



BOSCH



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

Meat mincer attachment

MUZS6HA

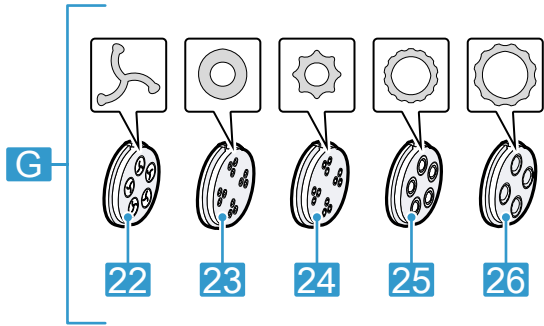
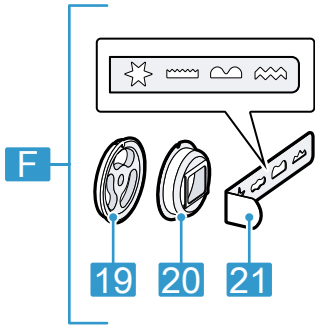
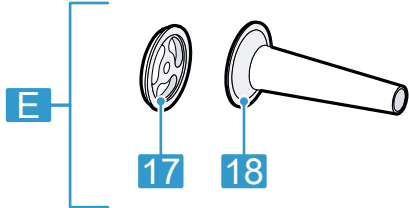
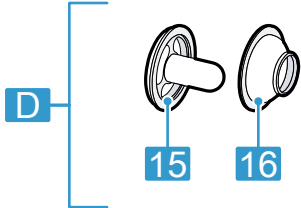
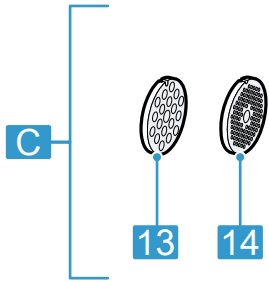
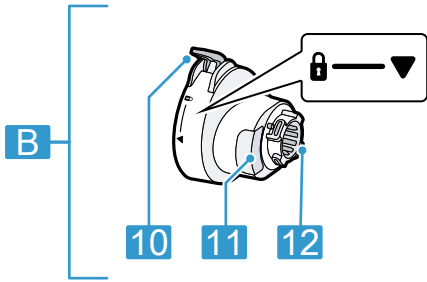
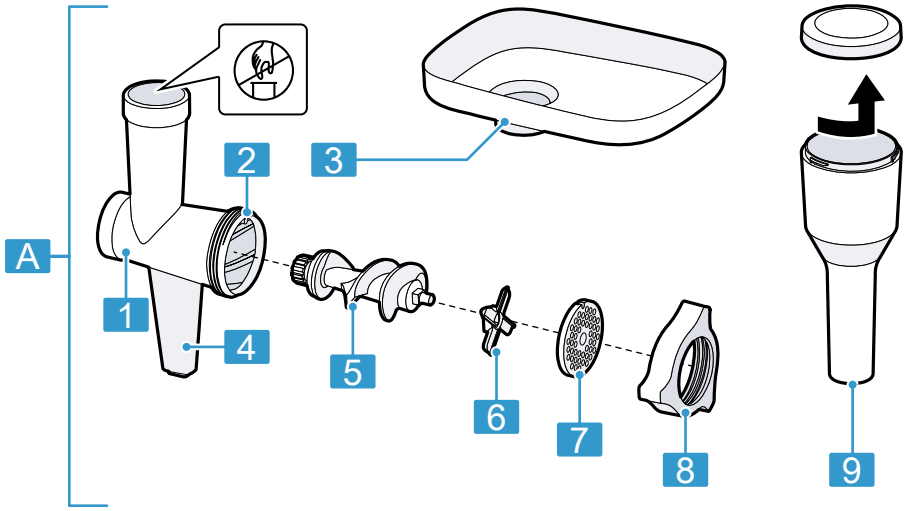
[sl]	Navodila za uporabo	Nastavek za mlin za meso	10
[hr]	Korisnički priručnik	Nastavak za mlin za meso	14
[sr]	Uputstvo za upotrebu		18
[mk]	Прирачник	додаток за мелење месо	22
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesori i grirëses së mishit	27

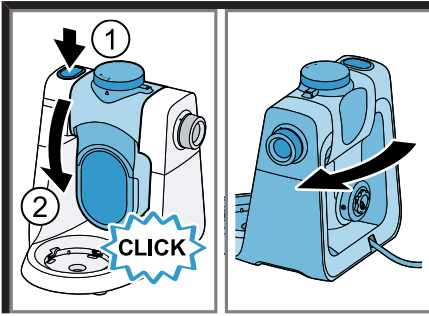


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281983>

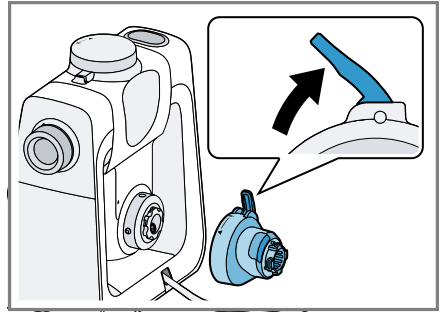


-
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
-
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.
-
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоките.
-
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.

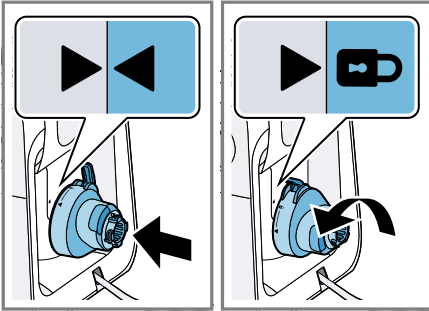




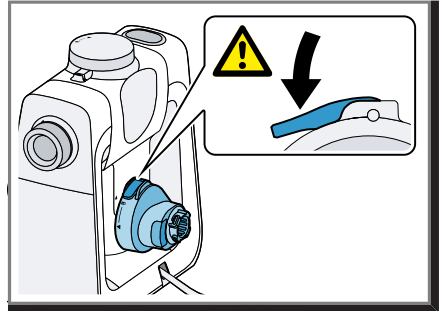
2



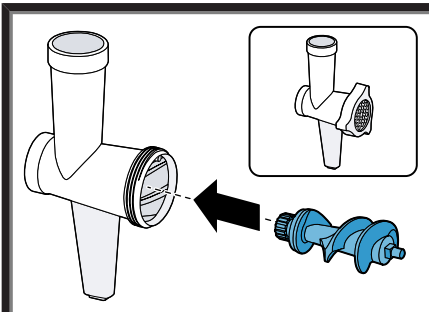
3



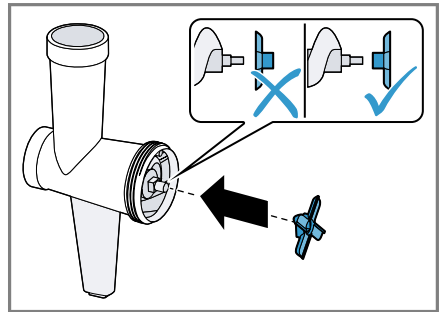
4



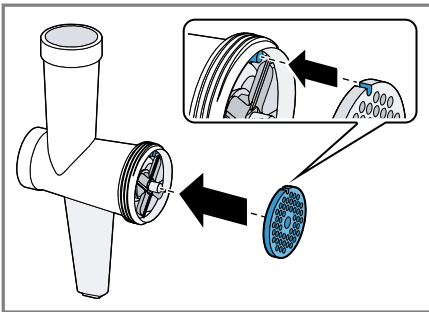
5



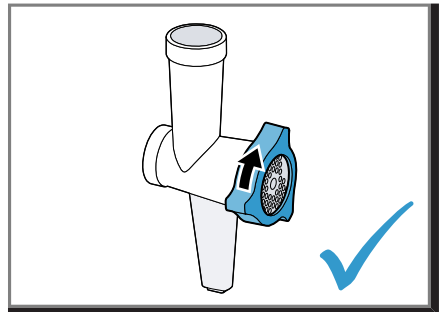
6



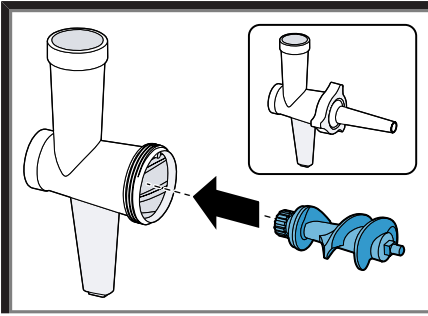
7



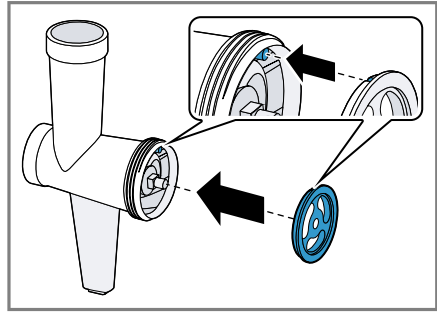
8



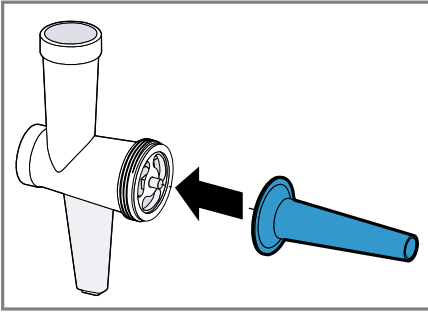
9



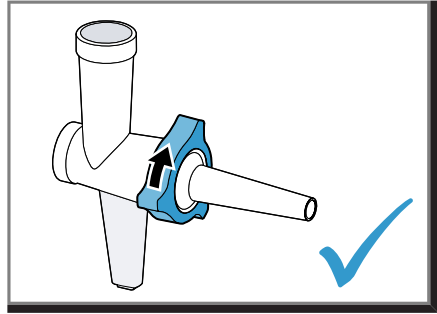
10



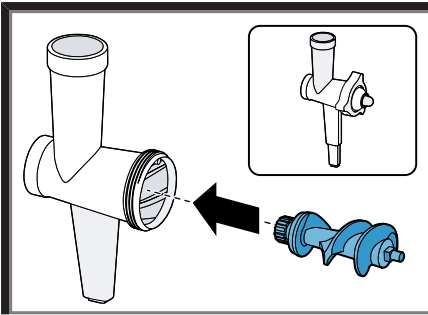
11



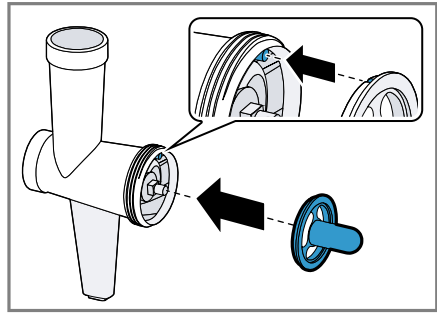
12



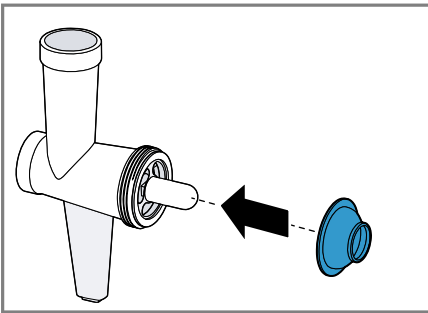
13



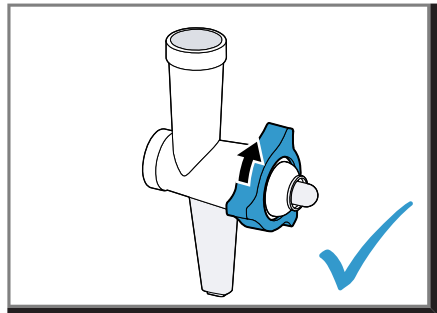
14



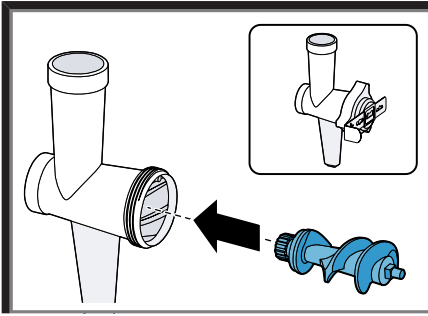
15



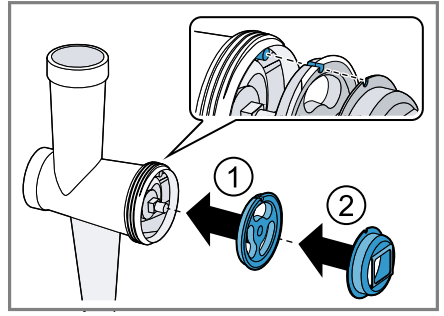
16



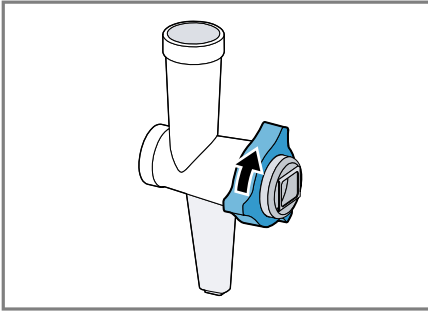
17



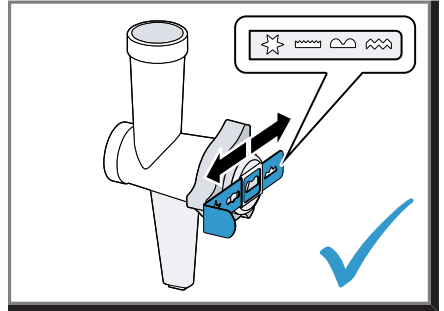
18



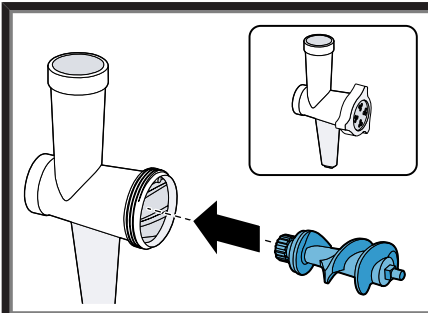
19



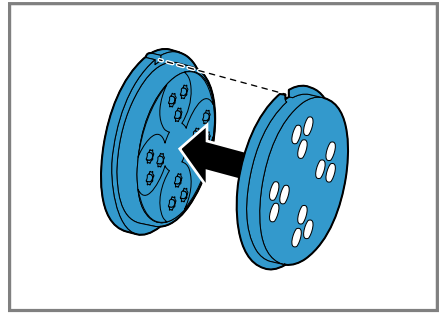
20



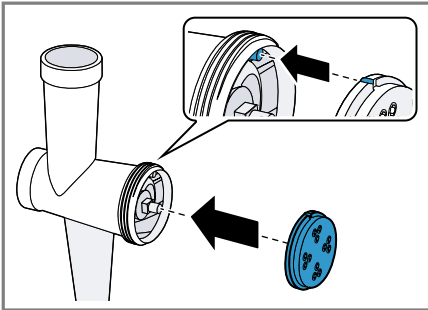
21



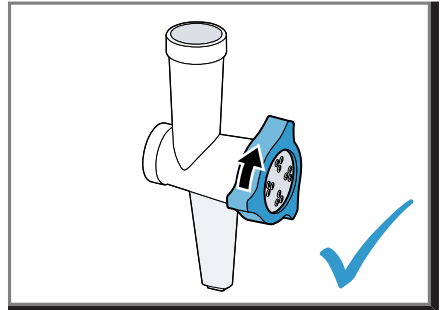
22



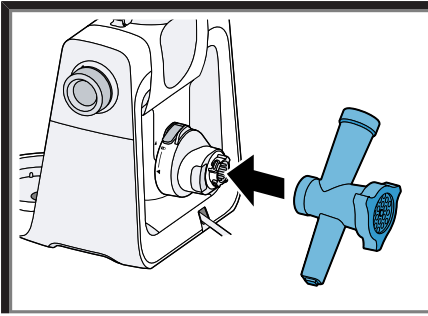
23



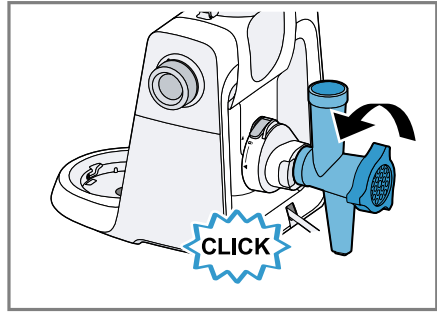
24



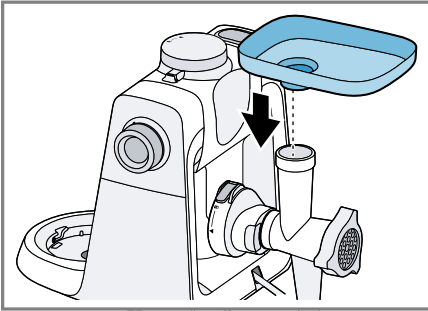
25



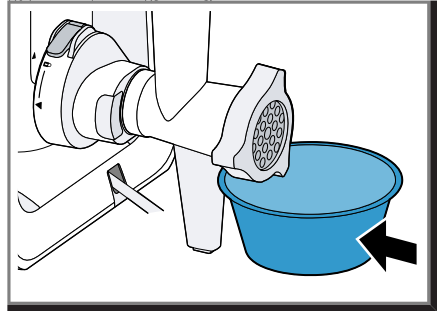
26



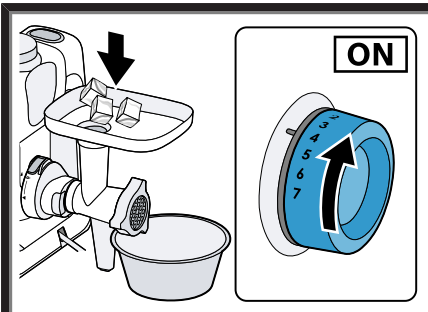
27



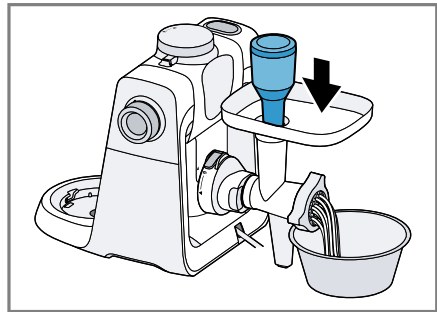
28



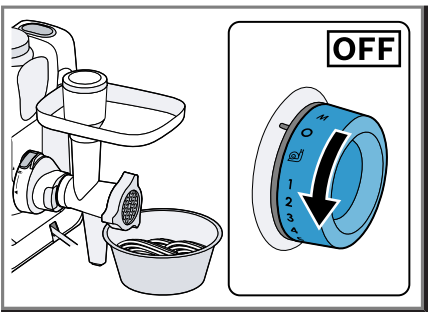
29



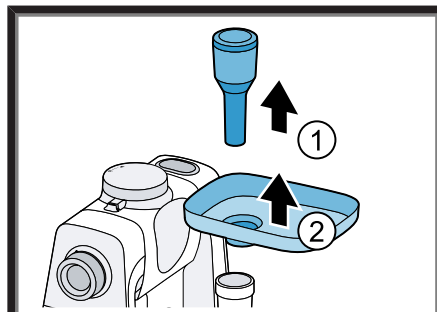
30



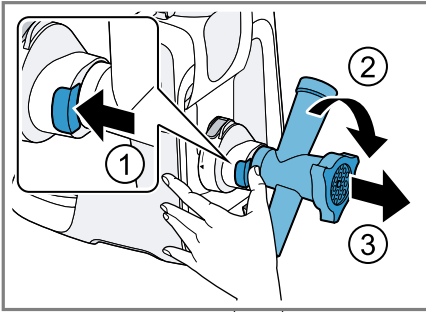
31



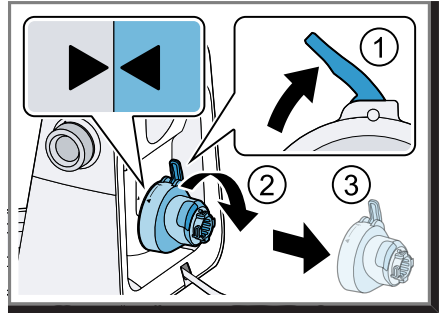
32



33



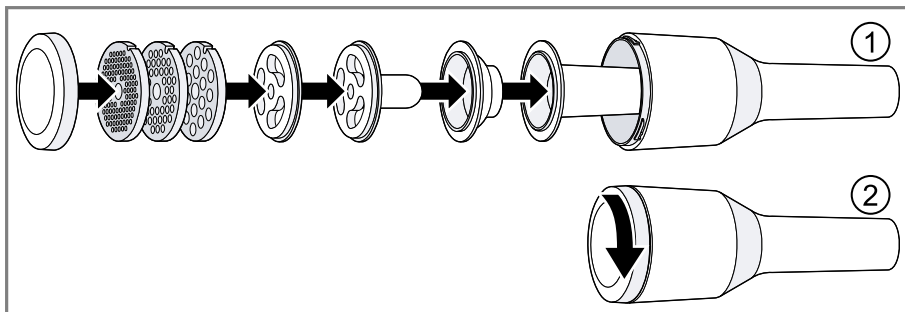
34



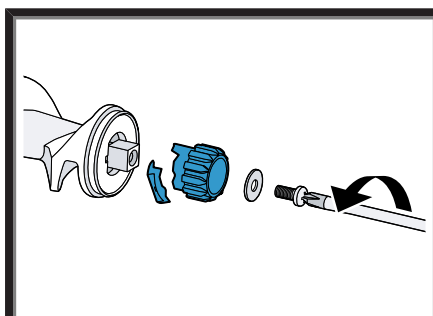
35

	✓	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

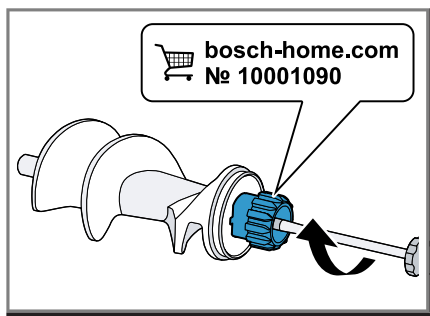
36



37



38



39

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
 - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s kuhinjskim aparatom serije MUMS6;
 - z originalnimi deli in priborom.
 - za sekljanje surovih ali kuhanih živil, npr. mesa, rib in zelenjave;
 - za druge uporabe, ki so opisane v teh navodilih.
- ▶ Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
 - ▶ Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
 - ▶ Za dodajanje sestavin uporabite samo tlačilec.
 - ▶ Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
 - ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
 - ▶ Pribor uporabljajte samo v za to predvidenem delovnem položaju.

Preprečevanje materialne škode

- ▶ Ne obdelujte živil, ki vsebujejo trde snovi, npr. kosti, hrustanca ali koščic.
- ▶ V polnilno odprtino ali ohišje ne vstavljajte predmetov, npr. kuhalnic.
- ▶ Pred uporabo preverite, ali so v polnilni odprtini ali ohišju tuji.

Sestavni deli

→ Sl. **1**

A	Nastavek za mlin za meso
B	Univerzalni adapter
C	Luknjičaste plošče
D	Nastavek za kebbe ¹
E	Nastavek za polnjenje klobas ¹
F	Nastavek za brizgano pecivo ²
G	Plošče za testenine ²

¹ Odvisno od modela

² Posebni pribor

1	Kovinska stiskalnica
2	Zatič za usmeritev nastavkov
3	Polnilna posoda
4	Podstavek
5	Spiralni transporter s spojko
6	Rezilo
7	Luknjičasta plošča, srednja
8	Navojni obroč
9	Tlačilnik s shranjevalnim predalom in pokrovom
10	Blokirni zatič
11	Tipka za sprostitvev
12	Držalo in pogon za nastavke
13	Luknjičasta plošča, groba
14	Luknjičasta plošča, fina
15	Konusni obroč za nastavek za kebbe

¹ Odvisno od modela





² Posebni pribor

16	Šoba za kebbe
17	Ležajni obroč za polnilnik klobas
18	Šoba za polnjenje klobas
19	Nosilni obroč za nastavek za brizgano pecivo
20	Držalo za oblikovalno pločevino
21	Oblikovalna pločevina
22	Plošča za testenine za fusile
23	Plošča za testenine za makarone
24	Plošča za testenine za cellentane
25	Plošča za testenine za ditalone rigate
26	Plošča za testenine za rigatone

¹ Odvisno od modela

² Posebni pribor

Simboli

Simbol	Opis
	Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
	Oznaka položaja na glavnem pogonu
	Namestite univerzalni adapter in ga privijte 

Posebni pribor

Tukaj dobite pregled o posebnem priboru in njegovi uporabi.

Nastavek za brizgano pecivo

Nastavek za brizgano pecivo je primeren za oblikovanje testa za kolačke ali krhkega testa.

Nastavek za klobase

Nastavek za klobase je primeren za polnjenje umetnega ovoja in naravnega črevesa z nadevom in za oblikovanje zvitkov, npr. za čevapčiče.

Nastavek za kebbe

Nastavek za kebbe je primeren za oblikovanje žepkov iz testa ali mletega mesa.

Plošče za testenine

Plošče za testenine so primerne za oblikovanje naslednjih vrst testenin: fusili, makaroni, cellentani, ditaloni rigati in rigatoni.

Zaščita pred preobremenitvijo

Zaščita pred preobremenitvijo preprečuje, da bi se motor in drugi sestavni deli poškodovali zaradi preobremenitve.

→ "Odpravljanje motenj", *Stran 13*

Uporaba

Priprava osnovnega aparata

→ Sl. **2** - **5**

Sestavljanje nastavkov

Opomba: Za uporabo posebnega pribora potrebujete dele mlina za meso, razen noža in luknjičaste plošče.

Sestavljanje nastavka za mlin za meso

→ Sl. **6** - **9**

Sestavljanje nastavka za polnjenje klobas

→ Sl. **10** - **13**

Sestavljanje nastavka za kebbe

→ Sl. **14** - **17**

Sestavljanje nastavka za brizgano pecivo

→ Sl. **18** - **21**

Sestavljanje nastavka s ploščami za testenine

Opomba: Plošče za testenine uporabljajte samo skupaj z ustreznim pokrovom.

→ Sl. **22** - **25**

Nameščanje nastavka

→ Sl. **26** - **29**

Priporočila za hitrosti

Upoštevajte priporočila za hitrosti za doseganje optimalnih rezultatov.

Nastavit	Uporaba
7	Obdelava živil z mlinom za meso.
3-4	Uporabite polnilnik klobas.

Nastavitve	Uporaba
1-2	Uporabite nastavek za kebbe.
1-2	Obdelava testa z nastavkom za brizgano pecivo.
7	Uporabite plošče za testenine.

Obdelava živil

→ Sl. 30 - 32

Snemanje nastavka

→ Sl. 33 - 35

Nasvet: Po uporabi takoj očistite vse dele, da se ostanki hrane ne strdijo.

Navodila za obdelavo

Nastavek za mlin za meso

- Da dosežete finejšo konsistenco živil, ponovite postopek sekljanja ali zaporedno uporabite različne luknjičaste plošče (grobno, srednjo, fino).
- Da se sestavine dobro premešajo, med obdelavo dodajajte druga živila, npr. čebulo in začimbe.

Uporaba luknjičastih plošč:

- **Fina luknjičasta plošča** za kuhano piščančje, svinjsko in goveje meso, kuhana jetra, kuhane ribe za juhe; surovo svinjsko in goveje meso za pečenko iz mletega mesa; surova jetra, meso in slanino za jetrno klobaso; svinjsko meso za čajno klobaso
- **Srednja luknjičasta plošča** za svinjsko in goveje meso za pašteto in možganico
- **Groba luknjičasta plošča** za pečeno svinjsko meso za golaž; ostanke za naraštek iz ostankov, npr. pečenke ali klobase

Nastavek za polnjenje klobas

- Naravno črevo pred obdelavo pribl. 10 minut namakajte v mlačni vodi.
- Ovoja klobase ne napolnite preveč, saj lahko klobase sicer med kuhanjem ali pečenjem počijo.

Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. 36

Shranjevanje posameznih delov

- ▶ Po čiščenju shranite osušene posamezne dele v predalu za shranjevanje na tlačilniku.

→ Sl. 37

Recepti

Tu boste našli izbrane recepte, razvite posebej za vaš pribor.

Kebbe

Žeppek iz testa

- 500 g jagnjetine, narezane na trakove
- 500 g pšenice bulgur, oprane in odcejene
- 1 majhna čebula, sesekljana

Priprava

- Jagnjetino in pšenico izmenično obdelajte s fino luknjičasto ploščo v stroju za mletje mesa.
- Dodajte čebulo in testo dobro premešajte.
- Zmes še dvakrat obdelajte s strojem za mletje mesa.

Nadev

- 400 g jagnjetine, narezane na trakove
- 2 srednje veliki čebuli, sesekljeni
- 1 jedilna žlica olja
- 1 jedilna žlica moke
- 2 čajni žlički pimenta
- Sol in poper

Priprava

- Jagnjetino obdelajte s fino luknjičasto ploščo v stroju za mletje mesa.
- Čebulo zlato rjavo prepražite.
- Dodajte jagnjetino in jo prepecite.
- Dodajte ostale sestavine in vse skupaj pražite pribl. 1–2 minuti.
- Odlijte odvečno maščobo in počakajte, da se nadev ohladi.

Priprava kebbe

- Mešanico za žepke iz testa obdelajte z nastavkom za kebbe.

- Votle dele testa narežite na 7,5-cm dolge kose.
- En konec žepka iz testa stisnite.
- V žepek iz testa vložite nekaj nadeva in stisnite drugi konec žepka.
- Olje segrejte na 180 °C in kebbe cvrite pribl. 6 minut do zlato rjave barve.

Testenine

- Pripravite kuhinjski stroj z zeleno ploščo za testenine.
- Testo narežite na majhne koščke.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 7.
- Posamezne koščke testa vlagajte v polnilno posodo in jih s tlačilnikom potisnite navzdol.
- Oblikovano testo odstranite in ga ponovno vložite v polnilno posodo, tako bo še posebno gladko.
- Po drugi obdelavi testenine z nožem odrežite na zeleno dolžino tik ob navojnem obroču.
- Testenine položite na pomokano bombažno krpo ali desko.

Nasvet: Sveže testenine posušite, preden jih shranite.

Brizgano pecivo

- Pripravite kuhinjski stroj z nastavkom za brizgano pecivo in nastavite zeleno obliko.
- Testo narežite na majhne koščke.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 1–2.
- Posamezne koščke testa vlagajte v polnilno posodo in jih s tlačilnikom potisnite navzdol.
- Testo z nožem odrežite na zeleno dolžino tik ob navojnem obroču.
- Brizgano pecivo položite na pekač, posut z moko ali obložen z papirjem za peko.

Opomba: Da dobite zeleno obliko, naj testo ne bo premehkno.

Odpravljanje motenj

Živila se ne obdelujejo, čeprav osnovni aparat deluje.

Spojka spiralnega transporterja je bila preobremenjena in se je zlomila na predvidenem prelomnem mestu.

Opomba: Nadomestni deli s predvidenim prelomnim mestom ne sodijo v obseg naše garancijske obveznosti. Novo spojko lahko naročite pod številko za naročanje 10001090 pri servisni službi.

1. Odvijte vijak in odstranite okvarjeno spojko.

→ Sl. **38**

2. Vstavite novo spojko in jo privijte.

→ Sl. **39**

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
 - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- s kuhinjskim uređajem serije MUMS6.
 - s originalnim dijelovima i priborom
 - za usitnjavanje sirovih ili kuhanih namirnica, npr. mesa, ribe i povrća.
 - za dodatne namjene koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
 - ▶ Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
 - ▶ Za guranje sastojaka upotrebljavajte isključivo nabijač.
 - ▶ Pribor nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju.
 - ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
 - ▶ Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nemojte obrađivati namirnice koje imaju tvrde sastojke, npr. kosti, hrskavicu ili koštice.
- ▶ Nemojte stavljati predmete u otvor za punjenje ili kućište, npr. kuhaču.
- ▶ Prije korištenja provjerite ima li u otvoru za punjenje i kućištu stranih predmeta.

Dijelovi

→ Sl. **1**

A	Nastavak za mlin za meso
B	Univerzalni adapter
C	Rupičaste ploče
D	Nastavak za kibbeh ¹
E	Nastavak za punjenje kobasica ¹
F	Nastavak za štrcane kekse ²

¹ Ovisno o modelu

² Poseban pribor

G	Umetci za tjestenin ²
1	Kućište metalne komore
2	Iglica za poravnavanje umetaka
3	Posuda za punjenje
4	Nožica za stajanje
5	Pužni transporter sa spojnicom
6	Nož
7	Rupičasta ploča, srednja
8	Prsten s navojem
9	Potiskalo s pretincem za pospremanje i poklopcem
10	Poluga za aretiranje
11	Tipka za otključavanje
12	Prihvat i pogon za nastavke
13	Rupičasta ploča, gruba

¹ Ovisno o modelu



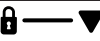
² Poseban pribor

14	Rupičasta ploča, fina
15	Konusni prsten za nastavak za kibbeh
16	Nastavak za kibbeh
17	Prsten ležaja za stroj za punjenje kobasica
18	Mlaznica za punjenje kobasica
19	Nosivi prsten za nastavak za štrcane kekse
20	Držač za lim za oblikovanje
21	Lim za oblikovanje
22	Umetak za fusile
23	Umetak za makarone
24	Umetak za Cellentani tjesteninu
25	Umetak za Ditaloni rigati
26	Umetak za rigatoni

¹ Ovisno o modelu

² Poseban pribor

Simboli

Simbol	Opis
	Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
	Oznaka položaja na glavnom pogonu
	Postavite univerzalni adapter ▼ i čvrsto ga okrenite 🔒

Poseban pribor

Ovdje ćete dobiti pregled posebnog pribora i njegovu uporabu.

Nastavak za štrcane kekse

Nastavak za štrcane kekse prikladan je za oblikovanje tijesta za kekse ili tijesta za pite.

Nastavak za punjenje kobasica

Nastavak za punjenje kobasica prikladan je za punjenje umjetnih i prirodnih crijeva najdjevom za kobasice i oblikovanje rolica, npr. za čevapčiče.

Nastavak za kibbeh

Nastavak za kibbeh prikladan je za oblikovanje džepića od tijesta ili mljevenog mesa.

Umetci za tjesteninu

Umetci za tjesteninu prikladni su za oblikovanje sljedećih vrsta tjestenine: fusili, makaroni, cellentani, ditaloni rigati i rigatoni.

Zaštita od preopterećenja

Zaštita od preopterećenja sprečava da se motor i druge komponente oštete uslijed prevelikog opterećenja.

→ "Uklanjanje smetnji", Stranica 17

Rukovanje

Priprema osnovnog uređaja

→ Sl. **2** - **5**

Sastavljanje nastavaka

Napomena: Za korištenje posebnog pribora potrebni su vam dijelovi mlina za meso, osim noža i pločastog diska.

Sastavljanje dodatka za mljevenje mesa

→ Sl. **6** - **9**

Sastavljanje nastavka za punjenje kobasica

→ Sl. **10** - **13**

Montaža nastavka za kibbeh

→ Sl. **14** - **17**

Sastavljanje nastavka za štrcane kekse

→ Sl. **18** - **21**

Montaža umetka za tjesteninu

Napomena: Umetke za tjesteninu umetnite samo s odgovarajućim poklopcem.

→ Sl. **22** - **25**

Postavljanje dodataka

→ Sl. **26** - **29**

Preporuke vezane za brzinu

Pridržavajte se preporuka vezanih za brzinu kako biste postigli optimalne rezultate.

Postav- **Korištenje**
ka

Postavka	Korištenje
7	Obradite namirnice mlinom za meso.
3-4	Upotrijebite uređaj za punjenje kobasica.
1-2	Upotreba nastavka za kibbeh.
1-2	Obradite tijesto nastavkom za štrcane kekse.
7	Upotreba umetaka za tjestenu.

Obrada namirnica

→ Sl. 30 - 32

Skidanje nastavka

→ Sl. 33 - 35

Savjet: Odmah nakon korištenja očistite sve dijelove, kako se ostaci ne bi osušili.

Napomena o obradi

Nastavak za mlin za meso

- Za postizanje finije gustoće namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili upotrijebite različite rupičaste ploče jednu za drugom (grubu, srednju, finu).
- Kako bi se postigla odgovarajuća izmješanost svih sastojaka, dodajte druge namirnice tijekom obrade, npr. luk i začine.

Upotreba rupičastih ploča:

- **Rupičasta ploča, fina** za kuhanu piletinu, svinjetinu, govedinu, kuhanu jetru, kuhanu ribu za juhe, sirovu svinjetinu i govedinu za mesne štruce, sirovu jetru, meso i slaninu za jetrenu kobasicu, svinjetinu za mesni namaz
- **Rupičasta ploča, srednja** za svinjetinu i govedinu za paštete i čajnu kobasicu
- **Rupičasta ploča, gruba** za pečenu svinjetinu za gulaš, ostatke (npr. od pečenja ili kobasice)

Nastavak za punjenje kobasica

- Prirodno crijevo prije obrade 10 minuta namočite u mlakoj vodi.
- Ovojnicu kobasice nemojte prepuniti, inače kobasice prilikom kuhanja ili pečenja mogu puknuti.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. 36

Pospremanje pojedinačnih dijelova

- ▶ Nakon čišćenja suhe pojedinačne dijelove pospremite u pretincu za pospremanje potiskala.

→ Sl. 37

Recepti

Ovdje možete pronaći izbor recepata koji su posebno razvijeni za vaš pribor.

Kibbeh

Valjušak

- 500 g janjetine, narezano na trakice
 - 500 g bulgur pšenice, oprano i ocijeđeno
 - 1 mali luk, narezan
- Priprava
- Naizmjenično obrađujte janjetinu i pšenicu finom rupičastom pločom uz pomoć mesoreznice.
 - Dodajte luk i dobro promiješajte tijesto.
 - Mješavinu još jednom obradite uz pomoć mlina za meso.

Punjenje

- 400 g janjetine, narezano na trakice
- 2 srednje velika luka, narezana
- 1 žlica ulja
- 1 žlica brašna
- 2 čajne žličice pimenta
- sol i papar

Priprava

- Obradite janjetinu s finom rupičastom pločom uz pomoć mesoreznice.
- Luk pržite dok ne dobije zlatno-smeđu boju.
- Dodajte janjetinu i sve dobro popržite.
- Dodajte preostale sastojke i sve pirjajte oko 1 do 2 minute.
- Odlijte prekomjernu mast i pustite da se fil ohladi.

Priprema kibbeha

- Obradite smjesu za valjuške s pomoću nastavka za kibbeh.

- Od šupljeg tijesta u obliku špage odvojite dijelove duljine 7,5 cm.
- Pritisnite kraj džepića od tijesta.
- Dodajte malo fila u valjušak i pritisnite drugi kraj valjuška.
- Zagrijte ulje na oko 180 °C i pržite kibeh oko 6 minuta dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Tjestenina

- Stavite željeni umetak za tjesteninu na kuhinjski robot.
- Izrežite tijesto na sitne komade.
- Namjestite okretni prekidač na stupanj 7.
- Dodajte komadiće tijesta pojedinačno u posudu za punjenje i potiskujte potiskalom prema dolje.
- Skinite oblikovano tijesto i ponovno ga dodajte u posudu za punjenje, time ono postaje posebno glatko.
- Nakon drugog ciklusa tjesteninu izrežite nožem izravno na prstenu s navojem na željenu duljinu.
- Stavite tjesteninu na pobrašnjenu pamučnu krpu ili drvenu dasku.

Savjet: Osušite svježu tjesteninu za pohranjivanje.

Štrcano pecivo

- Stavite nastavak za štrcane kekse na kuhinjski robot i namjestite željeni oblik.
- Izrežite tijesto na sitne komade.
- Namjestite okretni prekidač na stupanj 1-2.
- Dodajte komadiće tijesta pojedinačno u posudu za punjenje i potiskujte potiskalom prema dolje.
- Tijesto izrežite nožem izravno na prstenu s navojem na željenu duljinu.
- Štrcano pecivo stavite na pobrašnjen lim za pečenje ili lim obložen papirom za pečenje.

Napomena: Kako biste dobili željeni oblik, nemojte obrađivati premekano tijesto.

Uklanjanje smetnji

Namirnice se ne obrađuju iako osnovni uređaj radi.

Spojnica pužnog transportera je preopterećena i slomljena je na očekivanom mjestu loma.

Napomena: Rezervni dijelovi nisu sastavni dijelovi naših jamstvenih obveza. Nova spojnica dostupna je pod brojem za narudžbu 10001090 u korisničkoj podršci.

1. Otpustite vijak i izvadite neispravnu spojnicu.
→ Sl. **38**
2. Umetnite i pritegnite novu spojnicu.
→ Sl. **39**

Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
 - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa kuhinjskim uređajem serije MUMS6.
 - sa originalnim delovima i priborom.
 - za usitnjavanje sirovih ili kuvanih namirnica, npr. mesa, ribe i povrća.
 - za dodatne primene opisane u ovom uputstvu.
- ▶ Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
 - ▶ Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
 - ▶ Sastojke potiskujte isključivo pomoću potiskivača.
 - ▶ Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
 - ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
 - ▶ Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.

Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Nipošto nemojte da obrađujete namirnice koje sadrže čvrste sastojke, npr. kosti, hrskavice ili jezgra koštunjavog voća.
- ▶ Nemojte da ubacujete predmete, npr. varjaču u otvor za punjenje ili u kućište.
- ▶ Pre korišćenja proverite ima li stranih tela u otvoru za punjenje i u kućištu.

Sastavni delovi

→ Sl. **1**

A	Dodatak za mlevenje mesa
B	Univerzalni adapter
C	Rupičaste ploče
D	Dodatak za kibe ¹
E	Dodatak za punjenje kobasica ¹
F	Dodatak za brizgano pecivo ²

¹ U zavisnosti od modela

² Specijalan pribor

G	Ploče za pastu ²
1	Kućište metalne komore
2	Klin za podešavanje dodataka
3	Činija za punjenje
4	Postolje
5	Pužni transporter sa spojnicom
6	Nož
7	Rupičasta ploča, srednje sitna
8	Navojni prsten
9	Potiskivač sa pregradom za odlaganje i poklopcem
10	Poluga za fiksiranje
11	Taster za otpuštanje
12	Prihvat i pogon za dodatke
13	Rupičasta ploča, krupna

¹ U zavisnosti od modela






² Specijalan pribor

14	Rupičasta ploča, sitna
15	Konusni prsten za dodatak za kibe
16	Mlaznica za kibe
17	Prsten ležaja za uređaj za punjenje kobasica
18	Mlaznica za punjenje kobasica
19	Noseći prsten za dodatak za pecivo iz šprica
20	Držač za kalup
21	Kalup
22	Ploča za fusile
23	Ploča za makarone
24	Ploča za pastu Cellentani
25	Ploča za pastu Ditaloni rigati
26	Ploča za pastu Rigatoni

¹ U zavisnosti od modela

² Specijalan pribor

Simboli

Simbol	Opis
	Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
	Oznaka položaja na glavnom pogonu
	Postavite univerzalni adapter  i čvrsto ga okrenite 

Specijalan pribor

Ovde ćete dobiti pregled specijalnog pribora i njegovu upotrebu.

Dodatak za brizgano pecivo

Dodatak za brizgano pecivo pogodan je za oblikovanje testa za keks ili prhkog testa.

Dodatak za punjenje kobasica

Dodatak za punjenje kobasica je namenjen za punjenje veštačkih i prirodnih creva mlevenim mesom i za oblikovanje rolnica, npr. za ćevape.

Dodatak za kibe

Dodatak za kibe je namenjen za oblikovanje punjenog testa ili mlevenog mesa.

Ploče za pastu

Ploče za pastu su namenjene za oblikovanje sledećih vrsta paste: fusili, makaroni, cellentani, ditaloni rigati i rigatoni.

Zaštita od preopterećenja

Zaštita od preopterećenja sprečava oštećenje motora i drugih komponenti od prevliškog opterećenja.

→ "Otklanjanje smetnji", Stranica 21

Rukovanje

Priprema osnovnog uređaja

→ Sl. **2** - **5**

Sklapanje dodataka

Napomena: Da biste koristili specijalan pribor, potrebni su vam delovi dodatka za mlevenje mesa, osim noža i rupičaste ploče.

Sastavljanje dodatka za mlevenje mesa

→ Sl. **6** - **9**

Sastavljanje dodatka za punjenje kobasica

→ Sl. **10** - **13**

Sklapanje dodatka za kibe

→ Sl. **14** - **17**

Sklapanje dodatka za pecivo iz šprica

→ Sl. **18** - **21**

Sklapanje dodatka sa pločama za pastu

Napomena: Ploče za pastu postavljajte samo sa odgovarajućim poklopcem.

→ Sl. **22** - **25**

Postavljanje dodatka

→ Sl. **26** - **29**

Preporučene brzine

Pridržavajte se preporučenih brzina kako biste postigli optimalne rezultate.

Podeša- Primena vanje

Podešavanje	Primena
7	Obrađivanje namirnica dodatkom za mlevenje mesa.
3-4	Upotrebite dodatak za punjenje kobasica.
1-2	Upotreba dodatka za kibe.
1-2	Obrađivanje testa dodatkom za brizgano pecivo.
7	Upotreba ploče za pastu.

Obrađivanje namirnica

→ Sl. **30** - **32**

Uklanjanje dodatka

→ Sl. **33** - **35**

Savet: Očistite sve delove odmah nakon upotrebe kako se ostaci ne bi sasušili.

Napomene za preradu

Dodatak za mlevenje mesa

- Za finiju gustinu prerađenih namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili naizmenično upotrebite različite rupičaste ploče (krupna, srednje sitna, sitna).
- Da biste dobro promešali sve sastojke, ostale namirnice dodajte tokom pripreme, npr. luk i začine.

Upotreba rupičastih ploča:

- **Sitna rupičasta ploča** za kuvanu piletinu, svinjetinu ili govedinu, kuvanu jetru, kuvanu ribu za čorbe; sirovu svinjetinu ili govedinu za mleveno meso; sirovu jetru, meso ili slaninu za jetrenu paštetu; svinjetinu za dimljene kobasice
- **Srednja rupičasta ploča** za svinjetinu i govedinu za paštete i safalade
- **Krupna rupičasta ploča** za pečenu svinjetinu za gulaš, ostaci za nabujak, npr. od pečenja ili kobasica.

Dodatak za punjenje kobasica

- Pre obrade, prirodno crevo ostavite da omekša u mlakoj vodi 10 minuta.
- Omotače za kobasice nemojte prepunjati, jer u suprotnom kobasice mogu da puknu prilikom kuvanja ili pečenja.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. **36**

Čuvanje pojedinačnih delova

- ▶ Nakon čišćenja, suve pojedinačne delove čuvajte u pregradi potiskivača za odlaganje.

→ Sl. **37**

Recepti

Ovde možete pronaći izbor recepata koji su posebno osmišljeni za vašu opremu.

Kibe

Punjeno testo

- 500 g jagnjetine, isečene na trake
- 500 g bulgura, opranog i ocedenog
- 1 mala glavica crnog luka, iseckanog

Priprema

- Naizmenično obradite jagnjetinu i pšenicu pomoću sitne rupičaste ploče u dodatku za mlevenje mesa.
- Dodajte luk i dobro promešajte testo.
- Smesu još dvaput obradite pomoću dodatka za mlevenje mesa.

Fil

- 400 g jagnjetine, isečene na trake
- 2 osrednje glavice crnog luka, iseckane
- 1 supena kašika ulja
- 1 supena kašika brašna
- 2 kašičice pimenta
- So i biber

Priprema

- Obradite jagnjetinu pomoću sitne rupičaste ploče u dodatku za mlevenje mesa.
- Propržite crni luk dok ne porumeni.
- Dodajte jagnjetinu i sve zajedno propržite.
- Dodajte ostale sastojke i sve dinstajte oko 1-2 minuta.
- Uklonite prekomernu masnoću i ostavite punjenje da se ohladi.

Priprema kibeta

- Mešavinu za punjeno testo obradite sa dodatkom za kibe.

- Od šupljeg testa odvojte komade dužine 7,5 cm.
- Preklopite jedan kraj punjenog testa.
- Stavite malo mešavine u testo i spojite drugi kraj testa.
- Zagrejte ulje na 180 °C i kibe pržite oko 6 minuta dok ne porumeni.

Testenina

- Pripremite kuhinjski uređaj sa željenom pločom za pastu.
- Isecite testo na manje komade.
- Postavite obrtni prekidač na stepen 7.
- Komade testa pojedinačno stavite u posudu za sipanje i gurnite ih nadole pomoću potiskivača.
- Skinite formirano testo i ponovo ga stavite u posudu za sipanje, tako će biti posebno glatko.
- Nakon drugog postupka, testeninu isecite nožem na željenoj dužini direktno na navojnom prstenu.
- Testeninu stavite na pamučnu krpu ili drvenu kuhinjsku dasku koju ste posuli brašnom.

Savet: Testenina za čuvanje mora da se osuši.

Pecivo iz šprica

- Pripremite kuhinjski uređaj sa dodatkom za pecivo iz šprica i podesite željeni kalup.
- Isecite testo na manje komade.
- Podesite obrtni prekidač na stepen 1–2.
- Komade testa pojedinačno stavite u posudu za sipanje i gurnite ih nadole pomoću potiskivača.
- Testo isecite nožem na željenoj dužini direktno na navojnom prstenu.
- Pecivo iz šprica stavite na pleh koji je posut brašnom ili na koji je postavljen papir za pečenje.

Napomena: Da biste dobili željeni oblik, testo ne sme da bude previše mekano.

Otklanjanje smetnji

Namirnice se ne obrađuju iako osnovni uređaj radi.

Spojnica pužnog transportera je preopterećena i slomljena je na mestu očekivanog loma.

Napomena: Rezervni delovi sa prethodno određenom tačkom lomljenja nisu sastavni deo naše obaveze u pogledu garancije. Nova spojnica se može nabaviti preko korisničkog servisa i zavedena je pod brojem 10001090.

1. Otpustite vijak i izvadite neispravnu spojnicu.

→ Sl. **38**

2. Umetnite i pričvrstite novu spojnicu.

→ Sl. **39**

Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUMS6.
- со оригинални делови и опрема.
- за ситнење сурова или зготвена храна, на пример, месо, риба и зеленчук.
- за дополнителна примена, којашто е опишана во овие упатства.
- ▶ Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- ▶ Не посегајте низ отворот за полнење.
- ▶ Користете го само цилиндарот (затнувалката) за да ги притискате состојките надолу.
- ▶ Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа.

Избегнување материјални штети

- ▶ Не обработувајте ја храната што содржи тврди делови, на пример, коски, 'рскавица или семки.
- ▶ Не ставајте предмети во отворот за полнење или кукиштето, на пример, дрвена лажица.
- ▶ Проверувајте ги отворот за полнење и кукиштето пред употреба за тоа дали има предмети во нив.

Компоненти

→ Сл. **1**

A Додаток за мелење месо

¹ Во зависност од моделот

² Незадолжителни додатоци

B Универзален адаптер

C Перфорирани дискови

D Додаток за кибех¹

E Додаток за полнење колбаси¹

F Додаток за шприц за тесто²

G Дискови за тестенини²

1 Кукиште од метална комора

2 Клин за усогласување на додатоците за вметнување

3 Дел за полнење

4 Основа

5 Сврделот со завртки со спојка

6 Сечило

¹ Во зависност од моделот






² Незадолжителни додатоци

7	Среден перфориран диск
8	Прстен на завртување
9	Уред за полнење со преграда за складирање и капак
10	Лост за заклучување
11	Копче за отклучување
12	Прифат и активирање на додатоци
13	Крупен перфориран диск
14	Фин перфориран диск
15	Конусен прстен за додаток за кибех
16	Млазница за кибех
17	Прстен за лежиште за полнење колбаси
18	Млазница за полнење колбаси
19	Потпорен прстен за додаток за шприц за тесто
20	Држач за калап
21	Калап
22	Диск за тестенини за фусили
23	Диск за тестенини за макарони
24	Диск за тестенини за Cellentani
25	Диск за тестенини за Ditaloni rigati
26	Диск за тестенини за ригатони

¹ Во зависност од моделот

² Незадолжителни додатоци

Симболи

Симбол	Опис
	Не посегајте низ отворот за полнење.
	Ознака за позиција врз главниот погон
	Поставување универзален адаптер  и зацврстување 

Незадолжителни додатоци

Овде ќе најдете преглед на незадолжителните додатоци и нивната употреба.

Додаток за шприц за тесто

Додатокот за шприц за тесто е наменет за правење форми од тесто/смеса за колачиња или печива.

Додаток за уредот за полнење колбаси

Додатокот за уредот полнење колбаси е погоден за полнење вештачко и природно црево со месо од колбаси и за формирање роловано месо, на пр. за кебапи.

Додаток за кибех

Додатокот за кибех е погоден за формирање преклопено тесто или мелено месо.

Дискови за тестенини

Дисковите за тестенини се погодни за обликување на следниве видови тестенини: фусили, макарони, Cellentani, Ditaloni rigati и ригатони.

Сигурносен механизам против оптоварување

Сигурносниот механизам против оптоварување спречува моторот и другите компоненти да се оштетат поради преголемо оптоварување.
→ "Отстранете ги пречките",
Страница 26

Користење

Подготовка на основниот уред

→ Сл. **2** - **5**

Склопување додатоци

Забелешка: За да ги употребите незадолжителните додатоци, потребни ви се деловите за мелење месо, без сечилото и перфорираниот диск.

mk Преглед на чистењето

Составете го додаток за мелење месо

→ Сл. **6** - **9**

Составете го додатокот за полнење колбаси

→ Сл. **10** - **13**

Склопување на додатокот за кибех

→ Сл. **14** - **17**

Склопување на додатокот за шприц за тесто

→ Сл. **18** - **21**

Составување на додатокот со дискови за тестенини

Забелешка: Вметнете ги дисковите за тестенини само со соодветниот капак.

→ Сл. **22** - **25**

Поставување додаток

→ Сл. **26** - **29**

Препораки за брзината

Внимавајте на препораките за брзината за да постигнете оптимални резултати.

Поставе **Употреба** **ност**

7	Обработка на храна со додатокот за мелење месо.
3-4	Употреба на полнење за колбаси.
1-2	Користете го додатокот за кибех.
1-2	Обработка на тесто со додатокот за шприц за тесто.
7	Користете ги дисковите за тестенини.

Обработка на храна

→ Сл. **30** - **32**

Отстранување додаток

→ Сл. **33** - **35**

Совет: Веднаш исчистете ги сите делови по употребата за да не се исушат остатоците.

Инструкции за обработка

Додаток за мелење месо

- За да постигнете пофина конзистентност на храната, повторете го процесот на сечкање или користете ги различните перфорирани дискови еден по друг (груби, средни, фини).
- За да постигнете добро мешање на сите состојки, при обработката додадете друга храна, на пр. кромид и зачини.

Користење на перфорирани дискови:

- **Фин перфориран диск** за варено пилешко, свинско, говедско месо, варен црн дроб, варена риба за супи; крваво свинско и говедско месо за ролат од месо; крвав црн дроб, месо и сланина за колбаси од црн дроб; свинско месо за колбас
- **Среден перфориран диск** за свинско и говедско месо за паштета и колбас сервелат
- **Груб перфориран диск** за печено свинско месо за супа од гулаш; остатоци за потпечени јадења, на пр. од печење или колбас

Додаток за полнење колбаси

- Потопете го природното црево во млака вода 10 минути пред обработката.
- Не ја пополнувајте обвивката за колбас премногу цврсто, инаку колбасите може да пукнат за време на варењето или печењето.

Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **36**

Складирање на поединечните делови

- ▶ По чистењето, складирајте ги исушените поединечни делови во преградата за складирање уредот за полнење.

→ Сл. **37**

Рецепти

Овде ќе најдете избор на рецепти специјално направени за Вашата опрема.

Кибех

Преклопено тесто

- 500 g јагнешко месо, исечено на ленти
- 500 g булгур пченица, измиена и исцедена
- 1 мал кромид, сецкан

Подготовка

- Обработете ги јагнешкото и пченицата наизменично со финиот перфориран диск во апаратот за мелење месо.
- Додадете го кромидот и добро измешајте го тестото.
- Смесата обработете ја уште два пати со апаратот за мелење месо.

Фил

- 400 g јагнешко месо, исечено на ленти
- 2 средни кромитчиња, сецкани
- 1 лажица масло
- 1 лажица брашно
- 2 лажички пимент
- Сол и бибер

Подготовка

- Обработете го јагнешкото со финиот перфориран диск во апаратот за мелење месо.
- Пржете го кромидот до златно кафена боја.
- Додадете го јагнешкото и печете.
- Додадете ги преостанатите состојки и сè варете на пара околу 1-2 минути.
- Истурете го вишокот маснотии и оставете го филот да се излади.

Подготовка на кибех

- Смесата за преклопеното тесто обработете ја со додатокот за кибех.
- Од празната трака од тестото отсечете парчиња долги 7,5 cm.
- Притиснете го едниот крај на преклопеното тесто.
- Ставете малку фил во преклопеното тесто и притиснете го другиот крај на преклопеното тесто.

- Загрејте го маслото на 180 °C и пропржете го кибехот околу. 6 минути до златно кафена боја.

Тестенини

- Подгответе го процесорот за храна со саканиот диск за тестенини.
- Исечете го тестото на мали парчиња.
- Поставете го прекинувачот на вртење на 7.
- Ставете ги парчињата тесто едно по едно во делот за полнење и турнете ги надолу со уредот за полнење.
- Извадете го обликуваното тесто и повторно ставете го во делот за полнење, така што ќе го направите дополнително меко.
- По второто поминување, со нож исечете ги тестенините директно на прстенот на завртување до саканата должина.
- Ставете ги тестенините на набрашната памучна крпа или дрвена штица.

Совет: Исушете ги свежите тестенини за складирање.

Печива подготвени со шприц

- Подгответе го процесорот за храна со додатокот за шприц за тесто и поставете го саканиот калап.
- Исечете го тестото на мали парчиња.
- Поставете го прекинувачот на вртење на 1-2.
- Ставете ги парчињата тесто едно по едно во делот за полнење и турнете ги надолу со уредот за полнење.
- Со нож исечете го тестото директно на прстенот на завртување до саканата должина.
- Печивото подготвено со шприц ставете го на набрашнет плех за печење или обложен со хартија за печење.

Забелешка: За да ја добиете посакуваната форма, тестото не го обработувајте премногу меко.

mk Отстранете ги пречките

Отстранете ги пречките

Намирниците нема да се приготвуваат иако основниот уред работи.

Спојката на сврделот е оштетена и е скршена на наменетиот дел на прекршување.

Забелешка: Резервните делови со однапред предвидени места на кршење не се опфатени со нашата гаранција. Можете да добиете нова спојка со бројот на порачка 10001090 од корисничката служба.

1. Одвртете ја завртката и извадете ја дефектната спојка.
→ *Сл.* **38**
2. Вметнете ја и прицврстете ја новата спојка.
→ *Сл.* **39**

Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
 - Respektoni udhëzimet për njësinë bazë.
- Përdoreni aksesorin vetëm:
- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS6.
 - me pjesë dhe aksesorë origjinalë.
 - për copëtimin e ushqimeve të pagatuara ose të gatuar, si p.sh. mish, peshk e perime.
 - për përdorime të mëtejshme të përshkruara në këtë udhëzues.
- ▶ Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
 - ▶ Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
 - ▶ Përdorni vetëm cilindra për shtyrjen e përbërësve.
 - ▶ Mos i montoni kurrë aksesorët në njësinë bazë.
 - ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
 - ▶ Përdorini aksesorëve vetëm në pozicionin e parashikuar të punës.

Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos përpunoni ushqime që përmbajnë përbërës të fortë, si p.sh. kocka, kërce ose bërthama.
- ▶ Mos vendosni sende në hinkë apo në kuti, p.sh. lugë gatimi.
- ▶ Kontrolloni hinkën dhe kutinë për sende të huaja përpara përdorimit.

Pjesët

→ Fig. **1**

A	Aksesor i grirëses së mishit
B	Adaptori universal
C	Disqet me vrime
D	Aksesor për qoftë ¹
E	Aksesor për mbushjen e sallamit ¹
F	Aksesor për biskota të valëzuara ²

¹ Sipas modelit

² Aksesorët

G	Disqet për makarona ²
1	Kasa e dhomës metalike
2	Kunji për centrimin e pjesëve shtesë
3	Ena
4	Këmbëzat
5	Turjelë me bashkuese
6	Thika
7	Disk me vrime, i mesëm
8	Unaza e vidhosjes
9	Cilindri i ngjeshjes me dritaren e monitorimit dhe kapakun
10	Leva e mbërthimit
11	Butoni i lëshimit
12	Mbajtësja dhe motori për aksesorët

¹ Sipas modelit







² Aksesorët

13	Disk me vrima, i trashë
14	Disk me vrima, i imët
15	Unaza konike për aksesoren për qofte
16	Koka për qofte
17	Unazë mbajtëse për mbushësin e sallamit
18	Tubthi për mbushjen e sallamit
19	Unaza mbajtëse e aksesorit për biskota të valëzuara
20	Mbajtës për formën metalike
21	Formë metalike
22	Disku i makaronave për Fusilli
23	Disku i makaronave për Maccheroni
24	Disku i makaronave për Cellentani
25	Disku i makaronave për Ditaloni rigati
26	Disku i makaronave për Rigatoni

¹ Sipas modelit

² Aksesorët

Simbolet

Simboli	Përshkrimi
	Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
	Shënimi i pozicionit në motorin kryesor
 — 	Vendosni përshtatësin universal  dhe mbërthejeni 

Aksesorët

Këtu mund të gjeni një përmbledhje të aksesorëve të posaçëm dhe të përdorimit të tyre.

Aksessori për biskota të valëzuara

Aksessori për biskota të valëzuara është i përshtatshëm për formimin brumit për biskota ose të pastiçerisë.

Aksessori i mbushësit të sallamit

Aksessori i mbushësit të sallamit është i përshtatshëm për mbushjen e zorrëve natyrale dhe artificiale me mish dhe për krijimin e formave rrethore, p.sh. për Cevapcici.

Aksessori për qofte

Aksessori për qofte është i përshtatshëm për të formuar byrekë, përfshirë byrekë me mish të grirë.

Disqet për makarona

Disqet për makarona janë të përshtatshëm për të krijuar llojet e makaronave në vijim: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati dhe Rigatoni.

Mbrojtësi i mbingarkesës

Mbrojtësi i mbingarkesës parandalon dëmtimin e motorit dhe të pjesëve të tjera nga mbingarkesa.

→ "Mënjanimi i defekteve", Faqe 30

Komandimi

Përgatitja e pajisjes bazë

→ Fig. **2** - **5**

Montimi i aksesorëve

Shënim Për të përdorur aksesoren e posaçëm ju duhen pjesë të grirëses së mishit, përveç thikës dhe diskut me vrima.

Montoni aksesoren e grirëses së mishit

→ Fig. **6** - **9**

Montoni aksesoren e mbushjes së sallamit

→ Fig. **10** - **13**

Montimi i aksesorit për qofte

→ Fig. **14** - **17**

Montimi i aksesorit për biskota të valëzuara

→ Fig. **18** - **21**

Montimi i aksesorit me disk për makarona

Shënim Montoni disqet për makarona vetëm me kapakun mbulues të përshtatshëm.

→ Fig. **22** - **25**

Vendosja e aksesorit→ Fig. **26** - **29****Rekomandimet për shpejtësinë**

Respektoni rekomandimet tona për shpejtësinë për rezultate optimale.

Rregulli mi	Përdorimi
7	Përpunojini ushqimet me grirësen e mishit.
3-4	Përdorni mbushësin e sallamit.
1-2	Përdorni aksesorin për qofte.
1-2	Përpunojeni brumin me aksesorin për biskota të valëzuara.
7	Përdorni disqet për makarona.

Përpunimi i ushqimit→ Fig. **30** - **32****Heqja e aksesorit**→ Fig. **33** - **35****Këshillë** Pastrojini të gjitha pjesët menjëherë pas përdorimit që të mos thahen mbetjet.**Udhëzimet e parapërgatitjes****Aksesori i grirëses së mishit**

- Për të arritur një përbërje të imët të ushqimit, përsëritni procesin e copëtimit ose përdorni njëri pas tjetrit disqe të ndryshme me vrima (të mëdha, mesatare, të vogla).
- Për të arritur një përzierje të mirë të të gjithë përbërësve, hidhni përbërësit e tjerë gjatë procesit të përgatitjes, p.sh. qepën dhe erëzat.

Përdorimi i disqeve me vrima:

- **Disku me vrima të vogla** për mish pule, derri dhe gjedhi të zier, mëlçi të zier, peshk të zier për supa; mish derri dhe mish viçi të papërpunuar për qofte; mëlçi të papërgatitur, mish dhe shpek për sallam me mëlçi; mish derri për sallam të tymosur

- **Disku me vrima mesatare** për mish derri dhe mish gjedhi për pashtetë dhe salsiçe bolonjeze
- **Disku me vrima të mëdha** për mish derri të pjekur për supë me gulash; mbetje për tavat me mbetje, p.sh. me mish ose sallam

Aksesori për mbushjen e sallamit

- Para përpunimit, zbusni zorrën natyrale në ujë të vakët për rreth 10 minuta.
- Mos e mbushni lëkurën e sallamit shumë të ngjeshur, sepse gjatë zierjes ose pjekjes sallami mund të hapet.

Përmbledhje e pastrimit

Pastrojini secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **36****Ruajtja e pjesëve të veçanta**

- ▶ Pas pastrimit, vendosni në ruajtje pjesët individuale në kutinë e ruajtjes së mbushësit të sallamit.

→ Fig. **37****Receta**

Këtu gjeni një përzgjedhje të recetave që janë krijuar posaçërisht për aksesorin tuaj.

Qofte**Byrek**

- 500 g mish qengji, i prerë në shirita
- 500 g bollgur gruri, i larë dhe i kulluar
- 1 qepë e vogël, e grirë

Përgatitja

- Përgatitni në mënyrë të alternuar mishin e qengjit dhe bollgurin me diskun me vrima të vogla në grirësen e mishit.
- Shtoni qepët dhe përzieleni mirë brumin.
- Përpunoni edhe një herë përzierjen në grirësen e mishit.

Mbushja

- 400 g mish qengji, i prerë në shirita
- 2 qepë mesatare, të grira
- 1 lugë gjelle vaj
- 1 lugë gjelle miell
- 2 lugë çaji piper Xhamajke
- Kripë dhe piper

sq Mënjanimi i defekteve

Përgatitja

- Grini mishin e qengjit me diskun me vrima të vogla në grirësen e mishin.
- Skuqim qepën derisa të marrë një ngjyrë kafe të artë.
- Shtojmë mishin e qengjit dhe e skuqim.
- Shtoni përbërësit e mësipërm dhe skuqini të gjitha në avull rreth 1-2 minuta.
- Dërdhni yndyrën e tepërt dhe lëreni mbushjen që të ftohet.

Përgatitja për qofte:

- Përgatitni përzierjen për byrekun me aksesori për qofte.
- Brumin e zbrazët e ndajmë në copa 7,5 cm të gjata.
- Në fund, mbushim petën e byrekut.
- Hidhni pak mbushje në petën e byrekut dhe ngjishni fort anën tjetër të petës së brumit.
- Nxehni vajin në 180 °C dhe skuqni qoftet për rreth 6 minuta derisa të marrin një ngjyrë kafe të artë.

Makaronat

- Përgatitni makinerinë e kuzhinës me diskun me makaronat që dëshironi.
- Ndani brumin në copa të vogla.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin 7.
- Hidhni copat e veçanta të brumit në enën e mbushjes dhe shtyjini për poshtë me cilindrin e ngjeshjes.
- Hiqni brumin me formën e makaronave dhe hidhni përsëri në enën e mbushjes; kështu ai do të bëhet veçanërisht elastik.
- Pas kalimit të dytë të brumit, pritni makaronat me një thikë në gjatësinë që dëshironi, direkt në unazën e vidhosjes.
- Shtroni makaronat mbi një pecetë pambuku të lyer me miell ose mbi një pllakë dërrase.

Këshillë Thani makaronat e freskëta që t'i ruani.

Biskotat e valëzuara

- Përgatitni makinerinë e kuzhinës me aksesori për biskota të valëzuara dhe vendosni formën që dëshironi.
- Ndani brumin në copa të vogla.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin 1-2.

- Hidhni copat e veçanta të brumit në enën e mbushjes dhe shtyjini për poshtë me cilindrin e ngjeshjes.
- Pritni brumin me një thikë në gjatësinë që dëshironi, direkt në unazën e vidhosjes.
- Vendosni biskotat e valëzuara në një tavë pjekjeje të lyer me miell ose ku është shtruar letër për pjekje.

Shënim Për të ruajtur formën që dëshironi, mos e përpunoni shumë brumin që të zbutet.

Mënjanimi i defekteve

Ushqimet nuk përpunohen edhe nëse pajisja kryesore është në punë.

Bashkuesja e turjelës është mbingarkuar dhe është thyer në pikën e thyerjes.

Shënim Pjesët e këmbimit të pajisura me pikë thyerjeje nuk janë pjesë e detyrimeve tona të garancisë. Një bashkuese e re mund të gjendet pranë shërbimit të klientit në numrin e porosisë 10001090.

1. Lironi vidën dhe hiqni bashkuesen me defekt.

→ Fig. **38**

2. Vendosni bashkuesen e re dhe shtrëngojeni.

→ Fig. **39**



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



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001299177 (040109)

sl, hr, sr, mk, sq