BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

MaxoMixx

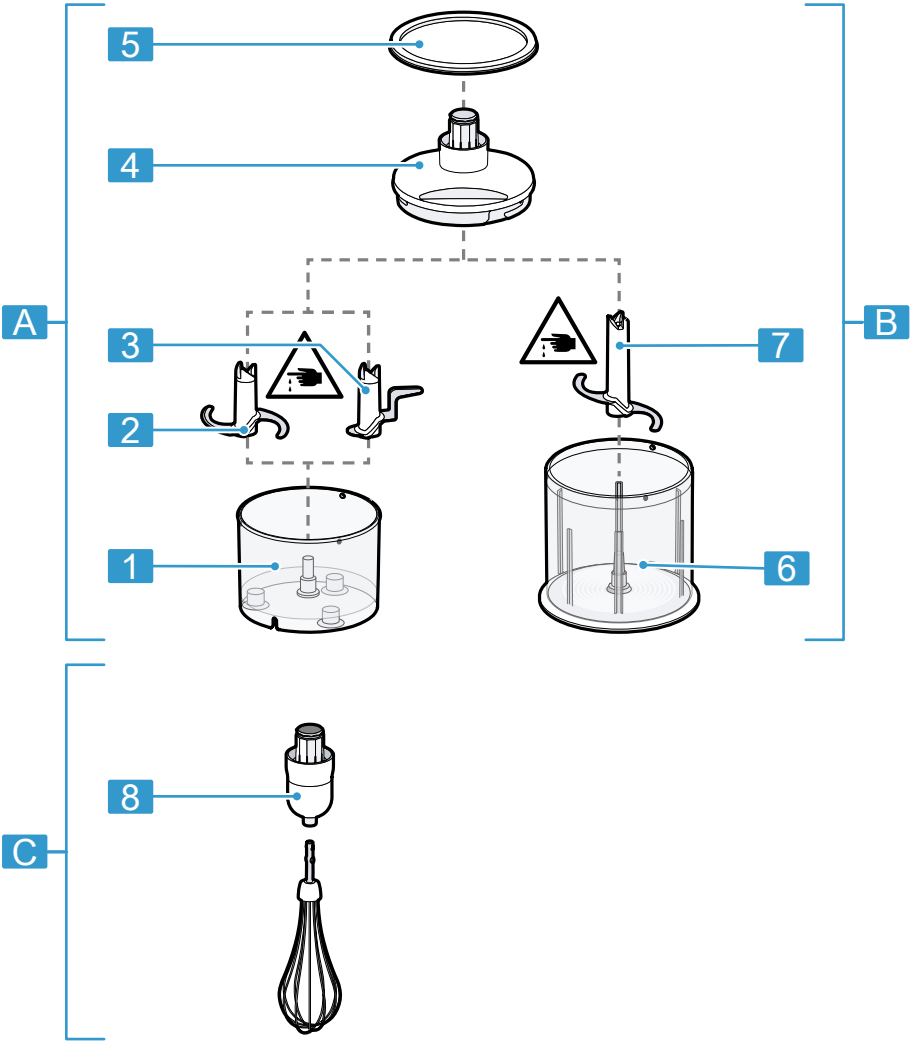
MSM8... **MS8...**

[cs]	Návod k obsluze	Příslušenství	8
[sk]	Návod na používanie	Príslušenstvo	10

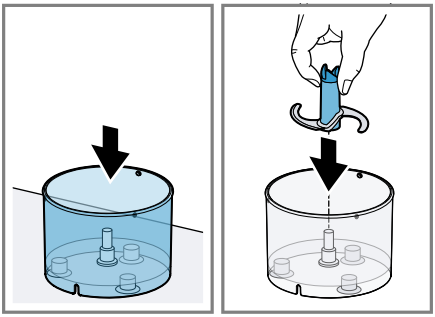
https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001218559

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

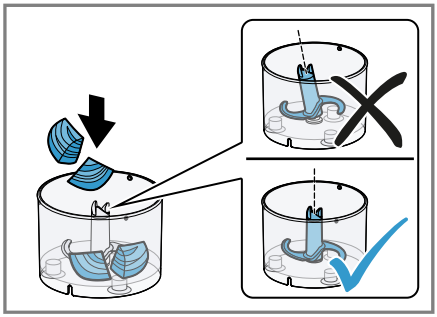
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



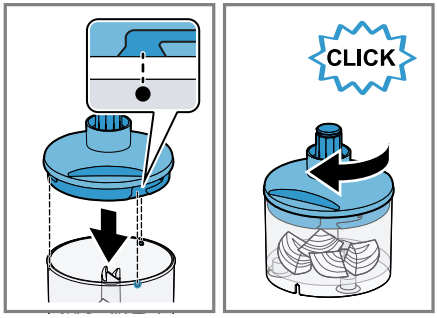
1



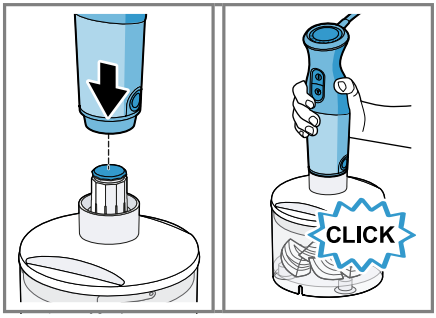
2



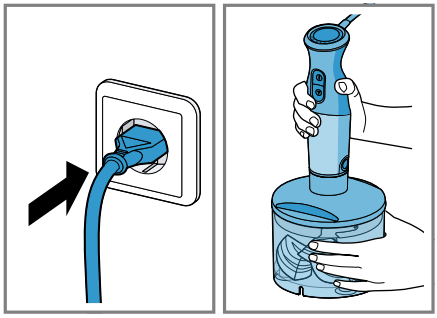
3



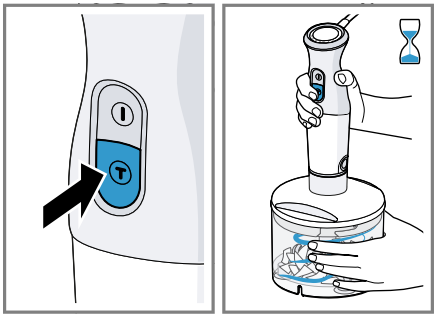
4



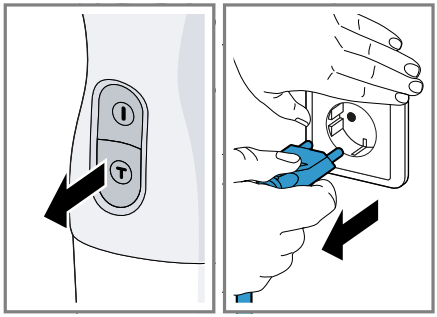
5



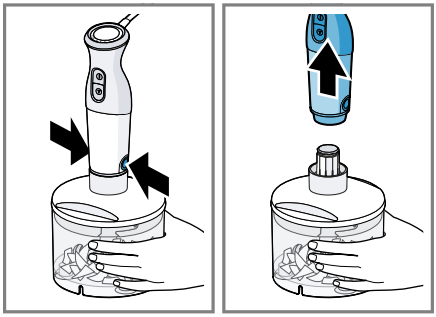
6



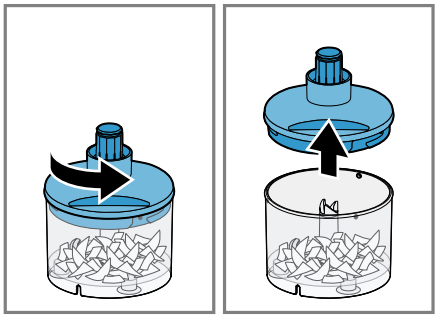
7



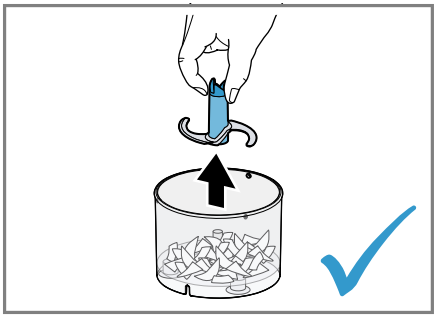
8



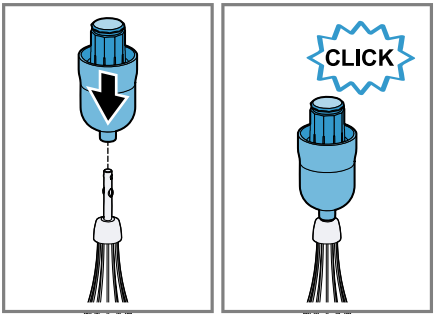
9



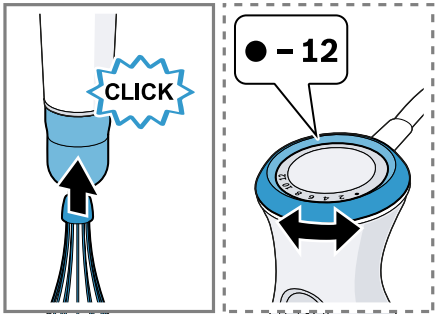
10



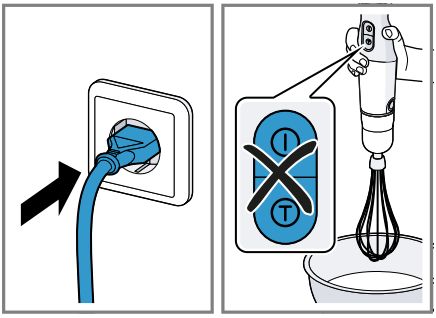
11



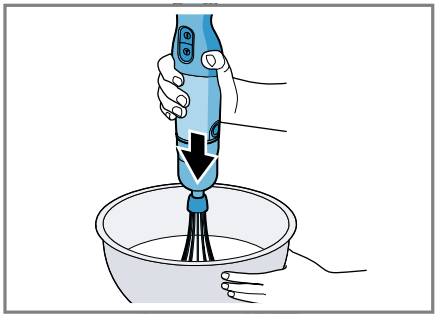
12



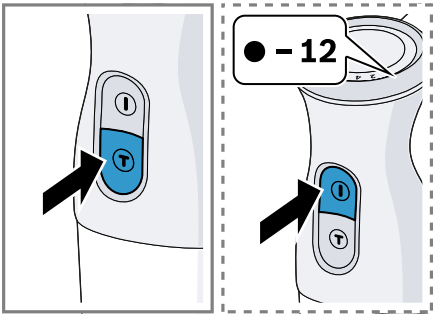
13



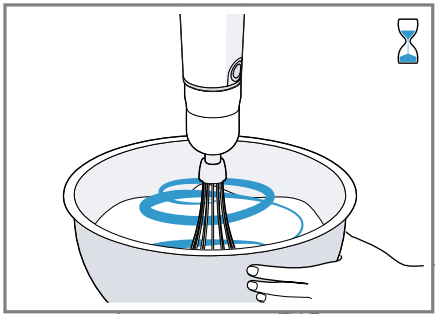
14



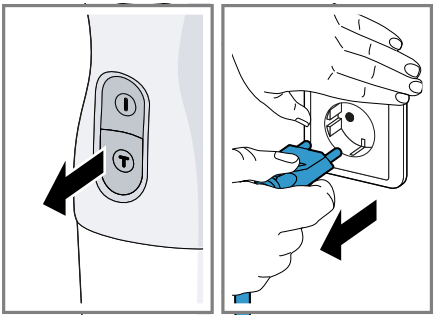
15



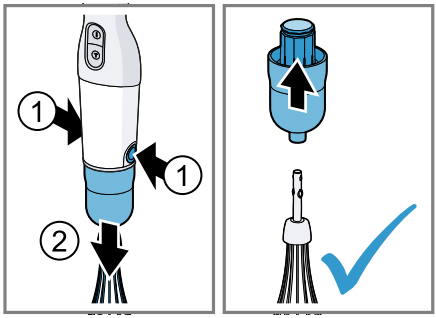
16



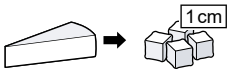
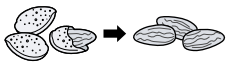
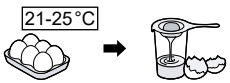
17

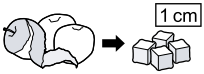


18

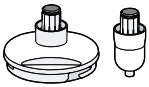
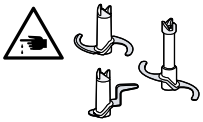
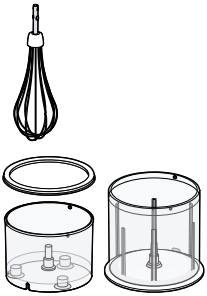


19

			MIN-MAX	00:00
L / XL	1 cm		50-100 g	10-20 s
L / XL	 1 cm		50-100 g	20-40 s
L / XL			5-20 x	3-15 s
L / XL			50-100 g	(3-8) x 1 s
L / XL			5-15 g	(7-10) x 1 s
L / XL			50-150 g	5-30 s
L / XL			150 g	● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s • S 20 - 30 s
L			100 g	5 s
	4-8 °C		100-300 g	20-180 s
	 21-25 °C		1-3 x	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

			
CNHR28	130 g	30 g	2 s
CNHR29C	130 g	30 g	2 s
CNHR29	110 g	30 g	3 s

21

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

22

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Dodržujte návod základního spotřebiče.

Příslušenství používejte pouze:

- s tyčovým mixérem MSM8... / MS8....
- 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 nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.

▶ Nádobu univerzálního drtiče nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.

▶ Mixovací nohu nebo metličku na sníh nikdy nepoužívejte v nádobě univerzálního drtiče.

Přehled

→ Obr. **1**

A	Univerzální drtič L[1]
B	Univerzální drtič XL[1]
C	Metlička na sníh[1]
1	Zásobník L
2	Univerzální nůž
3	Nůž Ice-Crush[1]
4	Hnací nástavec pro univerzální drtič
5	Víko[1]
6	Zásobník XL
7	Univerzální nůž XL
8	Hnací nástavec pro metličku na sníh

[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 rozmělňování velmi tvrdých potravin, např. kávová zrna, muškátový ořech, ředkev nebo zmrazených potravin.
- Kostky ledu zpracovávejte pouze pomocí nože Eis-Crush.

Použití univerzálního drtiče

→ *Obr.* **2** - **11**

Metlička na sníh

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 sníh z bílků šlehejte v široké nádobě

Poznámka: Aby se zabránilo stříkání, metličku na sníh používejte v hlubokých nádobách.

Použití metličky na sníh

→ *Obr.* **12** - **19**

Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulce.
→ Obr. **20**

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek
→ Obr. **21**

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

Příprava
- Oddělte bílek od žloutků a z bílků vyšlehejte sníh.
- Žloutky s cukrem utřete do pěny. Přidejte měkké máslo a připravenou **směs medu a jablek**.
- Ostatní přísady smíchejte v samostatné nádobě, přidejte k vlhkým přísadám a vmíchejte.
- Stěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků.
- Formu na biskubský chlebíček (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. **22**

Bezpečnosť

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

Príslušenstvo používajte len:

- s tyčovým mixérom MSM8... / MS8....
- 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.

▶ Nádobu 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 L[1]
B	Univerzálny sekáčik XL[1]
C	Metlička na sneh[1]
1	Nádoba L
2	Univerzálny nôž
3	Nôž na drvenie ľadu[1]
4	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
5	Veko[1]
6	Nádoba XL
7	Univerzálny nôž XL
8	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, byliniek, orechov alebo mandlí.

Poznámky

- Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šľachy alebo jadierka kôstkového ovocia.
- Univerzálny sekáčik nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. kávových zŕn, muškátových orechov, reďkovky alebo zmrazených potravín.
- Kocky ľadu spracúvajte len pomocou noža na drvenie ľadu.

Použitie univerzálneho sekáčika

→ *Obr.* 2 - 11

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** - **19**

Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľke.
→ Obr. **20**

Medový koláč s jablkami

Medovo-jablková zmes
→ Obr. **21**

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

Príprava
- Oddeľte vajcia a bielok vyšľahajte dotuha.
- Žĺtok vyšľahajte s cukrom do peny. Pridajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Stierkou opatrne vmiešajte sneh z bielkov.
- Hranatú tortovú formu (35 x 11 cm) vyložte papierom na pečenie a zalejte pripravenou zmesou na koláč.
- Olúpte jablko, nakrájajte ho na plátky a rozložte na koláč.
- Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C a koláč pečte 30 minút.

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistite podľa údajov v tabuľke.
→ Obr. **22**

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

8001234495 (010906)
cs, sk