



BOSCH

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



ErgoMixx

MSM6...

MS6...

[sl]	Navodila za uporabo	Pribor	10
[hr]	Upute za upotrebu	Pribor	12
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Pribor	14
[mk]	Упатство за употреба	Додатоци	16
[sq]	Manuali i përdorimit	Aksesori	18





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

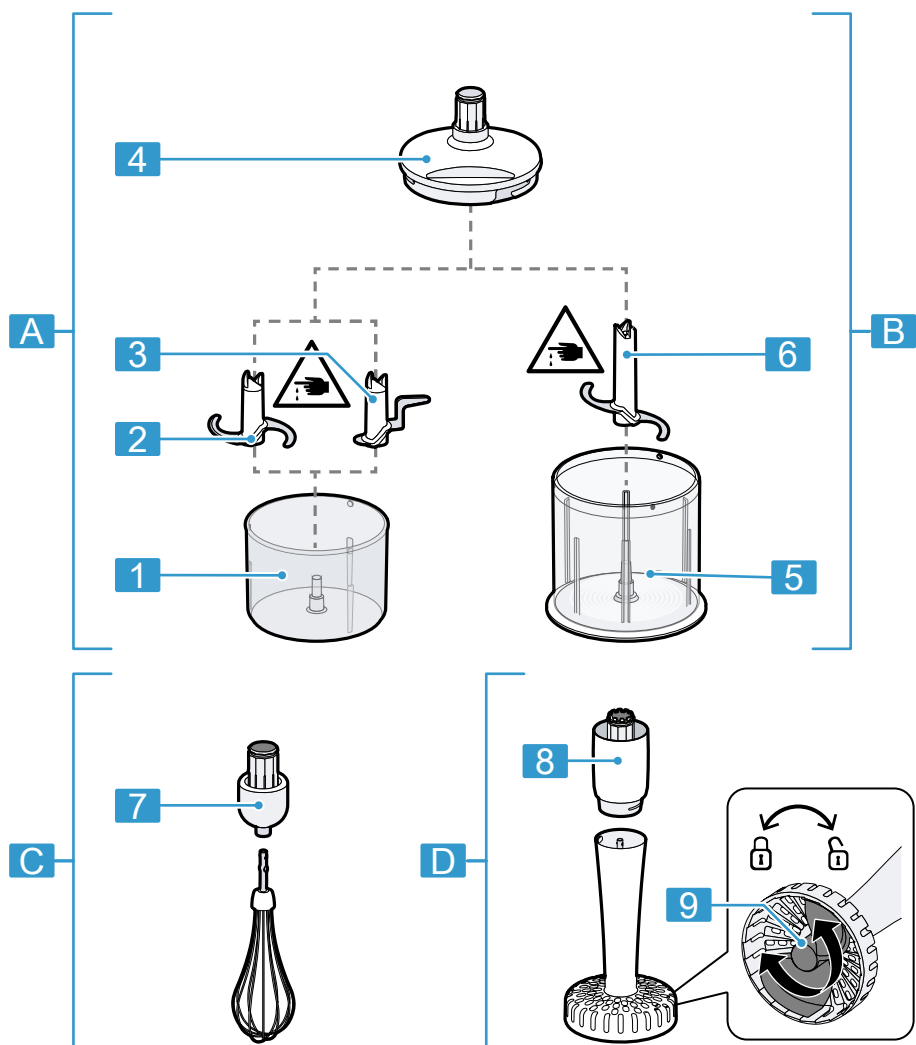
[sl] Dodatne informacije in pojasnila lahko najdete na spletu. Odčitajte kodo QR na naslovnici.

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

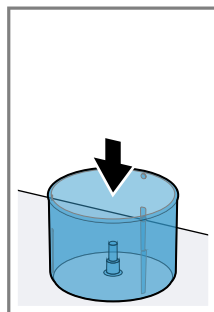
[sr] Dodatne informacije i objašnjenja možete da pronađete na mreži. Skenirajte QR kôd na naslovnoj stranici.

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

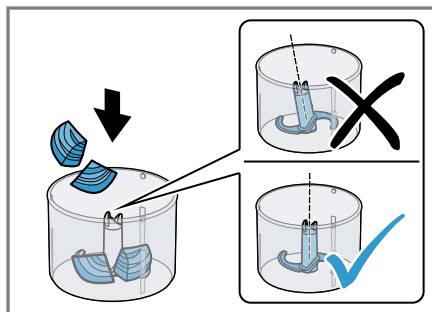
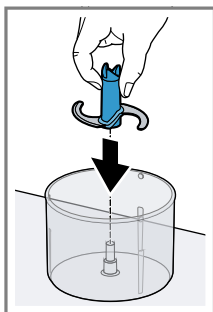
[sq] Mund të gjeni informacione të mëtejshme dhe shpjegimet në internet. Skanoni kodin QR në faqen kryesore.



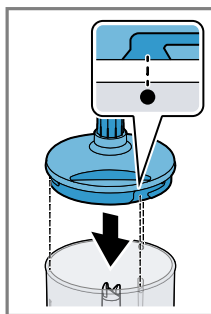
1



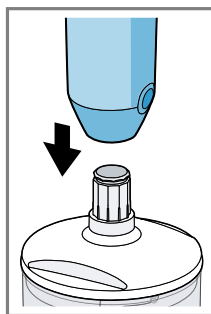
2



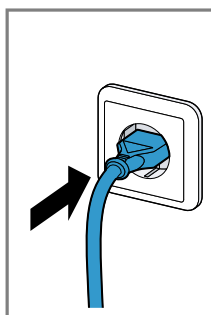
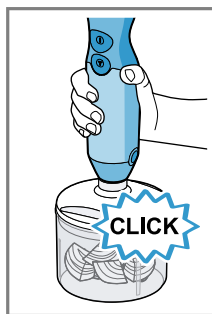
3



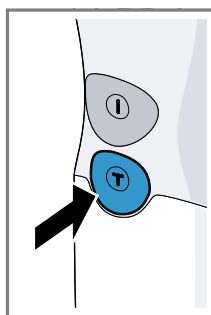
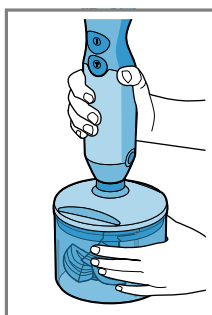
4



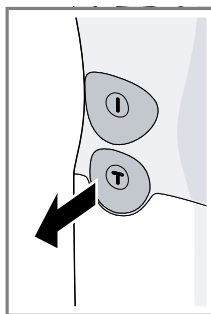
5



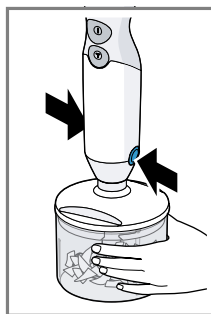
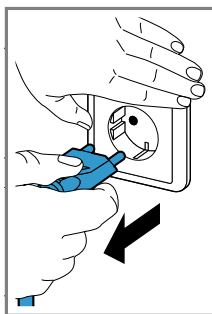
6



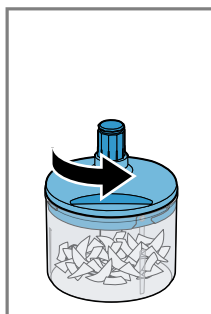
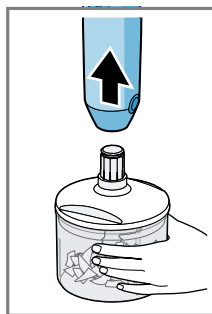
7



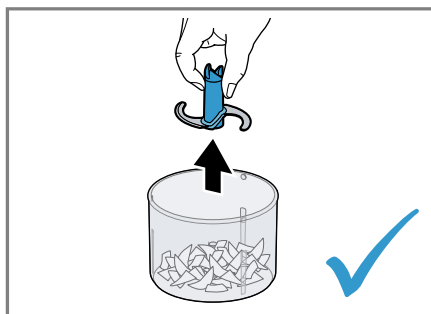
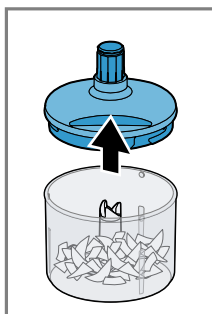
8



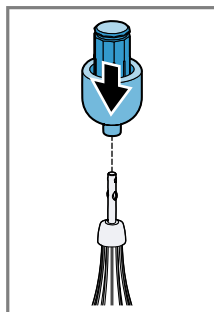
9



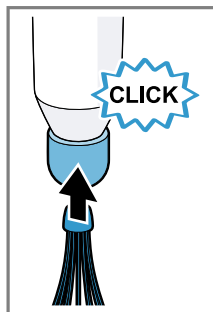
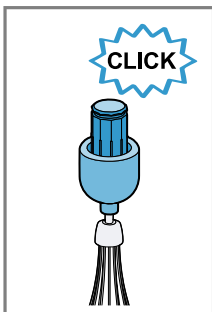
10



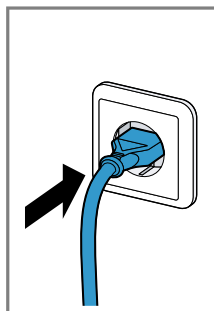
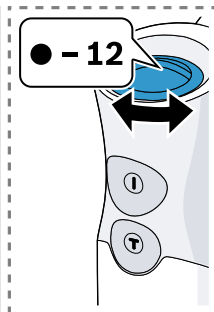
11



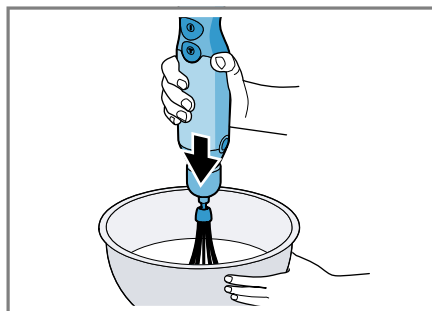
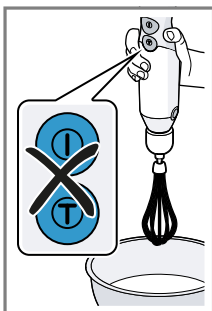
12



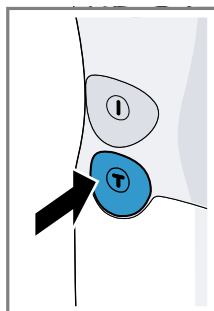
13



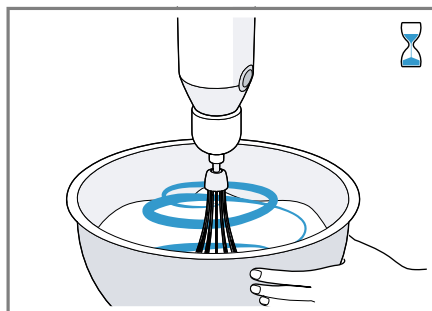
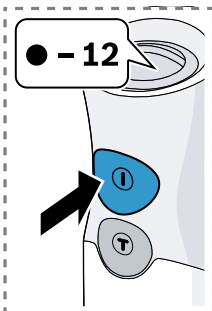
14



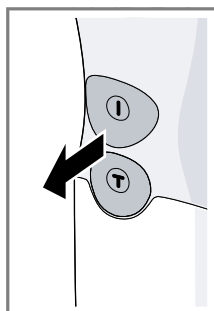
15



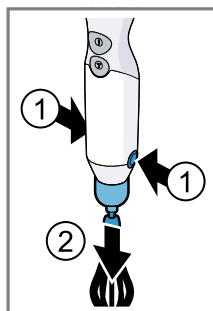
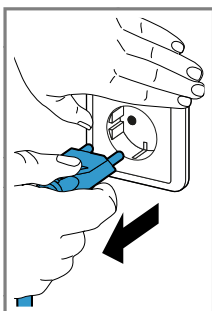
16



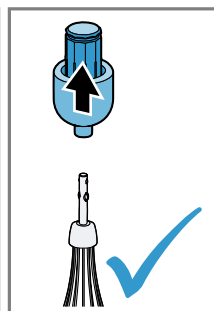
17

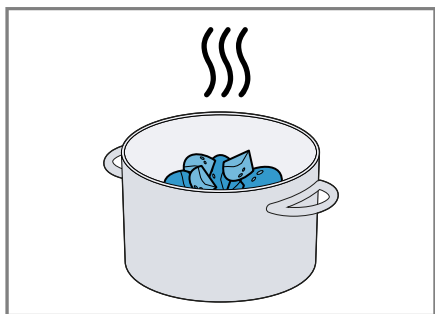


18

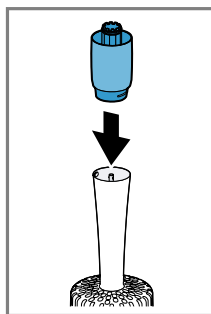


19

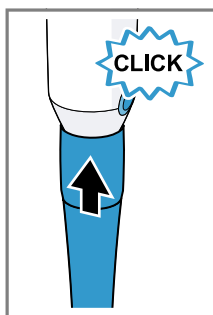
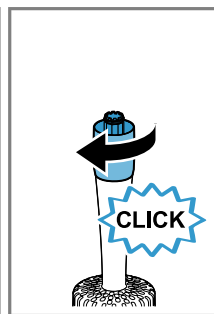




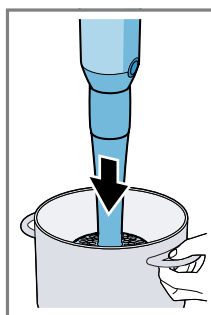
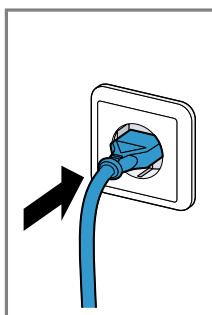
20



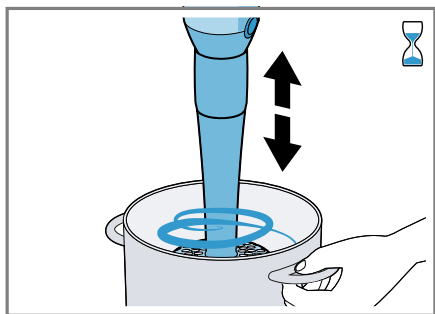
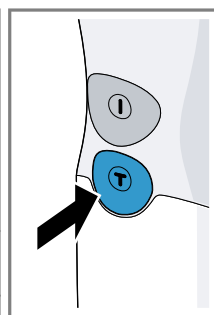
21



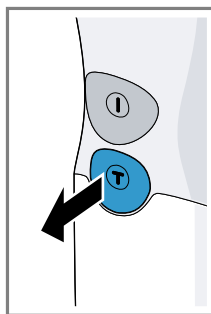
22



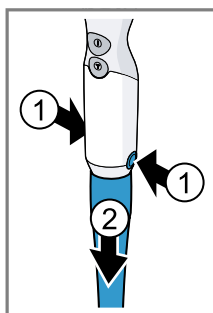
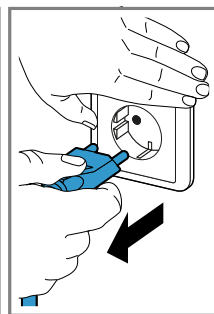
23



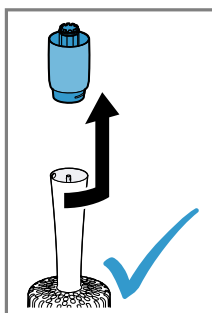
24

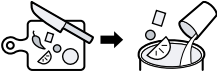
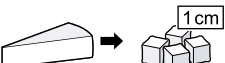
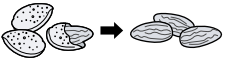
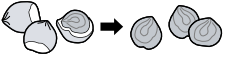
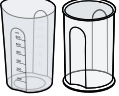


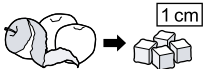
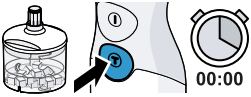
25



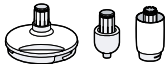
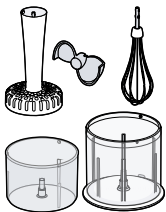
26



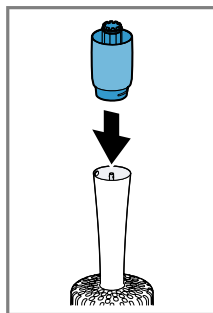
			 MIN-MAX	
 			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
				● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
 			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 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

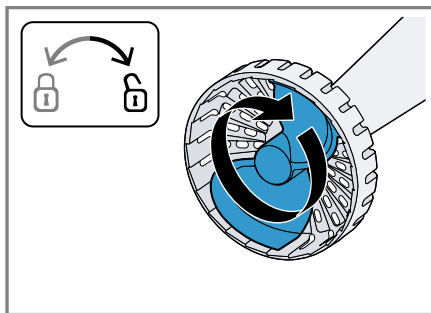
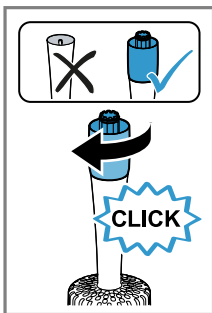
28

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

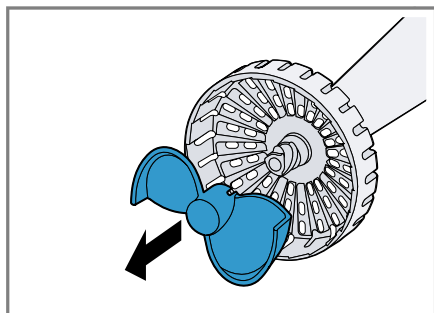
29



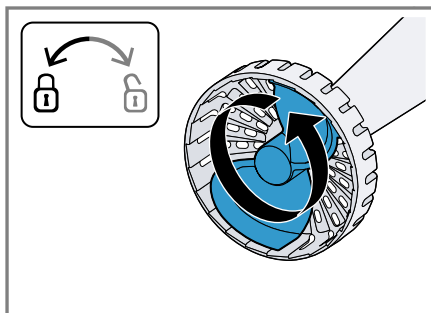
30



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 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

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 L
3	Nož za drobljenje ledu ¹
4	Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik
5	Posoda XL
6	Univerzalni nož XL

7 Pogonski vložek za metlico za stepanje

8 Pogonski vložek za nastavek za tlačenje

9 Lopatica nastavka za tlačenje (snemljiva)

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, muškatni 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.

¹ Odvisno od modela

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 robове (na primer lonca, skleda).

Uporaba nastavka za tlačenje

→ Sl. **20** - **26**

Krompirjev pire

- 1 kg kuhanega krompirja
- 0,15 l toplega mleka
- 50 g mehkega masla
- sol, poper, muškatni 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 muškatnim oreščkom.

Primeri uporabe

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. **27**

Medeni kolač z jabolki

Mešanica medu in jabolk

→ Sl. **28**

Kolač

Sestavine

- 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 × 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 lopatnico 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**

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 L
3	Ice-Crush nož ¹
4	Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane
5	Spremnik XL
6	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.

¹ Ovisno o modelu

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

Priprema

- 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**

Medeni kolač s jabukama

Mješavina meda i jabuka

→ Sl. **28**

Kolač

Sastojci

- 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.

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**

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 L
3	Nož za drobljenje leda ¹
4	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
5	Posuda XL
6	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, 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

- 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.

¹ U zavisnosti od modela

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

Priprema

- 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**

Medeni kolačići sa jabukama

Mešavina od meda i jabuka

→ Sl. **28**

Kolači

Sastojci

- 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 spravlenu **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 kolotove 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 острите 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 миене 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. 'рскавица, коски, жили или семки од коскено овошје.

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	Универзален нож L
3	Нож за кршење мраз ¹

4	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
5	Сад XL
6	Универзален нож XL
7	Додаток за брзини за маталката
8	Додаток за брзини за додатокот за пасирање
9	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**

¹ 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 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 „ProPure“

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

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.

Примери за употреба

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. **27**

Колач од мед со јаболка

Мешавина од мед и јаболка

→ Сл. **28**

Колачи

Состојки

- 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

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 колачето.
- Загрејте ја рерната на 180 °C и оставете колачето 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 aksesoren 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 aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- Përdorini aksesoret 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

A Copëtuesi universal L ¹

B Copëtuesi universal XL ¹

C Rrahësja ¹

D Trazuesi "ProPuree" ¹

1 Ena L

2 Thika universale L

3 Thika akullthërmuese ¹

4 Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal

5 Ena XL

6 Thika universale XL

7 Aksesori i ingranazhit për rrahësen

8 Aksesori 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.

¹ Sipas modelit

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

Përgatitja

- 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

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. **27**

Kek mjalti me mollë

Përzierje mjalti dhe molle

→ Fig. **28**

Kek

Përbërësit

- 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.
- Qërojeni mollën, priteni në feta dhe përhapeni mbi kek.
- Parangroeeni 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



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001234500 (050130)

sl, hr, sr, mk, sq