



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



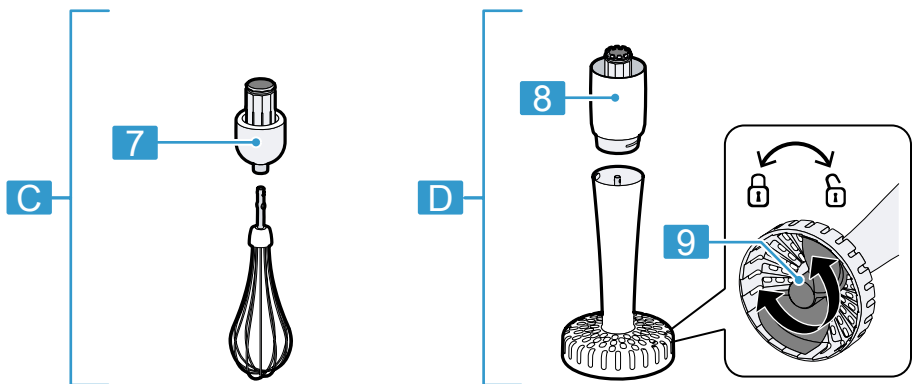
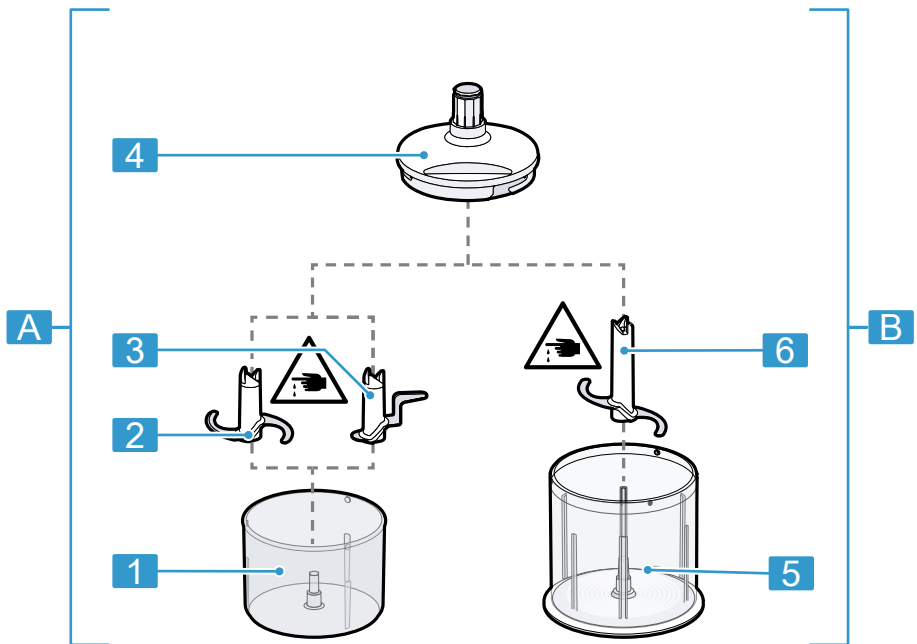
# ErgoMixx

**MSM6...**

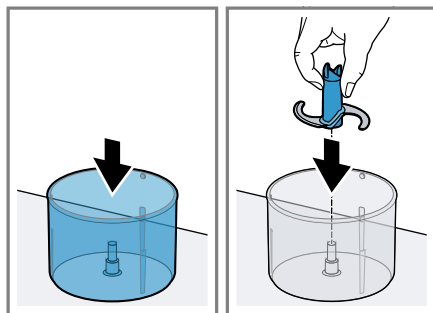
**MS6...**

<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Pribor	9
<b>[hr]</b>	Upute za uporabu	Pribor	11
<b>[sr]</b>	Informacije za upotrebu	Pribor	13
<b>[mk]</b>	Упатство за користење	Додатоци	15
<b>[sq]</b>	Informacione për përdorimin	Aksesori	17

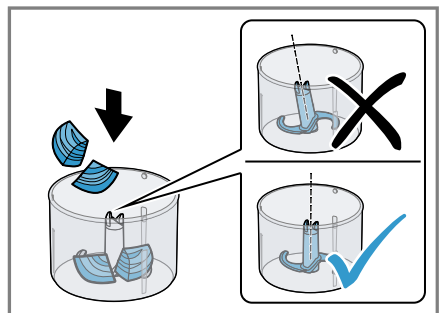




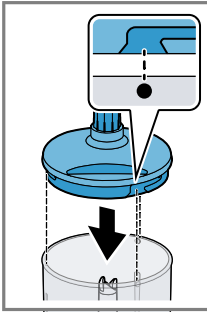
**1**



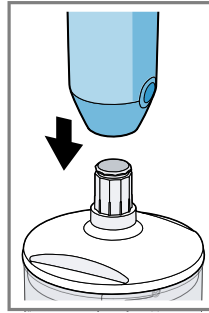
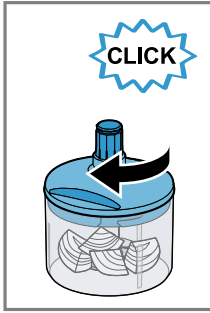
**2**



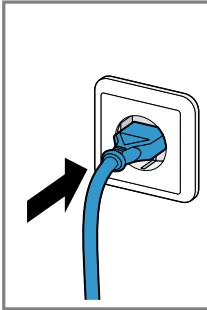
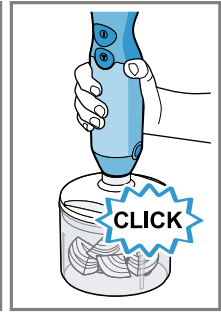
**3**



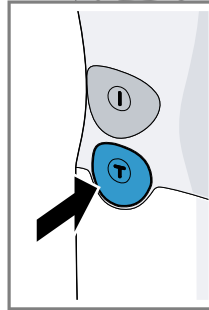
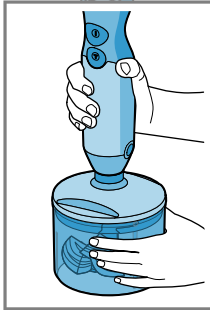
4



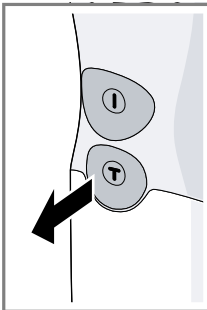
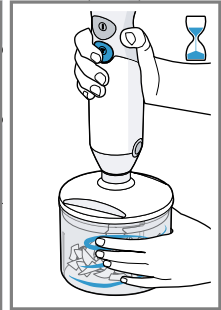
5



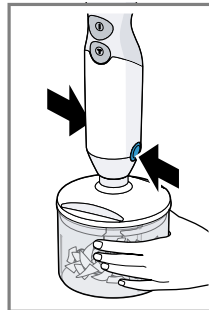
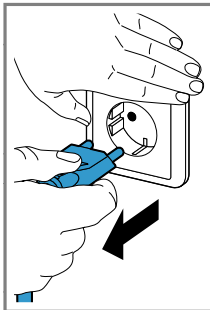
6



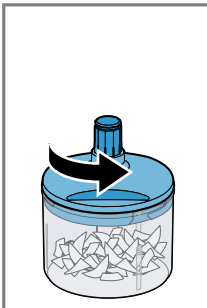
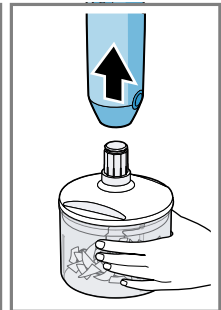
7



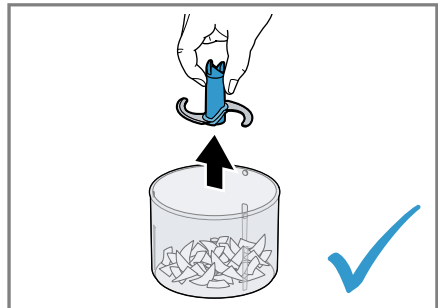
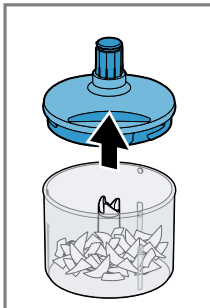
8



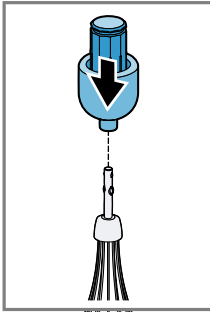
9



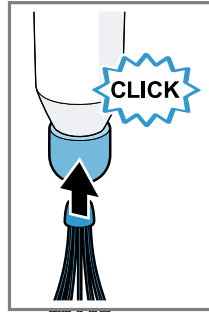
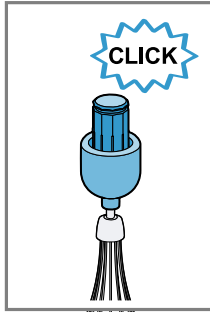
10



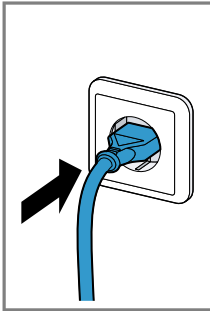
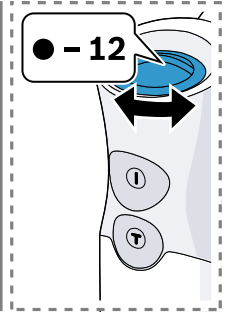
11



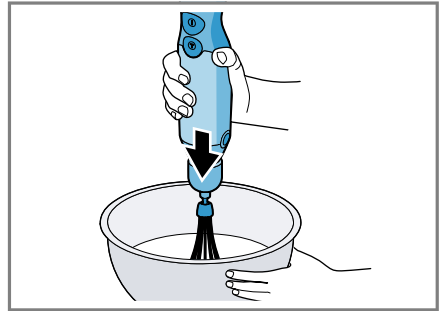
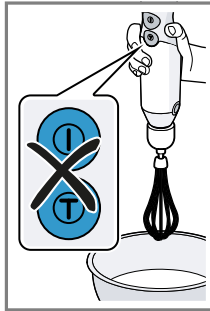
12



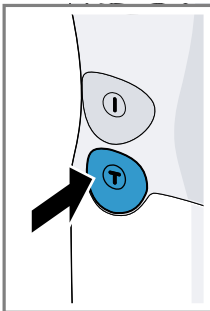
13



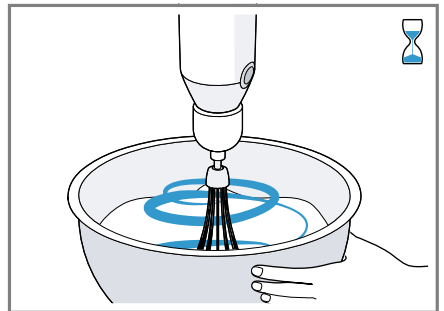
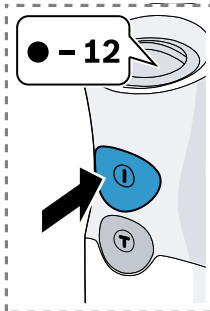
14



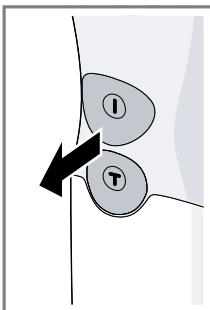
15



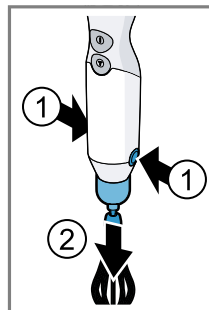
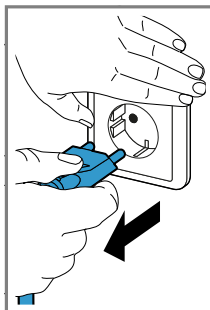
16



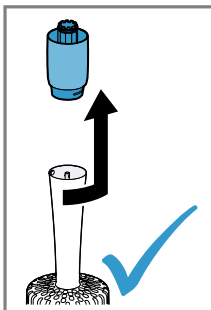
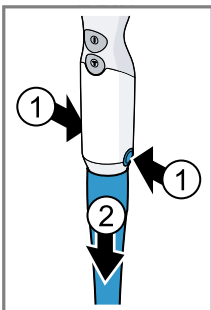
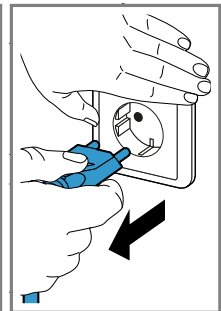
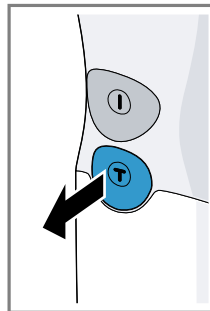
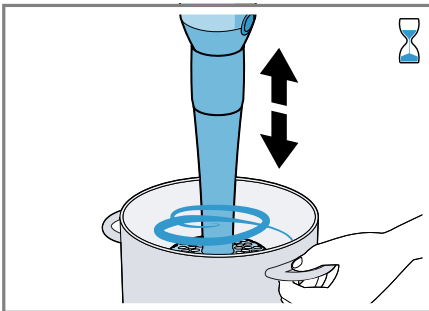
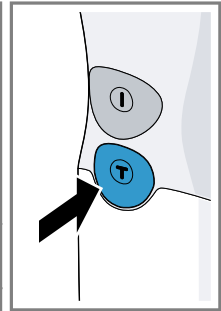
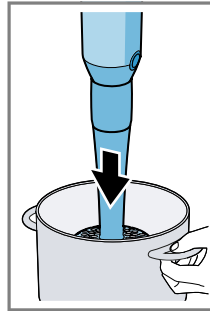
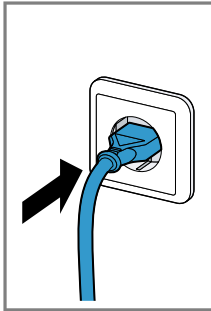
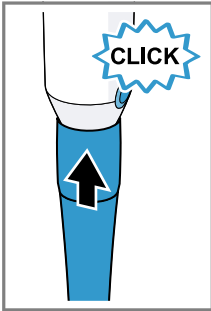
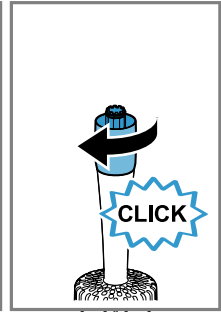
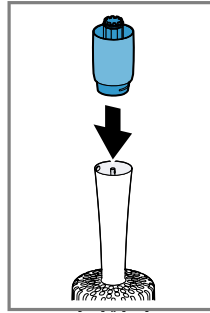
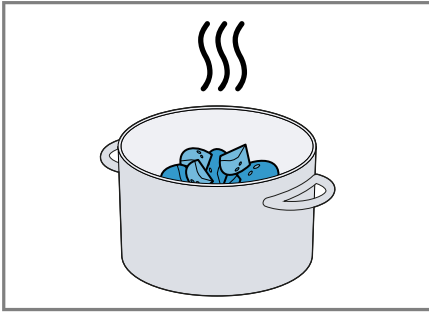
17





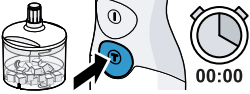
18








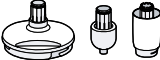

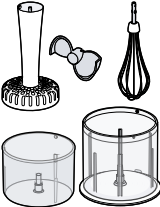
19



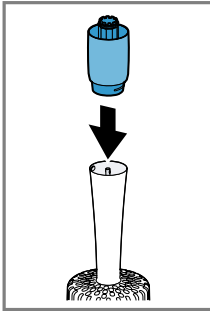
 			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
			100 g	5 s
 			100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

			
<b>CNHR24</b>	110 g	30 g	2 s
<b>CNHR26FP CNHR32</b>	110 g	30 g	3 s
<b>CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C</b>	130 g	30 g	2 s

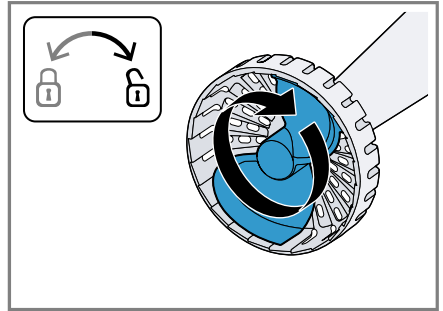
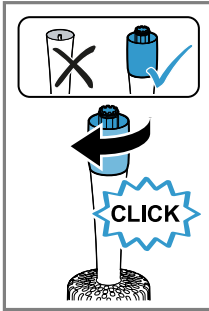
**28**

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

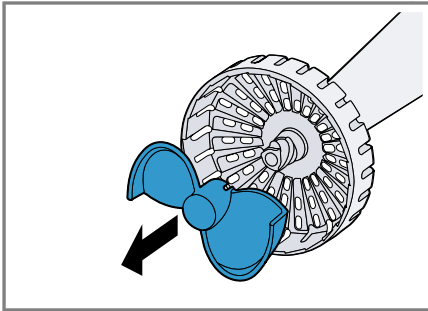
**29**



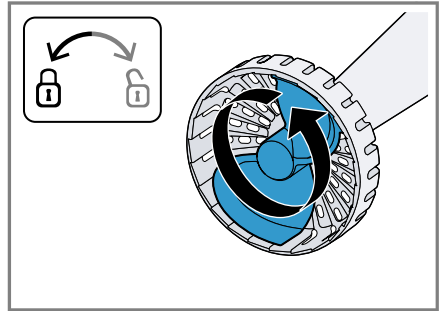
30



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 priključen 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 v pomivalnem stroju.
- ▶ Posode sekljalnika nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Mešalne noge ali metlice za stepanje nikoli ne uporabljajte v posodi sekljalnika.
- ▶ Osnovni aparat naj se slišno in popolnoma zaskoči na pribor.
- ▶ Pred obdelavo iz živil odstranite trde sestavne dele, na primer hrustanec, kosti, kite ali koščice iz pečkastega sadja.

## Pregled

→ Sl. **1**

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

<b>6</b>	Univerzalni nož XL
<b>7</b>	Pogonski vložek za metlico za stepanje
<b>8</b>	Pogonski vložek za nastavek za tlačenje
<b>9</b>	Lopatica nastavka za tlačenje (snehljiva)

**Opomba:** Če sestavni del ni zajet 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

- 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 sladic.

<sup>1</sup> Odvisno od modela

## sl Nastavek za tlačenje »ProPuree«

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite smetano z najmanj 30 % maščobe in 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, sklede).

### Uporaba nastavka za tlačenje

→ Sl. **20** - **26**

### Krompirjev pire

- 1 kg kuhanega krompirja
- 0,15 l toplega mleka
- 50 g mehkega masla
- sol, poper, muškadni orešček
- Sestavine napolnite v ustrezno posodo in jih približno 1 minuto obdelujte z nastavkom za tlačenje.
- Na koncu po okusu začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom.

## Primeri uporabe

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. **27**

### 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
- 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 × 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.

## 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.
- ▶ Nikad nemojte dodirivati 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 u perilici posuđa.
- ▶ Posudu sjekača hrane nikad nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Donji dio miksera ili metlicu za snijeg nikad nemojte koristiti u posudi sjekača hrane.
- ▶ Čujno i do kraja uglavite osnovni uređaj na pribor.
- ▶ Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.

## Pregled

→ Sl. **1**

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

**7** Pogonski nastavak za metlicu za snijeg

**8** Pogonski nastavak za nastavak za gnječenje

**9** Lopatica za gnječenje (može se ukloniti)

**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

- 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.

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

**hr** Nastavak za gnječenje „ProPuree“

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 „ProPuree“

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**

### Pire krumpir

- 1 kg kuhanih krumpira
- 0,15 l toplog mlijeka
- 50 g mekanog maslaca
- Sol, papar i muškatni oraščić
- Stavite sastojke u prikladnu posudu i obradite nastavkom za gnječenje oko 1 minutu.
- Dodajte sol, papar i muškatni oraščić i kušajte.

## Primjeri primjene

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ Sl. **27**

### 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
- 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.

## 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 u mašini za pranje sudova.
- ▶ Posudu seckalice nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Nipošto nemojte da koristite stopu za mešanje ili metlicu za mućenje šlaga u posudi seckalice.
- ▶ Osnovni uređaj utaknite na pribor do kraja, tako da se čuje uleganje.
- ▶ Čvrste sastojke poput npr. hrskavice, kosti, tetive ili jezgra koštunjavog voća odstranite iz namirnica pre obrađivanja.

## Pregled

→ Sl. **1**

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

**7** Pogonski dodatak za metlicu za mućenje šlaga

**8** Pogonski dodatak za dodatak za pasiranje

**9** Lopatica za pasiranje (uklonjiva)

**Napomena:** Ukoliko se neki od sastavnih delova ne nalazi u sadržaju isporuke, nje- ga 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

- 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 pri- premu soseva ili deserata.

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

**sr** Dodatak za pasiranje „ProPuree“

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 „ProPuree“

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**

### Pire od krompira

- 1 kg kuvanog krompira
- 0,15 l toplog mleka
- 50 g mekog maslaca
- So, biber i muskatni oraščić
- Sipajte sastojke u pogodnu posudu i obrađujte ih dodatkom za pasiranje oko 1 minuta.
- Na kraju začinite solju, biberom i muskatnim oraščićem.

## Primeri primene

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ Sl. **27**

### 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
- Žumanca odvojite od belanaca pa od belanaca izlupajte čvrstu penu.
- Izlupajte žumanca uz dodavanje šećera tako da smesa postane penasta. Dodajte meki maslac i spravljenju **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 pravougaonog 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.

## 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 остриите рабови со 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 потопувајте ги додатоците за брзина во течности и никогаш не мијте ги во машина за миење садови.
- ▶ Никогаш не користете го садот на додатокот за ситнење во микробранова печка или рерна.
- ▶ Никогаш не користете ги мешалката ниту маталката во садот на додатокот за ситнење.
- ▶ Основниот уред вклопете го целосно на опремата така што звучно ќе се фиксира.
- ▶ Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскивица, коски, жили или семки од коскено овошје.

## Преглед

→ Сл. **1**

<b>A</b>	Универзална сецкалка L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Универзална сецкалка XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Маталка <sup>1</sup>
<b>D</b>	Додаток за пасирање „ProPuree“ <sup>1</sup>
<b>1</b>	Сад L
<b>2</b>	Универзален нож L
<b>3</b>	Нож за кршење мраз <sup>1</sup>

<b>4</b>	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
<b>5</b>	Сад XL
<b>6</b>	Универзален нож XL
<b>7</b>	Додаток за брзини за маталката
<b>8</b>	Додаток за брзини за додатокот за пасирање
<b>9</b>	Лопатка за пасирање (може да се извади)

**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

- 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**

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

## 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 павлаквата 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 тенцере за готвење, тргнете го тенцерето од ринглата.
- Не удирајте го додатокот за пасирање на тврди рабови (на пр. тенцере, чинија).

### Употребување на додатокот за пасирање

→ Сл. **20** - **26**

### Пире од компири

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

## Примери за употреба

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. **27**

### Мешавина од мед и јаболка

→ Сл. **28**

### Колачи

- 3 јајца
- 60 g путер
- 100 g бело брашно (тип 405)
- 60 g мелени ореви
- 1 кафена лажичка цимет
- 2 супени лажици ванилин шеќер
- 1 кафена лажичка прашок за печиво
- 1 јаболко
- 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 колачет.
- Загрејте ја рерната на 180 °C и оставете колачет да се испече 30 минути.

## 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.
- Respektoni udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me një mikser dore MSM6... / MS6....
- për përdorimet e përshtatshme në këtë udhëzues.
- ▶ Mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- ▶ Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazi 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 i zhytni kurrë në lëngje njësitë e mekanizmit lëvizës dhe mos i lani kurrë në enëlarëse.
- ▶ Mos e përdorni kurrë enën e copëtuesit në mikrovalë apo në furrë.
- ▶ Mos e përdorni kurrë bazamentin e mikserit në enën e copëtuesit.
- ▶ Mbërtheni plotësisht pajisjen bazë në aksesor derisa të dëgjohet zhurma e mbërthimit.
- ▶ Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kockat, dejet ose farat e forta të frutave.

## Përmbledhje

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Copëtuesi universal L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Copëtuesi universal XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Rrahësja <sup>1</sup>
<b>D</b>	Trazuesi "ProPuree" <sup>1</sup>
<b>1</b>	Ena L
<b>2</b>	Thika universale L
<b>3</b>	Thika akullthërmuese <sup>1</sup>
<b>4</b>	Aksesor i ingranazhit për copëtuesin universal
<b>5</b>	Ena XL
<b>6</b>	Thika universale XL

**7** Aksesor i ingranazhit për rrahësen

**8** Aksesor i ingranazhit për trazuesin

**9** Pedali i trazuesit (i heqshëm)

**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

- Copëtuesi universal nuk është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. kokrra kafeje, arrëmyshk, rrepa 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.

<sup>1</sup> Sipas modelit

## sq Trazuesi "ProPuree"

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**

#### Patate të rrahura

- 1 kg patate të ziera
- 0,15 l qumësht i ngrohtë
- 50 g gjalpë i butë
- kripë, piper dhe arrëmyshk
- Vendosini përbërësit në një enë të përshtatshme dhe procesojini me trazues për rreth 1 minutë.
- Së fundi, marinojeni me kripë, piper dhe arrëmyshk.

## Shembuj përdorimi

Respekttoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. **27**

### 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
- 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.
- Qërojeni mollën, pritëni në feta dhe përhapeni mbi kek.
- Parangroeni furrën në 180°C dhe piqeni kekun për 30 minuta.

## 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](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



**8001234500** (041129)

sl, hr, sr, mk, sq