



BOSCH



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

Hand blender

MSM1....

MSM2....

MSM6B...

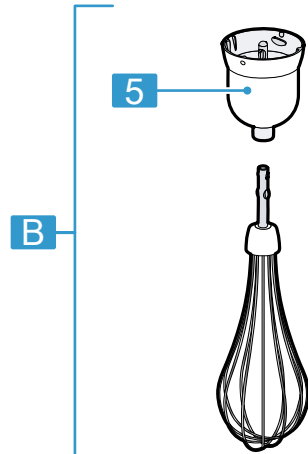
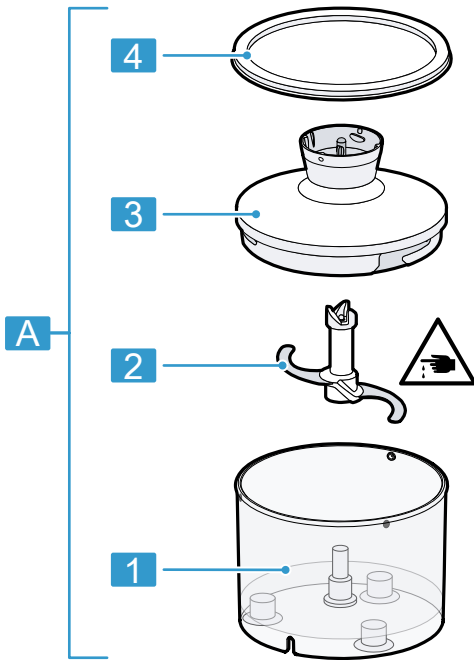
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	8
[en]	User manual	Accessories	10
[hr]	Korisnički priručnik	Príbor	12
[pl]	Instrukcja obsługi	Aksesoria	14
[cs]	Návod k obsluze	Příslušenství	16
[sk]	Návod na používanie	Príslušenstvo	18
[ro]	Manual de utilizare	Accesorii	20
[bg]	Ръководство за употреба	Принадлежности	22



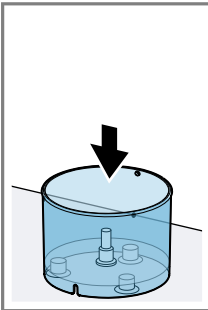
<https://www.bosch-home.co.uk/manual/8001209041>



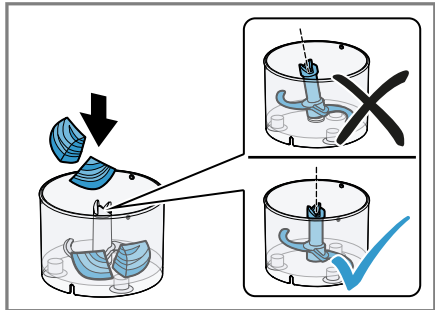
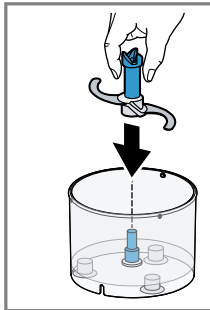
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
-
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
-
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
-
- [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.
-
- [ro]** Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.
-
- [bg]** Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



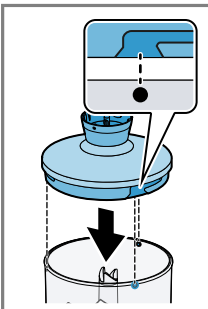
1



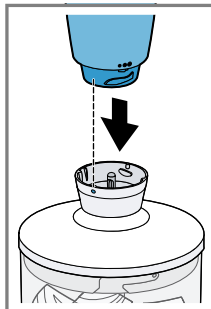
2



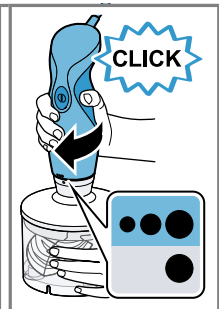
3

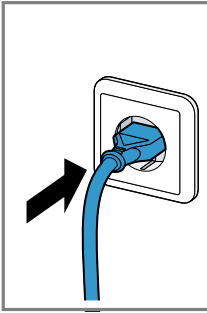


4

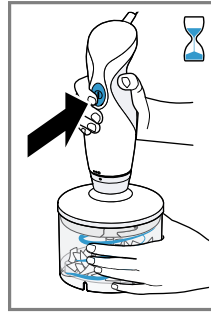
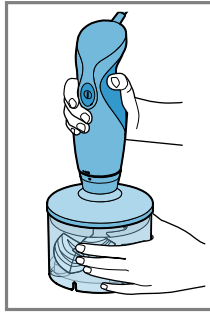


5

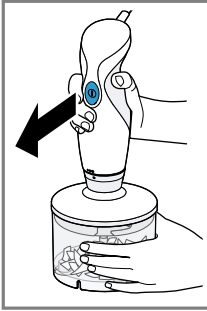
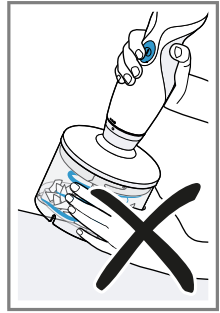




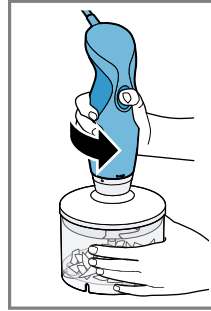
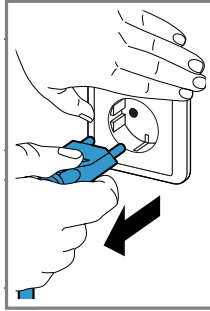
6



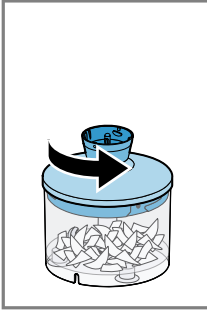
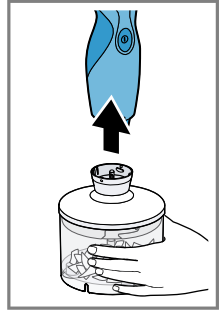
7



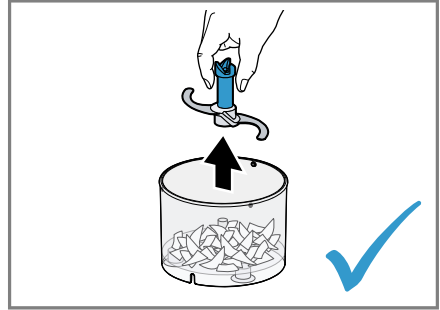
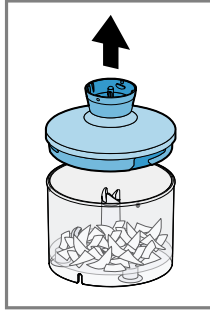
8



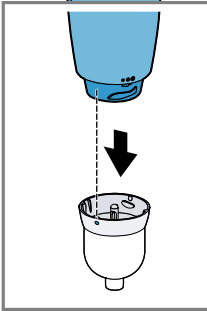
9



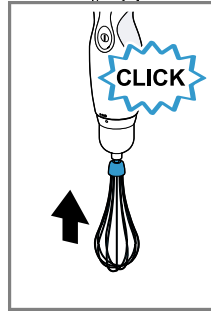
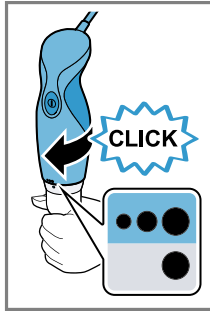
10



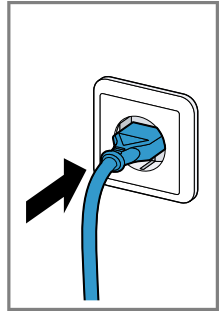
11

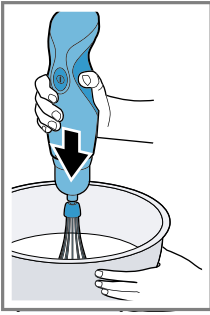


12

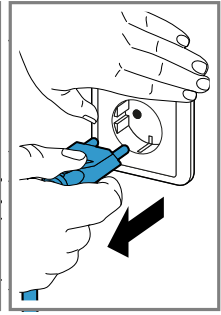
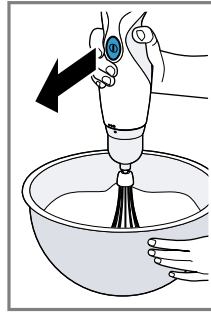
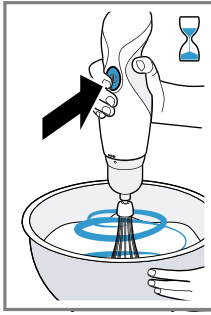


13

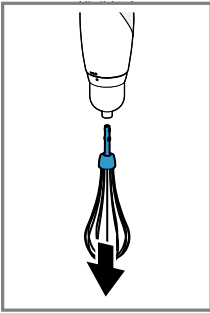




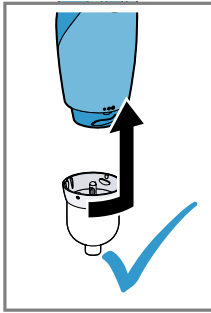
14

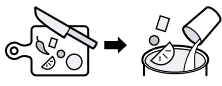



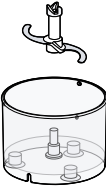


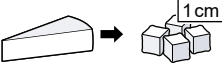





















15



16



				
			50-100 g	10-20 s
			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"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-90 s
			50-150 g	60-120 s

CNHR11	110 g	30 g	5 s
CNHR12	110 g	30 g	5 s
CNHR12C	110 g	30 g	2 s
CNHR15	130 g	30 g	2 s

18

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

19



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.
- ▶ Die Klingen nie 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 die Getriebeaufsätze in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.

Übersicht

→ Abb. **1**

A	Universalzerkleinerer ¹
B	Schneebesen ¹
1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
4	Deckel ¹
5	Getriebeaufsatz für den Schneebesen

¹ Je nach Modell

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.

Hinweise

- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- 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** - **11**

Schneebesen

Der Schneebesen 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 Schneebesen in tiefen Behältern verwenden.

Schneebesen verwenden

→ Abb. **12** - **16**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **17**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **18**

Kuchen

- 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. **19**

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges 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 attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.

Overview

→ Fig. **1**

A	Universal cutter ¹
B	Whisk ¹
1	Container
2	Universal blade
3	Gear attachment for the universal cutter
4	Lid ¹
5	Gear attachment for the whisk

¹ Depending on the model

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

Universal cutter

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

Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter 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 universal cutter

→ Fig. **2** - **11**

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. 12 - 16

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

→ Fig. 17

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. 18

Cakes

- 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. 19

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.
 - ▶ Ne dodirujte 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 nastavke prijenosnika u tekućinu i ne perite ih pod mlazom vode ili u perilici posuđa.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte posudu univerzalnog usitnjivača u mikrovalnoj pećnici ili pećnici.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte štap za miješanje ili metlicu za snijeg u posudi univerzalnog usitnjivača.

Pregled

→ Sl. **1**

A	Univerzalni sjekač hrane ¹
B	Metlica za snijeg ¹
1	Spremnik
2	Univerzalni nož
3	Pogonski nastavak za univerzalni sjekač hrane
4	Poklopac ¹
5	Pogonski nastavak za metlicu za snijeg

¹ Ovisno o modelu

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.

Napomene

- Uklonite tvrde dijelove namirnica prije obrade, npr. hrskavicu, kosti, tetive ili koštice iz koštuničavog voća.
- 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 - 11**

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. **12** - **16**

Primjeri primjene

Svakako se pridržavajte maksimalnih količina i vremena obrade koji su navedeni u tablici.

→ Sl. **17**

Medeni kolač s jabukama

Mješavina meda i jabuka

→ Sl. **18**

Kolač

- 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**.
- Zmiješajte 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. **19**

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 rękoma.
 - ▶ 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 nasadek przekładniowych w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.

Przełącz

→ Rys. **1**

A	Rozdrabniacz uniwersalny ¹
B	Końcówka do ubijania ¹
1	Pojemnik
2	Nóż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
4	Pokrywa ¹
5	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania

¹ W zależności od modelu

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.

Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów, np. owoców lub kostek lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **2** - **11**

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 śmietanę lub białka jaj w szerszym naczyniu

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

Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. 12 - 16

Przykłady zastosowań

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

→ Rys. 17

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

→ Rys. 18

Ciasto

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

Sposób przygotowywania

- 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 wzmieszać.
- Ubitą śmietanę ostrożnie wzmieszać 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.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 19

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 neponořujte hnací nástavce do tekutin a nikdy je nemýjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- ▶ Nádoby univerzálního drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Mixovací nohu nebo metličku na sních nikdy nepoužívejte v nádobě univerzálního drtiče.

Přehled

→ Obr. **1**

A	Univerzální drtič ¹
B	Metlička na sních ¹
1	Nádoba
2	Univerzální nůž
3	Hnací nástavec pro univerzální drtič
4	Víko ¹
5	Hnací nástavec pro metličku na sních

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, např. ovoce nebo kostek ledu.

Použití univerzálního drtiče

→ Obr. **2** - **11**

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 sníh používejte v hlubokých nádobách.

Použití metličky na sníh

→ Obr. **12** - **16**

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.

→ Obr. **17**

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek

→ Obr. **18**

Koláč

- 3 vejce
- 60 g másla
- 100 g bílé mouky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských ořechů
- 1 ČL skořice
- 2 PL vanilkového cukru
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 jablko

Příprava

- Oddělte bílek od žloutků a z bílků vyšlehejte sníh.
- Žloutky s cukrem utřete do pěny. Přidejte měkké máslo a připravenou **směs medu a jablek**.
- Ostatní přísady smíchejte v samostatné nádobě, přidejte k vlhkým přísadám a vmíchejte.
- Štěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků.
- Formu na biskubský chlebiček (35 x 11 cm) vyložte pečicím papírem a naplňte připravenou směs na koláč.
- Jablko oloupejte a nakrájejte na plátky a rozložte na koláči.
- Troubu předehřejte na 180 °C a koláč pečte 30 minut.

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **19**

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

- ▶ Prevodové nástavce nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ich neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.
- ▶ Nádoby univerzálneho sekáčika nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nohu mixéra alebo metličku na sneh nikdy nepoužívajte v nádobe univerzálneho sekáčika.

Prehľad

→ Obr. **1**

A	Univerzálny sekáčik ¹
B	Metlička na sneh ¹
1	Nádoba
2	Univerzálny nôž
3	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
4	Veko ¹
5	Prevodový nástavec pre metličku na sneh

¹ Podľa modelu

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

Univerzálny sekáčik

Univerzálny sekáčik je určený na sekanie potravín, napr. mäsa, tvrdého syra, cibule, cesnaku, ovocia, zeleniny, bylín, 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, napr. ovocia alebo kociek ľadu.

Použitie univerzálneho sekáčika

→ Obr. **2 - 11**

Metlička na sneh

Metlička na sneh je vhodná na šľahanie smotany, snehu z bielok alebo mliečnej peny a na prípravu omáčok alebo dezertov. Odporúčania pre optimálne výsledky:

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

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

Použitie metličky na sneh

→ Obr. **12** - **16**

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.

→ Obr. **17**

Medový koláč s jablkami

Medovo-jablková zmes

→ Obr. **18**

Koláč

- 3 vajcia
- 60 g masla
- 100 g múky (typ 405)
- 60 g mletých vlašských orechov
- 1 ČL škoric
- 2 PL vanilkového cukru
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 jablko

Príprava

- Oddel'te vajcia a bielok vyšľahajte dotuha.
- Žltok vyšľahajte s cukrom do peny. Pridajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Stierkou opatrne vmiešajte sneh z bielikov.
- Hranatú tortovú formu (35 x 11 cm) vložte 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.

→ Obr. **19**

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 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 sub apă curentă sau în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat sau telul în recipientul tăietorului universal.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

A	Tăietor universal ¹
B	Tel de bătut ¹
1	Rezervor
2	Cuțit universal
3	Suport angrenaj pentru tăietorul universal
4	Capac ¹
5	Suport angrenaj pentru telul de bătut

¹ În funcție de model

Notă: 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

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- 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 - 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.

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30% la o temperatură de 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

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

Utilizarea telului de bătut

→ Fig. 12 - 16

Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabel.

→ Fig. 17

Turtă dulce cu mere

Amestec miere cu măr

→ Fig. 18

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

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 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. 19



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.
 - ▶ Поставете 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 под течаща вода или в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на универсалния чопър в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте крайника или телта за разбиване в съда на универсалния чопър.

Преглед

→ Фиг. 1

A	Универсален чопър ¹
B	Тел за разбиване ¹
1	Съд
2	Универсален нож
3	Задвижваща наставка за универсалния чопър
4	Капак ¹
5	Задвижваща наставка за телта за разбиване

¹ В зависимост от модела

Бележка: Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчате чрез отдела за 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.

Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- 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 - 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

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

Употреба на телта за разбиване

→ Фиг. **12** - **16**

Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблицата.

→ Фиг. **17**

Меден сладкиш с ябълки

Смес от ябълки и мед

→ Фиг. **18**

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

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. **19**



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

A Bosch Company

www.bosch-home.com

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



8001230923 (010716)

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