepata razvijenih posebno za vaš uređaj.

Recept	Sastojci
Testenina sa jajima	■ 400 g pšeničnog brašna ■ 200 g jaja (oko 5 komada) ■ 55 g vode
Testenina sa paradajzom	■ 400 g pšeničnog brašna ■ 115 g koncentrata paradajza ■ 100 g jaja (oko 2 komada) ■ 35 g vode
Integralna testenina	■ 400 g integralnog brašna ■ 260 g jaja (oko 6 komada)
Testenina sa spanaćem	■ 400 g pšeničnog brašna ■ 160 g spanaća ■ 90 g vode
Testo za testeninu sa pšeničnim grizom	■ 200 g pšeničnog brašna ■ 200 g tvrde pšenične krupice ■ 10 kašika proključale vode ■ 100 g jaja (oko 2 komada)
Testo za testeninu sa heljdom	■ 160 g heljde ■ 240 g pšeničnog brašna ■ 150 g jaja (oko 3 komada) ■ 6 kašika proključale vode

Kuvanje testenine

1. Stavite testeninu u dovoljnu količinu proključale i posoljene vode (oko 4 litra na 1/2 kg testenine).
- ✓ Sveže testenine su gotove u roku od 2–5 minuta, u zavisnosti od debljine testa (u zavisnosti od testa i suvosti).
2. U toku kuvanja pažljivo mešajte, pa potom ocedite testeninu koristeći sito.

Безбедност

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Внимавајте на упатството за основниот уред.

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUMS8, MUM9.
- со оригинални делови и опрема.
- за подготовка на чинии со тестенини и таљатели.
- Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- Не посегайте помеѓу валците.
- Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред.
- Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа и со испорачаниот универзален адаптер.

Избегнување материјални штети

- Не ставајте предмети помеѓу валјациите.

Преглед

→ *Сл. 1*

1	Копче за прилагодување
2	Ролери
3	Додаток за тестенини за чинии со тестенини
4	Поврзување со универзалниот адаптер
5	Додаток за тестенини за таљатели
6	Ролери за сечење
7	Универзален адаптер
8	Лост за заклучување
9	Копче за отклучување
10	Погон

Симболи

Симбол	Опис
	Отворете го механизмот за заклучување
1	Дебелина на тесто 1 (тенко)

Симбол	Опис
8	Дебелина на тесто 8 (дебело)

Користење на додатоци

Следете ги илустрираните упатства.

Прикачете го универзалниот адаптер и додатоците на основниот уред

→ *Сл. 2 - 5*

Подгответе тесто

Услов: Пред да го користите додатокот, подгответе го саканото тесто за тестенини со процесорот за храна и оставете го да одмори доколку е потребно.

→ *"Подготовка на тесто",
Страница 12*

→ *Сл. 6*

Производство и понатамошна обработка на листовите тесто Забелешки

- Секогаш започнувајте со ниво 8 и намалете ја дебелината само во поединечни чекори. Потоа повторно оставете го тестото да помине.

mk Чистење на уредот и деловите

- Изберете ниво 3-4 за производство на листови за лазањи.
За понатамошна обработка на тестото во форма на тестенини, изберете го нивото 1-2.
- Изберете брзина 5 за да направите листови за лазањи.
За понатамошна обработка во форма на тестенини, изберете го нивото на брзина 7.

→ Сл. **7** - **12**

После работа

→ Сл. **13** - **16**

Чистење на уредот и деловите

- ▶ Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.
→ Сл. **17**

Рецепти и примери за употреба

Подготовка на тесто

1. Во сад ставете ги саканите состојки.
2. **Забелешка:** Ако масата е премногу сува, додадете вода.
Месете со куката за тесто 4-6 минути на брзина 3.
- ✓ Масата е формирана во цврста топка.
3. Поделете го и развлечете го подготвеното тесто за тестенини.
→ Сл. **6**

Примери за употреба

Овде ќе пронајдете примери на рецепти коишто се специјално осмислени за вашиот апарат.

Рецепт	Состојки
тестенини со јајца	■ 400 г пченично брашно ■ 200 г јајца (околу 5) ■ 55 г вода
тестенини од домати	■ 400 г пченично брашно ■ 115 г доматино пире ■ 100 г јајца (околу 2) ■ 35 г вода
Интегрални тестенини	■ 400 г интегрално пченично брашно ■ 260 г јајца (околу 6)

Рецепт	Состојки
Тестенини од спанаќ	■ 400 г пченично брашно ■ 160 г спанаќ ■ 90 г вода
Тестенини со гриз од тврда пченица	■ 200 г пченично брашно ■ 200 г гриз од тврда пченица ■ 10 EL врела вода ■ 100 г јајца (околу 2)
Тестенини со леќата	■ 160 г леќата ■ 240 г пченично брашно ■ 150 г јајца (околу 3) ■ 6 EL врела вода

Готви тестенини

1. Ставете ги тестенините во доволно зовриена и посолена вода (околу 4 литри на 1/2 кг тестенини).
- ✓ Свежите тестенини се готови за 2-5 минути во зависност од дебелината на тестото (во зависност од тестото и сувоста).
2. Нежно промешајте додека готвите, а потоа исцедете ги тестенините во цедалка.

Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Respektoni udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesoren vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS8, MUM9.
- me pjesë dhe aksesore origjinalë.
- për përgatitjen e petave të brumit dhe të makaronave shirit.
- Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
- Mos i kapni mes ruleve.
- Mos i montoni kurrë aksesoret në njësinë bazë.
- Vendosini i hiqini aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- Përdoreni aksesoren vetëm në pozicionin e synuar të punës, si dhe me adaptorin e dhënë universal.

Shmangia e dëmeve materiale

- Nuk ka sende të ngecura mes ruleve.

Përmbledhje

→ Fig. 1

1	Çelësi i rregullimit
2	Rulat
3	Aksesor brumi për gatime me makarona
4	Lidhja me adaptorin universal
5	Aksesor brumi për taliatale
6	Rula prerës
7	Adaptori universal
8	Leva e fiksimit
9	Butoni i lëshimit
10	Motori

Simbolet

Simboli	Përshkrimi
	Hapni bllokuesin
1	Trashësia e brumit 1 (i hollë)
8	Trashësia e brumit 8 (i trashë)

Përdorimi i aksesorëve

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

Vendosni adaptorin universal dhe aksesoret në pajisjen bazë

→ Fig. 2 - 5

Parapërgatitja e brumit

Parakushti: Para se të përdorni aksesoren, përgatitni brumin e makaronave në robotin e kuzhinës dhe, nëse është me vend, lëreni të pushojë.

→ "Përgatitja e brumit", Faqe 14

→ Fig. 6

Prodhimi dhe përpunimi i mëtejshëm i petave

Shënime

- Filloni gjithnjë me hapin 8 dhe ulni trashësinë vetëm në hapa individualë. Në vijim lëreni brumin të kalojë sërish përmes.
- Për prodhimin e petave të lazanjës zgjidhni nivelin 3-4. Për përpunimin e mëtejshëm të brumit në formë makaronash, zgjidhni nivelin 1-2.
- Për prodhimin e petave të lazanjës, zgjidhni nivelin 5 të shpejtësisë. Për përpunim të mëtejshëm të formës së makaronave, zgjidhni nivelin 7 të shpejtësisë.

→ Fig. 7 - 12

Pas punës

→ Fig. 13 - 16

Pastrimi i pajisjes dhe i pjesëve

- ▶ Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. 17

Shembuj recetash dhe përdorimesh

Përgatitja e brumit

1. Vendosni përbërësit e dëshiruar në një tas.
2. **Shënim:** Nëse masa është shumë e thatë, shtoni ujë.
E ngjeshim me çengelin ngjeshës për 4-6 minuta në nivelin 3.
- ✓ Masa është formuar në një top solid.
3. Ndajeni në racione dhe hapeni brumin e përpunuar të makaronave.
→ Fig. 6

Shembuj përdorimi

Këtu do të gjeni shembuj recetash të krijuara posaçërisht për pajisjen tuaj.

Receta	Përbërësit
Makarona me vezë	■ 400 g miell gruri ■ 200 g vezë (rreth 5 kokrra) ■ 55 g ujë
Makarona me salcë domatesh	■ 400 g miell gruri ■ 115 g salcë domatesh koncentrat ■ 100 g vezë (rreth 2 kokrra) ■ 35 g Wasser
Makarona me miell të pasitur	■ 400 g miell i pasitur gruri ■ 260 g vezë (rreth 6 kokrra)
Makarona me spinaq	■ 400 g miell gruri ■ 160 g spinaq ■ 90 g ujë
Brum makaronas h me miell ermik	■ 200 g miell gruri ■ 200 g miell ermik ■ 10 EL lugjë gjelle ujë ■ 100 g vezë (rreth 2 kokrra)
Brumë makaronas h me hikërr	■ 160 g hikërr ■ 240 g miell gruri ■ 150 g vezë (rreth 3 kokrra) ■ 6 EL lugjë gjelle ujë

Zierja e makaronave

1. Hedhim makaronat në një enë me ujë të bollshëm dhe të kripur (rreth 4 Litra për 1/2 kg makarona).
- ✓ Në varësi të trashësisë së petës, makaronat e freskëta zihen për 2-5 minuta (varet nga peta dhe niveli i tharjes).
2. Gjatë zierjes i përziejme makaronat me kujdes, dhe në fund i kullojmë në një sitë.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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



8001351250 (060108)

sl, hr, sr, mk, sq