



**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...**

|             |                         |                |    |
|-------------|-------------------------|----------------|----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung      | Zubehör        | 7  |
| <b>[en]</b> | Information for Use     | Accessories    | 9  |
| <b>[hr]</b> | Upute za upotrebu       | Pribor         | 11 |
| <b>[pl]</b> | Instrukcja obsługi      | Akcesoria      | 13 |
| <b>[cs]</b> | Návod k obsluze         | Příslušenství  | 15 |
| <b>[sk]</b> | Návod na používanie     | Príslušenstvo  | 17 |
| <b>[ro]</b> | Manual de utilizare     | Accesorii      | 19 |
| <b>[bg]</b> | Ръководство за употреба | Принадлежности | 21 |





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

**[de]** Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online. Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.

---

**[en]** You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.

---

**[hr]** Dodatne informacije i objašnjenja možete pronaći na internetu. Skenirajte QR kôd na naslovnoj stranici.

---

**[pl]** Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online. Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.

---

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

---

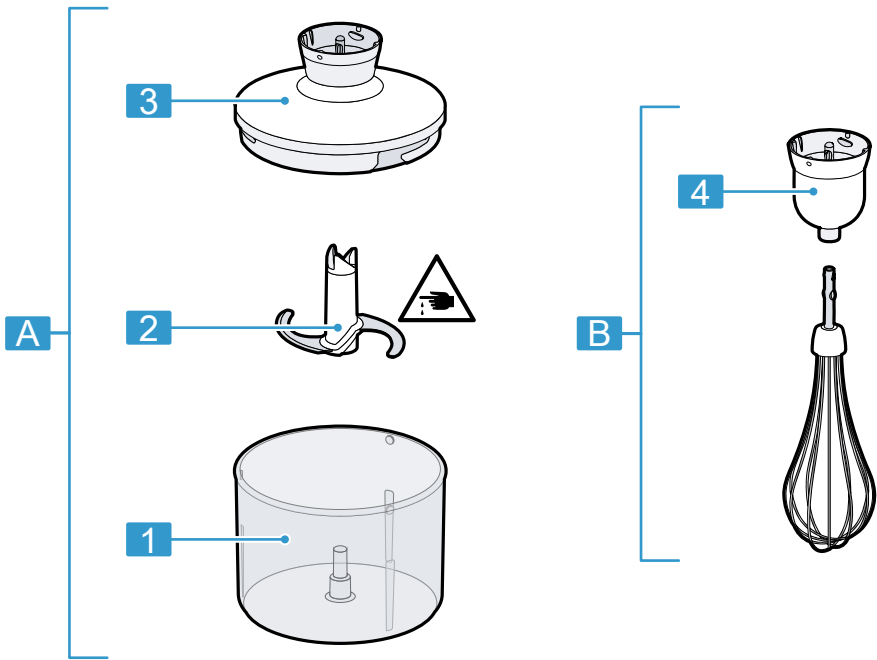
**[sk]** Ďalšie informácie a vysvetlenia nájdete online. Naskenujte QR kód na titulnej strane.

---

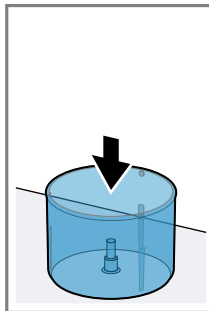
**[ro]** Informații și explicații suplimentare pot fi găsite online. Scanați codul QR de pe pagina de pornire.

---

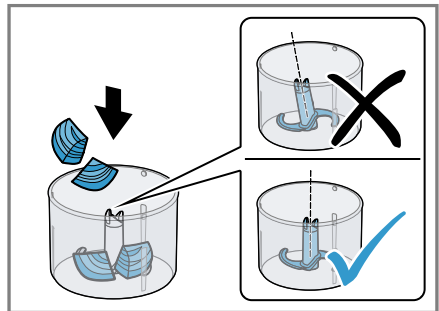
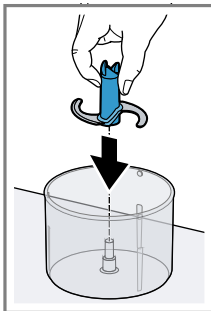
**[bg]** Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.



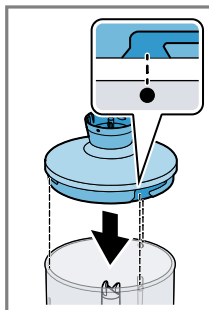
**1**



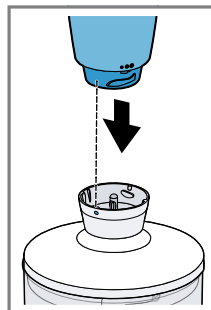
**2**



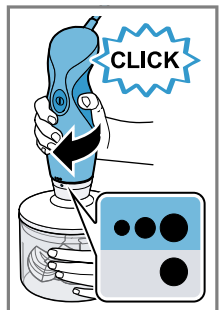
**3**

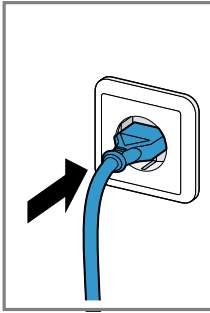


**4**

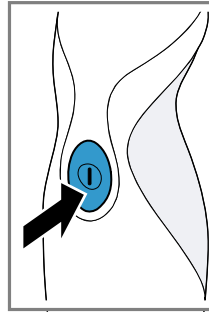
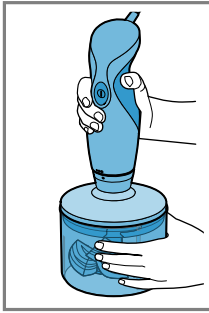


**5**

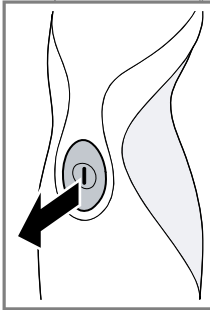
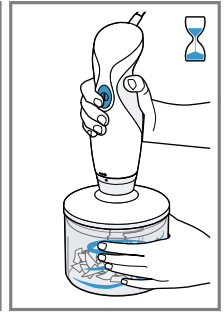




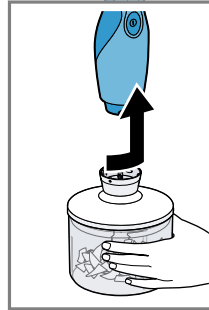
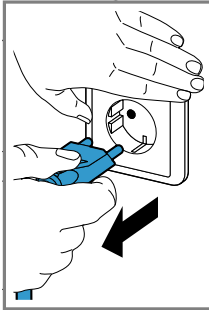
6



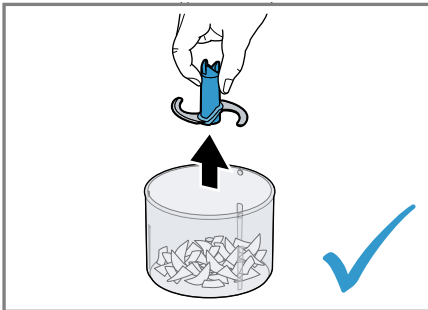
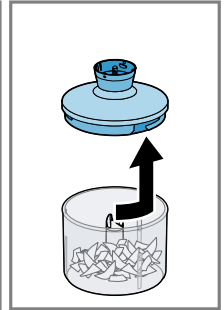
7



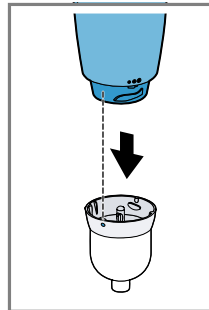
8



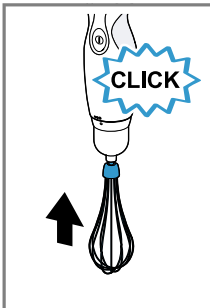
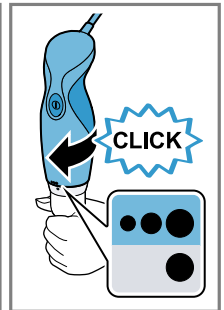
9



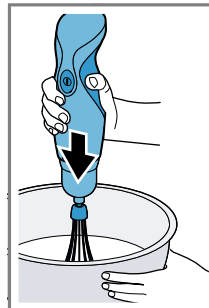
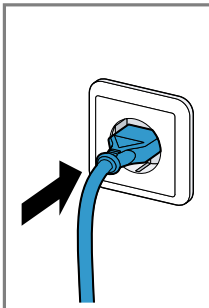
10



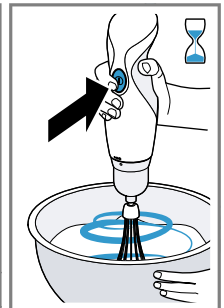
11

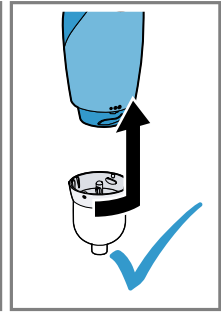
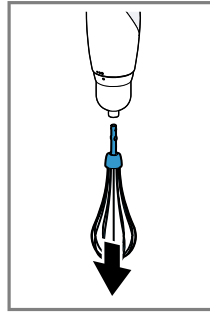
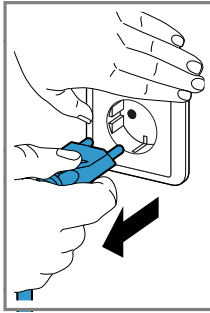
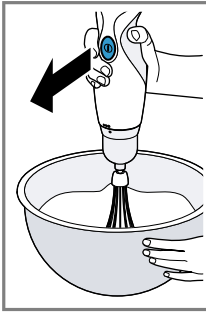


12




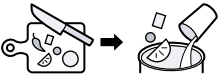






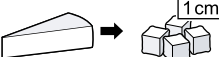










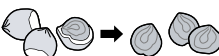












13





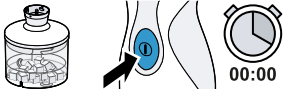


14








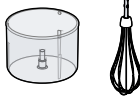
15

|   |           |    |            |    |
|--|--|---|---|---|
|   |  1cm      |    | 50 - 100 g  | 10 - 20 s   |
|  |  1cm      |    | 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> |
| <br> |  4-8 °C |  | 100 - 300 g   | 20 - 180 s  |
|  21-25 °C   |         |  | 1 - 3 x  | 40 - 120 s  |
|   |         |  | 50 - 150 g  | 60 - 120 s  |

16

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|---|
| <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   |

**17**

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

**18**

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Getriebeaufsatz in Flüssigkeiten tauchen und nie in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Nie den Behälter des Zerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesens im Behälter des Zerkleinerers verwenden.
- ▶ Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.

## Übersicht

→ Abb. **1**

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Universalzerkleinerer <sup>1</sup>            |
| <b>B</b> | Schneebesens <sup>1</sup>                     |
| <b>1</b> | Behälter                                      |
| <b>2</b> | Universalmesser                               |
| <b>3</b> | Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer |
| <b>4</b> | Getriebeaufsatz für den Schneebesens          |

**Hinweis:** Wenn ein Bestandteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie ihn über den Kundendienst bestellen.

## Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Mandeln.

**Hinweis:** Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln, z. B. Obst oder Eiswürfel.

### Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **2 - 10**

## Schneebesens

Der Schneebesens ist geeignet zum Aufschlagen von Schlagsahne, Eischnee oder Milchschaum und zur Zubereitung von Saucen oder Desserts.

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Sahne mit min. 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden
- Milch mit hohem Proteingehalt und max. 8 °C verwenden
- Sahne oder Eischnee in einem weiten Gefäß aufschlagen

**Hinweis:** Um Spritzer zu vermeiden, den Schneebesens in tiefen Behältern verwenden.

<sup>1</sup> Je nach Modell

## Schneebesen verwenden

→ Abb. **11** - **15**

## Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.

→ Abb. **16**

## Honigkuchen mit Äpfeln

### Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **17**

### Kuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel

Zubereitung

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter und die zubereitete **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Kuchen-Mischung einfüllen.
- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

## Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **18**

## Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the main unit.

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

## Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean in the dishwasher.
- ▶ Never use the chopper container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the chopper container.
- ▶ Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.

## Overview

→ Fig. **1**

**A** Chopper<sup>1</sup>

**B** Whisk<sup>1</sup>

**1** Container

**2** Universal blade

**3** Gear attachment for the chopper

**4** Gear attachment for the whisk

**Note:** If an item is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

## Chopper

The chopper is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

**Note:** The chopper is not suitable for cutting up very hard food, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food, e.g. fruit or ice cubes.

## Using the chopper

→ Fig. **2** - **10**

## Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites or milk froth and for making sauces or desserts.

Recommendations for optimum results:

- Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C
- Use milk with a high protein content and a temperature of max. 8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

**Note:** To prevent splashing, use deep containers with the whisk.

## Using the whisk

→ Fig. **11** - **15**

## Application examples

Observe the information and values in the table.

→ Fig. **16**

## Honey cake with apples

### Honey-apple mixture

→ Fig. **17**

<sup>1</sup> Depending on the model

## Cakes

### Ingredients

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

### Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.
- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **18**

## Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
- Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.

Pribor upotrebljavajte samo:

- sa štapnim mikserom MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- za primjene koje su opisane u ovim uputama.
- ▶ Nikad nemojte dodirivati oštrice golim rukama.
- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja oštrim noževima za rezanje, pražnjenja spremnika i prilikom čišćenja.
- ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
- ▶ Pribor upotrebljavajte samo kada je u potpunosti sastavljen.

## Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nikada ne uranjajte nastavak prijenosnika u tekućinu i ne perite ga u perilici posuđa.
- ▶ Posudu sjekača hrane nikad nemojte koristiti u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Donji dio miksera ili metlicu za snijeg nikad nemojte koristiti u posudi sjekača hrane.
- ▶ Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.

## Pregled

→ Sl. **1**

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Univerzalni sjekač hrane <sup>1</sup>         |
| <b>B</b> | Metlica za snijeg <sup>1</sup>                |
| <b>1</b> | Spremnik                                      |
| <b>2</b> | Univerzalni nož                               |
| <b>3</b> | Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane |
| <b>4</b> | Pogonski nastavak za metlicu za snijeg        |

**Napomena:** Ako neki sastavni dio nije sadržan u opsegu isporuke, možete ga naručiti putem servisne službe.

## Univerzalni sjekač hrane

Univerzalni sjekač hrane prikladan je za usitnjavanje prehrambenih namirnica, npr. mesa, tvrdog sira, luka, češnjaka, voća, povrća, začinskog bilja, oraha ili badema.

**Napomena:** Univerzalni sjekač hrane nije prikladan za usitnjavanje jako tvrdih namirnica, npr. zrna kave, muškatnih oraščića, rotkvice ili zamrznutih namirnica, npr. voća ili kockica leda.

## Uporaba univerzalnog sjekača hrane

→ Sl. **2** - **10**

## Metlica za snijeg

Metlica za snijeg prikladna je za tučenje vrhnja za šlag, bjelanjaka ili mliječne pjene te za pripremu umaka i deserta.

Preporuke za optimalne rezultate:

- Upotrebljavajte vrhnje s min. 30 % udjela masti i pri temperaturi od 4 – 8 °C
- Upotrebljavajte mlijeko s visokim udjelom proteina pri temperaturi od maks. 8 °C
- Vrhnje ili bjelanjke tucite u širokoj posudi

**Napomena:** Kako biste spriječili prskanje, metlicu za snijeg upotrebljavajte u dubokim posudama.

## Uporaba metlice za snijeg

→ Sl. **11** - **15**

<sup>1</sup> Ovisno o modelu

## Primjeri primjene

Obratite pažnju na upute i vrijednosti u tablici.

→ Sl. **16**

### Medeni kolač s jabukama

#### Mješavina meda i jabuka

→ Sl. **17**

#### Kolač

Sastojci

- 3 jaja
- 60 g maslaca
- 100 g bijelog brašna (tip 405)
- 60 g mljevenih oraha
- 1 čajna žličica cimeta
- 2 jušne žlice vanilin šećera
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 1 jabuka

Priprema

- Odvojite jaja i istucite bjelanjak dok ne postane čvrst.
- Istucite žumanjak sa šećerom dok ne postane pjenast. Dodajte otopljeni maslac i pripremljenu **mješavinu meda i jabuke**.
- Izmiješajte preostale sastojke u zasebnoj posudi, dodajte ih vlažnim sastojcima i umiješajte ih.
- Lopaticom oprezno umiješajte snijeg od bjelanjaka.
- Četvrtasti kalup za kolače (35 x 11 cm) obložite papirom za pečenje i u njega ulijte pripremljenu smjesu za kolač.
- Oljuštite jabuku, izrežite je na pločice i rasporedite po kolaču.
- Zagrijte pećnicu na 180 °C i pecite kolač 30 minuta.

## Pregled čišćenja

Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.

→ Sl. **18**

## **Bezpieczeństwo**

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

Przystawek wolno używać tylko:

- z blenderem MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadki przekładniowej w cieczach i nie myć jej pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku rozdrabniacza.
- ▶ Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.

## **Przegląd**

→ Rys. **1**

|          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Rozdrabniacz uniwersalny <sup>1</sup>                 |
| <b>B</b> | Końcówka do ubijania <sup>1</sup>                     |
| <b>1</b> | Pojemnik  |
| <b>2</b> | Nóż uniwersalny                                       |
| <b>3</b> | Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego |
| <b>4</b> | Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania        |

**Uwaga:** Jeżeli element nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

## **Rozdrabniacz uniwersalny**

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów czy migdałów.

**Uwaga:** Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardech artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów, np. owoców lub kostek lodu.

## **Używanie rozdrabniacza uniwersalnego**

→ Rys. **2** - **10**

## **Końcówka do ubijania**

Końcówka do ubijania nadaje się do przygotowania bitej śmietany, piany z białek i pianki z mleka oraz do sporządzania sosów oraz deserów.

Jak uzyskać optymalny rezultat:

- Używać śmietany o min. zawartości 30% tłuszczu i temperaturze 4-8°C
- Używać mleka o wysokiej zawartości białka i temperaturze maks. 8°C
- Ubijać śmietaną lub białka jaj w szerokim naczyniu

<sup>1</sup> W zależności od modelu

## pl Przykłady zastosowania

**Uwaga:** Aby uniknąć rozprysków, używać końcówki do ubijania w głębokich pojemnikach.

### Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. **11** - **15**

## Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→ Rys. **16**

### Placek miodowy z jabłkami

#### Mieszanina miodowo-jabłkowa

→ Rys. **17**

#### Ciasto

Składniki

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 ŁS cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko

Przyrządzenie

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietaną ostrożnie wmieszać przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrać jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **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 neponožujte hnací nástavec do tekutin a nikdy ho nemyjte v myčce nádobí.
- ▶ Nádobu drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečící troubě.
- ▶ Nikdy v nádobě drtiče nepoužívejte míxovací 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**

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

## Medový koláč s jablky

### Směs medu a jablek

→ Obr. 17

#### 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.
- Stěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků.
- Formu na biskupský chlebiček (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, šľachy 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 záručný 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**

<sup>1</sup> Podľa modelu

## Príklady použitia

Dodržiavajte údaje a hodnoty v tabuľke.

→ **Obrázok 16**

### Medový koláč s jablkami

#### Medovo-jablková zmes

→ **Obrázok 17**

#### 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 vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ **Obrázok 18**

## Siguranța

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

Utilizați accesoriul numai:

- cu un mixer vertical MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- 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 suportul de angrenare în lichide și nu îl 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.
- ▶ 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 <sup>1</sup>              |
| B | Tel de bătut <sup>1</sup>                   |
| 1 | Recipient                                   |
| 2 | Cuțit universal                             |
| 3 | Support angrenaj pentru tăietorul universal |
| 4 | Support angrenaj pentru telul de bătut      |

**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.

**Observație:** Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate, de ex. fructe sau cuburi de gheață.

## Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 2 - 10

## 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.

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. 11 - 15

<sup>1</sup> În funcție de model

## Exemple de utilizare

Respectați indicațiile și valorile din tabel.

→ Fig. **16**

### Turtă dulce cu mere

#### Amestec miere cu măr

→ Fig. **17**

#### Prăjituri

Ingrediente

- 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

Preparare

- 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 freat 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. **18**

## **Безопасност**

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

Използвайте принадлежностите само:

- с пасатор MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- 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 задвижващата наставка в течности и не я 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.
- ▶ 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 <sup>1</sup>            |
| <b>B</b> | Тел за разбиване <sup>1</sup>             |
| <b>1</b> | Контейнер                                 |
| <b>2</b> | Универсален нож                           |
| <b>3</b> | Задвижваща наставка за универсалния чопър |
| <b>4</b> | Задвижваща наставка за телта за разбиване |

**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.

**Забележка:** Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни, напр. плодове или кубчета лед.

### **Употреба на универсалния чопър**

→ Фиг. **2** - **10**

### **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

<sup>1</sup> В зависимост от модела

## bg Примерни приложения

- 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. **11** - **15**

## Примерни приложения

Вземете под внимание данните и стойностите в таблицата.

→ Фиг. **16**

## Меден сладкиш с ябълки

### Смес от ябълки и мед

→ Фиг. **17**

### Сладкиш

Съставки

- 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

Приготвяне

- 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. **18**





# 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

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom



**8001345510** (050130)

de, en, hr, pl, cs, sk, ro, bg