



BOSCH



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

ErgoMixx / ErgoMixx Style

MSM6...

MS6...

[ro]	Manual de utilizare	Accesorii	11
[bg]	Ръководство за употреба	Принадлежности	13

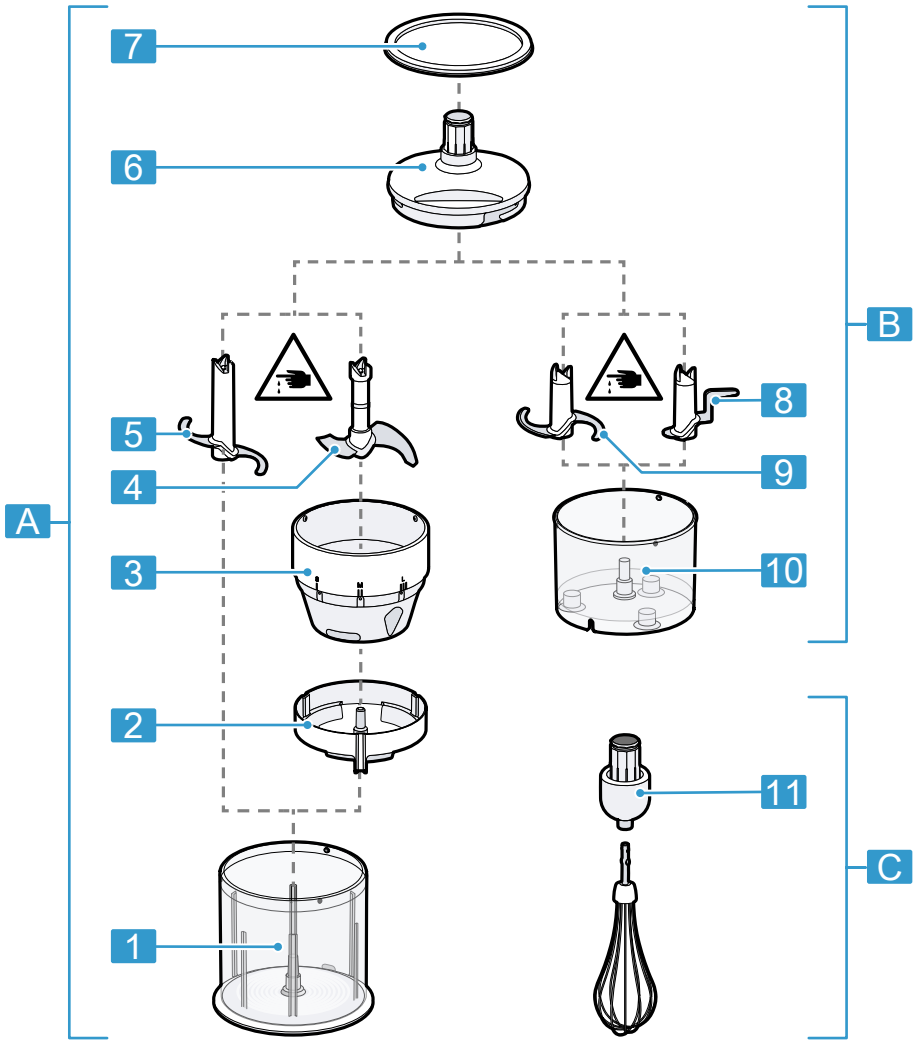


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001225783>

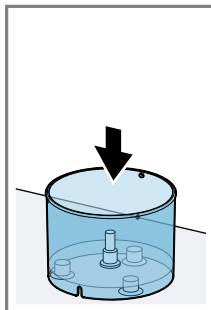


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

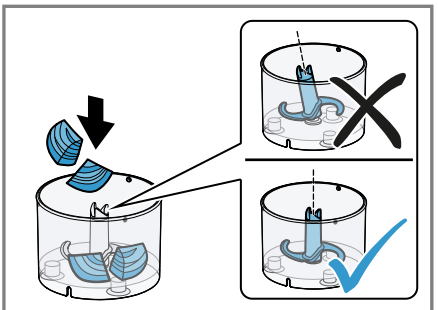
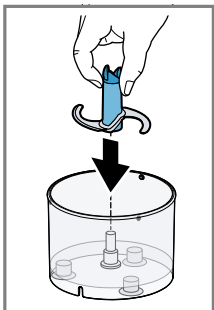
[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



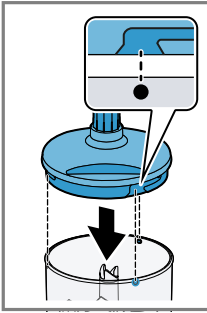
1



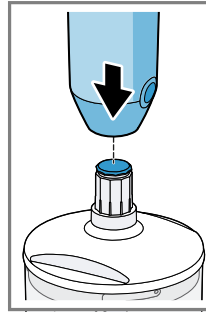
2



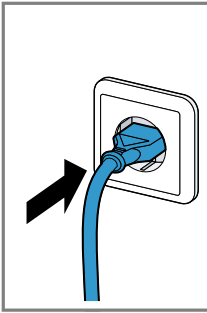
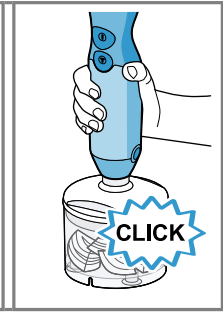
3



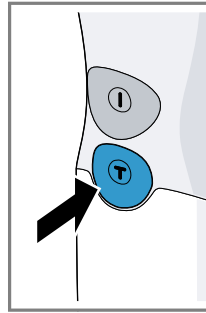
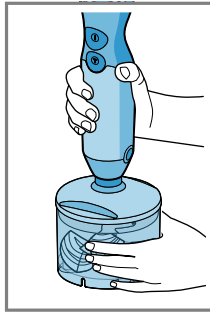
4



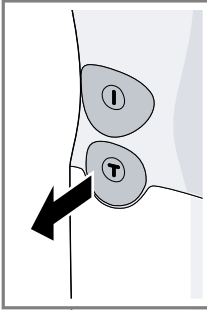
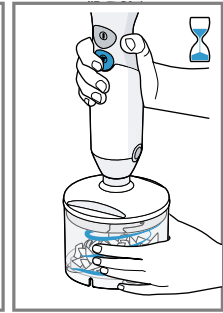
5



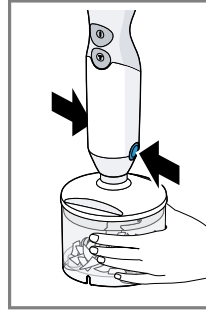
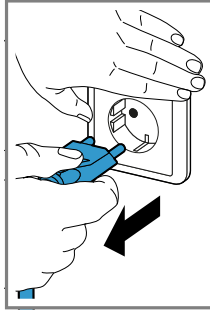
6



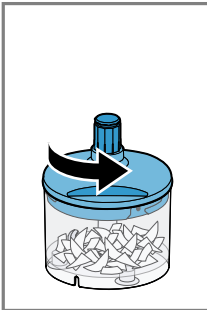
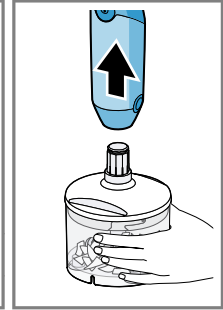
7



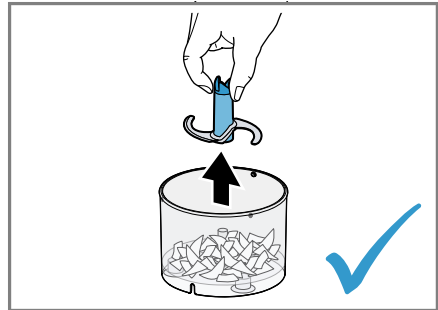
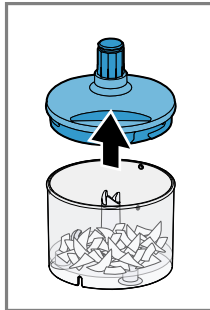
8



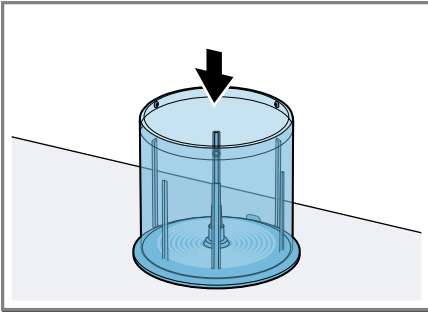
9



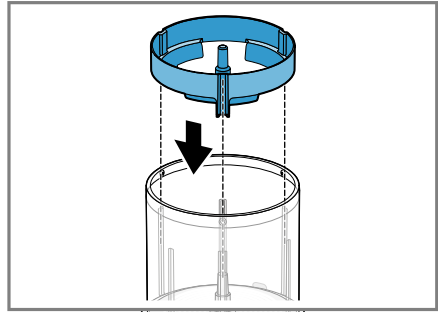
10



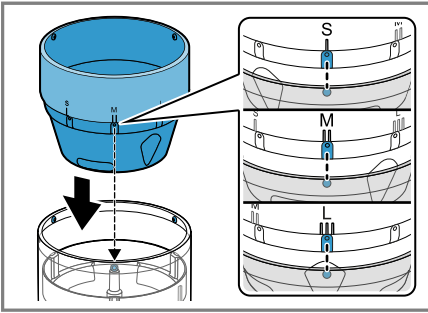
11



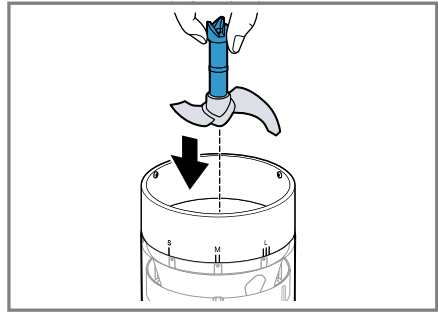
12



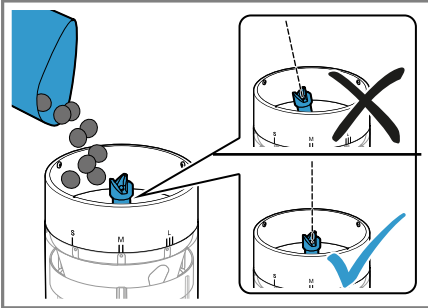
13



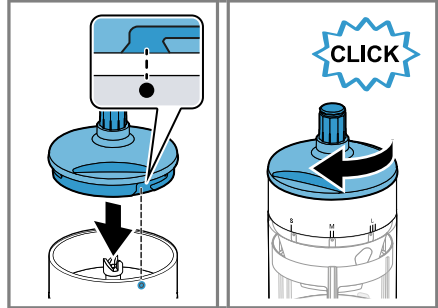
14



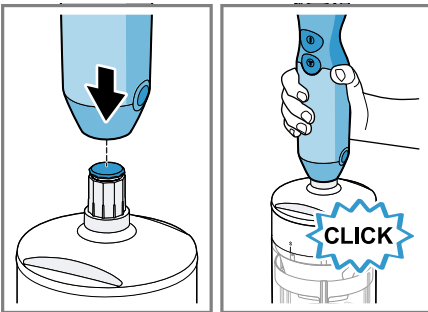
15



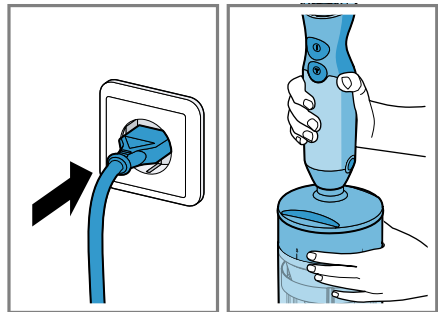
16



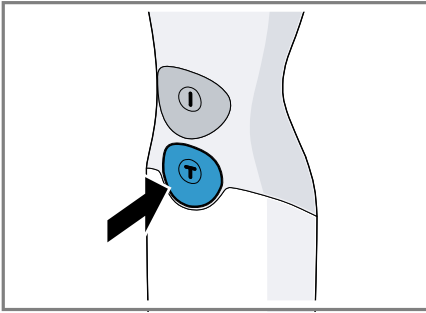
17



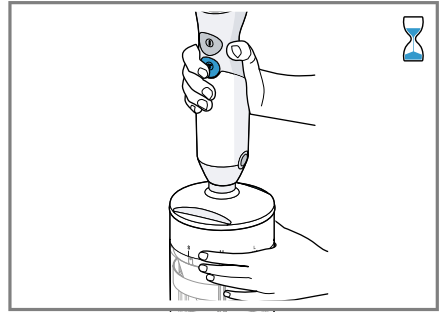
18



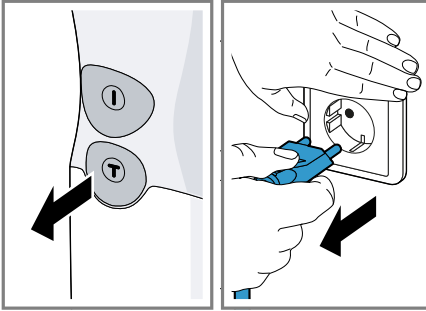
19



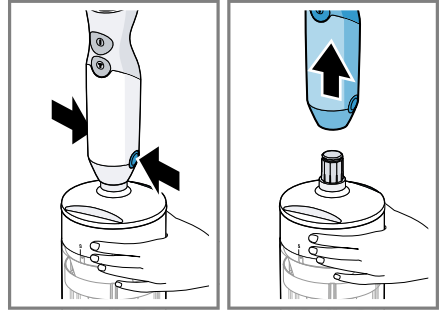
20



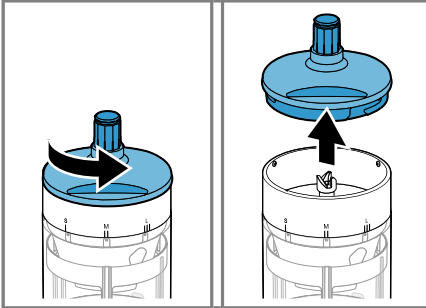
21



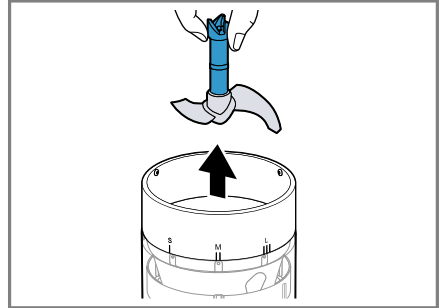
22



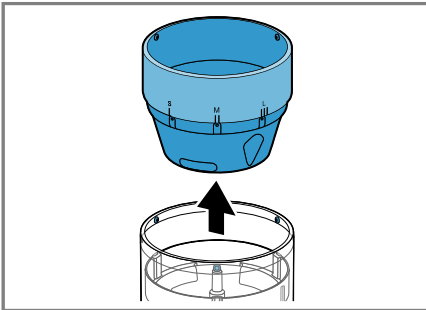
23



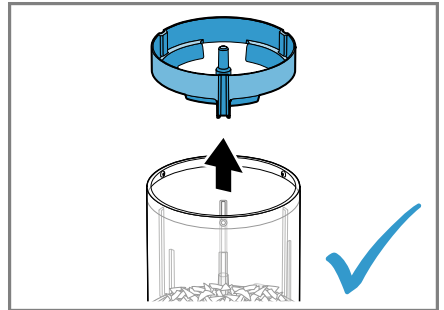
24



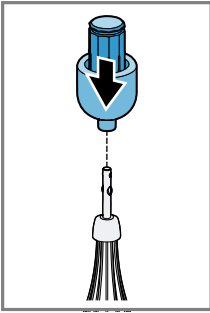
25



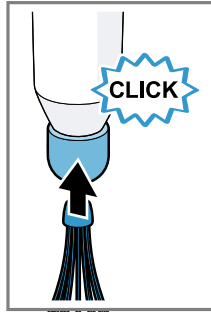
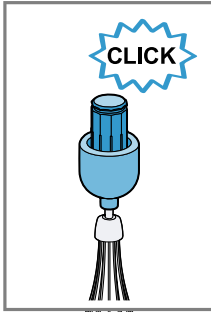
26



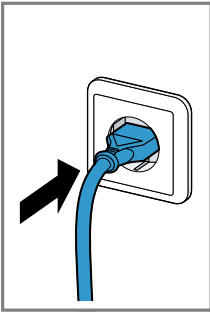
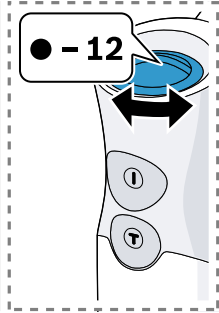
27



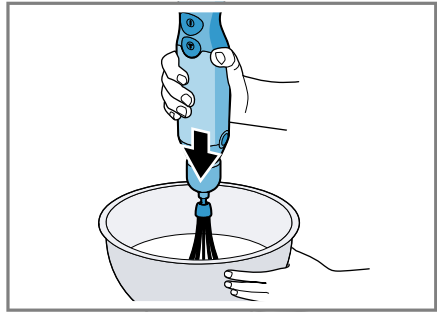
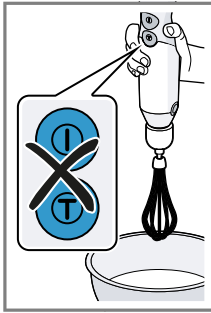
28



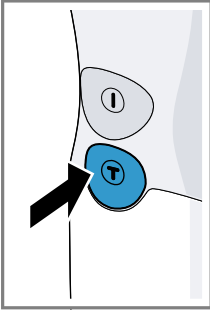
29



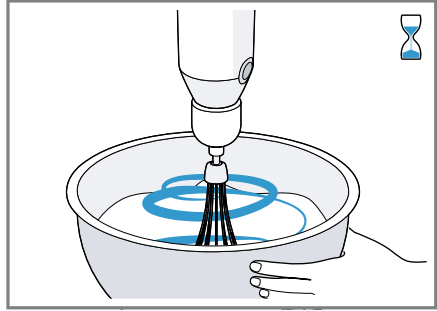
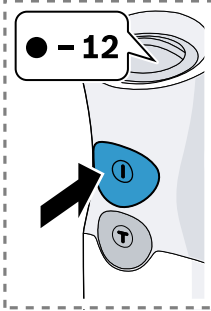
30



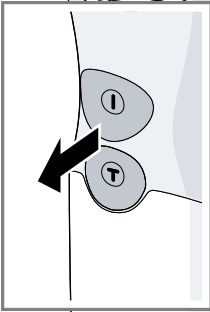
31



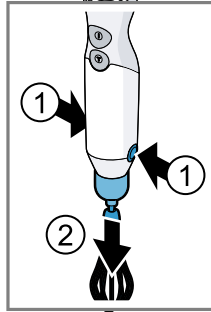
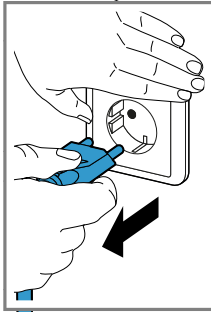
32



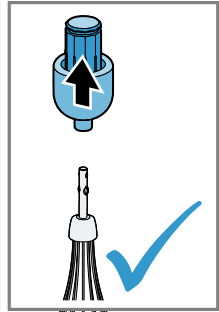
33

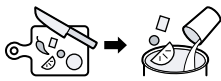


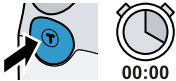


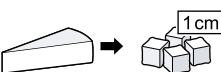



















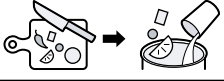











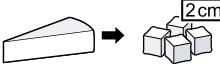
34




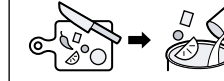












35






				
			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

		L 	M 	S 		
		✓	✓	✗	100 g	10-20 s
		✓	✓	✓	100 g	(3-8) x 3 s
		✓	✓	✓	50 g	30-40 s
		✓	✓	✗	100 g	(5-7) x 2 s
		✓	✓	✗	100 g	5 x 1 s
		✓	✓	✓	150 g	30-40 s






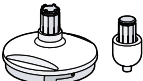
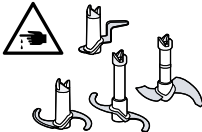
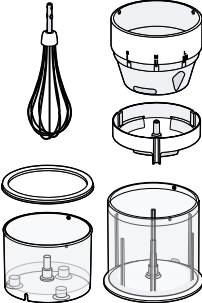
37

			MIN-MAX 	
 			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

38

			
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

39

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

40

Siguranța

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

Utilizați accesoriul numai:

- cu un mixer vertical MSM6... / MS6....
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele 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 XL ¹
B	Tăietor universal L ¹
C	Tel de bătut ¹
1	Rezervor XL
2	Suport-Vario
3	Insertie sită-Vario
4	Cuțit-Vario
5	Cuțit universal XL
6	Suport angrenaj pentru tăietor universal
7	Capac ¹

¹ În funcție de model

8	Cuțit de mărunțit gheață ¹
9	Cuțit universal
10	Rezervor L
11	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.
- Prelucrați cuburile de gheață numai cu cuțitul de mărunțit gheață.

Utilizați tăietorul universal

→ Fig. **2** - **11**

ro Tăietor universal cu set-Vario (numai mărimea XL)

Tăietor universal cu set-Vario (numai mărimea XL)

Setul-Vario este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari și uscate (de ex. ciocolată, nuci, migdale, Parmesan) sau cuburi de gheață în bucăți mici, medii sau mari. Determinați mărimea bucăților prin poziționarea pe marcajele S, M sau L de pe inserția sitei-Vario la introducerea acesteia în suportul-Vario.

Utilizarea tăietorului universal cu set-Vario

→ Fig. 12 - 27

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. 28 - 35

Exemple de utilizare

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

Tăietor universal

→ Fig. 36

Tăietorul universal cu set-Vario

→ Fig. 37

Tel de bătut

→ Fig. 38

Turtă dulce cu mere

Amestec miere cu măr

→ Fig. 39

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 freat și amestecați-le.
- Apoi adăugați albușurile bătute spumă și incorporați-le cu atenție amestecând de jos în sus cu ajutorul unei spatule.
- Tapetați o formă de cozonac (35 x 11 cm) cu hârtie de copt și introduceți compoziția de prăjitură obținută în ea.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 40



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
 - Вземете под внимание ръководството на основния уред.
- Използвайте принадлежностите само:
- с пасатор MSM6... / MS6....
 - за приложения, описани в настоящото ръководство.
 - ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
 - ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
 - ▶ 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.

Общ преглед

→ Фиг. 1

A	Универсален чопър XL ¹
B	Универсален чопър L ¹
C	Тел за разбиване ¹
1	Съд XL
2	Vario носач
3	Vario решетъчна вложка
4	Vario нож
5	Универсален нож XL

¹ В зависимост от модела

6	Задвижваща наставка за универсалния чопър
7	Капак ¹
8	Нож за трошене на лед ¹
9	Универсален нож
10	Съд L
11	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.

bg Универсален чопър с Vario комплект (само размер XL)

- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.
- Обработвайте кубчета лед само с ножа за трошене на лед.

Употреба на универсалния чопър

→ Фиг. **2** - **11**

Универсален чопър с Vario комплект (само размер XL)

Vario комплектът е подходящ за раздробяване на твърди, сухи хранителни продукти (напр. шоколад, ядки, бадеми, пармезан) или кубчета лед на малки, средно големи и големи парчета. Определете размера на парчетата чрез съответно позициониране на маркировките S, M или L на Vario филтърната вложка при поставянето на Vario носача.

Употреба на универсалния чопър с Vario комплект

→ Фиг. **12** - **27**

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. **28** - **35**

Примерни приложения

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

Универсален чопър

→ Фиг. **36**

Универсален чопър с Vario комплект

→ Фиг. **37**

Тел за разбиване

→ Фиг. **38**

Меден сладкиш с ябълки

Смес от ябълки и мед

→ Фиг. **39**

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 пригответе **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. **40**



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

A Bosch Company

www.bosch-home.com



8001236072 (010906)

ro, bg