



BOSCH



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

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4W...

MSM4B...

MSM6M...

[cs]

Návod k obsluze

Tyčový mixér

13

[sk]

Návod na používanie

Tyčový mixér

18

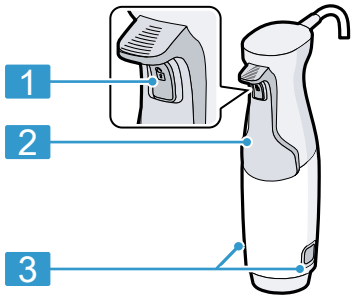


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001286576>

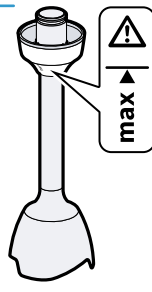


[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

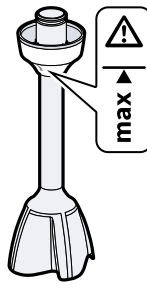
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



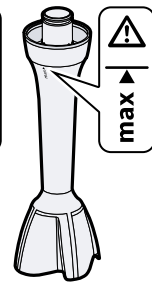
4



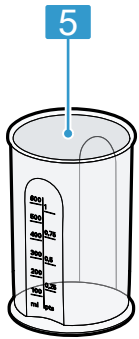
CNHR33
CNHR34
CNHR34C



CNHR36
CNHR36C

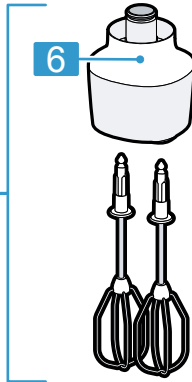


CNHR37



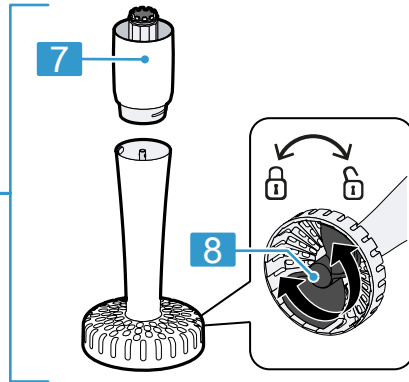
5

A



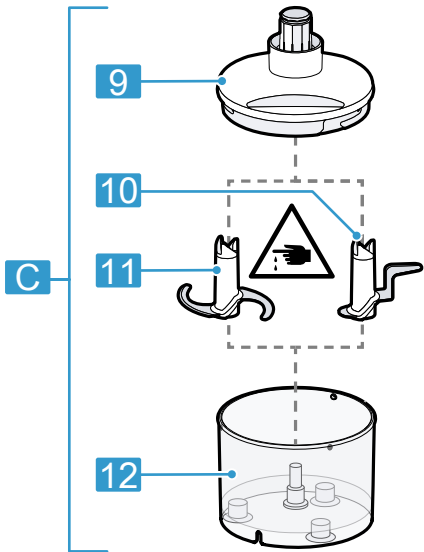
6

B



7

8



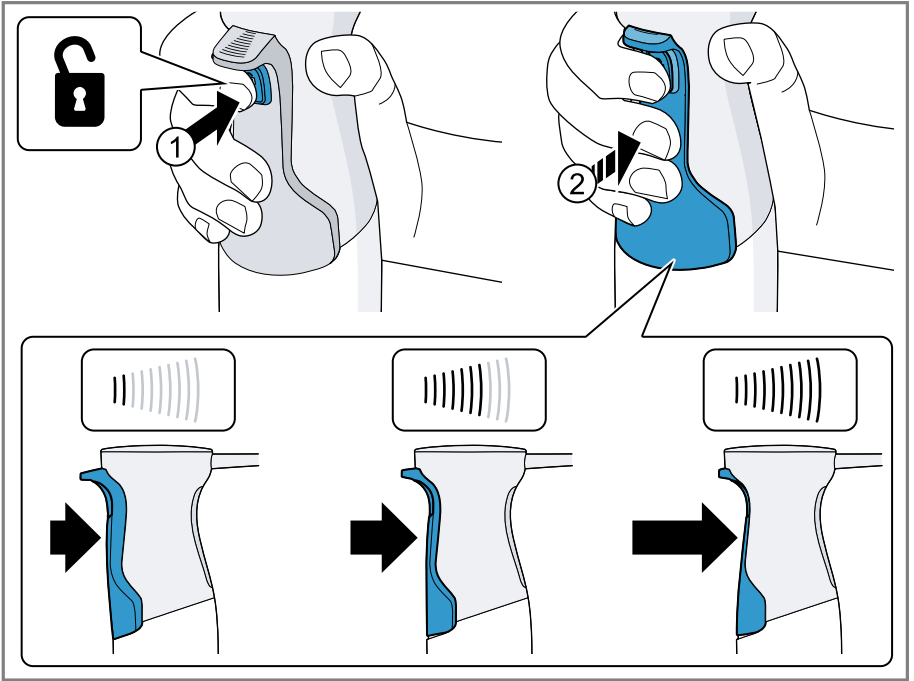
9

10

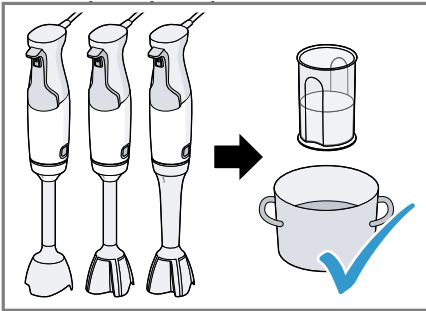
11

12

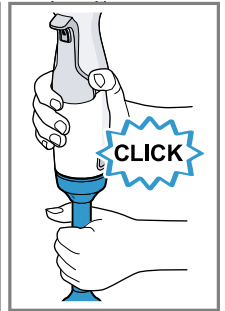
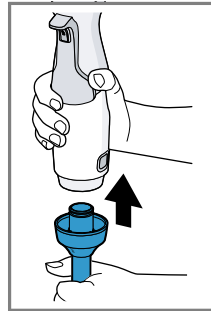
1



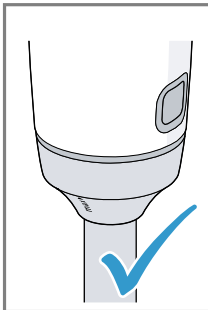
2



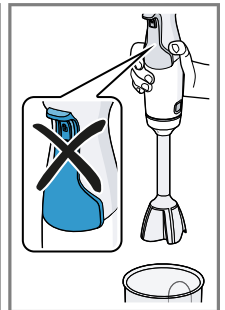
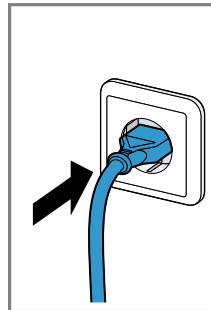
3



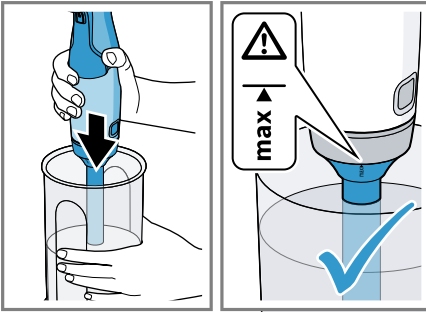
4



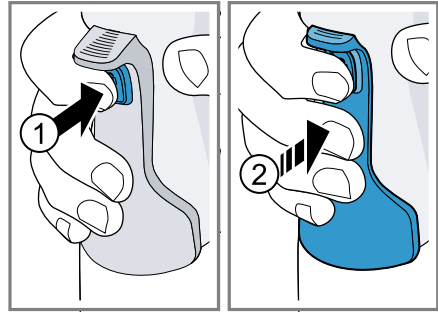
5



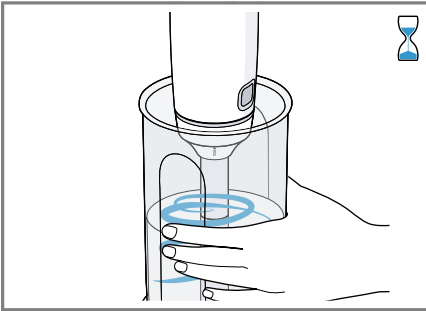
6



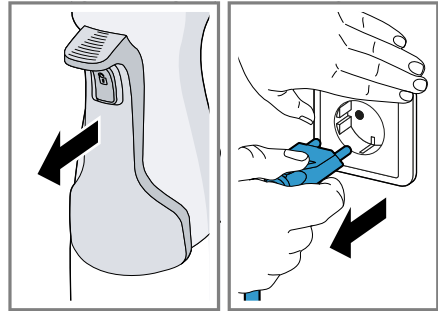
7



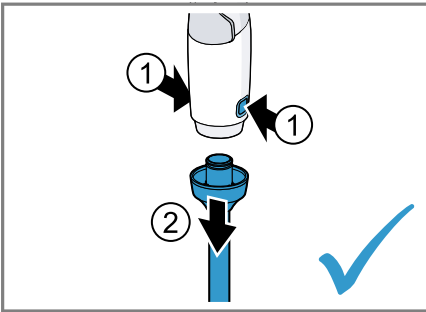
8



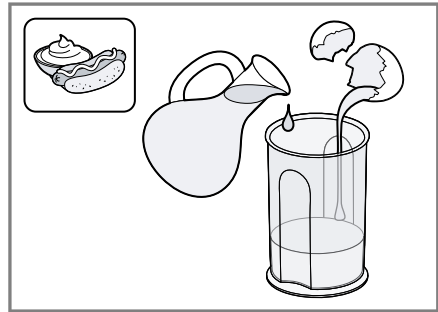
9



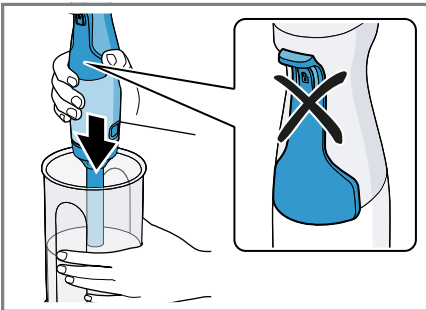
10



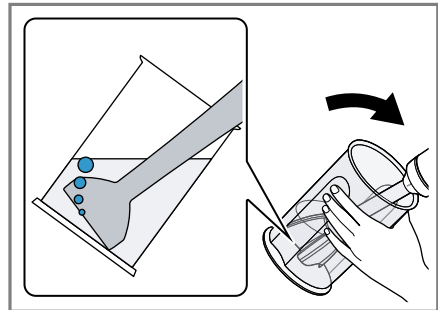
11



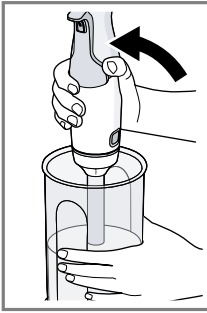
12



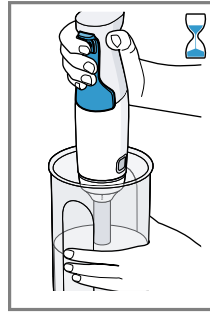
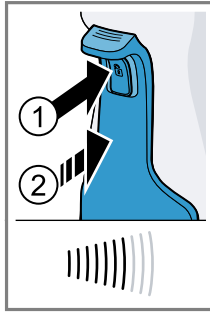
13



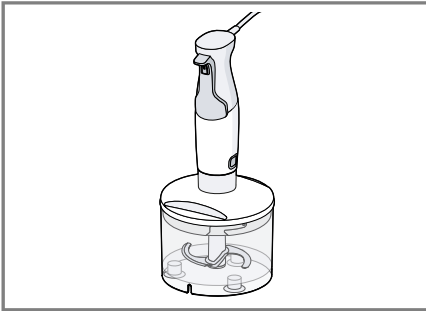
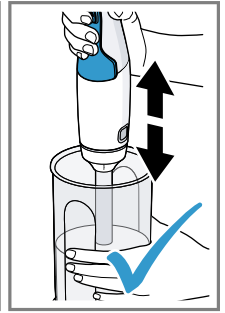
14



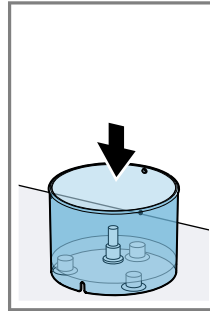
15



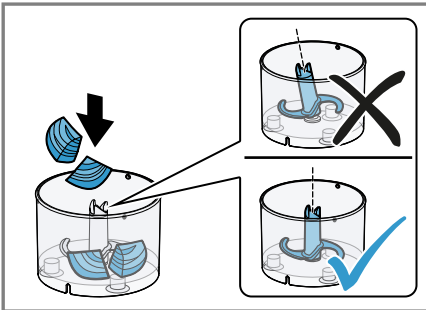
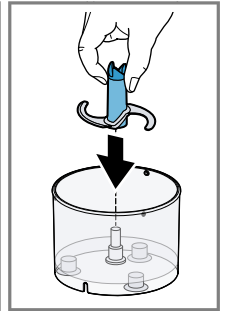
16



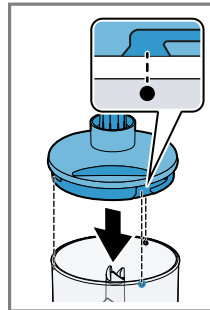
17



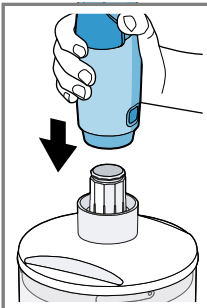
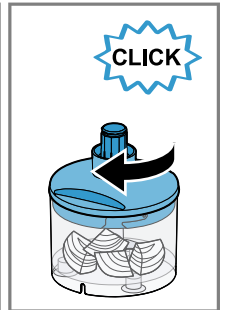
18



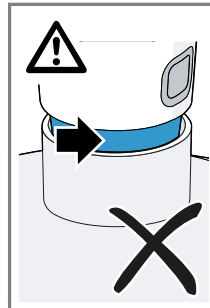
19



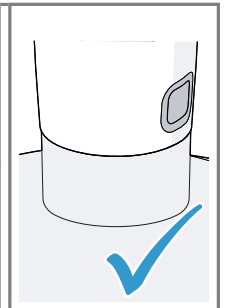
20

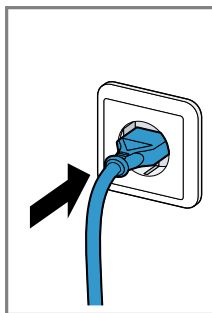


21

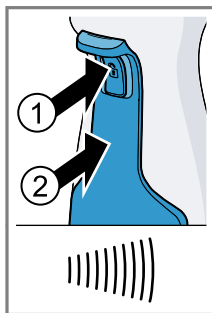
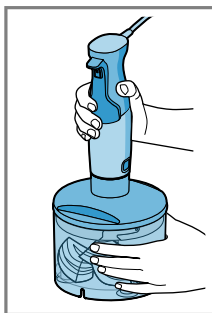


22

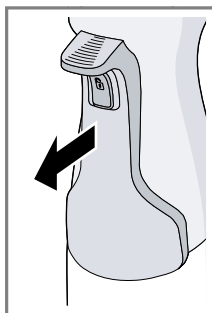
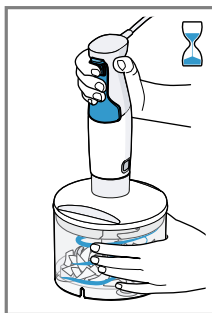




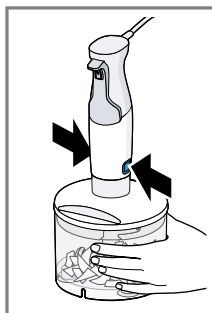
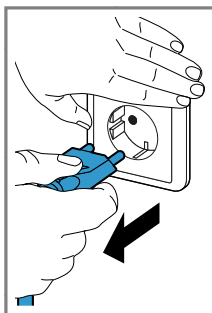
23



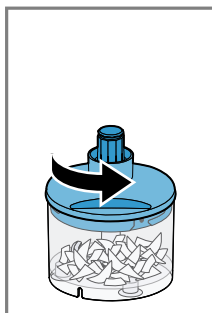
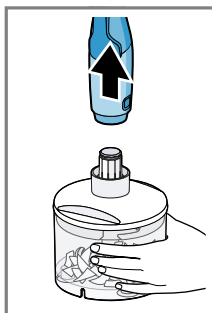
24



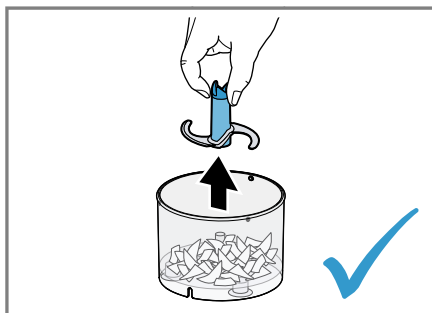
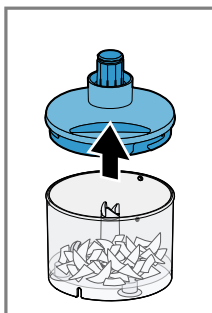
25






26



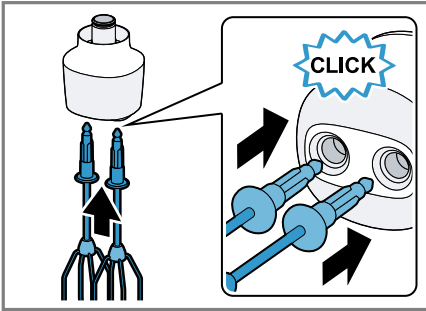
27



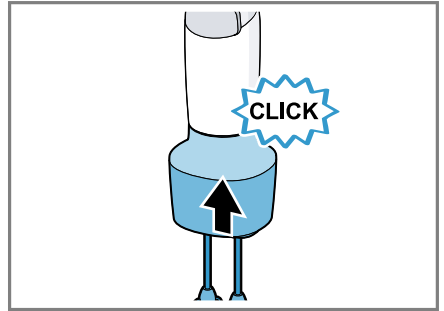
28

			
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

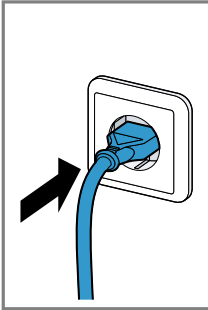
29



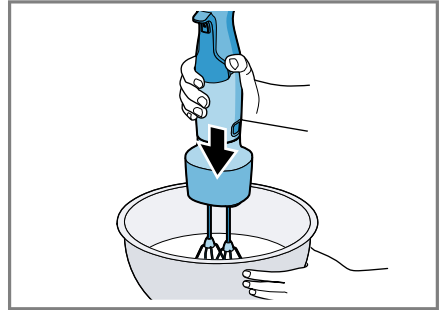
30



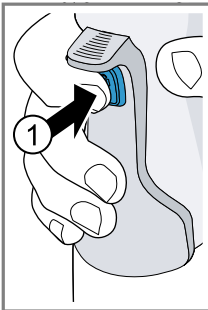
31



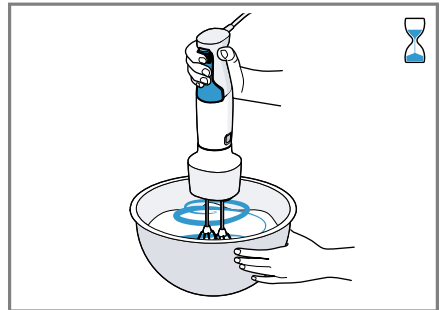
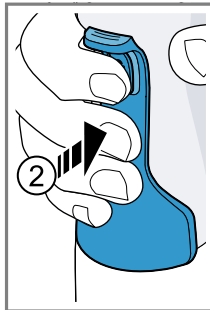
32



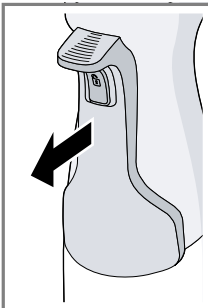
33



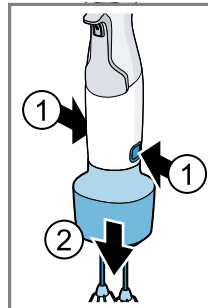
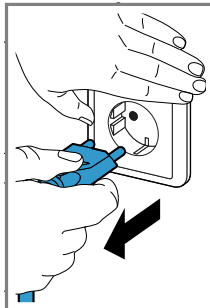
34



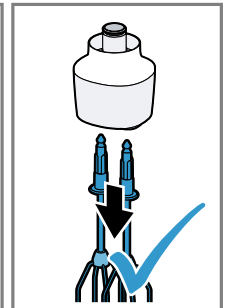
35

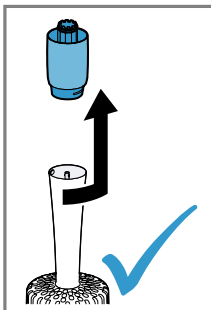
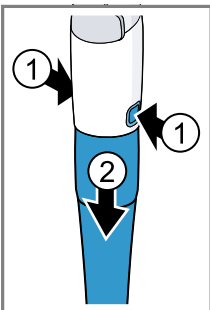
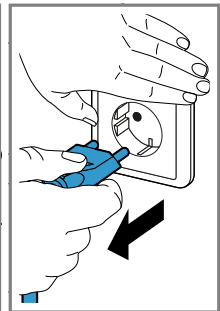
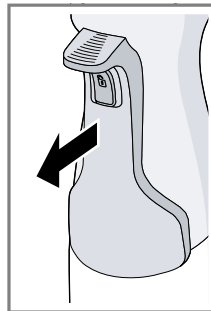
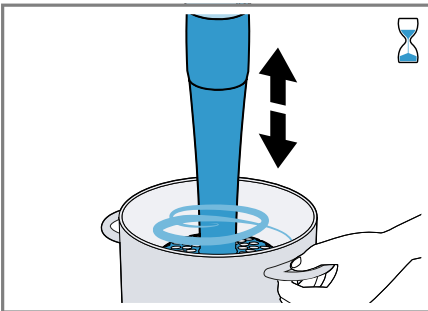
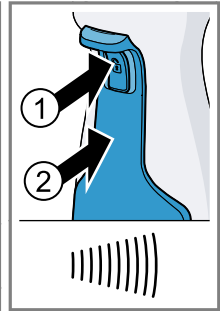
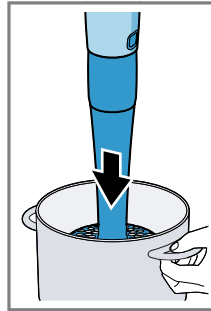
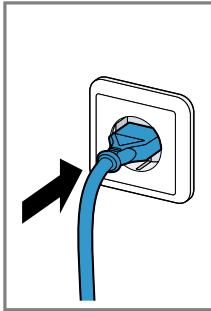
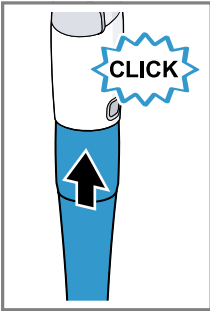
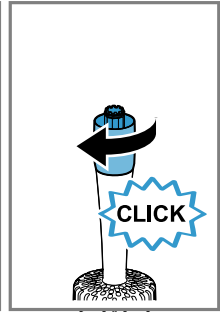
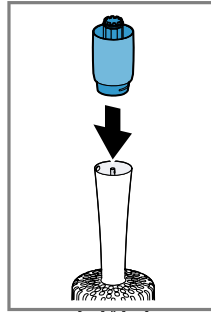
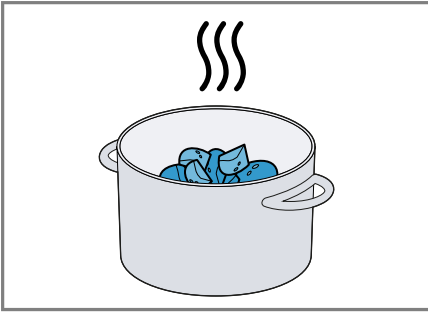


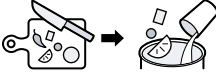








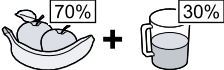





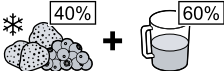






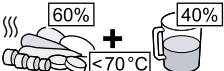


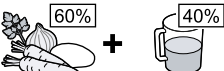


36

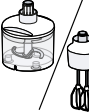
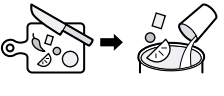






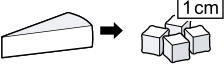




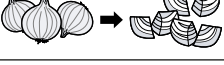



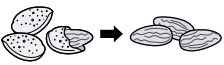

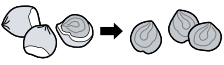






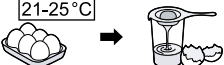


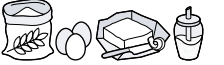




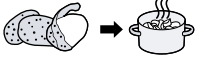



37



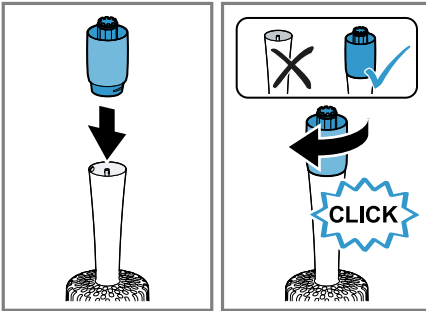


					
			200 - 600 g	40 - 60 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 500 g	60 - 90 s	
			200 - 600 g	60 - 90 s	
			1 x 	60 - 90 s	
			200 - 600 g	40 - 60 s	
			200 - 600 g	60 - 90 s	

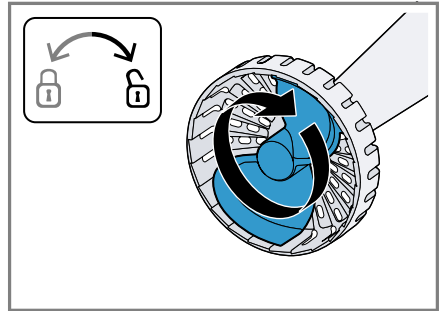
				
			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 5 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	<ul style="list-style-type: none"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
			100 - 300 g	20 - 360 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			∑ 550 - 1100 g	120 - 240 s
			2 - 6 x 	240 - 360 s
			1000 g	30 - 60 s

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

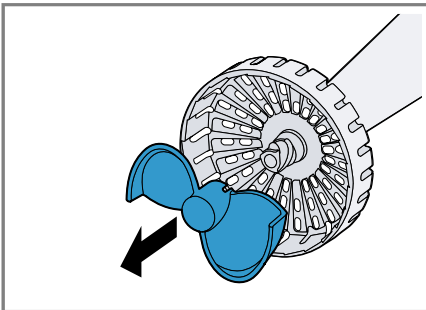
47



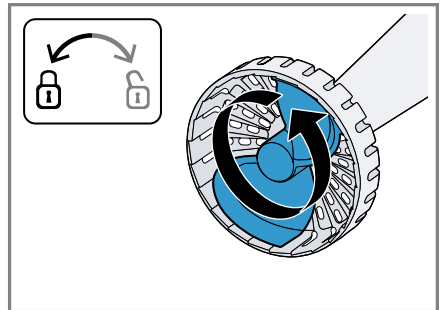
48



49



50



51



Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uschovejte 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 množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova při prostorové teplotě.
- 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, senzorickými 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 zapojte 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.
- ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
- ▶ Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.
- ▶ Čepelí se nikdy nedotýkejte holými 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.
- ▶ Nikdy neponořujte hnací nástavce do tekutin 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.
- ▶ Základní spotřebič nechte slyšitelně a úplně zaskočit v mixovací noze nebo v příslušenství.

Přehled

→ Obr. **1**

A	Dvojitá míchací metla ¹
B	Šťouchací nástavec „ProPure“ ¹
C	Univerzální drtič ¹
1	Blokování zapínání
2	Ovládací páčka
3	Tlačítka odblokování
4	Mixovací noha ¹
5	Plastová mixovací nádoba ¹
6	Hnací nástavec na dvojitou míchací metlu
7	Hnací nástavec pro šťouchací nástavec
8	Pádlo šťouchačky (odnímatelné)
9	Hnací nástavec pro univerzální drtič
10	Nůž Ice-Crush ¹

¹ V závislosti na modelu

11 Univerzální nůž

12 Nádoba

¹ V závislosti na modelu

Poznámky

- Pokud není příslušenství rozsahem do-
dávky, můžete ho objednat prostřednic-
tvím zákaznického servisu.
- Jen CNHR37: Univerzální drtič můžete
objednat prostřednictvím zákaznického
servisu pod objednávkovým číslem
0012042772. Použitím univerzálního dr-
tiče vyžijete plný výkon spotřebiče,
pokud připravujete směs medu a jablek
a dodržíte údaje v receptu v návodu k
použití univerzálního drtiče.

Ovládací prvky

Ovládací páčka s blokováním zapínání

Pomocí ovládací páky můžete plynule
regulovat otáčky spotřebiče.

Pro zapnutí přístroje nejprve stiskněte blo-
kování zapínání a potom stiskněte ovládací
páčku. Čím silněji ovládací páčku stisknete,
tím vyšší budou otáčky motoru.

Poznámka: Spotřebič zůstane zapnutý tak
dlouho, dokud je stisknutá ovládací páčka.

→ Obr. **2**

Mixovací nohy

Poznámka: Mixovací nohy nejsou vhodné
pro přípravu kaší, které jsou jen z brambor
nebo potravin podobné konzistence.

Mixovací nohy jsou vhodné 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, bram-
bory nebo maso před zpracováním na-
krájejte na kousky a uvařte doměčka.
- K sekání syrových potravin bez přidání
tekutiny, jako např. cibule, česneku nebo
bylinek použijte univerzální drtič.

- Před zpracováním potravin v hrnci
umístěte hrnec mimo varnou zónu.

→ Obr. **3** - **11**

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 při-
pravovat majonézu jen z celých vajec (bí-
lek a žloutek).
- Při přípravě majonézy brání vzduch pod
mixovací nohou dobrému spojení. Opti-
málního výsledku dosáhnete, pokud
před začátkem mixování necháte
uniknout vzduch.

→ Obr. **12** - **16**

Univerzální drtič

Univerzální drtič je vhodný k sekání po-
travin, např. masa, tvrdých sýrů, cibule,
česneku, ovoce, zeleniny, bylinek, ořechů
nebo mandlí.

Poznámky

- Před zpracováním odstraňte tvrdé sou-
části potravin, např. chrupavky, kosti,
šlachy nebo jádra ovoce.
- Univerzální drtič není vhodný k rozměl-
ňování velmi tvrdých potravin, např.
kávová zrna, muškátový ořech, ředkev
nebo zmrazených potravin.
- Kostky ledu zpracovávejte pouze pomocí
nože Eis-Crush.

Použití univerzálního drtiče

→ Obr. **17** - **28**

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek

→ Obr. **29**

Koláč

Přísady

- 3 vejce
- 60 g másla

cs Dvojitá míchací metla

- 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.

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 sníh z bílků šlehejte v široké nádobě

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

Použití dvojité míchací metly

→ Obr. **30** - **37**

Šťouchací nástavec „ProPurree“

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

Poznámky

- Nezpracovávejte tvrdé přísady.
- Před zpracováním potravin v hrnci umístěte hrnec mimo varnou zónu.

- Šťouchacím nástavcem nebouchajte o tvrdé hrany (např. hrnec, mísa).

Použití šťouchacího nástavce

→ Obr. **38** - **44**

Bramborová kaše

- 1 kg uvařených brambor
- 0,15 l teplého mléka
- 50 g změkklého másla
- sůl, pepř a muškátový oříšek

Příprava

- Přísady umístěte do vhodné nádoby a zpracujte šťouchacím nástavcem cca 1 minutu.
- Nakonec ochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulkách.

Příklady pro mixovací nohu

Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

→ Obr. **45**

Příklady pro univerzální drtič a dvojitou míchací metlu

→ Obr. **46**

K dosažení optimálních výsledků připravujte bramborovou kaši ① pomocí šťouchacího nástavce.

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **47**

Čištění šťouchacího nástavce

K velmi pečlivému čištění sejměte pádlo šťouchačky.

→ Obr. **48** - **51**

Odstranění poruch

Spotřebič se během používání vypne (pouze modely 800–1 200 W).

Je aktivovaná 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.

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.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

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, sekание, miešanie, rozmixovanie a emulgovanie tekutých alebo polotuhých potravín
- pre množstvá bežne spracúvané v domácnosti a pri bežných časoch spracovania.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia pri izbovej teplote.
- 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, sensorickými 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 zákaznicky 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.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Sieťové prírodné 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.
- ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- ▶ Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.
- ▶ 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.
- ▶ 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 dvojité miešaciu metličku nikdy nepoužívajte v nádobe univerzálneho sekáčika.
- ▶ Základný spotrebič nechajte počutelné a úplne zapadnúť na nohu mixéra alebo na príslušenstvo.

Prehľad

→ Obr. **1**

A	Dvojitá miešacia metlička ¹
B	Tyčový nastavec „ProPuree“ ¹
C	Univerzálny sekáčik ¹
1	Blokovanie zapnutia
2	Ovládacia páčka
3	Odblokovacie tlačidlá
4	Noha mixéra ¹
5	Plastová nádoba na mixovanie ¹
6	Prevodový nastavec na dvojitú miešaciu metličku
7	Prevodový nastavec pre tyčový nastavec
8	Nôž (odnímateľný)
9	Prevodový nastavec pre univerzálny sekáčik
10	Nôž na drvenie ľadu ¹

¹ Podľa modelu

11 Univerzálny nôž

12 Nádoba

¹ Podľa modelu

Poznámky

- Keď príslušenstvo nie je súčasťou dodávky, môžete ho objednať cez zákaznicky servis.
- Len CNHR37: Univerzálny sekáčik sa môže objednať cez zákaznicky servis pod obj. č. 0012042772. S univerzálnym sekáčikom využijete plný výkon spotrebiča, keď pripravíte zmes medu a jablák a dodržíte recept v návode na používanie univerzálného sekáčika.

Ovládacie prvky

Ovládacia páčka s blokovaním zapnutia

Pomocou ovládacej páčky môžete plynule regulovať rýchlosť vášho zariadenia. Na zapnutie spotrebiča stlačte najprv blokované zapnutie a potom použite ovládaciu páčku. Čím silnejšie ovládaciu páčku stlačíte, tým vyššie otáčky motor dosiahne.

Poznámka: Spotrebič bude zapnutý dovtedy, kým bude ovládacia páčka stlačená.

→ Obr. **2**

Nohy mixéra

Poznámka: Nohy mixéra nie sú určené na prípravu zemiakovej kaše, ktorá sa pripravuje len zo zemiakov alebo z varených potravín s podobnou konzistenciou.

Nohy mixéra sú vhodné 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 sekanie surových potravín bez prídania tekutiny, napr. cibule, cesnaku alebo bylín, používajte univerzálny sekáčik.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.

→ Obr. **3** - **11**

Názorný recept na majonézu

- 1 vajce (žĺtok 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 žĺtok).
- Keď pripravujete majonézu, vzduch pod nohou mixéra bráni správnejmu viazaniu. Na dosiahnutie optimálneho výsledku nechajte vzduch uniknúť, až potom začnite mixovať.

→ Obr. **12** - **16**

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, šlachy 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 sekáča→ Obr. **17** - **28****Medový koláč s jablkami****Medovo-jablková zmes**→ Obr. **29****Koláč**

Ingrediencie

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

Príprava

- Oddelte 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) 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.

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. **30** - **37****Tyčový nadstavec „ProPuree“**

Tyčový nadstavec je vhodný na prípravu pyré z varených zemiakov, hrášku, ovocia alebo potravín s podobnou konzistenciou.

Poznámky

- Nespracúvajte žiadne tvrdé potraviny.
- Skôr než potraviny spracujete vo varnom hrnci, odoberte hrniec z varnej zóny.
- Nenaťahajte tyčovým nadstavcom na tvrdé hrany (napr. hrniec, miska).

Používanie tyčového nadstavca→ Obr. **38** - **44****Zemiaková kaša**

- 1 kg varených zemiakov
- 0,15 l teplého mlieka
- 50 g mäkkého masla
- soľ, čierne korenie a muškátový orech

Príprava

- Ingrediencie vložte do vhodnej nádoby a pomocou tyčového nadstavca ich spracúvajte asi 1 minútu.
- Nakoniec dochuťte soľou, čiernym korením a muškátovým orechom.

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľkách.

Príklady pre nohy mixéra

Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

→ Obr. **45****Príklady pre univerzálny sekáčik a dvojitú metličku**→ Obr. **46**

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pripravujte zemiakovú kašu ① pomocou tyčového nadstavca.

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 47

Čistenie tyčového nadstavca

Pri veľmi dôkladnom čistení odoberte nôž.

→ Obr. 48 - 51

Odstránenie porúch

Spotrebič sa počas používania vypne (iba modely s 800 – 1200 W).

Je aktivovaná poistka proti preťaženiu.

- ▶ Sieťovú zástrčku vytiahnite 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.

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.

Zákaznícky servis

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytnie zákaznícky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001302489 (031215)

cs, sk