tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BOSCH štapni mikser MS8CM6190

BOSCH



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://tehnoteka.rs/p/bosch-stapni-mikser-ms8cm6190-akcija-cena/

BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

MaxoMixx

MSM8... **MS8...**

[sl]	Navodila za uporabo	Pribor	13
[hr]	Korisnički priručnik	Pribor	17
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Pribor	21
[mk]	Прирачник	Додатоци	25
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesori	29

https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001232354



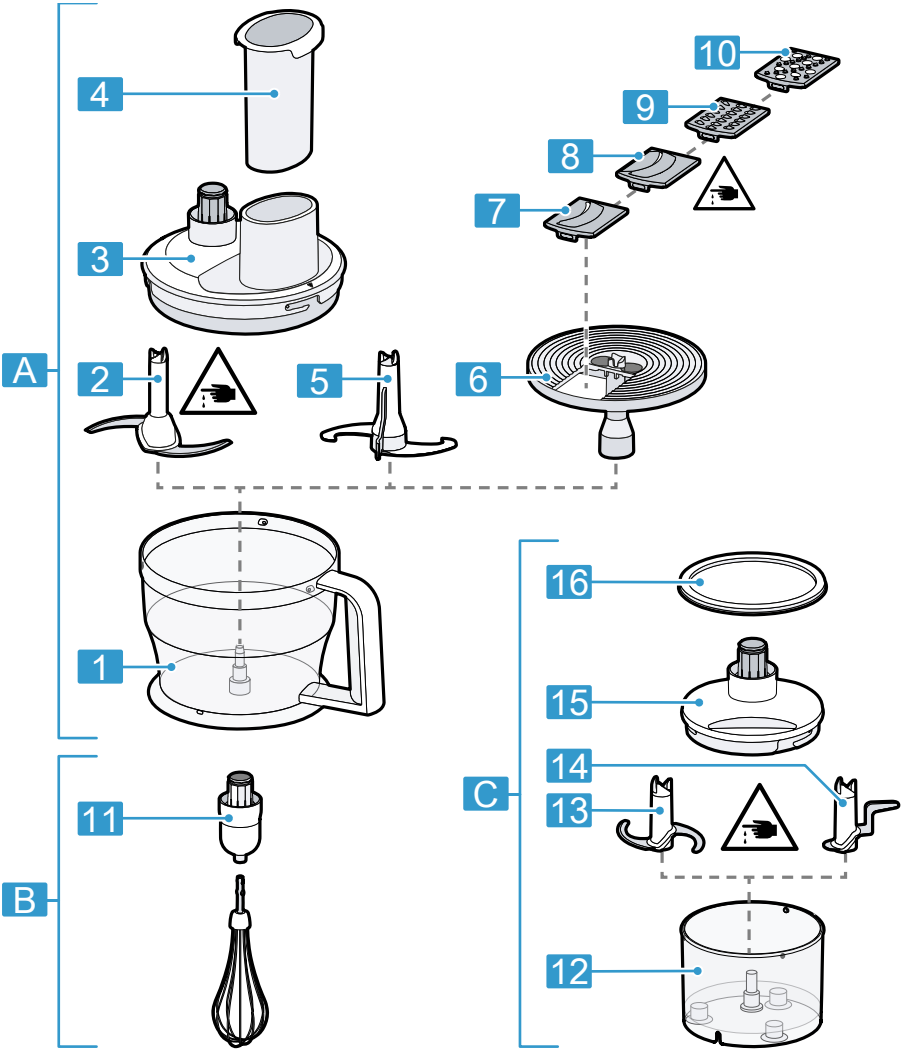
[sl] Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.

[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.

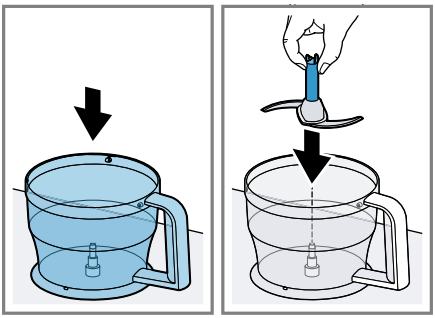
[sr] Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.

[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 додатоците.

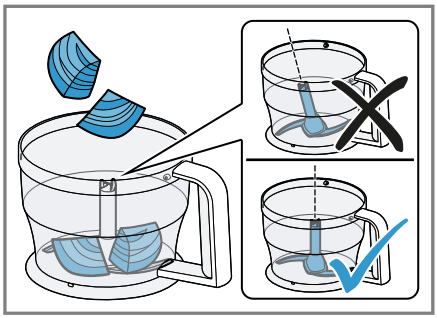
[sq] Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.



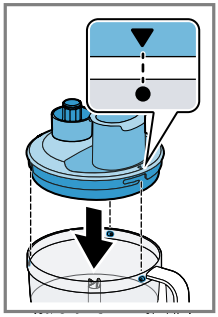
1



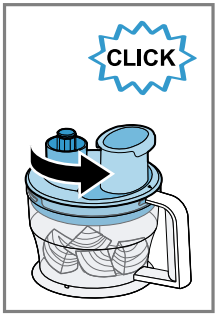
2



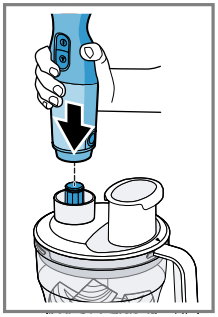
3

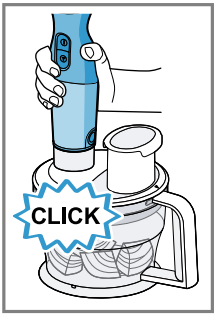


4

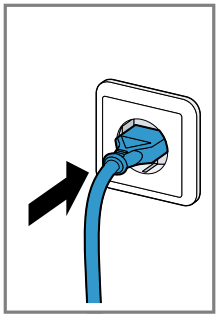


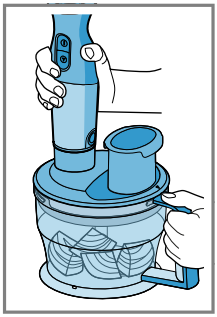
5



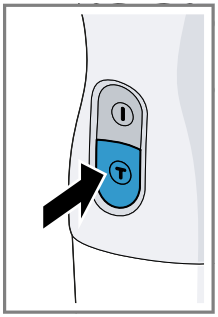


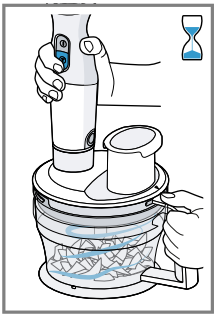
6



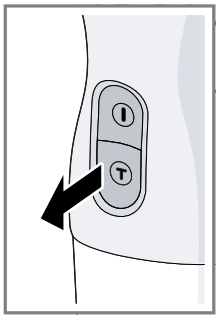


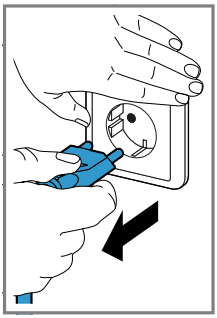
7



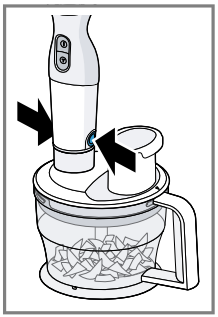


8





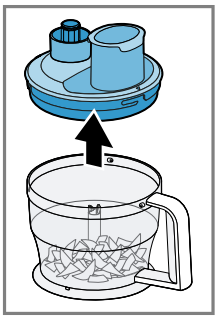
9



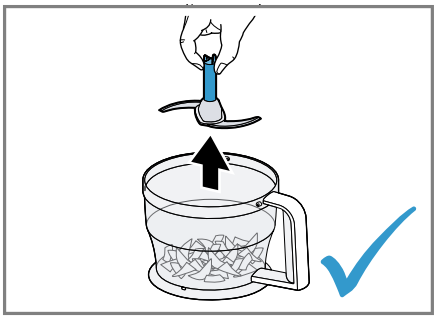


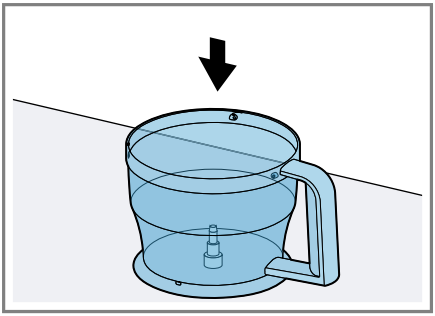
10



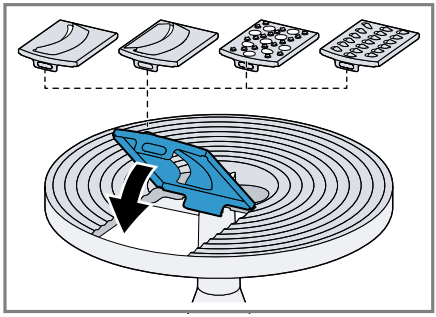


11

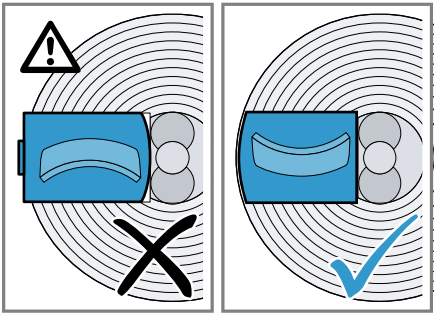




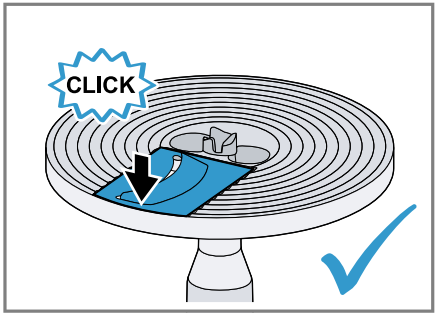
12



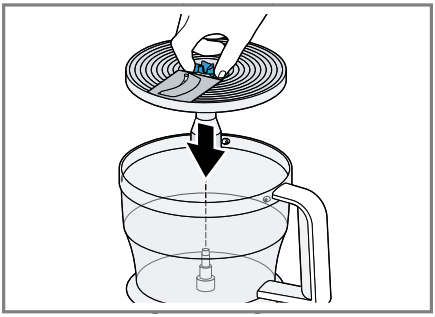
13



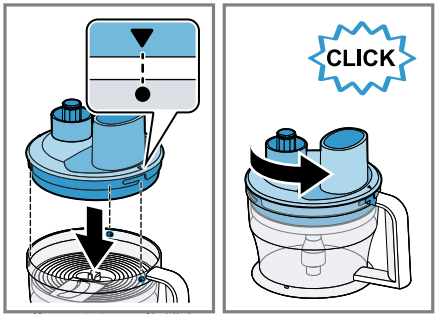
14



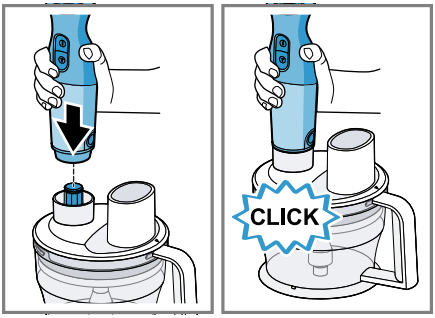
15



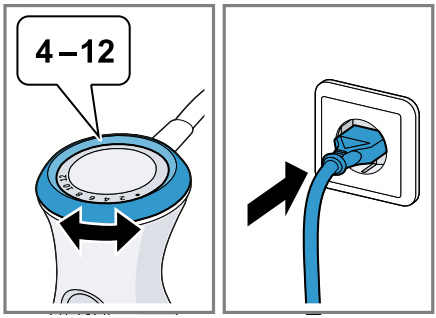
16



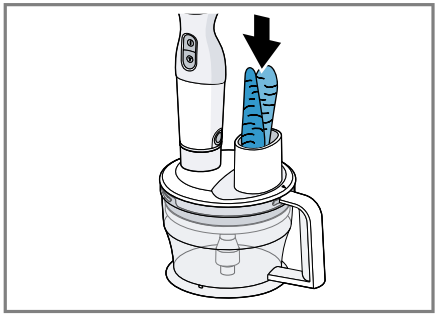
17



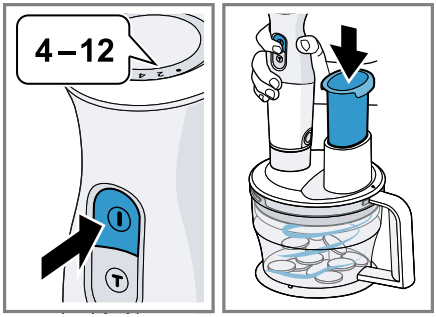
18



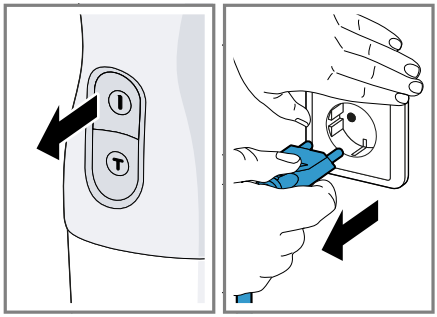
19



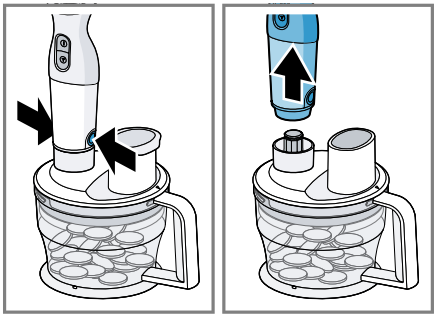
20



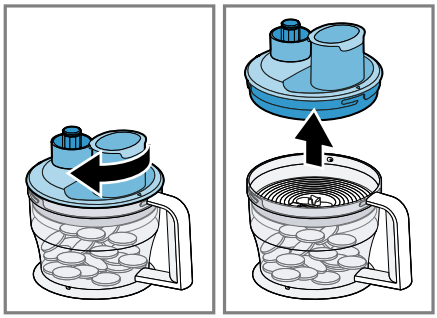
21



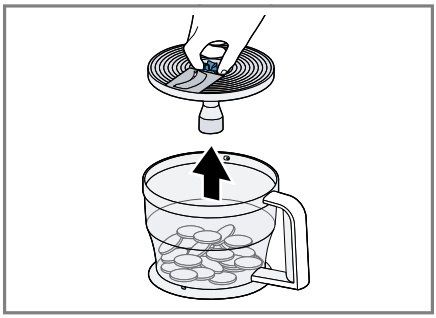
22



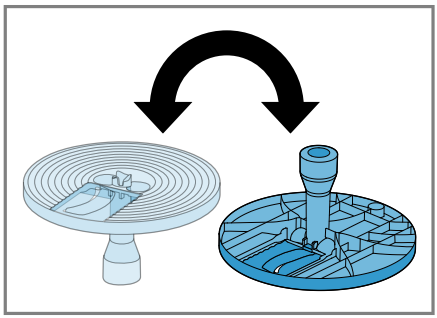
23



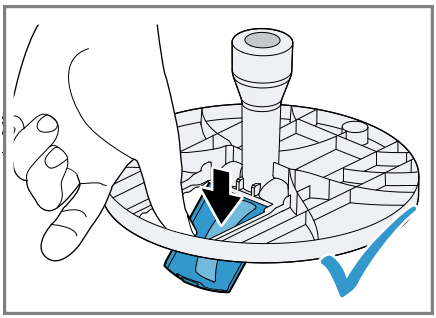
24



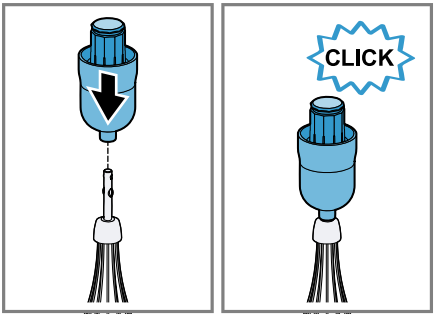
25



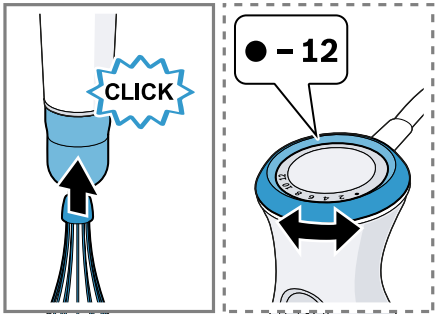
26



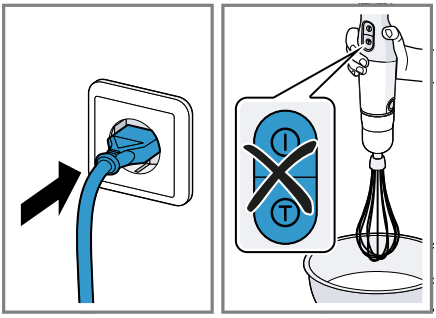
27



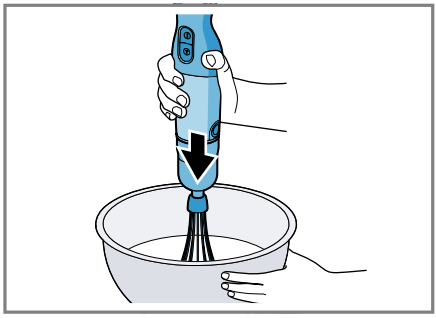
28



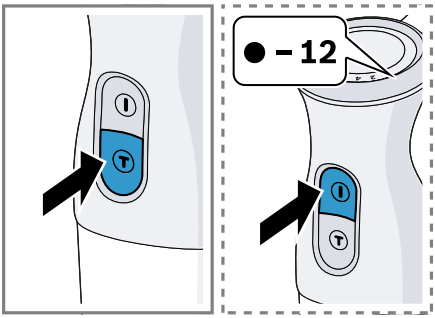
29



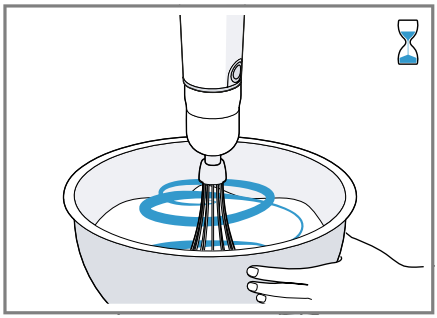
30



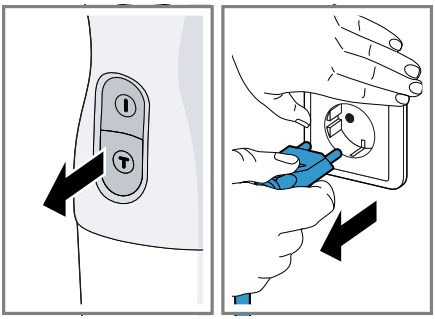
31



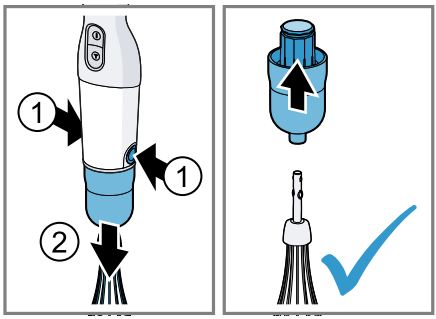
32



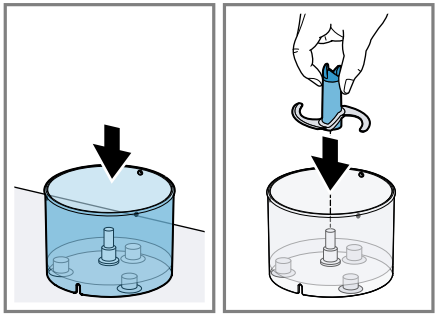
33



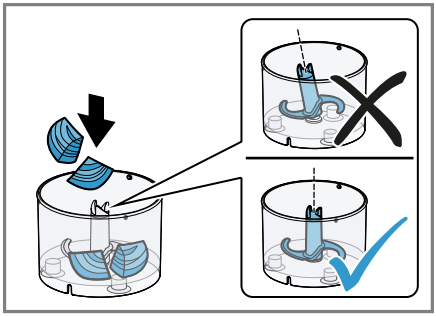
34



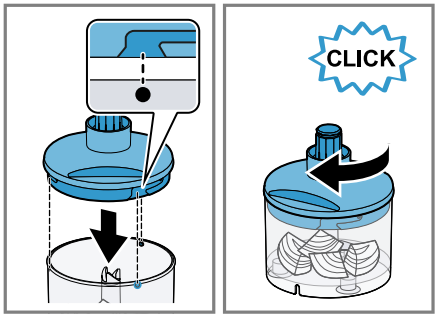
35



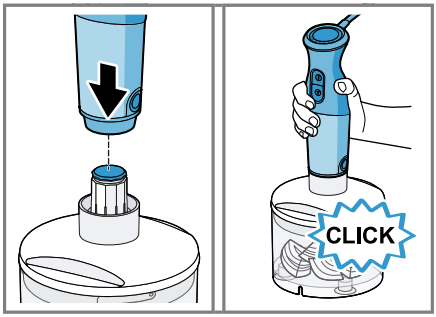
36



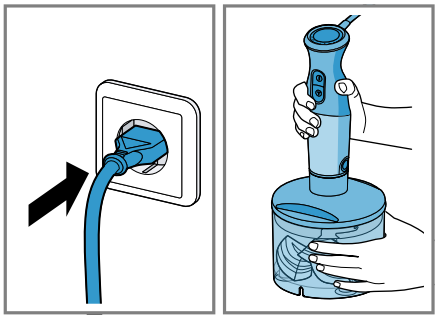
37



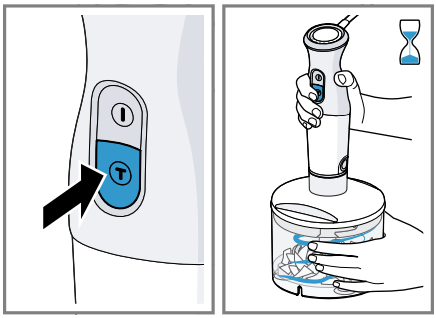
38



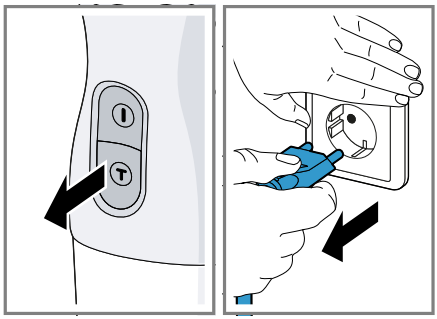
39



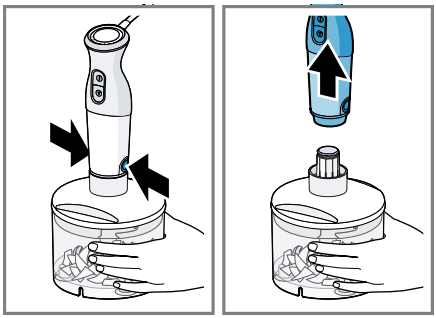
40



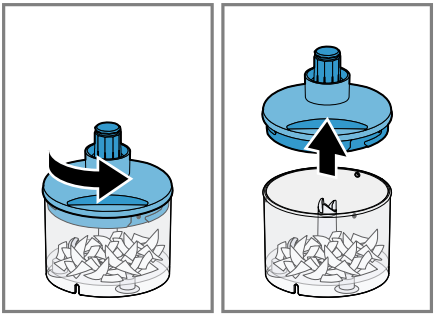
41



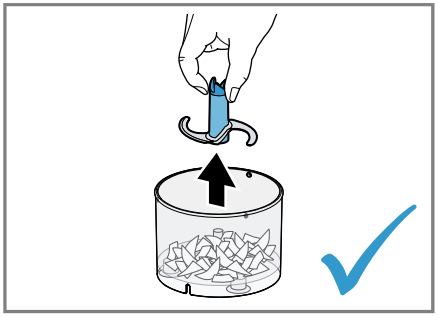
42



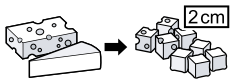
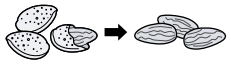
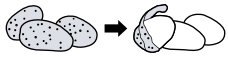
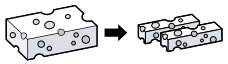
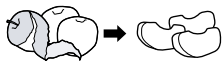
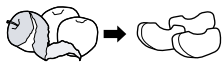
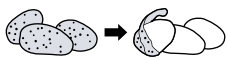
43

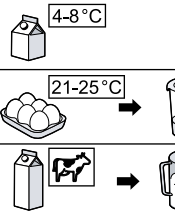


44

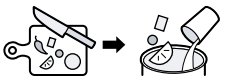
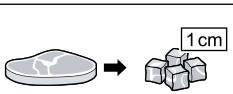
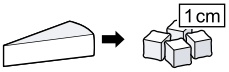
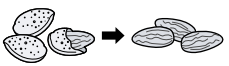


45

		MAX		00:00
		350 g	T	25-30 s
		250 g	T	30-70 s
		350 g	T	(5-10) x 2 s
		20 g	T	(4-7) x 2 s
		20 x	T	(3-8) x 1 s
		500 g	T	(6-15) x 4 s
		500 g	4-8	-
		400 g	4-8	-
		500 g	4-8	-
		300 g	8-12	-
		500 g	8-12	-
		500 g	8-12	-
		500 g	8-12	-
		500 g	8-12	-

			MIN-MAX	00:00
			100-300 g 1-3 x 50-150 g	20-180 s 40-120 s 60-120 s

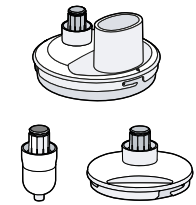
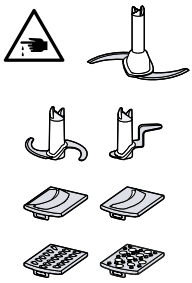
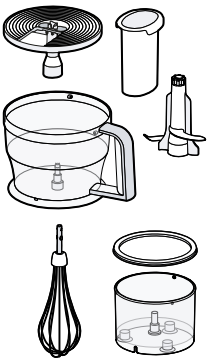
47

			MIN-MAX	00:00
				
			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

48

	5°C	1 cm	00:00
CNHR28	130 g	30 g	2 s
CNHR29C	130 g	30 g	2 s
CNHR29	110 g	30 g	3 s

49

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

50

Varnost

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

Pribor uporabljajte samo:

- s paličnim mešalnikom MSM8... / MS8....
- 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.
▶ Ostrih rezil in robov se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
▶ Vložke za sekljanje prijemajte samo na robovih.
▶ Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
▶ Za dodajanje sestavin uporabite samo tlačilec.
▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
▶ Pribor uporabljajte samo v popolnoma sestavljenem stanju.
▶ Večfunkcijskega pribora nikoli ne uporabljajte brez nameščenega in dobro pritrjenega pogonskega vložka.

Preprečevanje materialne škode

▶ Nastavkov pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in jih nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
▶ Posode večfunkcijskega pribora nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
▶ V posodo ali polnilno odprtino ne vstavljajte predmetov, npr. kuhalnic, nožev.
▶ Na potisni nastavek ne pritiskajte premočno.
▶ Mešalne noge ali metlice za stepanje nikoli ne uporabljajte v posodi večfunkcijskega pribora.
▶ 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	Večfunkcijski pribor
B	Metlica za stepanje[1]
C	Univerzalni sekljalnik[1]
1	Posoda
2	Univerzalni nož
3	Pogonski vložek za večfunkcijski pribor
4	Tlačilnik
5	Priključek za gnetenje[1]
6	Nosilna plošča za vložke za sekljanje
7	Vložek za rezanje – grobi[1]
8	Vložek za rezanje – fini[1]
9	Vložek za strganje[1]

[1] Odvisno od modela

10	Vložek za ribanje[1]
11	Pogonski vložek za metlico za stepanje
12	Posoda
13	Univerzalni nož
14	Nož za drobljenje ledu[1]
15	Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik
16	Pokrov[1]

[1] Odvisno od modela

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

Večfunkcijski pribor

Večfunkcijski pribor je primeren za gnetenje, rezanje in strganje živil.

Opombe

- Pred obdelavo iz živil odstranite trde sestavne dele, na primer hrustanec, kosti, kite ali koščice iz pečkastega sadja.
- Večfunkcijski pribor ni primeren za sekljanje zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna, muškatni oreščki ali redkve, in zamrznjenih živil.

Simboli

Simbol	Opis
	Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
	Ni primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.
	Ne potapljajte v tekočino in ne postavljajte pod tekočo vodo.
▼	Oznaka na pogonskem vložku. Za namestitev na posodo oznako poravnajte z eno od pritrditvenih točk.

Priporočila za hitrosti

4-8	Vložki za rezanje
8-12	Vložek za strganje in ribanje
Ⓣ	Univerzalni nož/gnetilni kavelj

Univerzalni nož/gnetilni kavelj

Univerzalni nož je namenjen sekljanju živil, na primer mesa, trdih sirov, čebule, česna, sadja, zelenjave, zelišč, oreščkov ali mandljev. Gnetilni kavelj je primeren za gnetenje manjših količin testa.

Uporaba univerzalnih nožev in gnetilnih kavljev

→ *Sl.* **2** - **11**

Opomba: Če je nameščanje pogonskega vložka težavno, nekoliko zavrtite sklopko s tremi lopaticami na spodnji strani vložka in poskusite ponovno.

Nosilna plošča z vložki za sekljanje

Nosilna plošča z vložki za sekljanje je primerna za rezanje, strganje in ribanje živil, npr. sadja, zelenjave in sira.

Pregled vložkov za sekljanje

Vložek za rezanje – grobi	Za rezanje kumar, korenja, krompirja
Vložek za rezanje – fini	Za rezanje kumar, korenja, rdeče pese, bučk
Vložek za strganje	Za strganje jabolk, korenja, sira
Vložek za ribanje	Za ribanje krompirja za cmoke in krompirjeve krokete, za rezanje sadja in zelenjave za solate **Opomba:** Ni dovoljeno za ribanje korenja.

Opomba: Vložki za sekljanje niso primerni za sekljanje trdih živil, npr. parmezana ali čokolade.
Vložki za sekljanje so pogojno primerni za sekljanje vlaknastih živil, npr. pora, zelene ali rabarbare.

Uporaba nosilne plošče z vložki za sekljanje

→ *Sl.* **12** - **27**

Opomba: Preden obdelana živila dosežejo spodnjo stran nosilne plošče, končajte obdelavo in izpraznite posodo.

Metlica za stepanje

Metlica za stepanje je primerna za stepanje smetane, jajčnih beljakov ali mlečne pene ter za pripravo omak in sladic.
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.* **28** - **35**

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, muškatni oreščki ali redkve, in zamrznjenih živil.
- Za drobljenje ledenih kock uporabljajte nož za drobljenje ledu.

Uporaba univerzalnega sekljalnika

→ *Sl.* **36** - **45**

Primeri uporabe

Upoštevajte maksimalne količine in čas priprave, navedene v tabelah.

Večfunkcijski pribor

Po vsakem ciklu delovanja počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.
→ Sl. **46**

Metlica za stepanje
→ Sl. **47**

Univerzalni sekljalnik
→ Sl. **48**

Primeri receptov

Krompirjevi polpeti

- 500 g krompirja
- 1 veliko jajce
- 3 JŽ moke
- Sol, poper po okusu

Priprava

- **Vložek za ribanje** vstavite v nosilno ploščo in pripravite večfunkcijski pribor za obdelavo.
- Krompir olupite in ga naribajte.
- Zmešajte nariban krompir, jajce, moko, sol in poper.
- Če je masa pretekoča, dodajte še nekoliko moke.
- Olje segrejte v ponvi, dodajte veliko žlico mase in oblikujte polpet. Zlatorjavo zapecite na obeh straneh.

Krušno testo

- 200 g moke
- 120 ml vode
- 7 g sladkorja
- 7 g margarine
- 0,5 g kvasa
- 4 g soli

Priprava

- Vstavite **gnetilni kavelj** in pripravite večfunkcijski pribor za obdelavo.
- Vse sestavine, razen vode, zmešajte v posodi.
- Sestavine zmešajte pri turbo hitrosti.
- Čez nekaj sekund skozi polnilno odprtino dodajte vodo.
- Vse obdelajte pri turbo hitrosti.
- Maksimalni čas vklopa: 45 sekunde
- Hkrati obdelujte največ 1-kratno količino.

Medeni kolač z jabolki

Mešanica medu in jabolk
→ Sl. **49**

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.

Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.
→ Sl. **50**

Sigurnost

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

Pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom MSM8... / MS8....
- 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.
▶ Rukama nikad nemojte dodirivati oštre noževe ili rubove.
▶ Nastavke za usitnjavanje primajte samo za rub.
▶ Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
▶ Za guranje sastojaka upotrebljavajte isključivo nabijač.
▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.
▶ Višenamjenski pribor nikad nemojte koristiti bez postavljenog i uklopljenog pogonskog nastavka.

Izbjegavanje materijalnih šteta

▶ Nikada ne uranjajte nastavke prijenosnika u tekućinu i ne perite ih pod mlazom vode ili u perilici posuđa.
▶ Posudu višenamjenskog pribora nikad nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
▶ Nemojte stavljati predmete u spremnik ili otvor za punjenje, npr. kuhaču ili nož.
▶ Nemojte snažno pritiskati nabijačem.
▶ Donji dio miksera ili metlicu za snijeg nikad nemojte koristiti u višenamjenskom priboru.
▶ 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. **1**

A	Višenamjenski pribor
B	Metlica za snijeg[1]
C	Univerzalni sjekač hrane[1]
1	Spremnik
2	Univerzalni nož
3	Pogonski nastavak za sav višenamjenski pribor
4	Potiskalo
5	Kuka za miješanje[1]
6	Nosač diskova za nastavak za usitnjavanje
7	Nastavak za rezanje – grubo[1]
8	Nastavak za rezanje – sitno[1]
9	Nastavak za sitno ribanje[1]
10	Nastavak za ribanje[1]
11	Pogonski nastavak za metlicu za snijeg

[1] Ovisno o modelu

12	Spremnik
13	Univerzalni nož
14	Ice-Crush nož[1]
15	Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane
16	Poklopac[1]

[1] Ovisno o modelu

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

Višenamjenski pribor

Višenamjenski pribor prikladan je za gnječenje, rezanje i ribanje namirnica.

Napomene

- Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.
- Višenamjenski pribor nije prikladan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kave, muškatnih oraščića, rotkvice ili zamrznutih namirnica.

Simboli

Simbol	Opis
	Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
	Nije prikladno za pranje u perilici posuđa.
	Ne uranjajte u tekućinu i ne držite ispod tekuće vode.
▼	Oznaka na pogonskom nastavku. Za postavljanje na spremnik usmjerite oznaku na mjesto za pričvršćivanje.

Preporučene brzine

4-8	Nastavci za rezanje
8-12	Nastavci za sitno ribanje i ribanje
Ⓣ	Univerzalni nož / kuka za gnječenje

Univerzalni nož / kuka za gnječenje

Univerzalni nož prikladan je za usitnjavanje prehrambenih namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, oraha i badema. Kuka za gnječiti prikladna je za gnječenje malih količina tijesta.

Upotreba univerzalnog noža ili kuke za gnječenje

→ *Sl.* **2** - **11**

Napomena: Ako je pogonski nastavak malo teško staviti, lagano okrenite trokrilnu spojku na donjoj strani nastavka i pokušajte ponovno.

Nosač diska s nastavcima za usitnjavanje

Nosač diska s nastavcima za usitnjavanje prikladan je za rezanje i ribanje namirnica, npr. voća, povrća i sira.

Pregled nastavaka za usitnjavanje

Nastavak za rezanje – grubo	Za rezanje krastavaca, mrkvi, krumpira
Nastavak za rezanje – sitno	Za rezanje krastavaca, mrkvi, cikle, tikvica
Nastavak za sitno ribanje	Za sitno ribanje jabuka, mrkvi, sira
Nastavak za ribanje	Za ribanje krumpira za okruglice i palačinke od krumpira, voća i povrća za salate **Napomena:** Nije prikladno za ribanje mrkvi.

Napomena: Nastavci za usitnjavanje nisu prikladni za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. parmezana ili čokolade.
Nastavci za usitnjavanje prikladni su samo za usitnjavanje vlaknastih namirnica, npr. poriluk, celer ili rabarbara.

Upotreba nosača diska s nastavcima za usitnjavanje

→ *Sl.* **12** - **27**

Napomena: Prije nego obrađene namirnice dosegnu donju stranu nosača diska, završite s obradom i ispraznite spremnik.

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.* **28** - **35**

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.* **36** - **45**

Primjeri primjene

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

Višenamjenski pribor

Ostavite da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa.
→ Sl. **46**

Metlica za snijeg

→ Sl. **47**

Univerzalni sjekač hrane

→ Sl. **48**

Primjeri recepata

Kolačići od krumpira

- 500 g krumpira
- 1 veliko jaje
- 3 žlice brašna
- sol i papar već prema ukusu

Priprema

- Stavite **nastavak za ribanje** u nosač diskova i pripremite višenamjenski pribor za obradu.
- Krumpir oljuštite i naribajte.
- Pomiješajte naribani krumpir, jaje, brašno, sol i papar.
- Ako je smjesa previše tekuća, dodajte još malo brašna.
- Zagrijte ulje u tavi, dodajte veliku žlicu smjese i oblikujte kolačiće. Zapecite ih smeđezlatno s obje stane.

Tijesto za kruh

- 200 g brašna
- 120 ml vode
- 7 g šećera
- 7 g margarina
- 0,5 g kvasca
- 4 g soli

Priprema

- Stavite **kuku za gnječiti** i pripremite višenamjenski pribor za obradu.
- Sve sastojke osim vode stavite u posudu.
- Obradite sastoje uz Turbo brzinu.
- Nakon nekoliko sekundi dodajte vodu kroz otvor za punjenje.
- Sve obradite uz Turbo brzinu.
- Maksimalno vrijeme aktivacije: 45 sekunde
- Istovremeno maksimalno obrađujte jednu količinu.

Medeni kolač s jabukama

Mješavina meda i jabuka
→ Sl. **49**

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.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.
→ Sl. **50**

Bezbednost

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

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom MSM8... / MS8....
- 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.
▶ Nipošto nemojte dodirivati oštre noževe i ivice golim rukama.
▶ Dodatke za usitnjavanje hvatajte samo za ivice.
▶ Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
▶ Sastojke potiskujte isključivo pomoću potiskivača.
▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
▶ Dodatni pribor koristite samo u potpuno sklopljenom stanju.
▶ Višenamenski dodatni pribor nemojte da pogonite bez postavljenog i pričvršćenog pogonskog dodatka.

Izbegavanje materijalne štete

▶ Pogonske elemente nemojte potapati u tečnost ili čistiti pod tekućom vodom ili u mašini za pranje sudova.
▶ Posudu višenamenskog dodatnog pribora nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
▶ Nemojte da ubacujete predmete, npr. varjaču ili nož u posudu ili u otvor za punjenje.
▶ Nemojte previše snažno pritiskati potiskivač.
▶ Nipošto nemojte da koristite nogu za mešanje ili metlicu za mućenje šlaga u posudi višenamenskog dodatnog pribora.
▶ 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. 1

A	Višenamenski dodatni pribor
B	Metlica za mućenje šlaga[1]
C	Univerzalna seckalica[1]
1	Posuda
2	Univerzalni nož
3	Pogonski dodatak za višenamenski dodatni pribor
4	Potiskivač
5	Metlice za mešenje[1]
6	Disk-nosač za dodatke za usitnjavanje
7	Dodatak za grubo rezanje[1]
8	Dodatak za fino rezanje[1]
9	Dodatak za grubo rendanje[1]

[1] U zavisnosti od modela

10	Dodatak za fino rendanje[1]
11	Pogonski dodatak za metlicu za mućenje šlaga
12	Posuda
13	Univerzalni nož
14	Nož za drobljenje leda[1]
15	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
16	Poklopac[1]

[1] U zavisnosti od modela

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

Višenamenski dodatni pribor

Višenamenski dodatni pribor je namenjen za mućenje, rezanje i rendanje namirnica.

Napomene

- Čvrste sastojke poput npr. hrskavice, kosti, tetive ili jezgra koštunjavog voća odstranite iz namirnica pre obrađivanja.
- Višenamenski dodatni pribor nije pogodan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kafe, muskatnih oraščića, rotkvica ili zamrznutih namirnica.

Simboli

Simbol	Opis
	Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
	Nije pogodno za mašinu za pranje sudova.
	Nemojte uranjati u tečnosti niti držati pod mlazom tekuće vode.
▼	Oznaka na pogonskom dodatku. Da biste postavili na posudu, usmerite oznaku prema jednoj od tački pričvršćivanja.

Preporučene brzine

4-8	dodaci za rezanje
8-12	dodaci za grubo i fino rendanje
Ⓣ	Univerzalni nož/metlice za mešenje

Univerzalni nož/metlice za mešenje

Univerzalni nož je pogodan za usitnjavanje namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, crnog luka, belog luka, voća, povrća, bilja, orašastog voća ili badema. Metlice za mešenje su pogodne za mešenje manjih količina testa.

Upotreba univerzalnog noža ili metlice za mešenje

→ *Sl.* **2** - **11**

Napomena: Ako je otežano postavljanje pogonskog dodatka, malo okrenite trokrilnu spojnicu na donjoj strani dodatka i zatim pokušajte ponovo.

Disk-nosač sa dodacima za usitnjavanje

Disk-nosač sa dodacima za usitnjavanje je pogodan za rezanje i grubo i fino rendanje namirnica, npr. voća, povrća i sira.

Pregled dodataka za usitnjavanje

Dodatak za grubo rezanje	Za rezanje krastavca, šargarepa, krompira
Dodatak za fino rezanje	Za rezanje krastavca, šargarepa, krompira, cvekle, tikvice
Dodatak za grubo rendanje	Za rendanje jabuke, šargarepe, sira
Dodatak za fino rendanje	Za rendanje krompira za krompir palačinke i pljeskavice od krompira; voća i povrća za salatu **Napomena:** Nije dozvoljeno za rendanje šargarepe.

Napomena: Dodaci za usitnjavanje nisu pogodni za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. parmezan ili čokolada.
Dodaci za usitnjavanje su samo donekle pogodni za usitnjavanje vlaknastih namirnica, npr. praziluk, celer ili rabarbara.

Upotreba disk-nosača sa dodacima za usitnjavanje

→ *Sl.* **12** - **27**

Napomena: Završite postupak obrade i ispraznite posudu pre nego što obrađene namirnice dostignu donju ivicu disk-nosača.

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.* **28** - **35**

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.* **36** - **45**

Primeri primene

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

Višenamenski dodatni pribor
Uređaj ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog ciklusa rada.
→ Sl. **46**

Metlica za mućenje šlaga
→ Sl. **47**

Univerzalna seckalica
→ Sl. **48**

Primeri recepata

Palačinke od krompira

- 500 g krompira
- 1 veliko jaje
- 3 supene kašike brašna
- So, biber po ukusu

Priprema

- Umetnite **dodatak za fino rendanje** u disk-nosač i pripremite višenamenski dodatni pribor za obradu.
- Ogulite krompir i izrendajte ga.
- Pomešajte rendani krompir, jaje, brašno, so i biber.
- Ako je masa previše tečna, dodajte još malo brašna.
- Zagrejte ulje u tiganju, sipajte po veću kašiku mase i oblikujte palačinke. Ispecite sa svih strana tako da porumeni.

Testo za hleb

- 200 g brašna
- 120 ml vode
- 7 g šećera
- 7 g margarina
- 0,5 g kvasca
- 4 g soli

Priprema

- Umetnite **metlice za mešenje** u disk-nosač i pripremite višenamenski dodatni pribor za obradu.
- Sipajte sve sastojke, osim vode, u posudu.
- Izmešajte sastojke na „Turbo“ brzini.

- Nakon nekoliko sekundi dodajte vodu kroz otvor za dopunjavanje.
- Sve to obradite na „Turbo“ brzini.
- Maksimalno vreme uključivanja: 45 sekunde
- Istovremeno mešajte najviše jednostruku količinu.

Medeni kolačići sa jabukama

Mešavina od meda i jabuka
→ Sl. **49**

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 spravljenu **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.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.
→ Sl. **50**

Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со рачен миксер MSM8... / MS8....
- 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.
▶ Никогаш не допирајте го острото сечило и рабовите со голи раце.
▶ Фаќајте ги вметоците за ситнење само по рабовите.
▶ Не посегајте низ отворот за полнење.
▶ Користете го само цилиндарот (затнувалката) за да ги притискате состојките надолу.
▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
▶ Користете ги додатоците само кога се целосно склопени.
▶ Никогаш не користете го мултифункционалниот додаток без поставен и цврсто завртен додаток за брзини.

Избегнување материјални штети

▶ Никогаш не ги потопувајте додатоците за брзина во течности и никогаш не ги ставајте под млаз вода или во машина за миење садови.
▶ Никогаш не го користете садот повеќефункционалниот прибор во микробранова печка или рерна.
▶ Не ставајте предмети во садот или отворот за полнење, на пр. дрвена лажица, нож.
▶ Не притискајте премногу со цилиндарот (затнувалката).
▶ Никогаш не користете ги мешалката ниту маталката во садот на повеќефункционалниот прибор.
▶ 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	Мултифункционален додаток
B	Маталка[1]
C	Универзална сецкалка[1]
1	Сад
2	Универзален нож
3	Додаток за брзини за мултифункционални додатоци
4	Затка
5	Кукаста маталка за тесто[1]

[1] Во зависност од моделот

6	Носечки диск за вметоци за сецкање
7	Вметок за сецкање – крупно[1]
8	Вметок за сецкање – ситно[1]
9	Вметок за ренде[1]
10	Вметок за ренде[1]
11	Додаток за брзини за маталката
12	Сад
13	Универзално сечило
14	Нож за кршење мраз[1]
15	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
16	Поклопец[1]

[1] Во зависност од моделот

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

Мултифункционален додаток

Мултифункционалниот додаток е наменет за месење, сецкање и рендање храна.

Забелешки

- Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскавица, коски, жили или семки од коскено овошје.
- Мултифункционалниот додаток не е погоден за сецкање на многу тврда храна, на пр. зрна од кафе, морски оревчиња, ротквици или замрзната храна.

Симболи

Симбол	Опис
	Не посегајте низ отворот за полнење.
	Не е наменето за миење во машина за миење садови.
	Не потопувајте во течности или не држете под вода што тече.
▼	Маркација на додатокот за брзини. За да го поставите на садот, порамнете ја маркацијата на точката за прицврстување.

Препораки за брзина

4-8	Вметок за сечење
8-12	Вметок за рендање
Ⓣ	Универзален нож/куки за месење

Универзален нож/куки за месење

Универзалниот нож е погоден за сецкање храна како на пр. месо, тврдо сирење, кромид, лук, овошје, зеленчук, билки, лешници или бадеми. Куките за месење се наменети за месење мали количини тесто.

Употреба на универзален нож или куки за месење

→ *Сл.* **2** - **11**

Забелешка: Ако тешко се поставува додатокот за брзини, завртете ја трокрилната спојка на долната страна на уредот и пробајте повторно.

Носечки диск со вметоци за ситнење

Носечкиот диск со вметоци за ситнење е наменет за сечење и рендање храна, на пример, овошје, зеленчук, кашкавал.

Преглед на вметоците за ситнење

Вметок за ситнење – крупно	За ситнење краставици, моркови и компири
Вметок за ситнење – ситно	За ситнење краставици, моркови, цвекло, тиквички
Вметок за ренде	За рендање јаболки, моркови и кашкавал

Вметок за ренде	За рендање компири за кнедли и палачинки од компир; овошје и зеленчук за салати **Забелешка:** Не е дозволено рендање моркови.

Забелешка: Вметоците за ситнење не се наменети за ситнење многу тврда храна, на пример, пармезан или чоколадо. Вметоците за ситнење се само делумно наменети за ситнење храна со влакна, на пример, праз, целер или рабарбара.

Употреба на носечкиот диск со вметоци за ситнење

→ *Сл.* **12** - **27**

Забелешка: Пред обработената храна да стигне до долната страна на носечкиот диск, престанете со обработка и испразнете го садот.

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.* **28** - **35**

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. 'рскавица, 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.* **36** - **45**

Примери за употреба

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

Мултифункционален додаток

По секој циклус на работа, оставете апаратот да се излади на собна температура.

→ Сл. **46**

Маталка

→ Сл. **47**

Универзална сецкалка

→ Сл. **48**

Рецепти за пример

Колачиња од компир

- 500 g компири
- 1 големо јајце
- 3 лажици брашно
- Сол и бибер по вкус

Подготовка

- Вметнете го **вметокот за рендање** во носечкиот диск и подгответе го мултифункционалниот додаток за обработка.
- Излупете ги и изрендајте ги компирите.
- Измешајте ги заедно изренданите компири, јајцето, брашното, солта и биберот.
- Ако мешавината е премногу течна, додајте уште малку брашно.
- Загрејте го маслото во тавче, додајте голема лажица од мешавината и оформете ја во колаче. Печете додека не добие златна кафена боја од двете страни.

Тесто за леб

- 200 г брашно
- 120 мл вода
- 7 г шеќер
- 7 г маргарин
- 0,5 г квасец
- 4 г сол

Подготовка

- Вметнете ги **куките за месење** и подгответе го мултифункционалниот додаток за обработка.
- Ставете ги сите состојки освен водата во сад.
- Мешајте ги состојките со турбо брзина.
- По неколку секунди, додајте ја водата низ отворот за полнење.
- Обработете сѐ со турбо брзина.
- Максимум: 45 Секунди
- Обработувајте истовремено максимум 1-кратна количина.

Колач од мед со јаболка

Мешавина од мед и јаболка
→ Сл. **49**

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

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.

Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.
→ Сл. **50**

Siguria

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

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me një mikser dore MSM8... / MS8....
- 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.
▶ Mos i prekni kurrë thikat dhe tehet e mprehta me duar të zhveshura.
▶ Prekini modulet copëtuese vetën nga anët.
▶ Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
▶ Përdorni vetëm cilindra për shtyrjen e përbërësve.
▶ 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.
▶ Mos e vini kurrë në punë aksesorin shumëfunksional pa vendosur dhe fiksuar grupin mekanik.

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 përdorni kurrë enën e aksesorit shumëfunksional në mikrovalë apo në furrë.
▶ Mos vendosni sende në enë apo në hinkën mbushëse, p.sh. lugë gatimi, thikë.
▶ Mos ushtroni shumë trysni mbi cilindrin e ngjeshjes.
▶ Mos e përdorni kurrë bazamentin e mikserit në enën e aksesorit shumëfunksional.
▶ 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	Aksesorët shumëfunksionalë
B	Rrahësja[1]
C	Copëtuesi universal[1]
1	Mbajtësja
2	Thika universale
3	Grupi mekanik për aksesorin shumëfunksional
4	Cilindri i ngjeshjes
5	Çengeli i ngjeshjes[1]
6	Disku mbajtës për modulet e copëtimit
7	Moduli i prerëses – trashë[1]
8	Moduli i prerëses – hollë[1]
9	Moduli i rendes[1]

[1] Sipas modelit

10	Moduli i grirëses[1]
11	Aksesori i ingranazhit për rrahësen
12	Mbajtësja
13	Thika universale
14	Thika akullthërrmuese[1]
15	Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal
16	Kapaku[1]

[1] Sipas modelit

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

Aksesorët shumëfunksionalë

Aksesori shumëfunksional është i përshtatshëm për trazim, prerje dhe grirje ushqimi.

Shënime

- Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kockat, dejet ose farat e forta të frutave.
- Aksesori shumëfunksional nuk është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. kokrrat e kafesë, arrëmyshku, rrepkat apo ushqimet e ngrira.

Simbolet

Simboli	Përshkrimi
	Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
	I papërshtatshëm për enëlarëse.
	Mos e zhytni në lëngje as mos e mbani nën ujë të rrjedhshëm.
▼	Shënimi në grupin mekanik. Për ta vendosur në enë, drejtojeni shënimin me një pikë montimi.

Këshilla për shpejtësinë

4-8	Modulet e prerjes
8-12	Moduli i rendes dhe i grirëses
Ⓣ	Thika universale/ Brumëtrazuesja

Thika universale/Brumëtrazuesja

Thika universale është e përshtatshme për copëtimin e ushqimeve, si p.sh. mishit, djathit të fortë, qepëve, hudhrave, frutave, perimeve, barishteve, arrave, bajameve. Brumëtrazuesja është e përshtatshme për trazimin e sasive të vogla të brumit.

Përdorimi i thikës universale ose i brumëtrazueses

→ *Fig.* **2** - **11**

Shënim Nëse grupi mekanik është disi i ngadaltë, rrotullojeni lehtë grupin me tri krahë poshtë grupit dhe provoni sërish.

Disku mbajtës me modulet copëtuese

Disku mbajtës me modulet copëtuese është i përshtatshëm për prerjen, copëtimin dhe grirjen e ushqimit, si p.sh. të frutave, perimeve dhe djathrave.

Përmbledhje e moduleve copëtuese

Moduli i prerëses – trashë	Për prerjen e kastravecëve, karotave, patateve
Moduli i prerëses – hollë	Për prerjen e kastravecëve, karotave, rrepkave, kungulleshkave
Moduli i rendes	Për grirjen e mollëve, karotave, djathrave
Moduli i grirëses	Për grirjen e patateve për qofte dhe petulla me patate; fruta dhe perime për sallata **Shënim** Nuk lejohet për grirjen e karotave.

Shënim Modulet copëtuese nuk janë të përshtatshme për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. parmixhanos apo çokollatës.
Modulet copëtuese janë të përshtatshme vetëm për copëtimin e ushqimeve me fije, p.sh. prasit, selinosë apo ravenit.

Përdorni diskun mbajtës me modulet copëtuese

→ *Fig.* **12** - **27**

Shënim Përpara se ushqimi i procesuar të mbërrijë në fund të diskut mbajtës, përfundojeni procesimin dhe zbrazeni enën.

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.* **28** - **35**

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, arrëmyshk, rrepa apo artikuj të ngrirë.
- Procesojini kubikët e akullit vetëm me thikën akullthërrmuese.

Përdorimi i copëtuesit universal

→ *Fig.* **36** - **45**

Shembuj përdorimi

Kushtojuni vëmendje sasive maksimale dhe kohëve të procesimit në tabela.

Aksesorët shumëfunksionalë

Lëreni pajisjen të ftohet në temperaturë ambienti pas çdo cikli pune.

→ Fig. **46**

Rrahësja

→ Fig. **47**

Copëtuesi universal

→ Fig. **48**

Shembuj recetash

Biskota me patate

- 500 g patate
- 1 vezë e madhe
- 3 lugë gjelle miell
- Kripë, piper sipas dëshirës

Përgatitja

- Futeni **modulin e grirëses** në diskun mbajtës dhe përgatitni aksesorin shumëfunksional për procesim.
- Qëroni dhe grini patatet.
- Përzieni patatet e grira, vezën, miellin, kripën dhe piperin.
- Nëse përzierja është shumë e lëngët, shtoni pak miell.
- Ngrohni vajin në tigan, vendosni në secilin një lugë të përzierjes dhe krijojini në formë biskotash. Skuqini nga të dy anët derisa të marrin ngjyrën e pjekjes.

Brumë buke

- 200 g miell
- 120 ml ujë
- 7 g sheqer
- 7 g margarinë
- 0,5 g maja
- 4 g kripë

Përgatitja

- Pastaj futni **brumëtrazuesen** dhe përgatisni aksesorin shumëfunksional për procesim.
- Shtoni në enë të gjithë përbërësit përveç ujit.
- Përziejini përbërësit me shpejtësi turbo.
- Pas pak sekondave shtoni ujë përmes vrimës së rimbushjes.
- Procesoni gjithçka me shpejtësi turbo.
- Koha maksimale e ndezjes: 45 sekonda
- Procesojeni sasinë njëherësh dhe maksimumi 1 herë.

Kek mjalti me mollë

Përzierje mjalti dhe molle
→ Fig. **49**

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.
- 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. **50**

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

8001236076 (010906)
sl, hr, sr, mk, sq

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/bosch-stapni-mikser-ms8cm6190-akcija-cena/