

**BOSCH**

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

# PastaPassion

## MUZ9PP1

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Profi-Pastawalzen	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Professional pasta attachment	7
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Machine à pâtes	11
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Rulli professionali per pasta	15
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Professionele pastamachine	19
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Professionel pastamaskine	23
<b>[no]</b>	Brugsanvisning	Profesjonelle pastaruller	27
<b>[sv]</b>	Brugsanvisning	Proffspastavals	31
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Pastanvalmistuslaitteet	35
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Módulo profesional para pasta	39
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Cilindro profissional para massa	44
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Επαγγελματικοί κύλινδροι για ζυμαρικά	48
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Profesyonel hamur açma/kesme merdanesi	53
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Profesjonalna przystawka do makaronu	57
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Професійна макаронна насадка	61
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Профессиональные валики для приготовления листов теста	66
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	أداة احترافية لتقطيع المكرونة	74



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM9 (Baureihe „OptiMUM“) bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine beachten.**

Dieses Zubehör niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Dieses Zubehör ist für folgende Einsatzzwecke geeignet:

### **Pastavorsatz für Teigplatten:**

Zum Formen von Teigplatten aus vorgefertigtem Teig.

### **Pastavorsatz für Bandnudeln:**

Zum Formen von vorgefertigten Teigplatten zu Bandnudeln.

Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

---

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahr**

- Niemals in rotierende Teile greifen. Während der Arbeit nicht zwischen die Walzen greifen und keine Gegenstände zwischen die Walzen stecken. Keine offenen Haare oder weite Kleidung tragen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur in der dafür vorgesehenen Arbeitsposition verwenden. Winkelgetriebe nur am schwarzen Hauptantrieb verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.

### **Achtung!**

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Gehäuse oder in den Walzen befinden.
- Vorsätze ausschließlich mit dem mitgelieferten Winkelgetriebe verwenden.

### **Wichtig!**

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 6

---

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild A**

### 1 Winkelgetriebe

- a Farbkennzeichnung (schwarz)
- b Verschlusshebel
- c Entriegelungstaste
- d Antrieb für Vorsätze

### 2 Pastavorsatz für Teigplatten

- a Gehäuse
- b Walzen
- c Verbindung zum Winkelgetriebe
- d Einstellknopf für Teigdicke

### 3 Pastavorsatz für Bandnudeln

- a Gehäuse
- b Schneid-Walzen
- c Verbindung zum Winkelgetriebe

---

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 6

---

## Farbkennzeichnung

Die Antriebe des Grundgeräts haben unterschiedliche Farben (schwarz, gelb und rot). Diese Farbkennzeichnung ist auch an den Zubehörteilen zu finden. Verwenden Sie dieses Zubehör ausschließlich mit dem mitgelieferten Winkelgetriebe am **schwarzen** Hauptantrieb.

---

## Symbole und Markierungen

Auf dem Einstellknopf für die Teigdicke sind die Zahlen 1 (dünn) bis 8 (dick) abgebildet. Die Markierung oben zeigt die aktuelle Einstellung an.

---

## Vorbereitung

- Bevor das Zubehör verwendet wird, den gewünschten Nudelteig mit der Küchenmaschine vorbereiten und evtl. ruhen lassen. → „Rezepte“ siehe Seite 6
- Den Teig in gleiche Stücke teilen und in kleine Streifen rollen.

---

## Einstellung der Teigdicke

Der Pastavorsatz für Teigplatten hat einen Einstellknopf mit dem der Abstand der Walzen und damit die Teigdicke in 8 Stufen eingestellt werden kann.

→ **Bildfolge B**

1. Den Einstellknopf vom Vorsatz wegziehen.
2. Auf die gewünschte Dicke (8-1) drehen.
3. Immer mit Dicke 8 beginnen und schrittweise auf geringere Dicke stellen.
4. Den Einstellknopf wieder loslassen.

### Achtung!

Immer mit der Stufe **8** beginnen und nur in einzelnen Schritten die Dicke verringern und den Teig erneut durchlaufen lassen.

### Empfehlungen für die Teigdicke

3-4	zur Herstellung der Teigplatten
1-2	zum Schneiden der Nudeln

## Verwendung


### ⚠ Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.
- Aus Sicherheitsgründen unbedingt die Antriebsschutzdeckel auf den vorderen und hinteren Antrieb aufsetzen.
- Während der Arbeit nicht zwischen die Walzen greifen und keine Gegenstände zwischen die Walzen stecken.
- Keine offenen Haare oder weite Kleidung tragen.

### Achtung!

Beim Anbringen und bei der Verwendung niemals Druck auf die Vorsätze ausüben! Das Winkelgetriebe und das Grundgerät könnten beschädigt werden.

### Geschwindigkeits-Empfehlungen

<b>5</b>	für Teigplatten
<b>7</b>	für breite Nudeln
<b>M</b>	Zur Verwendung mit diesem
	Zubehör nicht geeignet!

## Teigplatten herstellen

### → Bildfolge

**Wichtig:** Grundgerät wie in der Hauptanleitung beschrieben vorbereiten.

1. Winkelgetriebe mit geöffnetem Verschlusshebel wie gezeigt auf den Hauptantrieb setzen.

**Hinweis:** Das Winkelgetriebe kann auch um 180° gedreht angebracht werden, um auf der linken Seite des Geräts zu arbeiten.


2. Winkelgetriebe im Uhrzeigersinn drehen, bis es fest auf dem Hauptantrieb sitzt. Verschlusshebel vollständig schließen, um das Winkelgetriebe zu arretieren.
3. Den Pastavorsatz für Teigplatten schräg auf den Antrieb des Winkelgetriebes aufsetzen.
4. Den Vorsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis dieser hörbar einrastet.

### Achtung!

Der Aufsatz darf sich nicht mehr drehen lassen.

5. Den Einstellknopf herausziehen.
6. Den Einstellknopf auf Teigdicke 8 drehen und wieder einrasten lassen.
7. Netzstecker einstecken. Drehschalter auf die empfohlene Stufe stellen.
8. Den Teig von oben in den Vorsatz einführen und alle Stücke einmal durch die Walzen laufen lassen.

**Hinweis:** Wenn der Teig an den Walzen festklebt, lassen Sie ihn ca. 15-30 Minuten trocknen. Anschließend können Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

9. Die Dicke von Position 8 nun schrittweise verringern.
10. Nach jeder neuen Einstellung die Teigstücke walzen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist.
11. Wenn die Arbeit beendet ist, den Drehschalter auf  stellen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
12. Die Sicherungstaste gedrückt halten und den Vorsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser sich löst.
13. Den Vorsatz abnehmen.

**Hinweis:** Eventuell mit dem Pastavorsatz für Bandnudeln weiterarbeiten. → „Nudeln herstellen“ *siehe Seite 6*

14. Nach Beendigung der Arbeit: Den Verschlusshebel am Winkelgetriebe öffnen, das Winkelgetriebe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
  - Alle Teile direkt nach der Verwendung reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ *siehe Seite 6*

### Hinweise:

- Zur Verwendung als Lasagneplatten, den Teig in Stücke der gewünschten Größe schneiden und sofort verwenden oder die Stücke trocknen lassen.
- Die Teigplatten können auch zu Ravioli und vielen anderen Nudelgerichten weiterverarbeitet werden.

## Nudeln herstellen

Um die Teigplatten zu Bandnudeln weiter zu verarbeiten, wie folgt vorgehen.

- Die Teigplatten auf die gewünschte Länge der Nudeln schneiden.
- Den Pastavorsatz für Bandnudeln aufsetzen.
- Teigplatten ein Mal durch die Walzen laufen lassen.

**Hinweis:** Die Nudeln können anschließend sofort zubereitet oder zur Aufbewahrung getrocknet werden.

---

## Reinigen und Pflegen

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Das Winkelgetriebe und die Pastavorsätze niemals unter fließendem Wasser reinigen oder in die Spülmaschine geben.

### Winkelgetriebe reinigen

- Winkelgetriebe mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und danach abtrocknen.

### Pastavorsätze reinigen

- Die Pastavorsätze mit einem trockenen Tuch und einem Pinsel reinigen.
- Bei stärkeren Verschmutzungen ein feuchtes Tuch verwenden und danach abtrocknen.

---

## Rezepte

### Zutaten

#### Eiernudeln

- 400 g Weizenmehl
- 200 g Eier (ca. 5 Stück)
- 55 g Wasser

#### Tomatennudeln

- 400 g Weizenmehl
- 115 g Tomatenmark
- 100 g Eier (ca. 2 Stück)
- 35 g Wasser

#### Vollkornnudeln

- 400 g Vollkornmehl
- 260 g Eier (ca. 6 Stück)

#### Spinatnudeln

- 400 g Weizenmehl
- 160 g Spinat
- 90 g Wasser

#### Nudelteig mit Hartweizengrieß

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Hartweizengrieß
- 10 EL kochendes Wasser
- 96 g Eier (ca. 2 Stück)

#### Nudelteig mit Buchweizen

- 160 g Buchweizen
- 240 g Weizenmehl
- 114 g Eier (ca. 3 Stück)
- 6 EL kochendes Wasser

### Teig herstellen

- Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- Mit dem Knethaken 4-6 Minuten auf Stufe 3 kneten.
- Wenn die Masse zu trocken ist, Wasser hinzufügen. Die Masse muss sich zu einer festen Kugel geformt haben.

### Nudeln kochen

- Die Nudeln in ausreichend kochendes und gesalzenes Wasser geben (ca. 4 Liter pro ½ kg Nudeln).
- Frische Nudeln sind je nach Dicke des Teigs innerhalb von 2-5 Minuten fertig (abhängig von Teig und Trockenheit).
- Während des Kochens vorsichtig umrühren, anschließend die Nudeln in ein Sieb abgießen.

Änderungen vorbehalten.

---

## Intended use

**This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the kitchen machine.**

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for the following purposes:

**Pasta attachment for sheets of dough:**

For making sheets from ready-made dough.

**Pasta attachment for tagliatelle:**

For making tagliatelle from ready-made sheets of dough.

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

---

## Safety instructions

### Risk of injury

- Keep hands clear of rotating parts. While working, do not reach in between the rollers and do not insert any objects between the rollers. Do not wear your hair loose or loose-fitting garments.
- The accessory must be completely assembled before use. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the bevel gear with the black main drive. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

### Caution!

- Check that there are no foreign objects in the housing or rollers.
- Only use the attachments with the bevel gear provided.

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “*Cleaning and maintenance*” see page 10

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

- 1 **Bevel gear**
  - a Colour coding (black)
  - b Locking lever
  - c Release button
  - d Drive for attachments
- 2 **Pasta attachment for sheets of dough**
  - a Housing
  - b Rollers
  - c Connection to bevel gear
  - d Control knob for dough thickness
- 3 **Pasta attachment for tagliatelle**
  - a Housing
  - b Cutting rollers
  - c Connection to bevel gear

## Before using for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

### Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.  
→ Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.  
→ "Cleaning and maintenance" see page 10

## Colour coding

The drives of the base unit each have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use this accessory with the bevel gear provided on the **black** main drive.

## Symbols and markings

Figures from 1 (thin) to 8 (thick) are marked on the control knob for dough thickness. The marking above shows the current setting.

## Preparation

- Before using the accessory, prepare the pasta dough you require with the kitchen machine and possibly leave to stand.  
→ "Recipes" see page 10
- Divide the dough into pieces of equal size and roll out into small strips.

## Selection of dough thickness

The pasta attachment for sheets of dough has a control knob which can be used to adjust the distance between the rollers, i.e. the dough thickness on 8 settings.

→ Image sequence B

1. Pull the control knob out from the attachment.
2. Turn to the required thickness (8-1).
3. Always start with thickness 8 and move to the finer thicknesses step by step.
4. Release the control knob again.

### Caution!

Always start with setting **8**, only reducing the thickness in individual steps and passing the dough through once again.

### Recommendations for dough thickness

3-4	for making sheets of dough
1-2	for cutting pasta



## Use


### Risk of injury!

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- For safety reasons always fit the protective drive covers on the front and rear drive.
- While working, do not reach in between the rollers and do not insert any objects between the rollers.
- Do not wear your hair loose or loose-fitting garments.

### Caution!

Never apply pressure to the attachments when fitting or during use! The bevel gear and base unit might become damaged.

### Recommended speeds

<b>5</b>	for sheets of dough
<b>7</b>	for wide pasta strips
<b>M</b>	Not suitable for use with this accessory!
	

## Making sheets of dough

### → Image sequence

**Important:** Only prepare the base unit as described in the main operating instructions.

1. Place the bevel gear on the main drive with the locking lever open as shown.

**Note:** The bevel gear can also be fitted rotated through 180° if you wish to work on the left-hand side of the appliance.

2. Rotate the bevel gear in a clockwise direction until it is securely fitted to the main drive. Fully close the locking lever to fix the bevel gear in position.
3. Position the pasta attachment for sheets of dough on the drive of the bevel gear, holding it at an angle.
4. Rotate the attachment in an anticlockwise direction until it audibly clicks into place.

### Caution!

It should not be possible to turn the attachment any further.

5. Pull the control knob out.
6. Rotate the control knob to dough thickness 8 and let it click into place again.
7. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended setting.
8. Feed the dough into the attachment from above, passing all pieces through the rollers once.

**Note:** If the dough sticks to the rollers, leave it to dry for approx. 15-30 minutes. You can then continue processing the dough.

9. Now reduce the thickness from position 8 step by step.
10. After each new setting pass the pieces of dough through the rollers until the required thickness is reached.
11. Once you have finished work, move the rotary knob to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
12. Hold down the release button and rotate the attachment in a clockwise direction until it disengages.
13. Remove the attachment.

**Note:** Possibly continue work using the pasta attachment for tagliatelle. → “*Making pasta*” see page 10

14. After finishing work:

Open the locking lever on the bevel gear. Rotate the bevel gear in an anticlockwise direction and remove.

- Clean all parts directly after use. → “*Cleaning and maintenance*” see page 10

### Please note:

- If you are making sheets for lasagne, cut the dough into pieces of the required size and either use immediately or allow the pieces to dry.
- The sheets of dough can also be processed further to make ravioli and many other pasta dishes.

## Making pasta

To make tagliatelle from the sheets of dough, proceed as follows.

- Cut the sheets of dough to the length you require for you pasta.
- Fit the pasta attachment for tagliatelle.
- Pass the sheets of dough through the rollers once.

**Note:** The pasta can then be cooked immediately or dried for storage.

---

## Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

### Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never clean the bevel gear or pasta attachments under running water or put in the dishwasher.

### Cleaning the bevel gear

- Wipe the outside of the bevel gear with a soft, damp cloth and dry off.

### Cleaning the pasta attachments

- Clean the pasta attachments with a dry cloth and a brush.
- With heavy soiling, use a damp cloth and dry off.

---

## Recipes

### Ingredients

#### Egg pasta

- 400 g wheat flour
- 200 g eggs (approx. 5)
- 55 g water

#### Tomato pasta

- 400 g wheat flour
- 115 g tomato purée
- 100 g eggs (approx. 2)
- 35 g water

#### Wholemeal pasta

- 400 g wholemeal flour
- 260 g eggs (approx. 6)

#### Spinach pasta

- 400 g wheat flour
- 160 g spinach
- 90 g water

#### Pasta dough with durum wheat semolina

- 200 g wheat flour
- 200 g durum wheat semolina
- 10 tbsp boiling water
- 96 g eggs (approx. 2)

#### Pasta dough with buckwheat

- 160 g buckwheat
- 240 g wheat flour
- 114 g eggs (approx. 3)
- 6 tbsp boiling water

### Making the dough

- Put all ingredients in the bowl.
- Knead ingredients with the kneading hook at setting 3 for 4-6 minutes.
- If the dough is too dry, add water. The dough must shape itself into a firm ball.

### Cooking the pasta

- Add the pasta to a pan containing sufficient boiling water with a little salt (approx. 4 litres per ½ kg pasta).
- Depending on the thickness of the dough, fresh pasta will be cooked in 2-5 minutes (depending on the dough and how dry it is).
- Stir carefully while cooking. Then drain the dough using a strainer.

Subject to change without notice.

---

## Conformité d'utilisation

**Cet accessoire est destiné au robot culinaire MUM9 (série « OptiMUM »). Respecter la notice d'utilisation du robot culinaire.**

Ne jamais utiliser cet accessoire avec d'autres appareils.

Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Cet accessoire permet d'effectuer les tâches suivantes :

### **Embout pour plaques de pâte :**

pour réaliser des plaques de pâte à partir de pâte pré-confectionnée.

### **Embout pour nouilles plates :**

pour réaliser des nouilles plates à partir de plaques de pâte pré-confectionnées.

Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

---

## Consignes de sécurité

### **⚠ Risques de blessures**

- Ne pas toucher les pièces en rotation. Pendant le travail, ne pas introduire les doigts entre les cylindres et n'introduire aucun objet entre les cylindres. Ne pas porter les cheveux non attachés ou des vêtements amples.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Utiliser uniquement l'accessoire dans la position de travail prévue. N'utiliser le renvoi d'angle qu'avec l'entraînement principal noir. Ne poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.

### **⚠ Attention !**

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le boîtier ou dans les cylindres.
- N'utiliser les embouts qu'avec le renvoi d'angle fourni.

### **⚠ Important !**

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

## Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

### → Figure A

#### 1 Renvoi d'angle

- a Code couleur (noir)
- b Levier de fermeture
- c Touche de déverrouillage
- d Entraînement pour embouts

#### 2 Embout pour plaques de pâte

- a Boîtier
- b Cylindres
- c Liaison avec le renvoi d'angle
- d Bouton de réglage de l'épaisseur

#### 3 Embout pour nouilles plates

- a Boîtier
- b Cylindres de coupe
- c Liaison avec le renvoi d'angle

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballez complètement, le nettoyez et le contrôlez.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

## Code couleur

Les entraînements de l'appareil de base ont des couleurs différentes (noir, jaune et rouge). Ce code couleur est également appliqué aux accessoires. Utiliser cet accessoire uniquement avec le renvoi d'angle fourni sur l'entraînement principal **noir**.

## Symboles et repères

Le bouton de réglage de l'épaisseur de la pâte porte les chiffres 1 (fine) à 8 (épaisse). Le repère qui se trouve en haut correspond au réglage actuel.

## Préparation

- Avant d'utiliser l'accessoire, préparer la pâte à l'aide du robot culinaire et la laisser reposer éventuellement. → « *Recettes* » voir page 14
- Séparer la pâte en portions identiques et la rouler en petites bandes.

## Réglage de l'épaisseur de la pâte

L'embout pour plaques de pâte comporte un bouton de réglage qui permet de régler l'écartement des cylindres et de régler ainsi l'épaisseur de la pâte sur 8 niveaux.

### → Suite de la figure B

1. Tirer le bouton de réglage de l'embout.
2. Le tourner sur l'épaisseur voulue (8-1).
3. Commencer toujours par l'épaisseur 8 et réduire graduellement l'épaisseur.
4. Relâcher le bouton de réglage.

### Attention !

Commencer toujours par le niveau 8 et réduire l'épaisseur uniquement pas à pas en refaisant passer la pâte à chaque fois.

### Recommandations pour l'épaisseur de la pâte

3-4	pour préparer des plaques de pâte
1-2	pour couper des nouilles

## Utilisation


### ⚠ Risque de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.
- Pour des raisons de sécurité, il est impératif de toujours mettre en place les couvercles de protection sur les entraînements avant et arrière.
- Pendant le travail, ne pas introduire les doigts entre les cylindres et n'introduire aucun objet entre les cylindres.
- Ne pas porter les cheveux non attachés ou des vêtements amples.

### Attention !

Ne jamais exercer de pression sur les embouts lors de leur mise et place et de leur utilisation ! Le renvoi d'angle et l'appareil de base risqueraient d'être endommagés.

### Recommandations concernant la vitesse

<b>5</b>	pour les plaques de pâte
<b>7</b>	pour les nouilles larges
<b>M</b>	Ne convient pas pour l'utilisation de cet accessoire !
	

## Confectionner des plaques de pâte

### → Suite de la figure

**Important :** préparer l'appareil de base comme décrit dans la notice d'utilisation principale.

1. Placer le renvoi d'angle avec le levier de fermeture ouvert sur l'entraînement principal de la manière représentée.

**Remarque :** le renvoi d'angle peut également être tourné de 180° pour l'utiliser sur le côté gauche de l'appareil.

2. Tourner le renvoi d'angle dans le sens des aiguilles d'une montre de sorte qu'il soit bien fixé à l'entraînement principal. Fermer entièrement le levier de fermeture pour bloquer le renvoi d'angle.

3. Installer à l'oblique l'embout pour plaques de pâte sur l'entraînement du renvoi d'angle.
4. Tourner l'embout dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement audible.

### Attention !

L'embout ne doit plus pouvoir être tourné.

5. Tirer le bouton de réglage.
6. Tourner le bouton de réglage sur l'épaisseur 8 et le laisser s'enclencher à nouveau.
7. Brancher la fiche dans la prise de courant. Régler l'interrupteur rotatif sur le niveau recommandée.
8. Introduire la pâte par le haut dans l'embout et faire passer toutes les portions une fois entre les cylindres.

**Remarque :** si la pâte a tendance à coller sur les cylindres, la laisser d'abord sécher 15 à 30 minutes. La préparation peut ensuite être poursuivie.

9. Réduire à présent graduellement l'épaisseur à partir de la position 8.
10. Après chaque nouveau réglage, laminer les portions de pâte jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée.
11. Lorsque le travail est terminé, placer l'interrupteur rotatif sur **O**. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
12. Maintenir la touche de verrouillage enfoncée et tourner l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se retire.
13. Retirer l'embout.

**Remarque :** continuer éventuellement avec l'embout pour nouilles plates. → « Réaliser des nouilles » voir page 14

14. Lorsque le travail est terminé : ouvrir le levier de fermeture sur le renvoi d'angle, tourner le renvoi d'angle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « Nettoyage et entretien » voir page 14

### Remarques :

- Pour réaliser des plaques à lasagnes, couper la pâte en morceaux de la taille souhaitée et les utiliser immédiatement ou les laisser sécher.
- Les plaques de pâte peuvent également être transformées en raviolis et en de nombreuses autres préparations.

### Réaliser des nouilles

Pour transformer les plaques de pâte en nouilles plates, procéder de la manière suivante.

- Couper les plaques de pâte à la longueur souhaitée pour les nouilles.
- Mettre en place l'embout pour nouilles plates.
- Laminer une fois les plaques de pâte.

**Remarque :** ensuite, préparer les nouilles immédiatement ou les faire sécher avant de les ranger.

---

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne jamais nettoyer le renvoi d'angle et les embouts pour pâte sous l'eau courante et ne pas les mettre au lave-vaisselle.

### Nettoyage du renvoi d'angle

- Essuyer le renvoi d'angle avec un chiffon doux humidifié puis le sécher.

### Nettoyage des embouts pour pâte

- Nettoyer les embouts avec un chiffon sec et un pinceau.
- Utiliser un chiffon humide pour les salissures tenaces et sécher.

---

## Recettes

### Ingrédients

#### Nouilles aux œufs

- 400 g de farine de blé
- 200 g d'œufs (5 œufs environ)
- 55 g d'eau

#### Nouilles aux tomates

- 400 g de farine de blé
- 115 g de concentré de tomate
- 100 g d'œufs (2 œufs environ)
- 35 g d'eau

#### Nouilles complètes

- 400 g de farine complète
- 260 g d'œufs (6 œufs environ)

#### Nouilles aux épinards

- 400 g de farine de blé
- 160 g d'épinards
- 90 g d'eau

#### Pâte à nouilles à la semoule de blé dur

- 200 g de farine de blé
- 200 g de semoule de blé dur
- 10 cuillères à soupe d'eau bouillante
- 96 g d'œufs (2 œufs environ)

#### Pâtes à nouilles au sarrasin

- 160 g de sarrasin
- 240 g de farine de blé
- 114 g d'œufs (3 œufs environ)
- 6 cuillères à soupe d'eau bouillante

### Confection de la pâte

- Verser tous les ingrédients dans le bol.
- Avec le crochet, pétrir 4 à 6 minutes au niveau 3.
- Si la pâte est trop sèche, rajouter de l'eau. La pâte doit avoir pris la forme d'une boule ferme.

### Cuisson des nouilles

- Placer les nouilles dans une quantité suffisante d'eau bouillante salée (env. 4 litres par ½ kg de nouilles).
- Suivant l'épaisseur de la pâte, les nouilles fraîches sont prêtes en 2 à 5 minutes (en fonction de la pâte et de l'humidité).
- Agiter délicatement pendant la cuisson puis rincer les nouilles dans une passoire.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

**Questo accessorio è previsto per la macchina da cucina MUM9 (serie “OptiMUM”). Seguire le istruzioni per l’uso della macchina da cucina.**

Non utilizzare mai questo accessorio con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell’accessorio.

Questo accessorio è adatto per i seguenti impieghi:

### **Accessorio per sfoglie di pasta:**

per produrre sfoglie di pasta da un impasto precedentemente preparato.

### **Accessorio per tagliatelle:**

per produrre tagliatelle da sfoglie di pasta precedentemente preparate. Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

---

## Avvertenze di sicurezza

### **Pericolo di lesioni**

- Non toccare mai le parti in rotazione. Durante il lavoro non introdurre le mani tra i rulli e non inserire oggetti tra i rulli. Non lavorare con i capelli sciolti o con indumenti ampi.
- Usare l’accessorio solo completamente montato. Utilizzare l’accessorio soltanto nell’apposita posizione di lavoro. Utilizzare l’ingranaggio angolare soltanto sull’ingranaggio principale nero. Applicare o rimuovere l’accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.

### **Attenzione!**

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel corpo o nei rulli.
- Utilizzare gli accessori soltanto con l’ingranaggio angolare fornito.

### **Importante!**

Lavare sempre a fondo l’accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 18*

---

## Panoramica

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

### 1 Ingranaggio angolare

- a Marcatura colorata (nera)
- b Leva di chiusura
- c Pulsante di sblocco
- d Ingranaggio per gli accessori

### 2 Accessorio per sfoglie di pasta

- a Corpo
- b Rulli
- c Collegamento all'ingranaggio angolare
- d Manopola di regolazione dello spessore della sfoglia

### 3 Accessorio per tagliatelle

- a Corpo
  - b Rulli di taglio
  - c Collegamento all'ingranaggio angolare
- 

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → *"Pulizia e cura"* ved. *pagina 18*

---

## Marcature colorate

Gli ingranaggi dell'apparecchio base presentano colori diversi (nero, giallo e rosso). Questi colori sono presenti anche sulle parti dell'accessorio. Questo accessorio deve essere utilizzato esclusivamente sull'ingranaggio principale **nero** con l'ingranaggio angolare fornito.

---

## Simboli e marcature

Sulla manopola di regolazione dello spessore della sfoglia sono riportati i numeri da 1 (sottile) a 8 (spesso). La marcatura in alto indica la regolazione corrente.

---

## Preparazione

- Prima di utilizzare l'accessorio, preparare l'impasto desiderato con la macchina da cucina e se necessario lasciarlo riposare. → *"Ricette"* ved. *pagina 18*
  - Suddividere l'impasto in parti uguali e farne dei rotolini.
- 

## Regolazione dello spessore della sfoglia

L'accessorio per sfoglie di pasta è dotato di una manopola di regolazione che consente di regolare la distanza tra i rulli e quindi lo spessore della sfoglia su 8 valori diversi.

→ **Sequenza immagini B**

1. Estrarre la manopola di regolazione.
2. Ruotare la manopola sullo spessore desiderato (8-1).
3. Iniziare sempre con lo spessore 8, passando gradualmente agli spessori inferiori.
4. Rilasciare la manopola di regolazione.



**Attenzione!**

Iniziare sempre con il livello **8**, ridurre lo spessore solo di un livello per volta e far ripassare la sfoglia.

**Consigli sullo spessore della sfoglia**

3-4	Per preparare sfoglie di pasta
1-2	Per tagliare la pasta


**Utilizzo****⚠ Pericolo di lesioni!**

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.
- Per motivi di sicurezza, applicare sempre i coperchi di sicurezza sull'ingranaggio anteriore e su quello posteriore.
- Durante il lavoro non introdurre le mani tra i rulli e non inserire oggetti tra i rulli.
- Non lavorare con i capelli sciolti o con indumenti ampi.

**Attenzione!**

Durante il montaggio e l'uso non esercitare mai pressione sugli accessori! L'ingranaggio angolare e l'apparecchio base potrebbero danneggiarsi.

**Consigli sulla velocità**

<b>5</b>	Per sfoglie di pasta
<b>7</b>	Per pasta larga
<b>M</b>	Non adatta per l'utilizzo con questo accessorio!
	

**Preparazione di sfoglie di pasta****→ Sequenza immagini **

**Importante:** preparare l'apparecchio base come descritto nelle istruzioni per l'uso principali.

1. Disporre l'ingranaggio angolare con la leva di chiusura aperta sull'ingranaggio principale, come raffigurato.

**Nota:** l'ingranaggio angolare può essere applicato anche ruotato di 180° per lavorare sul lato sinistro dell'apparecchio.

2. Ruotare l'ingranaggio angolare in senso orario finché non è ben fissato all'ingranaggio principale. Chiudere completamente la leva di chiusura per bloccare l'ingranaggio angolare.
3. Applicare l'accessorio per sfoglie di pasta trasversalmente sull'ingranaggio dell'ingranaggio angolare.
4. Girare l'accessorio in senso orario fino ad udire l'arresto.

**Attenzione!**

L'accessorio non deve più poter essere ruotato.

5. Estrarre la manopola di regolazione.
6. Ruotare la manopola di regolazione sullo spessore 8 e reinserirla.
7. Inserire la spina di alimentazione. Posizionare la manopola sulla velocità consigliata.
8. Dall'alto, inserire l'impasto nell'accessorio e far passare una volta tutti i pezzi tra i rulli.

**Nota:** se l'impasto si attacca ai rulli, lasciarlo asciugare per ca. 15-30 minuti. In seguito si può proseguire con la lavorazione.

9. Ridurre lo spessore dalla posizione 8 solo gradualmente.
  10. Dopo ogni nuova regolazione far passare i pezzi di impasto fino a ottenere lo spessore desiderato.
  11. Al termine della lavorazione porre la manopola dell'apparecchio su **O**. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
  12. Tenere premuto il pulsante di arresto e girare l'accessorio in senso orario fino a quando non si sblocca.
  13. Togliere l'accessorio.
- Nota:** eventualmente continuare la lavorazione con l'accessorio per tagliatelle.  
→ "Preparazione della pasta" ved.

*pagina 18*

14. Al termine della lavorazione: aprire la leva di chiusura sull'ingranaggio angolare, ruotare l'ingranaggio angolare in senso antiorario e toglierlo.

- Lavare tutti i componenti subito dopo l'uso. → "Pulizia e cura" ved. pagina 18

#### Note:

- Per utilizzare le sfoglie per le lasagne, tagliare le sfoglie in pezzi della grandezza desiderata e utilizzarle subito oppure lasciarle essiccare.
- Le sfoglie di pasta possono essere utilizzate anche per fare ravioli o tanti altri tipi di pasta.

### Preparazione della pasta

Per fare la pasta dalle sfoglie, procedere come indicato di seguito.

- Tagliare le sfoglie alla lunghezza desiderata.
- Applicare l'accessorio per tagliatelle.
- Far passare le sfoglie una volta attraverso i rulli.

**Nota:** la pasta può essere poi cotta subito oppure fatta essiccare.

---

## Pulizia e cura

Le parti dell'accessorio utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

#### Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.
- Non mettere mai l'ingranaggio angolare e gli accessori per la pasta sotto acqua corrente o in lavastoviglie.

### Pulizia dell'ingranaggio angolare

- Pulire l'ingranaggio angolare con un panno morbido umido e asciugarlo.

### Pulizia degli accessori per la pasta

- Pulire gli accessori per la pasta con un panno asciutto e un pennello.
- In presenza di grande sporcizia utilizzare un panno umido e asciugare.

---

## Ricette

### Ingredienti

#### Pasta all'uovo

- 400 g di farina di frumento
- 200 g di uova (ca. 5 uova)
- 55 g di acqua

#### Pasta al pomodoro

- 400 g di farina di frumento
- 115 g di concentrato di pomodoro
- 100 g di uova (ca. 2 uova)
- 35 g di acqua

#### Pasta integrale

- 400 g di farina integrale
- 260 g di uova (ca. 6 uova)

#### Pasta agli spinaci

- 400 g di farina di frumento
- 160 g di spinaci
- 90 g di acqua

#### Pasta di semola di grano duro

- 200 g di farina di frumento
- 200 g di semola di grano duro
- 10 cucchiaini di acqua bollente
- 96 g di uova (ca. 2 uova)

#### Pasta di grano saraceno

- 160 g di grano saraceno
- 240 g di farina di frumento
- 114 g di uova (ca. 3 uova)
- 6 cucchiaini di acqua bollente

### Preparazione dell'impasto

- Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola.
- Impastare con il gancio impastatore per 4-6 minuti alla velocità 3.
- Se l'impasto è troppo asciutto, aggiungere acqua. L'impasto deve formare una palla compatta.

### Cottura della pasta

- Mettere la pasta in sufficiente acqua bollente salata (ca. 4 litri per ½ kg di pasta).
- A seconda dello spessore, la pasta fresca cuoce in 2-5 minuti (a seconda dell'impasto e del grado di essiccazione).
- Mescolare delicatamente durante la cottura, quindi scolare la pasta.

Con riserva di modifiche.

---

## Bestemming van de toebehoren

**Deze toebehoren zijn bestemd voor de keukenmachine MUM9 (serie “OptiMUM”). De gebruiksaanwijzing van de keukenmachine in acht nemen.**

Deze toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Deze toebehoren zijn geschikt voor de volgende toepassingen:

### **Pastahulpstuk voor deegplakken:**

Voor het vormen van deegplakken uit eerder gemaakt deeg.

### **Pastahulpstuk voor lintnoedels:**

Voor het vormen van lintnoedels uit eerder gemaakte deegplakken.

Deze toebehoren mogen niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel**

- Nooit in de draaiende onderdelen grijpen. Tijdens het gebruik niet tussen de rollen grijpen en geen voorwerpen tussen de rollen steken. Geen losse haren of wijde kleding dragen.
- De toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken. Toebehoren alleen gebruiken in de hiervoor bestemde werkstand. Haakse overbrenging alleen op de zwarte hoofdaandrijving gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

### **Attentie!**

- Erop letten dat er zich geen vreemde voorwerpen in de behuizing of in de rollen bevinden.
- Hulpstukken uitsluitend in combinatie met de meegeleverde haakse overbrenging gebruiken.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 22*

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

### 1 Haakse overbrenging

- a Kleurmarkering (zwart)
- b Sluithendel
- c Ontgrendelknop
- d Aandrijving voor hulpstukken

### 2 Pastahulpstuk voor deegplakken

- a Behuizing
- b Rollen
- c Verbinding met haakse overbrenging
- d Instelknop voor deegdikte

### 3 Pastahulpstuk voor lintnoedels

- a Behuizing
- b Snijrollen
- c Verbinding met haakse overbrenging

## Voor het eerste gebruik

Voordat de nieuwe toebehoren kunnen worden gebruikt, moeten deze volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

### Attentie!

Beschadigde toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Alle toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ **Afb. A**
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 22*

## Kleurmarkering

De aandrijvingen van het basisapparaat hebben verschillende kleuren (zwart, geel en rood). Deze kleurmarkering vindt u ook op de toebehoren. Gebruik deze toebehoren uitsluitend in combinatie met de meegeleverde haakse overbrenging op de **zwarte** hoofdaandrijving.

## Symbolen en markeringen

Op de instelknop voor de deegdikte zijn de cijfers 1 (dun) t/m 8 (dik) afgebeeld. De bovenste markering geeft de actuele instelling aan.

## Vorbereiding

- Alvorens de toebehoren te gebruiken, het gewenste noedeldeeg met de keukenmachine voorbereiden en zo nodig laten rusten. → *“Recepten” zie pagina 22*
- Het deeg in stukken van gelijke grootte verdelen en in kleine repen rollen.

## Instelling van de deegdikte

Het pastahulpstuk voor deegplakken heeft een instelknop waarmee de afstand van de rollen en zodoende ook de deegdikte op 8 standen kan worden ingesteld.

→ **Afbeeldingenreeks B**

1. De instelknop van het hulpstuk naar buiten trekken.
2. Op de gewenste dikte (8-1) draaien.
3. Altijd met dikte 8 beginnen en stapsgewijs een geringere dikte instellen.
4. De instelknop weer loslaten.

### Attentie!

Altijd met stand **8** beginnen, de dikte vervolgens telkens met slechts één stand verkleinen en het deeg er opnieuw laten doorlopen.

### Aanbevelingen voor de deegdikte

3-4	voor de vervaardiging van deegplakken
1-2	voor het snijden van de noedels

## Gebruik


### **Gevaar voor letsel!**

- De stekker pas in het stopcontact steken wanneer alle voorbereidingen voor het werken met het apparaat zijn uitgevoerd.
- Om veiligheidsredenen in elk geval het aandrijvingsbeschermdoosje op de voorste of achterste aandrijving aanbrengen.
- Tijdens het gebruik niet tussen de rollen grijpen en geen voorwerpen tussen de rollen steken.
- Geen losse haren of wijde kleding dragen.

### **Attentie!**

Bij het aanbrengen en tijdens het gebruik nooit druk op de hulpstukken uitoefenen! Hierdoor kunnen de haakse overbrenging en het basisapparaat worden beschadigd.

### Snelheidsadviezen

<b>5</b>	voor deegplakken
<b>7</b>	voor brede noedels
<b>M</b> 	Niet geschikt om samen met deze toebehoren te gebruiken!

## Deegplakken maken

### → **Afbeeldingenreeks**

**Belangrijk:** basisapparaat voorbereiden zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.

1. Haakse overbrenging met geopende sluihendel zoals afgebeeld op de hoofdaandrijving aanbrengen.

**Aanwijzing:** De haakse overbrenging kan ook 180° gedraaid worden aangebracht zodat u aan de linkerkant van het apparaat kunt werken.

2. Haakse overbrenging rechtsom draaien totdat deze op de hoofdaandrijving vast zit. Sluihendel volledig sluiten om de haakse overbrenging te vergrendelen.
3. Het pastahulpstuk voor deegplakken schuin op de aandrijving van de haakse overbrenging aanbrengen.
4. Het hulpstuk linksom draaien totdat dit hoorbaar vastklikt.

### **Attentie!**

Het opzetstuk mag niet draaibaar zijn.

5. De instelknop naar buiten trekken.
6. De instelknop op deegdikte 8 draaien en weer laten vastklikken.
7. Stekker in wandcontactdoos doen. Draaischakelaar op de aanbevolen stand zetten.
8. Het deeg van bovenaf in het hulpstuk invoeren en alle stukken één keer door de rollen laten lopen.

**Aanwijzing:** Als het deeg aan de rollen vastplakt, laat u dit ca. 15-30 minuten drogen. Daarna kunt u verder gaan met de verwerking.

9. De dikte van stand 8 nu stapsgewijs verminderen.
10. Na elke nieuwe instelling de stukken deeg rollen tot de gewenste dikte is bereikt.
11. Na afloop van de werkzaamheden de draaischakelaar op **O** zetten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
12. De veiligheidsknop ingedrukt houden en het hulpstuk rechtsom draaien tot het loskomt.
13. Het hulpstuk verwijderen.

**Aanwijzing:** Eventueel met het pastahulpstuk voor lintnoedels verder werken. → *“Noedels maken” zie pagina 22*

14. Na afloop van de werkzaamheden: De sluihendel op de haakse overbrenging openen en de haakse overbrenging linksom draaien en verwijderen.

- Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 22*

### **Aanwijzingen:**

- voor het gebruik als lasagneplakken, het deeg in stukken van de gewenste grootte snijden en de stukken vervolgens direct gebruiken of eerst laten drogen.
- De deegplakken kunnen ook tot ravioli en allerlei andere noedelgerechten verder worden verwerkt.

## Noedels maken

Om de deegplakken tot lintnoedels verder te verwerken, als volgt te werk gaan.

- De deegplakken op de gewenste lengte van de noedels snijden.
- Het pastahulpstuk voor lintnoedels aanbrenge.
- De deegplakken één keer door de rollen laten lopen.

**Aanwijzing:** De noedels kunnen hierna direct worden bereid of worden gedroogd om ze te bewaren.

---

## Reiniging en onderhoud

De gebruikte toebehoren moeten na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- De haakse overbrenging en de pastahulpstukken nooit onder stromend water reinigen of in de vaatwasser doen.

### Haakse overbrenging reinigen

- Haakse overbrenging met een zachte, vochtige doek schoon vegen en daarna afdrogen.

### Pastahulpstukken reinigen

- De pastahulpstukken met droge doek en een kwastje reinigen.
- Bij sterkere verontreinigingen een vochtige doek gebruiken en daarna afdrogen.

---

## Recepten

### Ingrediënten:

#### Eiarnoedels

- 400 g tarwemeel
- 200 g eieren (ca. 5 stuks)
- 55 g water

#### Tomatenoedels

- 400 g tarwemeel
- 115 g tomatenpuree
- 100 g eieren (ca. 2 stuks)
- 35 g water

#### Volkorenoedels

- 400 g volkorenmeel
- 260 g eieren (ca. 6 stuks)

#### Spinazienoedels

- 400 g tarwemeel
- 160 g spinazie
- 90 g water

#### Noedeldeeg met griesmeel van harde tarwe

- 200 g tarwemeel
- 200 g griesmeel van harde tarwe
- 10 el kokend water
- 96 g eieren (ca. 2 stuks)

#### Noedeldeeg met boekweit

- 160 g boekweit
- 240 g tarwemeel
- 114 g eieren (ca. 3 stuks)
- 6 el kokend water

### Deeg maken

- Alle ingrediënten in de mengkom doen.
- Met de kneedhaak 4-6 minuten kneden op stand 3.
- Water toevoegen als de deegmassa te droog is. De deegmassa moet zich tot een vaste bol hebben gevormd.

### Noedels koken

- De noedels in voldoende kokend en gezouten water doen (ca. 4 liter per ½ kg noedels).
- Verse noedels zijn al naar gelang de dikte van het deeg binnen 2-5 minuten gaar (afhankelijk van het deeg en de droogheid).
- De noedels tijdens het koken voorzichtig omroeren en vervolgens in een zeef afgieten.

Wijzigingen voorbehouden.

---

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til køkkenmaskinen MUM9 (serien "OptiMUM"). Læs og overhold brugsanvisningen til køkkenmaskinen.**

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Dette tilbehør egner sig til følgende anvendelsesformål:

### **Pastaforsats til dejplader:**

Til formning af dejplader af forarbejdet dej.

### **Pastaforsats til båndnudler:**

Til formning af forarbejdede dejplader til båndnudler.

Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

---

## Sikkerhedshenvisninger

### **⚠ Fare for at komme til skade**

- Stik aldrig fingrene ind i roterende dele. Stik ikke fingrene og genstande ind mellem valserne under arbejdet. Hav ikke udslået hår, og bær ikke løst siddende tøj.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun bruges i den dertil beregnede arbejdsposition. Vinkeldrevet må kun bruges på det sorte hoveddrev. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.

### **⚠ OBS!**

- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i huset eller i valserne.
- Brug udelukkende forsatterne med det medleverede vinkeldrev.

### **⚠ Vigtigt!**

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → "Rengøring og pleje" se side 26

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

### → Billede

#### 1 Vinkeldrev

- a Farvemærkning (sort)
- b Låsegreb
- c Oplåsningsknap
- d Drev til forsats

#### 2 Pastaforsats til dejplader

- a Hus
- b Valser
- c Forbindelse til vinkeldrevet
- d Indstillingsknap til dejtykkelse

#### 3 Pastaforsats til båndnudler


- a Hus
- b Skærevæls
- c Forbindelse til vinkeldrevet

## Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

### OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 26

## Farvemærkning

Motorenhedens drev har forskellige farver (sort, gul og rød). Denne farvemærkning kan også findes på tilbehørsdelene. Brug udelukkende dette tilbehør på det **sorte** hoveddrev sammen med det medleverede vinkeldrev.

## Symboler og markeringer

På indstillingshovedet til dejtykkelsen ses tallene 1 (tynd) til 8 (tyk). Markeringen foroven viser den aktuelle indstilling.

## Forberedelse

- Forbered den ønskede nudeldej med køkkenmaskinen, og lad den evt. hvile, før tilbehøret bruges. → *"Opskrifter"* se side 26
- Del dejen i lige stykker, og rul den til små strimler.

## Indstilling af dejtykkelse

Pastaforsatsen til dejplader har en indstillingsknap, hvormed valsernes afstand og dermed dejtykkelsen kan indstilles i 8 trin.

### → Billedrække

1. Træk indstillingsknappen væk fra forsatsen.
2. Drej hen på den ønskede tykkelse (8-1).
3. Begynd altid med tykkelse 8, og indstil trinvist på en mindre tykkelse.
4. Slip indstillingsknappen igen.

### OBS!

Begynd altid med trin **8**, og mindsk kun tykkelsen i enkelte trin, og lad dejen køre igennem igen.

### Anbefalinger til dejtykkelsen

3-4	til fremstilling af dejpladerne
1-2	til skæring af nudlerne



## Brug

### ⚠ Fare for at komme til skade!

- Sæt først netstikket i, når alle forberedelser til arbejdet med apparatet er afsluttet.
- Sæt af sikkerhedsmæssige grunde altid drevbeskyttelseslågene på det forreste og bageste drev.
- Stik ikke fingrene og genstande ind mellem valserne under arbejdet.
- Hav ikke udslået hår, og bær ikke løst siddende tøj.

### OBS!

Udsæt aldrig forsatsen for tryk, når de anbringes og bruges! Vinkeldrevet og motorenheden kan beskadiges.

### Hastighedsanbefalinger

5	til dejplader
7	til brede nudler
M	Ikke egnet til brug med dette
↻	tilbehør!

## Fremstilling af dejplader

### → Billedrække

**Vigtigt:** Forbered motorenheden som beskrevet i den fulde brugsanvisning.

1. Montér vinkeldrevet med åbent låsegreb på hoveddrevet som vist.

**Bemærk:** Vinkeldrevet kan også drejes 180° og dermed anbringes, så der kan arbejdes på venstre side af apparatet.

2. Drej vinkeldrevet med uret, indtil det sidder fast på hoveddrevet.  
Luk låsegrebet helt for at fastlåse vinkeldrevet.
3. Montér pastaforsatsen til dejplader skråt på vinkeldrevets drev.
4. Drej forsatsen mod uret, indtil den falder hørbart i hak.

### OBS!

Påsatsen må ikke længere kunne drejes.

5. Træk indstillingsknappen ud.
6. Drej indstillingsknappen hen på dejtykkelse 8, og lad den falde i hak igen.

7. Sæt netstikket i. Stil drejekontakten på det anbefalede trin.
8. Før dejen ind i forsatsen ovenfra, og lad alle stykker køre gennem valserne én gang.

**Bemærk:** Hvis dejen klæber fast til valserne, så lad den tørre i ca. 15-30 minutter. Herefter kan du fortsætte forarbejdningen.

9. Mindsk kun tykkelsen trinvist fra position 8.
10. Vals dejstykkerne efter hver ny indstilling, indtil den ønskede tykkelse er opnået.
11. Når arbejdet er afsluttet, stil da drejekontakten på **O**. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
12. Hold sikringsknappen trykket inde, og drej forsatsen med uret, indtil den løsner sig.
13. Tag forsatsen af.

**Bemærk:** Arbejd eventuelt videre med pastaforsatsen til båndnudler.

→ "Fremstilling af nudler" se side 25

14. Efter arbejdet er afsluttet:  
Åbn låsegrebet på vinkeldrevet, drej vinkeldrevet mod uret, og tag det af.
- Rengør alle dele direkte efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 26

### Henvisninger:

- Til anvendelse som lasagneplader skær da dejen i stykker i den ønskede størrelse, og brug dem med det samme, eller lad stykkerne tørre.
- Dejpladerne kan også forarbejdes videre til ravioli og mange andre nudelretter.

## Fremstilling af nudler

Gør som beskrevet i det følgende for at forarbejde dejpladerne videre til båndnudler.

- Skær dejpladerne til den ønskede længde på nudlerne.
- Montér pastaforsatsen til båndnudler.
- Lad dejpladerne køre gennem valserne én gang.

**Bemærk:** Nudlerne kan herefter tilberedes med det samme eller tørres til opbevaring.

---

## Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

### OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Rengør aldrig vinkeldrevet og pastaforstatterne under rindende vand, og kom dem ikke i opvaskemaskinen.

### Rengøring af vinkeldrev

- Tør vinkeldrevet af med en blød og fugtig klud, og tør det derefter.

### Rengøring af pastaforstatter

- Rengør pastaforstatterne med en tør klud og en pensel.
- Hvis de er snavset kraftigere til, så brug en fugtig klud, og tør dem derefter.

---

## Opskrifter

### Ingredienser

#### Ægnudler

- 400 g hvedemel
- 200 g æg (ca. 5 stk.)
- 55 g vand

#### Tomatnudler

- 400 g hvedemel
- 115 g tomatpuré
- 100 g æg (ca. 2 stk.)
- 35 g vand

#### Fuldkornsnudler

- 400 g fuldkornsmel
- 260 g æg (ca. 6 stk.)

#### Spinatnudler

- 400 g hvedemel
- 160 g spinat
- 90 g vand

#### Nudeldej med semulje af hård hvede

- 200 g hvedemel
- 200 g semulje af hård hvede
- 10 spsk. kogende vand
- 96 g æg (ca. 2 stk.)

#### Nudeldej med boghvede

- 160 g boghvede
- 240 g hvedemel
- 114 g æg (ca. 3 stk.)
- 6 spsk. kogende vand

### Fremstilling af dej

- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Ælt med æltekroge i 4-6 minutter på trin 3.
- Hvis massen er for tør, så tilsæt en smule vand. Massen skal have formet sig til en fast kugle.

### Kogning af nudler

- Kom nudlerne i rigeligt med kogende og saltet vand (ca. 4 liter pr. ½ kg nudler).
- Afhængig af dejens tykkelse er friske nudler færdige inden for 2-5 minutter (afhængig af dej og tørhed).
- Rør forsigtigt rundt under kogningen, og lad derefter nudlerne dryppe af i en si.

Ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for kjøkkenmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Følg bruksanvisningen for kjøkkenmaskinen.**

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Tilbehøret er egnet til følgende bruksformål:

### **Pastaforsats for deigplater:**

Til utforming av deigplater av deig som er laget på forhånd.

### **Pastaforsats for tagliatelle:**

Til utforming av ferdigproduserte deigplater til tagliatelle.

Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

---

## Sikkerhetshenvisninger

### **Fare for personskader**

- Grip aldri inn i roterende deler. Under arbeidet må du ikke gripe mellom valsene eller sette inn gjenstander mellom valsene. Ikke la håret henge løst eller bruk løstsittende klær.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun brukes i hertil tiltenkt arbeidsstilling. Vinkelgiret skal kun brukes på det svarte hoveddrevet. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille og når støpselet er trukket ut.

### **Obs!**

- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i huset eller i valsene.
- Forsatsene må kun brukes med det vinkelgiret som fulgte med i leveransen.

### **Viktig!**

Det er tvingende nødvendig å rengjøre tilbehøret grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 30

---

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde** 

### 1 Vinkelgir

- a Fargekoding (svart)
- b Låsehåndtak
- c Utløsningstast
- d Drev for forsats

### 2 Pastaforsats for deigplater

- a Hus
- b Valser
- c Forbindelse til vinkelgir
- d Innstillingsknapp for deigtykkelse

### 3 Pastaforsats for tagliatelle

- a Hus
- b Skjærevalser
- c Forbindelse til vinkelgir


---

## Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

### Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde** 
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 30

---

## Fargekoding

Basisapparatets drev har ulike farger (svart, gul og rød). Denne fargekodingen finner du også på tilbehørsdelene. Du må kun bruke dette tilbehøret med det inkluderte vinkelgiret på det **svarte** hoveddrevet.

---

## Symboler og markeringer

På innstillingsknappen for deigtykkelse er tallene 1 (tynn) til 8 (tykk) avbildet. Den øverste markeringen viser den aktuelle innstillingen.

---

## Forberedelse

- Før du bruker tilbehøret, må du forberede den ønskede pastadeigen med kjøkkenmaskinen og ev. la den stå og hvile en stund. → "Oppskrifter" se side 30
- Del deigen opp i like store stykker og rull den i små strimler.

---

## Innstilling av deigtykkelsen

Pastaforsatsen for deigplater har en innstillingsknapp som brukes til å stille inn valsenes avstand og dermed deigtykkelsen i 8 trinn.

→ **Bildesekvens** 

1. Trekk innstillingsknappen bort fra forsatsen.
2. Drei den til ønsket tykkelse (8-1).
3. Begynn alltid med tykkelse 8 og still deretter trinnvis inn på en mindre tykkelse.
4. Slipp innstillingsknappen løs igjen.

### Obs!

Begynn alltid med trinn **8**, og reduser bare tykkelsen trinn for trinn mens du lar deigen gå gjennom maskinen på nytt.

### Anbefalinger for deigtykkelse

3-4	til produksjon av deigplater
1-2	til skjæring av tagliatelle

## Bruk

### ⚠ Fare for skade!

- Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med maskinen er avsluttet.
- Av sikkerhetsgrunner er det tvingende nødvendig å sette beskyttelseslokket for drevet på fremre og bakre drev.
- Under arbeidet må du ikke gripe mellom valsene eller sette inn gjenstander mellom valsene.
- Ikke la håret henge løst eller bruk løstsittende klær.

### Obs!

Under plassering og under bruk må du aldri utøve trykk på forsatsene! Da kan vinkelgiret og basisapparatet få skader.

### Anbefalte hastigheter

5	for deigplater
7	for tagliatelle
M	Ikke egnet til bruk med dette
↻	tilbehøret!

## Produksjon av deigplater

### → Bildesekvens

**Viktig:** Forbered basisapparatet som beskrevet i hovedbruksanvisningen.

1. Sett vinkelgiret med åpent låsehåndtak på hoveddrevet som vist.

**Merk:** Vinkelgiret kan monteres deid 180°, slik at det kan arbeides på venstre side av apparatet.

2. Drei vinkelgiret med urviseren til det sitter fast på hoveddrevet. Lukk låsehåndtaket fullstendig for å låse vinkelgiret.
3. Sett pastaforsatsen for deigplater skrått på vinkelgirets drev.
4. Drei forsatsen mot urviseren til den går hørbart i inngrep.

### Obs!

Påsatsen må ikke lenger kunne dreies.

5. Trekk ut innstillingsknappen.
6. Drei innstillingsknappen til deigtykkelse 8 og la den gå i inngrep igjen.
7. Sett i støpselet. Sett dreiebryteren på anbefalt trinn.
8. Før deigen inn i forsatsen fra oppsiden og la alle stykkene gå en gang gjennom valsene.

**Merk:** Dersom deigen kleber fast i valsene, må den tørke i ca. 15–30 minutter. Deretter kan du fortsette med bearbeidingen.

9. Tykkelsen fra posisjon 8 skal kun reduseres trinn for trinn.
10. La deigstykkene gå gjennom valsene etter hver ny innstilling, helt til ønsket tykkelse er nådd.
11. Sett dreiebryteren på **O** når arbeidet er avsluttet. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
12. Hold sikringstasten trykket og drei forsatsen med urviseren til den løsner.
13. Ta forsatsen av.

**Merk:** Fortsett ev. arbeidet med pastaforsatsen for tagliatelle.

→ "Produksjon av tagliatelle" se side 30

14. Etter avsluttet arbeid:
  - ▲ Åpne låsehåndtaket på vinkelgiret, drei vinkelgiret mot urviseren og ta det av.
  - Rengjør alle delene rett etter bruk.
  - "Rengjøring og pleie" se side 30

### Merknader:

- Når deigplatene skal brukes som lasagneplater, må du skjære deigen i ønsket størrelse og bruke den umiddelbart, eller tørke stykkene.
- Deigplatene kan også bearbeides videre til ravioli og andre pastaretter.

## Produksjon av tagliatelle

Gå fram på følgende måte for å kunne bearbeide deigplatene videre til tagliatelle.

- Skjær opp deigplatene i ønsket lengde på tagliatellene.
- Sett på pastaforsatsen for tagliatelle.
- La deigplatene gå en gang gjennom valsene.

**Merk:** Deretter kan tagliatellene enten tilberedes straks, eller tørkes for oppbevaring..

---

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

### Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Vinkelgiret og pastaforsatsene må aldri rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

## Rengjøring av vinkelgiret

- Tørk vinkelgiret rent med en myk, fuktig klut og gni det deretter tørt.

## Rengjøring av pastaforsatsene

- Rengjør pastaforsatsene med en tørr klut og en pensel.
- Ved sterkere grad av tilsmussing må du bruke en fuktig klut og deretter gni dem tørre.

---

## Oppskrifter

### Ingredienser

#### Eggpasta

- 400 g hvetemel
- 200 g egg (ca. 5 stk.)
- 55 g vann

#### Tomatpasta

- 400 g hvetemel
- 115 g tomatpuré
- 100 g egg (ca. 2 stk.)
- 35 g vann

#### Fullkornspasta

- 400 g fullkornsmel
- 260 g egg (ca. 6 stk.)

#### Spinatpasta

- 400 g hvetemel
- 160 g spinat
- 90 g vann

#### Pastadeig med durumhvetegryn

- 200 g hvetemel
- 200 g durumhvetegryn
- 10 ss kokende vann
- 96 g egg (ca. 2 stk.)

#### Pastadeig med bokhvete

- 160 g bokhvete
- 240 g hvetemel
- 114 g egg (ca. 3 stk.)
- 6 ss kokende vann

## Produksjon av deig

- Alle ingrediensene has i bollen.
- Elt med eltekroken i 4–6 minutter på trinn 3.
- Tilsett vann hvis massen er for tørr. Massen må ha formet seg til en fast kule.

## Koking av pasta

- Ha pastaen i tilstrekkelig kokende og saltet vann (ca. 4 liter per 1/2 kg pasta).
- Fersk pasta er ferdig i løpet av 2-5 minutter, avhengig av deigens tykkelse (avhengig av deigen og hvor tørr den er).
- Rør forsiktig under kokingen og slå deretter vannet av pastaen i en sil.

Endringer forbeholdes.

---

## Användning för avsett ändamål

**Detta tillbehör är avsett för köksmaskinen MUM9 (serie "OptiMUM"). Följ bruksanvisningen för köksmaskinen.**

Använd aldrig tillbehöret till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar. Tillbehöret lämpar sig för följande ändamål:

**Pastatillsats för lasagneplattor:**

För att forma lasagneplattor a färdig deg.

**Pastatillsats för bandnudlar:**

För att forma färdiga lasagneplattor till bandnudlar.

Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador!

- Stoppa aldrig ned handen i roterande delar. Stick inte in fingrar eller föremål mellan valsarna under arbetet. Ha inte löst hängande hår eller löst sittande kläder.
- Använd tillbehöret bara i komplett hopsatt tillstånd. Använd bara tillbehöret i det avsedda arbetsläget. Vinkeldrivningen får bara användas på den svarta huvuddrivningen. Du får bara sätta på eller ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.

### Varning!

- Se noga till att inga främmande föremål finns i höljet eller mellan valsarna.
- Tillsatserna får bara användas med den medföljande vinkeldrivningen.

### Viktigt!

Du måste rengöra tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → "Rengöring och skötsel" se sidan 34

## Översikt

Vik ut bilduppslaget!

→ **Figur A**

### 1 Vinkeldrivning

- a Färgmärkning (svart)
- b Låsarm
- c Låsknapp
- d Drivning för tillsatser

### 2 Pastatillsats för lasagneplattor

- a Hölje
- b Valsar
- c Skarv mot vinkeldrivning
- d Inställningsknapp för degtjocklek

### 3 Pastatillsats för bandnudlar

- a Hölje
- b Skärvalsar
- c Skarv mot vinkeldrivning

## Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertar förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ *"Rengöring och skötsel" se sidan 34*

## Färgmärkning

Motordelens drivning har olika färger (svart, gul och röd). Färgmärkningen finns också på tillbehörsdelarna. VAnvänd tillbehöret enbart med den medföljande vinkeldrivningen på den **svarta** huvuddrivningen.

## Symboler och markeringar

På inställningsknappen för degtjocklek finns siffrorna 1 (tunn) t.o.m. 8 (tjock) avbildade. Markeringen upptill visar den aktuella inställningen.

## Förberedelser

- Innan du använder tillbehöret måste du förbereda den önskade nudeldegen och eventuellt låta den vila. → *"Recept" se sidan 34*
- Dela degen i lika stora bitar och kavla ut dem till små remsor.

## Inställning av degtjockleken

Pastatillsatsen för lasagneplattor har en inställningsknapp som kan användas för att ställa in avståndet mellan valsarna och därmed degtjockleken i 8 steg.

→ **Bildserie B**

1. Dra bort inställningsknappen från tillsatsen.
2. Vrid till önskad tjocklek (8-1).
3. Börja alltid med tjocklek 8 och minska stegvis till mindre tjocklek.
4. Släpp inställningsknappen.

### Varning!

Börja alltid med steg **8** och minska tjockleken ett steg i taget. Låt degen löpa igenom på nytt.

### Rekommendationer för degtjockleken

3-4	För framställning av lasagneplattor
1-2	För skärning av nudlar



## Användning


### ⚠ Risk för personskador!

- Sätt inte in stickkontakten i vägguttaget förrän alla förberedelser för arbetet med apparaten är klara.
- Av säkerhetsskäl måste skyddslocken till den främre och den bakre drivningen alltid vara påsatta.
- Stick inte in fingrar eller föremål mellan valsarna under arbetet.
- Ha inte löst hängande hår eller löst sittande kläder.

### Varning!

Tryck aldrig på tillsatserna när du sätter på dem och använder dem! Det kan skada vinkeldrivningen och motordelen.

### Hastighetsrekommendationer

<b>5</b>	för lasagneplattor
<b>7</b>	för breda nudlar
<b>M</b>	Bör inte användas med detta
	tillbehör!

## Framställning av lasagneplattor

### → Bildserie

**Viktigt:** Gör i ordning motordelen enligt beskrivningen i huvudbruksanvisningen.

1. Sätt på vinkeldrivningen med låsarmen öppen på huvuddrivningen som bilden visar.

**Anmärkning:** Vinkeldrivningen kan också sättas på om den vrids 180°, så att du kan arbeta på apparatens vänstra sida.

2. Vrid vinkeldrivningen medurs tills den sitter fast på huvuddrivningen. Stäng låsarmen helt så att vinkeldrivningen spärras.
3. Sätt på pastatillsatsen för lasagneplattor snett på vinkeldrivningen.
4. Vrid tillsatsen moturs tills du hör att den snäpper fast.

### Varning!

Det får inte vara möjligt att vrida tillsatsen längre.

5. Dra ut inställningsknappen.
6. Vrid inställningsknappen till degtjocklek 8 och snäpp fast den på nytt.
7. Sätt in stickkontakten. Ställ vridreglaget i det rekommenderade läget.
8. För in degen uppifrån i tillsatsen och låt alla bitarna löpa en gång genom valsarna.

**Anmärkning:** Om degen klibbar fast vid valsarna måste du låta den torka i cirka 15-30 minuter. Sedan kan du fortsätta bearbetningen.

9. Minska nu tjockleken stegvis från position 8.
10. Kavla ut degbitarna på nytt efter varje inställning tills den önskade tjockleken har nåtts.
11. Ställ vridreglaget i läge **O** när arbetet är färdigt. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
12. Håll säkringsknappen intryckt och vrid tillsatsen medurs tills den lossnar.
13. Ta av tillsatsen.

**Anmärkning:** Fortsätt eventuellt arbetet med pastatillsatsen för bandnudlar.

→ "Framställning av nudlar" se sidan 34

14. Efter arbetets slut:  
Öppna låsarmen på vinkeldrivningen, vrid vinkeldrivningen moturs och ta av den.

■ Rengör alla delarna direkt efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 34

### Anmärkningar:

- Om du ska använda degen som lasagneplattor kan du skära den i bitar med önskad storlek och använda dem direkt, eller låta bitarna torka.
- Du kan också vidarebearbeta lasagneplattorna till ravioli och många andra pastarätter.

## Framställning av nudlar

Gör så här för att vidarebearbeta lasagneplattorna till bandnudlar.

- Skär lasagneplattorna till den längd som du vill ha på nudlarna.
- Sätt på pastatillsatsen för bandnudlar.
- Låt lasagneplattorna löpa en gång genom valsarna.

**Anmärkning:** Nudlarna kan sedan tillredas omedelbart eller torkas och förvaras.

---

## Rengöring och skötsel

Rengör de använda tillbehörsdelarna noggrant efter varje användning.

### Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Rengör aldrig vinkeldrivningen och pastatillsatserna under rinnande vatten och maskindiska dem inte.

### Rengöring av vinkeldrivningen

- Torka av vinkeldrivningen med en mjuk fuktig duk och låt den torka.

### Rengöring av pastatillsatserna

- Rengör pastatillsatserna med en torr duk och en borste.
- Använd en fuktig duk om de är starkt nedsmutsade och låt dem sedan torka.

---

## Recept

### Ingredienser

#### Äggnudlar

- 400 g vetemjöl
- 200 g ägg (cirka. 5 st)
- 55 g vatten

#### Tomatnudlar

- 400 g vetemjöl
- 115 g tomatpuré
- 100 g ägg (cirka. 2 st)
- 35 g vatten

#### Fullkornsnudlar

- 400 g fullkornsmjöl
- 260 g ägg (cirka. 6 st)

#### Spenatnudlar

- 400 g vetemjöl
- 160 g spenat
- 90 g vatten

#### Nudeldeg med vetekorn

- 200 g vetemjöl
- 200 g vetekorn
- 10 msk kokande vatten
- 96 g ägg (cirka. 2 st)

#### Nudeldeg med bovete

- 160 g bovete
- 240 g vetemjöl
- 114 g ägg (cirka. 3 st)
- 6 msk kokande vatten

### Degtillagning

- Lägg alla ingredienserna i blandarskålen.
- Knåda med degkroken 4–6 minuter i läge 3.
- Tillsätt vatten om massan är för torr. Massan måste gå att forma till ett fast klot.

### Kokning av nudlar

- Lägg nudlarna i tillräckligt med kokande saltat vatten (cirka 4 liter till ½ kg nudlar).
- Färska nudlar blir färdiga inom 2-5 minuter beroende på degtjockleken (beror på degen och torrheten).
- Rör om försiktigt under kokningen. Håll av nudlarna i ett durkslag.

Med förbehåll för ändringar.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Varuste on tarkoitettu käytettäväksi yleiskoneen MUM9 (sarja "OptiMUM") kanssa. Noudata yleiskoneen käyttöohjeita.**

Varustetta ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu seuraaviin käyttötarkoituksiin:

**Pastasuutin lasagnelevyille:**

Lasagnelevyn tekemiseen valmiista taikinasta.

**Pastasuutin nauhamakaronille:**

Nauhamakaronin tekemiseen valmiista lasagnelevyistä.

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

---

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara

- Älä koske pyöriviin osiin. Älä laita työskentelyn aikana sormia tai mitään tavaroita telojen väliin. Älä pidä hiuksia auki äläkä käytä väljiä vaatteita.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Käytä varustetta vain sille tarkoitettussa käyttöasennossa. Käytä kulmavaihdetta vain mustassa pääkäyttöakselissa. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.

### Huomio!

- Varmista, ettei rungossa tai telojen välissä ole ylimääräisiä kappaleita.
- Käytä suuttimia ainoastaan toimitukseen sisältyvän kulmavaihteen kanssa.

### Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → "Puhdistus ja hoito" katso sivu 38

## Yhdellä silmäyksellä

Käännä esiin kuvasivut.

→ **Kuva A**

### 1 Kulmavaihte

- a Värimerkintä (musta)
- b Sulkuvipu
- c Avaamispainike
- d Suuttimien käyttöliitäntä

### 2 Pastasuutin lasagnelevyille

- a Runko
- b Telat
- c Kiinnitys kulmavaihteeseen
- d Taikinan paksuuden säätöpainike

### 3 Pastasuutin nauhamakaronille

- a Runko
- b Leikkuutelat
- c Kiinnitys kulmavaihteeseen

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

### Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ **Kuva A**

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38

## Värimerkintä

Peruslaitteen käyttöakselit on merkitty eri värein (musta, keltainen ja punainen). Samat värimerkinnät löytyvät myös varusteista. Käytä tätä varustetta ainoastaan toimitukseen sisältyvän kulmavaihteen kanssa **mustassa** pääkäyttöakselissa.

## Symbolit ja merkinnät

Taikinan paksuuden säätöpainikkeessa näkyvät numerot 1 (ohut) - 8 (paksu). Ylhäällä oleva merkintä näyttää voimassa olevan säädön.

## Valmistelut

- Ennen varusteen käyttöä valmistetaan pastataikina yleiskoneella ja annetaan sen tarvittaessa levätä. → ”Reseptit” katso sivu 38
- Jaa taikina samankokoisiin osiin ja pyörittele ne nauhoiksi.

## Taikinan paksuuden säätö

Lasagnelevyille tarkoitettussa pastasuuttimessa on säätönuppi, jolla telojen etäisyyttä ja samalla taikinan paksuutta voidaan säätää 8 eri tasolle.

→ **Kuvasarja B**

1. Vedä säätönuppi suuttimesta pois päin.
2. Kierrä se haluamasi paksuuden (8-1) kohdalle.
3. Aloita aina paksuudesta 8 ja säädä sitä vähitellen ohuemmaksi.
4. Päästä säätönupista irti.

### Huomio!

Aloita aina asetuksesta **8**, alenna paksuutta asteittain ja syötä taikina uudelleen suuttimen läpi.

### Taikinan paksuutta koskevia suosituksia

3-4	Lasagnelevyjen valmistus
1-2	Pastan leikkaaminen

## Käyttö

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

- Kytke pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun kaikki valmistelut koneella työskentelyä varten on tehty.
- Turvallisuussyistä edessä ja takana olevan käyttöliitännän päälle on ehdottomasti laitettava suojakannet.
- Älä laita työskentelyn aikana sormia tai mitään tavaroita telojen väliin.
- Älä pidä hiuksia auki äläkä käytä väljiä vaatteita.

### Huomio!

Kun kiinnität ja käytät pastasuuttimia, älä missään tapauksessa paina niitä liian voimallisesti! Kulmavaihte ja peruslaite voivat vahingoittua.

### Nopeussuosikset

5	lasagnelevyille
7	leveälle nauhamakaronille
M	Ei sovellu käytettäväksi tälle
🔄	varusteelle!

## Lasagnelevyjen valmistus

### → Kuvasarja 📷

**Tärkeää:** Valmistele peruslaite sen ohjeessa kuvatulla tavalla.

1. Aseta kulmalaite pääkäyttöakselille kuvan mukaisesti sulkuvipu avattuna.

**Huomautus:** Kulmavaihte voidaan kiinnittää myös 180° käännettynä, jos haluat työskennellä laitteen vasemmalla puolella.

2. Kierrä kulmavaihdetta myötäpäivään, kunnes se kiinnittyy kunnolla pääkäyttöakseliin. Sulje sulkuvipu kokonaan, jotta kulmavaihte lukittuu.
3. Aseta lasagnelevyille tarkoitettu pastasuutin viistosti kulmavaihteen käyttöakseliin.
4. Käännä suutinta vastapäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

### Huomio!

Varusteen on oltava kiinni niin, ettei sitä voi kääntää.

5. Vedä säätönuppi ulos.
6. Käännä säätönuppi taikinan paksuudelle 8 ja anna sen jälleen lukittua.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Valitse suositeltava teho kierrettävällä valitsimella.
8. Syötä taikinakappaleet ylhäältä päin suuttimeen ja anna niiden kulkea telojen läpi.

**Huomautus:** Jos taikina tarttuu kiinni teloihin, annan sen kuivua noin 15 30 minuuttia. Sen jälkeen voit jatkaa käsittelyä.

9. Alenna paksuutta vähitellen säädöstä 8 alaspäin.
10. Jatka taikinan syöttämistä telojen läpi jokaiselle uudella asetuksella, kunnes paksuus on haluamasi.
11. Kun työ on päättynyt, kierrä valitsin asentoon **O**. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
12. Pidä turvakytkintä painettuna ja kierrä pastasuutinta myötäpäivään, kunnes se irtoaa.
13. Irrota suutin.

**Huomautus:** Voit jatkaa käsittelyä nauhamakaronille tarkoitetulla pastasuuttimella. → ”*Nauhamakaronin valmistus*” katso sivu 38

14. Työskentelyn päätyttyä:
  - Avaa kulmavaihteen sulkuvipu, kierrä kulmavaihdetta vastapäivään ja irrota se.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → ”*Puhdistus ja hoito*” katso sivu 38

### Huomautuksia:

- Jos käytät taikinaa lasagnen valmistukseen, leikkaa kappaleet haluamasi kokoisiksi. Voit käyttää ne joko heti tai kuivattaa ne säilyttämistä varten.
- Levyistä voidaan valmistaa myös raviolia ja monia muita pastaruokia.

## Nauhamakaronin valmistus

Jos haluat valmistaa lasagnelevyistä nauhamakaronia, toimi seuraavasti.

- Leikkaa lasagnelevyt haluamaasi pituuteen.
- Kiinnitä nauhamakaronille tarkoitettu pastasuutin paikoilleen.
- Syötä lasagnelevyt telojen läpi yhden kerran.

**Huomautus:** Voit valmistaa nauhamakaronin heti ruoaksi tai kuivata ne säilyttämistä varten.

---

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Kulmavaihdetta ja pastasuuttimia ei saa koskaan puhdistaa juoksevan veden alla eikä niitä saa pestä astianpesukoneessa.

### Kulmavaihteen puhdistus

- Pyyhi kulmavaihde pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa se.

### Pastasuuttimien puhdistus

- Puhdista pastasuuttimet kuivalla liinalla ja pensselillä.
- Jos ne ovat hyvin likaisia, käytä kosteaa liinaa ja kuivaa ne tämän jälkeen.

---

## Reseptit

### Ainekset

#### Munapasta

- 400 g vehnä jauhoja
- 200 g kananmunia (n. 5 kpl)
- 55 g vettä

#### Tomaattipasta

- 400 g vehnä jauhoja
- 115 g tomaattipyreetä
- 100 g kananmunia (n. 2 kpl)
- 35 g vettä

#### Täysjyväpasta

- 400 g täysjyvä jauhoja
- 260 g kananmunia (n. 6 kpl)

#### Pinaattipasta

- 400 g vehnä jauhoja
- 160 g pinaattia
- 90 g vettä

#### Pastataikina durumvehnäsuurimoista

- 200 g vehnä jauhoja
- 200 g durumvehnäsuurimoita
- 10 rkl kiehuva vettä
- 96 g kananmunia (n. 2 kpl)

#### Pastataikina tattarijauhoista

- 160 g tattarijauhoja
- 240 g vehnä jauhoja
- 114 g kananmunia (n. 3 kpl)
- 6 rkl kiehuva vettä

### Taikinan valmistus

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
- Vaivaa taikinaa taikinakoukulla 4-6 minuuttia teholla 3.
- Jos massa on liian kuivaa, lisää vettä. Taikinamassan tulee muotoutua kiinteäksi palloksi.

### Pastan keittäminen

- Laita pasta runsaaseen määrään kiehuvaan, suolattua vettä (n. 4 litraa vettä ½ kg:lle pastaa).
- Tuorepasta kypsyy taikinan paksuudesta riippuen 2-5 minuutissa (riippuen taikinasta ja sen kuivuudesta).
- Sekoita pastaa välillä varovasti keittämisen aikana ja kaada ne loppuksi siivilään.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

---

## Uso conforme a lo prescrito

**Este accesorio está destinado al robot de cocina MUM9 (serie «OptiMUM»). Observar las instrucciones de uso del robot de cocina.**

No utilizar nunca este accesorio para otros aparatos.

Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Este accesorio es adecuado para las siguientes aplicaciones:

### **Accesorio para pasta (láminas de masa):**

Para el moldeado de láminas de masa a partir de una masa precocinada.

### **Accesorio para pasta (tallarines):**

Para moldear tallarines a partir de láminas de masa.

El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

---

## Indicaciones de seguridad

### Peligro de lesiones

- No agarrar nunca las piezas giratorias. No introducir nunca las manos ni objetos extraños entre los cilindros del accesorio para pasta durante el funcionamiento del aparato. No llevar el pelo suelto ni ropa ancha.
- Usar el accesorio solo completamente armado. Utilizar el accesorio únicamente en la posición de trabajo prevista para ello. Utilizar el engranaje dinámico solo en el accionamiento principal de color negro. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.

### ¡Atención!

- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la carcasa o en los cilindros.
- Utilizar los accesorios solo con el engranaje dinámico suministrado.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Cuidados y limpieza» véase la página 42

---

## Descripción del aparato

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

- 1 Engranaje dinámico**
    - a Identificación por colores (negro)
    - b Palanca de cierre
    - c Tecla de desbloqueo
    - d Accionamiento para accesorios
  - 2 Accesorio para pasta (láminas de masa)**
    - a Carcasa
    - b Cilindros
    - c Conexión al engranaje dinámico
    - d Botón de ajuste para el grosor de la masa
  - 3 Accesorio para pasta (tallarines)**
    - a Carcasa
    - b Cilindros para cortar
    - c Conexión al engranaje dinámico
- 

## Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.  
→ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «Cuidados y limpieza» véase la página 42

---

## Identificación por colores

Los accionamientos de la base motriz tienen diferentes colores (negro, amarillo y rojo). Los accesorios también están marcados con estos colores. Utilizar este accesorio solo con el engranaje dinámico suministrado en el accionamiento principal **negro**.

---

## Símbolos y marcas

En el botón de ajuste para el grosor de la masa están marcados los números del 1 (fino) al 8 (grosso). La marca de arriba indica el ajuste actual.

---

## Preparativos

- Antes de utilizar el accesorio, preparar la masa de pasta deseada con el robot de cocina y, si es necesario, dejar que repose. → «Recetas» véase la página 43
  - Dividir la masa en porciones uniformes y amasarlas formando pequeñas tiras.
- 

## Ajuste del grosor de la masa

El accesorio para pasta para láminas de masa tiene un botón de ajuste con el que puede regularse la distancia entre los cilindros en 8 niveles y, por lo tanto, también el grosor de la masa.

→ **Secuencia de imágenes B**

1. Tirar del botón de ajuste del accesorio.
2. Girarlo para seleccionar el grosor deseado (8-1).
3. Comenzar siempre en el nivel 8 y ajustarlo progresivamente hasta alcanzar un menor grosor.
4. Volver a soltar el botón de ajuste.



**¡Atención!**

Comenzar siempre en el nivel **8** y reducir el grosor en un nivel, a continuación volver a hacer pasar la masa.

### Recomendaciones para el grosor de la masa

3-4	Para elaborar láminas de masa
1-2	Para cortar la pasta

**Uso****⚠ ¡Peligro de lesiones!**

- Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.
- Por motivos de seguridad, es imprescindible colocar la tapa protectora del accionamiento sobre el accionamiento delantero y trasero.
- No introducir nunca las manos ni objetos extraños entre los cilindros del accesorio para pasta durante el funcionamiento del aparato.
- No llevar el pelo suelto ni ropa ancha.

**¡Atención!**

¡No ejercer nunca presión sobre los accesorios al colocarlos ni durante el uso! Podrían dañarse el engranaje dinámico y la base motriz.

### Velocidades recomendadas

<b>5</b>	Para láminas de masa
<b>7</b>	Para pastas anchas
<b>M</b>	¡No adecuado para utilizar con este accesorio!
<b>↻</b>	

**Preparar láminas de masa****→ Secuencia de imágenes **

**Importante:** Preparar la base motriz como se describe en las instrucciones principales.

1. Colocar el engranaje dinámico en el accionamiento principal con la palanca de cierre desbloqueada como se muestra.

**Nota:** El engranaje dinámico también puede emplearse girándolo 180° para trabajar en el lado izquierdo del aparato.

2. Girar el engranaje dinámico en sentido horario hasta que se asiente correctamente en el accionamiento principal. Bloquear completamente la palanca de cierre para enclavar el engranaje dinámico.
3. Colocar el accesorio para pasta para láminas de masa inclinado en el accionamiento del engranaje dinámico.
4. Girar el accesorio en sentido antihorario hasta oír como encaja.

**¡Atención!**

El adaptador no debe poder girarse más.

5. Tirar del botón de ajuste.
  6. Girarlo hasta el nivel 8 de grosor de la masa y volver a soltarlo.
  7. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo recomendada.
  8. Introducir la masa desde arriba en el accesorio y hacer pasar una vez todas las porciones entre los cilindros.
- Nota:** Si la masa queda adherida a los cilindros, debe dejarse secar durante aprox. 15-30 minutos. A continuación se reanuda la preparación de la pasta.
9. Reducir el grosor progresivamente desde la posición 8.
  10. Volver a pasar las porciones de masa por los cilindros cada vez que se haga un nuevo ajuste hasta conseguir el grosor deseado.

11. Una vez finalizado el trabajo, llevar el mando giratorio a la posición **O**. Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
12. Mantener pulsada la tecla de bloqueo y girar el accesorio en sentido horario hasta que se desencaje.
13. Retirar el accesorio.

**Nota:** Puede continuarse el proceso con el accesorio para pasta para hacer tallarines. → «Preparar pastas» véase la página 42

14. Tras finalizar el trabajo:  
Desbloquear la palanca de cierre en el engranaje dinámico, girarlo en sentido antihorario y retirarlo.
- Limpiar todas piezas directamente después de su uso. → «Cuidados y limpieza» véase la página 42

#### Notas:

- Si se quiere utilizar las láminas de masa para preparar lasaña, la masa debe cortarse en trozos del tamaño que se desee y utilizarlos de inmediato, o bien dejar que estos se sequen.
- Con las láminas de masa también pueden prepararse raviolis y otros muchos platos de pasta.

## Preparar pastas

Para hacer tallarines a partir de láminas de masa, debe procederse como sigue.

- Cortar las láminas de masa con la longitud que se quiere dar a la pasta.
- Colocar el accesorio para pasta para hacer tallarines.
- Hacer pasar las láminas de masa a través de los cilindros.

**Nota:** La pasta elaborada puede cocinarse de inmediato o dejar que se seque para conservarla.

---

## Cuidados y limpieza

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

### ¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No lavar nunca el engranaje dinámico ni los accesorios para pasta bajo el grifo de agua ni tampoco introducirlos en el lavavajillas.

## Limpiar el engranaje dinámico

- Limpiar el engranaje dinámico con un paño suave y húmedo, a continuación secarlo.

## Limpiar los accesorios para pasta

- Limpiar los accesorios para pasta con un paño seco y un pincel.
- Si los accesorios están muy sucios, utilizar un paño húmedo y secarlos después.

## Recetas

### Ingredientes

#### Pasta al huevo

- 400 g de harina de trigo
- 200 g de huevos (aprox. 5 unidades)
- 55 g de agua

#### Pasta al tomate

- 400 g de harina de trigo
- 115 g de concentrado de tomate
- 100 g de huevos (aprox. 2 unidades)
- 35 g de agua

#### Pasta integral

- 400 g de harina de trigo integral
- 260 g de huevos (aprox. 6 unidades)

#### Pasta de espinacas

- 400 g de harina de trigo
- 160 g de espinacas
- 90 g de agua

#### Masa de pasta con sémola de trigo duro

- 200 g de harina de trigo
- 200 g de sémola de trigo duro
- 10 cucharadas soperas de agua hirviendo
- 96 g de huevos (aprox. 2 unidades)

#### Masa de pasta con alforfón

- 160 g de alforfón
- 240 g de harina de trigo
- 114 g de huevos (aprox. 3 unidades)
- 6 cucharadas soperas de agua hirviendo

### Preparar la masa

- Poner todos los ingredientes en el recipiente.
- Amasar durante 4-6 minutos con el garfio amasador en la posición 3.
- Si la masa está demasiado seca, agregar agua. La masa deberá formar una bola consistente.

### Cocer la pasta

- Introducir la pasta en abundante agua hirviendo con sal (aprox. 4 litros por ½ kg de pasta).
- La pasta fresca está lista en 2-5 minutos dependiendo del grosor de la masa (en función de la masa y la sequedad).
- Remover con cuidado mientras está hirviendo, a continuación verter la pasta en un colador.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

## Utilização correta

**Este acessório está preparado para o robô de cozinha MUM9 (série “OptiMUM”). Observar as instruções de serviço do robô de cozinha.**

Nunca utilizar este acessório para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório. Este acessório está concebido para as seguintes aplicações:

### **Acessório para placas de massa:**

Para moldar placas de massa pré-preparada.

### **Acessório para massa talharim:**

Para moldar massa talharim a partir de placas de massa pré-preparadas. Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

---

## Instruções de segurança

### **Perigo de ferimentos**

- Nunca tocar nas peças em rotação. Durante o trabalho, não tocar nem inserir objetos entre os rolos. Não usar os cabelos soltos nem roupas largas.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Só utilizar o acessório na posição de trabalho prevista para o efeito. Utilizar a engrenagem angular apenas no acionamento principal preto. Só colocar ou retirar o acessório com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.

### **Atenção!**

- Certifique-se de que não há objetos estranhos na estrutura nem nos rolos.
- Utilizar os acessórios apenas com a engrenagem angular fornecida.

### **Importante!**

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 47

## Panorâmica do aparelho

Desdobre as páginas com as ilustrações!

→ Fig. A

- 1 **Engrenagem angular**
  - a Marcação de cor (preto)
  - b Alavanca de fecho
  - c Botão de desbloqueio
  - d Acionamento para acessórios
- 2 **Acessório para placas de massa**
  - a Estrutura
  - b Rolos
  - c Ligação à engrenagem angular
  - d Botão de regulação da espessura da massa
- 3 **Acessório para massa talharim**
  - a Estrutura
  - b Rolos de corte
  - c Ligação à engrenagem angular

## Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 47

## Marcações de cor

Os acionamentos do aparelho base apresentam cores diferentes (preto, amarelo e vermelho). Estas marcações de cor também se encontram nos acessórios. Utilizar este acessório exclusivamente com a engrenagem angular fornecida no acionamento principal **preto**.

## Símbolos e marcações

O botão de regulação da espessura da massa apresenta os números 1 (massa fina) a 8 (massa grossa). A marcação superior indica a regulação atual.

## Preparação

- Antes de utilizar os acessórios, preparar a massa pretendida com o robô de cozinha e, se necessário, deixar repousar. → “Receitas” ver página 47
- Dividir a massa em pedaços iguais e enrolar em pequenas tiras.

## Regulação da espessura da massa

O acessório para placas de massa inclui um botão de regulação que permite regular a distância entre os rolos e, assim, ajustar a espessura da massa em 8 níveis.

→ Sequência de imagens B

1. Puxar o botão de regulação para fora do acessório.
2. Rodar para a espessura pretendida (8-1).
3. Começar sempre com a espessura 8 e, em seguida, selecionar sucessivamente as espessuras menores.
4. Soltar novamente o botão de regulação.

### Atenção!

Começar sempre com o nível **8** e reduzir a espessura apenas passo a passo, passando novamente a massa pelo aparelho.

### Recomendações relativas à espessura da massa

3-4	Para confeccionar placas de massa
1-2	Para cortar massas

## Utilização

### ⚠ Perigo de ferimentos!

- Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.
- Por motivos de segurança, é imprescindível colocar a tampa de proteção do acionamento nos acionamentos dianteiro e traseiro.
- Durante o trabalho, não tocar nem inserir objetos entre os rolos.
- Não usar os cabelos soltos nem roupas largas.

### Atenção!

Nunca pressionar os acessórios ao colocar, nem durante a utilização! A engrenagem angular e o aparelho base podem ser danificados.

#### Recomendações relativas à velocidade

5	Para placas de massa
7	Para massas largas
M	Não adequada para utilização com este acessório!
↻	

## Confecionar placas de massa

### → Sequência de imagens

**Importante:** Preparar o aparelho base conforme descrito nas instruções de serviço principais.


1. Colocar a engrenagem angular no acionamento principal com a alavanca de fecho aberta, conforme indicado.

**Indicação:** A engrenagem angular também pode ser montada rodada a 180°, de modo a trabalhar do lado esquerdo do aparelho.

2. Rodar a engrenagem angular no sentido dos ponteiros do relógio até ficar completamente fixada no acionamento principal. Fechar completamente a alavanca de fecho para travar a engrenagem angular.
3. Introduzir o acessório para placas de massa montado em posição inclinada no acionamento da engrenagem angular.
4. Rodar o acessório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até se ouvir o som de encaixe.

### Atenção!

- O acessório não deve poder ser rodado.
5. Puxar o botão de regulação para fora.
  6. Rodar o botão de regulação para a espessura de massa 8 e deixar engatar novamente.
  7. Ligar a ficha à tomada. Posicionar o seletor na fase recomendada.
  8. Introduzir a massa na vertical no acessório e deixar passar todas as placas pelos rolos uma vez.
- Indicação:** Se a massa ficar presa nos rolos, deixe-a secar durante aprox. 15 a 30 minutos. Em seguida, pode continuar a processá-la.
9. Agora, reduzir, passo a passo, a espessura da posição 8 para uma posição inferior.

10. Após cada nova regulação, passar os pedaços de massa pelos rolos até obter a espessura pretendida.
11. Quando o trabalho terminar, colocar o seletor rotativo na posição . Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
12. Manter premido o botão de segurança e rodar o acessório no sentido dos ponteiros do relógio até se soltar.
13. Retirar o acessório.

**Indicação:** Eventualmente, continuar a processar a massa com o acessório para massa talharim. → “*Confecionar massas*” ver página 47

14. Após conclusão do trabalho:
  - Abrir a alavanca de fecho na engrenagem angular, rodar a engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 47

### Notas:

- Para utilizar como placas de lasanha, cortar a massa em pedaços com o tamanho pretendido e utilizar imediatamente ou deixar secar.
- As placas de massa também podem ser processadas para confecionar raviolis e muitos outros tipos de massa.

## Confecionar massas

Proceder do seguinte modo para confeccionar massa talharim a partir das placas de massa já processadas.

- Cortar as placas de massa com o comprimento pretendido para a massa.
- Colocar o acessório para massa talharim.
- Deixar passar as placas de massa uma vez pelos rolos.

**Indicação:** As massas podem ser imediatamente preparadas ou secas para guardar.

---

## Limpeza e manutenção

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

### Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca lavar a engrenagem angular nem os acessórios para massa em água corrente nem colocar na máquina de lavar loiça.

### Limpar a engrenagem angular

- Limpar a engrenagem angular com um pano macio humedecido e, em seguida, secar.

### Limpar os acessórios para massa

- Limpar os acessórios para massa com um pano seco e um pincel.
- Em caso de sujidade persistente, utilizar um pano húmido e, em seguida, secar.

---

## Receitas

### Ingredientes

#### Massas de ovo

- 400 g de farinha de trigo
- 200 g de ovos (ca. de 5 ovos)
- 55 g de água

#### Massas de tomate

- 400 g de farinha de trigo
- 115 g de concentrado de tomate
- 100 g de ovos (ca. de 2 ovos)
- 35 g de água

#### Massas integrais

- 400 g de farinha integral
- 260 g de ovos (ca. de 6 ovos)

#### Massas de espinafres

- 400 g de farinha de trigo
- 160 g de espinafres
- 90 g de água

#### Massa com semolina

- 200 g de farinha de trigo
- 200 g de sêmola de trigo duro
- 10 colheres de sopa de água a ferver
- 96 g de ovos (ca. de 2 ovos)

#### Massa com trigo-sarraceno

- 160 g de trigo-sarraceno
- 240 g de farinha de trigo
- 114 g de ovos (ca. de 3 ovos)
- 6 colheres de sopa de água a ferver

### Confecionar massa

- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Amassar com a vara para massas pesadas durante 4 a 6 minutos na fase 3.
- Se a massa estiver demasiado seca, adicionar água. A massa deverá ficar com a forma de uma bola.

### Cozer massas

- Colocar a massa em água suficiente a ferver e temperada com sal (cerca de 4 litros por ½ kg de massa).
- Em função da espessura da massa, a massa fresca ficará pronta em 2 a 5 minutos (depende da massa e da secura da mesma).
- Mexer cuidadosamente durante a cozedura e, no final, escorrer a massa num escurridor próprio.

Direitos reservados quanto a alterações.

## **Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού**

**Αυτό το εξάρτημα προορίζεται για την κουζινομηχανή MUM9 (σειρά «OptiMUM»). Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης της κουζινομηχανής.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτό το εξάρτημα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτό το εξάρτημα είναι κατάλληλο για τις ακόλουθες χρήσεις:

### **Προσάρτημα ζυμαρικών για φύλλα ζύμης:**

Για τη διαμόρφωση φύλλων ζύμης από προκατασκευασμένη ζύμη.

### **Προσάρτημα ζυμαρικών για ταλιατέλες:**

Για τη διαμόρφωση προκατασκευασμένων φύλλων ζύμης για ταλιατέλες. Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

---

## **Υποδείξεις ασφαλείας**

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού**

- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στα περιστρεφόμενα μέρη. Κατά την εργασία μην πιάνετε ανάμεσα στους κυλίνδρους και μη βάζετε αντικείμενα ανάμεσα στους κυλίνδρους. Μη φέρετε λυμένα μαλλιά ή μη φοράτε φαρδιά ρούχα.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας. Χρησιμοποιείτε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης μόνο στο μαύρο κύριο μηχανισμό κίνησης. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.

### **⚠ Προσοχή!**

- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στο περίβλημα ή στους κυλίνδρους.
- Χρησιμοποιείτε τα προσαρτήματα αποκλειστικά με το συμπαραδιδόμενο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.

### **⚠ Σημαντικό!**

Καθαρίζετε προσεκτικά το εξάρτημα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 51



## Με μια ματιά

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. Α**

- 1 Μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης**
  - a Χαρακτηριστικό χρώμα (μαύρο)
  - b Μοχλός ασφάλισης
  - c Πλήκτρο απασφάλισης
  - d Μηχανισμός κίνησης για προσάρτημα
- 2 Προσάρτημα ζυμαρικών για φύλλα ζύμης**
  - a Περίβλημα
  - b Κύλινδροι
  - c Σύνδεση με το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης
  - d Κουμπί ρύθμισης για το πάχος της ζύμης
- 3 Προσάρτημα ζυμαρικών για ταλιατέλες**
  - a Περίβλημα
  - b Κύλινδροι κοπής
  - c Σύνδεση με το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης

## Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακαταριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.  
→ **Εικ. Α**
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 51

## Χαρακτηριστικό χρώμα

Οι μηχανισμοί κίνησης της βασικής συσκευής έχουν διαφορετικά χρώματα (μαύρο, κίτρινο και κόκκινο). Αυτό το χαρακτηριστικό χρώμα θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα αποκλειστικά με το συμπαραδιδόμενο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης στο **μαύρο** κύριο μηχανισμό κίνησης.

## Σύμβολα και μαρκάρια

Στο κουμπί ρύθμισης για το πάχος της ζύμης βρίσκονται οι αριθμοί 1 (λεπτή) μέχρι 8 (χοντρή). Το μαρκάρισμα επάνω δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση.

## Προετοιμασία

- Προτού χρησιμοποιηθεί το εξάρτημα, προετοιμάστε την επιθυμητή ζύμη ζυμαρικών με την κουζίνομηχανή και ενδεχομένως αφήστε την να ηρεμήσει.  
→ «Συνταγές» βλέπε στη σελίδα 52
- Χωρίστε τη ζύμη σε όμοια κομμάτια και απλώστε την σε μικρές λωρίδες.

## Ρύθμιση του πάχους της ζύμης

Το προσάρτημα ζυμαρικών για τα φύλλα ζύμης έχει ένα κουμπί ρύθμισης, με το οποίο μπορεί να ρυθμιστεί η απόσταση των κυλίνδρων και έτσι το πάχος της ζύμης σε 8 βαθμίδες.

→ **Σειρά εικόνων Β**

1. Τραβήξτε το κουμπί ρύθμισης από το προσάρτημα.
2. Γυρίστε στο επιθυμητό πάχος (8-1).
3. Αρχίζετε πάντοτε με τη βαθμίδα 8 και ρυθμίζετε σταδιακά στο μικρότερο πάχος.
4. Αφήστε ξανά το κουμπί ρύθμισης ελεύθερο.

**Προσοχή!**

Αρχίζετε πάντοτε με τη βαθμίδα **8** και ελαττώνετε το πάχος μόνο σε ξεχωριστά βήματα, αφήνοντας τη ζύμη να περνά εκ νέου.

**Συστάσεις για το πάχος της ζύμης**

3-4	για την παρασκευή των φύλλων ζύμης
1-2	για την κοπή των ζυμαρικών

**Χρήση****⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Βάλτε το φινι στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Για λόγους ασφαλείας τοποθετείτε οπωσδήποτε το καπάκι του μηχανισμού κίνησης στον μπροστινό και πίσω μηχανισμό κίνησης.
- Κατά την εργασία μην πιάνετε ανάμεσα στους κυλίνδρους και μη βάζετε αντικείμενα ανάμεσα στους κυλίνδρους.
- Μη φέρετε λυμένα μαλλιά ή μη φοράτε φαρδιά ρούχα.

**Προσοχή!**

Κατά την τοποθέτηση και τη χρήση μην εφαρμόζετε ποτέ πίεση πάνω στα προσαρτήματα! Ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης και η βασική συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.

**Συστάσεις για την ταχύτητα**

<b>5</b>	για φύλλα ζύμης
<b>7</b>	για πλατιά ζυμαρικά
<b>M</b>	Δεν ενδείκνυται για χρήση με αυτό το εξάρτημα!
<b>↻</b>	

**Παρασκευή φύλλων ζύμης****→ Σειρά εικόνων **

**Σημαντικό:** Προετοιμάστε τη βασική συσκευή, όπως περιγράφεται τις κύριες οδηγίες.

1. Τοποθετήστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης με ανοιχτό μοχλό ασφάλισης, όπως φαίνεται, πάνω στον κύριο μηχανισμό κίνησης.

**Υπόδειξη:** Ο μηχανισμός γωνιακής μετάδοσης μπορεί να τοποθετηθεί επίσης γυρισμένος κατά 180°, για την εργασία στην αριστερή πλευρά της συσκευής.

2. Γυρίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να προσαρμόζεται σταθερά στον κύριο μηχανισμό κίνησης. Κλείστε εντελώς το μοχλό ασφάλισης, για να ασφαλίσετε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης.
3. Τοποθετήστε το προσάρτημα ζυμαρικών για φύλλα ζύμης λοξά πάνω στο μηχανισμό κίνησης του μηχανισμού γωνιακής μετάδοσης.
4. Γυρίστε το προσάρτημα ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

**Προσοχή!**

Το προσάρτημα δεν επιτρέπεται πλέον να μπορεί να γυρίσει.

5. Τραβήξτε έξω το κουμπί ρύθμισης.
6. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης στο πάχος ζύμης 8 και αφήστε το ξανά να ασφαλίσει.
7. Συνδέστε το φινι στην πρίζα. Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη συνιστούμενη βαθμίδα.
8. Βάλτε τη ζύμη από επάνω μέσα στο προσάρτημα και αφήστε όλα τα κομμάτια να περάσουν μια φορά μέσα από τους κυλίνδρους.

**Υπόδειξη:** Εάν η ζύμη κολλάει στους κυλίνδρους, αφήστε την να στεγνώσει περίπου 15-30 λεπτά. Στη συνέχεια μπορείτε να συνεχίσετε με την επεξεργασία.

9. Ελαττώστε τώρα προοδευτικά το πάχος της θέσης 8.

- 10.** Μετά από κάθε νέα ρύθμιση κυλινδρίστε τα κομμάτια της ζύμης, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό πάχος.
- 11.** Όταν ολοκληρωθεί η εργασία, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **O**. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
- 12.** Κρατήστε το πλήκτρο ασφαλείας πατημένο και γυρίστε το προσάρτημα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να λυθεί.
- 13.** Αφαιρέστε το προσάρτημα.

**Υπόδειξη:** Ενδεχομένως συνεχίστε την εργασία με το προσάρτημα ζυμαρικών για ταλιατέλες. → «*Παρασκευή ζυμαρικών*» βλέπε στη σελίδα 51

- 14.** Μετά το πέρας της εργασίας: Ανοίξτε το μοχλό ασφάλισης στο μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης, γυρίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «*Καθαρισμός και φροντίδα*» βλέπε στη σελίδα 51

#### **Υποδείξεις:**

- Για τη χρήση ως φύλλα για λαζάνια κόψτε τη ζύμη σε κομμάτια στο επιθυμητό μέγεθος και χρησιμοποιήστε τα αμέσως ή αφήστε τα κομμάτια να στεγνώσουν.
- Τα φύλλα ζύμης μπορούν επίσης να επεξεργαστούν σε ραβιόλια και σε πολλά άλλα φαγητά ζυμαρικών.

### **Παρασκευή ζυμαρικών**

Για την περαιτέρω επεξεργασία των φύλλων ζύμης σε ταλιατέλες, εργαστείτε ως εξής.

- Κόψτε τα φύλλα ζύμης στο επιθυμητό μήκος των ζυμαρικών.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα ζυμαρικών για ταλιατέλες.
- Αφήστε τα φύλλα ζύμης να περάσουν μια φορά μέσα από τους κυλινδρους.

**Υπόδειξη:** Τα ζυμαρικά μπορούν στη συνέχεια να παρασκευαστούν αμέσως ή να στεγνώσουν για φύλαξη.

## **Καθαρισμός και φροντίδα**

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

### **Προσοχή!**

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μην καθαρίζετε ποτέ το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης και τα προσαρτήματα ζυμαρικών κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

### **Καθαρισμός του μηχανισμού γωνιακής μετάδοσης**

- Σκουπίστε το μηχανισμό γωνιακής μετάδοσης με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και μετά στεγνώστε τον.

### **Καθαρισμός των**

#### **προσαρτημάτων ζυμαρικών**

- Καθαρίστε τα προσάρτημα ζυμαρικών με ένα στεγνό πανί και ένα πινέλο.
- Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε τα.

---

## Συνταγές

### Υλικά συνταγής

#### Ζυμαρικά με αυγά

- 400 γρ. σιτάλευρο
- 200 γρ. αυγά (περίπου 5 κομμάτια)
- 55 ml νερό

#### Ζυμαρικά με ντομάτα

- 400 γρ. σιτάλευρο
- 115 γρ. ντοματοπολτός
- 100 γρ. αυγά (περίπου 2 κομμάτια)
- 35 ml νερό

#### Ζυμαρικά ολικής άλεσης

- 400 γρ. αλεύρι ολικής άλεσης
- 260 γρ. αυγά (περίπου 6 κομμάτια)

#### Ζυμαρικά με σπανάκι

- 400 γρ. σιτάλευρο
- 160 γρ. σπανάκι
- 90 ml νερό

#### Ζύμη ζυμαρικών με σκληρό σιμιγδάλι

- 200 γρ. σιτάλευρο
- 200 γρ. σιμιγδάλι σκληρό
- 10 κουταλιές βραστό νερό
- 96 γρ. αυγά (περίπου 2 κομμάτια)

#### Ζύμη ζυμαρικών με φαγόπυρο

- 160 γρ. φαγόπυρο
- 240 γρ. σιτάλευρο
- 114 γρ. αυγά (περίπου 3 κομμάτια)
- 6 κουταλιές βραστό νερό

### Παρασκευή ζήμης

- Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ.
- Ζυμώστε με το ζυμωτήριο 4-6 λεπτά στη βαθμίδα 3.
- Εάν η μάζα είναι πολύ στεγνή, προσθέστε νερό. Η μάζα πρέπει να έχει πάρει τη μορφή συμπαγούς μπάλας.

### Βράσιμο ζυμαρικών

- Βάλτε τα ζυμαρικά σε αρκετό βραστό και αλατισμένο νερό (περίπου 4 λίτρα ανά ½ κιλό ζυμαρικά).
- Τα φρέσκα ζυμαρικά ανάλογα με το πάχος της ζύμης είναι έτοιμα σε 2-5 λεπτά (ανάλογα με τη ζύμη και τη στεγνότητα).
- Κατά τη διάρκεια του βρασμού ανακατέψτε τα προσεκτικά, στη συνέχεια χύστε τα ζυμαρικά σε ένα σουρωτήρι.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

---

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuar MUM9 (“OptiMUM” serisi) mutfak robotu için kullanılabilir. Mutfak robotunun kullanma kılavuzunu dikkate alınız.**

Bu aksesuarı kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız. Bu aksesuar aşağıdaki kullanım alanları için uygundur:

### **Hamur plakaları için makarna başlığı:**

Önceden hazır edilmiş hamurdan hamur plakaları yapmak içindir.

### **Şerit makarna için makarna başlığı:**

Önceden hazır edilmiş hamur plakalarından şerit makarna yapmak içindir. Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

---

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### **⚠ Yaralanma tehlikesi**

- Dönen parçaları kesinlikle tutmayınız ve buralara dokunmayınız. Çalışma sırasında merdanelerin arasına elinizi veya başka herhangi bir cismi sokmayınız. Saçlarınızı açmayınız veya bol kıyafetler giymeyiniz.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız. Konik dişliyi sadece siyah ana tahrikte kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken takınız veya çıkartınız.

### **⚠ Dikkat!**

- Gövdede veya merdanelerde yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz.
- Başlıkları sadece ürün ile birlikte teslim edilen konik dişli ile kullanınız.

### **⚠ Önemli!**

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 56

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

## Genel Bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

### → Resim A

- 1 **Konik dişli**
  - a Renkli işaretler (siyah)
  - b Kilitleme kolu
  - c Kilit açma tuşu
  - d Başlıklar için tahrik
- 2 **Hamur plakaları için makarna başlığı**
  - a Gövde
  - b Merdaneler
  - c Konik dişli bağlantısı
  - d Hamur kalınlığı ayar düğmesi
- 3 **Şerit makarna için makarna başlığı**
  - a Gövde
  - b Kesme merdanesi
  - c Konik dişli bağlantısı

## İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğu ve görünür bir hasar olmadığı kontrol edilmelidir. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → *“Temizlik ve bakım”* bkz. sayfa 56

## Renkli işaretler

Ana cihazın tahrikleri farklı renklere (siyah, sarı ve kırmızı) sahiptir. Bu renkli işaretler ayrıca aksesuar parçalarında da mevcuttur. Bu aksesuarı sadece **siyah** ana tahrik üzerinde ürün ile birlikte teslim edilen konik dişli ile kullanınız.

## Semboller ve işaretler

Hamur kalınlığı ayar düğmesinde 1 (ince) ile 8 (kalın) arasında sayılar gösterilir. Yukarıdaki işaret güncel ayarı gösterir.

## Hazırlık

- Aksesuarın kullanılabilmesi için, öncelikle istenen makarna hamuru mutfak robotu ile hazırlanmalı ve dinlenmeye bırakılmalıdır. → *“Tarifler”* bkz. sayfa 56
- Hamuru eşit parçalara ayırınız ve küçük şeritler halinde yuvarlayınız.

## Hamur kalınlığı ayarı

Hamur plakaları için makarna başlığında, merdanelerin mesafesini ve dolayısıyla da hamur kalınlığını 8 kademede ayarlamaya olanak veren bir ayar düğmesi mevcuttur.

### → Resim sırası B

1. Başlıktaki ayar düğmesini dışarı çekiniz.
2. Düğmeyi çevirerek istediğiniz kalınlık ayarını (8-1) yapınız.
3. Her zaman 8 ayarı ile başlayınız ve kademeli olarak daha ince ayarlara geçiniz.
4. Ayar düğmesini tekrar bırakınız.

### Dikkat!

Her zaman **8** kademesiyle başlayınız ve kalınlığı her seferinde sadece bir kademe düşürerek hamuru tekrar merdanelen geçiriniz.

### Hamur kalınlığı için tavsiyeler

3-4	Hamur plakaları yapmak için
1-2	Makarnaları kesmek için

## Kullanımı

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.
- Güvenlik nedeniyle, ön ve arka tahrik üzerine mutlaka tahrik sistemi koruyucu kapağını takınız.
- Çalışma sırasında merdanelerin arasına elinizi veya başka herhangi bir cismi sokmayınız.
- Saçlarınızı açmayınız veya bol kıyafetler giymeyiniz.

### Dikkat!

Başlıkları takarken veya kullanırken kesinlikle başlıklar üzerine basınç uygulamayınız! Konik dişli ve ana cihaz hasar görebilir.

### Önerilen hız değerleri

5	Hamur plakaları için
7	Geniş makarnalar için
M	Bu aksesuar ile kullanım için uygun değildir!

## Hamur plakalarının yapılması


### → Resim sırası

**Önemli:** Ana cihazı ana kılavuzda açıklanan şekilde hazırlayınız.

1. Konik dişliyi, kilitleme kolu açıkken ana tahrik üzerine gösterilen şekilde yerleştiriniz.
- Bilgi:** Cihazın sol tarafında çalışmak için konik dişli 180° döndürülerek de takılabilir.
2. Konik dişliyi, ana tahrik üzerine oturana kadar saat dönüş yönünde çeviriniz. Konik dişliyi kilitlemek için kilitleme kolunu tamamen kapatınız.
3. Hamur plakaları için makarna başlığını, konik dişlinin tahriki üzerine eğimli şekilde yerleştiriniz.
4. Duyulur şekilde yerine oturana kadar başlığı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.

### Dikkat!

Ünite artık dönmemelidir.

5. Ayar düğmesini dışarı çekiniz.
6. Ayar düğmesini 8 hamur kalınlık ayarına çeviriniz ve tekrar yerine oturtunuz.
7. Elektrik fişini prize takınız. Döner şalteri tavsiye edilen kademeye ayarlayınız.
8. Hamuru üstten başlık içine sokunuz ve tüm parçanın merdaneler arasından bir defa geçmesini sağlayınız.
- Bilgi:** Hamur merdanelerin arasına yapıştırsa yakl. 15-30 dakika kurummasını bekleyiniz. Ardından hamuru işlemeye devam edebilirsiniz.
9. Kalınlık 8 ayarını mutlaka kademeli şekilde düşürünüz.
10. Her yeni ayardan sonra, istediğiniz inceliğe gelene kadar hamur parçalarını bir kez daha merdanelerden geçiriniz.
11. İşiniz bittiğinde döner şalteri  konumuna çeviriniz. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
12. Emniyet tuşunu basılı tutunuz ve yerinden çıkana kadar başlığı saat dönüş yönünde çeviriniz.
13. Başlığı çıkartınız.

**Bilgi:** Makarna başlığı ile şerit makarnalar da yapabilirsiniz. → “*Makarnaların yapılması*” bkz. sayfa 56

14. Çalışma sona erdikten sonra: Konik dişlideki kilitleme kolunu açınız, konik dişliyi saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 56

### Bilgiler:

- Lazanya plakaları olarak kullanmak için, hamuru istediğiniz büyüklükte kesiniz ve hemen kullanınız veya parçaları kurumaya bırakınız.
- Hamur plakalarını Ravioli veya başka hamur işleri yapmak için de rahatlıkla kullanabilirsiniz.

## Makarnaların yapılması

Hamur plakalarından şerit makarnalar yapmak için aşağıdaki adımları uygulayınız.

- Hamur plakalarını istediğiniz makarna uzunluğunda kesiniz.
- Şerit makarna başlığını yerleştiriniz.
- Hamur plakalarını merdanelerden bir kez geçiriniz.

**Bilgi:** Makarnaları hemen hazırlayabilir veya saklamak için kurutabilirsiniz.

---

## Temizlik ve bakım

Kullandığınız aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Konik dişliyi ve makarna başlığını kesinlikle akan su altında ya da bulaşık makinesinde yıkamayınız.

## Konik dişlinin temizlenmesi

- Konik dişliyi yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.

## Makarna başlıklarının temizlenmesi

- Makarna başlıklarını kuru bir bez ve fırça ile temizleyiniz.
- Ciddi kirleri nemli bir bez ile siliniz ve kurulayınız.

---

## Tarifler

### Malzemeler

#### Yumurtalı makarna

- 400 g buğday unu
- 200 g yumurta (yakl. 5 adet)
- 55 g su

### Domatesli makarna

- 400 g buğday unu
- 115 g domates salçası
- 100 g yumurta (yakl. 2 adet)
- 35 g su

### Kepekli makarna

- 400 g kepekli un
- 260 g yumurta (yakl. 6 adet)

### İspanaklı makarna

- 400 g buğday unu
- 160 g ıspanak
- 90 g su

### Durum buğdayı irmikli makarna hamuru

- 200 g buğday unu
- 200 g durum buğdayı irmiği
- 10 çorba kaşığı kaynar su
- 96 g yumurta (yakl. 2 adet)

### Karabuğdaylı makarna hamuru

- 160 g karabuğday
- 240 g buğday unu
- 114 g yumurta (yakl. 3 adet)
- 6 çorba kaşığı kaynar su

## Hamurun yapılması

- Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.
- Yoğurma kancası ile 4-6 dakika süreyle Kademe 3 ayarında yoğurunuz.
- Hamur kütlesi çok kuruyorsa, su ilave ediniz. Hamur kütlesi kıvamlı bir top şekline getirilebilmelidir.

## Makarnaların pişirilmesi

- Makarnaları, içine tuz attığınız kaynayan suya koyunuz (her ½ kg makarna için yakl. 4 litre).
- Taze makarnalar, hamurun kalınlığına bağlı olarak 2-5 dakika arasında hazır olur (hamura ve hamurun ne kadar kuru olduğuna göre değişir).
- Pişirme sırasında dikkatlice karıştırınız., ardından makarnaları süzgece alınız.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.



---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze wyposażenie jest przeznaczone do robota kuchennego MUM9 (seria „OptiMUM“). Proszę przestrzegać instrukcji obsługi robota kuchennego.

Przystawki tej nie wolno używać z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Przystawka jest przeznaczona do następujących celów:

### **Przystawka do formowania płatów ciasta:**

do formowania płatów ze wstępnie przygotowanego ciasta.

### **Przystawka do makaronu typu tagliatelle:**

do wytwarzania makaronu typu tagliatelle z uprzednio uformowanych płatów ciasta.

Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

---

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **Niebezpieczeństwo zranienia**

- Nigdy nie zbliżać rąk do wirujących części. Podczas pracy nie wkładać rąk pomiędzy wałki i nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wałki. Nie nosić rozpuszczonych włosów lub szerokiego ubrania.
- Przystawki używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej. Przekładnię kątową stosować tylko przy czarnym napędzie głównym. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.

### **Uwaga!**

- Zwracać uwagę, aby w obudowie oraz w wałkach nie było żadnych ciał obcych.
- Przystawki używać tylko z dostarczoną przekładnią kątową.

### **Uwaga!**

Przystawkę należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 60

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A**

### 1 Przekładnia kątowa

- a Oznakowanie kolorem (czarne)
- b Dźwignia blokowania
- c Przycisk zwalniający
- d Napęd dla przystawek

### 2 Przystawka do formowania płatów ciasta

- a Obudowa
- b Wałki
- c Połączenie z przekładnią kątową
- d Gałka do regulacji grubości ciasta

### 3 Przystawka do makaronu typu tagliatelle

- a Obudowa
- b Wałki tnące
- c Połączenie z przekładnią kątową

## Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

### Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ **Rysunek A**

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 60

## Oznakowanie kolorami

Napędy urządzenia są oznaczone różnymi kolorami (czarnym, żółtym i czerwonym). Te same oznaczenia można znaleźć również na elementach akcesoriów. Tę przystawkę należy stosować tylko z dostarczoną przekładnią kątową na **czarnym** napędzie.

## Symbole i oznaczenia

Na gałce do regulacji grubości ciasta są umieszczone cyfry od 1 (cienkie) do 8 (grube). Znak znajdujący się u góry określa aktualne ustawienie.

## Przygotowanie

- Przed użyciem przystawki przygotować robotem kuchennym potrzebne ciasto na makaron oraz ew. pozostawić do wyrośnięcia. → „Przepisy kulinarne” patrz strona 60
- Ciasto podzielić na równe części i zrolować na małe paski.

## Ustawienie grubości ciasta

Przystawka do formowania płatów ciasta ma gałkę, która pozwala na ustawienie odległości między wałkami i tym samym 8 różnych grubości ciasta.

→ **Cykl rysunków B**

1. Odciągnąć gałkę regulacyjną od przystawki.
2. Obrócić na żadaną grubość (8-1).
3. Zawsze rozpoczynać od grubości 8 i stopniowo przechodzić na niższe grubości.
4. Zwolnić gałkę.

### Uwaga!

Zawsze zaczynać z pozycji **8** i zmniejszać grubość tylko poszczególnymi etapami, przepuszczając za każdym razem ciasto przez wałki.

### Zalecenia dla grubości ciasta

3-4	do wytwarzania tagliatelle
1-2	do cięcia makaronu

## Stosowanie

### ⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały zakończone.
- Ze względów bezpieczeństwa koniecznie stosować pokrywy osłaniające napęd przedni i tylny.
- Podczas pracy nie wkładać rąk pomiędzy wałki i nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wałki.
- Nie nosić rozpuszczonych włosów lub szerokiego ubrania.

### Uwaga!

Podczas instalowania i pracy nie wywierać nigdy nacisku na przystawkę! Mogłoby to spowodować uszkodzenie przekładni kątowej i korpusu urządzenia.

#### Zalecane prędkości

5	do płatów ciasta
7	do szerokiego makaronu
M	Nie jest przeznaczone do stosowania z tą przystawką!
↻	

## Formowanie płatów ciasta

### → Cykl rysunków

**Wskazówka:** robot kuchenny przygotować w sposób opisany w głównej instrukcji obsługi.

1. Ustawić przekładnię kątową z otwartą dźwignią blokowania na napędzie głównym, jak pokazano na rysunku.

**Wskazówka:** przekładnia kątowa może być również umieszczona w położeniu obróconym o 180°, aby pracować po lewej stronie urządzenia.

2. Obrócić przekładnię kątową zgodnie z ruchem zegara, aż przylgnie mocno do napędu głównego. Zamknąć całkowicie dźwignię blokowania, aby unieruchomić przekładnię kątową.
3. Przygotowaną przystawkę formowania płatów ciasta wsunąć skośnie na napęd przekładni kątowej.

4. Przekręcić przystawkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do głośnego zatrzaśnięcia.

### Uwaga!

Przystawka nie może dać się już obrócić.

5. Wyciągnąć gałkę regulacyjną.
6. Obrócić gałkę na pozycję 8 grubości ciasta i puścić.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Ustawić przełącznik obrotowy na zalecany zakres.
8. Wprowadzić ciasto w przystawkę od góry i przepuścić wszystkie części ciasta raz przez wałki.

**Wskazówka:** jeżeli ciasto przykleja się do wałków, poczekać 15-30 minut, aż nieco wyschnie. Potem można kontynuować wytwarzanie.

9. Zmniejszać grubość z pozycji 8 tylko stopniowo.
10. Po każdej zmianie ustawienia wałkować ciasto, aż osiągnie wymaganą grubość.
11. Po zakończeniu pracy ustawić przełącznik na **O**. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
12. Wcisnąć i przytrzymać przycisk zabezpieczający, a następnie obrócić przystawkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zwolni się.
13. Zdjąć przystawkę.

**Wskazówka:** ewentualnie kontynuować pracę z przystawką do makaronu tagliatelle. → „Wykonanie makaronu” patrz strona 60

14. Po zakończeniu pracy:

Otworzyć dźwignię blokowania na przekładni kątowej, obrócić przekładnię w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

- Wyczyścić wszystkie części bezpośrednio po użyciu.

→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 60

### Wskazówki:

- W celu użycia jako płaty na lasagne, pociąć ciasto na kawałki o potrzebnej wielkości i natychmiast wykorzystać lub pozostawić do wyschnięcia.
- Płaty ciasta mogą być dalej przetwarzane na ravioli i wiele innych dań makaronowych.

### Wykonanie makaronu

Aby z płatów ciasta wykonać tagliatelle, należy postępować w następujący sposób.

- Pociąć płaty ciasta na makaron o żądanej długości.
- Użyć przystawki do makaronu typu tagliatelle.
- Przepuścić płaty ciasta jeden raz przez wałki.

**Wskazówka:** następnie makaron można od razu przyrządzić lub poddać wysuszeniu w celu przechowania.

---

## Czystczenie i pielęgnacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.

### Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nigdy nie myć przekładni kątowej i przystawek do makaronu pod bieżącą wodą lub w zmywarce do naczyń.

### Czystczenie przekładni kątowej

- Wytrzeć przekładnię kątową miękką, wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

### Czystczenie przystawek do makaronu

- Przystawki do makaronu czyścić tylko suchą szmatką i pędzlem.
- W przypadku większego zabrudzenia użyć wilgotnej szmatki, a następnie pozostawić do wyschnięcia.

---

## Przepisy kulinarne

### Składniki

#### Makaron jajeczny

- 400 g mąki pszennej
- 200 g jajek (ok. 5 sztuk)
- 55 g wody

#### Makaron pomidorowy

- 400 g mąki pszennej
- 115 g koncentratu pomidorowego
- 100 g jajek (ok. 2 sztuk)
- 35 g wody

#### Makaron razowy

- 400 g mąki razowej
- 260 g jajek (ok. 6 sztuk)

#### Makaron ze szpinakiem

- 400 g mąki pszennej
- 160 g szpinaku
- 90 g wody

#### Ciasto na makaron z mąki semolina

- 200 g mąki pszennej
- 200 g mąki semolina (z pszenicy durum)
- 10 łyżek wrzącej wody
- 96 g jajek (ok. 2 sztuk)

#### Ciasto na makaron z mąki gryczanej

- 160 g mąki gryczanej
- 240 g mąki pszennej
- 114 g jajek (ok. 3 sztuk)
- 6 łyżek wrzącej wody

### Przygotowanie ciasta

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zagniatą hakiem do zagniatania przez 4-6 minut na zakresie 3.
- Gdy masa jest zbyt sucha, dodać trochę wody. Masa musi nabrać kształtu kuli o stałej konsystencji.

### Gotowanie makaronu

- Włożyć makaron do wrzącej i posolonej wody (ok. 4 litrów na ½ kg makaronu).
- Świeży makaron jest gotowy w ciągu 2-5 minut (w zależności od rodzaju ciasta, jego grubości i stopnia wysuszenia).
- Podczas gotowania ostrożnie mieszać, na koniec odcedzić makaron w durszlaku.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для кухонного комбайна MUM9 (серія «OptiMUM»). Дотримуйтеся інструкції з експлуатації кухонного комбайна.**

Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Застосовуйте тільки сумісні деталі. Це приладдя підходить для таких цілей:

### **Насадка для листів тіста:**

для виготовлення листів тіста при приготовленого тіста.

### **Насадка для широкої локшини:**

для виготовлення широкої локшини з листів тіста.

Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

---

## Правила техніки безпеки

### **⚠ Небезпека травмування**

- Ніколи не торкайтеся обертових деталей. Під час роботи не торкайтеся валиків руками, а також не вставляйте між валиками ніяких предметів. Заборонено носити розпущене волосся та надто вільний одяг.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні. Використовуйте кутовий редуктор тільки на чорному головному приводі. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.

### **⚠ Увага!**

- Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в корпусі та валиках не було сторонніх предметів.
- Насадки використовуйте тільки з кутовим редуктором, який входить до комплекту поставки.

### **⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. ➔ «Очищення та догляд» див. стор. 64

## Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

### → Малюнок А

#### 1 Кутовий редуктор

- a Кольорове маркування (чорне)
- b Запірний важіль
- c Кнопка розблокування
- d Привод для насадок

#### 2 Насадка для макаронних виробів для листів тіста

- a Корпус
- b Валики
- c З'єднання з кутовим редуктором
- d Регулятор товщини тіста

#### 3 Насадка для широкої локшини

- a Корпус
- b Ріжучі валики
- c З'єднання з кутовим редуктором

## Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

### Увага!

Заборонено вводити в експлуатацію пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.

### → Малюнок А

- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Очищення та догляд» див. стор. 64

## Кольорове маркування

Приводи основного блока мають різні кольори (чорний, жовтий і червоний). Таке кольорове маркування можна побачити також на приладді. Дане приладдя використовуйте тільки на **чорному** головному приводі з кутовим редуктором, який входить до комплекту поставки.

## Символи та позначки

На регуляторі товщини тіста зображені числа від 1 (тонке) до 8 (товсте).

Позначка вгорі відображає поточне налаштування.

## Підготовка

- Перед використанням приладдя слід приготувати за допомогою кухонного комбайна бажане тісто для макаронних виробів і, за потреби, дати йому вилежатися. → «Рецепти» див. стор. 64
- Розріжте тісто на рівні частини та розкачайте на малі стрічки.

## Регулювання товщини тіста

Насадка для листів тіста оснащена регулятором, за допомогою якого можна встановити відстань між валиками і, таким чином, регулювати товщину тіста на 8 ступенях.

### → Ряд малюнків Б

1. Відтягніть регулятор від насадки.
2. Поверніть її на значення бажаної товщини (8-1).
3. Завжди починайте з товщини 8 і крок за кроком встановлюйте меншу товщину.
4. Відпустіть регулятор.

### Увага!

Завжди починайте зі ступеня 8, зменшуйте товщину окремими кроками та знову перепускайте тісто.

### Рекомендації щодо товщини тіста

3-4	для виготовлення листів тіста
1-2	для різання локшини

## Застосування

### **⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

- Вставте штепсельну вилку в розетку, якщо виконано усі операції з підготовки приладу до роботи.
- З міркувань безпеки обов'язково встановлюйте захисну кришку привода на передній та задній привод.
- Під час роботи не торкайтеся валиків руками, а також не вставляйте між валиками ніяких предметів.
- Заборонено носити розпущене волосся та надто вільний одяг.

### **Увага!**

Під час встановлення та використання насадок не прикладайте сили! Так можна пошкодити кутовий редуктор та основний блок.

#### Рекомендована швидкість

<b>5</b>	для листів для лазаньї
<b>7</b>	для широкої локшини
<b>M</b>	Не придатний для використання з даним приладдям!
<b>↻</b>	

## Виготовлення листів тіста

### → Ряд малюнків **☑**

**Важливо:** підготуйте основний блок згідно з описом в основній інструкції.

1. Установіть на головний привод кутовий редуктор з відкритим запірним важелем відповідно до зображення на малюнку.
- Вказівка:** кутовий редуктор можна також встановити, повернувши на 180°, щоб працювати зліва від приладу.
2. Поверніть кутовий редуктор за годинниковою стрілкою, щоб він надійно сів на головний привод. Повністю закрийте запірний важіль, щоб застопорити кутовий редуктор.
3. Установіть насадку для листів тіста на привод кутового редуктора у нахиленому положенні.
4. Насадку поверніть проти годинникової стрілки до її чутної фіксації в пазі.

### **Увага!**

Насадка більше не повинна прокручуватися.

5. Витягніть регулятор.
6. Поверніть регулятор на ступінь 8 та зафіксуйте його.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Поверніть поворотний перемикач у рекомендоване положення.
8. Тісто введіть зверху у насадку і перепустіть всі смужки ще раз через валики.

**Вказівка:** якщо тісто клеїться до валиків, тоді підсушіть його приблизно 15-30 хвилин. Потім Ви можете продовжити переробку.

9. Тепер поступово зменшуйте товщину, починаючи зі ступеня 8.
10. Після кожного регулювання тісто слід перепускати через валики, поки не буде досягнуто бажаної товщини.
11. По завершенні роботи встановіть поворотний перемикач у положення **○**. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
12. Утримуйте аварійну кнопку у натиснутому стані і обертайте насадку за годинниковою стрілкою, поки вона не викрутиться.
13. Зніміть насадку.

**Вказівка:** за потреби продовжуйте роботу з насадкою для широкої локшини.

→ «Виготовлення локшини» див. стор. 64

14. По завершенні роботи: Відкрийте запірний важіль на кутовому редукторі, поверніть кутовий редуктор проти годинникової стрілки та зніміть його.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Очищення та догляд» див. стор. 64

### Вказівки:

- У випадку використання тіста у якості листів для лазаньї його слід розрізати на шматки бажаних розмірів. Їх можна відразу ж застосовувати для приготування страви або ж поставити сушитися.
- Листи тіста можна також використувати для приготування равіолі та багатьох інших макаронних блюд.

### Виготовлення локшини

Для переробки листів тіста в широку локшину слід діяти наступним чином.

- Поріжте листи тіста на бажану довжину.
- Установіть насадку для широкої локшини.
- Перепустіть листи тіста один раз через валики.

**Вказівка:** локшину можна відразу ж після цього приготувати або висушити для подальшого зберігання.

## Очищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно очистити після кожного використання.

### Увага!

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять спирт.
- Не використовуйте гострі, кінчасті або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки чи абразивні засоби для чищення
- Кутовий редуктор і насадки для приготування локшини забороняється мити під проточною водою або ж у посудомийній машині.

### Очищення кутового редуктора

- Протріть кутовий редуктор вологою м'якою ганчіркою та залиште сохнути.

## Очищення насадок для приготування локшини

- Насадки для приготування локшини витріть сухою ганчіркою і очистіть пензлем.
- У випадку сильного забруднення застосовуйте вологу ганчірку, після чого залиште їх сохнути.

---

## Рецепти

### Інгредієнти

#### Яєчна локшина

- 400 г пшеничного борошна
- 200 г яєць (прибл. 5 шт.)
- 55 г води

#### Томатна локшина

- 400 г пшеничного борошна
- 115 г томатної пасты
- 100 г яєць (прибл. 2 шт.)
- 35 г води

#### Цільнозернова локшина

- 400 г цільнозернового борошна
- 260 г яєць (прибл. 6 шт.)

#### Шпинатна локшина

- 400 г пшеничного борошна
- 160 г шпинату
- 90 г води

#### Тісто для локшини з твердих сортів пшениці

- 200 г пшеничного борошна
- 200 г борошна з твердих сортів пшениці
- 10 ст. л. киплячої води
- 96 г яєць (прибл. 2 шт.)

#### Тісто для локшини з гречкою

- 160 г гречки
- 240 г пшеничного борошна
- 114 г яєць (прибл. 3 шт.)
- 6 ст. л. киплячої води



## Приготування тіста

- Покласти всі інгредієнти в чашу.
- Замішувати гачком для замішування 4-6 хвилин на ступені 3.
- Якщо маса занадто суха, додати води. Маса повинна сформуватися у щільну кулю.

## Варіння локшини

- Локшину покласти у киплячу посолену воду (прибл. 4 л на  $\frac{1}{2}$  кг локшини).
- Свіжу локшину слід відповідно до товщини варити протягом 2-5 хвилин (залежно від виду тіста та від того, наскільки воно сухе).
- Під час варіння локшину обережно перемішувати, а потім помістити в сито.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

---

## Использование по назначению

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

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

### **Приставка для формования листов теста:**

для формования листов из заранее приготовленного теста.

### **Приставка для приготовления лапши:**

для формования лапши из заранее приготовленного теста.

Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

---

## Указания по технике безопасности

### **⚠ Не исключена опасность травмирования**

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

### **⚠ Внимание!**

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

### **⚠ Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 69

## Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок А**

### 1 Угловая передача

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

### 2 Приставка для формования листов теста

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

### 3 Приставка для приготовления лапши

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

## Перед первым использованием

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

### Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

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

→ **Рисунок А**

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 69

## Цветная маркировка

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

## Символы и метки

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

## Подготовка

- Перед использованием принадлежности приготовьте с помощью кухонного комбайна нужное тесто для макаронных изделий и, если потребуется, оставить для отлежки. → «Рецепты» см. стр. 69
- Разделите тесто на равные части и сверните небольшими полосками.

## Установка толщины теста

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

→ **Ряд рисунков В**

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

### Внимание!

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

### Рекомендации по толщине теста

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

## Применение


### **⚠ Не исключена опасность травмирования!**

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

### **Внимание!**

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

### Рекомендации по настройке скорости

<b>5</b>	для листов теста
<b>7</b>	для широкой лапши
<b>M</b>	Для использования с этой принадлежностью непригодны!
	

## Приготовление листов теста

### → Ряд рисунков

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

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

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

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

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

### **Внимание!**

Приставка больше не должна вращаться.

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

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

9. Поэтапно уменьшайте толщину со ступени 8.
  10. После каждой новой установки пропускайте куски теста через валики до достижения нужной толщины.
  11. После окончания работы установите поворотный переключатель в положение **O**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
  12. Держа нажатой разблокирующую кнопку, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
  13. Снимите приставку.
- Указание.** Если потребуется, продолжите переработку с использованием приставки для приготовления лапши. → «Приготовление лапши» см. стр. 69
14. После окончания работы:
    - откройте запирающий рычаг на угловой передаче, поверните угловую передачу против часовой стрелки и снимите ее.
    - Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 69

**Указания.**

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

**Приготовление лапши**

Для переработки листов теста с целью приготовления лапши выполните следующее.

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

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

**Очистка и уход**

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

**Внимание!**

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

**Очистка угловой передачи**

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

**Очистка приставок для приготовления макаронных изделий**

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

**Рецепты****Ингредиенты****Яичные макаронные изделия**

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

**Томатные макаронные изделия**

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

**Цельнозерновые макаронные изделия**

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

**Шпинатные макаронные изделия**

- 400 г пшеничной муки
- 160 г шпината
- 90 г воды

**Макаронное тесто из твердых сортов пшеницы**

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

**Тесто для макаронных изделий с гречкой**

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

## **Приготовление теста**

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

## **Варка макаронных изделий**

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

Оставляем за собой право на внесение изменений.

**إنتاج المكرونة**

لاستخدام ألواح العجين في صنع المكرونة الشريطية، اتبع الآتي.

- قطع ألواح العجين بالطول المطلوب للمكرونة.
- ركب التجهيزة الأمامية لمكرونة باستا الخاصة بالمكرونة الشريطية.
- قم بتمرير ألواح العجين مرة واحدة بين الأسطوانات.

**تنبيه:** يمكن بعدها مباشرة إعداد المكرونة، أو تجفيفها من أجل الحفظ.

**التنظيف والعناية بالجهاز**

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

**تنبيه هام!**

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- لا تنظف ترس الزاوية ولا التجهيزة الأمامية لمكرونة باستا أبداً تحت ماء منساب ولا في غسالة الأواني.

**تنظيف ترس الزاوية**

- امسح ترس الزاوية بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففه.

**تنظيف التجهيزات الأمامية لمكرونة باستا**

- قم بتنظيف التجهيزات الأمامية لمكرونة باستا باستخدام منشفة جافة وفرشاة.
- في حالة الاتساخات الشديدة استخدام منشفة مبللة ثم جفف بعد ذلك.

**وصفات****المكونات****مكرونة البيض**

- 400 جم دقيق قمح
- 200 جم بيض (حوالي 5 قطع)
- 55 جم ماء

**مكرونة الطماطم**

- 400 جم دقيق قمح
- 115 جم معجون طماطم
- 100 جم بيض (حوالي 2 قطع)
- 35 جم ماء

**مكرونة بدقيق الحبوب الكاملة**

- 400 جم دقيق حبوب كاملة
- 260 جم بيض (حوالي 6 قطع)

**مكرونة السبانخ**

- 400 جم دقيق قمح
- 160 جم سبانخ
- 90 جم ماء

**عجين مكرونة مع السميد**

- 200 جم دقيق قمح
- 200 جم سميد
- 10 ملاعق أكل ماء مغلي
- 96 جم بيض (حوالي 2 قطعة)

**عجين مكرونة بالحنطة السوداء**

- 160 جم حنطة سوداء
- 240 جم دقيق قمح
- 114 جم بيض (حوالي 3 قطع)
- 6 ملاعق أكل ماء مغلي

**صنع المكرونة**

- ضع كافة المكونات في الوعاء.
- ثم قم بعجن المكونات باستخدام كلاب العجين على الدرجة 3 لمدة حوالي 4-6 دقائق.
- عندما يكون المعجون جافاً أضف بعض الماء. ينبغي أن يتشكل المعجون ليكون كرة صلبة.

**سلق المكرونة**

- ادخل المكرونة في ماء مغلي ومُملح بشكلٍ كافٍ (حوالي 4 لتر لكل ½ كجم مكرونة).
- تصبح المكرونة الطازجة جاهزة خلال 2-5 دقائق حسب سُمك العجين (وحسب نوع العجين ودرجة الجفاف).
- قلب بحرص أثناء السلق، ثم صفّي المكرونة في مصفاة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

## الاستخدام

### ⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.
- لا تقترب من الأسطوانات أثناء العمل ولا تضع شيئاً بينها.
- لا تتركي شعرك مسترسلاً ولا ترتدي ملابس فضفاضة.

### تنبيه هام!

عند التركيب والاستخدام لا تضغط أبداً على التجهيزة الأمامية. فقد تحدث أضرار بترس الزاوية والجهاز الرئيسي.

### توصيات السرعة

5	من أجل ألواح العجين
7	من أجل المكرونة العريضة
M	غير مناسب للاستخدام مع هذا الملحق
↻	الإضافي!

## إنتاج ألواح العجين

### ← متوالية الصور [C]

هام: قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي.

1. ركب ترس الزاوية - مع جعل ذراع الغلق مفتوحاً كما هو موضح - على المحرك الرئيسي.
- تنبيه: يمكن أيضاً تركيب ترس الزاوية مع لفة بمقدار 180 درجة، من أجل العمل على الجهة اليسرى للجهاز.
2. لف ترس الزاوية في اتجاه عقارب الساعة، حتى يستقر تماماً على المحرك الرئيسي. وأغلق ذراع الغلق كلياً حتى تثبت ترس الزاوية في مكانه.
3. ركب التجهيزة الأمامية لمكرونة باستا الخاصة بألواح العجين في وضع مائل على محرك ترس الزاوية.
4. بعد ذلك لف التجهيزة الأمامية في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تثبت محدثة صوت.

### تنبيه هام!

حيث ينبغي ألا تتمكن الأداة من اللف.

5. اسحب زر الضبط للخارج.
6. قم بلف زر الضبط حتى درجة سُمك عجين 8، ثم اتركه.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
8. أدخل العجين من الأعلى في التجهيزة الأمامية، وقم بتمرير جميع القطع مرة واحدة خلال الأسطوانات.
- تنبيه: عندما يلتصق العجين بالأسطوانات، اتركه يجف لمدة 15-30 دقيقة. وبعد ذلك يمكنك الاستمرار في الإنتاج.
9. ابدأ الآن في تقليل السُمك من الموضع 8.
10. ينبغي فرد قطع العجين بين الأسطوانات بعد كل عملية ضبط جديدة، حتى الوصول إلى السُمك المطلوب.
11. عند الانتهاء من العمل، اضبط المفتاح الدوار على الوضع 0. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
12. اضغط بثبات على زر التأمين، ولف التجهيزة الأمامية في اتجاه عقرب الساعة أثناء الضغط حتى تنفك.
13. انزع التجهيزة الأمامية.
- تنبيه: واصل العمل حسب الحاجة باستخدام التجهيزة الأمامية لمكرونة باستا الخاصة بالمكرونة الشريطية.
- ← «إنتاج المكرونة» انظر صفحة ar-4
14. بعد انتهاء العمل:  
افتح ذراع الغلق الموجود بترس الزاوية، وأدر ترس الزاوية في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-4

### إرشادات:

- للاستخدام كألواح اللازانيا، قَطِّع العجين إلى قطع بالحجم المطلوب، واستخدمها سريعاً أو اتركها حتى تجف.
- كما يمكن استخدام ألواح العجين لصنع فطائر رافيول وغيرها الكثير من أنواع المكرونة الأخرى.



## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

## ← الصورة A

## 1 ترس زاوية

a العلامات والرموز الملونة (أسود)

b ذراع الغلق

c زر تحرير القفل

d محرك للتجهيزات الأمامية

## 2 تجهيزة أمامية لمكرونة باستا من أجل ألواح العجين

a جسم الاحتواء

b الأسطوانات

c الرابط بترس الزاوية

d زر ضبط سُمك العجين

## 3 تجهيزة أمامية لمكرونة باستا من أجل المكرونة الشريطية

a جسم الاحتواء

b أسطوانات القطع

c الرابط بترس الزاوية

## العلامات والرموز الملونة

محركات الجهاز الأساسي تحمل ألواناً متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضاً على الكماليات. لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا مع ترس الزاوية وعلى المحرك الرئيسي الأسود.

## الرموز والعلامات

توجد أرقام مكتوبة على زر ضبط سُمك العجين من 1 (رفيع) إلى 8 (سميك). بينما تشير العلامة بالأعلى إلى الوضع المضبوط عليه حالياً.

## التحضير

- قبل استخدام الملحق الإضافي حَضِّر عجين المكرونة المعني باستخدام ماكينة المطبخ واتركه يبرد حسب الحاجة. ← «وصفات» انظر صفحة ar-4
- قَسِّم العجين إلى قطع متساوية، وافرده إلى شرائط صغيرة.

## ضبط سُمك العجين

تحتوي التجهيزة الأمامية لمكرونة باستا الخاصة بألواح العجين على زر ضبط ينيح ضبط المسافة بين الأسطوانات ومن ثم ضبط سُمك العجين على 8 درجات.

## ← متوالية الصور B

1. اسحب زر الضبط من التجهيزة الأمامية للخارج.
2. قم بلفه حتى تصل إلى السُمك المطلوب (8-1).
3. ابدأ دائماً بالسُمك 8 ثم اضبط تدريجياً على سُمك أقل.
4. اترك زر الضبط.

## تنبيه هام!

ابدأ دائماً بالدرجة 8، ثم قلل السُمك بخطوات مفردة فقط، ثم ابدأ تمرير العجين من جديد.

## توصيات بشأن سُمك العجين

4-3	لإنتاج قطع ألواح العجين
2-1	لنقطيع المكرونة

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

## تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقاً تكميلياً متضرراً!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-4

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق مناسب لأغراض الاستخدام التالية:

تجهيزه أمامية لمكرونة باستا من أجل ألواح العجين:

من أجل تشكيل ألواح المصنوعة من العجين المجهز مسبقاً.

تجهيزه أمامية لمكرونة باستا من أجل المكرونة الشريطية:

لتشكيل ألواح العجين المجهزة مسبقاً للحصول على مكرونة شريطية.

لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

- يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. لا تقترب من الأسطوانات أثناء العمل ولا تضع شيئاً بينها. لا تترك شعرك مسترسلاً ولا ترتدي ملابس فضفاضة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم ناقل الحركة الزاوي سوى على المحرك الرئيسي الأسود. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

### ⚠️ تنبيه هام!

- احرص على ألا يوجد جسم غريب في جسم الاحتواء أو الأسطوانات.
- لا تستخدم التجهيزات الأمامية سوى مع ترس الزاوية المرفق.

### ⚠️ هام!

- يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-4





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

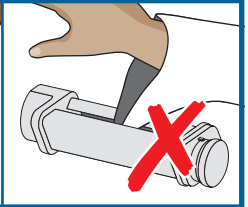
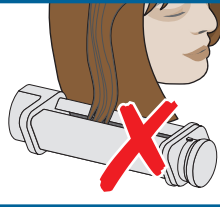
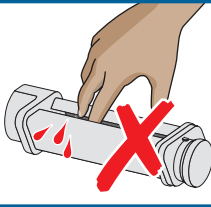
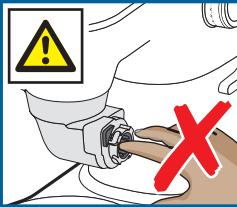
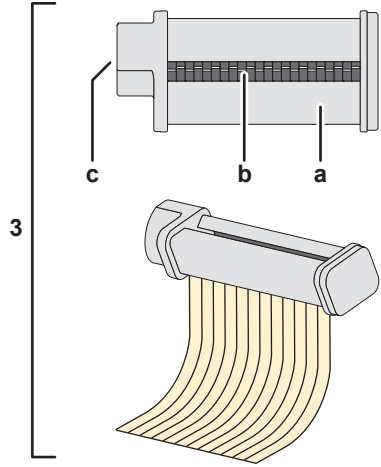
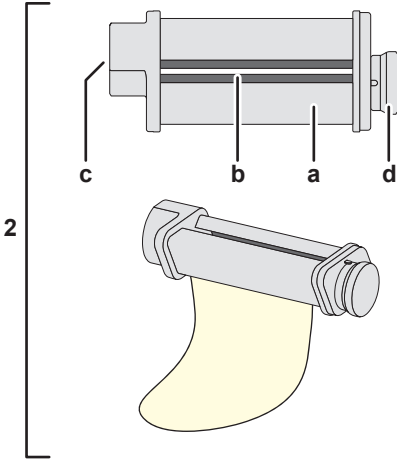
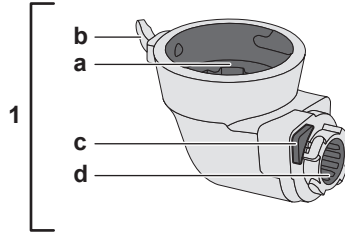
GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



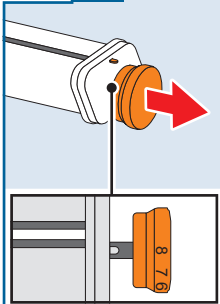
**8001110986 (9802)**

A

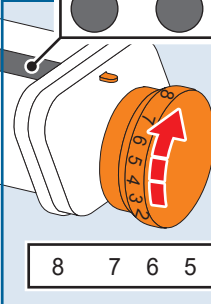


B

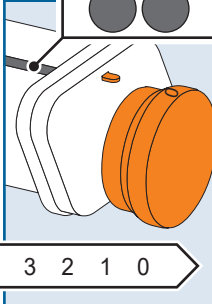
1



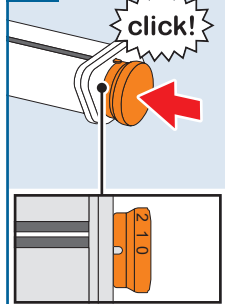
2



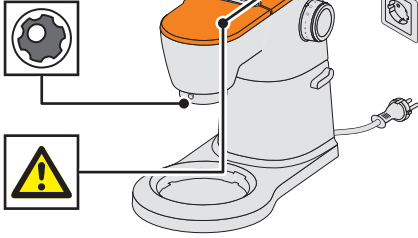
3



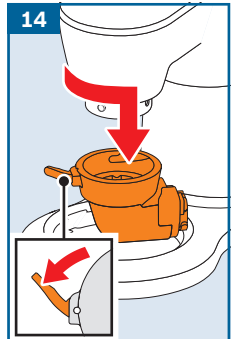
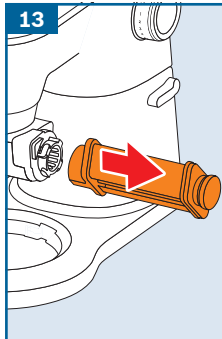
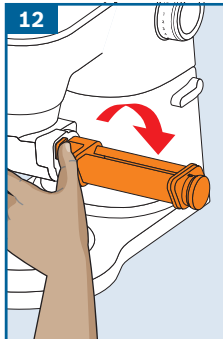
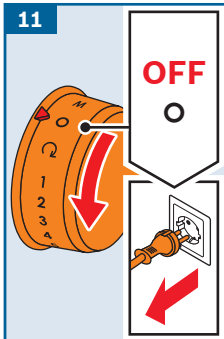
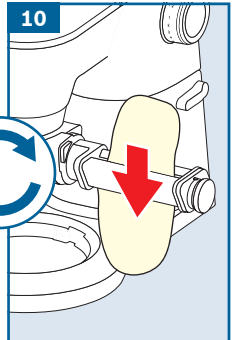
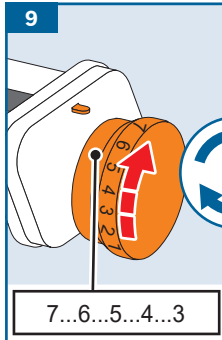
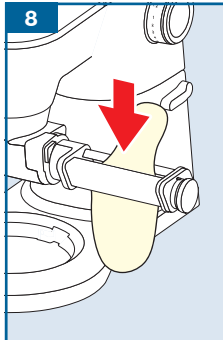
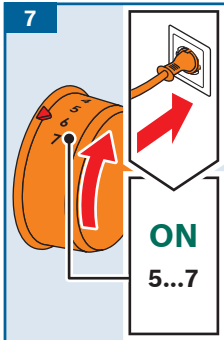
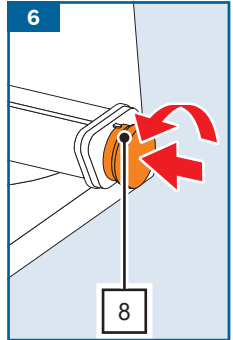
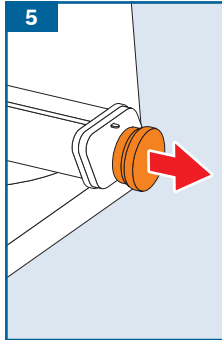
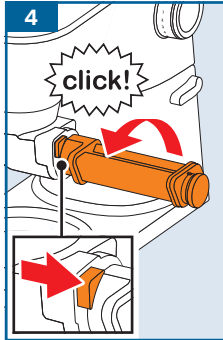
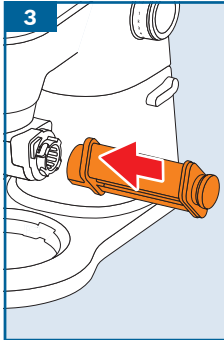
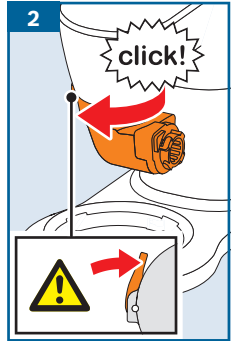
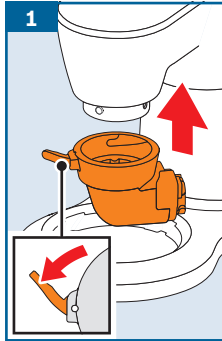
4



C



MUM9



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>