



BOSCH



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

Meat mincer attachment

MUZS6HA

[cs]	Návod k obsluze	Nástavec na mlýnek na maso	10
[sk]	Návod na používanie	Nadstavec mlynček na mäso	14

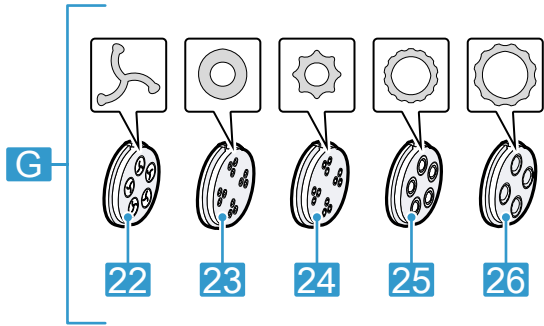
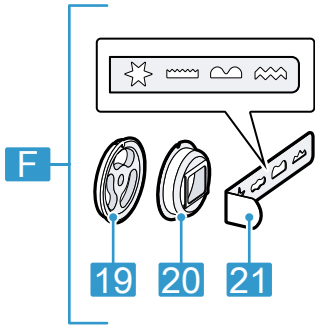
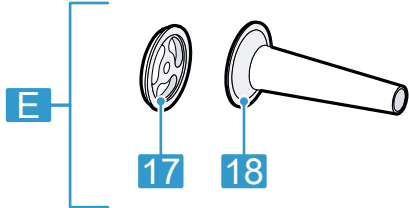
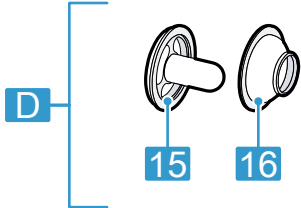
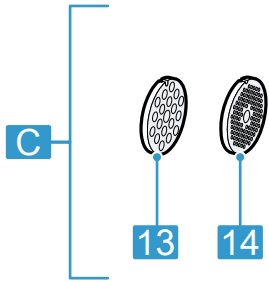
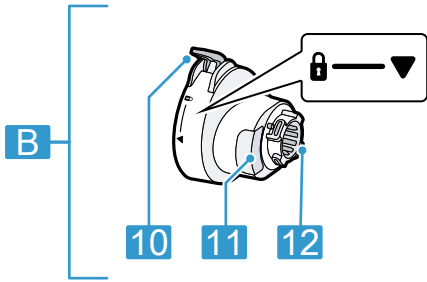
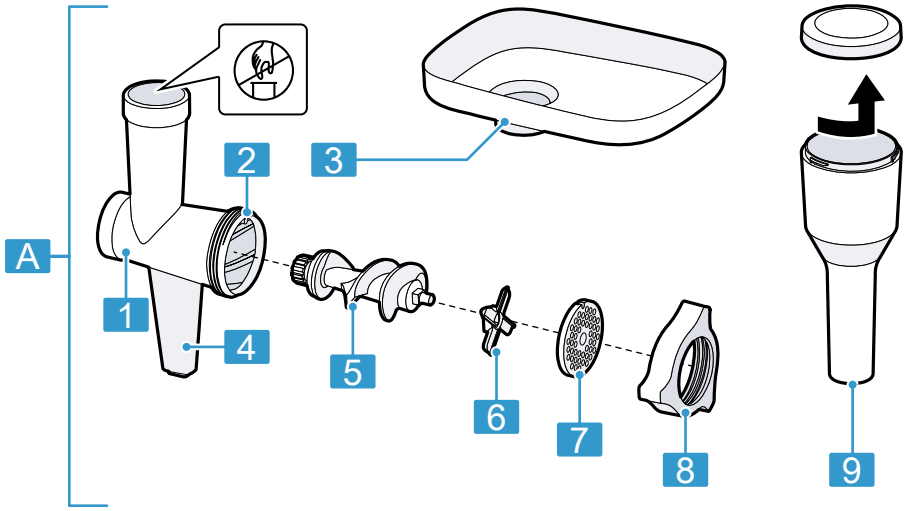


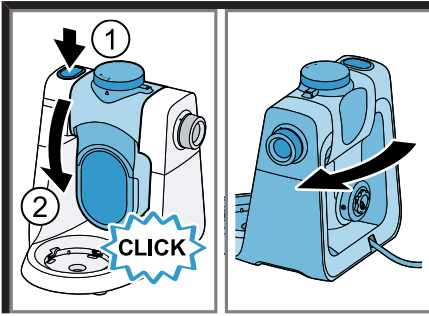
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001281983>



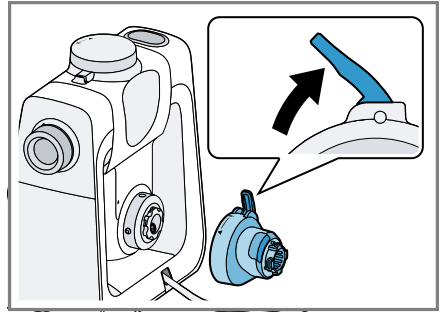
[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.

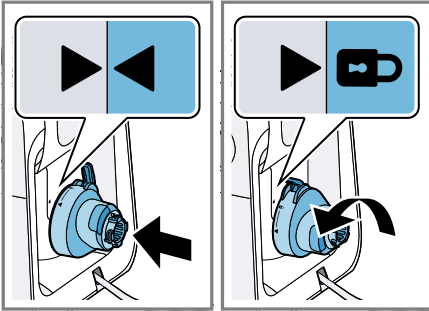




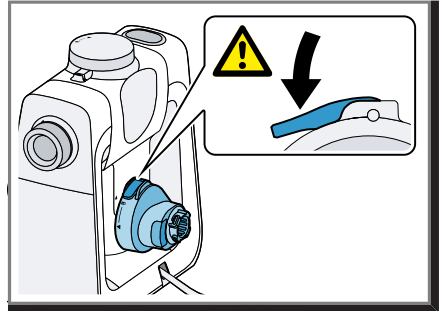
2



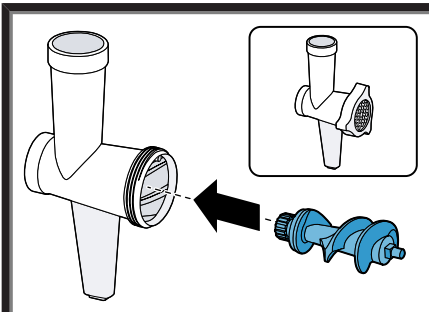
3



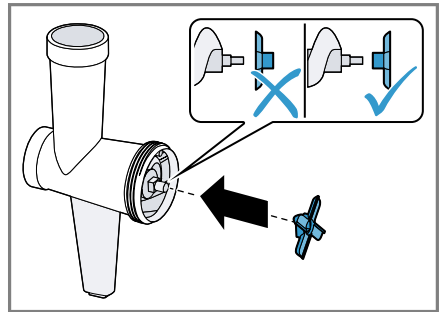
4



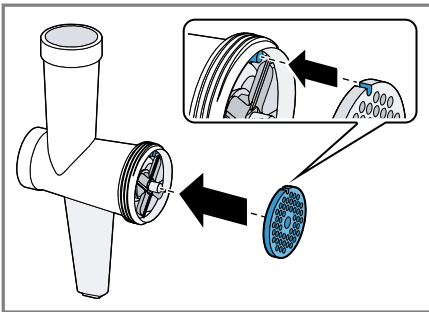
5



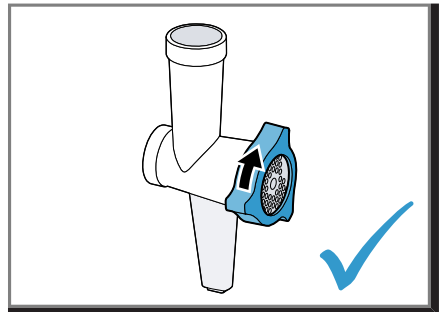
6



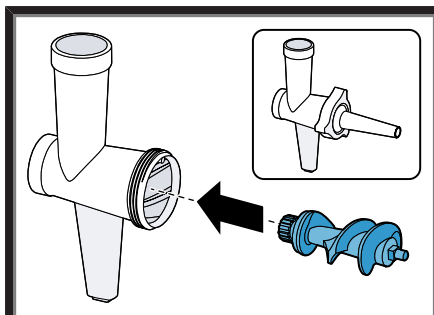
7



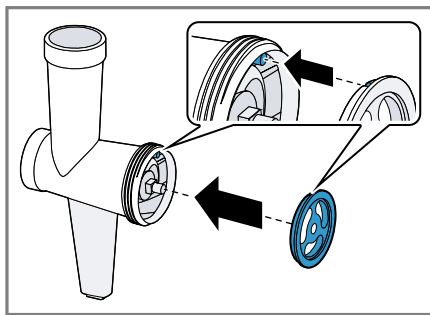
8



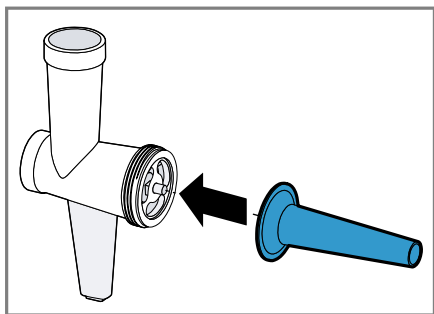
9



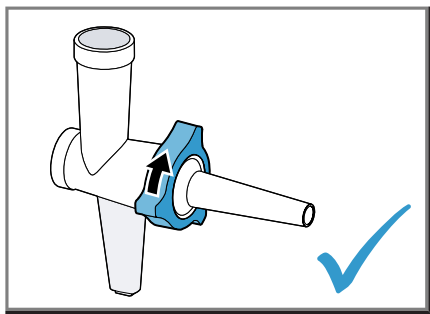
10



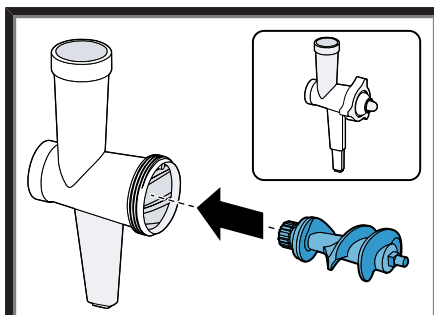
11



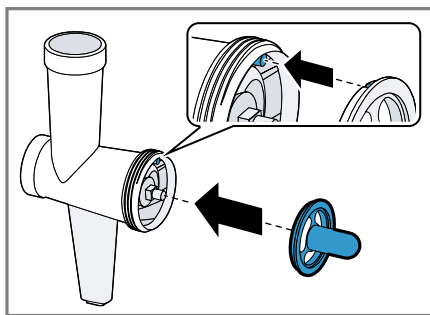
12



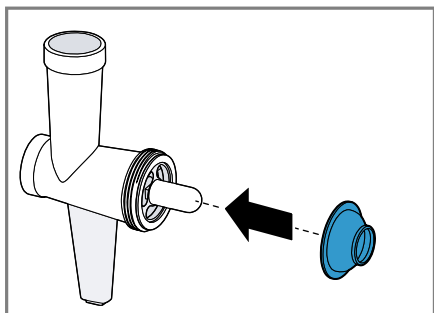
13



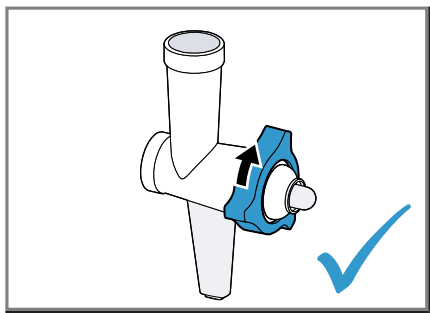
14



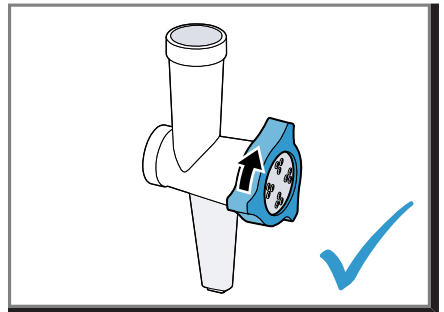
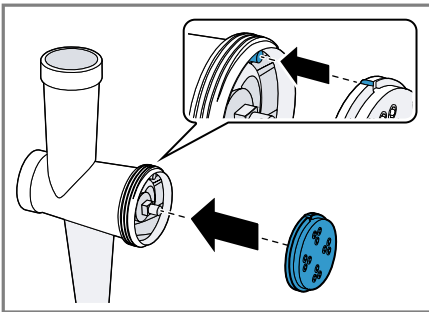
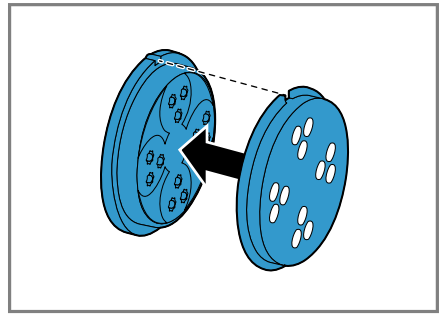
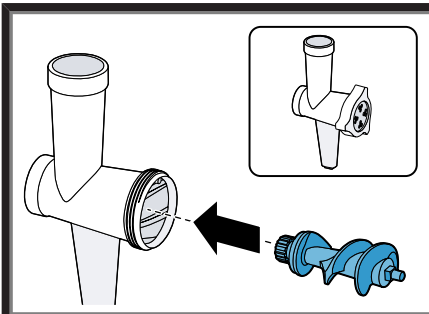
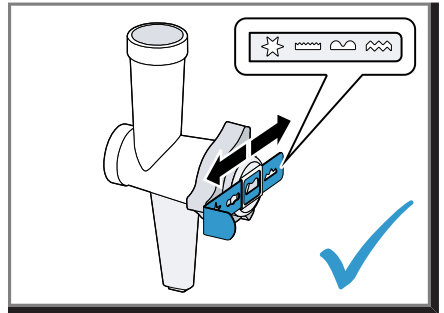
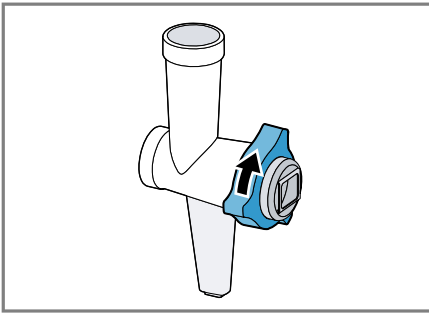
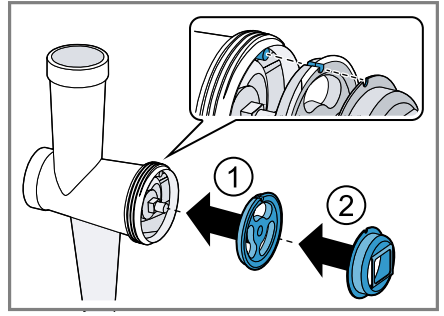
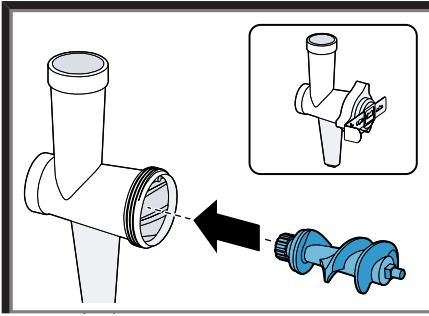
15

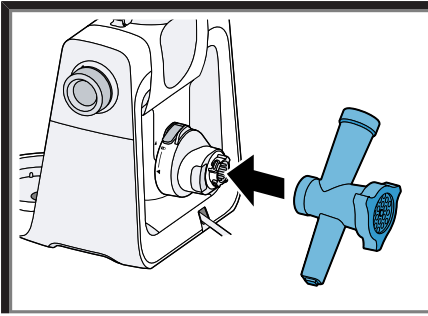


16

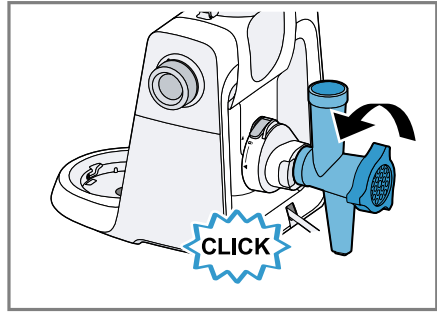


17

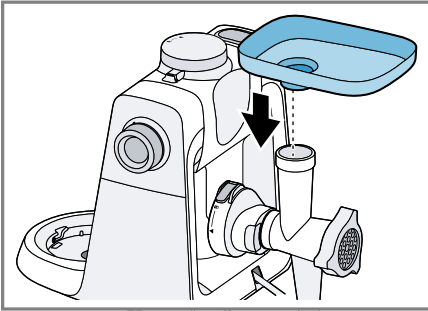




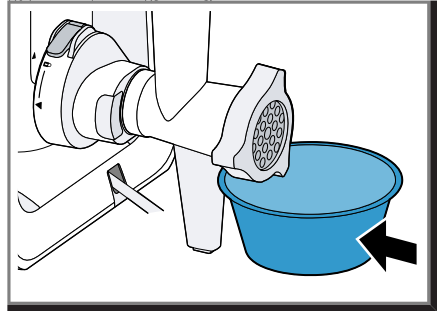
26



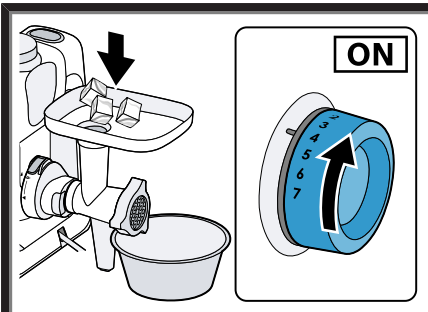
27



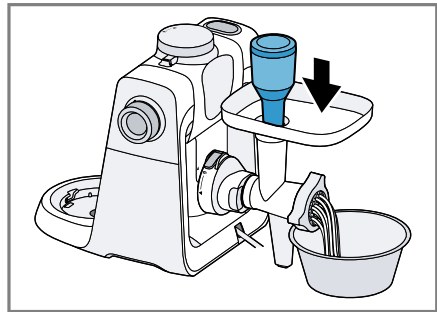
28



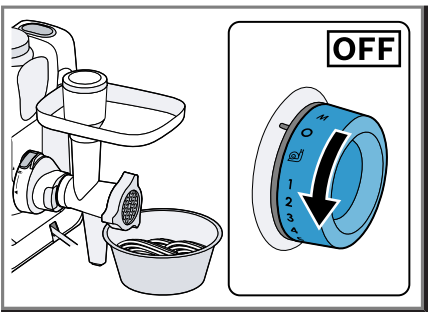
29



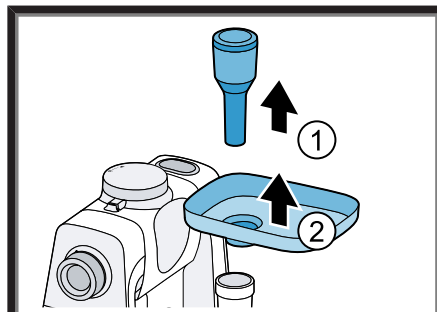
30



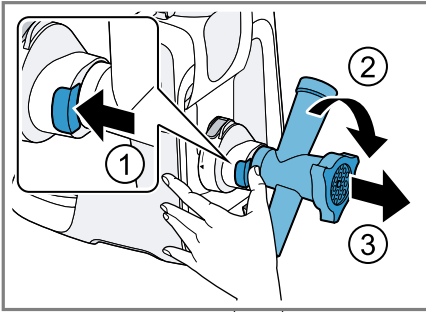
31



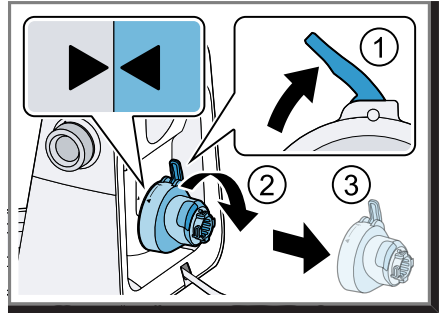
32








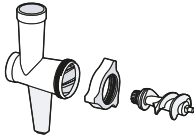


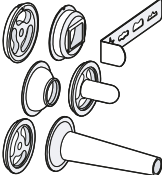
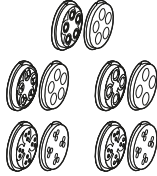

33



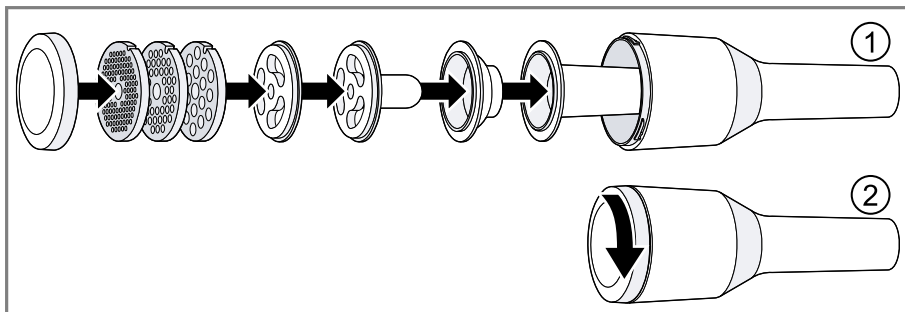
34



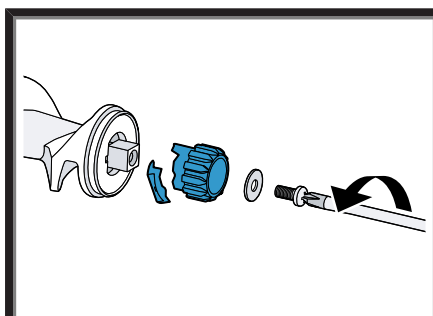
35

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

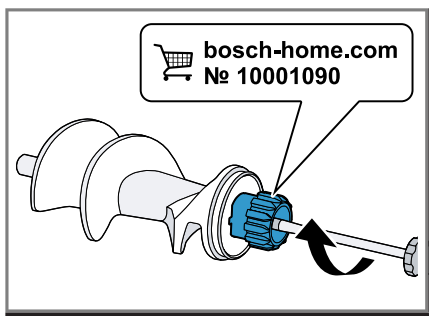
36



37



38



39

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
 - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s kuchyňským robotem konstrukční řady MUMS6.
 - s originálními díly a příslušenstvím.
 - k sekání syrových nebo vařených potravin, např. masa, ryb a zeleniny.
 - pro další použití, která jsou popsána v tomto návodu.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů.
 - ▶ Nesahejte do plnicí šachty.
 - ▶ Při posouvání přísad používejte pouze pěchovadlo.
 - ▶ Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
 - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
 - ▶ Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Nezpracovávejte potraviny, které obsahují tvrdé části, např. kosti, chrupavky nebo pecky.
- ▶ Do plnicí šachty nebo krytu nevsunujte žádné předměty, např. vařečky.
- ▶ Před použitím zkontrolujte, zda se v plnicí šachtě a krytu nenachází cizí tělesa.

Součásti

→ Obr. **1**

A	Nástavec na mlýnek na maso
B	Univerzální adaptér
C	Děrované kotouče
D	Nástavec na kibbehy ¹
E	Nástavec plničky salámů ¹
F	Nástavec na výrobu stříkaného pečiva ²
G	Kotouče na těstoviny ²

¹ V závislosti na modelu

² Zvláštní příslušenství

1	Pouzdro s kovovými komorami
2	Kolík k vyrovnání vložek
3	Plnicí miska
4	Podstavná nožka
5	Dopravní šnek se spojkou
6	Nůž
7	Děrovaný kotouč, střední
8	Šroubovací prstenec
9	Pěchovadlo s přihrádkou a víkem
10	Aretační páčka
11	Uvolňovací tlačítko
12	Uchycení a pohon pro nástavce
13	Děrovaný kotouč, hrubý
14	Děrovaný kotouč, jemný
15	Kónický prstenec na nástavec na kibbehy

¹ V závislosti na modelu



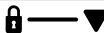


² Zvláštní příslušenství

16	Trubička na kibbeh
17	Ložiskový kroužek pro plničku salámů
18	Tryska plničky salámů
19	Nosný prstenec pro nástavec na výrobu stříkaného pečiva
20	Držák formovacího plechu
21	Formovací plech
22	Kotouč na fusilli
23	Kotouč na makarony
24	Kotouč na cellentani
25	Kotouč na ditaloni rigati
26	Kotouč na rigatoni

¹ V závislosti na modelu

² Zvláštní příslušenství

Symbole

Symbol	Popis
	Nesahejte do plnicí šachty.
	Značka polohy na hlavním pohonu
	Nasazení univerzálního adaptéru  a utáhnutí 

Zvláštní příslušenství

Zde získáte přehled o zvláštním příslušenství a jeho použití.

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva je vhodný k tvarování těsta na cukroví nebo křehkého těsta.

Nástavec na plnění klobás

Nástavec na plnění klobás je vhodný pro plnění umělých nebo přírodních střívek masovou hmotou a pro tvarování šišek, např. na čevabčiči.

Nástavec na kibbeh

Nástavec na kibbeh je vhodný pro tvarování těstovinových taštiček nebo dutých šišek z mletého masa.

Kotouče na těstoviny

Kotouče na těstoviny jsou vhodné pro tvarování následujících tvarů těstovin: fusilli, makarony, cellentani, ditaloni rigati a rigatoni.

Pojistka proti přetížení

Pojistka proti přetížení zabrání tomu, aby nedošlo k poškození motoru a jiných součástí příliš vysokým zatížením.

→ "Odstranění poruch", Strana 13

Ovládání

Příprava základního spotřebiče

→ Obr. **2** - **5**

Sestavení nástavců

Poznámka: K použití speciálního příslušenství potřebujete části mlýnku na maso, s výjimkou nože a děrovaného kotouče.

Sestavení nástavce na mlýnku na maso

→ Obr. **6** - **9**

Sestavení nástavce plničky salámů

→ Obr. **10** - **13**

Smontování nástavce na kibbeh

→ Obr. **14** - **17**

Sestavení nástavce na výrobu stříkaného pečiva

→ Obr. **18** - **21**

Smontování nástavce s kotouči na těstoviny

Poznámka: Kotouče na těstoviny používejte pouze s vhodným krytem.

→ Obr. **22** - **25**

Nasazení nástavce

→ Obr. **26** - **29**

Doporučení rychlosti

K dosažení optimálních výsledků dodržujte doporučení rychlosti.

Nastavení	Použití
7	Zpracování potravin mlýnkem na maso.
3-4	Použijte plničku salámů.
1-2	Použijte nástavec na kibbehy.
1-2	Zpracujte těsto nástavcem na výrobu stříkaného pečiva.
7	Použijte kotouče na těstoviny.

Zpracování potravin

→ Obr. 30 - 32

Sejmutí nástavce

→ Obr. 33 - 35

Tip: Po použití ihned všechny součásti vyčistěte, nedochází pak k zasychání zbytků.

Pokyny pro použití

Nástavec na mlýnek na maso

- Pro dosažení jemnější konzistence potravin proces mletí zopakujte nebo postupně použijte různé děrované kotouče (hrubý, střední a jemný).
- Pro dosažení dobrého promíchání všech přísad přidávejte další potraviny, např. cibuli a koření, během zpracování.

Použití děrovaných kotoučů:

- **Jemný děrovaný kotouč** na vařené kuřecí, vepřové, hovězí maso, vařená játra, vařené ryby na polévky; syrové vepřové a hovězí maso na sekanou; syrová játra, maso a slaninu na játrovku; vepřové maso na mětský salám
- **Střední děrovaný kotouč** na vepřové a hovězí maso na paštiky a salám cervelat
- **Hrubý děrovaný kotouč** na pečené vepřové maso na gulášovou polévku; zbytky na zapékané pokrmy, např. z pečeně nebo salámu

Nástavec plničky salámů

- Před plněním nechte přírodní střívko 10 minut namočené ve vlažné vodě.
- Neplňte příliš „napěchovaně“, jinak mohou klobásy při pečení nebo vaření prasknout.

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. 36

Uložení jednotlivých součástí

- ▶ Po vyčištění uložte suché součásti do přihrádky v pečovatle.

→ Obr. 37

Recepty

Zde najdete výběr receptů, které byly vyvinuty speciálně pro vaše příslušenství.

Kibbehy

Těstovinová taštička

- 500 g jehněčího, nakrájeného na proužky
- 500 g pšeničného bulguru, omytého a okapaného
- 1 malá nakrájená cibule

Příprava

- V masomlýnku s jemným děrovaným kotoučem střídavě namelte jehněčí maso a pšeničný bulgur.
- Přidejte cibuli a těsto řádně promíchejte.
- Směs ještě dvakrát zpracujte masomlýnkem.

Náplň

- 400 g jehněčího, nakrájeného na proužky
- 2 středně velké nasekané cibule
- 1 polévková lžíce oleje
- 1 polévková lžíce mouky
- 2 čajové lžičky nového koření
- sůl a pepř

Příprava

- V masomlýnku s jemným děrovaným kotoučem namelte jehněčí maso.
- Cibuli opečte dozlatova.
- Přidejte jehněčí maso a nechte propéct.
- Přidejte ostatní přísady a vše poduste cca 1–2 minuty.
- Slijte přebytečný tuk a náplň nechte vychladnout.

Příbrava kibbehů

- Směs na těstovinové taštičky zpracujte pomocí nástavce na kibbehy.

- Duté těsto nakrájejte na kousky o délce 7,5 cm.
- Jeden konec taštičky stlačte.
- Do taštičky dejte trochu náplně a stlačte druhý konec.
- Zahřejte olej na 180 °C a kibbehy smažte dozlatova cca 6 minut.

Těstoviny

- Připravte si kuchyňský robot s požadovaným kotoučem na těstoviny.
- Těsto nakrájejte na malé kousky.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 7.
- Jednotlivé kousky těsta dávejte do plnicí misky a pěchovadlem je posouvajte dolů.
- Vytvarované těsto odeberte a znovu ho dejte do plnicí misky, bude tak obzvláště vláčné.
- Po druhém zpracování odřízněte těstoviny nožem přímo u šroubovacího prstence na požadovanou délku.
- Těstoviny položte na pomoučenou balvněnou utěrku nebo prkénko.

Tip: Pro uskladnění nechte čerstvé těstoviny usušit.

Stříkané pečivo

- Připravte kuchyňský robot s nástavcem na výrobu stříkaného pečiva a nastavte požadovaný tvar.
- Těsto nakrájejte na malé kousky.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1–2.
- Jednotlivé kousky těsta dávejte do plnicí misky a pěchovadlem je posouvajte dolů.
- Těsto odřízněte nožem přímo u šroubovacího prstence na požadovanou délku.
- Stříkané pečivo položte na plech na pečení vysypaný moukou nebo vyložený pečicím papírem.

Poznámka: Abyste zachovali požadovaný tvar, nesmí být těsto příliš měkké.

Odstranění poruch

Neodchází ke zpracování potravin přesto, že základní spotřebič běží.

Došlo k přetížení spojky dopravního šneku a jejímu zlomení v místě žádaného zlomu.

Poznámka: Náhradní díly s místem žádaného zlomu nejsou součástí našich záručních povinností. Nová spojka je k dostání v zákaznickém servisu pod obj. č. 10001090.

1. Uvolněte šroub a vyjměte defektní spojku.
→ Obr. **38**
2. Vložte novou spojku a sešroubujte.
→ Obr. **39**

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.

Príslušenstvo používajte len:

- s kuchynským spotrebičom konštrukčného radu MUMS6
- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na mletie surových alebo varených potravín, napr. mäsa, rýb a zeleniny,
- na ďalšie druhy použitia, ktoré sú opísané v tomto návode.
- ▶ Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich častí.
- ▶ Nesiahajte do plniaceho hrdla.
- ▶ Na pridávanie prísad používajte len napchávaadlo.
- ▶ Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
- ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- ▶ Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Nespracúvajte potraviny, ktoré majú pevné časti, napr. kosti, chrupavky alebo jadierka.
- ▶ Nezavádzajte do plniaceho hrdla alebo krytu žiadne predmety, napr. varechy.
- ▶ Pred použitím skontrolujte, či sa v plniacom hrdle a kryte nenachádzajú cudzie predmety.

Súčasti

→ Obr. **1**

A Nadstavec mlynček na mäso

B Univerzálny adaptér

C Dierkované kotúče

D Nadstavec na výrobu fašírok¹

E Nadstavec plničky klobás¹

F Nadstavec na výrobu striekaného pečiva²

G Nadstavce na cestoviny²

1 Kryt kovovej komory

2 Kolík na vyrovnanie nastavcov

3 Plniaca miska

4 Stojan

5 Závitkový dopravník so spojkou

6 Nôž

7 Disk s strednými otvormi

8 Skrutkovací krúžok

9 Piest s odkladacou priehradkou a vekom

10 Aretačná páčka

11 Tlačidlo pre odblokovanie

12 Úchytka a pohon pre nastavce

¹ Podľa modelu

² osobitné príslušenstvo

¹ Podľa modelu



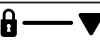


² osobitné príslušenstvo

13	Disk s veľkými otvormi
14	Disk s malými otvormi
15	Kuželový krúžok nadstavca na výrobu fašírok
16	Dýza na výrobu fašírok
17	Ložiskový krúžok pre plničku klobás
18	Dýza na plnenie klobás
19	Nosný krúžok nadstavca na výrobu striekaného pečiva
20	Držiak pre tvarovací plech
21	Tvarovací plech
22	Nadstavec na cestoviny Fusili
23	Nadstavec na cestoviny Maccheroni
24	Nadstavec na cestoviny Cellentani
25	Nadstavec na cestoviny Ditaloni rigati
26	Nadstavec na cestoviny Rigatoni

¹ Podľa modelu

² osobitné príslušenstvo

Symbody

Symbol	Opis
	Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Označenie polohy na hlavnom pohone
	Nasadenie univerzálneho adaptéra  a zaskrutkovanie 

Špeciálne príslušenstvo

Tu nájdete prehľad špeciálneho príslušenstva a jeho použitie.

Nadstavec na výrobu striekaného pečiva

Nadstavec na striekané cesto sa hodí na tvarovanie sušienkového alebo krehkého cesta.

Nadstavec na plnenie klobás

Nadstavec na plnenie klobás je vhodný na plnenie umelých a prírodných črievok mäsom a na tvarovanie roliek, napr. čevapčiči.

Nadstavec na výrobu fašírok

Nadstavec na výrobu fašírok je vhodný na tvarovanie pirôžkov alebo taštičiek plnených mletým mäsom.

Nadstavce na cestoviny

Nadstavce na cestoviny sú vhodné na tvarovanie týchto druhov cestovín: Fusili, Maccheroni, Cellentani, Ditaloni rigati a Rigatoni.

Poistka proti preťaženiu

Poistka proti preťaženiu zabraňuje, aby sa motor a ďalšie konštrukčné diely poškodili následkom vysokého zaťaženia.

→ "Odstránenie porúch", Strana 17

Obsluha

Príprava základného spotrebiča

→ Obr. **2** - **5**

Zmontovanie nadstavcov

Poznámka: Ak chcete používať špeciálne príslušenstvo, použite diely mlynčeka na mäso, s výnimkou noža a dierkovaného kotúča.

Zmontovanie nadstavca mlynčeka na mäso

→ Obr. **6** - **9**

Zmontovanie nadstavca plničky klobás

→ Obr. **10** - **13**

Zmontovanie nadstavca na výrobu fašírok

→ Obr. **14** - **17**

Zmontovanie nadstavca na výrobu striekaného pečiva

→ Obr. **18** - **21**

Zmontovanie nadstavcov na cestoviny

Poznámka: Nadstavce na cestoviny vkladajte len s príslušným krytom.

→ Obr. **22** - **25**

Nasadenie nadstavca

→ Obr. 26 - 29

Odporúčané rýchlosti

Rešpektujte odporúčané rýchlosti, aby ste dosiahli optimálne výsledky.

Nastave- Používanie nie

7	Spracovanie potravín pomocou mlynčeka na mäso.
3-4	Použite plničku klobás.
1 – 2	Použite nadstavec na výrobu fašírok.
1 – 2	Cesto spracujte pomocou nadstavca na výrobu striekaného pečiva.
7	Použite nadstavce na cestoviny.

Spracovanie potravín

→ Obr. 30 - 32

Odobratie nadstavca

→ Obr. 33 - 35

Tip: Po použití okamžite vyčistite všetky diely, aby zvyšky neprischli.

Pokyny na spracovanie

Nadstavec mlynček na mäso

- Ak chcete dosiahnuť jemnejšiu konzistenciu potravín, zopakujte proces sekania alebo použite rôzne dierkované kotúče jeden po druhom (veľké, stredné, malé otvory).
- Aby sa všetky ingrediencie dobre premiešali, pridajte počas spracovania ďalšie potraviny, ako je cibuľa a korenie.

Používanie dierkovaných kotúčov:

- **Dierkovaný kotúč s malými otvormi** na varené kuracie, bravčové a hovädzie mäso, varenú pečeň, varenú rybu do polievok; surové bravčové a hovädzie mäso na sekanú, surovú pečeň, mäso a slaninu na pečeňovku, bravčové mäso na čajovku

- **Dierkovaný kotúč so strednými otvormi** na bravčové a hovädzie mäso na paštéty a salámu Cervelatwurst
- **Dierkovaný kotúč s veľkými otvormi** na pečené bravčové mäso do gulášovej polievky; zvyšky na nákyp, napr. pečené mäso alebo údeniny

Nadstavec plničky klobás

- Pred spracovaním namočte prírodné črievko na cca 10 minút do vlažnej vody.
- Obal klobásy neplňte príliš doplna, inak sa môže stať, že klobásy pri varení alebo pečení prasknú.

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 36

Skladovanie jednotlivých dielov

- ▶ Po vyčistení vysušené jednotlivé diely uložte do odkladacej priehradky piesta.
→ Obr. 37

Recepty

Tu nájdete výber receptov, ktoré boli vyvinuté špeciálne pre vaše príslušenstvo.

Plnené fašírky

Taštička

- 500 g jahňaciny, nakrájanej na pásiky
- 500 g bulguru, umytého a odkvapkaného
- 1 malá cibuľa, nakrájaná

Príprava

- Striedavo spracúvajte jahňacinu a bulgur pomocou mlynčeka na mäso a kotúča s malými otvormi.
- Pridajte cibuľu a cesto dobre premiešajte.
- Zmes ešte dvakrát spracujte pomocou mlynčeka na mäso.

Pinka

- 400 g jahňaciny, nakrájanej na pásiky
- 2 stredne veľké cibule, nakrájané
- 1 polievková lyžica oleja
- 1 polievková lyžica múky
- 2 čajové lyžičky nového korenia
- Soľ a korenie

Príprava

- Jahňacinu spracujte pomocou mlynčeka na mäso a kotúča s malými otvormi.
- Cibufu orestujte dozlatista.
- Pridajte jahňacinu a zmes orestujte.
- Pridajte zvyšné ingrediencie a duste asi 1 – 2 minúty.
- Prebytočný tuk zlejte a plnku nechajte vychladnúť.

Príprava plnených fašírok

- Zmes na taštičky spracujte pomocou nadstavca na výrobu fašírok.
- Z dutého cesta oddefujte kúsky s dĺžkou 7,5 cm.
- Jeden koniec taštičky pritlačte.
- Do taštičky dajte trochu plnky a pritlačte druhý koniec taštičky.
- Rozohrejte olej na 180 °C a fašírky smažte asi 6 minút dozlatista.

Cestoviny

- Pripravte kuchynský spotrebič s požadovaným nadstavcom na cestoviny.
- Cesto nakrájajte na malé kúsky.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 7.
- Do plniacej misky vložte jednotlivé kusy cesta a zatlačte nadol pomocou piesta.
- Vytvarované cesto vyberte a vložte späť do plniacej misky, vďaka čomu bude obzvlášť vláčne.
- Po druhom chode nakrájajte cestoviny na požadovanú dĺžku nožom priamo na skrutkovacom krúžku.
- Cestoviny rozložte na pomúčenú bavlnenú utierku alebo drevenú dosku.

Tip: Čerstvé cestoviny pred uskladnením vysušte.

Striekané pečivo

- Pripravte kuchynský spotrebič s nadstavcom na výrobu striekaného pečiva a nastavte požadovaný tvar.
- Cesto nakrájajte na malé kúsky.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1 – 2.
- Do plniacej misky vložte jednotlivé kusy cesta a zatlačte nadol pomocou piesta.
- Cesto nakrájajte na požadovanú dĺžku nožom priamo na skrutkovacom krúžku.

- Striekané pečivo poukladajte na pomúčený alebo papierom na pečenie vystlaný plech.

Poznámka: Aby ste získali požadovaný tvar, nespracovávajte príliš mäkké cesto.

Odstránenie porúch**Potraviny sa nespracujú, aj keď základný spotrebič beží.**

Spojka závitovkového dopravníka sa prefažila a zlomila sa na určenom mieste zlomu.

Poznámka: Na náhradné diely s predurčeným zlomom sa nevzťahuje naša záruka. Novú spojku si môžete objednať cez náš zákaznícky servis pod obj. číslom 10001090.

1. Uvoľnite skrutku a odoberte chybnú spojku.
→ Obr. **38**
2. Nasadte a pevne naskrutkujte novú spojku.
→ Obr. **39**



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001299167 (040109)

cs, sk