



**BOSCH**



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

# Hand blender

**MSM1....**

**MSM2....**

**MSM6B...**

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

Příslušenství  
Príslušenstvo

8  
10



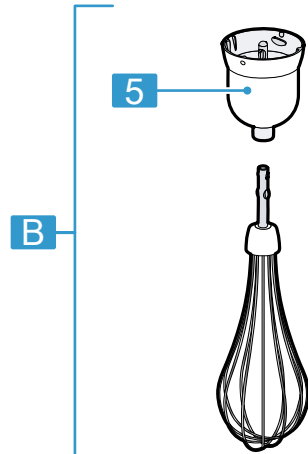
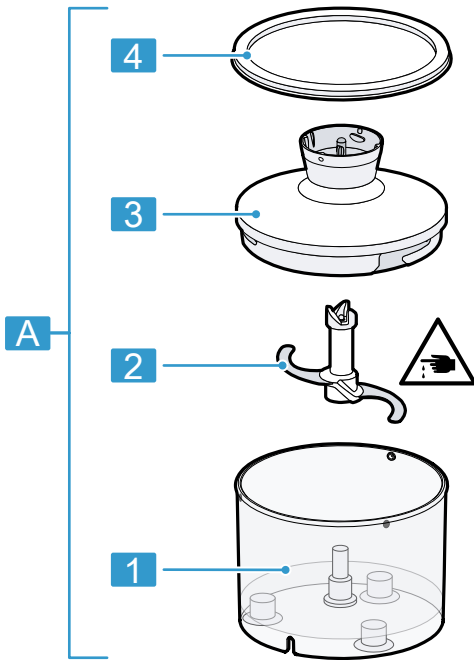
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001209041>



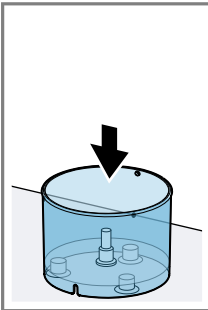
**[cs]** Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

---

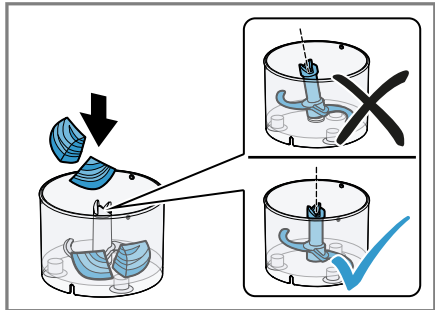
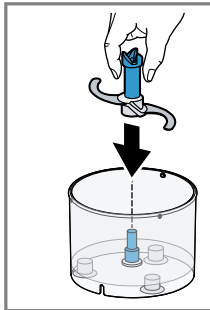
**[sk]** Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



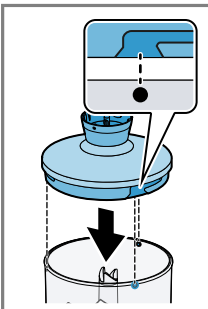
**1**



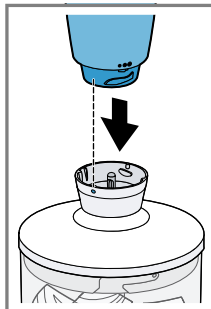
**2**



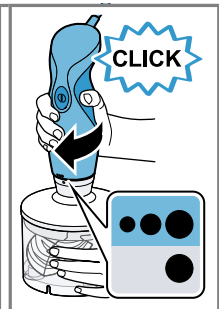
**3**

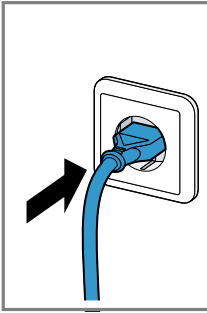


**4**

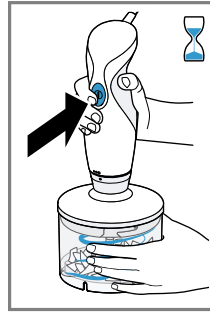
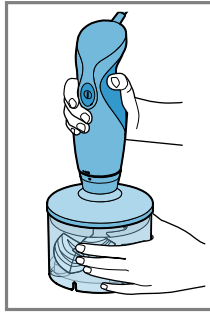


**5**

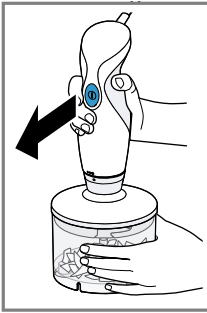




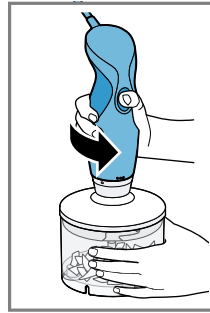
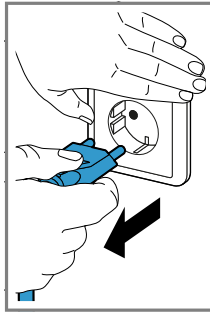
6



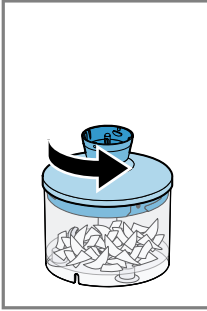
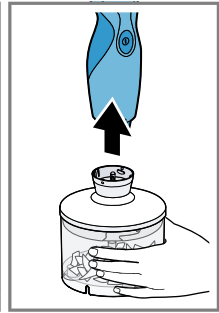
7



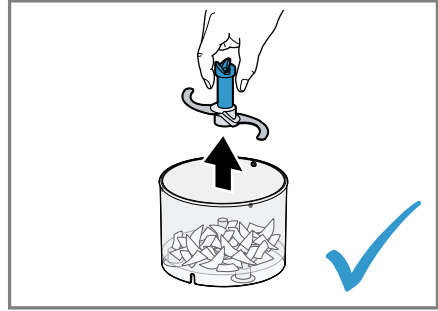
8



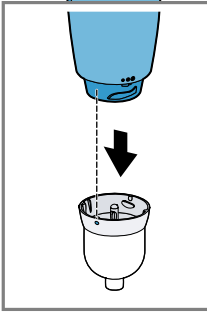
9



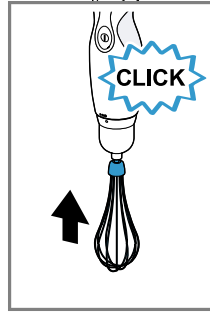
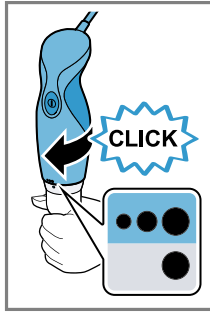
10



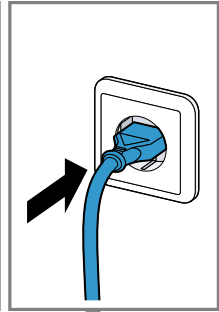
11

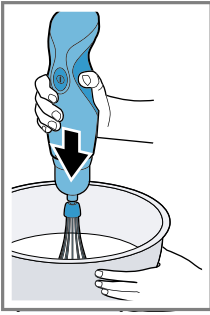


12

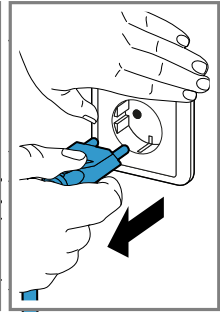
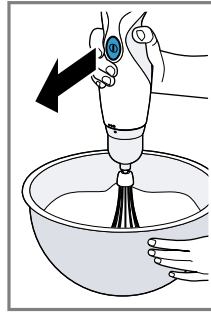
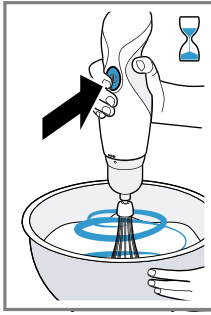


13

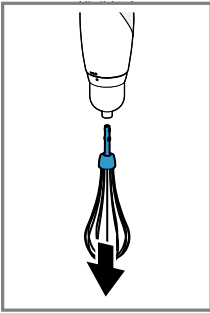




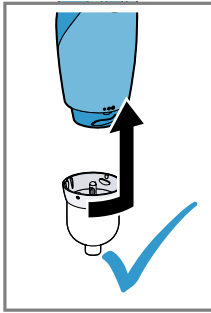
14

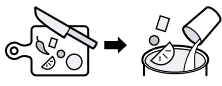



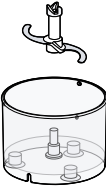


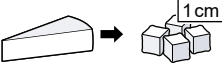





















15



16



|   |     |     |           |    |
|---|---|---|---|---|
|    |    |    | 50-100 g  | 10-20 s   |
|   |    |    | 50-100 g  | 20-40 s   |
|   |    |    | 5-20 x   | 3-15 s  |
|   |    |    | 50-100 g  | 2 x 2 s   |
|   |    |    | 5-15 g  | 8-20 s  |
|   |    |   | 50-150 g  | 5-30 s  |
|   |  |   | 150 g   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul> |
|  |  |  | 100-300 g   | 20-180 s  |
|   |  |  | 1-3 x  | 40-90 s   |
|   |  |  | 50-150 g  | 60-120 s  |

|                |       |      |     |
|----------------|-------|------|-----|
|                |       |      |     |
| <b>CNHR11</b>  | 110 g | 30 g | 5 s |
| <b>CNHR12</b>  | 110 g | 30 g | 5 s |
| <b>CNHR12C</b> | 110 g | 30 g | 2 s |
| <b>CNHR15</b>  | 130 g | 30 g | 2 s |

**18**

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

**19**

## **Bezpečnost**

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Dodržujte návod základního spotřebiče.

Příslušenství používejte pouze:

- s tyčovým mixérem MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- 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 sních nikdy nepoužívejte v nádobě univerzálního drtiče.

## Přehled

→ Obr. **1**

|          |                                      |
|----------|--------------------------------------|
| <b>A</b> | Univerzální drtič <sup>1</sup>       |
| <b>B</b> | Metlička na sních <sup>1</sup>       |
| <b>1</b> | Nádoba                               |
| <b>2</b> | Univerzální nůž                      |
| <b>3</b> | Hnací nástavec pro univerzální drtič |
| <b>4</b> | Víko <sup>1</sup>                    |
| <b>5</b> | Hnací nástavec pro metličku na sních |

<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 rozměňování velmi tvrdých potravin, např. kávová zrna, muškátový ořech, ředkev nebo zmrazených potravin, např. ovoce nebo kostek ledu.

## Použití univerzálního drtiče

→ Obr. **2** - **11**

## Metlička na sních

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 sních z bílků šlehejte v široké nádobě



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

### Použití metličky na sníh

→ Obr. **12** - **16**

### Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. **17**

### Medový koláč s jablky

#### Směs medu a jablek

→ Obr. **18**

#### 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.

### Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **19**

## **Bezpečnosť**

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

Príslušenstvo používajte len:

- s tyčovým mixérom MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- 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 <sup>1</sup>           |
| <b>B</b> | Metlička na sneh <sup>1</sup>              |
| <b>1</b> | Nádoba                                     |
| <b>2</b> | Univerzálny nôž                            |
| <b>3</b> | Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik |
| <b>4</b> | Veko <sup>1</sup>                          |
| <b>5</b> | Prevodový nástavec pre metličku na sneh    |

<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, bylín, 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, napr. ovocia alebo kociek 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** - **16**

### Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ Obr. **17**

### Medový koláč s jablkami

#### Medovo-jablková zmes

→ Obr. **18**

#### 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

- Oddel'te 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.

### Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. **19**



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

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



**8001216146** (010906)

cs, sk