



BOSCH



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

ErgoMixx Style

MS6CM6157

MS6...Style + chopper

8001267699 + 8001266216

[cs]	Návod k obsluze	Tyčový mixér	7
[sk]	Návod na používanie	Tyčový mixér	11

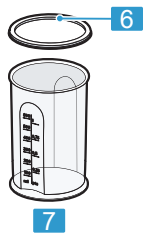
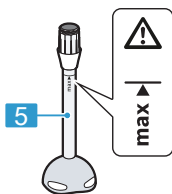
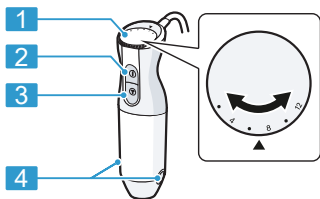


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001247111>

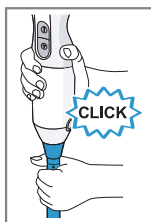
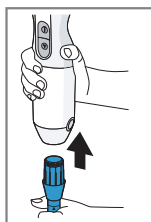
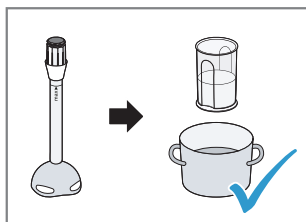


[cs] Pro další informace k používání načtěte QR kód nebo navštivte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

[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.

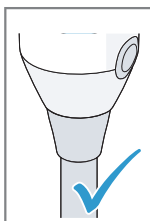
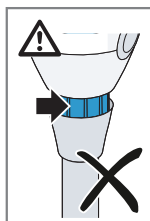


1

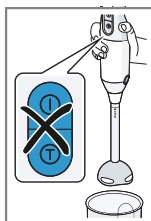
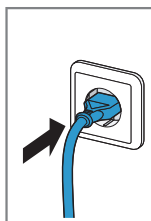


2

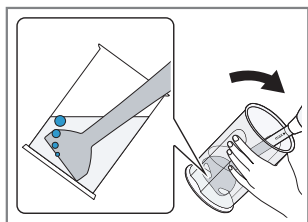
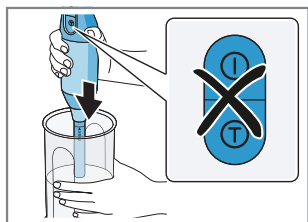
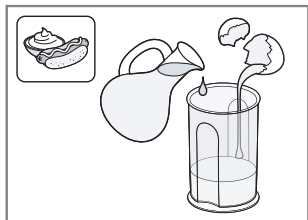
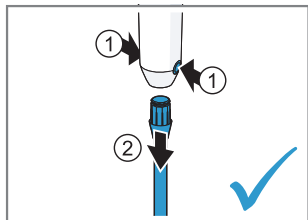
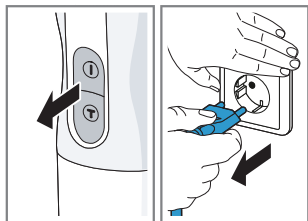
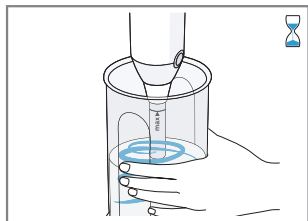
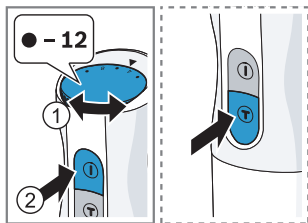
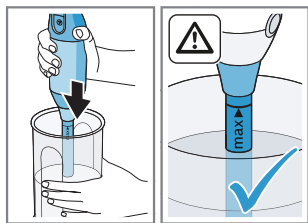
3

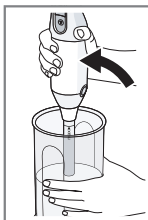


4

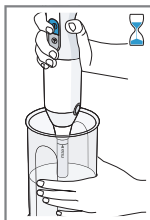
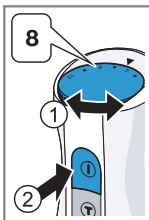


5

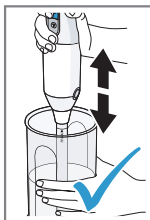




14







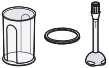




15

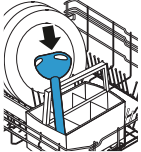


 			200-600 g	40-90 s	8
			200-500 g	60-90 s	T
			200-500 g	60-90 s	T
			200-600 g	60-90 s	T
			1 x	60-90 s	8
			200-600 g	40-60 s	T
			200-600 g	60-90 s	T

16

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓





Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Ušchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.

Spotřebič používejte pouze:

- s originálními díly a příslušenstvím.
- pro rozkrájení, rozsekání, mixování, šlehání a smíchání tekutých nebo polotuhých potravin.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova při prostorové teplotě.
- pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

Spotřebič se musí po každém použití, pokud není pod dozorem, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojit od elektrické sítě.

Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.

Spotřebič nesmí používat děti. Dětem zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

- ▶ Spotřebič zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
- ▶ Spotřebič nebo síťový kabel nikdy neponořujte do vody a nedávejte ho do myčky na nádobí.
- ▶ Mixovací nohu do mixované potraviny neponořujte dále než po označení „max“.
- ▶ Spotřebič nikdy dále nepoužívejte, pokud spadnul do vody nebo do jiné tekutiny.
- ▶ Spotřebič nepoužívejte s mokřýma rukama.

cs Zabránění věcným škodám

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými díly nebo ostrými hranami.
- ▶ Spotřebič nikdy neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů.
- ▶ Po vypnutí počkejte na úplné zastavení pohonu.
- ▶ Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů.
- ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
- ▶ Pozor při manipulaci s ostrými řeznými noži, při vyprazdňování nádoby a při čištění.
- ▶ Při zpracování horkých potravin buďte opatrní.
- ▶ Vařící potraviny nechte před zpracováním zchladit na 70 °C nebo méně.
- ▶ Dodržujte pokyny pro čištění.
- ▶ Před každým použitím čistěte povrchy, které mají kontakt s potravinami.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Spotřebič nikdy neprovozujte ve volnoběhu.
- ▶ Mixovací nádobu nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Základní spotřebič nechte slyšitelně a úplně zaskočit v mixovací noze nebo v příslušenství.

Přehled

→ Obr. 1

1	Nastavení rychlosti
2	Zapínací tlačítko ①
3	Tlačítko Turbo ②
4	Tlačítka odblokování
5	Mixovací noha
6	Víko ¹
7	Plastová mixovací nádoba ¹
8	Dvojitá míchací metla ¹²

¹ V závislosti na modelu

² Samostatný návod k použití

9	Univerzální drtič L ^{1 2}
10	Univerzální drtič XL ^{1 2}

¹ V závislosti na modelu

² Samostatný návod k použití

Poznámka: Pokud není příslušenství rozsahem dodávky, můžete ho objednat prostřednictvím zákaznického servisu.

Ovládací prvky

Nastavení rychlosti

K plynulému nastavení otáček. Otočný volič nastavte mezi ● (nejnižší otáčky) a 12 (nejvyšší otáčky).

Zapínací tlačítko ①

K použití spotřebiče s přednastavenými otáčkami.

Tlačítko Turbo ②

K použití spotřebiče s maximálními otáčkami.

Poznámka: Spotřebič zůstane zapnutý tak dlouho, dokud je stisknuto jedno z tlačítek.

Pojistka proti přetížení

Pokud se spotřebič během používání samovolně vypne, je aktivována pojistka proti přetížení.

Odpojte síťovou zástrčku a spotřebič nechte vychladnout cca 1 hodinu, aby se pojistka proti přetížení deaktivovala.

Poznámka: Pokud se porucha nedá odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

Mixovací noha

Poznámka: Mixovací noha není vhodná pro přípravu kaší, které jsou jen z brambor nebo potravin podobné konzistence.

Mixovací noha z ušlechtilé oceli

Mixovací noha je vhodná pro tato použití:

- mixování nápojů
- příprava těsta na palačinky, příprava majonézy, omáček a dětské výživy
- rozmixování vařených potravin, např. ovoce, zeleniny, polévek

Zpracování potravin mixovací nohou

Poznámky

- Pevné potraviny jako např. jablka, brambory nebo maso před zpracováním nakrájejte na kousky a uvařte doměkka.
- K sekání syrových potravin bez přidání tekutin, jako např. cibule, česneku nebo bylinek použijte univerzální drtič.
- Před zpracováním potravin v hrnci umístíte hrnec mimo varnou zónu.

→ Obr. 2 - 10

Ukázkový recept majonéza

- 1 vejce (žloutek a bílek)
- 1 PL hořčice
- 1 PL citronové šťávy nebo octa
- 200-250 ml oleje
- sůl a pepř podle chuti

Příprava majonézy

Poznámky

- Pomocí mixovací nohy můžete připravovat majonézu jen z celých vajec (bílek a žloutek).

- Při přípravě majonézy brání vzduch pod mixovací nohou dobrému spojení. Optimálního výsledku dosáhnete, pokud před začátkem mixování necháte uniknout vzduch.

→ Obr. 11 - 15

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce. Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

→ Obr. 16

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. 17

Poznámka: U spotřebičů se spirálovým kabelem: Kabel nikdy neomotávejte kolem spotřebiče!

Likvidace starého spotřebiče

- ▶ Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Zákaznický servis

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.



Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.

Tento spotrebič používajte len:

- s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
- na rozdrobenie, sekacie, miešanie, rozmixovanie a emulgovanie tekutých alebo polotuhých potravín
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia pri izbovej teplote.
- pre množstvá bežne spracúvané v domácnosti a pri bežných časoch spracovania.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Spotrebič nesmú používať deti. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného vedenia.

- ▶ Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na výrobnom štítku.
- ▶ Keď sa poškodí sieťový prípojný kábel tohto spotrebiča, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Spotrebič ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Nohu mixéra ponorte do mixovanej suroviny najviac po značku „max“.
- ▶ Spotrebič ďalej nepoužívajte, ak spadol do vody alebo inej tekutiny.
- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.

sk Zabránenie vecným škodám

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Sieťové prívodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami a nesmie sa ťahať cez ostré hrany.
- ▶ Nikdy neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani do ich blízkosti.
- ▶ Po vypnutí počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- ▶ Ruky, vlasy, oblečenie a iné predmety držte preč od rotujúcich častí.
- ▶ Čepelí sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- ▶ Pri manipulácii s ostrými nožmi, pri vyprázdňovaní nádoby a čistení postupujte opatrne.
- ▶ Pri spracovaní horúcich jedál buďte opatrní.
- ▶ Vriace potraviny nechajte pred spracovaním vychladnúť na teplotu 70 °C alebo nižšiu teplotu.
- ▶ Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia.
- ▶ Plochy, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, vyčistite pred každým použitím.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Spotrebič nikdy neprevádzkujte v chode naprázdno.
- ▶ Nádobu na mixovanie nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Základný spotrebič nechajte počuteľne a úplne zapadnúť na nohu mixéra alebo na príslušenstvo.

Prehľad

→ Obr. 1

1	Nastavenie rýchlosti
2	Spínač ⊕
3	Tlačidlo Turbo ⊕
4	Odblokovacie tlačidlá
5	Noha mixéra
6	Veko ¹
7	Plastová nádoba na mixovanie ¹

¹ Podľa modelu

² samostatný návod na obsluhu

8	Dvojitá miešacia metlička ^{1 2}
9	Univerzálny sekáčik L ^{1 2}
10	Univerzálny sekáčik XL ^{1 2}

¹ Podľa modelu

² samostatný návod na obsluhu

Poznámka: Keď príslušenstvo nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznícky servis.

Ovládacie prvky

Nastavenie rýchlosti

Na plynulé nastavenie otáčok. Volič otáčok nastavte medzi ● (najnižší počet otáčok) a 12 (najvyšší počet otáčok).

Spínač ⊕

Na použitie spotrebiča s nastaveným počtom otáčok.

Tlačidlo turbo ⊕

Na použitie spotrebiča s maximálnym počtom otáčok.

Poznámka: Spotrebič bude zapnutý dovtedy, kým bude jedno z tlačidiel stlačené.

Poistka proti preťaženiu

Ak sa spotrebič počas používania sám vypne, poistka proti preťaženiu je aktívna. Sieťovú zástrčku vyťahnite a nechajte zariadenie vychladnúť na asi 1 hodinu, čím sa poistka proti preťaženiu deaktivuje.

Poznámka: Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

Mixovacia noha

Poznámka: Mixovacia noha nie je určená na prípravu zemiakovkej kaše, ktorá sa pripravuje len zo zemiakov alebo z varených potravín s podobnou konzistenciou.

Noha mixéra z ušľachtilej ocele

Mixovacia noha je vhodná na tieto druhy použitia:

- miešanie nápojov
- príprava palacinkového cesta, majonézy, omáčok a dojčenskej stravy
- rozmixovanie varených potravín, napr. ovocia, zeleniny, polievok

Spracovanie potravín pomocou mixovacej nohy

Poznámky

- Tuhé potraviny pred spracovaním rozdrvte a uvarte do mäkka, napr. jablká, zemiaky alebo mäso.
- Na sekание surových potravín bez pridačia tekutiny, napr. cibule, cesnaku alebo bylínok, používajte univerzálny sekáčik.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.

→ Obr. 2 - 10

Názorný recept na majonézu

- 1 vajce (žltok a bielok)
- 1 PL horčice
- 1 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 200-250 ml oleja
- Soľ a čierne korenie podľa potreby

Príprava majonézy

Poznámky

- Pomocou nohy mixéra je možné pripraviť majonézu len z celých vajec (bielok a žltok).

- Keď pripravujete majonézu, vzduch pod nohou mixéra bráni správne mu viazaniu. Na dosiahnutie optimálneho výsledku nechajte vzduch uniknúť, až potom začnete mixovať.

→ Obr. 11 - 15

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

→ Obr. 16

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 17

Poznámka: Pri spotrebičoch so špirálovým káblom: Kábel nikdy neovíjajte okolo spotrebiča!

Likvidácia starého spotrebiča

- ▶ Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.

O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

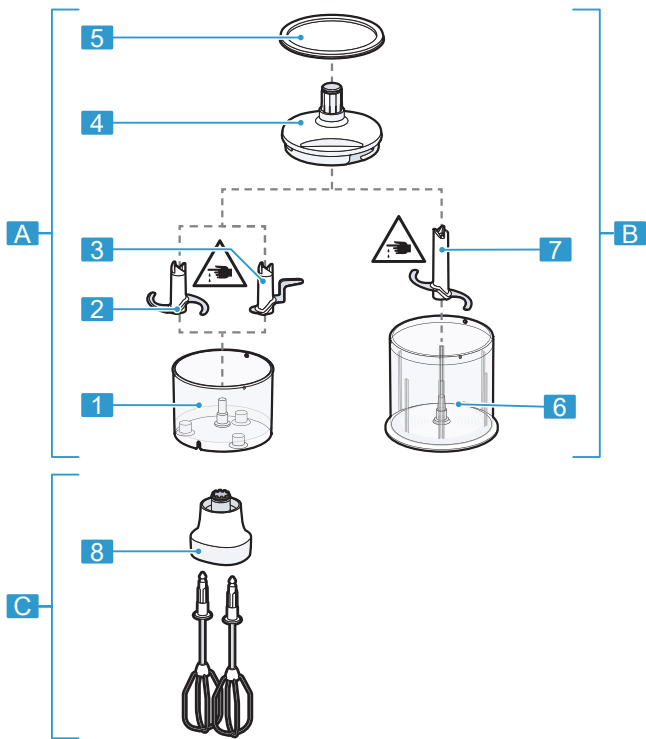


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226048>

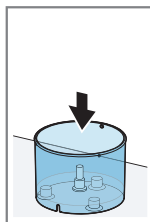


[cs] Pro další informace k používání načtěte QR kód nebo navštivte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

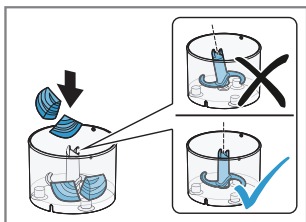
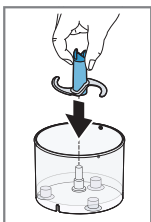
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



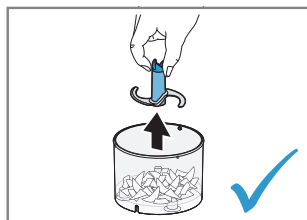
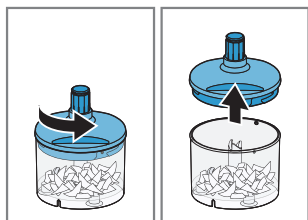
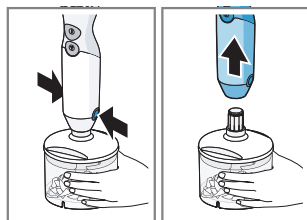
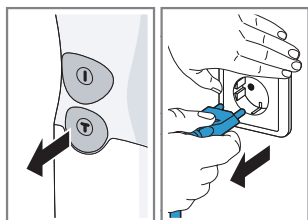
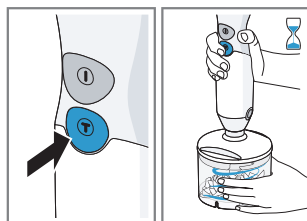
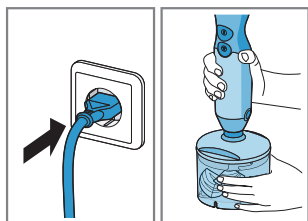
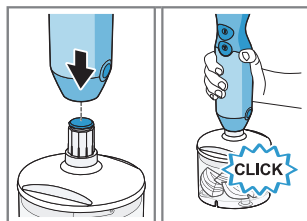
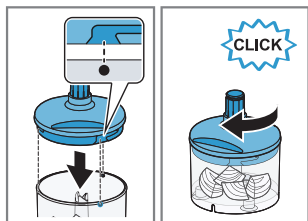
1

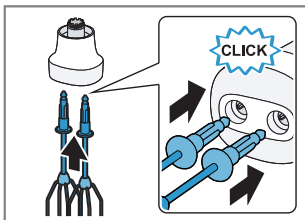


2

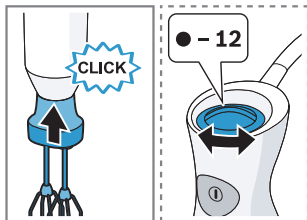


3

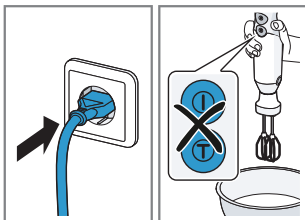




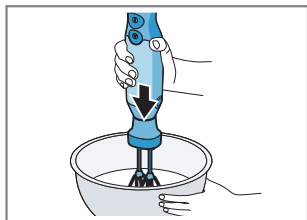
12



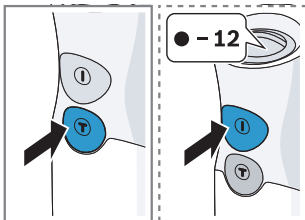
13



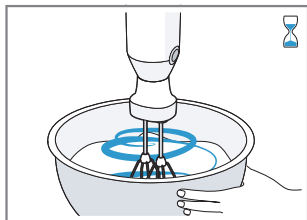
14



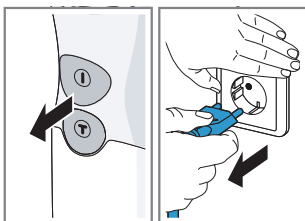
15



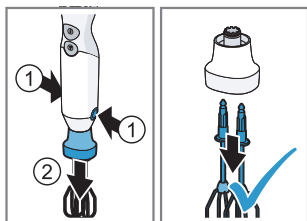
16



















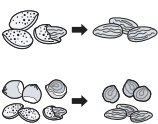





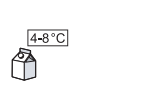

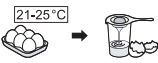


17



18



19

				
			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"> ● 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

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

21

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

22

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
 - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s tyčovým mixérem 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 neponožte hnací nástavce do tekutiny a nikdy je nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- ▶ Nádobu univerzálního drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Mixovací nohu nebo dvojitou míchací metlu nikdy nepoužívejte v nádobě univerzálního drtiče.

Přehled

→ Obr. **1**

A	Univerzální drtič L ¹
B	Univerzální drtič XL ¹
C	Dvojitá míchací metla
1	Zásobník L
2	Univerzální nůž L
3	Nůž Ice-Crush ¹
4	Hnací nástavec pro univerzální drtič
5	Víko ¹
6	Zásobník XL
7	Univerzální nůž XL
8	Hnací nástavec na dvojitou míchací metlu

¹ 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 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**

Dvojitá míchací metla

Dvojitá míchací metla je vhodná k vyšlehání šlehačky nebo sněhu z bílků a k přípravě omáček nebo dezertů.

Doporučení pro optimální výsledky:

- Použijte smetanu s obsahem tuku min. 30 % a o teplotě 4-8 °C
- Smetanu nebo sněž z bílků šlehejte v široké nádobě

Poznámka: Aby se zabránilo stříkání, dvojitou míchací metlu používejte v hlubokých nádobách.

Použití dvojité míchací metly

→ Obr. 12 - 19

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. 20

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek

→ Obr. 21

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 čistíte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. 22

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
- Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.

Príslušenstvo používajte len:

- s tyčovým mixérom MS6....
- na druhy použitia, ktoré sú opísané v tomto návode,
- ▶ Čepeli 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.
- ▶ Nádobu univerzálneho sekáčika nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nohu mixéra ani dvojitú miešaciu metličku nikdy nepoužívajte v nádobe univerzálneho sekáčika.

Prehľad

→ Obr. 1

A	Univerzálny sekáčik L ¹
B	Univerzálny sekáčik XL ¹
C	Dvojitá miešacia metlička
1	Nádoba L
2	Univerzálny nôž L
3	Nôž na drvenie ľadu ¹
4	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
5	Veko ¹
6	Nádoba XL
7	Univerzálny nôž XL

¹ Podľa modelu

8 Prevodový nástavec na dvojitú miešaciu metličku

¹ Podľa modelu

Poznámka: Keď komponent nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznický 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

Dvojitá miešacia metlička

Dvojitá miešacia metlička je vhodná na šľahanie smotany alebo snehu z bielok a na prípravu omáčok alebo dezertov.

Odporúčania pre optimálne výsledky:

- Použite smotanu s minimálnym obsahom tuku 30 % a teplotou 4 – 8 °C
- Smotanu alebo sneh vymiešajte v širokej nádobe

Poznámka: Ak sa chcete zabrániť špliechaniu počas šľahania, používajte dvojitú miešaciu metličku v hlbokých nádobách.

Použite dvojitú miešaciu metličku

→ Obr. **12** - **19**

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ Obr. **20**

Medový koláč s jablkami

Medovo-jablková zmes

→ Obr. **21**

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

- Oddeľte vajcia a bielok vyšľahajte na tuhý sneh.
- Žltok vyšľahajte s cukrom do peny. Pridajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Štierkou 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.

→ Obr. **22**



Děkujeme za zakoupení domácího spotřebiče Bosch!

Registrujte nyní svůj nový spotřebič na MyBosch a získejte tyto výhody:

- Odborné tipy & triky k vašemu spotřebiči
- Možnosti prodloužení záruky
- Slevy na příslušenství & náhradní díly
- Digitální manuál a veškerá data o spotřebiči po ruce
- Snadný přístup k servisním službám Bosch domácí spotřebiče

Jednoduchá registrace zdarma - také přes mobilní telefon:

www.bosch-home.com/cz/mybosch

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Hledáte pomoc? Zde jí najdete.

Zákaznický servis k domácím spotřebičům Bosch, pomoc s problémy nebo opravou odborným servisem domácích spotřebičů Bosch.

Najdete zde také seznam autorizovaných servisních partnerů.

Zjistěte vše o mnoha způsobech, jakými vám může společnost Bosch pomoci:

www.bosch-home.com/cz/servis

Zde najdete záruční podmínky a ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě:

www.bosch-home.com/cz/servis/zarucni-podminky

Příjem oprav: +420 251 095 546, e-mail: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů: +420 251 095 556, e-mail: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství: +420 251 095 555, e-mail: bosch.spotrebice@bshg.com

Výrobce:

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

Dovozce:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5
Česká republika

A Bosch Company

www.bosch-home.com

www.bosch-home.com/cz



Ďakujeme za zakúpenie domáceho spotrebiča Bosch !

Registrujte teraz svoj nový spotrebič na MyBosch a získajte tieto výhody:

- Odborné tipy & triky k vášmu spotrebiču
- Možnosti predĺženia záruky
- Zľavy na príslušenstvo a náhradné diely
- Digitálny manuál a všetky dáta o spotrebiči po ruke
- Lahký prístup k servisným službám Bosch domáce spotrebiče

Jednoduchá registrácia zadarmo - tiež cez mobilné telefóny:

www.bosch-home.com/sk/mybosch

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Hľadáte pomoc? Tu ju nájdete.

Zákaznícky servis k domácim spotrebičom Bosch, pomoc s problémami alebo opravou odborným servisom domácich spotrebičov Bosch.

Nájdete tu tiež zoznam autorizovaných servisných partnerov.

Zistíte všetko o mnohých spôsoboch, akými vám môže spoločnosť Bosch pomôcť:

www.bosch-home.com/sk/servis/pomoc-a-podpora

Tu nájdete záručné podmienky a uistenie dovozců o vydaní vyhlásenia o zhode:

www.bosch-home.com/sk/servis/zaruka

Príjem opráv: +421 244 450 808, e-mail: opravy@bshg.com

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov: +421 244 452 041, e-mail: dily@bshg.com

Zákaznícke poradenstvo: +421 244 452 041, e-mail: bosch.spotrebiče@bshg.com

Výrobca:

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

A Bosch Company

www.bosch-home.com

Dodávateľ:

BSH domáci spotrebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5
Česká republika

www.bosch-home.com/sk