



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



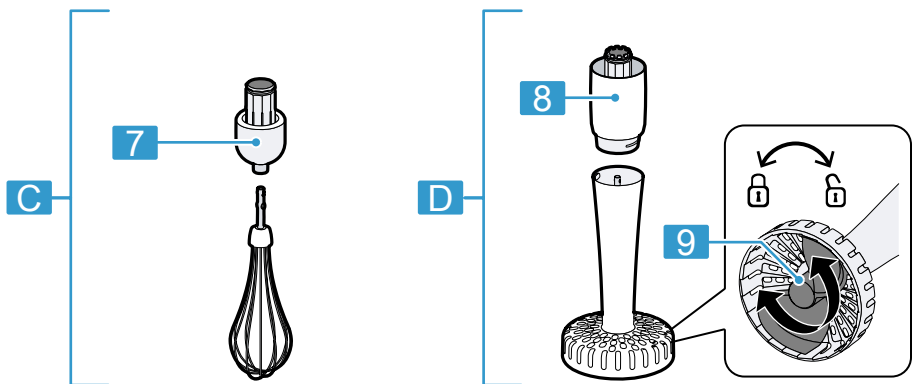
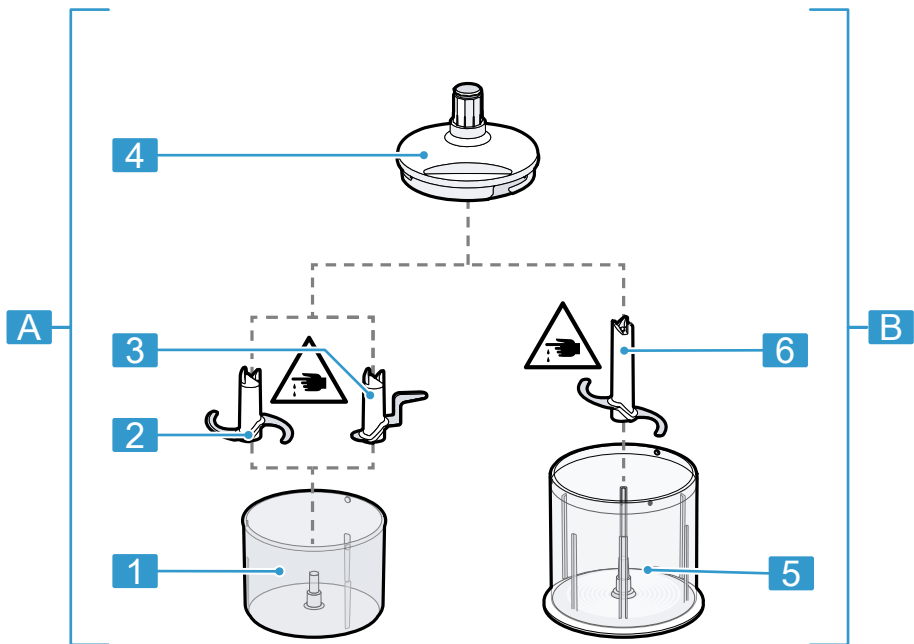
# ErgoMixx

**MSM6...**

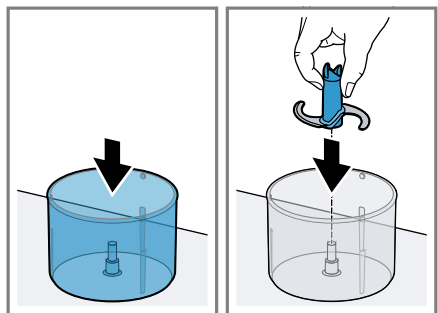
**MS6...**

<b>[ro]</b>	Instrucțiuni de utilizare	Accesorii	9
<b>[bg]</b>	Информация за употреба	Принадлежности	11

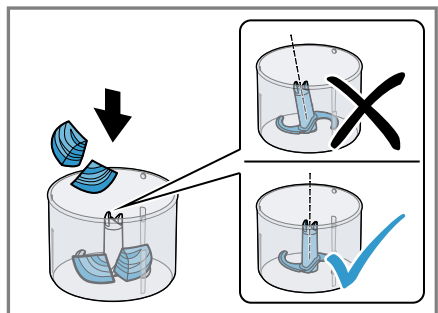




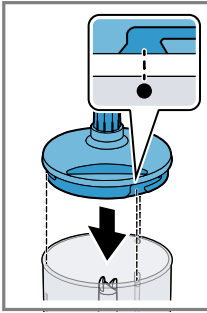
**1**



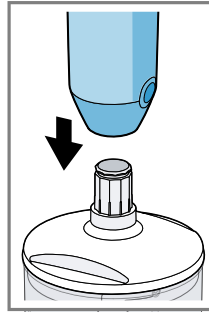
**2**



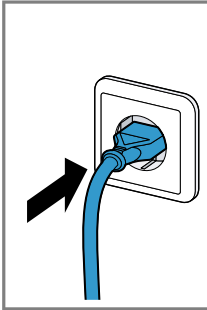
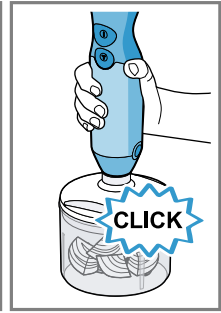
**3**



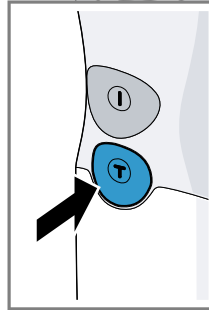
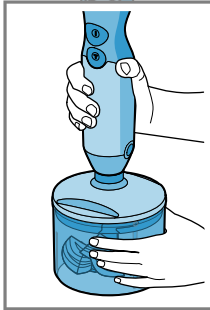
4



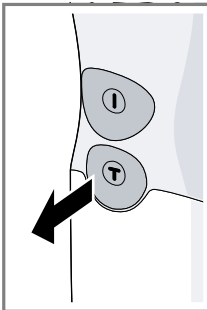
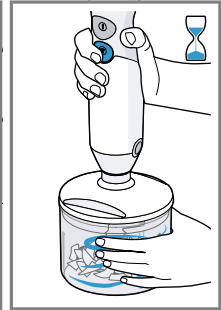
5



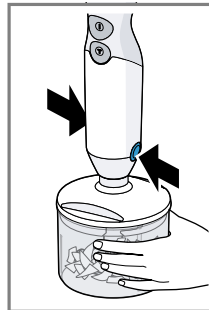
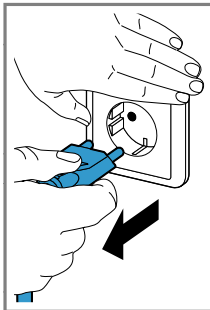
6



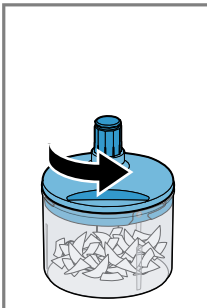
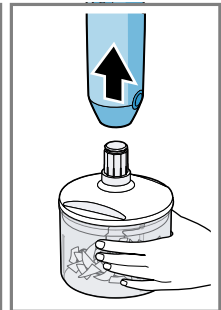
7



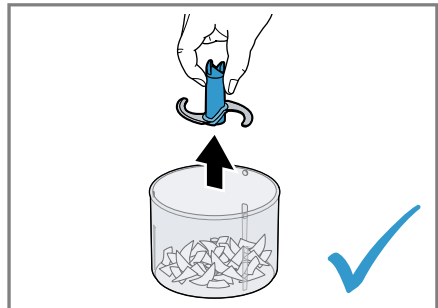
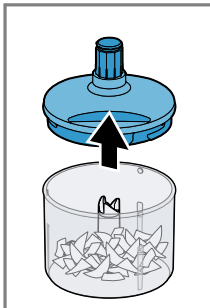
8



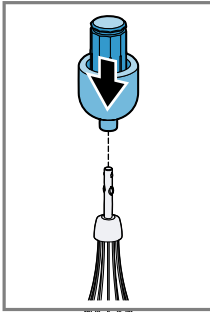
9



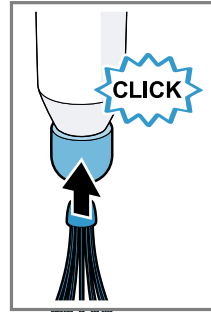
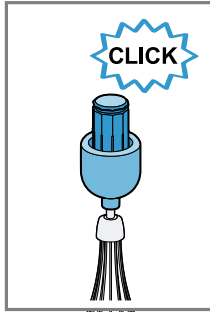
10



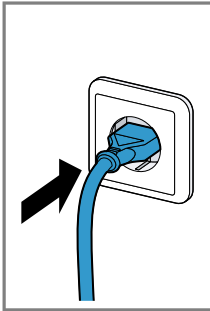
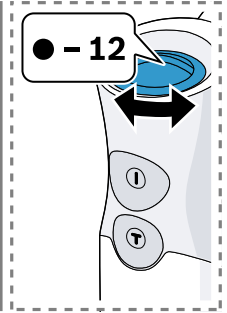
11



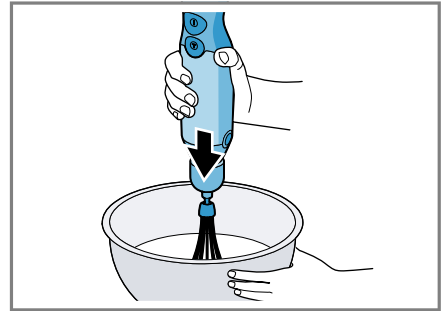
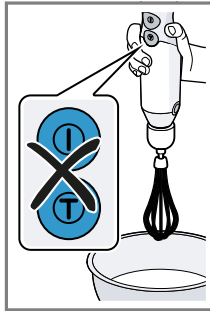
12



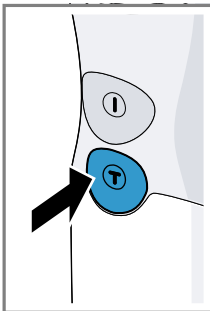
13



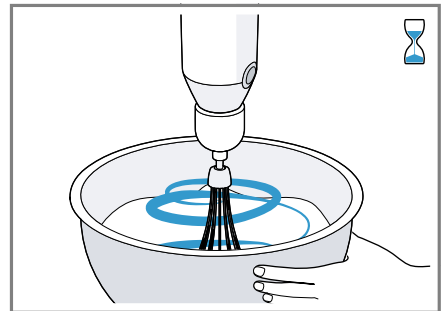
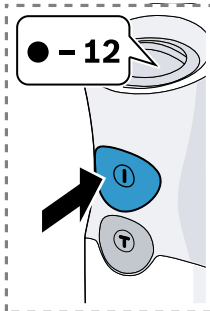
14



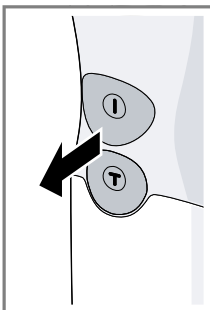
15



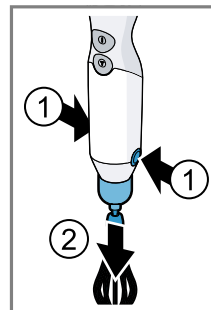
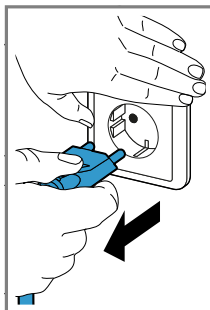
16



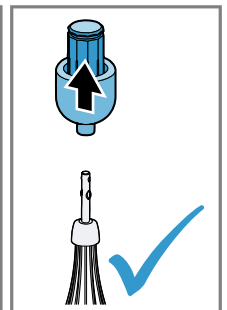
17

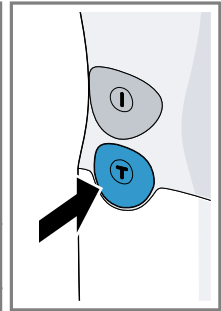
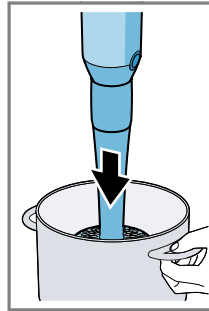
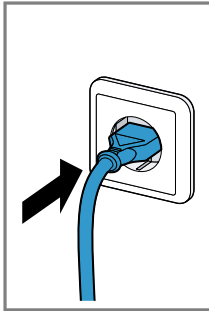
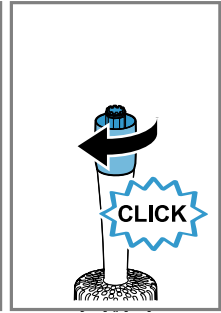
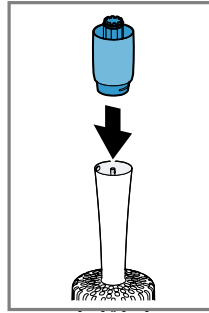
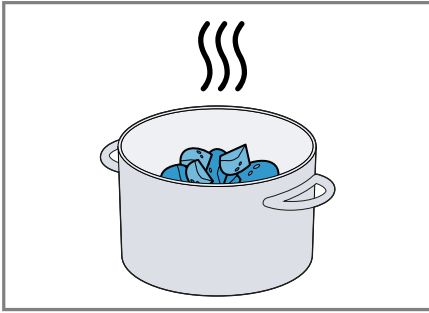


18



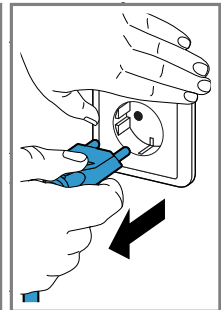
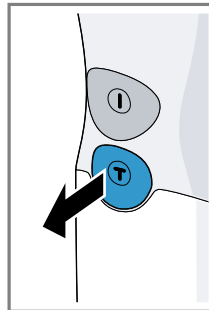
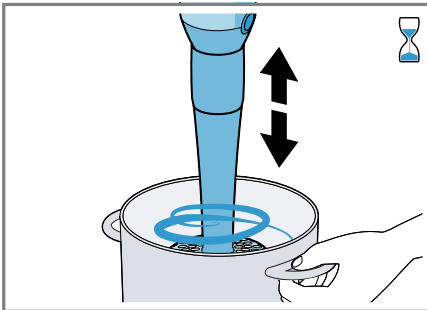
19





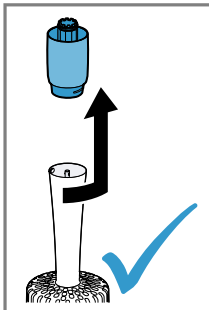
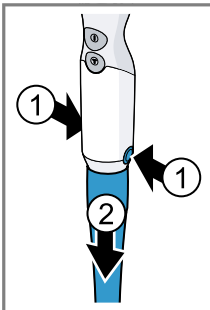
22

23




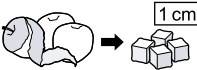
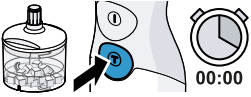
24

25






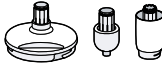

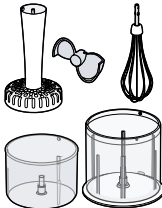


26

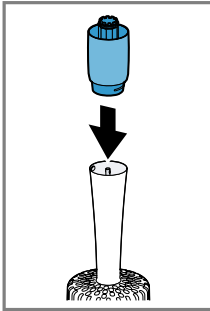
 			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
			100 g	5 s
 			100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

			
<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

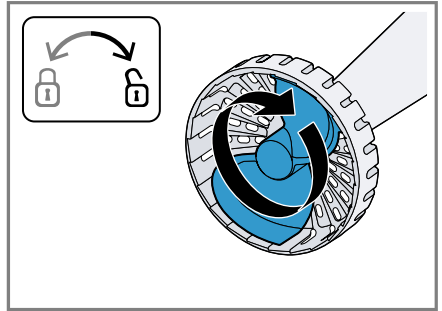
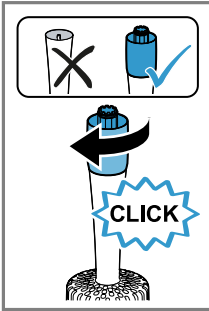
**28**

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

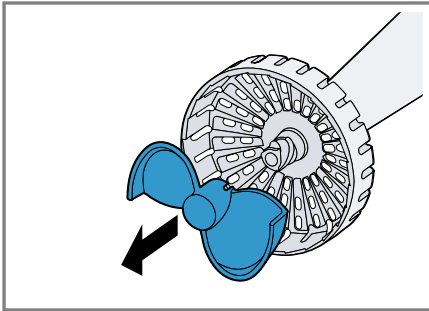
**29**



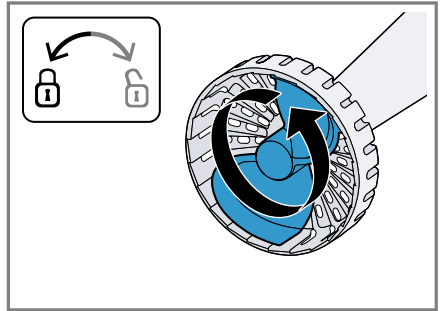
30



31



32



33



## ⚠ Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.

Utilizați accesoriul numai:

- cu un mixer vertical MSM6... / MS6....
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.

## Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu scufundați suporturile de angrenare în lichide și nu le curățați niciodată în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați niciodată vasul de gătit pentru tăietor în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat sau telul de bătut în vasul de gătit pentru tăietor.
- ▶ Blocați accesoriul în aparatul de bază, complet, așa încât să se audă un sunet.
- ▶ Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.

## Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

A	Tăietor universal L <sup>1</sup>
B	Tăietor universal XL <sup>1</sup>
C	Tel de bătut <sup>1</sup>
D	Suport pentru compactare „ProPuree” <sup>1</sup>
1	Rezervor L
2	Cuțit universal L
3	Cuțit de mărunțit gheață <sup>1</sup>
4	Suport angrenaj pentru tăietorul universal

5	Rezervor XL
6	Cuțit universal XL
7	Suport angrenaj pentru telul de bătut
8	Suport angrenaj pentru suportul compactorului
9	Paletă compactor (detașabilă)

**Observație:** Dacă o componentă nu este inclusă în pachetul de livrare, o puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

## Tăietor universal

Tăietorul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, sau migdale.

### Observații

- Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate.
- Prelucrați cuburile de gheață numai cu cuțitul de mărunțit gheață.

### Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 2 - 11

## Tel de bătut

Telul de bătut este adecvat pentru a prepara frișca, spumă de albuș sau spumă de lapte și pentru prepararea de sosuri sau deserturi.

<sup>1</sup> În funcție de model

**ro** Suport pentru compactare „ProPuree“

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30% și la 4-8 °C
- Utilizați lapte cu un conținut ridicat de proteine și la o temperatură max. de 8 °C
- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

**Observație:** Pentru a evita stropirea utilizați telul de bătut în recipiente adânci.

### Utilizarea telului de bătut

→ Fig. **12** - **19**

## Suport pentru compactare „ProPuree“

Suportul pentru compactare este adecvat pentru prepararea pireurilor din cartofi, mazăre, fructe fierte sau alte alimente cu consistență asemănătoare.

### Observații

- Nu prelucrați ingrediente tari.
- Înainte de a prelucra alimentele în oală, trageți oala de pe plita de gătit.
- Nu bateți suportul compactatorului de muchi tari (de ex. oală, castron).

### Utilizați suportul pentru compactare

→ Fig. **20** - **26**

#### Pireu de cartofi

- 1 kg cartofi fierți
- 0,15 l lapte cald
- 50 g unt moale
- Sare, piper și nucă muscat
- Introduceți ingredientele într-un vas adecvat și prelucrați-le cu suportul compactor cca. 1 minut.
- La urmă potriviți gustul cu sare, piper și nucă muscat.

## Exemple de utilizare

Respectați indicațiile și valorile din tabel.

→ Fig. **27**

### Amestec miere cu măr

→ Fig. **28**

### Prăjituri

- 3 ouă
- 60 g unt
- 100 g făină albă (de tipul 405)
- 60 g nuci măcinate
- 1 linguriță de scorțișoară

- 2 linguri de zahăr vanilat
- 1 linguriță praf de copt
- 1 măr
- Separați albușurile de gălbenușuri și bateți spumă albușurile de ou.
- Frecați spumă gălbenușurile cu zahărul. Adăugați untul moale și **amestecul de miere cu măr** preparat.
- Amestecați restul ingredientelor într-un vas separat, adăugați-le la masa de gălbenuș frecat și amestecați-le.
- Apoi adăugați albușurile bătute spumă și incorporați-le cu atenție amestecând de jos în sus cu ajutorul unei spatule.
- Tapetați o formă de cozonac (35 x 11 cm) cu hârtie de copt și introduceți compoziția de prăjitură obținută în ea.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

## Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. **29**

### Curățarea suportului pentru compactare

Pentru o curățare cât mai temeinică scoateți paleta compactatorului.

→ Fig. **30** - **33**

## **Безопасност**

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Вземете под внимание ръководството на основния уред.

Използвайте принадлежностите само:

- с пасатор MSM6... / MS6....
- за приложения, описани в настоящото ръководство.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Поставайте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.

## **Предотвратяване на материални щети**

- ▶ Никога не потапяйте задвижващите наставки в течности и не ги почиствайте в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на чопъра в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте крайника или телта за разбиване в съда на чопъра.
- ▶ Фиксирайте основния уред с щракване и докрай на основния уред.
- ▶ Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.

## **Преглед**

→ Фиг. **1**

<b>A</b>	Универсален чопър L <sup>1</sup>
<b>B</b>	Универсален чопър XL <sup>1</sup>
<b>C</b>	Тел за разбиване <sup>1</sup>
<b>D</b>	Приставка за пюриране „ProPuree“ <sup>1</sup>
<b>1</b>	Съд L
<b>2</b>	Универсален нож L

<b>3</b>	Нож за трошене на лед <sup>1</sup>
<b>4</b>	Задвижваща наставка за универсалния чопър
<b>5</b>	Съд XL
<b>6</b>	Универсален нож XL
<b>7</b>	Задвижваща наставка за телта за разбиване
<b>8</b>	Задвижваща наставка за приставката за пюриране
<b>9</b>	Перка на приставката за пюриране (демонтираща се)

**Забележка:** Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

## **Универсален чопър**

Универсалният чопър е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, орехи или бадеми.

### **Забележки**

- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.

<sup>1</sup> В зависимост от модела

## **bg** Тел за разбиване

- Обработвайте кубчета лед само с ножа за трошене на лед.

### **Употреба на универсалния чопър**

→ Фиг. **2** - **11**

## **Тел за разбиване**

Телта за разбиване е подходяща за приготвяне на бита сметана, белтъци на сняг или млечна пяна, както и на сосове или десерти.

Препоръки за оптимални резултати:

- Използвайте сметана с мин. 30 % масленост и температура 4 – 8 °C
- Използвайте мляко с високо съдържание на белтъчини и макс. температура 8 °C
- Разбийте сметаната или белтъците на сняг в широк съд

**Забележка:** За предотвратяване на пръски използвайте телта за разбиване в дълбоки съдове.

### **Употреба на телта за разбиване**

→ Фиг. **12** - **19**

## **Приставка за пюриране „ProPuree“**

Приставката за пюриране е подходяща за приготвяне на пюрета от сварени картофи, грах, плодове или хранителни продукти с подобна консистенция.

### **Забележки**

- Не обработвайте твърди съставки.
- Преди обработване на хранителните продукти в готварска тенджера свалете тенджерата от котлона.
- Не удряйте приставката за пюриране в твърди ръбове (напр. тенджера, купа).

### **Употреба на приставката за пюриране**

→ Фиг. **20** - **26**

## **Картофено пюре**

- 1 kg сварени картофи
- 0,15 l топло мляко
- 50 g меко масло
- сол, черен пипер и индийско орехче

- Сипете съставките в подходящ съд и обработете с приставката за пюриране около 1 минута.
- Накрая овкусете със сол, черен пипер и индийско орехче.

## **Примерни приложения**

Вземете под внимание данните и стойностите в таблицата.

→ Фиг. **27**

### **Смес от ябълки и мед**

→ Фиг. **28**

### **Сладкиш**

- 3 яйца
- 60 g масло
- 100 g бяло брашно (тип 405)
- 60 g смлени орехи
- 1 ч.л. канела
- 2 с.л. ванилова захар
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ябълка
- Разделете белтъците и жълтъците на яйцата и разбийте на твърда пяна белтъка.
- Разбийте на пяна жълтъка със захарта. Добавете мекото масло и приготвената **смес от мед и ябълки**.
- Смесете останалите съставки в отделна купа, добавете към влажните съставки и разбъркайте.
- Добавете внимателно белтъците на сняг с шпатула.
- Застелете правоъгълна форма за печене (35 x 11 cm) с хартия за печене и сипете в нея подготвената смес за сладкиш.
- Обелете ябълката, нарежете я на шайби и разпределете върху сладкиша.
- Загрейте предварително фурната на 180 °C и печете сладкиша 30 минути.

## **Указания за почистване**

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. **29**

**Почистване на приставката за пюриране**

За особено щателно почистване свалете перката на приставката за пюриране.

→ Фиг. **30** - **33**







# 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



**8001234506** (041129)

ro, bg