



BOSCH

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



Universal kitchen machine

MUM54251

[cs]

Návod k použití

Univerzální kuchyňský robot

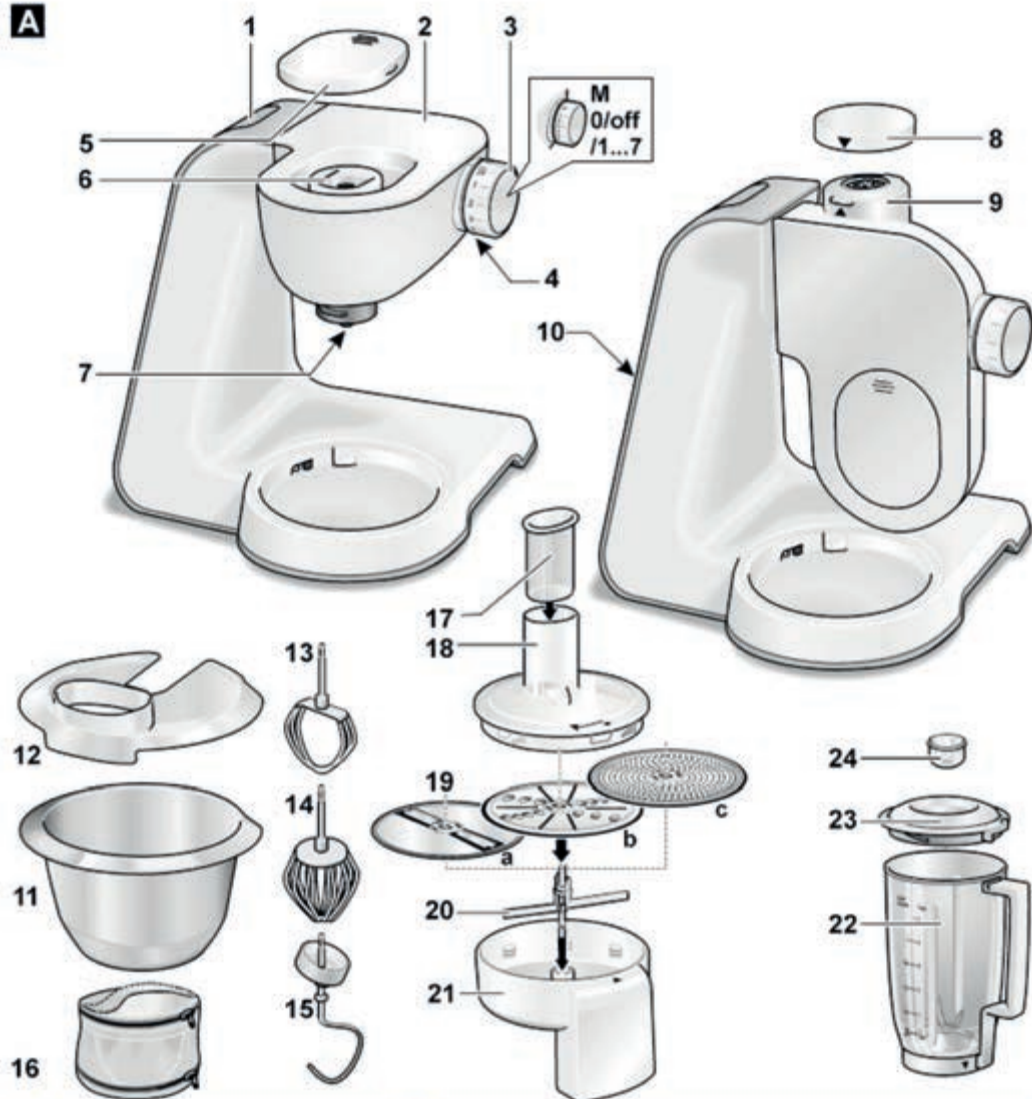
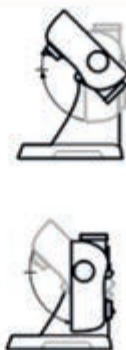
34

[sk]

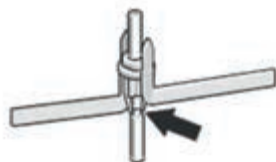
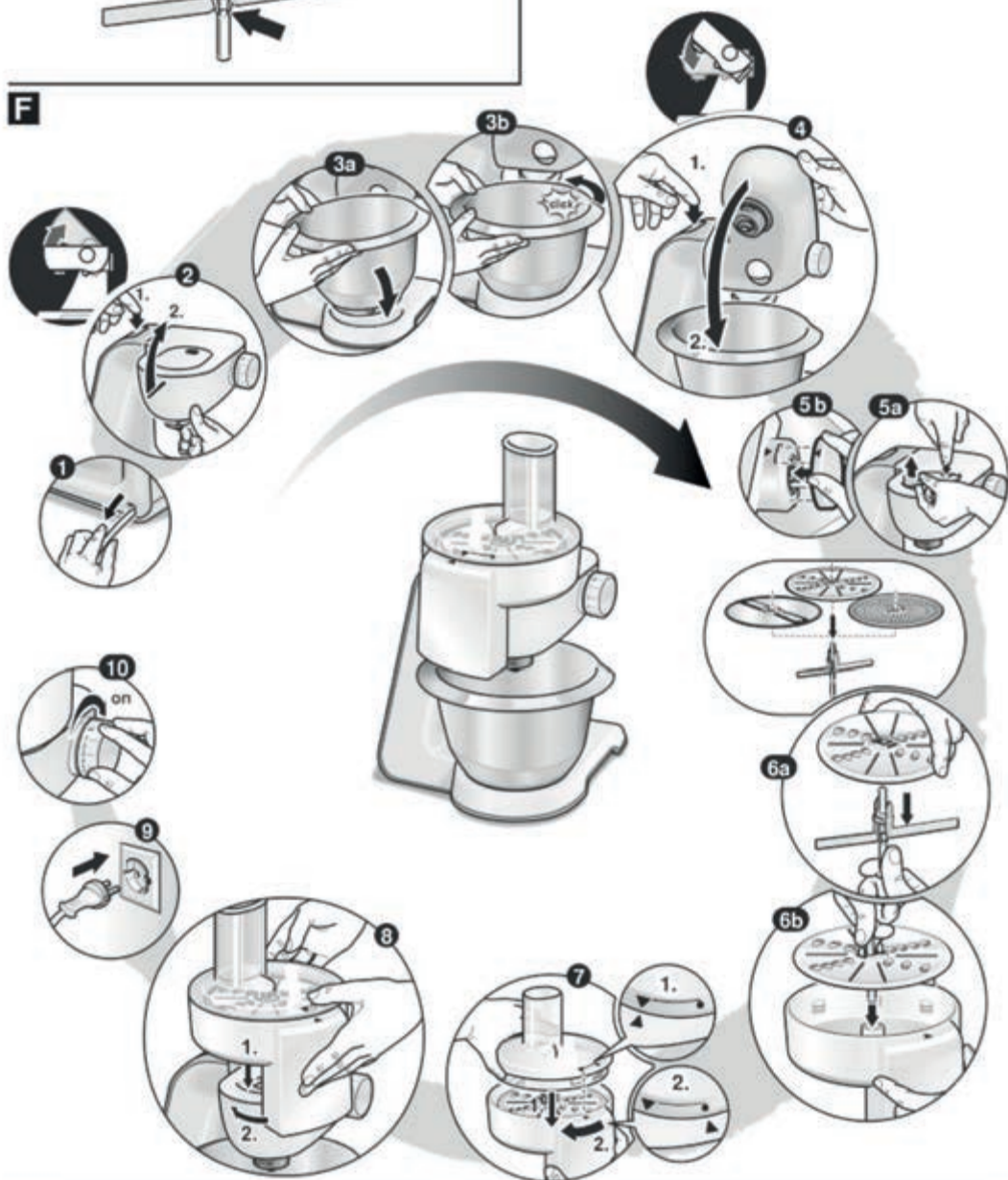
Návod na obsluhu

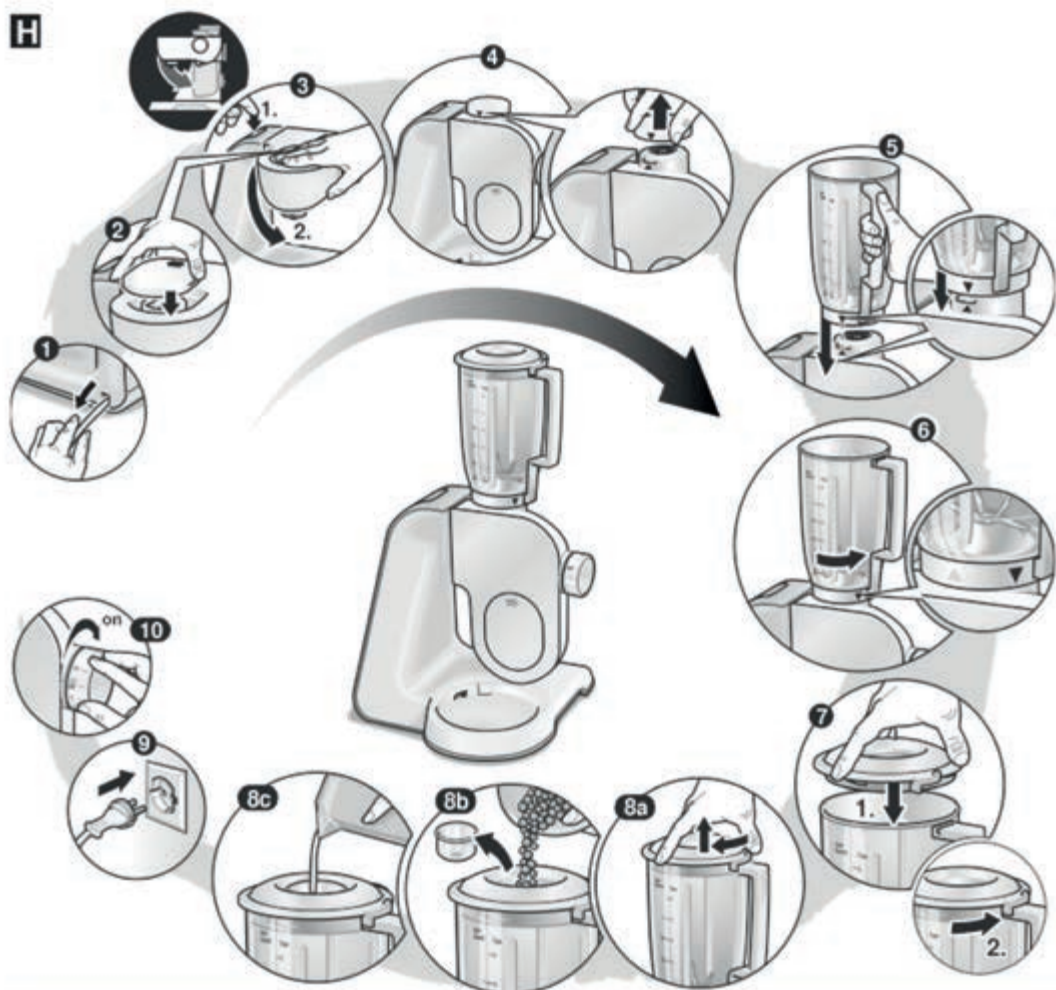
Univerzálny kuchynský robot

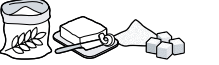
45

A**B****C**

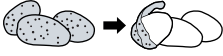
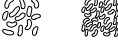
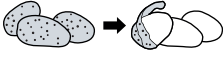
D

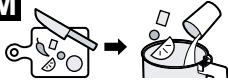
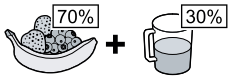
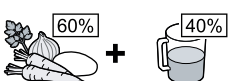
E**F****G**

H**J**

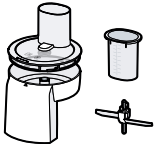
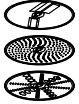
K 			 MIN-MAX	1. ↓ 2.	 1-7 / M	 00:00
	4-8 °C 		100-600 ml		7	1-6 min
	21-25 °C   		1-8 x 		7	4-6 min
			 550-2400 g	↓	1	30 s
			 350-550 g		5	4-5 min
			 560-1100 g	↓	1	30 s
			 350-550 g		3	3-6 min
			 560-1100 g	↓	1	30 s
			 350-750 g		3	5-6 min
			 350-750 g	↓	1	30 s
			 350-750 g		3	4-5 min

L

				
  			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
  			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7

M 		 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-750 g	7	45-120 s
		1 x 	7	150 s
		350-1000 g	7	45-90 s
		5-10 x 10 g	M	2-4 x 2 s

N

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

Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby.

Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin.

Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp.

předmětů. Při použití dalších dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace. Spotřebič používejte pouze se schválenými originálními díly a příslušenstvím. Díly příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m.

Důležité bezpečnostní pokyny

Návod k použití si pečlivě přečtěte, řiďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič mohou osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti se nesmí zdržovat v blízkosti spotřebiče a připojovacích kabelů a nesmí spotřebič obsluhovat. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru!

- Přístroj zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič zapínejte a vypínejte výhradně otočným přepínačem.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!
- Spotřebič neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů, jako např. varných desek. Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly nebo být tažen přes ostré hrany.
- Základní přístroj nikdy neponořujte do vody nebo ho neumísťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič nepoužívejte s mokřýma rukama.

- Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

Nebezpečí poranění!

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných částí, které se při provozu pohybují, musíte spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Při spuštění výklopného ramena nesahejte do pouzdra, zabráníte tak přiskřípnutí prstů resp. rukou. Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.
- Nástroje používejte jen s vloženou mísou, umístěném víku a nasazených ochranných vík pohonu! Při použití příslušenství instalujte podle pokynů mísu, víko a ochranná víka pohonu!
- Během provozu nikdy nesahejte do mísy nebo do plnicí šachty. Do mísy nebo do plnicí šachty nekládejte žádné předměty (např. vařečky). Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů. Po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá. Počkejte na úplné zastavení pohonu.
- Nikdy nepoužívejte nástroje a příslušenství nebo 2 příslušenství současně. Při použití příslušenství dodržujte jak tento návod, tak také příslušné přiložené návody k použití.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.
- Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!
- Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.
- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.
- Pozor při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování zásobníku a při čištění.

Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára.

Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Pozor!

Doporučujeme nikdy nenechávat spotřebič zapnutý po delší dobu, než je nutné pro zpracování potraviny. Spotřebič neprovozujte ve volnoběhu.

⚠ Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte (→ „Čistění a ošetřování“ viz strana 41).

⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství

Rídíte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

Srdečně blahopřejeme ke koupi Vašeho nového spotřebiče firmy Bosch. Další informace k našim výrobkům najdete na naší internetové stránce.

Obsah

Použití k určenému účelu.....	34
Důležité bezpečnostní pokyny	34
Bezpečnostní systémy	36
Přehled	37
Pracovní polohy	37
Obsluha	38
Čistění a ošetřování	41
Uložení	42
Pomoc při poruchách.....	42
Příklady použití.....	43
Zvláštní příslušenství	44
Likvidace	44
Záruční podmínky	44

Bezpečnostní systémy**Pojistka proti zapnutí**

Viz tabulka „Pracovní polohy“.

Spotřebič je možné zapnout v poloze **1** a **3** pouze tehdy:

- pokud je nasazena mísa (11) a byla otočena až do zapadnutí.

Pojistka proti opětovnému zapnutí

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne. K opětovnému zapnutí otočte otočný spínač do polohy **0/off**, potom jej zapněte.

Pojistka proti přetížení

Vypne-li se během používání motor samočinně, je aktivována ochrana proti přetížení. Možnou příčinou může být současné zpracování příliš velkého množství potravin.

K chování při aktivaci bezpečnostního systému viz “Pomoc při poruchách”.
Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Přehled

→ Obr. A:

Základní spotřebič

1 Uvolňovací tlačítko

2 Výklopné rameno

Funkce „Easy Armlift“ podporuje pohyb ramena směrem nahoru (viz „Pracovní polohy“).

3 Otočný spínač

Po vypnutí (poloha **0/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.

0/off = stop

M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.

Stupeň **1-7**, pracovní rychlost:

1 = nízké otáčky – pomalu,

7 = vysoké otáčky – rychle.

4 Ukazatel provozu

Svítlí během provozu (otočný spínač v poloze **M** nebo **1-7**). Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče viz kapitola „Pomoc při poruchách“.

5 Ochranný kryt pohonu

K odstranění ochranného krytu pohonu zatlačte na zadní oblast a kryt sundejte.

6 Pohon pro

– **průběhový krouhač** a

– **lis na citrusy** (zvláštní příslušenství*).

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.

7 Pohon pro nástroje

(míchací metla, šlehačí metla, hnětací hák) a **mlýnek na maso** (zvláštní příslušenství*)

8 Ochranný kryt pohonu mixéru

9 Pohon mixéru (zvláštní příslušenství*)

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.

10 Uložení kabelu

Uložení kabelu v přihrádce na kabel

Míchací mísa s příslušenstvím

11 Nerezová míchací mísa

12 Víko

Nástroje

13 Míchací metla

14 Šlehačí metla

15 Hnětací hák s deflektorem těsta

16 Taška na příslušenství

K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Průběhový krouhač

17 Pěchovadlo

18 Víko s plnicí šachtou

19 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

a Oboustranný krájecí kotouč –

silné / tenké plátky

b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný

c Strouhací kotouč – jemný

20 Nosič kotoučů

21 Kryt s výstupním otvorem

Mixer*

22 Mixovací nádoba

23 Víko

24 Trychtýř

* Pokud není některý díl příslušenství obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě a v zákaznickém servisu.

Pracovní polohy

→ Obr. B:

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze tehdy, pokud je nástavec/příslušenství podle této tabulky nasazen na správném pohonu a ve správné poloze a je v pracovní poloze. Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Upozornění

Výklopné rameno je vybaveno funkcí "Easy Armlift", která podporuje pohyb ramena směrem nahoru.

Nastavení pracovní polohy:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohybujte výklopným ramenem. Napomáhejte pohybem rukou.
- Pohybujte výklopným ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

Poloha	Pohon	Nástavec/ příslušenství	Pracovní rychlost
1			1-7
			1-5
			1-3
2		*	–
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

* Nasazení/sundání šlehací metly, míchací metly a hnětacího háku.

Obsluha

⚠ Nebezpečí poranění!

Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze s příslušenstvím/nástavcem v pracovní poloze. Neprovozujte spotřebič naprázdno. Nevystavujte spotřebič a díly příslušenství žádným zdrojům tepla. Díly nejsou vhodné pro mikrovlnnou troubu.

- Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte. → „Čistění a ošetřování“ viz strana 41

Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel (Obr. 9).
- Zapojte síťovou zástrčku.

Míchací mísa a nástroje

Dbejte na příklady použití uvedené v tabulce.

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji

Během provozu nikdy nesahejte do mísy. Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)! Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje. Pohybujte výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje. Nepoužité pohony vždy zakryjte ochrannými víky.

Pozor!

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

Míchací metla (13)

na míchání těsta, např. těsta na koláče, ovocné koláče atd. a ke vmíchání přísad jako rozinky a kousky čokolády



Šlehací metla (14)

na šlehání sněhu z bílků a šlehačky (obsah tuku min 30 %) a na míchání piškotového těsta



Hnětací hák (15)

na hnětání těsta, např. kynutého těsta, těsta na chleba, pizzu, těstoviny, pečivo a na vmíchání přísad jako semínka do těsta



Práce s míchací mísou a nástroji

→ Obr. 9:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy: Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.



- Podle úkolu zpracování zastrčte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák, až zaskočí.

Upozornění:

U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit (**Obr. D-4b**).

- Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Nasadte víko.
- Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.



Přidání přísad

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Přidejte přísady plnicím otvorem ve víku.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Naplňte přísady.



Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Sundejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Vyndejte nástavec z pohonu.
- Vyjměte míchací mísu.
- Vyčistěte všechny díly. → „Čistění a ošetřování“ viz strana 41



Průběhový krouhač

Dbejte na příklady použití uvedené v tabulce.

Nebezpečí poranění

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Uchopte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj! Nasazujte/sundávejte průběhový krouhač pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce. Nesahejte do plnicí šachty.

Pozor!

Používejte průběhový krouhač pouze v kompletně smontovaném stavu. Smontování průběhového krouhače nikdy neprovádějte na základním spotřebiči. Průběhový krouhač provozujte pouze v uvedené provozní poloze.

Ochrana před přetížením

→ Obr. E:

Aby se při přetížení průběhového krouhače zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na hnacím hřídeli průběhového krouhače zárez (místo žádaného zlomu). Při přetížení se hnací hřídel v tomto místě zlomí. Nový unašeč kotouče s hnacím hřídelem je k dostání v zákaznickém servisu.

Oboustranný krájecí kotouč – silné/tenké plátky



na krájení potravin na silné nebo tenké plátky, např. ovoce a zeleniny.

Označení:

- 1 = silné plátky
- 3 = tenké plátky

Upozornění: Není vhodné na zpracování tvrdých sýrů, chleba, housek nebo čokolády.

Rada: Vařené brambory krájejte až po vychladnutí.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný



na krouhání potravin na hrubé nebo jemné kousky, např. ovoce, zelenina nebo sýry, jako Gouda nebo Edamer.

Označení:

- 2 = hrubá strana
- 4 = jemná strana

Upozornění: Není vhodné na zpracování ořechů nebo tvrdých sýrů, např. Parmazán.

Rada: Měkké sýry strouhejte na hrubé straně.

Strouhací kotouč – jemný



na krouhání potravin na jemno, např. ořechy nebo tvrdé sýry, jako Parmazán.

Upozornění: Není vhodné na zpracování měkkých a krájených sýrů.

Práce s průběhovým krouhačem

→ Obr. 1:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy:
Dopředu sklopenou mísu nasadíte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 3.



- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (Obr. 1-5a).
- Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přitom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.
- Položte požadový krájecí nebo krouhací kotouč opatrně na hroty unašeče kotouče (Obr. 1-6a).
U oboustranných kotoučů dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácená směrem nahoru.
- Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (Obr. 1-6b).
- Nasadte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasadte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na obr. 1-8 a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pěchovadlem.

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

Tip: K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin zpracovávávejte tenké potraviny ve svazcích.

Upozornění: Pokud by potraviny ke zpracování v průběhovém krouhači uvízly, vypněte kuchyňský robot, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, počkejte až se pohon zastaví, sundejte víko průběhového krouhače a vyprázdněte plnicí šachtu.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Pootočte průběhový krouhač proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyndejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespodu prstem proti hnacímu hřídeli (Obr. 1-6).
- Vyčistěte díly.

Mixér

Dbejte na příklady použití uvedené v tabulce. 11

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Sundávejte/nasazujte mixér pouze v klidovém stavu pohonu! Provozujte mixér pouze ve smontovaném stavu a s nasazeným víkem. Neprovozujte mixér naprázdno.

⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára.

Práce s mixérem

→ Obr. 1:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 4.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte nádobu mixéru (značka na rukojeti musí být na značce na základním spotřebiči) a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Napiňte přísady.
Maximální množství tekutiny = 1,25 litru;
maximální množství pěnících nebo horkých tekutin = 0,75 litru.
- Nasadte víko a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k dorazu v rukojeti mixéru. Víko musí být zajištěno zaskočením.
- Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.



Přidání přísad**→ Obr. 8-8:**

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Sundejte víko a naplňte přísady nebo
- Vyjměte trychtýř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné přísady nebo
- Nalijte tekuté přísady trychtýřem.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte mixér ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

⚠ Pozor!

Nevhodnými potravinami může dojít k poškození spotřebiče.

- V mixovací nádobě nezpracovávejte potraviny o teplotě vyšší 70°C.
- Nezpracovávejte hluboce zmrazené potraviny, výjimka ledové kostky, pokud nejsou umístěny do dostatečného množství tekutiny.
- Nezpracovávejte potraviny, které obsahují tvrdé části. Před zpracováním jádrového nebo peckového ovoce (jablka, broskve atd.) odstraňte jádra nebo pecky.

Pokyny

Omezení při zpracování:

- Nedrtě přísady jako mandle, cibuli, petržel a maso.
- V mixéru není možné vyrábět pomazánky jako arašídové nebo kokosové máslo nebo oříškové pyré.
- Pevné potraviny míchejte s dostatečným množstvím tekutin.
- Práškové potraviny před mixováním smíchejte s dostatečným množstvím tekutin nebo je v tekutině zcela rozpuštěte. Práškové potraviny jsou např. cukr moučka, kakaový prášek, pražené sójové boby, mouka, proteinový prášek.

Čistění a ošetřování

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

→ tabulka 8**Pozor!**

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit.

Čistění základního spotřebiče**⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Nikdy neponořujte základní spotřebič do vody a nadržte jej pod tekoucí vodou. Nepoužívejte parní čistič.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Základní spotřebič a ochranné kryty pohonů otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.
- Nakonec spotřebič utřete do sucha.

Čistění míchací mísy a nástrojů

Míchací mísa a nástroje jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí. Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože během mycího procesu může dojít k trvalým deformacím!

Čistění průběhového krouhače

Všechny díly průběhového krouhače jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Tip: K odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve, nalijte na hadřík trochu stolního oleje a průběhový krouhač hadříkem vydrhněte (ne krájecí, krouhací a strouhací kotouč). Potom průběhový krouhač opláchněte.

Čistění mixéru**⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!**

Nedotýkejte se nože mixéru holými rukama. Nádobí mixéru, víko a trychtýř jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Rada: Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, aniž by se musel sundávat ze spotřebiče.
K tomuto účelu nalijte do nasazeného mixéru 700 ml vody s kapkou mycího prostředku. Mixér zapněte na cca 1 minutu (stupeň 7). Vylijte mycí vodu a vypláchněte mixér čistou vodou.

Důležité upozornění

V případě potřeby vyčistěte tašku na příslušenství. Dodržujte pokyny pro ošetřování v tašce.

Uložení

⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

→ Obr. 1:

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a strouhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací mísy.

Pomoc při poruchách

⚠ Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Důležité upozornění

Chyba v obsluze spotřebiče, zareagování elektronických pojistek, příp. porucha spotřebiče bude indikována blikáním ukazatele provozního stavu.

Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

Porucha

Spotřebič se neuvede do provozu.

Odstranění

- Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.
- Zkontrolujte síťovou zástrčku.
- Zkontrolujte výklopné rameno.
Je ve správné poloze? Je zajištěné zaskočením?

- Utáhněte mixér, příp. míchací mísu až na doraz.
- Nasaďte víko mixéru a utáhněte je až na doraz.
- Nasaďte na nepoužité pohony ochranné kryty.
- Je aktivována pojistka proti opětovnému zapnutí. Nastavte spotřebič na **0/off** a potom zpátky nastavte na požadovaný stupeň.

Porucha

Spotřebič se během používání vypne. Je aktivována pojistka proti přetížení. Bylo současně zpracováváno příliš mnoho potravin.

Odstranění

- Vypněte spotřebič.
- Omezte množství pro zpracování.

Porucha

Při běžícím pohonu bylo nedopatřením stisknuto uvolňovací tlačítko. Výklopné rameno se pohybuje směrem nahoru. Pohon se vypne, ale nezůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Odstranění

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**.
- Umístěte výklopné rameno do polohy **1**.
- Zapněte spotřebič (stupeň 1).
- Spotřebič znovu vypněte.

Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Porucha

Mixér nezačne pracovat nebo se během použití zastaví, pohon "bručí". Je zablokovaný nůž.

Odstranění

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znovu nasaďte.
- Zapněte spotřebič.

Důležité upozornění

Pokud se porucha nedá takto odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.



Příklady použití

Dodržujte obecná doporučení uvedená v tabulkách **K**, **L** a **M**.

Nepřekračujte přípustná maximální množství.

Piškotové těsto

- **Základní recept**
- 2 vejce
- 2-3 polévkové lžíce horké vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g mouky
- 70 g škrobové moučky
- příp. prášek do pečiva
- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte šlehací metlou cca 4-6 minut na stupni 7, dokud nevznikne pěna.
- Nastavte otočný přepínač na stupeň 1 a vmíchejte po lžičkách prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.



Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

- 3-4 vejce
- 200-250 g cukru
- 1 špetka soli
- 1 balíček vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
- 200-250 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
- 500 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 125 ml mléka
- Všechny přísady míchejte míchací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 4-5 minuty na stupni 5.



Maximální množství: 1¼ x základní recept

Těžký ovocný koláč

Základní recept

- 3 vejce
- 135 g cukru
- 135 g margarínu
- 255 g mouky
- 10 g prášku do pečiva
- 150 g korintských rozinek
- 150 g míchaného suchého ovoce



- Použijte míchací metlu.
- Napiňte všechny přísady kromě suchého ovoce.
- Zpracujte 30 sekund na stupni 1.
- Poté zpracujte 3-5 minuty na stupni 5.
- Nastavte na stupeň 2.
- Během 30-60 sekund přidejte suché ovoce.

Maximální množství: 2 x základní recept

Křehké těsto

Základní recept

- 125 g másla (pokojové teploty)
- 100-125 g cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
- 250 g mouky
- příp. prášek do pečiva
- Všechny přísady zpracujte šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3-6 minut na stupni 3.



Od 250 g mouky:

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 5-6 minuty na stupni 3.

Maximální množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

- 500 g mouky
- 1 vejce
- 80 g tuku (pokojové teploty)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- Kůra z ½ citrónu
- 1 špetka soli
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3-6 minut na stupni 3.



Maximální množství: 1¼ x základní recept

Těsto na těstoviny

Základní recept

- 300 g mouky
- 3 vejce
- podle potřeby 1-2 polévkové lžíce (10-20 g) studené vody
- Všechny přísady zpracujte cca 3 až 5 minut na stupni 3 na těsto.

Maximální množství: 1,5 x základní recept



Chlebové těsto

Základní recept

- 750 g mouky
- 2 balíčky sušeného droždí
- 2 čajové lžičky soli
- 450-500 ml teplé vody
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 6-7 minut na stupni 3.



Majonéza

- 1 vejce
- 1 ČL hořčice
- ¼ l oleje
- 1 PL citrónové šťávy nebo octa
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru



Přísady musí mít pokojovou teplotu. Příprava majonézy je možná jen s celými vejci.

- Přísady (kromě oleje) zpracujte v mixéru několik sekund na stupni 3 nebo 4.
- Přepněte mixér na stupeň 7 a olej pomalu lijte trychtýřem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.

Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství Příslušenství můžete zakoupit u zákaznické služby, ve specializované prodejně nebo na internetu. Používejte pouze originální příslušenství, toto je přesně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

Příslušenství je specifické podle typu spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.

Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici viz náš katalog, Online-Shop nebo zákaznický servis.

www.bosch-home.com

Likvidace



Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Záruční podmínky

Pro tento přístroj platí záruční podmínky, které byly vydány naší kompetentní pobočkou v zemi, ve která byl přístroj zakoupen.

Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.

Změny vyhrazeny.

Používanie v súlade s určením

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti. Spotrebič používajte iba v prípade množstiev a časov spracovania bežných pre domácnosť.

Spotrebič je vhodný na miešanie, miesenie a šľahanie potravín. Spotrebič sa nesmie používať na spracovanie iných materiálov, resp. predmetov. Pri použití ďalších dielov príslušenstva schválených výrobcom sú možné ďalšie aplikácie. Používajte spotrebič len so schválenými originálnymi dielmi a s originálnym príslušenstvom. Nikdy nepoužívajte diely príslušenstva iných spotrebičov. Spotrebič používajte len vo vnútorných priestoroch, pri izbovej teplote a do nadmorskej výšky 2000 m.

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Návod na použitie si starostlivo prečítajte, riadte sa ním a uschovajte ho! Ak spotrebič postúpíte ďalšiemu používateľovi, priložte k nemu aj tento návod. Nedodržiavanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplynú.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Spotrebič a pripojovacie vedenie uchovávať mimo dosahu detí a nedovoľte im obsluhovať tento spotrebič. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru!

- Spotrebič pripojte a používajte v súlade s údajmi na typovom štítku. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je sieťový prívodný kábel alebo spotrebič poškodený. Opravy na spotrebiči, napríklad výmenu poškodeného napájacieho kábla, smie vykonávať len náš zákaznícky servis, aby nedošlo k ohrozeniam.
- Spotrebič zapínajte a vypínajte výhradne otočným prepínačom.
- Nikdy nepripájajte spotrebič na spínacie hodiny alebo na zásuvky ovládané na diaľku. Spotrebič majte počas prevádzky vždy pod dohľadom!
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani v ich blízkosti, napr. varné dosky. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúcich dielov a viesť cez ostré hrany.

- Teleso spotrebiča nikdy neponárajte do vody ani ho neumývajte v umývačke riadu. Nepoužívajte parný čistič. Spotrebič nepoužívajte, ak máte vlhké ruky.
- Odpojte spotrebič od elektrickej siete po každom použití, alebo ak je spotrebič bez dozoru, pred jeho zmontovaním, rozoberaním alebo čistením, ako aj v prípade poruchy.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas používania pohybujú, sa musí spotrebič vypnúť a odpojiť od siete. Po vypnutí zostane pohon ešte chvíľu spustený. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý.
- Nadstavce používajte, len keď je nasadená misa a veko a ochranné kryty sú pripevnené! Pri použití príslušenstva nasadte podľa návodu misu, veko a ochranné kryty!
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla rukami. Do misy ani plniaceho hrdla nestrkajte žiadne predmety (napr. varechu). Dávajte pozor, aby sa vám do rotujúcich dielov nezachytili ruky, vlasy, oblečenie ani iné predmety.
- Nikdy nepoužívajte naraz nadstavce a príslušenstvo alebo 2 príslušenstvá. Pri používaní príslušenstva sa riadte týmto aj priloženým návodom na obsluhu.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strhacích kotúčov. Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj!
- Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami.
- Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Nikdy neprevádzkujte mixér bez nasadeného veka.
- Dávajte pozor pri manipulácii s ostrými nožmi pri vyprázdňovaní nádoby a čistení spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku.

Nebezpečenstvo udusenia!

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

Pozor!

Odporúča sa nenechať spotrebič nikdy zapnutý dlhšie, ako je potrebné na spracovanie potravín. Spotrebič neprevádzkujte v chode naprázdno.

⚠ Dôležité!

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite (→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 52).

⚠ Vysvetlenie symbolov na spotrebiči, resp. príslušenstve

Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.



Pozor! Rotujúce nože.



Pozor! Rotujúce nadstavce.
Nesiahajte do plniaceho otvoru.

Srdečne blahoželáme ku kúpe nového spotrebiča od firmy Bosch. Ďalšie informácie o našich výrobkoch nájdete na našej internetovej stránke.

Obsah

Používanie v súlade s určením.....	45
Dôležité bezpečnostné upozornenia	45
Bezpečnostné systémy.....	47
Prehľad komponentov	48
Pracovné polohy.....	48
Obsluha	49
Čistenie a údržba	52
Skladovanie	53
Pomoc pri poruchách.....	53
Príklady použitia	53
Špeciálne príslušenstvo.....	55
Likvidácia.....	55
Záručné podmienky	55

Bezpečnostné systémy**Poistka proti náhodnému zapnutiu**

Pozri tabuľku „Pracovné polohy“. Spotrebič sa dá v polohe **1** a **3** zapnúť iba v týchto prípadoch:

- misa (11) je nasadená a zakrútená až do polohy zablokovania.

Poistka proti opätovnému zapnutiu

Pri prerušení prúdu zostáva spotrebič zapnutý, ale motor sa po skončení prerušenia znova nespustí. Na opätovné zapnutie nastavte otočný spínač do polohy **0/off**, potom zapnite.

Poistka proti preťaženiu

Ak sa motor počas používania samovoľne vypne, aktivovala sa poistka proti preťaženiu. Možnou príčinou môže byť súčasné spracovávanie veľkého množstva potravín.

Pre správanie pri aktivácii bezpečnostného systému pozri „Pomoc pri poruchách“.

Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

Prehľad komponentov

→ Obrázok A:

Základný spotrebič

- 1 **Tlačidlo na odblokovanie**
 - 2 **Výklopné rameno**
Funkcia „Easy Armlift“ na podporu pohybu ramena nahor (pozri „Pracovné polohy“).
 - 3 **Otočný spínač**
Po vypnutí (poloha **0/off**) prejde spotrebič automaticky do optimálnej polohy na výmenu nadstavcov.
0/off = Stop
M = Prepínanie momentov s najvyššími otáčkami, spínač drzte stlčený na požadovanú dobu mixovania.
Stupeň **1-7**, pracovná rýchlosť:
1 = nízke otáčky – pomaly,
7 = vysoké otáčky – rýchlo.
 - 4 **Ukazovateľ prevádzky**
Počas prevádzky svieti (otočný spínač na **M** alebo **1-7**). Bliká pri chybách ovládania spotrebiča. Pri aktivovaní elektronickej poisťky, resp. pri poruche spotrebiča, pozri kapitolu „Pomoc pri poruchách“.
 - 5 **Ochranný kryt pohonu**
Na odobratie ochranného krytu pohonu zatlačte na zadnú časť a kryt odoberte.
 - 6 **Pohon**
– **krájača** a
– **lisu na citrusy** (osobitné príslušenstvo*).
Keď ich nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu.
 - 7 **Pohon nadstavcov**
(miešacia metlička, šľahacia metlička, hnetací hák) a **mlynček na mäso** (osobitné príslušenstvo*)
 - 8 **Ochranný kryt pohonu mixéra**
 - 9 **Pohon mixéra** (osobitné príslušenstvo*)
Keď mixér nepoužívate, nasadte ochranný kryt pohonu mixéra.
 - 10 **Skladovanie kábla**
Kábel skladujte v káblovom priečinku
- Misa s príslušenstvom**
- 11 **Antikorová misa na miešanie**
 - 12 **Veko**

Nadstavce

- 13 **Miešacie metličky**
- 14 **Šľahacia metlička**
- 15 **Hnetací hák s deflektorom cesta**
- 16 **Taška na príslušenstvo**
Na skladovanie nadstavcov a strúhacích kotúčov.

Krájač

- 17 **Posúvač**
- 18 **Veko s plniacim hrdlom**
- 19 **Strúhacie kotúče**
 - a Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký
 - b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
 - c Kotúč na strúhanie – jemný

20 Držiak kotúčov

21 Kryt s vypúšťacím otvorom

Mixer*

22 Nádobu na mixovanie

23 Veko

24 Lievik

* Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva obsiahnutý v rozsahu dodávky, možno ho zakúpiť v predajni a v zákazníckom servise.

Pracovné polohy

→ Obrázok B:

Pozor!

Skôr ako budete spotrebič používať, pripojte nadstavec/príslušenstvo k správne mu pohonu a do správnej pozície a umiestnite ich do pracovnej polohy podľa tejto tabuľky. Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Upozornenie

Výklopné rameno je vybavené funkciou „Easy Armlift“, ktorá podporuje pohyb výklopného ramena smerom nahor.

Nastavenie pracovnej polohy:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a pohnite výklopným ramenom. Pohyb podporte rukou.
- Výklopným ramenom pohybujte, kým v požadovanej polohe nezaskočí.

Poloha	Pohon	Nadstavce/ príslušenstvo	Pracovná rýchlosť
1 	7 		1-7
			1-5
			1-3
2 	7 	*	–
3 	6 		3-7
			3-5
4 	9 		5-7
	7 		5-7

* Nasadzovanie/odoberanie šľahacej a miešacej metličky a hnetacieho háku.

Obsluha

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy na prácu so spotrebičom.

Pozor!

Prevádzkujte spotrebič iba s príslušenstvom/nadstavcom v pracovnej polohe. Neprevádzkujte spotrebič naprázdno. Nevystavujte spotrebič a diely príslušenstva žiadnym zdrojom tepla. Diely nie sú vhodné na ohrev v mikrovlnnej rúre.

- Pred prvým použitím spotrebiča a príslušenstva dôkladne očistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 52

Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.
- Vytiahnite kábel (obrázok ).
- Zastrčte sieťovú zástrčku.

Misa a nadstavce

Dodržujte príklady použitia uvedené v tabuľke. .

⚠ Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nadstavcami

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy na miešanie. Používajte iba s nasadeným vekom (12)! Nadstavce vymieňajte iba pri zastavenom pohone – po vypnutí je pohon ešte krátky čas v prevádzke a zastaví sa vo výmennej polohe nadstavca. Výklopným ramenom hýbte až po zastavení nadstavca. Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.

Pozor!

Misu používajte iba na prácu s týmto spotrebičom.

Miešacia metlička (13)

na miesenie cesta, napr. cesta na koláč, ovocný koláč atď. a na primiešanie prísad ako hrozienka a kúsky čokolády



Šľahacia metlička (14)

na šľahanie snehu z bielkov, smotany (minimálne s obsahom tuku 30%) a na miešanie piškótového cesta



Hnetací hák (15)

na miesenie cesta, napr. kysnutého cesta, cesta na chlieb, pizzu, cestoviny, pečivo a na zamiešanie prísad napr. semienka



Práca s misou a nadstavcami

→ Obrázok .

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2. 
- Vloženie misy: Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.

- V závislosti od požadovanej úlohy nasadíte do pohonu miešaciu metličku, šľahaciu metličku alebo hnetací hák, pokiaľ nezaskočí.

Upozornenie:

Pokiaľ používate hnetací hák, otáčajte deflektorom cesta tak dlho, pokiaľ hnetací hák nezaskočí (**obrázok D-4b**).

- Vložte do misy ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1.
- Nasadte veko.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.



Pridanie ďalších ingrediencií

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Otvorom na plnenie vo veku pridajte ďalšie ingrediencie.

alebo

- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Vložte ingrediencie.



Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Zložte nadstavec z pohonu.
- Vyberte misu.
- Vyčistite všetky diely. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 52



Krájač

Dodržiujte príklady použitia uvedené v tabuľke.

Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj! Krájač nasadzujte/odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka. Nesiahajte do plniaceho hrdla.

Pozor!

Krájač používajte iba v kompletne zloženom stave. Krájač nikdy nemontujte priamo na základnom spotrebiči. Krájač prevádzkujte iba v uvedenej prevádzkovej polohe.

Ochrana pred preťažením

→ Obrázok E:

Aby ste pri preťažení krájača zabránili väčším škodám na spotrebiči, disponuje hnací hriadeľ krájača zárezom (predurčeným zlomom). Pri preťažení sa hnací hriadeľ na tomto mieste zlomí. V zákazníkovi servise možno dostať nový držiak kotúčov s hnacím hriadeľom.

Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký



na krájanie potravín na hrubé alebo tenké plátky, napr. ovocie a zelenina.

Označenie:

- 1 = hrubé plátky
- 3 = tenké plátky

Upozornenie: nie je vhodný na spracovanie tvrdého syra, chleba, žemlí alebo čokolády.

Tip: uvarené zemiaky krájajte, až keď vychladnú.

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný



na strúhanie potravín na hrubé alebo jemné kúsky, napr. ovocie, zelenina alebo syry ako gouda alebo eidam.

Označenie:

- 2 = hrubá strana
- 4 = jemná strana

Upozornenie: nie je vhodný na spracovanie orechov alebo tvrdého syra, napr. parmezán.

Tip: mäkký syr strúhajte hrubou stranou.

Kotúč na strúhanie – jemný



na jemné strúhanie potravín, napr. orechy, tvrdý syr ako parmezán.

Upozornenie: nie je vhodný na spracovanie mäkkého syra a plátkového syra.

Práca s krájačom

→ Obrázok **F**:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **2**. 
- Vloženie misy:
Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **3**. 
- Pred použitím krájača odoberte ochranný kryt pohonu (**obrázok F-5a**).
- Držiak kotúčov pridržiňte na spodnom konci, pritom musia oba špice ukazovať nahor.
- Na špice držiaka kotúčov opatrne založte požadovaný rezací alebo strúhací kotúč (**obrázok F-6a**).
V prípade obojstranných kotúčov dbajte na to, aby požadovaná strana smerovala nahor.
- Držiak kotúčov uchopíte za horný koniec a nasadíte do krytu (**obrázok F-6b**).
- Nasadíte veko (dbajte na značku) a točíte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Krájač nastavte na pohon tak, ako je vyobrazený na **obrázku F-8**, a točíte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.

Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

Tip: Pre rovnomerné výsledky krájania postupne spracováajte natenko nakrájané potraviny.

Upozornenie: Ak sa potraviny v krájači zaseknú, kuchynský robot vypnite, vytiahnite zástrčku, počkajte na zastavenie pohonu, odoberte veko a vyprázdňte plniace hrdlo.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.

- Pootočte krájač proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Odoberte držiak kotúčov s kotúčom. Nato zatlačte zdola prstom proti hnačiemu hriadeľu (**obrázok G**).
- Vyčistite diely.

Mixér

Dodržujte príklady použitia uvedené v tabuľke. **M**

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Skladajte/nasadzujte mixér len vtedy, pokiaľ je pohon zastavený! Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom. Mixér nepúšťajte naprázdno.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku.

Práca s mixérom

→ Obrázok **H**:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **4**. 
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Nasadíte nádobu na mixovanie (značka na držadle nádoby na mixovanie musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočíte ju nadoraz proti smeru pohybu hodinových ručičiek.
- Vložte ingrediencie.
Maximálne množstvo tekutín = 1,25 l;
maximálne množstvo peniacich alebo horúcich tekutín = 0,75 l.
- Nasadíte veko a zatočíte ho proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz do držadla mixéra. Veko musí zapadnúť.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

Pridanie ďalších ingrediencií

→ Obrázok **H-8**:

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Zložte veko a vložte ingrediencie alebo

- vyberte lievnik a postupne vkladajte pevné ingrediencie otvorom na plnenie alebo
- naplňte tekuté ingrediencie lievnikom.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte mixér v smere pohybu hodinových ručičiek a zložte ho.

Tip: Odporúčame vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

⚠️ Pozor!

Nevhodnými potravinami sa dá spotrebič poškodiť.

- V nádobe na mixovanie nespracúvajte horúce potraviny s teplotou nad 70 °C.
- Nespracúvajte žiadne hlboko zmrazené potraviny, s výnimkou ľadových kociek po pridaní dostatočného množstva tekutiny.
- Nespracúvajte potraviny, ktoré majú pevné časti. Pred spracovaním jadrového a kôstkového ovocia (jablká, marhule atď.) sa najskôr musia odstrániť jadierka alebo kôstky.

Upozornenia

Obmedzenia pri spracovaní:

- Nesekejte přísady ako mandle, cibule, petržlen a mäso.
- Mixér nedokáže vyrobiť pomazánky ako arašidové maslo, kokosové maslo ani orechovú penu.
- Pevné potraviny zmiešajte s dostatočným množstvom tekutiny.
- Práškové potraviny pred mixovaním zmiešajte s dostatočným množstvom tekutiny alebo ich úplne rozpustíte v tekutine. Medzi práškovité potraviny patrí napr. práškový cukor, kakao, pražené sójové bôby, múka, proteinový prášok.

Čistenie a údržba

Použité diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

→ Tabuľka N

Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov.

Čistenie základného spotrebiča

⚠️ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho nedržte pod tečúcou vodou. Nepoužívajte parný čistič.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite navlhko. V prípade potreby použite trochu umývacieho prostriedku.
- Nakoniec spotrebič utrite dosucha.

Čistenie misy a nadstavcov

Misa a nadstavce sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich deformáciám počas procesu oplachovania!

Čistenie krájača

Všetky časti krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: Na odstránenie červeného povlaku po spracovávaní napr. karotiek dajte na handričku trochu jedlého oleja a vysušajte ňou krájač (nie však strúhacie kotúče). Potom krájač opláchnite.

Čistenie mixéra

⚠️ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

Nožov mixéra sa nedotýkajte holými rukami. Nádoba mixéra, veko a lievnik sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: po spracovaní tekutín často stačí mixér vyčistiť, bez toho aby sa musel odobrať zo spotrebiča. Do nasadeného mixéra nalejte 700 ml vody s kvapkou umývacieho prostriedku. Mixér zapnite asi na 1 minútu (stupeň 7). Vylejte umývavicu vodu a mixér vypláchnite čistou vodou.

Dôležité upozornenie

V prípade potreby vyčistite tašku na príslušenstvo. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť o tašku.

Skladovanie**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

Ak spotrebič nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku.

→ Obrázok 1:

- Nadstavce a strúhacie kotúče skladujte v taške na príslušenstvo.
- Tašku na príslušenstvo skladujte v mise.

Pomoc pri poruchách**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

Pred odstraňovaním poruchy vytiahnite sieťovú zástrčku.

Dôležité upozornenia

Porucha v ovládaní prístroja, aktivovanie elektronických poistiek, resp. porucha spotrebiča sa indikuje blikaním ukazovateľa prevádzky.

Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Najskeôr vyskúšajte problém odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov.

Porucha

Spotrebič nezačne pracovať.

Odstránenie

- Skontrolujte napájanie.
- Skontrolujte sieťovú zástrčku.
- Skontrolujte výklopné rameno.
Je v správnej polohe? Je zaaretované?
- Mixér, resp. misu otočte pevne až nadoraz.
- Nasadte veko mixéra a pevne otočte až nadoraz.
- Na nevyužívaný pohon nasadte ochranný kryt pohonu.
- Poistka proti opätovnému zapnutiu je aktívna. Spotrebič nastavte na **0/off** a potom späť na požadovaný stupeň.

Porucha

Spotrebič sa počas používania vypína. Je aktivovaná poistka proti preťaženiu. Naraz sa spracovávalo príliš veľké množstvo potravín.

Odstránenie

- Vypnite spotrebič.
- Zmenšite množstvo potravín.

Porucha

Počas bežiaccej prevádzky bolo neúmyselne stlačené tlačidlo na odblokovanie. Výklopné rameno sa pohybuje nahor. Pohon sa vypne, ale nezostane v polohe výmeny nadstavca.

Odstránenie

- Otočný spínač nastavte na **0/off**.
- Výklopné rameno umiestnite do polohy **1**.
- Spotrebič zapnite (stupeň 1).
- Spotrebič opäť vypnite.

Nadstavec zostáva stáť v polohe výmeny nadstavca.

**Porucha**

Mixér nezačne pracovať alebo počas prevádzky zastavuje, pohon „hučí“. Nôž je zablokovaný.

Odstránenie

- Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Odoberte mixér a odstráňte prekážku.
- Mixér opäť nasadte.
- Spotrebič zapnite.

Dôležité upozornenie

Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

Príklady použitia

Dodržiujte všeobecné odporúčania v tabuľkách  a .

Neprekračujte maximálne prípustné množstvá.

Píškótové cesto

- **Základný recept**
- 2 vajcia
- 2-3 PL horúcej vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g múky
- 70 g škrobovej múčky
- príp. prášok do pečiva



- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou asi 4-6 minút na stupni 7, pokiaľ nevznikne pena.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a lyžičkou zamiešajte preosiadu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty.

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Trené cesto:

Základný recept

- 3-4 vajcia
- 200-250 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 balíček vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna
- 200-250 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 500 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 125 ml mlieka
- Všetky ingrediencie miešajte miešacou metličkou asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 4-5 minúty na stupni 5.

Maximálne množstvo: 1½x základný recept

Ťažký ovocný koláč

Základný recept

- 3 vajcia
- 135 g cukru
- 135 g margarínu
- 255 g múky
- 10 g prášku do pečiva
- 150 g korintiek
- 150 g zmesi sušeného ovocia
- Nasadte miešacie metličky.
- Pridajte všetky prísady okrem sušeného ovocia.
- Na stupni 1 spracúvajte 30 sekúnd.
- Potom na stupni 5 spracúvajte 3 - 5 minút.
- Nastavte na stupeň 2.
- Do 30 - 60 sekúnd pridajte sušené ovocie.

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Krehké cesto

Základný recept

- 125 g masla (izbová teplota)
- 100-125 g cukru
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- trocha citrónovej kôry alebo vanilkový cukor
- 250 g múky
- príp. prášok do pečiva
- Všetky prísady spracúvajte miešacou metličkou asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 3 – 6 minút na stupni 3.

Od 250 g múky:

- Všetky ingrediencie mieste hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 5-6 minút na stupni 3.

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Kysnuté cesto

Základný recept

- 500 g múky
- 1 vajce
- 80 g tuku (izbová teplota)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mlieka
- 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček sušeného droždia
- kôra z ½ citróna
- 1 štipka soli
- Všetky ingrediencie spracúvajte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 3-6 minút na stupni 3.

Maximálne množstvo: 1½x základný recept

Rezancové cesto

Základný recept

- 300 g múky
- 3 vajcia
- v prípade potreby 1-2 PL (10-20 g) studenej vody
- Všetky ingrediencie vypracúvajte cca 3 až 5 minút na stupni 3 na cesto.

Maximálne množstvo: 1,5x základný recept



Chlebové cesto

Základný recept

- 750 g múky
- 2 balíčky sušených kvasníc
- 2 ČL soli
- 450-500 ml teplej vody
- Všetky ingrediencie spracováajte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 6-7 minút na stupni 3.



Majonéza

- 1 vajce
- 1 ČL horčice
- ¼ l oleja
- 1 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru



Prísady musia mať izbovú teplotu. Príprava majonézy je možná iba z celých vajec.

- Ingrediencie (okrem oleja) spracovávajúte v mixéri niekoľko sekúnd na stupni 3 alebo 4.
- Prepnite mixér na stupeň 7 a olej pomaly prilievajte lievikom a miešajte tak dlho, kým majonéza neemulguje.

Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Používajte iba originálne príslušenstvo, pretože to je určené presne pre váš spotrebič.

Príslušenstvo je špecifické pre daný spotrebič. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Informácie o tom, ktoré príslušenstvo je k dispozícii pre váš spotrebič, sa dozviete v katalógu, internetovom obchode alebo v zákazníckom servise.

www.bosch-home.com

Likvidácia



Obal zlikvidujte ekologicky.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom spôsobe likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu.

Záručné podmienky

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou pobočkou v krajine, v ktorej bol prístroj zakúpený. Záručné podmienky si môžete kedykoľvek vyžiadať prostredníctvom svojho odborného predajcu, u ktorého ste zakúpili prístroj, alebo priamo v našej pobočke v príslušnej krajine.

Zmeny vyhradené.

[illegible]



BOSCH

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



Cube cutter

MUZ5CC1

MUZ5CC2

[cs]

Návod k použití

Kráječ kostek

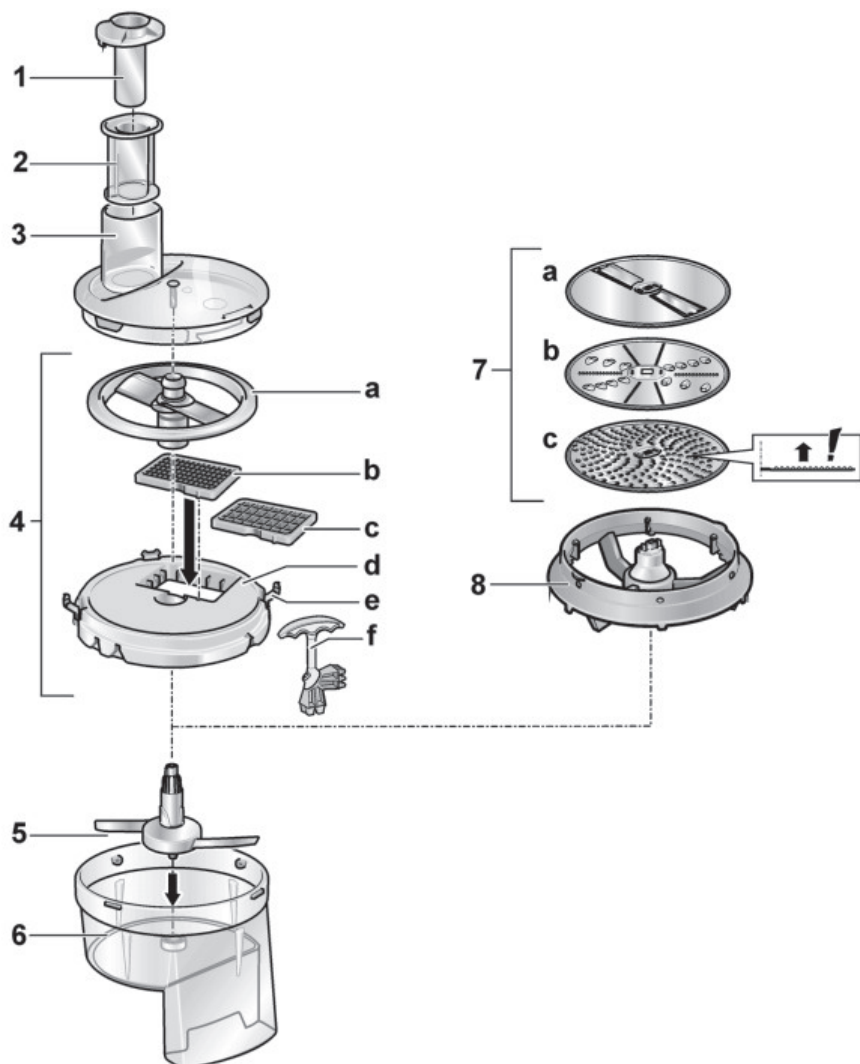
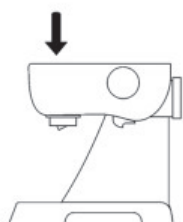
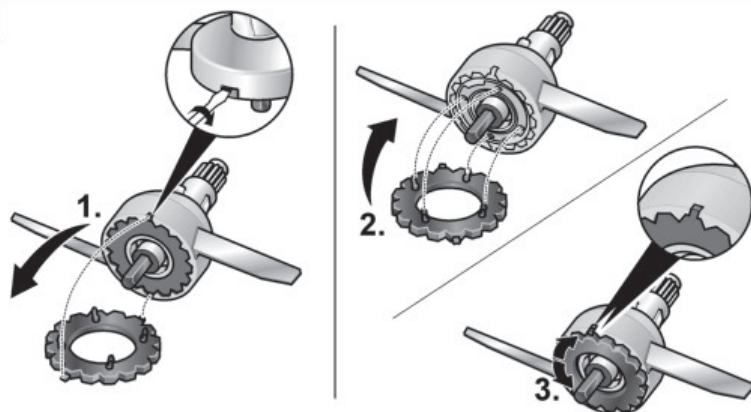
17

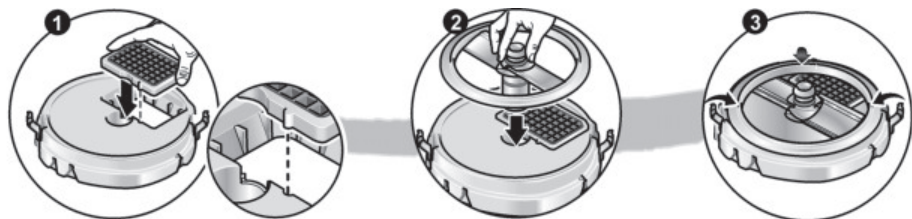
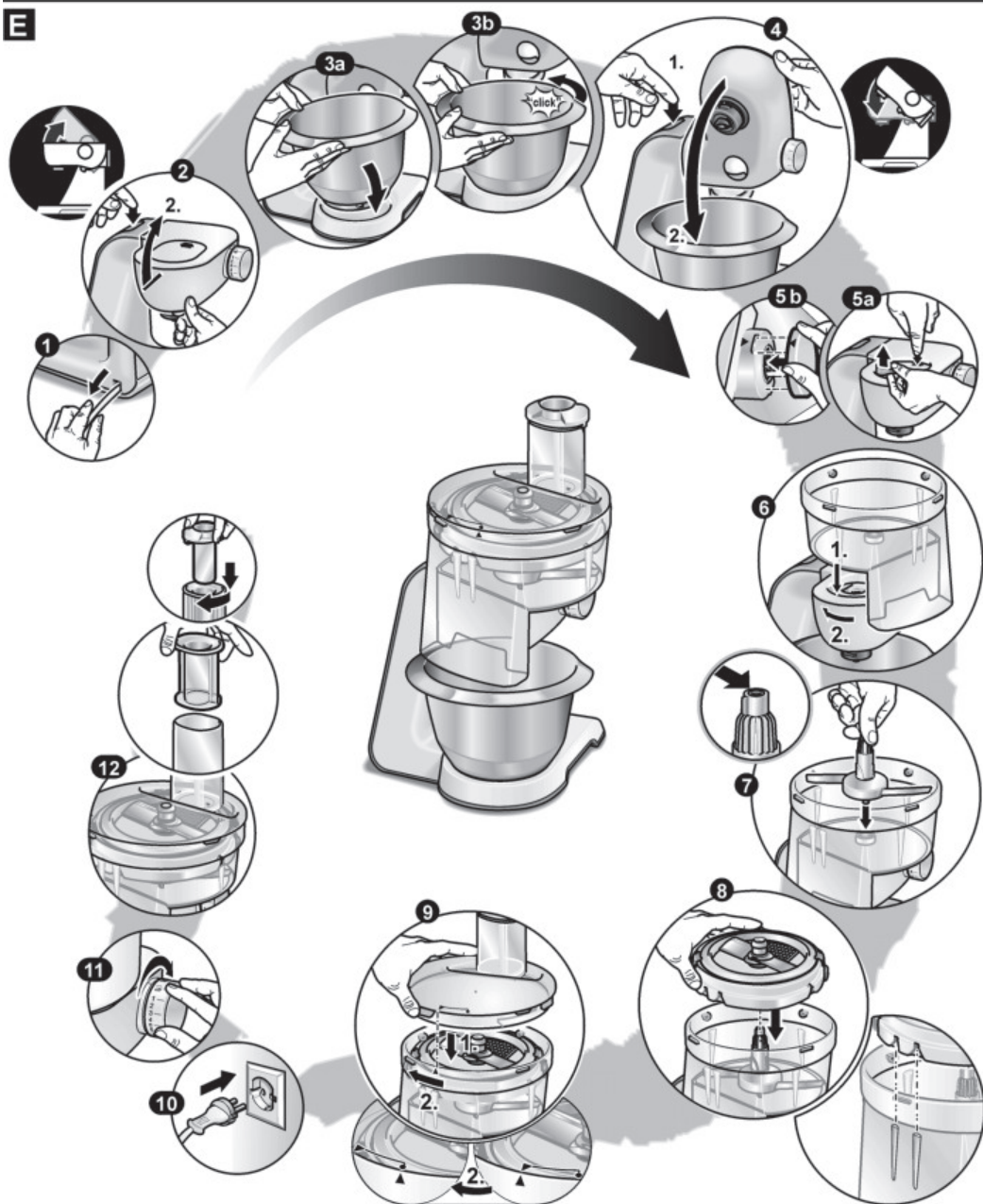
[sk]

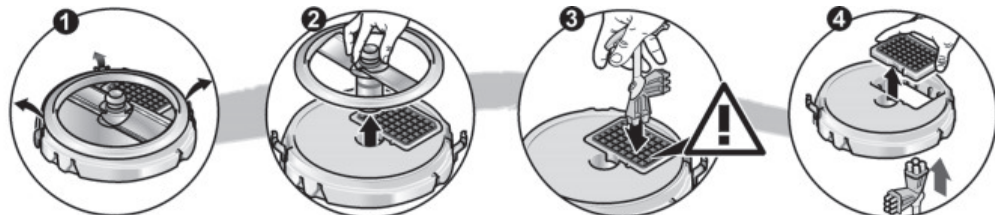
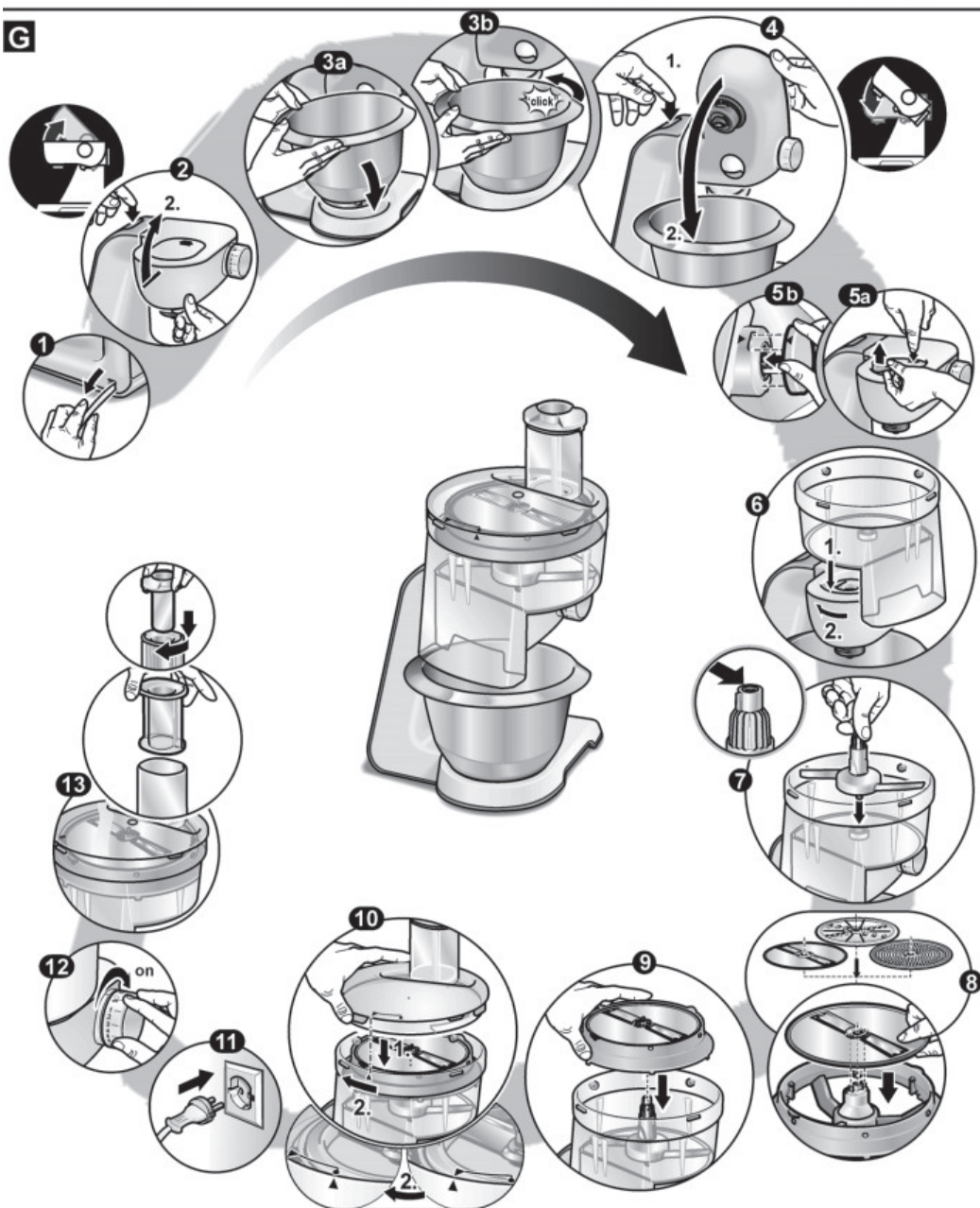
Návod na obsluhu

Kockovač zeleniny

23

A**B****C**

D**E**

F**G**

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM5... Dodržujte návod k použití kuchyňského robota MUM5... Toto příslušenství je určeno pro krájení potravin ve formě kostek. Potraviny nesmí obsahovat žádné kosti, jádra nebo jiné pevné složky. Potraviny nesmí být ve zmrazeném stavu. Při použití dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění ostrými noži/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazené vložky (kráječ kostek, průběhový krouhač)! Nesahejte do plnicí šachty. Vložka (kráječ kostek, průběhový krouhač) pracuje pouze s pevně utaženým víkem. Vložku nasazujte/sundávejte pouze za klidového stavu pohonu. Při rozkládání / skládání vložky kráječe kostek se kotouče nože dotýkejte pouze za plastový úchyt uprostřed. Nesahejte do ostrých nožů krájecí mřížky. Krájecí mřížky se dotýkejte jen na okraji! Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče vložky průběhového krouhače. Kotouče se dotýkejte jen na okraji!

Důležité!

Příslušenství používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Příslušenství používejte pouze v kompletně smontovaném stavu.

Přehled

→ Obr. :

- 1 Vložka do pěchovadla
- 2 Pěchovadlo
- 3 Víko s plnicí šachtou
- 4 Vložka kráječe kostek
 - a Kotouč nože
 - b Krájecí mřížka, malá (9 mm)
 - c Krájecí mřížka, velká (13 mm)*
 - d Základní nosič
 - e Uzavírací klipy
 - f Čistič krájecí mřížky
- 5 Hnací hřídel
- 6 Kryt

Vložka průběhového krouhače*

7 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

- a Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký
- b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný

8 Nosič kotoučů

* U některých modelů

→ Obr. :

Pracovní poloha

Důležité upozornění

Směrné hodnoty pracovní rychlosti uvedené v tomto návodu k použití se týkají přístrojů se 7-stupňovým otočným spínačem. Pro přístroje se 4-stupňovým otočným spínačem najdete hodnoty vždy v závorkách za nimi.

Ochrana před přetížením

Aby se při přetížení zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na hnacím hřídeli vložka (místo žádaného zlomu). Při přetížení se zlomí pouze tato vložka, ale ne hnací hřídel. Náhradní díl vložky je obsažen v rozsahu dodávky a lze ho snadno vyměnit. K dostání je také u zákaznického servisu (obj. č. 623944).

Upozornění k výměně vložky

→ Obr. 6:

Defektní vložku odstraňte pomocí šroubováku (1.). Před vtačením nové vložky zkontrolujte, zda se čtyři zlomené zoubky staré vložky nenachází v hnací hřídeli.

Pro upevnění nové vložky:

- Vložku nasadte tak, aby zoubky zapadly do vývrtů (2.).
- Vložku otočte tak, aby obě příložky zapadly do vybrání (3.) a vtiskněte do krytu.

Obsluha

Vložka kráječe kostek

Pozor!

Pokyny k použití!

Kráječ kostek je vhodný pouze na krájení brambor (syrových nebo vařených), mrkve, okurek, rajčat, paprik, cibule, banánů, jablek, hrušek, jahod, melounů, kiwi, vajíček, měkkého masového salámu (např. Mortadella), vařeného nebo pečeného vykostěného drůbežího masa.

Nelze zpracovávat velmi měkké sýry (např. Mozzarella, ovčí sýr).

U krájených sýrů (např. Gouda) a tvrdých sýrů (např. Ementál) nesmí množství zpracované v jednom pracovním postupu překročit 3 kg.

Před zpracováním jádrového nebo peckového ovoce (jablka, broskve atd.) odstraňte jádra, příp. pecky. Před zpracováním vařeného nebo pečeného masa odstraňte kosti. Potraviny nesmí být ve zmrazeném stavu.

Pozor!

Pokyny k použití!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit poškození kráječe kostek včetně krájecí mřížky a rotujícího nože.

Bude-li kráječ kostek použitý k jinému účelu, změněný nebo použitý nesprávně, nemůže firma Robert Bosch Hausgeräte GmbH převzít žádnou odpovědnost za případné škody. Vylučuje to také odpovědnost za škody (např. tupé nebo deformované nože), vzniklé následkem zpracování neschválených potravin.

Důležitá upozornění:

- Ovoce/zelenina by neměly být příliš zralé, protože jinak může vytékat šťáva.
- Uvařené potraviny nechejte před krájením vychladnout, protože jsou potom pevnější a tím bude výsledek krájení lepší.
- Větším nebo menším tlakem na pěchovadlo při posouvání lze ovlivnit délku kostek.

Pracovní rychlost

Zvolte pracovní rychlost podle krájených potravin.

Stupeň 3 (2): vařené brambory, mrkev a vajíčka, okurky; banány; jahody; melouny.

Stupeň 5 (3): syrové brambory a mrkev, měkké masové salámy (např. Mortadella), krájené sýry, tvrdé sýry, paprika, rajčata, cibule, jablka.

Smontování vložky kráječe kostek

→ Obr. 7:

- Do základního nosiče vložte krájecí mřížku. Dbejte na vybrání!
- Do základního nosiče vložte kotouč nože.
- Tlačte 3 uzavírací klipy směrem nahoru, až zaskočí.

Práce s krájčem kostek

→ Obr. 8:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy: Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Sejměte ochranný kryt pohonu.
- Na pohon nasadte kryt a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Vložte hnací hřídel.



Pozor!

Otvor v hnací hřídeli (**Obr. 8-7**) nesmí být upcán zbytky potravin a pod.

- Nasadte vložku krájče kostek. Šipka na vložce krájče kostek musí souhlasit se šipkou na krytu!
- Nasadte víko (dbejte na označení, **Obr. 8-9**) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte krájené potraviny do plnicí šachty. V případě potřeby je posunujte lehkým tlakem na pěchovadlo. Pokud je to nutné, potraviny napřed rozkrájejte.

Pozor!

Mísu včas vyprázdněte:

- po zpracování max. 1500 g,
- dříve než kostky dosáhnou spodní hrany krájče kostek.

Upozornění:

- Při vyjmutí / vyprázdnění mísy není nutné sejmutí krájče kostek z přístroje. Pouze stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Během zpracování různých potravin podle receptu není mezitím nutné čištění krájče kostek.

Po ukončení práce

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyjměte vložku krájče kostek z krytu.
- Vyjměte hnací hřídel.
- Pootočte krytem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pomocí čističe krájecí mřížky odstraňte zbytky potravin v krájecí mřížce.

Rozložení vložky krájče kostek

→ Obr. 9:

- Tlačte 3 uzavírací klipy směrem ven a vyjměte kotouč nože.
- Ze základního nosiče vyjměte krájecí mřížku.

U některých modelů:

Vložka průběhového krouhače

Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký



Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5 (3).

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

Oboustranný krájecí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory, varného typu A, krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný



Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezánu).

Zpracování na stupni 3 (2) nebo 4 (3).

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

Pozor!

Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů. Měkký sýr krouhejte pouze na hrubé straně na stupni 7 (4).

Strouhací kotouč –**středně jemný**

na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezán), chlazené čokolády a ořechů.

Zpracování na stupni 7 (4).

**Pozor!**

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Práce s vložkou průběhového krouhače

→ **Obr. 6:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.
- Použití mísy:
Dopředu sklopenou mísu nasadíte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Sejměte ochranný kryt pohonu.
- Na pohon nasadíte kryt a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Vložte hnací hřídel.

**Pozor!**

Otvor v hnací hřídeli (**Obr. 6-7**) nesmí být ucpán zbytky potravin a pod.

- Na nosič kotoučů položte rozmělnovací kotouč. Otočte požadovanou krájecí/ krouhací stranu směrem nahoru. Položte kotouč na nosič kotoučů tak, aby unášec na nosiči kotoučů zasahovaly do otvorů kotouče. Kotouč musí **dosedat na boční čep** nosiče kotoučů.
- S mírným pootočením nasadíte nosič kotoučů na hnací hřídel.
- Nasadíte víko (dbejte na označení, **Obr. 6-10**) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.

- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pýchovadlem.

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

Tip: K dosažení rovnoměrných výsledků nakrájení potravin zpracovávejte tenké potraviny ve svazcích.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Uchopte nosič kotoučů za vybrání a vytáhněte. Vyjměte kotouče.
- Vyjměte hnací hřídel.
- Pootočte krytem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Vyčistěte díly.

Čistění a ošetřování

⚠ Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit. Části vložky kráječe kostek nečistěte v myčce na nádobí, dochází tak k otupení nožů.

- K čistění vložku kráječe kostek rozeberte.
- Všechny díly předopláchněte pod tekoucí vodou. Vyčistěte díly kartáčkem.
- Hnací hřídel pouze otřete vlhkým hadrem.

Důležité upozornění

Otvor v hnací hřídeli (**Obr. 6-7** nebo **6-7**) nesmí být ucpán zbytky potravin a pod. Zbytky důkladně odstraňte kartáčkem.

Všechny ostatní díly (kryt, víko, pýchovadlo, vložka průběhového krouhače) jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Umělohmotné díly nesmí být v myčce nádobí přimáčkuté, protože může dojít k jejich deformaci.

Tip: K odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve, nalijte na hadřík trochu stolního oleje a plastové díly (ne rozmělnovací kotouče) hadříkem vydrhněte. Díly pak opláchněte.

Recepty

Saláty

Salát „Olivie“

(pro cca 4 osoby)

- 4 uvařené, studené brambory
- 2 uvařené mrkve
- 4 vejce vařená natvrdo
- 200 g vařeného masa z kuřecích prs
- 1-2 okurky v soli nebo naložené okurky
- 1-2 salátové okurky
- 300 g jemného hrášku (1 malá plechovka)
- Sůl a pepř
- 250 g majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev a vejce na stupni 3 (2) nakrájejte na kostky. Okurky a maso nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Smíchejte s majonézou a podávejte.

Salát „Vinaigrette“

(pro cca 4 osoby)

- 4 uvařené, studené brambory
- 500 g uvařené červené řepy
- 2 uvařené mrkve
- 2 okurky v soli
- 100 g jemného hrášku
- ½ svazek pórků (cca 50 g)
- Sůl a pepř
- 100 ml stolního oleje
- Uvařené, ale již studené brambory, mrkev, červenou řepu a pórek nakrájejte na stupni 3 (2) na kostky. Okurky nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Podávejte se stolním olejem.

Salát „Stolichny“

(pro 2 osoby)

- 150 g šunky
- 3 uvařené, studené brambory
- 2 okurky v soli nebo naložené okurky
- 1 uvařená mrkev
- Hrášek, polovina plechovky
- Sůl a pepř

Dresink:

- ¼ kelímku kysané smetany
- ¼ sklenice majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory a mrkev nakrájejte na kostky na stupni 3 (2). Šunku a okurky nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s hráškem.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Smíchejte všechny přísady. Podávejte se zakysanou smetanou a majonézou.

Krabí salát

(pro cca 4 osoby)

- 300 g uvařeného masa
- 300 g uvařených, studených brambor
- 200 g salátové okurky
- Zelený salát
- 50 g krabího masa
- 3 vejce vařená natvrdo
- 150 g majonézy
- Uvařené, ale již studené brambory, vejce, okurky a krabí maso nakrájejte na kostky na stupni 3 (2). Uvařené maso nakrájejte na stupni 5 (3).
- Nasekejte nadrobno zelený salát.
- Podle chuti osolte a opepřete.
- Podávejte s majonézou.

Salát ze syrové zeleniny

(pro 2-4 osoby)

- 4 mrkve
- 1 kedlubna
- 1 jablko
- 1 cuketa
- 1 okurka
- ¼ květáku
- 100 g čerstvého sýra



Ovocný salát



- ½ ananasu
- ½ melounu
- 2 banány
- 2 broskve
- 2 kiwi
- 50 ml amaretta
- Ovoce nakrájejte na kostky na stupni 3 (2).
- Všechny na kostky nakrájené přísady smíchejte v salátové míse s amarettem.

Polévka „Okroshka“



(pro 4-6 osob)

- Kvas, 2 litry
- 300 g klobásy na vaření nebo masa z kuřecích prs
- 3-4 uvařené, studené brambory
- 3-4 vejce vařená natvrdo
- 1 svazek ředkviček (8-10 kusů)
- 3 salátové okurky
- ½ svazek pórků (cca 50 g)
- Petržel a kopr
- 3 polévkové lžíce kysané smetany
- Hořčice, cukr
- Uvařené, ale již studené brambory a vejce nakrájejte na kostky na stupni 3 (2). Okurky, ředkvičky, klobásu resp. kuřecí maso nakrájejte na kostky na stupni 5 (3).
- Zakysanou smetanu, nasekaný pórek a vejce dobře smíchejte s hořčicí a cukrem a zředte kvasem.
- Přidejte na kostky nakrájené přísady, nasekanou petržel a kopr.
- Podle chuti osolte a opepřete.

Změny vyhrazeny.

Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM5....
 Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota MUM5....
 Toto príslušenstvo je vhodné na krájanie potravín na kocky. Potraviny nesmú obsahovať kosti, jadierka ani iné pevné časti. Potraviny nesmú byť v mrazenom stave. Pri použití dielov príslušenstva schválených výrobcom sú možné ďalšie aplikácie.

Bezpečnostné upozornenia pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného nadstavca (krájač na kocky, krájač)! Nesiahajte do plniaceho hrdla. Nadstavec (krájač na kocky, krájač) pracuje iba s utiahnutým vekom. Nadstavec nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený. Pri demontáži/montáži nadstavca krájača na kocky sa kotúča s nožmi dotýkajte iba za plastovú hlavičku v strede. Nikdy nesiahajte na ostré nože rezacej mriežky. Rezacej mriežky sa dotýkajte iba za okraj! Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov nadstavca krájača. Kotúčov sa dotýkajte iba za okraj!

Dôležité!

Príslušenstvo používajte iba v uvedenej pracovnej polohe.
 Príslušenstvo používajte iba v zloženom stave.

Prehľad komponentov

→ **Obrázok A:**

- 1 Nadstavec posúvača**
- 2 Posúvač**
- 3 Veko s plniacim hrdlom**
- 4 Nadstavec krájača na kocky**
 - a** Kotúč s nožmi
 - b** Rezacia mriežka, malá (9 mm)
 - c** Rezacia mriežka, veľká (13 mm)*
 - d** Základný držiak
 - e** Zatváracie svorky
 - f** Čistič rezacej mriežky
- 5 Hnací hriadeľ**
- 6 Kryt**

Nadstavec krájača*

7 Strúhacie kotúče

- a** Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký
- b** Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
- c** Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

8 Držiak kotúčov

* pri niektorých modeloch

→ **Obrázok B:**

Pracovná poloha

Dôležité upozornenie

Odporúčané hodnoty prevádzkovej rýchlosti uvedené v tomto návode na obsluhu sa vzťahujú na spotrebiče so 7-stupňovým otočným spínačom. Pre spotrebiče so 4-stupňovým otočným spínačom sú dané hodnoty zobrazené v zátvorkách.

Ochrana pred preťažením

Aby ste pri preťažení zabránili väčším škodám na spotrebiči, disponuje hnací hriadeľ nadstavcom (predurčeným zlomom). Pri preťažení sa zlomí iba nadstavec, nie hnací hriadeľ. Náhradný diel nadstavca je zahrnutý v dodávke a možno ho jednoducho vymeniť. Inak je dostupný aj v zákazníckom servise (č. obj. 623944).

Upozornenie k výmene nadstavca

→ Obrázok

Chybný nadstavec odstráňte pomocou skrutkovača (1.). Pred vložením nového nadstavca skontrolujte, že sa už štyri odlomené čapy starého nadstavca nena-chádzajú v hnacom hriadeľi.

Na upevnenie nového nadstavca:

- Nasadíte nadstavec tak, aby čapy smerovali do otvorov (2.).
- Nadstavec otáčajte, až obe spony zapadnú do zárezov (3.), a potom ho zatlačte do krytu.

Obsluha

Nadstavec krájača na kocky

Pozor!

Upozornenia k používaniu!

Krájač na kocky je vhodný iba na krájanie zemiakov (surových alebo varených), kario-tiek, uhoriek, paradajok, cibule, banánov, jabĺk, hrušiek, jahôd, melónov, kivi, vajec, mäkkých salám (napr. mortadella) a vareného alebo pečeného, odkosteného kuracieho mäsa.

Veľmi mäkký syr (napr. mozzarella, kozí syr) sa nedá spracovávať.

Pri plátkovom syre (napr. gouda) a tvrdom syre (napr. ementál) sa nesmie v jednom pracovnom kroku prekročiť max. množstvo spracovávaných potravín 3 kg.

Pred spracovaním jadrového a kôstkového ovocia (jablká, marhule atď.) sa najskôr musia odstrániť jadierka, resp. kôstky. Pred spracovávaním vareného alebo pečeného mäsa sa musia odstrániť kosti.

Potraviny nesmú byť v mrazenom stave.

Pozor!

Upozornenia k používaniu!

Nedodržanie týchto upozornení môže viesť k poškodeniam krájača na kocky vrátane rezacej mriežky a rotujúcich nožov.

Ak sa krájač na kocky použije v rozpore s účelom alebo neodborným spôsobom, nemôže spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH prebrať žiadnu zodpovednosť za prípadné škody. To vylučuje aj záruku za škody (napr. tupé alebo deformované nože), ktoré vzniknú v dôsledku spracová-vania nedovolených potravín.

Dôležité upozornenia:

- Ovocie/zelenina by nemali byť príliš zrelé, inak môže vytekať šťava.
- Varené potraviny nechajte pred krájaním vychladnúť, pretože sú potom pevnejšie a výsledok krájania je vďaka tomu lepší.
- Vyvíjaním menšieho či väčšieho tlaku na posúvač pri posúvaní potravín sa dá ovplyvniť dĺžka kociek.

Pracovná rýchlosť

Pracovnú rýchlosť zvolte v závislosti od krájaných potravín.

Stupeň 3 (2): varené zemiaky, karotky a vajcia; uhorky, banány; jahody, melóny.

Stupeň 5 (3): surové zemiaky a karotky; mäkká saláma (napr. mortadella); plátkový syr, tvrdý syr, paprika, paradajky, cibuľa, jablká.

Montáž nadstavca krájača na kocky

→ Obrázok

- Rezáciu mriežku nasadíte do základného držiaka. Dávajte pozor na zárezy!
- Kotúč s nožmi nasadíte do základného držiaka.
- 3 zatváracie svorky zatlačte nahor, až kým zapadnú.

Práca s krájačom na kocky

→ Obrázok

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.



- Vloženie misy: Nasadíte dopredu naklonenú misu a potom ju položíte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1. 
- Odoberte ochranný kryt pohonu.
- Kryt nasadíte na pohon a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Nasadíte hnací hriadeľ.

Pozor!

Otvor v hnacom hriadeľi (**obrázok E-7**) sa nesmie upchať zvyškami jedla a pod.

- Nasadíte nadstavce krájača na kocky. Šípka na nadstavci krájača na kocky a šípka na kryte musia byť vzájomne zarovnané!
- Nasadíte veko (dbajte na značku, **obrázok E-9**) a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny na krájanie vložte do plniaceho hrdla. V prípade potreby zasuňte ľahkým tlakom na posúvač. V prípade potreby potraviny ešte pred krájaním narežte na menšie kusy.

Pozor!

Misu včas vyprázdniť:

- po spracovaní max. 1500 g,
- skôr ako kocky dosiahnu úroveň spodnej hrany krájača na kocky.

Upozornenia:

- Na vyprázdnenie/vysypanie misy nie je nutné odobrať krájač na kocky zo spotrebiča. Iba stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Počas spracovávania rôznych potravín jedného receptu nie je nutné, aby ste krájač na kocky medzi jednotlivými krájaniami čistili.

Po práci

- Otočný spínač nastavte na **0/off**.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Z krytu vytiahnite nadstavec krájača na kocky.
- Vytiahnite hnací hriadeľ.
- Pootočte kryt proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Zvyšky potravín v rezacej mriežke odstráňte pomocou čističa rezacej mriežky.

Demontáž nadstavca krájača na kocky

→ Obrázok E:

- 3 zatváracie svorky vytlačte smerom von a odoberte kotúč s nožmi.
- Rezáciu mriežku vytiahnite zo základného držiaka.

Pri niektorých modeloch:

Nadstavec krájača

Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký



na rezanie ovocia a zeleniny.

Spracovanie na stupni 5 (3).

Označenie na

obojsstrannom rezacom kotúči:

„1“ pre rezáciu stranu rezania nahrubo

„3“ pre rezáciu stranu rezania natenko

Pozor!

Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, zemiakov a čokolády. Varené voskové zemiaky krájajte iba za studena.

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný



na strúhanie zeleniny, ovocia a syra, okrem tvrdého syra (napr. parmezánu).

Spracovanie na stupni 3 (2) alebo 4 (3).

Označenie na obojsstrannom strúhacom kotúči:

„2“ pre strúhaciu stranu strúhania nahrubo

„4“ pre strúhaciu stranu strúhania natenko

Pozor!

Obojstranný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkký syr možno strúhať iba pomocou strany na hrubé strúhanie na stupni 7 (4).

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



na strúhanie surových zemiakov, tvrdého syra (napr. parmezánu), vychladenej čokolády a orechov.

Spracovanie na stupni 7 (4).

Pozor!

Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkého a krájaného syra.

Práca s nadstavcom krájača

→ Obrázok ②:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 2.
- Vloženie misy:
Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1.
- Odoberte ochranný kryt pohonu.
- Kryt nasadte na pohon a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Nasadte hnací hriadeľ.



Pozor!

Otvor v hnacom hriadeli (**obrázok ②-7**) sa nesmie upchať zvyškami jedla a pod.

- Strúhací kotúč položte na držiak kotúčov. Požadovanú rezáciu/strúhaciu stranu otočte smerom nahor. Kotúč položte na držiak kotúčov tak, že unášače na držiaku kotúčov budú siahť do otvorov kotúčov. Kotúč sa musí **nachádzať** na bočných čapoch držiaka kotúčov.
- Držiak kotúčov nasadte na hnací hriadeľ jemným otočením.
- Nasadte veko (dbajte na značku, **obrázok ②-10**) a otočte ho v smere hodinových ručičiek až nadoraz.

- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potravinu na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.

Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

Tip: Pre rovnomerné výsledky krájania postupne spracovávajúte natenko nakrájané potraviny.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Držiak kotúčov vytiahnite nahor za zárezy. Vyberte kotúče.
- Vytiahnite hnací hriadeľ.
- Pootočte kryt proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Vyčistite diely.

Čistenie a údržba

⚠ Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov. Časti nadstavca krájača na kocky neumývajte v umývačke riadu, lebo sa otupia nože.

- Ak chcete nadstavec krájača na kocky vyčistiť, najprv ho demontujte.
- Všetky diely vopred opláchnite pod tečúcou vodou. Diely očistíte kefkou.
- Hnací hriadeľ utrite iba vlhkou utierkou.

Dôležité upozornenie

Otvor v hnacom hriadeli (**obrázok ②-7** alebo **②-7**) sa nesmie upchať zvyškami jedla a pod. Zvyšky poriadne odstráňte kefkou.

Všetky ostatné časti (kryt, veko, posúvač, nadstavec krájača) sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich deformáciám.

Tip: Na odstránenie červeného povlaku po spracovávaní napr. karotiek dajte na hand-dričku trochu jedlého oleja a vyšúchajte ňou plastové diely (nie však strúhacie kotúče). Potom diely opláchnite.

Recepty

Šaláty

Šalát „Olivie“

(pre cca 4 osoby)

- 4 varené vychladené zemiaky
- 2 varené karotky
- 4 vajcia natvrdo
- 200 g varených kuracích prs
- 1 až 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 až 2 šalátové uhorky
- 300 g hrášku, jemný (1 malá konzerva)
- soľ a korenie
- 250 g majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, karotky a vajcia nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uhorky a mäso nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zmiešajte s majonézou a podávajte.

Šalát „Vinaigrette“

(pre cca 4 osoby)

- 4 varené vychladené zemiaky
- 500 g varenej cvikly
- 2 varené karotky
- 2 nakladané uhorky
- 100 g jemného hrášku
- ½ zväzku póru (cca 50 g)
- soľ a korenie
- 100 ml jedlého oleja
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, karotky, cviklu a pór nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Nakladané uhorky nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s jedlým olejom.

Šalát „Stoliční“

(pre 2 osoby)

- 150 g šunky
- 3 varené vychladené zemiaky
- 2 nakladané alebo marinované uhorky
- 1 uvarená karotka
- hrášok, polovica konzervy
- soľ a korenie

Dressing:

- ¼ téglika kyslej smotany
- ¼ pohára majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky a karotku nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Šunku a uhorky nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej mise s hráškom.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zmiešajte všetky suroviny. Podávajte s kyslou smotanou a majonézou.

Krabí šalát

(pre cca 4 osoby)

- 300 g vareného mäsa
- 300 g varených vychladených zemiakov
- 200 g šalátových uhoriek
- zelený šalát
- 50 g krabieho mäsa
- 3 vajcia natvrdo
- 150 g majonézy
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, vajcia, uhorky a krabie mäso nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uvarené mäso nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Zelený šalát nasekajte nadrobno.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s majonézou.

Šalát zo surovej zeleniny

(pre 2 až 4 osoby)

- 4 karotky
- 1 kaleráb
- 1 jablko
- 1 cuketa
- 1 uhorka
- ¼ karfiolu
- 100 g čerstvého syra



Ovocný šalát

- ½ ananásu
- ½ melóna
- 2 banány
- 2 broskyne
- 2 kivi
- 50 ml amaretta
- Ovocie nakrájajte na kocky na stupni 3 (2).
- Všetky prísady nasekané na kocky zmiešajte v šalátovej mise s amarettom.



- Kyslú smotanu, nasekaný pór a vajcia s horčicou a cukrom dobre zmiešajte a zriedte kvasom.
- Pridajte prísady nakrájané na kocky, nasekanú petržlenovú vňať a kôpor.
- Ochuťte soľou a korením podľa chuti.

Zmeny vyhradené.

Polievka „Okroška“

(pre 4 až 6 osôb)

- kvas, 2 litre
- 300 g klobásy na varenie alebo kuracích prs
- 3 až 4 varené vychladené zemiaky
- 3 až 4 vajcia natvrdo
- 1 zväzok reďkoviek (8 až 10 ks)
- 3 šalátové uhorky
- ½ zväzku póru (cca 50 g)
- petržlenová vňať a kôpor
- 3 polievkové lyžice kyslej smotany
- horčica, cukor
- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky a vajcia nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uhorky, reďkovky, klobásu, resp. kuracie prsia nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).



[illegible]



BOSCH

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



Meat mincer

MUZ5FW1..

[cs]

Návod k použití

Masomlýnek

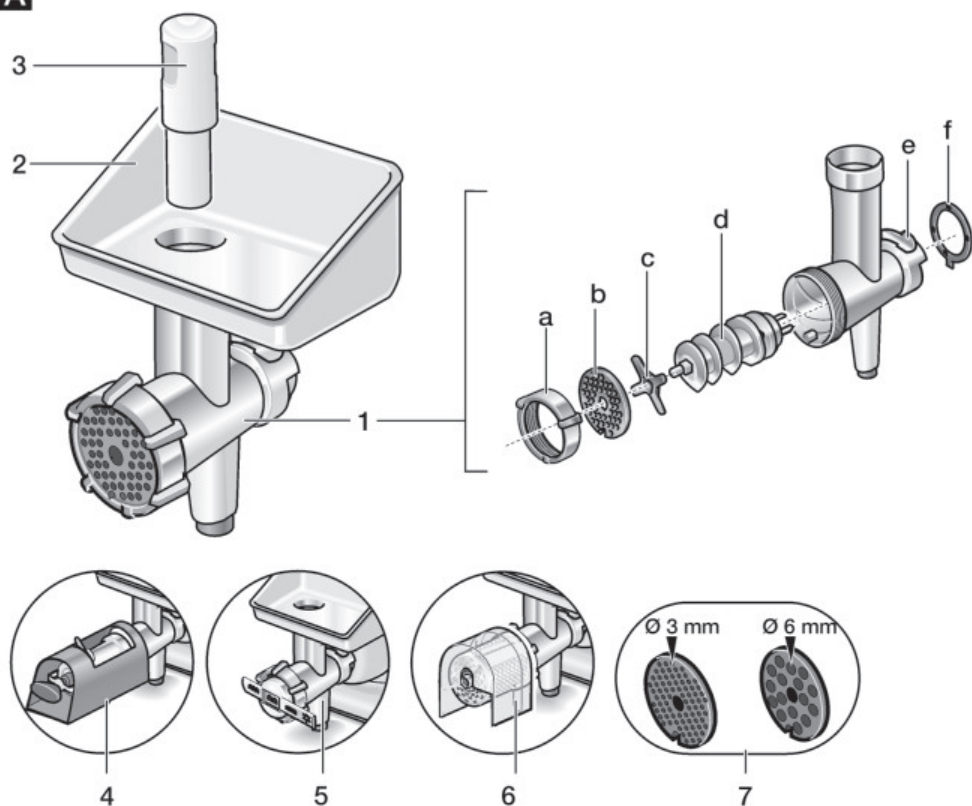
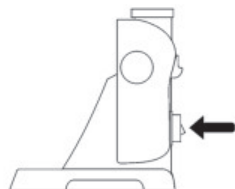
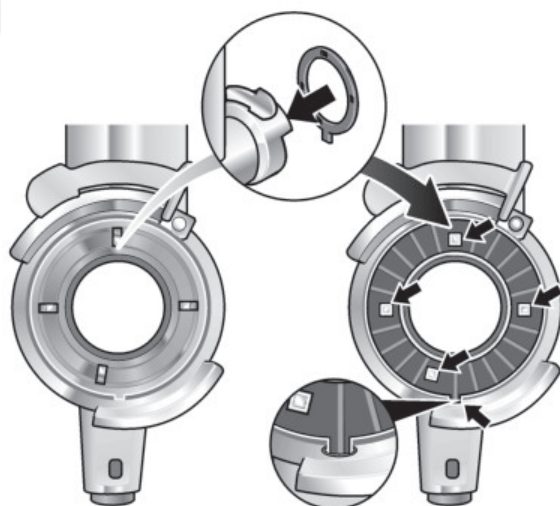
9

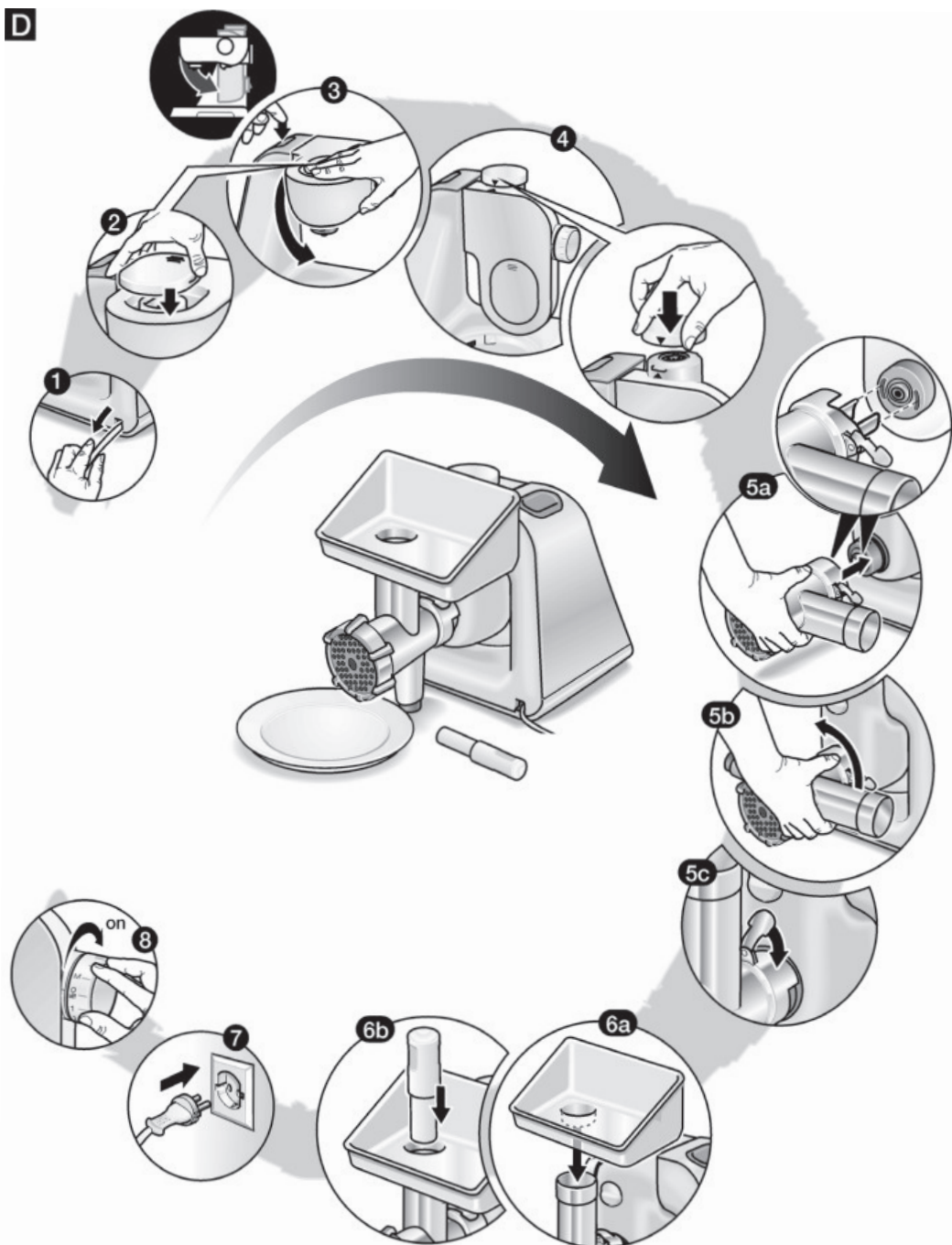
[sk]

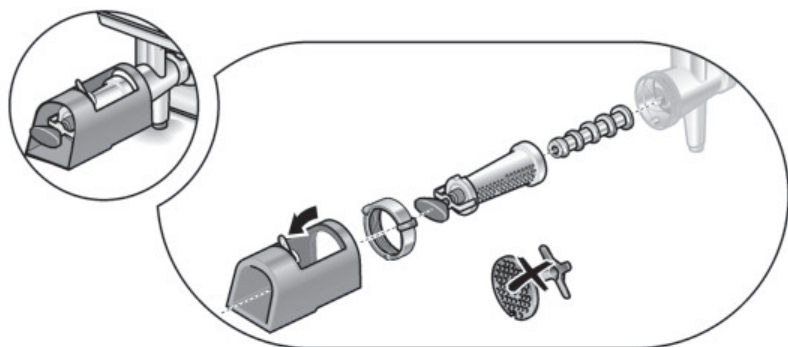
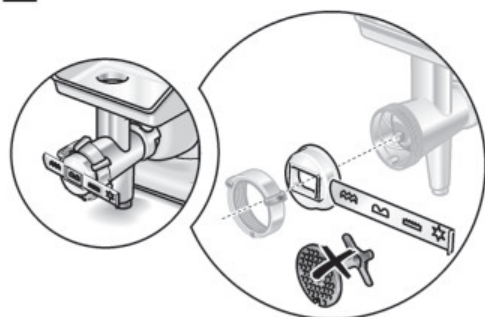
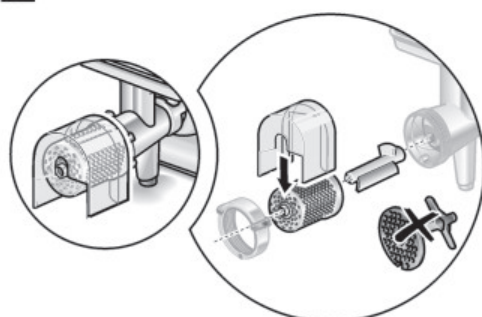
Návod na obsluhu

Mlynček na mäso

12

A**B****C**

D

E**F****G**

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM5....

Dodržujte návod k použití kuchyňského robota MUM5....

Toto příslušenství je vhodné na mletí a promíchání syrového a vařeného masa, slaniny, drůbeže a ryb. Nesmí se používat ke zpracování jiných předmětů resp. substancí. Při použití dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí poranění!

Nesahejte do plnicí šachty, k zatlačení vždy používejte pěchovadlo. Mlýnek na maso nasazujte/sundávejte pouze za klidového stavu pohonu.

Důležité!

Mlýnek na maso používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Mlýnek na maso používejte pouze v kompletně smontovaném stavu. Smontování nástavce mlýnku na maso nikdy neprovádějte na základním spotřebiči.

Přehled

→ Obr. :

1 Nástavec mlýnku na maso

- a Šroubovací prstenec
- b Děrovaný kotouč
(průměr děr 4,5 mm)
- c Nůž
- d Šnek s unašečem
- e Aretační páčka
- f Těsnění

2 Plnicí miska

3 Pěchovadlo

Zvláštní příslušenství

4 Nástavec na lisování ovoce

5 Nástavec na výrobu stříkaného pečiva

6 Nástavec na strouhání

7 Děrované kotouče (průměr děr 3 mm a 6 mm)

→ Obr. : Pracovní poloha

Ochrana před přetížením

Aby se při přetížení mlýnku na maso zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na unašeči zářez (místo žádaného zlomu). Při přetížení se unašeč na tomto místě zlomí. Unašeč však lze lehce nahradit.

Nový unašeč je k dostání v zákaznickém servisu.

- Odšroubujte upevňovací šroub na šneku.
- Vyměňte unašeč.
- Upevňovací šroub pevně zašroubujte.

Obsluha

Před prvním použitím mlýnek na maso důkladně očistěte, viz "Čistění a ošetřování".

Důležité upozornění

Směrné hodnoty pracovní rychlosti uvedené v tomto návodu k použití se týkají přístrojů se 7-stupňovým otočným spínačem. Pro přístroje se 4-stupňovým otočným spínačem najdete hodnoty vždy v závorkách za nimi.

- Smontujte nástavec mlýnku na maso v zobrazeném pořadí (**Obr. A**).
- Šroubovací prstenec neutahujte zcela pevně.
- Vložte těsnění. Dbejte na polohu (**Obr. C**)!

→ **Obr. D:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 4.
- Nastrčte mlýnek na maso na pohon.

**Dbejte na polohu unašeče k pohonu.**

V případě potřeby unašeč trochu pootočte. K tomuto účelu nesmí být šroubovací prstenec pevně zašroubován!

- Pootočte mlýnek na maso proti směru pohybu hodinových ručiček.
- Stlačte dolů aretační páčku.
- Nyní šroubovací prstenec pevně utáhněte.
- Nasadte plnicí misku.
- Postavte pod výstupní otvor misku nebo talíř.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 7 (4).
- Potraviny ke zpracování vložte do plnicí misky. K zatlačení používejte pěchovadlo.

Pozor!

Nezpracovávejte žádné kosti.

Tip: Tatarský biftek pomelte dvakrát.

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Odklopte nahoru aretační páčku.
- Pootočte mlýnek na maso ve směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Vyčistěte mlýnek na maso.

Čistění a ošetřování

Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit. Mlýnek na maso a jednotlivé díly nejsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Povolte šroubovací prstenec a nástavec rozeberte.
- Jednotlivé díly ručně umyjte a okamžitě osušte.

Zvláštní příslušenství

(k dostání v odborných obchodech)

Pozor!

Smontujte díly příslušenství vždy bez nože a děrovaného kotouče. Dodržujte všechny výše uvedené pokyny týkající se „Pro Vaši bezpečnost“, „Po ukončení práce“ resp. „Čistění a ošetřování“.

Nástavec na lisování ovoce

na vylisování např. bobulí, rajčat, jablek, hrušek, šípků (šípky před lisováním vařte po dobu 1 hodiny). Získané ovocné pyré je vhodné zejména k výrobě marmelády.

→ **Obr. E:**

- Příprava podle popisu u nástavce mlýnku na maso. Při sestavování nástavce na lisování ovoce dbejte na potřebné jednotlivé díly a pořadí.
- Nejdříve otevřte upevňovací šroub tak daleko, aby mohly odtékat ještě vlhké matoliny.
- Potom nastavte upevňovací šroub tak, aby matoliny vycházely s požadovanou vlhkostí.
- Potraviny ke zpracování vložte do plnicí misky. K zatlačení použijte pěchovadlo.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 7 (4).

Nástavec na výrobu stříkaného pečiva

na tvarování těsta na cukroví nebo křehkého těsta.

→ Obr. F:

- Příprava podle popisu u nástavce mlýnku na maso. Při sestavování nástavce na výrobu stříkaného pečiva dbejte na potřebné jednotlivé díly a pořadí.
- Těsto na zpracování umístěte do plnicí misky. K zatlačení používejte pěchovadlo.
- Podle konzistence těsta nastavte otočný spínač na stupeň 4 (2) nebo 5 (3).
- Vystupující, formované těsto odebírejte s pomocí kuchyňského prkýnka. Pokud těsto vystupuje příliš rychle, kuchyňský robot krátce vypněte.

Nástavec na strouhání

na strouhání mandlí, ořechů a suchého chleba nebo housek.

Pozor!

Ořechy a mandle zpracovávejte pouze suché a v malých množstvích!

→ Obr. G:

- Příprava podle popisu u nástavce mlýnku na maso. Při sestavování nástavce na strouhání dbejte na potřebné jednotlivé díly a pořadí.
- Potraviny ke zpracování vložte do plnicí misky. K zatlačení používejte pěchovadlo.
- Podle tvrdosti potravin nastavte otočný spínač na stupeň 3 (2) nebo 4 (3).

Změny vyhrazeny.

Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM5...
 Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota MUM5...
 Toto príslušenstvo je určené na mletie a miešanie surového a vareného mäsa, slaniny, hydiny a rýb. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií. Pri použití dielov príslušenstva schválených výrobcom sú možné ďalšie aplikácie.

Bezpečnostné upozornenia pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia!

Nesiahajte do plniaceho hrdla, na vtlačanie vždy používajte posúvač. Mlynček na mäso nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený.

Dôležité!

Mlynček na mäso používajte iba v uvedenej pracovnej polohe.
 Mlynček na mäso používajte iba v kompletne zloženom stave. Nadstavce mlynčeka na mäso nikdy nemontujte priamo na základnom spotrebiči.

Prehľad komponentov

→ **Obrázok A:**

1 Nadstavec mlynčeka na mäso

- a** Skrutkovací krúžok
- b** Dierkovaný kotúč (priemer otvorov 4,5 mm)
- c** Nože
- d** Závitovka s unášačom
- e** Aretačná páčka
- f** Tesnenie

2 Plniaca miska

3 Posúvač

Osobitné príslušenstvo

4 Nadstavec na lisovanie ovocia

5 Nadstavec na výrobu striekaného pečiva

6 Nadstavec na jemné strúhanie

7 Dierkované kotúče (priemer otvorov 3 mm a 6 mm)

→ **Obrázok B:** Pracovná poloha

Ochrana pred preťažením

Aby ste pri preťažení mlynčeka na mäso zabránili väčším škodám na spotrebiči, unášač disponuje zárezom (predurčeným zlomom). Pri preťažení sa unášač na tomto mieste zlomí. Unášač sa však dá jednoducho vymeniť.

Nový unášač si môžete zakúpiť v zákazníkovi servise.

- Odskrutkujte upevňovaciu skrutku na závitovke.
- Vymeňte unášač.
- Pevne dotiahnite upevňovaciu skrutku.

Obsluha

Pred prvým použitím mlynček na mäso dôkladne očistite, pozri „Čistenie a údržba“.

Dôležité upozornenie

Odporúčané hodnoty prevádzkovej rýchlosti uvedené v tomto návode na obsluhu sa vzťahujú na spotrebiče so 7-stupňovým otočným spínačom. Pre spotrebiče so 4-stupňovým otočným spínačom sú dané hodnoty zobrazené v zátvorkách.

- Poskladajte nadstavec mlynčeka na mäso v uvedenom poradí (**obrázok A**). Skrutkovací krúžok nikdy neskrutkujte celkom napevno.
- Vložte tesnenie. Dodržiavajte polohu (**Obrázok G**)!

→ Obrázok D:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 4.
- Mlynček na mäso nasuňte na pohon.



Dodržiavajte polohu unášača k pohonu. V prípade potreby unášač trochu pootočte. Na tento účel sa nesmie skrutkovací krúžok naskrutkovať pevne!

- Pootočte mlynček na mäso proti smeru hodinových ručičiek.
- Stlačte aretačnú páku nadol.
- Teraz pevne zaskrutkujte skrutkovací krúžok.
- Nasadte plniacu misku.
- Pod výpusť položte misku alebo tanier.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 7 (4).
- Potraviny na spracovanie naplňte do plniacej misky. Na vtlačanie použite posúvač.

Pozor!

Nespracovávejte kosti.

Tip: Tatársky biftek nechajte prejsť cez mlynček dvakrát.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Vyklopte aretačnú páčku.
- Pootočte mlynček na mäso v smere pohybu hodinových ručičiek a zložte ho.
- Vyčistite mlynček na mäso.

Čistenie a údržba

Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov.

Mlynček na mäso a jednotlivé diely nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- Uvoľnite skrutkovací krúžok a rozoberte nadstavec.
- Jednotlivé diely opláchnite a ihneď osušte.

Osobitné príslušenstvo

(dostupné v špecializovanej predajni)

Pozor!

Diely príslušenstva skladajte vždy bez nožov a dierovaného kotúča. Dodržiavajte všetky vyššie uvedené upozornenia „Pre vašu bezpečnosť“, „Po ukončení práce“, príp. „Čistenie a údržba“.

Nadstavec na lisovanie ovocia

na vylisovanie napr. bobúľ, paradajok, jablák, hrušiek, šípok (šípky nechajte pred lisovaním variť 1 hodinu). Získaná ovocná kaša je zvlášť vhodná na prípravu marmelády.

→ Obrázok E:

- Príprava, ako je opísaná pri nadstavci mlynčeka na mäso. Dodržiavajte potrebné jednotlivé diely a poradie pri skladaní nadstavca na lisovanie ovocia.
- Najprv uvoľnite upevňovaciu skrutku natoľko, aby vylisované ovocie mohlo odtekať ešte vlhké.
- Potom nastavte upevňovaciu skrutku tak, aby vylisované ovocie vychádzalo s požadovanou vlhkosťou.
- Potraviny na spracovanie naplňte do plniacej misky. Na posúvanie použite posúvač.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 7 (4).

Nadstavec na výrobu striekaného pečiva

na formovanie sušienkového a krehkého cesta.

→ Obrázok :

- Príprava, ako je opísaná pri nadstavci mlynčeka na mäso. Dodržiavajte potrebné jednotlivé diely a poradie skladania nadstavca na výrobu striekaného pečiva.
- Cesto na spracovanie vložte do plniacej misky. Na vtlačanie použite posúvač.
- Otočný spínač nastavte podľa konzistencie cesta na stupeň 4 (2) alebo 5 (3).
- Vystupujúce formované cesto odoberte na kuchynskú dosku. Pritom krátko vypnite kuchynský robot, keď cesto vychádza príliš rýchlo.

Nadstavec na jemné strúhanie

na strúhanie mandlí, orechov a sušeného chleba alebo pečiva.

Pozor!

Orechy a mandle spracovávalte len suché a v malých množstvách!

→ Obrázok :

- Príprava, ako je opísaná pri nadstavci mlynčeka na mäso. Dodržiavajte potrebné jednotlivé diely a poradie pri skladaní nadstavca na jemné strúhanie.
- Potraviny na spracovanie naplňte do plniacej misky. Na vtlačanie použite posúvač.
- Otočný spínač nastavte podľa tvrdosti na stupeň 3 (2) alebo 4 (3).

Zmeny vyhradené.

[illegible]

[illegible]



BOSCH

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



Citrus press

MUZ5ZP1

[cs]

Návod k použití

Lis na citrusové plody

6

[sk]

Návod na obsluhu

Lis na citrusy

7

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM5....

Dodržujte návod k použití kuchyňského robota.

Toto příslušenství je vhodné pouze k vylisování citrusových plodů, jako např. citronů, pomerančů, grapefruitů. Nesmí se používat ke zpracování jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Lis na citrusy používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Lis na citrusy používejte pouze v kompletně smontovaném stavu.

Lis na citrusy nasazujte/sundávejte pouze za klidového stavu pohonu.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A:**

- 1 Sítko s lisovacím kuželem
- 2 Odkapávač
- 3 Označení pro maximální plnicí množství

→ **Obr. B:** Pracovní poloha

Obsluha

- Před prvním použitím lis na citrusy důkladně očistěte. → „Čištění a ošetřování“

Důležité upozornění

Směrné hodnoty pracovní rychlosti uvedené v tomto návodu k použití se týkají přístrojů se 7-stupňovým otočným spínačem. Pro přístroje se 4-stupňovým otočným spínačem najdete hodnoty vždy v závorkách za nimi.

Lis na citrusy funguje pouze při nasažené míchací míse.

→ **Obr. G:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 3.
- Sundejte ochranný kryt z pohonu lisu na citrusy (**Obr. 5a**).
- Vložte sítko do záchytné nádoby.



- Nasaďte lis na citrusy na základní spotřebič a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 3-5 (2-3).
- Přitlačte ovoce na lisovací kužel.

Dodržujte maximální plnicí množství záchytné nádoby – označení na nádobě (Obr. A)!

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným prepínačem.
- Pootočte lisem na citrusy proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Vyčistěte lis na citrusy.

Čištění a ošetřování

⚠ Pozor!

Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Povrchové plochy se mohou poškodit. Všechny díly jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Umělohmotné díly nesmí být v myčce nádobí přimáčknuté, protože může dojít k jejich deformaci.

Změny vyhrazeny.

Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM5... .

Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota.

Toto príslušenstvo je určené výhradne na vytlačanie citrusových plodov, ako napr. citróny, pomaranče, grapefruit. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia pre tento spotrebič

Lis na citrusy používajte iba v uvedenej pracovnej polohe.

Lis na citrusy používajte iba v zloženom stave. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený.

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

→ Obrázok A:

- 1 Sítka s lisovacím kužeľom
- 2 Záchytná nádoba
- 3 Označenie maximálnej kapacity množstva

→ Obrázok B: Pracovná poloha

Obsluha

- Lis na citrusy pred prvým použitím dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“

Dôležité upozornenie

Odporúčané hodnoty prevádzkovej rýchlosti uvedené v tomto návode na obsluhu sa vzťahujú na spotrebič so 7-stupňovým otočným spínačom. Pre spotrebič so 4-stupňovým otočným spínačom sú dané hodnoty zobrazené v zátvorkách.

Lis na citrusy funguje iba s nasadenou miešacou miskou.

→ Obrázok C:

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 3.
- Pred použitím lisu na citrusy odoberte ochranný kryt pohonu (Obrázok 5a).
- Nasadte sítka na záchytnú nádobu.



- Lis na citrusy nasadte na základný spotrebič a otáčajte ním v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 3-5 (2-3).
- Zatláčajte ovocie na lisovací kužeľ.

Dbajte na maximálnu kapacitu množstva záchytnej nádoby – označenie na nádobe (Obrázok A)!

Po práci

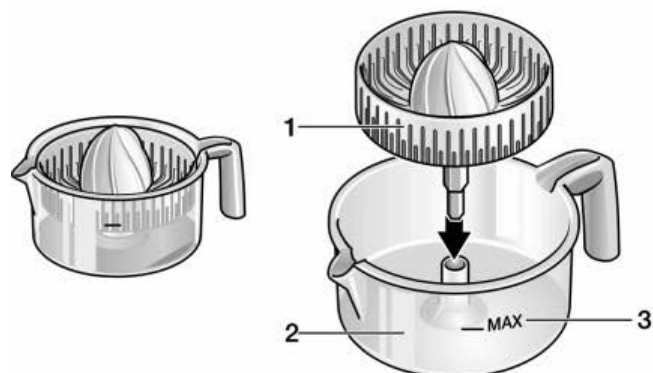
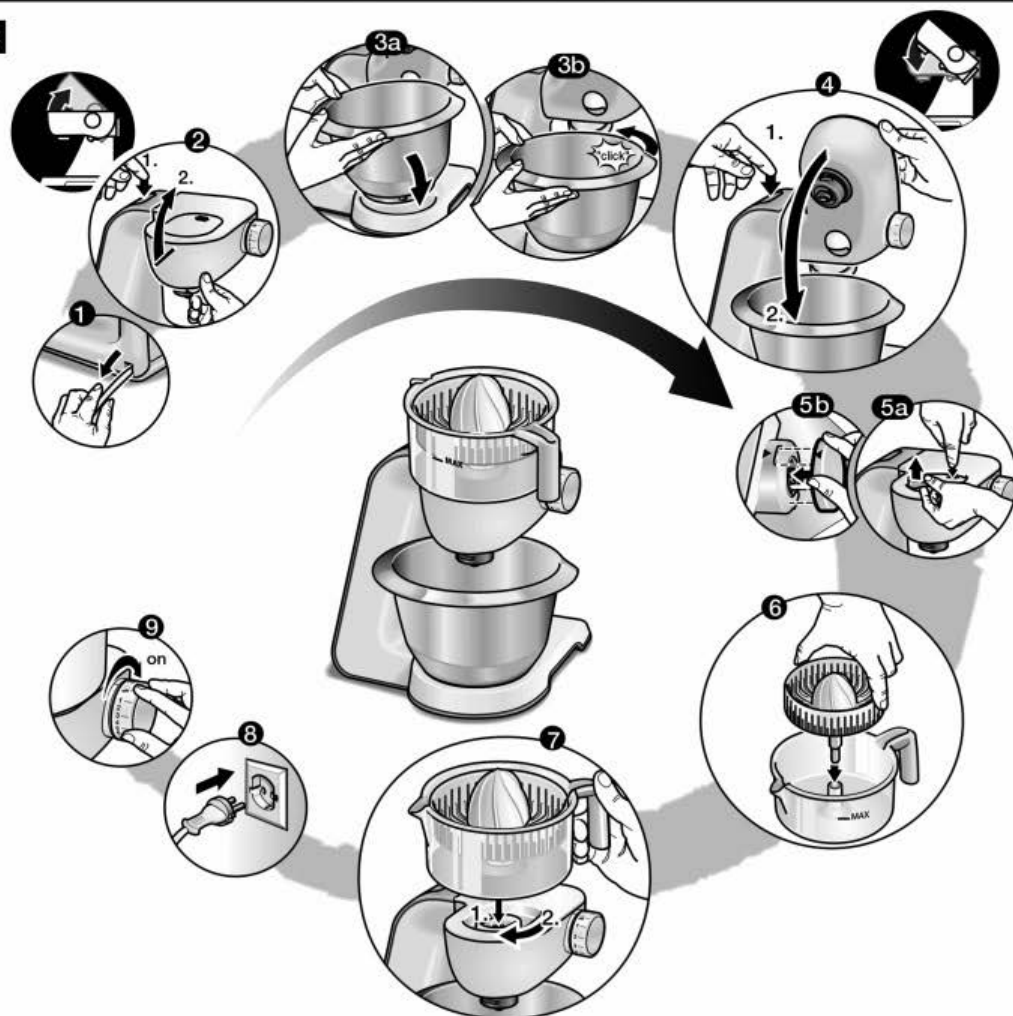
- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte lis na citrusy proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Vyčistite lis na citrusy.

Čistenie a údržba

⚠ Pozor!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov. Všetky časti môžete umývať v umývačke riadu. Plastové diely v umývačke riadu nezmievajte, pretože môže dôjsť k ich deformáciám.

Zmeny vyhradené.

A**B****C**



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, need 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001117029

(000518)