



**BOSCH**



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

# MaxoMixx

**MSM8...**

**MS8...**

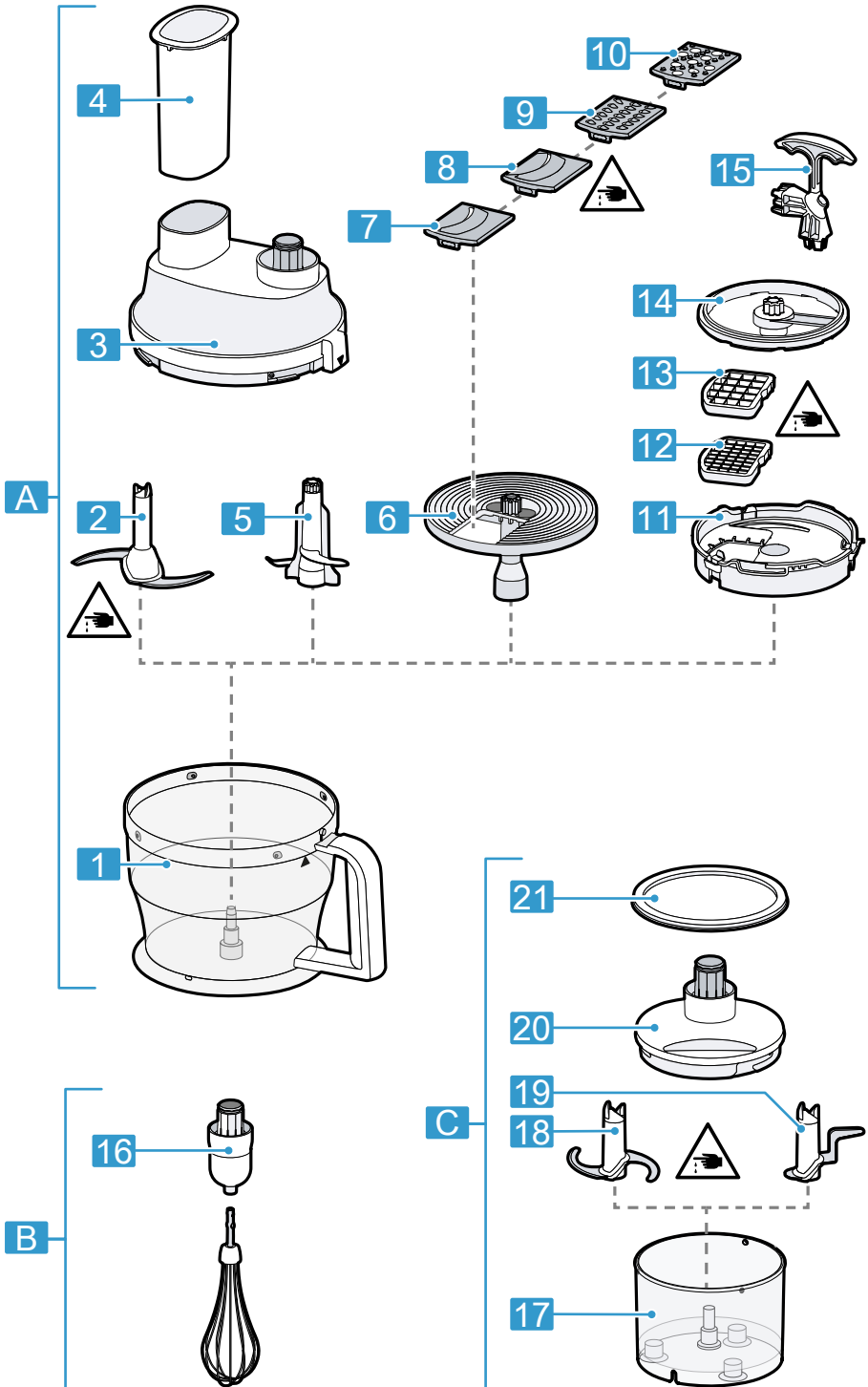
**[hu]** Használati útmutató

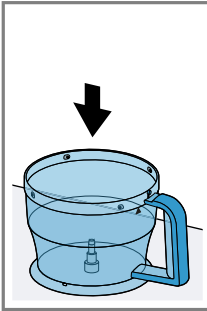


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001234012>

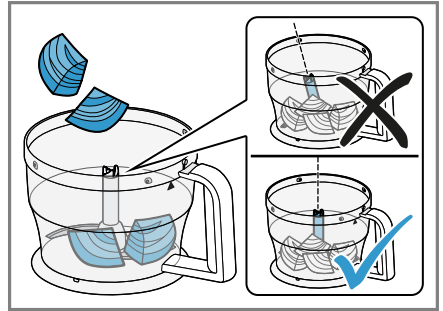
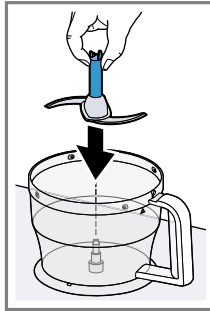


**[hu]** Olvassa be a QR-kódot vagy keresse fel a weboldalt a kibővített használati utasítás megnyitásához. Ott kiegészítő információkat talál a készülékkel vagy tartozékkal kapcsolatban.

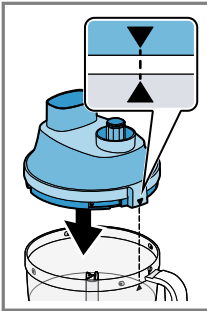




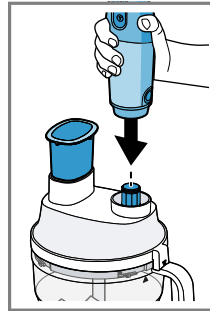
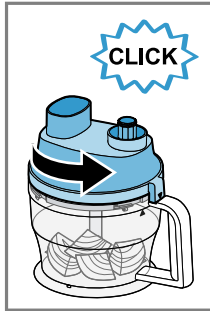
2



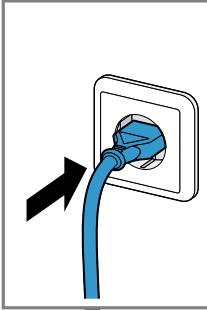
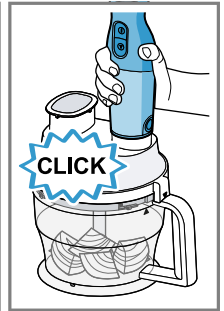
3



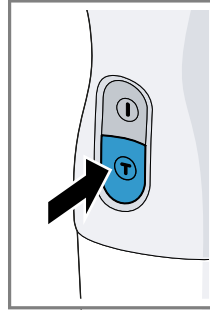
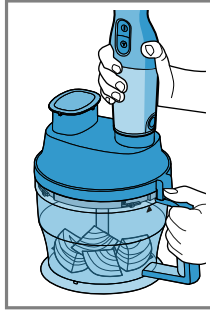
4



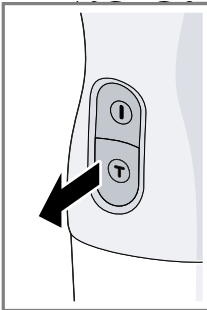
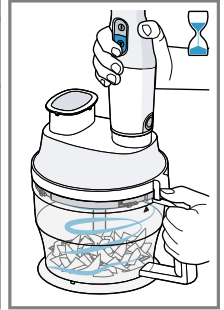
5



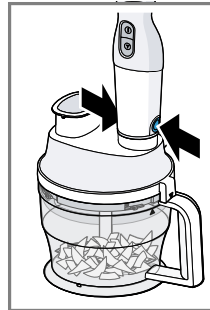
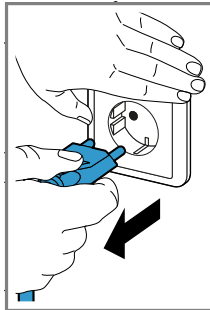
6



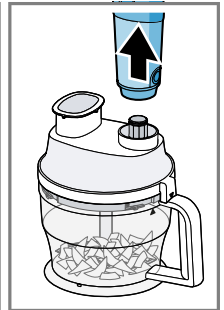
7

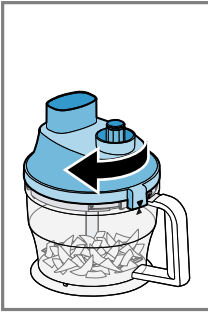


8

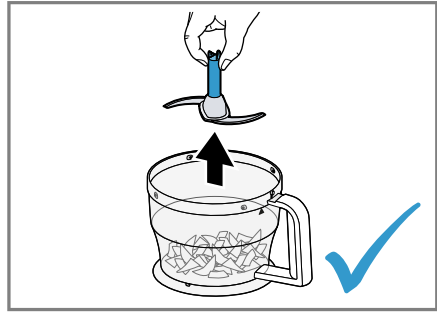
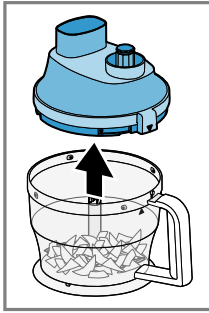


9

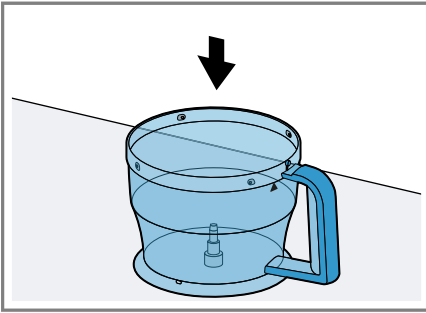




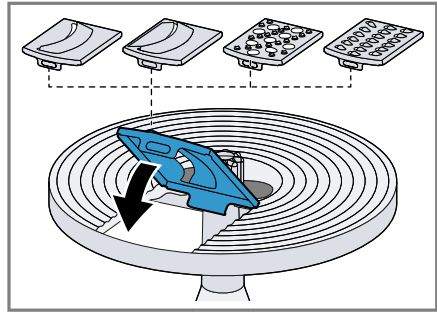
10



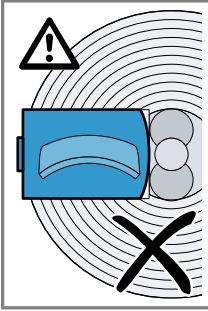
11



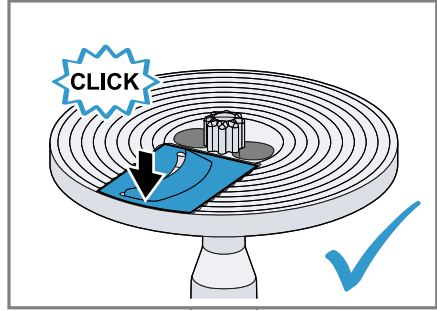
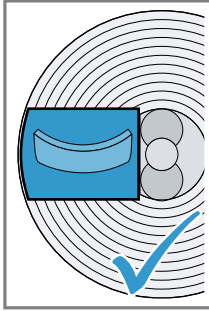
12



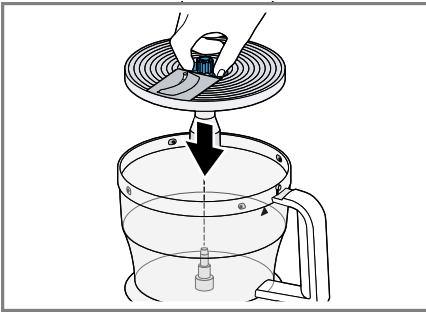
13



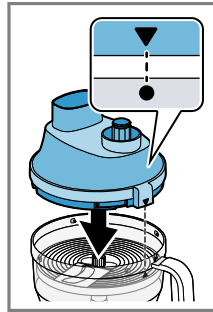
14



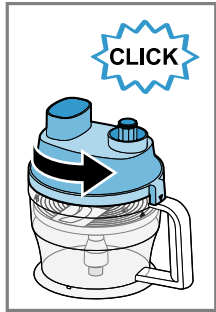
15

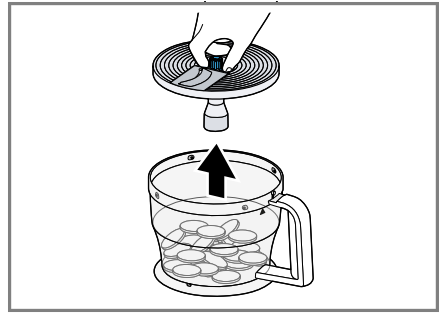
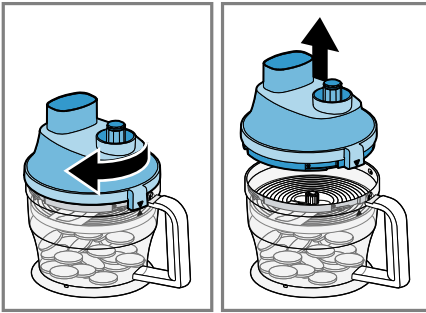
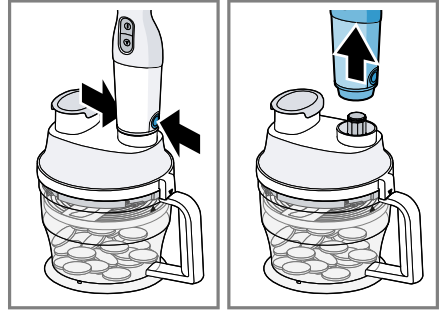
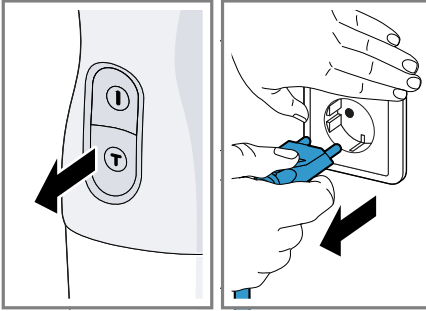
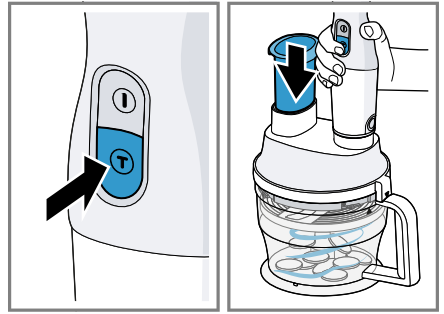
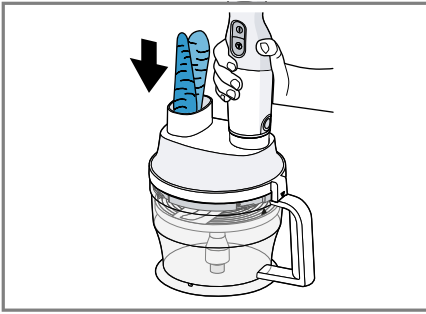
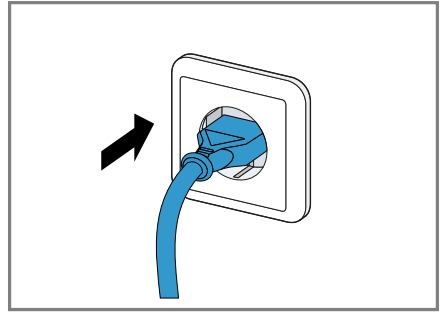
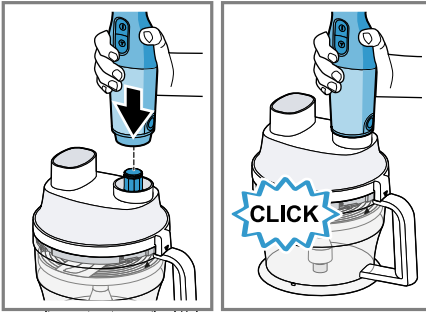


16



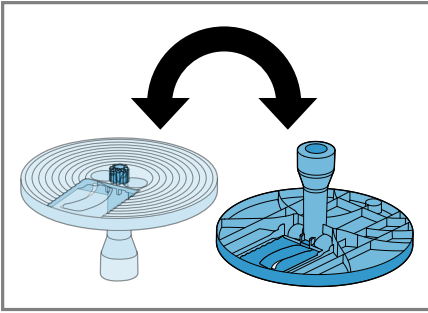
17



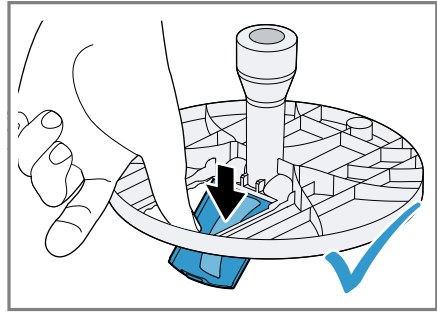


24

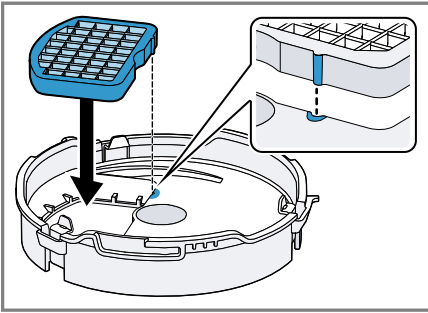
25



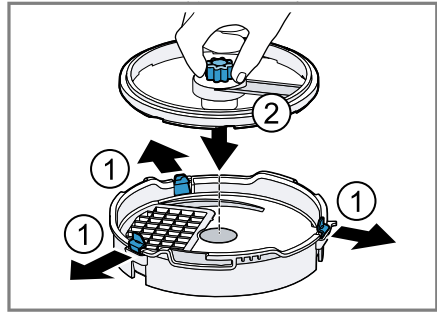
26



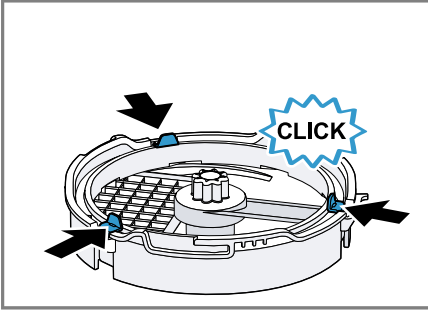
27



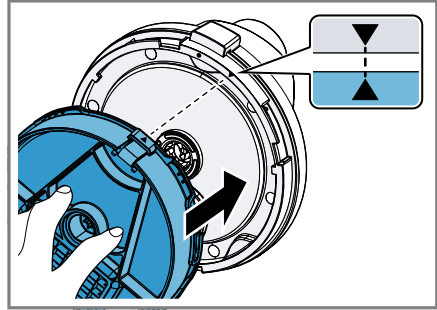
28



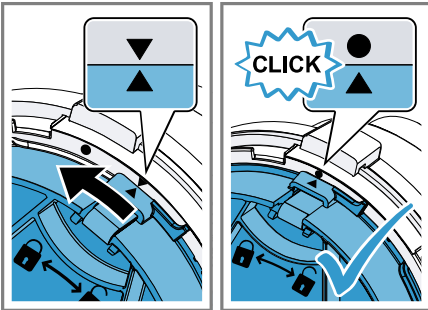
29



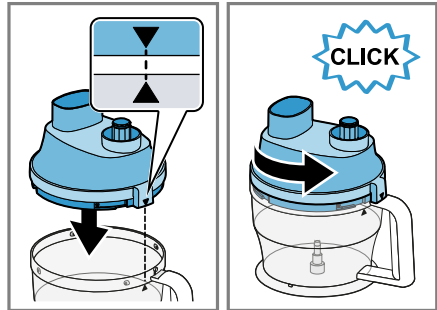
30



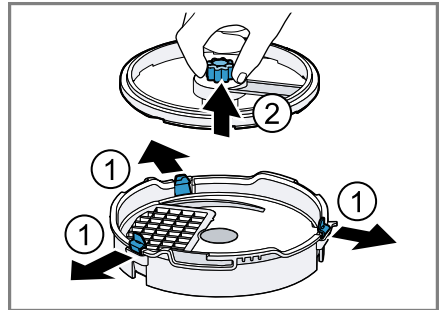
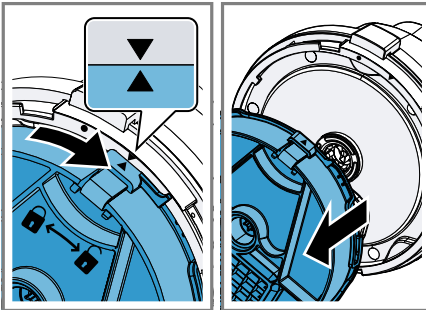
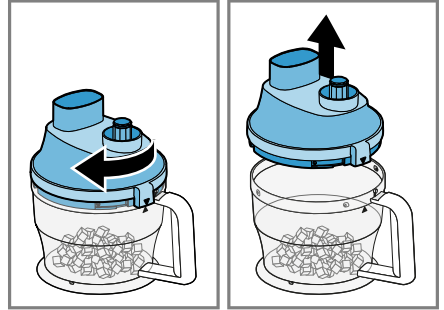
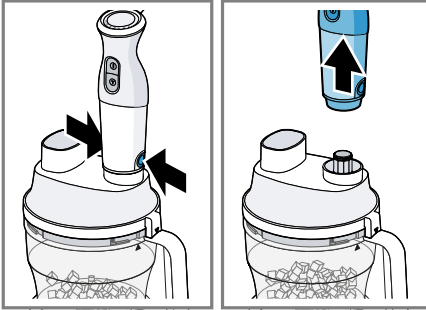
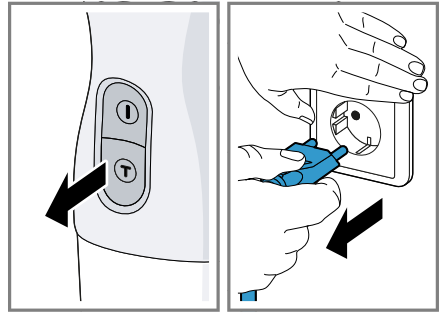
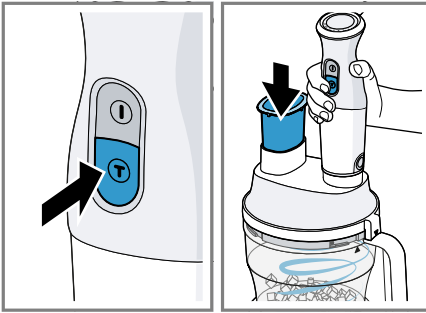
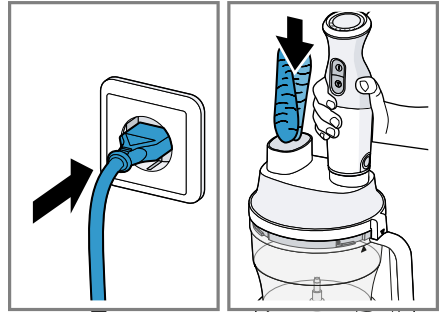
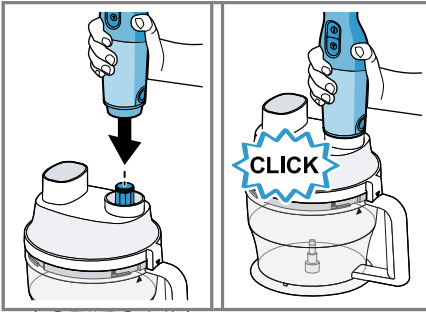
31



32



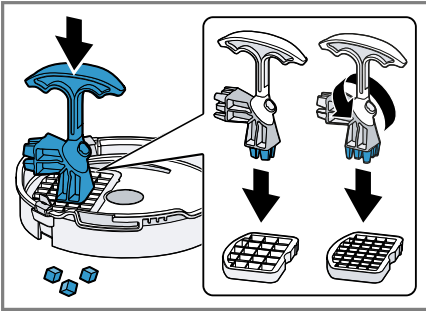
33



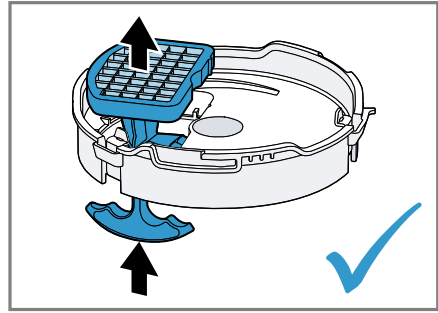
40

41

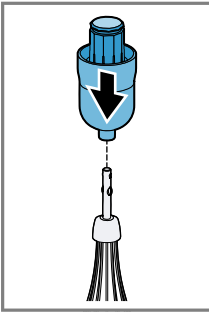




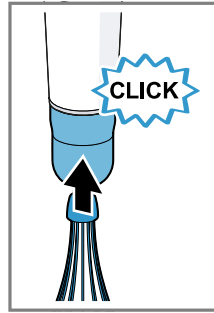
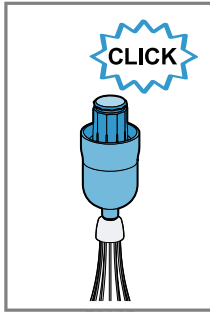
42



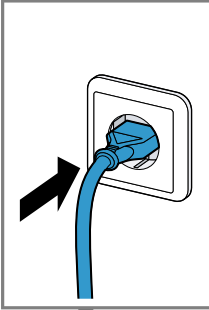
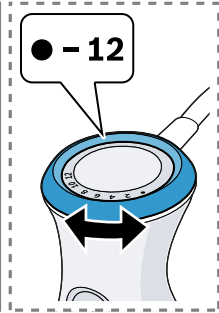
43



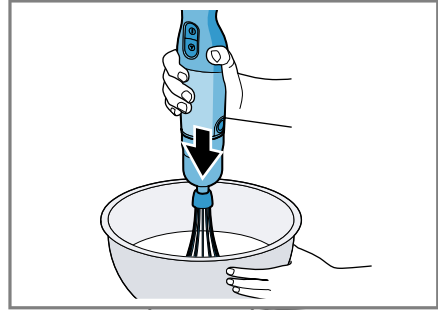
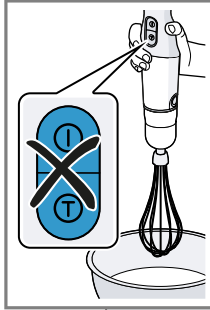
44



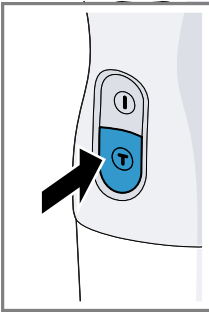
45



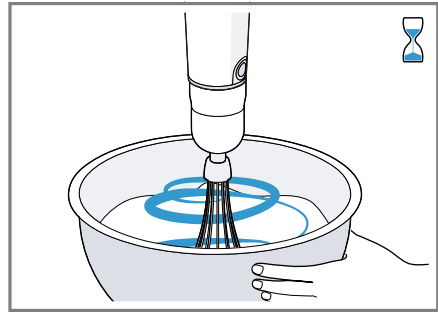
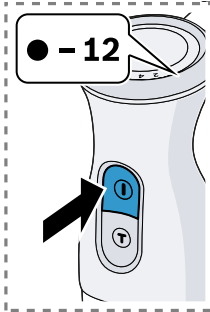
46



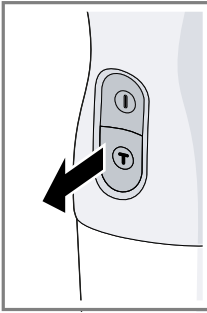
47



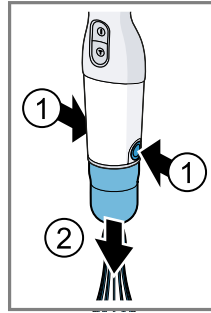
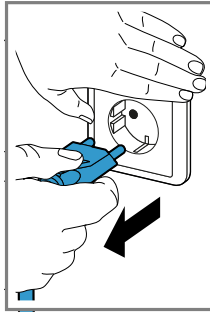
48



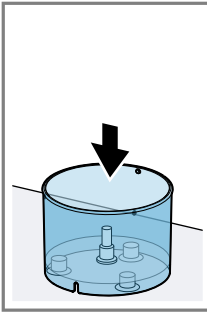
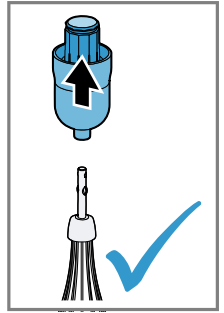
49



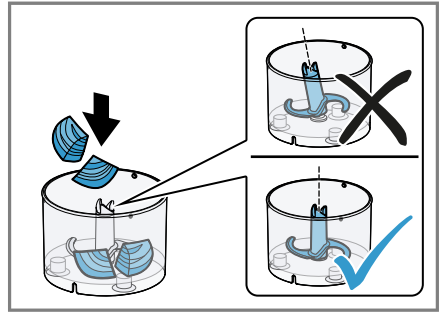
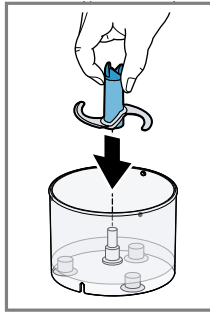
50



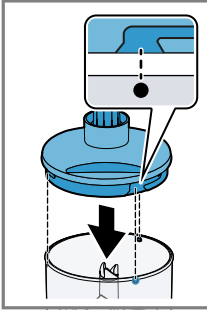
51



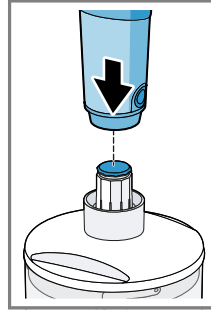
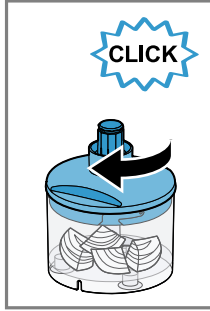
52



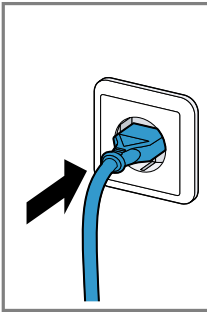
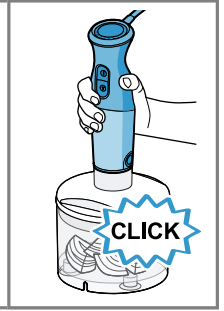
53



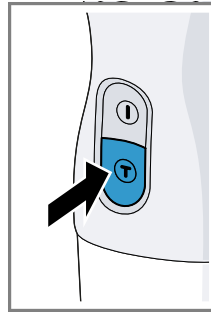
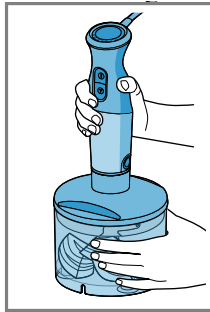
54



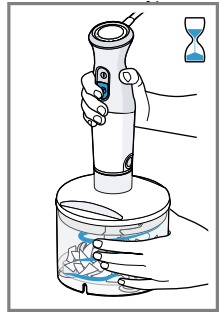
55

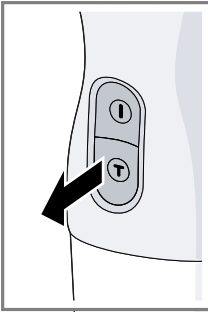


56

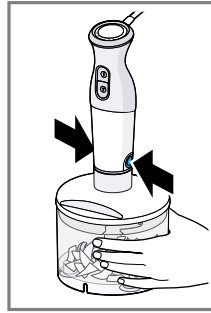
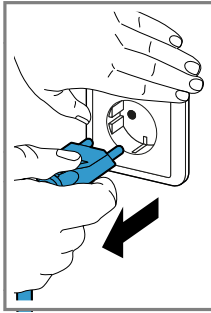


57

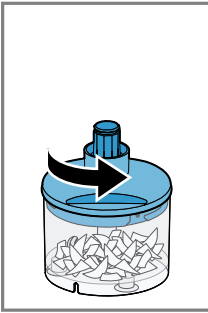
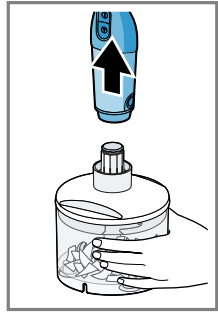




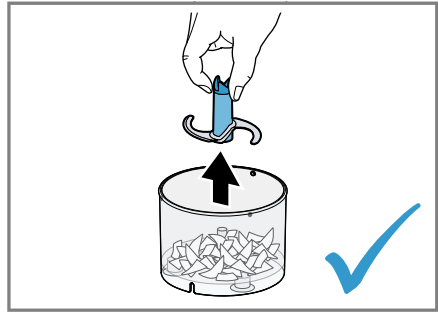
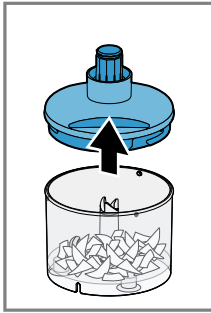
58








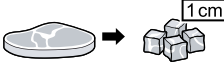
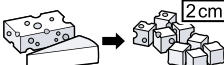




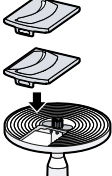




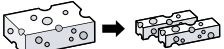
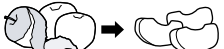


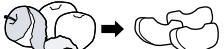

59



60



61

		 MAX	 00:00
	 1 cm	500 g	30 s
	 2 cm	250 g	30-70 s
		350 g	(5-10) x 2 s
		20 g	(4-7) x 2 s
		20 x	(3-8) x 1 s
		500 g	(6-15) x 4 s
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-
		500 g	-

			500 g	
			500 g	
			500 g	
			500 g	

63

			100-300 g		00:00
			1-3 x		20-180 s
			50-150 g		40-120 s
					60-120 s






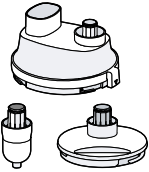
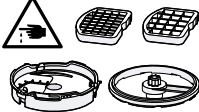


64

			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"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
			100 g	5 s

65

<b>CNHR28</b>	130 g		30 g	2 s	
<b>CNHR29C</b>	130 g		30 g	2 s	
<b>CNHR29</b>	110 g		30 g	3 s	

66

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

## Biztonság

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
  - Vegye figyelembe az alapgép utasításában foglaltakat.
- A tartozékokat csak:
- MSM8... / MS8... rúdmixerrel.
  - a jelen használati útmutatóban leírt alkalmazási módokra.
  - ▶ A pengékhez soha ne érjen hozzá csupasz kézzel.
  - ▶ Legyen elővigyázatos az éles vágókések kezelése, a tál ürítése és a tisztítás során.
  - ▶ Soha ne fogja meg az éles késeket és az éleket pusztá kézzel!
  - ▶ Az aprítóbetéteket, vágórácsokat csak a szélüknél fogja meg.
  - ▶ Ne nyúljon a betöltőnyílásba.
  - ▶ A hozzávalók utánnyomásához csak a tömőeszközt használja.
  - ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konkretorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
  - ▶ A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.
  - ▶ A multifunkcionális tartozékot soha ne használja úgy, hogy nincs felhelyezve és jól odacsavarva a meghajtófeltét.

### Dologi károk elkerülése

- ▶ A meghajtófeltéteket soha ne merítse folyadékba, és ne tisztítsa folyó vízben vagy mosogatógépben.
- ▶ A multifunkcionális tartozék tálját soha ne tegye a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe.
- ▶ Ne nyúljon be semmilyen tárggyal, pl. fakanállal, késsel az edénybe vagy a betöltőnyílásba.
- ▶ A tömőeszközzel ne fejtse ki nagy nyomást.
- ▶ A mixelőszárat vagy a habverőt soha ne használja a multifunkcionális tartozék táljában.
- ▶ Az univerzális aprító tálját soha ne tegye a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe.
- ▶ A mixelőszárat vagy a habverőt soha ne használja az univerzális aprító táljában.

### Áttekintés

→ Ábra **1**

<b>A</b>	Multifunkcionális tartozék
<b>B</b>	Habverő <sup>1</sup>
<b>C</b>	Univerzális aprító <sup>1</sup>
<b>1</b>	Edény
<b>2</b>	Univerzális kés
<b>3</b>	Meghajtófeltét a multifunkcionális tartozék számára
<b>4</b>	Tömőeszköz
<b>5</b>	Dagasztószár <sup>1</sup>
<b>6</b>	Tartótárcsa aprítóbetétek számára
<b>7</b>	Vágóbetét – durva <sup>1</sup>
<b>8</b>	Vágóbetét – finom <sup>1</sup>
<b>9</b>	Őrlőbetét <sup>1</sup>
<b>10</b>	Reszelőbetét <sup>1</sup>
<b>11</b>	Alapgép
<b>12</b>	Vágórács – kicsi (9 mm) <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Modelltől függően



13	Vágórács – nagy (13 mm) <sup>1</sup>
14	Késtárcsa
15	Vágórácstisztító
16	Meghajtófeltét a habverőhöz
17	Edény
18	Univerzális kés
19	Jégapritó kés <sup>1</sup>
20	Meghajtófeltét az univerzális aprítóhoz
21	Fedél <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Modelltől függően

**Megjegyzés:** Ha valamelyik tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatától megrendelhető.





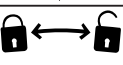
## Multifunkcionális tartozék

A multifunkcionális tartozék élelmiszerek dagasztására, aprítására és reszelésére alkalmas.

### Megjegyzések

- A feldolgozás előtt távolítsa el az élelmiszerek kemény részeit (pl. porc, csont, inak vagy a gyümölcsök kemény magja).
- A multifunkcionális tartozék nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek, pl. szemeskávé, szerecsendió, retek vagy fagyasztott élelmiszer aprítására.

## Szimbólumok

Szimbólum	Leírás
	Ne nyúljon a betöltőnyílásba.
	Nem tisztítható mosogatógépben.
	Ne merítse folyadékba, és ne tartsa folyó víz alá.
	Helyezze az edényre a meghajtófeltétet, és reteszelve.
	Helyezze a meghajtófeltétre az alapgépet, és reteszelve.

## Univerzális kés/dagasztószár

Az univerzális kés élelmiszerek, pl. hús, kemény sajt, hagyma, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, zöldfűszerek, diófélék és mandula aprítására alkalmas. A dagasztószár kis térszámennyiségek dagasztására alkalmas.

### Az univerzális kés vagy a dagasztószár használata

→ Ábra 2 - 11

**Megjegyzés:** Ha a meghajtófeltét felhelyezése nehézkesen megy, kissé fordítsa el a feltét alsó oldalán található háromszárnyú tengelykapcsolót, és próbálja meg újra.

### Tartótárcsa aprítóbetétekkel

A tartótárcsa aprítóbetétekkel élelmiszerek, például gyümölcs, zöldség, sajt vágására, durva és finom reszelésére alkalmas.

### Az aprítóbetétek áttekintése

Vágóbetét – durva	Uborka, sárgarépa, burgonya szeleteléséhez
Vágóbetét – finom	Uborka, sárgarépa, cékla, cukkini szeleteléséhez
Reszelőbetét	Alma, sárgarépa és sajt durva reszeléséhez
Reszelőbetét	Burgonya reszeléséhez gombóchoz és krumplilángoshoz; gyümölcsök és zöldségek reszeléséhez salátákhoz

**Megjegyzés:** Az aprítóbetétek nem alkalmasak nagyon kemény élelmiszerek, például parmezán sajt vagy csokoládé aprítására.

Az aprítóbetétek csak részben alkalmasak rostos élelmiszerek, például póréhagyma, zeller vagy rebarbara aprítására.

### A tartótárcsa aprítóbetétekkel való használata

→ Ábra 12 - 27

**Megjegyzés:** Mielőtt a feldolgozott élelmiszerek elérnék a tartótárcsa alsó oldalát, fejezze be a feldolgozást, és ürítse ki az edényt.

## Kockára aprító feltét

A kockára aprító feltét élelmiszerek kockára vágására alkalmas, pl. saláták, levesek és desszertek készítéséhez:

- Zöldségek, pl. sárgarépa, burgonya, uborka, paradicsom, paprika, hagyma, cékla
- Gyümölcs, pl. banán, alma, körte, eper, dinnye, kivi
- Tojás
- Sajt, pl. gouda, ementáli
- Puha felvágott, pl. mortadella

## Megjegyzések

- Ne dolgozzon fel nagyon puha vagy nagyon kemény sajtot, pl. mozzarella, feta sajtot, parmezánt.
- Ne dolgozzon fel túl érett gyümölcsöt vagy zöldséget, mert a levük kicsordulhat.
- A főtt élelmiszert felvágás előtt hagyja hűtőszekrényben kihűlni.

Így érhet el tökéletes eredményt:

- A lágyabb élelmiszereket, pl. epret, főtt burgonyát, tojást a nagy vágórácscsal dolgozza fel.

## A kockára aprító feltét használata

→ Ábra 23 - 43

**Megjegyzés:** Mielőtt a feldolgozott élelmiszerek elérnék a kockára aprító feltét alsó oldalát, fejezze be a feldolgozást, és ürítse ki az edényt.

## Habverő

A habverő tejszín, tojásfehérje vagy tejhab felverésére, illetve szószok és desszertek készítésére szolgál.

Így érhet el tökéletes eredményt:

- Használjon legalább 30%-os zsírtartalmú és 4–8 °C-os tejszínt.
- Használjon magas fehérjetartalmú és legfeljebb 8 °C-os tejet.
- A tejet vagy a tojáshabot nagy tálban verje fel

**Megjegyzés:** A kifröccsenés elkerülése érdekében a habverőt mély tálakban használja.

## Habverő használata

→ Ábra 44 - 51

## Univerzális aprító

Az univerzális aprító élelmiszerek (pl. hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, zöldfűszerek, diófélék és mandula) aprítására alkalmas.

## Megjegyzések

- A feldolgozás előtt távolítsa el az élelmiszerek kemény részeit (pl. porc, csont, inak vagy a gyümölcsök kemény magja).
- Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek (kávészem, szerecsendió, retek vagy fagyasztott áruk) aprítására.
- A jégkockákat a jégaprítóval dolgozza fel.

## Az univerzális aprító használata

→ Ábra 52 - 61

## Alkalmazási példák

Feltétlenül tartsa be a táblázatokban szereplő maximális mennyiségeket és feldolgozási időket.

## Multifunkcionális tartozék

Minden használat után hagyja lehűlni a készüléket szobahőmérsékletre.

→ Ábra 62

→ Ábra 63

## Habverő

→ Ábra 64

## Univerzális aprító

→ Ábra 65

## Példareceptek

### Kenyértészta

- 250 g liszt
- 140 ml víz
- 7 g cukor
- 7 g margarin
- 0,5 g élesztő
- 4 g só

Elkészítés

- A **dagasztószárat** behelyezzük a tartótárcsába, a multifunkciós tartozékot előkészítjük a feldolgozáshoz.

- A hozzávalókat a víz kivételével az edénybe tesszük.
- A hozzávalókat turbó sebességen összekeverjük.
- Néhány másodperc múlva hozzáadjuk a vizet az utántöltő nyíláson keresztül.
- Az egészet turbó sebességen összedolgozzuk.
- Maximális keverési idő: 1,5 perc
- Egyszerre legfeljebb 1-szeres mennyiséget dolgozzunk fel.

### „Stolichny” saláta

(2 személyre)

- 150 g mortadella
- 3 főtt burgonya
- 2 kovászos vagy ecetes uborka
- 1 főtt sárgarépa
- 75 g zsenge borsó
- só és bors

Öntet

- 1/4 pohár tejföl
- 1/4 üveg majonéz

Elkészítés

- A **kockára aprító feltétet** behelyezzük, a multifunkciós tartozékot előkészítjük a feldolgozáshoz.
- A főtt, de már kihűlt burgonyát, sárgarépát, mortadellát és uborkát turbó sebességen kockára vágjuk.
- Az összes kockára vágott hozzávalót összekeverjük a borsóval egy salátástálban.
- Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
- Tejfőllel és majonézzel tálaljuk.

### Almás-mézes sütemény

#### Mézes-almás keverék

→ Ábra **66**

#### Sütemény

- 3 tojás
- 60 g vaj
- 100 g fehér liszt (405-ös típus)
- 60 g darált dió
- 1 teáskanál fahéj
- 2 evőkanál vaníliás cukor
- 1 teáskanál sütőpor
- 1 alma

Elkészítés

- Válassza szét a tojásokat, és verje kemény habbá a tojásfehérjét.
- Verje habosra a tojássárgáját a cukorral. Adja hozzá a puha vaját és a **mézes-almás keveréket**.
- A többi hozzávalót keverje össze egy külön tálban, adja hozzá a nedves hozzávalókhöz, és kavargassa össze.
- A tojáshabot spatulával óvatosan forgassa bele.
- Egy doboz alakú sütőformát (35 x 11 cm) béleljen ki sütőpapírral, és tegye bele az előkészített keveréket.
- Hámossa meg és szeletelje fel az almát, és ossza el a süteményen.
- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, és 30 percig süsse a süteményt.

### A tisztítás áttekintése

Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.

→ Ábra **67**



## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)



**8001236083** (010906)

hu