



BOSCH



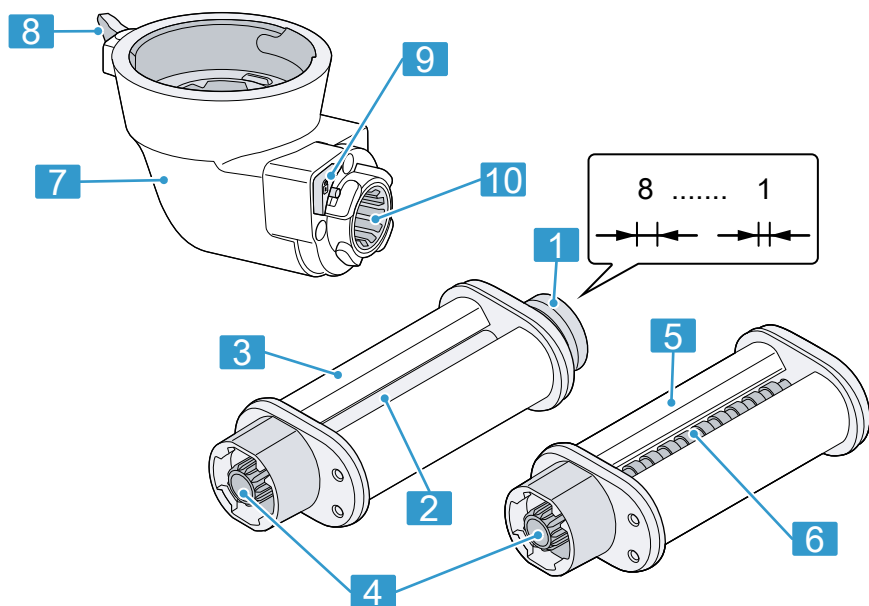
Regisztrálja
készülékét most a
MyBosch online
felületen, és szerezzen
ingyenes előnyöket:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

PastaPassion

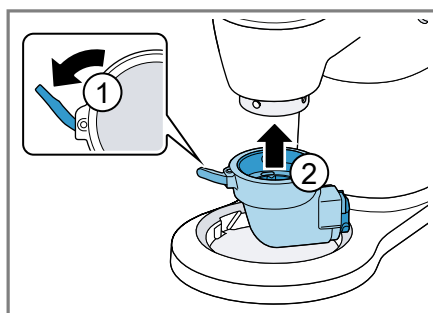
MUZ9PP1

[hu] Használati útmutató

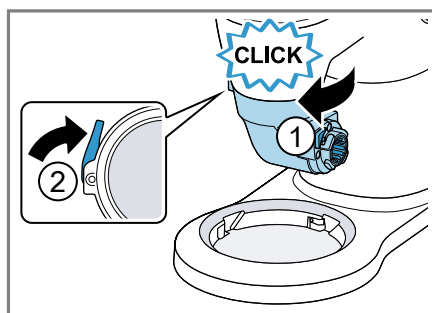




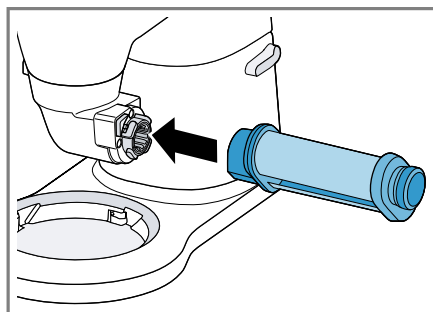
1



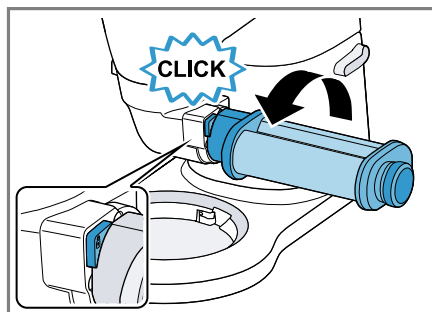
2



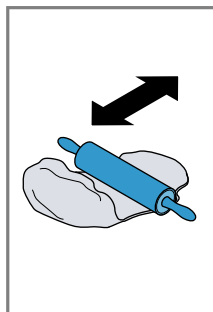
3



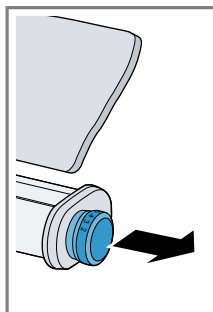
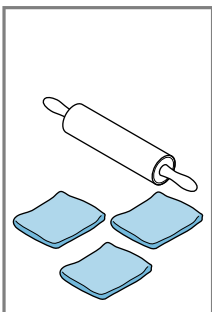
4



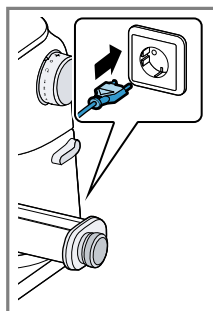
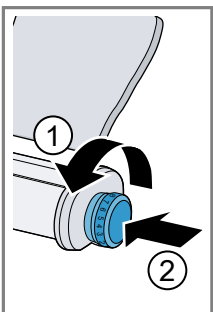
5



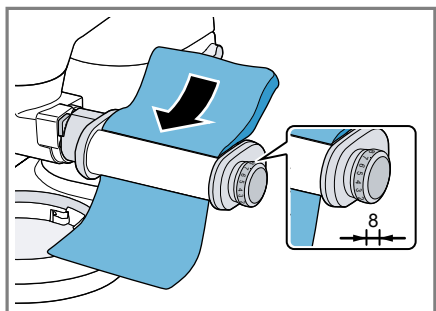
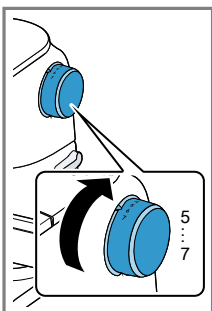
6



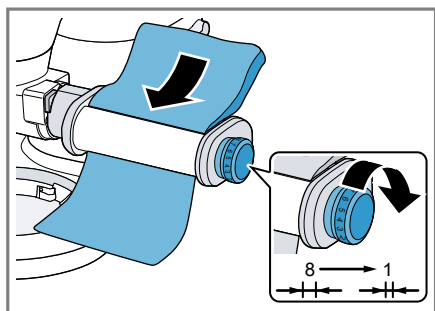
7



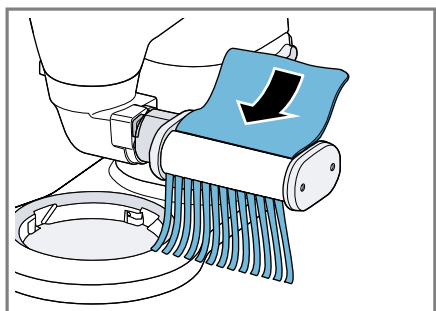
8



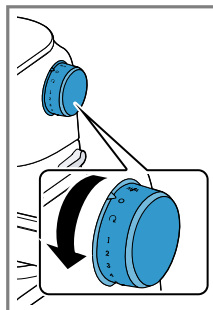
9



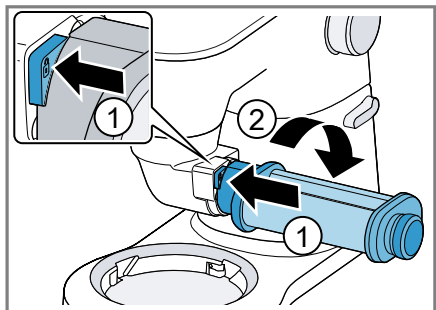
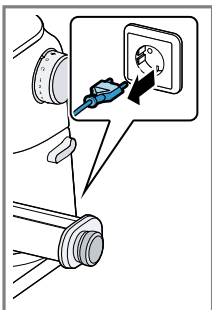
10



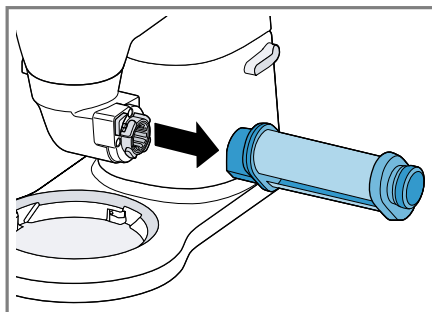
11



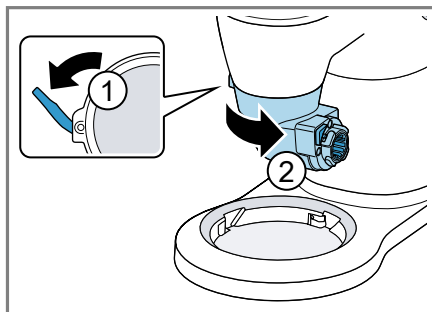
12



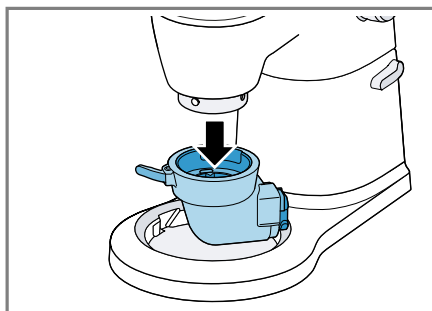
13



14



15



16

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗

17

Biztonság

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Vegye figyelembe az alapgép utasításában foglaltakat.

A tartozékokat csak:

- a MUMS8, MUM9 sorozat konyhagépeivel használja.
 - eredeti alkatrészekkel és tartozékokkal.
 - Szélesmetéltlapok és széles metéltek előkészítéséhez.
- ▶ Tartsa távol a kezét, haját, ruháját és egyéb eszközöket a forgó alkatrészekről.
- ▶ Ne nyúljon a hengerek közé.
- ▶ Soha ne az alapgépen szerelje össze a tartozékot!
- ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (kon-nektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékot kizárólag az arra tervezett munkahelyzetben, és a mellékelt univerzális adapterrel használja.

Dologi károk elkerülése

- ▶ Ne tegyen a hengerek közé semmilyen tárgyat.

Áttekintés

→ Ábra **1**

1	Beállítógomb
2	Hengerek
3	Tésztakészítő élőtét metéltlapokhoz
4	Csatlakozó az univerzális adapterhez
5	Tésztakészítő élőtét széles metélthez
6	Vágóhengerek
7	Univerzális adapter
8	Zárókar
9	Kioldógomb
10	Hajtómű

Szimbólumok

Szimbólum	Leírás
	Zár nyitása
1	1-es tésztavastagság (vékony)
8	8-as tésztavastagság (vastag)

Hogyan használja a tartozékokat?

Kövesse a képes útmutatót.

Univerzális adapter és tartozék felszerelése az alapgépre

→ Ábra **2** - **5**

Tészta előkészítése

Előfeltétel: Mielőtt a tartozékot használná, a konyhai robotgéppel készítse elő a kívánt tésztát, és esetleg pihentesse.

→ "Tészta készítése", Oldal 6

→ Ábra **6**

Tésztaalapok készítése és további feldolgozása

Megjegyzések

- Mindig a 8. fokozattal kezdje, és csak lépésenként csökkentse a vastagságot. Újra engedje át a tésztát.
- Lasagnalapok készítéséhez válassza 3–4. fokozatot.
A tészta további feldolgozásához metéltformává az 1–2. fokozatot válassza ki.
- Lasagnalapok készítéséhez az 5. sebességfokozatot válassza ki.
A további feldolgozáshoz tésztaformává válassza ki a 7. sebességfokozatot.

→ Ábra **7** - **12**

A munka befejezése után

→ *Ábra* **13** - **16**

A gép és az alkatrészek tisztítása

- ▶ Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.
→ *Ábra* **17**

Receptek és példák a használatra

Tészta készítése

1. Helyezze a kívánt hozzávalókat egy táliba.
2. **Megjegyzés:** Ha a massa túl száraz, öntsön hozzá vizet.
A tésztagyúróval 4-6 percig a 3-as fokozaton gyúrja.
- ✓ A massa szilárd golyóvá állt össze.
3. Az elkészített tésztát ossza adagokra és nyújtsa ki.
→ *Ábra* **6**

Alkalmazási példák

Itt olyan példarecepteket talál, amelyeket kifejezetten az Ön készülékéhez dolgoztunk ki.

Recept	Hozzávalók
Tojásos tészta	■ 400 g búzaliszt ■ 200 g tojás (kb. 5 darab) ■ 55 g víz
Paradicsomos metélt	■ 400 g búzaliszt ■ 115 g sűrített paradicsom ■ 100 g tojás (kb. 2 darab) ■ 35 g víz
Korpás metélt	■ 400 g teljes kiőrlésű liszt ■ 260 g tojás (kb. 6 darab)
Spenótos metélt	■ 400 g búzaliszt ■ 160 g spenót ■ 90 g víz
Metélt tészta kemény búzadarával	■ 200 g búzaliszt ■ 200 g kemény búzadara ■ 10 ek. forrásban lévő víz ■ 100 g tojás (kb. 2 darab)
Hajdínás metélt	■ 160 g hajdina ■ 240 g búzaliszt ■ 150 g tojás (kb. 3 darab) ■ 6 ek. forrásban lévő víz

Metélt főzése

1. A metélteket helyezze kellő mennyiségű forrásban lévő sózott vízbe (kb. 4 liter 1/2 kg metélthez).
- ✓ A friss metélt a tészta vastagságától függően 2-5 perc alatt elkészül (a tésztától és a szárazságtól függően).
2. Főzés közben óvatosan keverje meg, az után szűrje le a metéltet.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line followed by a dashed line, and repeating this pattern down the page.



Köszönjük, hogy Bosch háztartási készüléket vásárolt!

Regisztrálja most készülékét a MyBosch online felületen, és élvezze az alábbi előnyöket:

- Szakértői javaslatok és tippek a készülékéhez
- Opciók garanciahosszabbításhoz
- Kedvezmények tartozékokra és pótalkatrészekre
- Digitális használati utasítás és az összes készülékadat kéznél van
- Könnyű hozzáférés a Bosch háztartási készülékek vevőszolgálatához

Ingyenes és egyszerű regisztráció - mobiltelefonon is:

www.bosch-home.com/welcome



Segítségre van szüksége? Itt megtalálja.

Szakértői tanácsadás a(z) Bosch háztartási készülékeivel kapcsolatban, támogatás problémák esetén vagy a(z) Bosch-szakértők által végzett javítás.

Tudjon meg mindent a sokféle lehetőségről, hogy a(z) Bosch Önt hogyan tudja támogatni:

www.bosch-home.com/service

Az összes ország elérhetősége a mellékelt szolgáltatásjegyzékben található.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001339616 (051113)

hu