

Înregistrați-vă noul aparat Bosch acum:
bosch-home.ro/mybosch

Accesorii pentru paste

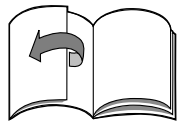
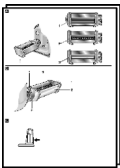
MUZ5NV1
MUZ5NV2
MUZ5NV3



BOSCH

Manual de utilizare

Q4ARBI0200



Pentru siguranța dumneavoastră

Acest accesoriu a fost conceput pentru aparatul de procesat alimente MUM5... . Respectați instrucțiunile de utilizare pentru aparatul de procesat alimente. Accesoriul pentru paste MUZ5NV1 este adecvat pentru modelarea foilor de aluat din aluat preparat. Accesoriile pentru paste MUZ5NV2 și MUZ5NV3 sunt utilizate pentru procesarea sub formă de paste late a foilor de aluat preparate cu accesoriul pentru paste MUZ5NV1. Nu este permisă nicio altă utilizare.

Instrucțiuni privind siguranța pentru acest aparat

Pericol de rănire

În timpul funcționării, nu introduceți degetele între role și nu inserați obiecte între acestea. Utilizați accesoriile numai în poziția de funcționare indicată. Accesoriul trebuie să fie complet asamblat înainte de utilizare. Nu scoateți/atașați accesoriile până când dispozitivul de acționare nu s-a oprit.

Prezentare generală

Instrucțiunile de utilizare sunt aplicabile pentru diferite modele. Fiecare model poate fi achiziționat individual din magazine.

Vă rugăm să deschideți la paginile ilustrate.

Fig.  A

1 MUZ5NV1

Accesoriu profesional pentru foi de aluat (lasagna)

2 MUZ5NV2

Accesoriu profesional pentru tăiței lați

3 MUZ5NV3

Accesoriu profesional pentru tăiței subțiri

Fig.  B

1 Buton de selectare

(numai pentru MUZ5NV1)

2 Accesoriu pentru paste

3 Pârghie de blocare

4 Role

Fig.  C

Poziție de funcționare

Funcționarea



Informații importante

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, valorile de referință recomandate pentru turația de funcționare se referă la aparatele cu un comutator rotativ cu 7 poziții. Pentru aparatele cu un comutator rotativ cu 4 poziții, puteți găsi valorile în paranteze după valorile corespunzătoare unui comutator rotativ cu 7 poziții.

- Înaintea primei utilizări, curățați temeinic accesoriile pentru paste, consultați secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.

Pregătirea



Pericol de rănire


În timpul funcționării, nu introduceți degetele între role și nu inserați obiecte între acestea.



Informații importante

Suprafața trebuie să fie netedă, dreaptă și uscată astfel încât piciorușele unității de bază să se sprijine ferm pe aceasta.

Fig.  D

- Apăsăți butonul de deschidere și deplasați brațul pivotant în poziția 4. 
- Acoperiți cu capace dispozitivele de acționare neutilizate.
- Conectați accesoriul pentru paste la dispozitivul de acționare. Țineți cont de poziția angrenajului față de dispozitivul de acționare. Dacă este necesar, rotiți ușor agitatorul.
- Răsuciți în sens antiorar accesoriul pentru paste și apăsați în jos pârghia de blocare.
- Introduceți ștecherul în priză.
- Rotiți comutatorul rotativ în poziția necesară.
 - MUZ5NV1 ⇒ treapta 5 (3)
 - MUZ5NV2 ⇒ treapta 7 (4)
 - MUZ5NV3 ⇒ treapta 5 (3)

După utilizarea aparatului

- Scoateți aparatul din funcțiune cu ajutorul comutatorului rotativ.
- Scoateți ștecherul din priză.
- Ridicați pârghia de blocare, răsuciți în sens orar accesoriul pentru paste și demontați-l de la aparat.

Curățarea și întreținerea Fig. E

Avertisment!

*Nu folosiți detergenți abrazivi.
Suprafețele se pot avaria.*

Nu clătiți niciodată accesoriul pentru paste sub jet de apă și nu-l curățați cu apă.

Componentele nu sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

- Curățarea accesoriului pentru paste trebuie efectuată doar cu o perie.

Instrucțiuni de utilizare

Realizarea foilor de aluat cu MUZ5NV1

- Preparați aluatul pentru tăiței, iar apoi rulați-l în fâșii mai mici.
- Aduceți butonul de selectare în poziția 8. Pentru aceasta, extrageți butonul de selectare, rotiți-l și recuplați-l.
- Porniți aparatul de procesat alimente. Rolele încep să se rotească.
- Treceți fâșiile de aluat prin role până când suprafața devine netedă.
- Apoi rotiți treptat butonul de selectare din poziția 8 în poziția grosimii dorite și treceți aluatul prin role.

Vă recomandăm:

pentru lasagna: grosimea 3–4
pentru tăiței: grosimea 1–2

Observație:

Dacă aluatul se lipește de role, lăsați-l să se usuce timp de aproximativ 15–30 de minute. Apoi puteți continua procesarea aluatului.

- Pentru a continua procesarea sau pentru a usca aluatul, aluatul rulat trebuie tăiat în bucăți de dimensiunea dorită.

Procesarea cu MUZ5NV2/MUZ5NV3

- Treceți bucățile de aluat prin accesoriul pentru paste corespunzător și întindeți-l.
- Apoi, tăiței pot fi preparați imediat sau pot fi uscați în vederea depozitării.

Gătitul tăițeilor

- Umpleți o cratiță cu apă în proporție de $\frac{3}{4}$ și adăugați sare după gust.
- Dacă este necesar, adăugați puțin ulei pentru a preveni lipirea tăițeilor unii de ceilalți. Aduceți apa la punctul de fierbere.
- Introduceți tăiței în apa clocotită să lăsați-i la fiert timp de aproximativ 2–5 minute (în funcție de aluat și de gradul de uscare).

Rețete

- Introduceți toate ingredientele în vas.
- Cu ajutorul spiralei pentru aluat, frământați timp de 4–6 minute la treapta 3 (2).
- Dacă aluatul este prea uscat, adăugați apă. Aluatul trebuie să fie modelat sub forma unei bile ferme.

Tăiței cu ouă

400 g de făină de grâu
200 g de ouă (aproximativ 5 bucăți)
55 g de apă

Tăiței cu tomate

400 g de făină de grâu
115 g de pulpă de tomate
100 g de ouă (aproximativ 2 bucăți)
35 g de apă

Tăiței din făină integrală

400 g de făină integrală
260 g de ouă (aproximativ 6 bucăți)

Tăiței cu spanac

400 g de făină de grâu
160 g de spanac
90 g de apă

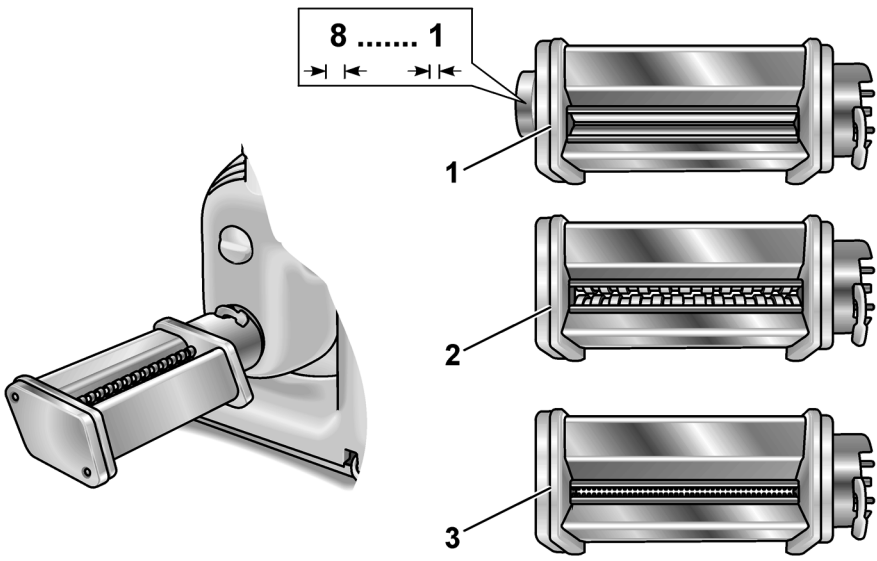
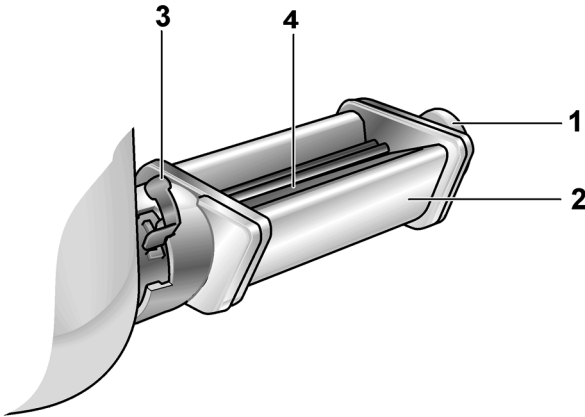
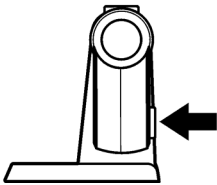
Aluat pentru tăiței cu griș din grâu dur

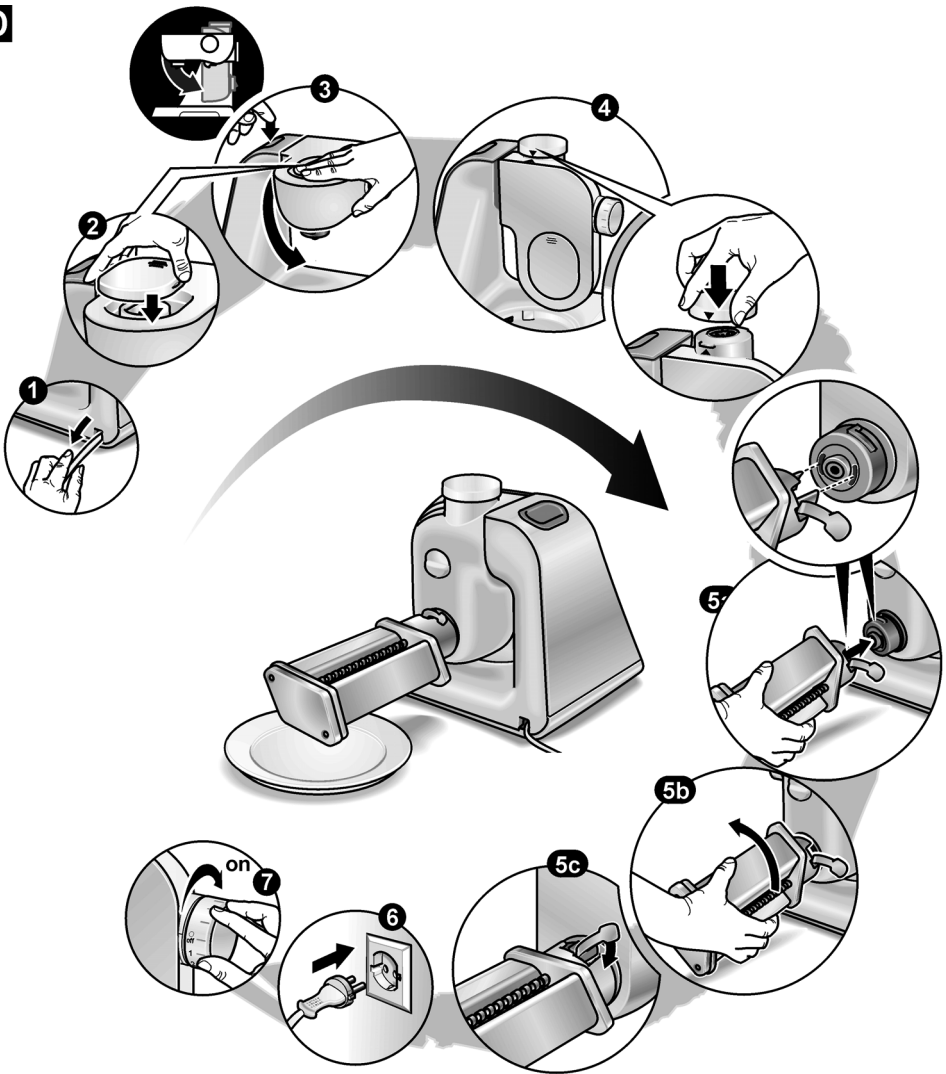
200 g de făină de grâu
200 g de griș din grâu dur
10 linguri de apă clocotită
96 g de ouă (aproximativ 2 bucăți)

Aluat pentru tăiței cu boabe de hrișcă

160 g de boabe de hrișcă
240 g de făină de grâu
114 g de ouă (aproximativ 2 bucăți)
6 linguri de apă clocotită

Sub rezerva modificărilor.

A**B****C**

D**E**