



BOSCH



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

Meat mincer

MUZ9FW1 **MUZ9HA1**

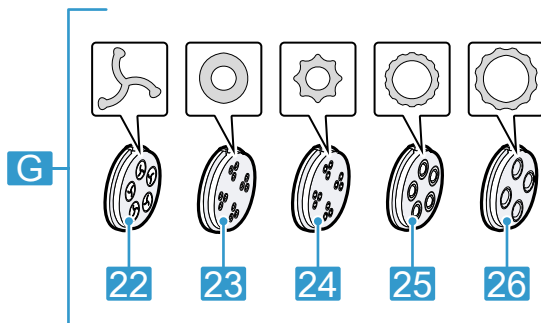
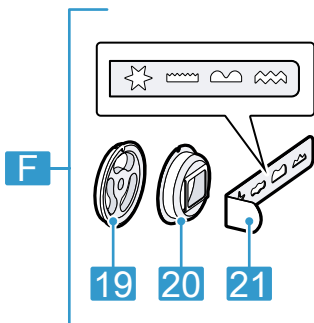
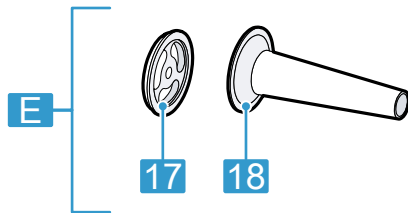
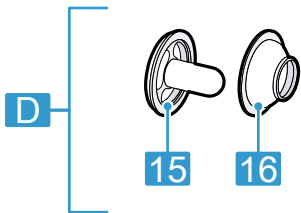
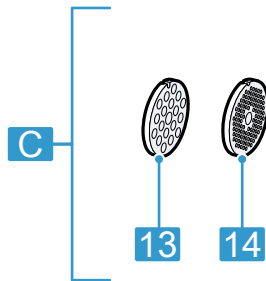
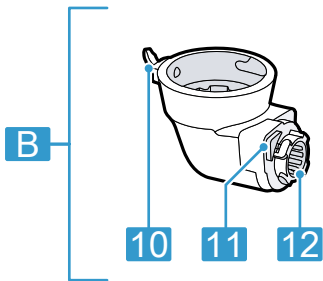
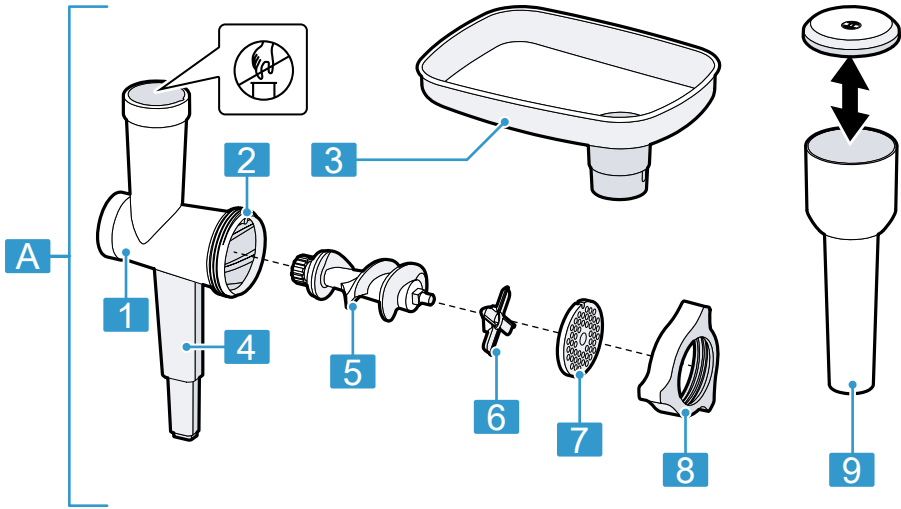
[sl]	Navodila za uporabo	Nastavek za mletje mesa	10
[hr]	Korisnički priručnik	Stroj za mljevenje mesa	14
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Mašina za mlevenje mesa	18
[mk]	Прирачник	Апарат за мелење месо	22
[sq]	Manuali i përdoruesit	Grirësja e mishit	27

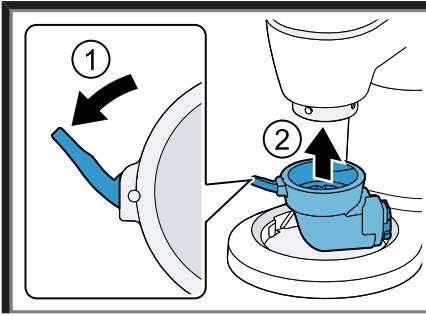


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001272600>

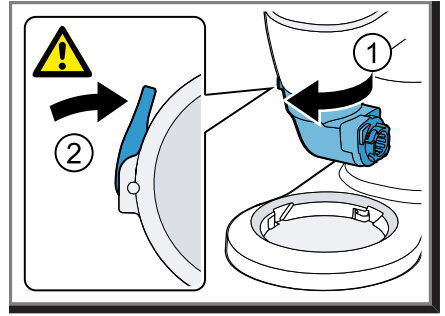


- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije 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.

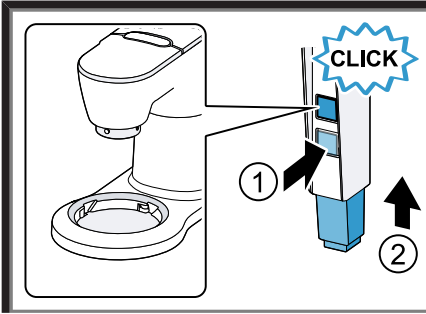




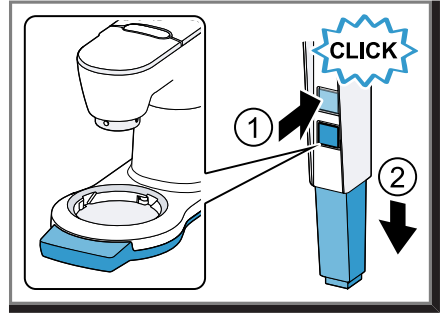
2



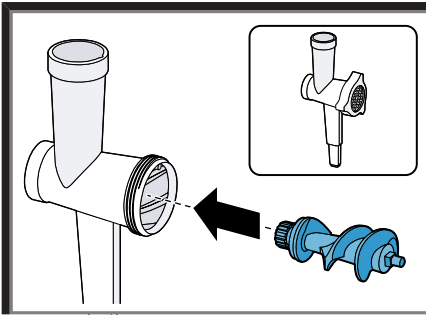
3



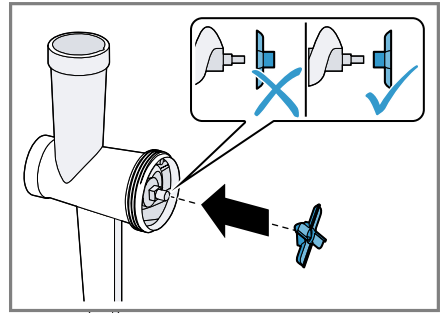
4



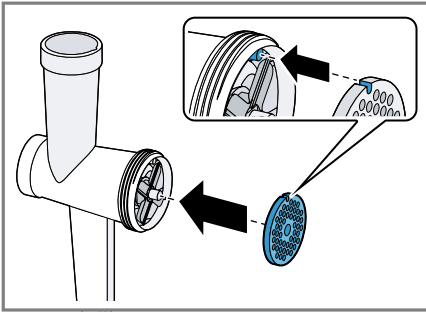
5



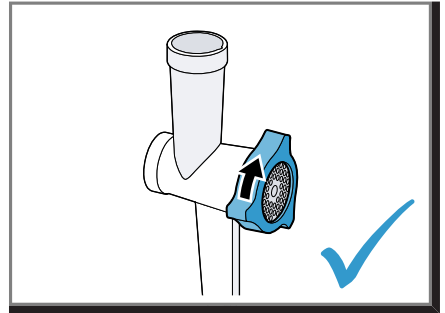
6



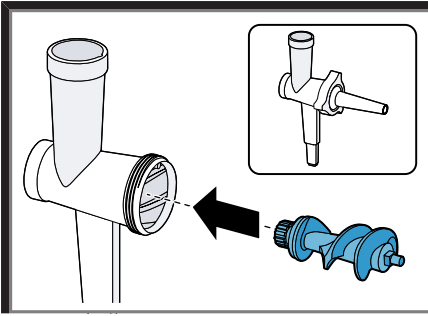
7



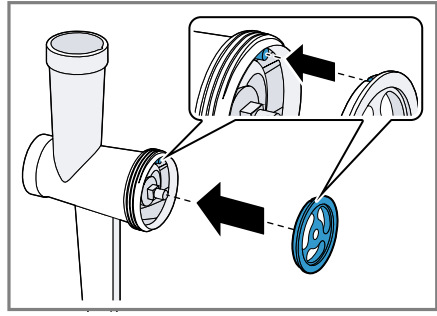
8



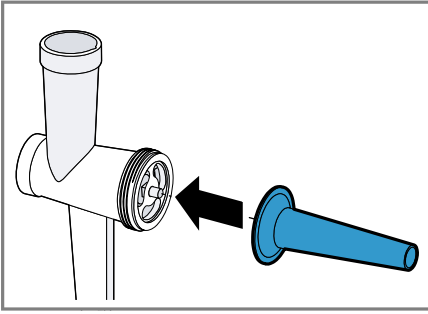
9



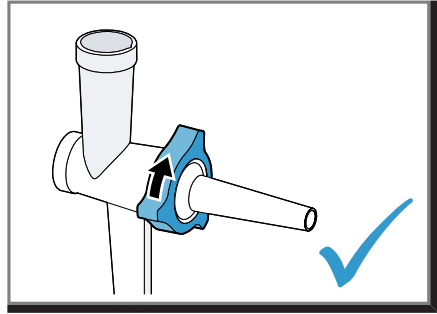
10



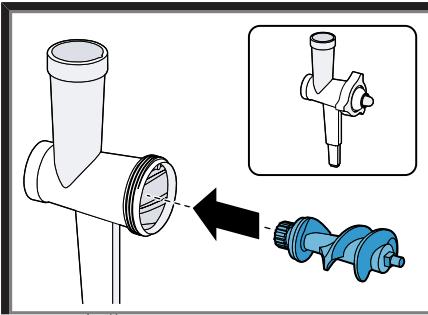
11



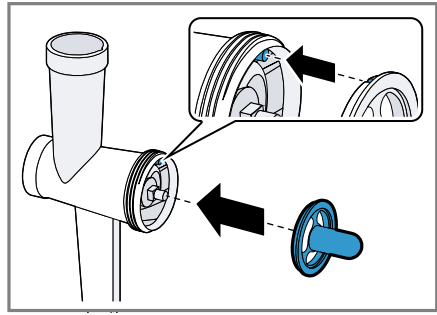
12



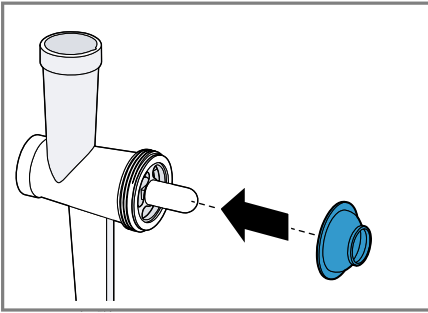
13



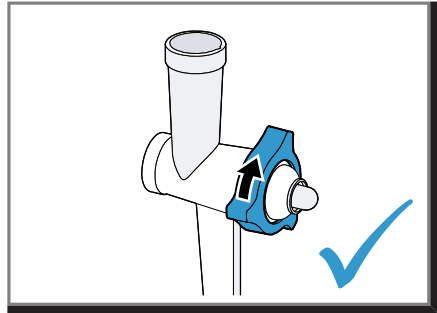
14



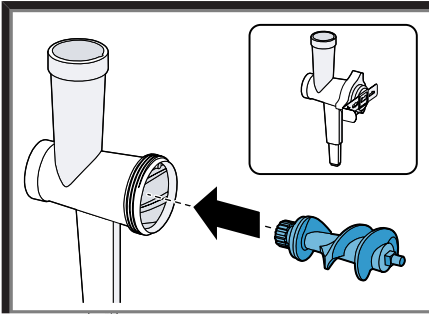
15



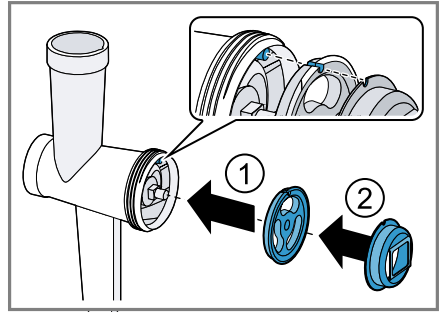
16



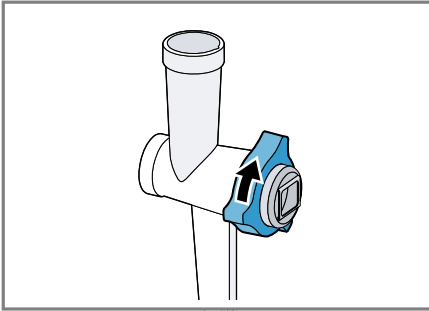
17



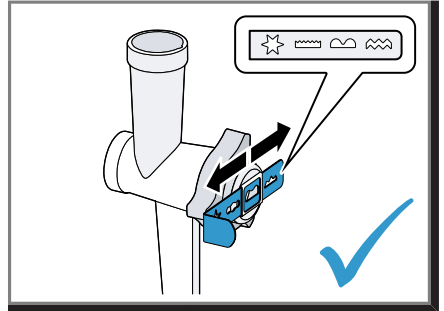
18



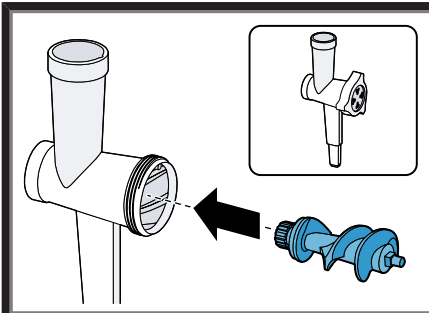
19



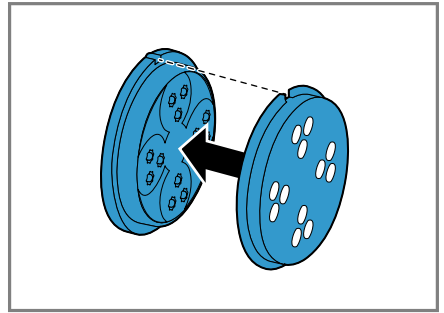
20



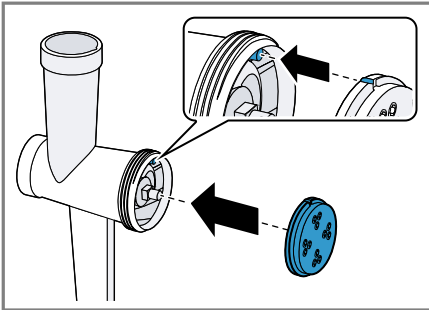
21



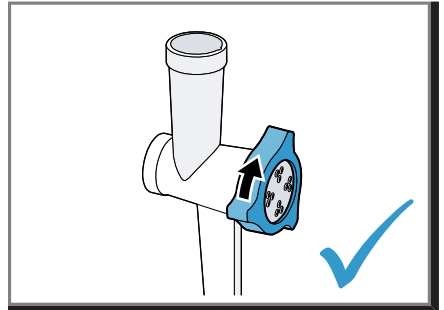
22



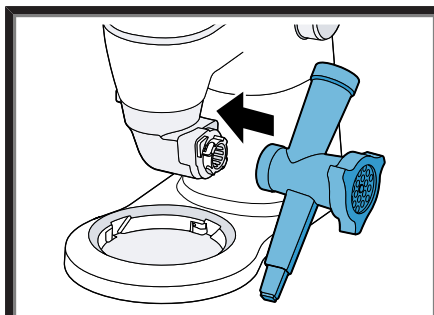
23



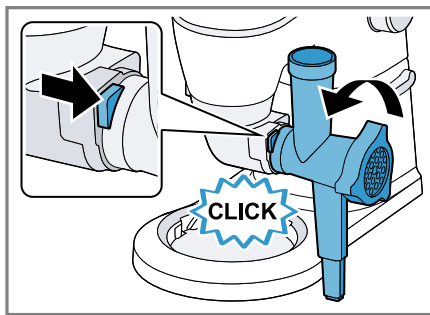
24



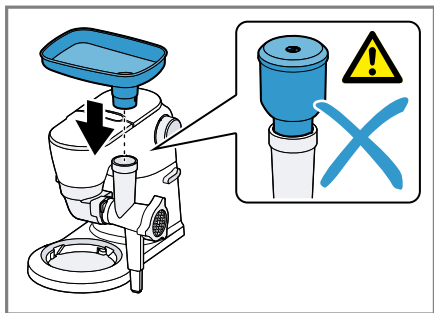
25



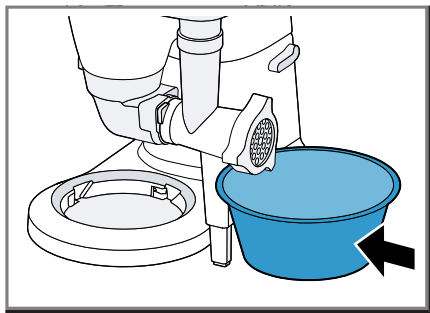
26



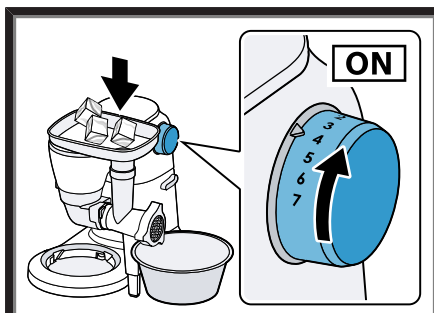
27



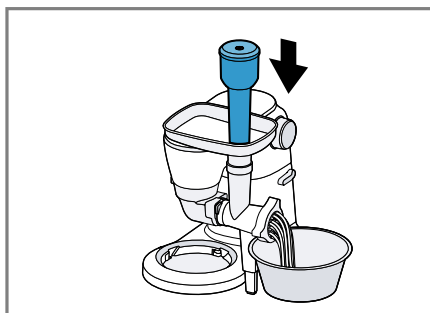
28



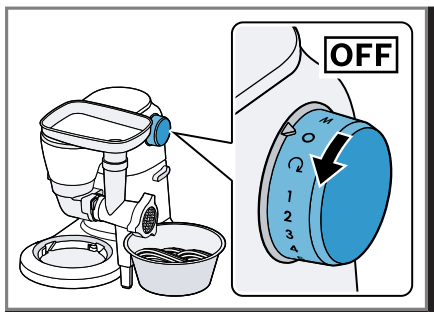
29



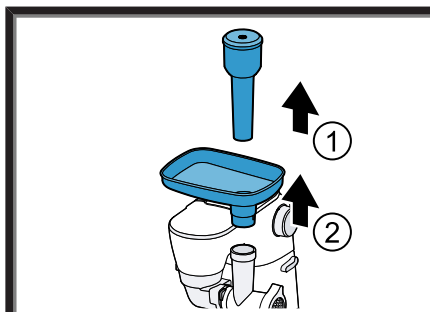
30



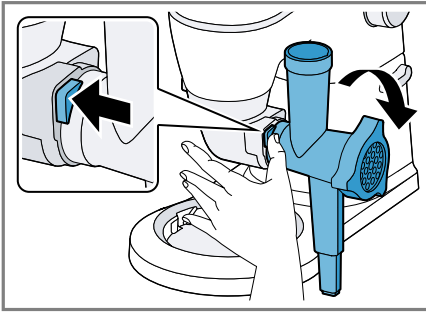
31



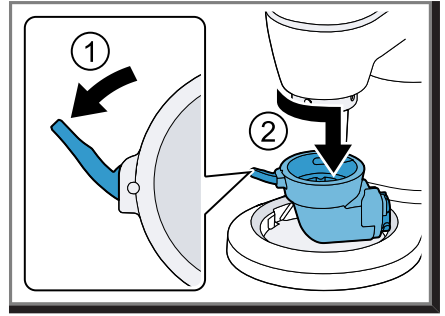
32








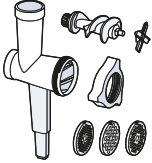

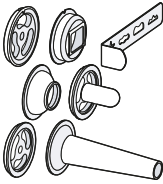
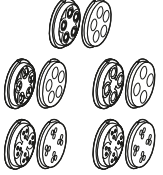
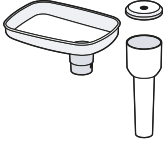
33



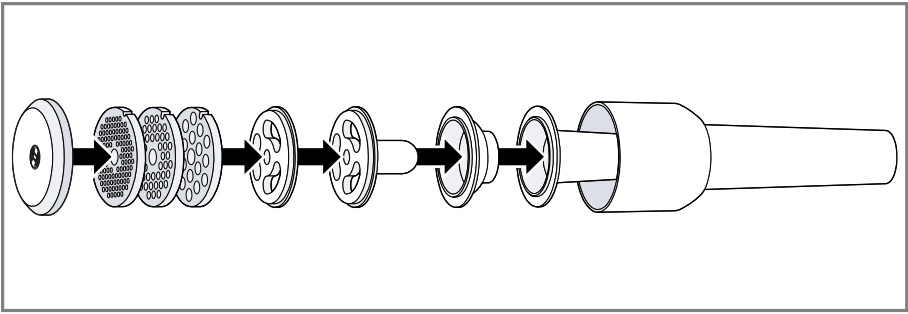
34



35

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

36



37

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
 - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s kuhinjskim aparatom serije MUM9;
 - 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 in s priloženim univerzalnim adapterjem.

Preprečevanje materialne škode

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

Sestavni deli

→ Sl. **1**

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

¹ Odvisno od modela

² Posebni pribor

1	Ohišje
2	Zatič za usmeritev nastavkov
3	Polnilna posoda
4	Podstavek, nastavljen po višini
5	Polž s sojemalnikom
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	Nosilni obroč za nastavek za klobase
18	Šoba nastavka za klobase
19	Nosilni obroč za nastavek za brizgano pecivo
20	Držalo za oblikovalno pločevino
21	Oblikovalna pločevina
22	Ploščča za testenine za fusile
23	Ploščča za testenine za makarone
24	Ploščča za testenine za cellentane
25	Ploščča za testenine za ditalone rigate
26	Ploščča za testenine za rigatone

¹ Odvisno od modela

² Posebni pribor

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 poljnje 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.

Ploščče za testenine

Ploščče 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.

Če je mlin za meso preobremenjen ali za-blokira, se sojemalnik polža zlomi na za predvidenem mestu.

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

Zamenjava sojemalnika

1. S primernim izvijačem odvijte vijak v sojemalniku in odstranite okvarjeni sojemalnik.
2. Vstavite nov sojemalnik in ga privijte.

Uporaba

Priprava osnovnega aparata

Opomba: Prikazan osnovni aparat se lahko od vašega modela razlikuje po obliki in opremljenosti.

1. Postavite osnovni aparat, kot je opisano v glavnih navodilih.
2. Univerzalni adapter z odprtim blokirnim zatičem namestite na glavni pogon.

→ Sl. **2**

Da pritrdite nastavek za mletje mesa na levo stran aparata, univerzalni adapter namestite tako, da je obrnjen za 180°.

3. Univerzalni adapter privijte v desno in popolnoma zaprite blokirni zatič.

→ Sl. **3**

Prilagoditev podstavka

Višino podstavka morate prilagoditi glede na osnovni aparat.

1. Za aparate brez zaslona pritisnite tipko in spodnji del podstavka namestite v zgornji položaj, da se zaskoči.

→ Sl. **4**

2. Za aparate z zaslonom pritisnite tipko in spodnji del podstavka namestite v spodnji položaj, da se zaskoči.

→ Sl. **5**

Sestavljanje nastavkov

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

Sestavljanje mlina za meso

→ Sl. **6** - **9**

Sestavljanje nastavka za klobase

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. **10** - **13**

Sestavljanje nastavka za kebbe

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. **14** - **17**

Sestavljanje nastavka za brizgano pecivo

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. **18** - **21**

Sestavljanje nastavka s ploščami za testenine

Sledite navodilom na sliki.

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 nastavek za klobase.
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

Stroj za mletje mesa

- Da dosežete finejšo konsistenco živil, ponovite postopek sekljanja ali eno za drugo uporabite grobo, srednjo in fino luknjičasto ploščo.
- 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 narastek iz ostankov, npr. pečenke ali klobase

Nastavek za klobase

- 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.
- Odljite 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 žeppek 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 testo za testenine, kot je opisano v glavnih navodilih za uporabo kuhinjskega stroja.
- 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 biskvitno testo, kot je opisano v glavnih navodilih za uporabo kuhinjskega stroja.
- 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 premeško.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
 - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- s kuhinjskim uređajem serije MUM9.
 - 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 predviđen za njega i uz isporučeni univerzalni adapter.

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 ¹
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 tjesteninu ²
1	Kućište
2	Iglica za poravnavanje umetaka
3	Posuda za punjenje
4	Nožica, podesiva po visini
5	Puž s kvačilom
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	Nosivi prsten za nastavak za punjenje kobasica
18	Nastavak 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

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 nadjevom 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.

Ako je mlin za meso preopterećen ili blokiran, prihvatnik puža pući će na za to predviđenom mjestu.

Napomena: Rezervni dijelovi nisu sastavni dijelovi naših jamstvenih obveza. Novo kvačilo pod brojem za narudžbu 10001090 može se dobiti kod korisničke podrške.

Zamjena kvačila

1. Otpustite vijak na zahvatniku prikladnim odvijačem i skinite neispravni zahvatnik.
2. Postavite novo kvačilo i pritegnite ga.

Rukovanje

Priprema osnovnog uređaja

Napomena: Oblik i oprema prikazanog uređaja mogu se razlikovati od vašeg modela.

1. Postavite osnovni uređaj kako je opisano u glavnim uputama.
2. Univerzalni adapter s otvorenom polugom za aretiranje postavite na glavni pogon.

→ Sl. **2**

Kako biste pričvrstili mesoreznicu na lijevoj strani uređaja, postavite univerzalni adapter okrenut za 180°.

3. Univerzalni adapter zavrnite u smjeru kazaljke na satu i potpuno zatvorite polugu za aretiranje.

→ Sl. **3**

Prilagodavanje nožice

Visinu nožice treba prilagoditi prema osnovnom uređaju.

1. Za uređaje bez zaslona pritisnite tipku i uklopite gornji dio nožice u gornji položaj.

→ Sl. **4**

2. Za uređaje sa zaslonom pritisnite tipku i uklopite donji dio nožice u donji položaj.

→ Sl. **5**

Sastavljanje nastavaka

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

Sastavljanje mlina za meso

→ Sl. **6** - **9**

Montaža nastavka za punjenje kobasica

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **10** - **13**

Montaža nastavka za kibbeh

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **14** - **17**

Sastavljanje nastavka za štrcane kekse

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **18** - **21**

Montaža umetka za tjesteninu

Pratite upute na slikama.

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.

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

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

Mlin za meso

- Za postizanje finije gustoće namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili koristite 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 ocijedeno
- 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 obrađite 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 kibbeh oko 6 minuta dok ne dobije zlatno-smeđu boju.

Tjestenina

- Tijesto za tjesteninu pripremite kao što je opisano u glavnim uputama za kuhinjski robot.
- 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 krpnu ili drvenu dasku.

Savjet: Osušite svježju tjesteninu za pohranjivanje.

Štrcano pecivo

- Tijesto za biskvit pripremite kao što je opisano u glavnim uputama za kuhinjski robot.
- 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.

Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
 - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa kuhinjskim uređajem serije MUM9.
 - 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 koristite samo u predviđenom radnom položaju i s isporučanim univerzalnim adapterom.

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 ¹
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	Kućiče
2	Klin za podešavanje dodataka
3	Činija za punjenje
4	Postolje, podesivo po visini
5	Puž sa zahvatačem
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	Noseći prsten za aparat za punjenje kobasica
18	Mlaznica aparata 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

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 čevape.

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 preveličkog opterećenja.

Ako se dodatak za mlevenje mesa preopteretiti ili blokira, zahvatač puža se lomi na za to predviđenoj prethodno određenoj tački lomljenja.

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

Zamena zahvatača

1. Zavrtanj zahvatača otpustite pomoću odgovarajućeg odvijača i skinite pokvareni zahvatač.
2. Umetnite novi zahvatač i pričvrstite ga.

Rukovanje

Priprema osnovnog uređaja

Napomena: Osnovni uređaj prikazan na slicama može da se razlikuje od vašeg modela po obliku i opremljenosti.

1. Postavite osnovni uređaj na način opisan u glavnom uputstvu za upotrebu.
2. Postavite univerzalni adapter sa otvorenom polugom za blokiranje na glavni pogon.

→ Sl. **2**

Da biste dodatak za mlevenje mesa postavili na levu stranu uređaja, postavite univerzalni adapter okrenut za 180°.

3. Univerzalni adapter zavrnite u smeru okretanja kazaljke na satu i potpuno zavrnite polugu za blokiranje.

→ Sl. **3**

Podešavanje postolja

Visina postolja se mora podesiti prema osnovnom uređaju.

sr Pregled čišćenja

1. Kod uređaja bez displeja, pritisnite taster i umetnite donji deo postolja u gornjem položaju.
→ Sl. **4**
2. Kod uređaja sa displejem, pritisnite taster i umetnite donji deo postolja u donjem položaju.
→ Sl. **5**

Sklapanje dodatka

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

Sklapanje dodatka za mlevenje mesa

→ Sl. **6 - 9**

Sklapanje dodatka za punjenje kobasica

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **10 - 13**

Sklapanje dodatka za kibe

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **14 - 17**

Sklapanje dodatka za pecivo iz šprica

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **18 - 21**

Sklapanje dodatka sa pločama za pastu

Pratite uputstva sa slika.

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- vanje	Primena
------------------	---------

7	Obrađivanje namirnica dodatkom za mlevenje mesa.
---	--

3-4	Upotreba aparata za punjenje kobasica.
-----	--

1-2	Upotreba dodatka za kibe.
-----	---------------------------

Podeša- vanje	Primena
------------------	---------

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 najzmenično 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 prepunjavati, 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.
- Preklopите 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

- Testo za testeninu spremite kao što je opisano u osnovnom uputstvu kuhinjskog uređaja.
- 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

- Testo za biskvit spremite kao što je opisano u osnovnom uputstvu kuhinjskog uređaja.
- 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.

Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUM9.
- 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 и со испорачаниот универзален адаптер.

Избегнување материјални штети

- ▶ Не обработувајте ја храната што содржи тврди делови, на пример, коски, 'рскивици 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 ¹
D	Додаток за кибех ¹
E	Додаток за уредот за полнење колбаси ¹
F	Додаток за шприц за тесто ²
G	Дискови за тестенини ²
1	Кукиште
2	Клин за усогласување на додатоците за вметнување
3	Дел за полнење
4	Ногарка, прилагодлива во висина

¹ Во зависност од моделот

² Незадолжителни додатоци

5	Сврдло со основен носечки дел
6	Сечило
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	Потпорен прстен за уредот за полнење колбаси
18	Млазница на уредот 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

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. Кога додатокот за мелење месо е преоптоварен или блокиран, основниот носечки дел на сврдлото се крши на предвиденото место за кршење.

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

Замена на основниот носечки дел

1. Олабавете ја завртката во основниот носечки дел со соодветен одвртувач и отстранете го неисправниот основен носечки дел.
2. Вметнете го и прицврстете го новиот основен носечки дел.

Користење

Подготовка на основниот уред

Забелешка: Прикажаниот основен уред може да се разликува од вашиот модел во поглед на формата и опременоста.

1. Поставете го основниот уред како што е опишано во главните упатства.
2. Ставете го универзалниот адаптер на главниот погон со отворена рачка за заклучување.

→ Сл. **2**

За да го прицврстите апаратот за мелење месо на левата страна на уредот, свртете го универзалниот адаптер за 180°.

3. Затегнете го универзалниот адаптер во насока на стрелките на часовникот и целосно затворете ја рачката за заклучување.

→ Сл. **3**

Прилагодување на ногарката

Висината на ногарката мора да се прилагоди во зависност од основниот уред.

1. За уреди без екран, притиснете го копчето и заклучете го долниот дел од ногарката во горната положба.

→ Сл. **4**

2. За уреди со екран, притиснете го копчето и заклучете го долниот дел од ногарката во долната положба.

→ Сл. **5**

Склопување додатоци

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

Склопување на додатокот за мелење месо

→ Сл. **6** - **9**

Составување на додатокот за полнење колбаси

Следете ги илустрираните упатства.

→ Сл. **10** - **13**

Склопување на додатокот за кибех

Следете ги илустрираните упатства.

→ Сл. **14** - **17**

Склопување на додатокот за шприц за тесто

Следете ги илустрираните упатства.

→ Сл. **18** - **21**

Составување на додатокот со дискови за тестенини

Следете ги илустрираните упатства.

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
7	Обработка на храна со додатокот за мелење месо.
3-4	Користете го уредот за полнење 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 перфорираните дискови груби, средни и фини еден по друг.
- 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 уредот 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.

mk Рецепти

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

Тестенини

- Подгответе го тестото за тестенини како што е опишано во главното упатство за процесорот за храна.
- 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 тестото за пандишпан како што е опишано во главното упатство за процесорот за храна.
- 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.

Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
 - Respekttoni udhëzimet për njësinë bazë.
- Përdoreni aksesorin vetëm:
- me përpunues ushqimesh të serisë MUM9.
 - 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.
 - ▶ Përdoreni aksesorin vetëm në pozicionin e synuar të punës, si dhe me adaptorin e dhënë universal.

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	Aksesori i grirëses së mishit
B	Adaptorin universal
C	Disqet me vrime ¹
D	Aksesori për qofte ¹
E	Aksesori i mbushësit të sallamit ¹
F	Aksesori për biskota të valëzuara ²

¹ Sipas modelit

² Aksesorët

G	Disqet për makarona ²
1	Kutitë
2	Kunji për centrimin e pjesëve shtesë
3	Ena
4	Bazamenti mbajtës, me rregullim të lartësisë
5	Ingranazhi pa fund së bashku me boshtin tërheqës
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

¹ Sipas modelit

² Aksesorët

12	Mbajtësja dhe motori për aksesorët
13	Disk me vrima, i trashë
14	Disk me vrima, i imët
15	Unaza konike për aksesorin për qofte
16	Koka për qofte
17	Unaza mbajtëse për mbushësin e sallamit
18	Koka e mbushësit të 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

Aksesorët

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

Aksesori për biskota të valëzuara

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

Aksesori i mbushësit të sallamit

Aksesori 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 Cevapci.

Aksesori për qofte

Aksesori 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: Fusilli, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati dhe Rigatoni.

Mbrojtësi i mbingarkesës

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

Nëse grirësja e mishit është mbingarkuar apo e bllokuar, turjela thyhet në pikën e përcaktuar të thyerjes.

Shënim Pjesët e këmbimit të pajisura me pikë thyerjeje nuk janë pjesë e detyrimeve tona të garancisë. Një bosht i ri tërëqees mund të gjenden te shërbimi i klientit në numrin e porosisë 10001090.

Ndërrimi i mbajtësit

1. Lironi vidën te mbajtësja me një kaçavidë të përshtatshme dhe hiqni mbajtësen me defekt.
2. Vendosni mbajtësen e re dhe shtrëngojeni.

Komandimi

Përgatitja e pajisjes bazë

Shënim Njësia bazë e ilustrimit mund të ndryshojë nga modeli juaj në formë e pajisje.

1. Konfigurojeni njësien bazë sipas përshkrimit në udhëzimet kryesore.
2. Vendoseni adaptorin universal me levën e mbërthimit të hapur te motori kryesor.
→ Fig. 2

Për ta mbërthyer grirësen e mishit në anën e majtë të pajisjes, vendosni adaptorin universal të rrotulluar me 180°.

3. Shtrengoni adaptorin universal në drejtimin orar dhe mbyllni plotësisht levën e mbërthimit.
→ Fig. 3

Përshtatja e bazamentit mbajtës

Lartësia e bazamentit mbajtës duhet përshtatur sipas pajisjes bazë.

1. Për pajisjet pa ekran, shtypni butonin dhe fiksoni pjesën e poshtme të bazamentit mbajtës në pozicionin e sipërm.
→ Fig. 4
2. Për pajisjet me ekran, shtypni butonin dhe fiksoni pjesën e poshtme të bazamentit mbajtës në pozicionin e poshtëm.
→ Fig. 5

Montimi i aksesorëve

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

Vendosja e grirësës së mishit

→ Fig. 6 - 9

Montimi i aksesorit të mbushësit të sallamit

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. 10 - 13

Montimi i aksesorit për qofte

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. 14 - 17

Montimi i aksesorit për biskota të valëzuara

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. 18 - 21

Montimi i aksesorit me disk për makarona

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

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

Grirësja e mishit

- Për të arritur një përbërje të imët të ushqimit, përsëritni procesin e copëtimit ose përdorni njëri pas tjetrit diskun me vrima të mëdha, diskut me vrima mesatare dhe atë me vrima 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

sq Përmbledhje e pastrimit

- **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

Aksesor i mbushësit të 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

Pastrojeni 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 përziени 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

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.
- Derdhni yndyrën e tepërt dhe lëreni mbushjen që të ftohet.

Përgatitja për qofte:

- Përgatitni përzierjen për byrekun me aksesorin 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.

Makarona

- Përgatitni brumin e makaronave siç përshkruhet në manualin kryesor të makinerisë së kuzhinës.
- 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.
- Shtoni 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 brumin e biskotave siç përshkruhet në manualin kryesor të makinerisë së kuzhinës.
- Përgatitni makinerinë e kuzhinës me aksesorin 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.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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



8001282636 (030216)

sl, hr, sr, mk, sq