



**BOSCH**



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

# Styline / HomeProfessional

MFQ4...

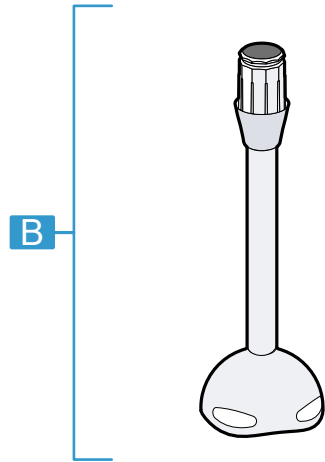
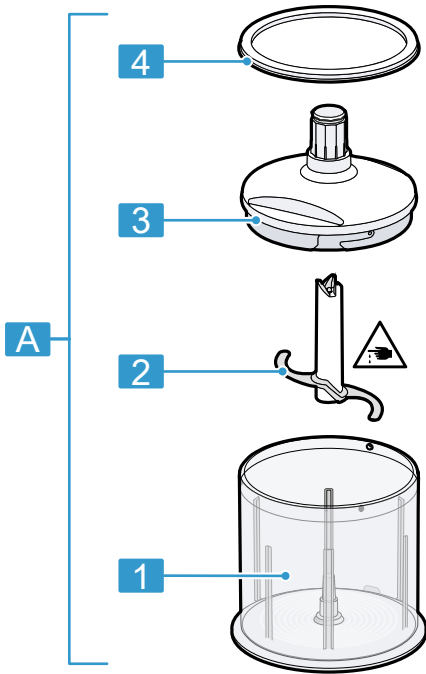
[sl]	Navodila za uporabo	Pribor	9
[hr]	Korisnički priručnik	Pribor	11
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Pribor	13
[mk]	Прирачник	Додатоци	15
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesori	17



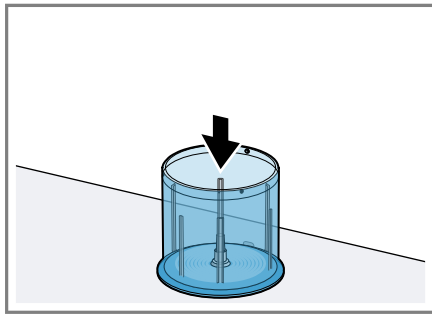
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001216586>



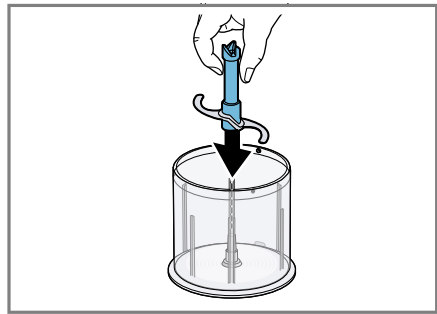
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
- 
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije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



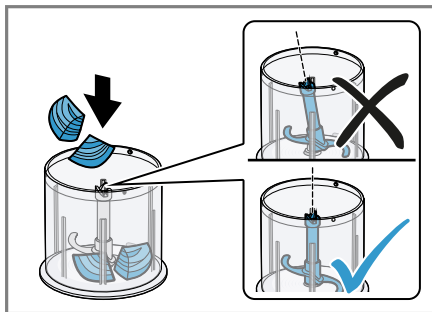
1



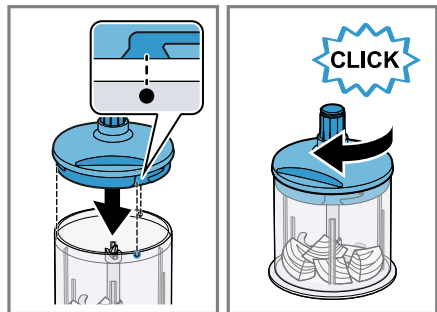
2



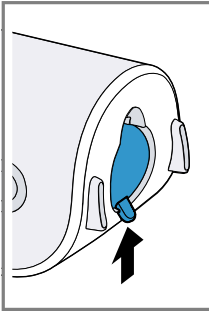
3



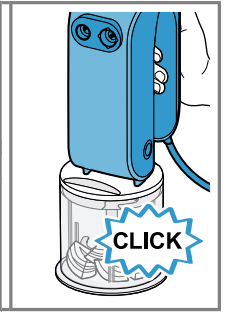
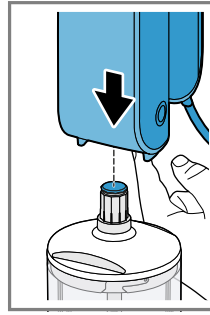
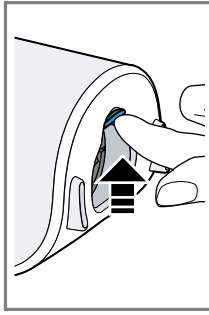
4



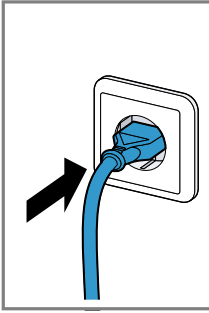
5



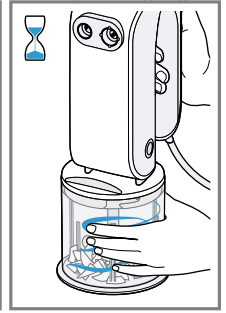
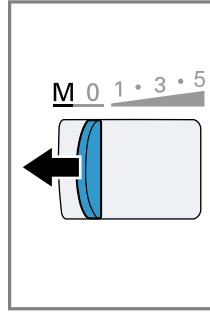
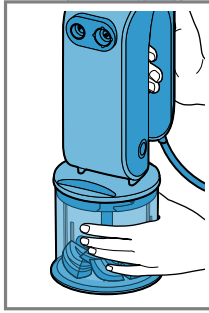
6



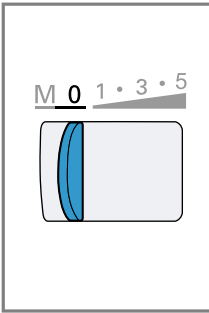
7



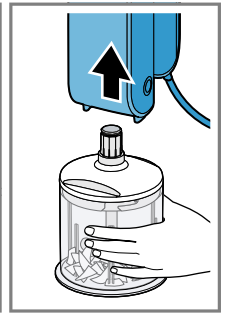
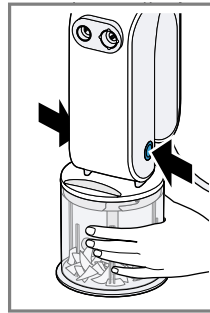
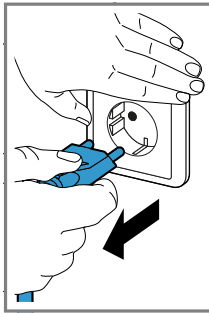
8



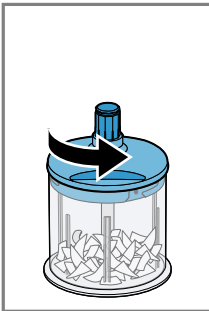
9



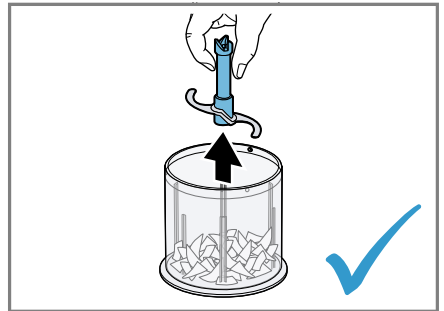
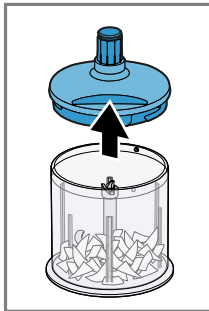
10



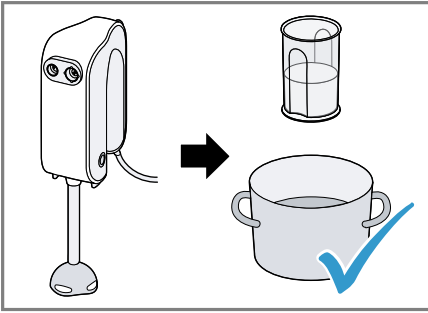
11



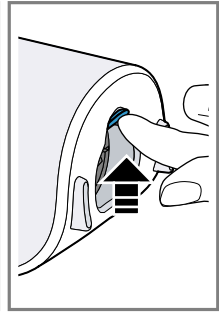
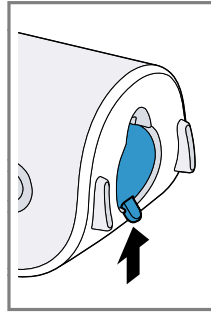
12



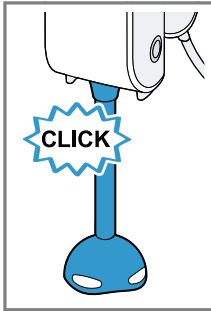
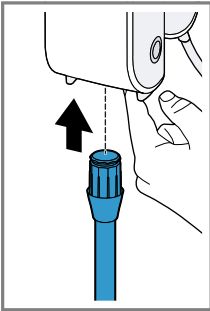
13



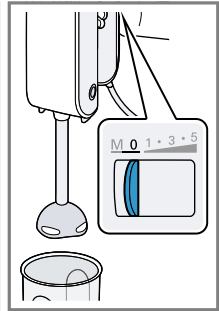
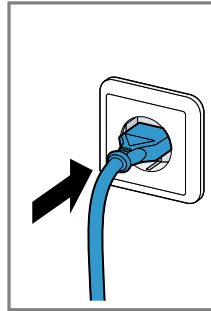
14



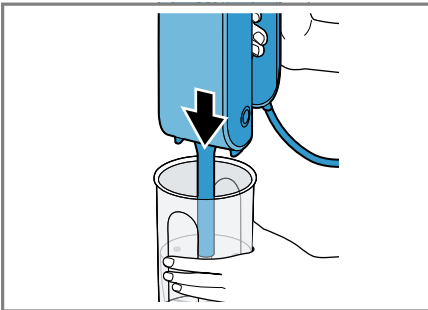
15



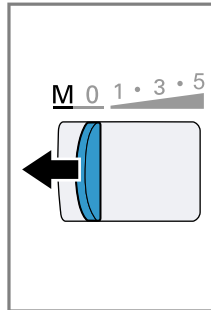
16



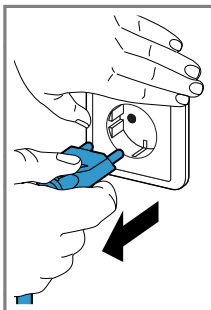
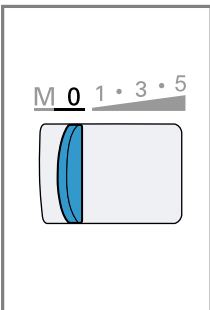
17



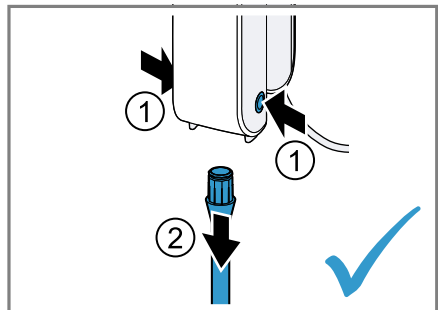
18



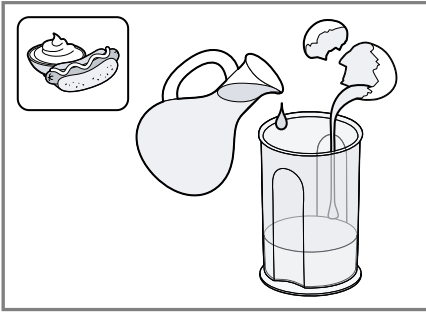
19



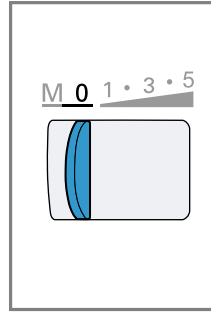
20



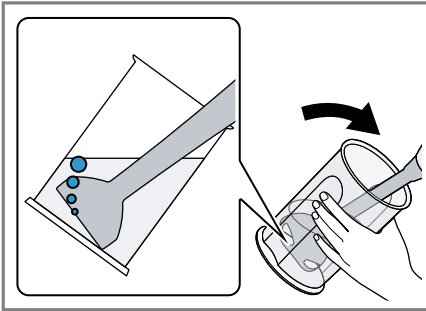
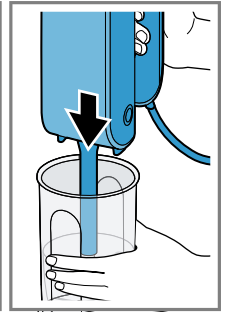
21



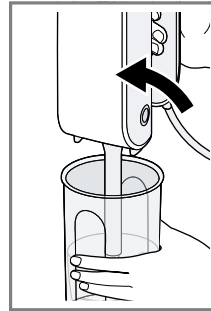
22



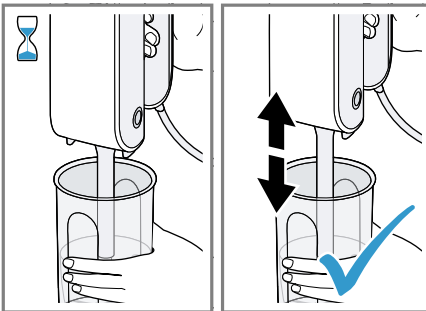
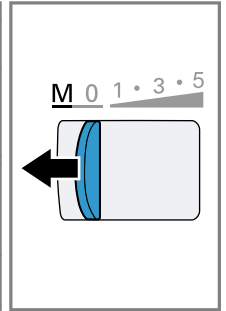
23



24











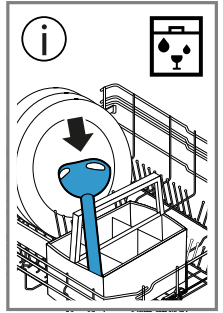
25



26

			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		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7-10 s</li> <li>● <b>M</b> 16-20 s</li> <li>● <b>S</b> 20-30 s</li> </ul>		
			1 x	2½ min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*
			300-600 g	40 s - 3 min	*

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





## Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
  - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- z ročnim mešalnikom MFQ4....
  - 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.
  - ▶ Pri obdelavi vročih živil bodite previdni.
  - ▶ Kuhana živila naj se pred začetkom obdelave ohladijo vsaj na 70 °C.

## Preprečevanje materialne škode

- ▶ Posode univerzalnega rezalnika nikoli ne uporabljajte v mikrovalovni pečici ali v pečici.
- ▶ Mešalne noge nikoli ne uporabljajte v posodi univerzalnega sekljalnika.
- ▶ Nastavka pogonske enote nikoli ne potopite v tekočino in ga nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

## Pregled

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Univerzalni sekljalnik <sup>1</sup>
<b>B</b>	Mešalna noga <sup>1</sup>
<b>1</b>	Posoda
<b>2</b>	Univerzalni nož
<b>3</b>	Pogonski vložek za univerzalni sekljalnik
<b>4</b>	Pokrov <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Odvisno od modela

**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, česna, sadja, zelenjave, zelišč, oreščkov ali mandljev.

### Opombe

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

## Uporaba univerzalnega sekljalnika

→ Sl. **2 - 13**

## Mešalna noga

Mešalna noga ni primerna za pripravo pirejev samo iz krompirja ali živil s podobno konsistenco.

## sl Primeri uporabe

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

## Uporaba mešalne noge

### Opombe

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

→ Sl. **14** - **21**

## Priprava majoneze

### Opombe

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

→ Sl. **22** - **26**

## Primeri uporabe

Upoštevajte maksimalne količine in čas priprave, navedene v tabeli.

→ Sl. **27**

**Opomba:** Pri receptih, ki so v preglednici receptov označeni z (\*), po vsakem ciklu delovanja počakajte, da se aparat ohladi na sobno temperaturo!

## Medeni kolač z jabolki

### Mešanica medu in jabolk

- 120 g gozdnega medu (5 °C)
- 20 g na kocke narezanih jabolk (1 cm)

Priprava

- Sestavine vstavite v univerzalni sekljalnik in mešajte 3 sekund na stopnji M.

### Kolač

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

Priprava

- Ločite beljak od rumenjaka in ga stepite v trd sneg.
- 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 x 11 cm) položite papir za peko in dodajte pripravljeno mešanico.
- Jabolko olupite, ga narežite na rezine in rezine razporedite po kolaču.
- Pečico segrejte na 180 °C in kolač pecite 30 minut.

## Pregled čiščenja

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v tabeli.

→ Sl. **28**

## Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
  - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- ručnim mikserom MFQ4....
  - 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.
  - ▶ Budite oprezni pri obrađivanju vrućih namirnica.
  - ▶ Prokuhale namirnice prije obrade ohladite na temperaturu od 70 °C ili nižu.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte posudu univerzalnog usitnjivača u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte donji dio miksera u posudi univerzalne sjeckalice.
- ▶ Nikada ne uranjajte nastavak prijenosnika u tekućinu i ne perite ga pod mlazom vode ili u perilici posuđa.

## Pregled

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Univerzalni sječač hrane <sup>1</sup>
<b>B</b>	Donji dio miksera <sup>1</sup>
<b>1</b>	Spremnik
<b>2</b>	Univerzalni nož
<b>3</b>	Pogonski nastavak za univerzalni sječač hrane
<b>4</b>	Poklopac <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

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

## Univerzalni sječač hrane

Univerzalni sječač hrane prikladan je za usitnjavanje prehrambenih namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, oraha ili badema.

### Napomene

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

## Uporaba univerzalnog sječača hrane

→ Sl. **2** - **13**

### Donji dio miksera

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

Donji dio miksera prikladan je za sljedeće primjene:

- miješanje pića
- priprema tijesta za palačinke, majoneze, umaka i hrane za dojenčad

## hr Primjeri primjene

- priprema pirea od kuhanih namirnica, npr. voća, povrća, juha

## Korištenje donjeg dijela miksera

### Napomene

- Tvrde 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. 14 - 21

## 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. 22 - 26

## Primjeri primjene

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

→ Sl. 27

**Napomena:** Kod receptata označenih s (\*) u tablici s receptima ostavite uređaj da se ohladi nakon jednog radnog ciklusa na sobnu temperaturu!

## Medeni kolač s jabukama

### Mješavina meda i jabuka

- 120 g šumskog meda (5 °C)

- 20 g jabuka narezanih na kockice (1 cm)

### Priprema

- Sastojke stavite u univerzalni sjekač hrane i miješajte 3 s na stupnju M.

### Kolač

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

### Priprema

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

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. 28



## Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
  - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa ručnim mikserom MFQ4...
  - 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.
  - ▶ Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
  - ▶ Pre nego što ih obradite, vrela namirnica ostavite da se ohlade na 70 °C ili manje.

## Izbegavanje materijalne štete

- ▶ Posudu univerzalnog noža za usitnjavanje nemojte koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili rerni.
- ▶ Stopu za mešanje nemojte koristiti u posudi univerzalne seckalice.
- ▶ Pogonski element nemojte potapati u tečnost ili čistiti pod tekućom vodom ili u mašini za pranje sudova.

## Pregled

→ Sl. **1**

<b>A</b>	Univerzalna seckalica <sup>1</sup>
<b>B</b>	Stopa za mešanje <sup>1</sup>
<b>1</b>	Činija
<b>2</b>	Univerzalni nož
<b>3</b>	Pogonski dodatak za univerzalnu seckalicu
<b>4</b>	Poklopac <sup>1</sup>

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

**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.

### Napomene

- Čvrste sastojke poput npr. hrskavice, kosti, tetive ili jezgra košunjavog voća odstranite iz namirnica pre obrađivanja.
- Univerzalna seckalica nije pogodna za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kafe, muskatnih oraščića, rotkvice ili zamrznutih namirnica, npr. voće i kockice leda.

## Upotreba univerzalne seckalice

→ Sl. **2** - **13**

### Stopa za mešanje

Stopa za mešanje nije pogodna za pripremu pirea koji se sastoji samo od krompira ili namirnica slične gustine.

Stopa za mešanje je pogodna za sledeće primene:

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

## sr Primeri primene

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

## Upotreba stope za mešanje

### Napomene

- Čvrste namirnice, npr. jabuke, krompir 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. **14** - **21**

## 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. **22** - **26**

## Primeri primene

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

→ Sl. **27**

**Napomena:** Za recepte iz tabele koji su označeni sa (\*), uređaj ostavite da se ohladi na sobnu temperaturu nakon svakog radnog ciklusa!

## Medeni kolačići sa jabukama

### Mešavina od meda i jabuka

- 120 g šumskog meda (5 °C)

- 20 g jabuka, na kockice (1 cm)

### Priprema

- Sipajte sastojke u univerzalnu seckalicu i mešajte 3 s na stepenu M.

### Kolači

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

### Priprema

- Žumanca odvojite od belanaca pa od belanaca izlupajte čvrstu penu.
- Izlupajte žumanca uz dodavanje šećera tako da smesa postane penasta. Dodajte meki maslac i spravljenju **mešavinu od meda i jabuka**.
- Izmešajte preostale sastojke u drugoj čini, 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.

→ Sl. **28**



## Безбедност

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

Користете ги додатоците само:

- со рачен миксер MFQ4....
- 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.
- ▶ Бидете внимателни кога обработувате топла храна.
- ▶ Оставете ја да се олади храната што се готви пред обработката на 70 °C или помалку.

## Избегнување материјални

### штети

- ▶ Никогаш не го користете садот со универзалниот сецко во микробранова печка или рерна.
- ▶ Никогаш не ја користете мешалка во садот на универзалниот сецко.
- ▶ Никогаш не го потопувајте додатокот за брзини во течности и никогаш не ги ставајте под млаз вода или во машина за миене садови.

## Преглед

→ Сл. **1**

<b>A</b>	Универзална сецкалка <sup>1</sup>
<b>B</b>	Мешалка <sup>1</sup>
<b>1</b>	Сад
<b>2</b>	Универзално сечило
<b>3</b>	Додаток за брзини за универзалната сецкалка
<b>4</b>	Поклопец <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Во зависност од моделот

**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.

### Забелешки

- Пред обработка, отстранете ги тврдите компоненти од храната, на пр. 'рскивица, коски, жили или семки од коскено овошје.
- 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** - **13**

## Мешалка

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

Мешалката е погодна за следниве примени:

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

## Користење на мешалка

### 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. **14** - **21**

## Подготовка на мајонез

### Забелешки

- Мајонез може да се подготвува со мешалката само од цели јајца (белка и жолчка).
- Доколку подготвувате мајонез, воздухот под мешалката спречува добро врзување. За да се постигне оптимален резултат, оставете го воздухот да излезе пред да блендирате.

→ Сл. **22** - **26**

## Примери за употреба

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

→ Сл. **27**

**Забелешка:** Кај рецептите означени со (\*) во табелата со рецепти, оставете го уредот да се излади на собна температура по секој циклус!

## Колач од мед со јаболка

### Мешавина од мед и јаболка

- 120 г шумски мед (5 °C)
- 20 г јаболко, во коцки (1 cm)

Подготовка

- Турете ги состојките во универзалната сецкалка и блендирајте ги 3 секунди на степен M.

### Колачи

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

Подготовка

- Одвојте ги жолчките и изматете ги белките во шлаг.
- Изматете ги како пена жолчките со шеќер. Додајте го омекнатиот путер и подготвената **мешавина од мед и јаболка**.
- Измешајте ги сите состојки во одделен сад, додајте ги во навлажнетите состојки и мешајте.
- Полека додајте го шлагот од белки со шпатула.
- Поставете калап (35 x 11 cm) врз хартија за печење и наполнете го со подготвената смеса за колачи.
- Излупете јаболко, исецкајте го во парчиња и распределете го на колачето.
- Загрејте ја рерната на 180 °C и оставете колачето да се испече 30 минути.

## Преглед на чистењето

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **28**



## Siguria

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

Përdoren aksesorin vetëm:

- me një mikser dore MFQ4....
- 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 aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesorët vetëm me të gjitha pjesët e montuara.
- ▶ Bëni kujdes kur procesoni ushqime të nxehta.
- ▶ Lëreni ushqimin e gatuar të ftohet në 70°C e poshtë përpara se ta procesoni.

## Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Mos e futni kurrë enën e copëtuesit universal në mikrovalë ose në furrë.
- ▶ Mos e përdorni kurrë bazamentin e përzjerjes në enën e copëtuesit universal.
- ▶ Mos e zhytni kurrë në lëngje njësinë e mekanizmit lëvizës dhe mos e lani në ujë të rrjedhshëm ose në enëlarëse.

## Përmbledhje

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Copëtuesi universal <sup>1</sup>
<b>B</b>	Bazamenti i mikserit <sup>1</sup>
<b>1</b>	Mbajtësja
<b>2</b>	Thika universale
<b>3</b>	Aksesori i ingranazhit për copëtuesin universal
<b>4</b>	Kapaku <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sipas modelit

**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.

### Shënime

- Hiqini komponentët e fortë nga ushqimi përpara procesimit, p.sh. kërcet, kockat, dejet ose farat e forta të frutave.
- Copëtuesi universal nuk është i përshtatshëm për copëtimin e ushqimeve shumë të forta, si p.sh. kokrrave të kafes, arrëmushkut, rrepës apo ushqimeve të ngrira, si p.sh. frutat apo kubikët e akullit.

## Përdorimi i copëtuesit universal

→ Fig. **2** - **13**

### Bazamenti i mikserit

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

- Përzjerjen e pijeve

## **sq** Shembuj përdorimi

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

## **Përdorimi i bazamentit të 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. **14** - **21**

## **Përgatitja e majonezës**

### **Shënime**

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

→ Fig. **22** - **26**

## **Shembuj përdorimi**

Kushtojuni vëmendje sasive maksimale dhe kohëve të procesimit në tabelë.

→ Fig. **27**

**Shënim** Në recetat e shënuara me (\*) në tabelën e recetave, lëreni pajisjen të ftohet në temperaturën e ambientit pas çdo cikli pune!

## **Kek mjalti me mollë**

### **Përzierje mjalti dhe molle**

- 120 g mjaltë pylli (5 °C)
- 20 g mollë, në kubikë (1 cm)

### **Përgatitja**

- Vendosini përbërësit në copëtuesin universal dhe përziejini për 3 sekonda në nivelin M.

### **Kek**

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

### **Përgatitja**

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

## **Përmbledhje e pastrimit**

Pastrojeni secilën pjesë sipas përcaktimit në tabelë.

→ Fig. **28**



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**8001248666** (030331)

sl, hr, sr, mk, sq