



**BOSCH**



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

# MaxoMixx

**MSM8...**

**MS8...**

**[cs]** Návod k obsluze  
**[sk]** Návod na používanie

Příslušenství  
Príslušenstvo

16  
20



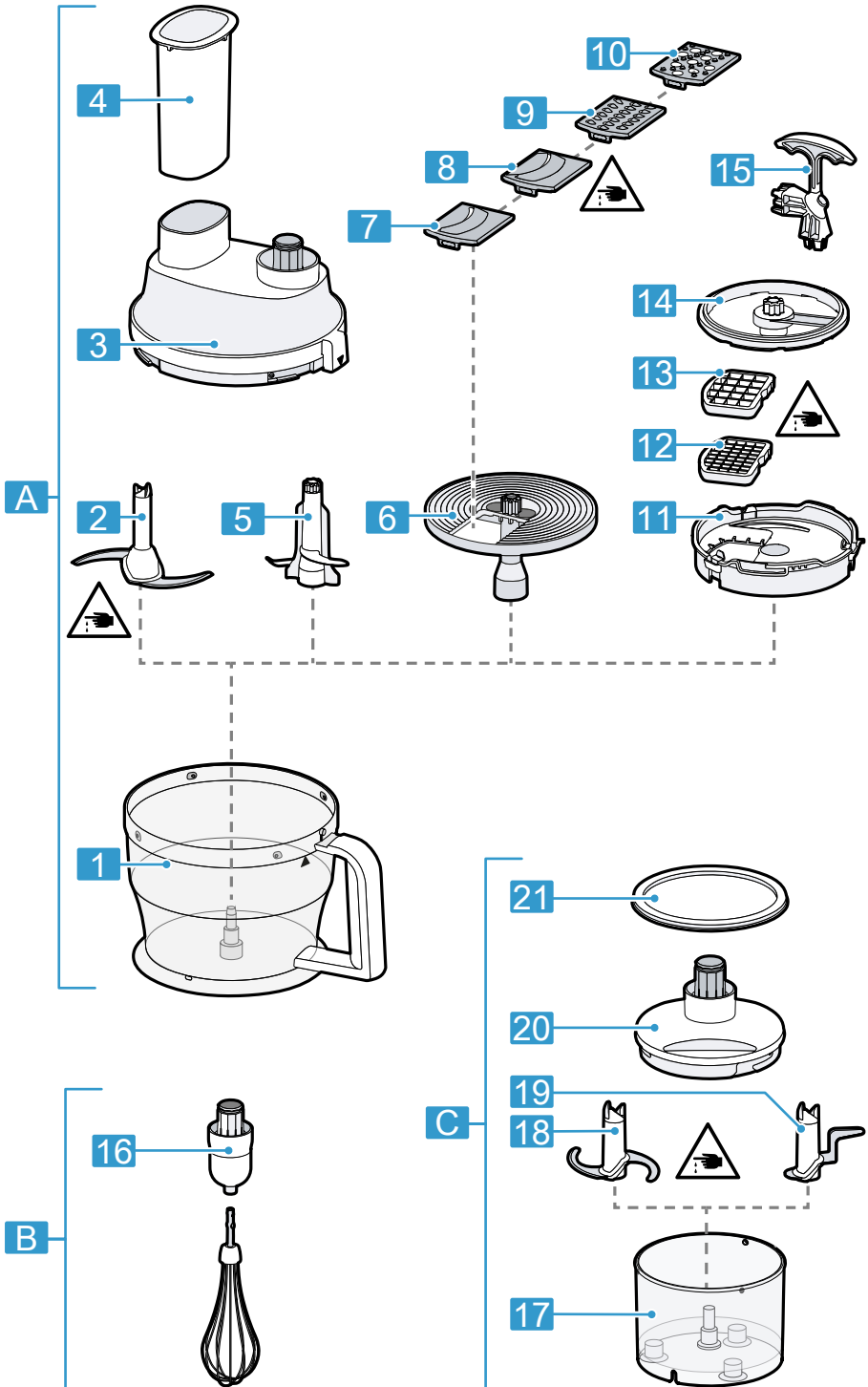
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001234012>

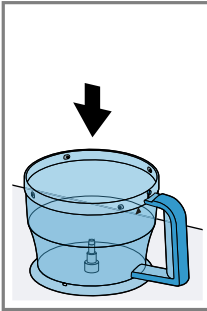


**[cs]** Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

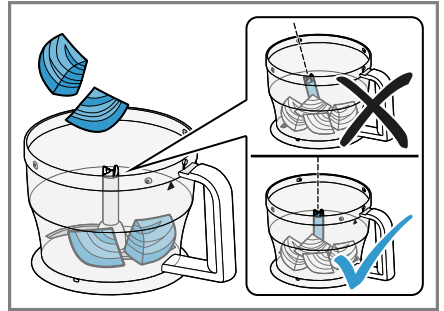
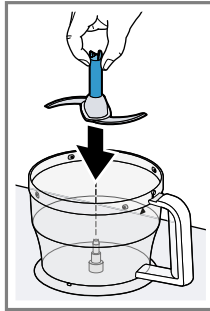
---

**[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.

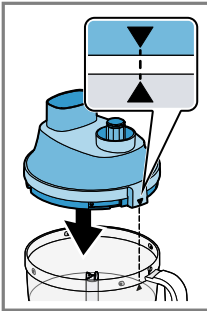




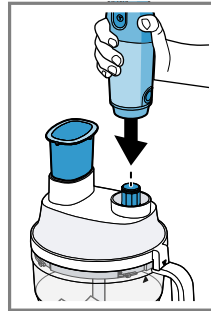
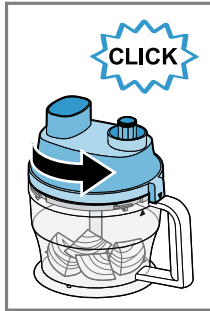
2



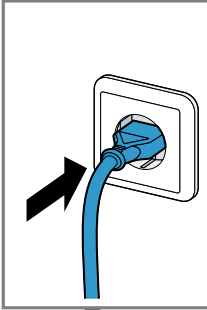
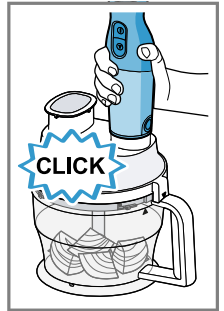
3



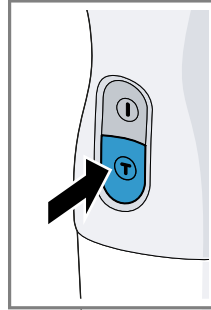
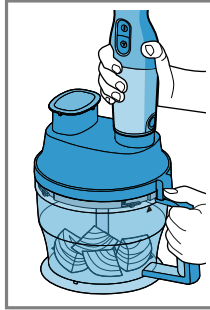
4



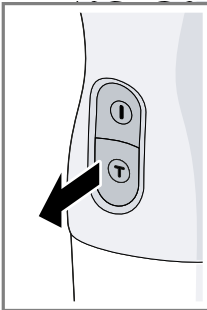
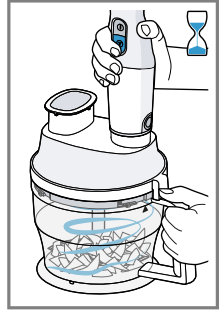
5



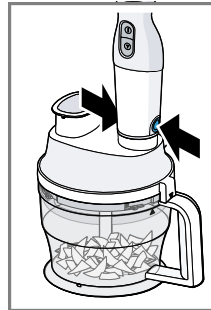
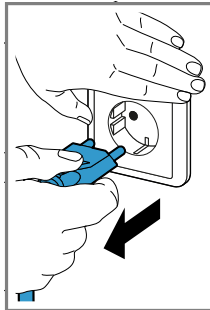
6



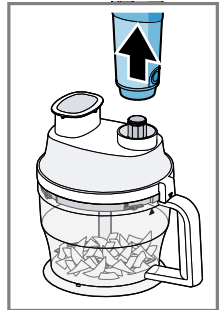
7

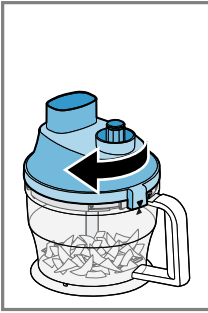


8

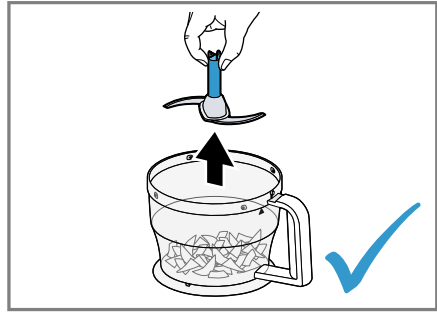
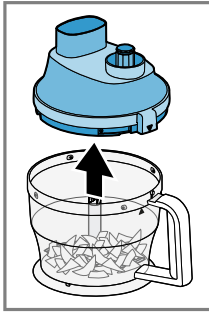


9

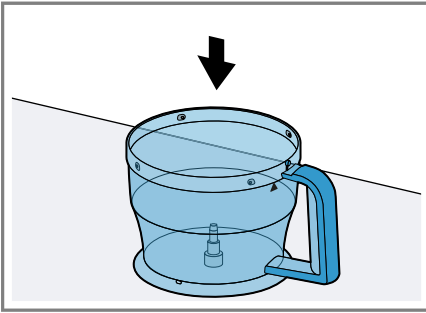




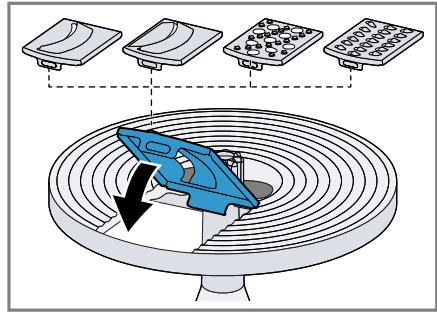
10



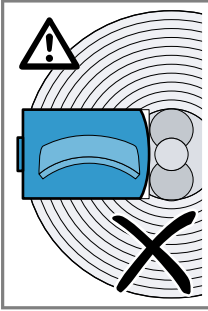
11



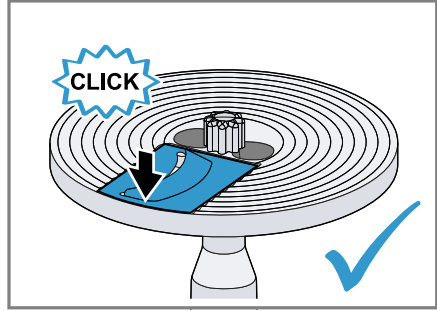
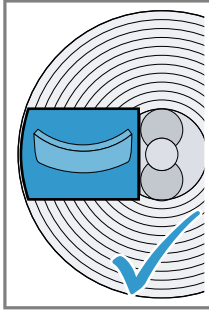
12



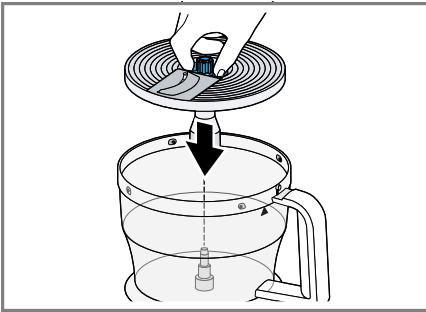
13



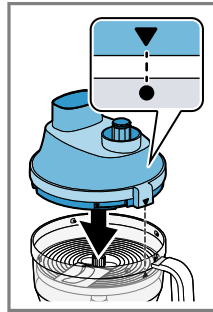
14



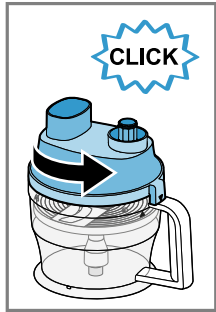
15

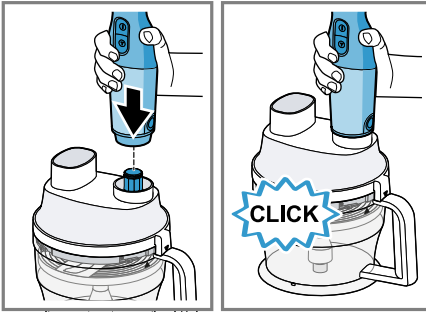


16

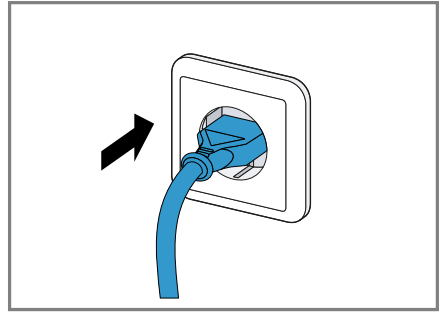


17

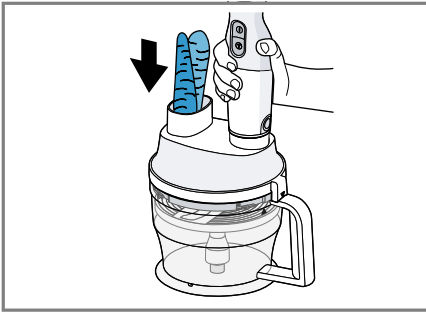




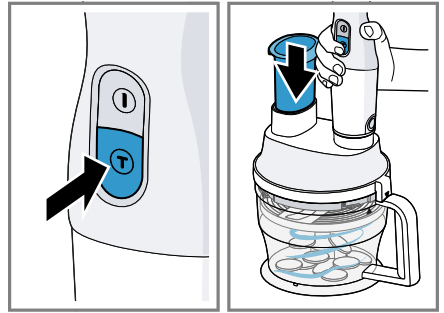
18



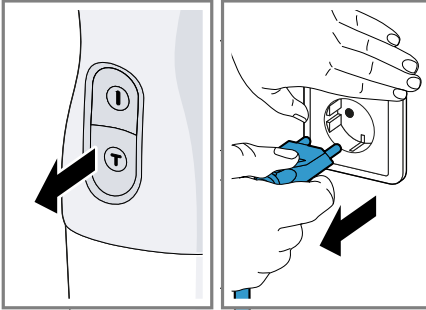
19



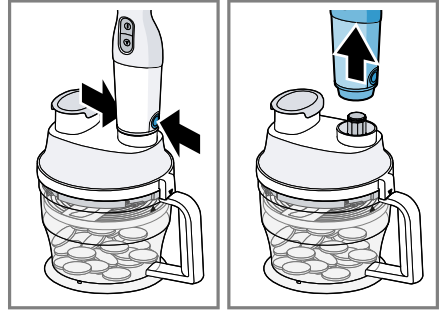
20



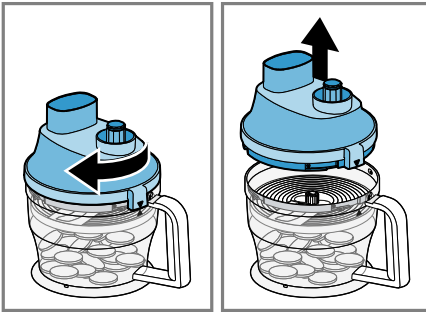
21



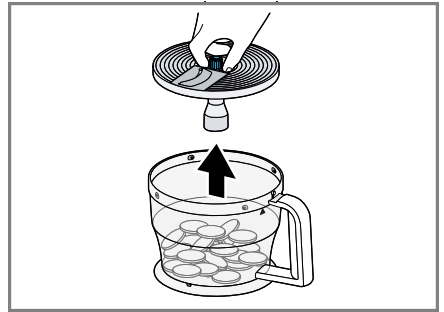
22



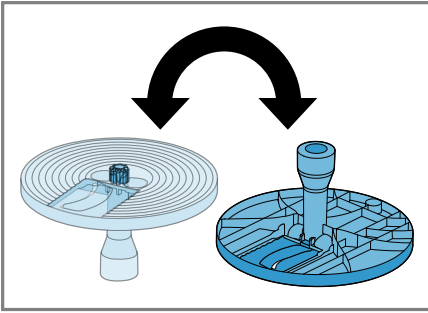
23



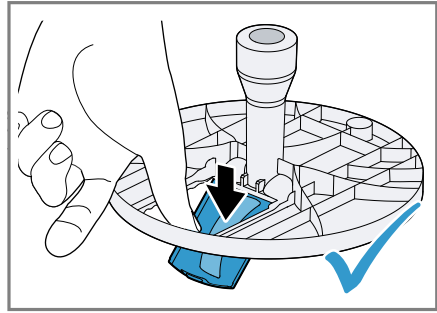
24



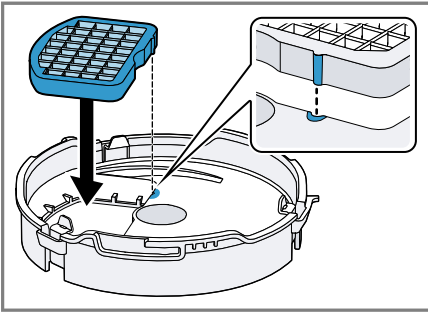
25



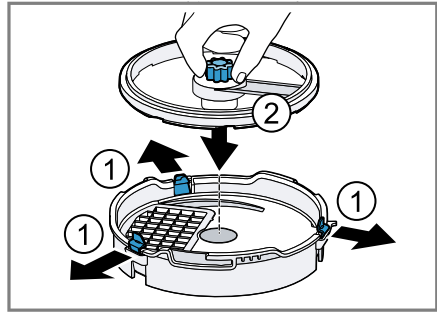
26



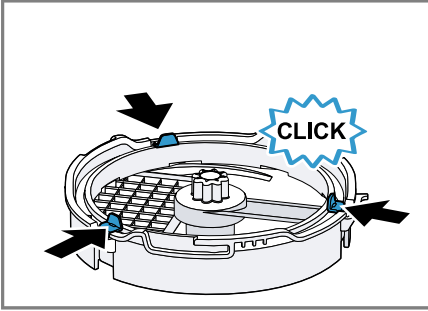
27



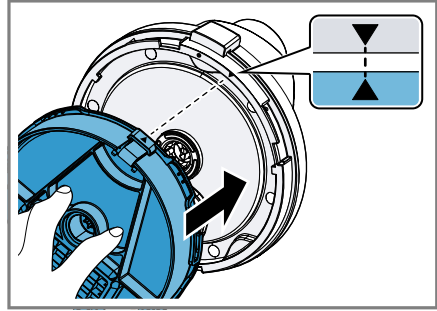
28



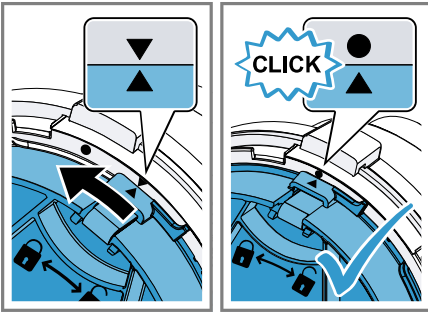
29



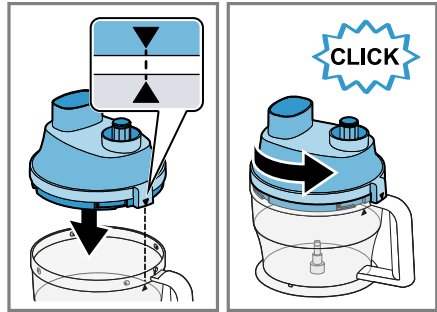
30



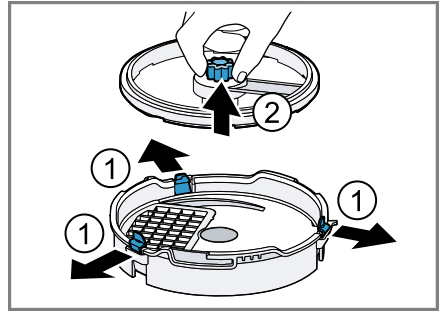
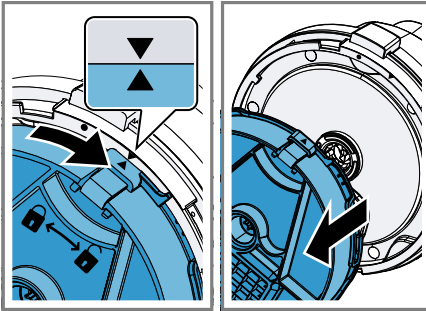
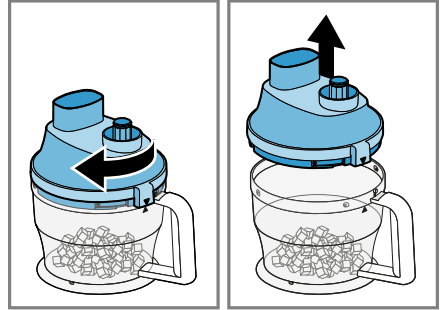
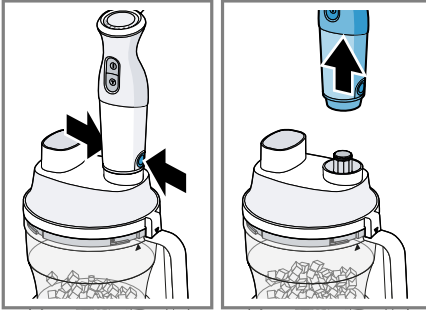
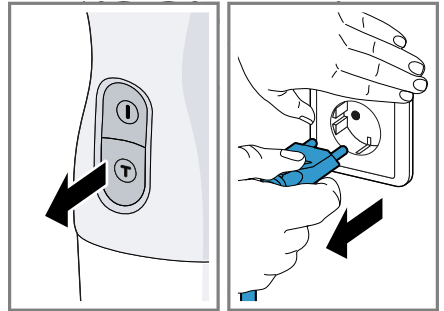
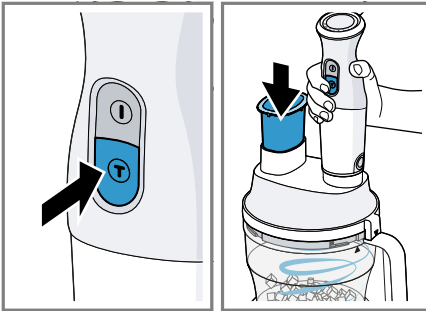
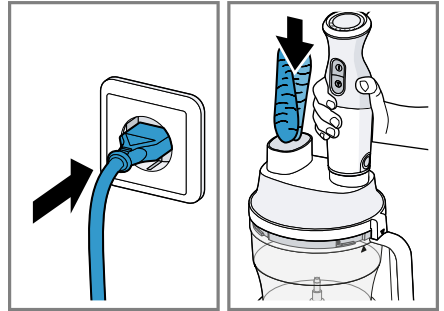
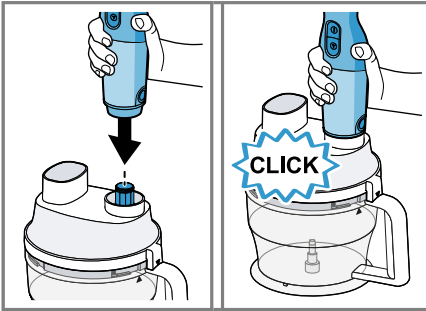
31



32



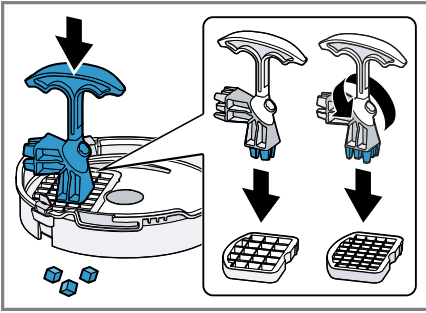
33



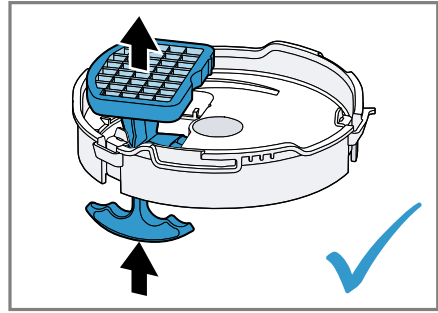
40

41

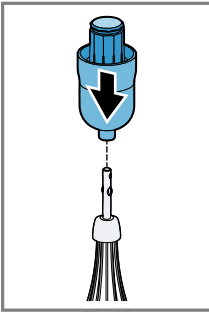




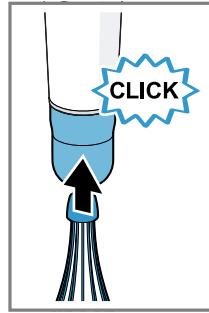
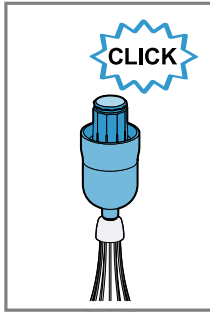
42



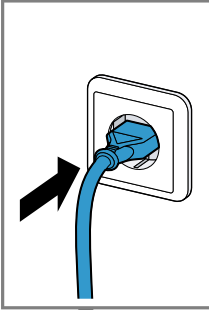
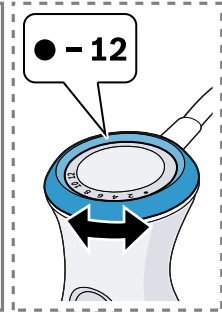
43



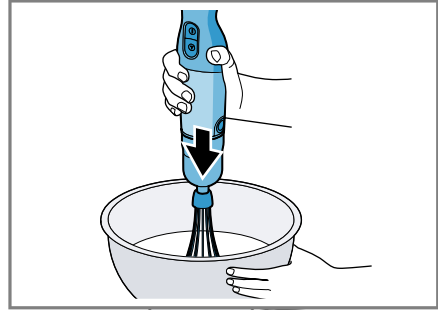
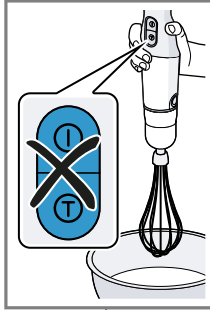
44



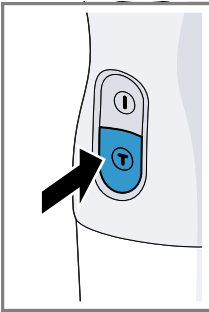
45



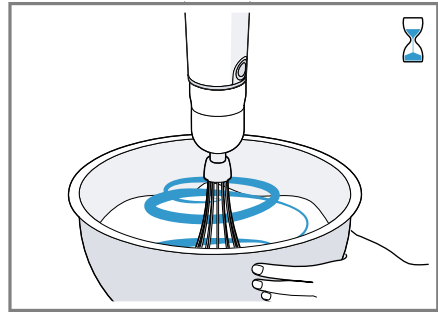
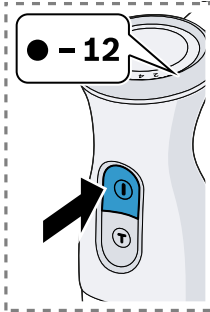
46



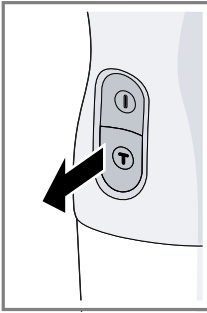
47



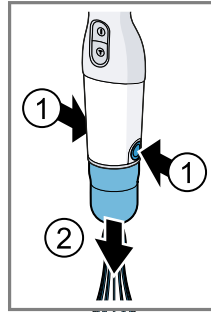
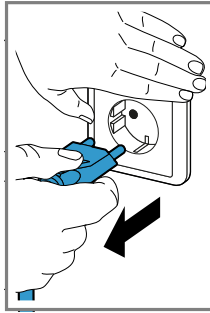
48



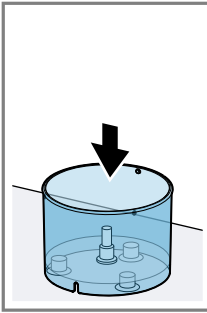
49



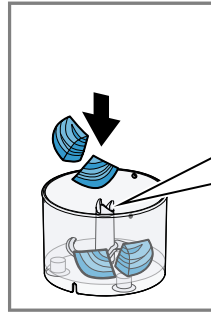
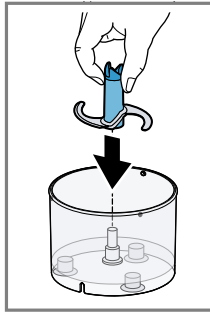
50



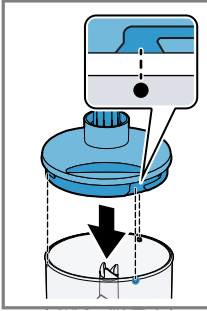
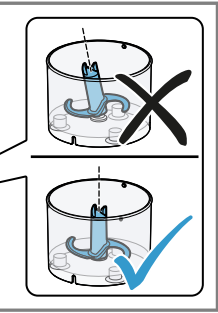
51



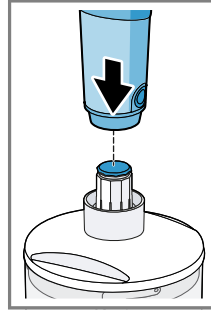
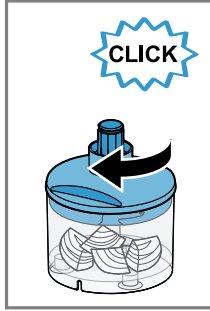
52



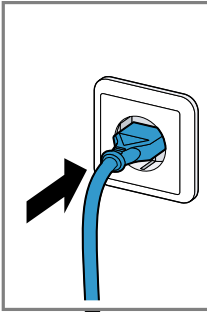
53



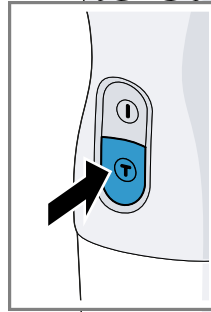
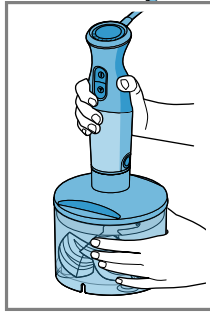
54



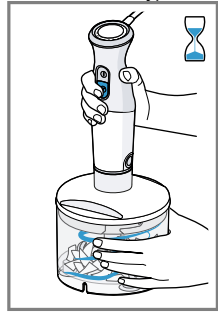
55

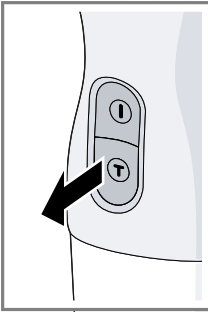


56

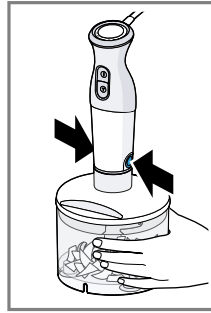
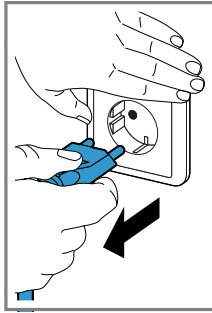


57

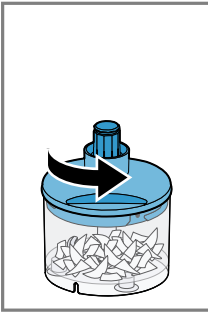
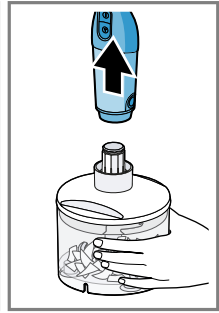




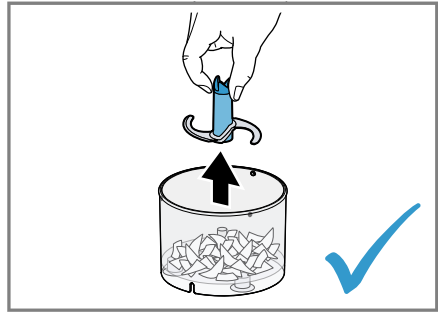
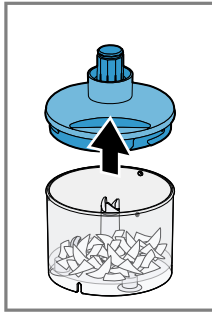
58








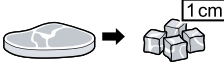
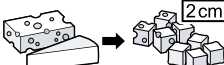










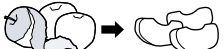
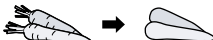

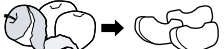
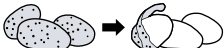
59



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	20-180 s
			1-3 x	40-120 s
			50-150 g	60-120 s






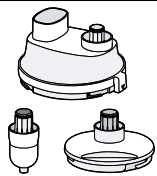
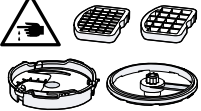


64

			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

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

## **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.
  - ▶ Ostrých nožů a hran se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
  - ▶ Drticích vložek nebo krájecí mřížky se dotýkejte jen na okraji.
  - ▶ Nesahejte do plnicí šachty.
  - ▶ Při posunování přísad používejte pouze pěchovadlo.
  - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
  - ▶ Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu.
  - ▶ Multifunkční příslušenství nikdy nepoužívejte bez nasazeného a utaženého hnacího nástavce.

## **Zabránění věcným škodám**

- ▶ Nikdy neponořujte hnací nástavce do tekutin a nikdy je nemyjte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.
- ▶ Nádobu multifunkčního příslušenství nikdy nepoužívejte v mikrovlnné nebo pečicí troubě.
- ▶ Do nádoby nebo plnicí šachty nevsunujte žádné předměty, např. vařečky nebo nože.
- ▶ Pomocí pěchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.
- ▶ Nikdy v nádobě multifunkčního příslušenství nepoužívejte mixovací nohu nebo metličku na sníh.
- ▶ 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**

<b>A</b>	Multifunkční příslušenství
<b>B</b>	Metlička na sníh <sup>1</sup>
<b>C</b>	Univerzální drtič <sup>1</sup>
<b>1</b>	Nádoba
<b>2</b>	Univerzální nůž
<b>3</b>	Hnací nástavec pro multifunkční příslušenství
<b>4</b>	Pěchovadlo
<b>5</b>	Hnětací hák <sup>1</sup>
<b>6</b>	Nosná deska drticích vložek
<b>7</b>	Vložka na řezání – hrubá <sup>1</sup>
<b>8</b>	Vložka na řezání – jemná <sup>1</sup>
<b>9</b>	Vložka na krouhání <sup>1</sup>
<b>10</b>	Vložka na strouhání <sup>1</sup>
<b>11</b>	Základní nosič
<b>12</b>	Krájecí mřížka – malá (9 mm) <sup>1</sup>

<sup>1</sup> V závislosti na modelu



<b>13</b>	Krájecí mřížka – velká (13 mm) <sup>1</sup>
<b>14</b>	Kotouč nože
<b>15</b>	Čistič krájecí mřížky
<b>16</b>	Hnací nástavec pro metličku na sněh
<b>17</b>	Nádoba
<b>18</b>	Univerzální nůž
<b>19</b>	Nůž Ice-Crush <sup>1</sup>
<b>20</b>	Hnací nástavec pro univerzální drtič
<b>21</b>	Víko <sup>1</sup>

<sup>1</sup> V závislosti na modelu

**Poznámka:** Pokud není některá součást rozsahem dodávky, můžete ji objednat prostřednictvím zákaznického servisu.





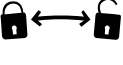
## Multifunkční příslušenství

Multifunkční příslušenství je vhodné pro hnětení, krájení a krouhání potravin.

### Poznámky

- Před zpracováním odstraňte tvrdé součásti potravin, např. chrupavky, kosti, šlachy nebo jádra ovoce.
- Multifunkční příslušenství není vhodné k drcení velmi tvrdých potravin, např. kávových zrn, muškátového oříšku, ředkve nebo zmrazených potravin.

## Symboly

Symbol	Popis
	Nesahejte do plnicí šachty.
	Není vhodné do myčky nádobí.
	Neponořovat do tekutiny, nedržet pod tekoucí vodou.
	Hnací nástavec nasadíte na nádobu a zaaretujete jej.
	Do hnacího nástavce zasuněte základní nosič a zaaretujte jej.

## Univerzální nůž / hnětací hák

Univerzální nůž je vhodný k sekání potravin, např. masa, tvrdých sýrů, cibule, česneku, ovoce, zeleniny, bylinek, ořechů a mandlí. Hnětací hák je vhodný pro hnětání malých množství těsta.

### Použití univerzálního nože nebo hnětacího háku

→ Obr. **2** - **11**

**Poznámka:** Pokud je připevnění hnacího nástavce obtížné, mírně otočte tříkřídlou spojku na spodní straně nástavce a zkuste to znovu.

### Nosná deska s drtičimi vložkami

Nosná deska s drtičimi vložkami je vhodná pro krájení, krouhání a strouhání potravin, např. ovoce, zeleniny, sýra.

### Přehled drtičích vložek

Vložka na řezání	Na krájení okurek, mrkve, brambor – hrubá
Vložka na řezání	Na krájení okurek, mrkve, čer- vené řepy, cukety – jemná
Vložka na krouhání	Na krouhání jablek, mrkve, sý- ra
Vložka na strouhání	Na strouhání brambor na bramborové knedlíky a bram- boráky, na krájení ovoce a ze- leniny na salát

**Poznámka:** Drtičí vložky nejsou vhodné k drcení velmi tvrdých potravin, např. parmezánu nebo čokolády. Drtičí vložky jsou jen omezeně vhodné k drcení potravin obsahujících vlákna, např. pórků, celeru nebo rebarbory.

### Použití nosné desky s drtičimi vložkami

→ Obr. **12** - **27**

**Poznámka:** Zpracování ukončete a vyprázdněte nádobu dříve, než zpracovávané potraviny dosáhnou spodní hrany nosné desky.

## Kráječ kostek

Kráječ kostek je vhodný na krájení potravin ve tvaru kostek, např. na salát, do polévek a dezertů:

- Zelenina, např. mrkev, brambory, okurky, rajčata, papriky, cibule, červená řepa
- Ovoce, např. banány, jablka, hrušky, jahody, meloun, kiwi
- Vejce
- Sýr, např. gouda, ementál
- Měkké salámy, např. mortadella

### Poznámky

- Nezpracovávejte žádný příliš měkký ani příliš tvrdý sýr, např. sýry mozzarella, feta, parmazán.
- Nezpracovávejte příliš zralé ovoce a zeleninu, mohla by z nich vytékat šťáva.
- Uvařené potraviny nechejte před krájením vychladnout v chladničce.

Doporučení pro optimální výsledky:

- Měkčí potraviny, např. jahody, vařené brambory a vejce, zpracovávejte velkou krájecí mřížkou.

### Použití kráječe kostek

→ Obr. 28 - 43

**Poznámka:** Zpracování ukončete a vyprázdněte nádobu dříve, než zpracovávané potraviny dosáhnou spodní hrany kráječe kostek.

## 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. 44 - 51

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

### Použití univerzálního drtiče

→ Obr. 52 - 61

## Příklady použití

Bezpodmínečně dodržujte maximální množství a doby zpracování uvedené v tabulkách.

### Multifunkční příslušenství

Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.

→ Obr. 62

→ Obr. 63

### Metlička na sníh

→ Obr. 64

### Univerzální drtič

→ Obr. 65

## Příklady receptů

### Chlebové těsto

- 250 g mouky
- 140 ml vody
- 7 g cukru
- 7 g margarínu
- 0,5 g droždí
- 4 g soli

Příprava:

- Nasadte **hnětací hák** a připravte multifunkční příslušenství.
- Všechny přísady kromě vody umístěte do nádoby.
- Písady smíchejte turbo rychlostí.
- Po několika sekundách přidejte doplňovacím otvorem vodu.

- Vše zpracujte turbo rychlostí.
- Maximální doba zapnutí: 1,5 minuty
- Současně zpracovávejte maximálně jednu dávku.

### Salát „Stolichny“

(pro 2 osoby)

- 150 g mortadely
- 3 uvařené brambory
- 2 kvašené nebo nakládané okurky
- 1 uvařená mrkev
- 75 g jemného hrášku
- Sůl a pepř

Dresink

- ¼ kelímku kysané smetany
- ¼ sklenice majonézy

Příprava:

- Nasadte **kráječ kostek** a připravte multifunkční příslušenství.
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev, mortadellu a okurky nakrájejte na kostky turbo rychlostí.
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Podávejte se zakysanou smetanou a majonézou.

### Medový koláč s jablky

#### Směs medu a jablek

→ Obr. **66**

#### 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 chlebiček (35 x 11 cm) vyložte pečicím papírem a naplňte připravenou směs na koláč.
- Jablko oloupejte a nakrájejte na plátky a rozložte na koláči.
- Troubu predehřejte na 180 °C a koláč pečte 30 minut.

### Přehled čištění

Jednotlivé díly čistíte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. **67**

## **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.
- ▶ Ostrých nožov a hrán sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
- ▶ Sekacích nadstavcov alebo rezacích mriežok sa dotýkajte iba na okraji.
- ▶ Nesiahajte do plniaceho hrdla.
- ▶ Na pridávanie prísad používajte len napchávaadlo.
- ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
- ▶ Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované.
- ▶ Multifunkčné príslušenstvo nikdy nepoužívajte bez nasadeného a pevne utiahnutého prevodového nadstavca.

## **Zabránenie vecným škodám**

- ▶ Prevodové nástavce nikdy neponárajte do tekutín a nikdy ich neumývajte pod tečúcou vodou alebo v umývačke riadu.
- ▶ Nádoby multifunkčného príslušenstva nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nezavádzajte do nádoby alebo plniaceho hrdla žiadne predmety, napr. varechy, nože.
- ▶ Nevytvárate piestom vysoký tlak.
- ▶ Nohu mixéra ani metličku na sneh nikdy nepoužívajte v nádobe multifunkčného príslušenstva.
- ▶ Nádoby univerzálneho sekáčika nikdy nepoužívajte v mikrovlnnej rúre alebo v rúre na pečenie.
- ▶ Nohu mixéra alebo metličku na sneh nikdy nepoužívajte v nádobe univerzálneho sekáčika.

## **Prehľad**

→ Obr. **1**

<b>A</b>	Multifunkčné príslušenstvo
<b>B</b>	Metlička na sneh <sup>1</sup>
<b>C</b>	Univerzálny sekáčik <sup>1</sup>
<b>1</b>	Nádoba
<b>2</b>	Univerzálny nôž
<b>3</b>	Prevodový nadstavec pre multifunkčné príslušenstvo
<b>4</b>	Posúvač
<b>5</b>	Hnetacie háky <sup>1</sup>
<b>6</b>	Nosná podložka pre sekacie nadstavce
<b>7</b>	Rezací nadstavec – hrubý <sup>1</sup>
<b>8</b>	Rezací nadstavec – jemný <sup>1</sup>
<b>9</b>	Jemný strúhací nadstavec <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Podľa modelu

10	Hrubý strúhací nastavec <sup>1</sup>
11	Základný držiak
12	Rezacia mriežka – malá (9 mm) <sup>1</sup>
13	Rezacia mriežka – veľká (13 mm) <sup>1</sup>
14	Kotúč s nožmi
15	Čistič rezacej mriežky
16	Prevodový nástavec pre metličku na sneh
17	Nádoba
18	Univerzálny nôž
19	Nôž na drvenie ľadu <sup>1</sup>
20	Prevodový nástavec pre univerzálny sekáčik
21	Veko <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Podľa modelu

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




## Multifunkčné príslušenstvo

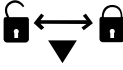
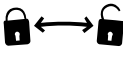
Multifunkčné príslušenstvo je vhodné na miesenie, rezanie a jemné strúhanie potravín.

### Poznámky

- Pred spracovaním odstráňte tvrdé časti potravín, napr. chrupavky, kosti, šľachy alebo jadierka kôstkového ovocia.
- Multifunkčné príslušenstvo nie je vhodné na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. kávových zŕn, muškátových orechov, reďkovky alebo zmrazených potravín.

### Symboly

Symbol	Opis
	Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Nevhodné do umývačky riadu.
	Neponárajte do kvapalín ani ho nedržte pod tečúcou vodou.

Symbol	Opis
	Nasadzte prevodový nastavce na nádobu a zablokujte ho.
	Základný nosič nasadzte do prevodového nastavca a zablokujte ho.

### Univerzálny nôž/hák na miesenie

Univerzálny nôž je určený na sekanie potravín, napr. mäsa, tvrdého syra, cibule, póru, ovocia, zeleniny, bylínok, orechov alebo mandlí. Hák na miesenie je vhodný na miesenie malých množstiev cesta.

### Používanie univerzálneho noža alebo háka na miesenie

→ Obr. 2 - 11

**Poznámka:** Keď nasadenie prevodového nastavca ide trochu ťažko, ľahko pootočte trojkridlovú spojku na spodnej strane nastavca a skúste to znovu.

### Nosná podložka so sekacími nastavcami

Nosná podložka so sekacími nastavcami je vhodná na krájanie, jemné a hrubé strúhanie potravín, napr. ovocia, zeleniny, syra.

### Prehľad sekacích nastavcov

Rezací nastavce – hrubý	Na krájanie uhoriek, mrkiev, zemiakov
Rezací nastavce – jemný	Na krájanie uhoriek, mrkiev, červenej repy, cukety
Jemný strúhací nastavce	Na jemné strúhanie jablák, mrkiev, syra
Hrubý strúhací nastavce	Na hrubé strúhanie zemiakov na knedlíky a zemiakové placky, zeleniny, ovocia do šalátov

## sk Metlička na sneh

**Poznámka:** Sekacie nadstavce nie sú vhodné na sekanie veľmi tvrdých potravín, napr. parmezánu alebo čokolády.

Sekacie nadstavce sú podmienené vhodné na sekanie vláknitých potravín, napr. póru, zeleru alebo rebarbory.

### Použitie nosnej podložky so sekacími nadstavcami

→ Obr. 12 - 27

**Poznámka:** Skôr, ako spracované potraviny dosiahnu spodnú stranu nosnej podložky, ukončíte spracovanie a vyprázdňte nádobu.

### Kockovač zeleniny

Kockovač zeleniny je vhodný na krájanie potravín vo forme kociek, napr. do šalátov, polievok a dezertov:

- Zelenina, napr. mrkva, zemiaky, uhorky, paradajky, papriky, cibuľa, červená repa
- Ovocie, napr. banány, jablká, hrušky, jahody, melóny, kiwi
- Vajcia
- Syr, napr. Gouda, Emmentaler
- Mäkká klobása, napr. mortadella

### Poznámky

- Nespracúvajte veľmi mäkký alebo veľmi tvrdý syr, napr. mozzarellu, fetu, parmezán.
- Nespracúvajte príliš zrelé ovocie a zeleninu, pretože by mohla unikať šťava.
- Varené potraviny nechajte pred krájaním vychladnúť v chladničke.

Odporúčanie pre optimálne výsledky:

- Mäkkšie potraviny spracujte s veľkou rezacou mriežkou, napr. jahody, varené zemiaky, vajcia.

### Použitie kockovača zeleniny

→ Obr. 28 - 43

**Poznámka:** Skôr, ako spracované potraviny dosiahnu spodnú stranu kockovača zeleniny, ukončíte spracovanie a vyprázdните nádobu.

## 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. 44 - 51

## Univerzálny sekáčik

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

### Poznámky

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

### Použitie univerzálneho sekáčika

→ Obr. 52 - 61

## Príklady použitia

Bezpodmienečne dodržiavajte maximálne množstvá a doby spracovania uvedené v tabuľkách.

### Multifunkčné príslušenstvo

Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.

→ Obr. 62

→ Obr. 63

### Metlička na sneh

→ Obr. 64

**Univerzálny sekáčik**→ Obr. **65****Názorné recepty****Chlebové cesto**

- 250 g múky
- 140 ml vody
- 7 g cukru
- 7 g margarínu
- 0,5 g droždia
- 4 g soli

Príprava

- Nasadte **hák na miesenie** a pripravte si multifunkčné príslušenstvo na spracovanie.
- Do nádoby vložte všetky prísady okrem vody.
- Zmiešajte prísady turbo rýchlosťou.
- Po niekoľkých sekundách pridajte cez plniaci otvor vodu.
- Všetky spracujte turbo rýchlosťou.
- Maximálny čas zapnutia: 1,5 minúty/ minút
- Súčasne spracúvajte maximálne 1-násobné množstvo.

**Šalát „Stoličnij“**

(Pre 2 osoby)

- 150 g mortadelly
- 3 uvarené zemiaky
- 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 uvarená mrkva
- 75 g jemného hrášku
- Soľ a korenie

Dressing

- 1/4 téglika kyslej smotany
- 1/4 pohára majonézy

Príprava

- Nasadte **kockovač zeleniny** a pripravte si multifunkčné príslušenstvo na spracovanie.
- Uvarené, ale už vychladené zemiaky, mrkvu, mortadelu a uhorky nasekajte na kocky turbo rýchlosťou.
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s kyslou smotanou a majonézou.

**Medový koláč s jablkami****Medovo-jablková zmes**→ Obr. **66****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

- Oddelte vajcia a bielok vyšľahajte dotuha.
- Žltok vyšľahajte s cukrom do peny. Pridajte zmäknuté maslo a pripravenú **medovo-jablkovú zmes**.
- Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte.
- Stierkou opatrne vmiešajte sneh z 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 vyčistíte podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. **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)**



## 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)



**8001236085** (010906)

cs, sk