



**BOSCH**



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

# ErgoMixx

## MS6CA41H50

**MSM6...**

**MS6...**

8001234491 + 8001234493

**[cs]** Návod k obsluze  
**[sk]** Návod na používanie

Tyčový mixér  
Tyčový mixér

7  
10



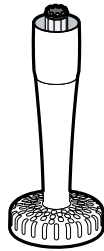
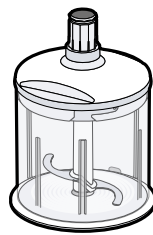
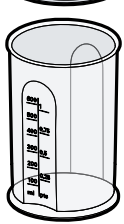
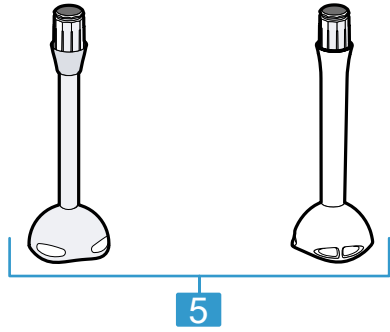
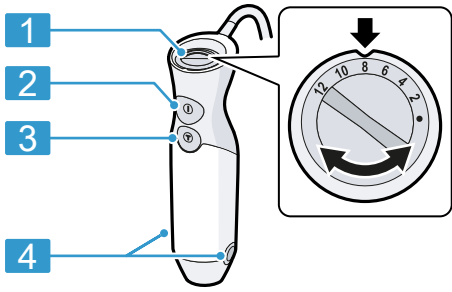
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001217375>



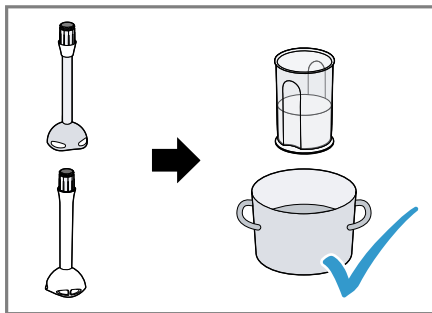
**[cs]** Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

---

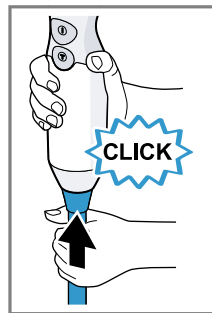
**[sk]** Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



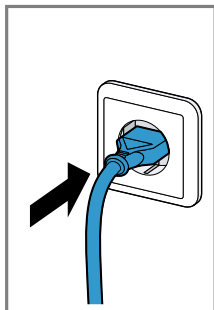
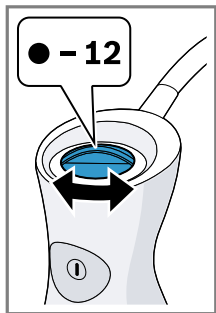
1



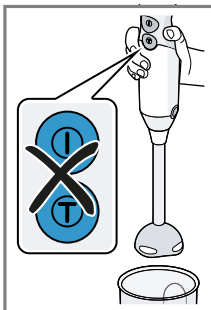
2



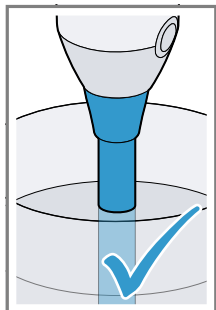
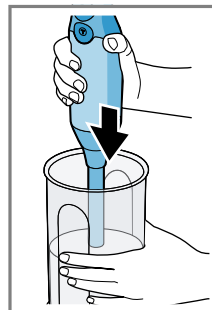
3

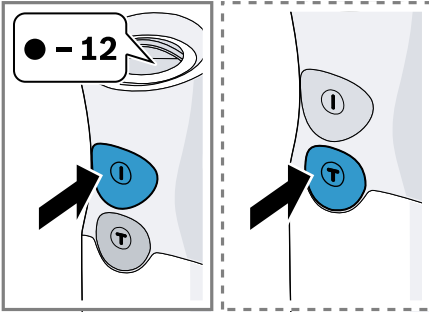


4

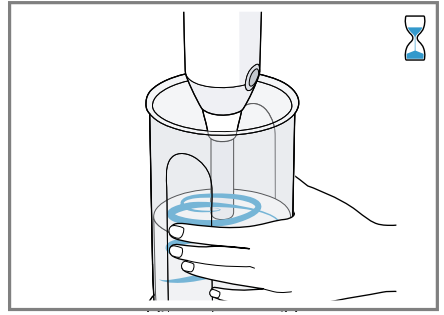


5

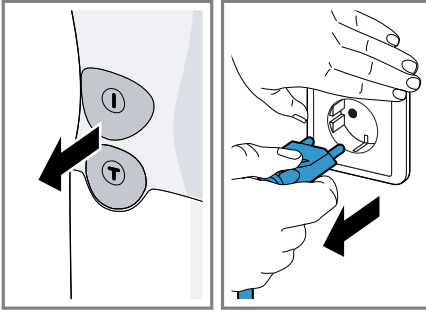




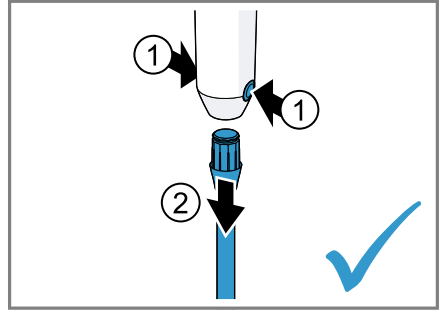
6



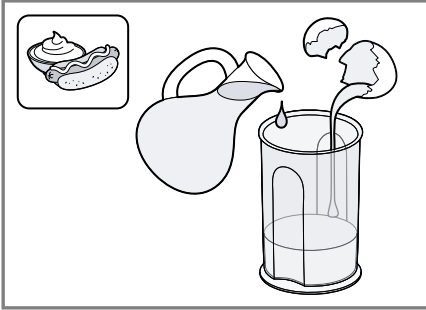
7



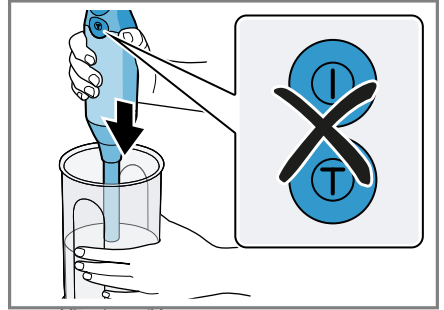
8



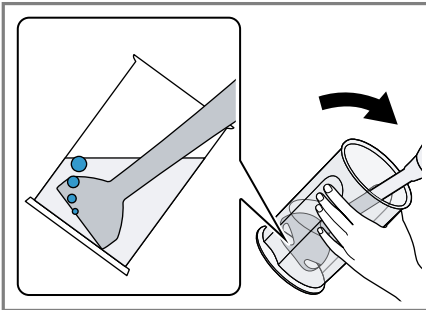
9



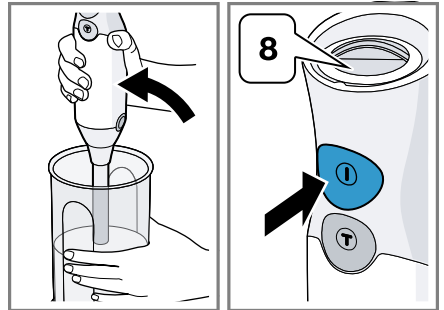
10



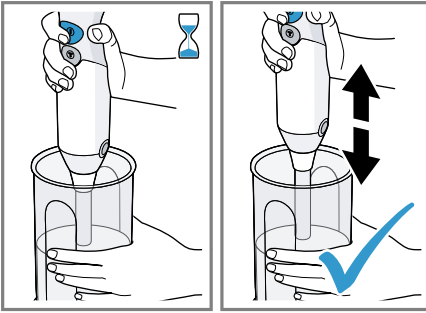
11



12









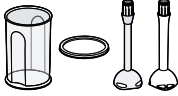
13

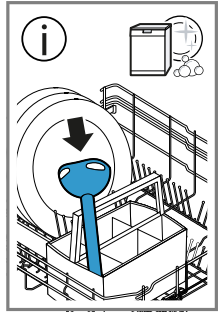


14

			MIN-MAX	00:00	
			200-600 g	40-90 s	8
			200-500 g	60-90 s	T
			200-500 g	60-90 s	T
			200-600 g	60-90 s	T
			1 x 0	60-90 s	8
			200-600 g	40-60 s	T
			200-600 g	60-90 s	T

15

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓





## Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.

Spotřebič používejte pouze:

- s originálními díly a příslušenstvím.
- pro rozkrájení, rozsekání, mixování, šlehání a smíchání tekutých nebo polotuhých potravin.
- pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova při prostorové teplotě.
- pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič se musí po každém použití, pokud není pod dozorem, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojit od elektrické sítě.

Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.

Spotřebič nesmí používat děti. Dětem zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

- ▶ Spotřebič zapojte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Spotřebič nebo síťový kabel nikdy neponořujte do vody a nedávejte ho do myčky na nádobí.
- ▶ Do mixované potraviny nikdy neponořujte základní spotřebič, ale jen mixovací nohu.
- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.

## cs Zabránění věcným škodám

- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými díly nebo ostrými hranami.
- ▶ Spotřebič nikdy neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Po vypnutí počkejte na úplné zastavení pohonu.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů.
- ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- ▶ Horké potraviny zpracovávejte opatrně.
- ▶ Vařící potraviny nechte před zpracováním zchladit na 70°C nebo méně.
- ▶ Dodržujte pokyny pro čištění.
- ▶ Před každým použitím čistěte povrchy, které mají kontakt s potravinami.

## Zabránění věcným škodám

- ▶ Spotřebič nikdy neprovozujte ve volnoběhu.
- ▶ Mixovací nádobu nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.

## Přehled

→ Obr. 1

1	Nastavení rychlosti
2	Zapínací tlačítko ①
3	Tlačítko Turbo ①
4	Tlačítka odblokování
5	Mixovací noha z plastu nebo z ušlechtilé oceli <sup>1</sup>
6	Víko <sup>1</sup>
7	Plastová mixovací nádoba <sup>1</sup>
8	Metlička na sníh <sup>1 2</sup>
9	Univerzální drtič L <sup>1 2</sup>
10	Univerzální drtič XL <sup>1 2</sup>
11	Šťouchací nástavec „ProPuree“ <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

<sup>2</sup> Samostatný návod k použití

**Poznámka:** Pokud není příslušenství rozsahelem dodávky, můžete ho objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

## Ovládací prvky

### Nastavení rychlosti

K plynulému nastavení otáček. Otočný volič nastavte mezi ● (nejnižší otáčky) a 12 (nejvyšší otáčky).

### Zapínací tlačítko ①

K použití spotřebiče s přednastavenými otáčkami.

### Tlačítko Turbo ①

K použití spotřebiče s maximálními otáčkami.

**Poznámka:** Spotřebič zůstane zapnutý tak dlouho, dokud je stisknuto jedno z tlačítek.

## Pojistka proti přetížení

Jen CNHR26 a CNHR26C

Pokud se spotřebič během používání samovolně vypne, je aktivována pojistka proti přetížení.

Odpojte síťovou zástrčku a spotřebič nechte vychladnout cca 1 hodinu, aby se pojistka proti přetížení deaktivovala.

**Poznámka:** Pokud se porucha nedá odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.



## Mixovací nohy

**Poznámka:** Mixovací nohy nejsou vhodné pro přípravu kaší, které jsou jen z brambor nebo potravin podobné konzistence.

### Mixovací noha z plastu nebo z ušlechtilé oceli

Standardní mixovací nohy jsou vhodné pro tato použití:

- mixování nápojů
- příprava těsta na palačinky, příprava majonézy, omáček a dětské výživy
- rozmixování vařených potravin, např. ovoce, zeleniny, polévek

## Zpracování potravin mixovací nohou

### Poznámky

- Pevné potraviny jako např. jablka, brambory nebo maso před zpracováním nakrájejte na kousky a uvařte doměkka.
- K sekání syrových potravin bez přidání tekutin, jako např. cibule, česneku nebo bylinek použijte univerzální drtič.
- Před zpracováním potravin v hrnci umístěte hrnec mimo varnou zónu.

→ Obr. **2 - 9**

## Ukázkový recept majonéza

- 1 vejce (žloutek a bílek)
- 1 PL hořčice
- 1 PL citronové šťávy nebo octa
- 200-250 ml oleje
- sůl a pepř podle chuti

## Příprava majonézy

### Poznámky

- Pomocí mixovací nohy můžete připravovat majonézu jen z celých vajec (bílek a žloutek).
- Při přípravě majonézy brání vzduch pod mixovací nohou dobrému spojení. Optimálního výsledku dosáhnete, pokud před začátkem mixování necháte uniknout vzduch.

→ Obr. **10 - 14**

## Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce. Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

→ Obr. **15**

## Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **16**

**Poznámka:** U spotřebičů se spirálovým kabelem: Kabel nikdy neomotávejte kolem spotřebiče!

## Likvidace starého spotřebiče

- ▶ Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

## Záruční podmínky

Na váš spotřebič máte nárok na záruku podle níže uvedených podmínek.

Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydány naší kompetentní pobočkou v zemi, ve která byl přístroj zakoupen. Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.



## Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič používajte len:

- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na rozdrobenie, sekacie, miešanie, rozmixovanie a emulgovanie tekutých alebo polotuhých potravín
- pod dozorom.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia pri izbovej teplote.
- pre množstvá bežne spracúvané v domácnosti a pri bežných časoch spracovania.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Spotrebič nesmú používať deti. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného vedenia.

- ▶ Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na výrobnom štítku.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Spotrebič ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Do mixovanej suroviny nikdy neponárajte základný spotrebič, ale len nohu mixéra.
- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.

- ▶ Sieťové prívodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami a nesmie sa ťahať cez ostré hrany.
- ▶ Nikdy neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani do ich blízkosti.
- ▶ Po vypnutí počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- ▶ Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich častí.
- ▶ Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- ▶ Horúce potraviny spracúvajte opatrne.
- ▶ Vriace potraviny nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 70 °C alebo nižšiu teplotu.
- ▶ Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia.
- ▶ Plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vyčistite pred každým použitím.

## Zabránenie vecným škodám

- ▶ Spotrebič nikdy neprevádzkujte v chode naprázdno.
- ▶ Nádobu na mixovanie nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.

## Prehľad

→ Obr. **1**

<b>1</b>	Nastavenie rýchlosti
<b>2</b>	Spínač 
<b>3</b>	Tlačidlo Turbo 
<b>4</b>	Odblokovacie tlačidlá
<b>5</b>	Noha mixéra z plastu alebo ušľachtilej ocele <sup>1</sup>
<b>6</b>	Veko <sup>1</sup>
<b>7</b>	Plastová nádoba na mixovanie <sup>1</sup>
<b>8</b>	Metlička na sneh <sup>1 2</sup>
<b>9</b>	Univerzálny sekáčik L <sup>1 2</sup>
<b>10</b>	Univerzálny sekáčik XL <sup>1 2</sup>
<b>11</b>	Tyčový nastavtec „ProPuree“ <sup>1 2</sup>

<sup>1</sup> Podľa modelu

<sup>2</sup> samostatný návod na obsluhu

**Poznámka:** Keď príslušenstvo nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznický servis.

## Ovládacie prvky

### Nastavenie rýchlosti

Na plynulé nastavenie otáčok. Volič otáčok nastavte medzi ● (najnižší počet otáčok) a 12 (najvyšší počet otáčok).

### Spínač

Na použitie spotrebiča s nastaveným počtom otáčok.

### Tlačidlo turbo

Na použitie spotrebiča s maximálnym počtom otáčok.

**Poznámka:** Spotrebič bude zapnutý dovtedy, kým bude jedno z tlačidiel stlačené.

## Poistka proti preťaženiu

Iba CNHR26 a CNHR26C

Ak sa spotrebič počas používania sám vypne, poistka proti preťaženiu je aktívna. Sieťovú zástrčku vytiahnite a nechajte zariadenie vychladnúť na asi 1 hodinu, čím sa poistka proti preťaženiu deaktivuje.

**Poznámka:** Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznický servis.

## Nohy mixéra

**Poznámka:** Nohy mixéra nie sú určené na prípravu zemiakovkej kaše, ktorá sa pripravuje len zo zemiakov alebo z varených potravín s podobnou konzistenciou.

### Noha mixéra z plastu alebo ušľachtilej ocele

Štandardné nohy mixéra sú vhodné na tieto druhy použitia:

- miešanie nápojov
- príprava palacinkového cesta, majonézy, omáčok a dojčenskej stravy
- rozmixovanie varených potravín, napr. ovocia, zeleniny, polievok

## Spracovanie potravín pomocou mixovacej nohy

### Poznámky

- Tuhé potraviny pred spracovaním rozdrvte a uvarte do mäkka, napr. jablká, zemiaky alebo mäso.
- Na sekanie surových potravín bez prídania tekutiny, napr. cibule, cesnaku alebo bylín, používajte univerzálny sekáčik.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.

→ Obr. 2 - 9

## Názorný recept na majonézu

- 1 vajce (žĺtok a bielok)
- 1 PL horčice
- 1 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 200-250 ml oleja
- Soľ a čierne korenie podľa potreby

## Príprava majonézy

### Poznámky

- Pomocou nohy mixéra je možné pripraviť majonézu len z celých vajec (bielok a žĺtok).
- Keď pripravujete majonézu, vzduch pod nohou mixéra bráni správne mu viazaniu. Na dosiahnutie optimálneho výsledku nechajte vzduch uniknúť, až potom začnete mixovať.

→ Obr. 10 - 14

## Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

→ Obr. 15

## Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 16

**Poznámka:** Pri spotrebičoch so špirálovým káblom: Kábel nikdy neovíjajte okolo spotrebiča!

## Likvidácia starého spotrebiča

- ▶ Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.

O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Záručné podmienky

Záruku na svoj spotrebič si môžete uplatniť podľa týchto podmienok.

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou spoločnosťou v krajine, v ktorej bol prístroj zakúpený. Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom svojho od-

borného predajcu, u ktorého ste zakúpili prístroj, alebo priamo v našej pobočke v príslušnej krajine.



**BOSCH**



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

# ErgoMixx / ErgoMixx Style

**MSM6...**

**MS6...**

**[cs]** Návod k obsluze  
**[sk]** Návod na používanie

Příslušenství  
Príslušenstvo

10  
12



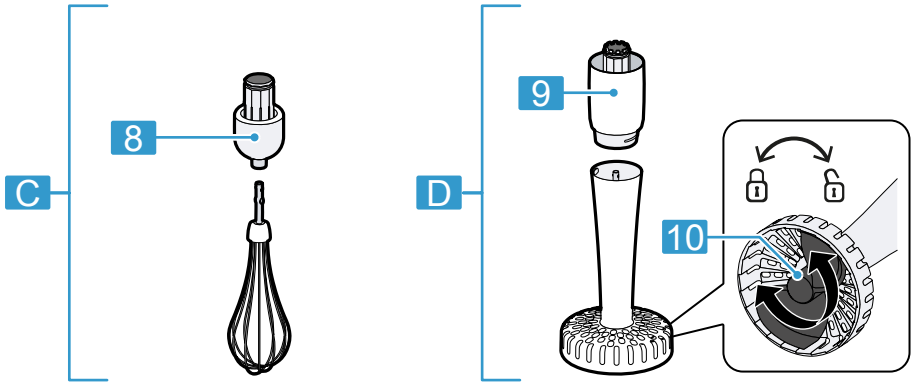
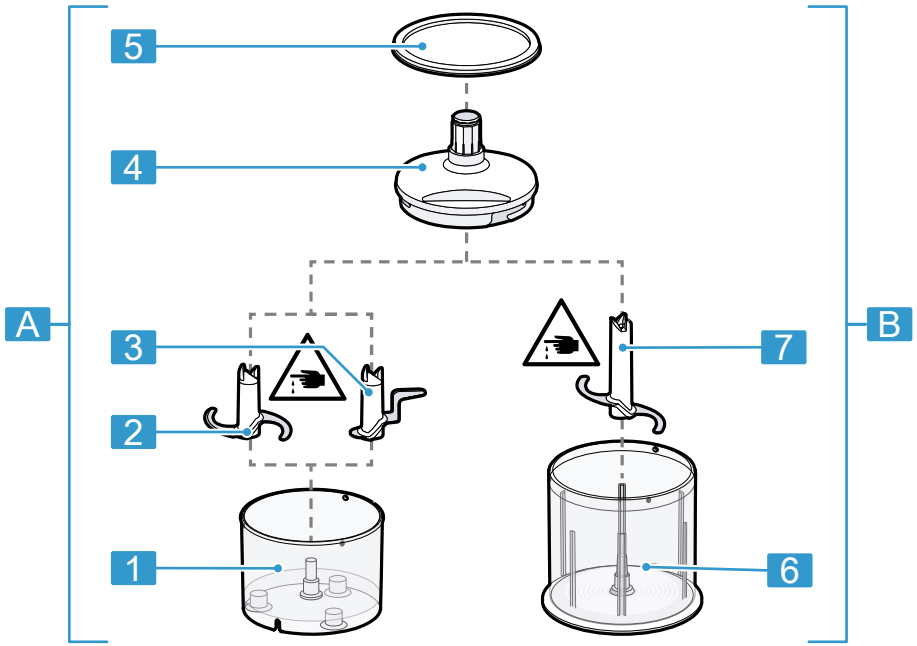
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001217307>



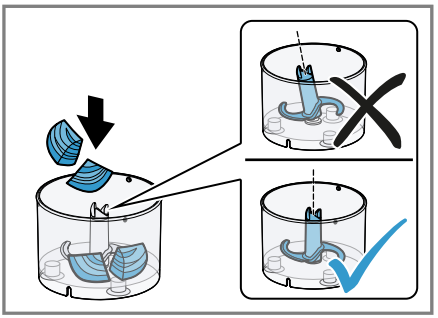
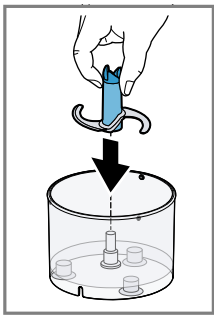
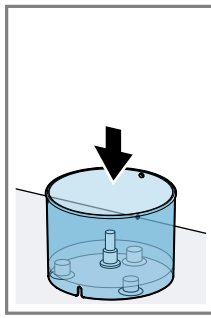
**[cs]** Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

---

**[sk]** Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



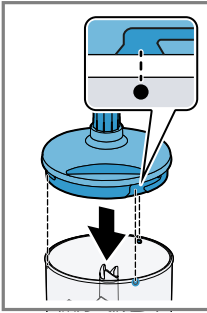
**1**



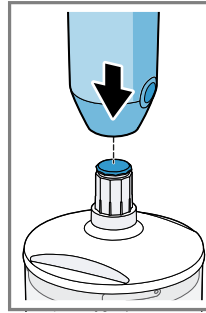
**2**

**3**

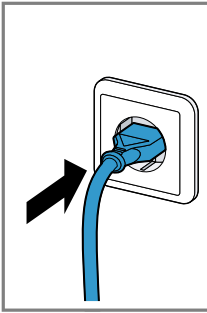
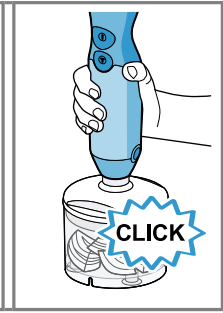




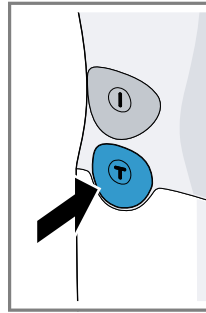
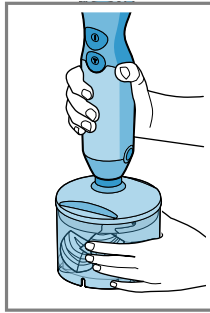
4



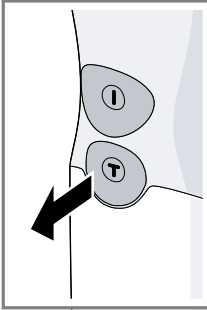
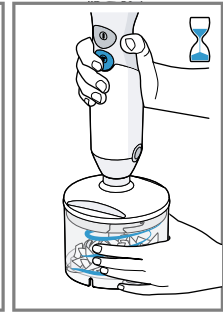
5



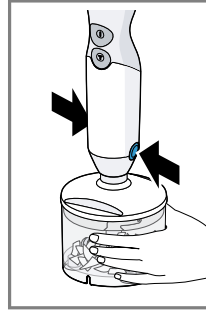
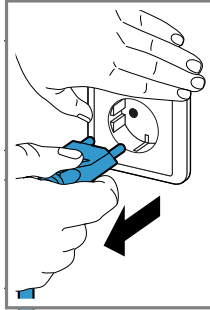
6



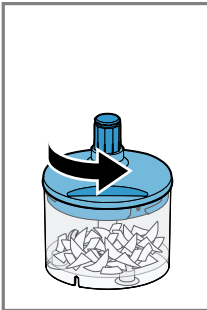
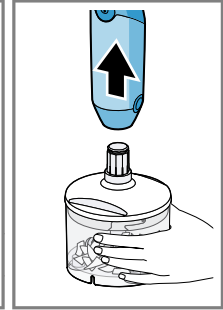
7



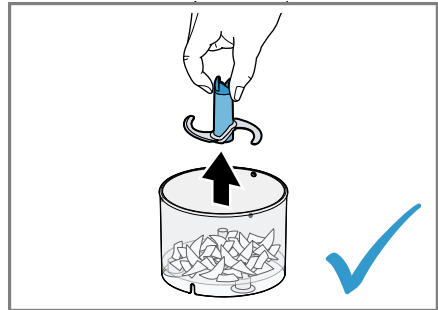
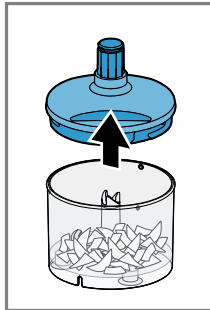
8



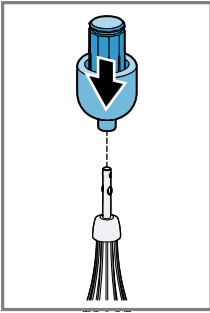
9



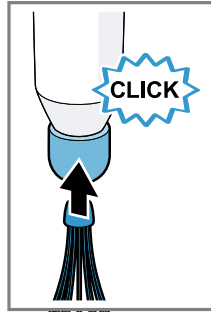
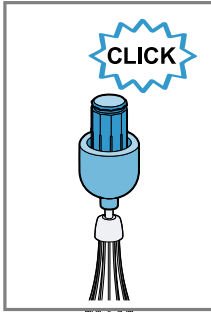
10



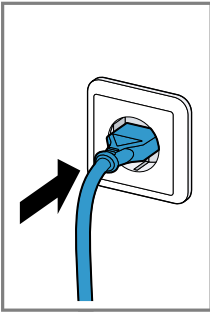
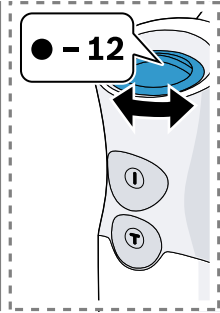
11



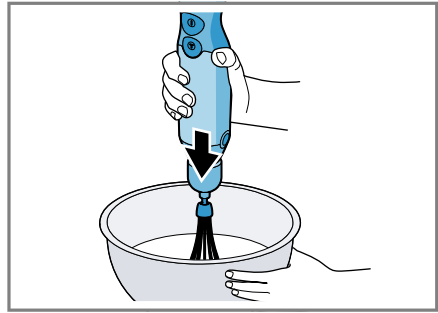
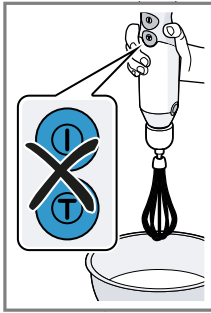
12



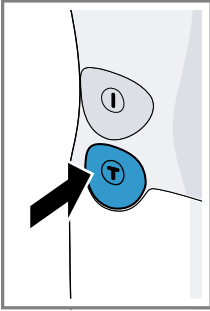
13



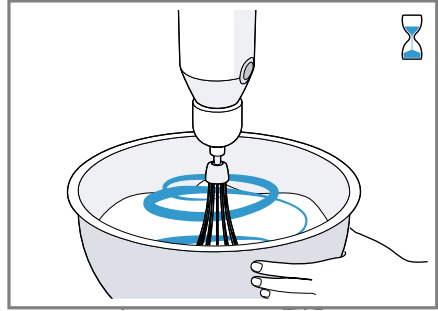
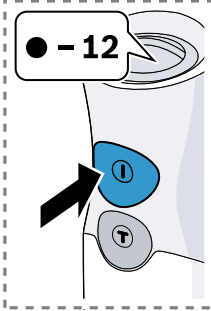
14



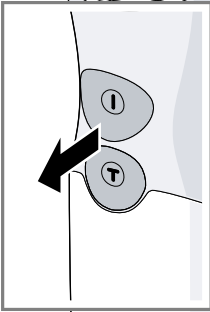
15



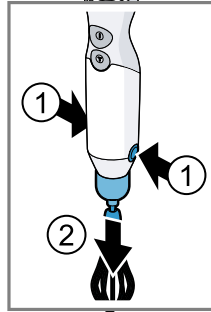
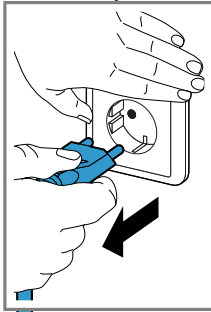
16



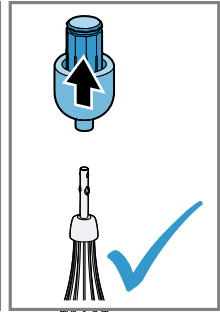
17

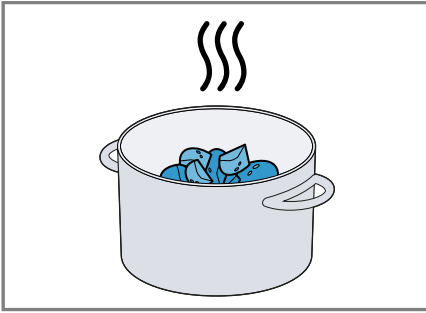


18

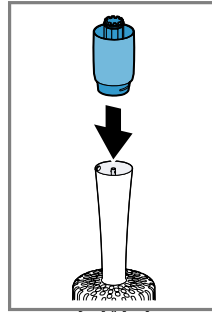


19





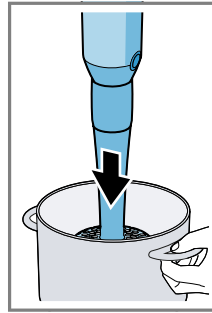
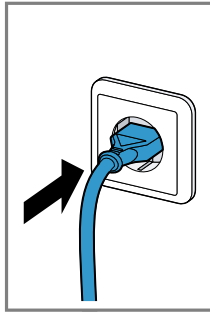
20



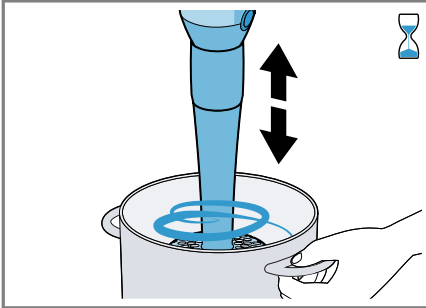
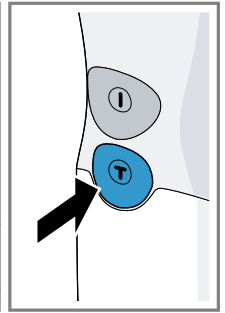
21



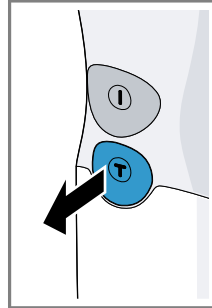
22



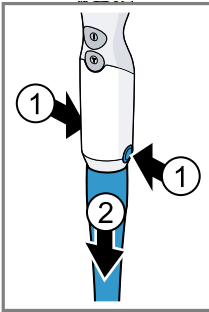
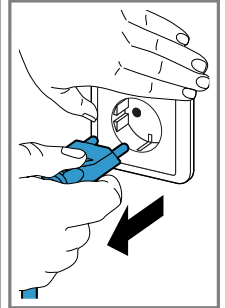
23



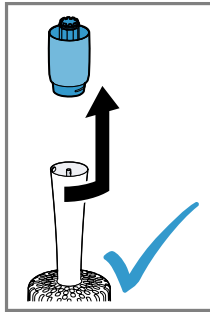
24

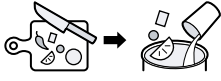







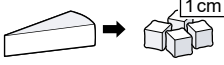








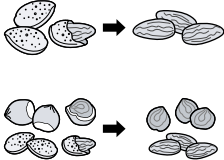








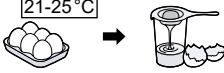







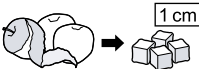
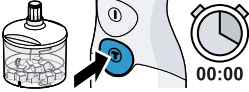
25








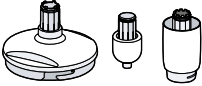
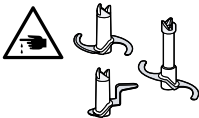
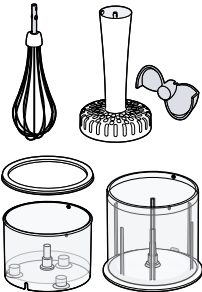
26



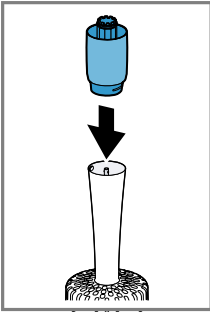
			 MIN-MAX	 00:00
  	 1 cm		50-100 g	10-20 s
	 1 cm		50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s ● <b>L</b> 7 - 10 s ● <b>M</b> 16 - 20 s ● <b>S</b> 20 - 30 s
			100 g	5 s
  	 4-8°C		100-300 g	20-180 s
	 21-25°C		1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

			
<b>CNHR24</b>	110 g	30 g	2 s
<b>CNHR26FP CNHR32</b>	110 g	30 g	3 s
<b>CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C</b>	130 g	30 g	2 s

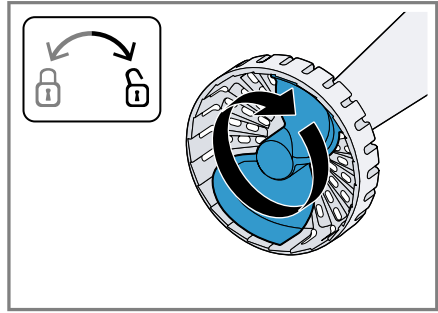
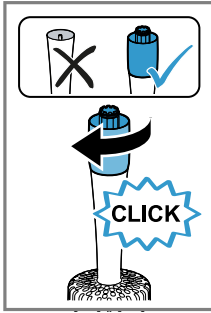
28

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

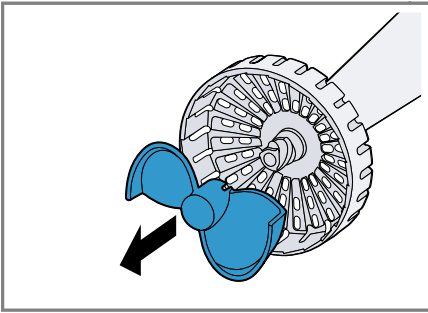
29



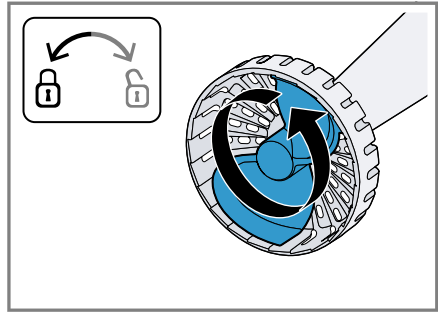
30



31



32



33

## **Bezpečnost**

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
  - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s tyčovým mixérem MSM6... / MS6....
  - pro použití, která jsou popsána v tomto návodu.
  - ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
  - ▶ Pozor při manipulaci s ostrými řeznými noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění.
  - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
  - ▶ Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.

## Zabránění věcným škodám

- ▶ Nikdy neponořujte hnací nástavce do tekutin a nikdy je nemýjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- ▶ Nádoby univerzálního drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Mixovací nohu nebo metličku na sněh nikdy nepoužívejte v nádobě univerzálního drtiče.

## Přehled

→ Obr. **1**

<b>A</b>	Univerzální drtič L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Univerzální drtič XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Metlička na sněh <sup>1</sup>
<b>D</b>	Šťouchací nástavec „ProPuree“ <sup>1</sup>
<b>1</b>	Zásobník L
<b>2</b>	Univerzální nůž
<b>3</b>	Nůž Ice-Crush <sup>1</sup>
<b>4</b>	Hnací nástavec pro univerzální drtič
<b>5</b>	Víko <sup>1</sup>
<b>6</b>	Zásobník XL
<b>7</b>	Univerzální nůž XL

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

<b>8</b>	Hnací nástavec pro metličku na sněh
<b>9</b>	Hnací nástavec pro šťouchací nástavec
<b>10</b>	Pádlo šťouchačky (odnímatelné)

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

**Poznámka:** Pokud není některá součást rozsahem dodávky, můžete ji objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

## Univerzální drtič

Univerzální drtič je vhodný k sekání potravin, např. masa, tvrdých sýrů, cibule, česneku, ovoce, zeleniny, bylinek, ořechů nebo mandlí.

### Poznámky

- Před zpracováním odstraňte tvrdé součásti potravin, např. chrupavky, kosti, šlachy nebo jádra ovoce.
- Univerzální drtič není vhodný k rozmělnování velmi tvrdých potravin, např. kávová zrna, muškátový ořech, ředkev nebo zmrazených potravin.
- Kostky ledu zpracovávejte pouze pomocí nože Eis-Crush.

## Použití univerzálního drtiče

→ Obr. **2** - **11**

## Metlička na sníh

Metla je vhodná k vyšlehání šlehačky, sněhu z bílků nebo mléčné pěny a k přípravě omáček a dezertů.

Doporučení pro optimální výsledky:

- Použijte smetanu s obsahem tuku min. 30 % a o teplotě 4-8 °C
- Použijte mléko s vysokým obsahem proteinů a o teplotě max. 8 °C
- Smetanu nebo sníh z bílků šlehejte v široké nádobě

**Poznámka:** Aby se zabránilo stříkání, metličku na sníh používejte v hlubokých nádobách.

### Použití metličky na sníh

→ Obr. **12** - **13**

## Šťouchací nástavec „ProPurree“

Šťouchací nástavec je vhodný k přípravě kaší z vařených brambor, hrachu, plodů nebo potravin podobné konzistence.

### Poznámky

- Nezpracovávají tvrdé přísady.
- Před zpracováním potravin v hrnci umístěte hrnec mimo varnou zónu.
- Šťouchacím nástavcem nebouchejte o tvrdé hrany (např. hrnec, mísa).

### Použití šťouchacího nástavce

→ Obr. **20** - **26**

## Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. **27**

## Medový koláč s jablky

### Směs medu a jablek

→ Obr. **23**

### Koláč

- 3 vejce
- 60 g másla
- 100 g bílé mouky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských ořechů
- 1 ČL skořice
- 2 PL vanilkového cukru

- 1 ČL prášku do pečiva

- 1 jablko

### Příprava

- Oddělte bílek od žloutků a z bílků vyšlehejte sníh.
- Žloutky s cukrem utřete do pěny. Přidejte měkké máslo a připravenou **směs medu a jablek**.
- Ostatní přísady smíchejte v samostatné nádobě, přidejte k vlhkým přísadám a vmíchejte.
- Štěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků.
- Formu na biskubský chlebiček (35 x 11 cm) vyložte pečicím papírem a naplňte připravenou směs na koláč.
- Jablko oloupejte a nakrájejte na plátky a rozložte na koláči.
- Troubu předehřejte na 180 °C a koláč pečte 30 minut.

## Bramborová kaše

- 1 kg uvařených brambor
- 0,15 l teplého mléka
- 50 g změkklého másla
- sůl, pepř a muškátový oříšek

### Příprava

- Písady umístěte do vhodné nádoby a zpracujte šťouchacím nástavcem cca 1 minutu.
- Nakonec ochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

## Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **29**

## Čištění šťouchacího nástavce

K velmi pečlivému čištění sejměte pádlo šťouchačky.

→ Obr. **30** - **33**



## **Bezpečnosť**

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.

Príslušenstvo používajte len:

- s tyčovým mixérom MSM6... / MS6....
- na druhy použitia, ktoré sú opísané v tomto návode,
- ▶ Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- ▶ Pri manipulácii s ostrými nožmi, pri vyprázdňovaní nádoby a čistení postupujte opatrne.
- ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- ▶ Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.

## Zabránenie vecným škodám

- ▶ Prevodové nástavce nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ich neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.
- ▶ Nádoby univerzálneho sekáčika nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nohu mixéra alebo metličku na sneh nikdy nepoužívajte v nádobe univerzálneho sekáčika.

## Prehľad

→ Obr. **1**

<b>A</b>	Univerzálny sekáčik L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Univerzálny sekáčik XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Metlička na sneh <sup>1</sup>
<b>D</b>	Tyčový nadstavec „ProPuree“ <sup>1</sup>
<b>1</b>	Nádoba L
<b>2</b>	Univerzálny nôž
<b>3</b>	Nôž na drvenie ľadu <sup>1</sup>
<b>4</b>	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
<b>5</b>	Veko <sup>1</sup>
<b>6</b>	Nádoba XL
<b>7</b>	Univerzálny nôž XL

<sup>1</sup> Podľa modelu

<b>8</b>	Prevodový nástavec pre metličku na sneh
<b>9</b>	Prevodový nástavec pre tyčový nadstavec
<b>10</b>	Nôž (odnímateľný)

<sup>1</sup> Podľa modelu

**Poznámka:** Keď komponent nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznícky servis.

## Univerzálny sekáčik

Univerzálny sekáčik je určený na sekanie potravín, napr. mäsa, tvrdého syra, cibule, cesnaku, ovocia, zeleniny, bylínok, orechov alebo mandlí.

### Poznámky

- Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šľachy alebo jadierka kôstkového ovocia.
- Univerzálny sekáčik nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. kávových zŕn, muškátových orechov, reďkovky alebo zmrazených potravín.
- Kocky ľadu spracúvajte len pomocou noža na drvenie ľadu.

## Použitie univerzálneho sekáčika

→ Obr. **2** - **11**

## Metlička na sneh

Metlička na sneh je vhodná na šľahanie smotany, snehu z bielok alebo mliečnej peny a na prípravu omáčok alebo dezertov.

Odporúčania pre optimálne výsledky:

- Použite smotanu s minimálnym obsahom tuku 30 % a teplotou 4 – 8 °C
- Použite mlieko s vysokým obsahom bielkovín a teplotou max. 8 °C
- Smotanu alebo sneh vymiešajte v širokej nádobe

**Poznámka:** Ak sa chcete zabrániť špliechaniu počas šľahania, používajte metličku na sneh v hlbokých nádobách.

### Použitie metličky na sneh

→ Obr. **12** - **19**

## Tyčový nadstavec „ProPuree“

Tyčový nadstavec je vhodný na prípravu pyré z varených zemiakov, hrášku, ovocia alebo potravín s podobnou konzistenciou.

### Poznámky

- Nespracúvajte žiadne tvrdé potraviny.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.
- Nenarážajte tyčovým nadstavcom na tvrdé hrany (napr. hrniec, miska).

### Používanie tyčového nadstavca

→ Obr. **20** - **26**

## Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ Obr. **27**

## Medový koláč s jablkami

### Medovo-jablková zmes

→ Obr. **28**

### Koláč

- 3 vajcia
- 60 g masla
- 100 g múky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských orechov
- 1 ČL škoric
- 2 PL vanilkového cukru
- 1 ČL prášku do pečiva

- 1 jablko

Príprava

- Oddelte vajcia a bielok vyšľahajte dotuha.
- Žltok vyšľahajte s cukrom do peny. Pridajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Stierkou opatrne vmiešajte sneh z bielkov.
- Hranatú tortovú formu (35 x 11 cm) vložte papierom na pečenie a zalejte pripravenou zmesou na koláč.
- Olúpte jablko, nakrájajte ho na plátky a rozložte na koláč.
- Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C a koláč pečte 30 minút.

## Zemiaková kaša

- 1 kg varených zemiakov
- 0,15 l teplého mlieka
- 50 g mäkkého masla
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Príprava

- Ingrediencie vložte do vhodnej nádoby a pomocou tyčového nadstavca ich spracúvajte asi 1 minútu.
- Nakoniec dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orechom.

## Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistíte podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. **29**

## Čistenie tyčového nadstavca

Pri veľmi dôkladnom čistení odoberte nôž.

→ Obr. **30** - **33**



# Děkujeme za zakoupení domácího spotřebiče Bosch!

Registrujte nyní svůj nový spotřebič na MyBosch a získáte tyto výhody:

- Odborné tipy & triky k vašemu spotřebiči
- Možnosti prodloužení záruky
- Slevy na příslušenství & náhradní díly
- Digitální manuál a veškerá data o spotřebiči po ruce
- Snadný přístup k servisním službám Bosch domácí spotřebiče

Jednoduchá registrace zdarma - také přes mobilní telefony:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Hledáte pomoc? Zde jí najdete.

Zákaznický servis k domácím spotřebičům Bosch, pomoc s problémy nebo opravou odborným servisem domácích spotřebičů Bosch.

Najdete zde také seznam autorizovaných servisních partnerů.

Zjistěte vše o mnoha způsobech, jakými vám může společnost Bosch pomoci:

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

Zde najdete záruční podmínky a ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě:

[www.bosch-home.com/cz/servis/zarucni-podminky](http://www.bosch-home.com/cz/servis/zarucni-podminky)

Příjem oprav: +420 251 095 546, e-mail: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů: +420 251 095 556, e-mail: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznické poradenství: +420 251 095 555, e-mail: [bosch.spotrebice@bshg.com](mailto:bosch.spotrebice@bshg.com)

Výrobce:

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34 81739  
München, GERMANY A  
Bosch Company  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Dovozce:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5  
Česká republika  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)



# Ďakujeme za zakúpenie domáceho spotrebiča Bosch !

Registrujte teraz svoj nový spotrebič na MyBosch a získajte tieto výhody:

- Odborné tipy & triky k vášmu spotrebiču
- Možnosti predĺženia záruky
- Zľavy na príslušenstvo a náhradné diely
- Digitálny manuál a všetky dáta o spotrebiči po ruke
- Ľahký prístup k servisným službám Bosch domáce spotrebiče

Jednoduchá registrácia zadarmo - tiež cez mobilné telefóny:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Hľadáte pomoc? Tu ju nájdete.

Zákaznícky servis k domácim spotrebičom Bosch, pomoc s problémami alebo opravou odborným servisom domácich spotrebičov Bosch.

Nájdete tu tiež zoznam autorizovaných servisných partnerov.

Zistíte všetko o mnohých spôsoboch, akými vám môže spoločnosť Bosch pomôcť:

[www.bosch-home.com/sk/servis/pomoc-a-podpora](http://www.bosch-home.com/sk/servis/pomoc-a-podpora)

Tu nájdete záručné podmienky a uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode:

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

Príjem opráv: +421 244 450 808, e-mail: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov: +421 244 452 041, e-mail: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznícke poradenstvo: +421 244 452 041, e-mail: [bosch.spotrebiče@bshg.com](mailto:bosch.spotrebiče@bshg.com)

Výrobca:

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34 81739  
München, GERMANY A  
Bosch Company  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Dodávateľ:

BSH domáci spotrebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5  
Česká republika  
[www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk)