



BOSCH

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



ErgoMixx

MSM6...

MS6...

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

Příslušenství
Príslušenstvo

10
12

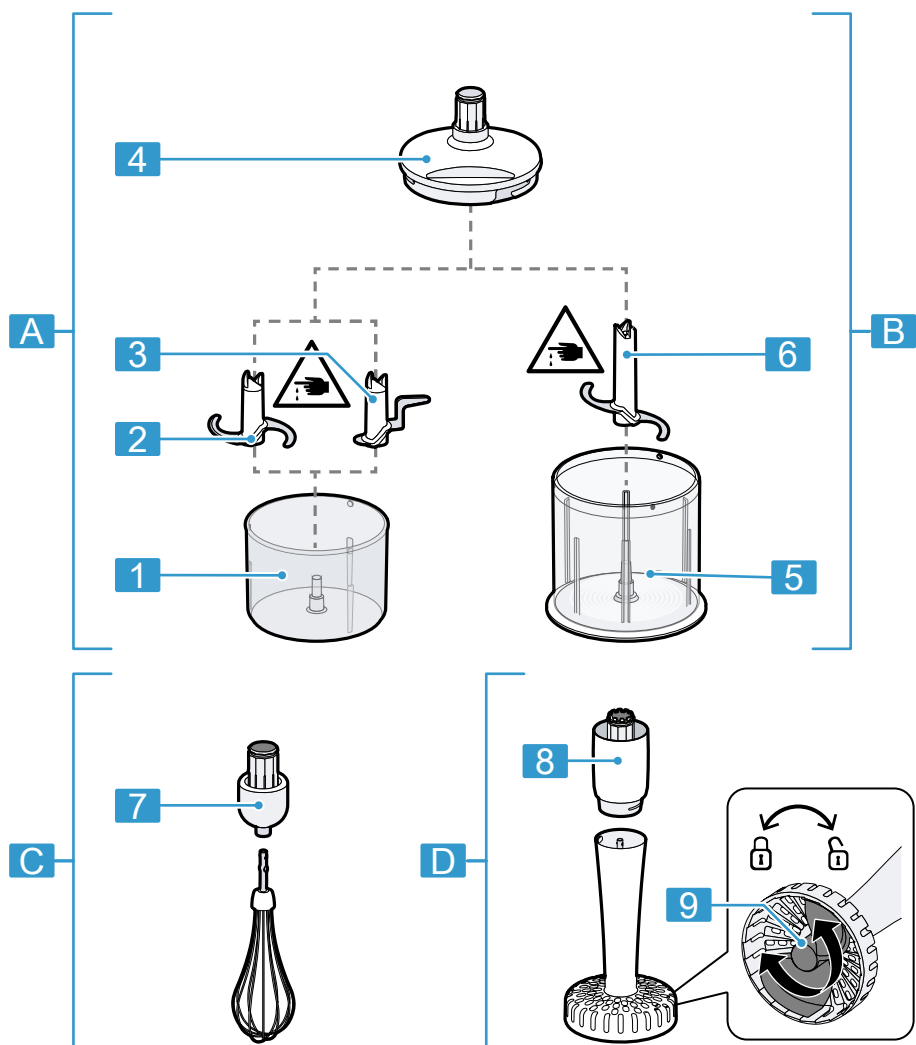




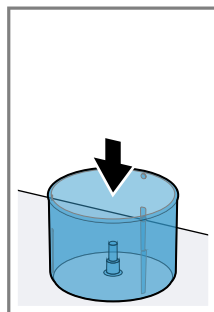
<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001217307>

[cs] Další informace a vysvětlení najdete on-line. Naskenujte QR kód na titulní straně.

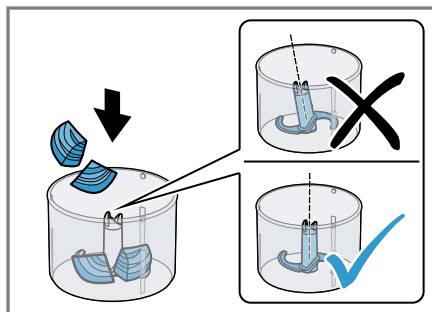
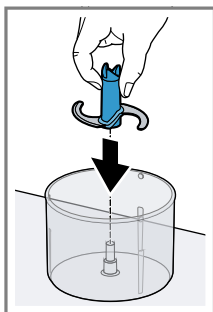
[sk] Ďalšie informácie a vysvetlenia nájdete online. Naskenujte QR kód na titulnej strane.



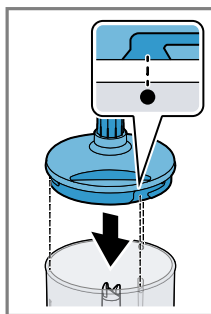
1



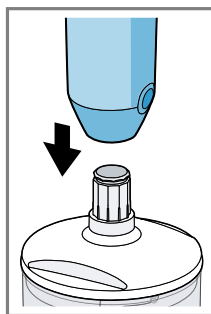
2



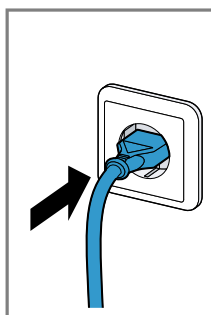
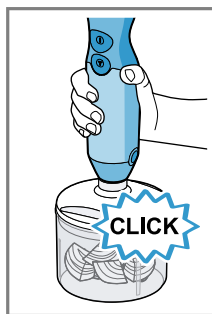
3



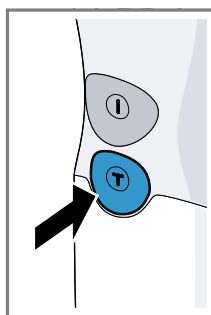
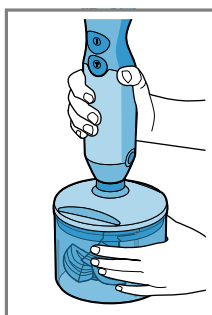
4



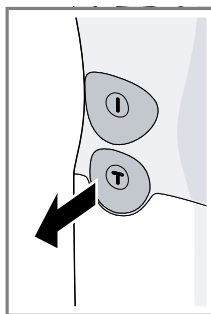
5



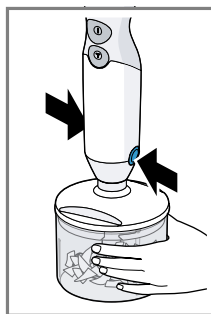
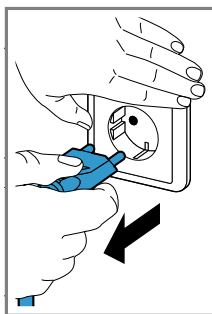
6



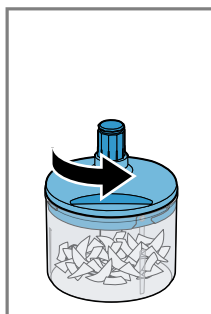
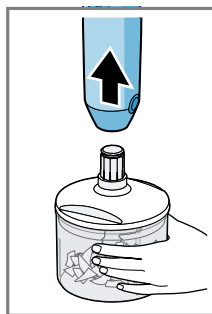
7



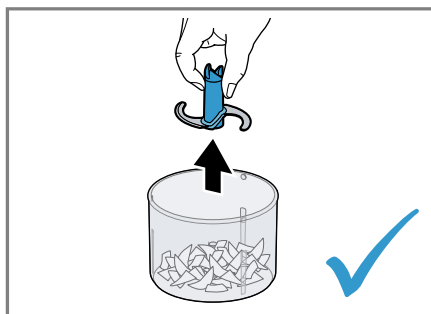
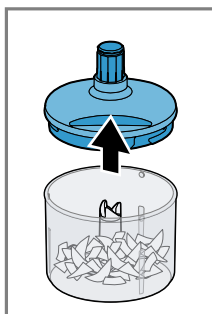
8



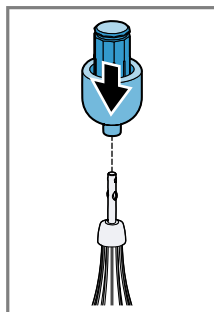
9



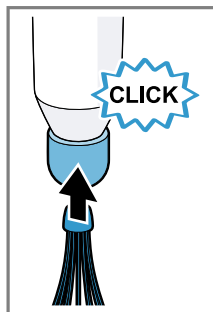
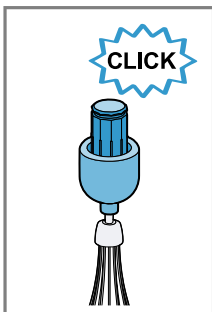
10



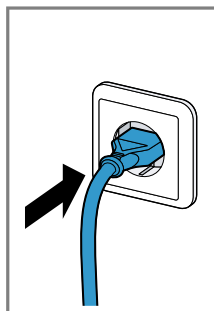
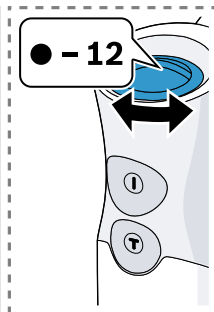
11



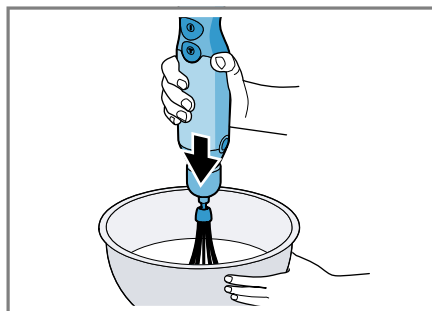
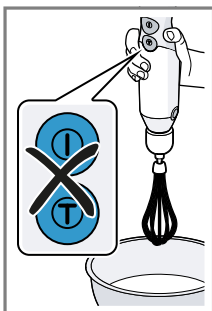
12



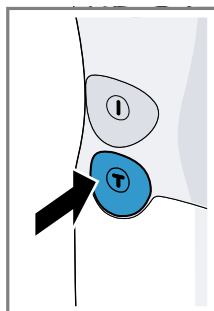
13



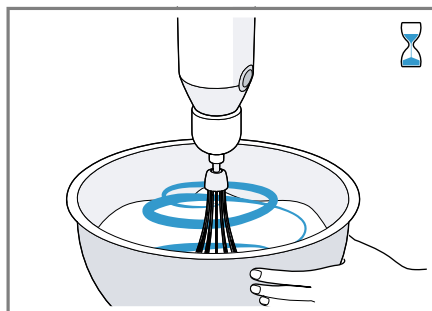
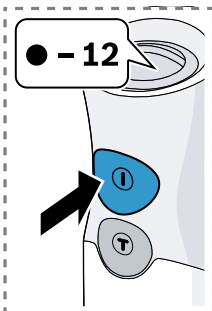
14



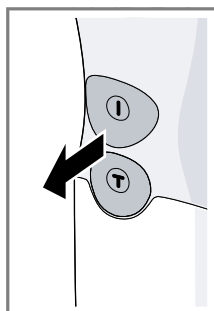
15



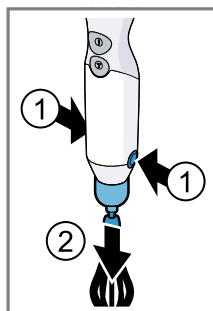
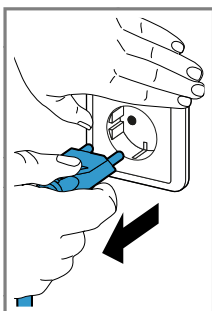
16



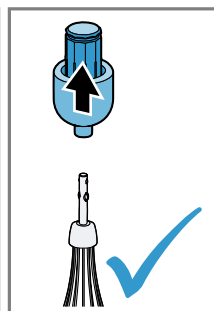
17

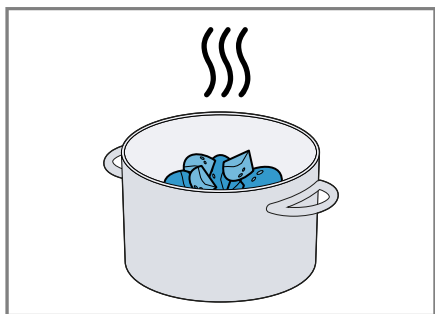


18

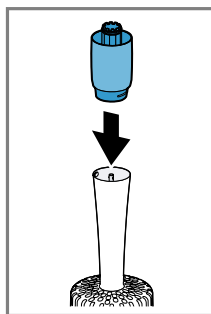


19

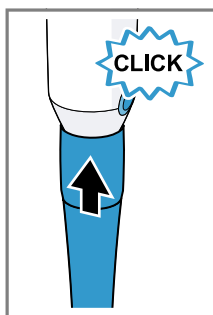
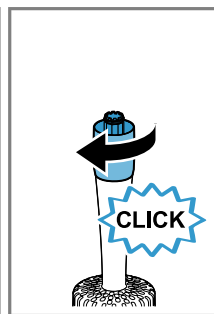




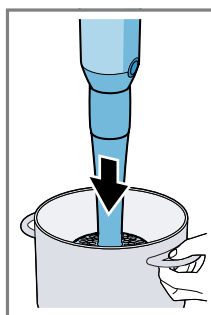
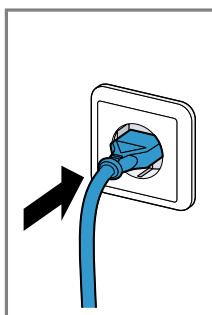
20



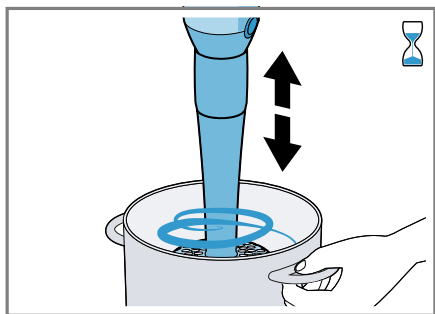
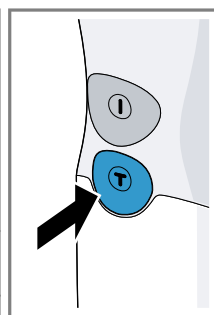
21



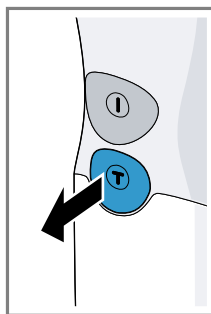
22



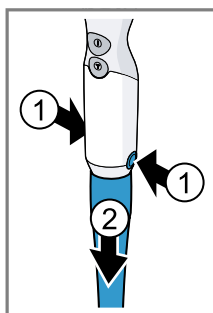
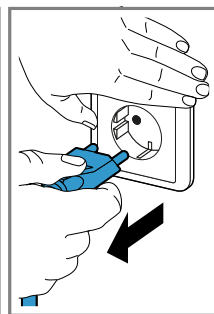
23



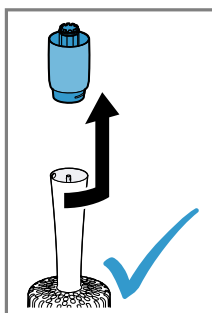
24

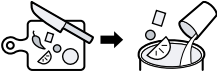
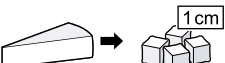
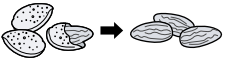
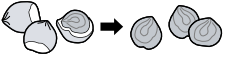
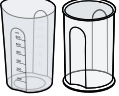


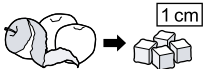
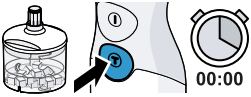
25



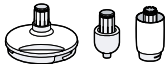
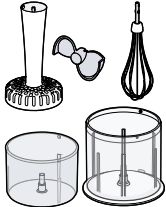
26



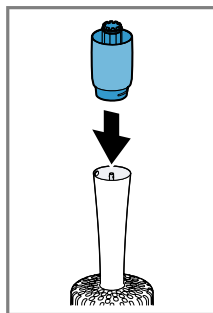
			 MIN-MAX	
 			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
 			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

			
CNHR24	110 g	30 g	2 s
CNHR26FP CNHR32	110 g	30 g	3 s
CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C	130 g	30 g	2 s

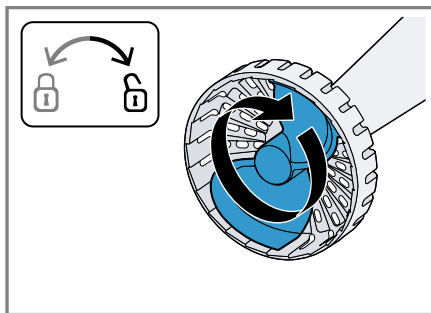
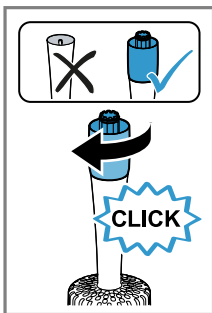
28

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

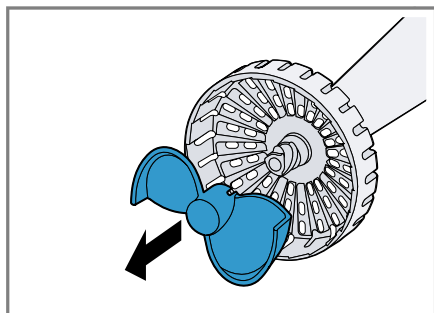
29



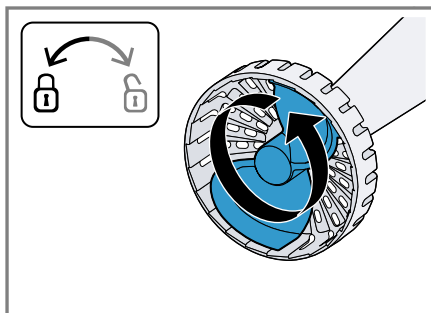
30



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 v myčce nádobí.
- ▶ Nádobu drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečící troubě.
- ▶ Nikdy v nádobě drtiče nepoužívejte mixovací nohu nebo metličku na sníh.
- ▶ Základní spotřebič nechte slyšitelně a úplně zaskočit v příslušenství.
- ▶ Před zpracováním odstraňte tvrdé součásti potravin, např. chrupavky, kosti, šlachy nebo jádra ovoce.

Přehled

→ Obr. **1**

A	Univerzální drtič L ¹
B	Univerzální drtič XL ¹
C	Metlička na sníh ¹
D	Šťouchací nástavec „ProPuree“ ¹
1	Zásobník L
2	Univerzální nůž L
3	Nůž Ice-Crush ¹
4	Hnací nástavec pro univerzální drtič
5	Zásobník XL
6	Univerzální nůž XL
7	Hnací nástavec pro metličku na sníh

8 Hnací nástavec pro šťouchací nástavec

9 Pádlo šťouchačky (odnímatelné)

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

- Univerzální drtič není vhodný k rozmělnění 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

¹ V závislosti na modelu

- 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** - **19**

Šťouchací nástavec „ProPuree“

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

Poznámky

- Nezpracovávejte 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**

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.

Příklady použití

Dodržíte údaje a hodnoty uvedené v tabulce.

→ Obr. **27**

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek

→ Obr. **28**

Koláč

Přísady

- 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 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. **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 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.
- ▶ Základný spotrebič nechajte počuteľne a úplne zapadnúť na príslušenstvo.
- ▶ Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šľachy alebo jadierka kôstkového ovocia.

Prehľad

→ **Obrázok 1**

A	Univerzálny sekáčik L ¹
B	Univerzálny sekáčik XL ¹
C	Metlička na sneh ¹
D	Tyčový nadstavec „ProPure“ ¹
1	Nádoba L
2	Univerzálny nôž L
3	Nôž na drvenie ľadu ¹
4	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
5	Nádoba XL
6	Univerzálny nôž XL

7 Prevodový nástavec pre metličku na sneh

8 Prevodový nástavec pre tyčový nadstavec

9 Nôž (odnímateľný)

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

- 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 univerzálného sekáčika

→ **Obrázok 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.

¹ Podľa modelu

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 **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

→ Obrázok **20** - **26**

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.

Príklady použitia

Dodržiavajte údaje a hodnoty v tabuľke.

→ Obrázok **27**

Medový koláč s jablkami

Medovo-jablková zmes

→ Obrázok **28**

Koláč

Ingrediencie

- 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

- Oddel'te 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 vyčistíte podľa údajov v tabuľke.

→ Obrázok **29**

Čistenie tyčového nadstavca

Pri veľmi dôkladnom čistení odoberte nôž.

→ Obrázok **30** - **33**



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



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



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

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

A Bosch Company



8001234493 (050130)

cs, sk