



BOSCH



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

Multi Mill Set

MUZ45XTM1 MUZ45XCG1

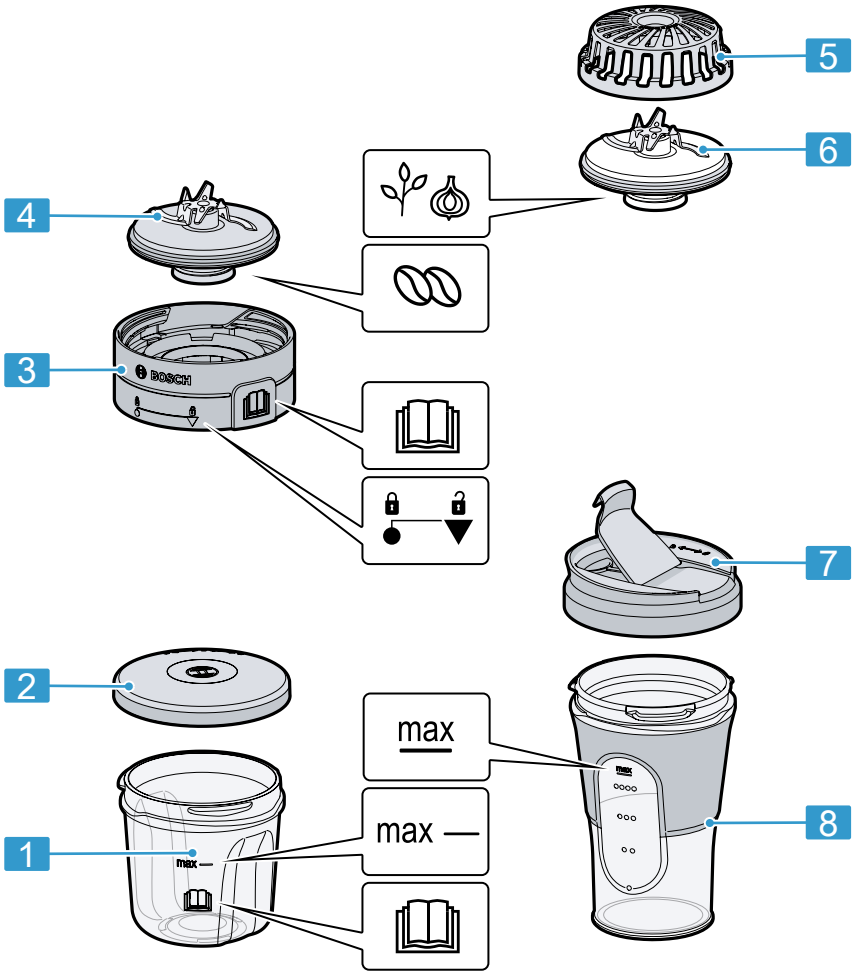
[sl]	Navodila za uporabo	Večfunkcionalni komplet za sekljanje	9
[hr]	Korisnički priručnik	Komplet višenamjenskih sjeckalica	12
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Set višenamjenskih seckalica	15
[mk]	Прирачник	Мулти-сецко сет	18
[sq]	Manuali i përdoruesit	Komplet mullinjsh shumëfunksionalë	22



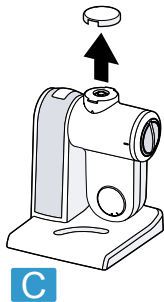
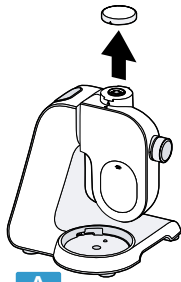
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226068>



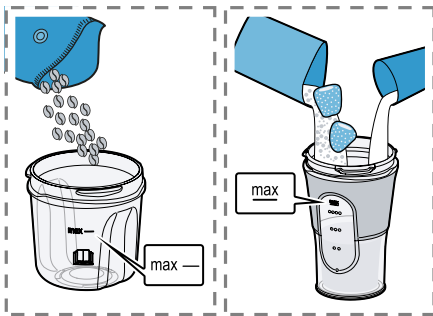
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije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



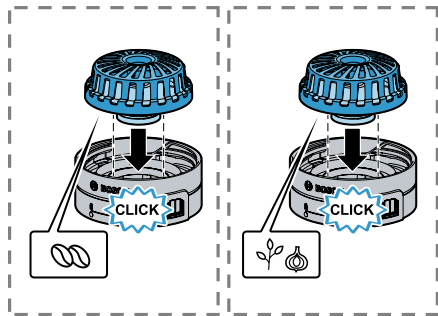
1



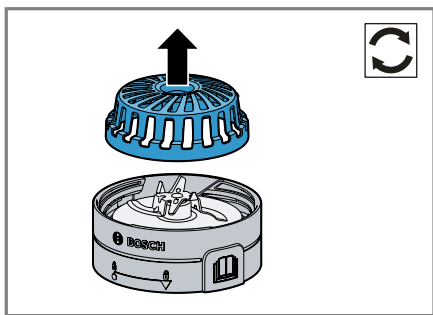
2



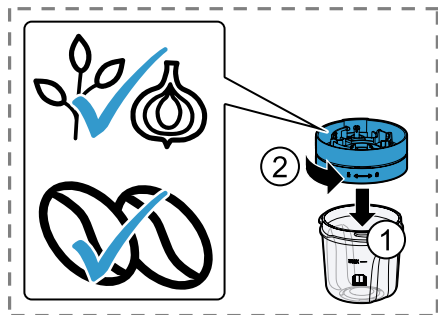
3



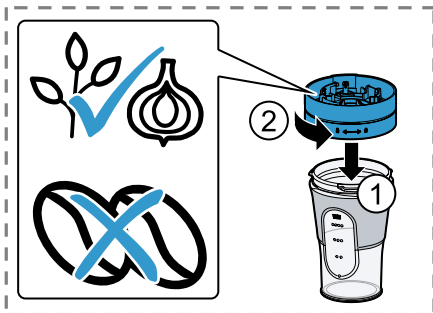
4



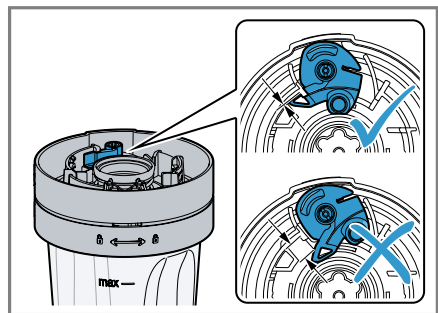
5



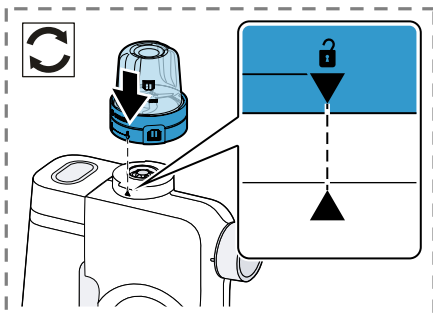
6



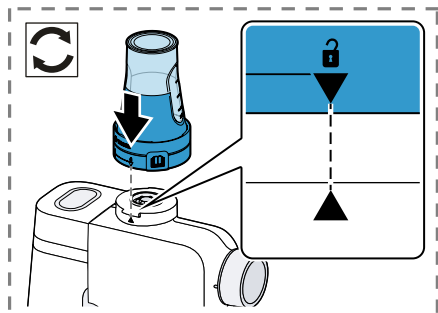
7



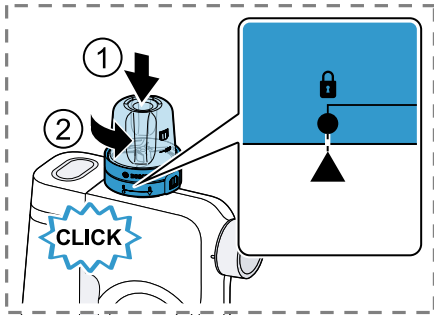
8



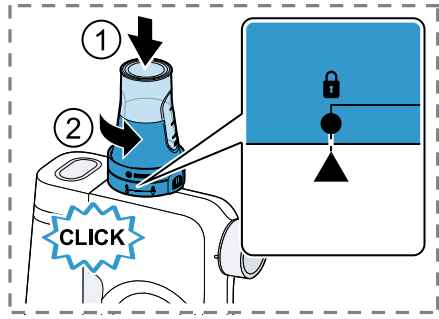
9



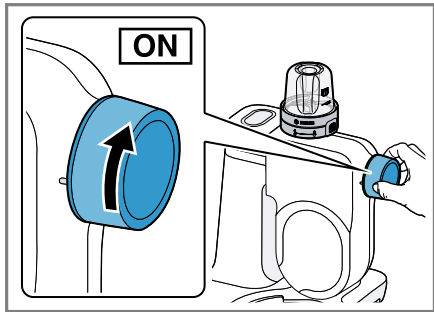
10



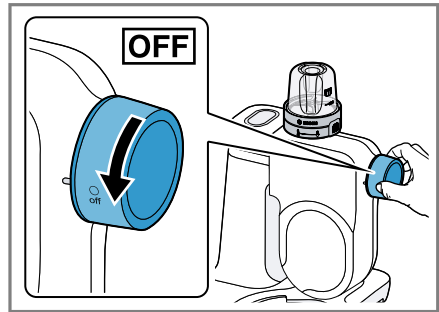
11



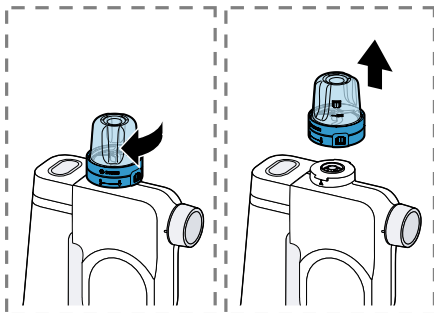
12



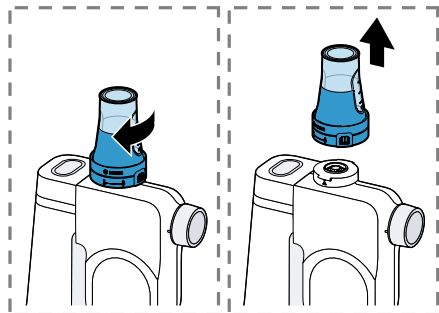
13



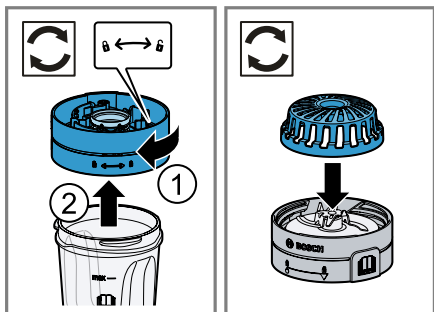
14



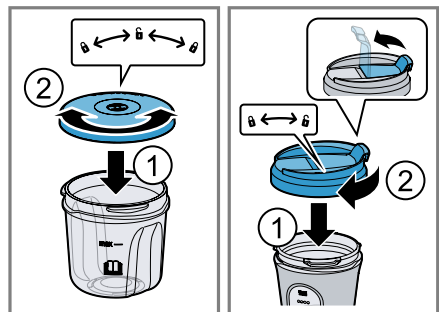
15













16



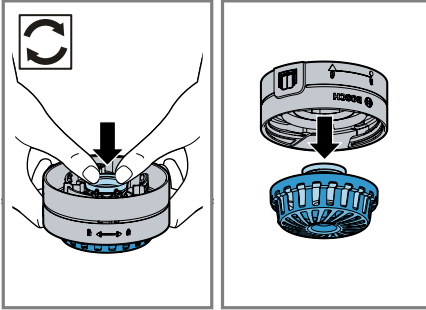
17





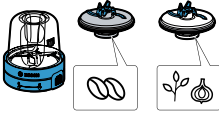





























18

































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

19



20

			 MAX	 1-4	 1-7/M	 MAX
			50	4	7	5
			100	4	7	5-10
			10 x 	4	7	3
			50	4	7	3
			15	4	7	2-4
			80	4	7	6
			80	4	7	120
			60	4	7	60-80

			 MAX	 1-4	 1-7 / M	 MAX
60%  + 40% 			350	4	7	45
60%  + 40%  < 50 °C			350	4	7	60
70%  + 30% 			350	4	7	45
40%  + 60% 			450	4	7	45
50%  + 50% 			450	4	7	30
60%  +  +  max 4x			450	4	7	45

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
 - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s kuhinjskim aparatom serije MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4;
 - z originalnimi deli in priborom.
 - za rezanje, sekljanje, mešanje, piriranje in emulgiranje živil;
 - za mletje in sekljanje manjših količin začimb, žitaric, kave ali sladkorja. Začimbe so npr. poper, orientalska kumina, brin, cimet, suhi janež ali žafran. Žitarice so npr. pšenica, proso, lanena semena.
- ▶ Pri čiščenju in praznjenju lončka za mešanje pazite na ostra rezila.
 - ▶ Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
 - ▶ Nosilec rezil vgradite, snemite ali čistite samo s ščitnikom rezil.
 - ▶ Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
 - ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
 - ▶ Pribor uporabljajte samo v za to predvidenem delovnem položaju.
 - ▶ Previdno obdelajte vroča živila.
 - ▶ V mešalnem kozarcu To-Go ali v posodi iz stekla ne obdelujte vročih živil nad 60 °C.



Preprečevanje materialne škode

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

Sestavni deli

Tukaj najdete pregled sestavnih delov svojega aparata.






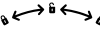
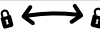

→ Sl. **1**

1	Posoda iz stekla ¹
2	Pokrov ¹
3	Nosilec rezil
4	Rezalni vložek z rezilom za mletje, črno tesnilo in simbol 
5	Ščitnik rezil
6	Rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje, rdeče tesnilo in simbol 
7	Pokrov s tesnilom in z odprtino za pitje, ki jo je mogoče zapreti ²
8	Mešalni kozarec To Go ²

¹ Število odvisno od modela.

² Odvisno od opreme aparata

Simboli

Simbol	Opis
	Upoštevajte napotke v Navodilih za uporabo.
max	maksimalna količina polnjenja
	Rezalni vložek z rezilom za mletje (črno tesnilo)
	Rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje (rdeče tesnilo)
	Zapah je zaprt
	Zapah je odprt
	Odprite ali zaprite pokrov posode iz stekla
	Odprite ali zaprite pokrov z odprtino za pitje ¹
	Namestite nosilec rezil ▼ in ga privijte ●

¹ Odvisno od opreme aparata

Pregled osnovnih aparatov

Ta pribor je mogoče uporabljati z različnimi osnovnimi aparati.

Svoj kuhinjski aparat pripravite, kot je prikazano na sliki.

→ Sl. 2

A	Kuhinjski aparat serije MUMS4 ali MUM5
----------	--

Recepti

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

Pregled receptov

V tem pregledu najdete sestavine in korake za obdelavo za različne recepte.

→ Sl. 21

→ Sl. 22

- ▶ V mešalnem kozarcu To-Go ali v posodi iz stekla ne obdelujte vročih živil nad 60 °C.

Opomba

Omejčitve za obdelavo:

- V mešalniku ne morete pripravljati majoneze.

B	Kuhinjski aparat serije MUMS2
----------	-------------------------------

C	Kuhinjski aparat serije MUM4
----------	------------------------------

Priprava nastavka

Sledite navodilom na sliki.

Opomba: Upoštevajte maksimalne količine obdelave.

→ "Pregled receptov", Stran 10

→ Sl. 3 - 8

Pritrditev pribora na osnovni aparat

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. 9 - 12

Obdelava živil

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. 13 - 14

Po obdelavi

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. 15 - 18

Čiščenje pribora in delov

- ▶ Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.



→ Sl. 19

Razstavljanje pribora

Sledite navodilom na sliki.

→ Sl. 20 - 20

- Trda živila zmešajte z zadostno količino vode.
- Živila v prahu pred mešanjem zmešajte z zadostno količino tekočine ali pa jih v celoti raztopite v tekočini. Živila v prahu so npr. sladkor v prahu, kakav v prahu, pražena soja, moka, beljak v prahu.
- V stekleni posodi ne obdelujte zamrznjenih živil.
- V ledeno hladno stekleno posodo ne dodajajte vročih sestavin.

Recept	Sestavine	Obdelava
Pesto iz bazilike	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 g pinjole ▪ 3 g česna ▪ 5 g soli ▪ 40 g parmezan ▪ 10 g sveža bazilika ▪ 70 g olivno olje 	<p>Orodje:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Posoda iz stekla ▪ Rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje  z rdečim tesnilom ▪ Pinjole, česen, sol in parmezan stresite v posodo iz stekla in jo zaprite z nosilcem rezil. ▪ Na maksimalni stopnji 7 (4) sekljajte 15 s. ▪ Dodajte baziliko in olivno olje ter vse skupaj mešajte 10 s na maksimalni stopnji 7 (4).
Zelen smoothie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 zeleno jabolko (pribl. 100 g) ▪ sok ene limone (pribl. 20 g) ▪ 20 g listnatega ohrovta ▪ 10 g stebelne zelene ▪ 10 g lističev koriandra ▪ 10 g lanenih semen ▪ 1 g zmletega cimeta ▪ 250 g ohlajene vode 	<p>Orodje:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lonček za mešanje To Go ▪ Rezalni vložek z rezilom za mešanje / sekljanje  z rdečim tesnilom ▪ Jabolko olupite in ga narežite na koščke. ▪ Stebelno zeleno narežite na koščke. ▪ Vse sestavine stresite v lonček za mešanje To Go in ga zaprite z nosilcem rezil. ▪ Na maksimalni stopnji 7 (4) mešajte 60 s.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
 - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- s kuhinjskim uređajem serije MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
 - s originalnim dijelovima i priborom
 - za usitnjavanje, sjeckanje, miješanje, pravljenje pirea i emulgiranje tekućih ili polutvrdih sastojaka.
 - za mljevenje i usitnjavanje sitnih količina začina, žitarica, kave ili šećera. Začini su, npr. papar, kim, borovice, cimet, suhi anis ili šafran. Žitarice su, npr. pšenica, proso, sjeme lana.
 - ▶ Prilikom čišćenja i pražnjenja posude za miješanje pripazite na oštre oštrice.
 - ▶ Nikad nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
 - ▶ Umetak s noževima postavljajte, skidajte ili čistite samo sa zaštitom od noževa.
 - ▶ Pribor nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju.
 - ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
 - ▶ Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.
 - ▶ Oprezno obrađujte vruće namirnice.
 - ▶ U To-Go vrču miješalice ili spremniku od stakla nemojte obrađivati namirnice temperature preko 60 °C


Izbjegavanje materijalnih šteta

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

Dijelovi


Ovdje ćete naći pregled sastavnih dijelova svog uređaja.

→ Sl. **1**

1	Staklena posuda ¹
2	Poklopac ¹
3	Nosač noževa
4	Umetak za nož s nožem za mljevenje, crna brtva i simbol 
5	Zaštita od noževa

¹ Broj se razlikuje ovisno o modelu

² Ovisno o opremi uređaja

6	Umetak za nož s nožem za miješanje/usitnjavanje, crvena brtva i simbol 
7	Poklopac s brtvom i otvorom za piće na zatvaranje ²
8	To-Go vrč miješalice ²

¹ Broj se razlikuje ovisno o modelu
² Ovisno o opremi uređaja

Simboli

Simbol	Opis
	Obratite pozornost na naputke iz uputa za upotrebu.
max	maksimalna količina punjenja
	Umetak za nož s nožem za mljevenje (crna brtva)
	Umetak za nož s nožem za miješanje i usitnjavanje (crvena brtva)
	Zasun zatvoren
	Zasun otvoren
	Otvorite ili zatvorite poklopac na staklenoj posudi
	Otvorite ili zatvorite poklopac s otvorom za piće ¹
	Nosač noževa postavite ▼ i zavrnite ● 

¹ Ovisno o opremi uređaja

Pregled osnovnih uređaja

Ovaj se pribor može koristiti s različitim osnovnim uređajima.

Recepti

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

Pregled recepata

U ovom pregledu možete pronaći sastojke i korake pripreme za različite recepte.

→ Sl. **21**

→ Sl. **22**

Pripremite svoj kuhinjski uređaj kako je prikazano.

→ Sl. **2**

A Kuhinjski uređaj serije MUMS4 ili MUM5

B Kuhinjski uređaj serije MUMS2

C Kuhinjski uređaj serije MUM4

Priprema nastavka

Pratite upute na slikama.

Napomena: Pridržavajte se maksimalne količine za obradu.

→ "Pregled recepata", Stranica 13

→ Sl. **3 - 8**

Stavljanje pribora na osnovni uređaj

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **9 - 12**

Obrada namirnica

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **13 - 14**

Nakon obrade

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **15 - 18**

Čišćenje pribora i dijelova

▶ Očistite pojedinačne dijelove kako je naведено u tablici.

→ Sl. **19**

Rastavljanje pribora

Pratite upute na slikama.

→ Sl. **20 - 20**


▶ U To-Go vrču miješalice ili spremniku od stakla nemojte obrađivati namirnice temperature preko 60 °C


Napomena

Ograničenja za obradu:

■ Miješalica ne može napraviti majonezu.

- Čvrste namirnice miješajte uz dovoljno tekućine.
- Praškaste namirnice prije miješanje pomiješajte s dovoljno tekućine ili u potpunosti otopite u tekućini. Među praškaste namirnice ubrajaju se primjerice šećer u prahu, kakao prah, pržena soja, brašno, bjelanjak u prahu.
- U staklenoj posudi nemojte obrađivati zamrznute namirnice.
- U ledenu staklenu posudu nemojte stavljati vruće namirnice.

Recept	Sastojci	Obrada
Pesto od bosiljka	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 g pinjola ▪ 3 g češnjaka ▪ 5 g soli ▪ 40 g parmezana ▪ 10 g svježeg bosiljka ▪ 70 g maslinovog ulja 	<p>Pribor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Staklena posuda ▪ Nož za miješanje i usitnjavanje  s crvenom brtvom ▪ Pinjole, češnjak, sol i parmezan stavite u staklenu posudu i zatvorite nosačem noževa. ▪ Usitnjavajte na maksimalnom stupnju 7 (4) 15 s. ▪ Dodajte bosiljak i maslinovo ulje i sve miješajte 10 s na maksimalnom stupnju 7 (4).

Recept	Sastojci	Obrada
Zeleni smoothie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 zelena jabuka (oko 100 g) ▪ Sok jednog limuna (oko 20 g) ▪ 20 g kovrčavog kelja ▪ 10 g stabljike celera ▪ 10 g listova korijandera ▪ 10 g sjemenki lana ▪ 1 g mljevenog cimeta ▪ 250 g ohlađene vode 	<p>Pribor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ To-go vrč za miksiranje ▪ Nož za miješanje i usitnjavanje  s crvenom brtvom ▪ Oljuštite jabuku i narežite na komade. ▪ Narežite stabljiku celera na komade. ▪ Stavite sve sastojke u To-go vrč za miksiranje i zatvorite nosačem noževa. ▪ Miješajte na maksimalnom stupnju 7 (4) 60 s.



Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
 - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa kuhinjskim uređajem serije MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
 - sa originalnim delovima i priborom.
 - za usitnjavanje, seckanje, mešanje, pasiranje i emulzifikovanje tečnih ili polučvrstih namirnica.
 - za mlevenje i usitnjavanje manjih količina začina, žitarica, kafe ili šećera. U začine spadaju npr. biber, kim, kleka, cimet, suvi anis ili šafran. U žitarice spadaju npr. pšenica, proso, lan.
 - ▶ Pazite na oštre oštrice kada čistite i praznite posudu za mućenje.
 - ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
 - ▶ Dodatak sa noževima postavljajte, skidajte i čistite samo sa postavljenom zaštitom za nož.
 - ▶ Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
 - ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
 - ▶ Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.
 - ▶ Pažljivo mešajte vruće namirnice.
 - ▶ U To-Go posudi za mešanje ili staklenoj posudi nemojte da mešate vruće namirnice iznad 60 °C



Izbegavanje materijalne štete

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

Sastavni delovi

Ovde ćete naći pregled sastavnih delova uređaja.



→ Sl. **1**

1	Staklena posuda ¹
2	Poklopac ¹
3	Držač noža
4	Dodatak za seckanje s nožem za mlevenje, crni zaptivač i oznaka 
5	Zaštita za nož
6	Dodatak za seckanje s nožem za mešanje/usitnjavanje, crveni zaptivač i oznaka 
7	Poklopac sa zaptivkom i otvorom za piće koji se može zatvoriti ²

¹ Broj zavisi od modela

² U zavisnosti od opremljenosti uređaja

8 To-Go posuda za mešanje²¹ Broj zavisi od modela² U zavisnosti od opremljenosti uređaja**Simboli**

Simbol	Opis
	Pridržavajte se uputstva iz uputstva za upotrebu.
max	Maksimalna količina punjenja
	Dodatak za seckanje s nožem za mlevenje (crni zaptivač)
	Dodatak za seckanje s nožem za mešanje/usitnjavanje (crveni zaptivač)
	Bravica zatvorena
	Bravica otvorena
	Otvaranje/zatvaranje poklopca na staklenoj posudi
	Otvaranje/zatvaranje poklopca s otvorom za piće ¹
	Postavite držač noža ▼ i zategnite ga ● i

¹ U zavisnosti od opremljenosti uređaja**Pregled osnovnih uređaja**

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

→ Sl. **2****Recepti**

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

Pregled recepata

U ovom pregledu dati su sastojci i koraci za različite recepte.

→ Sl. **21**→ Sl. **22**

- ▶ U To-Go posudi za mešanje ili staklenoj posudi nemojte da mešate vruće namirnice iznad 60 °C

A Kuhinjski uređaj serije MUMS4 ili MUM5**B** Kuhinjski uređaj serije MUMS2**C** Kuhinjski uređaj serije MUM4**Priprema dodatka**

Pratite uputstva sa slika.

Napomena: Pridržavajte se maksimalnih količina za obradu.

→ "Pregled recepata", Stranica 16

→ Sl. **3 - 8****Postavljanje dodatnog pribora na osnovni uređaj**

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **9 - 12****Obrada namirnica**

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **13 - 14****Nakon obrade**

Pratite uputstva sa slika.

→ Sl. **15 - 18****Čišćenje dodatnog pribora i delova**

- ▶ Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.
→ Sl. **19**

Rastavljanje dodatnog pribora

Pratite uputstva sa slika.


→ Sl. **20 - 20****Napomena**


Ograničenja za obradu:

- Mikserom ne može da se pravi majonez.
- Čvrste namirnice mešajte sa dovoljno tečnosti.
- Praškaste namirnice izmešajte sa dovoljno tečnosti pre miksiranja ili ih potpuno rastopite u tečnosti. Praškaste namirnice

su npr. šećer u prahu, kakao prah, pečena zrna soje, brašno, prašak od belanaca.

- Nemojte obrađivati zamrznute namirnice u staklenoj posudi.
- Nemojte sipati vruće sastojke u hladnu staklenu posudu.

Recept	Sastojci	Priprema
Pesto od bosiljka	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10 g pinjola ■ 3 g belog luka ■ 5 g soli ■ 40 g parmezana ■ 10 g svežeg bosiljka ■ 70 g maslinovog ulja 	<p>Pribor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Staklena posuda ■ Nož za mešanje i usitnjavanje  s crvenim zaptivačem ■ Stavite pinjole, beli luk, so i parmezan u staklenu posudu i zatvorite je držačem noža. ■ Usitnjavajte na najjačem stepenu 7 (4) tokom 15 s. ■ Dodajte bosiljak i maslinovo ulje i sve zajedno mešajte još 10 s na najjačem stepenu 7 (4).

Recept	Sastojci	Priprema
Zeleni frappe	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 zelena jabuka (oko 100 g) ■ sok jednog limuna (oko 20 g) ■ 20 g kelja ■ 10 g stabljika celera ■ 10 g lišća korijandera ■ 10 g lanenog semena ■ 1 g mlevenog cimeta ■ 250 g ohlađene vode 	<p>Pribor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ To-Go posuda za mućenje ■ Nož za mešanje i usitnjavanje  s crvenim zaptivačem ■ Oljuštite jabuku i isecite je na komade. ■ Nasecite stabljiku celera na komade. ■ Stavite sve sastojke u To-Go posudu za mućenje i zatvorite je držačem noža. ■ Mutite na najjačem stepenu 7 (4) tokom 60 s.



Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- со оригинални делови и опрема.
- за ситнење, сецкање, блендирање, пасирање и емулзификација на течна или полуцврста храна.
- за мелење и ситнење на помали количини зачини, житарки, кафе или шеќер. Зачини се, на пр., бибер, ким, клека, цимет, сув анасон или шафран. Житарки се, на пр., пченица, просо, ленено семе.
- ▶ Внимавајте на острите рабови при чистењето и испразнувањето на садот за блендирање.
- ▶ Никогаш не допирајте ги острите рабови со раце.
- ▶ Вградувајте го, отстранувајте го или чистете го вметокот за нож само со заштитата за ножот.
- ▶ Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа.
- ▶ Внимателно обработувајте ја жешката храна.
- ▶ Не обработувајте храна пожешка од 60 °C во To-Go чашата за блендирање или во садот од стакло

Избегнување материјални штети



- ▶ Не обработувајте ја храната што содржи тврди делови, на пример, коски, 'рскавица или семки.
- ▶ Во садот од стакло не обработувајте смрзната храна.
- ▶ Садот од стакло не изложувајте го на силни флукутации на температурата.

- ▶ За чување во фрижидер, извадете го држачот за нож со уметокот за нож и ставете го капакот на садот.

Компоненти

Тука ќе најдете преглед на компонентите од Вашиот уред.

→ Сл. 1

1	Стаклен сад ¹
2	кКапа ¹
3	Држач за сечила
4	Вменутвање на сечилото со нож за брусење, црна заптивка и симбол 
5	Заштита за сечило
6	Вменутвање на сечилото со блендер/сечило за сечкање, црвена заптивка и симбол 
7	Капак со дихтунг и отвор за пиење што може да се затвори ²
8	То-Го-чаша за блендирање ²

¹ Бројот варира според моделот

² Во зависност од карактеристиките на уредот

Симболи

Симбол	Опис
	Внимавајте на насоките во упатствата за употреба.
max	максимална количина на полнење
	Вменутвање на осечилот со нож за брусење (црна заптивка)
	Вменутвање на сечилото со блендер/сечило за сечкање (црвена заптивка)
	Механизам за заклучување затворен
	Механизам за заклучување отворен
	Отворете го или затворете го капакот на стаклениот сад
	Отворете го или затворете го капакот со отвор за пиење ¹
	Наместете го   и затегнете го држачот за нож  

¹ Во зависност од карактеристиките на уредот

Преглед на основниот уред

Овој додаток може да се користи со различни основни уреди. Подгответе го вашиот кујнски апарат како што е илустрирано.
→ Сл. **2**

- | | |
|----------|---|
| A | Кујнски апарат од серија MUMS4 или MUM5 |
| B | Кујнски апарат од серија MUMS2 |
| C | Кујнски апарат од серија MUM4 |

Подгответе го прицврстувањето

Следете ги илустрираните упатства.

Забелешка: Внимавајте на максималните количини за обработка.
→ "Преглед на рецепти", Страница 20
→ Сл. **3** - **8**

Прикачете додаток на основниот уред

Следете ги илустрираните упатства.
→ Сл. **9** - **12**

Обработка на храна

Следете ги илустрираните упатства.
→ Сл. **13** - **14**

По обработката

Следете ги илустрираните упатства.
→ Сл. **15** - **18**

Исчистете ги додатоките и деловите

- ▶ Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.
→ Сл. **19**

Расклопување на додатоките

Следете ги илустрираните упатства.
→ Сл. **20** - **20**

Рецепти

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

Преглед на рецепти

Во овој преглед ќе пронајдете состојки и чекори на обработка за различни рецепти.

→ Сл. **21**

→ Сл. **22**


- ▶ Не обработувајте храна пожешка од 60 °C во To-Go чашата за блендирање или во садот од стакло


Забелешка

Ограничувања за обработка:

- Блендерот не може да направи мајонез.

- Мешајте цврста храна со доволна количина на течности.
- Многу сувата храна прво измешајте ја со доволно течност пред блендирањето или целосно растопете ја во течност. За многу сува храна се смета, на пример, шеќерот во прав, какаото, печените семки од соја, брашното или јајцата во прав.
- Не обработувајте замрзната храна во стаклениот сад.
- Не истурајте жешки состојки во стаклен сад со мраз ладен.

Рецепт	Состојки	Обработка
Песто од босилек	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10 г Пињоли ■ 3 г Лук ■ 5 г сол ■ 40 г пармезан ■ 10 г свеж босилек ■ 70 г Маслиново масло 	<p>Инструмент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Стаклен сад ■ Блендер и сечило за сечкање  со црвена заптивка ■ Во стаклената тегла ставете ги боровите ореви, лукот, солта и сирењето пармезан и прицврстете ги со држачот за нож. ■ На максимално ниво 7 (4) за 15сечкање. ■ Додадете ги босилекот и маслиновото масло 10си измешајте на високо ниво7 (4).

Рецепт	Состојки	Обработка
зелено смути	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 зелено јаболко (приближно 100г) ■ сок од еден лимон (прибл. 20г) ■ 20 г кељ ■ 10 г целер ■ 10 г листови од коријандер ■ 10 г ленено семе ■ 1 г мелен циме ■ 250 г ладна вода 	<p>Инструмент:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ То-Го-чаша за блендирањеТо-Го-чаша за блендирање ■ Блендер и сечило за сечкање  со црвена заптивка ■ Излупете јаболко и исецкајте го на парчиња.

Рецепт	Состојки	Обработка
		<ul style="list-style-type: none">■ Целерот исечкајте го на парчиња.■ Ставете ги сите состојки во то-го-чаша за блендирање и затворете ги со држачот за нож.■ На максимално ниво 7 (4) за 60s мешање.



Siguria

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

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUM5, MUMS4, MUMS2, MUM4.
- me pjesë dhe aksesorë origjinalë.
- për thërrmim, copëtim, përzierje, bërje pureje dhe emulsifikim lëngjesh apo ushqimesh gjysmë të ngurta.
- për bluarjen dhe grimcimin e sasive më të vogla të erëzave, drithërave, kafes ose sheqerit. Erëzat janë p.sh. piperi, kumeli, dëllinja, glikanxo e thatë ose shafra. Drithërat janë, p.sh., grurë, mel, fara liri.
- ▶ Kur pastroni dhe zbrazni një gotë përzierëse kushtojuni vëmendje teheve të mprehta.
- ▶ Mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- ▶ Vendosini, hiqini ose pastrojini modulet e thikave vetëm nga mbrojtësja e thikave.
- ▶ Mos i montoni kurrë aksesorët në njësinë bazë.
- ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesorëve vetëm në pozicionin e parashikuar të punës.
- ▶ Përpunojini me kujdes ushqimet e nxehta.
- ▶ Mos procesoni ushqim të ngrohtë mbi 60°C në kanën e mikserit To Go as në kana qelqi

Shmangia e dëmeve materiale

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

Pjesët përbërëse

Këtu gjeni një pasqyrë përmbledhëse të pjesëve përbërëse të pajisjes.

→ Fig. 1

1	Mbajtëse qelqi ¹
2	Kapaku ¹
3	Mbajtësja e thikave
4	Grupi i thikave me thika bluarëse, guarnicion i zi dhe simbol

¹ Numri ndryshon në varësi të modelit






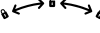


² Sipas pajimit të pajisjes

5	Mbrojtësi i thikave
6	Grupi i thikave me thika përzierëse dhe grirëse, guarnicioni i kuq dhe simbol 🌿🍷
7	Kapaku me guarnicionin dhe vrimën e pirjes me mbyllje ²
8	Gota e mikserit To-Go ²

¹ Numri ndryshon në varësi të modelit

² Sipas pajimit të pajisjes

Simbolet

Simboli	Përshkrimi
	Ndiqni këshillat në udhëzuesin e përdorimit.
max	Sasia maksimale e mbushjes
	Grupi i thikave me thika bluarëse (guarnicioni i trashë)
	Grupi i thikave me thika përzierëse dhe grirëse (guarnicioni i kuq)
	Siguresa e mbyllur
	Siguresa e hapur
	Hapni ose mbyllni kapakun e mbajtëses prej qelqi
	Hapni ose mbyllni kapakun me vrimë për të pirë ¹
	Vendosni ▼ dhe shtërngoni ● mbajtësin e thikave

¹ Sipas pajimit të pajisjes

Përmbledhje e pajisjes bazë

Ky aksesor mund të përdoret me njësi të ndryshme bazë.

Recetat

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

Përgatiteni përpunuesin e ushqimit sipas ilustrimit.

→ Fig. **2**

A	Aparat kuzhine i serisë MUMS4 ose MUM5
B	Aparat kuzhine i serisë MUMS2
C	Përpunues ushqimi i serisë MUM4

Përgatitja e komponentit shtesë

Ndiqni udhëzimet e ilustruara.

Shënim Mbani parasysh sasi të maksimale të përpunimit.

→ "Tabela e recetave", Faqe 24

→ Fig. **3** - **8**

Montimi i aksesorëve në pajisjen bazë

Ndiqni udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. **9** - **12**

Përpunimi i ushqimit

Ndiqni udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. **13** - **14**

Pas përpunimit

Ndiqni udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. **15** - **18**

Pastrimi i aksesorëve dhe pjesëve

► Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. **19**

Çmontimi i aksesorëve

Ndiqni udhëzimet e ilustruara.

→ Fig. **20** - **20**

Tabela e recetave

Në këtë përmbledhje mund të gjeni përbërësit dhe hapat e përpunimit për receta të ndryshme.

→ Fig. 21

→ Fig. 22

- ▶ Mos procesoni ushqim të ngrohtë mbi 60°C në kanën e mikserit To Go as në kana qelqi

Shënim

Kufizimet për përpunimin:

- Në mikser nuk mund të prodhohet majonezë.

- Përziejini ushqimet e ngurta me lëng të mjaftueshëm.
- Përziejini ushqimet pluhur me lëng të mjaftueshëm përpara përzierjes apo shpërbërjes së plotë në lëng. Ushqimet pluhur përfshijnë sheqerin pluhur, kakaon pluhur, sojën e pjekur pluhur, miellin, proteinat pluhur.
- Mos përpunoni ushqime të ngrira në enën prej qelqi.
- Mos e mbushni mbajtësin e ftohtë prej qelqi me përbërës të ngrohtë.

Receta	Përbërësit	Përpunimi
pesto me borzilok	<ul style="list-style-type: none"> ■ 10 g fara pishe ■ 3 g hudhër ■ 5 g kripë ■ 40 g djath parmixhano ■ 10 g borzilok i freskët ■ 70 g vaj ulliri 	<p>Vegla:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mbajtëse qelqi ■ Thika përzierëse dhe grirëse 🌀 me guarnicion të kuq ■ Vendosni farat e pishës, hudhrën, kripën dhe djathin parmixhano në mbajtësin prej qelqi dhe mbylleni me mbajtësen e thikës. ■ Grini me shpejtësi maksimale 7 (4) për 15 sek. ■ Shtoni borzilokun dhe vajin e ullirit dhe përziejini të gjitha për 10 sek me shpejtësi maksimale 7 (4).

Receta	Përbërësit	Përpunimi
"Smoothie" i gjelbër	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 mollë e gjelbër (rreth 100 g) ■ lëngu i një limoni (rreth 20 g) ■ 20 g lakër e gjelbër ■ 10 g kërcell selinoje ■ 10 g gjethe koriandër ■ 10 g fara liri ■ 1 g kanellë e bluar ■ 250 g ujë të ftohtë 	<p>Vegla:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gota e mikserit "To-Go" ■ Thika përzierëse dhe grirëse 🌀 me guarnicion të kuq ■ Merrni mollët, qërojini dhe pritini në copa. ■ Pritni në copa selinonë. ■ Vendosni të gjithë përbërësit në gotën e mikserit "To-Go" dhe mbylleni me mbajtësin e thikave.

Receta	Përbërësit	Përpunimi
		■ Përzeni me shpejtësi maksimale 7 (4) për 60 sek.



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



8001268048 (020909)

sl, hr, sr, mk, sq