



**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



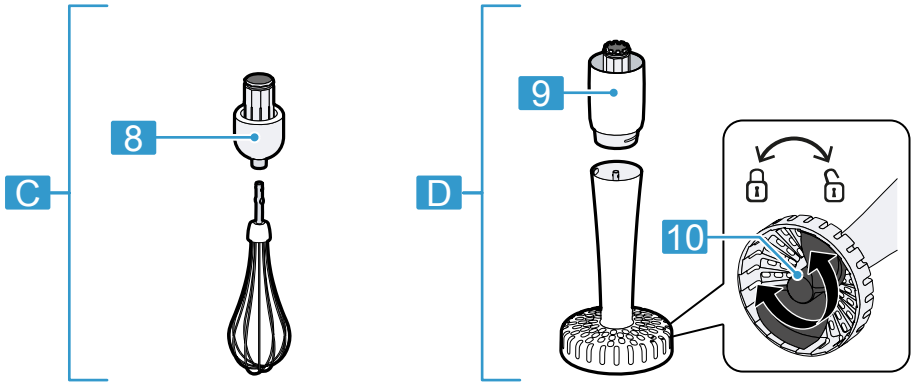
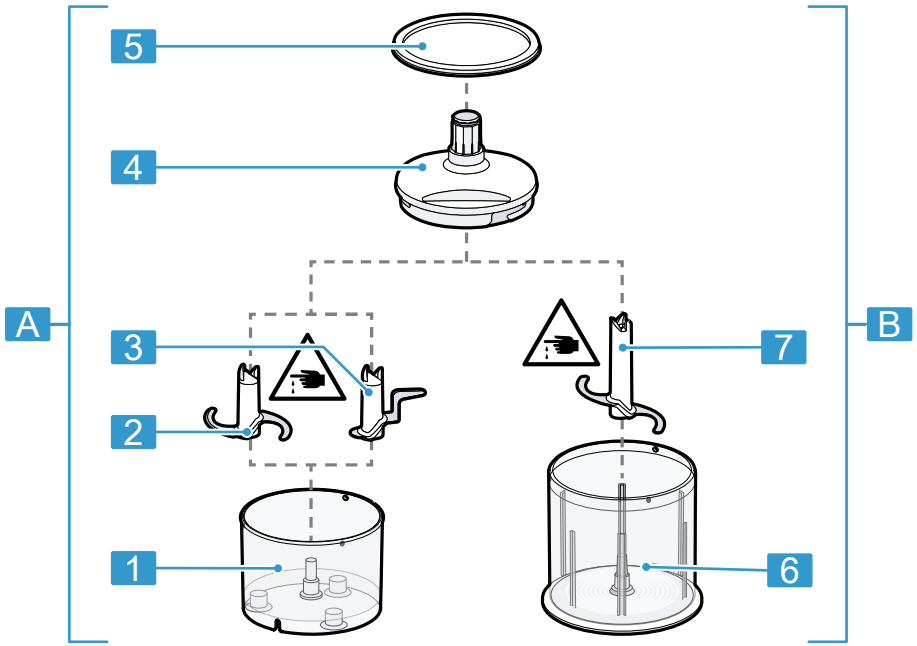
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001217307>



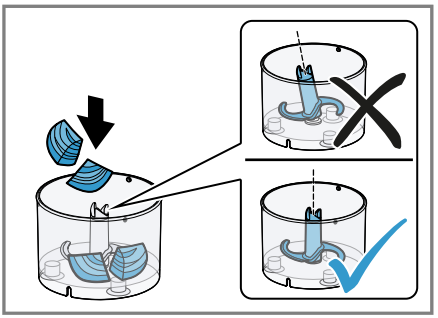
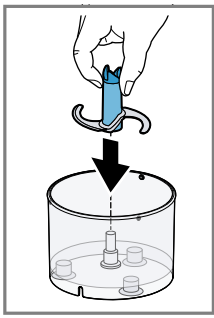
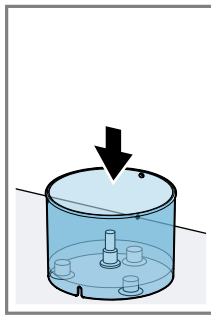
**[cs]** Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

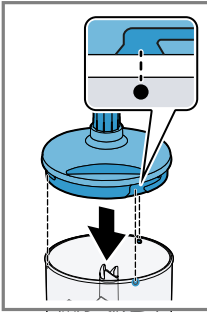
---

**[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.

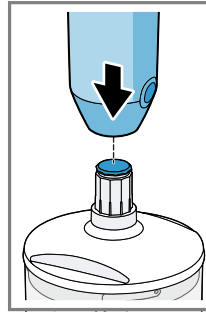
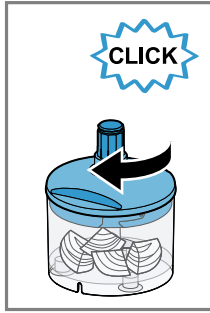


**1**

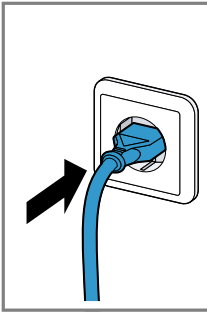
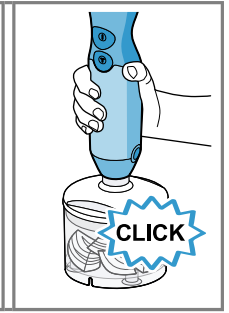




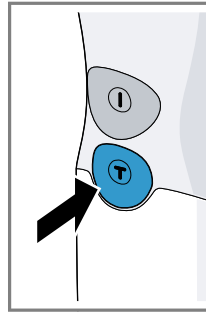
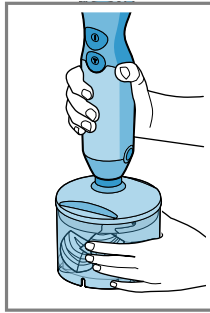
4



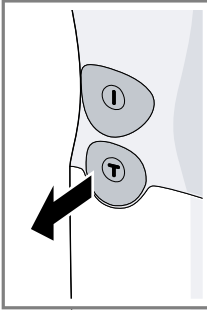
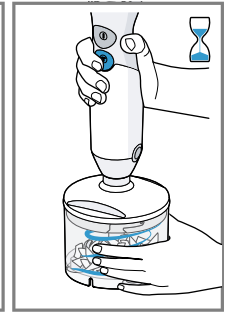
5



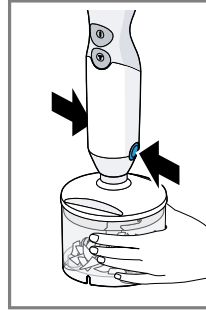
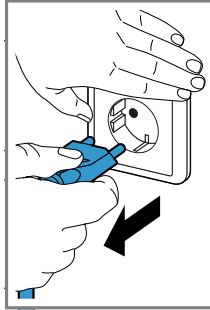
6



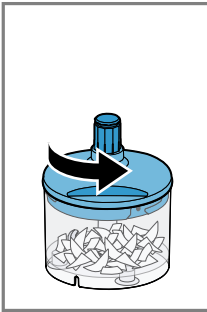
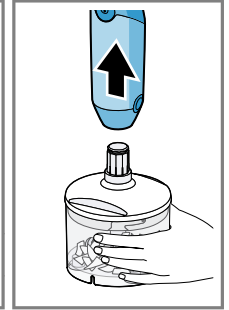
7



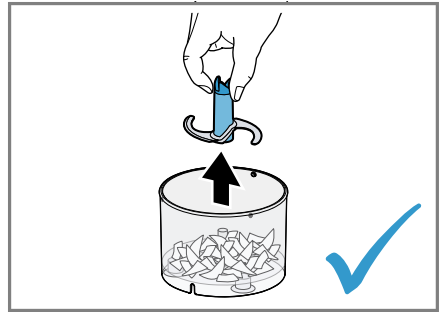
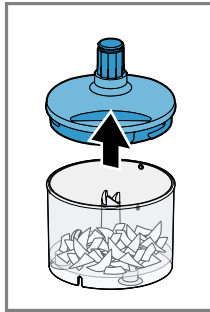
8



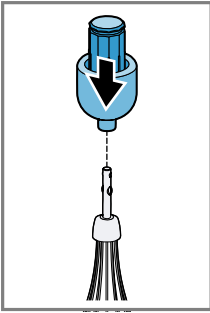
9



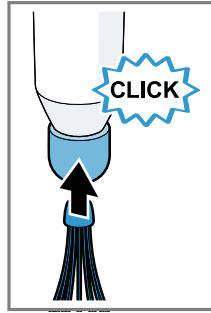
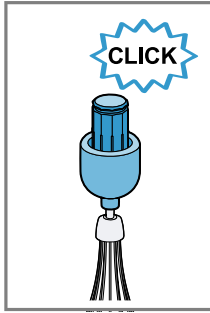
10



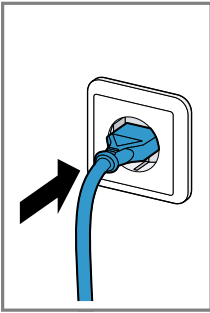
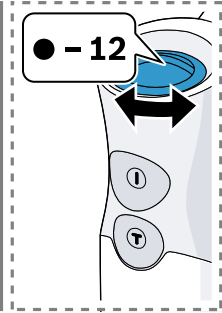
11



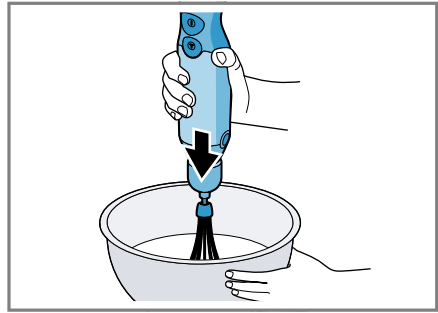
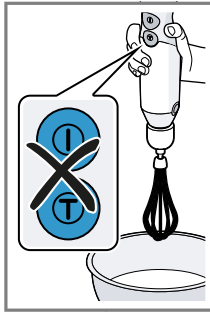
12



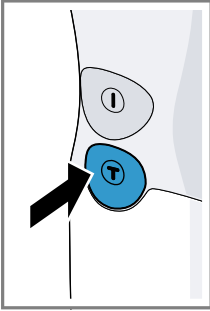
13



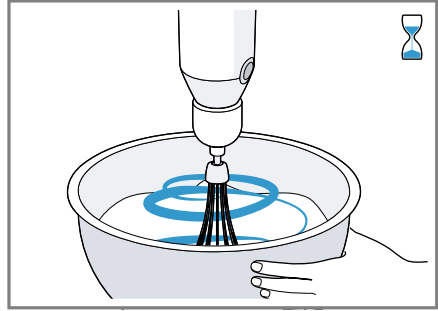
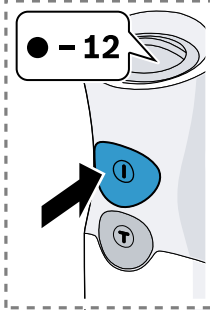
14



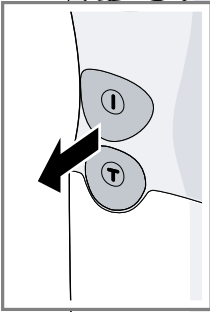
15



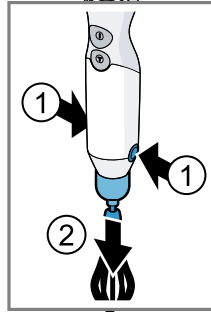
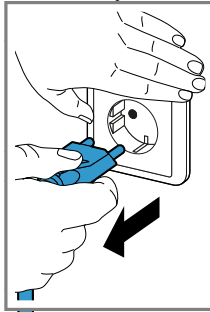
16



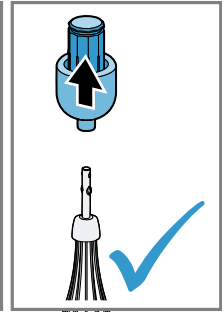
17

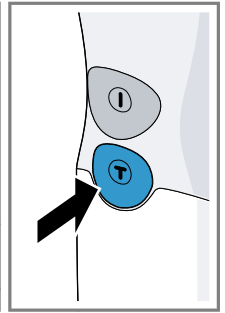
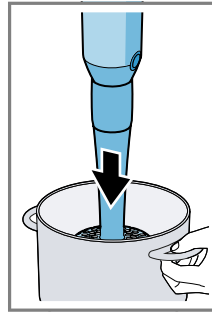
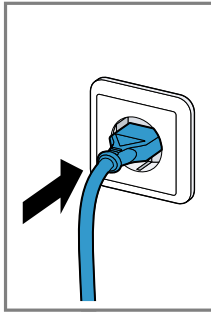
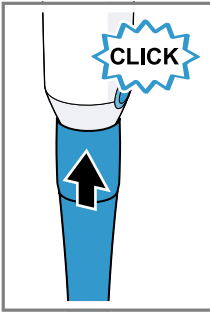
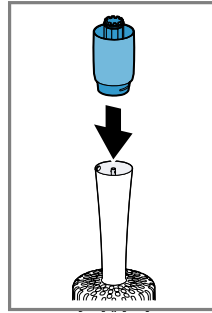
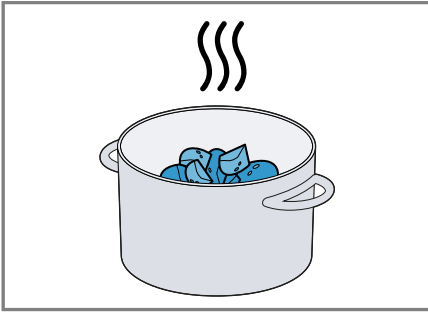


18



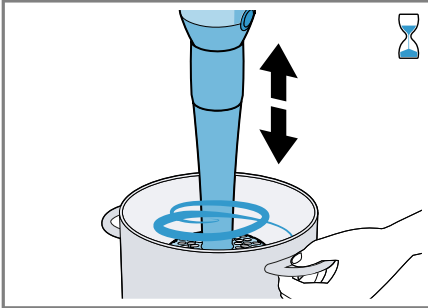
19



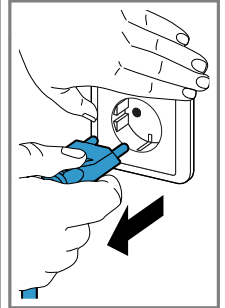
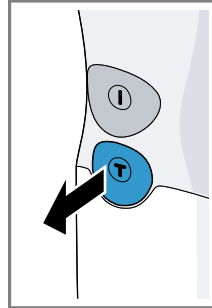


22

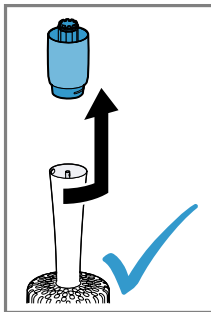
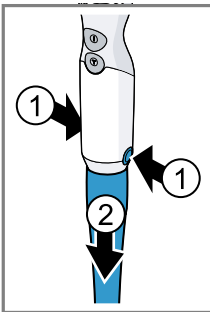
23



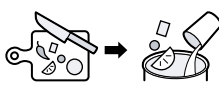




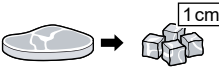

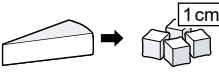








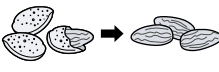








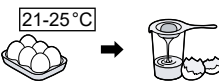




24


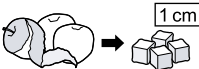
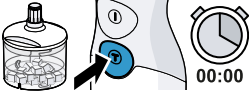


25






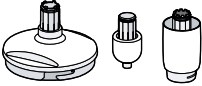
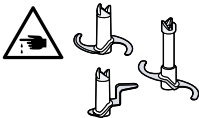
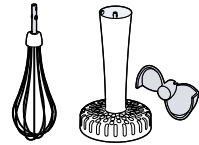
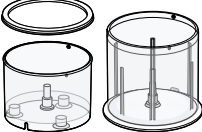


26

|   |     |     | <br>MIN-MAX                                       | <br>00:00 |
|---|---|---|---|---|
|     |    |    | 50-100 g  | 10-20 s   |
|   |    |    | 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  |
|   | 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 g   | 5 s   |
|  |  |  | 100-300 g   | 20-180 s  |
|   |  |  | 1-3 x    | 40-120 s  |
|   |  |  | 50-150 g  | 60-120 s  |

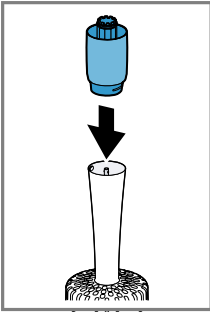
|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   |  |  |  |
| <b>CNHR24</b>   | 110 g   | 30 g  | 2 s  |
| <b>CNHR26FP<br/>CNHR32</b>                                  | 110 g   | 30 g  | 3 s  |
| <b>CNHR25<br/>CNHR26<br/>CNHR26C<br/>CNHR31<br/>CNHR32C</b> | 130 g   | 30 g  | 2 s  |

28

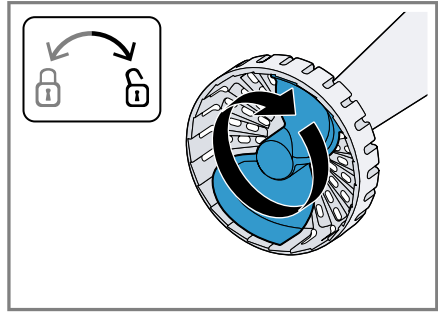
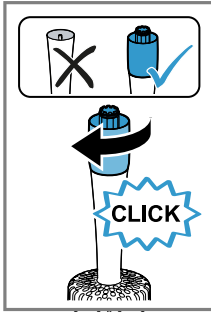
|   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|--|
|   |  |  |  |  |  |
|   | ✓   | ✗   | ✗   | ✗   | ✗  |
|  | ✗   | ✗   | ✗   | ✓   | ✓  |
|  | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓  |
|  | ✓   | ✓   | ✓   | ✓   | ✓  |

29

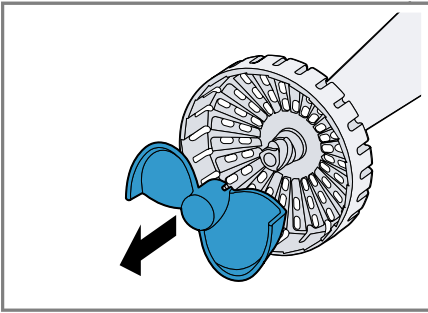




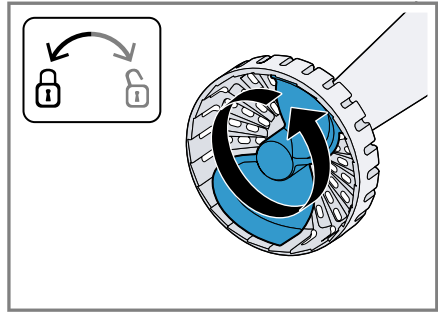
30



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 škorice
- 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) 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.

### 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**



A series of 25 horizontal lines spanning the width of the page, providing a space for writing.





## 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)



**8001234493** (010906)

cs, sk