

## Uputstvo za upotrebu

BOSCH štapni mikser MSM8M934



**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-msm8m934-akcija-cena/>



**BOSCH**



**Register** your  
new appliance  
now at MyBosch and  
enjoy benefits free of  
charge:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

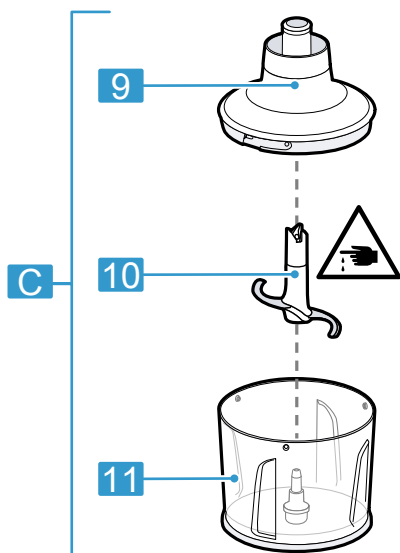
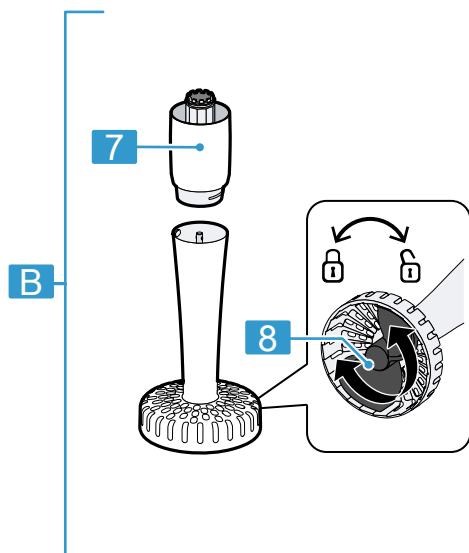
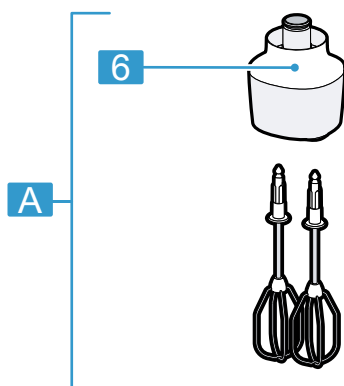
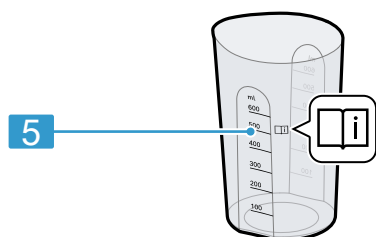
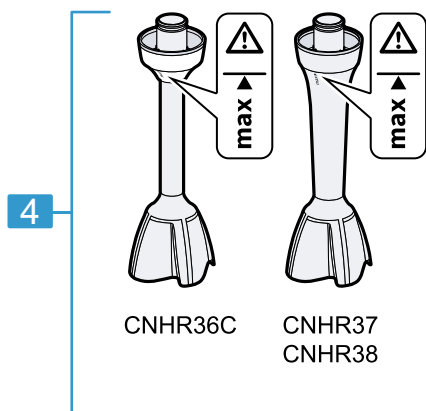
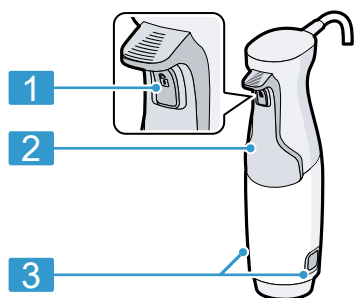
# ErgoMaster Serie 6 / Serie 8

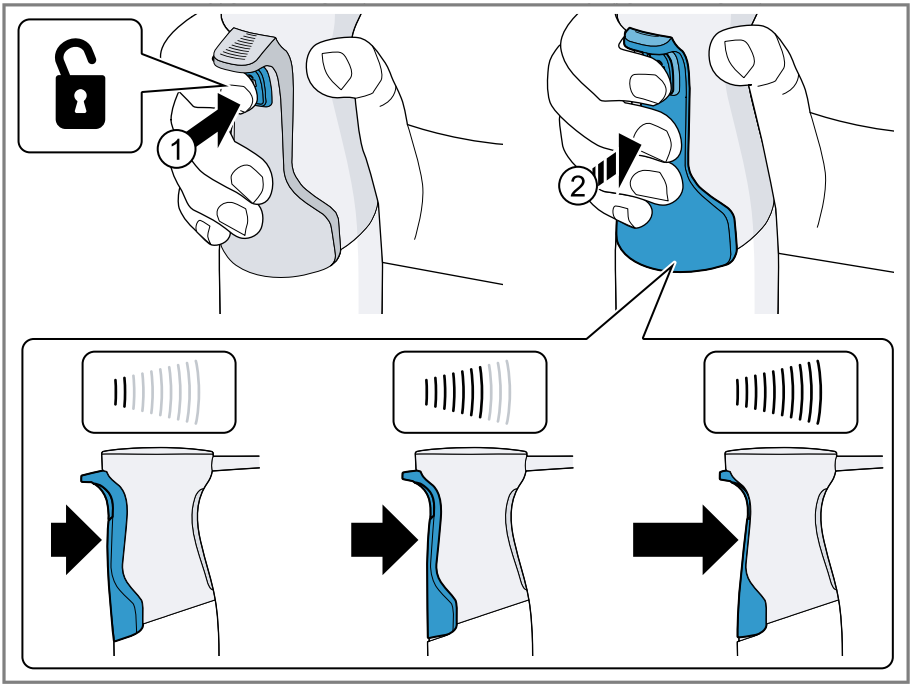
**MSM6M...**

**MSM8M...**

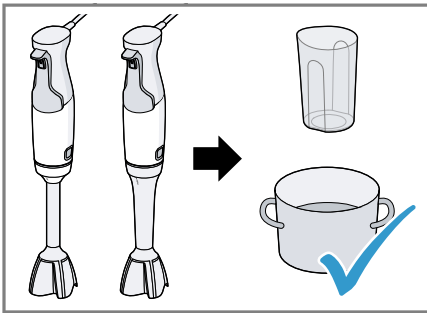
|             |                      |                  |    |
|-------------|----------------------|------------------|----|
| <b>[sl]</b> | Navodila za uporabo  | Palični mešalnik | 12 |
| <b>[hr]</b> | Upute za upotrebu    | Štapni mikser    | 14 |
| <b>[sr]</b> | Uputstvo za upotrebu | Štapni mikser    | 17 |
| <b>[mk]</b> | Упатство за употреба | Рачен блендер    | 20 |
| <b>[sq]</b> | Manuali i përdorimit | Blender dore     | 23 |



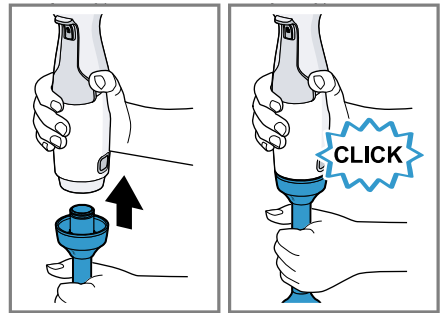




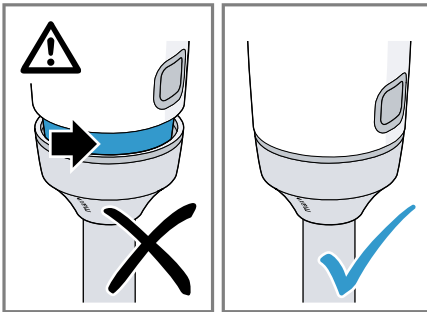
2



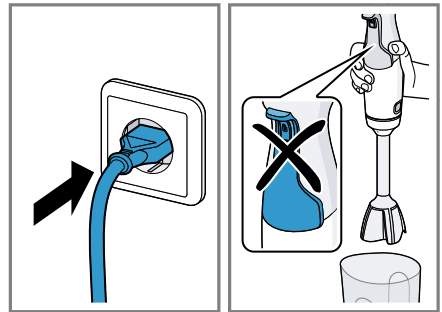
3



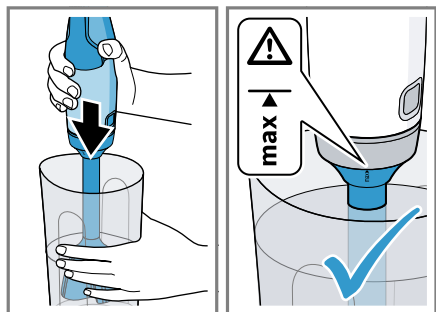
4



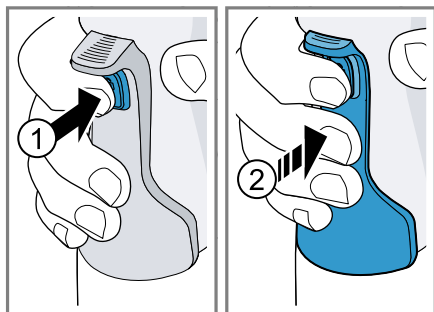
5



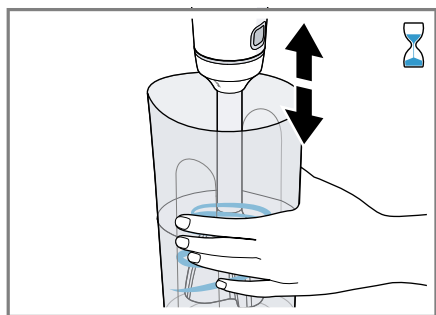
6



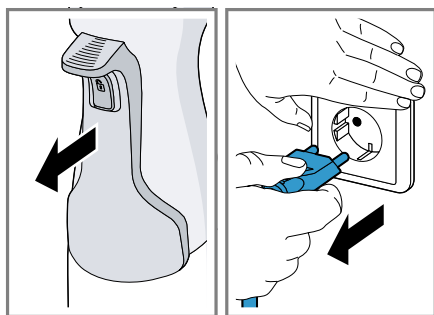
7



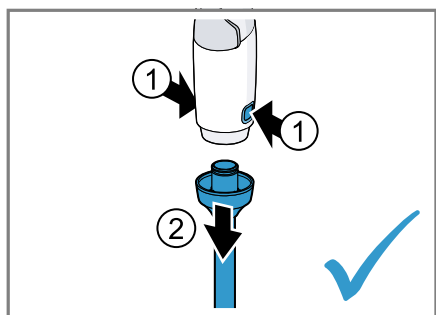
8



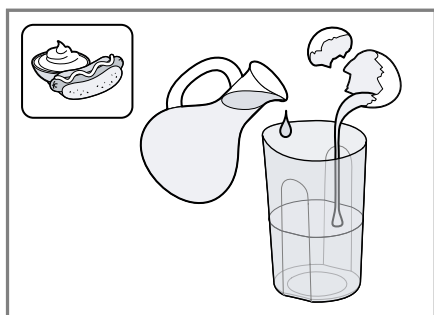
9



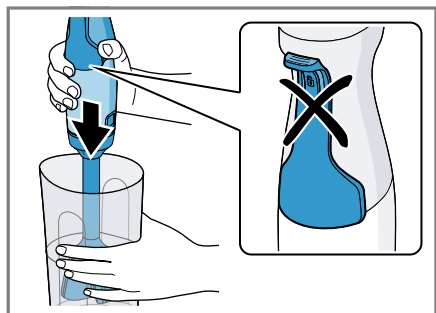
10



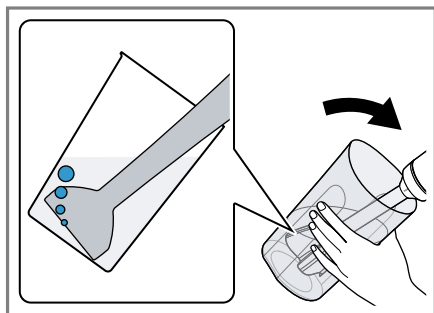
11



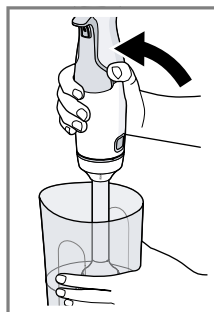
12



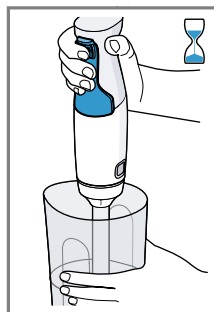
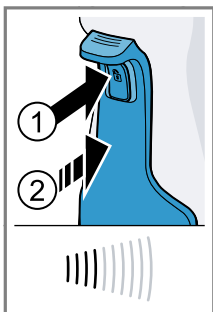
13



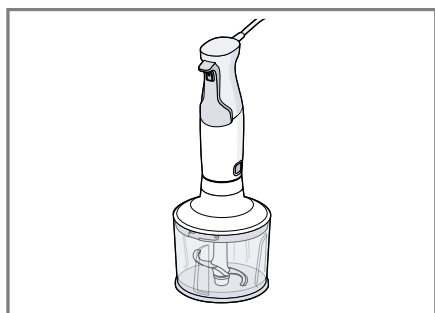
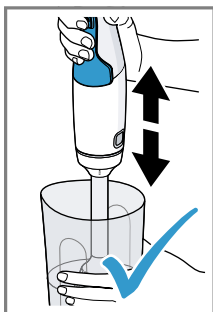
14



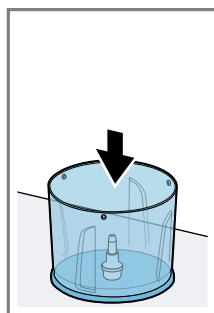
15



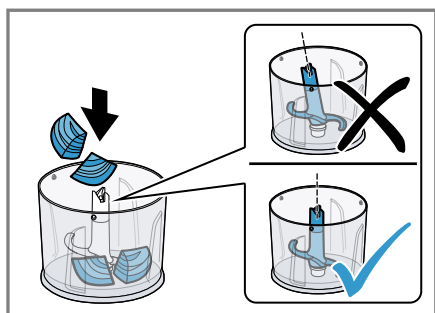
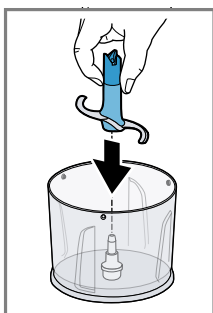
16



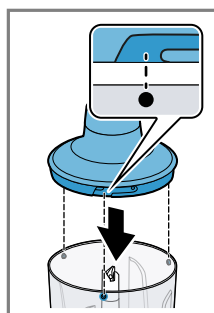
17



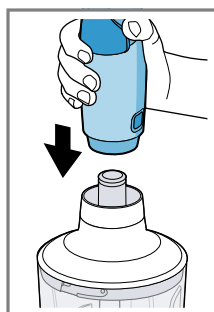
18



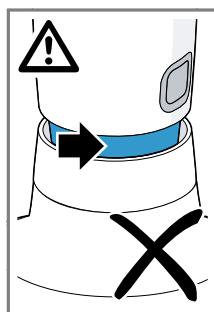
19



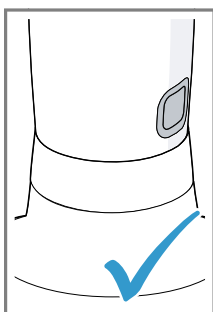
20

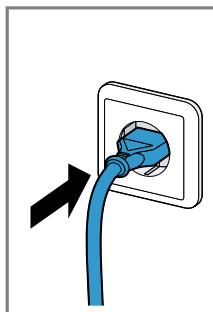


21

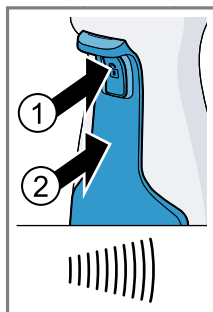
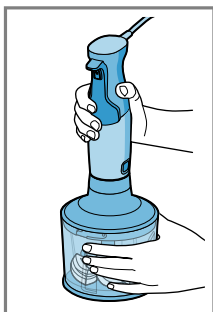


22

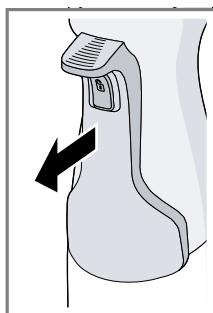
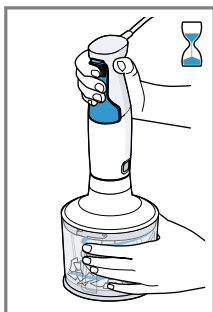




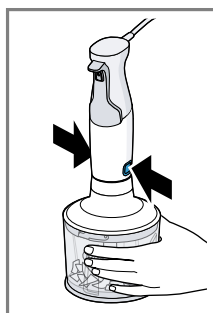
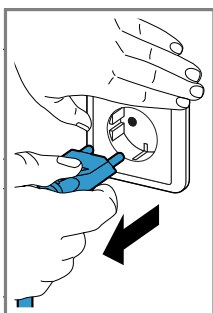
23



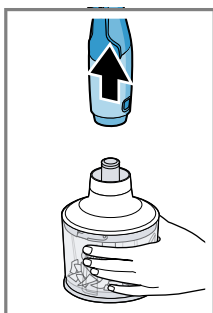
24



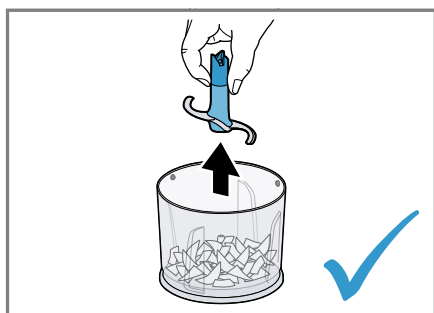
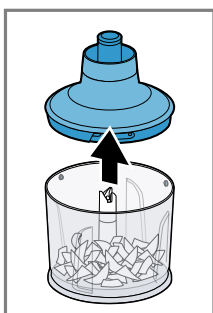
25



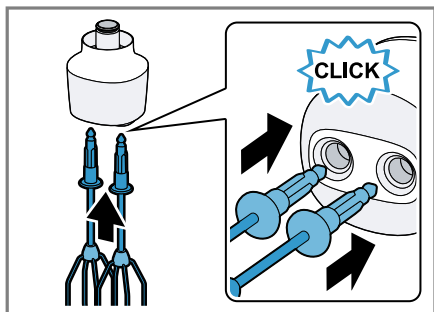
26



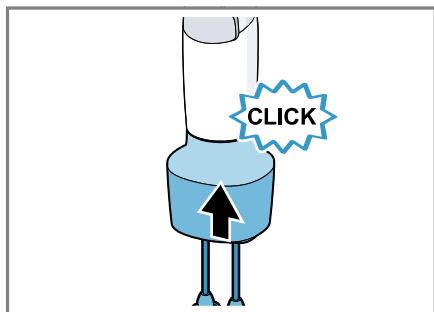
27



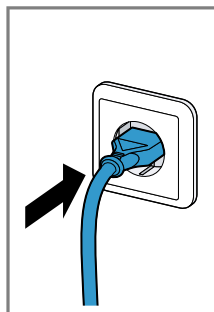
28



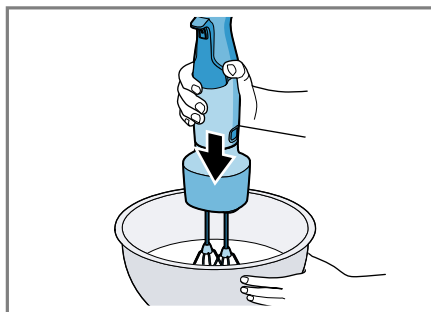
29



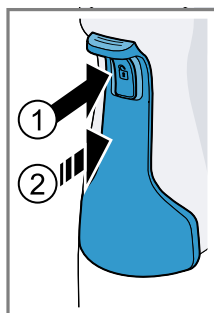
30



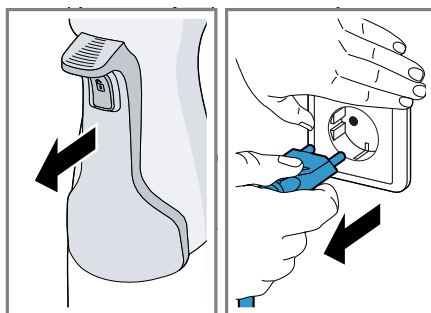
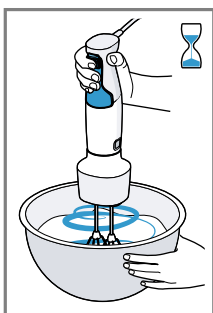
31



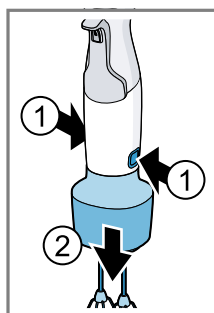
32



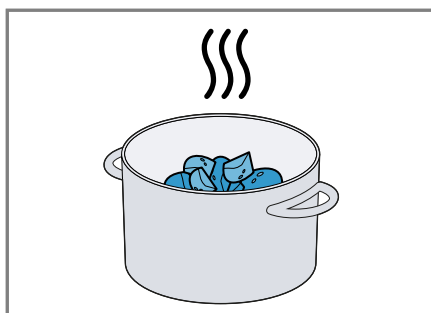
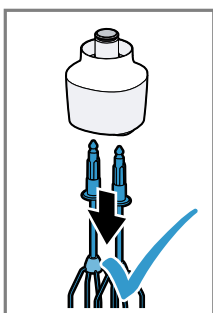
33



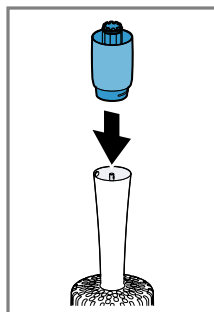
34



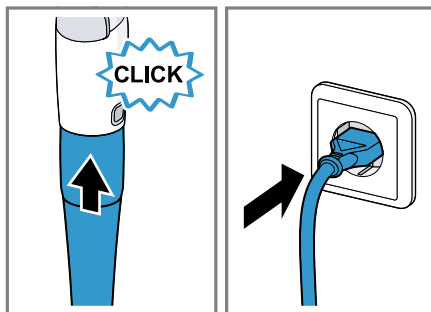
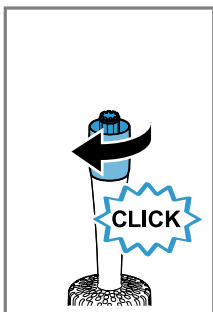
35



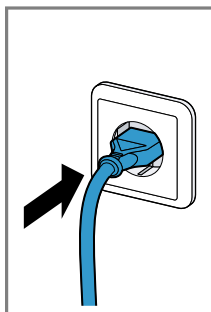
36

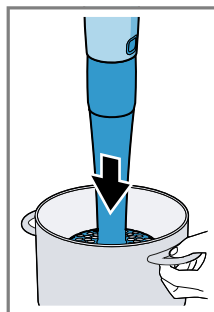


37

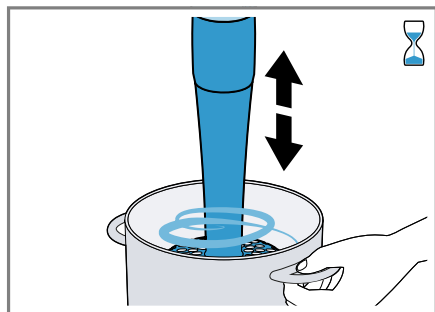
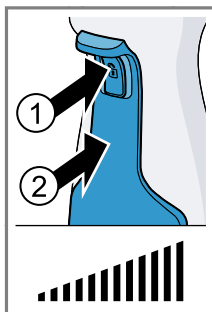


38

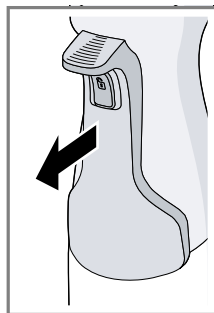




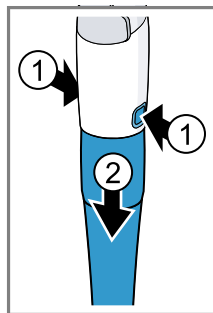
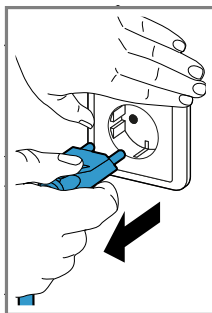
39



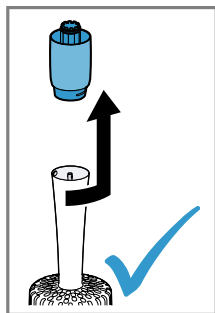
40

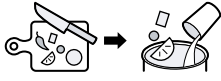
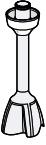
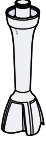
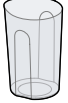
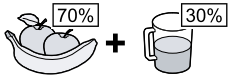
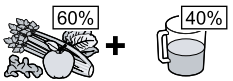
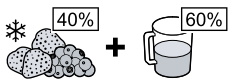
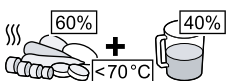
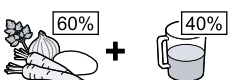


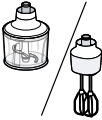
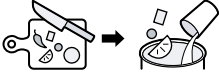
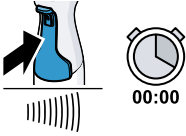
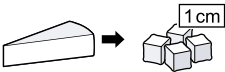
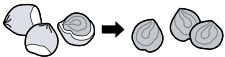
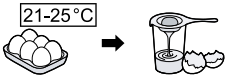
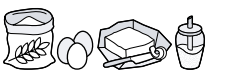
41

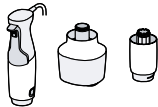
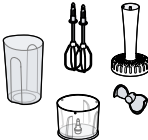
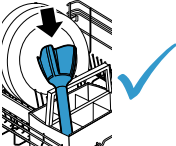


42

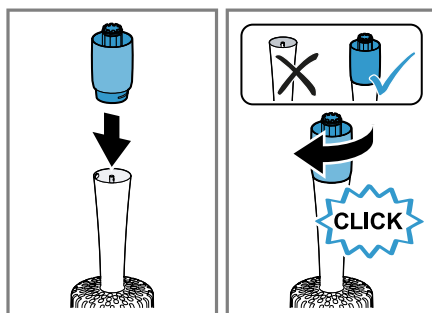


|                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |      |  |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br> |   |   | 200 - 500 g                                                                           | 40 - 60 s                                                                         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   | 200 - 500 g                                                                           | 60 - 90 s                                                                         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   | 200 - 500 g                                                                           | 60 - 90 s                                                                         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   | 200 - 500 g                                                                           | 60 - 90 s                                                                         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   | 1 x  | 60 - 120 s                                                                        |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   | 200 - 500 g                                                                           | 40 - 60 s                                                                         |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  | 200 - 500 g                                                                           | 60 - 90 s                                                                         |  |

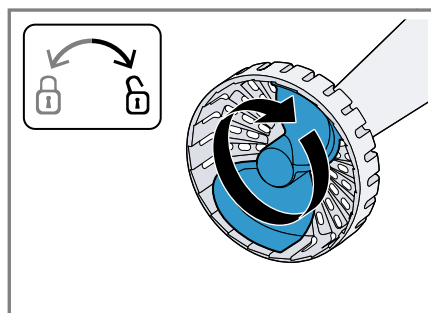
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                  |                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |                 |  |
|   |    |    | 50 - 100 g                                                                                       | (5 - 10) x 1 s                                                                   |
|                                                                                    |    |    | 50 - 100 g                                                                                       | 10 - 30 s                                                                        |
|                                                                                    |    |    | 5 - 20 x        | (3 - 8) x 1 s                                                                    |
|                                                                                    |    |    | 50 - 100 g                                                                                       | (3 - 8) x 1 s                                                                    |
|                                                                                    |    |    | 5 - 15 g                                                                                         | 5 - 20 s                                                                         |
|                                                                                    |    |    | 50 - 150 g                                                                                       | 5 - 30 s                                                                         |
|                                                                                    |    |                                                                                     | 150 g                                                                                            | ● <b>L</b> 7 - 10 s                                                              |
|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                  | ● <b>M</b> 16 - 20 s                                                             |
|  |  |  | 100 - 300 g                                                                                      | 20 - 360 s                                                                       |
|                                                                                    |  |  | 1 - 3 x       | 40 - 120 s                                                                       |
|                                                                                    |  |  |  550 - 1100 g | 120 - 240 s                                                                      |
|                                                                                    |  |  | 2 - 6 x       | 240 - 360 s                                                                      |
|                                                                                    |  |  | 1000 g                                                                                           | 30 - 60 s                                                                        |

|                                                                                   |  |  |  |  |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓                                                                                | ✗                                                                                | ✗                                                                                | ✗                                                                                | ✗                                                                                 |
|  | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✗                                                                                | ✗                                                                                 |
|  | ✗                                                                                | ✗                                                                                | ✓                                                                                | ✗                                                                                | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                 |
|  | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                | ✓                                                                                |  |

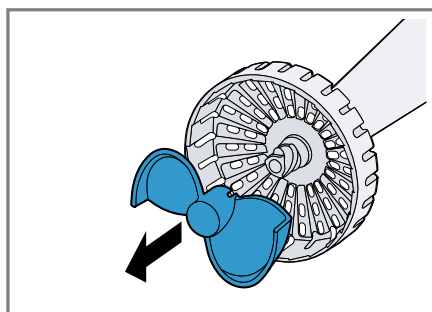
45



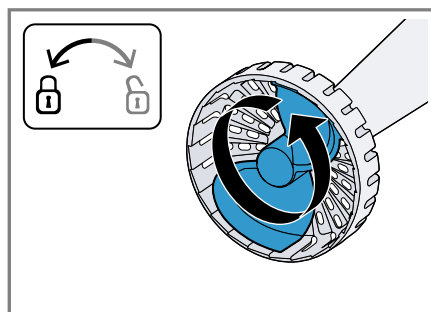
46



47



48



49

- 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;
- za običajne količine in čas predelave v gospodinjstvu.
- v domačem gospodinjstvu in v zaprtih prostorih domačega okolja pri sobni temperaturi.
- 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.
  - ▶ 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 priključen 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.
  - ▶ Pri dolivanju vročih tekočin v stoječi mešalnik bodite previdni, saj lahko nenadoma izstopi vroča para.
  - ▶ Upoštevajte navodila za čiščenje.
  - ▶ Površine, ki prihajajo v stik z živili, očistite pred vsako uporabo.
- Preprečevanje materialne škode**
- ▶ Lončka za mešanje nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
  - ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte v prostem teku.

- ▶ Nastavkov pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in jih nikoli ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Posode sekljalnika nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Mešalne noge ali dvojne metlice za mešanje nikoli ne uporabljajte v posodi sekljalnika.
- ▶ Osnovni aparat naj se sliši in popolnoma zaskoči na mešalno nogo ali na pribor.
- ▶ Pred obdelavo iz živil odstranite trde sestavne dele, na primer hrustanec, kosti, kite ali koščice iz pečkastega sadja.

## Pregled

→ Sl. 1

|    |                                              |
|----|----------------------------------------------|
| A  | Dvojna metlica za mešanje <sup>1</sup>       |
| B  | Nastavek za tlačenje »ProPuree« <sup>1</sup> |
| C  | Univerzalni sekljalnik <sup>1</sup>          |
| 1  | Blokada vklopa                               |
| 2  | Upravljalna ročica                           |
| 3  | Tipki za sprostitve                          |
| 4  | Mešalna noga <sup>1</sup>                    |
| 5  | Plastični lonček za mešanje                  |
| 6  | Pogonski vložek za dvojno metlico za mešanje |
| 7  | Pogonski vložek za nastavek za tlačenje      |
| 8  | Lopatica nastavka za tlačenje (snemljiva)    |
| 9  | Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik    |
| 10 | Univerzalni nož                              |
| 11 | Posoda                                       |

<sup>1</sup> Odvisno od modela

## Opombe

- Največja količina obdelave v plastičnem lončku za mešanje je 500 ml. Celotna lestvica na lončku za mešanje je namenjena samo merjenju.
- Če del pribora ni zajet v obsegu dobave, ga lahko naročite pri servisni službi.
- Dodatni univerzalni sekljalnik je mogoče naročiti prek servisne službe pod številko za naročanje 0012043110. Z univerzalnim sekljalnikom lahko izkoristite celotno zmogljivost naprave ter pripravite medeno-jabolčno mešanico tako, da upoštevate recepturo iz navodil za uporabo univerzalnega sekljalnika.

## Upravljalna ročica

Upravljalna ročica vam omogoča brezstopenjsko regulacijo števila vrtljajev vaše naprave.

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

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

→ Sl. 2

## Mešalna noga

Mešalna noga je primerna za naslednje načine uporabe:

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

**Opomba:** Mešalna noga ni primerna za pripravo pi-rejev samo iz krompirja ali živil s podobno konsisten-co.

## Obdelava živil z mešalno nogo

### Opombe

- Trda živila, kot so na primer jabolka, krompir ali meso, pred uporabo sesekljajte in skuhamte 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

## Majoneza

Sestavine

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

## Priprava majoneze

### Opombe

- Z mešalno nogo se lahko pripravlja samo majone-za iz celih jajc (beljak in rumenjak).
- Ko pripravljate majonezo, zrak pod mešalno nogo preprečuje, da bi se sestavine dobro povezele. 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, zele-njave, zelišč, oreščkov ali mandljev.

**Opomba:** Univerzalni sekljalnik ni primeren za seklja-nje zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna, mu-škati oreški ali redkve, in zamrznjenih živil, na pri-mer sadja ali ledenih kock.

## Uporaba univerzalnega sekljalnika

→ Sl. 17 - 23

## Dvojna metlica za mešanje

Dvojna metlica za mešanje je primerna za stepanje smetane ali jajčnih beljakov ter za pripravo omak in sladic.

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite smetano z najmanj 30 % maščobe in temperaturo 4-8 °C
- Smetano ali beljake stepajte v široki posodi

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

### Uporaba dvojne metlice za mešanje

→ Sl. 29 - 35

### Nastavek za tlačenje »ProPuree«

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

#### Opombe

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

### Uporaba nastavka za tlačenje

→ Sl. 36 - 42

### Krompirjev pire

Sestavine

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

Priprava

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

### Primeri uporabe

Upoštevajte navedbe in vrednosti v preglednicah.

### Mešalna noga

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

→ Sl. 43

### Univerzalni sekljalnik in dvojna metlica za mešanje

Za optimalne rezultate pire krompir ① pripravite z nastavkom za tlačenje.

→ Sl. 44

### Pregled čiščenja

Po uporabi takoj očistite vse dele, da se ostanki hrane ne strdijo.

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.

→ Sl. 45

**Opomba:** Pri napravah s spiralnim kablom: kabla nikoli ne navijte okoli aparata!

### Čiščenje nastavka za tlačenje

**Opomba:** Za temeljito čiščenje lahko odstranite lopatico nastavka za tlačenje.

→ Sl. 46 - 49

### Odpravljanje motenj

#### Aparat se med obdelavo izklopi.

Sprožila se je zaščita pred obremenitvijo.

- ▶ Za deaktiviranje zaščite pred preobremenitvijo izklopite omrežni vič 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 opre (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

### Servisna služba

Informacije v skladu z uredbo (EU) 2023/826 lahko najdete na spletu pod [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na strani izdelka in na servisni strani vašega aparata pri navodilih za uporabo in dodatnih dokumentih.

## Sigurnost

hr

- Pažljivo prečitajte 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 polutvrđih sastojaka.
- za uobičajene količine i vremena obrade u kućanstvu
- u privatnom kućanstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja na temperaturi prostorije.
- 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 ostrim 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.
- ▶ Budite oprezni prilikom punjenja vrućih tekućina u blender jer može izaći vruća para.
- ▶ 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 u perilici posuđa.
- ▶ Posudu sjekača hrane nikad nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Donji dio miksera ili dvostruku metlicu za miješanje nikad nemojte koristiti u posudi sjekača hrane.
- ▶ Čujno i do kraja uglavite osnovni uređaj na donji dio miksera ili pribor.
- ▶ Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.

## Pregled

→ Sl. 1

**A** Dvostruka metlica za miješanje<sup>1</sup>

|          |                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------|
| <b>B</b> | Nastavak za gnječenje „ProPuree“ <sup>1</sup>       |
| <b>C</b> | Univerzalni sjekač hrane <sup>1</sup>               |
| <b>1</b> | Blokada uključivanja                                |
| <b>2</b> | Upravljačka poluga                                  |
| <b>3</b> | Gumbi za otpuštanje                                 |
| <b>4</b> | Donji dio miksera <sup>1</sup>                      |
| <b>5</b> | Plastična posuda za miješanje                       |
| <b>6</b> | Pogonski nastavak za dvostruku metlicu za miješanje |
| <b>7</b> | Pogonski nastavak za nastavak za gnječenje          |
| <b>8</b> | Lopatica za gnječenje (može se ukloniti)            |
| <b>9</b> | Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane       |

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

### Napomene

- Maksimalna količina obrade u plastičnoj posudi za miješanje iznosi 500 ml. Ukupna ljestvica na posudi za miješanje služi samo za mjerenje.
- Ako neki dio pribora nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.
- Dodatni univerzalni sjekač hrane možete naručiti putem službe za korisnike pod katalogskim brojem 0012043110. 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.

### Upravljačka poluga

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 dio miksera

Donji dio miksera prikladan je za sljedeće primjene:

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

**Napomena:** Donji dio miksera nije prikladan za pripremu pirea koji se sastoji samo od krumpira ili namirnica slične konzistencije.

### Obrada namirnica donjim dijelom miksera

#### Napomene

- Tvrdje namirnice usitnite i skuhaite 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**

### Majoneza

Sastojci

- 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.

**Napomena:** Univerzalni sjekač hrane nije prikladan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kave, muškatnih oraščića, rotkvice ili zamrznutih namirnica, npr. voća ili kockica leda.

### Uporaba univerzalnog sjekača hrane

→ *Sl.* **17 - 23**

### Dvostruka metlica za miješanje

Dvostruka metlica za miješanje prikladna je za tučenje vrhnja za šlag ili bjelanjaka te za pripremu umaka i desertu.

Preporuke za optimalne rezultate:

- Upotrebljavajte vrhnje s min. 30 % udjela masti i pri temperaturi od 4 – 8 °C
- Vrhnje ili bjelanjke tucite u širokoj posudi

**Napomena:** Kako biste spriječili prskanje, dvostuku metlicu za miješanje upotrebljavajte u dubokim posudama.

### Korištenje dvostruke metlice za miješanje

→ *Sl.* **29 - 35**

### 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.* **36 - 42**

#### Pire krumpir

Sastojci

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

Priprava

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

### Primjeri primjene

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablicama.

## Donji dio miksera

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

→ Sl. 43

## Univerzalni sjekač hrane i dvostruka metlica za miješanje

Za optimalne rezultate pire od krumpira ① pripremajte pomoću nastavka za gnječenje.

→ Sl. 44

## Pregled čišćenja

Odmah nakon korištenja očistite sve dijelove kako se ostaci ne bi osušili.

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. 45

**Napomena:** Za uređaje sa spiralnim kabelom: kabel nikad nemojte omotati oko uređaja!

## Čišćenje nastavka za gnječenje

**Napomena:** Za posebno temeljito čišćenje skinite lopaticu za gnječenje.

→ Sl. 46 - 49

## Uklanjanje smetnji

### Uređaj se isključuje tijekom obrade.

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.

## Servisna služba

Informacije u skladu s Uredbom (EU) 2023/826 možete pronaći online pod [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stranici proizvođa i stranici servisa vašeg uređaja u uputama za uporabu i dodatnim dokumentima.

## Bezbednost

sr

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

Uređaj koristite samo:

- sa originalnim delovima i priborom.
- za usitnjavanje, seckanje, mešanje, pasiranje i emulzifikovanje tečnih ili polučvrstih namirnica.
- za količine i vreme obrade koji su uobičajeni za domaćinstvo.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja pri sobnoj temperaturi.
- 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 umanjanim 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 kablova.

- ▶ 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.
- ▶ 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 ostrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
- ▶ Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
- ▶ Pre nego što ih obradite, vrole namirnice ostavite da se ohlade na 70 °C ili manje.
- ▶ Budite obazrivi prilikom sipanja vrućih tečnosti u štapni mikser jer može da iscuri vre-la para.
- ▶ 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 mučenje nipošto nemojte da koristite u mikrotalasnoj pećnici ili u rerni.
- ▶ Pogonske elemente nemojte potapati u tečnost ili čistiti u mašini za pranje sudova.
- ▶ Posudu seckalice nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Nipošto nemojte da koristite nogu za mešanje ili dvostruku metlicu za mešanje u posudi seckalice.
- ▶ Osnovni uređaj utaknite na stopu za mešanje ili pribor do kraja, tako da se čuje uleganje.
- ▶ Čvrste sastojke poput npr. hrvkavice, kosti, tetive ili jezgra koštunjavog voća odstranite iz namirnica pre obrađivanja.

## Pregled

→ S/ **1**

|          |                                                  |
|----------|--------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Dvostruka metlica za mešanje <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 mučenje                      |
| <b>6</b> | Pogonski dodatak za dvostruku metlicu za mešanje |
| <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> | Univerzalni nož                           |
| <b>11</b> | Posuda                                    |

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

## Napomene

- Maksimalna količina za obradu u plastičnoj posudi za mučenje iznosi 500 ml. Skala za različite namirnice na posudi za muće služe isključivo za me-reenje.
- Ukoliko se neki od dodatnih pribora ne nalazi u sa-držaju isporuke, njega možete da naručite putem korisničkog servisa.
- Dodatnu univerzalnu seckalicu možete da poru-či-te preko korisničkog servisa koristeći broj za poru-čivanje 0012043110. Sa univerzalnom seckali-com koristite pune performanse uređaja kada pri-premate mešavinu od meda i jabuka i pratite re-cept u uputstvu za upotrebu univerzalne seckali-ce.

## Komandna ručica

Komandnom ručicom možete kontinualno da pode-šavate broj obrtaja uređaja. Da biste uključili uređaj, najpre pritisnite blokadu uključivanja, a zatim komandnu ručicu. Što jače piti-skate komandnu ručicu, veći je broj obrtaja motora.

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

→ S/ **2**

## Noga za mešanje

Noga za mešanje je pogodna za sledeće primene:

- Mešanje pića
- Pripremu testa za palačinke, majoneza, soseva i hrane za bebe

- Pasiranje kuvanih namirnica, npr. voća, povrća i supa

**Napomena:** Noga za mešanje nije pogodna za pripremu pirea koji se sastoji samo od krumpira ili namirnica slične gustine.

## Obrađivanje namirnica nogom za mešanje

### Napomene

- Čvrste namirnice, npr. jabuke, krumpir ili meso, usitnite pre obrade i skuvajte ih tako da omekšaju.
- Za usitnjavanje sirovih namirnica bez dodavanja 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**

### Majonez

#### Sastojci

- 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.

**Napomena:** Univerzalna seckalica nije pogodna za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kafe, muskatnih oraščića, rotkvica ili zamrznutih namirnica, npr. voće i kockice leda.

### Upotreba univerzalne seckalice

→ *Sl.* **17 - 28**

## Dvostruka metlica za mešanje

Dvostruka metlica za mešanje je pogodna za mešanje šlaga od slatke pavlake ili šlaga od belanaca, 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
- Slatku pavlaku ili šlag od belanaca mutite u širokoj posudi

**Napomena:** Da biste sprečili prskanje, dvostruku metlicu za mešanje koristite u dubokim posudama.

## Korišćenje dvostruke metlice za mešanje

→ *Sl.* **29 - 35**

## Dodatak za pasiranje „ProPuree“

Dodatak za pasiranje je pogodan za pripremu pirea od kuvanog krumpira, 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.* **36 - 42**

### Pire od krumpira

#### Sastojci

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

#### Priprema

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

## Primeri primene

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabelama.

### Stopa za mešanje

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

→ *Sl.* **43**

## Univerzalna seckalica i dvostruke metlice za mućenje

Za optimalne rezultate pire od krumpira ① pripremajte pomoću dodatka za pasiranje.

→ *Sl.* **44**

## Pregled čišćenja

Očistite sve delove odmah nakon upotrebe kako se ostaci ne bi sasušili.

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ *Sl.* **45**

**Napomena:** U slučaju uređaja sa spiralnim kablom: kabl nipošto nemojte da obmotavate oko uređaja!

## Čišćenje dodatka za pasiranje

**Napomena:** Da biste temeljnije očistili, skinite lopaticu za pasiranje.

→ *Sl.* **46 - 49**

## Otklanjanje smetnji

### Uređaj se isključuje tokom rada.

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 električ-

nim 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

U skladu sa direktivom (EU) 2023/826, informaciju možete da pogledate online na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stranici uređaja i stranici za servis vašeg uređaja u uputstvu za upotrebu i dodatnim dokumentima.

## Безбедност

mk

- Внимателно прочитajte 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.
- за нормални количини на обработка и време на обработка во домаќинството.
- во домаќинства и во затворени простории во домот на собна температура.
- 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 остри 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.
- ▶ Особено внимавајте кога истурате жешки течности во блендерот, бидејќи може да излезе жешка пареа.
- ▶ 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 потопувајте ги додатоците за брзина во течности и никогаш не мијте ги во машина за миење садови.
- ▶ Никогаш не користете го садот на додатокот за ситнење во микробранова печка или рерна.
- ▶ Никогаш не користете ги мешалката ниту двојната мешалка во садот на додатокот за ситнење.
- ▶ Основниот уред вклопете го целосно на мешалката или на опремата така што звучно ќе се фиксира.
- ▶ Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскивица, коски, жили или семки од коскено овошје.

## Преглед

→ Сл. 1

|           |                                             |
|-----------|---------------------------------------------|
| <b>A</b>  | Двојна 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               |
| <b>6</b>  | Додаток за брзини за двојната маталка       |
| <b>7</b>  | Додаток за брзини за додатокот за пасирање  |
| <b>8</b>  | Лопатка за пасирање (може да се извади)     |
| <b>9</b>  | Додаток за брзини за универзалната сецкалка |
| <b>10</b> | Универзално сечило                          |
| <b>11</b> | Сад                                         |

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

## Забелешки

- Максималната количина за обработка во садот за блендирање од пластика изнесува 500 ml. Вкупната скала на садот за блендирање служи само за мерење.
- Доколку некој додаток не е содржан во обемот на испораката, може да го порачате преку сервисната служба.
- Универзалната сецкалка може да се нарача преку сервисната служба, под број за нарачка 0012043110. 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.

## Рачката за работа

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

## Мешалка

Мешалката е погодна за следниве примени:

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

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

## 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. **3 - 11**

## Мајонез

Состојки

- 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 blendирате.

→ 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.

**Забелешка:** Универзалната сецкалка не е погодна за сецкање на многу тврда храна производи, на пр. зрна од кафе, морски оревчиња, ротквици или замрзната храна, на пр. овошје или коцки мраз.

## Употребување на универзалната сецкалка

→ Сл. **17 - 28**

## Двојна маталка

Двојната маталка е погодна за матење шлаг или белки, 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
- Матете ги павлаката и белките во широк сад

**Забелешка:** За да избегнете прскања, употребувајте ја двојната маталка во длабоки садови.

## Употреба на двојна маталка

→ Сл. **29 - 35**

## 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).

## Употребување на додатокот за пасирање

→ Сл. **36 - 42**

## Пире од компири

Состојки

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

Подготовка

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

## Примери за употреба

Внимавајте на податоците и вредностите во табелите.

### Мешалка

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

→ Сл. **43**

## Универзална сецкалка и двојна мешалка

За најдобри резултати, подгответе пире од компири <sup>①</sup> со помош на додатокот за пасирање.

→ Сл. **44**

## Преглед на чистењето

Веднаш исчистете ги сите делови по употребата за да не се исушат остатоците.

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **45**

**Забелешка:** Кај уреди со спирален кабел: никогаш не замотувајте го кабелот околу уредот!

## Чистење на додатокот за пасирање

**Забелешка:** За посебно темелно чистење, извадете ја лопатката за пасирање.

→ Сл. **46 - 49**

## Отстранете ги пречките

**Уредот се исклучува за време на обработката.**

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.



Oвој 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

Информациите во согласност со Регулативата (EU) 2023/826 може да ги најдете на интернет под [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) на страницата за производот и услугата на вашиот уред во упатството за користење и дополнителни документи.

## Siguria

sq

- 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.
- për sasi dhe kohë përgatitjeje që janë të zakonshme për përdorim familjar.
- në shtëpi dhe në ambiente të mbyllura të mjedisit shtëpiak në temperaturën e ambientit.
- 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".
- ▶ 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 aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesoret 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.
- ▶ Kujdes kur hidhni lëngje të nxehta në blender, pasi mund të dalë avull i nxehtë.
- ▶ 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 i zhytni kurrë në lëngje njësitë e mekanizmit lëvizës dhe mos i lani kurrë në enëlarëse.
- ▶ Mos e përdorni kurrë enën e copëtuesit në mikrovalë apo në furrë.
- ▶ Mos e përdorni bazamentin e mikserit apo dopjotelin përzierës në enën e copëtuesit.
- ▶ Mbërtheni plotësisht pajisjen bazë në bazamentin e mikserit ose në aksesori derisa të dëgjohet zhurma e mbërthimit.
- ▶ Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kockat, dejet ose farat e forta të frutave.

## Përmbledhje

→ Fig. 1

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| <b>A</b>  | Dopjoteli përzierës <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 lirim                                  |
| <b>4</b>  | Bazamenti i mikserit <sup>1</sup>               |
| <b>5</b>  | Kana plastike e mikserit                        |
| <b>6</b>  | Aksesori i ingranazhit për dopjotelin përzierës |
| <b>7</b>  | Aksesori i ingranazhit për trazuesin            |
| <b>8</b>  | Pedali i trazuesit (i heqshëm)                  |
| <b>9</b>  | Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal |
| <b>10</b> | Thika universale                                |
| <b>11</b> | Mbajtësja                                       |

<sup>1</sup> Sipas modelit

### Shënime

- Sasia maksimale e përpunimit në kanën plastike të mikserit është 500 ml. Shkalla totale në kanën e mikserit është vetëm për matjen.
- Nëse një aksesori nuk përfshihet, mund ta porositni përmes shërbimit të klientit.
- Një copëtues universal shtesë mund të porositet përmes shërbimit të klientit sipas kodit të porosisë 0012043110. Me copëtuesin universal përdorni fuqinë e plotë të pajisjes kur përgatitni përzierje mjalti me mollë dhe ndiqni specifikimet e recetës në udhëzimet e përdorimit të copëtuesit universal.

## Leva e përdorimit

Leva e përdorimit ju mundëson rregullimin e shtuar të shpejtësisë së pajisjes.

Për ta ndezur pajisjen, shtypni fillimisht çelësin e ndezjes dhe pastaj lëvën 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

## Bazamenti i mikserit

Bazamenti i mikserit është i përshtatshëm 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

**Shënim:** Bazamenti i mikserit nuk është i përshtatshëm për përgatitjen e pureve të përbëra vetëm prej patateve apo ushqimeve me konsistencë të ngjashme.

## Procesimi i ushimeve me bazamentin e mikserit

### Shënime

- Copëtojini ushqimet e ngurta përpara procesimit dhe gatuajini 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 barishtet.
- Përpara se të procesoni ushqimin në tenxhere, hiqeni tenxheren nga vatra e gatimit.

→ Fig. 3 - 11

## Majonezë

Përbërësit

- 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 përgatitni 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.

**Shënim:** Copëtuesi universal nuk është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. kokrrave të kafes, arrëmyshkut, rrepës apo ushqimeve të ngrira, si p.sh. frutat apo kubikët e akullit.

### Përdorimi i copëtuesit universal

→ Fig. 17 - 28

### Dopjoteli përzirerës

Dopjoteli përzirerës është i përshtatshëm për rrahje kremi ose të bardhash të vezëve, 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
- Rriheni kremin apo të bardhat e vezëve në një enë të gjerë

**Shënim:** Për të shmangur stërkalat, përdoreni dopjotelin përzirerës në enë të thella.

### Përdorni dopjotelin përzirerës

→ Fig. 29 - 35

### 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. 36 - 42

### Patate të rrahura

Përbërësit

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

Përgatitja

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

### Shembuj përdorimi

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelave.

### Bazamenti i mikserit

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

→ Fig. 43

## Copëtuesi universal dhe rrahësja dyshe

Për rezultate optimale, përgatitni pure patahesh ① me aksesoriin rrahës.

→ Fig. 44

### Përmbledhje e pastrimit

Pastrojini të gjitha pjesët menjëherë pas përdorimit që të mos thahen mbetjet.

Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. 45

**Shënim:** Për pajisjet me kablo spirale: mos i mbështillni kurrë kabllot rreth pajisjes!

### Pastrimi i trazuesit

**Shënim:** Hiqeni pedalin e trazuesit për pastrim veçanërisht të imët.

→ Fig. 46 - 49

### Mënyanimi i defekteve

#### Pajisja fiket gjatë përpunimit.

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 mënjaroni vetë defektin, drejtojeni shërbimit të klientit.

### Hedhja e pajisjes së vjetër

- ▶ Hidhjeni 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 shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

### Shërbimi i klientit

Informacionet sipas rregullores (EU) 2023/826 i gjeni online në [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) tek faqja e produktit dhe faqja e shërbimit të pajisjes suaj, në udhëzuesin e përdorimit dhe dokumentet shtesë.







## Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

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



## Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

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

The contact details 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



**8001369708** (060710)

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-msm8m934-akcija-cena/>