

## Uputstvo za upotrebu

BOSCH štapni mikser MSM6M620



**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-msm6m620-akcija-cena/>



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

# ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

**MSM4W...**

**MSM4B...**

**MSM6M...**

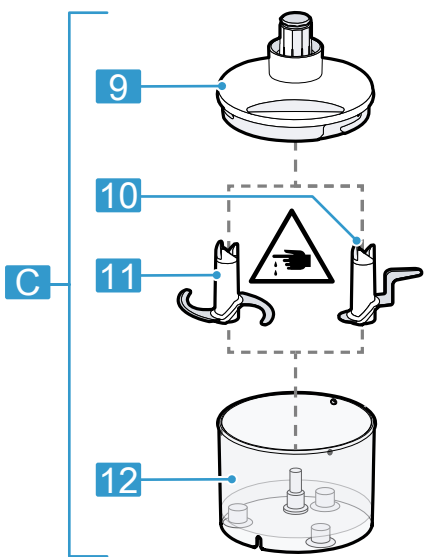
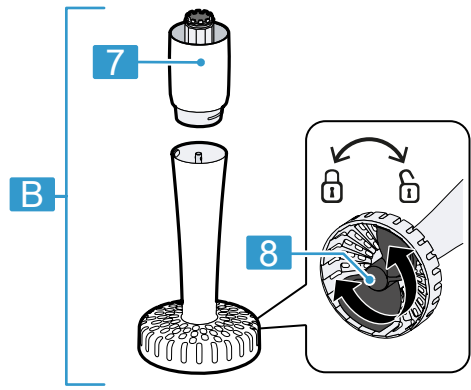
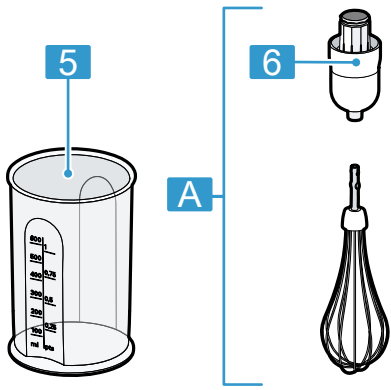
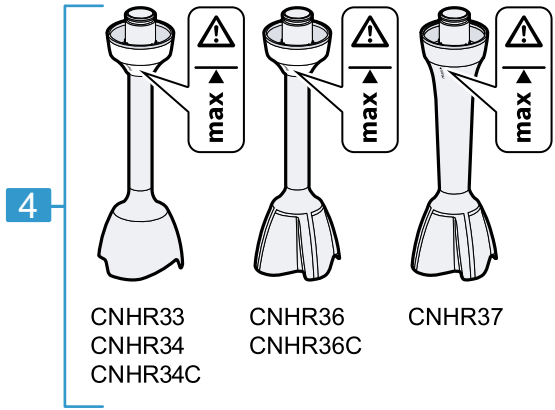
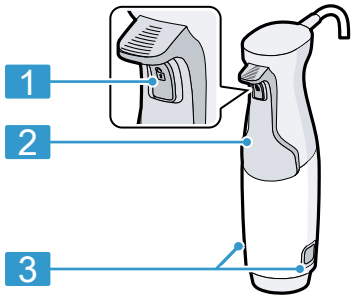
<b>[sl]</b>	Navodila za uporabo	Palični mešalnik	13
<b>[hr]</b>	Korisnički priručnik	Štapni mikser	18
<b>[sr]</b>	Uputstvo za upotrebu	Štapni mikser	23
<b>[mk]</b>	Прирачник	Рачен блендер	28
<b>[sq]</b>	Manuali i përdoruesit	Blender dore	33

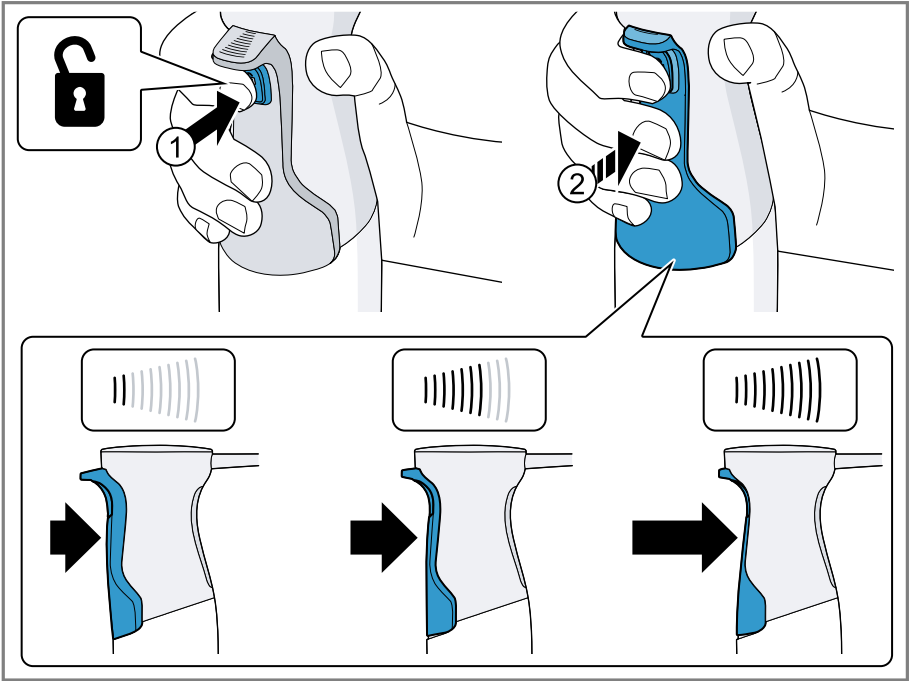


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>

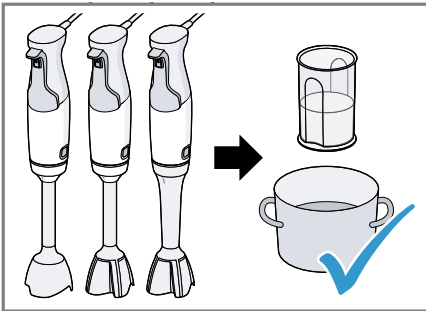


- 
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
- 
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
- 
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.
- 
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоките.
- 
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.

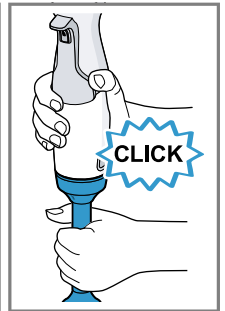
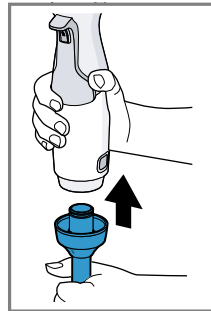




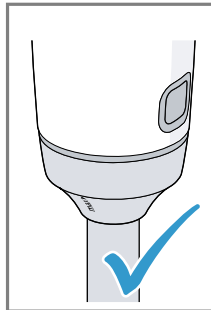
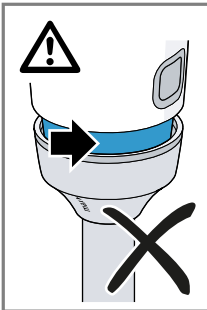
2



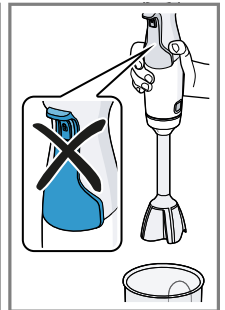
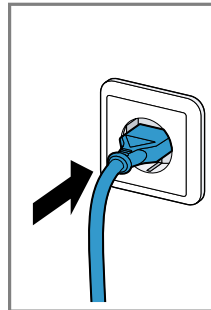
3



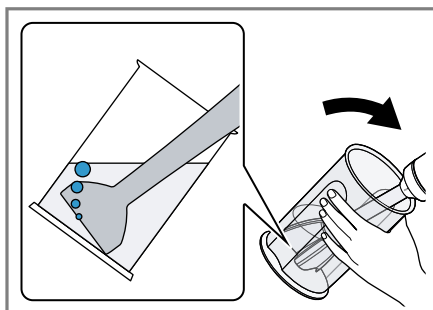
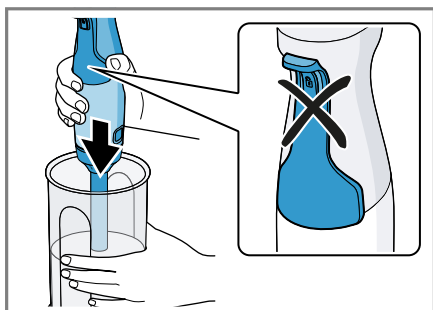
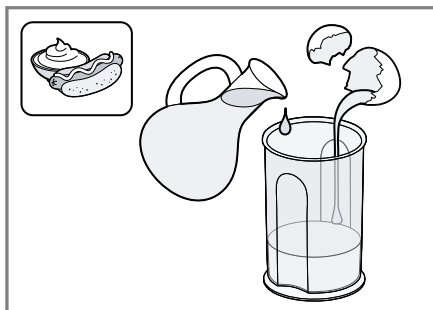
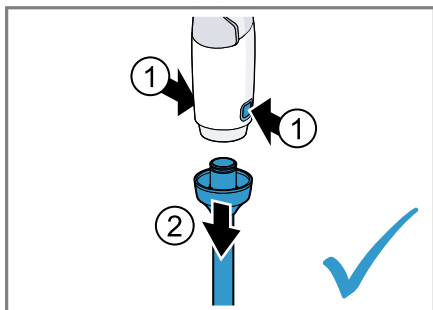
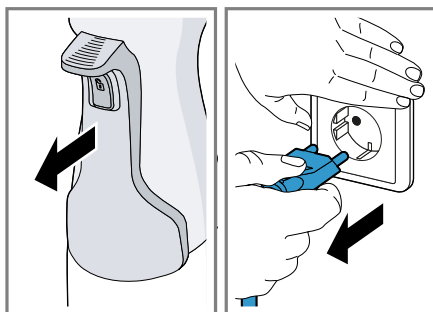
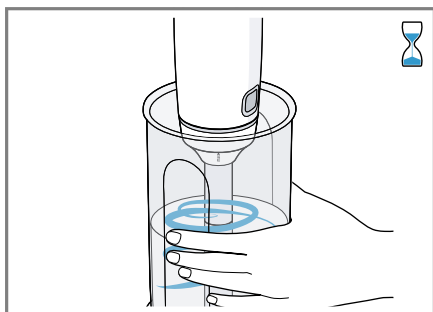
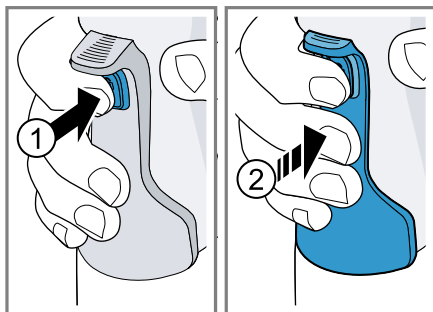
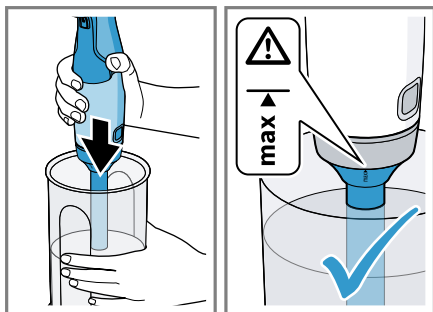
4



5

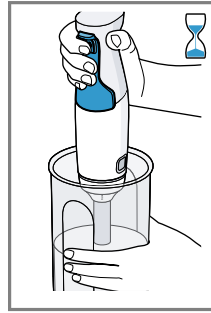
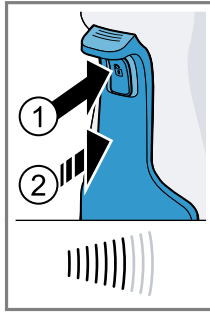


6

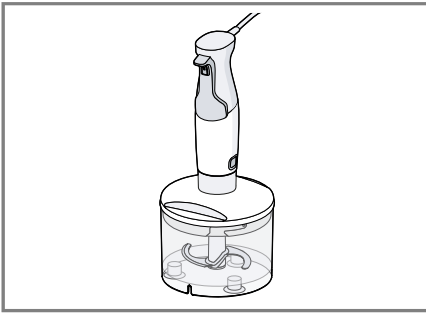
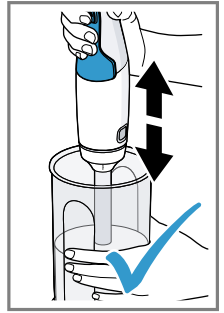




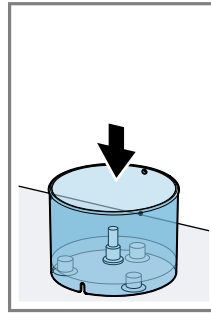
15



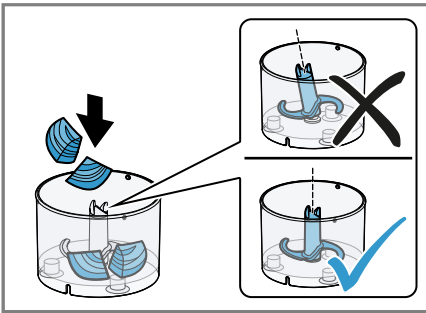
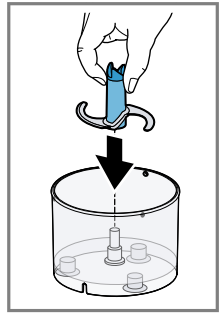
16



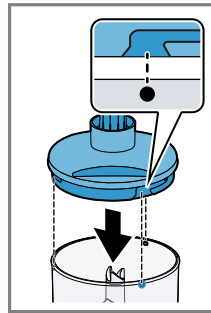
17



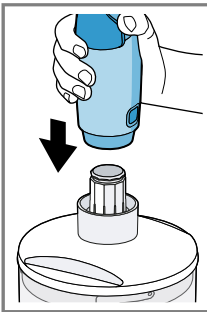
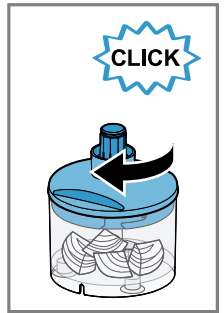
18



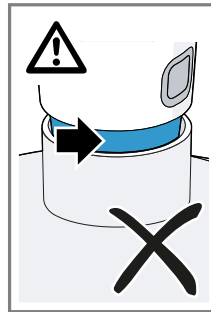
19



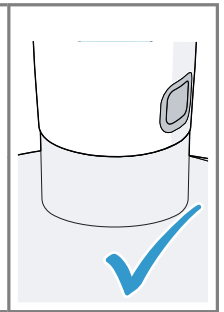
20

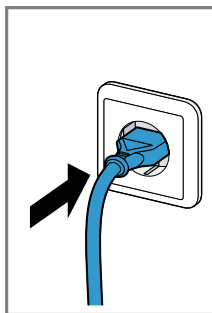


21

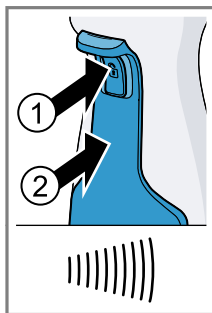
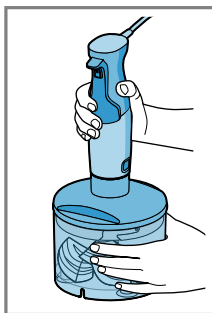


22

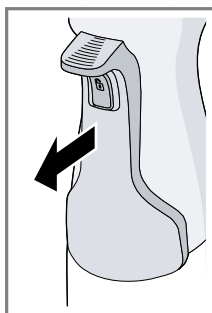
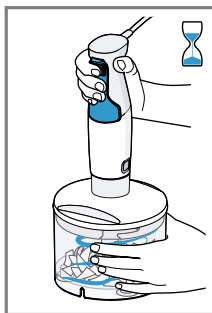




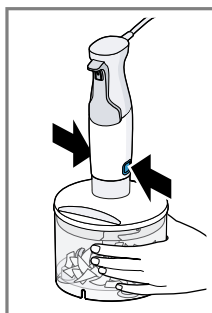
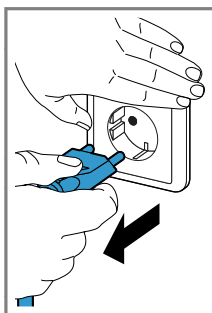
23



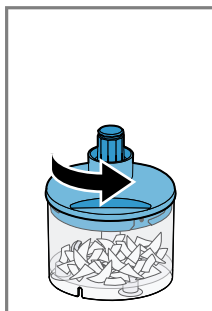
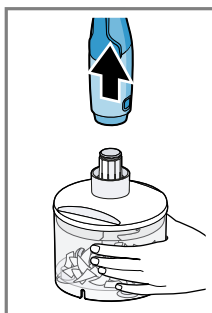
24



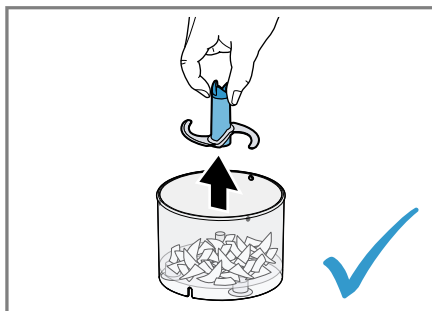
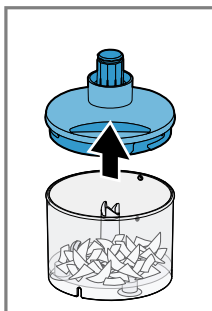
25



26



27

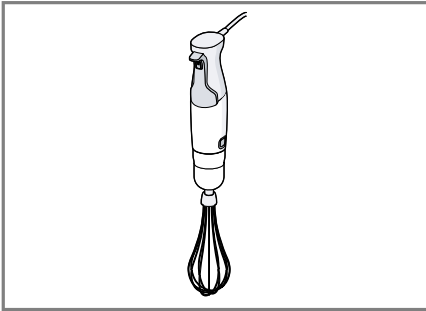


28

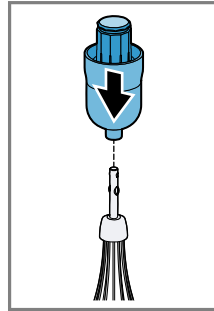
<b>CNHR34, CNHR36</b>	80 g	20 g	2 s
<b>CNHR33, CNHR34C CNHR36C</b>	100 g	20 g	2 s
<b>CNHR37</b>	120 g	20 g	3 s

29

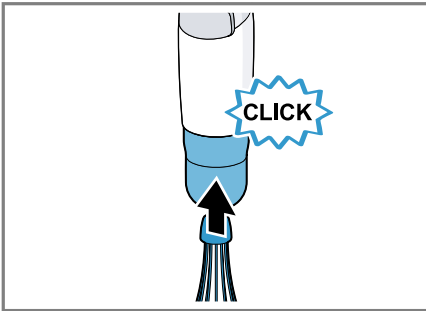
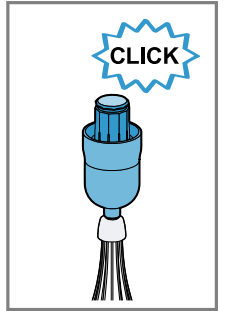




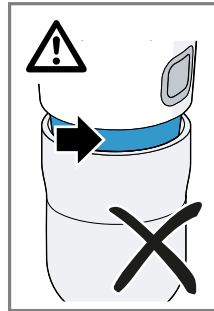
30



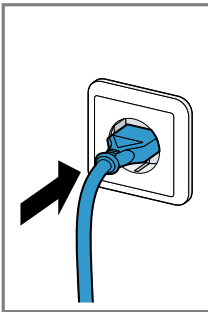
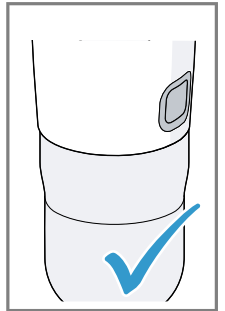
31



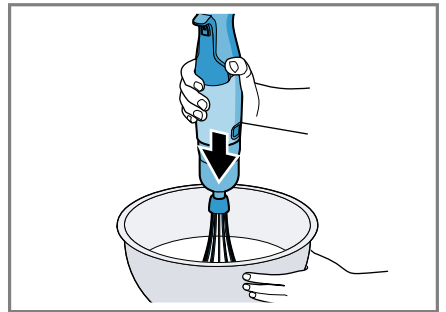
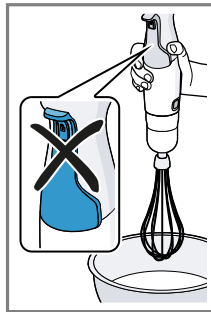
32



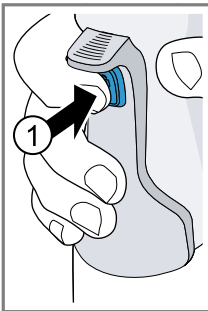
33



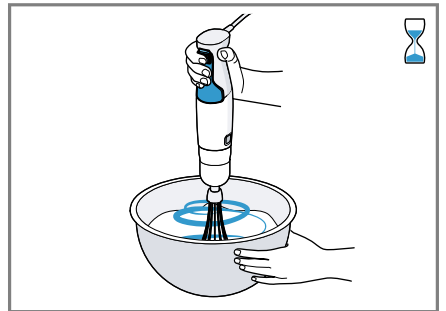
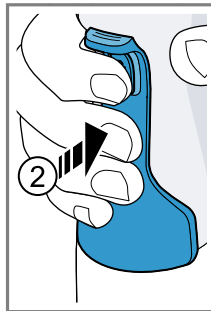
34



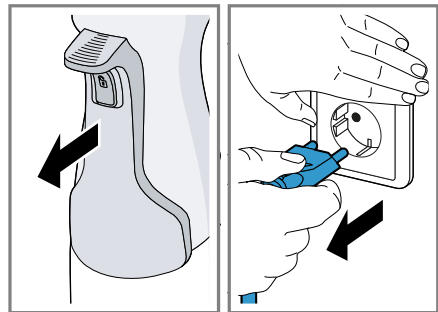
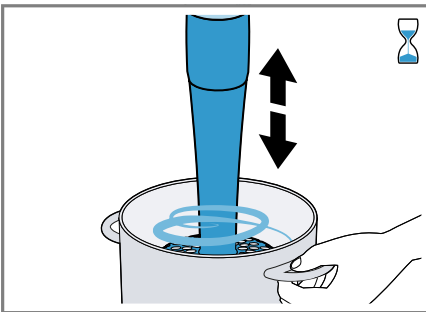
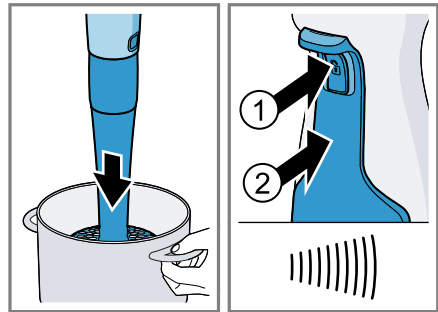
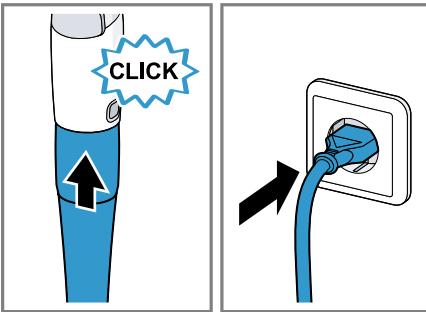
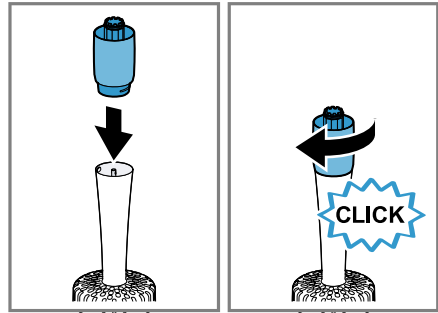
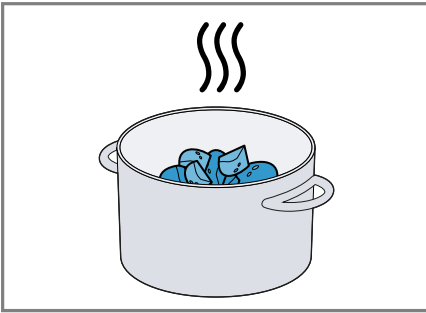
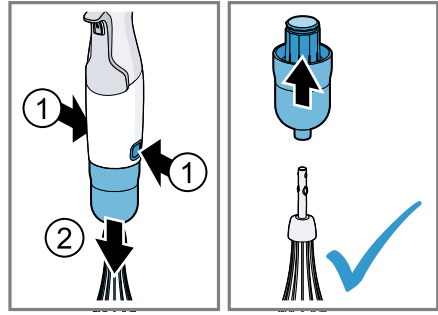
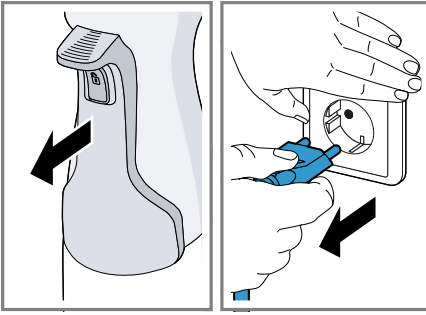
35

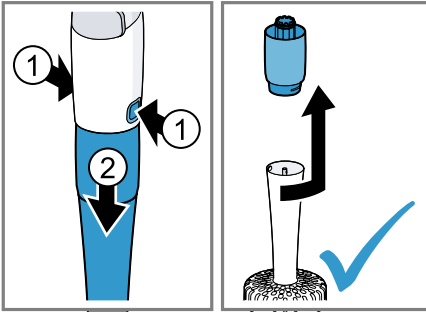


36



37

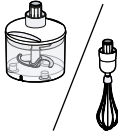
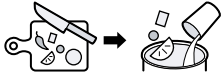






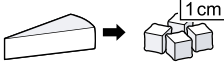


















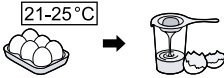











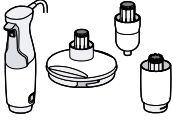

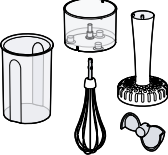
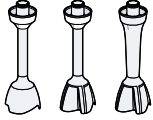
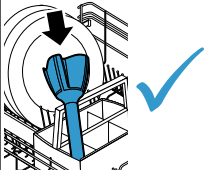


46

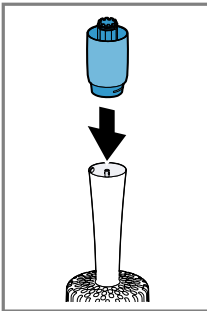
			200-600 g	40-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-600 g	60-90 s	
			1 x 0	60-90 s	
			200-600 g	40-60 s	
			200-600 g	60-90 s	

47

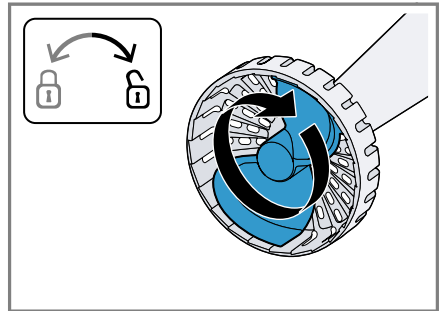
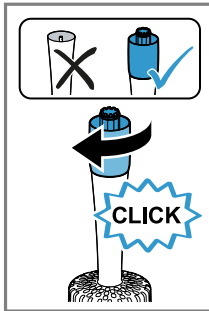
				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
			100 g	5 s
			100-300 g	20-180 s
		1-3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

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

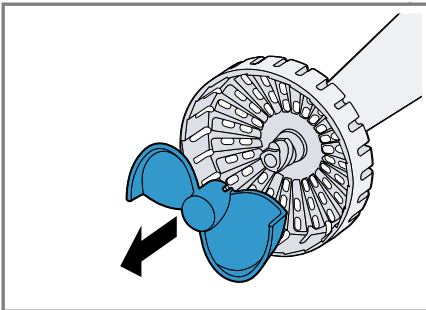
49



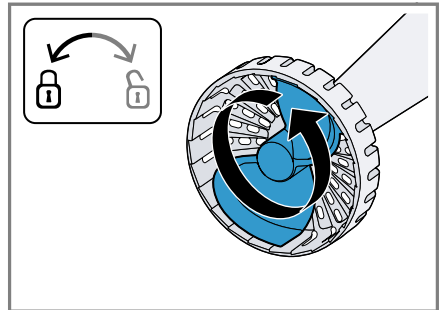
50



51



52



53

## **Varnost**

- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.

Aparat uporabljajte samo:

- z originalnimi deli in priborom.
- za rezanje, sekljanje, mešanje, piriranje in emulgiranje živil;
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja pri sobni temperaturi.
- za običajne količine in čas predelave v gospodinjstvu.
- do najvišje nadmorske višine 2000 m.

Aparat morate izključiti iz električnega omrežja po vsaki uporabi, vedno, ko ni pod nadzorom, preden ga sestavite ali razstavite in pred čiščenjem ter v primeru napake.

Ta aparat lahko osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj in/ali znanja, uporabljajo le, ko so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi aparata in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe aparata.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja aparata.

Otroci ne smejo uporabljati aparata. Otrok ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

- ▶ Pri priključitvi in uporabi aparata obvezno upoštevajte podatke na tipski ploščici.
- ▶ Če se omrežni priključni vodnik aparata poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobna kvalificirana oseba, da se izognete nevarnostim.
- ▶ Aparata ali omrežnega priključnega vodnika nikoli ne potopite v vodo ali dajte v pomivalni stroj.
- ▶ Mešalno nogo potopite v sestavine največ do oznake »max«.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte več aparata, če je padel v vodo ali katero drugo tekočino.
- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte z mokrimi rokami.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.

## sl Preprečevanje materialne škode

- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli in ga ne smete vleči čez ostre robove.
- ▶ Aparata ne odlagajte na vroče površine ali v njihovo bližino.
- ▶ Po izklopu počakajte, da se pogon popolnoma ustavi.
- ▶ Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
- ▶ Pribor uporabljajte samo v popolnoma sestavljenem stanju.
- ▶ Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
- ▶ Bodite previdni pri uporabi ostrih nožev in praznjenju posode ter čiščenju.
- ▶ Pri obdelavi vročih živil bodite previdni.
- ▶ Kuhana živila naj se pred začetkom obdelave ohladijo vsaj na 70 °C.
- ▶ Upoštevajte navodila za čiščenje.
- ▶ Površine, ki prihajajo v stik z živili, očistite pred vsako uporabo.

## Preprečevanje materialne škode

- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte v prostem teku.
- ▶ Lončka za mešanje nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Nastavkov pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in jih nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.
- ▶ Posode univerzalnega rezalnika nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Mešalne noge ali metlice nikoli ne uporabljajte v posodi univerzalnega rezalnika.
- ▶ Osnovni aparat naj se slišno in popolnoma zaskoči na mešalno nogo ali na pribor.

## Pregled

→ Sl. 1

<b>A</b>	Metlica za stepanje <sup>1</sup>
<b>B</b>	Nastavek za tlačenje »ProPuree« <sup>1</sup>

<b>C</b>	Univerzalni sekjalnik <sup>1</sup>
<b>1</b>	Blokada vklopa
<b>2</b>	Upravljalna ročica
<b>3</b>	Tipki za sprostitve
<b>4</b>	Mešalna noga <sup>1</sup>
<b>5</b>	Plastični lonček za mešanje <sup>1</sup>
<b>6</b>	Pogonski vložek za metlico za stepanje
<b>7</b>	Pogonski vložek za nastavek za tlačenje
<b>8</b>	Lopatica nastavka za tlačenje (snemljiva)
<b>9</b>	Pogonski vložek za univerzalni sekjalnik
<b>10</b>	Nož za drobljenje ledu <sup>1</sup>
<b>11</b>	Univerzalni nož
<b>12</b>	Posoda

<sup>1</sup> Odvisno od modela

<sup>1</sup> Odvisno od modela

**Opombe**

- Če del pribora ni zajat v obsegu dobave, ga lahko naročite pri servisni službi.
- Samo CNHR37: Univerzalni sekljalnik je mogoče naročiti prek servisne službe pod številko za naročanje 0012042772. Z univerzalnim sekljalnikom lahko izkoristite celotno zmogljivost naprave ter pripravite medeno-jabolčno mešanico tako, da upoštevate recepturo iz navodil za uporabo univerzalnega sekljalnika.

**Upravljalni elementi****Upravljalna ročica z blokado vklopa**

Upravljalna ročica vam omogoča brezstopensko regulacijo števila vrtljajev vaše naprave.

Za vklop aparata najprej pritisnete blokado vklopa in nato upravljalno ročico. Močnejše kot pritisnete upravljalno ročico, višje je število vrtljajev motorja.

**Opomba:** Aparat je vklopljen, dokler je upravljalna ročica pritisnjena.

→ Sl. **2**

**Mešalne noge**

**Opomba:** Mešalne noge niso primerne za pripravo pirejev samo iz krompirja ali živil s podobno konsistenco.

Mešalne noge so primerne za naslednje načine uporabe:

- Mešanje napitkov
- Pripravo testa za palačinke, majoneze, omak in hrane za dojenčke
- Piriranje kuhanih živil, npr. sadja, zelenjave, pretlačenje juh

**Obdelava živil z mešalno nogo****Opombe**

- Trda živila, kot so na primer jabolka, krompir ali meso, pred uporabo sesekljajte in skuhajte do mehkega.
- Za sekljanje surovih živil brez dodatka tekočine, kot na primer čebule, česna ali zelišč, uporabite univerzalni sekljalnik.
- Pred obdelavo živil v loncu, odstavite lonec s kuhališča.

→ Sl. **3 - 11**

**Primer recepta za majonezo**

- 1 jajca (rumenjaki in beljak)
- 1 žlica gorčice
- 1 žlica limonovega soka ali kisa
- 200-250 ml olja
- sol in poper po okusu

**Priloga majoneze****Opombe**

- Z mešalno nogo se lahko pripravlja samo majoneza iz celih jajc (beljak in rumenjaki).
- Ko pripravljate majonezo, zrak pod mešalno nogo preprečuje, da bi se sestavine dobro povezale. Za najboljši rezultat pred mešanjem počakajte, da zrak uide.

→ Sl. **12 - 16**

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

**Uporaba univerzalnega sekljalnika**

→ Sl. **17 - 23**

**Medeni kolač z jabolki****Mešanica medu in jabolka**

→ Sl. **29**

**Kolač**

Sestavine

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



## sl Metlica za stepanje

- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1 jabolko

### Priprava

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

## Metlica za stepanje

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

Priporočila za najboljše rezultate:

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

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

### Uporaba metlice za stepanje

→ Sl. 30 - 39

## Nastavek za tlačenje »ProPurree«

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

### Opombe

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

## Uporaba nastavka za tlačenje

→ Sl. 40 - 46

### Krompirjev pire

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

### Priprava

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

## Primeri uporabe

Upošteвайте maksimalne količine in čas priprave, navedene v tabelah.

### Primeri za mešalno nogo

Po vsakem ciklu delovanja počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo.

→ Sl. 47

### Primeri za univerzalni sekljalnik in metlico za stepanje

→ Sl. 48

## Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. 49

### Čiščenje nastavka za tlačenje

Za temeljito čiščenje lahko odstranite lopatico nastavka za tlačenje.

→ Sl. 50 - 53

## Odpravljanje motenj

**Aparat se med obdelavo izklopi (samo modeli z 800–1200 W).**

Sprožila se je zaščita pred obremenitvijo.

- ▶ Za deaktiviranje zaščite pred preobremenitvijo izvlecite omrežni vtič in pustite aparat približno 1 uro, da se ohladi.

**Opomba:** Če motnje ne morete odpraviti, se obrnite na našo servisno službo.

## Odstranitev starega aparata v odpad

- ▶ Aparat odstranite na okolju prijazen način.

Informacije o aktualnih možnostih odstranitve v odpad dobite pri strokovnem prodajalcu kot tudi na občinski ali mestni upravi.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## Servisna služba

Podrobne informacije o garancijskem roku in pogojih v vaši državi dobite na našem pooblaščenem servisu, pri vašem trgovcu ali na naši spletni strani.

Kontaktne podatke servisne službe najdete v priloženem seznamu servisov ali na naši spletni strani.



## Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Sačuvajte upute i informacije o proizvodu za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika.

Uređaj upotrebljavajte samo:

- s originalnim dijelovima i priborom
- za usitnjavanje, sjeckanje, miješanje, pravljenje pirea i emulgiranje tekućih ili polutvrdih sastojaka.
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja na temperaturi prostorije.
- za uobičajene količine i vremena obrade u kućanstvu
- do visine od 2000 m iznad nadmorske visine

Uređaj morate isključiti iz mreže nakon svake uporabe, kada nije pod nadzorom, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja te u slučaju kvara.

Osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja smiju se koristiti ovim uređajem samo pod nadzorom ili ako su upućene u sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti koje mogu nastati uslijed korištenja uređajem.

Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Djeca ne smiju čistiti uređaj i obavljati korisničko održavanje uređaja.

Djeca ne smiju koristiti uređaj. Djecu držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključnog voda.

- ▶ Uređaj priključite i koristite samo prema podacima navedenim na označnoj pločici.
- ▶ Ako je mrežni priključni vod ovog uređaja oštećen, kako bi se izbjegle opasnosti, može ga zamijeniti jedino proizvođač ili njegova servisna služba ili slična kvalificirana osoba.
- ▶ Nikada ne potapajte uređaj ili mrežni priključni vod u vodu i ne stavljajte ga u perilicu posuđa.
- ▶ Donji dio miksera uronite najviše do oznake "max." u sadržaj za miješanje.
- ▶ Nikad nemojte nastaviti upotrebljavati uređaj ako padne u vodu ili drugu tekućinu.
- ▶ Nikada ne rukujte uređajem ako su vam ruke mokre.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- ▶ Nikad ne dopustite da mrežni priključni vod dođe u dodir s vrućim dijelovima i ne prevlačite ga preko oštih rubova.
- ▶ Uređaj nikada ne postavljajte na ili blizu vrućih površina.
- ▶ Nakon isključivanja pričekajte da se pogon u potpunosti zaustavi.
- ▶ Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.
- ▶ Nikad nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
- ▶ Budite oprezni pri obrađivanju vrućih namirnica.
- ▶ Prokuhale namirnice prije obrade ohladite na temperaturu od 70 °C ili nižu.
- ▶ Pridržavajte se uputa za čišćenje.
- ▶ Površine koje dolaze u dodir s namirnicama potrebno je očistiti prije svake upotrebe.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Uređaj nemojte koristiti u praznom hodu.
- ▶ Posudu za miješanje nemojte koristiti u pećnici ili običnoj pećnici.
- ▶ Nikada ne uranjajte nastavke prijenosnika u tekućinu i ne perite ih pod mlazom vode ili u perilici posuđa.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte posudu univerzalnog usitnjivača u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte štap za miješanje ili metlicu za snijeg u posudi univerzalnog usitnjivača.
- ▶ Čujno i do kraja uglavite osnovni uređaj na donji dio miksera ili pribor.

## Pregled

→ Sl. 1

**A** Metlica za snijeg<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

**B** Nastavak za gnječenje „ProPure“<sup>1</sup>

**C** Univerzalni sjekač hrane<sup>1</sup>

**1** Blokada uključivanja

**2** Upravljačka poluga

**3** Gumbi za otpuštanje

**4** Donji dio miksera<sup>1</sup>

**5** Plastična posuda za miješanje<sup>1</sup>

**6** Pogonski nastavak za metlicu za snijeg

**7** Pogonski nastavak za nastavak za gnječenje

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

**9** Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

**10** Ice-Crush nož<sup>1</sup>

**11** Univerzalni nož

**12** Spremnik

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

### Napomene

- Ako neki dio pribora nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.
- Samo CNHR37: univerzalni sjekač hrane možete naručiti putem servisne službe pod brojem za naručivanje 0012042772. Uz univerzalni sjekač hrane možete iskoristiti punu snagu uređaja ako pripremite smjesu meda i jabuka te se pridržavate recepta navedenih u uputama za uporabu univerzalnog sjekača hrane.

## Upravljački elementi

### Upravljačka poluga s blokadom uključivanja

Pomoću upravljačke poluge možete kontinuirano regulirati broj okretaja svog uređaja.

Kako biste uključili uređaj, najprije pritisnite blokadu uključivanja i nakon toga pritisnite upravljačku polugu. Što je upravljačka poluga jače pritisnuta, to je broj okretaja motora veći.

**Napomena:** Uređaj ostaje uključen sve dok je pritisnuta upravljačka poluga.

→ Sl. **2**

### Donji dijelovi miksera

**Napomena:** Donji dijelovi miksera nisu prikladni za pripremu pirea koji se sastoji samo od krumpira ili namirnica slične konzistencije.

Donji dijelovi miksera prikladni su za sljedeće primjene:

- miješanje pića
- priprema tijesta za palačinke, majoneze, umaka i hrane za dojenčad
- priprema pirea od kuhanih namirnica, npr. voća, povrća, juha

## Obrada namirnica donjim dijelom miksera

### Napomene

- Tvrde namirnice usitnite i skuhanje prije pripreme, npr. jabuke, krumpir ili meso.
- Za usitnjavanje sirovih namirnica bez dodatka tekućine, npr. luka, češnjaka ili začinskih biljaka, upotrijebite univerzalni sjekač hrane.
- Prije obrade namirnica u loncu za kuhanje maknite lonac s kuhališta.

→ Sl. **3 - 11**

### Primjer recepta: majoneza

- 1 jaje (žumanjak i bjelanjak)
- 1 žl. senfa
- 1 žl. limunova soka ili octa
- 200-250 ml ulja
- Sol i papar po želji

### Priprema majoneze

#### Napomene

- Majoneza se donjim dijelom miksera može pripremiti samo od cijelih jaja (bjelanjak i žumanjak).
- Kad pripremate majonezu, zrak ispod donjeg dijela miksera sprječava dobro povezivanje. Kako biste postigli optimalan rezultat, pustite da zrak izađe prije nego što počnete s miješanjem.

→ Sl. **12 - 16**

### 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. 17 - 28

### Medeni kolač s jabukama

#### Mješavina meda i jabuka

→ Sl. 29

#### Kolač

Sastojci

- 3 jaja
- 60 g maslaca
- 100 g bijelog brašna (tip 405)
- 60 g mljevenih oraha
- 1 čajna žličica cimeta
- 2 jušne žlice vanilin šećera
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 1 jabuka

Priprema

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

## 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. 30 - 39

## Nastavak za gnječenje „ProPuree“

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

#### Napomene

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

### Uporaba nastavka za gnječenje

→ Sl. 40 - 46

#### Pire krumpir

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

Priprema

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

## Primjeri primjene

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

### Primjeri za donji dio miksera

Ostavite da se uređaj ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa.

→ Sl. 47

### Primjeri za univerzalni sjekač hrane i metlicu za snijeg

→ Sl. 48

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. 49

### Čišćenje nastavka za gnječenje

Za posebno temeljito čišćenje skinite lopaticu za gnječenje.

→ Sl. 50 - 53

## Uklanjanje smetnji

**Uređaj se isključuje tijekom obrade (samo modeli s 800-1200 W).**

Zaštita od preopterećenja je aktivirana.

- ▶ Izvucite mrežni utikač i pustite neka se uređaj hladi oko 1 sat kako bi se deaktivirala zaštita od preopterećenja.

**Napomena:** Ako smetnju nije moguće ukloniti, obratite se servisnoj službi.

## Zbrinjavanje starih uređaja u otpad

- ▶ Uređaj zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

Informacije o aktualnim načinima zbrinjavanja možete dobiti od svog specijaliziranog trgovca ili se raspitajte u komunalnoj ili lokalnoj gradskoj upravi.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Kontakt-podatke servisne službe naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi na našoj internetskoj stranici.

## Servisna služba

Detaljne informacije o vremenu jamstva i uvjetima jamstva možete pronaći kod naše servisne službe, svog dobavljača ili na našoj internetskoj stranici.



## Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- sa originalnim delovima i priborom.
- za usitnjavanje, seckanje, mešanje, pasiranje i emulzifikovanje tečnih ili polučvrstih namirnica.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja pri sobnoj temperturi.
- za količine i vreme obrade koji su uobičajeni za domaćinstvo.
- na nadmorskim visinama do 2000 m.

Uređaj mora da bude odvojen od mrežnog napajanja nakon svake upotrebe, kada je bez nadzora, pre sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja i u slučaju pojave smetnji.

Osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnost pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca.

Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj. Decu udaljite od uređaja i od priključnog kabla.

- ▶ Uređaj sme da se priključi i upotrebljava samo u skladu sa podacima na pločici sa oznakom tipa.
- ▶ Da bi se sprečile opasnosti, zamenu oštećenog mrežnog priključnog voda uređaja mora da izvrši proizvođač, korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.
- ▶ Uređaj ili mrežni priključni vod nemojte nikada potapati u vodu ili stavljati u mašinu za pranje posuđa.
- ▶ Nogu za mešanje uronite u namirnicu za miksovanje najviše do oznake „max“.
- ▶ Nipošto nemojte da nastavite sa korišćenjem uređaja ukoliko je upao u vodu ili u neku drugu tečnost.
- ▶ Uređajem nipošto nemojte rukovati mokrim rukama.
- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.



## sr Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovoditi u kontakt sa vrelim delovima niti povlačiti preko oštih ivica.
- ▶ Nikada nemojte ostavljati uređaj na vrelim površinama ili u njihovoj blizini.
- ▶ Sačekajte da se pogon nakon isključivanja potpuno umiri.
- ▶ Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Dodatni pribor koristite samo u potpuno sklopljenom stanju.
- ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
- ▶ Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
- ▶ Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
- ▶ Pre nego što ih obradite, vrela namirnice ostavite da se ohlade na 70 °C ili manje.
- ▶ Obratite pažnju na napomene za čišćenje.
- ▶ Površine koje dolaze u dodir sa namirnicama očistite pre svake upotrebe.

## Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Uređaj nemojte ostavljati da radi u praznom hodu.
- ▶ Posudu za mućenje nipošto nemojte da koristite u mikrotalasnoj pećnici ili u rerni.
- ▶ Pogonske elemente nemojte potapati u tečnost ili čistiti pod tekućom vodom ili u mašini za pranje sudova.
- ▶ Posudu univerzalnog noža za usitnjavanje nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Stopicu za mešanje ili mutilicu nemojte koristiti u posudi univerzalnog noža za usitnjavanje.
- ▶ Osnovni uređaj utaknite na stopu za mešanje ili pribor do kraja, tako da se čuje uleganje.

## Pregled

→ Sl. 

<b>A</b>	Metlica za mućenje šlaga <sup>1</sup>
<b>B</b>	Dodatak za pasiranje „ProPuree“ <sup>1</sup>
<b>C</b>	Univerzalna seckalica <sup>1</sup>
<b>1</b>	Blokada uključivanja
<b>2</b>	Komandna ručica
<b>3</b>	Tasteri za otpuštanje
<b>4</b>	Noga za mešanje <sup>1</sup>
<b>5</b>	Plastična posuda za mućenje <sup>1</sup>
<b>6</b>	Pogonski dodatak za metlicu za mućenje šlaga
<b>7</b>	Pogonski dodatak za dodatak za pasiranje
<b>8</b>	Lopatica za pasiranje (uklonjiva)
<b>9</b>	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
<b>10</b>	Nož za drobljenje leda <sup>1</sup>

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

---

**11** Univerzalni nož
 

---

**12** Posuda
 

---

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

### Napomene

- Ukoliko se neki od dodatnih pribora ne nalazi u sadržaju isporuke, njega možete da naručite putem korisničkog servisa.
- Samo CNHR37: Univerzalnu seckalicu možete da poručite preko korisničkog servisa koristeći kataloški broj 0012042772. Sa univerzalnom seckalicom koristite pune performanse uređaja kada pripremate mešavinu od meda i jабuka i pratite recept u uputstvu za upotrebu univerzalne seckalice.

## Upravljački elementi

### Komandna ručica s blokadom uključivanja

Komandnom ručicom možete kontinualno da podešavate broj obrtaja uređaja. Da biste uključili uređaj, najpre pritisnite blokadu uključivanja, a zatim komandnu ručicu. Što jače pritiskate komandnu ručicu, veći je broj obrtaja motora.

**Napomena:** Uređaj ostaje uključen sve dok držite komandnu ručicu pritisnutom.

→ Sl. **2**

### Noge za mešanje

**Napomena:** Noge za mešanje nisu pogodne za pripremu pirea koji se sastoji samo od krompira ili namirnica slične gustine.

Noge za mešanje su pogodne za sledeće primene:

- Mešanje pića
- Pripremu testa za palačinke, majoneza, soseva i hrane za bebe
- Pasiranje kuvanih namirnica, npr. voća, povrća i supa

### Obrađivanje namirnica nogom za mešanje

#### Napomene

- Čvrste namirnice, npr. jabuke, krompir ili meso, usitnite pre obrade i skuvajte ih tako da omekšaju.

- Za usitnjavanje sirovih namirnica bez davanja tečnosti, na primer, crnog luka, belog luka ili začinskog bilja, koristite univerzalnu seckalicu.
- Pre nego što obradite namirnice u loncu za kuvanje skinite lonac sa ringle.

→ Sl. **3 - 11**

### Primer recepta za majonez

- 1 jaje (žumance i belance)
- 1 supena kašika senfa
- 1 supena kašika soka od limuna ili sirćeta
- 200-250 ml ulja
- So i biber po želji

### Priprema majoneza

#### Napomene

- Za pripremu majoneza pomoću noge za mešanje mora da se koriste cela jaja (belance i žumance).
- Kada pripremate majonez, vazduh ispod noge za mešanje sprečava optimalno vezivanje. Da biste postigli optimalne rezultate, pustite vazduh da se oslobodi pre nego što počnete sa mešanjem.

→ Sl. **12 - 16**

### 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, rotkvice ili zamrznutih namirnica.
- Kockice leda obrađujte samo pomoću noža za drobljenje leda.

### Upotreba univerzalne seckalice

→ Sl. **17 - 23**

**sr** Metlica za mućenje šlaga

## Medeni kolačići sa jabukama

### Mešavina od meda i jabuka

→ Sl. 29

#### Kolači

Sastojci

- 3 jaja
- 60 g maslaca
- 100 g belog brašna (tip 405)
- 60 g mlevenih oraha
- 1 kašičica cimeta
- 2 kašike vanilin šećera
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 jabuka

Priprema

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

## 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. 30 - 39

## Dodatak za pasiranje „ProPuree“

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

#### Napomene

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

## Upotreba dodatka za pasiranje

→ Sl. 40 - 46

## Pire od krompira

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

Priprema

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

## Primeri primene

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

## Primeri za nogu za mešanje

Uređaj ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog ciklusa rada.

→ Sl. 47

## Primeri za univerzalnu seckalicu i metlicu za mućenje šlaga

→ Sl. 48

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je na-vedeno u tabeli.

→ Sl. 49

### Čišćenje dodatka za pasiranje

Da biste temeljnije očistili, skinite lopaticu za pasiranje.

→ Sl. 50 - 53

## Otklanjanje smetnji

### Uređaj se isključuje tokom rada (samo modeli snage 800–1200 W).

Aktivirala se zaštita od preopterećenja.

- ▶ Izvucite mrežni utikač i ostavite uređaj da se hladi oko 1 sat kako bi se deaktivirala zaštita od preopterećenja.

**Napomena:** Ako vam ne pođe za rukom da otklonite smetnju, obratite se korisničkom servisu.

## Odlaganje starih uređaja u otpad

- ▶ Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način.

O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## Korisnička služba

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u priloženom spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici.



## Безбедност

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте го упатството и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.

Користете го уредот само:

- со оригинални делови и опрема.
- за ситнење, сецкање, блендирање, пасирање и емулзификација на течна или полуцврста храна.
- во домаќинства и во затворени простории во домот на собна температура.
- за нормални количини на обработка и време на обработка во домаќинството.
- до висина од максимум 2000 m надморска височина.

Уредот секогаш мора да биде исклучен од струја по секоја употреба, доколку не е под надзор, пред склопување, расклопување или чистење и во случај на дефект.

Овој уред може да го употребуваат лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или кои немаат искуство и/или знаење, ако се надгледувани или советувани за безбедно ракување со уредот и ги разбираат опасностите коишто може да произлезат од тоа.

Децата не смеат да играат со уредот.

Деца не смеат да го чистат и одржуваат уредот.

Уредот не смее да се користи од страна на деца. Децата мора да бидат подалеку од уредот и приклучните кабли.

- ▶ Приклучете го и користете го уредот само според податоците на спецификационата плочка.
- ▶ Ако се оштети кабелот за струја на овој уред, мора да го замени производителот или неговата сервисната служба или пак лице со слична квалификација, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никогаш не потопувајте уредот или кабелот за струја во вода или не го ставајте во машина за миење садови.
- ▶ Мешалката потопувајте ја максимално до ознаката „max“ во храната за мешање.
- ▶ Никогаш не користете го уредот и понатаму, доколку паднал во вода или некоја друга течност.

- ▶ Никогаш не го користете уредот со влажни раце.
- ▶ Никогаш не користете оштетен уред.
- ▶ Кабелот за струја никогаш не смее да дојде во контакт со жешките делови со остри рабови.
- ▶ Никогаш не го ставајте уредот на или во близина на жешки површини.
- ▶ По исклучувањето почекајте на целосно мирување на погонот.
- ▶ Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- ▶ 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 допирајте ги острите рабови со раце.
- ▶ Бидете претпазливи при ракување ракувате со остри ножеви за сечење, при празнење на садот и при чистење.
- ▶ Бидете внимателни кога обработувате топла храна.
- ▶ Оставете ја да се олади храната што се готви пред обработката на 70 °C или помалку.
- ▶ Внимавајте на напомените за чистење.
- ▶ Чистете ги површините што доаѓаат во допир со храна пред секоја употреба.

## Избегнување материјални штети

- ▶ Никогаш не користете го апаратот напразно.
- ▶ Никогаш не користете го садот за блендирање во микробранова печка или во рерна.
- ▶ 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 со универзалниот сецко во микробранова печка или рерна.
- ▶ Никогаш не ја користете рачката за блендирање или маталката во садот на универзалниот сецко.

- ▶ Основниот уред вкlopете го целосно на мешалката или на опремата така што звучно ќе се фиксира.

## Преглед

→ Сл. **1**

<b>A</b>	Маталка <sup>1</sup>
<b>B</b>	Додаток за пасирање „ProPuree“ <sup>1</sup>
<b>C</b>	Универзална сецкалка <sup>1</sup>
<b>1</b>	Блокада за вклучување
<b>2</b>	Рачката за работа
<b>3</b>	Копчиња за отклучување
<b>4</b>	Мешалка <sup>1</sup>
<b>5</b>	Сад за блендирање од пластика <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

## mk Контролни елементи

6	Додаток за брзини за маталката
7	Додаток за брзини за додатокот за пасирање
8	Лопатка за пасирање (може да се извади)
9	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
10	Нож за кршење мраз <sup>1</sup>
11	Универзално сечило
12	Сад

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

### Забелешки

- Доколку некој додаток не е содржан во обемот на испораката, може да го порачате преку сервисната служба.
- Само за CNHR37: универзалната сецкалка може да се нарача преку сервисната служба, под број на нарачка 0012042772. Со универзалната сецкалка ќе ја користите целата јачина на уредот ако ја подготвувате мешавината од мед и јаболка и се придржувате до спецификациите од рецептот во упатството за користење на универзалната сецкалка.

## Контролни елементи

### Рачката за работа со блокадата за вклучување

Со рачката за работа можете постојано да ја регулирате брзината на вашиот уред.

За да го вклучите уредот, прво притиснете ја блокадата за вклучување, а потоа притиснете ја рачката за работа. Колку посилно ќе се притисне рачката за работа, толку е поголема брзината на моторот.

**Забелешка:** Уредот останува вклучен сè додека е притисната рачка за работа.

→ Сл. 2

## Мешалки

**Забелешка:** Мешалките не се погодни за подготовка на пиреа што се состојат само од компири и храна со слична конзистентност.

Мешалките се погодни за следниве примени:

- Блендирање пијалаци
- Подготвување тесто за палачинки, мајонез, сосови и храна за бебиња
- Правење пире од зготвена храна, на пр. овошје, зеленчук супи

### Обработување на храната со мешалката

#### Забелешки

- Цврстата храна исецкајте ја и сварете ја пред обработката додека на омекне, на пр. јаболки, компири или месо.
- За сецкање сурова храна без додавање течност, како на пр. кромид, лук или билки, користете универзална сецкалка.
- Пред обработка на храната во тенџере за готвење, тргнете го тенџерето од ринглата.

→ Сл. 9 - 11

### Рецепт за пример за мајонез

- 1 јајце (жолчка и белка)
- 1 супена лажица сенф
- 1 супена лажица сок од лимон или оцет
- 200-250 ml масло
- Сол и бибер по вкус

### Подготовка на мајонез

#### Забелешки

- Мајонез може да се подготвува со мешалката само од цели јајца (белка и жолчка).

- Доколку подготвувате мајонез, воздухот под мешалката спречува добро врзување. За да се постигне оптимален резултат, оставете го воздухот да излезе пред да блендирате.

→ Сл. **12 - 16**

## 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. **17 - 28**

### Колач од мед со јаболка

#### Мешавина од мед и јаболка

→ Сл. **29**

#### Колачи

Состојки

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

Подготовка

- Одвојте ги жолчките и изматете ги белките во шлаг.
- Изматете ги како пена жолчките со шеќер. Додајте го омекнатиот путер и подготвената **мешавина од мед и јаболка**.

- Измешајте ги сите состојки во одделен сад, додајте ги во навлажнетите состојки и мешајте.
- Полека додајте го шлагот од белки со шпатула.
- Поставете калап (35 x 11 cm) врз хартија за печење и наполнете го со подготвената смеса за колачи.
- Излупете јаболко, исецкајте го во парчиња и распределете го на колачето.
- Загрејте ја рерната на 180 °C и оставете колачето да се испече 30 минути.

## 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. **30 - 39**

## Додаток за пасирање „ProPuree“

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

### Забелешки

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



**mk** Примери за употреба

## Употребување на додатокот за пасирање

→ Сл. 40 - 46

### Пире од компири

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

#### Подготовка

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

## Примери за употреба

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

### Примери за мешалка

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

→ Сл. 47

### Примери за универзалниот сечкач и маталка

→ Сл. 48

## Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. 49

### Чистење на додатокот за пасирање

За посебно темелно чистење, извадете ја лопатката за пасирање.

→ Сл. 50 - 53

## Отстранете ги пречките

**Уредот се исклучува за време на обработката (Само модели од 800-1200 W).**

Заштитата од преоптоварување е активирана.

- ▶ Извлечете го струјниот приклучок од штекер и оставете го уредот да се олади околу 1 час за да се деактивира заштитата од преоптоварување.

**Забелешка:** Доколку пречката не се отстрани, обратете се на сервисната служба.

## Отстранување на стариот уред

- ▶ Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина. Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран продавач и од регионалните или градските власти.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

## Сервисна служба

Подетални информации за траењето на гарантниот рок и гарантните услови во Вашата земја може да добиете од нашата сервисна служба, кај Вашиот продавач или на нашата веб-страница.

Податоците за контакт на сервисната служба ќе ги најдете во приложената листа на услуги за клиентите или на нашата веб-страница.

## **Siguria**

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Ruani manualin dhe informacionet e produktit për përdorim të mëvonshëm ose për zotëruesin pasardhës të saj.

Përdoreni pajisjen vetëm:

- me pjesë dhe aksesore origjinalë.
- për thërrmim, copëtim, përzierje, bërje pureje dhe emulsifikim lëngjesh apo ushqimesh gjysmë të ngurta.
- në shtëpi dhe në ambiente të mbyllura të mjedisit shtëpiak në temperaturën e ambientit.
- për sasi dhe kohë përgatitjeje që janë të zakonshme për përdorim familjar.
- deri në një lartësi prej 2000 m mbi nivelin e detit.

Pajisja duhet të hiqet nga spina pas çdo përdorimi, kur lihet pa mbikëqyrje, para montimit, çmontimit ose pastrimit dhe në rast avarie.

Kjo pajisje mund të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore apo ose me mungesë përvoje dhe/ose njohurish nëse këta mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e sigurt të pajisjes dhe ata i kuptojnë rreziqet që mund të shkaktohen nga përdorimi i gabuar.

Mos lejoni fëmijët që të luajnë me pajisjen.

Pastrimi dhe mirëmbajtja nga ana e përdoruesit nuk duhet kryer nga fëmijët.

Pajisja nuk duhet të përdoret nga fëmijët. Mbani fëmijët larg nga pajisja dhe nga kabloja e lidhjes elektrike.

- ▶ Lidheni pajisjen dhe vëreni në përdorim vetëm në rrjet elektrik sipas të dhënave në etiketën e parametrave.
- ▶ Nëse dëmtohet kordoni elektrik i pajisjes, atëherë ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi ose shërbimi i tij për klientin ose nga një person i ngjashëm i kualifikuar, për të evituar rreziqet e mundshme.
- ▶ Mos e zhytni kurrë kordonin elektrik ose pajisjen në ujë ose mos e futni të enëlarëse.
- ▶ Zhyteni bazamentin e mikserit në materialin e përzierjes maksimumi deri në shenjën "max".

## sq Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Kurrë mos vijoni ta përdorni pajisjen nëse ka rënë në ujë apo në ndonjë lëng tjetër.
- ▶ Asnjëherë mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
- ▶ Kurrë mos vini në punë një pajisje të dëmtuar.
- ▶ Mos lejoni kurrë të linja elektrike të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta, as mos e tërhiqni mbi skaje të mprehta.
- ▶ Asnjëherë mos e vendosni pajisjen mbi ose afër sipërfaqeve të nxehta.
- ▶ Pas fikjes pritni derisa motori të ketë ndaluar plotësisht.
- ▶ Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
- ▶ 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 i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- ▶ Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazi enën dhe pastroni.
- ▶ Bëni kujdes kur procesoni ushqime të nxehta.
- ▶ Lëreni ushqimin e gatuar të ftohet në 70°C e poshtë përpara se ta procesoni.
- ▶ Ndiqni udhëzimet e pastrimit.
- ▶ Pastrojini përpara çdo përdorimi sipërfaqet që bien në kontakt me ushqimin.

## Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos e vini kurrë në punë pajisjen në neutral.
- ▶ Mos e përdorni kurrë kanën e mikserit në mikrovalë apo furrë.
- ▶ Mos e zhytni kurrë në lëngje njësinë e mekanizmit lëvizës dhe mos e lani në ujë të rrjedhshëm ose në enëlarëse.
- ▶ Mos e futni kurrë enën e copëtuesit universal në mikrovalë ose në furrë.
- ▶ Mos e përdorni kurrë bazamentin e mikserit ose rrahësen në enën e copëtuesit universal.
- ▶ Mbërtheni plotësisht pajisjen bazë në bazamentin e mikserit ose në aksesor derisa të dëgjohet zhurma e mbërthimit.

## Përmbledhje

→ Fig. 1

<b>A</b>	Rrahësja <sup>1</sup>
<b>B</b>	Trazuesi "ProPuree" <sup>1</sup>
<b>C</b>	Copëtuesi universal <sup>1</sup>
<b>1</b>	Çelësi i ndezjes
<b>2</b>	Leva e përdorimit
<b>3</b>	Tastet e lirit
<b>4</b>	Bazamenti i mikserit <sup>1</sup>
<b>5</b>	Kana plastike e mikserit <sup>1</sup>
<b>6</b>	Aksesor i ingranazhit për rrahësen

<sup>1</sup> Sipas modelit

7	Aksesori i ingranazhit për trazuesin
8	Pedali i trazuesit (i heqshëm)
9	Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal
10	Thika akullthërrmuese <sup>1</sup>
11	Thika universale
12	Mbajtësja

<sup>1</sup> Sipas modelit

### Shënime

- Nëse një aksesor nuk përfshihet, mund ta porositni përmes shërbimit të klientit.
- Vetëm CNHR37: Copëtuesi universal mund të porositet përmes shërbimit të klientit sipas numrit të porosisë 0012042772. Me copëtuesin universal përdorni fuqinë e plotë të pajisjes kur përgatisni përzierje mjalti me mollë dhe ndiqni specifikimet e recetës në udhëzimet e përdorimit të copëtuesit universal.

## Elementet e përdorimit

### Levë përdorimi me çelës ndezjeje

Leva e përdorimit ju mundëson rregullimin e shtuar të shpejtësisë së pajisjes. Për ta ndezur pajisjen, shtypni fillimisht çelësin e ndezjes dhe pastaj levën e përdorimit. Sa më fort shtypet leva e përdorimit, aq më e lartë shpejtësia e motorit.

**Shënim** Pajisja qëndron ndezur për sa kohë që shtypet leva e përdorimit.

→ Fig. 2

### Bazamentet e mikserit

**Shënim** Bazamentet e mikserit nuk janë të përshtatshme për përgatitjen e pureve të përbëra vetëm me patate apo ushqime konsistence të ngjashme.

Bazamentet e mikserit janë të përshtatshme për përdorimet e mëposhtme:

- Përzierjen e pijeve

- Përgatitjen e brumit për petulla, majonezës, salcave dhe ushqimit për foshnja
- Ushqime pure të gatuar, p.sh. fruta, perime, supra

### Procesimi i ushimeve me bazamentin e mikserit

#### Shënime

- Copëtojini ushqimet e ngurta përpara procesimit dhe gatujini derisa të zbuten, si p.sh. mollët, patatet apo mishin.
- Përdorni copëtuesin universal për copëtimin e ushqimeve të pagatuara pa shtuar lëngje, si p.sh. qepët, hudhrat apo barishte.
- Përpara se të procesoni ushqimin në tenxhere, hiqeni tenxheren nga vatra e gatimit.

→ Fig. 3 - 11

### Shembull recete Majoneze

- 1 vezë (e verdha dhe e bardha)
- 1 lugë gjelle mustardë
- 1 lugë gjelle lëng limoni ose uthull
- 200-250 ml vaj
- Kripë dhe piper sipas dëshirës

### Përgatitja e majonezës

#### Shënime

- Majoneza mund të përgatitet me bazamentin e mikserit vetëm nga vezë të plota (të bardhat dhe të verdhat e vezëve).
- Kur e përgatisni majonezën, ajri nën bazamentin e mikserit pengon ngjitjen e mirë. Për rezultate optimale, lëreni ajrin të largohet përpara përzierjes.

→ Fig. 12 - 16

### 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. 17 - 28

### Kek mjalti me mollë

#### Përzierje mjalti dhe molle

→ Fig. 29

#### Kek

Përbërësit

- 3 vezë
- 60 g gjalpë
- 100 g miell i bardhë (tipi 405)
- 60 g arra të grira
- 1 lugë çaji kanellë
- 2 lugë gjelle sheqer-vanilje
- 1 lugë çaji pluhur për pjekje
- 1 mollë

Përgatitja

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

### 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. 30 - 39

### Trazuesi "ProPuree"

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

#### Shënime

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

### Përdorimi i trazuesit

→ Fig. 40 - 46

#### Patate të rrahura

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

Përgatitja

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

## Shembuj përdorimi

Kushtojuni vëmendje sasive maksimale dhe kohëve të procesimit në tabela.

### Shembuj për bazamentin e mikserit

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

→ Fig. 47

### Shembuj për copëtuesin universal dhe rrahësen

→ Fig. 48

## Përmbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. 49

### Pastrimi i trazuesit

Hiqeni pedalin e trazuesit për pastrim veçanërisht të imët.

→ Fig. 50 - 53

## Mënjanimi i defekteve

### Pajisja fiket gjatë përpunimit (vetëm modelet me 800-1200 W).

Siguresa e mbingarkesës është aktive.

- ▶ Hiqeni nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet për rreth 1 orë për të çaktivizuar mbrojtjen nga mbingarkesa.

**Shënim** Nëse nuk mund ta mënjanoni vetë defektin, drejtojeni shërbimit të klientit.

## Hedhja e pajisjes së vjetër

- ▶ Hidheni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



Ky aparat përmban shënjen e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Udhëzimi jep kuadrin ligjor për te drejtën e kthimit mbrapsht të aparaturave të përdorura në të gjithë BE.

## Shërbimi i klientit

Informacionet e detajuara rreth periudhës së garancisë dhe kushteve të garancisë në vendin tuaj i gjeni te shërbimi ynë i klientit, shitësi juaj ose në faqen tonë të internetit. Të dhënat e kontaktit të shërbimit për klientin i gjeni në listën bashkëlidhur të pikave të shërbimit për klientin ose në faqen tonë të internetit.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing.







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001267316** (021124)

sl, hr, sr, mk, sq

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 nanесenu 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-msm6m620-akcija-cena/>