tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BOSCH štapni mikser MS8CM61X1

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-ms8cm61x1-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	16
[hr]	Korisnički priručnik	Pribor	20
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Pribor	24
[mk]	Прирачник	Додатоци	28
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesori	33

https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001234012



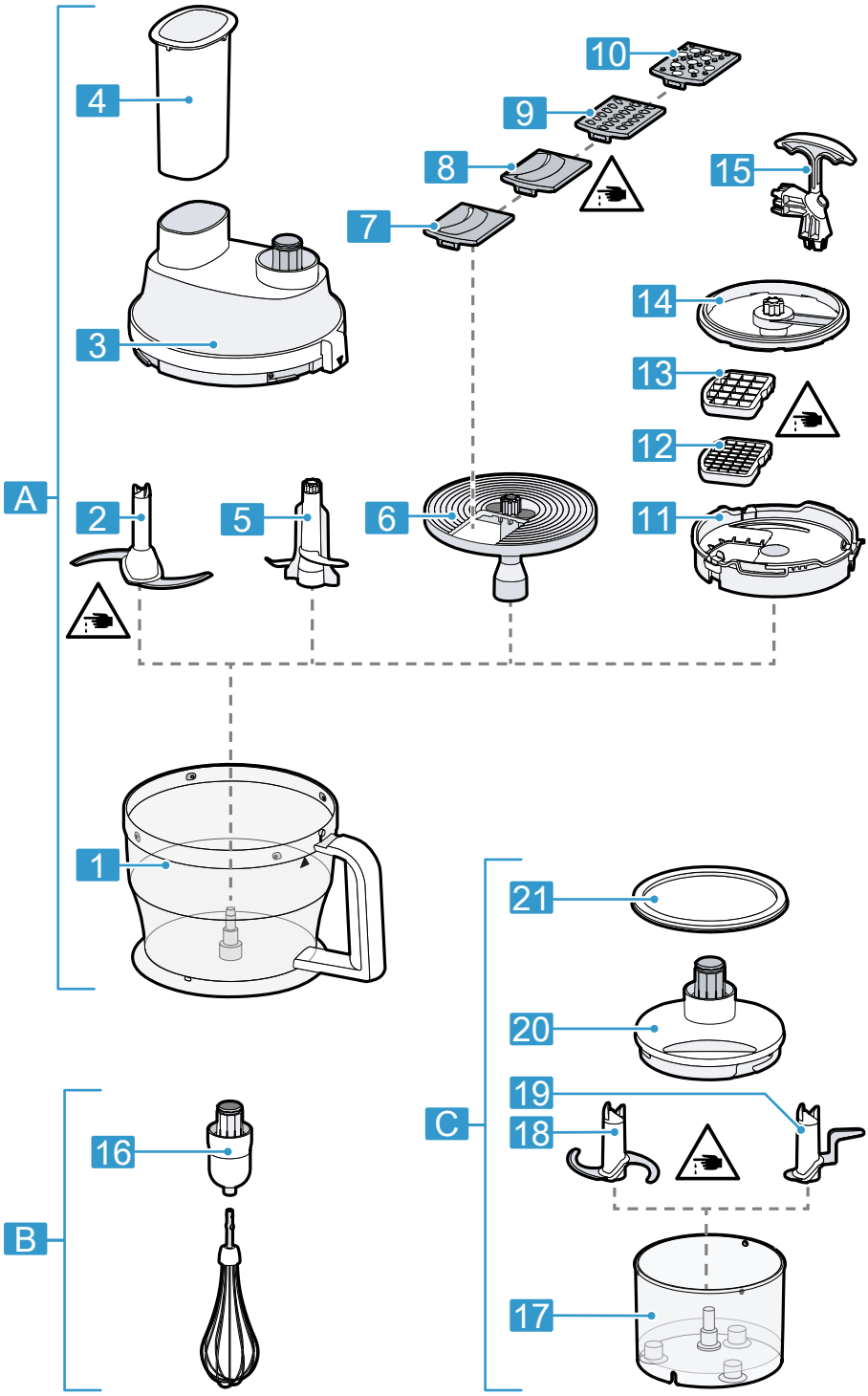
[sl] Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.

[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.

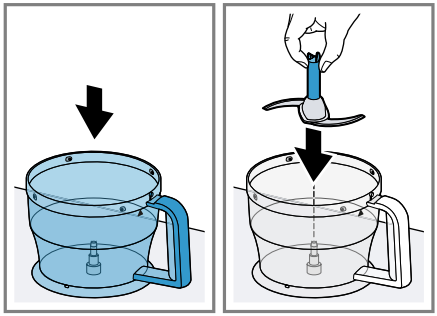
[sr] Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.

[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.

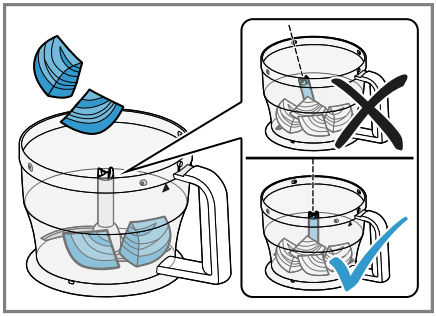
[sq] Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.



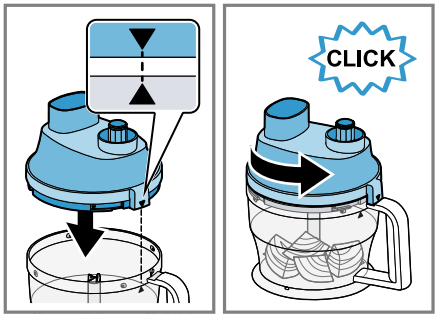
1



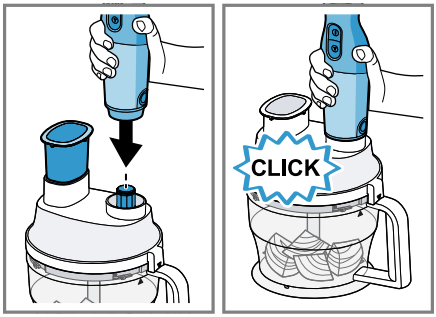
2



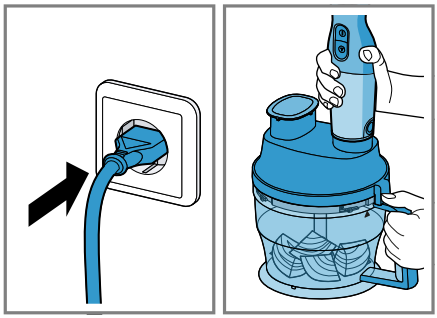
3



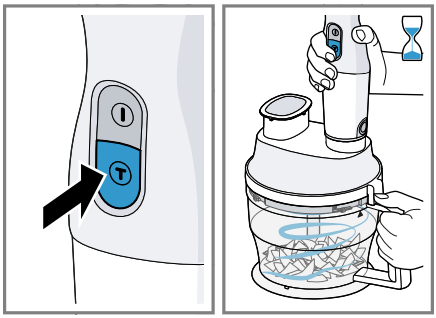
4



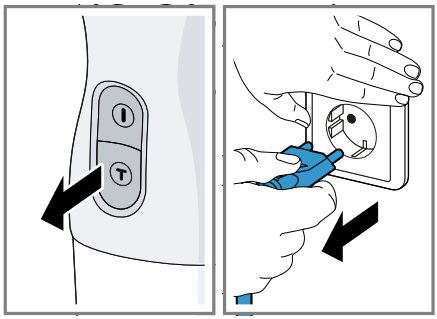
5



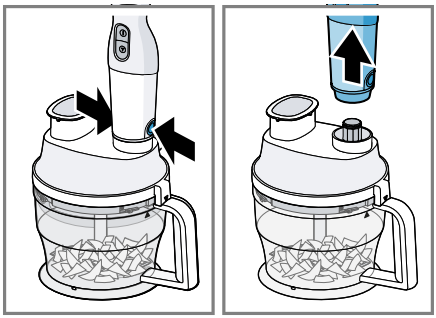
6



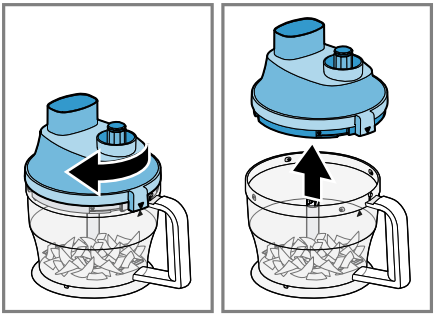
7



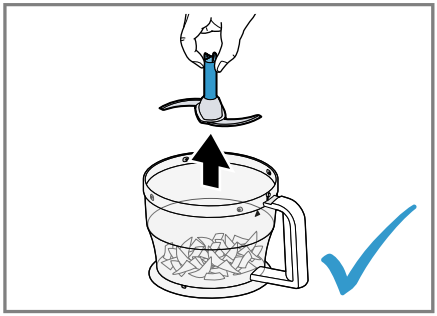
8



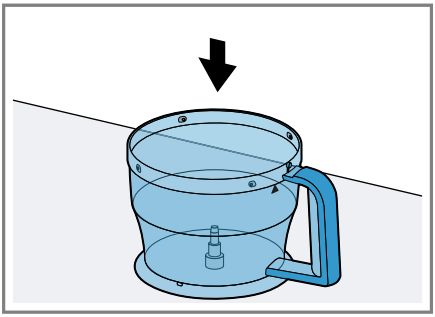
9



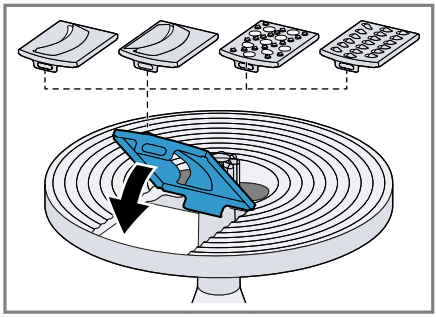
10



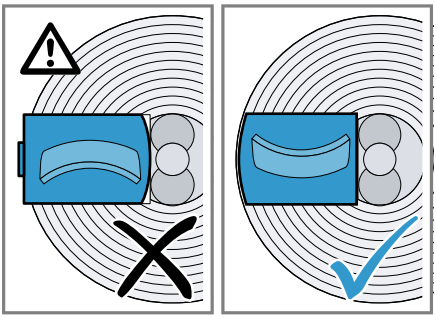
11



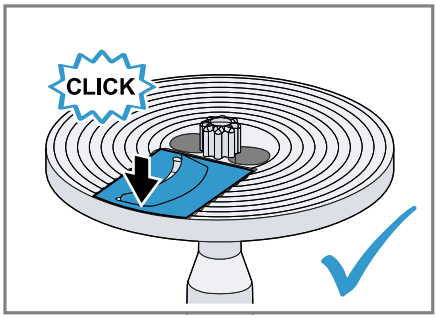
12



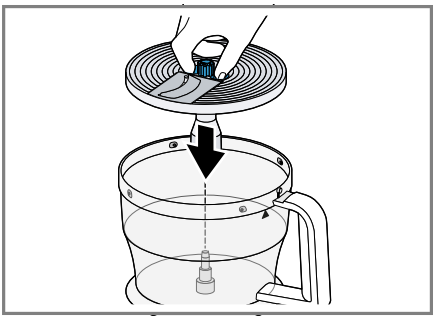
13



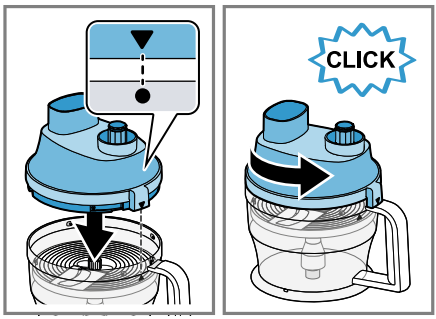
14



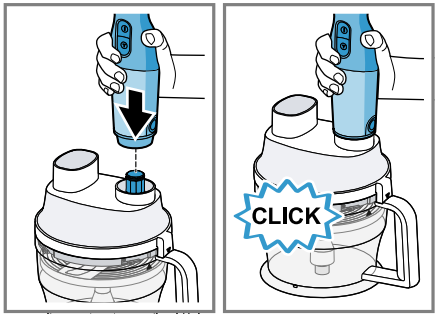
15



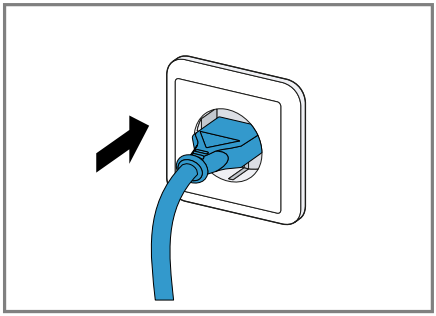
16



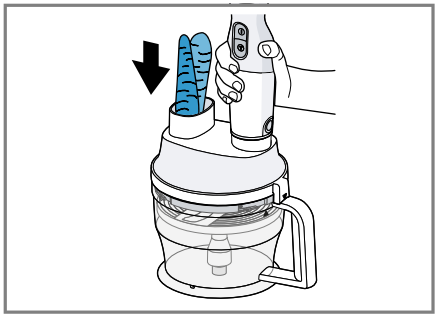
17



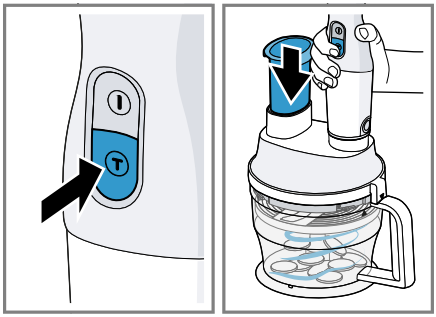
18



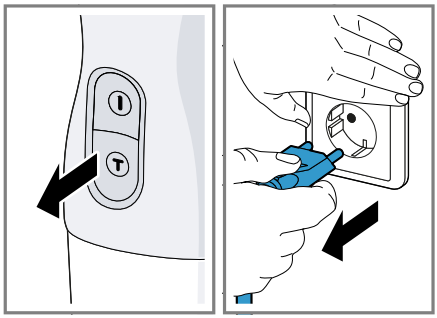
19



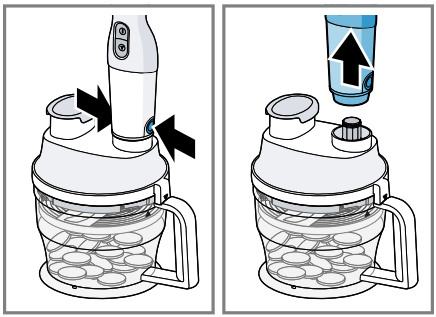
20



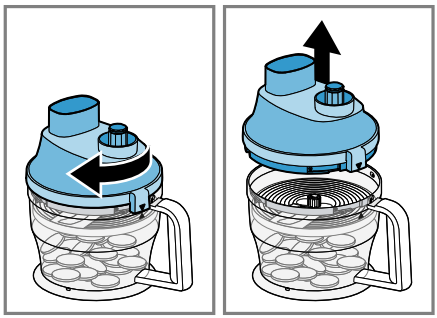
21



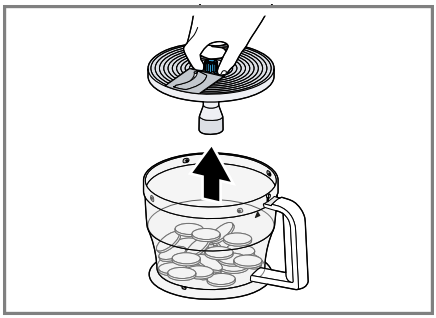
22



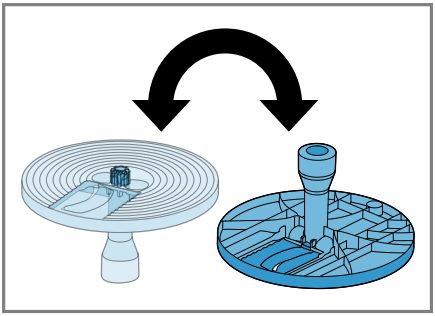
23



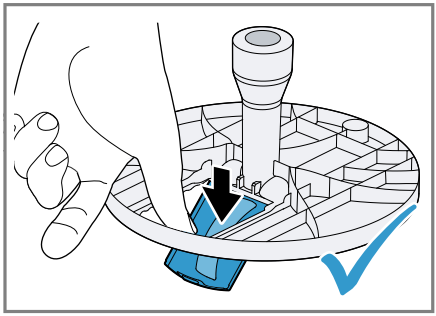
24



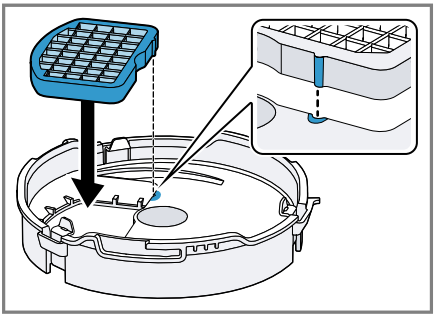
25



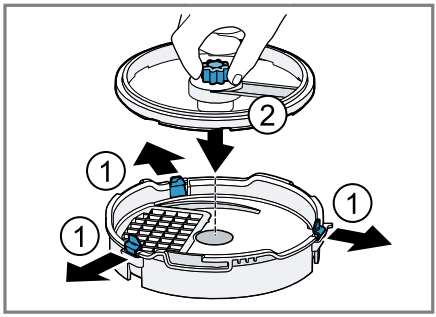
26



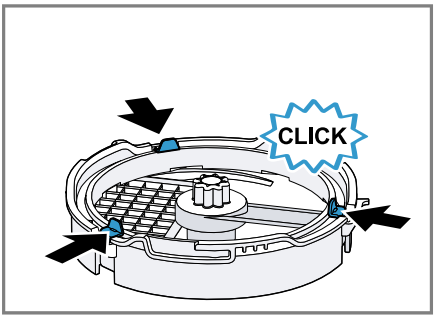
27



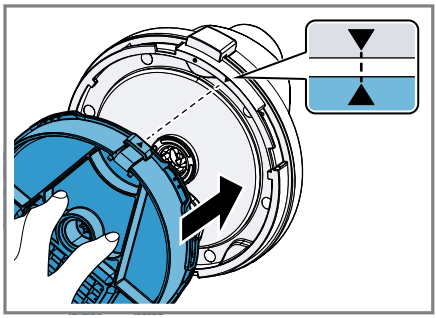
28



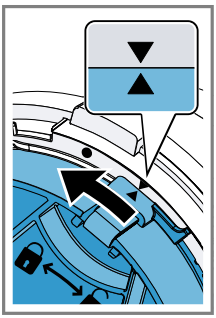
29

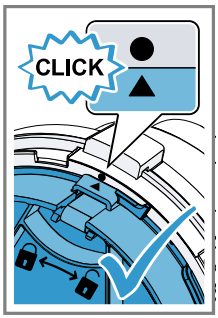


30

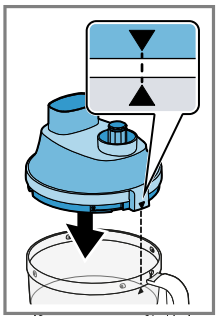


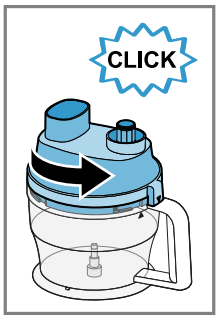
31



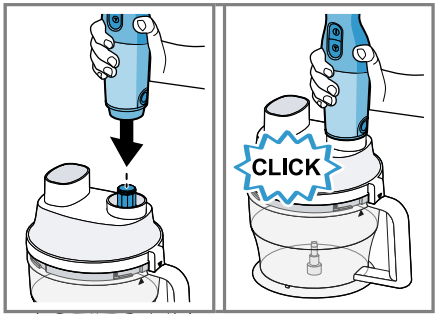


32

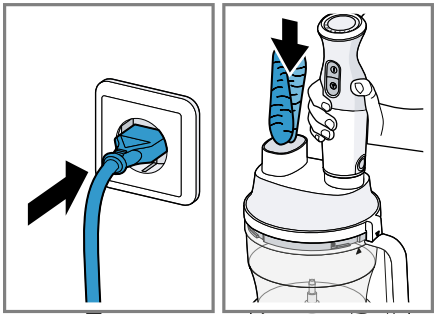




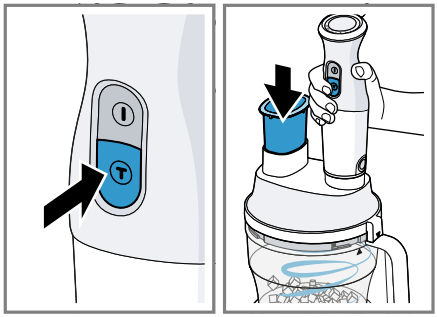
33



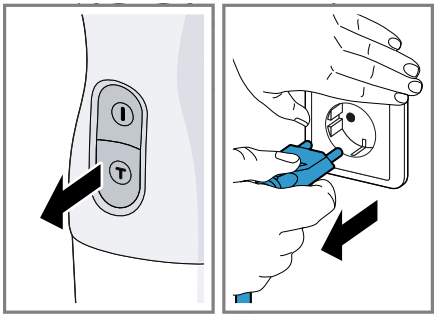
34



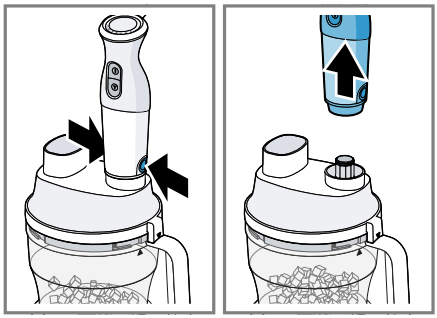
35



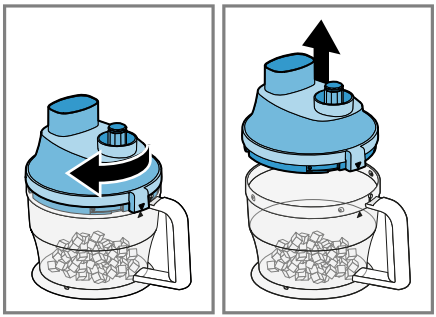
36



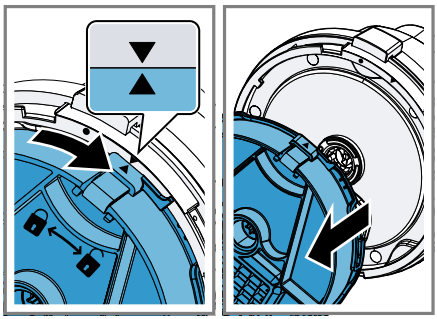
37



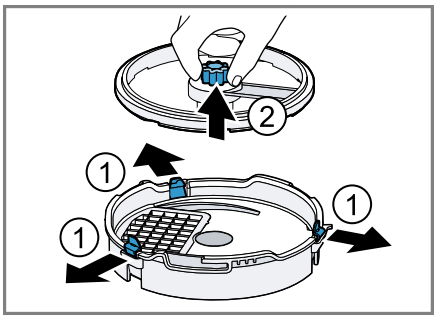
38



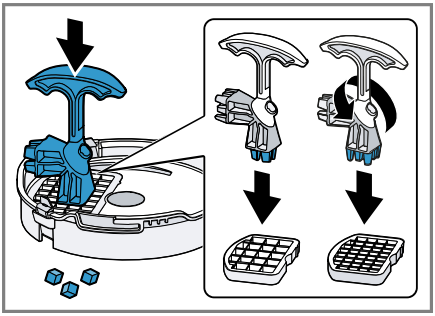
39



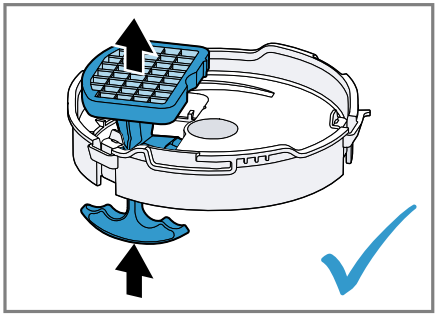
40



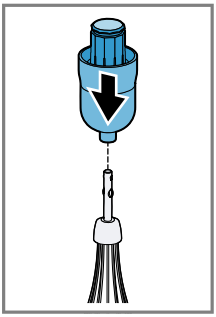
41

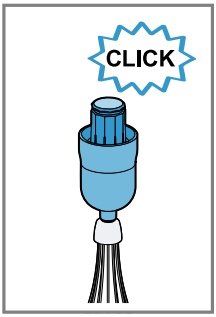


42

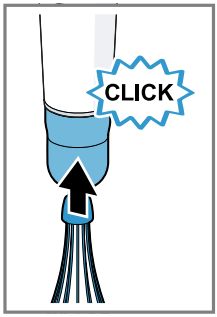


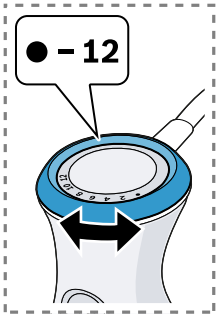
43



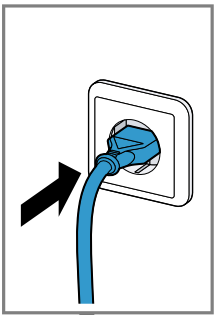


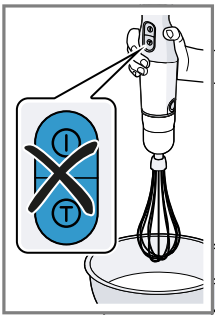
44



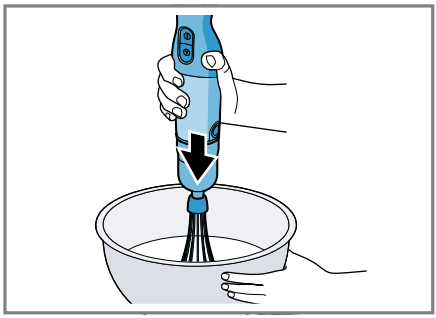


45

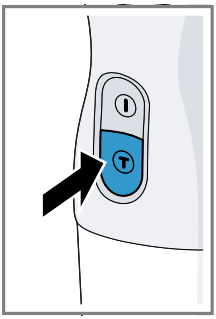


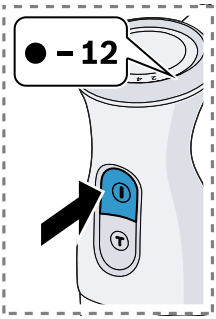


46

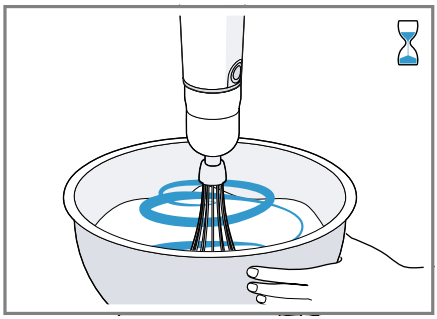


47

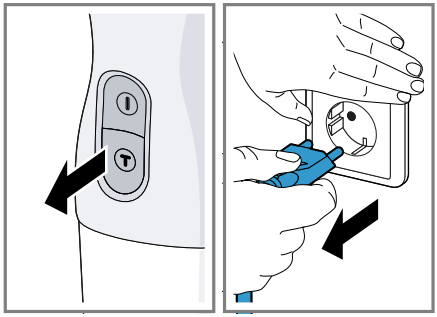




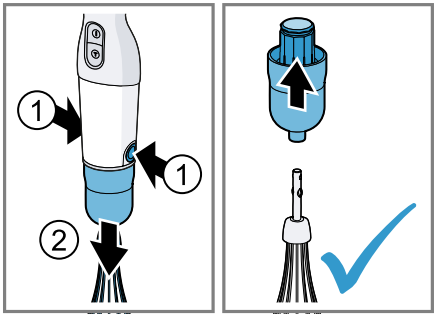
48



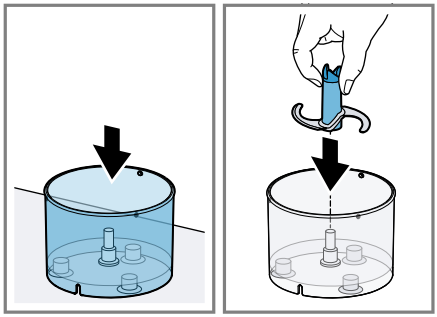
49



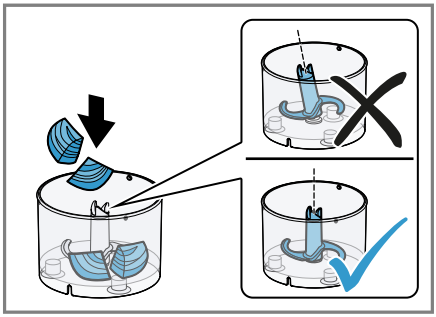
50



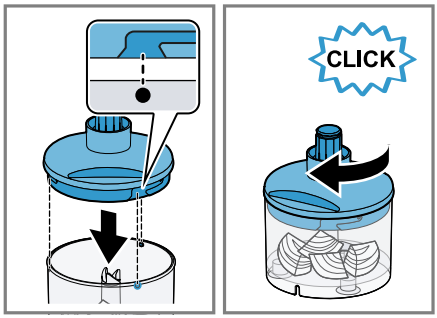
51



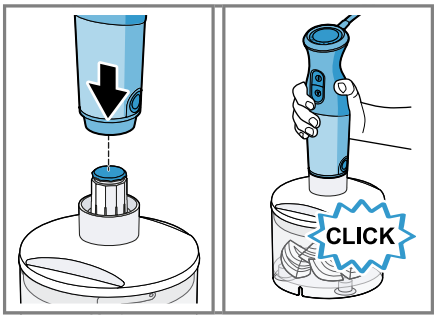
52



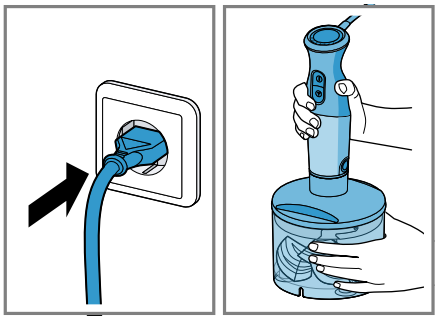
53



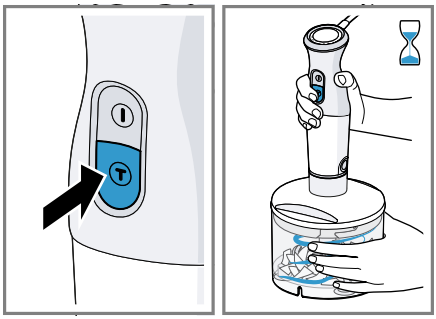
54



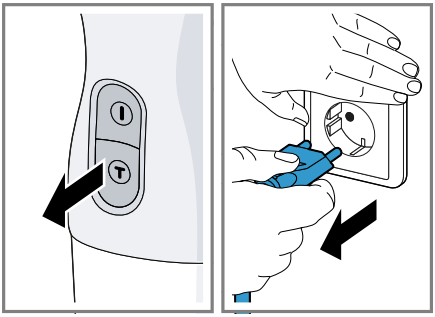
55



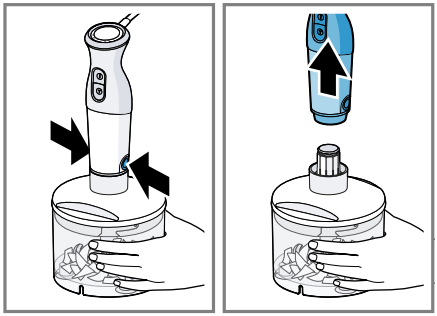
56



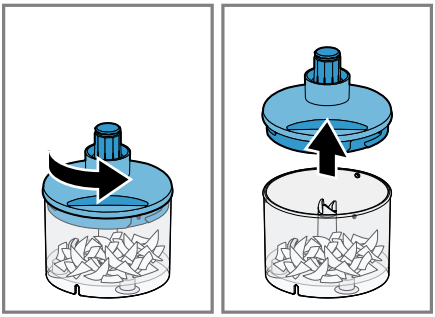
57



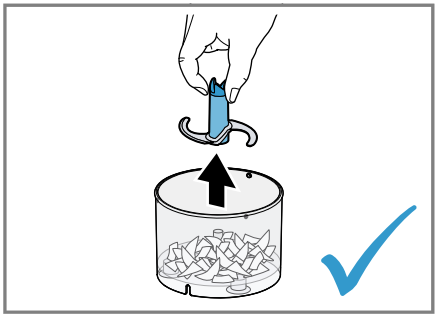
58



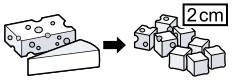
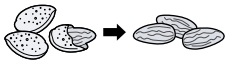
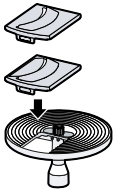
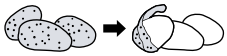
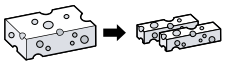
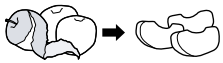
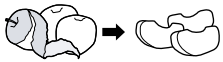
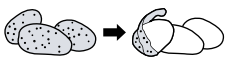
59

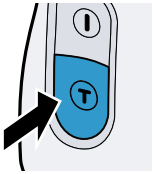


60



61

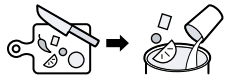
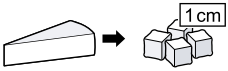
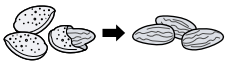
		MAX	00:00
		500 g	30 s
		250 g	30-70 s
		350 g	(5-10) x 2 s
		20 g	(4-7) x 2 s
		20 x 	(3-8) x 1 s
		500 g	(6-15) x 4 s
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-

			MAX	
			500 g	
			500 g	
			500 g	
			500 g	

63

			MIN-MAX	00:00
	4-8 °C		100-300 g	20-180 s
	21-25 °C		1-3 x ◯	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

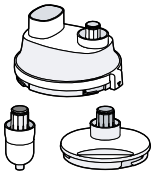
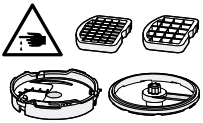
64

			MIN-MAX	00:00
	 1 cm		50-100 g	10-20 s
	 1 cm		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

65

	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

66

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

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 ali mreže za rezanje 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	osnovni nosilec
12	Mreža za rezanje, drobne kocke (9 mm)[1]
13	Mreža za rezanje, velike kocke (13 mm)*[1]
14	Kolut z rezili
15	Čistilnik mreže za rezanje
16	Pogonski vložek za metlico za stepanje
17	Posoda
18	Univerzalni nož
19	Nož za drobljenje ledu[1]
20	Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik
21	Pokrov[1]

[1] Odvisno od modela

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

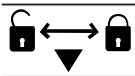
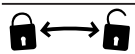
Večfunkcijski pribor

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.
	Pogonski vložek namestite na posodo in ga zaklenite.
	Vstavite osnovni nosilec na pogonski vložek in ga zaklenite.

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, buč
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: 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.

Rezalnik kock

Rezalnik kock je primeren za rezanje živil v obliki kock, npr. za solate, juhe in sladice:
- Zelenjava, npr. korenje, krompir, kumare, paradižnik, paprika, čebula, rdeča pesa
- Sadje, npr. banane, jabolka, hruške, jagode, melone, kivi
- Jajca
- Sir, npr. gavda, ementalec
- Mehke klobase, npr. mortadela

Opombe
- Ne obdelujte zelo mehkega ali zelo trdega sira, npr. mocarele, fete, parmezana.
- Ne obdelujte prezrelega sadja ali zelenjave, saj lahko izteka sok.
- Kuhana živila pred rezanjem postavite v hladilnik, da se ohladijo.

Priporočilo za optimalne rezultate:
- Mehkejša živila obdelajte z veliko mrežo za rezanje, npr. jagode, kuhan krompir, jajca.

Uporaba rezalnika kock

→ *Sl.* 28 - 43

Opomba: Preden obdelana živila dosežejo spodnjo stran rezalnika kock, 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.* 44 - 51

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.* 52 - 61

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. 62
→ Sl. 63

Metlica za stepanje

→ Sl. 64

Univerzalni sekljalnik

→ Sl. 65

Primeri receptov

Krušno testo
- 250 g moke
- 140 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: 1,5 minute
- Hkrati obdelujte največ 1-kratno količino.

Solata »Stolichny«
(za 2 osebi)
- 150 g mortadele
- 3 kuhani krompirji
- 2 vloženi ali marinirani kumari
- 1 kuhan korenček
- 75 g graha, drobnega
- Sol in poper

Preliv
- 1/4 lončka kisle smetane
- 1/4 kozarca majoneze

Priprava
- Vstavite **rezalnik kock** in pripravite večfunkcijski pribor za obdelavo.
- Skuhan, ohlajen krompir, korenček, mortadelo in kumare narežite na kocke pri turbo hitrosti.
- Vse razrezane sestavine stresite v posodo za solato in primešajte grah.
- Po okusu začinite s soljo in poprom.
- Postrezite s kislo smetano in majonezo.

Medeni kolač z jabolki

Mešanica medu in jabolk
→ Sl. **66**

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. **67**

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 ili rešetke za rezanje 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	Osnovni nosač

[1] Ovisno o modelu

12	Rešetka za rezanje – mala (9 mm)[1]
13	Rešetka za rezanje – velika (13 mm)[1]
14	Disk s noževima
15	Čistač rešetki za rezanje
16	Pogonski nastavak za metlicu za snijeg
17	Spremnik
18	Univerzalni nož
19	Ice-Crush nož[1]
20	Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane
21	Poklopac[1]

[1] Ovisno o modelu

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

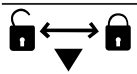
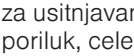
Višenamjenski pribor

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.
	Stavite i uklopite pogonski nastavak na spremnik.
	Stavite i uklopite osnovni nosač na pogonski nastavak.

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: 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.

Nastavak za rezanje na kockice

Nastavak za rezanje na kockice prikladan je za rezanje namirnica na kockice, npr. za salate, juhe i deserte:

- povrće, npr. mrkve, krumpiri, krastavci, rajčice, paprika, luk, cikla
- voće, npr. banane, jabuke, kruške, jagode, dinje, kivi
- jaja
- sir, npr. gauda, ementaler
- meka mesna kobasica, npr. mortadela

Napomene

- Nemojte obrađivati jako mekane ili jako tvrde sireve, npr. mozarella, feta, parmezan.
- Nemojte obrađivati zrelo voće i povrće jer onda može puštati sokove.
- Prije rezanja pustite da se kuhane namirnice ohlade u hladnjaku prije.

Preporuka za optimalne rezultate:

- Mekanije namirnice obrađujte pomoću velike rešetke za rezanje, npr. jagode, kuhani krumpir, jaja.

Upotreba nastavka za rezanje na kockice

→ *Sl.* **28** - **43**

Napomena: Prije nego obrađene namirnice dosegnu donju stranu nastavka za rezanje na kockice, 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.* **44** - **51**

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.* **52** - **61**

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. **62**

→ Sl. **63**

Metlica za snijeg

→ Sl. **64**

Univerzalni sjekač hrane

→ Sl. **65**

Primjeri recepata

Tijesto za kruh

- 250 g brašna
- 140 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: 1,5 minute
- Istovremeno maksimalno obrađujte jednu količinu.

Salata „Stolichny“
(za 2 osobe)
- 150 g mortadele
- 3 kuhana krumpira
- 2 kisela krastavca ili marinirana krastavca
- 1 kuhana mrkva
- 75 g sitnog graška
- sol i papar

Dresing
- 1/4 šalice kiselog vrhnja
- 1/4 staklenke majoneze

Priprema
- Stavite **nastavak za rezanje na kockice** i pripremite višenamjenski pribor za obradu.
- Kuhani, ali već ohlađeni krumpir, mrkvu, mortadelu i krastavce razrežite na kockice uz Turbo brzinu.
- Sve sastojke u kockicama pomiješajte u zdjeli s graškom.
- Začinite solju i paprom već prema okusu.
- Dekorirajte s kiselim vrhnjem i majonezom.

Medeni kolač s jabukama

Mješavina meda i jabuka
→ Sl. 66

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. 67

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 i rešetke za sečenje 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	Osnovni nosač
12	Rešetka za sečenje – mala (9 mm)[1]
13	Rešetka za sečenje – velika (13 mm)[1]
14	Ploča sa noževima
15	Čistač rešetke za sečenje
16	Pogonski dodatak za metlicu za mućenje šlaga
17	Posuda
18	Univerzalni nož
19	Nož za drobljenje leda[1]
20	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
21	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.

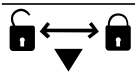
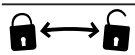
Višenamenski dodatni pribor

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.
	Postavite pogonski dodatak na posudu i fiksirajte.
	Umetnite osnovni nosač u pogonski dodatak i fiksirajte.

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: 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.

Dodatak za rezanje na kockice

Dodatak za rezanje na kockice je pogodan za rezanje namirnica na kockice, npr. za salate, supe i deserte:
- Povrće, npr. šargarepa, krompir, krastavac, paradajz, paprika, crni luk, cvekla
- Voće, npr. banana, jabuka, kruška, jagoda, dinja, kivi
- Jaja
- Sir, npr. gauda, ementaler
- Meka kobasica, npr. mortadela

Napomene
- Nemojte da obrađujete jako mekane ili jako tvrde sireve, npr. mocarelu, feta sir ili parmezan.
- Nemojte da obrađujete prezrelo voće i povrće, jer će iscuriti sok iz njega.
- Kuvane namirnice pre rezanja ohladite u frižideru.

Preporuka za optimalne rezultate:
- Mekane namirnice obradite velikom rešetkom za sečenje, npr. jagode, kuvani krompir ili jaja.

Upotreba dodatka za rezanje na kockice

→ *Sl.* **28** - **43**

Napomena: Završite postupak obrade i ispraznite posudu pre nego što obrađene namirnice dostignu donju ivicu dodatka za rezanje na kockice.

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.* **44** - **51**

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.* **52** - **61**

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. **62**
→ Sl. **63**

Metlica za mućenje šlaga
→ Sl. **64**

Univerzalna seckalica
→ Sl. 65

Primeri recepata

Testo za hleb
- 250 g brašna
- 140 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: 1,5 minuti
- Istovremeno mešajte najviše jednostruku količinu.

Salata „Stolichny“
(za 2 osobe)
- 150 g mortadele
- 3 kuvana krompira
- 2 kisela ili marinirana krastavčića
- 1 kuvana šargarepa
- 75 g sitnog graška
- So i biber

Preliv
- 1/4 čaše kisele pavlake
- 1/4 teglice majoneza

Priprema
- Umetnite **dodatak za rezanje na kockice** u disk-nosač i pripremite višenamenski dodatni pribor za obradu.
- Kuvani, ali već ohlađeni krompir, šargarepu, mortadelu i krastavce izrežite na kockice na „Turbo“ brzini.
- U posudi za salatu pomešajte sa graškom sve sastojke koji su izrezani na kockice.
- Dodajte so i biber po ukusu.
- Servirajte sa majonezom i kiselom pavlakom.

Medeni kolačići sa jabukama

Mešavina od meda i jabuka
→ Sl. 66

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. 67

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 или решетката 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

[1] Во зависност од моделот

4	Затка
5	Кукаста маталка за тесто[1]
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	Основен носач
12	Решетка за сечење – ситна (9 mm)[1]
13	Решетка за сечење – крупна (13 mm)[1]
14	Диск за сечење
15	Чистач на решетка за сечење
16	Додаток за брзини за маталката
17	Сад
18	Универзално сечило
19	Нож за кршење мраз[1]
20	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
21	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.

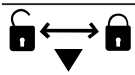
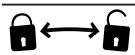
Мултифункционален додаток

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.
	Поставете го додатокот за брзини на садот и заклучете го.
	Поставете го основниот носач во додатокот за брзини и заклучете го.

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: 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.

Секач во форма на коцки

Секачот во форма на коцки е наменет за сечење храна во форма на коцки, на пример, за салати, супи и десерти:

- Зеленчук, на пример, моркови, компири, краставици, домати, пиперки, кромид, цвекло
- Овошје, на пример, банани, јаболка, круши, јагоди, дињи, киви
- јајца
- Кашкавал, на пример, гауда, ементалер
- Меко месо, на пример, мортадела

Забелешки

- Не обработувајте многу меки или многу тврди кашкавали и сирења, на пример, моцарела, фета, пармезан.
- Не обработувајте овошје и зеленчук што се многу зрели бидејќи ќе истече многу сок.
- Оставете зготвената храна да се излади во фрижидер пред сецкање.

Препорака за оптимални резултати:

- Обработувајте ја меката храна со големата решетка за сецкање, на пример, јагоди, зготвени компири, јајца.

Употреба на секачот во форма на коцки

→ *Сл.* **28** - **43**

Забелешка: Пред обработената храна да стигне до долната страна на секачот во форма на коцки, 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.* **44** - **51**

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.* **52** - **61**

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. **62**

→ Сл. **63**

Маталка

→ Сл. **64**

Универзална сецкалка

→ Сл. **65**

Рецепти за пример

Тесто за леб

- 250 г брашно
- 140 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: 1,5 Минути
- Обработувајте истовремено максимум 1-кратна количина.

Салата „Столичниј“

(за 2 лица)

- 150 г мортадела
- 3 варени компири
- 2 кисели краставички или маринирана краставица
- 1 варен морков
- 75 г грашок, ситен
- Сол и бибер

Прелив

- 1/4 шолја кисела павлака
- 1/4 чашка мајонез

Подготовка

- Вметнете го **секачот во форма на коцки** и подгответе го мултифункционалниот додаток за обработка.
- Исецкајте ги зготвените и изладени компири, морков, мортадела и краставици со турбо брзина со секачот во форма на коцки.
- Измешајте ги сите исецкани состојки во чинија за салати со грашокот.
- Зачинете со сол и бибер по вкус.
- Послужете со кисела павлака и мајонез.

Колач од мед со јаболка

Мешавина од мед и јаболка

→ Сл. **66**

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. 67

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.
▶ Manovrojini modulet copëtuese ose rrjetat prerëse vetëm 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]

[1] Sipas modelit

9	Moduli i rendes[1]
10	Moduli i grirëses[1]
11	Mbajtësi bazë
12	Rrjetë prerëse – e vogël (9 mm)[1]
13	Rrjetë prerëse – e madhe (13 mm)[1]
14	Disku i prerës
15	Pastrues për rrjetën prerëse
16	Aksesori i ingranazhit për rrahësen
17	Mbajtësja
18	Thika universale
19	Thika akullthërrmuese[1]
20	Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal
21	Kapaku[1]

[1] Sipas modelit

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

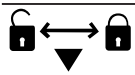
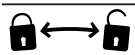
Aksesorët shumëfunksionalë

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.
	Vendoseni grupin mekanik në enë dhe sigurojeni.
	Futni mbajtësen e njësisë bazë në grupin mekanik dhe sigurojeni.

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 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.

Prerës në kube

Prerësja e kubave është e përshtatshme për prerjen e ushqimit në formë kubikësh, si p.sh. të sallatave, supave dhe ëmbëlsirave:

- Perime, p.sh. karota, patate, kastravecë, domate, speca, qepë, panxharë
- Fruta, p.sh. banane, mollë, dardha, luleshtrydhe, pjepra, kivi
- Vezë
- Djathra, p.sh. Gouda, Emmentaler
- Salsiçe mishi të butë, p.sh. mortadellë

Shënime

- Mos procesoni djathra shumë të buta apo shumë të forta, p.sh. moxarelë, djathë të bardhë, parmixhano.
- Mos procesoni fruta dhe perime shumë të pjekura, përndryshe mund t'u rrjedhë lëngu.
- Ftohini ushqimet e gatuara në frigorifer përpara se t'i prisni.

Rekomandimet për rezultate optimale:

- Procesojini ushqimet e buta me rrjetë të madhe prerëse, si p.sh. luleshtrydhet, patatet e ziera, vezët.

Përdorimi i prerëses së kubave

→ *Fig.* **28** - **43**

Shënim Përpara se ushqimet e procesuara të mbërrijnë në fund të prerëses së kubave, përfundoni 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.* **44** - **51**

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.* **52** - **61**

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. **62**
→ Fig. **63**

Rrahësja

→ Fig. **64**

Copëtuesi universal
→ Fig. 65

Shembuj recetash

Brumë buke
- 250 g miell
- 140 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: 1,5 minuta
- Procesojeni sasinë njëherësh dhe maksimumi 1 herë.

Sallatë "Stolichny"
(Për 2 persona)
- 150 g mortadellë
- 3 patate të ziera
- 2 kastravecë turshi ose të marinuar
- 1 karotë të zier
- 75 g bizele kokërrvogël
- Kripë dhe piper

Salca
- 1/4 kupe salcë kosi
- 1/4 gotë majonezë

Përgatitja
- Futni **prerësen e kubave** dhe përgatisni aksesorin shumëfunksional për procesim.
- Pritini në kubikë me shpejtësi turbo patatet, karotën mortadellën dhe kastravecët e zier, por të paraftohur.
- Në një enë sallate, përzieni të gjithë përbërësit bashkë me bizelet.
- Hidhni kripë dhe piper sipas shijes.
- Shërbehet me ajkë të thartë dhe majonezë.

Kek mjalti me mollë

Përzierje mjalti dhe molle
→ Fig. 66

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. 67

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

8001236082 (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-ms8cm61x1-akcija-cena/