



BOSCH



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

ErgoMixx / ErgoMixx Style

MSM6...

MS6...

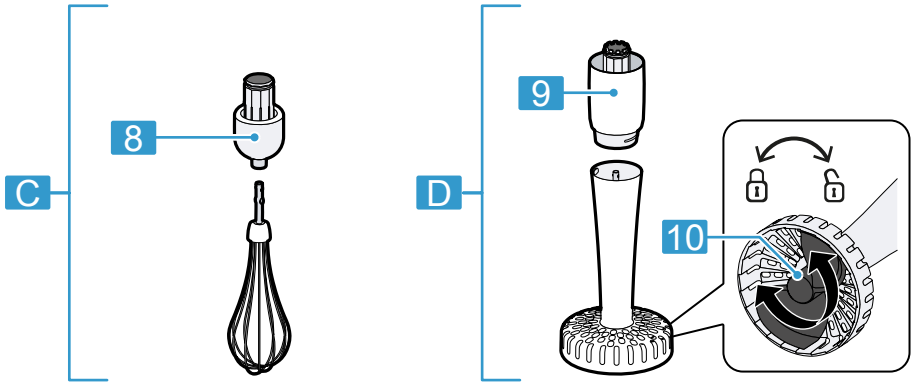
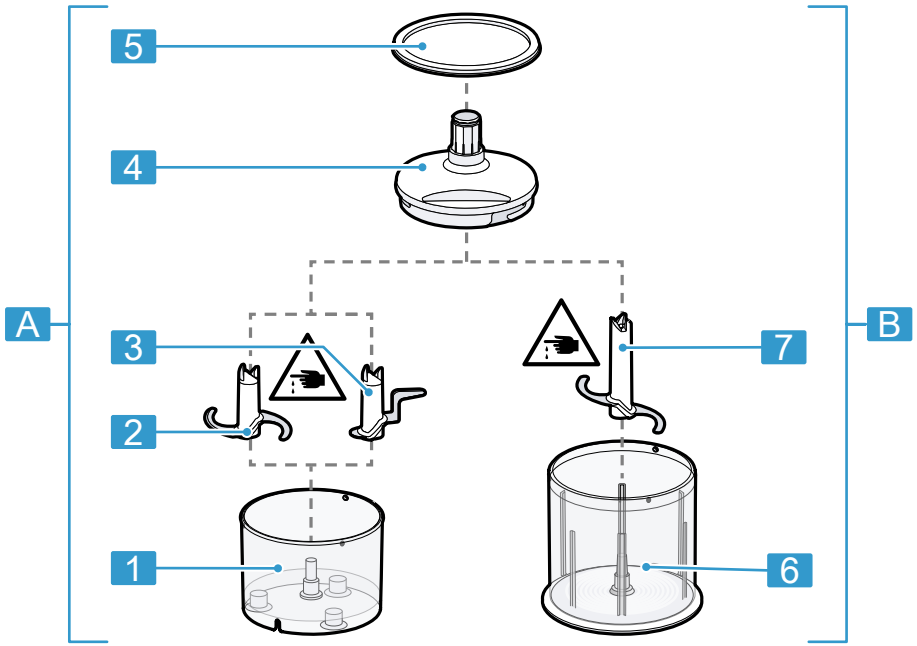
[sl]	Navodila za uporabo	Pribor	10
[hr]	Korisnički priručnik	Pribor	12
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Pribor	14
[mk]	Прирачник	Додатоци	16
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesori	19



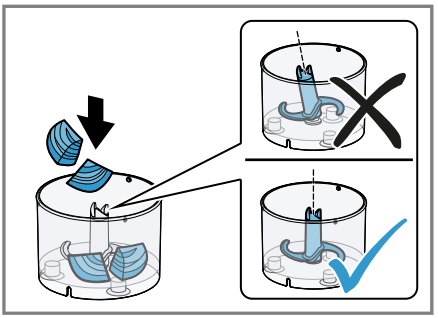
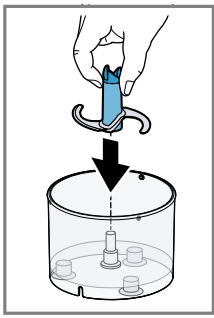
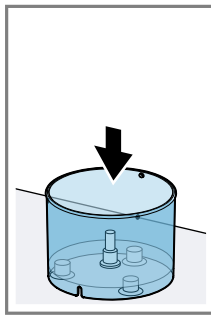
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001217307>

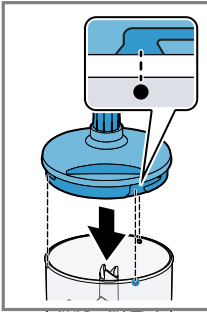


- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije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

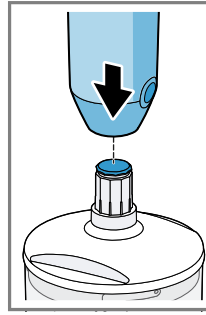


1

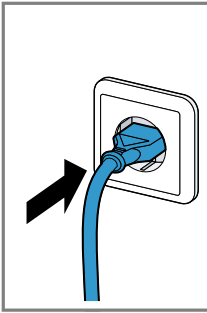
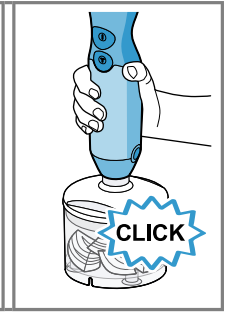




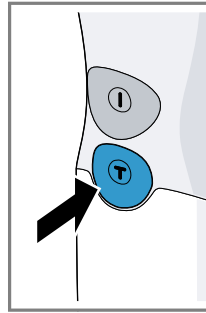
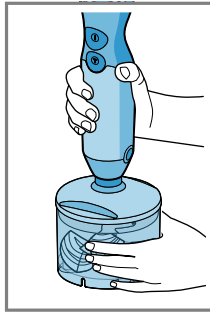
4



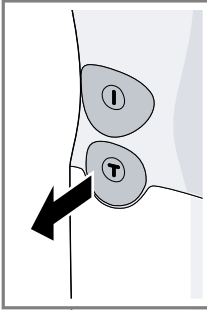
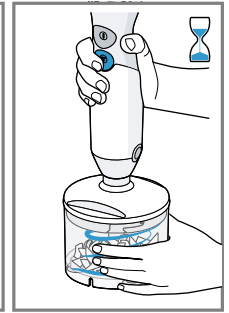
5



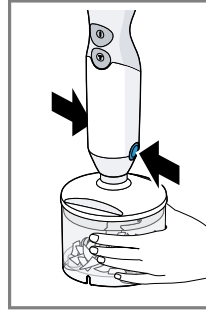
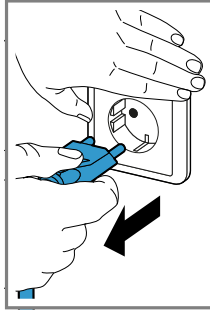
6



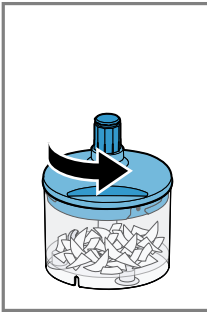
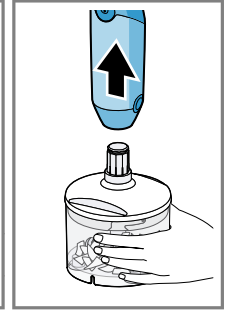
7



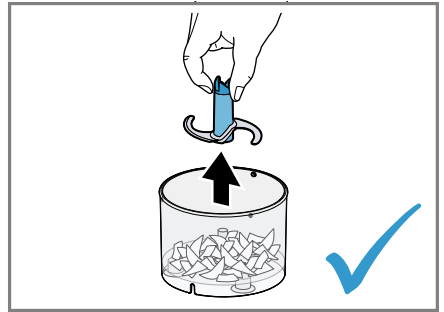
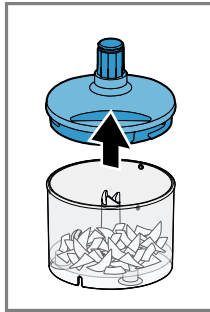
8



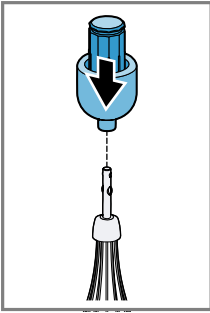
9



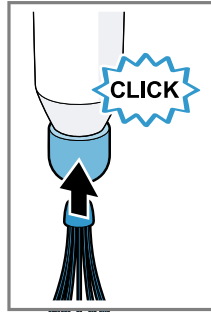
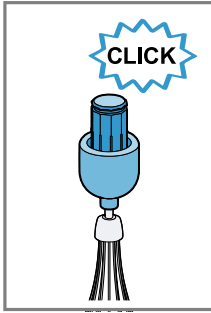
10



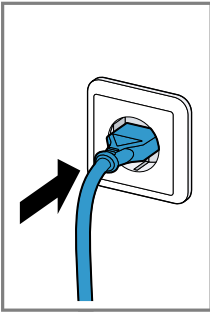
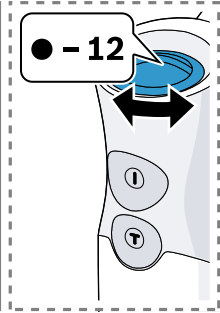
11



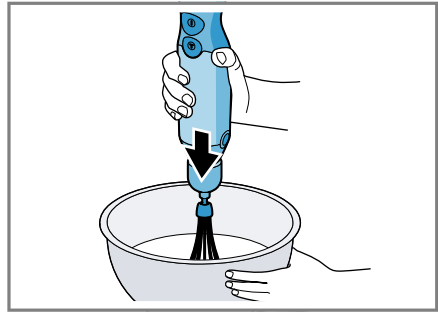
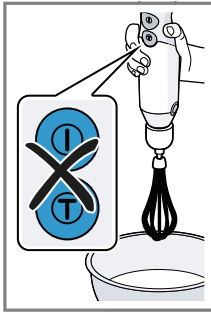
12



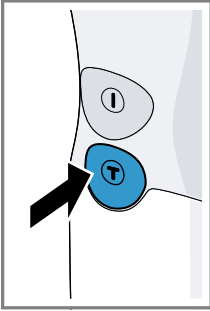
13



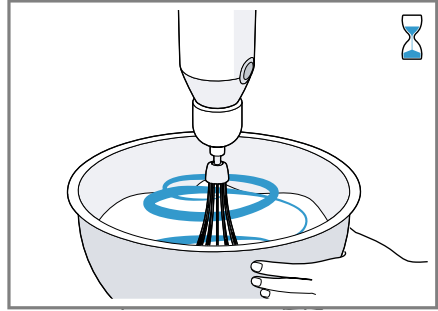
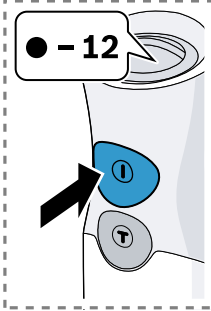
14



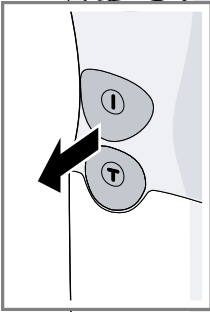
15



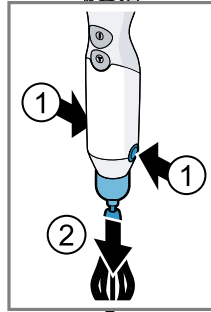
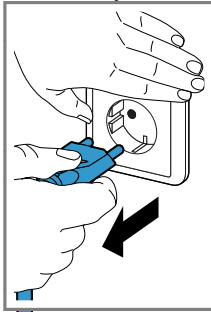
16



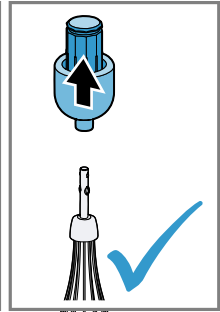
17

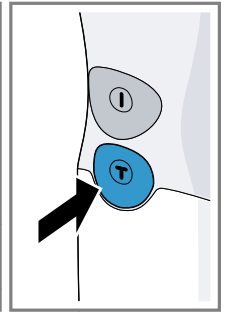
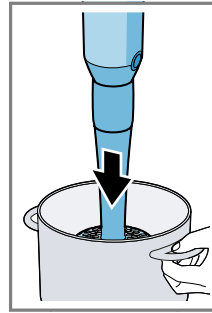
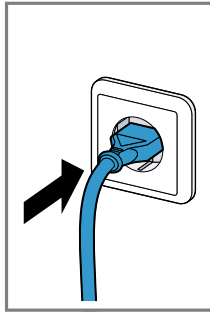
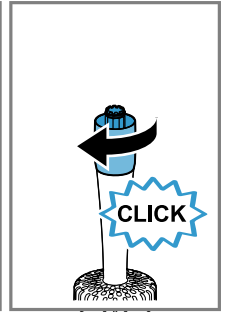
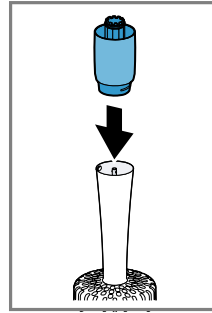
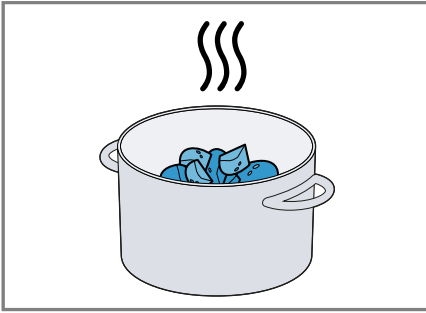


18



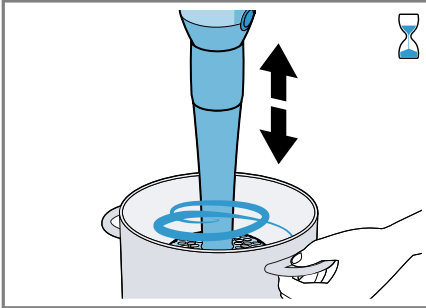
19



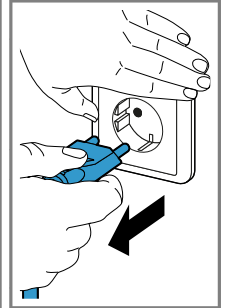
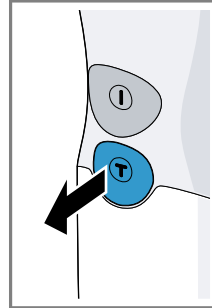


22

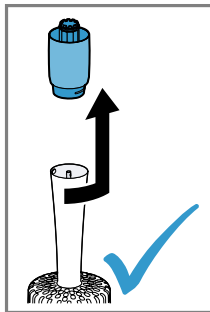
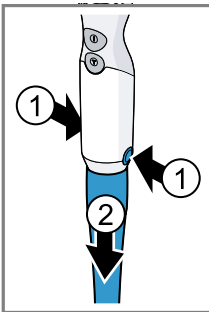
23



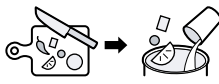





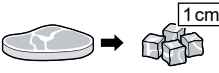

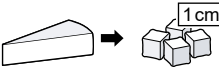




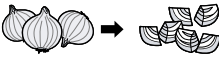










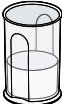







24


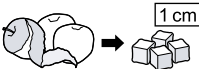
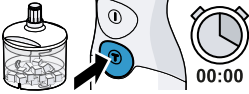


25






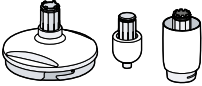
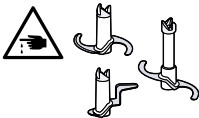
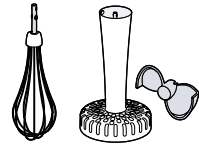
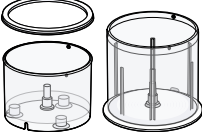


26

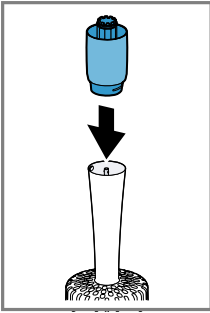
				
 			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
	150 g		<ul style="list-style-type: none"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s 	
			100 g	5 s
 			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

			
CNHR24	110 g	30 g	2 s
CNHR26FP CNHR32	110 g	30 g	3 s
CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C	130 g	30 g	2 s

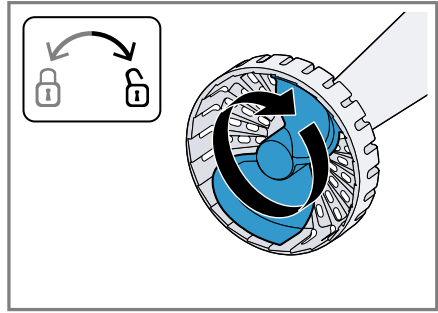
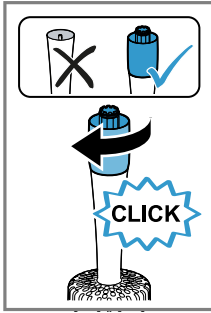
28

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

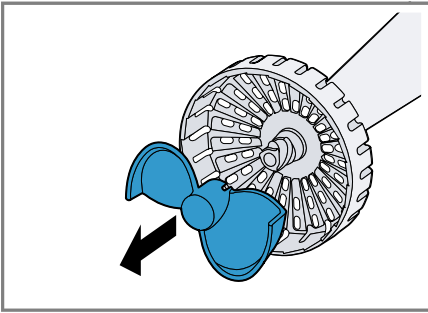
29



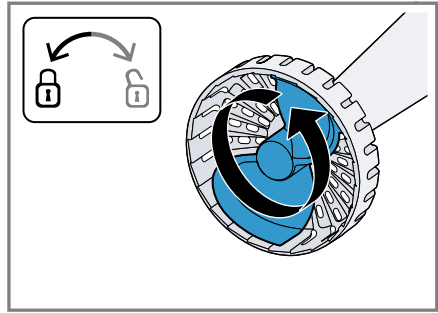
30



31



32



33

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
 - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s paličnim mešalnikom MSM6... / MS6...
 - za uporabe, ki so opisane v teh navodilih.
 - ▶ Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
 - ▶ Bodite previdni pri uporabi ostrih nožev in praznjenju posode ter čiščenju.
 - ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
 - ▶ Pribor uporabljajte samo v popolnoma sestavljenem stanju.

Preprečevanje materialne škode

- ▶ Nastavkov pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in jih nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
- ▶ Posode univerzalnega rezalnika nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Mešalne noge ali metlice nikoli ne uporabljajte v posodi univerzalnega rezalnika.

Pregled

→ Sl. **1**

A	Univerzalni sekljalnik L ¹
B	Univerzalni sekljalnik XL ¹
C	Metlica za stepanje ¹
D	Nastavek za tlačenje »ProPuree« ¹
1	Posoda L
2	Univerzalni nož
3	Nož za drobljenje ledu ¹
4	Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik
5	Pokrov ¹
6	Posoda XL

¹ Odvisno od modela

7	Univerzalni nož XL
8	Pogonski vložek za metlico za stepanje
9	Pogonski vložek za nastavek za tlačenje
10	Lopatica nastavka za tlačenje (snemljiva)

¹ Odvisno od modela

Opomba: Če sestavni del ni zajat v obsegu dobave, ga lahko naročite pri servisni službi.

Univerzalni sekljalnik

Univerzalni sekljalnik je namenjen sekljanju živil, na primer mesa, trdih sirov, čebule, česna, sadja, zelenjave, zelišč, oreščkov ali mandljev.

Opombe

- Pred obdelavo iz živil odstranite trde sestavne dele, na primer hrustanec, kosti, kite ali koščice iz pečkastega sadja.
- Univerzalni sekljalnik ni primeren za sekljanje zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna, muškadni oreščki ali redkve, in zamrznjenih živil.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte nož za drobljenje ledu.

Uporaba univerzalnega sekljalnika

→ Sl. **2 - 11**

Metlica za stepanje

Metlica za stepanje je primerna za stepanje smetane, jajčnih beljakov ali mlečne pene ter za pripravo omak in sladice.

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite smetano z najmanj 30 % maščobe s temperaturo 4–8 °C
- Uporabite mleko z visoko vsebnostjo beljakovin in temperaturo največ 8 °C
- Smetano ali beljake stepajte v široki posodi

Opomba: Za preprečitev škropljenja uporabite metlico za stepanje v globoki posodi.

Uporaba metlice za stepanje

→ Sl. **12** - **19**

Nastavek za tlačenje »ProPuree«

Nastavek za tlačenje je primeren za pripravo pirejev iz kuhanega krompirja, graha, sadja ali živil podobne konsistence.

Opombe

- Ne obdelujte trdih sestavin.
- Pred obdelavo živil v loncu, odstavite lonec s kuhališča.
- Z nastavkom za tlačenje ne udarjajte ob trde robove (na primer lonca, skleda).

Uporaba nastavka za tlačenje

→ Sl. **20** - **26**

Primeri uporabe

Upoštevajte maksimalne količine in čas priprave, navedene v tabeli.

→ Sl. **27**

Medeni kolač z jabolki

Mešanica medu in jabolk

→ Sl. **28**

Kolač

- 3 jajca
- 60 g masla
- 100 g bele moke (tip 405)
- 60 g mletih orehov
- 1 čajna žlička cimeta
- 2 žlici vaniljevega sladkorja
- 1 čajna žlička pecilnega praška

- 1 jabolko

Priprava

- Ločite beljak od rumenjaka in ga stepite v trd sneg.
- Rumenjak penasto stepite skupaj s sladkorjem. Dodajte mehko maslo in pripravljeno **mešanico medu in jabolk**.
- Ostale sestavine zmešajte v ločeni posodi, jih dodajte vlažnim sestavinam in zmešajte.
- Sneg previdno umešajte z lopatico.
- V pravokoten pekač (35 x 11 cm) položite papir za peko in dodajte pripravljeno mešanico.
- Jabolko olupite, ga narežite na rezine in rezine razporedite po kolaču.
- Pečico segrejte na 180 °C in kolač pecite 30 minut.

Krompirjev pire

- 1 kg kuhanega krompirja
- 0,15 l toplega mleka
- 50 g mehkega masla
- sol, poper, muškadni orešček

Priprava

- Sestavine napolnite v ustrezno posodo in jih približno 1 minuto obdelujte z nastavkom za tlačenje.
- Na koncu po okusu začinite s soljo, poprom in muškattim oreščkom.

Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. **29**

Čiščenje nastavka za tlačenje

Za temeljito čiščenje lahko odstranite lopatico nastavka za tlačenje.

→ Sl. **30** - **33**

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
 - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- sa štapnim mikserom MSM6... / MS6....
 - za primjene koje su opisane u ovim uputama.
 - ▶ Ne dodirujte oštrice golim rukama.
 - ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
 - ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
 - ▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nikada ne uranjajte nastavke prijenosnika u tekućinu i ne perite ih pod mlazom vode ili u perilici posuđa.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte posudu univerzalnog usitnjivača u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte štap za miješanje ili metlicu za snijeg u posudi univerzalnog usitnjivača.

Pregled

→ Sl. **11**

A	Univerzalni sjekač hrane L ¹
B	Univerzalni sjekač hrane XL ¹
C	Metlica za snijeg ¹
D	Nastavak za gnječenje „ProPuree“ ¹
1	Spremnik L
2	Univerzalni nož
3	Ice-Crush nož ¹
4	Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane
5	Poklopac ¹
6	Spremnik XL

¹ Ovisno o modelu

7	Univerzalni nož XL
8	Pogonski nastavak za metlicu za snijeg
9	Pogonski nastavak za nastavak za gnječenje
10	Lopatica za gnječenje (može se ukloniti)

¹ Ovisno o modelu

Napomena: Ako neki sastavni dio nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.

Univerzalni sjekač hrane

Univerzalni sjekač hrane prikladan je za usitnjavanje prehrambenih namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, oraha ili badema.

Napomene

- Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.
- Univerzalni sjekač hrane nije prikladan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kave, muškatnih oraščića, rotkvice ili zamrznutih namirnica.
- Kockice leda obrađujte samo Ice-Crush nožem.

Uporaba univerzalnog sjekača hrane

→ Sl. **2 - 11**

Metlica za snijeg

Metlica za snijeg prikladna je za tučenje vrhnja za šlag, bjelanjaka ili mliječne pjene te za pripremu umaka i deserta.

Preporuke za optimalne rezultate:

- Upotrebljavajte vrhnje s min. 30 % udjela masti i pri temperaturi od 4 – 8 °C
- Upotrebljavajte mlijeko s visokim udjelom proteina pri temperaturi od maks. 8 °C
- Vrhnje ili bjelanjke tucite u širokoj posudi

Napomena: Kako biste spriječili prskanje, metlicu za snijeg upotrebljavajte u dubokim posudama.

Uporaba metlice za snijeg

→ Sl. **12** - **19**

Nastavak za gnječenje „ProPurree“

Nastavak za gnječenje prikladan je za pripremu pirea od kuhanih krumpira, graška, voća ili namirnica slične konzistencije.

Napomene

- Nemojte obrađivati tvrde sastojke.
- Prije obrade namirnica u loncu za kuhanje maknite lonac s kuhališta.
- Nemojte udarati o tvrde rubove nastavkom za gnječenje (npr. lonac, posuda).

Uporaba nastavka za gnječenje

→ Sl. **20** - **26**

Primjeri primjene

Svakako se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade koji su navedeni u tablici.

→ Sl. **27**

Medeni kolač s jabukama

Mješavina meda i jabuka

→ Sl. **28**

Kolač

- 3 jaja
- 60 g maslaca
- 100 g bijelog brašna (tip 405)
- 60 g mljevenih oraha
- 1 čajna žličica cimeta

- 2 jušne žlice vanilin šećera
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 1 jabuka

Priprema

- Odvojite jaja i istucite bjelanjak dok ne postane čvrst.
- Istucite žumanjak sa šećerom dok ne postane pjenast. Dodajte otopljeni maslac i pripremljenu **mješavinu meda i jabuke**.
- Izmiješajte preostale sastojke u zasebnoj posudi, dodajte ih vlažnim sastojcima i umiješajte ih.
- Lopaticom oprezno umiješajte snijeg od bjelanjaka.
- Četvrtasti kalup za kolače (35 x 11 cm) obložite papirom za pečenje i u njega ulijte pripremljenu smjesu za kolač.
- Oljuštite jabuku, izrežite je na pločice i rasporedite po kolaču.
- Zagrijte pećnicu na 180 °C i pecite kolač 30 minuta.

Pire krumpir

- 1 kg kuhanih krumpira
- 0,15 l toplog mlijeka
- 50 g mekanog maslaca
- Sol, papar i muškatni oraščić

Priprema

- Stavite sastojke u prikladnu posudu i obradite nastavkom za gnječenje oko 1 minutu.
- Dodajte sol, papar i muškatni oraščić i kušajte.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **29**

Čišćenje nastavka za gnječenje

Za posebno temeljito čišćenje skinite lopaticu za gnječenje.

→ Sl. **30** - **33**

Bezbednost

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

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom MSM6... / MS6....
- za primene opisane u ovom uputstvu.
- ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
- ▶ Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Dodatni pribor koristite samo u potpuno sklopljenom stanju.

Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Pogonske elemente nemojte potapati u tečnost ili čistiti pod tekućom vodom ili u mašini za pranje sudova.
- ▶ Posudu univerzalnog noža za usitnjavanje nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Stopicu za mešanje ili mutilicu nemojte koristiti u posudi univerzalnog noža za usitnjavanje.

Pregled

→ Sl. **11**

A	Univerzalna seckalica L ¹
B	Univerzalna seckalica XL ¹
C	Metlica za mućenje šlaga ¹
D	Dodatak za pasiranje „ProPuree“ ¹
1	Posuda L
2	Univerzalni nož
3	Nož za drobljenje leda ¹
4	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
5	Poklopac ¹
6	Posuda XL
7	Univerzalni nož XL

¹ U zavisnosti od modela

8	Pogonski dodatak za metlicu za mućenje šlaga
9	Pogonski dodatak za dodatak za pasiranje
10	Lopatica za pasiranje (uklonjiva)

¹ U zavisnosti od modela

Napomena: Ukoliko se neki od sastavnih delova ne nalazi u sadržaju isporuke, njega možete da naručite putem korisničkog servisa.

Univerzalna seckalica

Univerzalna seckalica je pogodna za usitnjavanje namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, crnog luka, belog luka, voća, povrća, bilja, orašastog voća ili badema.

Napomene

- Čvrste sastojke poput npr. hrskavice, kosti, tetive ili jezgra koštunjavog voća odstranite iz namirnica pre obrađivanja.
- Univerzalna seckalica nije pogodna za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kafe, muskatnih oraščića, rotkvica ili zamrznutih namirnica.
- Kockice leda obrađujte samo pomoću noža za drobljenje leda.

Upotreba univerzalne seckalice

→ Sl. **2 - 11**

Metlica za mućenje šlaga

Metlica za mućenje šlaga je pogodna za mešanje šlaga od slatke pavlake, šlaga od belanaca ili mlečne pene, kao i za pripremu soseva ili deserata.

Preporuke za optimalne rezultate:

- Koristite slatku pavlaku sa najmanje 30% mlečne masti i na temperaturi od 4–8 °C
- Koristite mleko sa visokim sadržajem proteina i na temperaturi od najviše 8 °C
- Slatku pavlaku ili šlag od belanaca mutite u širokoj posudi

Napomena: Da biste sprečili prskanje, metlicu za mućenje šlaga koristite u dubokim posudama.

Upotreba metlice za mućenje šlaga

→ Sl. **12** - **19**

Dodatak za pasiranje „ProPurree“

Dodatak za pasiranje je pogodan za pripremu pirea od kuvanog krompira, graška, voća ili namirnica slične gustine.

Napomene

- Nemojte da obrađujete čvrste sastojke.
- Pre nego što obradite namirnice u loncu za kuvanje skinite lonac sa ringle.
- Dodatak za pasiranje nemojte da udarate o oštre ivice (npr. u loncu ili činiji).

Upotreba dodatka za pasiranje

→ Sl. **20** - **26**

Primeri primene

Obavezno se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade navedenih u tabeli.

→ Sl. **27**

Medeni kolačići sa jabukama

Mešavina od meda i jabuka

→ Sl. **28**

Kolači

- 3 jaja
- 60 g maslaca
- 100 g belog brašna (tip 405)
- 60 g mlevenih oraha
- 1 kašičica cimeta

- 2 kašike vanilin šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 jabuka

Priprema

- Žumanca odvojite od belanaca pa od belanaca izlupajte čvrstu penu.
- Izlupajte žumanca uz dodavanje šećera tako da smesa postane penasta. Dodajte meki maslac i spravljeni **mešavinu od meda i jabuka**.
- Izmešajte preostale sastojke u drugoj činiji, dodajte ih vlažnim sastojcima i umešajte.
- Šlag od belanaca pažljivo umešajte lopaticom.
- Obložite dno pravouganog kalupa za kolače (35 x 11 cm) papirom za pečenje, a zatim sipajte pripremljenu mešavinu za kolače.
- Oljuštite jabuku, isecite je na kolutove i rasporedite po kolaču.
- Prethodno zagrejte rernu na 180 °C, a zatim pecite kolač 30 minuta.

Pire od krompira

- 1 kg kuvanog krompira
- 0,15 l toplog mleka
- 50 g mekog maslaca
- So, biber i muskatni oraščić

Priprema

- Sipajte sastojke u pogodnu posudu i obrađujte ih dodatkom za pasiranje oko 1 minuta.
- Na kraju začinite solju, biberom i muskatnim oraščićem.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. **29**

Čišćenje dodatka za pasiranje

Da biste temeljnije očistili, skinite lopaticu za pasiranje.

→ Sl. **30** - **33**

Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со рачен миксер MSM6... / MS6....
- за примени што се опишани во овие упатства.
- ▶ Никогаш не допирајте ги рабовите со голи раце.
- ▶ Бидете претпазливи при ракување ракувате со остри ножеви за сечење, при празнење на садот и при чистење.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само кога се целосно склопени.

Избегнување материјални штети

- ▶ Никогаш не ги потопувајте додатоците за брзина во течности и никогаш не ги ставајте под млаз вода или во машина за миене садови.
- ▶ Никогаш не го користете садот со универзалниот сецко во микробранова печка или рерна.
- ▶ Никогаш не ја користете рачката за блендирање или маталката во садот на универзалниот сецко.

Преглед

→ Сл. **1**

A	Универзална сецкалка L ¹
B	Универзална сецкалка XL ¹
C	Маталка ¹
D	Додаток за пасирање „ProPuree“ ¹
1	Сад L
2	Универзално сечило
3	Нож за кршење мраз ¹
4	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
5	Поклопец ¹

¹ Во зависност од моделот

6	Сад XL
7	Универзален нож XL
8	Додаток за брзини за маталката
9	Додаток за брзини за додатокот за пасирање
10	Лопатка за пасирање (може да се извади)

¹ Во зависност од моделот

Забелешка: Доколку некој составен дел не е содржан во обемот на испораката, може да го порачате преку сервисната служба.

Универзална сецкалка

Универзалната сецкалка е погодна за сецкање храна како на пр. месо, тврдо сирење, кромид, лук, овошје, зеленчук, билки, лешници или бадеми.

Забелешки

- Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскивица, коски, жили или семки од коскено овошје.
- Универзалната сецкалка не е погодна за сецкање на многу тврда храна, на пр. зрна од кафе, морски оревчиња, ротквици или замрзната храна.
- Коцките мраз обработувајте ги само со нож за кршење мраз.

Употребување на универзалната сецкалка

→ Сл. **2** - **11**

Маталка

Маталката е погодна за матење шлаг, белки или млечна пена, како и за подготвување на сосови и десерти.

Препораки за оптимални резултати:

- Користете павлака со мин. содржина на масти од 30% и макс. 4-8 °C
- Користете млеко со висока содржина на протеини и макс. 8 °C
- Матете ги павлаката и белките во широк сад

Забелешка: За да избегнете прскања, употребувајте ја маталката во длабоки садови.

Употребување на маталката

→ Сл. **12** - **19**

Додаток за пасирање

„ProPuree“

Додатокот за пасирање е погоден за подготовка на пиреа што се состојат од варени компири, грашок, плодови или храна со слична конзистентност.

Забелешки

- Не обработувајте тврди состојки.
- Пред обработка на храната во тенџере за готвење, тргнете го тенџерето од ринглата.
- Не удирајте го додатокот за пасирање на тврди рабови (на пр. тенџере, чинија).

Употребување на додатокот за пасирање

→ Сл. **20** - **26**

Примери за употреба

Задолжително земајте ги предвид максималните количини и времиња на обработка во табелата.

→ Сл. **27**

Колач од мед со јаболка

Мешавина од мед и јаболка

→ Сл. **28**

Колачи

- 3 јајца
- 60 г путер
- 100 г бело брашно (тип 405)
- 60 г мелени ореви
- 1 кафена лажичка цимет
- 2 супени лажици ванилин шеќер
- 1 кафена лажичка прашок за печиво
- 1 јаболко

Подготовка

- Одвојте ги жолчките и изматете ги белките во шлаг.
- Изматете ги како пена жолчките со шеќер. Додајте го омекнатиот путер и подготвената **мешавина од мед и јаболка**.
- Измешајте ги сите состојки во одделен сад, додајте ги во навлажнетите состојки и мешајте.
- Полека додајте го шлагот од белки со шпатула.
- Поставете калап (35 x 11 cm) врз хартија за печење и наполнете го со подготвената смеса за колачи.
- Излупете јаболко, исецкајте го во парчиња и распределете го на колачот.
- Загрејте ја рерната на 180 °C и оставете колачот да се испече 30 минути.

Пире од компири

- 1 kg варени компири
- 0,15 l топло млеко
- 50 g омекнат путер
- сол, бибер и морско оревче

Подготовка

- Ставете ги состојките во соодветен сад и обработувајте ги со додатокот за пасирање околу 1 минута.
- На крај, зачинете по вкус со сол, бибер и морско оревче.

Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **29**

Чистење на додатокот за пасирање

За посебно темелно чистење, извадете ја лопатката за пасирање.

→ Сл. **30** - **33**

Siguria

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

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me një mikser dore MSM6... / MS6....
- për përdorimet e përshkuara në këtë udhëzues.
- ▶ Mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- ▶ Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazni enën dhe pastroni.
- ▶ 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.

Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos e zhytni kurrë në lëngje njësinë e mekanizmit lëvizës dhe mos e lani në ujë të rrjedhshëm ose në enëlarëse.
- ▶ Mos e futni kurrë enën e copëtuesit universal në mikrovalë ose në furrë.
- ▶ Mos e përdorni kurrë bazamentin e mikserit ose rrahësen në enën e copëtuesit universal.

Përmbledhje

→ Fig. **1**

A	Copëtuesi universal L ¹
B	Copëtuesi universal XL ¹
C	Rrahësja ¹
D	Trazuesi "ProPuree" ¹
1	Ena L
2	Thika universale
3	Thika akullthërmuese ¹
4	Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal
5	Kapaku ¹
6	Ena XL
7	Thika universale XL
8	Aksesori i ingranazhit për rrahësen

¹ Sipas modelit

9 Aksesori i ingranazhit për trazuesin

10 Pedali i trazuesit (i heqshëm)

¹ Sipas modelit

Shënim Nëse një komponent nuk përfshihet, mund ta porositni përmes shërbimit të klientit.

Copëtuesi universal

Copëtuesi universal është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve, si p.sh. mishit, djathit të fortë, qepëve, hudhrave, frutave, perimeve, barishteve, arrave apo bajameve.

Shënime

- Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kockat, dejet ose farat e forta të frutave.
- Copëtuesi universal nuk është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. kokrra kafeje, arrëmyshek, repa apo artikuj të ngrirë.
- Procesojini kubikët e akullit vetëm me thikën akullthërmuese.

Përdorimi i copëtuesit universal

→ Fig. **2** - **11**

Rrahësja

Rrahësja është e përshtatshme për rrahjen kremi, të bardhash të vezëve apo shkume qumështi, si dhe për përgatitjen e salcave dhe të ëmbëlsirave.

Rekomandimet për rezultate optimale:

- Përdorni krem me të paktën 30% përmbajtje yndyre dhe përdoreni në 4-8°C
- Përdorni qumësht me përmbajtje të lartë proteinike dhe një maksimum prej 8°C
- Rriheni kremin apo të bardhat e vezëve në një enë të gjerë

Shënim Për të shmangur stërkalat, përdoreni rrahësen në enë të thella.

Përdorimi i rrahëses

→ Fig. 12 - 19

Trazuesi "ProPuree"

Trazuesi është i përshtatshëm për përgatitjen e pureve nga patatet e ziera, bizelet, frutat apo ushqimet me konsistencë të ngjashme.

Shënime

- Mos procesoni përbërës të fortë.
- Përpara se të procesoni ushqimin në tenxhere, hiqeni tenxheren nga vatra e gatimit.
- Mos e goditni trazuesin nëpër buzë të forta (p.sh. të tasit, enës).

Përdorimi i trazuesit

→ Fig. 20 - 26

Shembuj përdorimi

Kushtojuni vëmendje sasive maksimale dhe kohëve të procesimit në tabelë.

→ Fig. 27

Kek mjalti me mollë

Përzierje mjalti dhe molle

→ Fig. 28

Kek

- 3 vezë
- 60 g gjalpë
- 100 g miell i bardhë (tipi 405)
- 60 g arra të grira
- 1 lugë çaji kanellë

- 2 lugë gjelle sheqer-vanilje
- 1 lugë çaji pluhur për pjekje
- 1 mollë

Përgatitja

- Ndajini vezët dhe rrihini të bardhat derisa të bëhen kompakte.
- Rrihini të verdhat e vezëve me sheqer derisa të japin shkumë. Hidhni gjalpin e butë dhe **përzierjen e përgatitur me mollë dhe mjaltë**.
- Përziejini përbërësit e mbetur në një enë të veçantë, shtojini në përbërësit e njomë dhe trazojini.
- Vendosni me kujdes të bardhën e rrahur të vezëve me spatulë.
- Visheni kutinë e kekut (35 x 11 cm) me letër furre dhe mbusheni me përzierjen e përgatitur të gatuar.
- Qërojini mollën, priteni në feta dhe përhapeni mbi kek.
- Parangroeeni furrën në 180°C dhe piqeni kekun për 30 minuta.

Patate të rrahura

- 1 kg patate të ziera
- 0,15 l qumësht i ngrohtë
- 50 g gjalpë i butë
- kripë, piper dhe arrëmyshk

Përgatitja

- Vendosini përbërësit në një enë të përshtatshme dhe procesojini me trazues për rreth 1 minutë.
- Së fundi, marinojeni me kripë, piper dhe arrëmyshk.

Përmbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. 29

Pastrimi i trazuesit

Hiqeni pedalin e trazuesit për pastrim veçanërisht të imët.

→ Fig. 30 - 33



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

A Bosch Company

www.bosch-home.com



8001234500 (010906)

sl, hr, sr, mk, sq