



BOSCH



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

TastyMoments

MUZS68TM

MUZS68CG

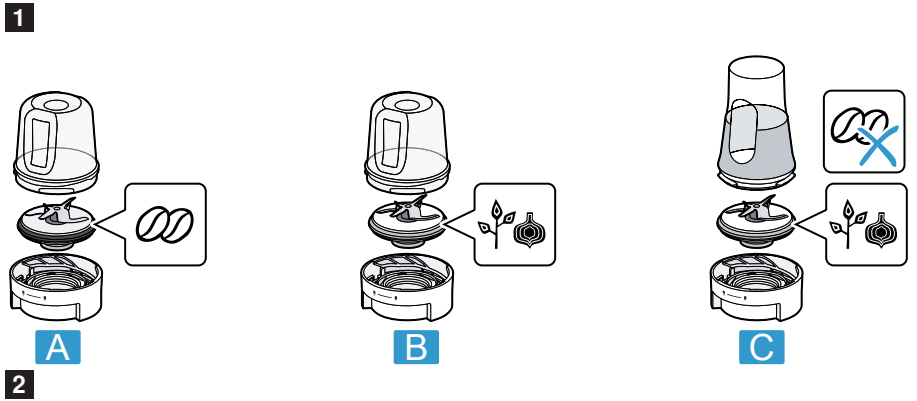
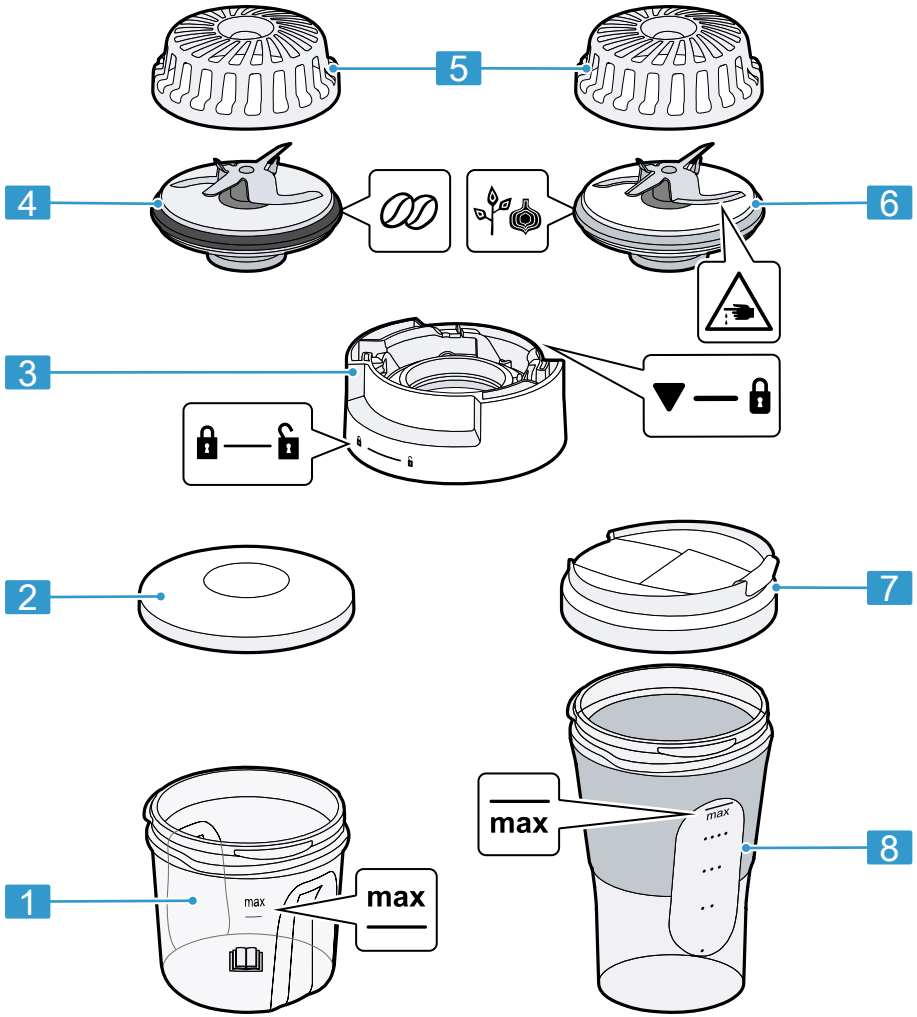
[sl]	Navodila za uporabo	Večfunkcionalni komplet za sekljanje	8
[hr]	Korisnički priručnik	Komplet višenamjenskih sjeckalica	11
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Set višenamjenskih seckalica	14
[mk]	Прирачник	Мулти-сецко сет	17
[sq]	Manuali i përdoruesit	Komplet mullinjsh shumëfunksionalë	21

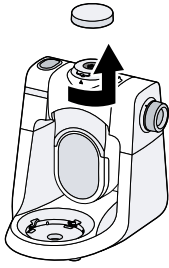


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281979>



- [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.



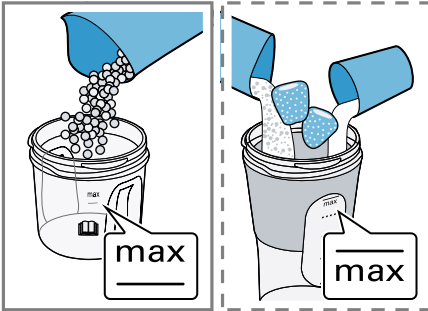


A

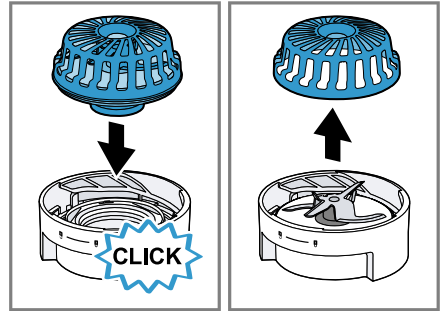


B

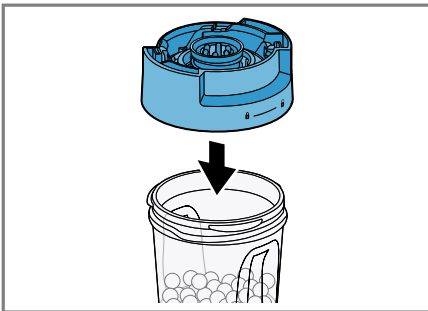
3



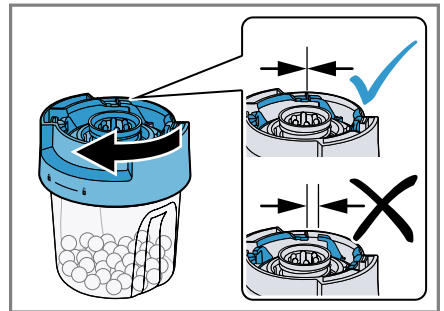
4



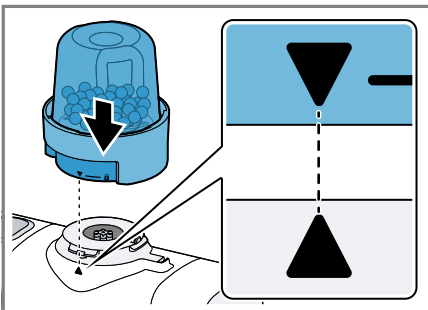
5



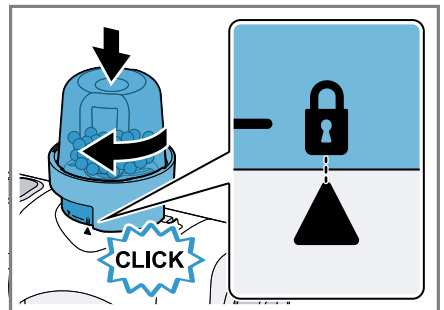
6



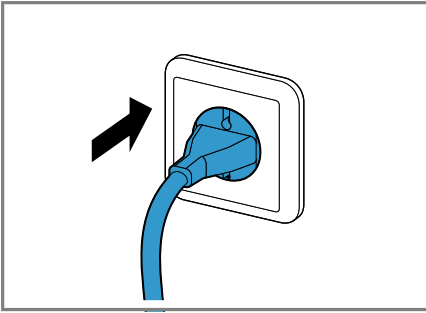
7



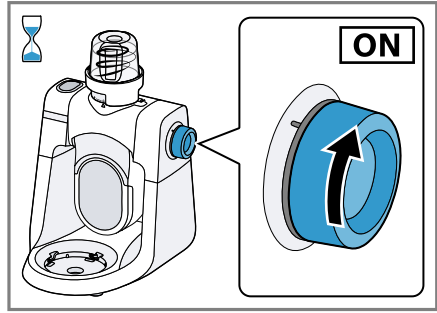
8



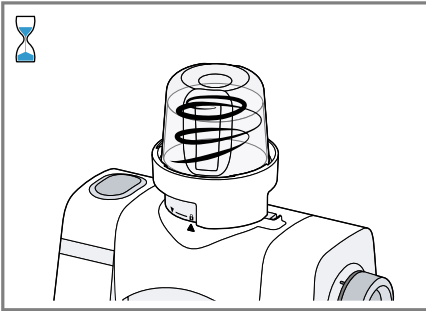
9



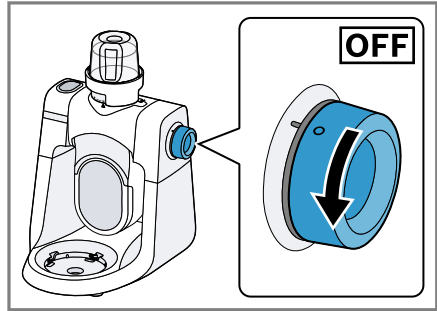
10



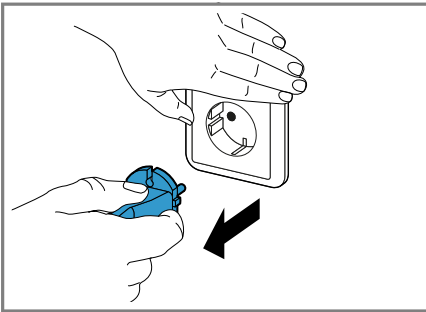
11



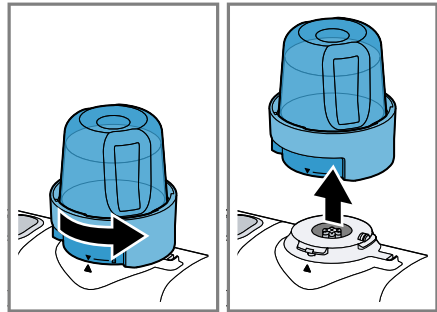
12



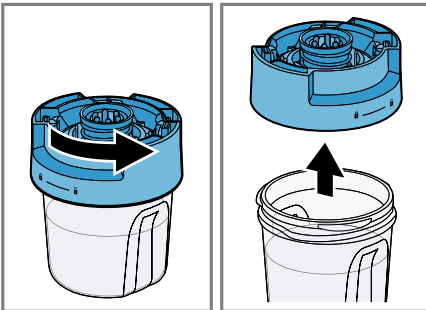
13



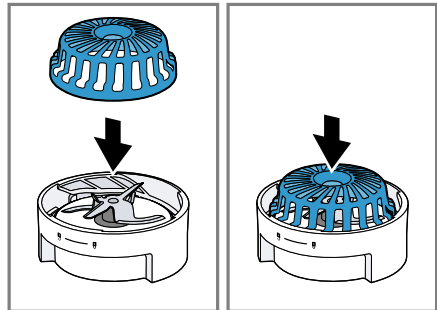
14



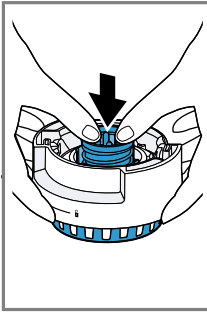
15



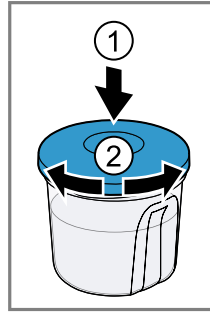
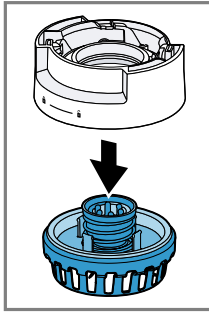
16



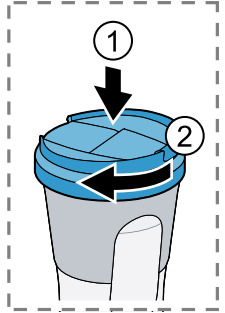
17












18

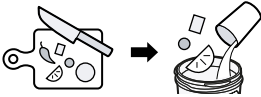



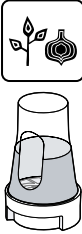





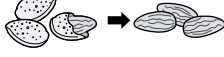














19



					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

20

		 MAX	 1-7 / M	 00:00
		350 ml	M / 7	60 s
		100 g	M	15 s
		100 g	M	5-10 s
		15 g	M	6 s
		50 g (2-3)	M	10 s
		80 g	M	8 s
		100 g	M	4-10 s
		50 g	M	3 s
		10 x 	M	3 s
		15 g	M	6 s
		80 g	M	8 s
		100 g	M	4-10 s
		60 g	M / 7	60-80 s
		80 g	M / 7	30 s
		60 g	M / 7	120 s

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
 - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s kuhinjskim aparatom serije MUMS6, MUM9;
 - z originalnimi deli in priborom.
 - za rezanje, sekljanje, mešanje, piriranje in emulgiranje živil;
 - za mletje in sekljanje manjših količin začimb, žitaric, kave ali sladkorja. Začimbe so npr. poper, orientalska kumina, brin, cimet, suhi janež ali žafran. Žitarice so npr. pšenica, proso, lanena semena.
- ▶ Nosilec rezil vgradite, snemite ali čistite samo s ščitnikom rezil.
 - ▶ 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.
 - ▶ Pri obdelavi vročih živil bodite previdni.
 - ▶ V mešalnem kozarcu To-Go ali v posodi iz stekla ne obdelujte vročih živil nad 60 °C

Preprečevanje materialne škode

- ▶ Ne obdelujte živil, ki vsebujejo trde snovi, npr. kosti, hrustanca ali koščic.
- ▶ V stekleni posodi ne obdelujte zamrznjenih živil.
- ▶ Steklene posode ne izpostavljajte močnim temperaturnim nihanjem.
- ▶ Za shranjevanje v hladilniku snemite nosilec rezil z rezalnim vložkom in posodo zaprite s pokrovom.

Sestavni deli



→ Sl. **1**

1 Posoda iz stekla¹

2 Pokrov¹

¹ Število odvisno od modela.

² Odvisno od opreme aparata

3	Nosilec rezil
4	Rezalni vložek z rezilom za mletje, črno tesnilo in simbol 
5	Ščitnik rezil
6	Rezalni vložek z rezilom za mešanje in sekljanje, rdeče tesnilo in simbol 
7	Pokrov s tesnilom in z odprtino za pitje, ki jo je mogoče zapreti ²
8	Mešalni kozarec To Go ²

¹ Število odvisno od modela.

² Odvisno od opreme aparata

Simboli

Simbol **Opis**

¹ Odvisno od opreme aparata

Simbol	Opis
	Upoštevajte napotke v Navodilih za uporabo.
max	maksimalna količina polnjenja
	Rezalni vložek z rezilom za mletje (črno tesnilo)
	Rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (rdeče tesnilo)
	Smer vrtenja za »zapiranje«
	Smer vrtenja za »odpiranje«
	Odprite ali zaprite pokrov posode iz stekla
	Odprite ali zaprite pokrov z odprtino za pitje ¹
	Namestite nosilec rezil  in ga privijte 
	Namestite nastavek  in ga privijte  .

¹ Odvisno od opreme aparata

Funkcije

Odvisno od kombinacije sestavnih delov so možne različne funkcije.

→ Sl. **2**

- | | |
|----------|---|
| A | Mletje: Mletje in sekljanje majhnih količin začimb, žitaric, kave in sladkorja. |
| B | Sekljanje: Sekljanje in mletje mesa, trdega sira, čebule, zelišč, česna, sadja, zelenjave in orehov, mandljev ali čokolade. |
| C | Mešanje: Mešanje tekočih in mehkih živil, sekljanje in mletje surovega sadja, zelenjave in zamrznjenih sadežev ter pasiranje jedi, z dodajanjem primernih hladnih ali toplih tekočin, npr. mleka ali vode. |

Pregled osnovnih aparatov

Ta pribor je mogoče uporabljati z različnimi osnovnimi aparati.

Svoj kuhinjski aparat pripravite, kot je prikazano na sliki.

→ Sl. **3**

A Kuhinjski aparat serije MUMS6

B Kuhinjski aparat serije MUM9

Uporaba

Priprava nastavka

Opombe

- Odvisno od zelene funkcije pripravite in uporabite prikazane sestavne dele.
→ "Funkcije", Stran 9
- Upoštevajte maksimalne količine obdelave.
→ "Primeri uporabe", Stran 9

→ Sl. **4** - **7**

Obdelava živil z nastavkom

Opomba: Upoštevajte priporočila za hitrost in najdaljši čas obdelave.

→ "Primeri uporabe", Stran 9

Nasvet: Uporabljajte takojšnji vklop, da sestavine mešate na kratko ali v intervalih.

→ Sl. **8** - **14**

Zaključek obdelave

→ Sl. **15** - **19**

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

Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. **20**

Nasvet: Na plastičnih delih lahko pride do obarvanj, predvsem pri uporabi korenčka. Odstranite obarvanje z mehko krpo in nekaj kapljicami jedilnega olja.

Primeri uporabe

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. **21**

sl Primeri uporabe

Opomba


Priporočila in omejitve za obdelavo:

- V mešalniku ne morete pripravljati majoneze.
- Trda živila zmešajte z zadostno količino vode.

- Živila v prahu pred mešanjem zmešajte z zadostno količino tekočine ali pa jih v celoti raztopite v tekočini. Živila v prahu so npr. sladkor v prahu, kakav v prahu, pražena soja, moka, beljak v prahu.

Primer recepta

Tukaj najdete primer recepta, ki je bil razvit posebej za vaš aparat.

Recept	Sestavine	Obdelava
Energijska ploščica za šport	<ul style="list-style-type: none">■ 100 g instant ovsenih kosmičev■ 30 g suhih brusnic■ 30 g suhih marelic■ 10 g kikirikijevega masla■ 10 g semen chia■ 50 g seseklanih orehov■ 50 g lešnikov■ 120 g medu (5 °C)■ Po želji: čokoladni koščki, kokosovi kosmiči, praženi arašidi	 <ul style="list-style-type: none">■ Lešnike stresite v posodo iz stekla in jo zaprite z nosilcem rezil.■ Na maksimalni stopnji 7/M sekljajte 4 s.■ Dodajte med ter vse skupaj 5 s mešajte na maksimalni stopnji 7/M.■ Odmerite še druge sestavine in jih dajte v skledo.■ Dodajte mešanico lešnikov in medu ter temeljito premešajte z lopatico ali leseno žlico.■ Po želji lahko dodate še druge sestavine, npr. koščke čokolade, kokosove kosmiče ali pražene arašide.■ Maso dobro pritisnite v raven model, pokrijte s folijo za živila in za 2-3 ur postavite v hladilnik.■ Strjeno maso razrežite na kose ali trakove in postrežite.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
 - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- s kuhinjskim uređajem serije MUMS6, MUM9.
 - s originalnim dijelovima i priborom
 - za usitnjavanje, sjeckanje, miješanje, pravljenje pirea i emulgiranje tekućih ili polutvrđih sastojaka.
 - za mljevenje i usitnjavanje sitnih količina začina, žitarica, kave ili šećera. Začini su, npr. papar, kim, borovnice, cimet, suhi anis ili šafran. Žitarice su, npr. pšenica, proso, sjeme lana.
- ▶ Umetak s noževima postavljajte, skidajte ili čistite samo sa zaštitom od noževa.
 - ▶ 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.
 - ▶ Budite oprezni pri obrađivanju vrućih namirnica.
 - ▶ U To-Go vrču miješalice ili spremniku od stakla nemojte obrađivati namirnice temperature preko 60 °C

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nemojte obrađivati namirnice koje imaju tvrde sastojke, npr. kosti, hrskavicu ili koštice.
- ▶ U staklenoj posudi nemoje prerađivati duboko zamrznute namirnice.
- ▶ Staklenu posudu nemojte izlagati jakim temperaturnim promjenama.
- ▶ Za spremanje u hladnjaku skinite nosač noževa i nastavak s noževima i stavite poklopac na posudu.



Dijelovi

→ Sl. **1**

- | | |
|----------|------------------------------|
| 1 | Staklena posuda ¹ |
| 2 | Poklopac ¹ |

¹ Broj se razlikuje ovisno o modelu

² Ovisno o opremi uređaja

- | | |
|----------|---|
| 3 | Nosač noževa |
| 4 | Umetak za nož s nožem za mljevenje, crna brtva i simbol  |
| 5 | Zaštita od noževa |
| 6 | Umetak za nož s nožem za miješanje i nožem za usitnjavanje, crvena brtva i simbol  |
| 7 | Poklopac s brtvom i otvorom za piće na zatvaranje ² |
| 8 | To-Go vrč miješalice ² |

¹ Broj se razlikuje ovisno o modelu

² Ovisno o opremi uređaja

Simboli

Simbol	Opis
--------	------

¹	Ovisno o opremi uređaja
--------------	-------------------------

Simbol	Opis
	Obratite pozornost na naputke iz uputa za upotrebu.
max	maksimalna količina punjenja
	Umetak za nož s nožem za mljevenje (crna brtva)
	Umetak za nož s nožem za miješanje i usitnjavanje (crvena brtva)
	Smjer vrtnje „zatvaranje”
	Smjer vrtnje „otvaranje”
	Otvorite ili zatvorite poklopac na staklenoj posudi
	Otvorite ili zatvorite poklopac s otvorom za piće ¹
	Nosač noževa postavite  i zavrnite 
	Nastavak postavite  i zavrnite 

¹ Ovisno o opremi uređaja

Funkcije

Ovisno o kombinaciji dijelova, moguće su različite funkcije.

→ Sl. **2**

A	Mljevenje: mljevenje i usitnjavanje male količine začina, žitarica, kave ili šećera
B	Usitnjavanje: usitnjavanje i kosa-nje mesa, tvrdog sira, luka, začinskog bilja, češnjaka, voća, povrća, oraha, badema ili čokolade
C	Miješanje: miješanje tekućih i polukrutih namirnica, usitnjavanje i kosa-nje sirovog voća i povrća te zamrznutog voća i piriranje jela uz dodatak prikladnih hladnih ili toplih tekućina, npr. mlijeka ili vode

Pregled osnovnih uređaja

Ovaj se pribor može korisiti s različitim osnovnim uređajima.

Pripremite svoj kuhinjski uređaj kako je prikazano.

→ Sl. **3**

A Kuhinjski robot serije MUMS6

B Kuhinjski robot serije MUM9

Rukovanje

Priprema nastavka

Napomene

- Ovisno o željenoj funkciji, pripremite i upotrijebite navedene dijelove.
→ "Funkcije", Stranica 12
- Obratite pažnju na maksimalne količine za obradu.
→ "Primjeri primjene", Stranica 12

→ Sl. **4** - **7**

Obrada namirnica pomoću nastavka

Napomena: Obratite pozornost na preporuke za brzinu i maksimalno vrijeme obrade.
→ "Primjeri primjene", Stranica 12

Savjet: Upotrijebite impulsno uključivanje kako biste samo kratko ili u intervalima miješali sastojke.

→ Sl. **8** - **14**

Dovršavanje obrade

→ Sl. **15** - **19**

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

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **20**

Savjet: Na plastičnim dijelovima može doći do promjene boje, npr. prilikom obrade mrkava. Promjenu boje možete ukloniti mekanom krpom i nekoliko kapi jestivog ulja.

Primjeri primjene

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ Sl. **21**

Napomena



Preporuke i ograničenja za obradu:

- Miješalica ne može napraviti majonezu.
- Čvrste namirnice miješajte uz dovoljno tekućine.

- Praškaste namirnice prije miješanje pomiješajte s dovoljno tekućine ili u potpunosti otopite u tekućini. Među praškaste namirnice ubrajaju se primjerice šećer u prahu, kakao prah, pržena soja, brašno, bjelanjak u prahu.

Primjer receptata

Ovdje možete pronaći primjere receptata koji su specijalno sastavljeni za vaš uređaj.

Recept	Sastojci	Obrada
Sportski energetske prutići	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g instant zobnih pahuljica ■ 30 g suhih brusnica ■ 30 g suhih marelica ■ 10 g maslaca od kikirikija ■ 10 g chia sjemenki ■ 50 g košanih oraha ■ 50 g lješnjaka ■ 120 g meda (5 °C) ■ Izborno: komadići čokolade, pahuljice od kokosa, prženi kikiriki 	<div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lješnjake stavite u stakleni spremnik i zatvorite nosačem noževa. ■ Usitnjavajte na maksimalnom stupnju 7/M 4 s. ■ Dodajte med i sve miješajte na maksimalnom stupnju 7/M 5 s. ■ Ostale sastojke izvagane stavite u posudu. ■ Dodajte mješavinu lješnjaka i meda i sve temeljito pomiješajte lopaticom ili drvenom žlicom. ■ Po želji dodajte druge sastojke, npr. komadiće čokolade, pahuljice od kokosa ili prženi kikiriki. ■ Masu utisnite u ravnu posudu, pokrijte folijom za održavanje svježine namirnica i ostavite 2-3 sati u hladnjaku. ■ Stvrdnutu masu narežite na komade ili prutiće i poslužite.

Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
 - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa kuhinjskim uređajem serije MUMS6, MUM9.
 - sa originalnim delovima i priborom.
 - za usitnjavanje, seckanje, mešanje, pasiranje i emulzifikovanje tečnih ili polučvrstih namirnica.
 - za mlevenje i usitnjavanje manjih količina začina, žitarica, kafe ili šećera. U začine spadaju npr. biber, kim, kleka, cimet, suvi anis ili šafran. U žitarice spadaju npr. pšenica, proso, lan.
 - ▶ Dodatak sa noževima postavljajte, skidajte i čistite samo sa postavljenom zaštitom za nož.
 - ▶ 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.
 - ▶ Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
 - ▶ U To-Go posudi za mućenje ili staklenoj činiji nemojte da mešate vruće namirnice iznad 60 °C

Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Nipošto nemojte da obrađujete namirnice koje sadrže čvrste sastojke, npr. kosti, hrskavice ili jezgra koštunjavog voća.
- ▶ Nemojte obrađivati zamrznute namirnice u staklenoj posudi.
- ▶ Staklenu posudu ne izlažite naglim promenama temperature.
- ▶ Za skladištenje u hladnjaku, skinite nosač noža i dodatak sa noževima i postavite poklopac na posudu.

Sastavni delovi

→ Sl. **1**


1 Staklena posuda¹

2 Poklopac¹


¹ Broj zavisi od modela

² U zavisnosti od opremljenosti uređaja

3 Držač noža

4 Dodatak za seckanje s nožem za mlevenje, crni zaptivač i oznaka 

5 Zaštita za nož

6 Dodatak za seckanje sa nožem za mešanje i nožem za usitnjavanje, crveni zaptivač i oznaka 


7 Poklopac sa zaptivkom i otvorom za piće koji se može zatvoriti²

8 To-Go posuda za mešanje²

¹ Broj zavisi od modela

² U zavisnosti od opremljenosti uređaja

Simboli

Simbol	Opis
	Pridržavajte se uputstva iz uputstva za upotrebu.
max	Maksimalna količina punjenja
	Dodatak za seckanje s nožem za mlevenje (crni zaptivač)
	Dodatak za seckanje s nožem za mešanje/usitnjavanje (crveni zaptivač)
	Smer okretanja „zatvaranje“
	Smer okretanja „otvaranje“
	Otvaranje/zatvaranje poklopca na staklenoj posudi
	Otvaranje/zatvaranje poklopca s otvorom za piće ¹
	Postavite držač noža  i zategnite ga 
	Postavite dodatak  i pričvrstite ga 

¹ U zavisnosti od opremljenosti uređaja

Funkcije

Zavisno od kombinacije delova, moguće su različite funkcije.

→ Sl. **2**

A	Mlevenje: mlevenje i usitnjavanje male količine začina, žitarica, kafe ili šećera
B	Usitnjavanje: usitnjavanje i seckanje mesa, tvrdog sira, crnog luka, bilja, belog luka, voća, povrća, orašastog voća, badema ili čokolade
C	Miksiranje: mešanje tečnih i polutvrdih namirnica, usitnjavanje i seckanje sirovog voća i povrća i zamrznutog voća i za pasiranje hrane uz dodatak odgovarajućih hladnih ili toplih tečnosti, npr. mleka ili vode

Pregled osnovnih uređaja

Ovaj dodatni pribor može da se koristi sa različitim osnovnim uređajima. Pripremite kuhinjski uređaj na način prikazan na slici.

→ Sl. **3**

A Kuhinjski uređaj serije MUMS6

B Kuhinjski uređaj serije MUM9

Rukovanje

Priprema dodatka

Napomene

- Zavisno od željene funkcije, pripremite i upotrebite navedene delove.
→ "Funkcije", Stranica 15
- Pridržavajte se maksimalnih količina za obradu.
→ "Primeri primene", Stranica 16

→ Sl. **4 - 7**

Obrada namirnica pomoću dodatka

Napomena: Pridržavajte se preporučenih brzina i maksimalnog trajanja obrade.

→ "Primeri primene", Stranica 16

Savet: Upotrebite funkciju maksimalnog broja obrtaja da biste samo kratko ili u intervalima izmešali sastojke.

→ Sl. **8 - 14**

Dovršavanje obrade

→ Sl. **15 - 19**

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

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. **20**

Savet: Na plastičnim delovima može da dođe do promene boje, npr. u slučaju obrade šargarepa. Ove promene boje možete da uklonite pomoću meke krpe i nekoliko kapi jestivog ulja.

Primeri primene

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ Sl. 21

Napomena


Preporuke i ograničenja za obradu:

- Mikserom ne može da se pravi majonez.

- Čvrste namirnice mešajte sa dovoljno tečnosti.
- Praškaste namirnice izmešajte sa dovoljno tečnosti pre miksiranja ili ih potpuno rastopite u tečnosti. Praškaste namirnice su npr. šećer u prahu, kakao prah, pečena zrna soje, brašno, prašak od belanaca.

Primer recepta

Ovde ćete naći primer recepta koji je posebno osmišljen za vaš uređaj.

Recept	Sastojci	Obrada
Sportski energetske prutići	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 g instant ovsenih pahuljica ▪ 30 g suvih brusnica ▪ 30 g suvih kajsija ▪ 10 g maslaca od kikirikija ▪ 10 g chia semenki ▪ 50 g seckanih oraha ▪ 50 g lešnjaka ▪ 120 g meda (5 °C) ▪ Opcionalno: komadići čokolade, pahuljice od kokosa, prženi kikiriki 	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stavite lešnjake u staklenu činiju i zatvorite je držačem noža. ▪ Usitnjavajte na najjačem stepenu 7/M tokom 4 s. ▪ Dodajte med i sve promešajte na najjačem stepenu 7/M 5 s. ▪ Ostale sastojke izvagane stavite u činiju. ▪ Dodajte mešavinu lešnjaka i meda i lopaticom ili drvenom žlicom sve temeljito promešajte. ▪ Po želji dodajte druge sastojke, npr. komadiće čokolade, pahuljice od kokosa ili prženi kikiriki. ▪ Masu čvrsto utisnite u ravnu činiju, prekrijte folijom za održavanje svežine namirnica i stavite u frižider na 2-3 sati. ▪ Stvrdnutu masu isecite na komade ili prutiće i servirajte.



Безбедност

- Внимателно прочитајте го упатството.
 - Внимавајте на упатството за основниот уред.
- Користете ги додатоците само:
- со кујнски апарати од серијата MUMS6, MUM9.
 - со оригинални делови и опрема.
 - за ситнење, сецкање, блендирање, пасирање и емулзификација на течна или полуцврста храна.
 - за мелење и ситнење на помали количини зачини, житарки, кафе или шеќер. Зачини се, на пр., бибер, ким, клека, цимет, сув анасон или шафран. Житарки се, на пр., пченица, просо, ленено семе.
- ▶ Вградувајте го, отстранувајте го или чистете го вметокот за нож само со заштитата за ножот.
 - ▶ 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.
 - ▶ Бидете внимателни кога обработувате топла храна.
 - ▶ Не обработувајте храна пожешка од 60 °C во To-Go чашата за блендирање или во садот од стакло

Избегнување материјални штети

- ▶ Не обработувајте ја храната што содржи тврди делови, на пример, коски, 'рскавица или семки.
- ▶ Во садот од стакло не обработувајте смрзната храна.
- ▶ Садот од стакло не изложувајте го на силни флукутации на температурата.
- ▶ За чување во фрижидер, извадете го држачот за нож со уметокот за нож и ставете го капакот на садот.

Компоненти

→ Сл. 1

1	Стаклен сад ¹
2	кКапа ¹
3	Држач за сечила
4	Вменутвање на сечилото со нож за брусење, црна заптивка и симбол
5	Заштита за сечило
6	Вменутвање на сечилото со блендер и сечило за сечкање, црвена заптивка и симбол

¹ Бројот варира според моделот

² Во зависност од карактеристиките на уредот

7	Капак со дихтунг и отвор за пиене што може да се затвори ²
8	То-Го-чаша за блендирање ²

¹ Бројот варира според моделот
² Во зависност од карактеристиките на уредот

Символи

Симбол	Опис
	Внимавајте на насоките во упатствата за употреба.
max	максимална количина на полнење
	Вменутвање на осечилот со нож за брусење (црна заптивка)
	Вменутвање на сечилото со блендер/сечило за сечкање (црвена заптивка)
	Правец на вртење "Затвори"
	Правец на вртење "Отвори"
	Отворете го или затворете го капакот на стаклениот сад
	Отворете го или затворете го капакот со отвор за пиене ¹
	Наместете го  и затегнете го држачот за нож 
	Поставете го додатокот  и затегнете го 

¹ Во зависност од карактеристиките на уредот

Функции

Во зависност од комбинацијата на компоненти, можни се различни функции.

→ Сл. **2**

A	Мелење: Мелење и ситнење мали количини на зачини, житарки, кафе или шеќер
----------	--

B	Сецкање: Сецкање и сечење на месо, тврдо сирење, кромид, билки, лук, овошје, зеленчук, лешници, бадеми или чоколадо
----------	--

C	Мешање: Мешање на течна и полутврда храна, сецкање и сечење на сурово овошје и зеленчук и замрзнато овошје и за пурирање на храна со додавање на соодветни студени или топли течности, како на пр. млеко или вода
----------	--

Преглед на основниот уред

Овој додаток може да се користи со различни основни уреди.

Подгответе го вашиот кујнски апарат како што е илустрирано.

→ Сл. **3**

A	Кујнски апарат од серија MUMS6
B	Кујнски апарат од серија MUM9

Користење

Подгответе го прицврстувањето

Забелешки

- Во зависност од саканата функција, подгответе ги и употребете ги прикажаните компоненти.
→ "Функции", Страница 18
- Внимавајте на максималните количини за обработка.
→ "Примери за употреба", Страница 19

→ Сл. **4** - **7**

Обработување на намирници со прицврстувањето

Забелешка: Внимавајте на препораките за брзината и максималните времиња на обработка.

→ "Примери за употреба", Страница 19

Совет: Употребувајте го вртежниот момент за кратко или мешање на состојките во интервали.

→ Сл. **8** - **14**

Завршување на подготовката

→ Сл. 15 - 19

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

Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. 20

Совет: Пластичните делови може да се обојат, на пример, при обработката на моркови. Отстранете ја бојата со мека крпа и неколку капки масло за готвење.

Примери за употреба

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. 21


Забелешка

Препораки и пграничувања за обработка:

- Блендерот не може да направи мајонез.
- Мешајте цврста храна со доволна количина на течности.
- Многу сувата храна прво измешајте ја со доволно течност пред блендирањето или целосно растопете ја во течност. За многу сува храна се смета, на пример, шеќерот во прав, какаото, печените семки од соја, брашното или јајцата во прав.

Рецепт за пример

Овде ќе пронајдете пример за рецепт којшто е осмислен специјално за вашиот апарат.

Рецепт	Состојки	Обработка
Спортски енергетски шипки	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 г Инстант овесна каша ■ 30 г сушени брусница ■ 30 г суви кајсии ■ 10 г путер од кикирики ■ 10 г чиа семе ■ 50 г сечкани ореви ■ 50 г лешници ■ 120 г мед (5 °C) ■ Изборно: чоколадни чипови, кокосови снегулки, печени кикиритки 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Ставете ги лешниците во стаклениот сад и затворете го со држачот за нож. ■ На максимално ниво 7/M за 4сечкање. ■ Додадете го медот и измешајте на високо ниво 7/ M 5 s. ■ Во сад ставете ги останатите состојки, одмерени. ■ Додадете ја мешавината од лешник и мед и темелно помешајте ја со шпатель или дрвена лажица. ■ Додадете дополнителни состојки по желба, на пр. чоколадни чипови, кокосови снегулки или печени кикирики.

Рецепт	Состојки	Обработка
		<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="669 148 1032 284">■ Цврсто притиснете ја смесата во плиток сад за печење, покријте ја со фолија и ставете ја во фрижидер со 2-3 часови.<li data-bbox="669 288 1032 370">■ Зацврстената смеса исечете ја на парчиња или шипки и послужете.

Siguria



- Lexoni me kujdes këtë manual.
 - Respekttoni udhëzimet për njësinë bazë.
- Përdoren aksesorin vetëm:
- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS6, MUM9.
 - me pjesë dhe aksesore origjinale.
 - për thërrmim, copëtim, përzierje, bërje pureje dhe emulsifikim lëngjesh apo ushqimesh gjysmë të ngurta.
 - për bluarjen dhe grimcimin e sasive më të vogla të erëzave, drithërave, kafes ose sheqerit. Erëzat janë p.sh. piperi, kumeli, dëllinja, glikanxo e thatë ose shafra. Drithërat janë, p.sh., grurë, mel, fara liri.
- ▶ Vendosini, hiqini ose pastrojini modulet e thikave vetëm nga mbrojtësja e thikave.
 - ▶ Mos i montoni kurrë aksesoret në njësinë bazë.
 - ▶ Vendosini i hiqini aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
 - ▶ Përdorini aksesoret vetëm në pozicionin e parashikuar të punës.
 - ▶ Bëni kujdes kur procesoni ushqime të nxehta.
 - ▶ Mos përpunoni ushqim të ngrohtë mbi 60°C në kanën e mikserit To Go as në kana qelqi

Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos përpunoni ushqime që përmbajnë përbërës të fortë, si p.sh. kocka, kërce ose bërthama.
- ▶ Mos përpunoni ushqime të ngrira në enën prej qelqi.
- ▶ Mos e ekspozoni enën prej qelqi ndaj luhatjeve të forta të temperaturës.
- ▶ Gjatë futjes së ushqimeve në frigorifer, hiqni mbajtësin me aksesorin e thikave dhe thikat dhe mbulojeni enën me kapak.

Pjesët





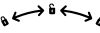




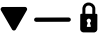


→ Fig. **1**

1	Mbajtëse qelqi ¹
2	Kapaku ¹
3	Mbajtësja e thikave
4	Grupi i thikave me thika bluarëse, guarnicioni i zi dhe simbol 
5	Mbrojtësi i thikave
6	Grupi i thikave me thika përzierëse dhe grirëse, guarnicioni i kuq dhe simboli 
7	Kapaku me guarnicionin dhe vrimën e pirjes me mbyllje ²
8	Gota e mikserit To-Go ²

¹ Numri ndryshon në varësi të modelit

² Sipas pajimit të pajisjes

Simbolet

Simboli	Përshkrimi
	Ndiqui këshillat në udhëzuesin e përdorimit.
max	Sasia maksimale e mbushjes
	Grupi i thikave me thika bluarëse (guarnicion i trashë)
	Grupi i thikave me thika përzierëse dhe grirëse (guarnicion i kuq)
	Drejtimi i rrotullimit "Mbyllja"
	Drejtimi i rrotullimit "Hapja"
	Hapni ose mbyllni kapakun e mbajtëses prej qelqi
	Hapni ose mbyllni kapakun me vrimë për të pirë ¹
	Vendosni  dhe shtrëngoni mbajtësin e thikave 
	Vendosni aksesorin  dhe rrotullojeni 

¹ Sipas pajimit të pajisjes

Funksione

Sipas kombinimit të pjesëve përbërëse janë të mundshme funksione të ndryshme.

→ Fig. 2

A	Grirja: Grirja dhe thërrmimi i sasive të vogla të erëzave, drithërave, kafesë ose sheqerit
B	Copëtim: Copëtimi dhe grirja e mishit, djathit të fortë, qepës, bimëve aromatike, hudhrave, frutave, perimeve, arrave/lajthive, bajameve ose çokollatës
C	Përzierje: Përzierja e ushqimeve të lëngshme dhe gjysmë të ngurta, copëtimi/grirja e frutave dhe perimeve të paziera si dhe frutave të ngrira dhe për të përgatitur pure, duke shtuar lëng të ftohtë ose të ngrohtë, p.sh. qumësht ose ujë

Përmbledhje e njësisë bazë

Ky aksesor mund të përdoret me njësi të ndryshme bazë.

Përgatitni përpunuesin e ushqimit sipas ilustrimit.

→ Fig. 3

- | | |
|----------|---------------------------------|
| A | Aparat kuzhine i serisë MUMS6 |
| B | Përpunues ushqimi i serisë MUM9 |

Komandimi

Përgatitja e komponentit shtesë

Shënime

- Në varësi të funksionit të dëshiruar, përgatitni dhe përdorni pjesët përbërëse të specifikuara.
→ "Funksione", Faqe 22
- Respektoni sasi të maksimale të përpunimit.
→ "Shembuj përdorimi", Faqe 23

→ Fig. 4 - 7

Përgatitni ushqimin me aksesorin

Shënim Respektoni rekomandimet e shpejtësisë dhe kohët maksimale të përgatitjes.

→ "Shembuj përdorimi", Faqe 23

Këshillë Përdorni rrotullimin e çastit për t'i përzier përbërësit shkurt ose me intervale.

→ Fig. 8 - 14

Përfundimi i përpunimit

→ Fig. 15 - 19

Këshillë Pastrojini të gjitha pjesët menjëherë pas përdorimit që të mos thahen mbetjet.

Përmbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. 20

Këshillë Mund të ketë njolllosje të pjesëve plastike gjatë përpunimit p.sh. të karotave. Largojini njollat me një leckë të butë dhe pak pika vaji gatimi.

Shembuj përdorimi

Kini parasysh informacionin dhe vlerat në tabelë.

→ Fig. **21**

Shënim


Rekomandimet dhe kufizimet për përpunimin:

- Në mikser nuk mund të prodhohet majonezë.

- Përziejini ushqimet e ngurta me lëng të mjaftueshëm.
- Përziejini ushqimet pluhur me lëng të mjaftueshëm përpara përzierjes apo shpërbërjes së plotë në lëng. Ushqimet pluhur përfshijnë sheqerin pluhur, kakaon pluhur, sojën e pjekur pluhur, miellin, proteinat pluhur.

Shembull recete

Këtu mund të gjeni një shembull recete që është përpiluar posaçërisht për pajisjen tuaj.

Receta	Përbërësit	Përpunimi
Shufra energjetike sporti	<ul style="list-style-type: none"> ■ 100 g tërshërë në çast ■ 30 g boronica të thata ■ 30 g kajsi të thara ■ 10 g gjalpë kikiriku ■ 10 g fara chia ■ 50 g arra të copëtuara ■ 50 g lajthi ■ 120 g mjaltë (5 °C) ■ Opsional: fletë çokollate, fije kokosi, kikirikë të pjekur 	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Vendosini lajthitë në enën prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësin e thikave. ■ Grini me shpejtësi maksimale 7/M për 4 sek. ■ Shtoni mjaltin dhe përziejini të gjitha me shpejtësi maksimale 7/M për 5 sek. ■ Përbërësit e tjerë tëpeshuar, shtojini në një enë. ■ Shtoni përzierjen e mjaltit me lajthitë dhe përziejini të gjitha mirë me një spatul ose lugë druri. ■ Sipas dëshirës, shtoni përbërësit e tjerë, p.sh. copëza çokollate, fije kokosi ose kikirikë të pjekur. ■ Shtypeni masën fort në një tavë alumini, mbulojeni me qese plastike dhe vendoseni në frigorifer për 2-3 orë. ■ Priteni masën e forcuar në copëza ose shirita dhe shërbejini.



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



8001305249 (031222)

sl, hr, sr, mk, sq