



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



# Meat mincer attachment

**MUZ9FW1**

**MUZ9HA1**

<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Nastavek za mlin za meso	10
<b>[hr]</b>	Upute za upotrebu	Nastavak za mlin za meso	13
<b>[sr]</b>	Uputstvo za upotrebu		16
<b>[mk]</b>	Упатство за употреба	додаток за мелење месо	19
<b>[sq]</b>	Manuali i përdorimit	Aksesorë i grirësës së mishit	23





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

---

**[sl]** Dodatne informacije in pojasnila lahko najdete na spletu. Odčitajte kodo QR na naslovnici.

---

**[hr]** Dodatne informacije i objašnjenja možete pronaći na internetu. Skenirajte QR kôd na naslovnoj stranici.

---

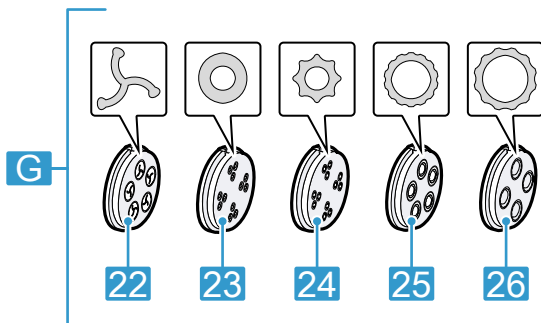
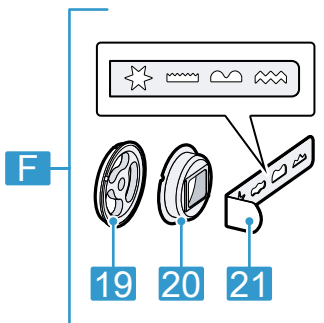
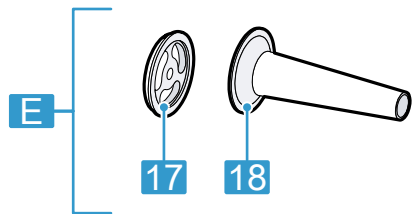
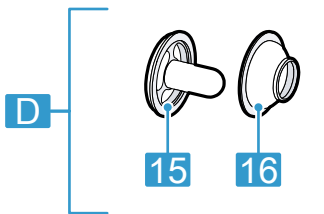
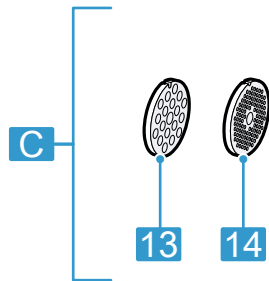
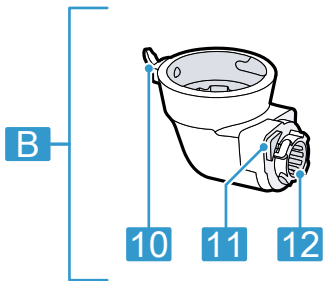
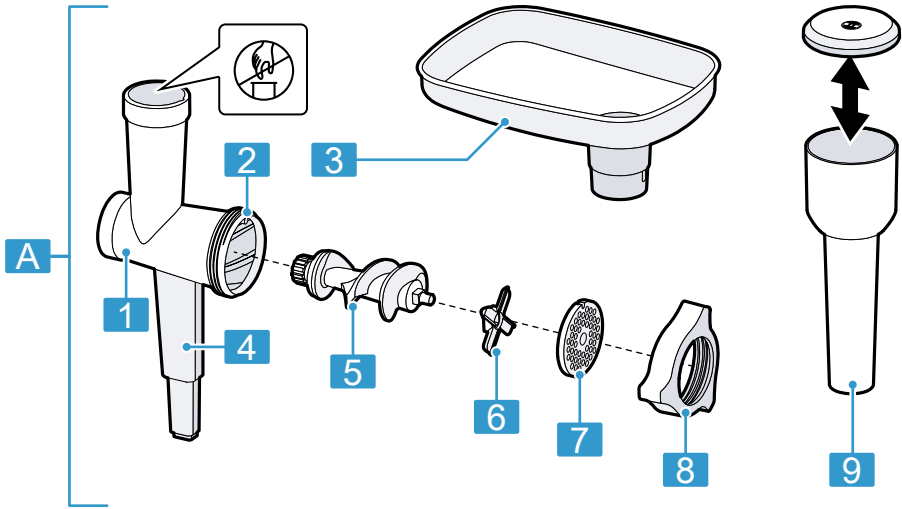
**[sr]** Dodatne informacije i objašnjenja možete da pronađete na mreži. Skenirajte QR kôd na naslovnoj stranici.

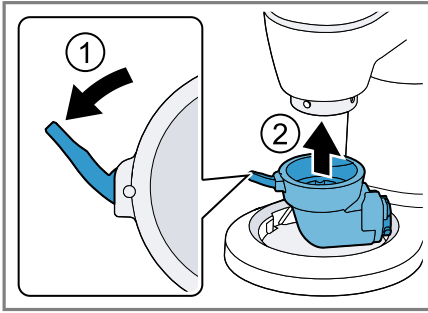
---

**[mk]** Дополнителни информации и објаснувања може да најдете на интернет. Сkenирајте го QR-кодот на насловната страница.

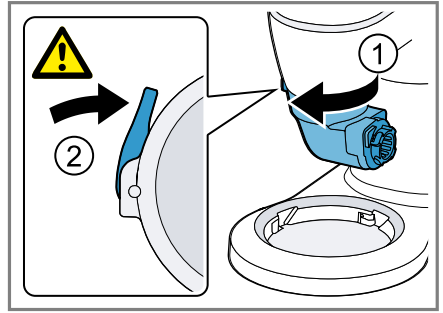
---

**[sq]** Mund të gjeni informacione të mëtejshme dhe shpjegimet në internet. Skanoni kodin QR në faqen kryesore.

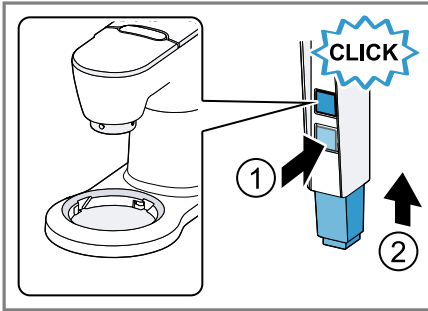




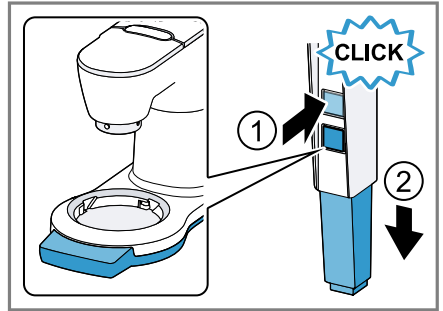
2



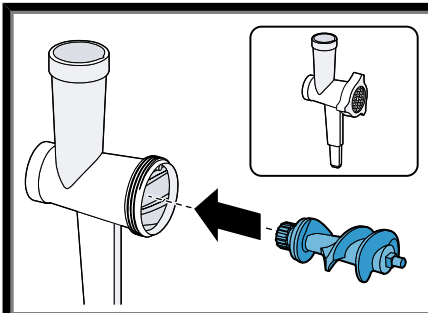
3



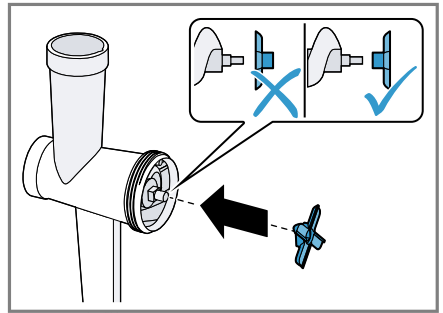
4



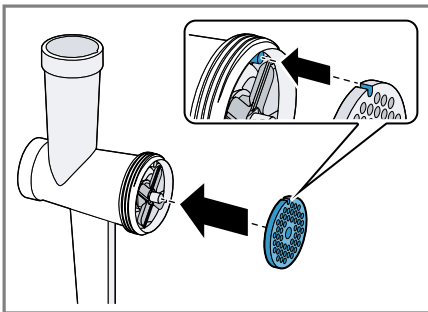
5



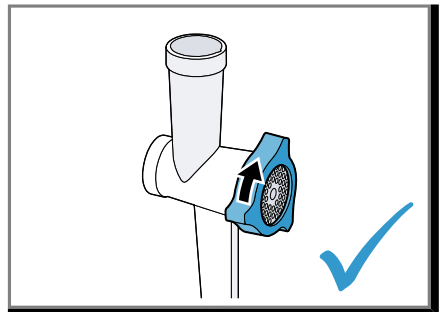
6



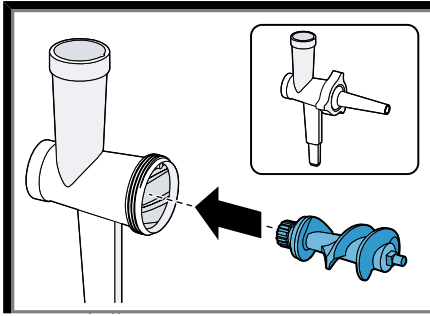
7



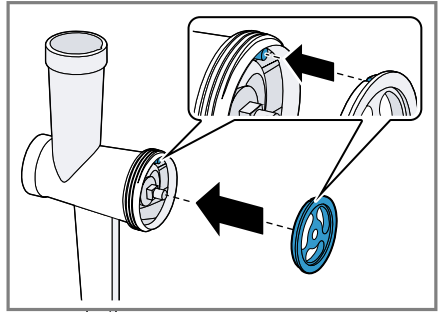
8



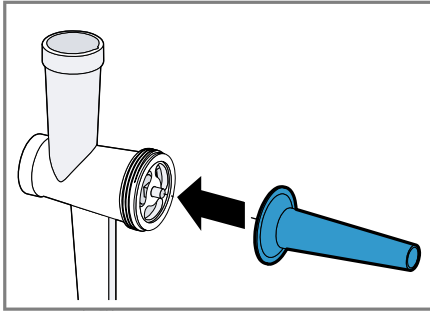
9



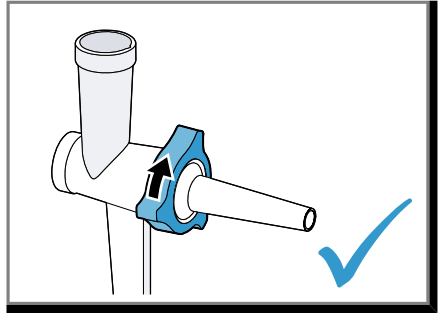
10



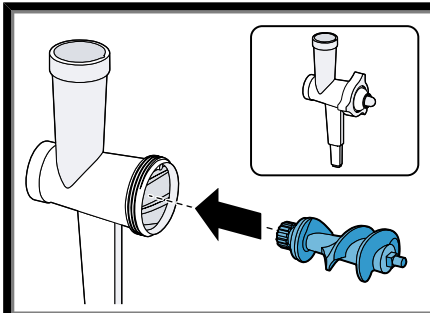
11



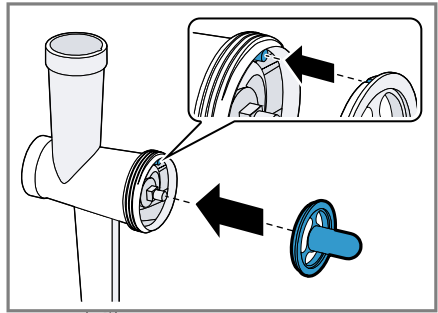
12



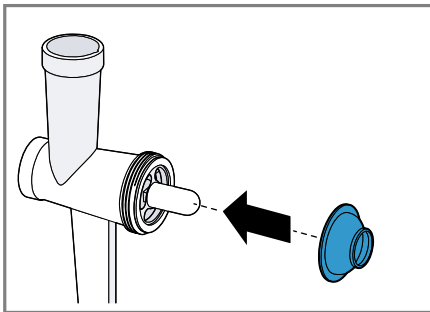
13



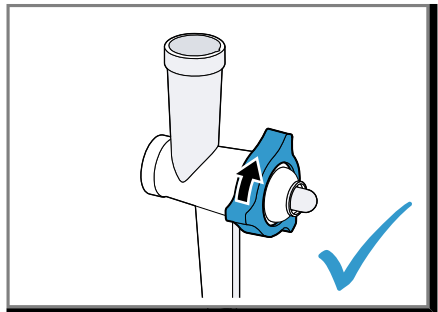
14



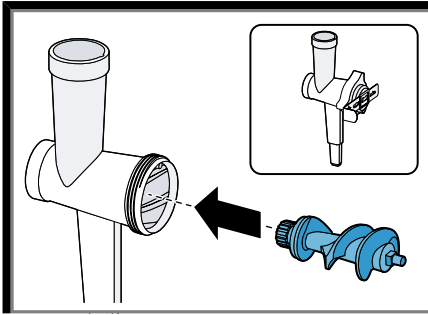
15



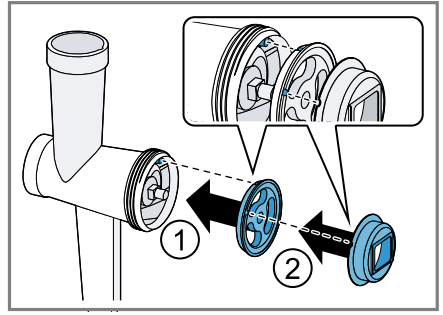
16



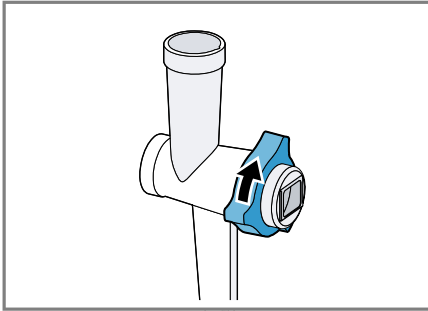
17



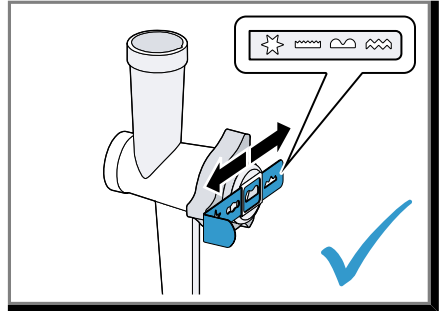
18



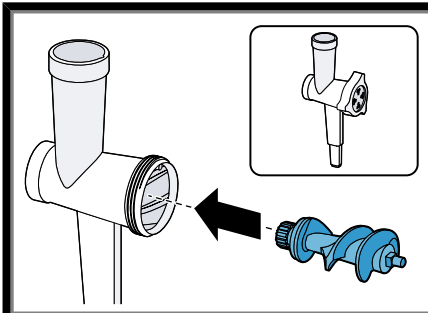
19



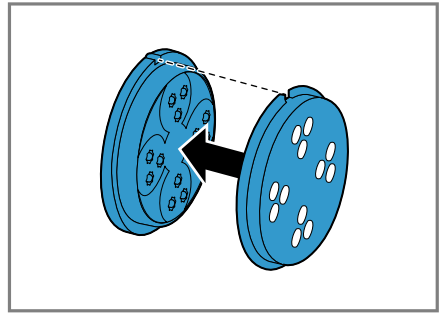
20



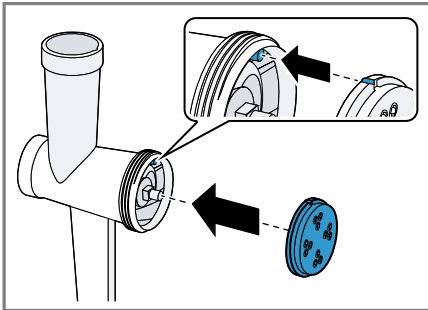
21



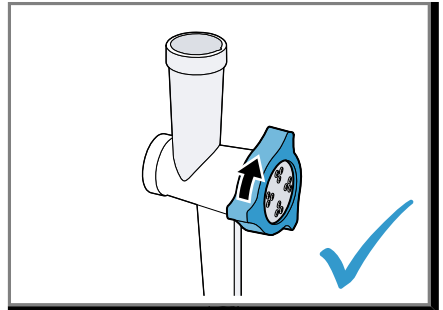
22



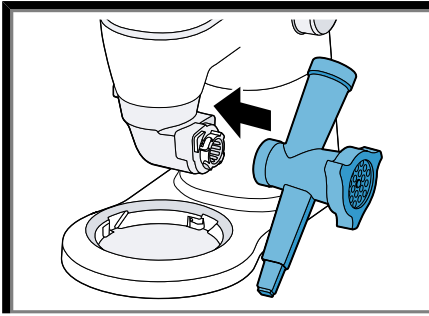
23



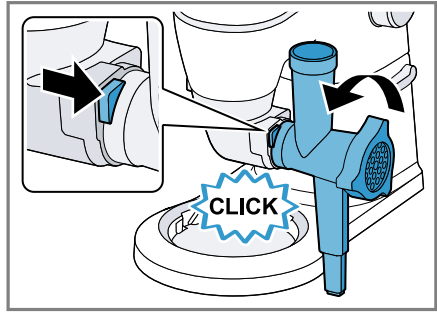
24



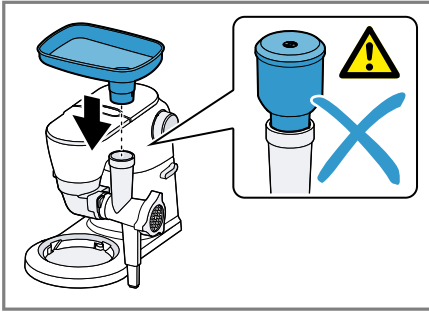
25



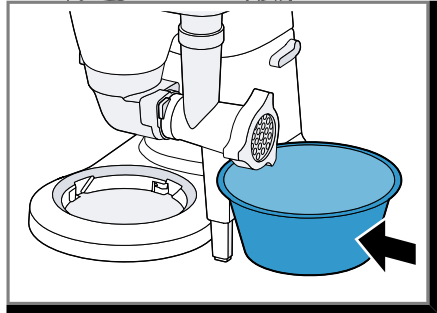
26



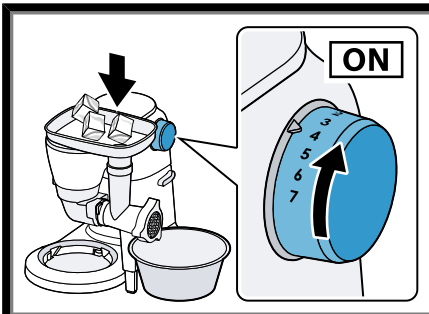
27



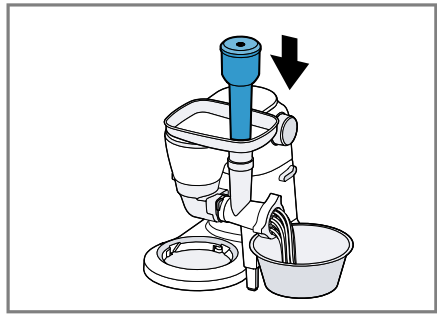
28



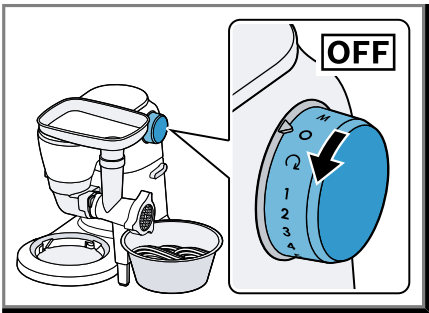
29



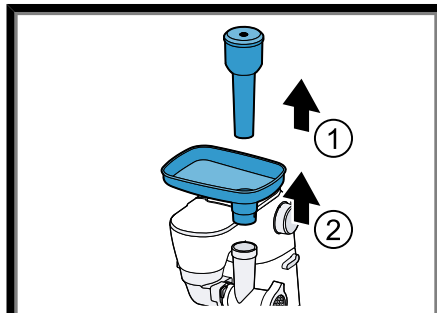
30



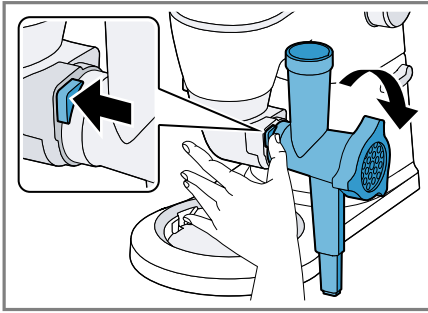
31



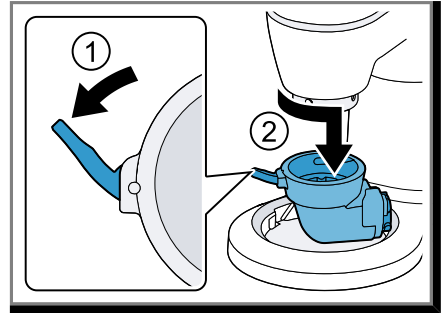
32








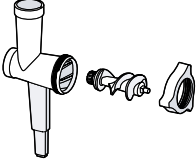


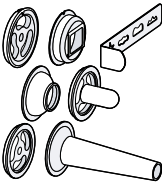
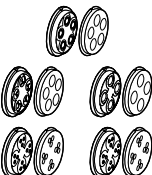
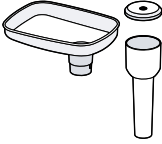
33



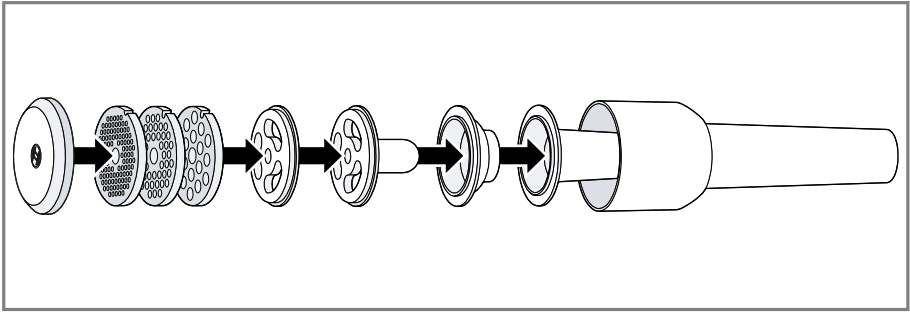
34



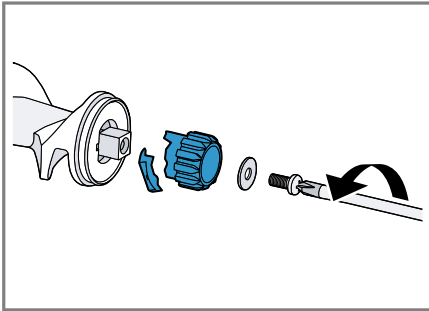
35

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

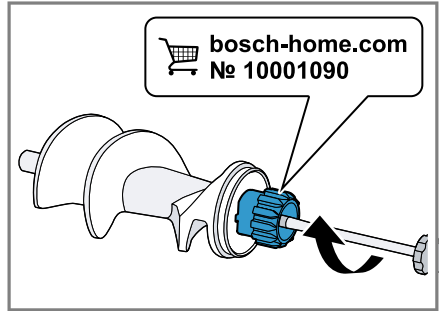
36



37



38



39

## Varnost

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

Pribor uporabljajte samo:

- s kuhinjskim aparatom serije MUM9;
- z originalnimi deli in priborom.
- za sekljanje surovih ali kuhanih živil, npr. mesa, rib in zelenjave;
- za druge uporabe, ki so opisane v teh navodilih.
- ▶ Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
- ▶ Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
- ▶ Za dodajanje sestavin uporabite samo tlačilec.
- ▶ Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
- ▶ Pribor uporabljajte samo v za to predvidenem delovnem položaju in s priloženim univerzalnim adapterjem.

## Preprečevanje materialne škode

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

## Sestavni deli

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Nastavek za mlin za meso
<b>B</b>	Univerzalni adapter
<b>C</b>	Luknjičaste plošče <sup>1</sup>
<b>D</b>	Nastavek za kebbe <sup>1</sup>
<b>E</b>	Nastavek za polnjenje klobas <sup>1</sup>
<b>F</b>	Nastavek za brizgano pecivo <sup>2</sup>
<b>G</b>	Plošče za testenine <sup>2</sup>
<b>1</b>	Kovinska stiskalnica
<b>2</b>	Zatič za usmeritev nastavkov
<b>3</b>	Polnilna posoda

<b>4</b>	Podstavek, nastavljen po višini
<b>5</b>	Spiralni transporter s spojko
<b>6</b>	Rezilo
<b>8</b>	Navojni obroč
<b>9</b>	Tlačilnik s shranjevalnim predalom in pokrovom
<b>10</b>	Blokirni zatič
<b>11</b>	Tipka za sprostitvev
<b>12</b>	Držalo in pogon za nastavke
<b>15</b>	Konusni obroč za nastavek za kebbe
<b>16</b>	Šoba za kebbe
<b>17</b>	Ležajni obroč za polnilnik klobas
<b>18</b>	Šoba za polnjenje klobas
<b>19</b>	Nosilni obroč za nastavek za brizgano pecivo
<b>20</b>	Držalo za oblikovalno pločevino
<b>21</b>	Oblikovalna pločevina
<b>22</b>	Plošča za testenine za fusile
<b>23</b>	Plošča za testenine za makarone

<sup>1</sup> Odvisno od modela

<sup>2</sup> Posebni pribor

---

**24** Plošča za testenine za cellentane

---

**25** Plošča za testenine za ditalone rigate

---

**26** Plošča za testenine za rigatone

---

## Posebni pribor

Tukaj dobite pregled o posebnem priboru in njegovi uporabi.

### Nastavek za brizgano pecivo

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

### Nastavek za polnjenje klobas

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

### Nastavek za kebbe

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

### Plošče za testenine

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

### Zaščita pred preobremenitvijo

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

## Uporaba

### Priprava osnovnega aparata

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

1. Postavite osnovni aparat, kot je opisano v glavnih navodilih.
2. Univerzalni adapter z odprtim blokirnim zatičem namestite na glavni pogon.  
→ Sl. **2**  
Da pritrdite nastavek za mletje mesa na levo stran aparata, univerzalni adapter namestite tako, da je obrnjen za 180°.
3. Univerzalni adapter privijte v desno in popolnoma zaprite blokirni zatič.  
→ Sl. **3**

### Prilagoditev podstavka

Višino podstavka morate prilagoditi glede na osnovni aparat.

1. Za aparate brez zaslona pritisnite tipko in spodnji del podstavka namestite v zgornji položaj, da se zaskoči.  
→ Sl. **4**
2. Za aparate z zaslonom pritisnite tipko in spodnji del podstavka namestite v spodnji položaj, da se zaskoči.  
→ Sl. **5**

## Sestavljanje nastavkov

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

### Sestavljanje nastavka za mlin za meso

→ Sl. **6 - 9**

### Sestavljanje nastavka za polnjenje klobas

→ Sl. **10 - 13**

### Sestavljanje nastavka za kebbe

→ Sl. **14 - 17**

### Sestavljanje nastavka za brizgano pecivo

→ Sl. **18 - 21**

### Sestavljanje nastavka s ploščami za testenine

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

→ Sl. **22 - 25**

### Nameščanje nastavka

→ Sl. **26 - 29**

## Priporočila za hitrosti

Upoštevajte priporočila za hitrosti za doseganje optimalnih rezultatov.

Nastavitvev	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.
7	Uporabite plošče za testenine.

## Obdelava živil

→ Sl. **30 - 32**

## Snemanje nastavka

→ Sl. **33 - 35**

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

## Navodila za obdelavo

### Nastavek za mlin za meso

- Da dosežete finejšo konsistenco živil, ponovite postopek sekljanja ali zaporedno uporabite različne luknjičaste plošče (grobno, srednjo, fino).
- Da se sestavine dobro premešajo, med obdelavo dodajajte druga živila, npr. čebulo in začimbe.

Uporaba luknjičastih plošč:

- **Fina luknjičasta plošča** za kuhano piščančje, svinjsko in goveje meso, kuhana jetra, kuhane ribe za juhe; surovo svinjsko in goveje meso za pečenko iz mletega mesa; surova jetra, meso in slanino za jetrno klobaso; svinjsko meso za čajno klobaso
- **Srednja luknjičasta plošča** za svinjsko in goveje meso za pašteto in možganico
- **Groba luknjičasta plošča** za pečeno svinjsko meso za golaž; ostanke za naraštek iz ostankov, npr. pečenke ali klobase

### Nastavek za polnjenje klobas

- Naravno črevo pred obdelavo pribl. 10 minut namakajte v mlačni vodi.
- Ovoja klobase ne napolnite preveč, saj lahko klobase sicer med kuhanjem ali pečenjem počijo.

## Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. **36**

### Shranjevanje posameznih delov

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

## Recepti

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

### Testenine

- Pripravite kuhinjski stroj z zeleno ploščo za testenine.
- Testo narežite na majhne koščke.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 7.

- Posamezne koščke testa vlagajte v polnilno posodo in jih s tlačilnikom potisnite navzdol.
- Oblikovano testo odstranite in ga ponovno vložite v polnilno posodo, tako bo še posebno gladko.
- Po drugi obdelavi testenine z nožem odrežite na zeleno dolžino tik ob navojnem obroču.
- Testenine položite na pomokano bombažno krpo ali desko.

**Namig:** Sveže testenine posušite, preden jih shranite.

### Brizgano pecivo

- Pripravite kuhinjski stroj z nastavkom za brizgano pecivo in nastavite zeleno obliko.
- Testo narežite na majhne koščke.
- Vrtljivo stikalo obrnite na stopnjo 1–2.
- Posamezne koščke testa vlagajte v polnilno posodo in jih s tlačilnikom potisnite navzdol.
- Testo z nožem odrežite na zeleno dolžino tik ob navojnem obroču.
- Brizgano pecivo položite na pekač, posut z moko ali obložen z papirjem za peko.

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

## 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 obveznosti. 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

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

Pribor upotrebljavajte samo:

- s kuhinjskim uređajem serije MUM9.
- s originalnim dijelovima i priborom
- za usitnjavanje sirovih ili kuhanih namirnica, npr. mesa, ribe i povrća.
- za dodatne namjene koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- ▶ Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
- ▶ Za guranje sastojaka upotrebljavajte isključivo nabijač.
- ▶ Pribor nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju.
- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je predviđen za njega i uz isporučeni univerzalni adapter.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

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

## Dijelovi

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Nastavak za mlin za meso
<b>B</b>	Univerzalni adapter
<b>C</b>	Rupičaste ploče <sup>1</sup>
<b>D</b>	Nastavak za kibbeh <sup>1</sup>
<b>E</b>	Nastavak za punjenje kobasica <sup>1</sup>
<b>F</b>	Nastavak za štrcane kekse <sup>2</sup>
<b>G</b>	Umetci za tjestenin <sup>2</sup>
<b>1</b>	Kućište metalne komore

<b>2</b>	Iglica za poravnavanje umetaka
<b>3</b>	Posuda za punjenje
<b>4</b>	Nožica, podesiva po visini
<b>5</b>	Pužni transporter sa spojnicom
<b>6</b>	Nož
<b>8</b>	Prsten s navojem
<b>9</b>	Potiskalo s pretincem za pospremanje i poklopcem
<b>10</b>	Poluga za aretiranje
<b>11</b>	Tipka za otključavanje
<b>12</b>	Prihvat i pogon za nastavke
<b>15</b>	Konusni prsten za nastavak za kibbeh
<b>16</b>	Nastavak za kibbeh
<b>17</b>	Prsten ležaja za stroj za punjenje kobasica
<b>18</b>	Mlaznica za punjenje kobasica
<b>19</b>	Nosivi prsten za nastavak za štrcane kekse
<b>20</b>	Držač za lim za oblikovanje

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

<sup>2</sup> Poseban pribor

- [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

## Poseban pribor

Ovdje ćete dobiti pregled posebnog pribora i njegovu uporabu.

### Nastavak za štrcane kekse

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

### Nastavak za punjenje kobasica

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

### Nastavak za kibbeh

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

### Umetci za tjesteninu

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

## Zaštita od preopterećenja

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

## Rukovanje

### Priprema osnovnog uređaja

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

1. Postavite osnovni uređaj kako je opisano u glavnim uputama.
2. Univerzalni adapter s otvorenom polugom za aretiranje postavite na glavni pogon.  
→ Sl. **2**  
Kako biste pričvrstili mesoreznicu na lijevoj strani uređaja, postavite univerzalni adapter okrenut za 180°.
3. Univerzalni adapter zavrnite u smjeru kazaljke na satu i potpuno zatvorite polugu za aretiranje.  
→ Sl. **3**

## Prilagodavanje nožice

Visinu nožice treba prilagoditi prema osnovnom uređaju.

1. Za uređaje bez zaslona pritisnite tipku i uklopite gornji dio nožice u gornji položaj.  
→ Sl. **4**
2. Za uređaje sa zaslonom pritisnite tipku i uklopite donji dio nožice u donji položaj.  
→ Sl. **5**

## Sastavljanje nastavaka

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

### Sastavljanje dodatka za mljevenje mesa

→ Sl. **6 - 9**

### Sastavljanje nastavka za punjenje kobasica

→ Sl. **10 - 13**

### Montaža nastavka za kibbeh

→ Sl. **14 - 17**

### Sastavljanje nastavka za štrcane kekse

→ Sl. **18 - 21**

### Montaža umetka za tjesteninu

**Napomena:** Umetke za tjesteninu umetnite samo s odgovarajućim poklopcem.

→ Sl. **22 - 25**

## Postavljanje dodataka

→ Sl. **26 - 29**

## Preporuke vezane za brzinu

Pridržavajte se preporuka vezanih za brzinu kako biste postigli optimalne rezultate.

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

## Obrada namirnica

→ Sl. **30 - 32**

## Skidanje nastavka

→ Sl. **33** - **35**

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

## Napomena o obradi

### Nastavak za mlin za meso

- Za postizanje finije gustoće namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili upotrijebite različite rupičaste ploče jednu za drugom (grubu, srednju, finu).
- Kako bi se postigla odgovarajuća izmješanost svih sastojaka, dodajte druge namirnice tijekom obrade, npr. luk i začine.

Upotreba rupičastih ploča:

- **Rupičasta ploča, fina** za kuhanu piletinu, svinjetinu, govedinu, kuhanu jetru, kuhanu ribu za juhe, sirovu svinjetinu i govedinu za mesne štrupe, sirovu jetru, meso i slaninu za jetrenu kobasicu, svinjetinu za mesni namaz
- **Rupičasta ploča, srednja** za svinjetinu i govedinu za paštete i čajnu kobasicu
- **Rupičasta ploča, gruba** za pečenu svinjetinu za gulaš, ostatke (npr. od pečenja ili kobasice

### Nastavak za punjenje kobasica

- Prirodno crijevo obrade 10 minuta namočite u mlakoj vodi.
- Ovojnicu kobasice nemojte prepuniti, inače kobasice prilikom kuhanja ili pečenja mogu puknuti.

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **36**

### Pospremanje pojedinačnih dijelova

- ▶ Nakon čišćenja suhe pojedinačne dijelove pospremite u pretincu za pospremanje potiskala.

→ Sl. **37**

## Recepti

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

### Tjestenina

- Stavite željeni umetak za tjesteninu na kuhinjski robot.
- Izrežite tijesto na sitne komade.
- Namjestite okretni prekidač na stupanj 7.

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

**Savjet:** Osušite svježu tjesteninu za pohranjivanje.

### Štrcano pecivo

- Stavite nastavak za štrcane kekse na kuhinjski robot i namjestite željeni oblik.
- Izrežite tijesto na sitne komade.
- Namjestite okretni prekidač na stupanj 1-2.
- Dodajte komadiće tijesta pojedinačno u posudu za punjenje i potiskujte potiskalom prema dolje.
- Tijesto izrežite nožem izravno na prstenu s navojem na željenu duljinu.
- Štrcano pecivo stavite na pobrašnjen lim za pečenje ili lim obložen papirom za pečenje.

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

## 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. Otpustite vijak i izvadite neispravnu spojnicu.  
→ Sl. **38**
2. Umetnite i pritegnite novu spojnicu.  
→ Sl. **39**

## Bezbednost

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

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa kuhinjskim uređajem serije MUM9.
- sa originalnim delovima i priborom.
- za usitnjavanje sirovih ili kuvanih namirnica, npr. mesa, ribe i povrća.
- za dodatne primene opisane u ovom uputstvu.
- ▶ Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- ▶ Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
- ▶ Sastojke potiskujte isključivo pomoću potiskivača.
- ▶ Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Dodatni pribor koristite samo u predviđenom radnom položaju i s isporučenim univerzalnim adapterom.

## Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Nipošto nemojte da obrađujete namirnice koje sadrže čvrste sastojke, npr. kosti, hrskavice ili jezgra koštunjavog voća.
- ▶ Nemojte da ubacujete predmete, npr. varjaču u otvor za punjenje ili u kućište.
- ▶ Pre korišćenja proverite ima li stranih tela u otvoru za punjenje i u kućištu.

## Sastavni delovi

→ Sl. 1

A	Dodatak za mlevenje mesa
B	Univerzalni adapter
C	Rupičaste ploče <sup>1</sup>
D	Dodatak za kibe <sup>1</sup>
E	Dodatak za punjenje kobasica <sup>1</sup>
F	Dodatak za brizgano pecivo <sup>2</sup>
G	Ploče za pastu <sup>2</sup>
1	Kućište metalne komore
2	Klin za podešavanje dodataka

3	Činija za punjenje
4	Postolje, podesivo po visini
5	Pužni transporter sa spojnicom
6	Nož
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
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

<sup>1</sup> U zavisnosti od modela

<sup>2</sup> Specijalan pribor

---

**22** Ploča za fusile

---

**23** Ploča za makarone

---

**24** Ploča za pastu Cellentani

---

**25** Ploča za pastu Ditaloni rigati

---

**26** Ploča za pastu Rigatoni

---

## Specijalan pribor

Ovde ćete dobiti pregled specijalnog pribora i njegovu upotrebu.

### Dodatak za brizgano pecivo

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

### Dodatak za punjenje kobasica

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

### Dodatak za kibe

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

### Ploče za pastu

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

## Zaštita od preopterećenja

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

## Rukovanje

### Priprema osnovnog uređaja

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

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

→ Sl. **2**

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

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

→ Sl. **3**

## Podešavanje postolja

Visina postolja se mora podesiti prema osnovnom uređaju.

1. Kod uređaje bez displeja, pritisnite taster i umetnite donji deo postolja u gornjem položaju.

→ Sl. **4**

2. Kod uređaja sa displejem, pritisnite taster i umetnite donji deo postolja u donjem položaju.

→ Sl. **5**

## Sklopanje dodataka

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

### Sastavljanje dodatka za mlevenje mesa

→ Sl. **6 - 9**

### Sastavljanje dodatka za punjenje kobasica

→ Sl. **10 - 13**

### Sklopanje dodatka za kibe

→ Sl. **14 - 17**

### Sklopanje dodatka za pecivo iz šprica

→ Sl. **18 - 21**

### Sklopanje dodatka sa pločama za pastu

**Napomena:** Ploče za pastu postavljajte samo sa odgovarajućim poklopcem.

→ Sl. **22 - 25**

### Postavljanje dodatka

→ Sl. **26 - 29**

## Preporučene brzine

Pridržavajte se preporučenih brzina kako biste postigli optimalne rezultate.

---

Podešavanje	Primena
-------------	---------

---

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

---

3-4	Upotrebite dodatak za punjenje kobasica.
-----	--

---

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

---

1-2	Obrađivanje testa dodatkom za brizgano pecivo.
-----	--

---

7	Upotreba ploče za pastu.
---	--------------------------

---

## Obrađivanje namirnica

→ Sl. **30 - 32**

## Uklanjanje dodatka

→ Sl. 33 - 35

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

### Napomene za preradu

#### Dodatak za mlevenje mesa

- Za finiju gustinu prerađenih namirnica ponovite postupak usitnjavanja ili naimenično upotrebite različite rupičaste ploče (krupna, srednje sitna, sitna).
- Da biste dobro promešali sve sastojke, ostale namirnice dodajte tokom pripreme, npr. luk i začine.

Upotreba rupičastih ploča:

- **Sitna rupičasta ploča** za kuvanu piletinu, svinjetinu ili govedinu, kuvanu jetru, kuvanu ribu za čorbe; sirovu svinjetinu ili govedinu za mleveno meso; sirovu jetru, meso ili slaninu za jetrenu paštetu; svinjetinu za dimljene kobasice
- **Srednja rupičasta ploča** za svinjetinu i govedinu za paštete i safalade
- **Krupna rupičasta ploča** za pečenu svinjetinu za gulaš, ostaci za nabujak, npr. od pečenja ili kobasica.

#### Dodatak za punjenje kobasica

- Pre obrade, prirodno crevo ostavite da omekša u mlakoj vodi 10 minuta.
- Omotače za kobasice nemojte prepunjavati, jer u suprotnom kobasice mogu da puknu prilikom kuvanja ili pečenja.

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. 36

### Čuvanje pojedinačnih delova

- ▶ Nakon čišćenja, suve pojedinačne delove čuvajte u pregradi potiskivača za odlaganje.

→ Sl. 37

## Recepti

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

### Testenina

- Pripremite kuhinjski uređaj sa željenom pločom za pastu.
- Isecite testo na manje komade.
- Postavite obrtni prekidač na stepen 7.

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

**Savet:** Testenina za čuvanje mora da se osuši.

### Pecivo iz šprica

- Pripremite kuhinjski uređaj sa dodatkom za pecivo iz šprica i podesite željeni kalup.
- Isecite testo na manje komade.
- Podesite obrtni prekidač na stepen 1–2.
- Komade testa pojedinačno stavite u posudu za sipanje i gurnite ih nadole pomoću potiskivača.
- Testo isecite nožem na željenoj dužini direktno na navojnom prstenu.
- Pecivo iz šprica stavite na pleh koji je posut brašnom ili na koji je postavljen papir za pečenje.

**Napomena:** Da biste dobili željeni oblik, testo ne sme da bude previše mekano.

## Otklanjanje smetnji

### Namirnice se ne obrađuju iako osnovni uređaj radi.

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

**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**

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

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUM9.
- со оригинални делови и опрема.
- за ситнење сурова или зготвена храна, на пример, месо, риба и зеленчук.
- за дополнителна примена, којашто е опишана во овие упатства.
- ▶ Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- ▶ Не посегајте низ отворот за полнење.
- ▶ Користете го само цилиндарот (затнувалката) за да ги притискате состојките надолу.
- ▶ Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа и со испорачаниот универзален адаптер.

## **Избегнување материјални штети**

- ▶ Не обработувајте ја храната што содржи тврди делови, на пример, коски, 'рскавица или семки.
- ▶ 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.

## **Компоненти**

→ Сл. **1**

- |          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| <b>A</b> | Додаток за мелење месо           |
| <b>B</b> | Универзален адаптер              |
| <b>C</b> | Перфорирани дискови <sup>1</sup> |
| <b>D</b> | Додаток за кибех <sup>1</sup>    |

- |           |   |
|-----------|---|
| <b>E</b>  | Додаток за полнење колбаси <sup>1</sup>           |
| <b>F</b>  | Додаток за шприц за тесто <sup>2</sup>            |
| <b>G</b>  | Дискови за тестенини <sup>2</sup>                 |
| <b>1</b>  | Куќиште од метална комора                         |
| <b>2</b>  | Клин за усогласување на додатоците за вметнување  |
| <b>3</b>  | Дел за полнење                                    |
| <b>4</b>  | Ногарка, прилагодлива во висина                   |
| <b>5</b>  | Сврделот со завртки со спојка                     |
| <b>6</b>  | Сечило  |
| <b>8</b>  | Прстен на завртување                              |
| <b>9</b>  | Уред за полнење со преграда за складирање и капак |
| <b>10</b> | Лост за заклучување                               |
| <b>11</b> | Копче за отклучување                              |
| <b>12</b> | Прифат и активирање на додатоци                   |
| <b>15</b> | Конусен прстен за додаток за кибех                |

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

<sup>2</sup> Незадолжителни додатоци

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

## Незадолжителни додатоци

Овде ќе најдете преглед на незадолжителните додатоци и нивната употреба.

### Додаток за шприц за тесто

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

### Додаток за 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.

### Додаток за кибех

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

### Дискови за тестенини

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

## Сигурносен механизам против оптоварување

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

## Користење

### Подготовка на основниот уред

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

1. Поставете го основниот уред како што е опишано во главните упатства.
2. Ставете го универзалниот адаптер на главниот погон со отворена рачка за заклучување.  
→ **Сл. 2**  
За да го прицврстите апаратот за мелење месо на левата страна на уредот, свртете го универзалниот адаптер за 180°.
3. Затегнете го универзалниот адаптер во насока на стрелките на часовникот и целосно затворете ја рачката за заклучување.  
→ **Сл. 3**

### Прилагодување на ногарката

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

1. За уреди без екран, притиснете го копчето и заклучете го долниот дел од ногарката во горната положба.  
→ **Сл. 4**
2. За уреди со екран, притиснете го копчето и заклучете го долниот дел од ногарката во долната положба.  
→ **Сл. 5**

### Склопување додатоци

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

**Составете го додаток за мелење месо**  
→ **Сл. 6 - 9**

**Составете го додатокот за полнење колбаси**

→ **Сл. 10 - 13**

**Склопување на додатокот за кибех**

→ **Сл. 14 - 17**

**Склопување на додатокот за шприц за тесто**→ Сл. **18** - **21****Составување на додатокот со дискови за тестенини****Забелешка:** Вметнете ги дисковите за тестенини само со соодветниот капак.→ Сл. **22** - **25****Поставување додаток**→ Сл. **26** - **29****Препораки за брзината**

Внимавајте на препораките за брзината за да постигнете оптимални резултати.

Поставе	Употреба
7	Обработка на храна со додатокот за мелење месо.
3-4	Употреба на полнење за колбаси.
1-2	Користете го додатокот за кибех.
1-2	Обработка на тесто со додатокот за шприц за тесто.
7	Користете ги дисковите за тестенини.

**Обработка на храна**→ Сл. **30** - **32****Отстранување додаток**→ Сл. **33** - **35****Совет:** Веднаш исчистете ги сите делови по употребата за да не се исушат остатоците.**Инструкции за обработка****Додаток за мелење месо**

- За да постигнете пофина конзистентност на храната, повторете го процесот на сечкање или користете ги различните перфорирани дискови еден по друг (груби, средни, фини).
- За да постигнете добро мешање на сите состојки, при обработката додадете друга храна, на пр. кромид и зачини.

Користење на перфорирани дискови:

- **Фин перфориран диск** за варено пилешко, свинско, говедско месо, варен црн дроб, варена риба за супи; крваво свинско и говедско месо за ролат од месо; крвав црн дроб, месо и сланина за колбаси од црн дроб; свинско месо за колбас
- **Среден перфориран диск** за свинско и говедско месо за паштета и колбас сервелат
- **Груб перфориран диск** за печено свинско месо за супа од гулаш; остатоци за потпечени јадења, на пр. од печење или колбас

**Додаток за полнење колбаси**

- Потопете го природното црево во млака вода 10 минути пред обработката.
- Не ја пополнувајте обвивката за колбас премногу цврсто, инаку колбасите може да пукнат за време на варењето или печењето.

**Преглед на чистењето**

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **36****Складирање на поединечните делови**

- ▶ По чистењето, складирајте ги исушените поединечни делови во преградата за складирање уредот за полнење.

→ Сл. **37****Рецепти**

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

**Тестенини**

- Подгответе го процесорот за храна со сакаиот диск за тестенини.
- Исечете го тестото на мали парчиња.
- Поставете го прекинувачот на вртење на 7.

**mk** Отстранете ги пречките

- 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 калап.
- Исечете го тестото на мали парчиња.
- Поставете го прекинувачот на вртење на 1-2.
- Ставете ги парчињата тесто едно по едно во делот за полнење и турнете ги надолу со уредот за полнење.
- Со нож исечете го тестото директно на прстенот на завртување до саканата должина.
- Печивото подготвено со шприц ставете го на набрашнет плех за печење или обложен со хартија за печење.

**Забелешка:** За да ја добиете посакуваната форма, тестото не го обработувајте премногу меко.

### 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 спојка.  
→ Сл. **38**
2. Вметнете ја и прицврстете ја новата спојка.  
→ Сл. **39**

## Siguria

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

Përdoreni aksesoren vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUM9.
- me pjesë dhe aksesore origjinalë.
- për copëtimin e ushqimeve të pagatuara ose të gatuar, si p.sh. mish, peshk e perime.
- për përdorime të mëtejshme të përshkruara në këtë udhëzues.
- ▶ Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
- ▶ Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
- ▶ Përdorni vetëm cilindra për shtyrjen e përbërësve.
- ▶ Mos i montoni kurrë aksesoret në njësinë bazë.
- ▶ Vendosini i hiqini aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdoreni aksesoren vetëm në pozicionin e synuar të punës, si dhe me adaptorin e dhënë universal.

## Shmangia e dëmeve materiale

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

## Pjesët

→ Fig. 1

<b>A</b>	Aksesor i grirësës së mishit
<b>B</b>	Adaptorin universal
<b>C</b>	Disqet me vrima <sup>1</sup>
<b>D</b>	Aksesor për qofte <sup>1</sup>
<b>E</b>	Aksesor për mbushjen e sallamit <sup>1</sup>
<b>F</b>	Aksesor për biskota të valëzuara <sup>2</sup>
<b>G</b>	Disqet për makarona <sup>2</sup>
<b>1</b>	Kasa e dhomës metalike
<b>2</b>	Kunji për centrimin e pjesëve shtesë

<b>3</b>	Ena
<b>4</b>	Bazamenti mbajtës, me rregullim të lartësisë
<b>5</b>	Turjelë me bashkuese
<b>6</b>	Thika
<b>8</b>	Unaza e vidhosjes
<b>9</b>	Cilindri i ngjeshjes me dritaren e monitorimit dhe kapakun
<b>10</b>	Leva e mbërthimit
<b>11</b>	Butoni i lëshimit
<b>12</b>	Mbajtësja dhe motori për aksesoret
<b>15</b>	Unaza konike për aksesoren për qofte
<b>16</b>	Koka për qofte
<b>17</b>	Unazë mbajtëse për mbushësin e sallamit
<b>18</b>	Tubthi për mbushjen e sallamit
<b>19</b>	Unaza mbajtëse e aksesorit për biskota të valëzuara
<b>20</b>	Mbajtës për formën metalike

<sup>1</sup> Sipas modelit

<sup>2</sup> Aksesorët

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

## Aksesorët

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

### Aksesori për biskota të valëzuara

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

### Aksesori për mbushjen e sallamit

Aksesori 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.

### Aksesori për qofte

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

### Disqet për makarona

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

## Mbrojtësi i mbingarkesës

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

## Komandimi

### Përgatitja e pajisjes bazë

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

1. Konfigurojeni njësinë bazë sipas përshkrimit në udhëzimet kryesore.
2. Vendoseni adaptorin universal me levën e mbërthimit të hapur te motori kryesor.  
→ Fig. 2  
Për ta mbërthyer grirësen e mishit në anën e majtë të pajisjes, vendosni

adaptorin universal të rrotulluar me 180°.

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

### Përshtatja e bazamentit mbajtës

Lartësia e bazamentit mbajtës duhet përshtatur sipas pajisjes bazë.

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

### Montimi i aksesoreve

**Shënim:** Për të përdorur aksesorin e posaçëm ju duhen pjesët e grirëses së mishit, përveç thikës dhe diskut me vrëma.

### Montoni aksesorin e grirëses së mishit

→ Fig. 6 - 9

### Montoni aksesorin e mbushjes së sallamit

→ Fig. 10 - 13

### Montimi i aksesorit për qofte

→ Fig. 14 - 17

### Montimi i aksesorit për biskota të valëzuara

→ Fig. 18 - 21

### Montimi i aksesorit me disk për makarona

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

→ Fig. 22 - 25

### Vendosja e aksesorit

→ Fig. 26 - 29

### Rekomandimet për shpejtësinë

Respektoni rekomandimet tona për shpejtësinë për rezultate optimale.

Rregulli	Përdorimi
7	Përpunojini ushqimet me grirësen e mishit.

Rregulli mi	Përdorimi
3-4	Përdorni mbushësin e sallamit.
1-2	Përdorni aksesori për qofte.
1-2	Përpunojeni brumin me aksesori për biskota të valëzuara.
7	Përdorni disqet për makarona.

## Përpunimi i ushqimit

→ Fig. **30** - **32**

## Heqja e aksesorit

→ Fig. **33** - **35**

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

## Udhëzimet e parapërgatitjes

### Aksesori i grirëses së mishit

- Për të arritur një përbërje të imët të ushqimit, përsëritni procesin e copëtimit ose përdorni njëri pas tjetrit disqe të ndryshme me vrime (të mëdha, mesatare, të vogla).
- Për të arritur një përzierje të mirë të të gjithë përbërësve, hidhni përbërësit e tjerë gjatë procesit të përgatitjes, p.sh. qepën dhe erëzat.

Përdorimi i disqeve me vrime:

- **Disku me vrime 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 vrime mesatare** për mish derri dhe mish gjedhi për pashtetë dhe salsiçe bolonjeze
- **Disku me vrime të mëdha** për mish derri të pjekur për supë me gulash; mbetje për tavat me mbetje, p.sh. me mish ose sallam

### Aksesori për mbushjen e sallamit

- Para përpunimit, zbusni zorrën natyrale në ujë të vakët për rreth 10 minuta.
- Mos e mbushni lëkurën e sallamit shumë të ngjeshur, sepse gjatë zierjes ose pjekjes sallami mund të hapet.

## Përmbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **36**

## Ruajtja e pjesëve të veçanta

- ▶ Pas pastrimit, vendosni në ruajtje pjesët individuale në kutinë e ruajtjes së mbushësit të sallamit.

→ Fig. **37**

## Receta

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

## Makarona

- Përgatitni makinerinë e kuzhinës me diskun me makaronat që dëshironi.
- Ndani brumin në copa të vogla.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin 7.
- Hidhni copat e veçanta të brumit në enën e mbushjes dhe shtyjini për poshtë me cilindrin e ngjeshjes.
- Hiqni brumin me formën e makaronave dhe hidhni përsëri në enën e mbushjes; kështu ai do të bëhet veçanërisht elastik.
- Pas kalimit të dytë të brumit, pritni makaronat me një thikë në gjatësinë që dëshironi, direkt në unazën e vidhosjes.
- 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 aksesori për biskota të valëzuara dhe vendosni formën që dëshironi.
- Ndani brumin në copa të vogla.
- Vendosni çelësin rrotullues në nivelin 1-2.
- Hidhni copat e veçanta të brumit në enën e mbushjes dhe shtyjini për poshtë me cilindrin e ngjeshjes.
- Pritni brumin me një thikë në gjatësinë që dëshironi, direkt në unazën e vidhosjes.
- Vendosni biskotat e valëzuara në një tavë pjekjeje të lyer me miell ose ku është shtruar letër për pjekje.

**Shënim:** Për të ruajtur formën që dëshironi, mos e përpunoni shumë brumin që të zbutet.

## 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**





# 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001282636** (050226)

sl, hr, sr, mk, sq