



BOSCH

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



Hand blender

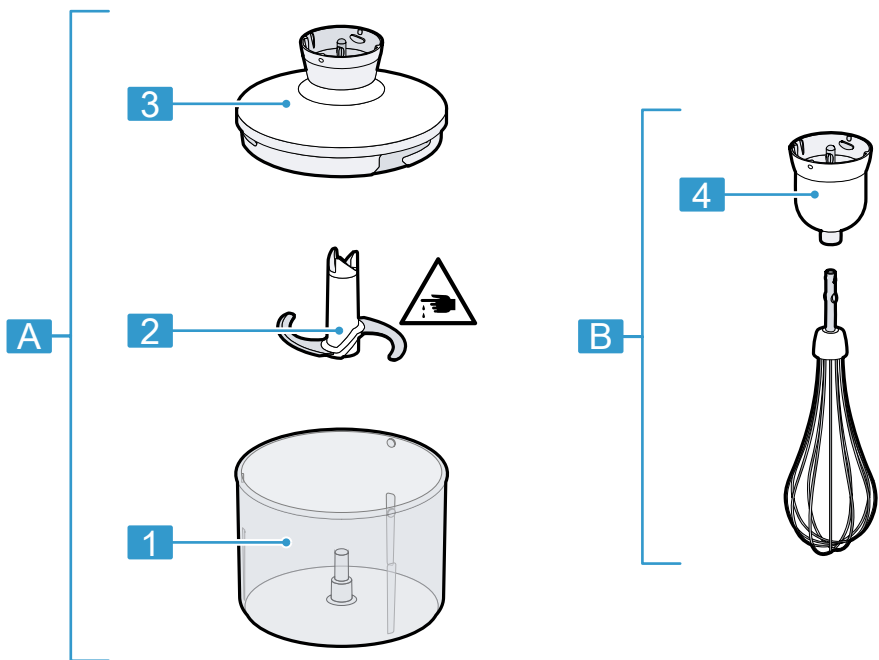
MSM1....

MSM2....

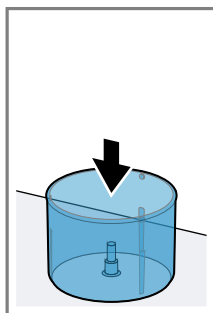
MSM6B...

[sl]	Navodila za uporabo	Pribor	6
[hr]	Upute za uporabu	Pribor	8
[sr]	Informacije za upotrebu	Pribor	10
[mk]	Упатство за користење	Додатоци	12
[sq]	Informacione për përdorimin	Aksesori	14

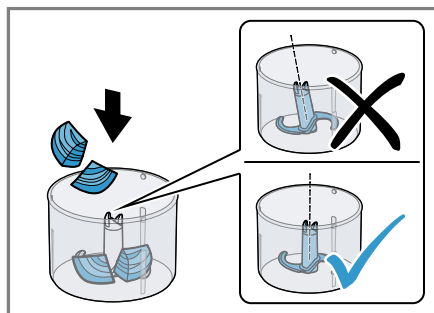
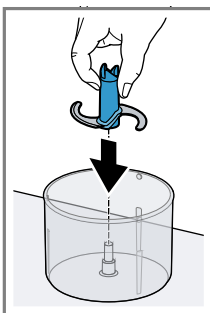




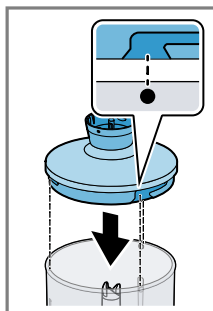
1



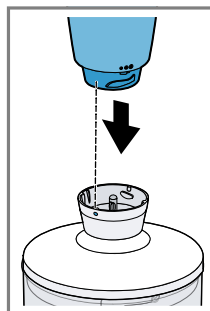
2



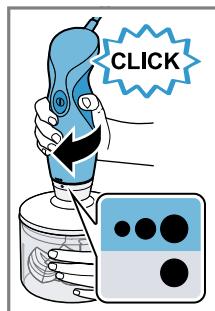
3

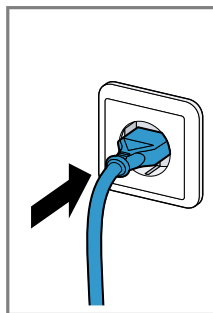


4

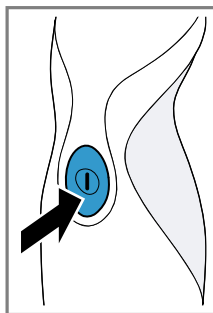
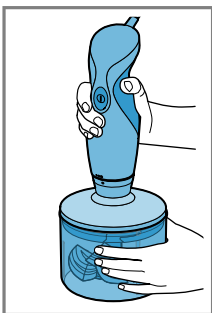


5

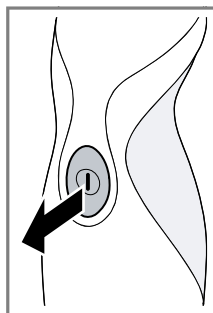
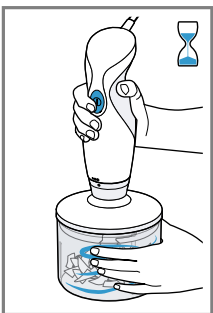




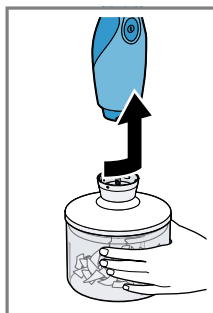
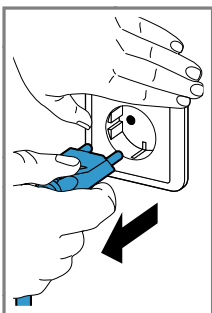
6



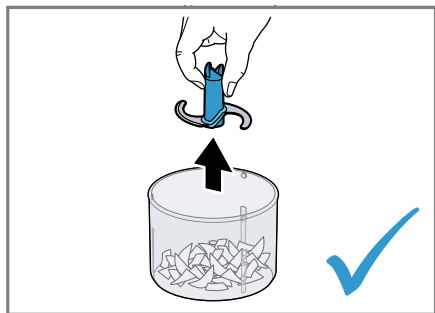
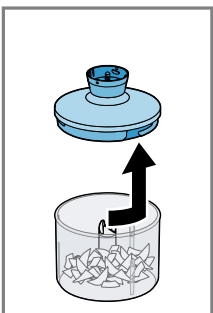
7



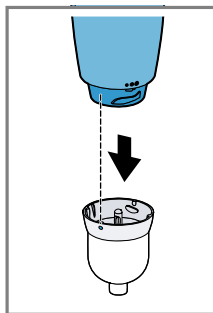
8



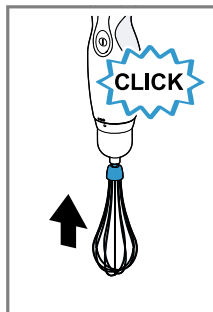
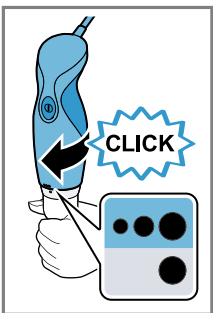
9



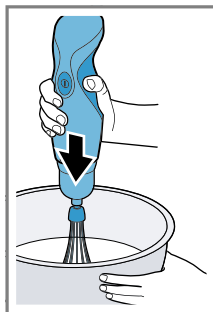
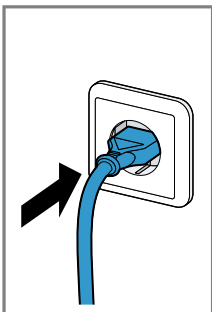
10



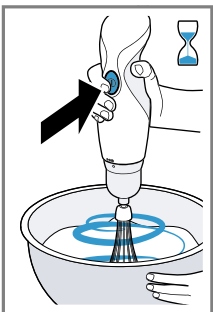
11

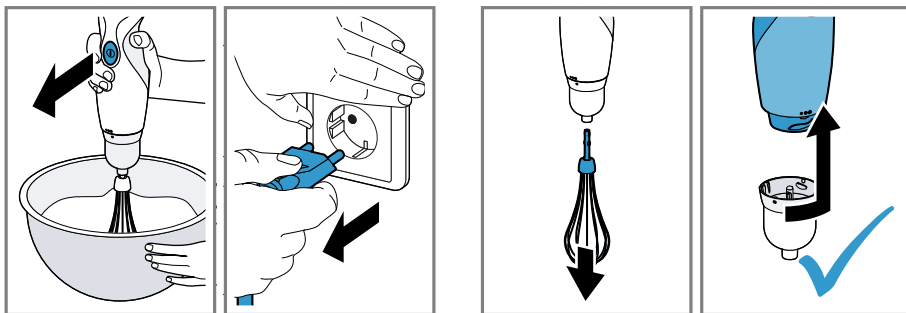


12



13



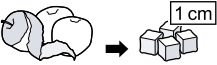


14

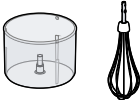
15

			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x	3 - 15 s
			50 - 100 g	2 x 2 s
			5 - 15 g	8 - 20 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

16

			
CNHR11	110 g	30 g	5 s
CNHR12	110 g	30 g	5 s
CNHR12C	110 g	30 g	2 s
CNHR15	130 g	30 g	2 s

17

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

18

Varnost

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

Pribor uporabljajte samo:

- s paličnim mešalnikom MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- za uporabe, ki so opisane v teh navodilih.
- ▶ Rezil se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
- ▶ Bodite previdni pri uporabi ostrih nožev in praznjenju posode ter čiščenju.
- ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
- ▶ Pribor uporabljajte samo v popolnoma sestavljenem stanju.

Preprečevanje materialne škode

- ▶ Nastavka pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in ga nikoli ne čistite v pomivalnem stroju.
- ▶ Posode sekljalnika nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Mešalne noge ali metlice za stepanje nikoli ne uporabljajte v posodi sekljalnika.
- ▶ Pred obdelavo iz živil odstranite trde sestavne dele, na primer hrustanec, kosti, kite ali koščice iz pečkastega sadja.

Pregled

→ Sl. 1

A	Univerzalni sekljalnik ¹
B	Metlica za stepanje ¹
1	Posoda
2	Univerzalni nož
3	Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik
4	Pogonski vložek za metlico za stepanje

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

Univerzalni sekljalnik

Univerzalni sekljalnik je namenjen sekljanju živil, na primer mesa, trdih sirov, čebule, če-

sna, sadja, zelenjave, zelišč, orešchkov ali mandljev.

Opomba: Univerzalni sekljalnik ni primeren za sekljanje zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna, muškatni oreški ali redkve, in zamrznjenih živil, na primer sadja ali ledenih kock.

Uporaba univerzalnega sekljalnika

→ Sl. 2 - 10

Metlica za stepanje

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

Priporočila za najboljše rezultate:

- Uporabite smetano z najmanj 30 % maščobe 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. 11 - 15

Primeri uporabe

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. 16

¹ Odvisno od modela

Mešanica medu in jabolk→ *Sl.* **17****Kolač**

- 3 jajca
- 60 g masla
- 100 g bele moke (tip 405)
- 60 g mletih orehov
- 1 čajna žlička cimeta
- 2 žlici vaniljevega sladkorja
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1 jabolko
- Ločite beljak od rumenjaka in ga stepite v trd sneg.
- Rumenjaki penasto stepite skupaj s sladkorjem. Dodajte mehko maslo in pripravljeno **mešanico medu in jabolk**.
- Ostale sestavine zmešajte v ločeni posodi, jih dodajte vlažnim sestavinam in zmešajte.
- Sneg previdno umešajte z lopatico.
- V pravokoten pekač (35 × 11 cm) položite papir za peko in dodajte pripravljeno mešanico.
- Jabolko olupite, ga narežite na rezine in rezine razporedite po kolaču.
- Pečico segrejte na 180 °C in kolač pecite 30 minut.

Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ *Sl.* **18**

Sigurnost

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

Pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- za primjene koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Nikad nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nikada ne uranjajte nastavak prijenosnika u tekućinu i ne perite ga u perilici posuđa.
- ▶ Posudu sjekača hrane nikad nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Donji dio miksera ili metlicu za snijeg nikad nemojte koristiti u posudi sjekača hrane.
- ▶ Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.

Pregled

→ Sl. **1**

A	Univerzalni sjekač hrane ¹
B	Metlica za snijeg ¹
1	Spremnik
2	Univerzalni nož
3	Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane
4	Pogonski nastavak za metlicu za snijeg

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

Univerzalni sjekač hrane

Univerzalni sjekač hrane prikladan je za usitnjavanje prehrambenih namirnica, npr.

mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, oraha ili badema.

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. **2** - **10**

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 bjeljanke tucite u širokoj posudi

Napomena: Kako biste spriječili prskanje, metlicu za snijeg upotrebljavajte u dubokim posudama.

Uporaba metlice za snijeg

→ Sl. **11** - **15**

Primjeri primjene

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ Sl. **16**

¹ Ovisno o modelu

Mješavina meda i jabuka→ S/. **17****Kolač**

- 3 jaja
- 60 g maslaca
- 100 g bijelog brašna (tip 405)
- 60 g mljevenih oraha
- 1 čajna žličica cimeta
- 2 jušne žlice vanilin šećera
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 1 jabuka
- Odvojite jaja i istucite bjelanjak dok ne postane čvrst.
- Istucite žumanjak sa šećerom dok ne postane pjenast. Dodajte otopljeni maslac i pripremljenu **mješavinu meda i jabuke**.
- Izmiješajte preostale sastojke u zasebnoj posudi, dodajte ih vlažnim sastojcima i umiješajte ih.
- Lopaticom oprezno umiješajte snijeg od bjelanjaka.
- Četvrtasti kalup za kolače (35 x 11 cm) obložite papirom za pečenje i u njega ulijte pripremljenu smjesu za kolač.
- Oljuštite jabuku, izrežite je na pločice i rasporedite po kolaču.
- Zagrijte pećnicu na 180 °C i pecite kolač 30 minuta.

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ S/. **18**

Bezbednost

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

Ovaj pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- za primene opisane u ovom uputstvu.
- ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
- ▶ Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
- ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Dodatni pribor koristite samo u potpuno sklopljenom stanju.

Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Pogonski element nemojte potapati u tečnost ili čistiti u mašini za pranje sudova.
- ▶ Posudu seckalice nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Nipošto nemojte da koristite stopu za mešanje ili metlicu za mućenje šlaga u posudi seckalice.
- ▶ Čvrste sastojke poput npr. hrskavice, kosti, tetive ili jezgra koštunjavog voća odstranite iz namirnica pre obrađivanja.

Pregled

→ Sl. **1**

A	Univerzalna seckalica ¹
B	Metlica za mućenje šlaga ¹
1	Posuda
2	Univerzalni nož
3	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
4	Pogonski dodatak za metlicu za mućenje šlaga

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

Univerzalna seckalica

Univerzalna seckalica je pogodna za usitnjavanje namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, crnog luka, belog luka, voća, povrća, bilja, orašastog voća ili badema.

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. **2** - **10**

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. **11** - **15**

¹ U zavisnosti od modela

Primeri primene

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ S/. **16**

Mešavina od meda i jabuka

→ S/. **17**

Kolači

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

Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ S/. **18**

Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со рачен миксер MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- за примени што се опишани во овие упатства.
- ▶ Никогаш не допирајте ги острите рабови со раце.
- ▶ Бидете претпазливи при ракување ракувате со остри ножеви за сечење, при празнење на садот и при чистење.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само кога се целосно склопени.

Избегнување материјални штети

- ▶ Никогаш не потопувајте го додатокот за брзини во течности и никогаш не мијте го 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 маталката во садот на додатокот за ситнење.
- ▶ Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскавица, коски, жили или семки од коскено овошје.

Преглед

→ Сл. **1**

A	Универзална сецкалка ¹
B	Маталка ¹
1	Сад
2	Универзално сечило
3	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
4	Додаток за брзини за маталката

Забелешка: Доколку некој составен дел не е содржан во обемот на

испораката, може да го порачате преку сервисната служба.

Универзална сецкалка

Универзалната сецкалка е погодна за сецкање храна како на пр. месо, тврдо сирење, кромид, лук, овошје, зеленчук, билки, лешници или бадеми.

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. **2** - **10**

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

¹ Во зависност од моделот

Забелешка: За да избегнете прскања, употребувајте ја маталката во длабоки садови.

Употребување на маталката

→ Сл. **11** - **15**

Примери за употреба

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. **16**

Мешавина од мед и јаболка

→ Сл. **17**

Колачи

- 3 јајца
- 60 g путер
- 100 g бело брашно (тип 405)
- 60 g мелени ореви
- 1 кафена лажичка цимет
- 2 супени лажици ванилин шеќер
- 1 кафена лажичка прашок за печиво
- 1 јаболко
- Одвојте ги жолчките и изматете ги белките во шлаг.
- Изматете ги како пена жолчките со шеќер. Додајте го омекнатиот путер и подготвената **мешавина од мед и јаболка**.
- Измешајте ги сите состојки во одделен сад, додајте ги во навлажнетите состојки и мешајте.
- Полека додајте го шлагот од белки со шпатула.
- Поставете калап (35 x 11 cm) врз хартија за печење и наполнете го со подготвената смеса за колачи.
- Излупете јаболко, исецкајте го во парчиња и распределете го на колачот.
- Загрејте ја рерната на 180 °C и оставете колачот да се испече 30 минути.

Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **18**

Siguria

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

Përdoreni aksesoren vetëm:

- me një mikser dore MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- për përdorimet e përshkuara në këtë udhëzues.
- Mos i prekni kurrë tehet me duar të zhveshura.
- Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazni enën dhe pastroni.
- Vendosini i hiqini aksesoret vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- Përdorini aksesoret vetëm me të gjitha pjesët e montuara.

Shmangia e dëmeve materiale

- Mos e zhytni kurrë në lëngje njësinë e mekanizmit lëvizës dhe mos e lani kurrë në enëlarëse.
- Mos e përdorni kurrë enën e copëtuesit në mikrovalë apo në furrë.
- Mos e përdorni kurrë bazamentin e mikserit në enën e copëtuesit.
- Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kockat, dejet ose farat e forta të frutave.

Përmbledhje

→ Fig. 1

A	Copëtuesi universal ¹
B	Rrahësja ¹
1	Mbajtësja
2	Thika universale
3	Aksessori i ingranazhit për copëtuesin universal
4	Aksessori i ingranazhit për rrahësen

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

Copëtuesi universal

Copëtuesi universal është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve, si p.sh. mishit,

djathit të fortë, qepëve, hudhrave, frutave, perimeve, barishteve, arrave apo bajameve.

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. 2 - 10

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% përmbytje yndyre dhe përdoreni në 4-8°C
- Përdorni qumësht me përmbytje 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. 11 - 15

¹ Sipas modelit

Shembuj përdorimi

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. **16**

Përzierje mjalti dhe molle

→ Fig. **17**

Kek

- 3 vezë
- 60 g gjalpë
- 100 g miell i bardhë (tipi 405)
- 60 g arra të grira
- 1 lugë çaji kanellë
- 2 lugë gjelle sheqer-vanilje
- 1 lugë çaji pluhur për pjekje
- 1 mollë
- Ndajini vezët dhe rrihini të bardhat derisa të bëhen kompakte.
- Rrihini të verdhat e vezëve me sheqer derisa të japin shkumë. Hidhni gjalpin e butë dhe **përzierjen e përgatitur me mollë dhe mjaltë.**
- Përziejini përbërësit e mbetur në një enë të veçantë, shtojini në përbërësit e njomë dhe trazojini.
- Vendosni me kujdes të bardhën e rrahur të vezëve me spatulë.
- Visheni kutinë e kekut (35 x 11 cm) me letër furre dhe mbusheni me përzierjen e përgatitur të gatuar.
- Qërojeni mollën, priteni në feta dhe përhapeni mbi kek.
- Parangroeeni furrën në 180°C dhe piqeni kekun për 30 minuta.

Përmbledhje e pastrimit

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **18**



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001216152 (041129)

sl, hr, sr, mk, sq