



BOSCH



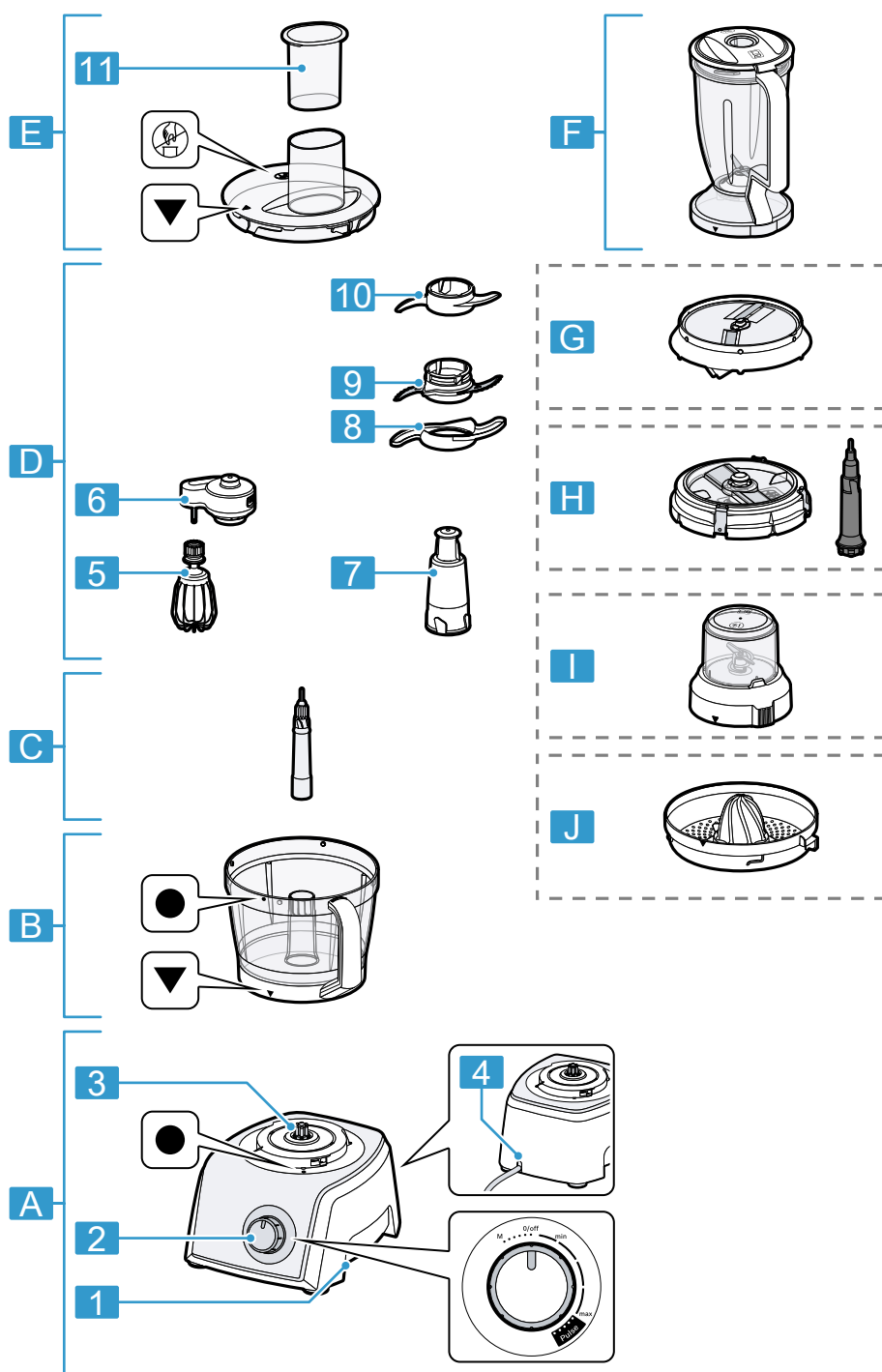
*Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)*

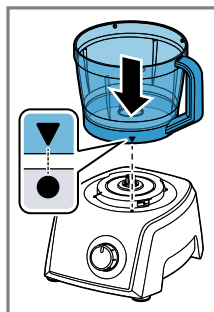
MultiTalent 8

MC8...

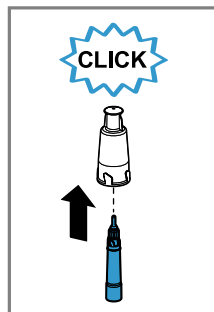
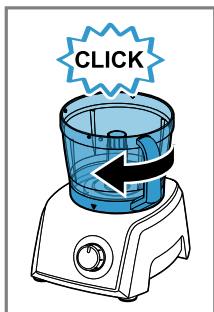
[sl]	Navodila za uporabo	Kompaktni kuhinjski aparat	18
[hr]	Upute za upotrebu	Multipraktik	23
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Kuhinjski aparat	29
[mk]	Упатство за употреба	Мултипрактик	35
[sq]	Manuali i përdorimit	Përpunues ushqimi kompakt	41



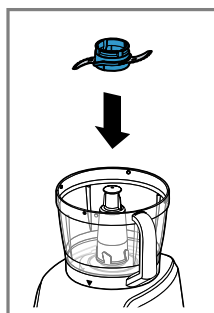
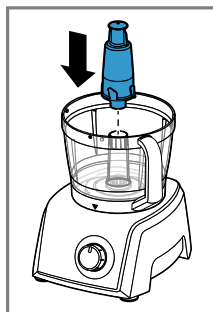




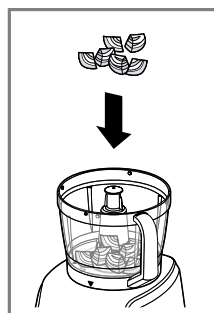
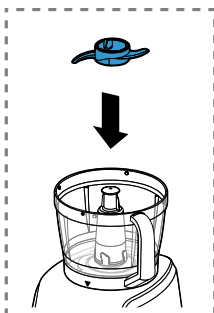
2



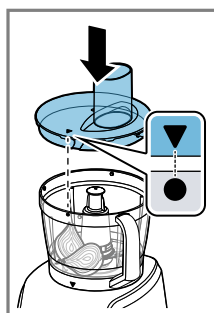
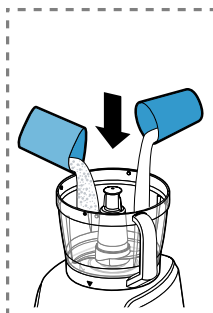
3



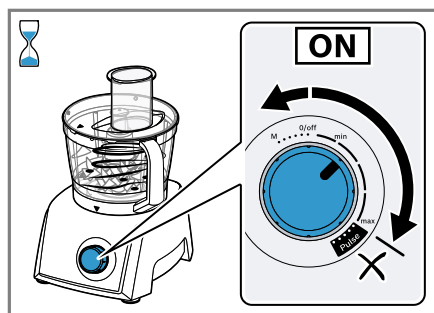
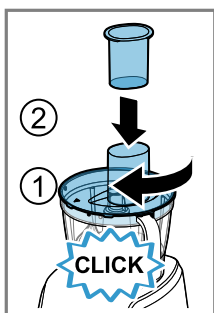
4



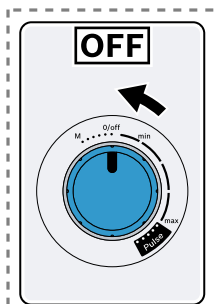
5



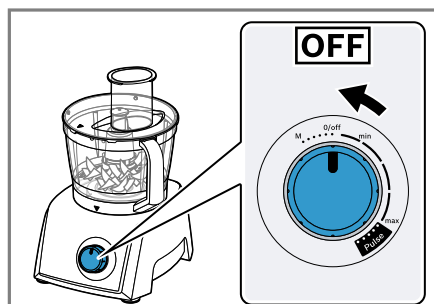
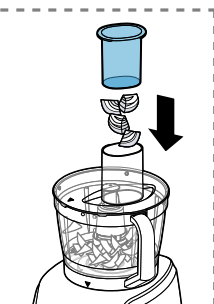
6



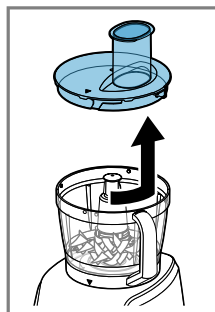
7



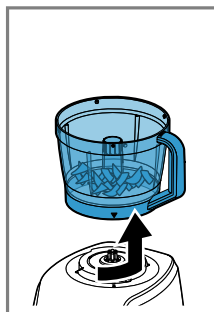
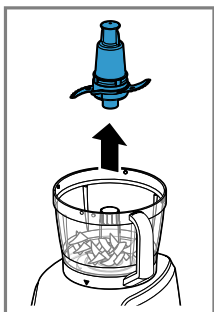
8



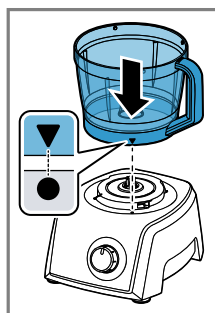
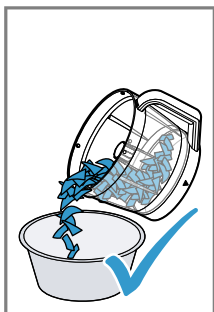
9



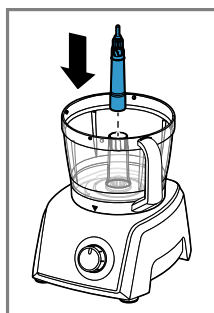
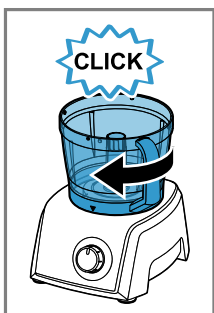
10



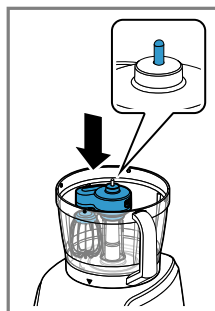
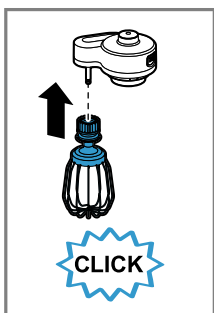
11



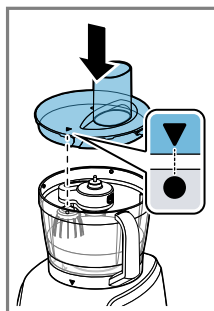
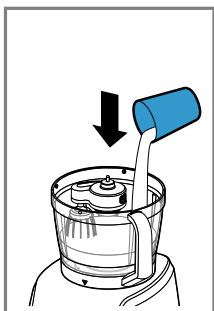
12



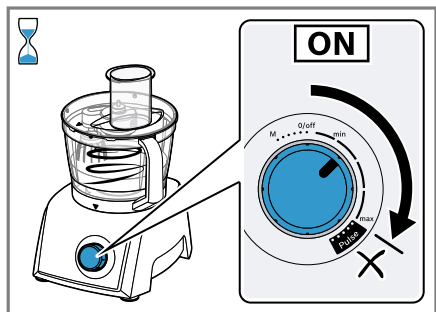
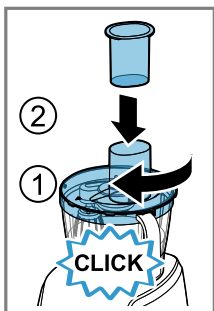
13



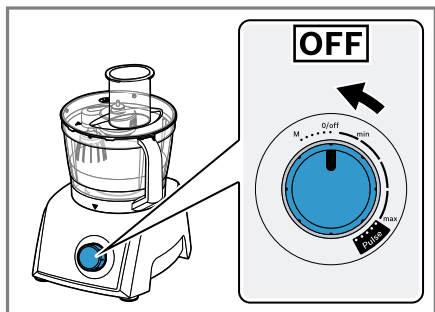
14



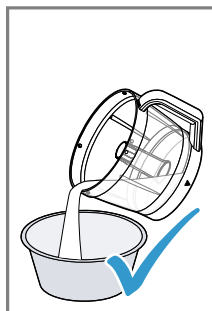
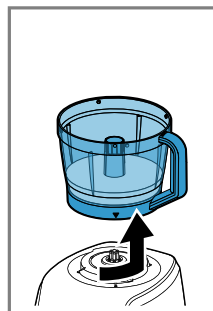
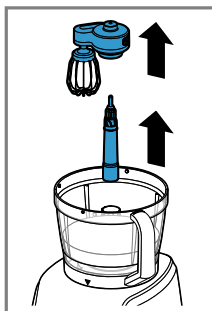
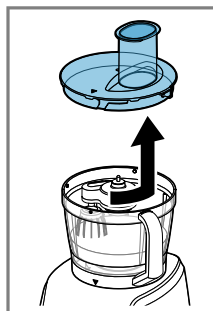
15



16



17

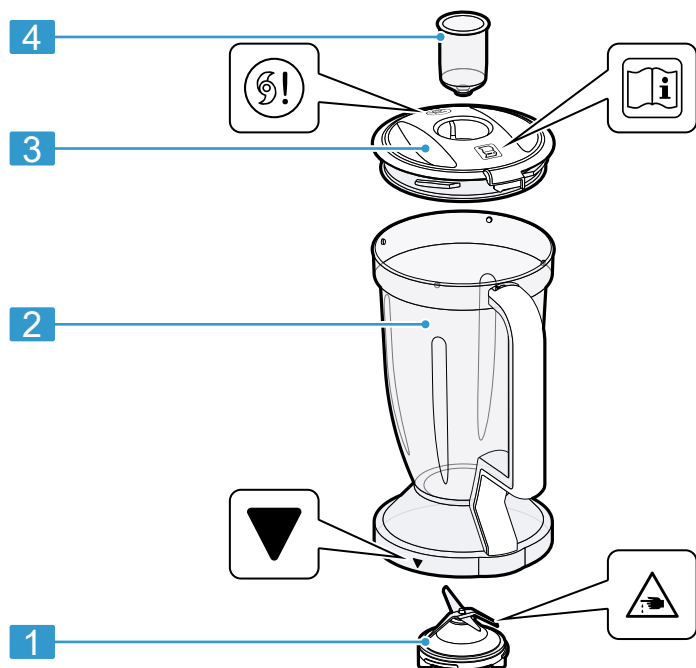


18

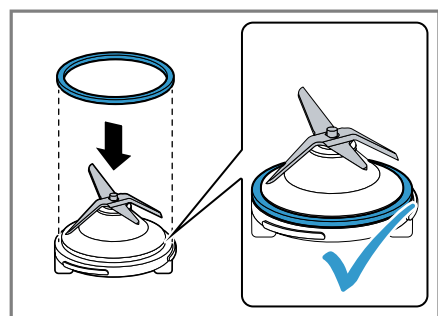
19

	4-8°C 21-25°C		100 - 500 ml	$\frac{1}{3}$ max	1 min
			1 - 6 x	max	3 min
			Σ 650 - 1200 g	max	30 - 120 s
			100 - 750 g	$\frac{1}{3}$ max	60 - 120 s
			100 - 750 g	$\frac{1}{3}$ max	60 - 90 s
			50 - 500 g	max	10 - 60 s
			10 - 200 g	max	20 - 60 s
			10 - 200 g	max	5 - 20 s
			50 - 300 g	M	(2 - 6) x 1 s
			10 - 50 g	max	3 - 20 s
			50 - 500 g	max	6 s
			200 g	max	● L 10 - 15 s ● M 30 - 35 s ● S 60 - 80 s

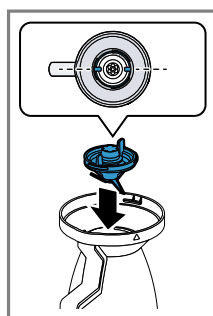
20



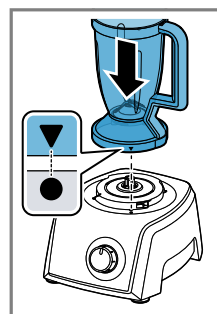
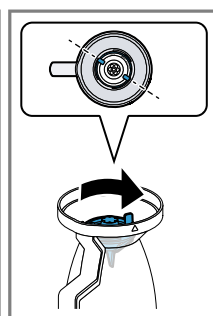
21



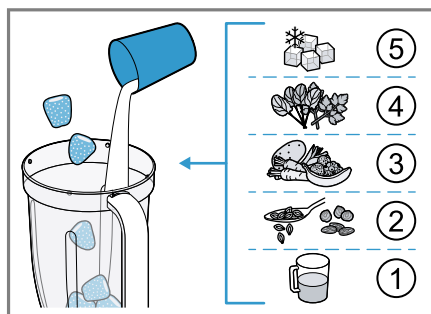
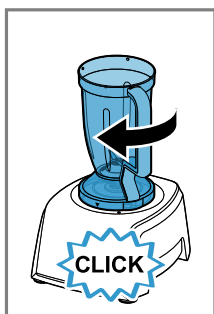
22



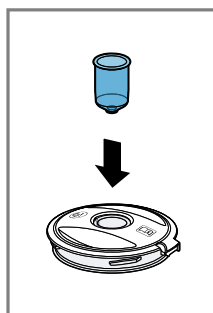
23



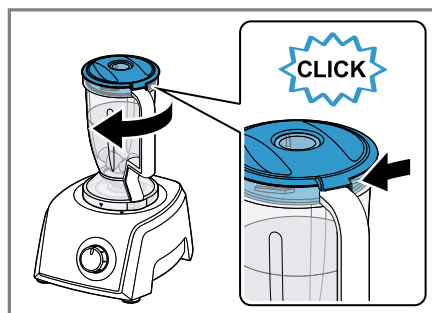
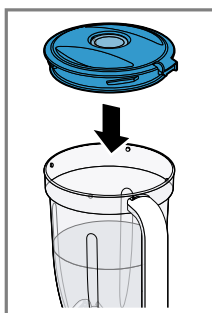
24



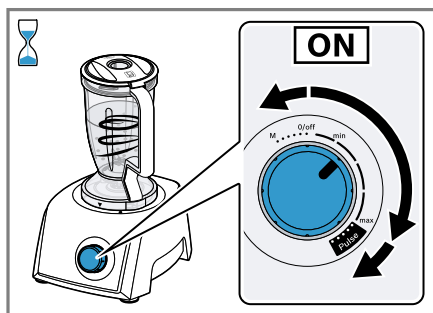
25



26



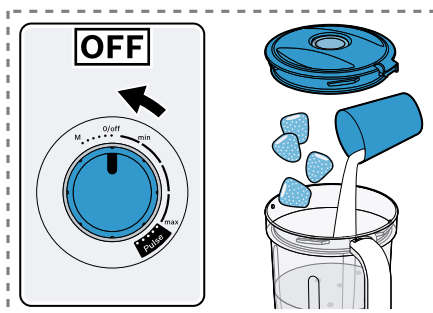
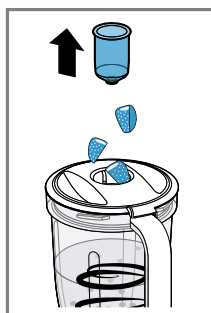
27



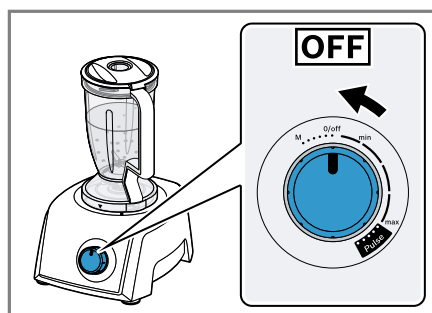
28



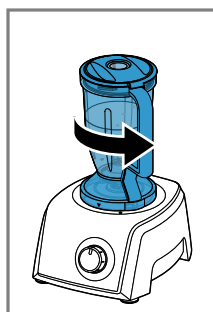
29



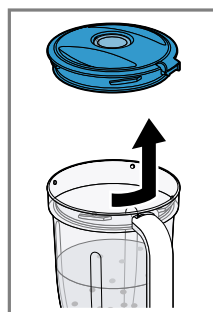
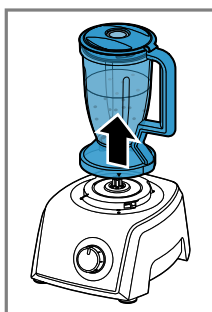
30



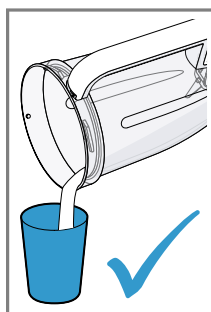
31

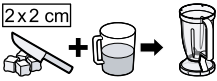
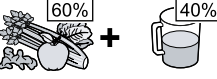
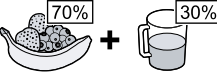
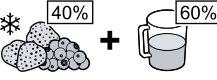
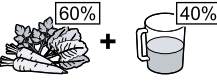
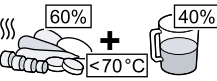
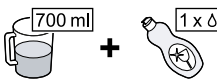


32

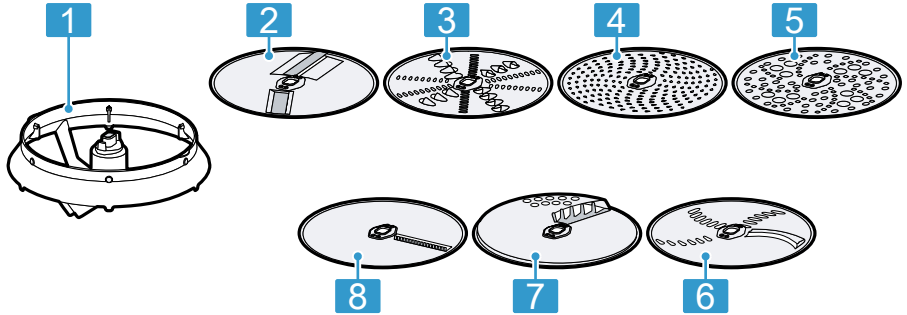


33

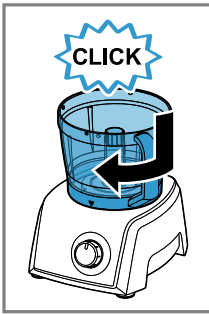


		 MIN-MAX		 00:00
		300 - 1250 g	max	30 - 90 s
		300 - 1250 g	max	30 - 90 s
		300 - 1250 g	max	30 - 90 s
		300 - 1250 g	max	30 - 60 s
		400 g	max	60 s
		300 - 1250 g	max	30 - 60 s
		300 - 1250 g	max	30 - 60 s
		(1-10) x 10 g	Pulse	5 x Pulse
		700 ml	max	60 s

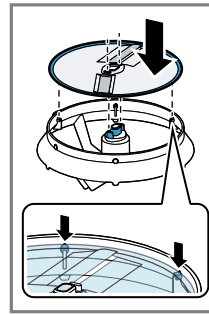
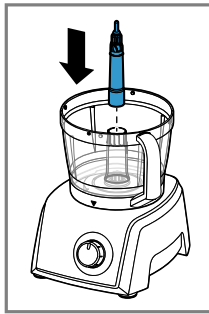
34



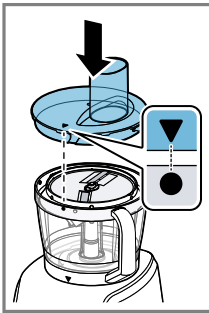
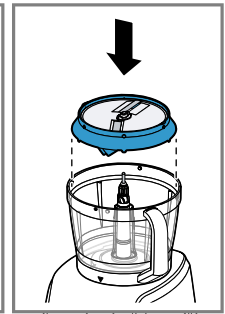
35



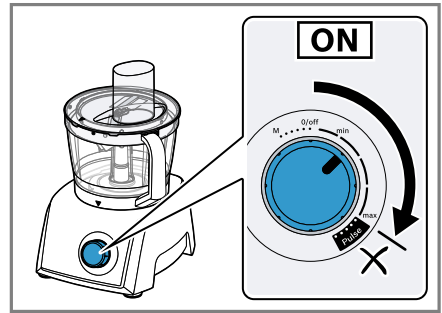
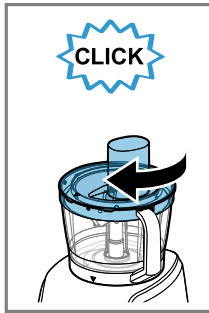
36



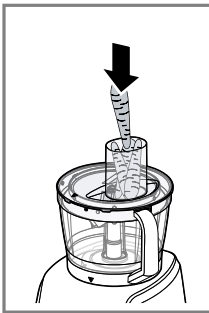
37



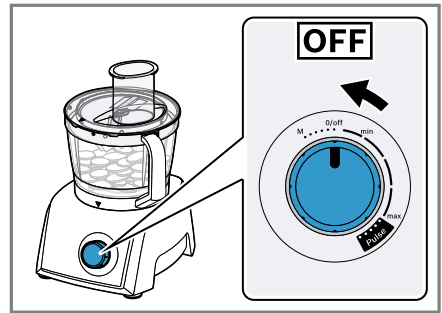
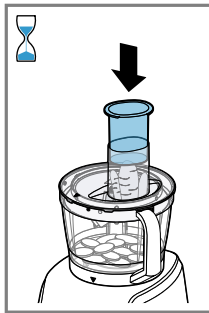
38



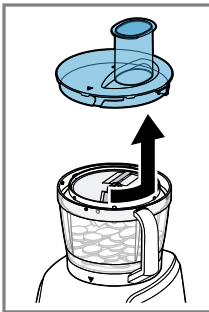
39



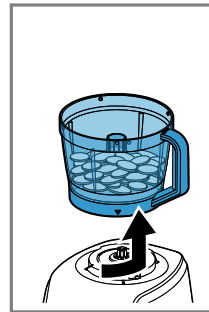
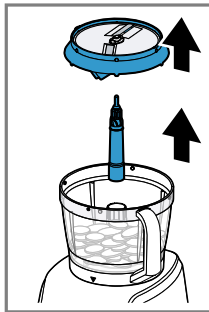
40



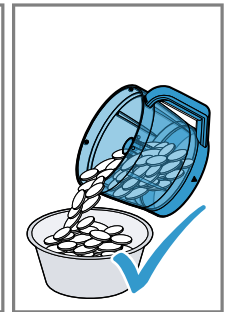
41

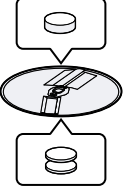
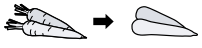
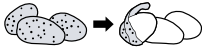
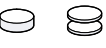
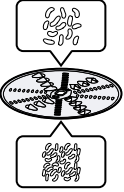
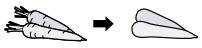
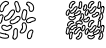
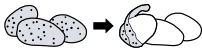
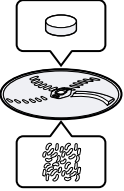
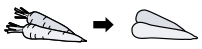
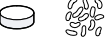
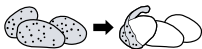
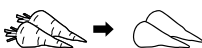
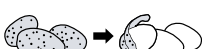


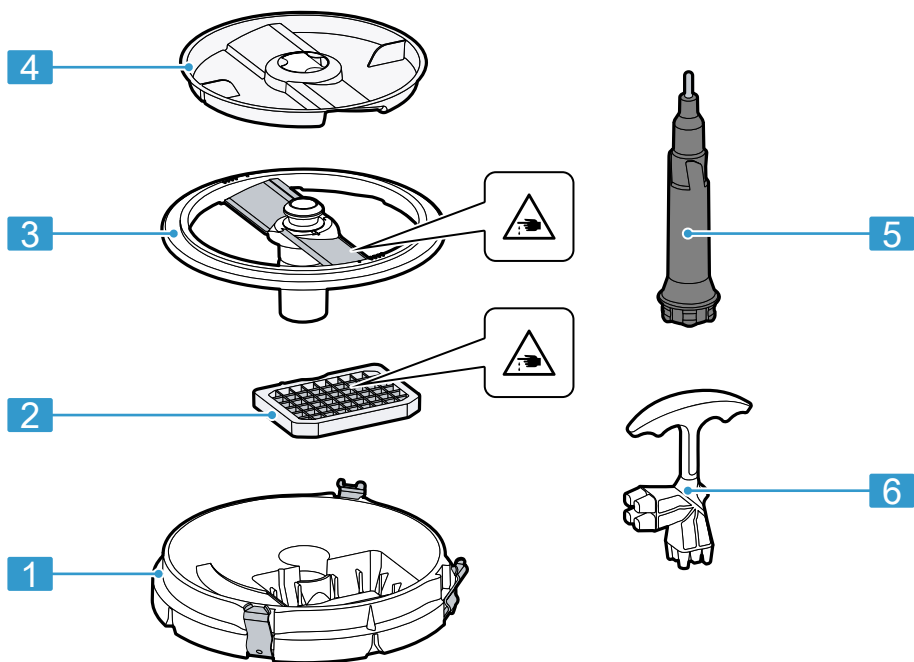
42



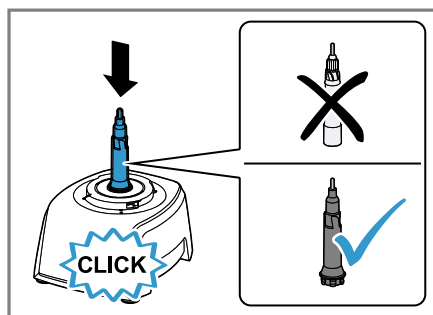
43



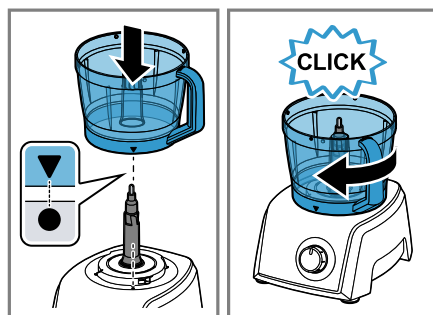
				
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			200 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min
			500 g	min



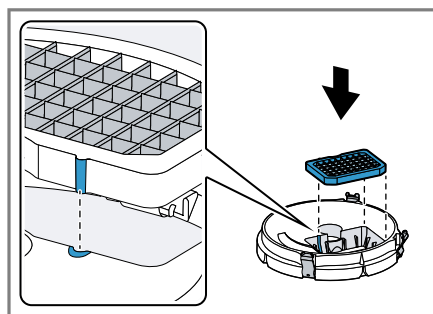
45



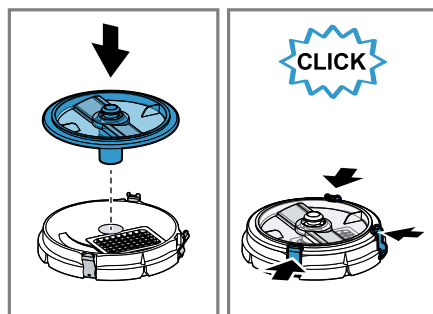
46



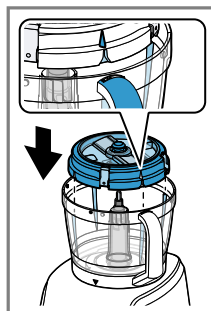
47



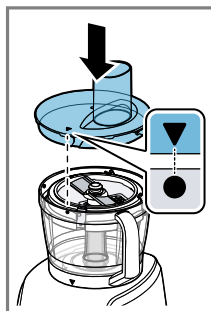
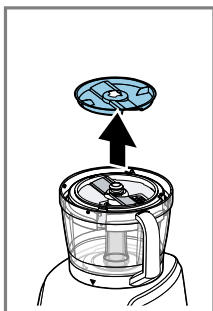
48



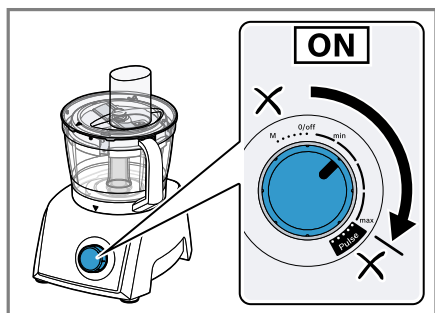
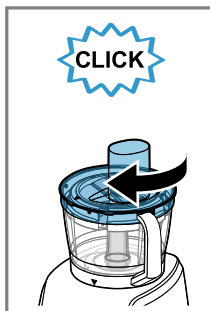
49



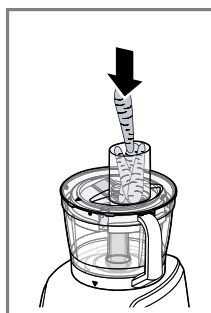
50



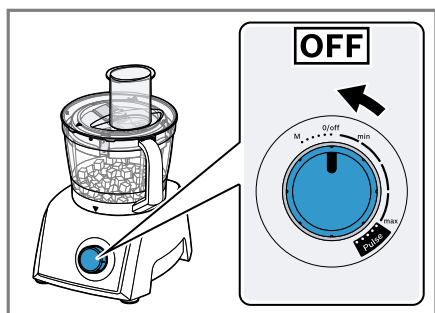
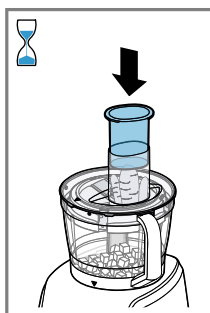
51



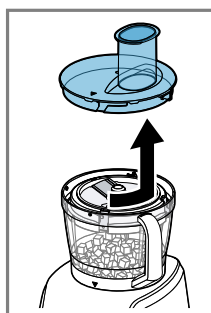
52



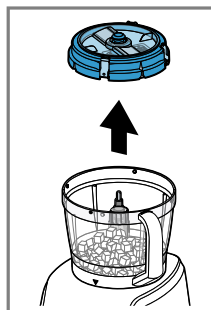
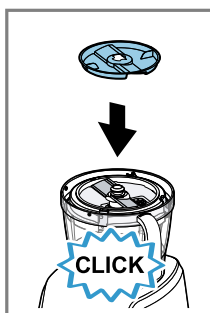
53



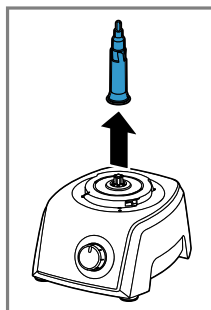
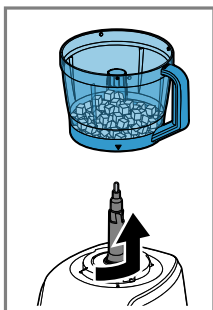
54



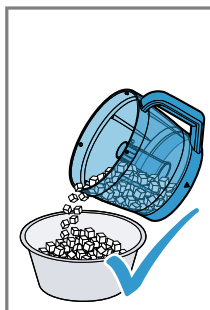
55



56

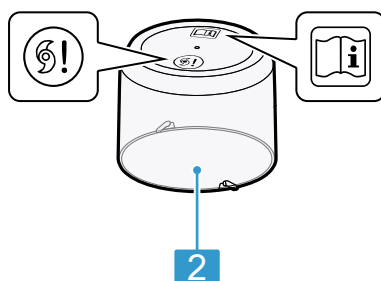
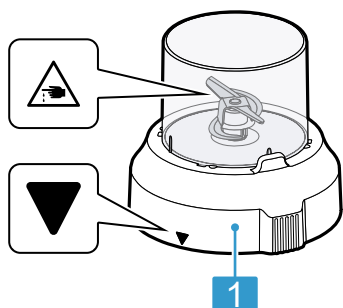


57

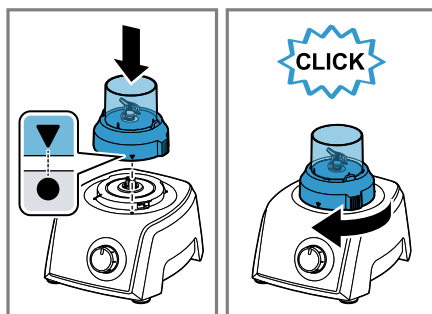


		500 g	min
		500 g	min
		500 g	min
		500 g	min

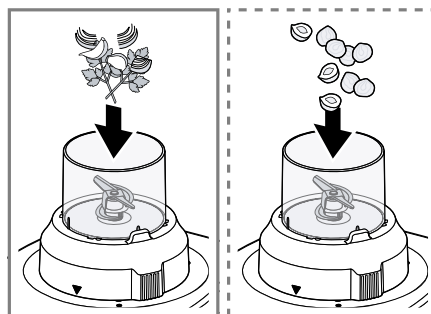
58



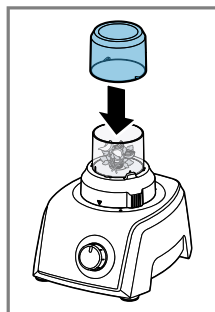
59



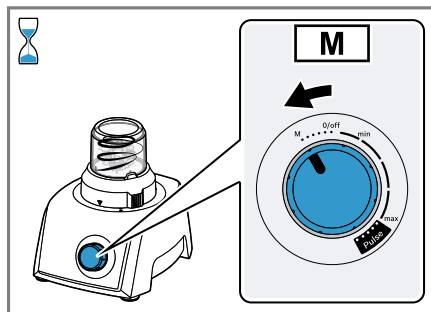
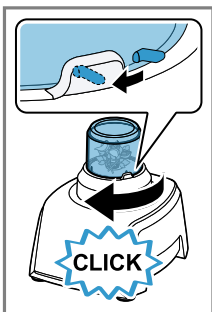
60



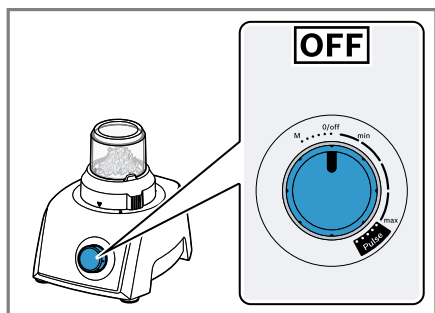
61



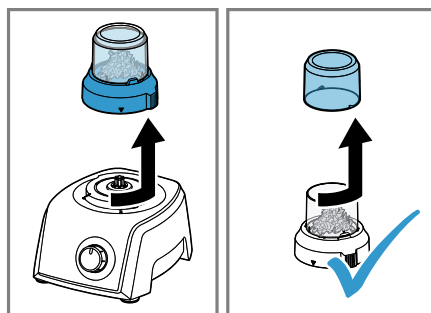
62



63



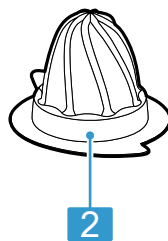
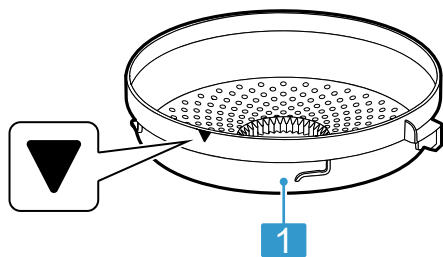
64



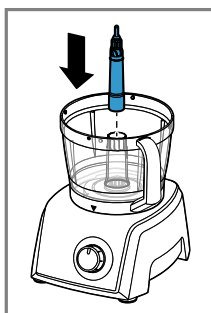
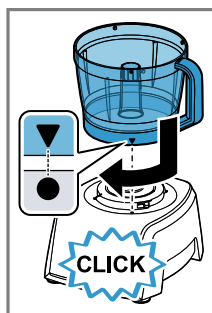
65

 1x1 cm		 MIN-MAX		 00:00
 1 cm		100 g	M	6 x 1 s
 1 cm		100 g	max	8 s
		10 x	M	(1 - 2) x 1 s
 1 cm		100 g	M	(1 - 2) x 1 s
		10 g	M	(1 - 2) x 1 s
		100 g	max	6 s

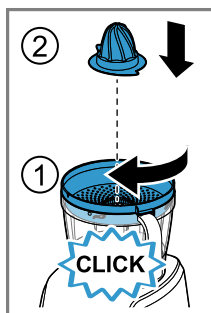
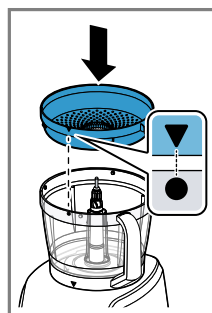
66



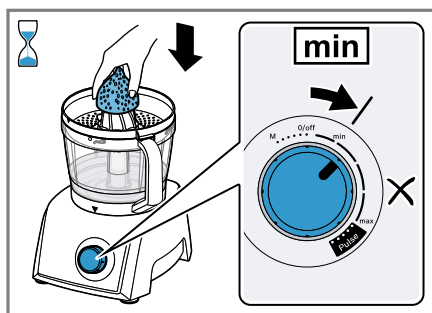
67



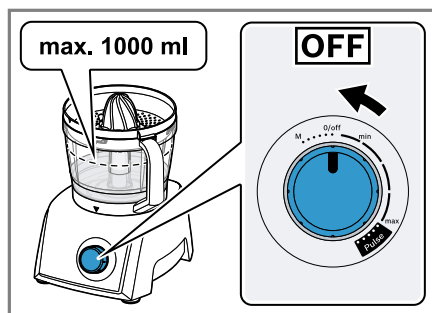
68



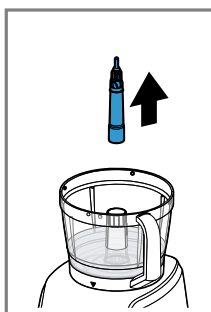
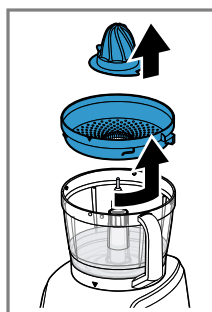
69



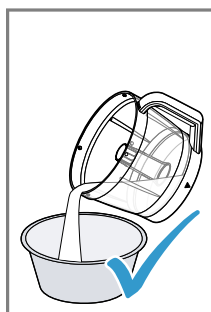
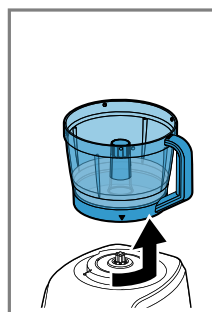
70



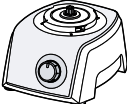
71

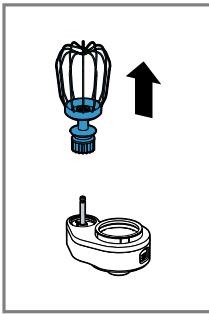


72

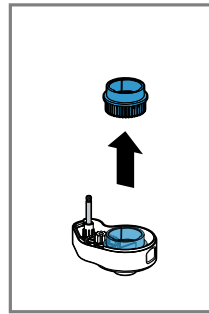
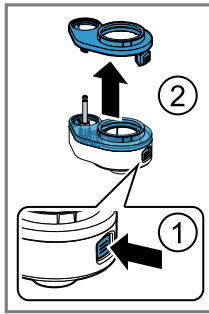


73

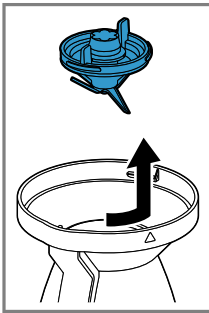
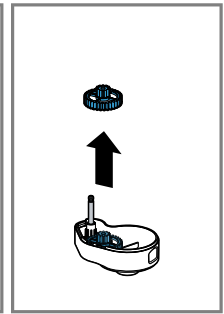
					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



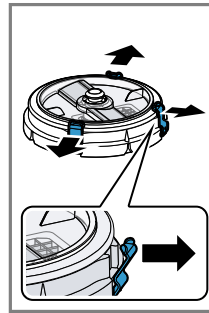
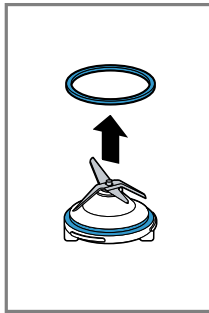
75



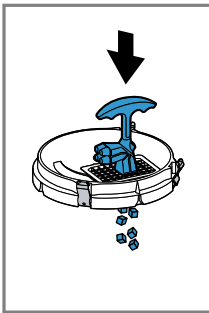
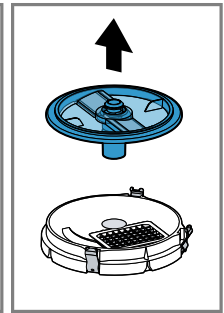
76



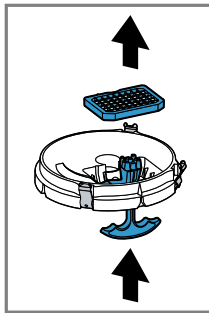
77



78



79



- Skrbno preberite ta navodila.
- Navodila za uporabo in informacije o izdelku shranite za kasnejšo uporabo ali za novega lastnika.
- Če opazite poškodbo zaradi transporta, aparata ne priključite.

Aparat uporabljajte samo:

- z originalnimi deli in priborom.
- za mešanje, gnetenje, stepanje, rezanje in strganje živil.
- za uporabe, ki so opisane v teh navodilih.
- pod nadzorom.
- 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, ko se približate vrtečim se delom 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.

- ▶ Nikoli ne uporabljajte poškodovanega aparata.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte aparata s počeno ali zlomljeno površino.
- ▶ Nikoli ne vlecite za priključni kabel, da izključite aparat iz električnega omrežja. Vedno vlecite za vtič omrežnega priključnega kabla.
- ▶ Če je aparat ali omrežni priključni kabel v okvari, takoj izvlecite vtič omrežnega priključnega kabla iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- ▶ Pri priključitvi in uporabi aparata obvezno upoštevajte podatke na tipski ploščici.
- ▶ Popravila aparata sme izvajati samo izšolano strokovno osebje.
- ▶ Za popravilo aparata je dovoljeno uporabljati samo originalne nadomestne dele.
- ▶ 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.
- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte z mokrimi rokami.
- ▶ Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
- ▶ Aparata nikoli ne izpostavljajte visokim temperaturam in vlagi.
- ▶ Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega čistilnika.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli stroja ali viri toplote.
- ▶ Omrežni priključni kabel nikoli ne sme priti v stik z ostrimi konicami ali robovi.
- ▶ Omrežnega priključnega kabla nikoli ne prepogibajte, stiskajte ali spreminjajte.
- ▶ Aparata ne odlagajte na vroče površine ali v njihovo bližino.
- ▶ Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
- ▶ Pribor uporabljajte samo v popolnoma sestavljenem stanju.

- ▶ Nastavke in pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priključen na električno omrežje.
- ▶ Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
- ▶ Za dodajanje živil uporabite samo tlačilnik.
- ▶ Nikoli ne pustite aparata vklopljenega, če se prekine dovajanje električnega toka. Aparat se po prekinutvi električnega toka samodejno ponovno zažene.
- ▶ Aparata nikoli ne priključite na časovna stikala ali vtičnice na daljinsko upravljanje.
- ▶ Dele, ki so napokani ali drugače poškodovani ali nepravilno pritrjeni, zamenjajte z originalnimi nadomestnimi deli.
- ▶ Bodite previdni pri uporabi ostrih nožev in praznjenju posode ter čiščenju.
- ▶ Ostrih rezil in robov se nikoli ne dotikajte z golimi rokami.
- ▶ Univerzalnega noža se dotikajte samo na plastičnem delu.
- ▶ Če ga ne uporabljate, univerzalni nož vedno shranite v ščitnik.
- ▶ Plošče za seklanje primite vedno samo na robu.
- ▶ Kolut z rezili in mrežo za rezanje držite samo za plastični del.
- ▶ Ko aparata ne uporabljate, na kolut z rezili vedno namestite ščitnik rezil.
- ▶ Za pritiskanje živil navzdol uporabite primeren pripomoček, npr. kuhalnico.
- ▶ Nikoli ne segajte z roko v lonček za mešanje, ko je ta nameščen na osnovni aparat.
- ▶ Mešalnik vedno uporabljajte z nameščenim pokrovom ali zaščito, kot je opisano v navodilih.
- ▶ Pri čiščenju in praznjenju lončka za mešanje pazite na ostra rezila.
- ▶ Pri dolivanju vročih tekočin v kuhinjski aparat bodite previdni, saj lahko nenadoma izstopi vroča para.
- ▶ V lonček za mešanje dodajte največ 400 ml vročih ali penečih se živil.
- ▶ Pri obdelavi vročih živil bodite previdni.
- ▶ Ne nagibajte se nad aparat.
- ▶ V lončku za mešanje ne obdelujte vročih živil nad 70 °C.
- ▶ Upoštevajte navodila za čiščenje.
- ▶ Površine, ki prihajajo v stik z živilo, očistite pred vsako uporabo.

Preprečevanje materialne škode

- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte dlje, kot je to potrebno.
- ▶ Aparata nikoli ne uporabljajte v prostem teku.
- ▶ Nikoli ne uporabljajte originalnih delov in pribora za druge aparate.
- ▶ Ne presegajte največjih količin obdelave.
- ▶ Pred uporabo preverite posodo in pribor glede tujkov in jih odstranite.
- ▶ Ne obdelujte živil, ki vsebujejo trde snovi, npr. kosti, hrustanca ali koščic.
- ▶ Med delovanjem v polnilno odprtino ali lonček za mešanje ne vstavljajte predmetov, npr. kuhalnic.
- ▶ Na potisni nastavek ne pritiskajte premočno.
- ▶ Lončka za mešanje nikoli ne izpostavljajte temperaturam nad 80 °C.
- ▶ V nastavku za mešalnik ne obdelujte zamrznjenih živil brez tekočine, razen ledenih kock.

Spoznavanje

Pregled

Ko razpakirate vse dele, jih preverite, če so se ob transportu poškodovali. Preverite tudi popolnost obsega dobave.

→ Sl. 1

A Osnovni aparat

B	Posoda
C	Pogonska gred, siva
D	Orodje
E	Pokrov z integrirano odprtino za dodajanje sestavin
F	Nastavek za mešalnik iz umetne snovi → "Nastavek za mešalnik", Stran 21
G	Plošče za seklanje ¹ → "Plošče za seklanje", Stran 21
H	Seklalnik kock ¹ → "Kockalnik", Stran 22
I	Univerzalni sekljalnik ¹ → "Univerzalni sekljalnik", Stran 22
J	Ožemalnik agrumov ¹ → "Ožemalnik agrumov", Stran 22
1	Prijemalne lupine za transport
2	Vrtljivo stikalo s svetlobnim obročem
3	Pogon
4	Shranjevanje kabla
5	Metlica za mešanje

6	Pogonski vložek
7	Držalo za orodje
8	Ščitnik rezil
9	Univerzalni nož
10	Orodje za testo
11	Tlačilnik

¹ Odvisno od modela

Simboli

Tukaj najdete pregled simbolov na vašem aparatu in na delih pribora.

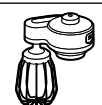
Simbol	Opis
	Oznaka za nameščanje na posodi in drugih delih
	Oznaka položaja na osnovnem aparatu in posodi
	Ne segajte z roko v odprtino za dodajanje sestavin.
	Pri čiščenju in praznjenju lončka za mešanje pazite na ostra rezila.
	Upoštevajte napotke v Navodilih za uporabo.

Vrtljivo stikalo

Simbol	Opis
0/off	Ustavitev obdelave
min	Najnižja hitrost
max	Najvišja hitrost
M	Takojšnji preklop: najvišja hitrost, dokler je vrtljivo stikalo v tem položaju
Pulse	Intervalno delovanje: hitrost se v kratkih razmikih preklaplja med najnižjo in najvišjo nastavitvijo Namig: Intervalno delovanje je še posebej primerno za mešanje mlečnih napitkov ali smutijev.

Namig: Hitrost lahko brezstopenjsko nastavljate med **min** in **max**.

Orodje

Orodje	Uporaba
	Univerzalni nož Seklanje in mešanje živil, na primer mesa, trdih sirov, čebule, česna, sadja, zelenjave, zelišč, oreškov ali mandljev.
	Orodje za testo Gnetenje manjših količin testa, npr. testa za pico.
	Metlici za mešanje

Orodje	Uporaba
	- Stepanje snega iz beljaka ali smetane (vsebnost maščobe najmanj 30 %). - Mešanje rahlega testa, npr. biskvitnega testa.

Varnostni sistemi

Vklopna zaščita

Vklopna zaščita preprečuje, da bi se vaš aparat nehote vklopil.

Aparat je mogoče vklopiti in upravljati samo, če so izpolnjeni naslednji pogoji.

- Posoda je pravilno nameščena in pravilno zaprta s pokrovom ali ožemalnikom agrumov.
- Nastavek za mešalnik ali univerzalni sekljalnik je pravilno nameščen in pravilno zaprt s pokrovom.

Zaščita pred preobremenitvijo

Zaščita pred preobremenitvijo preprečuje, da bi se motor in drugi sestavni deli poškodovali zaradi preobremenitve.

Upravljanje

Namestitev aparata

- Aparat postavite na stabilno, ravno, čisto in gladko delovno površino.
- Omrežni kabel nastavite na željeno dolžino.
 - Če želite dolžino kabla skrajšati, kabel potisnite v predalček za kabel.
 - Če želite dolžino kabla ponovno podaljšati, kabel izvlecite iz predalčka za kabel.

Uporaba univerzalnih nožev ali nastavka za testo

→ Sl. 2 - 11

Uporaba metlic za mešanje

→ Sl. 12 - 19

Primeri uporabe nastavkov

Opomba: Da se sestavine kvašenega testa ali kislega testa z visoko vsebnostjo vode najboljše pomešajo, v posodo najprej dolijte tekočino.

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. 20

Primer recepta

Kompakten sadni kolač

Sestavine

- 3 jajca
- 135 g sladkorja
- 135 g margarine
- 255 g moke
- 10 g pecilnega praška
- 150 g korintskih rozin
- 150 g mešanega suhega sadja

Opomba: Hkrati obdelajte največ 2-kratno količino.

Priprava

- Namestite nastavek za testo.
- Dodajte vse sestavine razen suhega sadja.
- 30 sekunde obdelajte na stopnji min.
- Nato 3-5 minute obdelajte na stopnji max.

- Premaknite na stopnjo min.
- V 30-60 sekunde dodajte suho sadje.

Nastavek za mešalnik

Nastavek za mešalnik je namenjen za rezanje, sekljanje, mešanje, piriranje in tekočih ali poltrdih živil ter drobljenje ledenih kock.

Pregled

→ Sl. 21

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Rezilo |
| 2 | Lonček za mešanje |
| 3 | Pokrov z odprtino za polnjenje |
| 4 | Polnilni nastavek |

Priprava nastavka za mešalnik

Opomba: Pripravite živila. Večja živila narežite na kose.

→ Sl. 22 - 27

Obdelava živil z nastavkom za mešalnik

→ Sl. 28 - 33

Primeri uporabe nastavka za mešalnik

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. 34

Opomba

Omejčitve za obdelavo:

- Ne sekljajte živil, kot so mandlji, čebula, peteršilj in meso.
- Z mešalnikom ni mogoče izdelovati namazov kot so arašidovo maslo, kokosovo maslo ali lešnikova krema.
- V mešalniku ne morete pripravljati majoneze.
- Trda živila zmešajte z zadostno količino vode.
- Živila v prahu pred mešanjem zmešajte z zadostno količino tekočine ali pa jih v celoti raztopite v tekočini. Živila v prahu so npr. sladkor v prahu, kakav v prahu, pražena soja, moka, beljak v prahu.
- Živil nikoli ne mešajte brez tekočine.
- Živila dodajajte v naslednjem zaporedju: tekočine, suhi izdelki, sveže sadje in zelenjava, listnata zelenjava, zamrznjeno sadje in zelenjava, led.
- Živila pred mešanjem narežite na pribl. 2 cm velike kocke.

Plošče za sekljanje

Plošče za sekljanje so namenjene za rezanje, strganje in ribanje živil.

Pregled

→ Sl. 35

- | | |
|---|--|
| 1 | Nosilec plošče |
| 2 | Dvostranska plošča za rezanje, debelo/tanko ¹ |
| 3 | Dvostranska plošča za strganje, groba/fina ¹ |
| 4 | Plošča za ribanje, fina ¹ |
| 5 | Plošča za ribanje, groba ¹ |
| 6 | Dvostranska plošča za rezanje in strganje ¹ |

7 Plošča za ocvrt krompirček¹

8 Plošča za azijsko zelenjavo¹

¹ Odvisno od modela

Uporaba plošč za sekljanje

Oznaka	Uporaba
Dvostranska plošča za rezanje, debelo/tanko 	Rezanje živil na debele ali tanke rezine, npr. sadja in zelenjave. Oznaka: ■ COARSE = debele rezine ■ FINE = tanke rezine Opomba: Ni primerno za rezanje trdega sira, kruha, žemljic ali čokolade. Namig: Kuhan krompir narežite še-le, ko se ta ohladi.
Dvostranska plošča za strganje, groba/fina 	Strganje živil na grobe ali fine kose, npr. sadja, zelenjave ali sira, npr. gaudes ali edamca. Oznaka: ■ 2 = groba stran ■ 4 = fina stran Opomba: Ni primerno za obdelavo oreščkov ali trdega sira, npr. parmezana. Namig: Mehki sir strgajte z grobo stranjo.
Plošča za ribanje, fina 	Srednjefino strganje živil, npr. surovega krompirja ali trdega sira, npr. parmezana. Opomba: Ni primerno za obdelavo mehkega sira in sira za rezanje.
Plošča za ribanje, groba 	Grobo strganje živil, npr. surovega krompirja za knedlje, cmoke ali krompirjeve polpete.
Plošča za azijsko zelenjavo 	Rezanje živil na tanke trakove, npr. sadja in zelenjave.
Plošča za ocvrt krompirček 	Rezanje surovega krompirja za ocvrt krompirček.
Dvostranska plošča za rezanje in strganje 	Ribanje surovega krompirja ali rezanje krompirja na rezine. Opomba: Ni primerno za obdelavo zelo vlaknastih živil, npr. pora ali manga.

Obdelava živil s ploščami za sekljanje

Namig: Za doseganje optimalnih rezultatov tanka živila obdeluje v snopih.

Opomba

- Ko nameščate ploščo za sekljanje na nosilec plošče, se prepričajte, da plošča na robu leži na 6 vodilnih elementih.
- Pripravite živila. Večja živila narežite na kose.

→ Sl. 36 - 43

Primeri uporabe za plošče za sekljanje

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. 44

Kockalnik

Kockalnik je namenjen za rezanje živil na kocke.

Pregled

→ Sl. 45

1	Osnovni nosilec
2	Mreža za rezanje
3	Kolut z rezili
4	Ščitnik rezil
5	Pogonska gred, črna
6	Čistilnik mreže za rezanje

Splošna navodila

Za obdelavo s kockalnikom so primerna naslednja živila:

- surova ali kuhana zelenjava, npr. krompir, korenček, kumarice, paradižnik, paprika, čebula
- sadje, npr. banane, jabolka, hruške, breskve, jagode, melone, kivi
- trdi sir, trdo kuhana jajca ali mehka salama, npr. mortadela

Navodila za obdelavo:

- Ne obdelujte prezelega sadja ali zelenjave, saj lahko izteka sok.
- Pustite, da se kuhana živila pred obdelavo ohladijo, saj so tako čvrstejša in se lepše razrežejo.
- Pred obdelavo iz sadja odstranite pečke in koščice, npr. iz jabolk ali breskev.
- Če močneje pritiskate na tlačilnik, se spremeni dolžina kosov.
- Vložek rezalnika kock ni primeren za rezanje zelo mehkega sira ali rezanega sira, npr. mocarele, ovčjega sira, gavde, edamerja.
- Če obdelujete trdi sir, npr. ementaler, ne obdelujte več kot 3 kg naenkrat.
- Ne obdelujte zamrznjenih živil.

Opomba

- Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči poškodbe kockalnika, mreže za rezanje in koluta z rezili.
- Če rezalnika kock ne uporabljate v skladu s predvidenim namenom, ga predelate ali uporabljate nepravilno, je jamstvo za morebitne poškodbe izključeno. Izključena je tudi odgovornost za škodo, ki nastane zaradi obdelave nedovoljenih živil, npr. topa ali deformirana rezila.

Priprava kockalnika

→ Sl. 46 - 51

Obdelava živil s rezalnikom kock

Opomba: Pripravite živila. Večja živila narežite na kose.

→ Sl. 52 - 57

Primeri uporabe za kockalnik

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. 58

Univerzalni sekljalnik

Univerzalni sekljalnik je namenjen za sekljanje manjših količin mesa, trdega sira, čebule, peteršilja, česna, sadja in zelenjave.

Pregled

→ Sl. 59

1	Posoda z nožem za sekljanje
2	Pokrov

Obdelava živil z univerzalnim sekljalnikom

→ Sl. 60 - 65

Primeri uporabe univerzalnega sekljalnika

Upoštevajte navedbe in vrednosti v razpredelnici.

→ Sl. 66

Opomba

Omejite za obdelavo:

- Z univerzalnim sekljalnikom nikoli ne obdelujte tekočin ali zelo tekočih živil.
- Ne meljite zelo suhih ali trdih živil, večjih od kavnega zrna. Neprimerni živila sta npr. muškatni orešek in suh ingver.
- Ne drobite kock ledu.
- Univerzalni sekljalnik ni namenjen za pripravo namazov iz oreščkov.
- Univerzalni sekljalnik ni primeren za sekljanje mesa na drobno, npr. za bolonjsko omako.
- Ne sekljajte kavnih zrn, popra, sladkorja, maka, hrena ali podobnih živil.

Primer recepta

Namaz iz medu in lešnikov

Sestavine

- 10 g lešnikov
- 100 g cvetličnega medu (sobne temperature)

Priprava

- Lešnike dodajte v posodo univerzalnega sekljalnika in jih 5 s sekljajte na stopnji M.
- Dodajte med in 10 s obdelujte na stopnji M.

Ožemalnik agrumov

Ožemalnik agrumov je namenjen za ožemanje agrumov.

Pregled

→ Sl. 67

1	Sito
2	Ožemalni stožec

Ožemanje agrumov

→ Sl. 68 - 73

Pregled čišćenja

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

- ▶ Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo al-kohol ali špirit.
- ▶ Ne uporabljajte ostrih, koničastih ali kovinskih predmetov.
- ▶ Ne uporabljajte grobih papirnatih brisač, krp ali čistil.

Namig: Na plastičnih delih lahko pride do obarvanj, predvsem pri uporabi korenčka. Odstranite obarvanje z mehko krpo in nekaj kapljicami jedilnega olja.

Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.

→ Sl. **74**

Priprava čišćenja

Sestavljene dele pred čišćenjem ločite.

→ Sl. **75 - 79**

Odpravljanje motenj

Napaka	Vzrok in odprava napak
Aparat ne deluje.	Aparat je brez toka. ▶ Preverite, ali je je zagotovljeno napajanje aparata s tokom.
Aparat ne zažene obdelave ali pa se med obdelavo izklopi.	Količina za obdelavo je prevelika ali pa je čas obdelave predolg. ▶ Postavite vrtljivo stikalo v položaj 0/off . ▶ Zmanjšajte količino sestavin. ▶ Za deaktiviranje zaščite pred preobremenitvijo aparat pustite, da se ohladi.
	Aparat ali pribor je blokirano. ▶ Postavite vrtljivo stikalo v položaj 0/off . ▶ Odstranite blokado.
	Aktiviran je varnostni sistem. ▶ Odpravite vzrok, ki je povzročil zaustavitev aparata. → "Varnostni sistemi", Stran 20

Opomba: Po čišćenju posušene dele sestavite v obratnem vrstnem redu.

Odstranitev starega aparata v odpad

- ▶ Aparat odstranite na okolju prijazen način.

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



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

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

Servisna služba

Informacije v skladu z uredbo (EU) 2023/826 lahko najdete na spletu pod 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 ne priključujte ako je došlo do oštećenja pri transportu.

Uređaj upotrebljavajte samo:

- s originalnim dijelovima i priborom
- za miješanje, gnječenje, tučenje, rezanje i ribanje namirnica
- za primjene koje su opisane u ovim uputama.
- pod nadzorom
- 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 odvojiti od mreže nakon svake uporabe, u slučaju nepostojećeg nadzora, prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja, ako se približavate rotirajućim dijelovima i 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.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećen uređaj.
- ▶ Nikada ne pokrećite uređaj s napuklom ili polomljenom površinom.
- ▶ Nikada ne povlačite za mrežni priključni vod kako biste isključili uređaj iz električne mreže. Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda.
- ▶ Ako je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač iz mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- ▶ Uređaj priključite i koristite samo prema podacima navedenim na označnoj pločici.
- ▶ Popravke na uređaju smije vršiti samo obučeno stručno osoblje.
- ▶ Za popravak uređaja smiju se upotrebljavati samo originalni rezervni dijelovi.
- ▶ 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.
- ▶ Nikada ne rukujte uređajem ako su vam ruke mokre.
- ▶ Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorima.
- ▶ Uređaj nikada ne izlažite vrućini ili vlazi.
- ▶ Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parni ili visokotlačni čistač.
- ▶ Onemogućite kontakt mrežnog priključnog voda s izvorima topline ili vrućim dijelovima uređaja.
- ▶ Onemogućite kontakt mrežnog priključnog voda s oštrim vrhovima ili rubovima.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada ne presavijajte te onemogućite svako prignječenje ili izmjene.
- ▶ Uređaj nikada ne postavljajte na ili blizu vrućih površina.
- ▶ Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
- ▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.
- ▶ Postavljajte i skidajte alate i pribor kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
- ▶ Za guranje namirnica upotrebljavajte isključivo potiskalo.
- ▶ Nemojte uređaj ostavljati uključenim ako je došlo do prekida dovoda struje. Uređaj će se samostalno pokrenuti nakon prekida dovoda struje.
- ▶ Uređaj nikada ne priključujte na vremenski uklopni sat ili utičnice s daljinskim upravljanjem.
- ▶ Dijelove koji imaju napukline te ostala oštećenja ili nepravilan dosjed, zamijenite originalnim rezervnim dijelovima.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
- ▶ Rukama nikad nemojte dodirivati oštre noževe ili rubove.
- ▶ Univerzalni nož hvatajte samo za plastični dio.
- ▶ U slučaju nekorištenja, univerzalni nož uvijek pospremite u zaštitu od noževa.
- ▶ Diskove za usitnjavanje primajte samo za rubove.
- ▶ Disk s noževima i rešetku za rezanje primajte samo za plastiku.

- ▶ U slučaju nekorištenja uvijek postavite zaštitu od noževa na disk s noževima.
- ▶ Kako biste namirnice pritisnuli nadolje, upotrijebite prikladan alat, npr. kuhaču.
- ▶ Nikada ne stavljajte šake u posudu za miješanje dok se ona nalazi na osnovnom uređaju.
- ▶ Mikser uvijek upotrebljavajte s postavljenim poklopcem ili s postavljenom zaštitom kao što je opisano u uputama.
- ▶ Prilikom čišćenja i pražnjenja posude za miješanje pripazite na oštre oštrice.
- ▶ Budite oprezni prilikom punjenja vrućih tekućina u kuhinjski aparat jer može izaći vruća para.
- ▶ Dodajte maksimalno 400 ml vrućih ili pjenastih namirnica u posudu za miješanje.
- ▶ Budite oprezni pri obrađivanju vrućih namirnica.
- ▶ Ne naginjte se iznad uređaja.
- ▶ U spremniku za miješanje nemojte obrađivati vruće namirnice temperature preko 70 °C.
- ▶ Pridržavajte se uputa za čišćenje.
- ▶ Površine koje dolaze u dodir s namirnicama potrebno je očistiti prije svake upotrebe.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Uređaj nemojte koristiti duže nego je to potrebno.
- ▶ Uređaj nemojte koristiti u praznom hodu.
- ▶ Originalne dijelove i pribor nemojte koristiti na drugim dijelovima.
- ▶ Nemojte prekoračiti maksimalnu količinu za obradu.
- ▶ Prije upotrebe provjerite ima li u posudama i priboru stranih tijela i uklonite ih.
- ▶ Nemojte obrađivati namirnice koje imaju tvrde sastojke, npr. kosti, hrskavicu ili koštice.
- ▶ Tijekom rada ne stavljajte predmete u otvor za punjenje ili posudu za miješanje, npr. kuhaču.
- ▶ Nemojte snažno pritiskati nabijačem.
- ▶ Nikad ne izlažite posudu za miješanje temperaturama iznad 80 °C.
- ▶ Nemojte obrađivati zamrznute namirnice bez tekućine u nastavku za mikser, osim kockica leda.

Upoznavanje

Pregled

Nakon raspakiravanja provjerite sve dijelove imaju li oštećenja nastala u transportu te je li isporuka potpuna.

→ S1. **I**

A	Osnovni uređaj
B	Posuda
C	Pogonska osovina, siva
D	Alati
E	Poklopac s integriranim otvorom za punjenje
F	Plastični nastavak za mikser → "Nastavak za mikser", Stranica 26
G	Diskovi za usitnjavanje ¹ → "Diskovi za usitnjavanje", Stranica 27
H	Rezalo kockica ¹ → "Nastavak za rezanje na kockice", Stranica 27

I	Univerzalni sjekač hrane ¹ → "Univerzalni sjekač hrane", Stranica 28
J	Citrus sokovnik ¹ → "Cjedilo za agrume", Stranica 28
1	Ljuske s ručkom za transport
2	Okretna sklopka sa svijetlećim prstenom
3	Pogon
4	Držač kabela
5	Metlica za miješanje
6	Pogonski nastavak
7	Držač alata
8	Zaštita od noževa
9	Univerzalni nož
10	Alat za tijesto
11	Potiskalo

¹ Ovisno o modelu

Simboli

Ovdje možete pronaći pregled simbola na uređaju i dijelovima pribora.

Simbol	Opis
	Oznaka za postavljanje na posudi i drugim dijelovima
	Oznaka položaja na osnovnom uređaju i posudi
	Ne posežite prstima u otvor za punjenje.
	Prilikom čišćenja i pražnjenja posude za miješanje pripazite na oštre oštrice.
	Obratite pozornost na naputke iz uputa za upotrebu.

Okretna sklopka

Simbol	Opis
O/off	Zaustavljanje obrade
min	Minimalna brzina
max	Maksimalna brzina
M	Trenutno uključivanje: maksimalna brzina dokle god se okretni prekidač drži u tom položaju
Pulse	Intervalni način rada: brzina se u kratkim intervalima mijenja između minimalne i maksimalne postavke Savjet: Intervalni način rada idealan je za miješanje milkshakeova i smoothieja.

Savjet: Kontinuirano možete namjestiti brzinu između **min** i **max**.

Alati

Alati	Korištenje
	Univerzalni nož Usitnjavanje i miješanje namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, orašastih plodova, badema.
	Alat za tijesto Miješanje manjih količina tijesta, npr. tijesta za pizzu.
	Metlice za miješanje ■ Tučenje bjelanjka i šlaga (udjel masti najmanje 30 %). ■ Miješanje laganih tijesta, npr. tijesto za biskvite.

Sigurnosni sustavi

Uklonni osigurač

Uklonni osigurač sprečava da se vaš uređaj neočekivano ne uključi.

Uređaj se može uključiti i upotrebljavati samo ako je ispunjen neki od sljedećih preduvjeta.

- Posuda je ispravno postavljena i ispravno je zatvorena poklopcem ili cjedilom za agrume.
- Nastavak za mikser odnosno univerzalni sjekač hrane ispravno je postavljen i ispravno je zatvoren poklopcem.

Zaštita od preopterećenja

Zaštita od preopterećenja sprečava da se motor i druge komponente oštete uslijed prevelikog opterećenja.

Rukovanje

Postavljanje uređaja

1. Uređaj postavite na stabilnu, ravnu, čistu i glatku radnu površinu.
2. Podesite kabel za napajanje na potrebnu duljinu.
 - Za skraćivanje duljine kabela ugurajte kabel u odjeljak za spremanje kabela.
 - Za ponovno produljenje kabela, izvucite kabel iz odjeljka za spremanje kabela.

Upotreba univerzalnog noža ili alata za tijesto

→ *Sl.* **2 - 11**

Upotreba metlice za miješanje

→ *Sl.* **12 - 19**

Primjeri primjene za alate

Napomena: Kako bi se sastojci dizanih tijesta ili kiselih tijesta s visokim udjelom vode najbolje pomiješali, najprije ulijte tekućinu u posudu.

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ *Sl.* **20**

Primjer receptata

Voćni kolač s biskvitom

Sastojci

- 3 jaje/-a
- 135 g šećera
- 135 g margarina
- 255 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- 150 g groždica
- 150 g miješanog suhog voća

Napomena: Istovremeno maksimalno obrađujte 2-puta količinu.

Priprava

- Umetnite alat za tijesto.
- Dodajte sve sastojke osim suhog voća.
- Obradite 30 sekunde na stupnju min.
- Zatim 3-5 minute obrađujte na stupnju max.
- Namjestite na stupanj min.
- Unutar 30-60 sekunde dodajte suho voće.

Nastavak za mikser

Nastavak za mikser prikladan je za usitnjavanje, sjecanje, miješanje, piriranje i emulgiranje tekućih ili polučvrstih namirnica te za usitnjavanje kockica leda.

Pregled

→ *Sl.* **21**

1	Umetak za nož
2	Posuda za miješanje
3	Poklopac s otvorom za punjenje
4	Lijevak za punjenje

Priprema nastavka za mikser

Napomena: Pripremite namirnice. Narežite velike namirnice na komade.

→ *Sl.* **22 - 27**

Obrada namirnica nastavkom za mikser

→ *Sl.* **28 - 33**

Primjeri primjene nastavka za mikser

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ *Sl.* **34**

Napomena

Ograničenja za obradu:

- Nemojte usitnjavati namirnice kao što u bademi, luk, peršin i meso.

- Uz pomoć miksera ne mogu se izraditi namazi od maslaca od kikirikija, maslaca od kokosa ili kaša od orašastih plodova.
- Miješalica ne može napraviti majonezu.
- Čvrste namirnice miješajte uz dovoljno tekućine.
- Praškaste namirnice prije miješanje pomiješajte s dovoljno tekućine ili u potpunosti otopite u tekućini. Među praškaste namirnice ubrajaju se primjerice šećer u prahu, kakao prah, pržena soja, brašno, bjelanjak u prahu.
- Nikad ne miješajte namirnice bez tekućine.
- Dodajte namirnice sljedećim redoslijedom: tekućine, suhi proizvodi, svježe voće i povrće, lisnato povrće, zamrznuto voće i povrće, sladoled.
- Prije miješanja namirnica narežite ih na kockice veličine oko 2 cm.

Diskovi za usitnjavanje

Diskovi za usitnjavanje prikladni su za rezanje, ribanje i usitnjavanje namirnica.

Pregled

→ S/ **35**

1	Nosač diskova
2	Okretni disk za rezanje, debelo/tanko ¹
3	Okretni disk za ribanje, grubo/fino ¹
4	Disk za fino ribanje ¹
5	Disk za grubo ribanje ¹
6	Okretni disk za rezanje i ribanje ¹
7	Disk za pomfrit ¹
8	Disk za azijsko povrće ¹

¹ Ovisno o modelu

Upotreba diskova za usitnjavanje

Oznaka	Korištenje
Okretni disk za rezanje, debelo/tanko 	Rezanje namirnica na debele ili tanke kriške, npr. voće i povrće. Oznaka: ■ COARSE = debele kriške ■ FINE = tanke kriške Napomena: Nije prikladno za obradu tvrdog sira, kruha, peciva ili čokolade. Savjet: Narežite kuhani krumpir tek nakon što se ohladi.
Okretni disk za ribanje, grubo/fino 	Ribanje namirnica na grube ili fine komade, npr. voće, povrće ili sir, kao što su Gouda ili Edamer. Oznaka: ■ 2 = gruba strana ■ 4 = fina strana Napomena: Nije prikladno za obradu orašastih plodova i tvrdog sira, npr. parmezan. Savjet: Naribajte meki sir na mekoj strani.

Oznaka	Korištenje
Disk za fino ribanje 	Naribajte namirnice na finoj strani, npr. sirovi krumpir ili tvrdi sir, kao što je parmezan. Napomena: Nije prikladno za obradu mekog sira ili narezanog sira.
Disk za grubo ribanje 	Naribajte namirnice na gruboj strani, npr. sirovi krumpir za knedle, okruglice ili krumpirov popečak.
Disk za azijsko povrće 	Rezanje namirnica na tanke trake, npr. voće i povrće.
Disk za pomfrit 	Rezanje sirovog krumpira za pomfrit.
Okretni disk za rezanje i ribanje 	Ribanje sirovog krumpira ili rezanje sirovog krumpira na kriške. Napomena: Nije prikladno za obradu iznimno vlaknastih namirnica, npr. poriluk ili mango.

Obrada namirnica diskovima za usitnjavanje

Savjet: Kako biste postigli optimalne rezultate, tanke namirnice za rezanje obrađujte samo u snopovima.

Napomene

- Pri postavljanju diska za usitnjavanje na nosač diskova vodite računa o tome da disk naliježe na 6 elemenata za vođenje.
- Pripremite namirnice. Narežite velike namirnice na komade.

→ S/ **36** - **43**

Primjeri upotrebe za diskove za usitnjavanje

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ S/ **44**

Nastavak za rezanje na kockice

Nastavak za rezanje na kockice prikladan je za rezanje namirnica na kockice.

Pregled

→ S/ **45**

1	Osnovni nosač
2	Rešetka za rezanje
3	Disk s noževima
4	Zaštita od noževa
5	Crna pogonska osovina
6	Čistač rešetki za rezanje

Opće napomene

Slijedeće su namirnice prikladne za obradu nastavkom za rezanje na kockice:

- sirovo ili kuhano povrće, npr. krumpir, mrkva, krastavac, rajčica, paprika, luk
- voće, npr. banana, jabuka, kruška, breskva, jagoda, dinja, kivi
- tvrdi sir, tvrdo kuhana jaja ili meke kobasice, npr. mortadela.

Napomene za obradu:

- Nemojte obrađivati suviše zrelo voće ili povrće jer u protivnom može iscuriti sok
- Kuhane namirnice pustite da se ohlade prije rezanja jer tako postaju čvršće pa je rezultat rezanja bolji
- Prije obrade uklonite koštice iz voća, npr. jabuka ili breskvi
- Povećavanjem i smanjivanjem pritiska na potiskalo mijenja se duljina komada
- Dodatak za rezanje na kockice nije prikladan za rezanje vrlo mekog sira ili rezanog sira, npr. mozzarella, ovčjeg sira, goude, edamera
- Ako se obrađuje tvrdi sir, npr. ementaler, nemojte obrađivati više od 3 kg u jednom ciklusu rada
- Nemojte obrađivati zamrznute namirnice

Napomene

- Nepridržavanje ovih napomena može uzrokovati oštećenja nastavka za rezanje na kockice, rešetke za rezanje i diska s noževima.
- Ako se nastavak za rezanje na kockice zloupotrebljava, modificira ili neispravno upotrebljava, proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualnu štetu. To isključuje i odgovornost za štetu nastalu uslijed obrade nedopuštenih namirnica, npr. tupe ili deformirane noževe.

Priprema nastavka za rezanje na kockice

→ Sl. 46 - 51

Obrada namirnica nastavkom za rezanje na kockice

Napomena: Pripremite namirnice. Narežite velike namirnice na komade.

→ Sl. 52 - 57

Primjeri primjene nastavka za rezanje na kockice

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ Sl. 58

Univerzalni sjekač hrane

Univerzalni sjekač hrane prikladan je za usitnjavanje manjih količina mesa, tvrdog sira, luka, peršina, češnjaka, voća i povrća.

Pregled

→ Sl. 59

1 Spremnik s nožem za usitnjavanje

2 Poklopac

Obrada namirnica univerzalnim sjekačem hrane

→ Sl. 60 - 65

Primjeri primjene za univerzalni sjekač hrane

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ Sl. 66

Napomena

Ograničenja za obradu:

- U univerzalnom sjekaču hrane nikada ne obrađujte tekućine ili vrlo tekuće namirnice.
- Nije dopušteno mljevenje vrlo suhih ili tvrdih namirnica koje su veće od zrna kave. Neprikladne namirnice su npr. muškati oraščić ili sušeni đumbir.
- Nije dopušteno usitnjavanje kocki leda.
- Univerzalni sjekač hrane nije prikladan za izradu maslaca od orašastih plodova.
- Univerzalni sjekač hrane nije namijenjen za fino usitnjavanje mesa, npr. za bolonjez.
- Ne usitnjavajte zrna kave, zrna papra, šećer, mak, hren ili slične namirnice.

Primjer receptata

Namaz od meda i lješnjaka

Sastojci

- 10 g lješnjaka
- 100 g cvjetnog meda (sobna temperatura)

Priprava

- Umetnite lješnjake u spremnik univerzalnog sjekača hrane i usitnite ih u trajanju od 5 s na stupnju M.
- Dodajte med pa sve sjedinite u trajanju od 10 s na stupnju M.

Cjedilo za agrume

Cjedilo za agrume prikladno je za cijedenje agruma.

Pregled

→ Sl. 67

1 Sito

2 Potiskalo

Prešanje citrusnog voća

→ Sl. 68 - 73

Pregled čišćenja

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

- ▶ Ne koristite sredstva za čišćenje s alkoholom ili benzinom.
- ▶ Ne koristite oštre, šiljaste ili metalne predmete.
- ▶ Nemojte koristiti abrazivne krpe ili sredstva za čišćenje.

Savjet: Na plastičnim dijelovima može doći do promjene boje, npr. prilikom obrade mrkava. Promjenu boje možete ukloniti mekanom krpom i nekoliko kapi jestivog ulja.

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. 74

Priprema čišćenja

Sastavljene dijelove rastavite prije čišćenja.

→ Sl. 75 - 79

Napomena: Nakon pranja sastavite osušene dijelove obrnutim redoslijedom.

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 električ-

nim 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 na stranici proizvođača i stranici servisa vašeg uređaja u uputama za uporabu i dodatnim dokumentima.

Uklanjanje smetnji

Kvar	Uzrok i rješavanje problema
Uređaj ne funkcionira.	Uređaj nije pod naponom. ► Provjerite je li uređaj opskrbljen strujom.
Uređaj ne započinje s obradom ili se isključuje tijekom obrade.	Količina za obradu je prevelika ili je trajanje obrade bilo predugo. ► Postavite okretni prekidač na 0/off . ► Smanjite količinu sastojaka. ► Pustite uređaj da se ohladi kako bi se deaktivirala zaštita od preopterećenja.
	Uređaj ili pribor su blokirani. ► Postavite okretni prekidač na 0/off . ► Uklonite blokadu.
	Aktiviran je sigurnosni sustav. ► Otklonite uzrok koji je doveo do zaustavljanja uređaja. → "Sigurnosni sustavi", Stranica 26

Bezbednost

sr

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.
- Ukoliko postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da priključujete uređaj.

Uređaj koristite samo:

- sa originalnim delovima i priborom.
- za mešanje, zamesivanje, lupanje, sečenje i rendanje namirnica.
- za primene opisane u ovom uputstvu.
- uz nadzor.
- 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, kada se približavate delovima koji se okreću 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 kablja.

- Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj sa napuklom ili polomljenom površinom.

- ▶ Nikada nemojte povlačiti mrežni priključni vod da biste razdvojili uređaj sa strujne mreže. Uvek povlačite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
- ▶ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- ▶ Uređaj sme da se priključi i upotrebljava samo u skladu sa podacima na pločici sa oznakom tipa.
- ▶ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- ▶ 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.
- ▶ Uređajem nipošto nemojte rukovati mokrim rukama.
- ▶ Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorima.
- ▶ Uređaj nemojte nikada da izlažete vrućini i vlazi.
- ▶ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.
- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme dovoditi u kontakt sa vrućim delovima uređaja ili izvorima toplote.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovoditi u kontakt sa oštrim vrhovima ili ivicama.
- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme presavijati, prignječiti ili modifikovati.
- ▶ Nikada nemojte ostavljati uređaj na vrelim površinama ili u njihovoj blizini.
- ▶ Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
- ▶ Dodatni pribor koristite samo u potpuno sklopljenom stanju.
- ▶ Pribor i dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
- ▶ Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
- ▶ Namirnice potiskujte isključivo pomoću potiskivača.
- ▶ Nipošto nemojte da ostavljate uređaj uključen u slučaju prekida dovoda struje. Uređaj se automatski ponovo pokreće nakon prekida dovoda struje.
- ▶ Uređaj nipošto nemojte priključivati na vremenske prekidače ili utičnice sa daljinskim upravljačem.
- ▶ Delove koji imaju naprsnuća ili ostala oštećenja i koji ne naležu pravilno zamenite originalnim rezervnim delovima.
- ▶ Oprez prilikom rukovanja oštrim noževima za sečenje, kao i prilikom pražnjenja i čišćenja posude.
- ▶ Nipošto nemojte dodirivati oštre noževe i ivice golim rukama.
- ▶ Univerzalni nož hvatajte samo za plastični deo.
- ▶ U slučaju nekorišćenja univerzalni nož odložite u zaštitu za nož.
- ▶ Ploče za seckanje dodirujte samo po obodu.
- ▶ Ploču sa noževima i rešetku za sečenje držite samo za plastiku.
- ▶ U slučaju nekorišćenja uvek postavite zaštitu za nož na ploču sa noževima.
- ▶ Namirnicu pritiskajte nadole i koristite odgovarajući pribor, npr. kutlaču.
- ▶ Nikada ne stavljajte ruke u posudu za mućenje dok je postavljena na osnovni uređaj.
- ▶ Mikser uvek koristite sa postavljenim poklopcem ili zaštitom, kao što je navedeno u uputstvu.
- ▶ Pazite na oštre oštrice kada čistite i praznite posudu za mućenje.
- ▶ Budite obazrivi prilikom sipanja vrućih tečnosti u kuhinjski uređaj jer može da iscuri vrela para.
- ▶ U posudu za mućenje sipajte najviše 400 ml vrućih ili penušavih namirnica.

- Budite oprezni prilikom obrade vruće hrane.
- Ne nagnite se iznad uređaja.
- U posudu za mućenje nemojte da mešate vruće namirnice iznad 70 °C.
- Obratite pažnju na napomene za čišćenje.
- Površine koje dolaze u dodir sa namirnicama očistite pre svake upotrebe.

Izbegavanje materijalne štete

- Nipošto nemojte da pogonite uređaj duže no što je potrebno.
- Uređaj nemojte ostavljati da radi u praznom hodu.
- Nipošto nemojte da koristite originalne delove i originalni dodatni pribor za druge uređaje.
- Nemojte prekoračiti maksimalne količine za obradu.
- Pre upotrebe proverite da li se u činiji i dodatnom priboru nalaze strana tela i uklonite ih.
- Nipošto nemojte da obrađujete namirnice koje sadrže čvrste sastojke, npr. kosti, hrskavice ili jezgra koštunjavog voća.
- Nemojte umetati predmete u otvor za punjenje ili posudu za mešanje, npr. kutlaču tokom rada.
- Nemojte previše snažno pritiskati potiskivač.
- Nikad ne izlažite posudu za mućenje temperatura- ma iznad 80 °C.
- U dodatku za mikser nemojte bez tečnosti obrađi- vati duboko zamrznute namirnice osim kockica le- da.

Upoznavanje sa uređajem

Pregled

Kada otpakujete uređaj, proverite sve delove da li imaju transportnih oštećenja i da li je isporuka potpu- na.

→ Sl. 1

A	Osnovni uređaj
B	Činija
C	Siva pogonska osovina
D	Alat
E	Poklopac sa ugrađenim otvorom za punjenje
F	Plastični dodatak za mikser → "Dodatak za mikser", Stranica 32
G	Ploče za seckanje ¹ → "Ploče za seckanje", Stranica 32
H	Dodatak za rezanje na kockice ¹ → "Dodatak za rezanje na kockice", Stranica 33
I	Univerzalna seckalica ¹ → "Univerzalna seckalica", Stranica 34
J	Cediljka za agrume ¹ → "Cediljka za agrume", Stranica 34
1	Ljuske sa ručkom za transport
2	Obrtni prekidač sa svetlećim prstenom
3	Pogon
4	Mesto za odlaganje kabla
5	Metlice za mešanje

6	Pogonski dodatak
7	Držač pribora
8	Zaštita za nož
9	Univerzalni nož
10	Pribor za testo
11	Potiskivač

¹ U zavisnosti od modela

Simboli

Ovde ćete naći pregled simbola na uređaju i delovi- ma dodatne opreme.

Simbol	Opis
	Oznaka za postavljanje na činiji i dru- gim delovima
	Oznaka pozicije na osnovnom uređaju i na činiji
	Ne stavljajte ruke u otvor za punjenje.
	Pazite na oštre oštrice kada čistite i praznite posudu za mućenje.
	Pridržavajte se uputstva iz uputstva za upotrebu.

Obrtni prekidač

Simbol	Opis
0/off	Zaustavljanje obrade
min	Najniža brzina
max	Najviša brzina
M	Trenutno uključivanje: najviša brzina dokle god se obrtni prekidač drži u ovom položaju
Pulse	Intervalni režim rada: brzina se menja u kratkim vremenskim intervalima izme- đu najnižeg i najvišeg podešavanja Savet: Intervalni režim rada je veoma pogodan za mešanje milkšejka ili smu- tija.

Savet: Brzinu možete bestepeno da podešavate u opsegu od **min** do **max**.

Alat

Alat	Primena
	univerzalni nož Usitnjavanje i mešanje namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, crnog luka, belog lu- ka, voća, povrća, začinskog bilja, ora- ha, badema.

Alat	Primena
	Pribor za testo Mešenje manjih količina testa, npr. testo za picu.
	Metlice za mućenje - Mućenje šlaga od belanaca i pavlake (najmanje 30% mlečne masti). - Mešanje lakog testa, npr. testo za biskvit.

Sigurnosni sistemi

Zaštita od uključivanja

Zaštita od uključivanja sprečava neželjeno uključivanje uređaja.

Uključivanje uređaja i rukovanje njime je moguće samo kada je ispunjen jedan od sledećih preduslova.

- Činija je pravilno postavljena i pravilno zatvorena poklopcem ili cediljkom za agrure.
- Dodatak za mikser ili univerzalnu secalicu je pravilno postavljen i pravilno zatvoren poklopcem.

Zaštita od preopterećenja

Zaštita od preopterećenja sprečava oštećenje motora i drugih komponenti od prevelikog opterećenja.

Rukovanje

Postavljanje uređaja

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu, čistu i glatku radnu površinu.
- Podesite mrežni kabl na željenu dužinu.
 - Da biste smanjili dužinu kabla, gurnite kabl u pregradu za odlaganje kabla.
 - Da biste ponovo povećali dužinu kabla, izvucite kabl iz pregrade za odlaganje kabla.

Upotreba univerzalnog noža ili pribora za testo

→ *Sl.* **2 - 11**

Upotreba metlice za mućenje

→ *Sl.* **12 - 19**

Primeri primene pribora

Napomena: Da bi se sastojci testa sa kvascem ili kiselim testa sa visokim udelom vode optimalno promešali, najpre usipajte tečnost u činiju.

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ *Sl.* **20**

Primer recepta

Teški voćni kolač

Sastojci

- 3 jaja
- 135 g šećera
- 135 g margarina
- 255 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- 150 g crnog suvog grožđa
- 150 g mešanog suvog voća

Napomena: Istovremeno mešajte najviše 2-struku količinu.

Priprema

- Postavite pribor za testo.

- Sipajte sve sastojke osim suvog voća.
- Mešajte 30 sekunde na stepenu min.
- Potom 3-5 minuti mešajte na stepenu max.
- Postavite na stepen min.
- U roku od 30-60 sekunde dodajte suvo voće.

Dodatak za mikser

Dodatak za mikser je pogodan za usitnjavanje, seckanje, mešanje, pasiranje i emulgovanje tečnih ili polučvrstih namirnica i za usitnjavanje kockica leda.

Pregled

→ *Sl.* **21**

1	Dodatak za seckanje
2	Posuda za mućenje
3	Poklopac sa otvorom za punjenje
4	Ulivni levak

Priprema dodatka za mikser

Napomena: Pripremite namirnice. Velike namirnice isecite na komade.

→ *Sl.* **22 - 27**

Obradivanje namirnica dodatkom za mikser

→ *Sl.* **28 - 33**

Primeri primene dodatka za mikser

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ *Sl.* **34**

Napomena

Ograničenja za obradu:

- Nemojte da usitnjavate namirnice poput npr. badema, crnog luka, peršuna i mesa.
- Mikser ne može da izrađuje namaze poput npr. maslaca od kikirikija, maslaca od kokosovog ora-ha ili namaza od orašastih plodova.
- Mikserom ne može da se pravi majonez.
- Čvrste namirnice mešajte sa dovoljno tečnosti.
- Praškaste namirnice izmešajte sa dovoljno tečnosti pre miksiranja ili ih potpuno rastopite u tečnosti. Praškaste namirnice su npr. šećer u prahu, kakao prah, pečena zrna soje, brašno, prašak od belanaca.
- Nikad ne mešajte namirnice bez tečnosti.
- Dodajte namirnice sledećim redosledom: tečnosti, suvi proizvodi, sveže voće i povrće, lisnato povrće, zamrznuto voće i povrće, sladoled.
- Pre mešanja naseckajte namirnice na kockice velike oko 2 cm.

Ploče za seckanje

Ploče za seckanje su pogodne za seckanje, rendanje i usitnjavanje namirnica.

Pregled

→ *Sl.* **35**

1	Nosač ploče
2	Dvostrana ploča za rezanje debelo/tanko ¹
3	Dvostrana ploča za rendanje grubo/fino ¹
4	Ploča za fino rendanje ¹

5	Ploča za grubo rendanje ¹
6	Dvostrana ploča za rezanje i rendanje ¹
7	Ploča za rezanje pomfrita ¹
8	Ploča za azijsko povrće ¹

¹ U zavisnosti od modela

Upotreba ploča za seckanje

Oznaka	Primena
Dvostrana ploča za reza- nje debelo/ tanko 	Rezanje namirnica na debele ili tak- ne kriške, npr. voće i povrće. Oznaka: ■ COARSE = debele kriške ■ FINE = tanke kriške Napomena: Nije pogodno za obra- du tvrdog sira, hleba, zemički ili čo- kolade. Savet: Kuvan krompir secite tek ka- da se ohladi.
Dvostrana ploča za ren- danje grubo/ fino 	Rendanje namirnica na grube ili fine komade, npr. voća, povrća ili sireva kao što su gauda ili edamer. Oznaka: ■ 2 = gruba strana ■ 4 = fina strana Napomena: Nije pogodno za obra- du orašastog voća ili tvrdog sira, npr. parmezana. Savet: Meki sir rendajte stranom za krupno rendanje.
Ploča za fino rendanje 	Srednje grubo rendanje namirnica, npr. sirovog krompira ili tvrdog sira poput parmezana. Napomena: Nije pogodno za obra- du mekog sira i polutvrdog sira.
Ploča za gru- bo rendanje 	Grubo rendanje namirnica, npr. siro- vog krompira za knedle, krompir pa- laćinke ili valjuške.
Ploča za azijs- ko povrće 	Rezanje namirnica na sitne trake, npr. voća i povrća.
Ploča za reza- nje pomfrita 	Rezanje sirovog krompira za pom- frit.
Dvostrana ploča za reza- nje i rendanje 	Rendanje sirovog krompira ili reza- nje na kriške. Napomena: Nije pogodno za obra- du jako vlaknastih namirnica, npr. praziluk ili manga.

Obrada namirnica sa pločama za seckanje

Savet: Da biste postigli optimalne rezultate, tanke namirnice za seckanje obrađujte u snopovima.

Napomene

- Kada se ploča za seckanje postavlja na nosač plo-
če, voditi računa da ploča na ivici nalegne na
6 elementa za vođenje.
- Pripremite namirnice. Velike namirnice isecite na
komade.

→ **SI/ 36 - 43**

Primeri primene za ploče za seckanje

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ **SI/ 44**

Dodatak za rezanje na kockice

Dodatak za rezanje na kockice je pogodan za secka-
nje namirnica u obliku kockica.

Pregled

→ **SI/ 45**

1	Osnovni nosač
2	Rešetka za sečenje
3	Ploča sa noževima
4	Zaštita za nož
5	Crna pogonska osovina
6	Čistač rešetke za sečenje

Opšte napomene

Sledeće namirnice su pogodne za obradu sa dodat-
kom za rezanje na kockice:

- sirovo ili kuvano povrće, npr. krumpir, šargarepa,
krastavac, paradajz, paprika, crni luk
- voće, npr. banana, jabuka, kruška, breskva, jago-
da, dinja, kivi
- tvrdi sir, tvrdo kuvana jaja ili meka kobasica, npr.
mortadela

Napomene za preradu:

- Nemojte da obrađujete prezrelo voće ili povrće jer
iz njega može iscuriti sok
- Kuvane namirnice pre rezanja ohladite jer su tada
čvršće pa se postiže bolji rezultat pri rezanju
- Pre obrade uklonite koštice iz voća, npr. jabuka ili
breskvi
- Povećavanjem i smanjivanjem pritiska na potiski-
vač menja se dužina komada
- Dodatak za rezanje na kockice nije namenjen za
rezanje jako mekog sira ili rezanog sira, npr. moz-
zarella, ovčji sir, gouda, edamer
- Ako se obrađuje tvrdi sir, npr. ementaler, nemojte
obrađivati više od 3 kg u jednom ciklusu
- Nemojte obrađivati zamrznute namirnice

Napomene

- Nepoštovanje ovih napomena može dovesti do
oštećenja dodatka za rezanje na kockice, rešetke
za sečenje i ploče noža.
- Ako se dodatak za rezanje na kockice zloupotre-
bljava, preinačuje ili neispravno upotrebljava, proi-
zvođač ne preuzima odgovornost za eventualnu
štetu. Ovo takođe isključuje i odgovornost za štetu

koja može nastati obradom namirnica koje nisu odobrene, npr. tupi ili deformisani noževi.

Priprema dodatka za rezanje na kockice

→ Sl. 46 - 51

Obrada namirnica pomoću dodatka za rezanje na kockice

Napomena: Pripremite namirnice. Velike namirnice isecite na komade.

→ Sl. 52 - 57

Primeri primene dodatka za rezanje na kockice

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ Sl. 58

Univerzalna seckalica

Univerzalna seckalica je pogodna za usitnjavanje manjih količina mesa, tvrdog sira, crnog luka, peršuna, belog luka, voća ili povrća.

Pregled

→ Sl. 59

1 Posuda sa nožem za usitnjavanje

2 Poklopac

Obrada namirnica univerzalnom seckalicom

→ Sl. 60 - 65

Primeri primene univerzalne seckalice

Pridržavajte se navoda i vrednosti u tabeli.

→ Sl. 66

Napomena

Ograničenja za obradu:

- U univerzalnoj seckalici nikada nemojte da obrađujete tečnosti ili jako tečne namirnice.
- Nemojte da meljete veoma suve ili previše čvrste namirnice koje su veće od kafenog zrna. Namirnice koje nisu prikladne su npr. muskatni oraščić i suvi đumbir.
- Nemojte usitnjavati kocke leda.
- Univerzalna seckalica nije pogodna za pripremu namaza od orašastih plodova.
- Univerzalna seckalica nije pogodna za fino seckanje mesa, npr. za bolonjeze sos.
- Nemojte usitnjavati kafu u zrnu, biber u zrnu, šećer, mak, ren ili slične namirnice.

Primer recepta

Namaz od meda i lešnika

Sastojci

- 10 g lešnjaka
- 100 g cvetnog meda (na sobnoj temperaturi)

Priprema

- Dodajte lešnike u posudu univerzalne seckalice i usitnjavajte 5 s na stepenu M.
- Dodajte med i obrađujte u trajanju od 10 s na stepenu M.

Cediljka za agrume

Cediljka za agrume je pogodna za ceđenje citrusnog voća.

Pregled

→ Sl. 67

1 Sito

2 Konus za ceđenje

Ceđenje citrusnog voća

→ Sl. 68 - 73

Pregled čišćenja

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

- ▶ Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol ili špirit.
- ▶ Nemojte da upotrebljavate oštre, šiljate ili metalne predmete.
- ▶ Nemojte da upotrebljavate abrazivne krpe ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Savet: Na plastičnim delovima može da dođe do promene boje, npr. u slučaju obrade šargarepa. Ove promene boje možete da uklonite pomoću meke krpe i nekoliko kapi jestivog ulja.

Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.

→ Sl. 74

Priprema za čišćenje

Razdvojite sklopljene delove pre čišćenja.

→ Sl. 75 - 79

Napomena: Nakon čišćenja sastavite osušene delove obrnutim redosledom.

Odlaganje starih uređaja u otpad

- ▶ Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način.

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



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

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

Korisnička služba

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

Otklanjanje smetnji

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Uređaj ne funkcioniše.	Uređaj ne dobija struju. ► Proverite da li se uređaj napaja strujom.
Uređaj ne pokreće obradu ili se isključuje tokom obrade.	Sipana je prevelika količina namirnica za obradu ili je postupak obrade preduugo trajao. ► Postavite obrtni prekidač u položaj 0/off . ► Smanjite količinu sastojaka. ► Pustite uređaj da se ohladi da bi se deaktivirala zaštita od preopterećenja.
	Blokiran je uređaj ili dodatni pribor. ► Postavite obrtni prekidač u položaj 0/off . ► Uklonite blokadu.
	Aktiviran je sigurnosni sistem. ► Otklonite uzrok zaustavljanja uređaja. → "Sigurnosni sistemi", Stranica 32

Безбедност

mk

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Чувајте го упатството и информациите за производот за подоцнежна употреба или за следните сопственици.
- При оштетувања при транспортот не го приклучувајте уредот.

Користете го уредот само:

- со оригинални делови и опрема.
- за мешање, месење, чукање, сечење и рендање храна.
- за примени што се опишани во овие упатства.
- под надзор.
- 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, кога се приближувате до ротирачки делови 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.

- Никогаш не користете оштетен уред.
- Никогаш не употребувајте уред со напукната или скршена површина.
- Никогаш не го влечете кабелот за струја за да го исклучите уредот од струја. Секогаш извлекувајте го приклучокот на кабелот за струја.
- Ако уредот или кабелот за струја е оштетен, веднаш извлекете го мрежниот приклучок на кабелот или исклучете го осигурувачот во кутијата со осигурувачи.
- Приклучете го и користете го уредот само според податоците на спецификационата плочка.
- Само обучен стручен персонал смее да прави поправки на уредот.

- ▶ За поправка на уредот смеат да се користат само оригинални резервни делови.
- ▶ 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.
- ▶ Никогаш не го користете уредот со влажни раце.
- ▶ Уредот да се користи само во затворени простории.
- ▶ Не го изложувајте уредот на прекумерна топлина и влага.
- ▶ Не користете чистачи на пареа или под висок притисок, за да го чистите уредот.
- ▶ Кабелот за струја не смее да дојде во контакт со жешки делови на уреди или со извори на топлина.
- ▶ Кабелот за струја не смее да дојде во контакт со остри агли или рабови.
- ▶ Не го превиткувајте, стискајте или менувајте кабелот за струја.
- ▶ Никогаш не го ставајте уредот на или во близина на жешки површини.
- ▶ Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- ▶ Користете ги додатоците само кога се целосно склопени.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте додатоци само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Не посегајте низ отворот за полнење.
- ▶ Користете ја затката за да ги притискате намирниците надолу.
- ▶ Никогаш не оставајте го апаратот вклучен во случаи кога снемало струја. Апаратот ќе продолжи да работи по враќањето на струјата.
- ▶ Никогаш не поврзувајте го апаратот со тајмери или приклучни дозни управувани од далечина.
- ▶ Деловите коишто имаат напукнатини или други оштетувања, или пак коишто не се поставуваат правилно, треба да се заменат со оригинални.
- ▶ Бидете претпазливи при ракување ракувате со остри ножеви за сечење, при празнење на садот и при чистење.
- ▶ Никогаш не допирајте го острото сечило и рабовите со голи раце.
- ▶ Фаќајте го универзалното сечило само за пластиката.
- ▶ Секогаш чувајте го универзалното сечило со поставена заштита кога не го користите.
- ▶ Фаќајте ги дисковите за ситнење само за рабовите.
- ▶ Само со пластиката допирајте го дискот на сечилото и решетката за сечење.
- ▶ Кога не се користи, секогаш поставете ја заштитата за сечило на дискот на сечилото.
- ▶ За да ја притиснете храната надолу, користете соодветен инструмент, на пр. дрвена лажица.
- ▶ Никогаш не ставајте ја раката во садот за блендирање ако тој е поставен на основниот уред.
- ▶ Секогаш користете го блендерот со ставен поклопец или поставена заштита, како што е опишано во упатството.
- ▶ Внимавајте на острите рабови при чистењето и испразнувањето на садот за блендирање.
- ▶ Особено внимавајте кога истурате жешки течности во процесорот за храна, бидејќи може да излезе жешка пареа.
- ▶ Ставајте максимум 400 мл жешка или пенлива храна во садот за блендирање.
- ▶ Бидете внимателни кога обработувате топла храна.
- ▶ Не наведнувајте се над уредот.

- ▶ Не обработувајте храна пожешка од 70 °C во садот за блендирање.
- ▶ Внимавајте на напомените за чистење.
- ▶ Чистете ги површините што доаѓаат во допир со храна пред секоја употреба.

Избегнување материјални штети

- ▶ Не оставајте апаратот да работи подолго отколку што е потребно.
- ▶ Никогаш не користете го апаратот напразно.
- ▶ Никогаш не користете ги оригиналните делови и додатоци со друг апарат.
- ▶ Не надминувајте ги максималните количини за обработка.
- ▶ Пред употреба проверете дали во садот и додатоците има туѓи предмети и отстранете ги.
- ▶ Не обработувајте ја храната што содржи тврди делови, на пример, коски, 'рскавица или семки.
- ▶ За време на работата не ставајте предмети во отворот за полнење или садот за блендирање, на пр. дрвена лажича.
- ▶ Не притискајте премногу со цилиндарот (затнувалката).
- ▶ Никогаш не поставувајте температури над 80 °C на садот за блендирање.
- ▶ Не обработувајте замрзната храна без течност во додатокот за блендирање, освен коцки мраз.

Запознавање

Преглед

По отпакувањето проверете ги сите делови дали имаат оштетувања од транспортот и дали е целосна испораката.

→ Сл. 1

A	Основен уред
B	Сад
C	Сива погонска осовина
D	Инструменти
E	Капак со вграден отвор за полнење
F	Пластичен додаток за блендирање → "Додаток за блендирање", Страница 38
G	Дискови за ситнење ¹ → "Дискови за ситнење", Страница 39
H	Секач во форма на коцки ¹ → "Секач во форма на коцки", Страница 39
I	Универзална сецкалка ¹ → "Универзална сецкалка", Страница 40
J	Преса за цитрусно овошје ¹ → "Преса за цитрусно овошје", Страница 40
1	Рачки за транспорт
2	Прекинувач на вртење со круг од сијалички
3	Погон
4	Складиште за кабелот
5	Мешалка

6	Додаток за брзини
7	Држач за инструменти
8	Заштита за сечило
9	Универзално сечило
10	Инструмент за тесто
11	Затка

¹ Во зависност од моделот

Ознаки

Тука ќе најдете преглед на симболите на уредот и додатоците.

Симбол	Опис
	Ознака за прикачување на садот и на други делови
	Ознака на положбата на основниот уред и на садот
	Не посегайте низ отворот за полнење.
	Внимавајте на острите рабови при чистењето и испразнувањето на садот за блендирање.
	Внимавајте на насоките во упатствата за употреба.

Вртлив прекинувач

Симбол	Опис
0/off	Запрете ја обработката
min	Најниска брзина
max	Највисока брзина
M	Моментално префрлување: најголема брзина се додека вртливиот прекинувач се држи во оваа положба
Pulse	Работа во интервали брзината се менува во кратки растојанија помеѓу најниската и највисоката поставка Совет: Работата во интервали е особено соодветна за блендирање на милкшејкови и смутија.

Совет: Може да ја поставите брзината помеѓу **min** и **max** бесконечно променлива.

Инструменти

Инструменти	Употреба
	Универзален нож Ситнење и блендирање храна како на пр. месо, тврдо сирење, кромид, лук, овошје, зеленчук, билки, лешници, бадеми.

Инструменти	Употреба
	Инструмент за тесто Месете помали количини тесто, на пр. тесто за пиа.
	Мешалки ■ Изматете ги белките и хоплата (со барем 30 % масти). ■ Мешајте лесни смеси, на пример, за бисквити.

Безбедносни системи

Сигурносен механизам против вклучување

Сигурносниот механизам против вклучување спречува несакано вклучување на апаратот.

Апаратот се вклучува и може да се користи само кога е исполнет еден од следните услови.

- Садот е правилно поставен и правилно е затворен со поклопец или цедач за агруми.
- Додатокот за блендирање или универзалната сецкалка се правилно поставени и правилно се затворени со поклопец или цедач за агруми.

Сигурносен механизам против оптоварување

Сигурносниот механизам против оптоварување спречува моторот и другите компоненти да се оштетат поради преголемо оптоварување.

Користење

Поставување на апаратот

1. Поставете го апаратот на стабилна, рамна, чиста и мазна работна површина.
2. Поставете го кабелот за струја на потребната должина.
 - За да ја намалите должината на кабелот, вратете дел од кабелот во преградата за чување на кабелот.
 - За повторно да ја зголемите должината на кабелот, повлечете го кабелот од преградата за чување на кабелот.

Употреба на универзалниот нож или инструментот за тесто

→ Сл. **2** - **11**

Употреба на мешалки

→ Сл. **12** - **19**

Примери за употреба за инструментите

Забелешка: За да се размешаат подобро со течните состојки тестата со касец и киселите теста, прво ставете ги течностите во садот.

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. **20**

Рецепт за пример

Овошен колач

Состојки

- 3 јајца
- 135 г шеќер
- 135 г маргарин
- 255 г брашно
- 10 г прашок за печиво

- 150 г рибизли
- 150 г мешавина од суво овошје

Забелешка: Обработувајте истовремено максимум 2-кратна количина.

Подготовка

- Вметнете го инструментот за тесто.
- Ставете ги сите состојки освен сувото овошје.
- Обработувајте 30 Секунди на степен min.
- Потоа, обработувајте 3-5 Минути на степен max.
- Поставете на степен min.
- Во меѓувреме, додајте 30-60 Секунди суво овошје.

Додаток за блендирање

Додатокот за блендирање е погоден за ситнење, сецкање, блендирање, пасирање и емулзификација на течна или полуцврста храна и за ситнење на коцки мраз.

Преглед

→ Сл. **21**

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Сечило |
| 2 | Сад за блендирање |
| 3 | Капак со отвор за полнење |
| 4 | Инка за полнење |

Подготовка на додаток за блендирање

Забелешка: Подгответе ги намирниците. Исечете ги големите парчиња храна во помали.

→ Сл. **22** - **27**

Обработка на храна со додатокот за блендирање

→ Сл. **28** - **33**

Примери за примена за додатокот за блендирање

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. **34**

Забелешка

Ограничувања за обработка:

- Не ставајте намирници за ситнење, како бадеми, кромид, магнонос и месо.
- Блендерот не одговара за правење на многу фини смеси, како путер од кикирики, од кокос или лешници.
- Блендерот не може да направи мајонез.
- Мешајте цврста храна со доволна количина на течности.
- Многу сувата храна прво измешајте ја со доволно течност пред блендирањето или целосно растопете ја во течност. За многу сува храна се смета, на пример, шеќерот во прав, какаото, печените семки од соја, брашното или јајцата во прав.
- Никогаш не мешајте намирници без течност.
- Додавајте ги намирниците во следниот распоред: течности, суви производи, свежо овошје и зеленчук, лиснат зеленчук, замрзнато овошје и зеленчук, мраз.

- Пред блендирањето, исечете ги намирниците на коцки од прилб. 2 см.

Дискови за ситнење

Дисковите за ситнење се соодветни за сечење и рендање на храна.

Преглед

→ Сл. 35

1	Носач за диск
2	Диск за сечење дебели/тенки парчиња ¹
3	Диск за крупно/фино рендање ¹
4	Диск за фино рендање ¹
5	Диск за крупно рендање ¹
6	Диск за сечење-рендање-ротирање ¹
7	Диск за помфрит ¹
8	Диск за „азиски“ зеленчук ¹

¹ Во зависност од моделот

Употреба на дисковите за ситнење

Ознака	Употреба
Диск за сечење дебели/тенки парчиња 	Сечење на храната во дебели или тенки кругови, на пример, овошје и зеленчук. Ознака: ■ COARSE = дебели кругови ■ FINE = тенки кругови Забелешка: Не одговара за обработка на тврдо сирење/кашкавал, леб, лепчиња или чоколада. Совет: Исечете ги зготвените компири откако ќе се изладат.
Диск за крупно/фино рендање 	Рендање на храна во крупни или фини парчиња, на пример, овошје, зеленчук или кашкавал, како гауда или едамер. Ознака: ■ 2 = крупна страна ■ 4 = фина страна Забелешка: Не одговара за обработка на лешници или тврдо сирење, на пример, пармезан. Совет: Рендајте меко сирење со крупната страна.
Диск за фино рендање 	Средно рендање на храна, на пример, сурови компири или тврдо сирење, како пармезан. Забелешка: Не одговара за обработка на меко сирење и сирење во парчиња.
Диск за крупно рендање	Крупно рендање на храна, на пример, сурови компири за кнедли, дамплинги или палачинки од компири.

Ознака	Употреба
 Диск за „азиски“ зеленчук	За сечење на храна во фини ленти, на пример, овошје и зеленчук.
 Диск за помфрит	За сечење на свежи компири за помфрит.
 Диск за сечење-рендање-ротирање	Рендање компири или сечење на кругови. Забелешка: Не одговара за обработка на многу водлеста храна, на пример, праз или манго.

Обработка на храна со дисковите за ситнење

Совет: За да добиете оптимални резултати, обработувајте тенко исечени парчиња во снопови.

Забелешки

- Ако се става диск за ситнење на носачот на диск, внимавајте дискот да е поставен на работ на 6 елементи на водилката.
- Подгответе ги намирниците. Исечете ги големите парчиња храна во помали.

→ Сл. 36 - 43

Примери за употреба на дисковите за ситнење

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. 44

Секач во форма на коцки

Секачот во форма на коцки е погоден за сечење на прехранбени производи во форма на коцки.

Преглед

→ Сл. 45

1	Основен носач
2	решетка за сечење
3	Диск за сечење
4	Заштита за сечило
5	Црна погонска осовина
6	Чистач на решетка за сечење

Општи напомени

Следниве прехранбени производи се погодни за обработка со секачот во форма на коцки:

- Суров или варен зеленчук, на пр. компири, моркови, краставици, домати, пиперки, кромид

- овошје, на пр. банани, јаболка, круши, праски, јагоди, дињи, киви
- тврдо сирење, тврдо варени јајца или меки колбаси од месо, на пр. Мортадела

Инструкции за обработка:

- Не обработувајте овошје или зеленчук што се многу зрели бидејќи ќе истече многу сок
- Оставете ја зготвената храна да се излади пред да ја исечете, тогаш ќе биде поцврста и резултатот од сечењето ќе биде подобар
- Пред обработка, отстранете ги јамите и камчињата од овошјето на пр. од јаболка или праски
- Како што се применува поголем или помал притисок на туркачот, должината на парчињата се менува
- Вметнување за секачот во форма на коцки не е погоден за сечење на многу меко сирење или полутврдо сирење, на пр. Моцарела, овчо сирење, Гауда, Едам
- Доколку се преработи тврдото сирење, на пр. Ементално сирење, не обработувајте повеќе од 3 кг во една операција
- Не обработувајте смрзната храна

Забелешки

- Ако не се придржувате до овие совети, може да го оштетите секачот во форма на коцки, решетката за сецкање и дискот со нож.
- Ако секачот во форма на коцки е злоупотребен, изменен или неправилен искористен, одговорноста за каква било штета е исклучена. Тука е исклучена и одговорноста за штетите што се последица на обработката на недозволена храна, на пример, отапување или изобличување на ножот.

Подготвување на секачот во форма на коцки

→ Сл. 46 - 51

Обработете ја храната со секачот во форма на коцки

Забелешка: Подгответе ги намирниците. Исечете ги големите парчиња храна во помали.

→ Сл. 52 - 57

Примери за примена за секачот во форма на коцки

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. 58

Универзална сецкалка

Универзалната сецкалка е погодна за сецкање на помала количина на месо, тврдо сирење, кромид, магнонос, лук, овошје и зеленчук.

Преглед

→ Сл. 59

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Сад со нож за ситнење |
| 2 | Поклопец |

Обработување на намирниците со универзалната сецкалка

→ Сл. 60 - 65

Примери за примена за универзалната сецкалка

Внимавајте на податоците и вредностите во табелата.

→ Сл. 66

Забелешка

Ограничувања за обработка:

- Никогаш не обработувајте течности ниту многу течна храна во универзалната сецкалка.
- Не мелете многу сува или цврста храна поголема од зрно кафе. Несоодветни намирници се на пр. морско оревче и сув ѓумбир.
- Не дробете коцки мраз.
- Универзалната сецкалка не е погодна за правење путер од лешници.
- Универзалната сецкалка не е погодна за ситно сецкање месо, на пр. за болоњезе.
- Не сецкајте мали зрна од кафе, зрна од бибер, шеќер, афион, рен или слични прехранбени производи.

Рецепт за пример

Премаз на лепче од мед и лешник

Состојки

- 10 г лешници
- 100 г цветен мед (собна температура)

Подготовка

- Ставете ги лешниците во садот на универзалната сецкалка и сецкајте ги 5 s на степен М.
- Додајте го медот и обработувајте 10 s на степен М.

Преса за цитрусно овошје

Пресата за цитрусно овошје е наменета за стискање цитрусно овошје.

Преглед

→ Сл. 67

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Сито |
| 2 | Конус за стискање |

Цедење на цитрусно овошје

→ Сл. 68 - 73

Преглед на чистењето

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

- Не употребувајте алкохол или други алкохолни средства за чистење.
- Не користете остри или метални предмети.
- Не користете абразивни крпи или средства за чистење.

Совет: Пластичните делови може да се обојат, на пример, при обработката на моркови. Отстранете ја бојата со мека крпа и неколку капки масло за готвење.

Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. 74

Подготовка за чистење

Одделете ги склопените делови пред чистење.

→ Сл. 75 - 79

Забелешка: По чистењето, склопете ги исушените делови во обратен редослед.

Отстранување на стариот уред

- ▶ Отстранете го уредот согласно прописите за животна средина.

Информации за тековните начини на фрлање во отпад можете да добиете од специјализиран

продавач и од регионалните или градските власти.



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

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

Сервисна служба

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

Отстранете ги преките

Дефект	Причина и решавање проблеми
Уредот не функционира.	Уредот нема струја. ▶ Проверете дали уредот се напојува со струја.
Апаратот не започнува со работа или се исклучува за време на работата.	Количината за обработка е преголема или времетраењето на обработката е предолго. ▶ Поставете го прекинувачот на вртење на 0/off . ▶ Намалете ја количината на состојките. ▶ Оставете го уредот да се олади за да се деактивира заштитата од преоптоварување.
	Апаратот или додатоките се блокирани. ▶ Поставете го прекинувачот на вртење на 0/off . ▶ Отстранете ја блокадата.
	Активиран е сигурносен систем. ▶ Отстранете ја причината што предизвикала запирање на апаратот. → "Безбедносни системи", Страница 38

Siguria

sq

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Ruani manualin dhe informacionet e produktit për përdorim të mëvonshëm ose për zotëruesin pasardhës të saj.
- Mos e lidhni pajisjen nëse konstatori dëmtime nga transporti.

Përdoreni pajisjen vetëm:

- me pjesë dhe aksesore origjinalë.
- për trazimin, përzierjen e brumit, rrahjen, prerjen dhe grirjen e ushqimeve.
- për përdorimet e përshkuara në këtë udhëzues.
- nën mbikëqyrje.
- 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 priza pas çdo përdorimi, kur nuk ka mbikëqyrje, përpara montimit, çmontimit apo pastrimit, kur u afroheni pjesëve rrotulluese dhe në rastin e avarive.

Kjo pajisje mund të përdoret nga personat me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore apo ose me mungesë përvojë dhe/ose njohuri në këta mbikëqyrjen 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.

- ▶ Kurrë mos vini në punë një pajisje të dëmtuar.
- ▶ Asnjëherë mos e vini në punë pajisjen me sipërfaqe të plasaritur ose të thyer.
- ▶ Asnjëherë mos tërhiqni kordonin elektrik për të shkëputur pajisjen nga rrjeti elektrik. Hiqeni kordonin elektrik duke e kapur gjithmonë nga spina.
- ▶ Kur pajisja ose kordoni elektrik është i dëmtuar, shkëputni menjëherë kordonin elektrik ose fikni siguresën në kutinë e siguresave.
- ▶ Lidheni pajisjen dhe vëreni në përdorim vetëm në rrjet elektrik sipas të dhënave në etiketën e parametrave.
- ▶ Riparimet në pajisje duhen kryer vetëm nga staf teknik i trajnuar për këtë qëllim.
- ▶ Për riparimin e pajisjes lejohet të përdoren vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- ▶ 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.
- ▶ Asnjëherë mos e përdorni pajisjen me duar të lagura.
- ▶ Përdorini pajisjen vetëm në ambiente të mbyllura.
- ▶ Asnjëherë mos e ekspozoni pajisjen në nxehtësi të madhe apo në lagështi.
- ▶ Mos përdorni pastrues me avull ose pastrues me presion të lartë për të pastruar pajisjen.
- ▶ Mos lini kurrë që kordoni elektrik të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të pajisjes ose burime të tjera nxehtësie.
- ▶ Mos lejoni kurrë që kordoni elektrik të bjerë në kontakt me maja ose me buzë të mprehta.
- ▶ Mos e përdridhni, mos e shtypni ose mos e ndryshoni kordonin elektrik.
- ▶ Asnjëherë mos e vendosni pajisjen mbi ose afër sipërfaqeve të nxehta.
- ▶ Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
- ▶ Përdorini aksesoret vetëm me të gjitha pjesët e montuara.
- ▶ Vendosini e hiqini veglat dhe aksesoret vetëm pasi motori e pajisja të jenë hequr nga priza.
- ▶ Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
- ▶ Përdorini cilindrin e ngjeshjes vetëm për të shtyrë ushqimin poshtë.
- ▶ Mos e lini kurrë pajisjen të ndezur nëse ju ikin dritat. Pajisja rindizet vetvetiu pas ardhjes së dritave.
- ▶ Mos e vendosni kurrë pajisjen në priza me kronometër ose të telekomanduara.
- ▶ Ndërroni pjesët që kanë plasaritje apo dëmtime të tjera ose që nuk qëndrojnë mirë me pjesë origjinale këmbimi.
- ▶ Bëni kujdes kur manovroni thikat e mprehta për prerje, zbrazni enën dhe pastroni.
- ▶ Mos i prekni kurrë thikat dhe tehet e mprehta me duar të zhveshura.
- ▶ Mbajeni thikën universale vetëm nga pjesa plastike.
- ▶ Kur nuk përdoret, ruajeni thikën universale gjithmonë në mbrojtësin e thikave.
- ▶ Kapini disqet e copëtimit vetëm në skaje.
- ▶ Kapeni diskun prerës dhe rrjetën prerëse vetëm tek pjesa plastike.
- ▶ Në rast mospërdorimi, vendoseni gjithmonë mbrojtësin e thikave në diskun prerës.
- ▶ Për të shtyrë ushqimin poshtë, përdorni një mjet të përshtatshëm, p.sh. një lugë gatimi.

- Mos e futni kurrë dorën në enën e mikserit kur ajo është e montuar në pajisjen bazë.
- Përdoreni gjithmonë mikserin me kapakun e mbyllur ose me mbrojtësen e montuar, siç përshkruhet në udhëzime.
- Kur pastroni dhe zbrazni një gotë përzierëse kushtojuni vëmendje teheve të mprehta.
- Kujdes kur hidhni lëngje të nxehta në aparatën e kuzhinës, pasi mund të dalë avull i nxehtë.
- Hidhni një maksimum 400 ml ushqim të nxehtë ose me shkurmë në enën e mikserit.
- Bëni kujdes kur procesoni ushqime të nxehta.
- Mos u përkulni mbi pajisje.
- Mos i përpunoni ushqimet e ngrohta mbi 70 °C në kanën e mikserit.
- 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 më gjatë se ç'duhet.
- Mos e vini kurrë në punë pajisjen në neutral.
- Mos i përdorni kurrë pjesët dhe aksesorët origjinalë për pajisje të tjera.
- Mos i tejkaloni sasitë maksimale të përpunimit.
- Para përdorimit, kontrolloni tasin dhe aksesorët për objekte të huaja dhe hiqini.
- Mos përpunoni ushqime që përmbajnë përbërës të fortë, si p.sh. kocka, kërcë ose bërtama.
- Mos vendosni asnjë objekt në grykën e mbushjes apo në enën e mikserit gjatë funksionimit, p.sh. lugë druri.
- Mos ushtroni shumë tryzni mbi cilindrin e ngjeshjes.
- Mos e vendosni gotën e mikserit në temperatura mbi 80 °C.
- Mos përpunoni ushqime të ngrira pa lëng në aksesorin e mikserit, përveç kubave të akullit.

Njohja

Përmbledhje

Pas nxjerrjes nga paketimi kontrolloni të gjitha pjesët për dëmtime nga transporti dhe për plotësinë e dërgesës.

→ Fig. 1

A	Pajisja bazë
B	Ena
C	Boshti i motorit gri
D	Veglat e punës
E	Kapaku me tubin e integruar të mbushjes
F	Aksesor i mikserit plastik → "Aksesor mikseri", Faqe 44
G	Disqet e copëtimit ¹ → "Disqet e copëtimit", Faqe 45
H	Prerës në kube ¹ → "Prerës në kube", Faqe 45
I	Copëtuesi universal ¹ → "Copëtuesi universal", Faqe 46
J	Shtrydhës limoni ¹ → "Shtrydhës limoni", Faqe 46

1	Dorezat mbajtëse për transportin
2	Çelësi rrotullues me unazën ndriçuese
3	Motori
4	Ruajtja e kablos
5	Teli përzierës
6	Grupi metalik
7	Mbajtësi i veglave
8	Mbrojtësi i thikave
9	Thika universale
10	Mjeti i brumit
11	Cilindri i ngjeshjes

¹ Sipas modelit

Simbolet

Këtu do të gjeni një përmbledhje të simboleve në pajisje dhe aksesorë.

Simboli	Përshkrimi
	Shenjë drejtimi në tas dhe në pjesë të tjera
	Shënimi i pozicionit në pajisjen bazë dhe në tas
	Mos i fusni duart në enën e mbushjes.
	Kur pastroni dhe zbrazni një gotë përzierëse kushtojuni vëmendje teheve të mprehta.
	Ndiqni këshillat në udhëzuesin e përdorimit.

Çelësi rrotullues

Simboli	Përshkrimi
0/off	Ndaloni procesimin
min	Shpejtësia më e ulët
max	Shpejtësia maksimale
M	Rrotullimi i çastit: shpejtësi maksimale për sa kohë që mbahet në këtë pozicion çelësi rrotullues

Simboli	Përshkrimi
Pulse	Funksionimi me intervale: shpejtësia alternohet në intervale të shkurtra midis cilësimit më të ulët dhe më të lartë Këshillë: Modaliteti me intervale është veçanërisht i përshtatshëm për përzierjen e milkshake-ve ose smoothie-ve.

Këshillë: Ju mund ta vendosni cilësinë midis **min** dhe **max** pa ndërprerje.

Veglat

Veglat	Përdorimi
	Thika universale Grini dhe përzieri ushqime, p.sh. mish, djathë të fortë, qepë, hudhra, fruta, perime, bimë aromatike, arra, bajame.
	Mjeti i brumit Punoni sasi më të vogla brumi, p.sh. brumë pice.
	Rrahëse - Rrihini të bardhën e vezës dhe kremin (të paktën 30% përmbajtje yndyre). - Përzieri brumë të lehtë, p.sh. brumë biskotash.

Sistemet e sigurisë

Siguresa e ndezjes

Siguresa e ndezjes parandalon ndezjen e paqëllimtë të pajisjes.

Pajisja mund të ndizet dhe vihet në punë vetëm nëse përmbushet një nga kushtet e mëposhtme.

- Tasi është montuar siç duhet dhe është mbyllur siç duhet me kapak ose me presë agrumesh.
- Aksesor i mikserit ose copëtuesi universal është montuar saktë dhe mbyllur siç duhet me kapak.

Mbrojtësi i mbingarkesës

Mbrojtësi i mbingarkesës parandalon dëmtimin e motorit dhe të pjesëve të tjera nga mbingarkesa.

Komandimi

Instalimi i pajisjes

- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të rrafshët, të pastër e të niveluar pune.
- Rregulloni kordonin elektrik në gjatësinë e kërkuar.
 - Për ta shkurtuar gjatësinë e kablos, kalojeni atë në folenë e kablos.
 - Për të zgjatur përsëri kabllon, tërhiqeni nga foleja e mbajtjes.

Përdorni një thikë universale ose një mjet për brumin

→ Fig. 2 - 11

Përdorni një rrahëse dyshe

→ Fig. 12 - 19

Shembuj përdorimi për mjetet

Shënim: Në mënyrë që përbërësit e brumit me maja ose të brumit mëmë të trazohen sa më mirë me përmbajtje të lartë uji, shtoni fillimisht ujin në enë.

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. 20

Shembull recete

Kek i rëndë frutash

Përbërësit

- 3 vezë
- 135 g sheqer
- 135 g margarinë
- 255 g miell
- 10 g pluhur pjekjeje
- 150 g stafidhe
- 150 g përzierje frutash të thata

Shënim: Përpunoni njëherësh një sasi maksimale 2.

Përgatitja

- Vendosni mjetin e brumit.
- Shtoni të gjithë përbërësit përveç frutave të thata.
- Përpunoni 30 sekonda në nivelin min.
- Pastaj përpunojini 3-5 minuta në nivelin max.
- Vëreni në nivelin min.
- Shtoni 30-60 sekonda fruta të thata.

Aksesor mikseri

Aksesor i mikserit është i përshtatshëm për copëtimin, grirjen, përzierjen, bërjen pure dhe emulsifikimin e ushqimeve të lëngshme ose gjysmë të ngurta, si dhe për thërrmimin e kubave të akullit.

Përmbledhje

→ Fig. 21

1	Aksesor i thikave
2	Ena e mikserit
3	Kapak me vrimë mbushjeje
4	Hinkë

Përgatitja e aksesorit të mikserit

Shënim: Përgatisni ushqimin. Pritini ushqimet e mëdha në copa.

→ Fig. 22 - 27

Përpunimi i ushqimit me aksesorin e mikserit

→ Fig. 28 - 33

Shembuj përdorimi për aksesorin e mikserit

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. 34

Shënim

Kufizimet për përpunimin:

- Mos copëtoni ushqime si p.sh. bajamet, qepët, majdanozi dhe mishi.
- Mikseri nuk mund të krijojë masa gjalpi si p.sh. gjalpi i kikirikëve, gjalpi i kokosit apo arrëmysku.
- Në mikser nuk mund të prodhohet majonezë.
- Përziejini ushqimet e ngurta me lëng të mjaftueshëm.

- Përziejini ushqimet pluhur me lëng të mjaftueshëm përpara përzierjes apo shpërbërjes së plotë në lëng. Ushqimet pluhur përfshijnë sheqerin pluhur, kakaon pluhur, sojën e pjekur pluhur, miellin, proteinat pluhur.
- Mos përzieni asnjëherë ushqime pa lëng.
- Shtojini ushqimet në rendin e mëposhtëm: lëngjet, produktet e thata, frutat dhe perimet e freskëta, jeshillëqet, frutat dhe perimet e ngrira, akullin.
- Para përzierjes, pritini ushqimet në kuba me madhësi rreth 2 cm.

Disqet e copëtimit

Disqet e copëtimit janë të përshtatshme për prerjen, grirjen dhe copëtimin e ushqimit.

Përmbledhje

→ Fig. 35

1	Mbajtësi i disqeve
2	Disku prerës, i trashë/hollë ¹
3	Disku prerës i kthyeshëm, i trashë/imët ¹
4	Disku rende, i imët ¹
5	Disku rende, i trashë ¹
6	Disku prerës i kthyeshëm ¹
7	Disku i patateve të skuqura ¹
8	Disku për perimet aziatike ¹

¹ Sipas modelit

Përdorimi i disqeve të copëtimit

Emërtimi	Përdorimi
Disku prerës, i trashë/hollë 	Pritini ushqimet në feta të trasha ose të holla, si p.sh. frutat dhe perimet. Shenjat: ■ COARSE = feta të trasha ■ FINE = feta të holla Shënim: Të papërshtatshme për përpunimin e djathit të fortë, bukës, simiteve apo çokollatës. Këshillë: Pritini patatet e ziera vetëm pas ftohjes.
Disku prerës i kthyeshëm, i trashë/imët 	Grijini ushqimin në copë të ashpra dhe të imëta, si p.sh. frutat, perimet apo djathin, si p.sh. Gouda apo Edamer. Shenjat: ■ 2 = ana e ashpër ■ 4 = ana e imët Shënim: Nuk është e përshtatshme për përpunimin e frutave të thata apo të djathit të fortë, p.sh. Parmigiano. Këshillë: Grijeni djathin e butë me anën e ashpër.
Disku rende, i imët	Grijini ushqimet mesatare-imët, p.sh. patatet e plota apo djathin e fortë, si p.sh. Parmigiano.

Emërtimi	Përdorimi
	Shënim: I papërshtatshëm për përpunimin e djathit të butë dhe me feta.
Disku rende, i trashë 	Grini ashpër ushqimin si p.sh. patatet e plota për toptha apo petulla me patate.
Disku për perimet aziatike 	Priteni ushqimin në rripa të hollë, p.sh. frutat dhe perimet.
Disku i patateve të skuqura 	Prisni patatet të pagatuara, për skuqe.
Disku prerës i kthyeshëm 	Grijini patatet e plota ose pritini në feta. Shënim: E papërshtatshme për përpunimin e ushqimeve shumë fibroze, si p.sh. prasi apo mango.

Përpunoni ushqimin me disqet e copëtimit

Këshillë: Për rezultate optimale, përpunojini në tufë materialet e prera hollë.

Shënime

- Kur vendosni një disk copëtimi në mbajtësen e diskut, sigurohuni që disku të mbështetet në 6 elementet udhëzues në skaj.
- Përgatitni ushqimin. Pritini ushqimet e mëdha në copa.

→ Fig. 36 - 43

Shembuj përdorimi për disqet e copëtimit

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. 44

Prerës në kube

Prerësja e kubave është e përshtatshme për prerjen e ushqimit në forma kubi.

Përmbledhje

→ Fig. 45

1	Mbajtësi bazë
2	Rrjeta prerëse
3	Disku i prerës
4	Mbrojtësi i thikave
5	Boshti i zi i motorit
6	Pastrues për rrjetën prerëse

Udhëzime të përgjithshme

Ushqimet e mëposhtme janë të përshtatshme për përpunim me prerësen e kubave:

- Perimet e gjalla ose të ziera, p.sh. patate, karota, tranguj, domate, specia, qepë

- fruta, p.sh. banane, mollë, dardha, boronica, pjepër, kivi
- djathë i fortë, vezë të ziera fort ose sallam i butë me mish, p.sh. mortadelë

Udhëzimet e parapërgatitjes:

- Mos procesoni fruta ose perime shumë të pjekura, përndryshe mund t'u rrjedhë lëngu
- Para prerjes, rekomandohet që ushqimet e ziera të ftohen, pasi në këtë mënyrë janë më të ngurta dhe kështu arrihet rezultat më i mirë prerjeje
- Para përgatitjes, hiqni farat dhe bërthamat e frutave, p.sh. të mollëve ose pjeshkëve
- Kur ushtrohet më shumë apo më pak presion tek mbushësi, ndryshon gjatësia e copës
- Shtesa e prerësit në kube nuk është e përshtatshme për prerjen e djathrave shumë të butë ose të prerë në feta. p.sh. mocarella, djathë deleje, guda, Erdamer
- Kur përpunohet djathë i fortë, p.sh. Emmentaler, mos përpunoni më shumë se 3 kg në një proces pune
- Mos përpunoni ushqime të ngirra

Shënime

- Mosndjekja e këtyre udhëzimeve mund të çojë në dëmtim të prerës së kubave, rrjetës prerëse dhe diskut të thikës.
- Kur prerësi në kubikë keqpërdoret, modifikohet ose përdoret në mënyrë të papërshtatshme, përjashtohet përgjegjësia për dëme të mundshme. Kjo përfshin edhe përgjegjësitë për dëme që shkaktohen si rezultat i përpunimit të ushqimeve të palejuara, p.sh. thika të pamprehura ose të deformuara.

Përgatitja prerëse e kubave

→ Fig. 46 - 51

Procesimi i ushqimeve me prerësin në kube

Shënim: Përgatitja ushqimin. Pritini ushqimet e mëdha në copa.

→ Fig. 52 - 57

Shembuj përdorimi për prerësin e kubave

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. 58

Copëtuesi universal

Copëtuesi universal është i përshtatshëm për copëtimin e sasive më të vogla të mishit, djathit të fortë, qepëve, majdanozit, hudhrës, fruta-perimeve.

Përmbledhje

→ Fig. 59

1 Enë me thikë prerëse

2 Kapaku

Përpunimi i ushqimeve me copëtuesin universal

→ Fig. 60 - 65

Shembuj përdorimi për copëtuesin universal

Respektoni informacionin dhe vlerat e tabelës.

→ Fig. 66

Shënim

Kufizimet për përpunimin:

- Mos përpunoni kurrë lëngje apo ushqime shumë të lëngëta në copëtuesin universal.
- Mos bluani ushqim shumë të thatë ose të fortë, që është më i madh se kokrrat e kafesë. Ushqime të papërshtatshme janë, për shembull, arra e muskatit dhe xhinxheri i thatë.
- Mos copëtoni kubat akulli.
- Copëtuesi universal nuk është i përshtatshëm për të bërë gjalpë frutash të thata.
- Copëtuesi universal nuk është i përshtatshëm, për grirjen e imët të mishit për salcë bolonjeze p.sh.
- Mos copëtoni kokrra kafeje, kokrra piperi, sheqer, fara lulekuqeje, rrikë të egër apo ushqime të ngjashme.

Shembull recete

Pelte me mjalte dhe lajthi

Përbërësit

- 10 g lajthi
- 100 g Mjalte lulesh (temperatura e ambientit)

Përgatitja

- Vendosni frutat e thata në enën e copëtuesit universal dhe copëtojeni njëtrajtshëm për 5 sek në nivelin M.
- Shtoni mjaltnin dhe përpunojeni për 10 sek derisa të arrijë nivelin M.

Shtrydhës limoni

Shtrydhësja e agrumeve është e përshtatshme për shtrydhje agrumesh.

Përmbledhje

→ Fig. 67

1 Sita

2 Koka e shtrydhjes

Shtrydhja e agrumeve

→ Fig. 68 - 73

Përmbledhje e pastrimit

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

- Mos përdorni alkohol apo solucione larëse me përbajtje alkoholi.
- Mos përdorni maje të mprehta ose objekte metalike.
- Mos përdorni leckë apo detergjentë abrazivë.

Këshillë: Mund të ketë njollasje të pjesëve plastike gjatë përpunimit p.sh. të karotave. Largojini njollat me një leckë të butë dhe pak pika vaji gatimi.

Pastrojini secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. 74

Përgatitja e pastrimit

Ndajini pjesët e montuara përpara pastrimit.

→ Fig. 75 - 79

Shënim: Pas pastrimit, mblidhni pjesët e thara në rend të kundërt.

Hedhja e pajisjes së vjetër

- Hidheni pajisjen në mënyrë të përshtatshme për mjedisin.

Informacioni për mënyrat aktuale të hedhjes mund të merret nga shitësi specialist, si dhe pranë administratës vendore të komunës ose qytetit.



Ky aparat përmban shënjën e aparaturave elektrike dhe elektroteknike sipas Udhëzimit

2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Shërbimi i klientit

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

Mënjanimi i defekteve

Defekti	Shkaku dhe zgjidhja e problemeve
Pajisja nuk funksionon.	Pajisja nuk ka furnizim me energji. ► Kontrolloni nëse pajisja është e lidhur me korrentin.
Pajisja nuk fillon përpunimin ose fiket gjatë përpunimit.	Sasia e përpunimit është shumë e madhe ose koha e përpunimit ishte shumë e gjatë. ► Caktojeni çelësin rrotullues në 0/off. ► Ulni sasinë e përbërësve. ► Lëreni pajisjen të ftohet për të çaktivizuar mbrojtjen nga mbingarkesa. Është bllokuar pajisja ose një aksesori. ► Caktojeni çelësin rrotullues në 0/off. ► Hiqni bllokimin. Është aktivizuar një sistem sigurie. ► Zgjidhni problemin që ka sjellë ndalimin e pajisjes. → "Sistemet e sigurisë", Faqe 44



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



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

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

A Bosch Company



8001335025 (060603)

sl, hr, sr, mk, sq