



**BOSCH**

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



# Hand blender

**MSM1....**

**MSM2....**

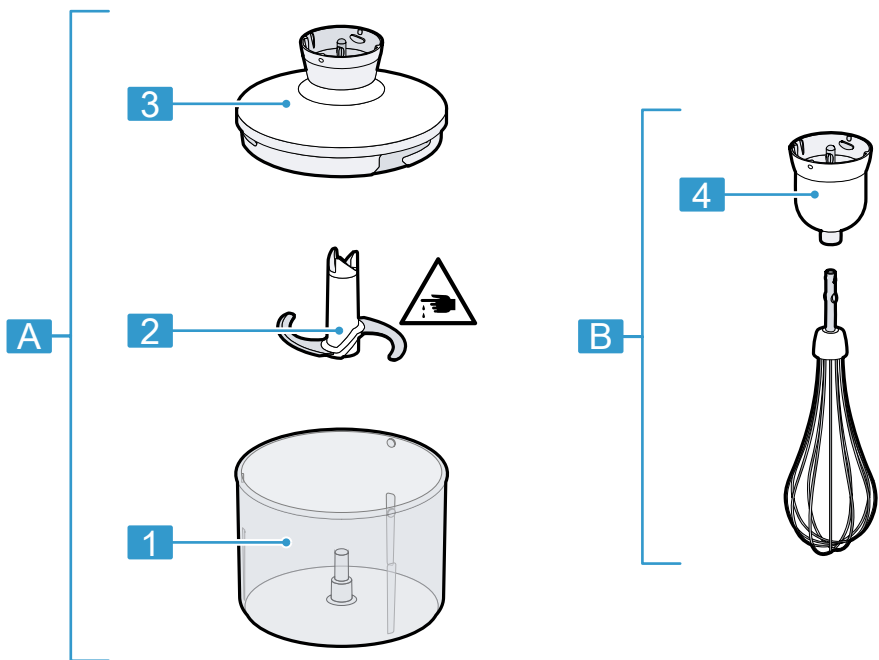
**MSM6B...**

**[cs]** Informace k použití  
**[sk]** Návod na používanie

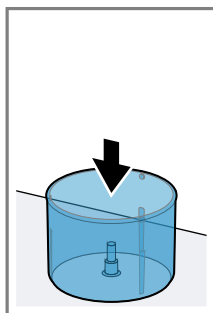
Příslušenství  
Príslušenstvo

6  
8

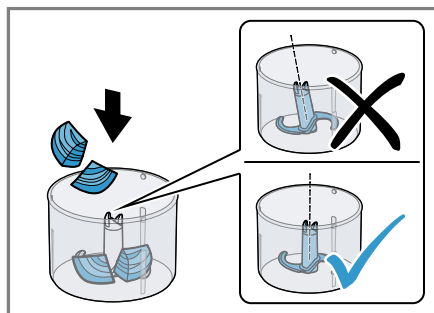
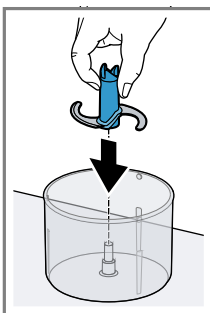




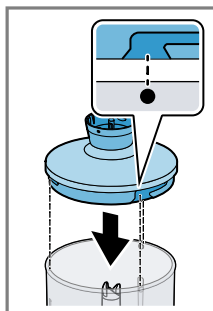
1



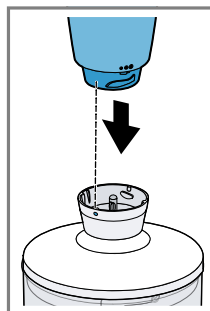
2



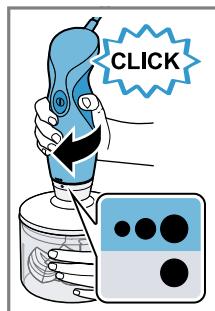
3

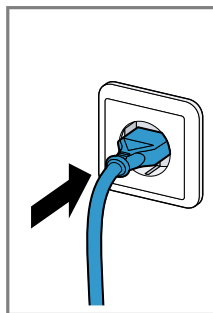


4

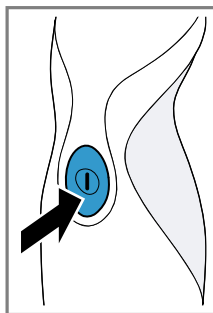
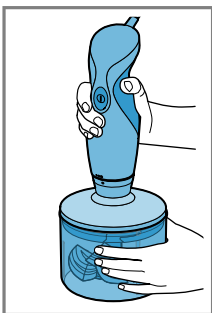


5

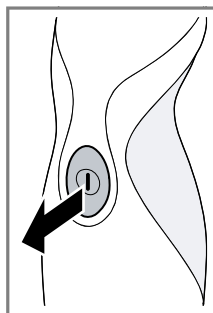
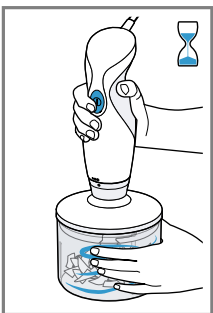




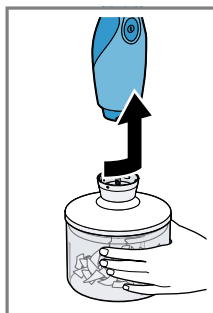
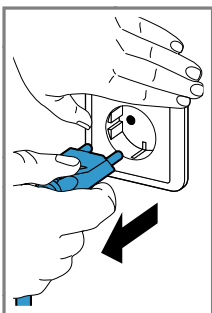
6



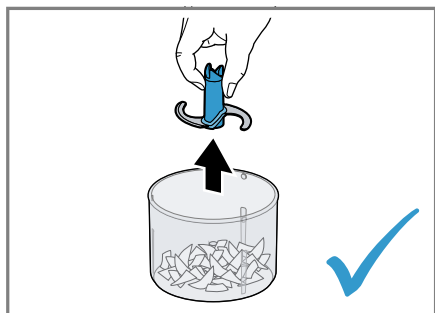
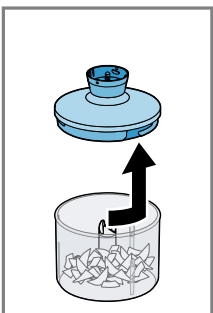
7



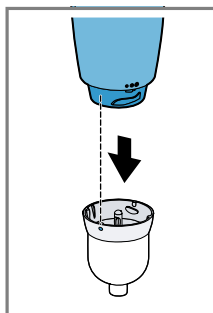
8



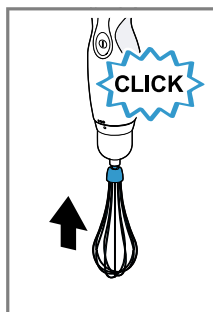
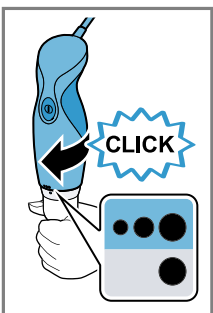
9



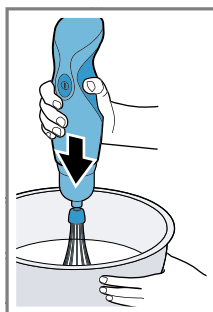
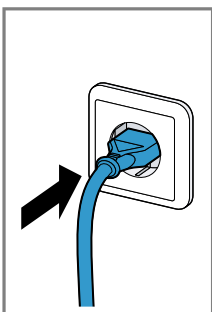
10



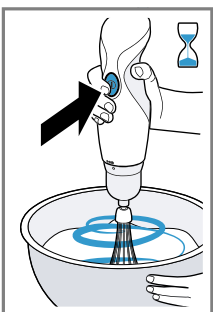
11

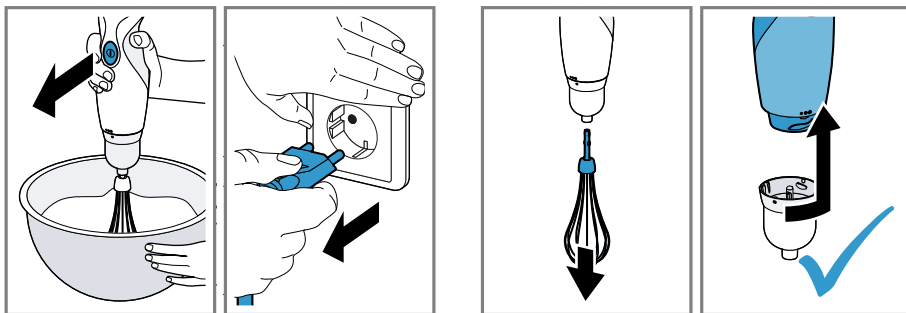


12



13





14

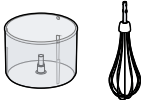
15

|  |  |  | 50 - 100 g  | 10 - 20 s                                                                                                                         |
|--|--|--|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | 50 - 100 g  | 20 - 40 s                                                                                                                         |
|  |  |  | 5 - 20 x    | 3 - 15 s                                                                                                                          |
|  |  |  | 50 - 100 g  | 2 x 2 s                                                                                                                           |
|  |  |  | 5 - 15 g    | 8 - 20 s                                                                                                                          |
|  |  |  | 50 - 150 g  | 5 - 30 s                                                                                                                          |
|  |  |  | 150 g       | <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 - 120 s                                                                                                                        |
|  |  |  | 50 - 150 g  | 60 - 120 s                                                                                                                        |

16

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

17

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

18

## **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 nástavec do tekutin a nikdy ho nemyjte v myčce nádobí.
- ▶ Nádobu drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Nikdy v nádobě drtiče nepoužívejte mixovací nohu nebo metličku na sních.
- ▶ Před zpracováním odstraňte tvrdé součásti potravin, např. chrupavky, kosti, šlachy nebo jádra ovoce.

## **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> | Hnací nástavec pro metličku na sních |

**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.

**Poznámka:** Univerzální drtič není vhodný k rozmělnění velmi tvrdých potravin, např. kávová zrna, muškátový ořech, ředkev nebo zmrazených potravin, např. ovoce nebo kostek ledu.

## **Použití univerzálního drtiče**

→ Obr. **2 - 10**

## **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 sních používejte v hlubokých nádobách.

## **Použití metličky na sních**

→ Obr. **11 - 15**

## **Příklady použití**

Dodržujte údaje a hodnoty uvedené v tabulce.

→ Obr. **16**

## **Směs medu a jablek**

→ Obr. **17**

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

**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
- 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.
- Stěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků.
- Formu na biskupský chlebíček (35 x 11 cm) vyložte pečicím papírem a naplňte připravenou směsí na koláč.
- Jablko oloupejte, 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. **18**

## **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**

- ▶ Prevodový nástavec nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ho neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Nádobu krájača nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nohu mixéra ani metličku na sneh nikdy nepoužívajte v nádobe krájača.
- ▶ Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šlachy alebo jadierka kôstkového ovocia.

## **Prehľad**

→ **Obrázok 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> | Prevodový nástavec pre metličku na sneh    |

**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.

**Poznámka:** 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 univerzálného sekáčika**

→ **Obrázok 2 - 10**

## **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**

→ **Obrázok 11 - 15**

## **Príklady použitia**

Dodržiavajte údaje a hodnoty v tabuľke.

→ **Obrázok 16**

<sup>1</sup> Podľa modelu

**Medovo-jablková zmes**→ *Obrázok* **17****Koláč**

- 3 vajcia
- 60 g masla
- 100 g múky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských orechov
- 1 ČL škorice
- 2 PL vanilkového cukru
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 jablko
- Oddeľte vajcia a bielok vyšľahajte na tuhý sneh.
- 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) vyložte 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.

→ *Obrázok* **18**

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for writing. The background is a solid off-white color. There are no margins, text, or other markings present.





# Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**8001216146** (041129)

cs, sk