



BOSCH



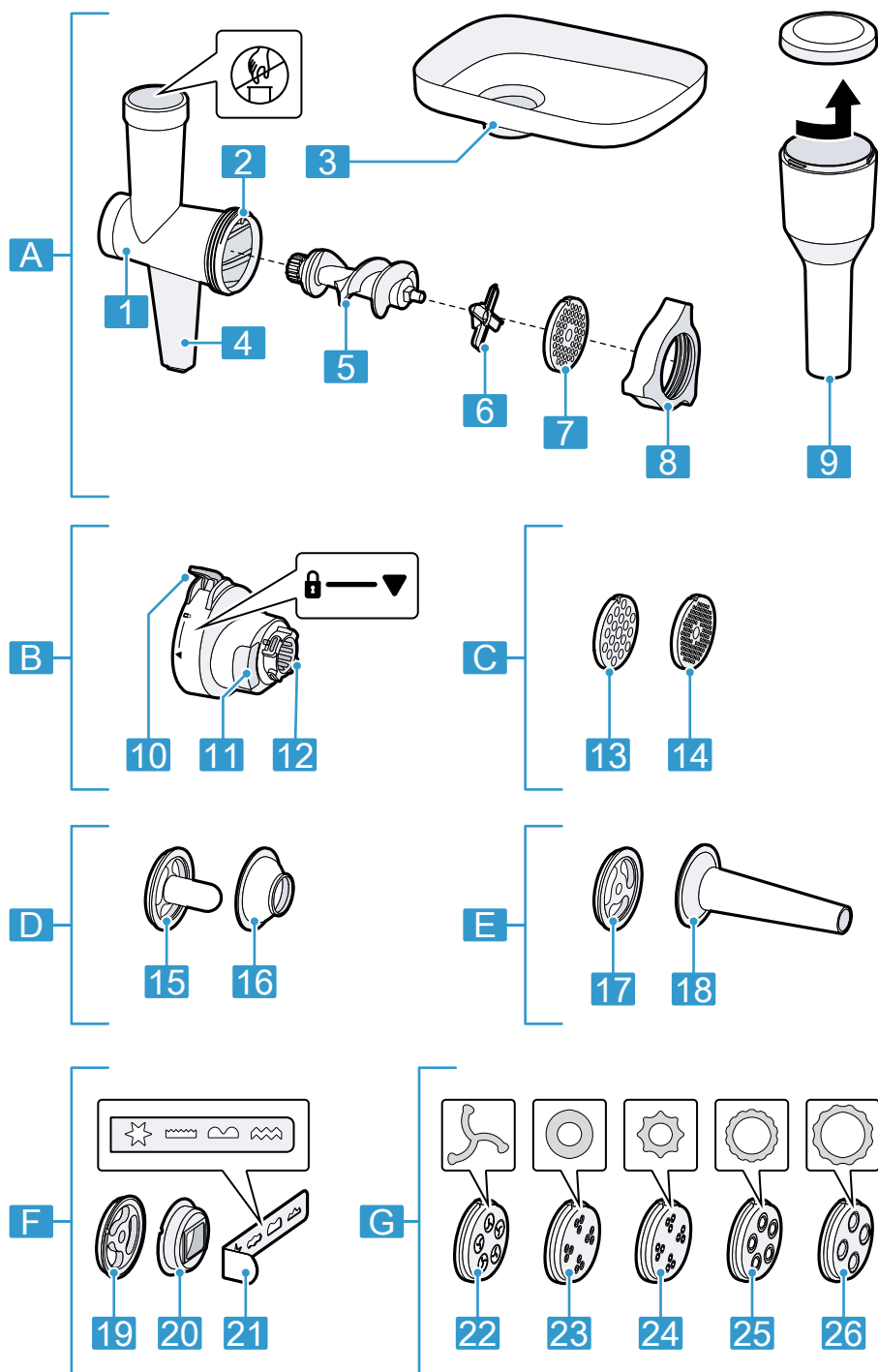
*Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)*

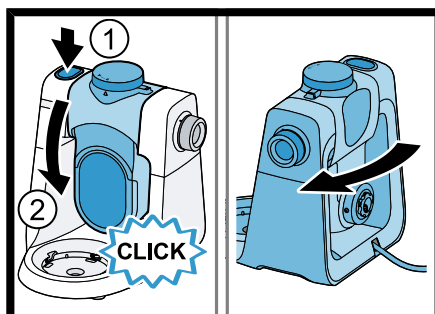
Meat mincer attachment

MUZS6HA

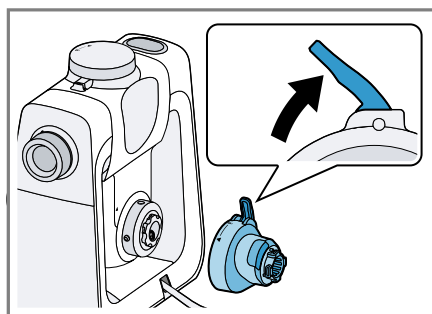
[sl]	Navodila za uporabo	Nastavek za mlin za meso	9
[hr]	Upute za upotrebu	Nastavak za mlin za meso	11
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Nastavak za mlevenje mesa	13
[mk]	Упатство за употреба	додаток за мелење месо	15
[sq]	Manuali i përdorimit	Aksesori i grirësës së mishit	18



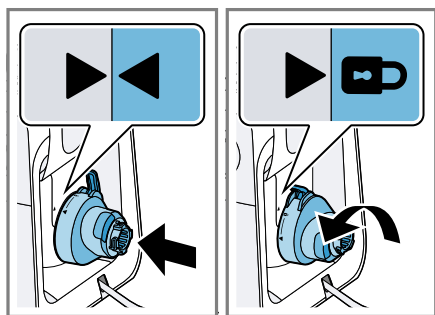




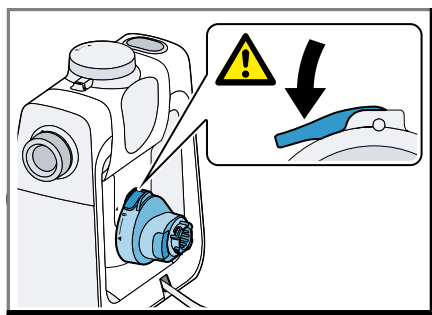
2



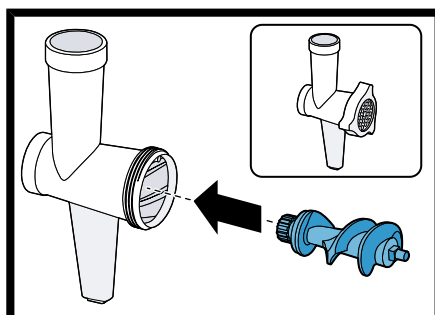
3



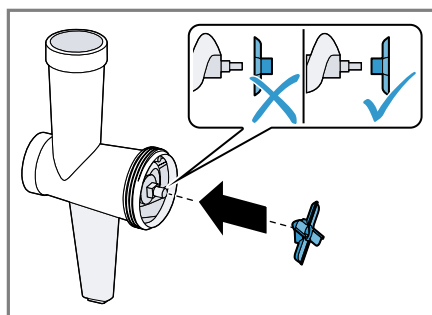
4



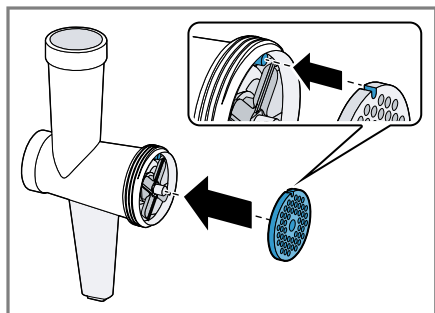
5



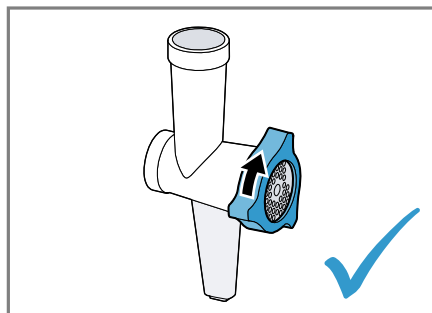
6



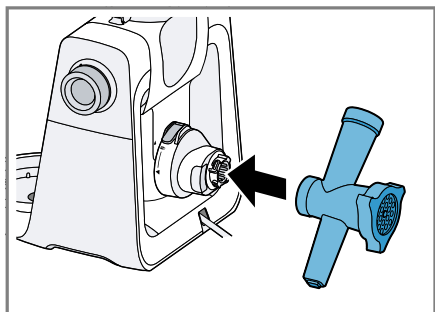
7



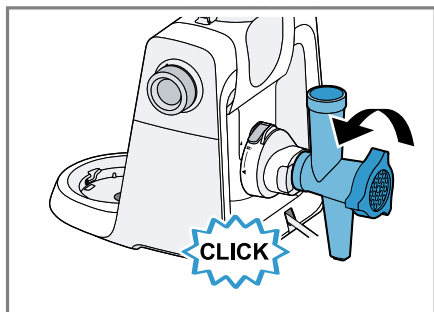
8



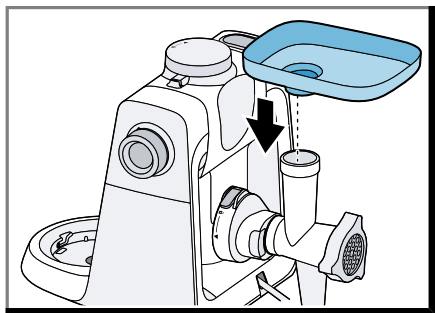
9



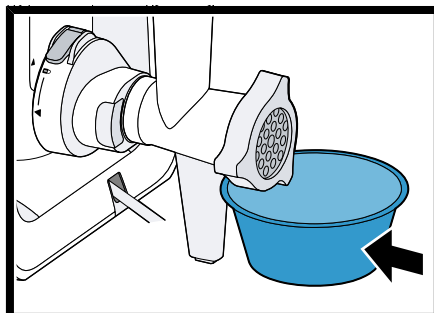
10



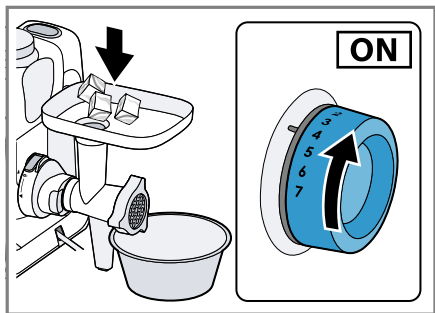
11



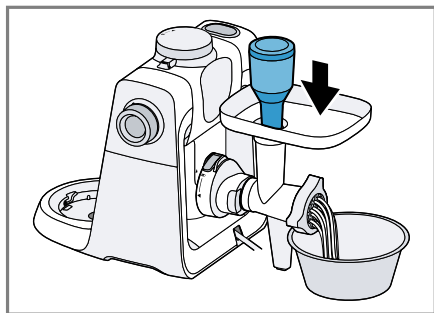
12



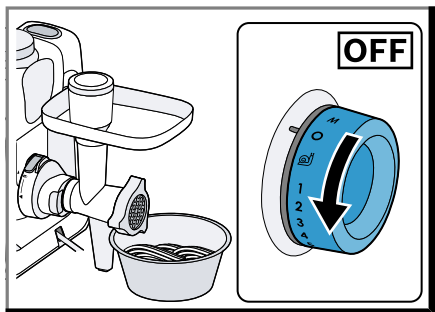
13



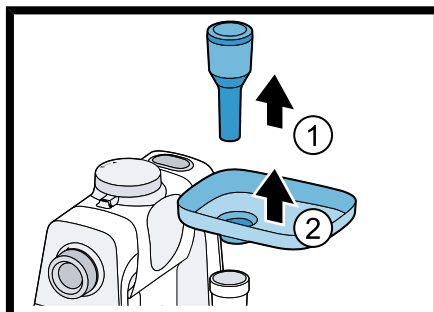
14



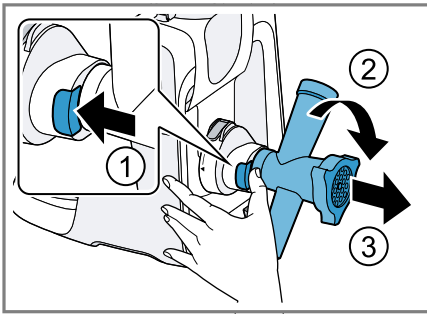
15



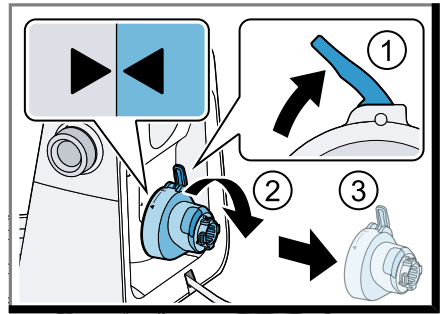
16



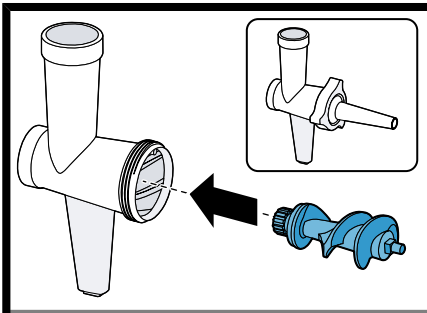
17



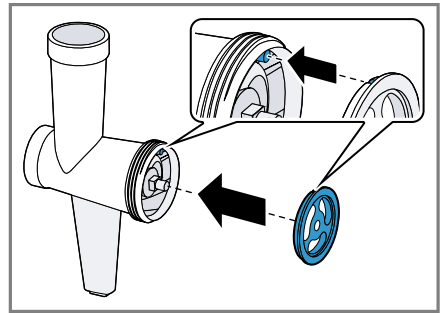
18



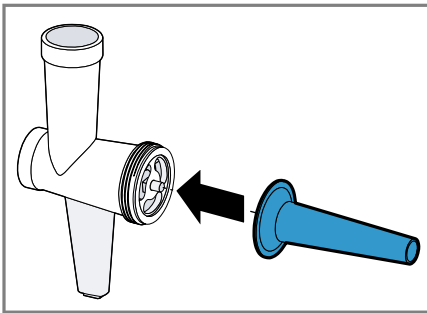
19



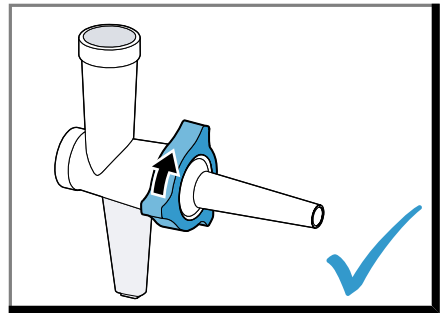
20



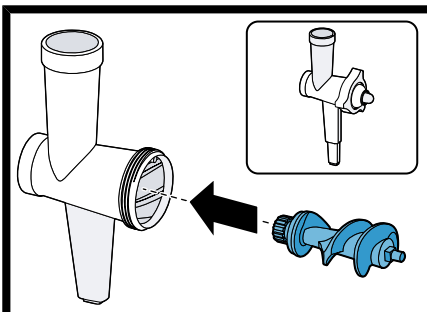
21



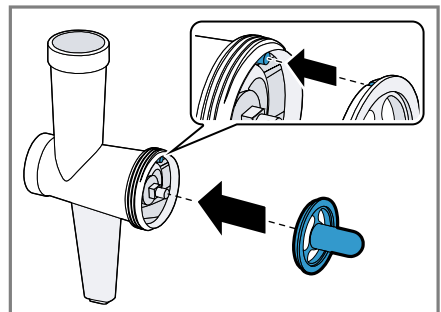
22



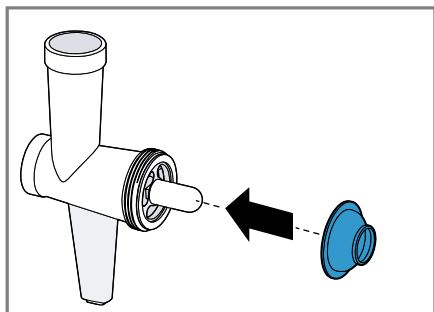
23



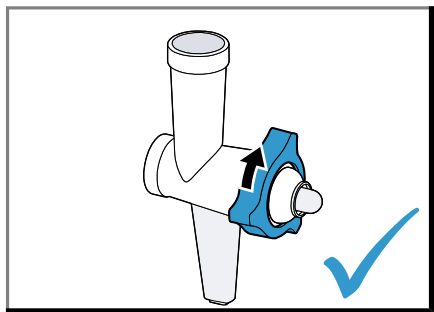
24



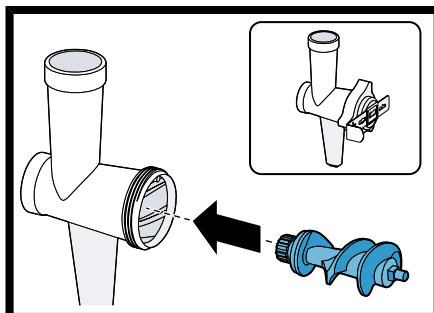
25



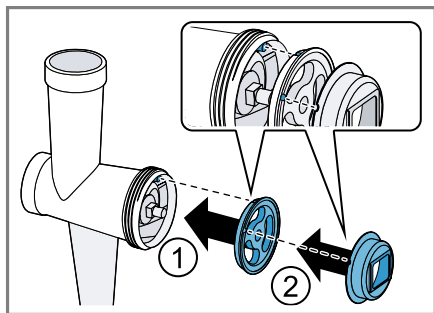
26



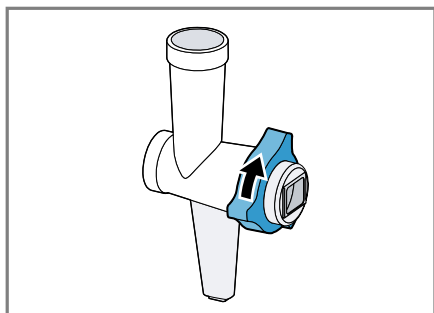
27



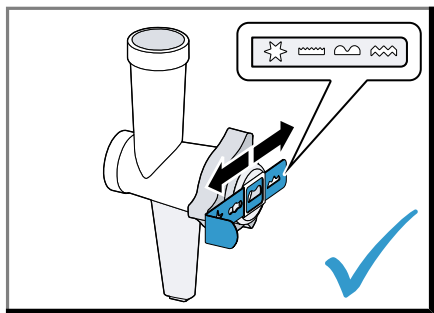
28



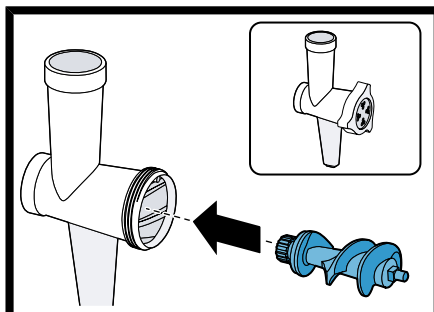
29



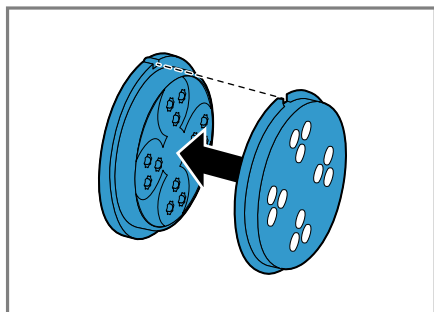
30



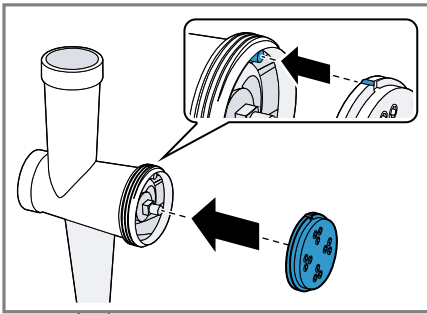
31



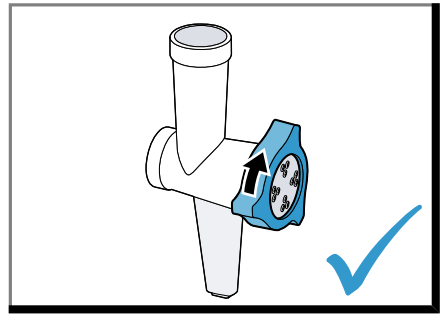
32



33



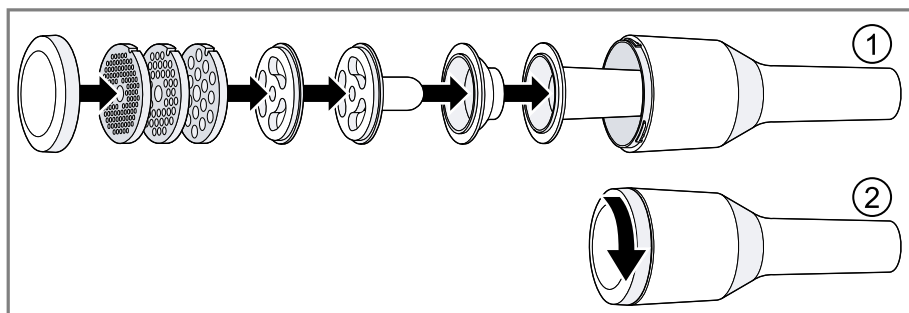
34



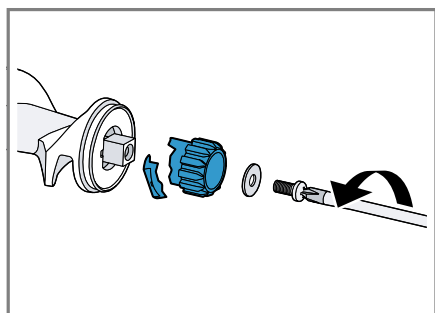
35

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

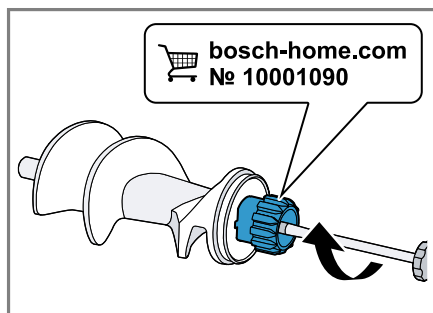
36



37



38



39

- Skrbno preberite ta navodila.
- Upoštevajte navodila osnovnega aparata.

Pribor uporabljajte samo:

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

Preprečevanje materialne škode

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

Spoznavanje pribora

Pregled

→ Sl. 1

A	Nastavek za mlin za meso
B	Univerzalni adapter
C	Luknjičaste plošče
D	Nastavek za kebbe ¹
E	Nastavek za polnjenje klobas ¹
F	Nastavek za brizgano pecivo ¹
G	Plošče za testenine ¹
1	Kovinska stiskalnica
2	Zatič za usmeritev nastavkov
3	Polnilna posoda
4	Podstavek
5	Spiralni transporter s spojko
6	Rezilo
7	Luknjičasta plošča, srednja
8	Navojni obroč
9	Tlačilnik s shranjevalnim predalom in pokrovom
10	Blokirni zatič
11	Tipka za sprostitvev

12	Držalo in pogon za nastavke
13	Luknjičasta plošča, groba
14	Luknjičasta plošča, fina
15	Konusni obroč za nastavek za kebbe
16	Šoba za kebbe
17	Ležajni obroč za polnilnik klobas
18	Šoba za polnjenje klobas
19	Nosilni obroč za nastavek za brizgano pecivo
20	Držalo za oblikovalno pločevino
21	Oblikovalna pločevina
22	Plošča za testenine za fusile
23	Plošča za testenine za makarone
24	Plošča za testenine za cellentane
25	Plošča za testenine za ditalone rigate
26	Plošča za testenine za rigatone

¹ Odvisno od modela

Simboli

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

Zaščita pred preobremenitvijo

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

→ "Odpravljanje motenj", Stran 11

Upravljanje

Priprava osnovnega aparata

→ Sl. 2 - 5

Priprava nastavka za mlin za meso

→ Sl. 6 - 12

Obdelava živil z nastavkom za mlin za meso

Opomba: Upoštevajte priporočila za hitrost. in nadaljnje informacije.

→ Sl. 13 - 16

Zaključek obdelave

→ Sl. 17 - 19

Drugi načini uporabe

Dele pribora kombinirajte z deli nastavka za mlin za meso, da omogočite druge uporabe.

Sestavljanje nastavka za polnjenje klobas

Nastavek za polnjenje klobas je predviden za polnjenje umetnega in naravnega čreva z mesom za klobase in za oblikovanje svaljkov, npr. čevapčičev.

→ Sl. 20 - 23

Sestavljanje nastavka za kebbe

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

→ Sl. 24 - 27

Sestavljanje nastavka za brizgano pecivo

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

→ Sl. 28 - 31

Sestavljanje nastavka s ploščami za testenine

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

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

→ Sl. 32 - 35

Primeri uporabe

Priporočila za hitrosti

Upoštevajte priporočila za hitrosti za doseganje optimalnih rezultatov.

Nastavitev	Uporaba
7	Obdelava živil z mlinom za meso.
3-4	Uporabite polnilnik klobas.
1-2	Uporabite nastavek za kebbe.
1-2	Obdelava testa z nastavkom za brizgano pecivo.

Navodila za obdelavo

Nastavek za mlin za meso

- Da dosežete finejšo konsistenco živil, ponovite postopek sekljanja ali zaporedno uporabite različne luknjičaste plošče (grobo, srednjo, fino).

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

Primeri receptov

Kebbe

Žepek 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.

Priprava kebbe

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

Testenine

- Pripravite kuhinjski stroj z želeno ploščo za testenine.
- 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 želeno dolžino tik ob navojnem obroču.
- Testenine položite na pomokano bombažno krpo ali desko.

Namig: Sveže testenine posušite, preden jih shranite.

Brizgano pecivo

- Pripravite kuhinjski stroj z nastavkom za brizgano pecivo in nastavite želeno obliko.
- 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 želeno dolžino tik ob navojnem obroču.
- Brizgano pecivo položite na pekač, posut z moko ali obložen z papirjem za peko.

Opomba: Da dobite želeno obliko, naj testo ne bo premeško.

Pregled čiščenja

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

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.

→ Sl. 36

Shranjevanje posameznih delov

- Po čiščenju shranite osušene posamezne dele v predalu za shranjevanje na tlačilniku.
→ **Sl. 37**

Odpravljanje motenj

Živila se ne obdelujejo, čeprav osnovni aparat deluje.

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

Opomba: Nadomestni deli s predvidenim prelomnim mestom ne sodijo v obseg naše garancijske obve-

znosti. Novo spojko lahko naročite pod številko za naročanje 10001090 pri servisni službi.

1. Odvijte vijak in odstranite okvarjeno spojko.
→ **Sl. 38**
2. Vstavite novo spojko in jo privijte.
→ **Sl. 39**

Sigurnost

hr

- Pažljivo prečitajte ove upute.
- Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.

Pribor upotrebljavajte samo:

- s kuhinjskim uređajem serije MUMS6.
- s originalnim dijelovima i priborom
- za usitnjavanje sirovih ili kuhanih namirnica, npr. mesa, ribe i povrća.
- za dodatne namjene koje su opisane u ovim uputama.
- Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
- Za guranje namirnica upotrebljavajte isključivo potiskalo.
- 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 kada je u potpunosti sastavljen.
- Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.
- Koristite pribor samo s isporučanim univerzalnim adapterom.

Izbjegavanje materijalnih šteta

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

Upoznavanje pribora

Pregled

→ **Sl. 1**

A	Nastavak za mlin za meso
B	Univerzalni adapter
C	Rupičaste ploče
D	Nastavak za kibbeh ¹
E	Nastavak za punjenje kobasica ¹
F	Nastavak za štrcane kekse ¹
G	Umetci za tjesteninu ¹
1	Kućište metalne komore
2	Iglica za poravnavanje umetaka

3	Posuda za punjenje
4	Nožica za stajanje
5	Pužni transporter sa spojnicom
6	Nož
7	Rupičasta ploča, srednja
8	Prsten s navojem
9	Potiskalo s pretincem za pospremanje i poklopcem
10	Poluga za aretiranje
11	Tipka za otključavanje
12	Prihvat i pogon za nastavke
13	Rupičasta ploča, gruba
14	Rupičasta ploča, fina
15	Konusni prsten za nastavak za kibbeh
16	Nastavak za kibbeh
17	Prsten ležaja za stroj za punjenje kobasica
18	Mlaznica za punjenje kobasica
19	Nosivi prsten za nastavak za štrcane kekse

20	Držač za lim za oblikovanje
21	Lim za oblikovanje
22	Umetak za fusile
23	Umetak za makarone
24	Umetak za Cellentani tjesteninu
25	Umetak za Ditaloni rigati
26	Umetak za rigatoni

¹ Ovisno o modelu

Simboli

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

Zaštita od preopterećenja

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

→ "Uklanjanje smetnji", Stranica 13

Rukovanje

Priprema osnovnog uređaja

→ Sl. **2** - **5**

Priprema nastavka za mlin za meso

→ Sl. **6** - **12**

Obrada namirnica nastavkom za mlin za meso

Napomena: Uzmite u obzir preporuke za brzinu i dodatne informacije.

→ Sl. **13** - **16**

Dovršavanje obrade

→ Sl. **17** - **19**

Ostale primjene

Kombinirajte pribor s dijelovima nastavka za mlin za meso kako biste omogućili ostale primjene.

Sastavljanje nastavka za punjenje kobasica

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

→ Sl. **20** - **23**

Montaža nastavka za kibbeh

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

→ Sl. **24** - **27**

Sastavljanje nastavka za štrcane kekse

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

→ Sl. **28** - **31**

Montaža umetka za tjesteninu

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

Napomena: Umetke za tjesteninu umetnite samo s odgovarajućim poklopcem.

→ Sl. **32** - **35**

Primjeri primjene

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	Upotrijebite uređaj za punjenje kobasica.
1-2	Upotreba nastavka za kibbeh.
1-2	Obradite tijesto nastavkom za štrcane kekse.

Napomena o obradi

Nastavak za mlin za meso

- Za postizanje finije gustoće namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili upotrijebite različite rupičaste ploče jednu za drugom (grubu, srednju, finu).

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)

Primjeri recepata

Kibbeh

Valjušak

- 500 g janjetine, narezano na trakice
- 500 g bulgur pšenice, oprane i ocijeđene
- 1 mali luk, narezan

Priprava

- Naizmjenično obrađujte janjetinu i pšenicu finom rupičastom pločom uz pomoć mesoreznice.
- Dodajte luk i dobro promiješajte tijesto.
- Mješavinu još jednom obradite uz pomoć mlina za meso.

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

- Stavite željeni umetak za tjesteninu na kuhinjski robot.

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

Savjet: Osušite svježju tjesteninu za pohranjivanje.

Štrcano pecivo

- Stavite nastavak za štrcane kekse na kuhinjski robot i namjestite željeni oblik.
- 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 pobrašljen lim za pečenje ili lim obložen papirom za pečenje.

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

Pregled čišćenja

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

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**

Uklanjanje smetnji

Namirnice se ne obrađuju iako osnovni uređaj radi.

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

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

1. Opustite vijak i izvadite neispravnu spojnicu.

→ *Sl.* **38**

2. Umetnite i pritegnite novu spojnicu.

→ *Sl.* **39**

Bezbednost

sr

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa kuhinjskim uređajem serije MUMS6.
- sa originalnim delovima i priborom.
- za usitnjavanje sirovih ili kuvanih namirnica, npr. mesa, ribe i povrća.
- za dodatne primene opisane u ovom uputstvu.

- Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
- Namirnice 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 potpuno sklopljenom stanju.
- Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.
- Dodatni pribor koristite samo s isporučenim univerzalnim adapterom.

Izbegavanje materijalne štete

- Nipošto nemojte da obrađujete namirnice koje sadrže čvrste sastojke, npr. kosti, hrskavice ili jezgra koštunjavog voća.
- Nemojte obrađivati zamrznute namirnice.
- 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.

Upoznavanje sa dodatnim priborom

Pregled

→ *Sl.* **1**

A	Dodatak za mlevenje mesa
B	Univerzalni adapter
C	Rupičaste ploče
D	Dodatak za kibe ¹
E	Dodatak za punjenje kobasica ¹
F	Dodatak za brizgano pecivo ¹
G	Ploče za pastu ¹
1	Kućiče metalne komore
2	Klin za podešavanje dodataka
3	Činija za punjenje

4	Postolje
5	Pužni transporter sa spojnicom
6	Nož
7	Rupičasta ploča, srednje sitna
8	Navojni prsten
9	Potiskivač sa pregradom za odlaganje i poklopcem
10	Poluga za fiksiranje
11	Taster za otpuštanje
12	Prihvat i pogon za dodatke
13	Rupičasta ploča, krupna
14	Rupičasta ploča, sitna
15	Konusni prsten za dodatak za kibe
16	Mlaznica za kibe
17	Prsten ležaja za uređaj za punjenje kobasica
18	Mlaznica za punjenje kobasica
19	Noseći prsten za dodatak za pecivo iz šprica
20	Držač za kalup
21	Kalup
22	Ploča za fusile
23	Ploča za makarone
24	Ploča za pastu Cellentani
25	Ploča za pastu Ditaloni rigati
26	Ploča za pastu Rigatoni

¹ U zavisnosti od modela

Simboli

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

Zaštita od preopterećenja

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

→ "Otklanjanje smetnji", Stranica 15

Rukovanje

Priprema osnovnog uređaja

→ Sl. 2 - 5

Priprema dodatka za mlevenje mesa

→ Sl. 6 - 12

Obrada namirnica dodatkom za mlevenje mesa

Napomena: Pridržavajte se preporučenih brzina i dodatnih informacija.

Dovršavanje obrade

→ Sl. 17 - 19

Dodatne primene

Iskombinujte delove dodatnog pribora sa delovima dodatka za mlevenje mesa da biste omogućili dodatne primene.

Sastavljanje dodatka za punjenje kobasica

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

→ Sl. 20 - 23

Sklapanje dodatka za kibe

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

→ Sl. 24 - 27

Sklapanje dodatka za pecivo iz šprica

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

→ Sl. 28 - 31

Sklapanje dodatka sa pločama za pastu

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

Napomena: Ploče za pastu postavljajte samo sa odgovarajućim poklopcem.

→ Sl. 32 - 35

Primeri primene

Preporučene brzine

Pridržavajte se preporučenih brzina kako biste postigli optimalne rezultate.

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

Napomene za preradu

Dodatak za mlevenje mesa

- Za finiju gustinu prerađenih namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili naizmenično upotrebite različite rupičaste ploče (krupna, srednje sitna, sitna).

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.

Primeri receptata

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.

Priprema kibeta

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

Testenina

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

Savet: Testenina za čuvanje mora da se osuši.

Pecivo iz šprica

- Pripremite kuhinjski uređaj sa dodatkom za pecivo iz šprica i podesite željeni kalup.

- 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.

Pregled čišćenja

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

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

Otklanjanje smetnji

Namirnice se ne obrađuju iako osnovni uređaj radi.

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

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

1. Otpustite vijak i izvadite neispravnu spojnicu.

→ Sl. 38

2. Umetnite i pričvrstite novu spojnicu.

→ Sl. 39

Безбедност

mk

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

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUMS6.
- со оригинални делови и опрема.
- за ситнење сурова или зготвена храна, на пример, месо, риба и зеленчук.
- за дополнителна примена, којашто е опишана во овие упатства.
- Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- Не посегайте низ отворот за полнење.
- Користете ја затката за да ги притискате намирниците 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 кога се целосно склопени.
- Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа.
- Користете ги додатоците само со испорачаниот универзален адаптер.

Избегнување материјални штети

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

Запознавање на елементите

Преглед

→ Сл. **1**

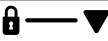
A	Додаток за мелење месо
B	Универзален адаптер
C	Перфорирани дискови
D	Додаток за кибех ¹
E	Додаток за полнење колбаси ¹
F	Додаток за шприц за тесто ¹
G	Дискови за тестенини ¹
1	Куќиште од метална комора
2	Клин за усогласување на додатоците за вметнување
3	Дел за полнење
4	Основа
5	Сврделот со завртки со спојка
6	Сечило
7	Среден перфориран диск
8	Прстен на завртување
9	Уред за полнење со преграда за складирање и капак
10	Лост за заклучување
11	Копче за отклучување
12	Прифат и активирање на додатоци
13	Крупен перфориран диск
14	Фин перфориран диск
15	Конусен прстен за додаток за кибех
16	Млазница за кибех
17	Прстен за лежиште за полнење колбаси
18	Млазница за полнење колбаси
19	Потпорен прстен за додаток за шприц за тесто
20	Држач за калап
21	Калап
22	Диск за тестенини за фусили
23	Диск за тестенини за макарони
24	Диск за тестенини за Cellentani

25 Диск за тестенини за Ditaloni rigati

26 Диск за тестенини за ригатони

¹ Во зависност од моделот

Ознаки

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

Заштита од преоптоварување

Сигурносниот механизам против оптоварување спречува моторот и другите компоненти да се оштетат поради преголемо оптоварување.

→ *"Отстранете ги пречките", Страница 17*

Користење

Подготовка на основниот уред

→ Сл. **2 - 5**

Подготовка на додатокот за мелење месо

→ Сл. **6 - 12**

Обработување на намирници со додатокот за мелење месо

Забелешка: Внимавајте на препораките за брзината и на другите информации.

→ Сл. **13 - 16**

Завршување на подготовката

→ Сл. **17 - 19**

Дополнителни намени

Комбинирајте додатоци со делови од додатокот за мелење месо за да овозможите дополнителни намени.

Составете го додатокот за полнење колбаси

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

→ Сл. **20 - 23**

Склопување на додатокот за кибех

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

→ Сл. **24 - 27**

Склопување на додатокот за шприц за тесто

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

→ Сл. **28 - 31**

Составување на додатокот со дискови за тестенини

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

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

→ Сл. **32** - **35**

Примери за употреба

Препораки за брзината

Внимавајте на препораките за брзината за да постигнете оптимални резултати.

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

Инструкции за обработка

Додаток за мелење месо

- За да постигнете пофина конзистентност на храната, повторете го процесот на сечкање или користете ги различните перфорирани дискови еден по друг (груби, средни, фини).

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

Рецепти за пример

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.

Подготовка на кибех

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

- Ставете малку фил во преклопеното тесто и притиснете го другиот крај на преклопеното тесто.
- Загрејте го маслото на 180 °C и пропржете го кибехот околу 6 минути до златно кафена боја.

Тестенини

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

Совет: Исушете ги свежите тестенини за складирање.

Печива подготвени со шприц

- Подгответе го процесорот за храна со додатокот за шприц за тесто и поставете го саканиот капак.
- 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.

Преглед на чистењето

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

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**

Отстранете ги пречките

Намирниците нема да се приготвуваат иако основниот уред работи.

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

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

1. Одвртете ја завртката и извадете ја дефектната spojka.

→ Сл. 38

2. Вметнете ја и прицврстете ја новата spojka.

→ Сл. 39

Siguria

sq

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Respektoni udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS6.
- me pjesë dhe aksesorë origjinalë.
- për copëtimin e ushqimeve të pagatuara ose të gatuara, 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.
- ▶ Përdoreni cilindrin e ngjeshjes vetëm për të shtyrë ushqimin poshtë.
- ▶ Mos i montoni kurrë aksesorët në njësinë bazë.
- ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesorët vetëm me të gjitha pjesët e montuara.
- ▶ Përdorini aksesorëve vetëm në pozicionin e parashikuar të punës.
- ▶ Përdorini aksesorët vetëm me adaptorin e përfshirë universal.

Shmangia e dëmeve materiale

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

Njohja me aksesorët

Përmbledhje

→ Fig. 1

A	Aksesor i grirësës së mishit
B	Adaptor universal
C	Disqet me vrima
D	Aksesor për qofte ¹
E	Aksesor për mbushjen e sallamit ¹
F	Injektuese brumi ¹
G	Disqet për makarona ¹
1	Kasa e dhomës metalike
2	Kunji për centrimin e pjesëve shtesë
3	Ena
4	Këmbëzat
5	Turjelë me bashkuese
6	Thika
7	Disk me vrima, i mesëm
8	Unaza e vidhosjes
9	Cilindri i ngjeshjes me dritaren e monitorimit dhe kapakun

10	Leva e mbërthimit
11	Butoni i lëshimit
12	Mbajtësja dhe motori për aksesorët
13	Disk me vrima, i trashë
14	Disk me vrima, i imët
15	Unaza konike për aksesorin për qofte
16	Koka për qofte
17	Unazë mbajtëse për mbushësin e sallamit
18	Tubthi për mbushjen e sallamit
19	Unaza mbajtëse e aksesorit për biskota të valëzuara
20	Mbajtës për formën metalike
21	Formë metalike
22	Disku i makaronave për Fusilli
23	Disku i makaronave për Maccheroni
24	Disku i makaronave për Cellentani
25	Disku i makaronave për Ditaloni rigati
26	Disku i makaronave për Rigatoni

¹ Sipas modelit

Simbolet

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

Mbrojtësi i mbingarkesës

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

→ "Mënjanimi i defekteve", Faqe 20

Komandimi

Përgatitja e pajisjes bazë

→ Fig. 2 - 5

Përgatitni aksesoren e grirësës së mishit

→ Fig. 6 - 12

Përpunoni ushqimin duke përdorur aksesoren e grirjes së mishit

Shënim: Respektoni shpejtësitë e rekomanduara dhe informacionin shtesë.

→ Fig. 13 - 16

Përfundimi i përpunimit

→ Fig. 17 - 19

Përdorimet e tjera

Kombinojini aksesoret me pjesët e aksesorit të grirësës së mishit për të mundësuar më shumë përdorime.

Montoni aksesoren e mbushjes së sallamit

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

→ Fig. 20 - 23

Montimi i aksesorit për qofte

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

→ Fig. 24 - 27

Montimi i aksesorit për biskota të valëzuara

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

→ Fig. 28 - 31

Montimi i aksesorit me disk për makarona

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

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

→ Fig. 32 - 35

Shembuj përdorimi

Rekomandimet për shpejtësinë

Respektoni rekomandimet tona për shpejtësinë për rezultate optimale.

Rregullimi	Përdorimi
7	Përpunojini ushqimet me grirësen e mishit.
3-4	Përdorni mbushësin e sallamit.
1-2	Përdorni aksesoren për qofte.
1-2	Përpunojeni brumin me aksesoren për biskota të valëzuara.

Udhëzimet e parapërgatitjes

Aksessori i grirësës së mishit

- Për të arritur një përbërje të imët të ushqimit, përsëritni procesin e copëtimit ose përdorni njëri pas tjetrit disqe të ndryshme me vrima (të mëdha, mesatare, të vogla).

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 salsicë bolonjeze
- **Disku me vrima të mëdha** për mish derri të pjekur për supë me gulash; mbetje për tavat me mbetje, p.sh. me mish ose sallam

Shembuj recetash

Qofte

Byrek

- 500 gr mish qengji, të 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 përzieni mirë brumin.
- Përpunoni edhe një herë përzierjen në grirësen e mishit.

Përgatitja për qofte:

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

Këshillë: Thani makaronat e freskëta që t'i ruani.

Biskotat e valëzuara

- Përgatitni makinerinë e kuzhinës me aksesoren për biskota të valëzuara dhe vendosni formën që dëshironi.
- 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.

Përmbledhje e pastrimit

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

Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet 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**

Mënjanimi i defekteve

Ushqimet nuk përpunohen edhe nëse pajisja kryesore është në punë.

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

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

1. Lironi vidën dhe hiqni bashkuesen me defekt.

→ Fig. **38**

2. Vendosni bashkuesen e re dhe shtrëngojeni.

→ Fig. **39**



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001299177 (060527)

sl, hr, sr, mk, sq