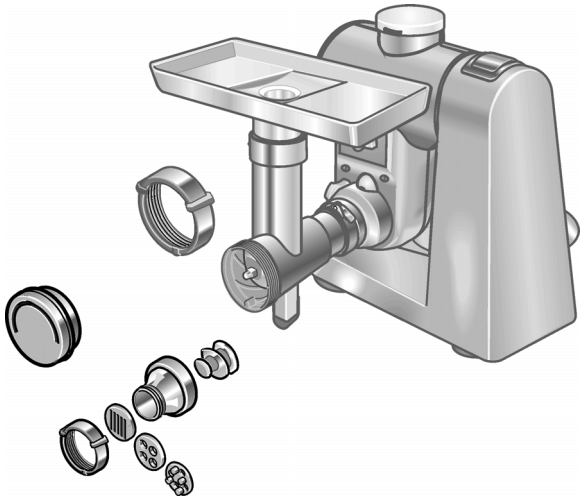
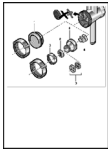


MUZ8NS1

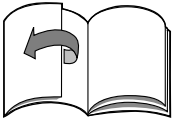
BOSCH

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
hu	Használati utasítás
uk	Інструкція з експлуатації
ru	Инструкция по эксплуатации
ar	تعليمات الاستخدام

de Deutsch 3
en English 7
fr Français 11
it Italiano 15
nl Nederlands 19
da Dansk 23
no Norsk 27
sv Svenska 31
fi Suomi 35
es Español 39
pt Português 44
el Ελληνικά 48
tr Türkçe 53
pl Polski 57
hu Magyar 61
uk Українська 65
ru Русский 70
ar عربي 78



. . . . . .



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Fleischwolf MUZ8FW1 bestimmt. Gebrauchsanleitung des Fleischwolfs MUZ8FW1 sowie der Küchenmaschine MUM8.../ MUMXL.. beachten.
Dieses Zubehör ist geeignet zum Formen von Teigplatten und Nudeln aus vorgefertigtem Teig. Eine andere Verwendung ist nicht zulässig.

⚠ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Zubehör nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen/abnehmen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

1 **Vorsatz für Teigplatten (Lasagne, Maultaschen)**
2 **Vorsätze für Nudeln (Bandnudeln, Makkaroni, Rigatoni, u. a.)**
3 **Schnecken-Verlängerung**
4 **Konus für Nudelvorsatz**
5 **Schraubring für Nudelvorsatz**

Vorbereiten

- Einzelteile vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

i Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter.
Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter können die Richtwerte der folgenden Tabelle entnommen werden:

7-stufig:	1..2..3..4..5..6..7
4-stufig:	1.....2.....3.....4

Achtung!
Nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln abdecken.

- Schraubring vom Fleischwolf MUZ8FW1 lösen.
- Messer und Lochscheibe entfernen.

Vorsätze für Nudeln

Rezepte für Nudelteig

Nudelteig mit Hartweizengries

Grundrezept:
500 g feinstgemahlener Hartweizengries
150–200 ml kochendes Wasser
1 Ei

- Alle Zutaten kurz (5x ca. 3 Sekunden) auf Stufe **M** verarbeiten.

Höchstmenge: 1x Grundrezept

Eiernudel-Teig

Grundrezept:
130 g Weizenmehl Type 405 oder feinst gemahlenes Weizenmehl
1Ei

- Alle Zutaten kurz (5x ca. 3 Sekunden) auf Stufe **M** verarbeiten.
- Für grüne Nudeln: etwas pürierten Spinat dazu geben.
- Für rote Nudeln: pürierte Tomaten dazu geben.
- Bei Bedarf noch Mehl dazu geben.

Höchstmenge: 2x Grundrezept

Nudelteig mit Buchweizen

Grundrezept:
150 g feinst gemahlener Buchweizen
150 g feinstgemahlenes Weizenmehl
2 Eier
50 ml kochendes Wasser

- Alle Zutaten kurz (5x ca. 3 Sekunden) auf Stufe **M** verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5x Grundrezept
Tipp: Für Vollwert-Nudeln die Getreidesorten selbst mahlen und sofort weiterverarbeiten.

Tipp zur Teigherstellung

Nudelteig ist fertig, wenn er krümelt!

Bei Eiernudel-Teig sollten die Krümel etwa so groß wie Kaffeebohnen sein; bei Teig mit Hartweizengris etwa doppelt so groß.

Für Makkaroni und Rigatoni sollte der Teig etwas feuchter sein als normal (größere Krümel).

Bei einer eventuell erforderlichen Korrektur Mehl bzw. Wasser nur löffelweise zugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
Teig für die Verarbeitung in der Nudelpresse sollte generell trockener sein als der Teig für die Nudelwalzen.

Vorsätze für Nudeln montieren

- Die Schnecken-Verlängerung so auf die Schnecke des Fleischwolf aufsetzen, dass der Schneckengang gleichmäßig fortgesetzt wird.
- Gewünschten Vorsatz in den Konus einsetzen und mit dem Schraubring des Nudelvorsatzes befestigen.

Hinweis: Die Schlitze des Vorsatzes für Bandnudeln müssen senkrecht stehen, damit die Nudeln nicht verkleben.

- Konus in den Fleischwolf einsetzen und mit dem Schraubring des Fleischwolfes befestigen.
- Netzstecker einstecken.

Teig verarbeiten

- Gerät einschalten:
  Suppennudeln – Stufe **7**, kurz schneiden
  andere Nudeln – Stufe **5**
- Den Teig langsam nachfüllen.
- Nudeln direkt am Nudelvorsatz mit einem scharfen Messer abschneiden.

Tipp: Werden die Nudeln beim Austreten mit Mehl bestäubt, kleben sie nicht aneinander!

Nudeln kochen

In viel Salzwasser mit einem Schuss Öl, gleich nach dem Verarbeiten ist die Kochzeit am kürzesten.

Kleine Nudeln (z. B. Tagliatelle): 1 Minute

Große Nudeln (z. B. Rigatoni): 6–7 Minuten

Auf jeden Fall prüfen, ob die Nudeln fertig sind (bissfest – „al dente“). Abschließend mit heißem oder kalten Wasser abspülen.

Vorsatz für Teigplatten (Lasagne, Maultaschen)

Teig für Lasagne

Grundrezept:
500 g Weizenmehl Type 405 oder
feinst gemahlenes Weizenmehl
5 Eier

- Alle Zutaten ca. 3–5 Minuten auf Stufe **3** verarbeiten. Teig muss glatt und fest sein.

Höchstmenge: 1,5x Grundrezept (ca. 1150 g Teig) oder 1000 g Mehl

Vorsätze für Teigplatten montieren

- Vorsatz für Teigplatten (Lasagne) in den Fleischwolf einsetzen und mit dem Schraubring des Fleischwolfs befestigen.

Teig verarbeiten

- Unter die Austrittsöffnung ein Baumwolltuch, Holzbrett oder Butterbrotpapier legen – auf Unterlagen aus Plastik oder Porzellan verkleben die Nudeln.
- Gerät einschalten (Stufe **5**).
- Nudeln gelingen am besten, wenn der Nudelvorsatz warm ist:
  Dazu die ersten 30 cm Nudeln wieder durch den Fleischwolf laufen lassen und dann den Teig zügig weiterverarbeiten.

Nach der Arbeit

- Gerät ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Vor der Demontage Fleischwolf und Nudelvorsätze abkühlen lassen.
- Nudelvorsätze in umgekehrter Reihenfolge wie vorne beschrieben demontieren.
- Einzelteile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Fleischwolf und Einzelteile sind nicht spülmaschinenfest.

- Einzelteile von Hand spülen und sofort abtrocknen.
- Zum Entfernen von Rückständen keine Gegenstände aus Metall (Nägel, Besteckteile, o. Ä.) verwenden.

For your safety

This accessory is designed for the mincer MUZ8FW1. Follow instructions for use for the mincer MUZ8FW1 as well as for the food processor MUM8.../MUMXL.. .
This accessory is suitable for shaping dough sheets and noodles from prepared dough.
Any other use is not permitted.

⚠ Safety instructions for this appliance

Accessory must be completely assembled before use. Do not remove/attach accessories until the drive has stopped.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

1 **Attachment for dough sheets (lasagne, ravioli)**
2 **Attachments for noodles (ribbon noodles, macaroni, rigatoni, etc.)**
3 **Worm gear extension**
4 **Cone for noodle attachment**
5 **Threaded ring for noodle attachment**

Preparation

- Before using for the first time, thoroughly clean individual parts, see “Cleaning and care”.

i Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch.
For appliances with a 4-step rotary switch the guide values can be found in the following table:

7 settings: 1..2..3..4..5..6..7
4 settings: 1.....2.....3.....4

Warning!

Cover unused drives with drive covers.

- Remove threaded ring from the mincer MUZ8FW1.
- Remove blade and perforated disc.

Attachments for noodles

Recipes for noodle dough

Noodle dough with hard wheat semolina

Basic recipe:

500 g of finely ground durum wheat semolina

150–200 ml boiling water

1 egg

- Process all ingredients briefly (5x approx. 3 seconds) on setting **M**.

Maximum quantity:

1x basic recipe

Egg noodle dough

Basic recipe:

130 g of wheat flour, type 405, or finely ground wheat flour

1egg

- Process all ingredients briefly (5x approx. 3 seconds) on setting **M**.
- For green noodles: Add a little pureed spinach.
- For red noodles: Add pureed tomatoes.
- If required, add more flour.

Maximum quantity:

2x basic recipe

Noodle dough with buckwheat

Basic recipe:

150 g of finely ground buckwheat

150 g of finely ground wheat flour

2 eggs

50 ml boiling water

- Process all ingredients briefly (5x approx. 3 seconds) on setting **M**.

Maximum quantity:

1.5x basic recipe

Tip: For wholemeal noodles grind the various cereals yourself and process immediately.

Tip for making dough

Noodle dough is ready when it crumbles!

In the case of egg noodle dough the crumbs should be as large as coffee beans; dough containing durum wheat semolina approx. twice as large.

For macaroni and rigatoni the dough should be slightly moister than normal (larger crumbs).

If a correction is required, add flour or water only by the spoonful to obtain the correct consistency.

Dough to be processed in the noodle press should generally be drier than the dough for the noodle rollers.

Fitting attachments for noodles

- Place the worm gear extension on the worm gear of the mincer, ensuring that the spiral continues smoothly.
- Insert required attachment into the cone and attach with the threaded ring of the noodle attachment.

Note: The slots of the attachment for ribbon noodles must be vertical to prevent the noodles from sticking.

- Insert cone into the mincer and attach with the threaded ring of the mincer.
- Insert the mains plug.

Preparing dough

- Switch on the appliance:
  Vermicelli – setting **7**,
  cut short
  other noodles – setting **5**
- Slowly add more dough.
- Cut off noodles directly on the noodle attachment using a sharp knife.

Tip: If the noodles are dusted with flour as they coming out of the attachment, they will not stick to each other!

Cooking noodles

The cooking time is minimised if noodles are placed in plenty of salted water with a dash of oil as soon as they have been processed.

Small noodles (e.g. tagliatelle): 1 minute

Large noodles (e.g.: rigatoni): 6–7 minutes

In any case check whether the noodles are ready (firm to the bite – “al dente”).

Finally rinse them with hot or cold water.

Attachment for dough sheets (lasagne, ravioli)

Dough for lasagne

Basic recipe:

500 g of wheat flour, type 405, or finely ground wheat flour

5 eggs

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes on setting **3**.
  Dough must be smooth and firm.

Maximum quantity: 1.5x basic recipe (approx. 1150 g of dough) or 1000 g of flour

Fitting attachments for noodles

- Insert attachment for dough sheets (lasagne) into the mincer and attach with the threaded ring of the mincer.

Preparing dough

- Place a cotton cloth, wooden board or greaseproof paper under the outlet opening – the noodles will stick to a base made of plastic or porcelain.
- Switch on appliance (setting **5**).
- Noodles are most successful when the noodle attachment is warm: Run the first 30 cm of noodles through the mincer again and then process the dough quickly.

After using the appliance

- Switch off the appliance.
- Remove mains plug.
- Before disassembly, leave the mincer and noodle attachments to cool down.
- Remove noodle attachments in reverse sequence as described above.
- Clean individual parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

Warning!

Mincer and individual parts are not dishwasher-proof.

- Rinse individual parts by hand and dry immediately.
- Do not use metal implements (nails, cutlery, etc.) to remove residue.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au hachoir MUZ8FW1. Respectez la notice d'utilisation du hachoir MUZ8FW1 ainsi que du robot ménager MUM8.../ MUMXL.. .

Cet accessoire convient pour former des plaques de pâte et des nouilles en pâte préparée d'avance. Aucune autre forme d'utilisation n'est admise.

⚠ Consignes de sécurité pour cet appareil

N'utilisez les accessoires qu'après les avoir entièrement assemblés. Ne posez / retirez l'accessoire qu'après que l'entraînement s'est immobilisé.

Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

1 **Accessoire pour plaques de pâtes (lasagnes, ravioles)**
2 **Accessoires pour nouilles (pâtes ruban, macaronis, rigatonis, etc.)**
3 **Rallonge de vis sans fin**
4 **Cône d'accessoire à nouilles**
5 **Anneau de vissage pour accessoire à nouilles**

Préparatifs

- Nettoyez soigneusement les pièces détachées avant de les utiliser pour la première fois ; voir « Nettoyage et entretien ».

i Remarque importante

Les valeurs indicatives de la vitesse de travail recommandées dans cette notice d'utilisation se réfèrent aux appareils équipés d'un sélecteur rotatif à 7 positions.

Pour les appareils à sélecteur rotatif 4 gradins, consultez les valeurs indicatives figurant sur le tableau suivant :

7 gradins : 1..2..3..4..5..6..7
4 gradins : 1.....2.....3.....4

Attention !

Recouvrez les entraînements qui ne servent pas avec des couvercles de protection.

- Détachez l'anneau de vissage du hachoir MUZ8FW1.
- Retirez la lame et le disque ajouré.

Accessoires à nouilles

Recettes de pâte à nouilles

Pâte à nouilles à la semoule de blé dur

Recette de base :

500 g de semoule de blé dur moulue très fine

150–200 ml d'eau bouillante

1 œuf

- Traitez brièvement tous les ingrédients au niveau **M** (5 x 3 secondes env.)

Quantité maximale :

1 fois la recette de base

Pâte à nouilles aux œufs

Recette de base :

130 g de farine de blé type 405 ou farine de blé très finement moulue

1œuf

- Traitez brièvement tous les ingrédients au niveau **M** (5 x 3 secondes env.)
- Pour obtenir des nouilles vertes : rajoutez un peu d'épinards réduits en purée.
- Pour obtenir des nouilles rouges : rajoutez des tomates réduites en purée.
- Si nécessaire, rajoutez encore de la farine.

Quantité maximale :

2 fois la recette de base

Pâtes à nouilles au sarrasin

Recette de base :

150 g de farine de sarrasin très finement moulue

150 g de farine de blé très finement moulue

2 œufs

50 ml d'eau bouillante

- Traitez brièvement tous les ingrédients au niveau **M** (5 x 3 secondes env.)

Quantité maximale :

1,5 fois la recette de base

Un conseil : Pour des nouilles nutritionnellement complètes, passez vous-même les variétés de céréales au moulin et poursuivez de suite leur transformation.

Conseil pour préparer la pâte

La pâte à nouille est prête lorsqu'elle grumelle !

Avec la pâte à nouilles aux œufs, il faudrait que les grumeaux aient la taille de grains de café ; avec la pâte à la semoule de blé dur, il faudrait qu'ils soient environ deux fois plus gros.

Pour les macaronis et rigatonis, il faudrait que la pâte soit un peu plus humide que la normale (grumeaux plus importants).

S'il faut rectifier la préparation, ne rajoutez de la farine ou de l'eau qu'à la cuillère afin d'obtenir la consistance correcte.

D'une manière générale, il faudrait que la pâte destinée à l'extrusion soit plus sèche que celle destinée à passer entre les cylindres.

Monter les accessoires à nouilles

- Sur la vis sans fin du hachoir, posez la rallonge de vis de sorte que le pas de la vis se poursuive uniformément.
- Dans le cône, introduisez l'accessoire voulu puis fixez-le avec l'anneau de vissage de l'accessoire à nouilles.

Remarque : Les fentes de l'accessoire pour pâtes ruban doivent être verticales afin que les pâtes ne collent pas.

- Introduisez le cône dans le hachoir puis fixez-le avec l'anneau de vissage du hachoir.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.

Transformer la pâte

- Allumez l'appareil : Nouilles pour soupe : au niveau **7**, coupez-les courtes autres nouilles : au niveau **5**
- Rajoutez la pâte lentement.
- Avec un couteau bien affûté, coupez les nouilles directement à la sortie de l'accessoire.

Un conseil : Si vous saupoudrez les pâtes de farine à leur sortie de l'accessoire, elles ne colleront pas les unes contre les autres !

Faire bouillir les nouilles

Le temps de cuisson est le plus court dans beaucoup d'eau salée additionnée d'un filet d'huile, immédiatement après la transformation.

Petites pâtes (tagliatelles par exemple) : 1 minute

Grandes pâtes (rigatonis par exemple) : 6–7 minutes

Vérifiez toujours si les pâtes sont cuites (fermes sous la dent – « al dente »). Ensuite, rincez-les sous l'eau chaude ou froide.

Accessoire pour plaques de pâtes (lasagnes, ravioles)

Pâte pour lasagnes

Recette de base :
500 g de farine de blé type 405 ou farine de blé très finement moulue
5 œufs

- Traitez tous les ingrédients env. 3 à 5 minutes au niveau **3**.
  Il faut que la pâte soit lisse et ferme.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base (env. 1150 g de pâte) ou 1000 g de farine

Monter les accessoires à nouilles

- Dans le hachoir, mettez en place l'accessoire pour plaques de pâtes (lasagnes) puis fixez-le à l'aide de l'anneau de vissage du hachoir.

Transformer la pâte

- Sous l'orifice de sortie, placez une serviette en coton, une planchette en bois ou du papier à tartines ; sur des surfaces en plastique ou en porcelaine, les pâtes collent.
- Allumez l'appareil (niveau **5**).
- Les nouilles réussissent le mieux lorsque l'accessoire est chaud : A cette fin, faites passer les 30 premiers centimètres de pâtes à nouveau dans le hachoir puis poursuivez rapidement la transformation de la pâte.

Après le travail

- Éteindre l'appareil.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Avant de démonter, laissez refroidir le hachoir et les accessoires à nouilles.
- Démontez les accessoires à nouilles dans l'ordre chronologique inverse (voir description au début).
- Nettoyez les pièces détachées : voir « Nettoyage et entretien »

Nettoyage et entretien

Attention !

Le hachoir à viande et ses pièces détachées ne vont pas au lave-vaisselle.

- Lavez les pièces détachées à la main et séchez-les tout de suite.
- Pour retirer les résidus, n'utilisez pas d'accessoires métalliques (clous, pièces de couvert ou similaires).

Sous réserve de modifications.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il tritacarne MUZ8FW1. Osservare le istruzioni per l'uso del tritacarne MUZ8FW1 e del robot da cucina MUM8.../MUMXL.. .

Questo accessorio è idoneo a formare sfoglie di pasta e pastasciutta da impasto prelavorato. Non è consentito un uso diverso.

⚠ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Utilizzare gli accessori solo in stato di completo assemblaggio. Applicare/rimuovere l'accessorio solo quando l'ingranaggio è fermo.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

1. **Accessorio per sfoglie di pasta (lasagne, ravioloni svevi)**
2. **Adattatori per pastasciutta (tagliatelle, maccheroni, rigatoni, e altro)**
3. **Prolunga della coclea**
4. **Cono per accessorio pasta**
5. **Ghiera per accessorio pasta**

Preparazione

- Al primo uso pulire scrupolosamente le singole parti, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Avvertenza importante

I valori orientativi consigliati in queste istruzioni per l'uso per la velocità di lavoro si riferiscono agli apparecchi con selettore a manopola a 7 posizioni.

Per apparecchi con interruttore rotante a 4 posizioni i valori indicativi possono essere presi della tabella seguente:

a 7 posizioni:
1..2..3..4..5..6..7

a 4 posizioni:
1.....2.....3.....4

Attenzione!

Coprire gli ingranaggi non utilizzati con i coperchi di sicurezza ingranaggi.

- Togliere la ghiera dal tritacarne MUZ8FW1.
- Rimuovere lama e trafila.

Accessori per pasta

Ricette d'impasto per pastasciutta

Pasta di semola di grano duro

Ricetta base:

500 g semola di grano duro tipo 00

150–200 ml acqua bollente

1 uovo

- Lavorare brevemente tutti gli ingredienti (5 volte per ca. 3 secondi) alla velocità **M**.

Quantità massima:

1 volta la dose della ricetta base

Impasto per pasta all'uovo

Ricetta base:

130 g farina di frumento tipo 405 o farina di frumento tipo 00

1uovo

- Lavorare brevemente tutti gli ingredienti (5 volte per ca. 3 secondi) alla velocità **M**
- Per la pasta verde: aggiungere un poco di spinaci frullati a purea.
- Per la pasta rossa: aggiungere pomodori frullati a purea.
- Se necessario, aggiungere farina.

Quantità massima:

2 volte la ricetta base

Pasta di grano saraceno

Ricetta base:

150 g grano saraceno tipo 00

150 g farina di frumento tipo 00

2 uova

50 ml acqua bollente

- Lavorare brevemente tutti gli ingredienti (5 volte per ca. 3 secondi) alla velocità **M**.

Quantità massima:

1,5 volte la ricetta base

Consiglio: per la pasta integrale macinare in proprio e lavorare subito i tipi di cereali.

Consiglio per la produzione di pasta

L'impasto per fare la pasta è pronto quando si sbriciola!

Le briciole dell'impasto per la pasta all'uovo devono avere la grandezza dei grani di caffè; per l'impasto di semola di grano duro la grandezza è circa il doppio.

Per maccheroni e rigatoni l'impasto deve essere appena più umido del normale (briciole più grandi).

Se è necessaria una correzione, aggiungere farina oppure acqua solo un cucchiaio per volta, fino a raggiungere la giusta consistenza.

L'impasto da lavorare nella pressa per pasta deve essere in generale più asciutto dell'impasto da passare tra i rulli per pasta.

Montare gli accessori per pastasciutta

- Applicare la prolunga della coclea sulla coclea del tritacarne in modo che la vite senza fine prosegua regolarmente.
- Inserire nel cono l'accessorio desiderato e fissarlo con la ghiera dell'accessorio per pasta.

Avvertenza: per evitare che la pasta si attacchi, le fessure dell'accessorio per tagliatelle devono essere verticali.

- Inserire il cono nel tritacarne e fissarlo con la ghiera del tritacarne.
- Inserire la spina.

Lavorare l'impasto

- Accendere l'apparecchio: Pastina da brodo – velocità **7**, taglio corto
  altri tipi di pasta – velocità **5**
- Aggiungere lentamente l'impasto.
- Tagliare la pasta con un coltello affilato a contatto diretto con l'accessorio per pasta.

Consiglio: la pasta prodotta non si attacca se all'uscita viene cosparsa con farina!

Cottura della pasta

Il tempo di cottura è brevissimo subito dopo la lavorazione, in abbondante acqua salata con uno spruzzo di olio.
Pastasciutta piccola (ad es. tagliatelle): 1 minuto
Pastasciutta grande (ad es. rigatoni): 6–7 minuti
In ogni caso controllare se la pasta è pronta (cotta – «al dente»). Sciacquare poi con acqua molto calda o fredda.

Accessorio per sfoglie di pasta (lasagne, ravioloni svevi)

Impasto per lasagne

Ricetta base:
500 g farina di frumento tipo 405 o farina di frumento tipo 00
5 uova

- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. 3–5 minuti alla velocità **3**.
  La pasta deve essere liscia e compatta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base (ca. 1150 g di pasta) o 1000 g di farina

Montare gli accessori per sfoglie di pasta

- Inserire l'accessorio per sfoglie di pasta (lasagne) nel tritacarne e fissarlo con la ghiera del tritacarne.

Lavorare l'impasto

- Mettere sotto l'apertura di uscita un canovaccio di cotone, un piano di legno oppure carta oleata – la pasta si attacca su piani di plastica o di porcellana.
- Accendere l'apparecchio (velocità **5**).
- La pasta riesce al meglio se l'accessorio per pasta è caldo: a tal fine ripassare nel tritacarne i primi 30 cm di pasta e poi continuare speditamente il lavoro.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio.
- Staccare la spina.
- Prima dello smontaggio lasciare raffreddare tritacarne e accessori per pasta.
- Smontare gli accessori per pasta nell'ordine inverso a quello innanzi descritto.
- Pulire le singole parti, vedi «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

Attenzione!

Il tritacarne e le singole parti non sono lavabili in lavastoviglie.

- Lavare a mano le singole parti e subito asciugarle.
- Per la rimozione di residui non utilizzare oggetti metallici (aghi, posate o simili).

Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de vleesmolen MUZ8FW1. De gebruiksaanwijzing van de vleesmolen MUZ8FW1 en van de keukenmachine MUM8.../MUMXL.. in acht nemen.
Dit toebehoren is geschikt voor het vormen van deegplakken en pasta uit toebereid deeg. Gebruik voor andere doeleinden is niet toegestaan.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen/verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

1 Hulpstuk voor deegplakken (lasagne, rissoles)
2 Hulpstukken voor pasta (lintpasta, macaroni, rigatoni e.d.)
3 Wormverlengstuk
4 Kegel voor pastahulpstuk
5 Schroefring voor pastahulpstuk

Voorbereiden

- De onderdelen voor het eerste gebruik grondig reinigen, zie „Reiniging en onderhoud“.

i Belangrijke aanwijzing

De aanbevolen richtwaarden voor de werksnelheid in deze handleiding hebben betrekking op de apparaten met een draaiknop met 7 standen.
De richtwaarden voor apparaten met een draaischakelaar met 4 standen vindt u in de volgende tabel:

met 7 standen:
1..2..3..4..5..6..7
met 4 standen:
1.....2.....3.....4

Attentie!

Niet gebruikte aandrijvingen afdekken met aandrijvings-beschermdeksels.

- Schroefring van vleesmolen MUZ8FW1 losdraaien.
- Mes en ponsschijf verwijderen.

Hulpstukken voor pasta

Recepten voor pastadeeg

Noedeldeeg met griesmeel van harde tarwe

Basisrecept:

500 g zeer fijn gemalen griesmeel van harde tarwe

150–200 ml kokend water

1 ei

- Alle ingrediënten kort (5x ca. 3 seconden) verwerken op stand **M**.

Maximum hoeveelheid:

1 x basisrecept

Eierpastadeeg

Basisrecept:

130 g tarwemeel type 405 of zeer fijn gemalen tarwemeel

1ei

- Alle ingrediënten kort (5x ca. 3 seconden) verwerken op stand **M**.
- Voor groene pasta: een beetje gepureerde spinazie toevoegen.
- Voor rode pasta: gepureerde tomaten toevoegen.
- Desgewenst meel toevoegen.

Maximum hoeveelheid:

2x basisrecept

Noedeldeeg met boekweit

Basisrecept:

150 g zeer fijn gemalen boekweit

150 g zeer fijn gemalen tarwemeel

2 eieren

50 ml kokend water

- Alle ingrediënten kort (5x ca. 3 seconden) verwerken op stand **M**.

Maximum hoeveelheid:

1,5x basisrecept

Tip: Voor volwaardige pasta de graansoorten zelf malen en direct verwerken.

Tip voor de deegbereiding

Pastadeeg is klaar wanneer het kruimelt!

Bij eierpastadeeg moeten de kruimels ongeveer zo groot als koffiebonen zijn, bij deeg met hard tarwegries ongeveer twee keer zo groot.

Voor macaroni en rigatoni moet het deeg iets vochtiger zijn dan normaal (grotere kruimels).

Bij een eventueel noodzakelijke correctie: meel of water lepel voor lepel toevoegen om de juiste consistentie te krijgen.

Deeg voor verwerking in de pastapers dient in het algemeen droger te zijn dan deeg voor de pastawals.

Pastahulpstukken monteren

- Het wormverlengstuk zodanig op de worm van de vleesmolen plaatsen dat de worm op gelijkmatige snelheid blijft bewegen.
- Het gewenste hulpstuk in de kegel plaatsen en met de schroefring van het pastahulpstuk vastzetten.

Opmerking: De sleuven in het hulpstuk voor lintpasta moeten verticaal staan om te voorkomen dat de pasta aan elkaar kleeft.

- De kegel aanbrengen in de vleesmolen en met de schroefring van de vleesmolen vastzetten.
- Stekker in wandcontactdoos doen.

Deeg verwerken

- Apparaat inschakelen:
  Vermicelli – stand **7**, kort snijden
  andere pasta – stand **5**
- Het deeg langzaam bijvullen.
- Pasta vlakbij het pastahulpstuk afsnijden met een scherp mes.

Tip: Door de uit het apparaat komende pasta met meel te bestrooien, voorkomt u dat het aan elkaar kleeft!

Noedels koken

In ruim water met zout en een scheutje olie; direct na de verwerking is de kooktijd het kortst.

Kleine pasta (bijv. tagliatelle): 1 minuut

Grote pasta (bijv. rigatoni): 6–7 minuten

Altijd proeven of de pasta gaar is („al dente"). Daarna afspoelen met heet of koud water.

Hulpstuk voor deegplakken (lasagne, rissoles)

Deeg voor lasagne

Basisrecept:

500 g tarwemeel type 405 of zeer fijn gemalen tarwemeel

5 eieren

- Alle ingrediënten ca. 3–5 minuten verwerken op stand **3** .
  Het deeg moet glad en stevig zijn.

Max. hoeveelheid: 1,5 x basisrecept (ca. 1150 g deeg) of 1000 g meel

Hulpstukken voor deegplakken monteren

- Hulpstuk voor deegplakken (lasagne) aanbrengen in de vleesmolen en met de schroefring van de vleesmolen vastzetten.

Deeg verwerken

- Een katoenen doek, een houten plank of vetvrij papier onder de uitlaatopening leggen – op een ondergrond van plastic of porselein blijft de pasta vastplakken.
- Apparaat inschakelen (stand **5**).
- Pasta lukt het best wanneer het pastahulpstuk warm is: Daartoe de eerste 30 cm pasta opnieuw door de vleesmolen voeren en dan het deeg snel verwerken.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De vleesmolen en het pastahulpstuk laten afkoelen voordat u ze demonteert.
- Pastahulpstukken in omgekeerde volgorde van de bovenstaande beschrijving demonteren.
- Onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Vleesmolen en onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.

- Onderdelen met de hand afwassen en direct afdrogen.
- Geen metalen voorwerpen (spijkers, bestek e.d.) gebruiken om resten te verwijderen.

Wijzigingen voorbehouden.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til kødhakkeren MUZ8FW1. Læs og overhold brugsvejledningerne til kødhakkeren MUZ8FW1 samt til køkkenmaskinen MUM8.../MUMXL.. .
Dette tilbehør er egnet til at forme dejplader og nudler af færdig dej.
En anden anvendelse er ikke tilladt.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
Tilbehør må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

1 **Formsæt til dejplader (lasagne, ravioli)**
2 **Formsæt til nudler (båndnudler, makaroni, rigatoni osv.)**
3 **Snekkeforlængelse**
4 **Konus til nudelformsæt**
5 **Skruering til nudelformsæt**

Forberedelse

- De enkelte dele skal rengøres grundigt, før apparatet tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

i Vigtig henvisning

Vejledende værdier mht. arbejdshastighed, der er anbefalet i denne brugsvejledning, refererer til apparaterne med 7-trins drejekontakt.
Vejledende værdier for apparater med 4-trins drejekontakt fremgår af følgende tabel:

7-trinnet:	1..2..3..4..5..6..7
4-trinnet:	1.....2.....3.....4

OBS!

Tildæk ikke anvendte drev med drevbeskyttelseslåg.

- Løsn skrueringen på kødhakkeren MUZ8FW1.
- Fjern kniv og hulskive.

Formsæt til nudler

Opskrifter til nudeldej

Nudeldej med semulje af hård hvede

Grundopskrift:

500 g meget fint malet semulje af hård hvede

150–200 ml kogende vand

1 æg

- Forarbejd alle ingredienserne kort (5x ca. 3 sekunder) på trin **M** .

Maks. mængde:

1 gange grundopskrift

Nudeldej med æg

Grundopskrift:

130 g hvedemel type 405 eller meget fint malet hvedemel

1 æg

- Forarbejd alle ingredienserne kort (5x ca. 3 sekunder) på trin **M** .
- Til grønne nudler: tilsæt en smule pureret spinat.
- Til røde nudler: tilsæt purerede tomater .
- Tilsæt mere mel efter behov.

Maks. mængde:

2 gange grundopskrift

Nudeldej med boghvede

Grundopskrift:

150 g meget fint malet boghvede

150 g meget fint malet hvedemel

2 æg

50 ml kogende vand

- Forarbejd alle ingredienserne kort (5x ca. 3 sekunder) på trin **M** .

Maks. mængde:

1,5 gange grundopskrift

Tip: Helse-nudler laves ved at male kornsorterne selv og så videreforarbejde det hele med det samme.

Tip til fremstilling af dej

Nudeldej er færdig, når den krummer!

Ved nudeldej med æg bør krummerne være ca. så store som kaffebønner; ved dej med semulje af hård hvede bør de være ca. dobbelt så store.

Til makaroni og rigatoni bør dejen være noget mere fugtig end normal (større krummer).

Er dejen ikke helt rigtig, bør mel hhv. vand kun tilføres skevis for at nå frem til den rigtige konsistens.

Dej til forarbejdning i nudelpressen, bør generelt være tørrere end dejen til nudelrullerne.

Formsæt til nudler monteres

- Anbring snekkeforlængelsen på kødhakkerens snekke, så snekkestigningen fortsættes ensartet.
- Sæt det ønskede formsæt ind i konussen og fastgør det hele med nudelformsættets skruering.

Henvisning: Slidserne i formsættet til båndnudler skal stå lodret, så nudlerne ikke klæber sig fast.

- Sæt konussen ind i kødhakkeren og fastgør det hele med kødhakkerens skruering.
- Sæt netstikket i.

Dej forarbejdes

- Tænd apparatet:
  Suppenudler – trin **7**, skæres i korte stykker
  andre nudler – trin **5**
- Påfyld dejen langsomt.
- Skær nudlerne over med en skarp kniv direkte ved nudelformsættet.

Tip: Strøs mel på nudlerne, når de kommer ud, klæber de ikke sammen!

Kogning af nudler

I en stor mængde saltvand med en smule olie, kogetiden er kortest umiddelbart efter forarbejdningen.

Små nudler (f.eks. tagliatelle): 1 minut
Store nudler (f.eks. rigatoni): 6–7 minutter
Kontrollér i hvert fald, om nudlerne er færdige („al dente").
Skyl dem til sidst under varmt eller koldt vand.

Formsæt til dejplader (lasagne, ravioli)

Dej til lasagne

Grundopskrift:
500 g hvedemel type 405 eller meget fint malet hvedemel
5 æg

- Forarbejd alle ingredienser i ca. 3–5 minutter på trin **3**. Dejen skal være glat og fast.

Maks. mængde:
1,5 gange grundopskrift (ca. 1150 g dej) eller 1000 g mel

Formsæt til dejplader monteres

- Sæt formsættet til dejplader (lasagne) ind i kødhakkeren og fastgør det hele med kødhakkerens skruering.

Dej forarbejdes

- Læg en bomuldsklud, et træbræt eller madpakkepapir under udgangsåbningen – på underlag af plastik eller porcellæn klæber nudlerne sig fast.

- Tænd for apparatet (trin 5).
- Nudler bliver bedst, når nudelformsættet er varmt: hertil lad de første 30 cm nudler køre igennem kødhakkeren igen og forarbejd så dejen hurtigt videre.

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet.
- Træk netstikket ud.
- Lad kødhakker og nudelformsæt afkøle, før det hele demonteres.
- Demontér nudelformsæt i omvendt rækkefølge af det, der er beskrevet ovenfor.
- Rengør de enkelte dele, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje

OBS!

Kødhakker og de enkelte dele kan ikke tåle opvaskemaskine.

- Vask de enkelte dele af i hånden og tør dem af med det samme.
- For at fjerne rester brug ikke genstande af metal (søm, bestikdele el.lign.).

Ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for kjøttkvernen MUZ8FW1. Ta hensyn til bruksanvisningene for kjøttkvernen MUZ8FW1 såsom også for kjøkkenmaskinen MUM8.../MUMXL.. .
Dette tilbehøret er egnet for å forme deigplater og pasta av ferdiglaget deig.
Annen bruk er ikke tillatt.

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun settes på/tas av når drevet står stille.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

1 **Forsats for deigplater (lasagne, maultaschen).**
2 **Forsatser for pasta (båndpasta, makaroni, rigatoni, osv.)**
3 **Forlengelse av snekken**
4 **Konus for pastaforsats**
5 **Skruering for pastaforsats**

Forberedning

- De enkelte delene må rengjøres grundig før første gangs bruk, se „Rengjøring og pleie“.

Viktig henvisning

De retningsverdiene for arbeidshastigheten som er anbefalt i denne bruksveiledningen, relaterer til apparater med 7-trinns dreiebryter.
For apparater med 4-trinns dreiebryter kan retningsverdiene finnes i den følgende tabellen:

7-trinn: 1..2..3..4..5..6..7
4-trinn: 1.....2.....3.....4

Obs!

Drev som ikke blir brukt, må dekkes til med beskyttelseslokket.

- Løsn skruringen for kjøttkvern MUZ8FW1.
- Fjern kniven og hullskiven.

Forsatser for pasta

Oppskrifter for pastadeig

Pastadeig med durumhvete gryn

Grunnoppskrift:

500 g fint malet durumhvete gryn

150–200 ml kokende vann

1 egg

- Alle ingrediensene bearbeides kort (5x ca. 3 sekunder) på trinn **M**.

Største mengde:

1 ganger grunnoppskriften

Deig for eggpasta

Grunnoppskrift:

130 g hvetemel type 405 eller fint malt hvetemel

1 egg

- Alle ingrediensene bearbeides kort (5x ca. 3 sekunder) på trinn **M**.
- For grønn pasta tilsett litt moset spinat.
- For rød paste tilsett litt moset tomat.
- Om nødvendig tilsett litt mere mel.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften

Pastadeig med bokhvete

Grunnoppskrift:

150 g fint malet bokhvete

150 g fint malet hvetemel

2 egg

50 ml kokende vann

- Alle ingrediensene bearbeides kort (5x ca. 3 sekunder) på trinn **M**.

Største mengde:

1,5 ganger grunnoppskriften

Tips: For grovere pasta, skal du male sortene av korn selv og deretter straks bearbeide dem videre.

Tips for framstilling av deig

Pastadeigen er ferdig når den smuldrer seg!

Ved eggpasta skal den smuldre seg i biter som er ca. så store som kaffebønner, ved deig med durumhvete gryn ca. dobbelt så store.

For makaroni og rigatoni bør deigen være litt mere fuktig enn normalt (større biter som smuldrer).

Dersom det er nødvendig å korrigere, må du fylle på mel hhv. vann kun med skje, for å få den riktige konsistensen.

Deig for bearbeiding i pastapressen, bør generelt sett være noe tørrere enn deig for pastavalsene.

Montering av forsatser for pasta

- Sett forlengelsen av snekken på snekken til kjøttkvernen, slik at forløpet på snekken blir jevnt fortsatt.
- Sett ønsket forsats inn i konus, og fest den med skruringen til pasta-forsatsen.

Henvisning: Sprekkene på forsatsen for båndpasta må stå loddrett, slik at pastaen ikke kleber fast.

- Sett konus inn i kjøttkvernen og fest den med skruringen til kjøttkvernen.
- Stikk inn støpselet.

Bearbeidelse av deigen

- Slå på apparatet:
  Pasta for suppe – trinn **7**, skjæres kort
  andre typer pasta – trinn **5**
- Fyll deigen langsomt etter.
- Pasta skjæres av direkte ved pastaforsatsen med en skarp kniv.

Tips: Dersom du strør litt mel på pastaen når den kommer ut, kleber ikke stykkene fast i hverandre!

Koking av pasta

I mye saltvann med litt olje, kort etter at bearbeiding er koketiden kortest.

Små biter pasta (f.eks. tagliatelle): 1 minutt

Større biter pasta (f.eks. rigatoni): 6–7 minutter

I alle tilfeller må du kontrollere om pastaen er ferdig (bitefast – "al dente"). Deretter skyll de av enten med varmt eller kaldt vann.

Forsats for deigplater (lasagne, maultaschen)

Deig for lasagne

Grunnoppskrift:

500 g hvetemel type 405 eller fint malt hvetemel

5 egg

- Alle ingrediensene bearbeides ca. 3–5 minutter på trinn **3**.
  Deigen må være glatt og fast.

Høyeste mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften (ca. 1150 g deig) eller 1000 g mel

Montering av forsatser for deigplater

- Sett forsatsen for deigplater (lasagne) inn i kjøttkvernen og fest den fast med skruringen til kjøttkvernen.

Bearbeidelse av deigen

- Legg under utløpsåpningen et håndkle av bomull, et trebrett eller smørpapir – på underlag av plast eller porselen kleber pastaen fast.
- Slå på apparatet (trinn **5**).
- Pasta lykkes best dersom pastaforsatsen er varm: til dette la de første 30 cm pasta gå en gang til igjennom kjøttkvernen og bearbeide så deigen fort videre.

Etter arbeidet

- Slå av apparatet.
- Trekk ut støpselet.
- Før demontering, må kjøttkvernen og pastaforsatsene avkjøle noe.
- Pasteforsatsene demonteres i motsatt rekkefølge enn det som er beskrevet ovenfor.
- Rengjør de enkelte delene, se “Rengjøring og pleie”.

Rengjøring og pleie

Obs!

Kjøttkvernen og de enkelte delene er ikke egnet for oppvaskmaskin.

- Skyll de enkelte delene for hånd og tørk dem straks.
- For fjerning av rester må det ikke brukes gjenstander av metall (spiker, deler av bestikk o.l.).

Endringer forbeholdes.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett att användas ihop med köttkvarn MUZ8FW1. Följ anvisningarna i bruksanvisningarna till köttkvarn MUZ8FW1 samt köksmaskin MUM8.../MUMXL.. .
Detta tillbehör är lämpligt för att forma degplattor och nudlar av redan färdig deg.
Annan användning är inte tillåten.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Tillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat. Tillbehöret får endast sättas fast/lossas när drivuttaget står stilla.

Översiktsbilden

Vik ut bildsidorna.

1 **Tillsats för degplattor (lasagne, fyllda pastakuddar)**
2 **Tillsatser för nudlar (bandnudlar, makaroner, rigatoni, m.m.)**
3 **Förlängning till köttkvarnens vals**
4 **Kon till pastatillsats**
5 **Låsring till pastatillsatsen**

Förberedelser

- Rengör de enskilda delarna grundligt före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

i Viktig anvisning

De rekommenderade riktvärdena för arbetshastigheten som finns i denna bruksanvisning gäller för apparater med strömvred med 7 lägen.
För apparater med strömvred med 4 lägen framgår riktvärdena av följande tabell:

7 lägen: 1..2..3..4..5..6..7
4 lägen: 1.....2.....3.....4

Var försiktig!

Täck över drivuttag som inte används med skyddslocken.

- Lossa låsringen från köttkvarn MUZ8FW1.
- Ta bort kniv och hålskiva.

Tillsatser för nudlar

Recept på pastadeg

Pastadeg med durumvete

Grundrecept:
500 g ytterst finmalet durumvete
150–200 ml kokande vatten
1 ägg

- Bearbeta alla ingredienser en kort stund (5x ca 3 sekunder) i läge **M**.

Max mängd:
1 ggr grundreceptet

Deg till äggnudlar

Grundrecept:
130 g vetemjöl typ 405 eller ytterst finmalet vetemjöl
1 ägg

- Bearbeta alla ingredienser en kort stund (5x ca 3 sekunder) i läge **M**.
- För gröna nudlar: tillsätt lite puréad spenat.
- För röda nudlar: tillsätt puréade tomater.
- Tillsätt lite mer mjöl vid behov.

Max mängd:
2 ggr grundreceptet

Pastadeg med bovete

Grundrecept:
150 g ytterst finmalet bovete
150 g ytterst finmalet vetemjöl
2 ägg
50 ml kokande vatten

- Bearbeta alla ingredienser en kort stund (5x ca 3 sekunder) i läge **M**.

Max mängd:
1,5 ggr grundreceptet

Tips: Näringsriktiga nudlar får du om du själv mal sädesslagen och därefter genast fortsätter att bearbeta dem.

Tips för tillverkning av deg

Pastadegen är färdig när den smular sig!

För deg till äggnudlar: smulorna ska vara ungefär så stora som kaffebönor; för deg av durumvete: smulorna ska vara ungefär dubbelt så stora.

För makaroner och rigatoni bör degen vara lite fuktigare än normalt (större smulor).

Om du behöver ändra något, tillsätt mjöl resp vatten endast skedvis för att uppnå den rätta konsistensen.

Deg som ska bearbetas i nudelpress bör generellt vara lite torrare än deg som ska bearbetas i pastavalsar.

Montera tillsatser för nudlar

- Sätt förlängningen till valsen på köttkvarnens vals, så att valsens naturliga form fortsätter på ett jämnt sätt.
- Sätt in önskad tillsats i konen och fäst den med låsringen till pastatillsatsen.

Obs: Öppningarna i tillsatsen för bandnudlar måste stå lodräta så att nudlarna inte klibbar ihop.

- Sätt in konen i köttkvarnen och fäst den med låsringen till köttkvarnen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

Bearbeta degen

- Slå på apparaten:
  Soppnudlar – läge **7**, skär i korta bitar
  andra nudlar – läge **5**
- Fyll på degen långsamt.
- Skär av nudlarna direkt vid pastatillsatsen med en vass kniv.

Tips: Om du strör lite mjöl över nudlarna när de kommer ut så klibbar de inte fast vid varandra!

Koka nudlarna

I mycket vatten med salt i och en droppe matolja tillsatt, koktiden blir kortast direkt efter bearbetning.

Små nudlar (t.ex. tagliatelle):
1 minut

Stora nudlar (t.ex. rigatoni):
6–7 minuter

Kontrollera i varje fall om nudlarna är färdiga (tuggmotstånd – ”al dente”). Avsluta med att spola av dem i hett eller kallt vatten.

Tillsats för degplattor (lasagne, fyllda pastakuddar)

Deg till lasagne

Grundrecept:
500 g vetemjöl typ 405 eller ytterst finmalet vetemjöl
5 ägg

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 minuter i läge **3**. Degen måste vara slät och fast.

Maximal mängd:
1,5x ggr grundreceptet (ca 1150 g deg) eller 1000 g mjöl

Montera tillsatser för degplattor

- Sätt in tillsatsen för degplattor (lasagne) i köttkvarnen och fäst den med låsringen till köttkvarnen.

Bearbeta degen

- Lägg en bomullshandduk, skärbräda av trä eller smörpapper under utloppsöppningen – nudlarna klibbar ihop sig på underlagen av plast eller porslin.

- Slå på apparaten (läge **5**).
- Nudlarna blir bäst om munstycket är varmt: låt därför de första 30 cm av degen gå igenom köttkvarnen en gång till och fortsätt sedan snabbt att bearbeta degen.

Efter arbetet

- Stäng av apparaten.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt köttkvarn och pastatillsatser svalna innan de tas loss.
- Lossa pastatillsatserna i omvänd ordning mot beskrivningen ovan.
- Rengör de enskilda delarna, se ”Rengöring och skötsel”.

Rengöring och skötsel

Var försiktig!

Köttkvarnen och dess enskilda delar kan inte rengöras i diskmaskin.

- Skölj de enskilda delarna för hand och torka dem omedelbart torra.
- Använd inga föremål av metall (spikar, bestickdelar eller dylikt) för att avlägsna rester.

Rätten till ändringar förbehålles.

Turvallisuusasiaa

Varuste on tarkoitettu käytettäväksi lihamyllyn MUZ8FW1 kanssa. Noudata lihamyllyn MUZ8FW1 ja yleiskoneen MUM8.../MUMXL.. käyttöohjeita.
Varuste soveltuu taikinalevyjen tekemiseen valmiista taikinasta. Käyttö muuhun tarkoitukseen ei ole sallittu.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun moottori on pysähtynyt.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

1 **Lisälaite taikinalevyille (lasagne, pastatyynyt)**
2 **Pastalaitteet (nauhapasta, makaroni, rigatoni, jne.)**
3 **Syöttöruuvin jatke**
4 **Pastalaitteen kartio-osa**
5 **Pastalaitteen kiinnitysrengas**

Esivalmistelut

- Puhdista laitteen osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso »Puhdistus«.

i Tärkeä ohje

Käyttöohjeessa suositellut työnopeuden viitearvot koskevat koneita, joissa on 7-asentoinen valitsin.
Kun laitteessa on 4-asentoinen valitsin, voit katsoa viitearvot seuraavasta taulukosta:

7-asentoinen:
1..2..3..4..5..6..7
4-asentoinen:
1.....2.....3.....4

Huom.!

Aseta suojakansi sen käyttöliitännän päälle, joka ei ole käytössä.

- Irrota kiinnitysrengas lihamyllystä MUZ8FW1.
- Poista terä ja reikälevy.

Pastalaitteet

Pastataikinaohjeita

Pastataikina durumvehnäjauhoista

Perusohje:
500 g hienoksi jauhettuja durumvehnäjauhoja
150–200 ml kiehuvaa vettä
1 muna

- Käsittele kaikkia aineksia maksimi nopeudella (asento **M**) hetken aikaa (5 x n. 3 sekuntia).

Maksimimäärä: 1 x perusohje

Munapastataikina

Perusohje:
130 g vehnäjauhoja (tyyppi 405) tai hienoksi jauhettuja vehnäjauhoja
1muna

- Käsittele kaikkia aineksia maksimi nopeudella (asento **M**) hetken aikaa (5 x n. 3 sekuntia).
- Vihreä pasta: lisää joukkoon vähän soseutettua pinaattia.
- Punainen pasta: lisää joukkoon soseutettuja tomaatteja.
- Lisää tarvittaessa vielä jauhoja.

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Pastataikina tattarijauhoista

Perusohje:
150 g hienoksi jauhettua tattaria
150 g hienoksi jauhettuja vehnäjauhoja
2 munaa
50 ml kiehuvaa vettä

- Käsittele kaikkia aineksia maksimi nopeudella (asento **M**) hetken aikaa (5 x n. 3 sekuntia).

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Ohje: Jauha täysjyväpastaa varten jyvät itse ja valmista jauho heti taikinaksi.

Ohjeita taikinan valmistamiseen

Pastataikina on valmis, kun se alkaa murentua!

Munapastataikinassa murujen tulee olla kahvinpapujen kokoisia; durumvehnätaikinassa noin kaksi kertaa isompia.

Makaronia ja rigatonia varten taikinan tulee olla vähän tavallista kosteampaa (suuremmat murut).

Lisää tarvittaessa lusikallinen kerrallaan jauhoja tai vettä, kunnes koostumus on oikea.

Pastapuristimessa käsiteltävän taikinan tulee yleensä olla kuivempaa kuin telojen läpi syötettävän taikinan.

Pastalaitteen kiinnitys

- Aseta syöttöruuvin jatke paikalleen lihamyllyn syöttöruuviin niin, että syöttöruuvin liike jatkuu tasaisena.
- Kiinnitä haluamasi lisälaite kartio-osaan ja kiristä kiinni pastalaitteen kiinnitysrenkaalla.

Huomautus: Nauhapastan lisälaitteen aukkojen tulee olla pystyasennossa, jotta pasta ei tartu kiinni.

- Kiinnitä kartio-osa lihamyllyyn ja kiristä kiinni lihamyllyn kiinnitysrenkaalla.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Taikinan käsittely

- Käynnistä laite:
  Keittopasta – asento **7**,
  katkaise lyhyeksi
  muut pastat – asento **5**
- Lisää taikinaa hitaasti.
- Katkaise pasta heti pastalaitteen vierestä terävällä veitsellä.

Ohje: Kun ripottelet pastan päälle jauhoja sen tullessa ulos, pastat eivät tartu toisiinsa kiinni!

Pastan keittäminen

Pasta kypsyy nopeimmin heti tuoreena runsaassa suolavedessä, johon on lisätty vähän öljyä.

Pienikokoinen pasta (esim. tagliatelle): 1 minuutti
Suurikoinen pasta (esim.: rigatoni): 6–7 minuuttia
Tarkista aina maistamalla, onko pasta kypsää (selvä purutuntuma – „al dente“). Huuhdo lopuksi kuumalla tai kylmällä vedellä.

Lisälaite taikinalevyille (lasagne, pastatyynyt)

Lasagnetaikina

Perusohje:
500 g vehnäjauhoja (tyyppi 405) tai hienoksi jauhettuja vehnäjauhoja
5 munaa

- Käsittele kaikkia aineksia nopeudella 3 noin 3–5 minuuttia.
  Taikinan tulee olla sileä ja kiinteä.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje (noin 1150 g taikinaa) tai 1000 g jauhoja

Taikinalevyjen valmistuslaitteen kiinnitys

- Kiinnitä lihamyllyyn taikinalevyjen (lasagne) valmistukseen tarkoitettu lisälaite ja kiristä kiinni lihamyllyn kiinnitysrenkaalla.

Taikinan käsittely

- Aseta ulostuloaukon alle puuvillapyyhe, puulauta tai voileipäpaperia – jos alusta on muovia tai posliinia, pasta tarttuu siihen kiinni.
- Käynnistä kone (tehoalue **5**).
- Pasta onnistuu parhaiten, kun lisälaite on lämmin: Syötä siksi ensimmäiset 30 cm pastaa uudelleen lihamyllyn läpi ja käsittele sitten saman tien koko taikina.

Käytön jälkeen

- Pysäytä laite.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna lihamyllyn ja pastalaitteen jäähtyä ennen irrottamista.
- Irrota pastalaite päinvastaisessa järjestyksessä kuten edellä on neuvottu.
- Puhdista laitteen osat, katso »Puhdistus«.

Puhdistus

Huom.!

Lihamylly ja sen osat eivät ole konepesun kestäviä.

- Pese osat käsin ja kuivaa heti.
- Älä käytä jäämien irrottamiseen metalliesineitä (nauloja, ruokailuvälineitä tms.).

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado al picador de carne MUZ8FW1. Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso del accesorio picador de carne MUZ8FW1 y del robot de cocina MUM8.../MUMXL.. .
Este accesorio es adecuado para elaborar láminas y pasta de masa preparada previamente.
Queda prohibido cualquier otro uso distinto del descrito.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

Usar los accesorios solo estando completamente armados. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento parado.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

1 Adaptador para láminas de masa (lasaña, empanadas de pasta rellenas típicas de Suabia)
2 Adaptadores para pasta (tallarines, macarrones, rigatones, etc.)
3 Prolongación de la rosca transportadora
4 Cono para el accesorio para pasta
5 Anillo de rosca para el accesorio para pasta

Preparativos

- Limpiar a fondo las piezas y elementos del accesorio picador antes de su puesta en marcha inicial, véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Advertencia importante

Los valores de referencia respecto a la velocidad de trabajo que se facilitan en las presentes instrucciones de uso se refieren a aparatos con mando giratorio de siete posiciones.

Para los aparatos con mando giratorio de 4 posiciones, los valores orientativos se pueden tomar de la siguiente tabla:

7 escalones:
1..2..3..4..5..6..7

4 escalones:
1.....2.....3.....4

¡Atención!

Cubrir los accionamientos no utilizados con las tapas protectoras correspondientes.

- Soltar el anillo de rosca del picador de carne MUZ8FW1.
- Retirar la cuchilla y el disco perforado.

Adaptadores para pasta

Recetas para masa de pasta

Masa de pasta con sémola de trigo duro

Receta básica:
500 gramos de sémola de trigo duro muy finamente molido
150–200 ml de agua hirviendo
1 huevo

- Procesar todos los ingredientes brevemente (5 veces aprox. 3 segundos) en la posición de trabajo **M**.

Máxima cantidad admisible:
1 veces la receta básica

Masa para pasta al huevo

Receta básica:
130 gramos de harina de trigo tipo 405 o harina de trigo finamente molido
1huevo

- Procesar todos los ingredientes brevemente (5 veces aprox. 3 segundos) en la posición de trabajo **M**.
- Para preparar pasta verde: agregar espinacas trituradas.
- Para preparar pasta roja: agregar tomates triturados.
- En caso necesario, añadir harina.

Máxima cantidad:
2 veces la receta básica

Masa de pasta con alforfón

Receta básica:
150 gramos de trigo sarraceno (alforfón) muy finamente molido
150 gramos de harina de trigo muy finamente molido
2 huevos
50 ml de agua hirviendo

- Procesar todos los ingredientes brevemente (5 veces aprox. 3 segundos) en la posición de trabajo **M**.

Máxima cantidad:
1,5 veces la receta básica

Consejo práctico: Para preparar pasta integral, moler los cereales que se desean emplear y elaborar la harina inmediatamente.

Consejo práctico para la elaboración de la masa

La masa para la pasta está lista cuando forma migajas.

En la masa para la pasta al huevo, las migajas deberán tener el tamaño aproximado de un grano de café; para la masa de sémola de trigo duro, el tamaño deberá ser el doble aproximadamente.

La masa para macarrones y rigatones deberá ser algo más húmeda (migajas de mayor tamaño).

En caso de no tener la masa la consistencia correcta y deber agregar harina o a agua, hacerlo siempre solo a cucharadas a fin de evitar una dosificación excesiva.

La masa destinada a ser elaborada en prensadoras para pasta deberá estar por lo general más seca que la masa destinada a la elaboración con accesorios para pasta con cilindros.

Montar los accesorios para pasta

- Montar la prolongación de la rosca transportadora sobre la rosca del picador de tal modo que el paso de rosca se prolongue de manera regular y uniforme.
- Montar el accesorio que se desea usar en el cono y fijarlo con ayuda del anillo de rosca del accesorio para aposta.

Advertencia: Las ranuras del accesorio para tallarines tienen que estar en posición vertical para que los tallarines no se adhieran entre sí.

- Advertencia: Montar el cono en el picador de carne y fijarlo con el anillo de rosca del picador.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Elaborar la masa

- Conectar el aparato Fideos para sopa – posición de trabajo **7**, cortarlos cortos otros fideos – posición de trabajo **5**
- Reponer la masa lentamente.
- Cortar los fideos directamente a la salida del accesorio con un cuchillo afilado.

Consejo práctico: Si se espolvorean los fideos a su salida con harina, no se pegarán.

Cocer la pasta

En abundante agua salada con una cucharada de aceite. Elaborando la pasta inmediatamente después de su preparación, se reduce en tiempo de cocción.

Pasta corta (por ejemplo tallarines): 1 minuto

Pasta larga (por ejemplo rigatones): 6–7 minutos

Cerciorarse siempre de que la pasta está en su punto («al dente»).

Enjuagar con agua caliente o fría.

Adaptador para láminas de masa (lasaña, empanadas de pasta rellenas típicas de Suabia)

Masa para lasaña

Receta básica:

500 gramos de harina de trigo tipo 405 o harina de trigo muy finamente molido

5 huevos

- Elaborar todos los ingredientes durante aprox. 3–5 minutos en la posición **3**. La masa tiene que estar lisa y consistente.

Máxima cantidad:

1,5 veces la receta básica (aprox. 1.150 gramos de masa) o 1.000 gramos de harina.

Montar los accesorios para pasta

- Montar el accesorio para láminas de pasta (lasaña) en el picador de carne y fijarlo con el anillo de rosca del mismo.

Elaborar la masa

- Colocar un paño de algodón, una tablilla de madera o un papel pergamino debajo de la abertura de descarga. ¡No usar tablas o bandejas de plástico o porcelana, de lo contrario, las láminas de lasaña se adhieren entre sí!
- Conectar el aparato (escalón **5**).
- La mejor manera de preparar la pasta es trabajando con el accesorio correspondiente caliente.
  A este efecto se devuelven los primeros 30 cm de pasta al picador, prosiguiendo a continuación con la elaboración de la pasta sin más interrupciones.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato;
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Aguardar a que se enfríen el picador de carne y el accesorio antes de desmontarlos.

- Efectuar el desmontaje de los accesorios para pasta procediendo de modo inverso al descrito para su montaje.
- Limpiar los componentes del molinillo. Véase al respecto el capítulo «Limpieza y cuidados».

Cuidados y limpieza

¡Atención!

¡La picadora y sus componentes no son adecuados para el lavado en el lavavajillas!

- Lavar las piezas a mano, secándolas inmediatamente.
- ¡No servirse de útiles ni herramientas de metal (por ejemplo agujas, clavos, cubiertos, etc.) para eliminar posibles restos de pasta de los mismos.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Para sua segurança

Este acessório é destinado para o picador de carne MUZ8FW1. Observar as Instruções de serviço do picador de carne MUZ8FW1, assim como do robot de cozinha MUM8.../MUMXL.. . Este acessório é adequado para confeccionar placas de massa e massas de massa pré-preparada. Não é permitida a utilização para outros fins.

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Utilizar os acessórios apenas em estado totalmente montado.
Apenas colocar e retirar acessórios com o accionamento completamente imobilizado.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

1 Adaptador para placas de massa (lasanha, pastéis recheados)
2 Adaptadores para massas (tiras, macarrão, rigatoni, etc.)
3 Alongamento do sem-fim
4 Cone para adaptador de massas
5 Anel roscado para adaptador de massas

Preparação

- Limpar bem cada uma das peças antes da primeira utilização. Para isso, consultar a secção «Limpeza e manutenção».

Indicação importante!

Os valores de referência para a velocidade de funcionamento recomendados nestas Instruções de serviço referem-se a aparelhos com selector de 7 fases.

Para aparelhos com selector rotativo de 4 níveis, pode-se consultar os valores de referência na seguinte tabela:

Com 7 níveis:
1..2..3..4..5..6..7
Com 4 níveis:
1.....2.....3.....4

Atenção!

Cobrir accionamentos não utilizados com as respectivas tampas de protecção.

- Soltar o anel roscado do picador de carne MUZ8FW1.
- Retirar a lâmina e o disco com furo.

Adaptadores para massas

Receitas para massas

Massa com semolina

Receita base:
500 g sêmola de trigo muito fina
150–200 ml de água a ferver
1 ovo

- Preparar todos os ingredientes brevemente (5x aprox. 3 segundos) na fase **M**.

Quantidade máxima:
1x a receita base

Massa para massa de ovo

Receita base:
130 g farinha de trigo tipo 405 ou farinha de trigo muito fina
1ovo

- Preparar todos os ingredientes brevemente (5x aprox. 3 segundos) na fase **M**.
- Para massas verdes: acrescentar espinafres um pouco passados.
- Para massas vermelhas: acrescentar tomates passadas.
- Em caso de necessidade acrescentar farinha.

Quantidade máxima:
2x a receita base

Massa com trigo-sarraceno

Receita base:
150 g trigo mourisco fino
150 g farinha de trigo fina
2 ovos
50 ml de água a ferver

- Preparar todos os ingredientes brevemente (5x aprox. 3 segundos) na fase **M**.

Quantidade máxima:
1,5x a receita base

Sugestão: Para massas integrais moer você mesmo os cereais e prepará-los imediatamente.

Conselho para a preparação da massa

A massa está pronta quando esta não se desfaz!

Na massa de ovos a migalha deve ser do tamanho de um grão de café; no caso de massa com sêmola de trigo mais ou menos o dobro.

Para macarrão e rigatoni a massa deve estar uma pouco mais húmida do que o normal (migalhas maiores).

Em caso de uma eventual correção necessária, acrescentar farinha ou água pouco a pouco com uma colher para atingir a consistência correta.

A massa para a preparação na prensa de massa deve ser mais seca do que a massa para os rolos de massa.

Montar os adaptadores para massas

- Colocar o alongamento do sem-fim no sem-fim do picador de carne de modo que o funcionamento do sem-fim continua de forma uniforme.
- Colocar o adaptador desejado no cone e fixá-lo com o anel roscado do adaptador de massas.

Indicação: As fendas do adaptador para tiras deve estar de forma vertical para que as massas não colam.

- Colocar o cone no picador de carne e fixá-lo com o anel roscado do picador de carne.
- Ligar a ficha à tomada.

Preparar a massa

- Ligar o aparelho: Massas de sopa – fase **7**, cortar em pedaços pequenos outras massas – fase **5**
- Reabastecer lentamente a massa.
- Cortar as massas diretamente no adaptador de massas com uma faca afiada.

Sugestão: Se as massas não serão vaporizadas com farinha quando saem, estas colam-se uma à outra!

Cozer massas alimentícias

Em água com sal com um pouco de óleo, logo após a preparação o tempo de fervura é mais curto.

Massas pequenas (p. ex. tagliatelle): 1 minuto

Massas grandes (p. ex. rigatoni): 6–7 minutos

Verificar em todo o caso se as massas estão prontas („al dente“). Depois enxaguá-los com água quente ou fria.

Adaptador para placas de massa (lasanha, pastéis recheados)

Massa para lasanha

Receita base:
500 g farinha de trigo tipo 405 ou farinha de trigo muito fina
5 ovos

- Preparar todos os ingredientes aprox. 3 a 5 minutos na fase **3**.
  A massa deve estar lisa e firme.

Quantidade máxima:
1,5x receita básica (aprox. 1150 g de massa) ou 1000 g de farinha

Montar os adaptadores para massas

- Colocar o adaptador para placas de massa (lasanha) no picador de carne e fixá-lo com o anel roscado do picador de carne.

Preparar a massa

- Colocar por baixo da abertura de saída um pano de algodão, tábua de madeira ou papel vegetal – nas superfícies de plástico ou porcelana as massas colam.
- Ligar o aparelho (fase **5**).
- O resultado é perfeito se oi adaptador de massas estiver quente: Para isso preparar novamente os primeiros 30 cm de massas no picador de carne e depois continuar a preparar a outra massa.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho.
- Desligar a ficha da tomada.
- Antes de desmontar o picador de carne e os adaptadores de massas, deixá-los arrefecer.
- Desmontar os adaptadores de massas em ordem inversa descrito à frente.
- Limpar as peças, consultar «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção

Atenção!

O picador de carne e as peças isoladas não estão preparadas para serem lavadas na máquina da loiça.

- Lavar manualmente as peças individuais e secá-las de imediato.
- Para eliminar resíduos, não utilize objectos metálicos (parafusos, talheres, ou semelhante).

Direitos reservados
quanto a alterações.

Για την ασφάλειά σας

Το παρόν εξάρτημα προορίζεται για την κρεατομηχανή MUZ8FW1. Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κρεατομηχανής MUZ8FW1 καθώς και της κουζινομηχανής MUM8.../MUMXL.. .
Το παρόν εξάρτημα είναι κατάλληλο για το πλάσιμο φύλλων ζύμης και ζυμαρικών από έτοιμη ζύμη. Κάποια άλλη χρήση δεν είναι επιτρεπτή.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
Τοποθετείτε/αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

1 **Προσάρτημα για φύλλα ζύμης (λαζάνια, γεμιστές πιτούλες ζυμαρικών (σπεσιαλιτέ από τη Βάδη-Βυρτεμβέργη της Γερμανίας))**
2 **Προσαρτήματα ζυμαρικών (φωλιές ζυμαρικών, μακαρόνια, ριγκατόνια κλπ.)**
3 **Επιμήκυνση κοχλία**
4 **Κώνος για το προσάρτημα ζυμαρικών**
5 **Βιδωτός δακτύλιος για το προσάρτημα ζυμαρικών**

Προετοιμασία

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τα επιμέρους μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

i Σημαντική υπόδειξη

Οι συνιστώμενες ενδεικτικές τιμές για την ταχύτητα εργασίας στις παρούσες οδηγίες χρήσης αναφέρονται σε συσκευές με περιστροφικό διακόπτη 7 βαθμίδων.

Σημαντική υπόδειξη

Για συσκευές με περιστρεφόμενο διακόπτη 4 βαθμίδων μπορείτε να ανατρέξετε για τις ενδεικτικές τιμές στον επόμενο πίνακα:

7 βαθμίδων:	1..2..3..4..5..6..7
4 βαθμίδων:	1.....2.....3.....4

Προσοχή!

Καλύπτετε τις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με καπάκια προστασίας κίνησης.

- Λύστε τον βιδωτό δακτύλιο από την κρεατομηχανή MUZ8FW1.
- Αφαιρέστε το μαχαίρι και τον διάτρητο δίσκο.

Προσαρτήματα ζυμαρικών

Συνταγές για ζύμη για ζυμαρικά

Ζύμη ζυμαρικών με σκληρό σιμιγδάλι

Βασική συνταγή:

500 g εξαιρετικά ψιλό σιμιγδάλι από σκληρό σιτάρι

150–200 ml βραστό νερό

1 αβγό

- Επεξεργαστείτε σύντομα όλα τα υλικά (5 φορές επί περ. 3 δευτερόλεπτα) στη βαθμίδα **M**.

Μέγιστη ποσότητα:

1 φορές συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά με αυγά

Βασική συνταγή:

130 g σιτάλευρο, τύπος 405 ή εξαιρετικά ψιλοαλεσμένο σιτάλευρο

1 αβγό

- Επεξεργαστείτε σύντομα όλα τα υλικά (5 φορές επί περ. 3 δευτερόλεπτα) στη βαθμίδα **M**.
- Για πράσινα ζυμαρικά: προσθέστε λίγο πολτοποιημένο σπανάκι.
- Για κόκκινα ζυμαρικά: προσθέστε πολτοποιημένες ντομάτες.
- Αν χρειάζεται προσθέστε επιπλέον αλεύρι.

Μέγιστη ποσότητα:

2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη ζυμαρικών με φαγόπυρο

Βασική συνταγή:

150 g εξαιρετικά ψιλοαλεσμένο φαγόπυρο

150 g εξαιρετικά ψιλοαλεσμένο σιτάλευρο

2 αβγά

50 ml βραστό νερό

- Επεξεργαστείτε σύντομα όλα τα υλικά (5 φορές επί περ. 3 δευτερόλεπτα) στη βαθμίδα **M**.

Μέγιστη ποσότητα:

1,5 φορές τη βασική συνταγή

Συμβουλή: Για ζυμαρικά ολικής άλεσης αλέστε οι ίδιοι τα είδη των δημητριακών και επεξεργαστείτε τα αμέσως περαιτέρω.

Συμβουλή για την παρασκευή ζύμης

Η ζύμη ζυμαρικών είναι έτοιμη, όταν τρίβει!

Σε ζύμη για ζυμαρικά με αυγά τα ψίχουλα θα πρέπει να είναι στο μέγεθος κόκκων καφέ, σε ζύμη με σιμιγδάλι περίπου στο διπλάσιο μέγεθος.

Για μακαρόνια και ριγκατόνια η ζύμη θα πρέπει να είναι λίγο πιο νωπή από το κανονικό (μεγαλύτερα ψίχουλα).

Σε ενδεχομένως απαραίτητη διόρθωση προσθέτετε αλεύρι ή αντίστοιχα νερό ανά κουταλιά, για να πετύχετε τη σωστή σύσταση.

Η ζύμη για την επεξεργασία με την πρέσα ζυμαρικών θα πρέπει να είναι γενικά πιο στεγνή από τη ζύμη για τον κύλινδρο ζυμαρικών.

Συναρμολόγηση των προσαρτημάτων ζυμαρικών

- Τοποθετήστε την επιμήκυνση του κοχλία πάνω στον κοχλία της κρεατομηχανής έτσι, ώστε το βήμα του κοχλία να συνεχίζεται ομοιόμορφα.
- Τοποθετήστε το επιθυμητό προσάρτημα στον κώνο και στερεώστε το με τον βιδωτό δακτύλιο του προσαρτήματος ζυμαρικών.

Υπόδειξη: Οι σχισμές του προσαρτήματος για φωλιές ζυμαρικών πρέπει να βρίσκονται κάθετα, για να μην κολλήσουν τα ζυμαρικά.

- Τοποθετήστε τον κώνο στην κρεατομηχανή και στερεώστε τον με τον βιδωτό δακτύλιο της κρεατομηχανής.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.

Επεξεργασία ζύμης

- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία:
  Ζυμαρικά σούπας – Βαθμίδα **7**, κόψτε τα κοντά
  Άλλα ζυμαρικά – Βαθμίδα **5**
- Συμπληρώστε αργά τη ζύμη.
- Κόβετε τα ζυμαρικά με κοφτερό μαχαίρι απευθείας στο προσάρτημα ζυμαρικών.

Συμβουλή: Αν πασπαλίζετε τα ζυμαρικά κατά την έξοδό τους με αλεύρι δεν κολλάνε μεταξύ τους!

Βράσιμο ζυμαρικών

Ο χρόνος βρασίματος είναι ο συντομότερος δυνατός αν τα βράσετε σε πολύ αλατόνερο με μια σταξιά λάδι, αμέσως μετά την επεξεργασία.

Μικρά ζυμαρικά (π. χ. ταλιατέλες): 1 λεπτό

Μεγάλα ζυμαρικά (π. χ. ριγκατόνια): 6–7 λεπτά

Σε κάθε περίπτωση εξετάστε, αν είναι έτοιμα τα ζυμαρικά (να τα αισθάνεστε στο δόντι – "al dente"). Στη συνέχεια ξεπλύνετε με καυτό ή κρύο νερό.

Προσάρτημα για φύλλα ζύμης (λαζάνια, γεμιστές πιτούλες ζυμαρικών (σπεσιαλιτέ από τη Βάδη-Βυρτεμβέργη της Γερμανίας))

Ζύμη για λαζάνια

Βασική συνταγή:
500 g σιτάλευρο, τύπος 405 ή εξαιρετικά ψιλοαλεσμένο σιτάλευρο
5 αβγά

- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά επί περ. 3–5 λεπτά στη βαθμίδα **3**.
  Η ζύμη πρέπει να είναι λεία και σκληρή.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορά τη βασική συνταγή (περ. 1150 g ζύμη) ή 1000 g αλεύρι

Συναρμολόγηση των προσαρτημάτων ζυμαρικών

- Τοποθετήστε το προσάρτημα για φύλλα ζύμης (λαζάνια) στην κρεατομηχανή και στερεώστε το με τον βιδωτό δακτύλιο της κρεατομηχανής.

Επεξεργασία ζύμης

- Βάλτε κάτω από την οπή εξόδου μια βαμβακερή πετσέτα, ξύλινη σανίδα ή π. χ. ένα κομμάτι λαδόχαρτο – σε υποθέματα από πλαστικό υλικό ή πορσελάνη τα ζυμαρικά κολλάνε.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή (βαθμίδα **5**).
- Τα ζυμαρικά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν είναι ζεστό το προσάρτημα ζυμαρικών: Γι' αυτό οδηγήστε τα πρώτα 30 cm των ζυμαρικών ξανά μέσα στην κρεατομηχανή και μετά ξαναδουλέψτε γρήγορα τη ζύμη.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Πριν την αποσυναρμολόγηση αφήστε την κρεατομηχανή και τα προσαρτήματα ζυμαρικών να κρυώσουν.

- Αποσυναρμολογήστε τα προσαρτήματα ζυμαρικών με την αντίθετη σειρά όπως περιγράφεται μπροστά.
- Καθαρίστε τα επιμέρους μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Η κρεατομηχανή και τα επιμέρους μέρη δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

- Πλένετε τα επιμέρους μέρη στο χέρι και τα σκουπίζετε αμέσως.
- Για την απομάκρυνση των υπολειμμάτων μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα (καρφιά, μαχαιροπήρουνα κ.τ.λ.).

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, et kıyma makinesi MUZ8FW1 için tasarlanmıştır. MUZ8FW1 et kıyma makinesinin ve MUM8.../MUMXL.. mutfak robotunun kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.
Bu aksesuar, önceden hazırlanmış hamurdan plakalar şeklinde hamur levhaları ve makarna hazırlamak için uygundur. Başka bir uygulamaya izin verilmemiştir.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Aksesuarları sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi duruyorken takınız/çıkarınız.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

1 Hamur plakaları (Lazanya, Alman usulü mantı) için ön takım
2 Makarnalar için (bant makarna, makarna, rigatoni vs.) için ön setler
3 Salyangoz uzatma parçası
4 Makarna ön seti için koni
5 Makarna ön seti için vida dişli halka

Hazırlanması

- Münferit parçaları ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".

i Önemli not

Bu kullanma kılavuzunda tavsiye edilen çalışma hızı kılavuz değerleri, 7 kademeli döner şaltere sahip cihazlar için geçerlidir.
4 kademeli döner şalterli cihazlar için geçerli kılavuz değerler için müteakip tabloya bakınız:

7 kademeli: 1..2..3..4..5..6..7
4 kademeli: 1.....2.....3.....4

Dikkat!

Kullanılmayan tahrikleri tahrik koruyucu kapakları ile kapatınız.

- Vida dişli halkayı MUZ8FW1 et kıyma makinesinden çözünüz.
- Bıçağı ve delikli diski çıkarınız.

Makarnalar için ön setler

Makarna hamuru için tarifler

Makarnalık irmikli makarna hamuru

Temel tarif:

500 g çok ince öğütülmüş sert buğday irmiği

150–200 ml kaynar su

1 yumurta

- Tüm malzemeleri kısa süre (5x yakl. 3 saniye) **M** kademesinde işleyiniz.

Azami miktar:

Temel tarifede bildirilen miktarın 1 misli

Yumurtalı makarna hamuru

Temel tarif:

130 g 405 tipi buğday unu veya çok ince öğütülmüş buğday unu

1 yumurta

- Tüm malzemeleri kısa süre (5x yakl. 3 saniye) **M** kademesinde işleyiniz.
- Yeşil makarnalar için: Az miktarda pürelenmiş ıspanak ilave ediniz.
- Kırmızı makarnalar için: Pürelenmiş domates ilave ediniz.
- Yeşil makarnalar için: Az miktarda pürelenmiş ıspanak ilave ediniz.

Azami miktar:

Temel tarifin 2 misli

Karabuğdaylı makarna hamuru

Temel tarif:

150 g çok ince öğütülmüş karabuğday

150 g çok ince öğütülmüş buğday unu

2 yumurta

50 ml kaynar su

- Tüm malzemeleri kısa süre (5x yakl. 3 saniye) **M** kademesinde işleyiniz.

Azami miktar:

Temel tarifin 1,5 misli

Yararlı bilgi: Besi değeri daha yüksek makarnalar için, tahıl türlerini kendiniz öğütünüz ve hemen ardından işleyiniz.

Hamur üretimi için yararlı bilgi

Makarna hamuru, ufalanma durumu söz konusu olunca hazırdır!

Yumurtalı makarna hamurunda ufalanan parçalar (kırıntılar) kahve çekirdeği kadar büyük olmalıdır; sert buğday irmiğinden hamurda ise bu parçalar iki misli büyük olmalıdır.

Makarna ve rigatoni için hamur normalden biraz daha nemli olmalıdır (büyükçe kırıntılar).
Hamurda düzeltme veya iyileştirme gerekli olursa, unu ya da suyu kaşık kaşık ilave ederek, doğru kıvamı elde ediniz.
Makarna presinde işlenecek hamur, makarna haddelerinde işlenecek hamurdan genel olarak daha kuru olmalıdır.

Makarnalar için ön setlerin monte edilmesi

- Salyangoz uzatma parçasını et kıyma makinesinin salyangozuna öyle takınız ki, salyangoz dişinin akışı muntazam devam etsin.
- İstediğiniz ön seti koninin içine yerleştiriniz ve makarna ön setinin vida dişli halkası ile sabitleyiniz.

Bilgi: Makarnaların yapışmaması için, bant makarna ön setinin yarıkları dik konumda olmalıdır.

- Koniyi et kıyma makinesinin içine yerleştiriniz ve et kıyma makinesinin vida dişli halkası ile sabitleyiniz.
- Elektrik fişini prize takınız.

Hamurun işlenmesi

- Cihazı devreye sokunuz: Çorbalık makarna (şehriye) – Kademe **7**, kısa kesilmelidir Diğer makarnalar – Kademe **5**
- Hamuru yavaşça ilave ediniz.
- Makarnaları doğrudan makarna ön setinde keskin bir bıçak ile kesiniz.

Yararlı bilgi: Makarnalara cihazdan çıkarken un serpiştirilirse, birbirine yapışmaz!

Makarnaların pişirilmesi

Makarnaların hazırlandıktan hemen sonra biraz likit yağ ilave edilmiş tuzlu suda kaynatılması halinde, en kısa kaynatma süresi elde edilir.
Küçük makarnalar (örn. Tagliatelle): 1 dakika
Büyük makarnalar (örn. Rigatoni): 6–7 dakika
Makarnaların pişip pişmediğini kesinlikle kontrol ediniz (diri kıvamda pişmiş – ”al dente”). Ardından sıcak veya soğuk suda durulayınız.

Hamur plakaları (Lazanya, Alman usulü mantı) için ön takım

Lazanya için hamur

Temel tarif:
500 g 405 tipi buğday unu veya çok ince öğütülmüş buğday unu
5 yumurta

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika **3** kademesinde işleyiniz.
  Hamur düz ve sağlam olmalıdır.

Azami miktar: 1,5x ana tarif (yakl. 1150 g hamur) veya 1000 g un

Makarnalar için ön setlerin monte edilmesi

- Hamur plakaları (lazanya) için kullanılacak ön seti et kıyma makinesinin içine yerleştiriniz ve et kıyma makinesinin vida dişli halkası ile sabitleyiniz.

Hamurun işlenmesi

- Çıkış deliği altına bir pamuktan bez, odundan levha veya yağlı kağıt yerleştiriniz – Plastikten veya porselenden altlıklar üzerinde makarnalar yapışır.
- Cihazı devreye sokunuz (kademe **5**).
- Makarna ön seti sıcak olduğu zaman, makarnalar daha rahat hazırlanır: Bunun için ilk 30 cm makarnayı yeniden et kıyma makinesinden geçiriniz ve sonra hamuru aralıksız ve hızlı şekilde işlemeye devam ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Sökme işleminden önce, et kıyma makinesinin ve makarna ön setlerinin soğumasını bekleyiniz.
- Makarna ön setlerini yukarıda tarif edilmiş olan montaj işleminin tersi sıraya göre demonte ediniz.
- Ünitenin münferit parçalarını temizleyiniz, bakınız "Temizleme ve koruyucu bakım".

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Dikkat!

Et kıyma makinesi ve münferit parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir.

- Parçaların herbirini elden yıkayınız ve hemen kurulayınız.
- Artıkları gidermek için metal cisimler (çivi, çatal-bıçak vb.) kullanmayınız.

Değişiklikler olabilir.

Dla własnego bezpieczeństwa

To wyposażenie jest przeznaczone do przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1.
Przestrzegać instrukcji obsługi przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1 oraz robota kuchennego MUM8.../MUMXL.. .
To wyposażenie nadaje się do formowania płatów makaronu i innych rodzajów makaronów ze wstępnie przygotowanego ciasta. Inne zastosowanie jest niedozwolone.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Wyposażenie można używać tylko wtedy gdy jest kompletnie zmontowane.
Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

1 **Przystawka do formowania płatów makaronu (lasagne, pierogi niemieckie)**
2 **Przystawki do makaronu (szerokich wstążek, rurek rigatoni, rurek makaronowych, itp.)**
3 **Przedłużacz ślimaka**
4 **Stożek dla przystawki do makaronu**
5 **Nakrętka dla przystawki do makaronu**

Przygotowanie

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć poszczególne części, patrz „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Ważna wskazówka

Zalecane wartości orientacyjne dla prędkości roboczej zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odnoszą się do urządzeń z siedmiostopniowym przełącznikiem obrotowym. Dla urządzeń z 4-stopniowym przełącznikiem obrotowym podano wartości orientacyjne w poniższej tabeli:

7-stopniowy przełącznik:
1..2..3..4..5..6..7

4-stopniowy przełącznik:
1.....2.....3.....4

Uwaga!

Osłonić nie używane napędy pokrywami ochronnymi.

- Odkręcić nakrętkę od przystawki do mielenia mięsa MUZ8FW1.
- Wyjąć nóż i sitko.

Przystawki do makaronu

Przepisy na ciasto makaronu

Ciasto na makaron z kaszą pszeniczną

Przepis podstawowy:
500 g kaszy z pszenicy twardej, bardzo drobno zmielonej
150–200 ml wrzącej wody
1 jajko

- Wszystkie składniki krótko zmiksować na stopniu **M** (5x po 3 sekundy).

Maksymalna ilość:
1 raz przepis podstawowy

Ciasto na makaron jajeczny

Przepis podstawowy:
130 g mąki pszennej typu 405 albo najdrobniej zmielonej mąki pszennej
1 jajko

- Wszystkie składniki krótko zmiksować na stopniu **M** (5x po 3 sekundy).
- Na zielony makaron: dodać trochę puree ze szpinaku.
- Na czerwony makaron: dodać trochę puree z pomidorów.
- W razie potrzeby dodać jeszcze trochę mąki.

Maksymalna ilość:
2x razy przepis podstawowy

Ciasto na makaron z mąką gryczaną

Przepis podstawowy:
150 g najdrobniej zmielonej mąki gryczanej
150 g najdrobniej zmielonej mąki pszennej
2 jajka
50 ml wrzącej wody

- Wszystkie składniki krótko zmiksować na stopniu **M** (5x po 3 sekundy).

Maksymalna ilość:
1,5x razy przepis podstawowy

Wskazówka: Dla otrzymania wysokiej jakości makaronu, samemu zmielić różne gatunki zbóż i natychmiast dalej je przetwarzać.

Wskazówka odnośnie wytwarzania ciasta

Ciasto na makaron jest gotowe, gdy się kruszy!
Okruszki ciasta na makaron jajeczny powinny mieć wielkość mniej więcej ziarna kawy, natomiast w przypadku ciasta z kaszy z pszenicy twardej - niemal podwójną wielkość.
Ciasto na rurki makaronowe i rurki rigatoni powinno być trochę bardziej wilgotne niż zazwyczaj (większe okruszki).
Jeśli zajdzie potrzeba skorygowania konsystencji, dodawać mąkę lub wodę tylko łyżeczkami, żeby otrzymać prawidłową konsystencję.
Ciasto do formowania w prasie do makaronu powinno być zasadniczo bardziej suche niż ciasto do wałkowania makaronu.

Zamontowanie przystawki do makaronu

- Przedłużacz ślimaka tak nałożyć na ślimak przystawki do mielenia mięsa, żeby zachować ciągłość zwoju ślimaka.
- Włożyć wymaganą przystawkę do stożka i przymocować ją nakrętką przystawki do makaronu.

Wskazówka: Szczeliny przystawki do szerokich wstążek makaronu muszą stać pionowo, żeby makaron nie uległ sklejeniu.

- Stożek włożyć do przystawki do mielenia mięsa i przymocować ją nakrętką przystawki.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Formowanie ciasta

- Włączyć urządzenie: Makaron do zup - stopień **7**, ciąć na krótkie odcinki Inny makaron - stopień **5**
- Powoli dodawać ciasto.
- Makaron przycinać ostrym nożem bezpośrednio przy przystawce do makaronu.

Wskazówka: Jeżeli wychodzący z przystawki makaron będzie lekko posypywany mąką, to nie będzie się sklejać!

Gotowanie makaronu

Czas gotowania w dużej ilości słonej wody z dodatkiem małej ilości oleju jest najkrótszy zaraz po wytworzeniu makaronu.
Drobny makaron (np. tagliatelle): 1 minuta
Duży makaron (np.: rurki rigatoni): 6–7 minut
Zawsze kontrolować, czy makaron jest już gotowy (lekko twardy – „al dente“).
Następnie spłukać gorącą lub zimną wodą.

Przystawka do formowania płatów makaronu (lasagne, pierogi niemieckie)

Ciasto na lasagne

Przepis podstawowy:
500 g mąki pszennej typu 405 albo najdrobniej zmielonej mąki pszennej
5 jajek

- Wszystkie dodatki wstępnie zagniatać ok. 3–5 minut na stopniu **3**.
  Ciasto musi być gładkie i mocne.

Maksymalna ilość: 1,5x przepis podstawowy (ok. 1150 g ciasta) lub 1000 g mąki

Zamontowanie przystawki do makaronu

- Przystawkę do formowania płatów ciasta (lasagne) włożyć do przystawki do mielenia mięsa i przymocować ją nakrętką przystawki do mielenia mięsa.

Formowanie ciasta

- Pod otwór wylotowy podłożyć tkaninę bawełnianą, deskę drewnianą lub papier pergaminowy, ponieważ makaron ulega przyklejaniu do podkładu porcelanowego lub z tworzywa sztucznego.
- Włączyć urządzenie (zakres **5**).
- Makaron udaje się najlepiej, gdy przystawka do makaronu jest ciepła: W tym celu pierwsze 30 cm makaronu ponownie przepuścić przez przystawkę do makaronu i potem ciasto w miarę szybko dalej formować.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przed przystąpieniem do demontowania przystawek do mielenia mięsa i do makaronu poczekać, aż ulegną ochłodzeniu.
- Przystawki do makaronu demontować w odwrotnej kolejności w stosunku do powyższego opisu.
- Wyczyścić pojedyncze części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

Przystawki do mielenia mięsa i pojedynczych części nie można myć w zmywarce do naczyń.

- Pojedyncze części należy umyć ręcznie i natychmiast wysuszyć.
- Do usuwania pozostałości nie używać żadnych metalowych przedmiotów (gwoździ, sztućców, itp.).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Az Ön biztonsága érdekében

Ez a tartozék az MUZ8FW1 húsdarálóhoz készült. Vegye figyelembe az MUZ8FW1 húsdaráló, valamint az MUM8.../MUMXL.. konyhagép használati útmutatóját.
Ez a tartozék előre elkészített tésztából való tésztalap és metélt formázására alkalmas.
Ne használja más célra.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja. A tartozékot csak a hajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

1 **Előtét tésztalaphoz (lasagne, töltött derelye)**
2 **Előtétek metélthez (széles metéltek, makaróni, rigatoni stb.)**
3 **Csigahosszabbító**
4 **Kúp a metélt-előtéthez**
5 **Csavargyűrű a metélt-előtéthez**

Előkészítés

- Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg az alkatrészeket, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

i Fontos tudnivaló

A jelen használati utasításban a munkasebességhez ajánlott irányértékek 7-fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekre vonatkoznak.
A 4 fokozatú forgókapcsolóval rendelkező készülékekhez a következő táblázat értékei választhatók:

7 fokozatú: 1..2..3..4..5..6..7
4 fokozatú: 1.....2.....3.....4

Figyelem!

Takarja le a nem használt hajtóműveket a hajtóművek védőfedelével.

- Oldja le a csavargyűrűt az MUZ8FW1 húsdarálóról.
- Vegye le a kést és a lyuktárcsát.

Előtétek metélthez

Receptek metélt tésztákhoz

Metélt tészta kemény búzadarával

Alaprecept:

500 g finomra őrölt kemény búzadara

150–200 ml forró víz

1 db tojás

- Az összes hozzávalót rövid ideig (5x kb. 3 másodpercig) dolgozza össze **M** fokozaton.

Maximális mennyiség:

1x az alaprecept

Tojásos metélt

Alaprecept:

130 g BL-51 sima búzaliszt vagy finomra őrölt búzaliszt

1 db tojás

- Az összes hozzávalót rövid ideig (5x kb. 3 másodpercig) dolgozza össze **M** fokozaton.
- Zöld metélthez: adjon hozzá egy kis pürésített spenótot.
- Piros metélthez: adjon hozzá pürésített paradicsomot.
- Szükség esetén adjon hozzá még lisztet.

Maximális mennyiség:

2x alaprecept

Hajdinás metélt

Alaprecept:

150 g finomra őrölt hajdina

150 g finomra őrölt búzaliszt

2 tojás

50 ml forró víz

- Az összes hozzávalót rövid ideig (5x kb. 3 másodpercig) dolgozza össze **M** fokozaton.

Maximális mennyiség:

1,5x alaprecept

Hasznos tanács: Teljes értékű metélthez őrölje saját maga a gabonaféléket és azonnal dolgozza fel.

Tipp a tésztakészítéshez

A metélt tészta akkor van kész, ha morzsálódik!

A tojásos metéltnél a morzsák körülbelül kávészem nagyságúak legyenek; a kemény búzadarás tésztánál pedig mintegy kétszer nagyobbak.

Makaróni és rigatoni készítésekor a tészta legyen kicsit nedvesebb, mint alapesetben (nagyobb morzsák).

Amennyiben esetleg javítani kell az összetételen, akkor a lisztet, illetve a vizet csak kanalanként adagolja hozzá a megfelelő sűrűség eléréséhez.

Tésztanyomóval történő feldolgozás esetén a tésztának általánosságban szárazabbnak kell lenni, mintha tésztahengert alkalmazna.

Metélthez való előtétek felszerelése

- Tegye fel a csigahosszabbítót a húsdaráló csigájára úgy, hogy a csigamenet egyenletesen folytatódjon.
- Helyezze a kívánt előtétet a kúpra, és rögzítse a metéltelőtét csavargyűrűjével.

Megjegyzés: A széles metélthez való előtét rései függőlegesen álljanak, hogy a tészta ne ragadjon.

- Helyezze a kúpot a húsdarálóra, és rögzítse a húsdaráló csavargyűrűjével.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Tészta feldolgozása

- Kapcsolja be a készüléket: levestészta – **7**. fokozat, rövidre vágás
  egyéb tészták – **5**. fokozat
- Lassan töltse után a tésztát.
- Éles késsel vágja el a metéltet közvetlenül a metéltelőtétnél.

Hasznos tanács: Ha a kilépő metéltet meghinti liszttel, akkor nem ragad össze!

Metélt főzése

A legrövidebb főzési idő bő sós vízben egy kevés olaj hozzáadásával, közvetlenül a feldolgozás után érhető el.

Kis metélt (pl. tagliatelle): 1 perc

Nagy metélt (pl. rigatoni): 6–7 perc

Mindenképpen ellenőrizze, hogy a metélt elkészült-e (ropogós – „al dente“). Majd öblítse le forró vagy hideg vízzel.

Előtét tésztalaphoz (lasagne, töltött derelye)

Lasagne tészta

Alaprecept:

500 g BL-51 sima búzaliszt vagy finomra őrölt búzaliszt

5 tojás

- Az összes hozzávalót kb. 3–5 percig dolgozza össze a **3**. fokozaton. A tészta legyen sima és szilárd.

Maximális mennyiség: 1,5x alaprecept (kb. 1150 g tészta) vagy 1000 g liszt

Metélthez való előtétek felszerelése

- Helyezze a tésztalaphoz (lasagnéhoz) való előtétet a húsdarálóra, és rögzítse a húsdaráló csavargyűrűjével.

Tészta feldolgozása

- A kilépőnyílás alá helyezzen egy pamut törlőkendőt, vágódeszkát vagy zsírpapírt – a műanyag és porcelán alátétre ráragad a metélt.
- Kapcsolja be a készüléket (**5**-ös fokozat).
- A metélt akkor sikerül a legjobban, ha a metélt-előtét meleg: Ezért az első 30 cm metéltet újra engedje át a húsdarálón, majd dolgozza fel tovább a tésztát.

A munka befejezése után

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Szétszerelés előtt hagyja lehűlni a húsdarálót és a metélt tésztához való előtéteket.
- A metélt tésztához való előtéteket az összeszerelés fordított sorrendjében szerelje le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás

Figyelem!

A húsdaráló és az egyes alkatrészek nem tisztíthatók mosogatógépben.

- Az alkatrészeket kézzel mosogassa el, és azonnal szárítsa meg.
- A maradék eltávolításához ne használjon semmilyen fém tárgyat (szög, evőeszközök stb.).

A módosítás jogát fenntartjuk.

Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для м'ясорубки MUZ8FW1. Дотримуватися вказівок інструкції з використання м'ясорубки MUZ8FW1 та кухонного комбайну MUM8.../MUMXL.. .
Це приладдя придатне для формування листів тіста та макаронних виробів із заздалегідь приготовленого тіста.
Інше застосування не допустиме.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані.
Приладдя можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

1 **Насадка для листів тіста (лазаньї, варениківв)**
2 **Насадка для макаронних виробів (широкої локшини, макероні, ригатоні тощо)**
3 **Подовжувач шнеку**
4 **Конус для насадки для макаронних виробів**
5 **Різьбове кільце для насадки для макаронних виробів**

Підготовка

- Окремі деталі слід перед першим використанням ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

i Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з використання орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем.

Важлива вказівка

Для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем орієнтовні значення наведені у наступній таблиці:

7-ступінчастий:
1..2..3..4..5..6..7
4-ступінчастий:
1.....2.....3.....4

Увага!

Невживані приводи закрити захисними кришками.

- Різьбове кільце зняти з м'ясорубки MUZ8FW1.
- Зняти ніж та решітковий диск.

Насадки для макаронних виробів

Рецепти тіста для макаронних виробів

Макаронне тісто з крупки з твердих сортів пшениці

Основний рецепт:
500 г крупки з твердих сортів пшениці екстра мілкого помелу
150–200 мл киплячої води
1 яйце

- Усі інгредієнти коротко (5x прибл. 3 секунд) перероблять на ступені **«M»**.

Максимальна кількість:
1x основний рецепт

Тісто для яєчних макаронних виробів

Основний рецепт:
130 г пшеничного борошна, тип 405 або пшеничного борошна екстра мілкого помелу
1 яйце

- Усі інгредієнти коротко (5x прибл. 3 секунд) перероблять на ступені **«M»**.
- Для зелених макаронних виробів: додати трохи пюре шпинату.
- Для червоних макаронних виробів: додати томатного пюре.
- При необхідності додати ще борошна.

Максимальна кількість:
2x основний рецепт

Макаронне тісто з гречкою

Основний рецепт:
150 г гречаного борошна екстра мілкого помелу
150 г пшеничного борошна екстра мілкого помелу
2 яйця
50 мл киплячої води

- Усі інгредієнти коротко (5x прибл. 3 секунд) перероблять на ступені **«M»**.

Максимальна кількість:
1,5x основний рецепт

Порада: Для повноцінних макаронних виробів сорти зернових рекомендується перемелювати самостійно і відразу ж продовжувати їх переробку.

Поради з приготування тіста

Тісто для макаронних виробів готове, якщо воно крихке!

Крихти тіста для яєчних макаронних виробів мають бути за величиною подібні до кавових зерен; крихти тіста з крупки з твердих сортів пшениці – удвічі більше.

Для макероні і ригатоні тісто повинне містити трохи більше вологи, чим звичайне (більші крихти).

Якщо знадобиться виправити тісто, то борошно або воду слід додавати тільки ложками, щоб досягти правильної консистенції.

Тісто для переробки у макаронному пресі має бути завжди сухіше, ніж тісто для макаронних валків.

Монтаж насадок для макаронних виробів

- Подовжувач шнеку надіти на шнек м'ясорубки таким чином, щоб лінія шнека продовжилася рівномірно.
- Вставити бажану насадку у конус і закріпити за допомогою різьбового кільця насадки для макаронних виробів.

Вказівка: Прорізі насадки для локшини повинні розташовуватися вертикально, щоб макаронні вироби не злипалися.

- Вставити конус до м'ясорубки і закріпити за допомогою різьбового кільця м'ясорубки.
- Ввімкнути вилку до розетки.

Переробка тіста

- Ввімкнути прилад: вермішель для супу – ступінь **«7»**, порізати коротко інші макаронні вироби – ступінь **«5»**
- Тісто додавати повільно.
- Макаронні вироби відрізати гострим ножем прямо біля насадки для макаронних виробів.

Порада: Макаронні вироби не зліплюються, якщо їх посипати борошном, як тільки вони виходять з насадки!

Варіння макаронних виробів

У великій кількості води з сіллю і трохи олії, відразу ж після переробки час варіння найкоротший.

Маленькі макаронні вироби (напр., тальятелле): 1 хвилина
великі макаронні вироби (напр., ригатоні): 6–7 хвилин

У будь-якому разі слід перевіряти ступінь готовності макаронних виробів (пружні – «al dente»).

Після варіння промити гарячою або холодною водою.

Насадка для листів тіста (лазаньї, вареників)

Тісто для лазаньї

Основний рецепт:
500 г пшеничного борошна, тип 405 або пшеничного борошна екстра мілкого помелу
5 яєць

- Усі інгредієнти перероблять прибл. 3–5 хвилин на ступені **«3»**.
  Тісто має бути гладким і пружним.

Максимальна кількість:
1,5x основний рецепт (прибл. 1150 г тісті) або 1000 г борошна

Монтаж насадок для листів тіста

- Насадку для листів тіста (лазаньї) вставити до м'ясорубки і закріпити за допомогою різьбового кільця м'ясорубки.

Переробка тіста

- Під випускний отвір підкласти бавовняну серветку, дерев'яну дощечку або жиронепроникний папір – макаронні вироби злипаються на поверхнях з пластмаси і фарфору.
- Ввімкнути прилад (ступінь **«5»**).
- Макаронні вироби найліпше вдаються, якщо насадка для макаронних виробів тепла: Для цього перші 30 см макаронних виробів знову пропустити через м'ясорубку і потім швидко продовжити переробку тіста.

Після роботи

- Вимкнути прилад.
- Вийняти вилку з розетки.
- Перед розбиранням дати м'ясорубці і насадці для макаронних виробів охолонути.
- Насадки для макаронних виробів розібрати в порядку зворотному вищеописаному.
- Почистити окремі деталі, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд

Увага!

М'ясорубку і окремі деталі неможна мити в посудомийній машині.

- Окремі деталі промити руками і одразу ж витерти насухо.
- Для усунення залишків не використовувати предмети з металу (цвяхи, столові прилади і т.п.).

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для мясорубки MUZ8FW1. Соблюдать инструкцию по использованию мясорубки MUZ8FW1, а также кухонного комбайна MUM8.../MUMXL.. . Данная принадлежность пригодна для формования листов теста и макаронных изделий из предварительно приготовленного теста. Иное применение недопустимо.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

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

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

1 Насадка для листов теста (лазаньи, вареников)
2 Насадки для макаронных изделий (лапши, макерони, ригатони и т.д.)
3 Удлинитель шнека
4 Конус для насадки для макаронных изделий
5 Кольцо с резьбой для насадки для макаронных изделий

Подготовка

- Отдельные детали перед первым использованием тщательно почистить, см. «Чистка и уход».

i Важное примечание

Рекомендованные в данной инструкции по использованию ориентировочные значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем.

Важное примечание

Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем ориентировочные значения приведены в следующей таблице:

7-ступенчатый:
1..2..3..4..5..6..7
4-ступенчатый:
1.....2.....3.....4

Внимание!

Неиспользуемые приводы закрыть защитными крышками.

- Открутить кольцо с резьбой с мясорубки MUZ8FW1.
- Снять нож и формовочный диск.

Насадки для макаронных изделий

Рецепты теста для макаронных изделий

Макаронное тесто из крупки из твердой пшеницы

Основной рецепт:
500 г крупки из твердой пшеницы экстра мелкого помола
150–200 мл кипящей воды
1 яйцо

- Все ингредиенты коротко (5 x примерно 3 секунды) перерабатывать на ступени **«M»**.

Максимальное количество:
1 x основной рецепт

Тесто для яичных макаронных изделий

Основной рецепт:
130 г пшеничной муки, тип 405 или пшеничной муки экстра мелкого помола
1 яйцо

- Все ингредиенты коротко (5 x примерно 3 секунды) перерабатывать на ступени **«M»**.
- Для зеленых макаронных изделий: добавить немного пюрированного шпината.
- Для красных макаронных изделий: добавить пюрированные помидоры.
- При необходимости добавить еще муки.

Максимальное количество:
2 x основной рецепт

Тесто для макаронных изделий с гречкой

Основной рецепт:
150 г гречневой муки экстра мелкого помола
150 g пшеничной муки экстра мелкого помола
2 яйца
50 мл кипящей воды

- Все ингредиенты коротко (5 x примерно 3 секунды) перерабатывать на ступени **«M»**.

Максимальное количество:
1,5 x основной рецепт

Рекомендация: Для полноценных макаронных изделий сорта зерновых следует перемолоть самостоятельно и сразу же продолжить их переработку.

Советы по приготовлению теста

Тесто для макаронных изделий готово, если оно крошится!

Крошки теста для яичных макаронных изделий должны быть по размеру похожи на кофейные зерна; крошки теста из крупки из твердой пшеницы – примерно вдвое больше.

Для макерони и ригатони тесто должно быть немного более влажным, чем обычно (более крупные крошки).

Если понадобится исправить тесто, то муку или воду следует добавлять только ложками, чтобы достичь правильной консистенции.

Тесто для переработки в макаронном прессе должно быть всегда суше, чем тесто для валков лапшерезки.

Монтаж насадок для макаронных изделий

- Удлинитель шнека надеть на шнек мясорубки таким образом, чтобы линия шнека продолжалась равномерно.
- Вставить желаемую насадку в конус и закрепить с помощью резьбового кольца насадки для макаронных изделий.

Примечание: Прорези насадки для широкой лапши должны располагаться в вертикальном положении, чтобы макаронные изделия не слипались.

- Вставить конус в мясорубку и закрепить с помощью резьбового кольца мясорубки.
- Вставить вилку в розетку.

Переработка теста

- Включить прибор:
  Вермишель для супа – ступень **«7»**, порезать коротко
  другие макаронные изделия – ступень **«5»**
- Тесто добавлять медленно.
- Макаронные изделия отрезать острым ножом прямо у насадки для макаронных изделий.

Рекомендация: Если макаронные изделия посыпать мукой на выходе из насадки, они не будут склеиваться!

Варка макаронных изделий

В большом количестве подсоленой воды с солью и с подсолнечным маслом, сразу же после приготовления время варки самое короткое.

Маленькие макаронные изделия (напр., тальятелле): 1 минута

крупные макаронные изделия (напр., ригатони): 6–7 минут

В любом случае следует проверить степень готовности макаронных изделий (упругие – «al dente»).

После варки прополоскать горячей или холодной водой.

Насадка для листов теста (лазаньи, вареников)

Тесто для лазаньи

Основной рецепт:
500 г пшеничной муки, тип 405 или пшеничной муки экстра мелкого помола
5 яиц

- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 3–5 минут на ступени **«3»**. Тесто должно быть гладким и упругим.

Максимальное количество:
1,5 x основной рецепт (ок. 1150 г теста) или 1000 г муки

Монтаж насадок для листов теста

- Насадку для листов теста (лазаньи) вставить в мясорубку и закрепить с помощью резьбового кольца мясорубки.

Переработка теста

- Под выпускное отверстие подложить хлопчатобумажную салфетку, деревянную дощечку или жиронепроницаемую бумагу – макаронные изделия слипаются на поверхностях из пластмассы или фарфора.
- Включить прибор (ступень **«5»**).
- Макаронные изделия лучше всего получаются, когда насадка для макаронных изделий теплая: Для этого первые 30 см макаронных изделий снова пропустить через мясорубку, а затем быстро продолжить переработку теста.

После работы

- Выключить прибор.
- Извлечь вилку из розетки.
- Перед разборкой дать мясорубке и насадкам для макаронных изделий остыть.

- Насадки для макаронных изделий разбирать в порядке обратном вышеописанному.
- Провести чистку отдельных деталей, см. «Чистка и уход».

Чистка и уход

Внимание!

Мясорубку и отдельные детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Отдельные детали помыть вручную и сразу же вытереть насухо.
- Для удаления остатков не использовать металлические предметы (гвозди, столовые приборы и т.п.).

Право на внесение изменений оставляем за собой.

التجهيزة الأمامية لألواح العجين (لازانيا, أكياس العجين المحشوة)

عجين اللازانيا الوصفة الأساسية الوصفة الأساسية:

500 جم من طحين القمح المصنف تحت رقم 405 أو طحين قمح مطحون على أقصى درجات النعومة
5 بيضات

- ثم قم بإعداد كافة محتويات العجين لمدة تناهز 5–3 دقائق على الدرجة 3. يجب أن يتسم العجين بالنعومة والتماسك.

الكمية القصوى: 1,5 x الوصفة الأساسية (حوالي 1150 غرام عجين) أو 1000 غرام طحين

تركيب التجهيزات الأمامية لألواح العجين

- يتم تركيب التجهيزة الأمامية لألواح العجين (لازانيا) في مفرمة اللحم ويتم تثبيتها بحلقة الإغلاق القلاووظية الخاصة بمفرمة اللحم.

معالجة العجين

- يتم وضع منديل قطن, لوح خشب أو ورق زبد تحت فتحة الإخراج – قطع المكرونة تلتصق عند وضعها على أرضية من بلاستيك أو خزف صيني.
- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 5).
- المكرونة يتم إعدادها على أفضل وجه عندما تكون التجهيزة الأمامية للمكرونة دافئة: للتوصل إلى ذلك يتم أخذ أول 30 سنتيمتر مكرونة ويتم إعادة تمريرها في مفرمة اللحم, وبعد ذلك يتم متابعة معالجة العجين بسرعة.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قاس الجهاز من المقبس.
- قبل التفكيك يجب ترك مفرمة اللحم والتجهيزات الأمامية للمكرونة حتى تبرد.
- يتم تفكيك التجهيزات الأمامية للمكرونة بعكس الترتيب الموصوف أعلاه.
- يتم تنظيف الأجزاء الفردية, أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

التنظيف والعناية بالجهاز

انتبه!

مفرمة اللحم والأجزاء الفردية يجب عدم تنظيفها في آلة غسل الأواني.

- يتم غسل الأجزاء الفردية يدويا ثم يتم تجفيفها على الفور.
- لإزالة البقايا والمخلفات يجب عدم استخدام أية أشياء أو أدوات معدنية (مسامير, أدوات تناول طعام, أو ما شابه ذلك).

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

بجريش قمح صلب (سميد, سيمولينا) فإن قطع الفتات ينبغي أن تكون بضعف هذا الحجم.
عند إعداد الماكاروني والريغاتوني فإن العجين يجب أن يكون رطبا نسبيا عن المعتاد (قطع فتات أكبر جحما).
في حالة ما إذا أصبح من اللازم إجراء تصحيح فإنه يجب عندئذ عدم إضافة طحين أو ماء إلا بمقدار ملعقة بعد الأخرى, وذلك لكي يتم التمكن من التوصل إلى القوام الصحيح.
العجين المعد للمعالجة في جهاز ضغط المكرونة يجب أن يكون بصفة عامة أكثر جفافا بصورة نسبية عن العجين المعد للمعالجة في جهاز اسطوانات المكرونة.

تركيب التجهيزات الأمامية للمكرونة

- يتم وضع قطعة تطويل العمود الحلزوني على العمود الحلزوني الخاص بمفرمة اللحم بحيث يتم الحفاظ على استمرار حركة العمود الحلزوني بصورة منتظمة.
- يتم تركيب التجهيزة الأمامية المطلوبة في المخروط ويتم تثبيتها بواسطة حلقة الإغلاق القلاووظية الخاصة بالتجهيزة الأمامية للمكرونة.

تنبيه: الشقوب الموجودة في التجهيزة الأمامية للمكرونة الشريطية يلزم أن تكون منتصبة في وضع عمودي, وذلك لكي لا يحدث التصاق للمكرونة.

- يتم تركيب المخروط في مفرمة اللحم ويتم تثبيته بحلقة الإغلاق القلاووظية الخاصة بمفرمة اللحم.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

إعداد العجين

- تشغيل الجهاز:
  مكرونة الحساء – الدرجة **7**,
  تقطيع قطع قصيرة
  أنواع مكرونة أخرى – الدرجة **5**
- يتم تعبئة العجين ببطء.
- يتم قطع المكرونة مباشرة على التجهيزة الأمامية للمكرونة باستخدام سكين حاد.

نصيحة: عندما يتم رش المكرونة عند خروجها ببعض الطحين, فإن قطع المكرونة لا تلتصق ببعضها!

سلق المكرونة

في قدر وفير من الماء المضاف إليه ملح وقدر مناسب من الزيت, أقصر وقت سلق يكون ممكنا عندما يتم سلق المكرونة بعد الانتهاء من إعداد مباشرة.
مكرونة قطع صغيرة (على سبيل المثال تالياتيلي): 1 دقيقة
مكرونة قطع كبيرة (على سبيل المثال ريغاتوني): 7–6 دقائق

يجب في كل حال من الأحوال التأكد من أن المكرونة قد انتهى سلقها على الوجه الصحيح (مقاومة نسبية للسن – «ألدينتي»). بعد ذلك يتم شطفها بماء ساخن أو بارد.

تنبيه!

يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدات الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حاليا.

- يتم فك حلقة الإغلاق القلاووظية من على مفرمة اللحم MUZ8FW1.
- يتم إخراج السكين والقرص المثقب.

التجهيزات الأمامية للمكرونة

وصفات لعجين المكرونة

عجين مكرونة بجَريش القمح الوصفة الأساسية:

500 جم جَريش قمح مطحون على أقصى درجات النعومة

200–150 ملي لتر ماء مغلي

بيضة واحدة

- ثم قم بإعداد كافة المحتويات لبرهة قصيرة (5 x زهاء 3 ثواني) على الدرجة **M**.

الكمية القصوى:

1 x الوصفة الأساسية

مكرونة بالبيض

الوصفة الأساسية:

130 جم من طحين القمح المصنف تحت رقم 405 أو طحين قمح مطحون على أقصى درجات النعومة

بيضة واحدة

- ثم قم بإعداد كافة المحتويات لبرهة قصيرة (5 x زهاء 3 ثواني)

- مكرونة خضراء: أضف إلى العجين بعضاً من هريس السبانخ.
- مكرونة حمراء: أضف إلى العجين بعضاً من هريس الطماطم.
- أضف المزيد من الطحين إذا اقتضت الحاجة ذلك.

الكمية القصوى:

2 x الوصفة الأساسية

عجين مكرونة بالحنطة السوداء الوصفة الأساسية:

150 جم من طحين الحنطة السوداء المطحون على أقصى درجات النعومة

150 جم طحين قمح مطحون على أقصى درجات النعومة

بيضتان

50 ملي لتر ماء مغلي

- ثم قم بإعداد كافة المحتويات لبرهة قصيرة (5 x زهاء 3 ثواني) على الدرجة **M**.

الكمية القصوى:

1,5 x الوصفة الأساسية

تلميح مفيد: وإذا كنت تود إعداد مكرونة ذات قيمة غذائية عالية فقم بطحن أصناف الحبوب المطلوبة بنفسك ثم اشرع في إعدادها على الفور.

نصيحة مفيدة حول إعداد العجين

عجين المكرونة يكون قد أصبح جاهزا عندما يتساقط منه فتات!

فيما يتعلق بعجين المكرونة بالبيض فإن قطع الفتات ينبغي أن تكون كبيرة

من أجل سلامتكم

الملحق التكميلي هذا معد ومخصص للاستخدام مع مفرمة اللحم MUZ8FW1. يجب مراعاة الالتزام بالتنبيهات والإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام الخاصة مفرمة اللحم MUZ8FW1 وبماكينة المطبخ MUM8.../MUMXL...

الملحق التكميلي هذا صالح ومناسب لتشكيل ألواح عجين ومكرونة من عجين تم إعداده مسبقا. لا يسمح بالاستخدام في أي غرض آخر غير ذلك.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها.

يجب عدم تركيب أو فك الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة متوقفة تماما عن العمل.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية

1 **تجهيزة أمامية لألواح العجين (لازانيا, أكياس العجين المحشوة)**
2 **تجهيزات أمامية للمكرونة (مكرونة شريطية, ماكاروني, ريغاتوني)**
3 **قطعة تطويل العمود الحلزوني**
4 **مخروط للتجهيزة الأمامية للمكرونة**
5 **حلقة إغلاق قلاووظية للتجهيزة الأمامية للمكرونة**

إعداد الجهاز

- يجب تنظيف الأجزاء الفردية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة, أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 7 درجات.

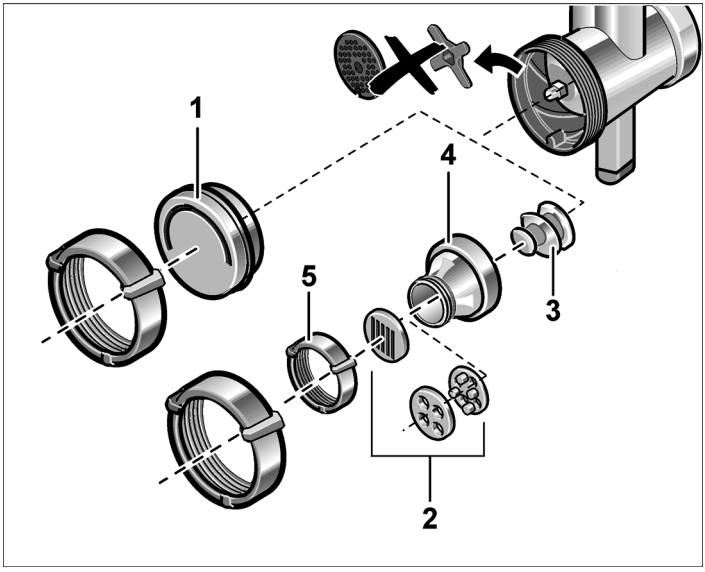
القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل للأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات يمكن الاطلاع عليها في الجدول التالي:

ذو 7 درجات: 1....2....3....4....5....6....7

ذو 4 درجات: 1.....2.....3.....4

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000908535/08.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar


1
4
5
3
2