



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM59M55



BOSCH

cs Návod k použití

sk Návod na obsluhu

cs	Čeština	30
sk	Slovak	45



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. Nepřekračujte přípustná maximální množství (→ „Příklady použití“ viz strana 39).

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, sensorickými 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 nevkládejte 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. Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

⚠ 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 vřdy důkladně vyčistěte (→ „Čistění a ošetřování“ viz strana 37).

Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství



Řiďte 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.....	30
Důležité bezpečnostní pokyny	30
Bezpečnostní systémy	32
Přehled	33
Pracovní polohy	33
Obsluha	34
Čistění a ošetřování	38
Uložení	39
Pomoc při poruchách	39
Příklady použití.....	40
Likvidace	42
Záruční podmínky	42
Zvláštní příslušenství	43

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

Odklopte prosím obrázkové strany. **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 Kontrolka 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, šlehací 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**
Automaticky navíječ kabelu
- Míchací mísa s příslušenstvím**
- 11 Nerezová míchací mísa**
- 12 Víko**

Nástroje

- 13 Míchací metla**
- 14 Šlehací 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 – středně jemný
 - d** Strouhací kotouč, hrubý*
Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

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 pohybu rukou.

- Pohybné výklopným ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

Poloha	Pohon	Rychlost
1		 1-5
		 1-7
		 1-3
2		 *
		–
3		 3-7
		 3-5
4		 5-7
		 5-7

* Nasazení / sundání šlehací metly, míchací metly a hnětačícího háku; přidání velkých množství pro zpracování.

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, viz “Čistění a ošetřování”.

Důležité upozornění

V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (**Obr. 9**).

Příprava

- Postavte základnu na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel na požadovanou délku (max. 100 cm) a pomalu pusťte. Kabel se zajistí. (Obr.D)
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Zkrácení délky kabelu: Zlehka potáhněte za kabel a nechte jej navinout až na požadovanou délku. Poté znovu zlehka zatáhněte za kabel a pomalu pusťte; kabel se zajistí.

Varování!

S kabelem nekrutěte. Pokud má přístroj automatické navíjení kabelu, kabel nesusouvejte ručně. V případě zaseknutí šňůry, vytáhněte šňůru úplně a pak ji nechte znovu navinout.

Miska a nástroje



Nebezpečí poranění o rotující nástroje

Během provozu nikdy nesahejte do misky. Spotřebič provozujte jen s nasazeným víkem (12)!

Nástroj vyměňujte jen v klidovém stavu pohonu - po vypnutí pohon ještě chvíli dobíhá a zůstane stát v pozici pro výměnu nástroje. Výkyvné rameno posuňte až po zastavení nástroje.

Spotřebič se smí z bezpečnostních důvodů provozovat jen, pokud jsou nepoužívané pohony zakryty ochranným víkem (5, 8).

⚠ Pozor!

Misku používejte jen při práci s tímto zařízením.

Profi Flexi-míchací metla (13)

k míchání těst, např. třeného těsta



Profi šlehací metla (14)

ke šlehání sněhu z bílků, šlehačky a ke šlehání lehkých těst, např. piškotového těsta



Hnětací hák (15)

ke hnětání těžkých těst a vmíchání přísad, které nemají být rozdrnceny (např. rozinky, čokoládové kousky)



Důležité upozornění k použití šlehací metličky - Obrázek E

Šlehací metla by se měla téměř dotýkat dna misky, aby přísady optimálně promíchala. Pokud se nedotýká, přizpůsobte nastavení výšky šlehací metly:

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Šlehací metlu zasuňte do pohonu tak, aby zapadla.



- Šlehací metličku přidržeťte a matku uvolněte otevřeným klíčem (SW 8) ve směru hodinových ručiček.
- Výšku šlehací metly nastavíte na optimální výšku otočením metly:
 - otáčení ve směru hodinových ručiček: nahoru
 - otáčení proti směru hodinových ručiček: dolů
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 1. Zkontrolujte výšku šlehací metly, pokud je třeba, nastavení zkorigujte.
- Pokud je výška správně nastavena, stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Přidržeťte šlehací metličku a matku pomocí otevřeného klíče (SW 8) dotáhněte proti směru hodinových ručiček.



Práce s miskou a nástroji - Obrázek F

- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Nasazení misky:
 - Dopředu vložte nakloněnou misku a položte ji,
 - misku otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
- Podle potřeby nasadte na pohon a zajistěte míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák.



Upozornění:

U hnětacího háku otáčejte deflektor těsta tak, aby mohl hnětací hák zapadnout (Obrázek E-4b).

- Do misky vložte suroviny ke zpracování.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 1.



- Nasadte víko.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň.

Naše doporučení:

- Profi Flexi-míchací metla: nejdříve míchejte na při stupni 1-2, poté stupeň 3–5 podle potřeby
- Profi šlehací metla: stupeň 7, vmíchání na stupni 1
- Hnětací hák: Nejdřív zamíchání na stupni 1, hnětení na stupni 3

Plnění přísad

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Přísady vložte plnicím otvorem ve víku.
- nebo
- Sundejte víko.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Vložte přísady.



Po práci

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte víko.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Vyndejte nástroj z pohonu.
- Odeberte misku.
- Všechny části vyčistěte, viz „Čištění a péče“.



Průběhový kráječ



Nebezpečí poranění

*Nesahejte na ostrý nůž a hrany drticích kotoučů.
Drtící kotouče uchopujte jen za okraj!
Průběhový kráječ sundávejte/ nasazujte jen v klidovém stavu pohonu a při vytáhnuté síťové zástrčce.
Nesahejte do plnicí šachty.*

⚠ Pozor!

*Průběhový kráječ používejte jen v kompletně složeném stavu.
Průběhový kráječ nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
Průběhový kráječ provozujte jen v uvedené pracovní pozici.*

Ochrana proti přetížení - Obrázek

Aby se při přetížení průběhového kráječe zabránilo větším škodám na Vašem spotřebiči, je hnací hřídel průběhového kráječe vybavena zářezem (místo nouzového zlomu). Při přetížení se hnací hřídel na tomto místě zlomí. Nový držák kotouče dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu.

Profi Supercut otočný kotouč – hrubý/jemný

k řezání ovoce a zeleniny.
Zpracovávání na stupni 5. Označení na otočném krájecím kotouči:
„hrubé“ pro hrubé krájení
„tenké“ pro tenké krájení



⚠ Pozor!

Otočný krájecí kotouč není vhodný ke krájení tvrdého sýra, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory typu A krájejte jen za studeného stavu.

Otočný strouhací kotouč – hrubý/jemný



ke strouhání zeleniny, ovoce a sýra, kromě tvrdého sýra (např. parmezán). Zpracovávání na stupni 3 nebo 4. Označení na otočném strouhacím kotouči:

„2“ pro hrubé strouhání

„4“ pro jemné strouhání

⚠ Pozor!

Otočný strouhací kotouč není vhodný ke strouhání ořechů. Měkký sýr strouhejte jen s hrubou stranou na stupni 7.

Krouhací kotouč – středně jemný



ke krouhání syrových brambor, tvrdého sýra (např. parmezán), chlazené čokolády a ořechů. Zpracovávání na stupni 7.

⚠ Pozor!

Krouhací kotouč není vhodný ke krouhání měkkého a plátkového sýra.

Kotouč na bramboráky

Na strouhání syrových brambor na bramborové růsti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.



- Držák kotouče přidrže za spodní konec, přitom musí oba hroty směřovat nahoru.
- Požadovaný krájecí nebo strouhací kotouč opatrně položte na hroty držáku kotouče (**Obrázek H-6a**). U otočných kotoučů dejte pozor na to, aby požadovaná strana směřovala nahoru.
- Držák kotouče uchopte za horní konec a vložte do pouzdra (**Obrázek H-6b**).
- Nasadte víko (dbejte na značku) a otáčejte ve směru hodinových ručiček až nadoraz.
- Průběhový kráječ nasadte na pohon, jako na **Obrázku H-8** a otáčejte ve směru hodinových ručiček až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na doporučený stupeň.
- Potraviny ke zpracování dejte do plnicí šachty a dotlačte je pěchovátkem.

⚠ Pozor!

Vyhňte se ucpání zpracovávaných potravin ve vypouštěcím otvoru.

Tip: Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek krájení, potraviny zpracovávejte v tenkých svazcích.

Práce s průběhovým kráječem - Obrázek H

- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Nasazení misky:
 - Dopředu vložte nakloněnou misku a položte ji,
 - misku otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 3.
- Ochranné víko pohonu sundejte z pohonu průběhového kráječe (**Obrázek H-5a**).



Upozornění: Pokud se zpracovávané potraviny v průběhovém kráječi vzpříčí, kuchyňský robot vypněte, vytáhněte síťovou zástrčku, vyčkejte na klidový stav pohonu, sundejte víko průběhového kráječe a vyprázdněte plnicí šachtu.

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Průběhový kráječ otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Víko otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Sundejte kotouč z držáku kotouče. K tomu účelu prstem zatlačte proti hnací hřídeli (**Obrázek J**).
- Vyčistěte části.

Mixér**Nebezpečí poranění o ostrý nůž/rotující pohon!**

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nasazujte/sundávejte jen v klidovém stavu pohonu! Mixér provozujte jen ve složeném stavu a s nasazeným víkem.

**Nebezpečí opaření!**

Při zpracovávání horkých potravin přes víko z trychtýře vystupuje pára. Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnicí tekutiny.

⚠ Pozor!

Mixér by se mohl poškodit. Nezpracovávejte žádné mražené přísady (výjimkou jsou kostky ledu). Mixér neprovozujte na prázdko.

Práce s mixérem - Obrázek K

- Stiskněte odjišťovací knoflík a výkyvné rameno dejte do pozice 4.
- Sundejte ochranné víko pohonu mixéru.
- Nasadte mixovací nádobu (značka na rukojeti na značku na základním spotřebiči) a otáčejte proti směru hodinových ručiček až nadoraz.



- Vložte přísady.
Maximální množství tekuté = 1,25 litru;
Maximální množství pěnicí nebo horké tekutiny = 0,5 litru;
optimální zpracovávané množství, pevné = 50 do 100 gramů;
- Nasadte víko a otáčejte jej proti směru hodinových ručiček až na doraz do rukojeti mixéru. Víko musí zapadnout.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň.

Doplnění přísad (Obrázek K-8)

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Sundejte víko a vložte přísady nebo
- Vyndejte trychtýř a pevné přísady postupně doplňujte přes plnicí otvor nebo
- tekuté přísady přidejte přes trychtýř.

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Mixér otáčejte ve směru hodinových ručiček a sundejte jej.

Tip: Mixér vyčistěte bezprostředně po použití.

Čištění a péče**⚠ Pozor!**

Nepoužívejte žádné drhnuocí prostředky. Povrchy by se mohly poškodit.

Čištění základního spotřebiče**Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

Základní spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou. Nepoužívejte parní čistič.

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Základní spotřebič a ochranné víko pohonu utřete vlhkým hadříkem. Podle potřeby použijte trochu mycího prostředku.
- Následně spotřebič vytřete dosucha.

Čištění misky a nástroje

Miska a nástroje jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Dejte pozor, aby se plastové části v myčce nádobí nevzpříčily, poněvadž by se během mycího cyklu mohly deformovat!

Čištění průběhového kráječe

Všechny části průběhového kráječe jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Tip: Pro odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve dejte trochu jedlého oleje na utěrku a průběhový kráječ vyčistěte (nikoliv drtící kotouče). Poté průběhový kráječ opláchněte.

Čištění mixéru



Nebezpečí poranění o ostrý nož!

Nože mixéru se nedotýkejte holýma rukama.

Mixovací nádoba, víko a trychtýř jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Tip: Po zpracování tekutin většinou postačí, vyčistit mixér, aniž byste jej sundali ze spotřebiče. K tomu účelu dejte do nasazeného mixéru trochu vody s mycím prostředkem. Na několik sekund mixér zapněte (stupeň M). Mycí roztok vylijte a mixér vypláchněte čistou vodou.



Důležité upozornění

Tašku na příslušenství čistěte podle potřeby. Dodržujte pokyny k péči v tašce.

Uložení



Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obrázek

- Nástroje a drtící kotouče uložte do tašky pro příslušenství.
- Tašku pro příslušenství vložte do misky.

Pomoc při závadách



Nebezpečí poranění!

Před odstraněním závady vytáhněte síťovou zástrčku.



Upozornění

Chyba v ovládání spotřebiče, aktivace elektronické pojistky nebo je porucha spotřebiče signalizována blikáním provozního ukazatele.

Výkyvné rameno musí být zajištěno v každé pracovní pozici.

Nejdříve vyzkoušejte vyskytnutý problém odstranit pomocí následujících pokynů.

Závada

Spotřebič se nespustí.

Náprava

- Zkontrolujte zásobování proudem.
- Zkontrolujte síťovou zástrčku.
- Zkontrolujte výkyvné rameno. Správná pozice? Zajištěno?
- Mixér nebo misku dotáhněte až nadoraz.
- Nasadte víko mixéru a dotáhněte jej až nadoraz.
- Ochranné víko pohonu dejte na nepoužívané pohony.
- Aktivovala se pojistka opakovaného zapnutí. Spotřebič přepněte do polohy 0/off a poté zpět na požadovaný stupeň.

Závada

Spotřebič se během používání vypne. Aktivovala se pojistka proti přetížení. Bylo zpracováváno příliš velké množství potravin najednou.

Náprava

- Vypněte spotřebič.
- Zredukujte zpracovávané množství. Nepřekračujte maximální povolené množství (viz „Příklady použití“)!

Závada

Při zapnutém pohonu bylo nedopatřením stisknuto odjišťovací tlačítko. Výkyvné rameno se pohybuje nahoru. Pohon se vypne, ale nezůstane stát v pozici pro výměnu nástroje.

Náprava

- Otočný spínač nastavte do polohy **0/off**.
- Výkyvné rameno dejte do pozice 1.
- Zapněte spotřebič (stupeň 1).
- Spotřebič znovu vypněte. Nástroj zůstane stát v pozici pro výměnu nástroje.

**Závada**

Mixér nefunguje nebo se během provozu zastavil, pohon „bzučí“. Nůž je zablokován.

Náprava

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte mixér a odstraňte překážky.
- Znovu nasadte mixér.
- Zapněte spotřebič.

**Důležité upozornění**

Nebude-li možné závadu tímto způsobem odstranit, obraťte se na zákaznický servis.

Příklady použití**Šlehačka**

100 g–600 g

- Smetanu zpracovávejte šlehačí metlou 1½ až 4 minuty na stupni 7 – podle množství a vlastností smetany.

**Bílek**

1 až 8 bílků

- Bílek zpracovávat 4 až 6 minut na stupni 7 se šlehačí metlou.

**Píškotové těsto**

Základní recept

2 vejce

2–3 PL horké vody

100 g cukru

1 balení vanilkového cukru

70 g mouky

70 g škrobové moučky

nebo pečicího prášku

- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte cca 4–6 minut na stupni 7 se šlehačí metlou, dokud se nevytvoří pěnová konzistence.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a prosetou mouku a škrobový prášek vmíchejte po lžičkách 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 balení vanilkového cukru nebo

kůra z

½ citronu

200–250 g másla nebo margarínu

(pokojevá teplota)

500 g mouky

1 balení pečicího prášku

125 ml mléka

- Všechny přísady míchejte s míchací metličkou cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3–4 minuty na stupni 5.

Maximální množství: 1,5 x základní recept



Křehké těsto

Základní recept

125 g másla (pokojová teplota)

100-125 g cukru

1 vejce

1 špetka soli

trochu citronové šťávy nebo

vanilkový cukr

250 g mouky

nebo pečicího prášku

- Všechny přísady zpracovávejte cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 2–3 minuty na stupni 3 s míchací metlou.

Od 500 g mouky:

- Přísady hnětíte s hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3–4 minuty na stupni 3.

Maximální množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

500 g mouky

1 vejce

80 g tuku (pokojová teplota)

80 g cukru

200-250 ml vlažného mléka

25 g čerstvého droždí nebo balení sušeného droždí

kůra z ½ citronu

1 špetka soli

- Všechny přísady zpracovávejte s hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3–6 minut na stupni 3.

Maximální množství: 1,5 x základní recept

Nudlové těsto

Základní recept

300 g mouky

3 vejce

podle potřeby 1–2 PL (10–20 g)

studené vody

- Všechny přísady zpracovávejte na těsto cca 3 až 5 minut na stupni 3.

Maximální množství: 1,5 x základní recept



Chlebové těsto

Základní recept

750 g mouky

2 balení sušeného droždí

2 ČL soli

450-500 ml teplé vody

- Všechny přísady zpracovávejte s hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 4-5 minut na stupni 3.

Majonéza

2 vejce

2 ČL hořčice

¼ l oleje

2 polévková lžíce citronové šťávy nebo octa

1 špetka soli

1 špetka cukru

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) zpracovávejte v mixéru několik sekund na stupni 3 nebo 4.
- Mixér přepněte na stupeň 7 a přes trychtýř pomalu přidávejte olej, míchejte tak dlouho, dokud se nevytvoří vhodná konzistence majonézy.

Majonézu neskladujte, spotřebujte ji co nejdříve.

Medová pomazánka na chleba

30 g másla (z chladničky, 7 °C)

190 g medu (z chladničky, 7 °C)

- Máslo rozdělte na malé kousky a vložte je do mixéru.
- Přidejte med a 15 sekund mixujte na stupni 7.



Likvidace



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EG o starých elektrických a elektronických spotřebičích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů platné po celé Evropské unii. O aktuálních možnostech likvidace se informujte u svého specializovaného prodejce nebo na městské správě.




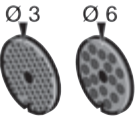
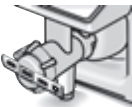
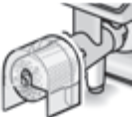
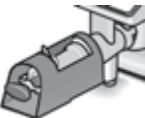


Záruční podmínky







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.

Zvláštní příslušenství

	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	MUZ5CC1 Kráječ kostek	Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky
	MUZ5FW1 Mlýnek na maso	Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	MUZ4LS1 Sada děrovaných kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.
	MUZ4SV1 Nástavec na výrobu stříkaného pečiva	K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.
	MUZ4RV1 Nástavec na strouhání	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.
	MUZ4FV1 Nástavec na pasírování ovoce	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka.
	MUZ4PS1 Kotouč na bramborové hranolky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.
	MUZ4AG1 Kotouč pro asijskou kuchyni	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.

	<p>MUZ45RS1 Strouhací kotouč, hrubý</p>	<p>K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.</p>
	<p>MUZ45KP1 Kotouč na bramboráky</p>	<p>K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor na bramborové růsti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.</p>
	<p>MUZ5ER2 Nerezová míchací mísa</p>	<p>V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.</p>
	<p>MUZ5KR1 Míchací mísa z umělé hmoty</p>	<p>V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady.</p>
	<p>MUZ5MX1 Mixérový nástavec z umělé hmoty</p>	<p>Na mixování nápojů, rozmělnování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek.</p>
	<p>MUZ5MM1 Multimixér</p>	<p>Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády.</p>

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

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.

Neprekračujte maximálne prípustné množstvá (→ „Príklady použitia“ pozri stranu 52).

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 postúpите ďalšiemu používateľovi, priložte k nemu aj tento návod. Nedodržovanie 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 uchovávajte 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. Naplňujte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Nebezpečenstvo udusenía!

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 vyčistíte (→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 50).

⚠ 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.....	49
Obsluha	50
Čistenie a údržba.....	53
Skladovanie	54
Pomoc pri poruchách.....	54
Príklady použitia	55
Likvidácia.....	56
Záručné podmienky	57
Osobitné príslušenstvo	58

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

súčasnú spracovávanie veľkého množstva potravín.

Pre správanie pri aktivácii

bezpečnostného systému pozri

„Pomoc pri poruchách“.

Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

Obrázok 1:

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 držte stlačený 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 poistky, 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 – hrybý / tenký

b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný

c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný

d Kotúč na jemné strúhanie, hrubý*

Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky

20 Držiak kotúčov

21 Kryt s vypúšťacím otvorom

Mixér*

22 Nádobna 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 :

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	Rýchlosť
1		 1-5
		 1-7
		 1-3
2	7	* -
3		 3-7
		 3-5
4	9	 5-7
	7	 5-7

* Nasadzovanie / odoberanie šľahacej a miešacej metličky a hnetacieho háku; pridávanie veľkých množstiev.

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 spotrebič a príslušenstvo dôkladne očistite, pozri „Čistenie a údržba“.

Dôležité upozornenie

V tomto návode na obsluhu na nachádza nálepka s nastavovacími hodnotami pracovnej rýchlosti spotrebiča pri použití nadstavcov, resp. príslušenstva. Odporúčame, aby ste túto nálepku umiestnili na spotrebič (**obrázok **).

Príprava

- Základnu spotrebiča postavte na hladký, čistý podklad.
- Kábel vytiahnite do požadovanej dĺžky.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.
- Automatické navíjanie kábla: Kábel jedným potiahnutím vytahnite na požadovanú dĺžku (max. 100 cm) a pomaly pusťte. Kábel sa zaistí.
- Skrátene dĺžky kábla: Zľahka potiahnite za kábel a nechajte ho navinúť až na požadovanú dĺžku. Potom opäť zľahka zatiahnite za kábel a pomaly pusťte; kábel sa zaistí.

Varovanie!

S káblom nekrúťte. Pokiaľ má prístroj automatické navíjanie kábla, kábel nevsúvajte ručne. V prípade zaseknutia šnúry, vytahnite šnúru úplne a potom ju nechajte znova navinúť.

Miska a nástroje



Nebezpečenstvo poranenia o rotujúce nástroje

Počas použitia nikdy nesiahajte do misky. Spotrebič používajte len s nasadeným krytom (12)!

Nástroj vymieňajte iba v kľudovom stave pohonu - po vypnutí pohon ešte chvíľu dobieha a zostane stáť v pozícii na výmenu nástroja. Výkyvné rameno posuňte až po zastavení nástroja. Spotrebič sa musí z bezpečnostných dôvodov používať len, pokiaľ sú nepoužívané pohony zakryté ochranným krytom (5, 8).

⚠ Pozor!

Misku používajte len pri práci s týmto spotrebičom.

Profi Flexi-metla na miešanie (13)
na miešanie cesta, napr. treného cesta



Profi metla na šľahanie (14)
na šľahanie snehu z bielkov, šľahačky a na šľahanie ľahkého cesta, napr. piškótového cesta



Hák na miesenie (15)
na miesenie ťažkého cesta a vmiešanie prísad, ktoré nemajú byť rozdrvené (napr. hrozienka, čokoládové kúsky)



Dôležité upozornenie k použitiu metly na šľahanie - Obrázok E

Metla na šľahanie by sa mala takmer dotýkať dna misky, aby prísady optimálne premiešala. Pokiaľ sa nedotýka, prispôbte nastavenie výšky metly na šľahanie:

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Stlačte odšťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Metlu na šľahanie zasuňte do pohonu tak, aby zapadla.



- Metlu na šľahanie pridržte a maticu uvoľnite otvoreným kľúčom (SW 8) v smere hodinových ručičiek.
- Výšku metly na šľahanie nastavíte na optimálnu výšku otočením metly:
 - otáčanie v smere hodinových ručičiek: smerom hore
 - otáčanie proti smeru hodinových ručičiek: dole
- Stlačte odšťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 1. Skontrolujte výšku metly na šľahanie, ak je to potrebné, nastavenie skorigujte.
- Pokiaľ je výška správne nastavená, stlačte odšťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Pridržte metlu na šľahanie a maticu pomocou otvoreného kľúča (SW 8) dotiahnite proti smeru hodinových ručičiek.



Práca s miskou a nástrojmi - Obrázok F

- Stlačte odšťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Nasadenie misky:
 - Dopredu vložte naklonenú misku a položte ju,
 - misku otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, pokiaľ nezapadne.
- Podľa potreby nasadte na pohon a zaistite metlu na miešanie, metlu na šľahanie alebo hák na miesenie.



Upozornenie:

Pri háku na miesenie otáčajte deflektor cesta tak, aby mohol hák zapadnúť (Obrázok E-4b).

- Do misky vložte suroviny na spracovanie.
- Stlačte odšťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 1.



- Nasadte kryt.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň.

Naša odporúčania:

- Profi Flexi-metla na miešanie: najskôr miešajte na stupni 1-2, potom na stupni 3–5 podľa potreby
- Profi metla na šľahanie: stupeň 7, vmiešanie na stupni 1
- Hák na miesenie: Najskôr zamiešanie na stupni 1, miesenie na stupni 3

Plnenie prísad

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Prísady vložte plniacim otvorom v uzávere.
- alebo
- Zložte kryt.
- Stlačte odštieňovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Vložte prísady.



Po práci

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte kryt.
- Stlačte odštieňovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Vyberte nástroj z pohonu.
- Odoberte misku.
- Všetky časti vyčistite, pozri „Čistenie a údržba“.



Priebehový krájač



Nebezpečenstvo poranenia

*Nesiahajte na ostrý nôž a hrany drviacich kotúčov.
Drviace kotúče chytajte len za okraj!
Priebehový krájač skladajte/nasadzujte len v kľudovom stave pohonu a pri vytiahnutej sieťovej zástrčke.
Nesiahajte do plniacej šachty.*

⚠ Pozor!

*Priebehový krájač používajte len v kompletne zloženom stave.
Priebehový krájač nikdy nezostavujte na základnom spotrebiči.
Priebehový krájač používajte len v uvedenej pracovnej pozícii.*

Ochrana proti preťaženiu - Obrázok **G**

Aby sa pri preťažení priebehového krájača zabránilo väčším škodám na Vašom spotrebiči, je hnacia hriadeľ priebehového krájača vybavená zárezom (miesto núdzového zlomu). Pri preťažení sa hnacia hriadeľ na tomto mieste zlomí. Nový držiak kotúča si môžete zakúpiť v zákazníkcom servise.

Profi Supercut otočný kotúč – hrubý/jemný



na krájanie ovocia a zeleniny. Spracovanie na stupni 5. Označenie na otočnom krájacom kotúči: „hrubé“ pre hrubé krájanie „tenké“ pre tenké krájanie

⚠ Pozor!

Otočný krájací kotúč nie je vhodný na krájanie tvrdého syra, chleba, zemiľ a čokolády. Varené zemiaky typu A krájajte len za studeného stavu.

Otočný strúhací kotúč – hrubý/ jemný

na strúhanie ovocia, zeleniny a syra, okrem tvrdého syra (napr. parmezan). Spracovanie na stupni 3 alebo 4. Označenie na otočnom strúhacom kotúči:

„2“ pre hrubé strúhanie
„4“ pre jemné strúhanie

⚠ **Pozor!**

Otočný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkký syr strúhajte len hrubou stranou na stupni 7.

Krájací kotúč - stredne jemný

na krájanie surových zemiakov, tvrdých syrov (napr. parmezan), chladenej čokolády a orechov. Spracovanie na stupni 7.

⚠ **Pozor!**

Krájací kotúč nie je vhodný na krájanie mäkkého a plátkového syra.

Kotúč na zemiakové placky

Na jemné strúhanie surových zemiakov na zemiakové rosti a zemiakové placky, na krájanie ovocia a zeleniny na široké plátky.



- Držiak kotúča pridržite za spodný koniec, pritom musia obidva hroty smerovať hore.
- Požadovaný krájací alebo strúhací kotúč opatrne položte na hroty držiaka kotúča (**Obrázok H-6a**). Pri otočných kotúčoch dajte pozor na to, aby požadovaná strana smerovala hore.
- Držiak kotúča uchopte za horný koniec a vložte do puzdra (**Obrázok H-6b**).
- Nasadte kryt (dbajte na značku) a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Priebehový krájač nasadte na pohon, ako na **Obrázku H-8** a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny na spracovanie dajte do plniacej šachty a dotlačte ich vtlačadlom.

⚠ **Pozor!**

Vyhňte sa upchatiu spracovávaných potravín vo vypúšťacom otvore.

Tip: Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok krájania, potraviny spracovávajte v tenkých zväzkoch.

Upozornenie: Pokiaľ sa spracovávané potraviny v priebehovom krájači vzpričia, kuchynský robot vypnite, vyťahnite sieťovú zástrčku, počkajte na kľudový stav pohonu, zložte kryt priebehového krájača a vyprázdnite plniacu šachtu.

Práca s priebehovým krájačom - Obrázok H

- Stlačte odisťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Nasadenie misky:
 - Dopredu vložte naklonenú misku a položte ju,
 - misku otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, pokiaľ nezapadne.
- Stlačte odisťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 3.
- Ochranný kryt pohonu zložte z pohonu priebehového krájača (**Obrázok H-5a**).



Po práci

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Priebehový krájač otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Vrchnák otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Zložte kotúč z držiaka kotúča. Pre tento účel prstom zatlačte proti hnacej hriadeľi (**Obrázok J**).
- Vyčistite časti.

Mixér



Nebezpečenstvo poranenia o ostrý nôž/rotujúci pohon!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéru! Mixér nasadzujte/skladajte len v kludovom stave pohonu! Mixér používajte iba v zloženom stave a s nasadeným krytom.



Nebezpečenstvo oparenia!

Pri spracovávaní horúcich potravín cez kryt z lievika vystupuje para. Naplňajte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

⚠ Pozor!

Mixér by sa mohol poškodiť. Nespracúvajte žiadne mrazené prísady (výnimkou sú kocky ľadu). Mixér nepoužívajte na prázdno.

Práca s mixérom - Obrázok K

- Stlačte odštiepovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 4.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte mixovaciu nádobu (značka na rukoväti na značku na základnom spotrebiči) a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz.



- Vložte prísady.
Maximálne množstvo tekuté = 1,25 litra;
Maximálne množstvo peniacej alebo horúcej tekutiny = 0,5 litra;
optimálne spracúvané množstvo, pevné = 50 do 100 gramov;
- Nasadte kryt a otáčajte ho proti smeru hodinových ručičiek až na doraz do rukoväti mixéru. Kryt musí zaskočiť.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň.

Doplnenie prísad (**Obrázok K-8**)

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Zložte kryt a vložte prísady alebo
- Vyberte lievik a tuhé prísady postupne doplňajte cez plniaci otvor alebo
- tekuté prísady pridajte cez lievik.

Po práci

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Mixér otáčajte v smere hodinových ručičiek a zložte ho.

Tip: Mixér vyčistite bezprostredne po použití.

Čistenie a údržba



Pozor!

Nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky. Povrchy by sa mohli poškodiť.

Čistenie základného spotrebiča



Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

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

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite vlhkou utierkou. Podľa potreby použite trochu čistiaceho prostriedku.
- Následne spotrebič utrite dosucha.

Čistenie misky a nástroja

Miska a nástroje sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Dajte pozor, aby sa plastové časti v umývačke riadu nevzpriečili, pretože by sa počas čistiaceho procesu mohli deformovať!

Čistenie priebehového krájača

Všetky časti priebehového krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: Pre odstránenie červeného povlaku po spracovaní napr. mrkvy dajte trochu jedlého oleja na utierku a priebehový krájač vyčistite (nie drviace kotúče). Potom priebehový krájač opláchnite.

Čistenie mixéru



Nebezpečenstvo poranenia o ostré nože!

Noža mixéru sa nedotýkajte holými rukami.

Mixovacia nádoba, kryt a lievik sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.

Tip: Po spracovaní tekutín väčšinou postačí, vyčistiť mixér, bez toho aby ste ho skladali zo spotrebiča. Pre tento účel dajte do nasadeného mixéru trochu vody s čistiacim prostriedkom. Na niekoľko sekúnd mixér zapnite (stupeň M). Čistiaci roztok vylejte a mixér vypláchnite čistou vodou.



Dôležité upozornenie

Tašku na príslušenstvo čistite podľa potreby. Dodržiavajte pokyny k starostlivosti.

Skladovanie



Nebezpečenstvo poranenia!

Ak spotrebič nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku.

Obrázok

- Nástroje a drviace kotúče uložte do tašky na príslušenstvo.
- Tašku na príslušenstvo vložte do misky.

Pomoc pri poruchách



Nebezpečenstvo poranenia!

Pred odstránením poruchy vytiahnite sieťovú zástrčku.



Upozornenie

Chyba v ovládaní spotrebiča, aktivácia elektronickej poistky alebo je porucha spotrebiča signalizovaná blikaním prevádzkového ukazovateľa.

Výkyvné rameno musí byť zaistené v každej pracovnej pozícii.

Najsťôr vyskúšajte vyskytnutý problém sami odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov.

Porucha

Spotrebič sa nespustí.

Oprava

- Skontrolujte zásobovanie prúdom.
- Skontrolujte sieťovú zástrčku.
- Skontrolujte výkyvné rameno. Správna pozícia? Zaistené?
- Mixér alebo misku dotiahnite až nadoraz.
- Nasadte kryt mixéru a dotiahnite ho až nadoraz.
- Ochranný kryt pohonu dajte na nepoužívané pohony.
- Aktivovala sa poistka opakovaného zapnutia. Spotrebič prepnite do polohy 0/off a potom späť na požadovaný stupeň.

Porucha

Spotrebič sa počas používania vypne. Aktivovala sa poisťka proti preťaženiu. Bolo spracované veľmi veľké množstvo potravín naraz.

Oprava

- Vypnite spotrebič.
- Zredukujte spracovávané množstvo. Neprekračujte maximálne povolené množstvo (pozri „Príklady použitia“)!

Porucha

Pri zapnutom pohone bolo omylom stlačené odisťovacie tlačidlo. Výkyvné rameno sa pohybuje smerom hore. Pohon sa vypne, ale nezostane stáť v pozícii na výmenu nástroja.

Oprava

- Otočný spínač nastavte do polohy **0/off**.
- Výkyvné rameno dajte do pozície **1**.
- Zapnite spotrebič (stupeň 1).
- Spotrebič opäť vypnite. Nástroj zostane stáť v pozícii na výmenu nástroja.



Porucha

Mixér nefunguje alebo sa počas prevádzky zastavil, pohon „bzučí“. Nôž je zablokovaný.

Oprava

- Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte mixér a odstráňte prekážky.
- Znovu nasadte mixér.
- Zapnite spotrebič.



Dôležité upozornenie

Ak nebude možné poruchu týmto spôsobom odstrániť, obráťte sa na zákaznický servis.

Príklady použitia

Šľahačka

100 g -600 g

- Smotanu spracováajte šľahacou metlou 1½ až 4 minúty na stupni 7 – podľa množstva a vlastností smotany.



Bielok

1 až 8 bielkov

- Bielok spracúvajte 4 až 6 minút na stupni 7 s metlou na šľahanie.



Píškotové cesto

Základný recept

2 vajcia

2-3 Polievkové lyžice horúcej vody

100 g cukru

1 balenie vanilkového cukru

70 g múky

70 g škrobovej múčky

alebo prášku do pečenia

- Prísady (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte približne 4–6 minút na stupni 7 s metlou na šľahanie, pokiaľ sa nevytvorí penová konzistencia.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1 a preosiate múku a škrobový prášok vmiešavajte po lyžičkách približne ½ až 1 minútu.



Maximálne množstvo: 2 x základný recept

Trené cesto

Základný recept

3 -4 vajcia

200 -250 g cukru

1 štipka soli

1 balenie vanilkového cukru alebo kôra z

½ citrónu

200–250 g masla alebo margarínu (izbová teplota)

500 g múky

1 balenie prášku do pečenia

125 ml mlieka

- Všetky prísady miešajte s metličkou na miešanie asi ½ minúty na stupni 1, potom asi 3–4 minúty na stupni 5.

Maximálne množstvo: 1,5 x základný recept



Krehké cesto

Základný recept

125 g masla (izbová teplota)

100-125 g cukru

1 vajce

1 štipka soli

trochu citrónovej šťavy alebo

vanilkový cukor

250 g múky

alebo prášku do pečenia

- Všetky prísady spracovávajúte približne ½ minúty na stupni 1, potom približne 2–3 minúty na stupni 3 s metlou na miešanie.

Od 500 g múky:

- Prísady miešajte hákom na miesenie približne ½ minúty na stupni 1, potom približne 3–4 minúty na stupni 3.

Maximálne množstvo: 2 x 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 balenie

sušeného droždia

kôra z ½ citróna

1 štipka soli

- Všetky prísady spracovávajúte hákom na miesenie približne ½ minúty na stupni 1, potom približne 3–6 minút na stupni 3.

Maximálne množstvo: 1,5 x základný recept

Rezancové cesto

Základný recept

300 g múky

3 vajcia

podľa potreby 1–2 PL (10–20 g)

studenej vody

- Všetky prísady spracovávajúte na cesto približne 3 až 5 minút na stupni 3.

Maximálne množstvo: 1,5 x základný recept



Chlebové cesto

Základný recept

750 g múky

2 balenie sušeného droždia

2 ČL soli

450-500 ml teplej vody

- Všetky prísady spracovávajúte hákom na miesenie približne ½ minúty na stupni 1, potom približne 4-5 minút na stupni 3.

Majonéza

2 vajcia

2 ČL horčice

¼ l oleja

2 polievkové lyžice citrónovej šťavy alebo octu

1 štipka soli

1 štipka cukru

Prísady musia mať rovnakú teplotu.

- Prísady (okrem oleja) spracovávajúte v mixéru niekoľko sekúnd na stupni 3 alebo 4.
- Mixér prepnite na stupeň 7 a cez lievik pomaly pridávajúte olej, miešajte tak dlho, pokiaľ sa nevytvorí vhodná konzistencia majonézy.

Majonézu neskladujte, spotrebujte ju čo najskôr.

Medová pomazánka na chleba

30 g masla (z chladničky, 7 °C)

190 g medu (z chladničky, 7 °C)

- Maslo rozdeľte na malé kúsky a vložte ho do mixéru.
- Pridajte med a 15 sekúnd mixujte na stupni 7.



Likvidácia



Obal zlikvidujte ekologicky.




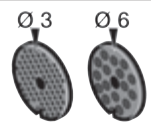
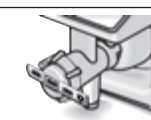
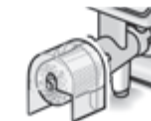
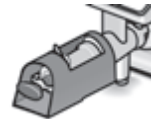


Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení. O aktuálnom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

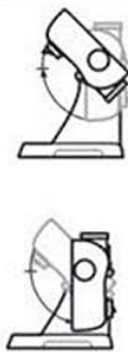
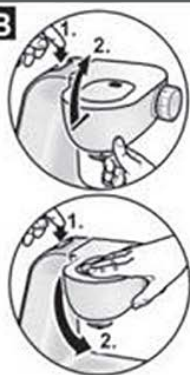
Zmeny vyhradené.

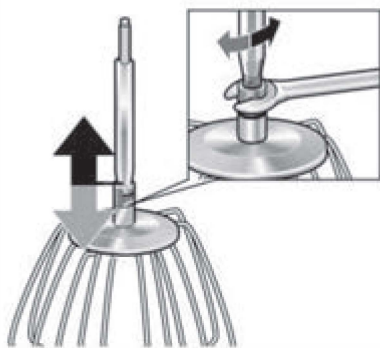
Osobitné príslušenstvo

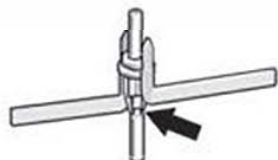
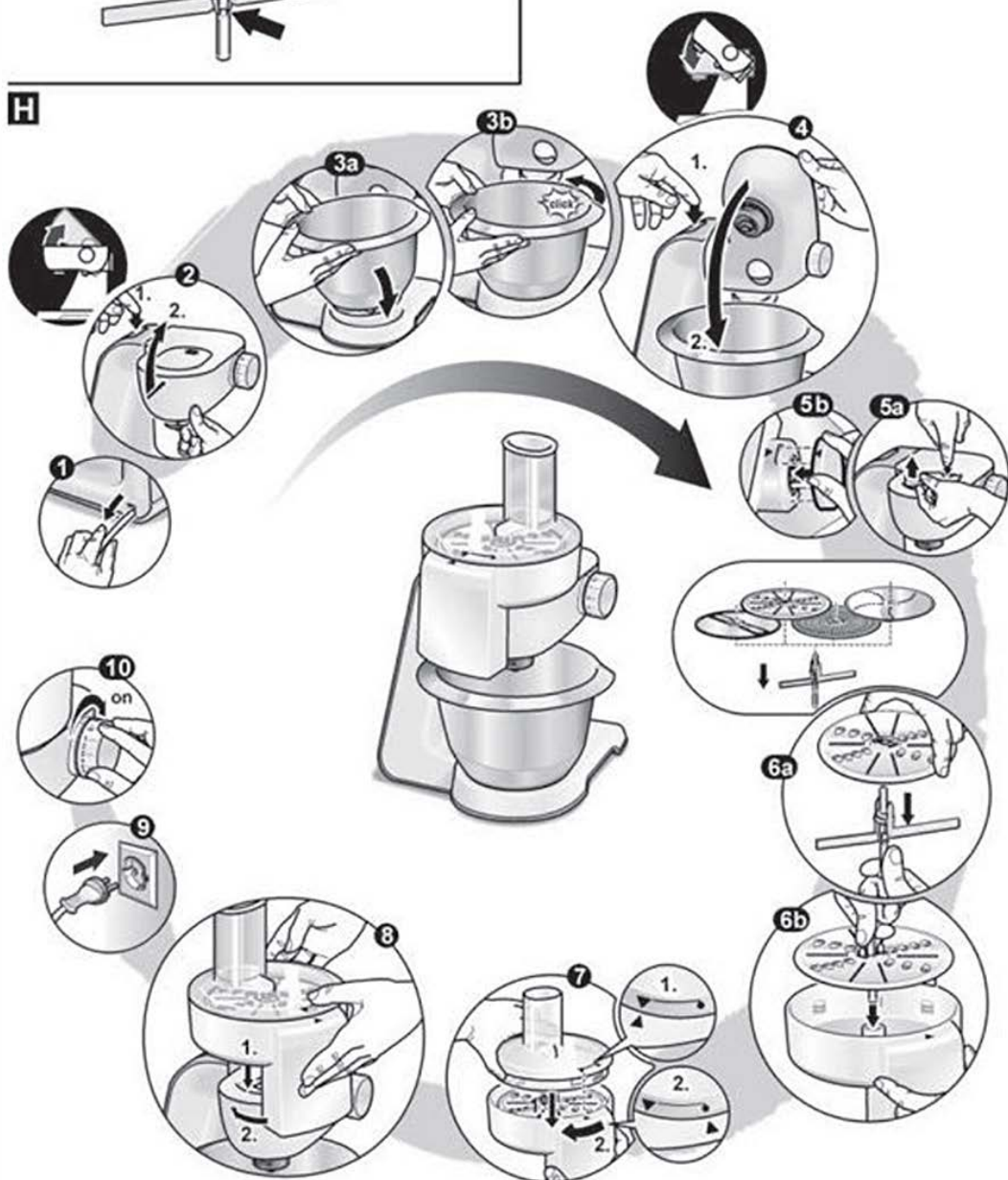
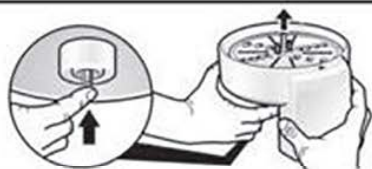
	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na vytlačanie pomarančov, citrónov a grapefruitov.
	MUZ5CC1 Krájač na kocky	Na krájanie ovocia a zeleniny na rovnako veľké kocky.
	MUZ5FW1 Mlynček na mäso	Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.
	MUZ4LS1 Súprava dierkovaných kotúčov jemné (3 mm), hrubé (6 mm)	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Jemné na paštéty a pomazánky, hrubé na údeniny a slaninu.
	MUZ45SV1 Nadstavec na výrobu striekajúceho pečiva	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. S kovovou šablónou na 4 rôzne tvary pečiva.
	MUZ45RV1 Nadstavec na jemné strúhanie	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Na jemné strúhanie orechov, mandlí, čokolády a suchých rožkov.
	MUZ45FV1 Nadstavec na lisovanie ovocia	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Na lisovanie bobuľového ovocia (okrem malín, paradajok a šípok) na pyrú. Zároveň sa ríbezle automaticky zbavujú zrníčok a šupiek.
	MUZ4PS1 Kotúč na zemiakové hranolčeky	Pre krájač MUZ5DS1. Na krájanie surových zemiakov na hranolčeky.
	MUZ45AG1 Kotúč na ázijskú zeleninu	Pre krájač MUZ5DS1. Krája ovocie a zeleninu na tenké prúžky, vhodné do ázijských zeleninových pokrmov.

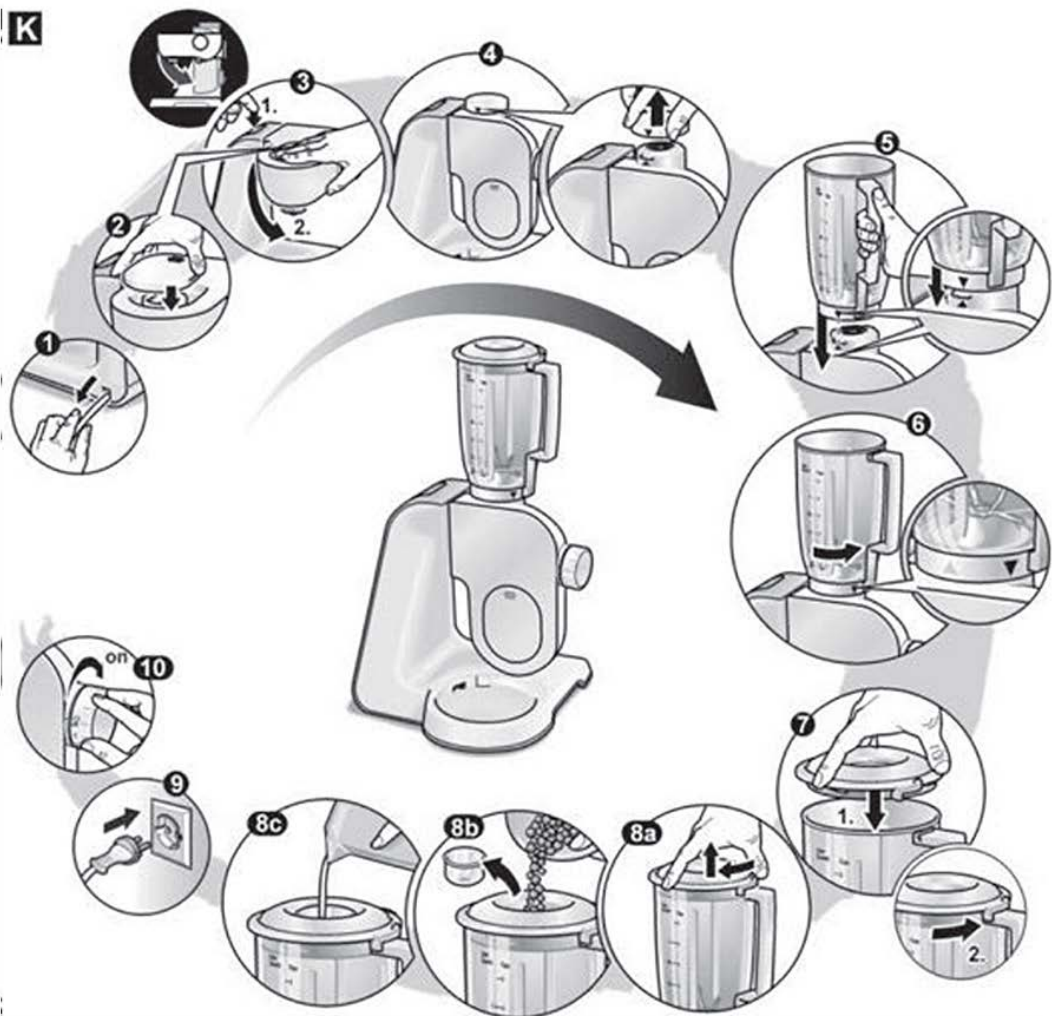
	MUZ45RS1 Kotúč na jemné strúhanie, hrubý	Pre krájač MUZ5DS1. Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky.
	MUZ45KP1 Kotúč na zemiakové placky	Pre krájač MUZ5DS1. Na jemné strúhanie surových zemiakov na zemiakové rōsti a zemiakové placky, na krájanie ovocia a zeleniny na široké plátky.
	MUZ5ER2 Antikorová misa na miešanie	V mise môžete spracovávať až 750 g múky s ďalšími ingredienciami.
	MUZ5KR1 Plastová misa na miešanie	V mise môžete spracovávať až 750 g múky s ďalšími ingredienciami.
	MUZ5MX1 Plastový mixérový nadstavec	Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na prípravu majonézy, sekanie ovocia a orechov, na drvenie ľadových kociek.
	MUZ5MM1 Multimixér	Na sekanie bylín, zeleniny, jabĺk a mäsa, na hrubé strúhanie mrkvy, reďkovky a syrov, na jemné strúhanie orechov a studenej čokolády.

Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva obsiahnutý v rozsahu dodávky, možno ho zakúpiť v predajni alebo v zákazníkovi servise.

A**B****C****D**

E**F**

G**H****J**

K**L**

Návod k použití

MUZ 5MM1

Q4ACZM2252

Dbejte návodu k použití pro kuchyňský robot MUM5..!

Popis spotřebiče

Prosim, otevřete strany s obrázky.

Obrázek A

- 1 Pěchovátka
- 2 Víko s plnicí šachtou
- 3 Drtící kotouče
3a otočný krájecí kotouč – silný/tenký
3b otočný strouhací kotouč – hrubý/jemný
3c krouhací kotouč – středně jemný
- 4 Držák kotouče
- 5 Multifunkční nůž
- 6 Miska
- 7 Podstavec

Obrázek B

Pracovní pozice

Pro Vaši bezpečnost

Bezpečnostní pokyny



Nebezpečí poranění

Nikdy se nedotýkejte ostrých nožů a hran drtících kotoučů. Drtící kotouče uchopujte pouze za okraj! Multifunkční nůž uchopujte při nasazování a sundávání jen za kuželovou násadu. Multimixér nasazujte/sundávejte jen v klidovém stavu pohonu a při vytáhnuté síťové zástrčce. Nikdy nesahejte do plnicí šachty. K posouvání používejte pěchovátka.

Pozor!

Multimixér používejte jen v kompletně složeném stavu. Multimixér nikdy neskládejte přímo na základním spotřebiči. Multimixér provozujte jen v uvedené pracovní pozici. Spotřebič nikdy nepouštějte naprázdno. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Místo nouzového zlomu

Obrázek C

Zabudované místo nouzového zlomu chrání pohon spotřebiče. Při přetížení se držák kotouče zlomí na hnacím hřídeli a lze jej snadno vyměnit. Nové držáky kotouče dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu.

Ovládání



Důležité upozornění

V tomto návodu doporučené hodnoty pro pracovní rychlost se vztahují na spotřebič se 7- stupňovým otočným spínačem. Hodnoty pro spotřebiče se 4 stupňovým otočným spínačem najdete v závorkách.



Nebezpečí poranění o ostré nože!

Při manipulaci s multifunkčním nožem a drtícími kotouči buďte opatrní.

Pozor!

Jen pokud je multimixér kompletně složený a víko zašroubováno až nadoraz nálevky víka, lze multimixér nasadit na kuchyňský robot a provozovat jej. Případně nálevku na víku přidržíte palcem. Víko nelze během provozu, a když je multimixér nasazený na kuchyňském robotu, sundat.

Multifunkční nůž

Obrázek D

K sekání, mixování, hnětení, drcení a na přípravu omáček a mixovaných nápojů.

- Stiskněte odjišťovací tlačítka a výkvné rameno dejte do pozice 4.
- Sundejte ochranné víko pohonu mixéru.
- Na podstavec položte misku a otáčejte s ní v protisměru hodinových ručiček až nadoraz.
- Na kuželovou násadu nasadte nůž.
- Vložte potraviny ke zpracování.
- Nasadte víko (dbejte na značku) a otáčejte jej v protisměru hodinových ručiček až nadoraz nálevky víka. Nálevka na víku musí zapadnout do zářezu na rukojeti.
- Multimixér nasadte na pohon, přitom dbejte na značku. Otáčejte v protisměru hodinových ručiček až nadoraz.
Pokud multimixér není dotáhnutý až nadoraz, spotřebič se nespustí.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň.
- Potraviny doplňujte během provozu přes plnicí otvor.

Po práci

- Vypněte spotřebič pomocí otočného spínače. Multimixér sundejte z pohonu.
- Víko sundáte otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Vyprázdněte multimixér. Přitom držte multifunkční nůž v multimixéru za kuželovou násadu.
- Multifunkční nůž vyndejte za kuželovou násadu.

Drtilí kotouče

Otočný krájecí kotouč – silný/tenký

ke krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5 (3).

Označení na otočném krájecím kotouči:

„1“ pro silné plátky

„3“ pro tenké plátky

Pozor!

Otočný krájecí kotouč není vhodný ke krájení tvrdého sýra, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory krájejte jen ve studeném stavu.

Obrázek E



Otočný strouhací kotouč – hrubý/jemný

ke strouhání zeleniny, ovoce a sýra, kromě tvrdého sýra (např. parmezánu).

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

Označení pro otočný strouhací kotouč:

„2“ pro hrubé strouhání

„4“ pro jemné strouhání

Pozor!

Otočný strouhací kotouč není vhodný ke strouhání ořechů. Měkký sýr strouhejte jen s hrubou stranou na stupni 7 (4).



Krouhací kotouč – středně jemný

Ke krouhání syrových brambor, tvrdého sýra (např. parmezán), mražené čokolády a ořechů

Zpracování na stupni 7 (4).

Pozor!

Krouhací kotouč není vhodný ke krouhání měkkých a plátkových sýrů.



- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 4.
- Sundejte ochranné víko pohonu mixéru.
- Misku nasadte na podstavec a otáčejte v protisměru hodinových ručiček až nadoraz.
- Krájecí nebo strouhací kotouč nasadte na držák kotouče požadovanou stranou směrem nahoru. Krouhací kotouč lze použít jen z jedné strany.
- Nasadte držák kotouče.
- Nasadte víko (dbejte na značku) a otáčejte v protisměru hodinových ručiček až nadoraz nálevky víka.
- Multimixér nasadte na pohon a otáčejte v protisměru hodinových ručiček až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň:
- Potraviny ke zpracování dejte do plnicí šachty a pomocí pěchovátka mírně posouvejte, dbejte na výšku plnění.

Pozor!

Maximální plnicí výška je na spodní hraně držáku kotouče.

Tip: Aby byly nařezané kousky stejně velké, tenký materiál ke krájení zpracovávejte společně.



Důležité upozornění

Pokud se zpracovávají potraviny v multimixéru vzpříči, vypněte kuchyňský robot, vytáhněte síťovou zástrčku a vyčkejte na klidový stav pohonu. Multimixér sundejte z pohonu, sundejte víko multimixéru a vyprázdněte plnicí šachtu.

Po práci



Nebezpečí poranění

Drtilí kotouče nesundávejte spolu s držákem kotouče.

- Vypněte spotřebič pomocí otočného spínače. Multimixér sundejte z pohonu.
- Víko sundáte otáčením ve směru hodinových ručiček.
- Drtilí kotouče vyndejte z misky za držák.

Pečování a čištění



Pozor!

*Nepoužívejte žádné drhnuocí čisticí prostředky.
Povrch by se mohl poškodit.*

Všechny části až na podstavec multimixéru jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Tip: Plastové části by se neměly v myčce nádobí vzpříčit, protože by se mohly deformovat. Multifunkční nůž vložte do myčky vždy kuželovým otvorem směrem dolů. Podstavec utřete jen vlhkým hadříkem.

Příklady použití multifunkčního nože

Bylinky

Maximální množství: 10 g

Stupeň: 7 (4)

Čas zpracování: 20–30 sekund

Poznámka: Zpracování jen v suché misce.

Cibule, česnek

Maximální množství: 100 g

Stupeň: 7 (4)

Čas zpracování: 5–7 sekund

Poznámka: Cibuli rozčtvrtěte.

Ořechy, mandle

Maximální množství: 100 g

Stupeň: 7 (4)

Čas zpracování: 1–1½ minuty

Maso

Maximální množství: 300 g

Stupeň: 7 (4)

Čas zpracování: 30–60 sekund

Poznámka: Odstraňte kosti, chrupavky a šlachy.

Maso nakrájejte na hrubší kousky.

Zeleninové pyré, zeleninové polévky

Maximální množství: 375 g

Stupeň: 7 (4)

Čas zpracování: 1 minuta

Majonéza

2 vejce

15 g octu

½ čajové lžičky hořčice

špetka soli

špetka cukru

300–400 g oleje

Případy musí mít stejnou teplotu.

- Případy (kromě oleje) míchejte několik sekund na stupni 7 (4).

- Olej pomalu lijte přes trychtýř a míchejte tak dlouho, dokud se nevytvoří majonéza.

Čas zpracování: 1½ minuty

Masové těsto, nádivky, paštiky

Maximální množství: 300 g

Stupeň: 7 (4)

Čas zpracování: 1 minuta

Poznámka: Maso vložte spolu s ostatními přísadami a kořením.

Mixování (mléčné mixované nápoje, omáčky, salátové dressingy a krémové polévky)

Maximální množství, tekuté 0,5 l

Maximální množství, tuhé 375 g

Stupeň: 7 (4)

Nhětení a míchání těsta

Pokud budete potřebovat menší množství těsta (MUM52..: do 500 g mouky, MUM54../56..: do 560 g mouky), můžete jej připravit v multimixéru.

Kynuté těsto (MUM52..)

Základní recept

do 500 g mouky

špetka soli

25 g droždí nebo 1 balení sušeného droždí cca 330 ml teplé vody

- Nejdříve dejte do misky vodu.
- Následně přidejte všechny ostatní přísady.

Čas zpracování: 1 minuta na stupni 4.

Kynuté těsto (MUM54../56..)

Základní recept

do 560 g mouky

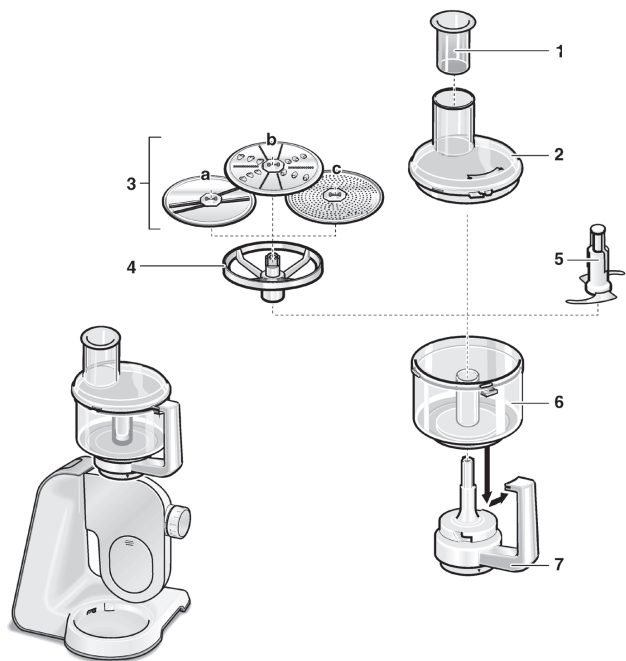
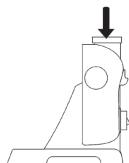
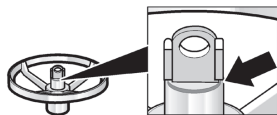
špetka soli

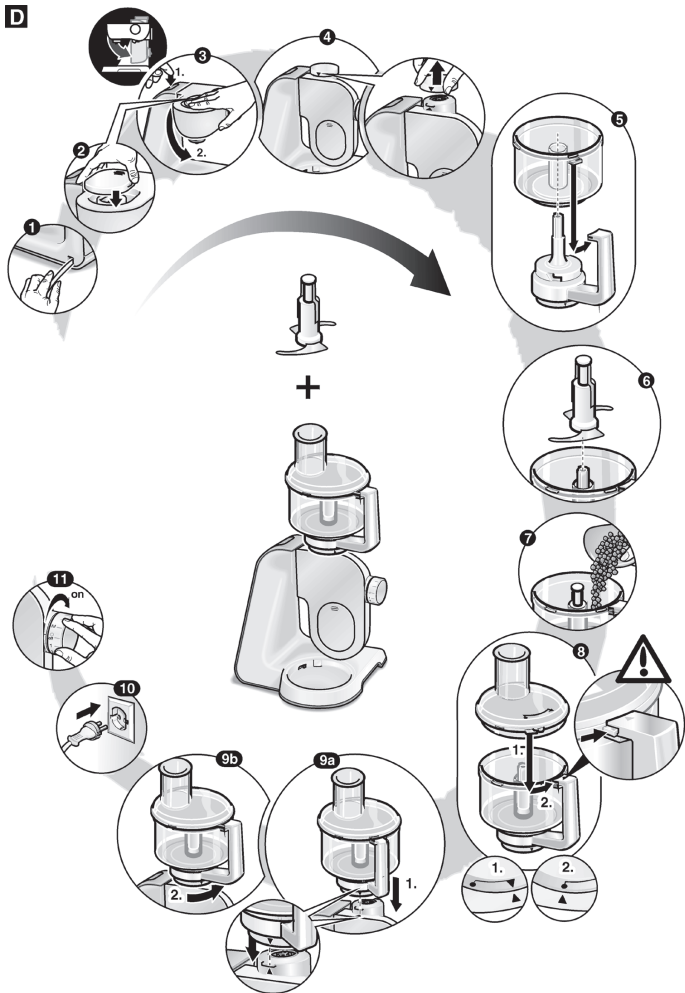
25 g droždí nebo 1 balení sušeného droždí cca 335 ml teplé vody

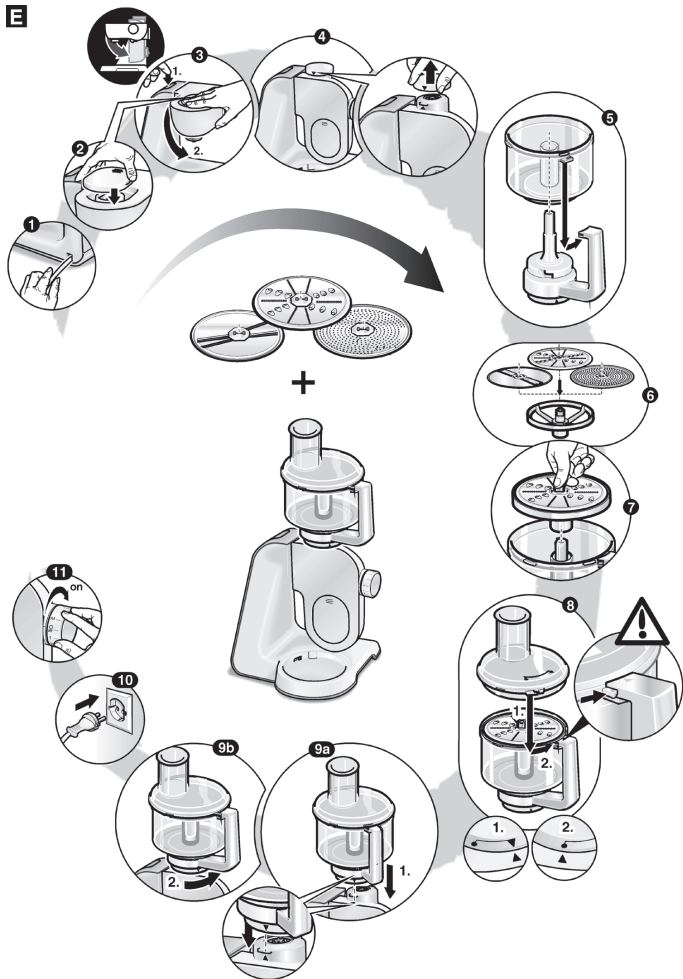
- Nejdříve dejte do misky vodu.
- Následně přidejte všechny ostatní přísady.

Čas zpracování: 1 minuta na stupni 7.

Změny jsou vyhrazeny.

A**B****C**

D

E

Návod na obsluhu

MUZ 5MM1

Q4ACZM2252

Dodržiavajte návod na obsluhu pre kuchynský robot MUM5..!

Popis spotrebiča

Prosim, otvorte si strany s obrázkami.

Obrázok A

- 1 Vtláčadlo
- 2 Kryt s plniacou šachtou
- 3 Drviace kotúče
3a otočný krájací kotúč – hrubý/tenký
3b otočný strúhací kotúč – hrubý/jemný
3c krájací kotúč – stredne jemný
- 4 Držiak kotúča
- 5 Multifunkčný nôž
- 6 Miska
- 7 Podstavec

Obrázok B

Pracovná pozícia

Pre Vašu bezpečnosť

Bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy sa nedotýkajte ostrých nožov a hrán drviacich kotúčov. Drviace kotúče chytajte iba za okraj! Multifunkčný nôž chytajte pri nasadzovaní a skladaní len za kužeľovú násadu. Multimixér nasadzujte/skladajte iba v kľudovom stave pohonu a pri vytiahnutej sieťovej zástrčke. Nikdy nesiahajte do plniacej šachty. Na posúvanie používajte vtláčadlo.

Pozor!

Multimixér používajte len v kompletne zloženom stave. Multimixér nikdy neskladajte priamo na základnom spotrebiči. Multimixér používajte iba v uvedenej pracovnej pozícii. Spotrebič nikdy nepúšťajte naprázdno. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Miesto núdzového zlomu

Obrázok C

Zabudované miesto núdzového zlomu chráni pohon spotrebiča. Pri preťažení sa držiak kotúča zlomí na hnacom hriadelí a môžete ho jednoducho vymeniť. Nové držiaky kotúča si môžete zakúpiť v zákaznickom servise.

Ovládanie



Dôležité upozornenie

V tomto návode odporúčané hodnoty pre pracovnú rýchlosť sa vzťahujú na spotrebič so 7- stupňovým otočným spínačom. Hodnoty pre spotrebiče so 4 - stupňovým otočným spínačom nájdete v zátvorkách.



Nebezpeč. poranenia o ostré nože!

Pri manipulácii s multifunkčným nožom a drviacimi kotúčmi buďte opatrní.

Pozor!

Len ak je multimixér kompletne zložený a kryt zaskrutkovaný až nadoraz nálevky krytu, môžete multimixér nasadiť na kuchynský robot a používať ho. Prípadne nálevku na kryte pridržte palcom. Kryt nie je možné počas prevádzky, a keď je multimixér nasadený na kuchynskom robote, zložiť.

Multifunkčný nôž

Obrázok D

Na sekanie, mixovanie, miesenie, drvenie a na prípravu omáčok a mixovaných nápojov.

- Stlačte odštieňovacie tlačidlo a výkvné rameno dajte do pozície 4.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Na podstavec položte misku a otáčajte s ňou v protismere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Na kužeľovú násadu nasadte nôž.
- Vložte potraviny na spracovanie.
- Nasadte kryt (dbajte na značku) a otáčajte ho v protismere hodinových ručičiek až nadoraz nálevky krytu. Nálevka na kryte musí zapadnúť do zárezu na rukoväti.
- Multimixér nasadte na pohon, pritom dbajte na značku. Otáčajte v protismere hodinových ručičiek až nadoraz.
Keď multimixér nie je dotiahnutý až nadoraz, spotrebič sa nespustí.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň.
- Potraviny doplňte počas prevádzky cez plniaci otvor.

Po práci

- Vypnite spotrebič pomocou otočného spínača. Multimixér zložte z pohonu.
- Kryt zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Vyprázdnite multimixér. Pritom držte multifunkčný nôž v multimixéri za kužeľovú násadu.
- Multifunkčný nôž vyberte za kužeľovú násadu.

Drviace kotúče

Otočný krájací kotúč – hrubý/tenký

na krájanie ovocia a zeleniny.

Spracovanie na stupni 5 (3).

Označenie na otočnom krájacom kotúči:

„1“ pre hrubé plátky

„3“ pre tenké plátky

Pozor!

Otočný krájací kotúč nie je vhodný na krájanie tvrdého syra, chleba, zemiľ a čokolády. Varené zemiaky krájajte len v studenom stave.

Obrázok E



Otočný strúhací kotúč – hrubý/jemný

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

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

Označenie pre otočný strúhací kotúč:

„2“ pre hrubé strúhanie

„4“ pre jemné strúhanie

Pozor!

Otočný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkký syr strúhajte len hrubou stranou na stupni 7 (4).



Krájací kotúč – stredne jemný

Na krájanie surových zemiakov, tvrdého syra (napr. parmezán), mrazenej čokolády a orechov
Spracovanie na stupni 7 (4).

Pozor!

Krájací kotúč nie je vhodný na krájanie mäkkých a plátkových syrov.



- Stlačte odštieňovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 4.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Misku nasadte na podstavec a otáčajte v protismere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Krájací alebo strúhací kotúč nasadte na držiak kotúča požadovanou stranou smerom hore. Krájací kotúč môžete použiť len z jednej strany.
- Nasadte držiak kotúča.
- Nasadte kryt (dbajte na značku) a otáčajte v protismere hodinových ručičiek až nadoraz nálevky krytu.
- Multimixér nasadte na pohon a otáčajte v protismere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na požadovaný stupeň:
- Potraviny na spracovanie dajte do plniacej šachty a pomocou vtláčadla mierne posúvajte, dodržiavajte výšku plnenia.

Pozor!

Maximálna plniaca výška je na spodnej hrane držiaka kotúča.

Tip: Aby boli narezané kúsky rovnako veľké, tenký materiál na krájanie spracujte spoločne.



Dôležité upozornenie

Keď sa spracované potraviny v multimixéri vzpriemia, vypnite kuchynský robot, vytiahnite sieťovú zástrčku a počkajte na kľudový stav pohonu. Multimixér zložte z pohonu, zložte kryt multimixéra a vyprázdnite plniacu šachtu.

Po práci



Nebezpečenstvo poranenia

Drviace kotúče neskladajte spolu s držiakom kotúča.

- Vypnite spotrebič pomocou otočného spínača. Multimixér zložte z pohonu.
- Kryt zložte otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Drviace kotúče vyberte z misky za držiak.

Údržba a čistenie



Pozor!

Nepoužívajte žiadne drsné čistiace prostriedky. Povrch by sa mohol poškodiť.

Všetky časti až na podstavec multimixéra sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: Plastové časti by sa nemali v umývačke riadu vzpriechiť, pretože by sa mohli deformovať. Multifunkčný nôž vložte do umývačky riadu vždy kuželovým otvorom smerom dolu. Podstavec utrite iba vlhkou utierkou.

Príklady použitia multifunkčného noža

Bylinky

Maximálne množstvo: 10 g

Stupeň: 7 (4)

Čas spracovania: 20–30 sekúnd

Poznámka: Spracovanie iba v suchej miske.

Cibuľa, cesnak

Maximálne množstvo: 100 g

Stupeň: 7 (4)

Čas spracovania: 5–7 sekúnd

Poznámka: Cibuľu rozštvrtte.

Orechy, mandle

Maximálne množstvo: 100 g

Stupeň: 7 (4)

Čas spracovania: 1–1½ minúty

Mäso

Maximálne množstvo: 300 g

Stupeň: 7 (4)

Čas spracovania: 30–60 sekúnd

Poznámka: Odstráňte kosti, chrupavky a šľachy.

Mäso nakrájajte na hrubšie kúsky.

Zeleninové pyrė, zeleninové polievky

Maximálne množstvo: 375 g

Stupeň: 7 (4)

Čas spracovania: 1 minúta

Majonéza

2 vajcia

15 g octu

½ čajové lyžičky horčice

štipka soli

štipka cukru

300–400 g oleja

Prísady musia mať rovnakú teplotu.

- Prísady (okrem oleja) miešajte niekoľko sekúnd na stupni 7 (4).
- Olej pomaly lejte cez lievik a miešajte tak dlho, kým sa nevytvorí majonéza.

Čas spracovania: 1½ minúty

Mäsové cesto, plnky, paštėty

Maximálne množstvo: 300 g

Stupeň: 7 (4)

Čas spracovania: 1 minúta

Poznámka: Mäso vložte spolu s ostatnými prísadami a korením.

Mixovanie (mliečne mixované nápoje, omáčky, šalátové dressingy a krémové polievky)

Maximálne množstvo, tekuté 0,5 l

Maximálne množstvo, tuhé 375 g

Stupeň: 7 (4)

Miesenie a miešanie cesta

Ak budete potrebovať menšie množstvo cesta (MUM52.: do 500 g múky, MUM54../56.: do 560 g múky), môžete ho pripraviť v multimixéri.

Kysnuté cesto (MUM52..)

Základný recept

do 500 g múky

štipka soli

25 g droždia alebo 1 balenie sušeného droždia cca 330 ml teplej vody

- Najskôr dajte do misky vodu.
- Následne pridajte všetky ostatné prísady.

Čas spracovania: 1 minúta na stupni 4.

Kysnuté cesto (MUM54../56..)

Základný recept

do 560 g múky

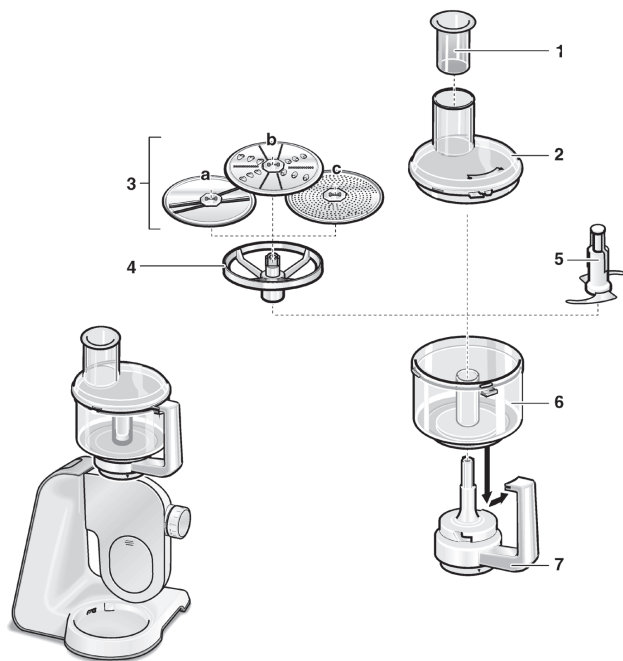
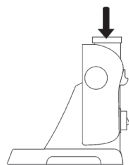
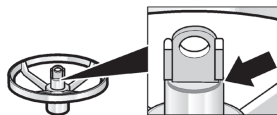
štipka soli

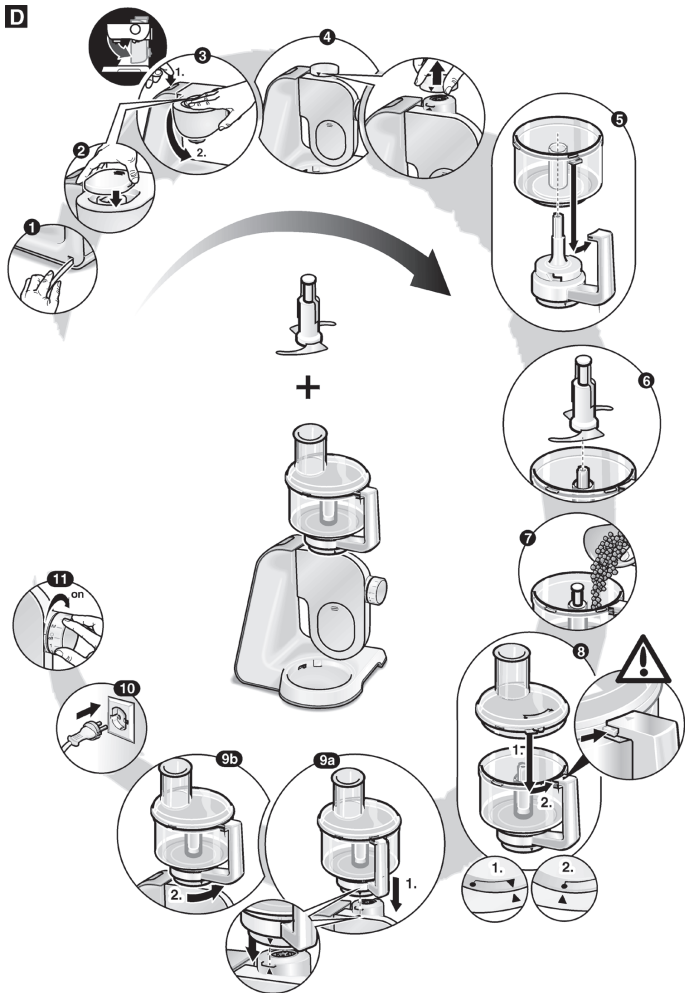
25 g droždia alebo 1 balenie sušeného droždia cca 335 ml teplej vody

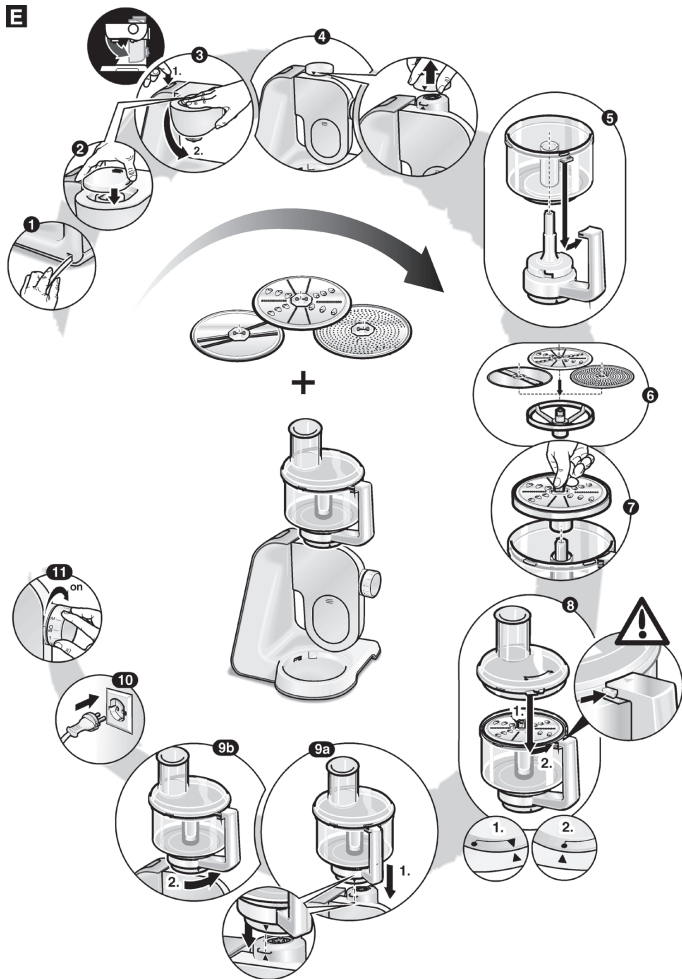
- Najskôr dajte do misky vodu.
- Následne pridajte všetky ostatné prísady.

Čas spracovania: 1 minúta na stupni 7.

Zmeny sú vyhradené.

A**B****C**

D

E



MUZ45XTM1

Multimlýnek TastyMoments 5 v 1



BOSCH

MUZ45XCG1

Multimlýnek 3 v 1

cz Návod k použití



cz Český8

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je navrženo pro kuchyňské roboty MUM5.../

MUM8.../ MUMX....Pozorně si přečtete návod k obsluze

kuchyňských robotů MUM5.../MUM8.../MUMX....

Toto příslušenství se skládá ze 3 základních funkcí:

- **Drcení:** drcení a krájení poměrně malého množství koření (např. pepř, kmín, jalovec, skořice, sušený anýz, šafrán), obilí (např. pšenice, proso, lněná semínka), kávy a cukru
- **Krájení:** krájení a mletí masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí a čokolády
- **Mixování:** mixování tekutiny nebo polotvrdých potravin, krájení/mletí syrového ovoce a zeleniny i mraženého ovoce, výroba pyrů, za přidání vhodných studených či teplých tekutin (např. mléka, vody)

Nikdy v robotu nepoužívejte horké tekutiny (>60 °C).

Nesmí být používán na zpracovávání jiných předmětů nebo látek.

▲ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí zranění ostrým nožem/rotujícím pohonem!

V žádném případě neberte do ruky mixovací nůž za těsnicí kroužek!

Při práci s těsnicím kroužkem (montáž, demontáž, čištění) vždy na mixovací nůž nasadte příslušný chránič.

Nedotýkejte se nože holýma rukama!

Mixovací nástavce nasazujte a snímejte jen v klidovém stavu spotřebiče.

Na základní spotřebič nasazujte jen plně sestavené nástavce.

Důležité!

Při skladování robotu v chladničce sejměte celý nástavec s nožem a těsnicím kroužkem a nádobu zakryjte víkem.

Nevystavujte skleněnou nádobu přílišným změnám teplot

(např. nevykládejte horké přísady do skleněné nádoby, pokud jste ji právě vytáhli z ledničky). Nezpracovávejte ve skleněné nádobě mražené potraviny.

▲ Vysvětlivky k symbolům na spotřebiči nebo příslušenství



Pozorně si přečtěte návod k obsluze a podle tohoto návodu postupujte.




Umístěte nástavec na základní spotřebič (🔒) a zacvakněte jej (🔑).



Zavřete nádobu víkem (🔒) nebo víko sejměte (🔑).

Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se seznámili s důležitými pokyny o bezpečnosti a provozu tohoto spotřebiče.

Návod k obsluze si pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat další osobě, nezapomeňte předat také návod k obsluze. Tento návod popisuje rozličné znaky příslušenství i jeho použití s různými spotřebičemi. Obrázek  zobrazuje přehled modelu.

Přehled

Rozložte si stranu s obrázky.

Obr. 

- 1 Chránič mixovacího nože
- 2 Těsnící kroužek na mixovací nůž (černé těsnění, kovový podstavec)
- 3 Těsnící kroužek s mixérem, mixovacím nožem (červené těsnění, plastový podstavec)
- 4 Podstavec mixovací nádoby

Nástavec na drcení/krájení

5 Víko ¹⁾

6 Skleněná nádoba ¹⁾

S nasazeným víkem je nádoba vhodná ke skladování v chladničce.

Mixovací nástavec ²⁾

7 Víko

s uzavíratelným nástavkem. S sebou.

8 **Plastová nádoba**

Můžete ji použít jako šálek.

1) Počet obsažený v balení závisí na modelu.

2) U některých modelů.

Obr. 

Provozní pozice základního spotřebiče

Obr. 

Možná kombinace nástavců

(v závislosti na modelu):

a Drtičí funkce =

Podstavec mixovací nádoby (4) + těsnící kroužek na drtič nůž (2) + skleněná nádoba (6)

b Krájecí funkce =

Podstavec mixovací nádoby (4) + těsnící kroužek na krájecí nůž (3) + skleněná nádoba (6)

c Mixovací funkce =

Podstavec mixovací nádoby (4) + těsnící kroužek na mixovací nůž (3) + plastová nádoba (8)

Provoz



Nebezpečí zranění ostrým nožem!

V žádném případě neberte do ruky mixovací nůž za těsnící kroužek! Při práci s těsnícím kroužkem (montáž, demontáž, čištění) vždy na mixovací nůž nasadte příslušný chránič.

- Před prvním použitím Vašeho spotřebiče všechny jeho díly omyjte, viz „Udržba a péče“.

Obr.  ⇔ MUM5...

Obr.  ⇔ MUM8...

Příprava nástavce

Detaily obrázků 1-5

- Umístěte přísady do mixovací nádoby. Nepřesáhněte rysku maxima!
- Uchopte těsnící kroužek za chránič mixovacího nože a vložte jej do podstavce mixovací nádoby. Zacvakněte jej do správné pozice.
- Sejměte chránič mixovacího nože.
- Umístěte podstavec na mixovací nádobu a zacvakněte je do sebe pohybem proti směru hodinových ručiček.

Tip: Zacvaknutí podstavce mixovací nádoby si ulehčíte, pokud navlhčíte těsnící kroužek troškou vody nebo kuchyňského oleje.

- Zkontrolujte, zda červená zamykací páčka na těsnícím kroužku je zcela zacvaknutá (detail obrázku 5). Pokud páčka není zcela zacvaknutá, nástavec nemůžete umístit na základní spotřebič.
- Nástavec obraťte.


Použití

Detail obrázků 6-11

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a posuňte otočné rameno do svislé polohy.
- Zakryjte pohon, který zrovna nepoužíváte, příslušným krytem.
- Sejměte kryt z pohonu mixéru.
- Nasadte nástavec (šipka na podstavci směřuje k šipce na základním spotřebiči) a stlačte dolů (detail obrázku 8).
- Obráťte nástavec zcela proti směru hodinových ručiček (tečka na podstavci směřuje k šipce na základním spotřebiči, detail obrázku 9).
- Zasuňte vidlici síťového přívodu do zásuvky.
- Zapněte otočný přepínač na tlačítko **M** a držte. Čím déle bude spotřebič zapnutý, tím jemněji budou přísady nakrájeny. V případě bylin dosáhnete výsledku již velmi brzy po zapnutí spotřebiče. Postačí jen „poklepat“ na tlačítko **M**.

Upozornění:

Doporučení, jak můžete příslušenství používat, naleznete v oddílu „Recepty“.

Obrázek  popisuje hodnoty maximálního množství mixovaných potravin a dobu zpracování za použití rozličných nástavců.


Po použití spotřebiče



Nebezpečí zranění rotujícím pohonem!

Nedotýkejte se mixovacího nože holými rukama!

Detail obrázků 12-17

- Uvolněte otočný přepínač.
- Odpojte síťovou zástrčku.
- Otočte nástavec proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Nástavec obraťte.
- Uvolněte podstavec mixovací nádoby ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Nasadte chránič nože a zatlačte jej do správné polohy.
- Umístěte víko na mixovací nádobu a zacvakněte je do sebe pohybem proti směru hodinových ručiček ().

Tip: Doporučujeme umýt nástavec ihned po použití. Těsnící kroužek můžete vyčistit tak, že jej sejmete z podstavce mixovací nádoby (viz „Čištění a údržba“).

Čištění a údržba



Nebezpečí zranění ostrým nožem!

Při práci s těsnícím kroužkem (montáž, demontáž, čištění) vždy na mixovací nůž nasadte příslušný chránič.

Upozornění!

Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek. Může se tak poškodit povrch spotřebiče.

Těsnící kroužky, nádoba i víko jsou odolné proti mytí v myčce nádobí.

Těsnící kroužek můžete vyčistit tak, že jej sejmete z podstavce mixovací nádoby.

Obr. 

- Obráťte podstavec mixovací nádoby (s nasazeným chráničem nože).
- Zmáčkněte úchytky na těsnícím kroužku a vyjměte kroužek z podstavce mixovací nádoby.
- Abyste je znovu sestavili, uchopte těsnící kroužek za chránič mixovacího nože a vložte jej do podstavce. Zacvakněte jej do správné polohy.

Tip: K předmytí spotřebiče ihned po použití nástavce do něj nalijte trochu vody a prostředku na mytí nádobí. Nasadte chránič nože a umístěte nůž zpět do kuchyňského robotu. Na několik vteřin robot zapněte (stupeň M). Vylijte vodu a propláchněte díly čistou vodou.

Recepty

Upozornění:

Vaše příslušenství možná nepostačí na přípravu všech uvedených receptů. Pro recepty označené * je třeba použít mixovací nástavec.

Středomořská směs koření

- 9 g sušeného rozmarýnu
- 14 g kmínu
- 6 g semínek koriandru
- 3 g sušeného oregána
- 2 g celé skořice
- 5 g hrubé soli

Nástroje: Drtič nástavec a těsnící kroužek s drticím nožem (**černé** těsnění)

- Umístěte přísady do skleněné mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Drtte po dobu 90 vteřin na stupeň **M**.

Tuto směs koření můžete použít na grilovanou zeleninu, marinované ryby, marinované maso, kebab, zeleninové lasagne nebo do omáček na těstoviny.

Bazalkové pesto

10 g piniových oříšků
3 g česneku
5 g soli

40 g parmezánu
10 g čerstvé bazalky
70 g olivového oleje

Nástroje: Drticí nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístíte piniové oříšky, česnek, sůl a parmezán do skleněné mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Drtíte po dobu 15 vteřin na stupeň **M**.
- Přidejte bazalku a olivový olej a vše mixujte 10 vteřin na stupeň **M**.

Medovo-banánový smoothie se špetkou muškátového oříšku *

80 g banánů, na kostičky (pro hustší konzistenci koktejlu použijte mražené banány)
120 g nízkotučného bílého jogurtu (vanilka)
3 g medu (nebo podle chuti)
200 g studeného mléka (může být i nízkotučné nebo sojové mléko)

špetka muškátového oříšku
30 g kostek ledu (pokud chcete mít koktejl hustší)

Nástroje: Drticí nástavec a těsnicí kroužek s drticím nožem (**černé** těsnění)

- Umístíte muškátový oříšek do skleněné mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Drtíte po dobu 60 vteřin na stupeň **M**.

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístíte všechny přísady (kromě muškátového oříšku) do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 45 vteřin na stupeň **M**.
- Pro dochucení přidejte špetku muškátového oříšku.

Třešňový smoothie s kokosovým mlékem *

70 g čerstvých nebo mražených vypeckovaných třešní
50 g banánu
40 g kokosového mléka
5 g hořké čokolády (s vysokým obsahem kakaá)
75 g vody
2 kostky ledu

30 g moučkového cukru
70 g smetany ke šlehání

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístíte všechny přísady do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 45 vteřin na stupeň **M**.

Salátová zálivka s kapary *

70 g olivového oleje
40 g citronové šťávy
10 g sojové omáčky
10 g hořčice
20 g kaparů
10 g solených kaparů
15 g černých oliv
5 g česneku

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístíte přísady do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Zálivka z manga *

200 g měkkého oloupaného manga zbaveného jader
15 g citronové šťávy
citronová kůra
6 g nasekaných šalotek
5 g lněného oleje
sůl a pepř k dochucení

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístíte přísady do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Celozrnné palačinky *

70 g celozrnné mouky nebo celého obilí (podle chuti)
150 g mléka
1 vejce
špetka soli
špetka cukru
2,5 g slunečnicového oleje
špetka vanilkového cukru

Nástroje: Drticí nástavec a těsnicí kroužek s drticím nožem (černé těsnění) - podle potřeby

- Umístíte obilí do skleněné mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Drtíte po dobu 90 vteřin na stupeň **M**.

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (červené těsnění)

- Nejprve umístěte všechny vlhké přísady do plastové mixovací nádoby, teprve potom přidejte suché přísady. Nasaďte chránič nože.
- Míchejte po dobu 45 vteřin na stupeň **M**.

„Virgin Daiquiri“ jahodový koktejl

80 g mražených jahod
60 g cukru
45 g limetového džusu
200 g vody
15 g citronové šťávy
80 g kostek ledu

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (červené těsnění)

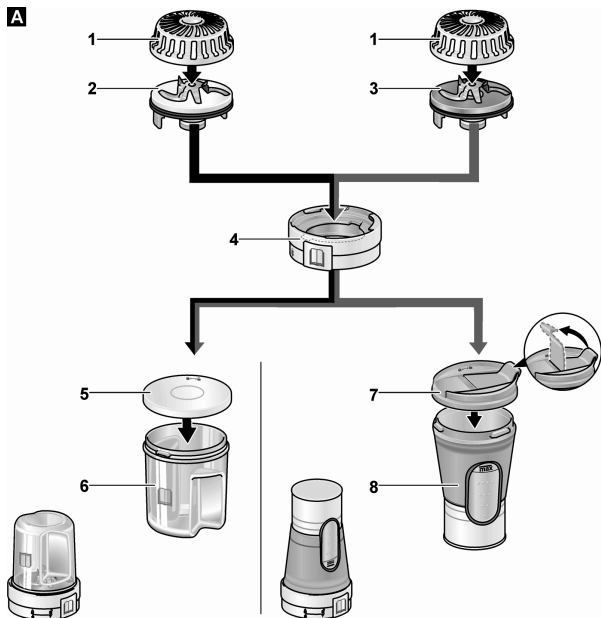
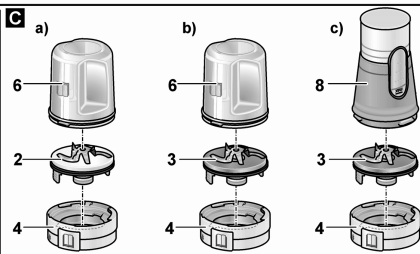
- Umístěte přísady do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Zelený smoothie *

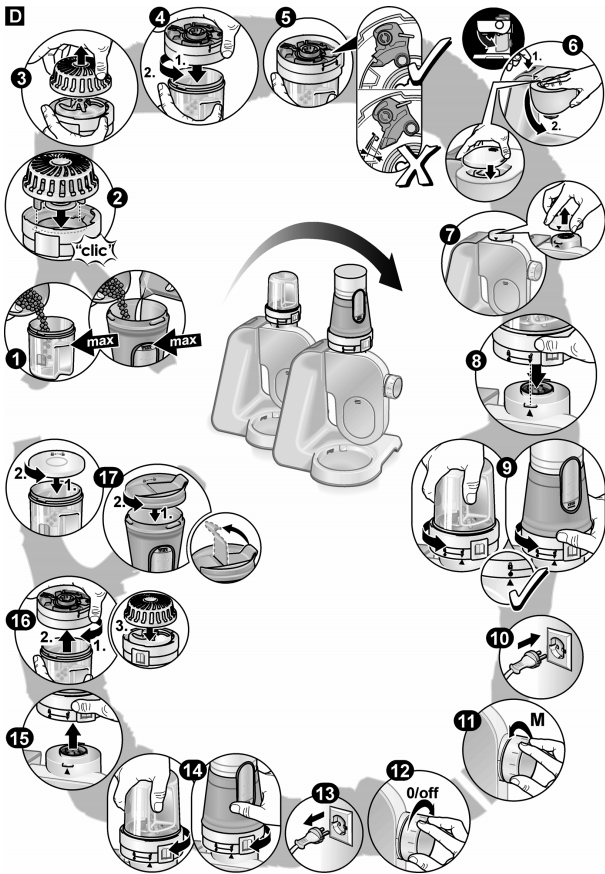
1 zelené jablko (cca 100 g)
šťáva z jednoho citronu
(přibližně 20 g)
20 g kapusty
10 g celeru
10 g listů koriandru
10 g lněných semínek
1 g mleté skořice
250 g vlažné vody

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (červené těsnění)

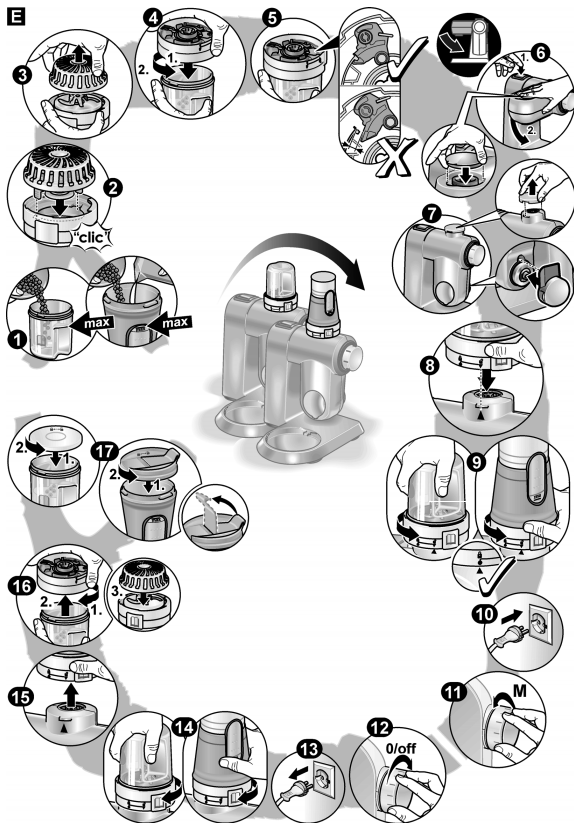
- Oloupejte jablko a nakrájejte jej na kousky.
- Nakrájejte celer na kousky.
- Míchejte po dobu 60 vteřin na stupeň **M**.

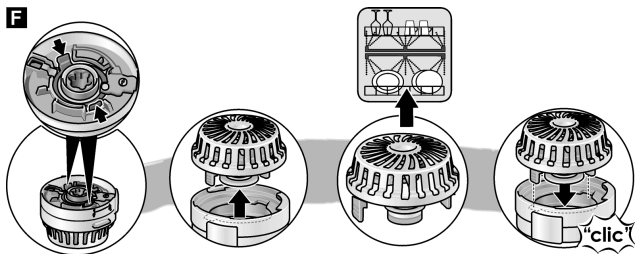
A**B****C**

D
































E





G

					
MUZ45XCG1	1x	1x	1x	1x	–
MUZ45XTM1	1x	1x	1x	3x	1x
MUM54211	1x	1x	1x	3x	1x
MUM57B22	1x	1x	1x	1x	–

H							
		X		X	350 ml	60 s	M
 (1 cm)		X		X	100 g	15 s	M
 (2 cm)		X		X	100 g	5–10 s	M
		X		X	50 g	3 s	M
		X		X	10x	3 s	M
		X	X		15 g	6 s	M
 ❄️		X		X	50 g (2–3)	10 s	M
		X		X	60 g	60–80 s	M
		X	X		80 g	8 s	M
		X	X		100 g	4–10 s	M
		X		X	80 g	120 s	M
		X		X	60 g	60 s	M



MUZ45XTM1

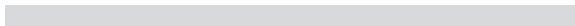
Multimlynček TastyMoments 5 v 1



BOSCH

MUZ45XCG1

Multimlynček 3 v 1



sk	Slovensky.....	8
----	----------------	---

Pre Vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo je navrhnuté pre kuchynské roboty MUM5.../

MUM8.../ MUMX....Pozorne si prečítajte návod na obsluhu

kuchynských robotov MUM5.../MUM8.../MUMX....

Toto príslušenstvo sa skladá z 3 **základných funkcií**:

- **Drvenie**: drvenie a krájanie pomerne malého množstva korenia (napr. čierne korenie, rasca, borievka, škorica, sušený aníz, šafran), obilnín (napr. pšenica, proso, ľanové semienka), kávy a cukru
- **Krájanie**: krájanie a mletie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, ovocia, zeleniny, orechov, mandlí a čokolády
- **Mixovanie**: mixovanie tekutiny alebo polotvrdých potravín, krájanie/ mletie surového ovocia a zeleniny aj mrazeného ovocia, výroba pyr, s pridaním vhodných studených alebo teplých tekutín (napr. mlieka, vody)

Nikdy v robote nepoužívajte horúce tekutiny (>60 °C).

Nesmie byť používaný pre spracovávanie iných predmetov alebo látok.

▲ Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo poranenia ostrým nožom/rotujúcim pohonom!V

žiadnom prípade neberte do ruky nôž na mixovanie za tesniaci krúžok! Pri práci s tesniacim krúžkom (montáž, demontáž, čistenie) vždy na nôž na mixovanie nasadte príslušný chránič.

Nedotýkajte sa noža holými rukami!

Nadstavec na mixovanie nasádzajte a snímajte iba pri pokojnom stave spotrebiča. Na základný spotrebič nasádzajte nadstavce iba pri úplnom zostavení.

Dôležité!

Pri skladovaní robota v chladničke snímte celý nadstavec s nožom a tesniacim krúžkom a nádobu zakryte vrchnákom.

Nezaťažujte sklenenú nádobu príliš veľkými zmenami teplôt (napr. nevkładajte do sklenenej nádoby prísady práve vytiahnuté z chladničky, horúce prísady). Nespracovávajte v sklenenej nádobe mrazené potraviny.

▲ Vysvetlivky pre symboly na spotrebiči alebo príslušenstve



Pozorne si prečítajte návod na obsluhu a podľa tohto návodu




postupujte. Umiestnite nadstavec na základný spotrebič (🔒) a zacvaknite ho (🔒).



Zatvorte nádobu vrchnákom (🔒) alebo vrchnák dajte dole (🔒).

Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, aby ste sa oboznámili s dôležitými pokynmi o bezpečnosti a prevádzke tohto spotrebiča.

Návod na obsluhu si starostlivo uschovajte. Ak budete spotrebič odovzdávať ďalšej osobe, nezabudnite jej odovzdať tiež návod na obsluhu.

Tento návod popisuje rozličné funkcie tohto príslušenstva aj jeho použitie s rôznymi spotrebičmi. Obrázok  zobrazuje prehľad modelu.

Prehľad

Rozložte si stranu s obrázkami.

Obr.  1

- 1 Chránič noža na mixovanie
- 2 Tesniaci krúžok na nôž na drvenie (čierne tesnenie, kovový podstavec)
- 3 Tesniaci krúžok na nôž na mixovanie (červené tesnenie, plastový podstavec)
- 4 Podstavec nádoby na mixovanie

Nadstavec na drvenie/krájanie

- 5 Vrchnák ¹⁾
- 6 Sklenená nádoba ¹⁾

S nasadeným vrchnákom je nádoba vhodná pre skladovanie v chladničke.

Nadstavec na mixovanie ²⁾

- 7 Vrchnák s uzatvárateľným náustkom. So sebou.
- 8 Plastová nádoba

Môžete ju použiť ako šálku.

- 1) Počet obsiahnutý v balení závisí od modelu.
- 2) U niektorých modelov.

Obr.  3

Prevádzková pozícia základného spotrebiča

Obr.  4

Možná kombinácia nadstavcov (v závislosti od modelu):

- a Drviace funkcie = Podstavec nádoby na mixovanie (4) + tesniaci krúžok na nôž na drvenie (2) + sklenená nádoba (6)
- b Funkcie krájania = Podstavec nádoby na mixovanie (4) + tesniaci krúžok na nôž na krájanie (3) + sklenená nádoba (6)
- c Funkcie na mixovanie = Podstavec nádoby na mixovanie (4) + tesniaci krúžok na nôž na mixovanie (3) + plastová nádoba (8)

Prevádzka



Nebezpečenstvo poranenia ostrým nožom!

V žiadnom prípade neberte do ruky nôž na mixovanie za tesniaci krúžok! Pri práci s tesniacim krúžkom (montáž, demontáž, čistenie) vždy na nôž na mixovanie nasadte príslušný chránič.

- Pred prvým použitím Vášho spotrebiča všetky jeho diely umyte, vid' „Údržba a starostlivosť“.

Obr.  5 ⇔ MUM5...

Obr.  6 ⇔ MUM8...

Príprava nadstavca

Detaily obrázkov 1-5

- Umiestnite prísady do nádoby na mixovanie. Nepresiahnite rysku **maxima!**
- Uchopte tesniaci krúžok za chránič noža na mixovanie a vložte ho do podstavca nádoby na mixovanie. Zacvaknite ho do správnej pozície.
- Snímte chránič noža na mixovanie.
- Umiestnite podstavec na nádobu na mixovanie a zacvaknite ich do seba pohybom proti smeru hodinových ručičiek.

Tip: Zacvaknutie podstavca nádoby na mixovanie si uľahčíte, ak navlhčíte tesniaci krúžok troškou vody alebo kuchynským olejom.

- Prekontrolujte, či červená páčka na zamykanie na tesniacom krúžku je celkom zavčaknutá (detail obrázku 5). Ak páčka nie je celkom zavčaknutá, nadstavec nemôžete umiestniť na základný spotrebič.
- Nadstavec obráťte.

Použitie

Detail obrázkov 6-11

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a posuňte otočné rameno do zvislej pozície.
- Zakryte pohon, ktorý práve nepoužívate, príslušným krytom.
- Snímate kryt z pohonu mixéra.
- Nasadte nadstavec (šípka na podstavci smeruje k šípke na základnom spotrebiči) a stlačte dole (detail obrázku 8).
- Obráťte nadstavec celkom proti smeru hodinových ručičiek (bodka na podstavci smeruje k šípke na základnom spotrebiči, detail obrázku 9).
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Zapnite otočný prepínač na tlačidlo **M** a držte. Čím dlhšie bude spotrebič zapnutý, tým jemnejšie budú prísady nakrájané.
V prípade bylín dosiahnete výsledku už veľmi skoro po zapnutí spotrebiča. Postačí iba „poklepať“ na tlačidlo **M**.

Upozornenie:

Odporúčanie, ako môžete príslušenstvo používať, nájdete v oddiele „Recepty“.

Obrázok  popisuje hodnoty maximálneho množstva mixovaných potravín a dobu spracovania pri použití rozličných nadstavcov.


Po použití spotrebiča



Nebezpečenstvo poranenia rotujúcim pohonom!

Nedotýkajte sa noža na mixovanie holými rukami!

Detail obrázkov 12-17

- Uvoľnite otočný prepínač.
- Odpojte sieťovú zástrčku.
- Otočte nadstavec proti smeru hodinových ručičiek a dajte ho dole.
- Nadstavec obráťte.
- Uvoľnite podstavec nádoby na mixovanie v smere hodinových ručičiek a dajte ho dole.
- Nasadte chránič noža a zatlačte ho do správnej pozície.
- Umiestnite vrchnák na nádobu na mixovanie a zavčaknite ich do seba pohybom proti smeru hodinových ručičiek ().

Tip: Odporúčame umyť nadstavec ihneď po použití. Tesniaci krúžok môžete vyčistiť tak, že ho dáte dole z podstavca nádoby na mixovanie (viď „Čistenie a údržba“).

Čistenie a údržba




Nebezpečenstvo poranenia ostrým nožom!

Pri práci s tesniacim krúžkom (montáž, demontáž, čistenie) vždy na nôž na mixovanie nasadte príslušný chránič.

Upozornenie!

Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce piesok. Môže sa tak poškodiť povrch spotrebiča.

Tesniace krúžky, nádoba a vrchnák je možné umývať v umývačke riadu.

Tesniaci krúžok môžete vyčistiť tak, že ho dáte dole z podstavca nádoby na mixovanie. **Obr. **

- Obráťte podstavec nádoby na mixovanie (s nasadeným chráničom noža).
- Stlačte úchytky na tesniacom krúžku a vyberte krúžok z podstavca nádoby na mixovanie.
- Aby ste ich znova zostavili, uchopte tesniaci krúžok za chránič noža na mixovanie a vložte ho do podstavca. Zavčaknite ho do správnej pozície.

Tip: Pre predumytie spotrebiča ihneď po použití nadstavca do neho nalejte trocha vody a prostriedku na umývanie riadu. Nasadte chránič noža a umiestnite nôž naspäť do kuchynského robota. Na niekoľko sekúnd robot zapnite (stupeň M). Vylejte vodu a prepláchnite diely čistou vodou.

Recepty

Upozornenie:

Vaše príslušenstvo možno nebude dostačujúce na prípravu všetkých uvedených receptov. Pre recepty označené * je potrebné použiť nadstavec na mixovanie.

Stredomorská zmes korenia

- 9 g sušeného rozmarínu
- 14 g rasce
- 6 g semienok koriandru
- 3 g sušeného oregana
- 2 g celej škoricce
- 5 g hrubej soli

Nástroje:

- Drviaci nadstavec a tesniaci krúžok s drviacim nožom (čierne tesnenie)
- Umiestnite prísady do sklenenej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Drvte po dobu 90 sekúnd na stupeň **M**.

Túto zmes korenia môžete použiť na grilovanú zeleninu, marinované ryby, marinované mäso, kebab, zeleninové lasagne alebo do omáčok na cestoviny.

Bazalkové pesto

10 g píniových orieškov
3 g cesnaku
5 g soli
40 g parmezánu
10 g čerstvej bazalky
70 g olivového oleja

Nástroje: Nadstavec na drvenie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (červené tesnenie)

- Umiestnite píniové oriešky, cesnak, soľ a parmezán do sklenenej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Drvte po dobu 15 sekúnd na stupeň **M**.
- Pridajte bazalku a olivový olej a všetko mixujte 10 sekúnd na stupeň **M**.

Medovo-banánový smoothie so štipkou muškátového orieška *

80 g banánov, na malé kocky (pre hustejšiu konzistenciu koktailu použite mrazené banány)
120 g nízkočučného alebo bio jogurtu (vanilka) 3 g medu (alebo podľa chuti)
200 g studeného mlieka (môže byť aj nízkočučné alebo sójové mlieko)
štipka muškátového orieška
30 g kociek ľadu (ak chcete mať kokteil hustejší)

Nástroje: Nadstavec na drvenie a tesniaci krúžok s drviacim nožom (čierne tesnenie)

- Umiestnite muškátový oriešok do sklenenej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Drvte po dobu 60 sekúnd na stupeň **M**.

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (červené tesnenie)

- Umiestnite všetky prísady (okrem muškátového orieška) do plastovej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Miešajte po dobu 45 sekúnd na stupeň **M**.
- Pre dochutenie pridajte štipku muškátového orieška.

Čerešňový smoothie s kokosovým mliekom

70 g čerstvých alebo mrazených vykôstkováných čerešní
50 g banánu
40 g kokosového mlieka
5 g horkej čokolády (s vysokým obsahom kakaá)
75 g vody
2 kocky ľadu

30 g práškového cukru
70 g smotany na šľahanie

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (červené tesnenie)

- Umiestnite všetky prísady do plastovej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Miešajte po dobu 45 sekúnd na stupeň **M**.

Šalátová zálievka s kapary *

70 g olivového oleja
40 g citrónovej šťavy
10 g sójovej omáčky
10 g horčice
20 g kapár
10 g solených kapár
15 g čiernych olív
5 g cesnaku

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (červené tesnenie)

- Umiestnite prísady do plastovej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Miešajte po dobu 40 sekúnd na stupeň **M**.

Zálievka z manga *

200 g mäkkého olúpaného manga zbaveného jadrovníka
15 g citrónovej šťavy
citrónová kôra
6 g nasekaných šalotiek
5 g ľanového oleja
soľ a čierne korenie na dochutenie

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (červené tesnenie)

- Umiestnite prísady do plastovej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Miešajte po dobu 40 sekúnd na stupeň **M**.

Celozrnné palacinky *

70 g celozrnej múky alebo celej obilniny (podľa chuti)
150 g mlieka
1 vajce
štipka soli, štipka cukru
2,5 g slnečnicového oleja
štipka vanilkového cukru

Nástroje: Drviaci nadstavec a tesniaci krúžok s drviacim nožom (čierne tesnenie) - podľa potreby

- Umiestnite obilninu do sklenenej nádoby na mixovanie a nádobu uzamknite do podstavca.
- Drvte po dobu 90 sekúnd na stupeň **M**.

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (**červené** tesnenie)

- Najprv umiestnite všetky vlhké prísady do plastovej nádoby na mixovanie, až potom pridajte suché prísady. Nasadte chránič noža.
- Miešajte po dobu 45 sekúnd na stupeň **M**.

„Virgin Daiquiri“ jahodový kokteil*

80 g mrazených jahôd
60 g cukru
45 g limetkového džúsu
200 g vody
15 g citrónovej šťavy
80 g kociek ľadu

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (**červené** tesnenie)

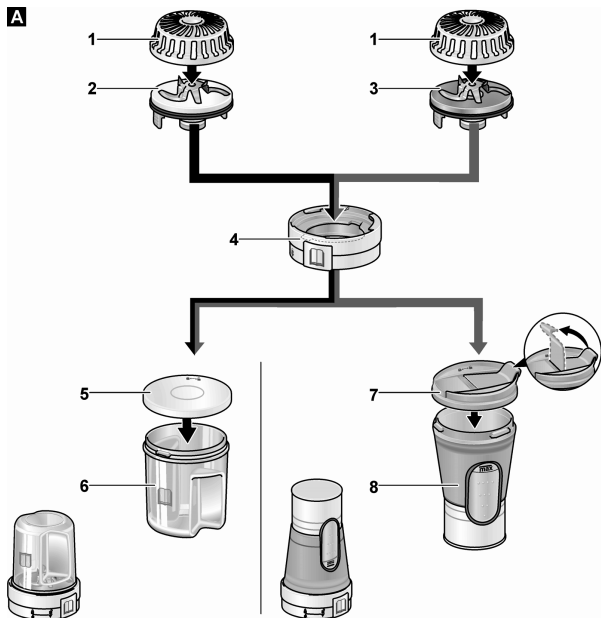
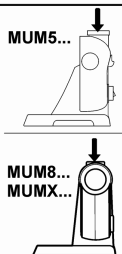
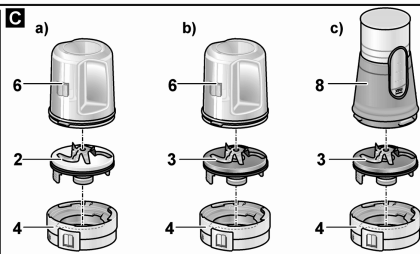
- Umiestnite prísady do plastovej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Miešajte po dobu 40 sekúnd na stupeň **M**.

Zelený smoothie *

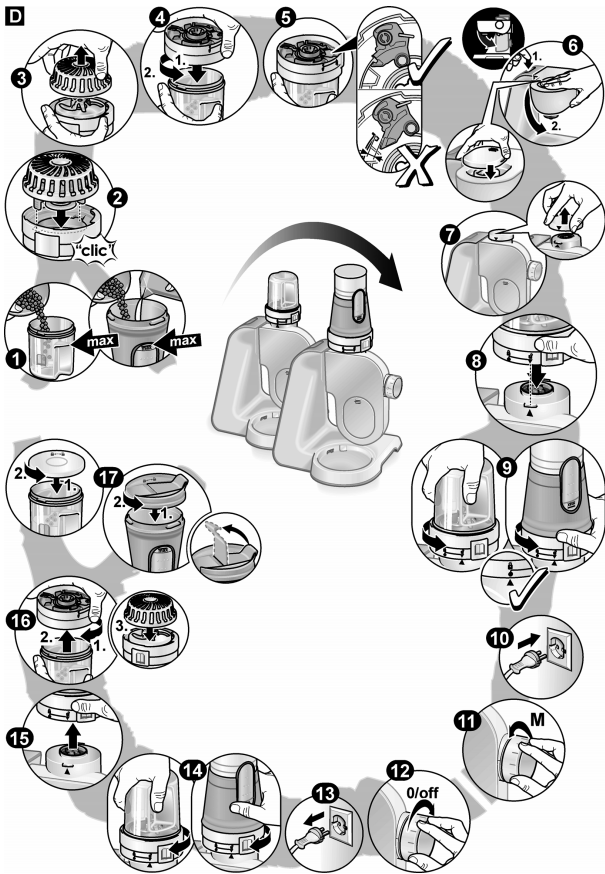
1 zelené jablko (cca 100 g)
šťava z jedného citróna (približne 20 g)
20 g kelu
10 g zeleru
10 g listov koriandru
10 g ľanových semienok
1 g mletej škorice
250 g vlažnej vody

Nástroje: Nadstavec na mixovanie a tesniaci krúžok s nožom na mixovanie/sekanie (**červené** tesnenie)

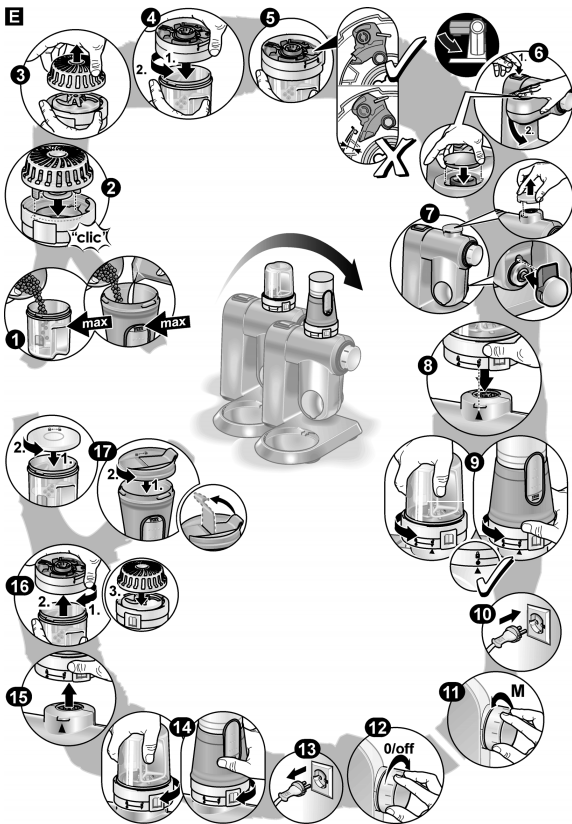
- Ošúpte jablko a nakrájajte ho na kúsky.
- Nakrájajte zeler na kúsky.
- Miešajte po dobu 60 sekúnd na stupeň **M**.

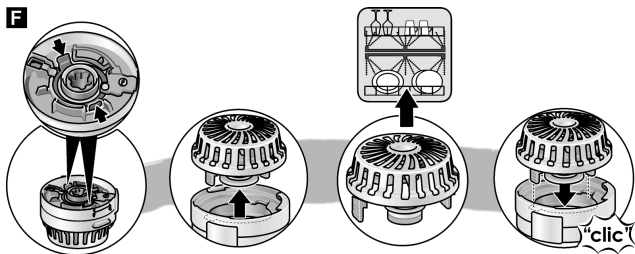
A**B****C**

D
































E





G

					
MUZ45XCG1	1x	1x	1x	1x	–
MUZ45XTM1	1x	1x	1x	3x	1x
MUM54211	1x	1x	1x	3x	1x
MUM57B22	1x	1x	1x	1x	–

H							
		X		X	350 ml	60 s	M
 (1 cm)		X		X	100 g	15 s	M
 (2 cm)		X		X	100 g	5–10 s	M
		X		X	50 g	3 s	M
		X		X	10x	3 s	M
		X	X		15 g	6 s	M
 ❄️		X		X	50 g (2–3)	10 s	M
		X		X	60 g	60–80 s	M
		X	X		80 g	8 s	M
		X	X		100 g	4–10 s	M
		X		X	80 g	120 s	M
		X		X	60 g	60 s	M

Návod k použití

MUZ 5ZP1

Lisovač citrusů

k vylisování citrusového ovoce, např. pomerančů, grepů, citronů.

Dbejte návodu k použití kuchyňského spotřebiče MUM5..!

Popis spotřebiče

Prosím, otevřete strany s obrázky.

Obrázek A

- 1 Sítko s lisovacím kuzelem
- 2 Záchytná nádoba
- 3 Značka pro maximální plnicí množství

Obrázek B

Pracovní pozice

Pro Vaši bezpečnost

Lisovač citrusů používejte jen v uvedené pracovní pozici. Lisovač citrusů používejte jen v kompletně složeném stavu. Lisovač citrusů nasazujte/sundávejte jen v klidovém stavu pohonu. Lisovač před prvním použitím řádně vyčistěte, viz „Čištění a pečování“.

Ovládání



Důležité upozornění

V tomto návodu doporučené hodnoty pro pracovní rychlost se vztahují na spotřebič se 7- stupňovým otočným spínačem. Hodnoty pro spotřebiče se 4 - stupňovým otočným spínačem najdete v závorkách.

Lisovač citrusů funguje jen s nasazenou míchací miskou.

Obrázek C

- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice **3**.
- Sundejte ochranné víko pohonu lisovače (obrázek 5a).
- Sítko vložte do záchytné nádoby.
- Lisovač citrusů nasadte na základní spotřebič a otáčejte až nadoraz ve směru hodinových ručiček.
- Zasuňte síťovou zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 3-5 (2-3).



- Ovoce přitlačte na lisovací kužel.
Dodržujte maximální plnicí množství záchytné nádoby – značka na nádobce (obrázek A)!
- K odšťavení dužiny nastavte otočný spínač krátce na stupeň 7 (4).

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Lisovač citrusů otáčejte ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Lisovač citrusů vyčistěte.

Čištění a pečování



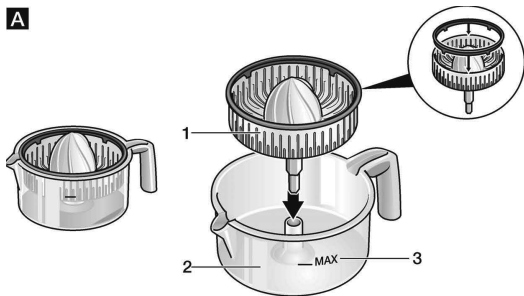
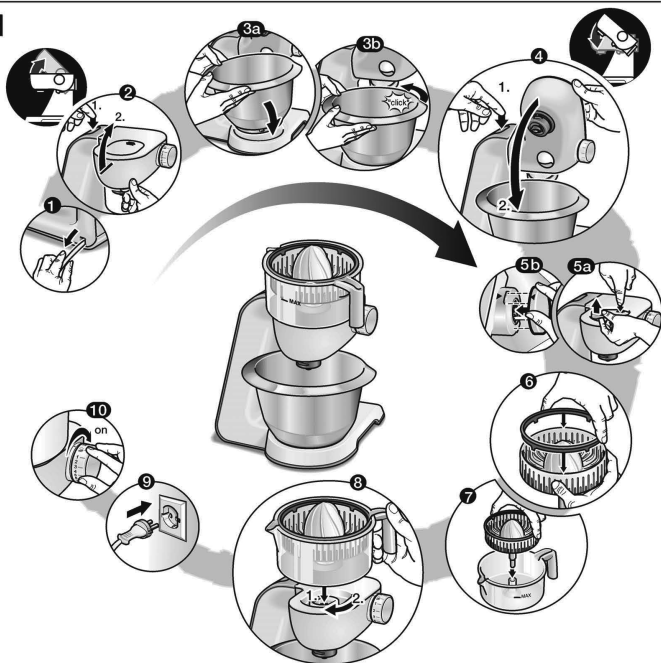
Pozor!

Nepoužívejte žádné drhnuocí čisticí prostředky. Povrch by se mohl poškodit.

Všechny části jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Plastové části by se v myčce nádobí neměly vzpříčit, protože by se mohly deformovat.

Tip: Pro lepší čištění lze horní okraj sítka sejmut.

Změny jsou vyhrazeny.

A**B****C**

Návod na obsluhu

MUZ 5ZP1

Lisovač citrusov

na vylisovanie citrusového ovocia, napr. pomarančov, grepov, citrónov.

Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského spotrebiča MUM5..!

Popis spotrebiča

Prosím, otvorte si strany s obrázkami.

Obrázok A

- 1 Sitko s lisovacím kuželom
- 2 Záchytná nádoba
- 3 Značka pre maximálne plniace množstvo

Obrázok B

Pracovná pozícia

Pre Vašu bezpečnosť

Lisovač citrusov používajte len v uvedenej pracovnej pozícii. Lisovač citrusov používajte iba v kompletne zloženom stave. Lisovač citrusov nasadzujte/skladajte len v kľudovom stave pohonu. Lisovač pred prvým použitím poriadne vyčistite, viď „Čistenie a údržba“.

Ovládanie



Dôležité upozornenie

V tomto návode odporúčané hodnoty pre pracovnú rýchlosť sa vzťahujú na spotrebič so 7 - stupňovým otočným spínačom. Hodnoty pre spotrebiče so 4 - stupňovým otočným spínačom nájdete v zátvorkách.

Lisovač citrusov funguje len s nasadenou miskou na miešanie.

Obrázok C

- Stlačte odlišovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 3.
- Zložte ochranný kryt pohonu lisovača (obrázok 5a).
- Sitko vložte do záchytnej nádoby.
- Lisovač citrusov nasadte na základný spotrebič a otáčajte až nadoraz v smere hodinových ručičiek.
- Zasuňte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 3-5 (2-3).



- Ovocie prítlačte na lisovací kužel.
Dozriavajte maximálne plniace množstvo záchytnej nádoby – značka na nádobe (obrázok A)!
- Na odšťavenie dužiny nastavte otočný spínač nkrátko na stupeň 7 (4).

Po práci

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Lisovač citrusov otáčajte v smere hodinových ručičiek a zložte ho.
- Lisovač citrusov vyčistite.

Čistenie a údržba



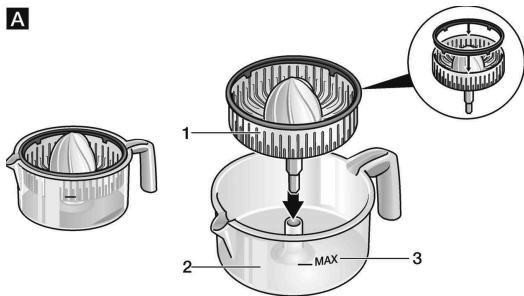
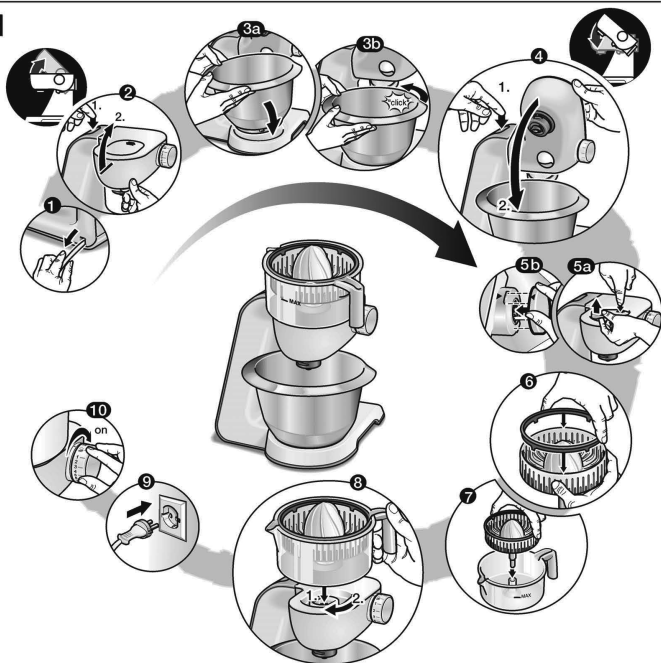
Pozor!

Nepoužívajte žiadne drsné čistiace prostriedky. Povrch by sa mohol poškodiť.

Všetky časti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Plastové časti by sa v umývačke riadu nemali vzpriechť, pretože by sa mohli deformovať.

Tip: Pre lepšie čistenie môžete horný okraj sitka zložiť.

Zmeny sú vyhradené.

A**B****C**



MUZ5FW1

Masomlýnek pro MUM5



BOSCH

cz Návod k obsluze



Pro vaši bezpečnost

Toto příslušenství bylo navrženo pro kuchyňský robot MUM5... Postupujte podle návodu k obsluze pro kuchyňský robot MUM5... Toto příslušenství je vhodné pro nasekání a smíchání syrového i vařeného masa, slaniny, drůbeže či ryb. Nesmí být používáno pro zpracování jiných předmětů nebo materiálů. Jiná použití jsou možná, pokud se použije příslušenství schválené výrobcem.

⚠ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí zranění!

Nesahejte do plnicí trubice, pro přidání dalších surovin vždy použijte pěchovátka.

Nechyťte nože za řezné plochy.

Mlýnek na maso nasazujte/sundávejte pouze, pokud je pohon v klidovém stavu.

Důležité!

Mlýnek na maso používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Mlýnek na maso používejte pouze kompletně sestavený.

Nástavec mlýnku na maso nikdy nemontujte na základní spotřebič.

Přehled

Obr. A

1 Nástavec mlýnku na maso

- a Závitový kroužek
- b Děrovaný kotouč (průměr otvoru 4,5 mm)
- c Nůž
- d Šnekový podavač s unašečem
- e Pouzdro
- f Těsnění

2 Plnicí miska

3 Pěchovátka

Volitelné příslušenství

4 Nástavec na lisování ovoce

5 Nástavec na stříkané pečivo

6 Nástavec na strouhání

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

Obr. B

Pracovní poloha

Předem stanovený bod zlomu

Abyste při přetížení mlýnku na maso nepoškodili váš spotřebič, tak je unašeč opatřen zářezem (místo žádaného zlomu). Při přetížení praskne unašeč na tomto místě. Unašeč lze snadno vyměnit. Nový unašeč si můžete objednat přes zákaznický servis.

- Odšroubujte přípevňovací šroub na šneku.
- Vyměňte unašeč.
- Pevně utáhněte přípevňovací šroub.

Provoz

- Mlýnek na maso před prvním použitím důkladně umyjte, viz „Čištění a údržba“.



Důležité informace

V tomto návodu k použití se doporučené referenční hodnoty provozní rychlosti vztahují na spotřebiče se 7stupňovým otočným knoflíkem. U spotřebičů se čtyřstupňovým otočným knoflíkem se hodnoty nachází vždy v závorkách.

- Mlýnek na maso před prvním použitím důkladně umyjte, viz „Čištění a údržba“. (**Obr. A**)
- Vložte těsnění. Dejte pozor na umístění. (**Obr. C**)

Obr. B

- Stiskněte odblokovací tlačítko a otočte otočné rameno do polohy 4.
- Na pohon nasadte mlýnek na maso. **Dejte pozor na polohu unašeče vůči pohonu.** V případě potřeby unašeč trochu pootočte. Z toho důvodu nesmí být závitový kroužek příliš utažen!
- Otočte mlýnek na maso proti směru hodinových ručiček.
- Zajišťovací páčku stlačte dolů.
- Nyní utáhněte závitový kroužek.
- Připevněte plnicí misku.
- Pod výstupní otvor umístěte misku nebo talíř.
- Zapojte síťovou zástrčku.
- Otočný knoflík nastavte na stupeň 7(4).
- Do plnicí misky dejte potraviny, které chcete zpracovat.



Varování!

Nezpracovávejte kosti.

Tip: Maso na tatarský biftek umelte dvakrát.

Po použití spotřebiče

- Otočným knoflíkem spotřebič vypněte.
- Zvedněte zajišťovací páčku.
- Otočte mlýnek ve směru hodinových ručiček a vyjměte jej.
- Mlýnek vyčistěte.

Čištění a údržba



Upozornění!

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchů. Mlýnek na maso a jednotlivé součásti nelze mýt v myčce nádobí.

- Uvolněte závitový kroužek a rozeberte nástavec.
- Jednotlivé součásti umyjte ručně a okamžitě je usušte.

Volitelné příslušenství

(k dispozici u prodejců)

Varování!

Příslušenství sestavujte vždy bez nožů a děrovaných kotoučů.

Dodržujte všechny pokyny uvedené výše viz „Pro vaši bezpečnost“, „Po práci“ nebo „Čištění a údržba“.

Nástavec pro lisování ovoce

Je určen pro lisování např. bobulového ovoce, rajčat, jablek, hrušek, šípků (šípky před lisováním vaříme po dobu 1 hodiny). Získané ovocné pyré je zvláště vhodné pro výrobu džemu.

Obr. E

- Provedte přípravu tak, jak je popsána pro nástavec mlýnku na maso. Při sestavování nástavce pro lisování ovoce vezměte v potaz jednotlivé požadované díly a pořadí.
- Nejprve vyšroubujte upevňovací šroub tak, aby ovocné pyré mohlo proudit ven ještě vlhké.
- Pak upevňovací šroub utahujte, dokud nevytéká pyré s požadovanou vlhkostí.
- Do plnicí misky dejte potraviny, které chcete zpracovat. Suroviny posunujte pomocí pěchovátka.
- Otočný knoflík nastavte na stupeň 7 (4).

Nástavec na výrobu pečiva

Pro tvarování těsta na sušenky a jemného pečiva.

Obr. 14

- Proveďte přípravu tak, jak je popsána pro nástavec mlýnku na maso. Při sestavování nástavce na výrobu pečiva vezměte v potaz jednotlivé požadované díly a pořadí.
- Do plnicí misky dejte těsto, které chcete zpracovat. Suroviny posunujte pomocí pěchovátka.
- Otočný knoflík nastavte na stupeň 4 (2) nebo 5(3) v závislosti na konzistenci těsta.
- Vycházející tvarované těsto oddělujte pomocí kráječe na těsto. Pokud těsto vychází z kuchyňského robotu příliš rychle, na chvíli robot vypněte.

Přídavné struhadlo

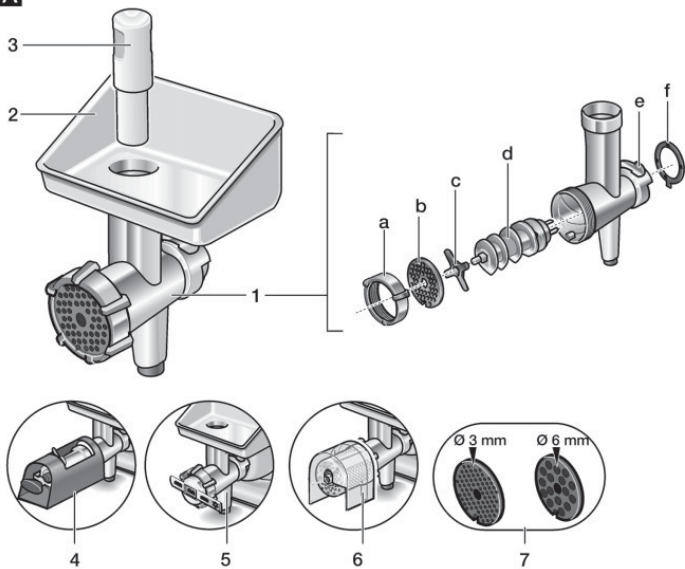
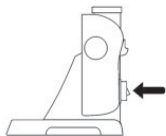
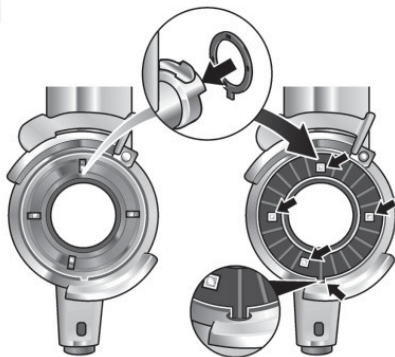
Pro strouhání mandlí, oříšků, studené čokolády a suchého chleba nebo rohlíků.

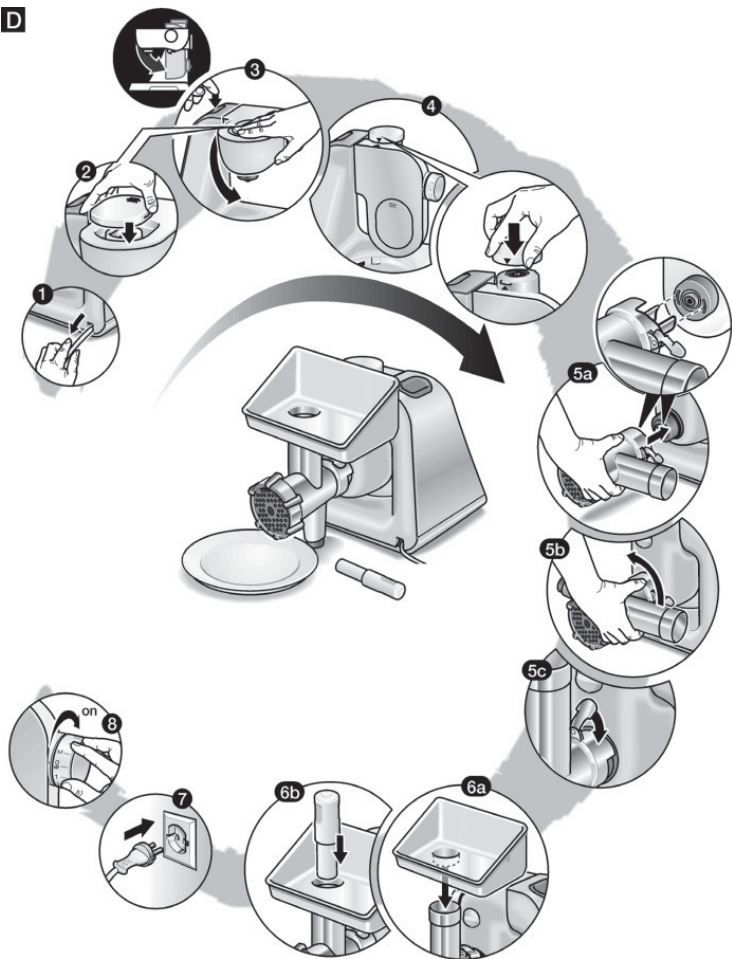
Varování!

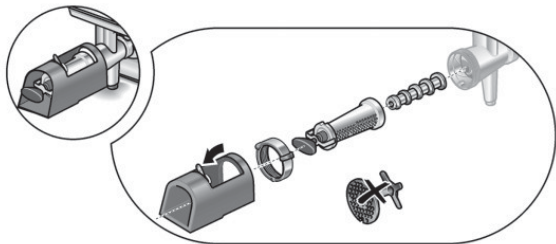
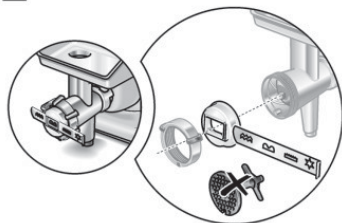
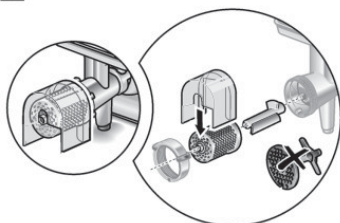
Zpracovávejte pouze suché ořechy a mandle v malých množstvích!

Obr. 15

- Proveďte přípravu tak, jak je popsána pro nástavec mlýnku na maso. Při sestavování přídavného struhadla vezměte v potaz jednotlivé požadované díly a pořadí.
- Do plnicí misky dejte potraviny, které chcete zpracovat. Suroviny posunujte pomocí pěchovátka.
- Otočný knoflík nastavte na stupeň 3 (2) nebo 4 (3) v závislosti na tvrdosti potravin.

A**B****C**

D

E**F****G**



MUZ5FW1

Mäsomlynček pre MUM5



BOSCH

Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo bolo navrhnuté pre kuchynský robot MUM5... Postupujte podľa návodu na obsluhu kuchynského robota MUM5...

Toto príslušenstvo je vhodné na nasekanie a zmiešanie surového i vareného mäsa, slaniny, hydiny či rýb. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov alebo materiálov. Iné použitia sú možné, pokiaľ sa použije príslušenstvo schválené výrobcom.

▲ Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

Nebezpečenstvo zranenia!

Nesiahajte do plniacej trubice, na pridanie ďalších surovín vždy použite stláčadlo. Nechytajte nože za rezné plochy.

Mlynček na mäso nasadzujte/odoberajte iba vtedy, keď je pohon v stave pokoja.

Dôležité!

Mlynček na mäso používajte iba v uvedenej pracovnej polohe.

Mlynček na mäso používajte iba kompletne zostavený.

Nadstavec mlynčeka na mäso nikdy nemontujte na základný spotrebič.

Prehľad

Obr. A

1 Nadstavec mlynčeka na mäso

- a Závitový krúžok
- b Dierovaný kotúč (priemer otvoru 4,5 mm)
- c Nôž
- d Závitovkový podávač s unášačom
- e Puzdro
- f Tesnenie

2 Plniaca miska

3 Stláčadlo

Voliteľné príslušenstvo

4 Nadstavec na lisovanie ovocia

5 Nadstavec na striekané pečivo

6 Nadstavec na strúhanie

7 Dierované kotúče (priemer dier 3 mm a 6 mm)

Obr. B

Pracovná pozícia

Vopred stanovený bod zlomu

Aby ste pri preťažení mlynčeka na mäso nepoškodili svoj spotrebič, je unášač vybavený zárezom (miesto žiadaného zlomu). Pri preťažení praskne unášač na tomto mieste. Unášač je možné ľahko vymeniť. Nový unášač si môžete objednať cez zákaznícky servis.

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

Nadstavec na výrobu pečiva

Na tvarovanie cesta na sušienky a jemné pečivo

Obr. 14

- Vykonať prípravu tak, ako je popísaná pre nadstavec mlynčeka na mäso. Pri zostavovaní nadstavca na výrobu pečiva vezmite do úvahy jednotlivé požadované diely a poradie.
- Do plniacej misky dajte cesto, ktoré chcete spracovať. Suroviny posúvajte pomocou stláčadla.
- Otočný gombík nastavte na stupeň 4 (2) alebo 5(3) v závislosti od konzistencie cesta.
- Vychádzajúce tvarované cesto oddeľujte pomocou krájača na cesto. Pokiaľ cesto vychádza z kuchynského robota príliš rýchlo, na chvíľku robot vypnite.

Prídavné strúhadlo

Na strúhanie mandlí, orieškov, studenej čokolády a suchého chleba alebo rožkov.

Varovanie!

Spracovávajúte iba suché orechy a mandle v malých množstvách!

Obr. 15

- Vykonať prípravu tak, ako je popísaná pre nadstavec mlynčeka na mäso. Pri zostavovaní prídavného strúhadla vezmite do úvahy jednotlivé požadované diely a poradie.
- Do plniacej misky dajte potraviny, ktoré chcete spracovať. Suroviny posúvajte pomocou stláčadla.
- Otočný gombík nastavte na stupeň 3 (2) alebo 4 (3) v závislosti od tvrdosti potravín.

Prevádzka

- Mlynček na mäso pred prvým použitím dôkladne umyte, pozrite „Čistenie a údržba“.

i Dôležité informácie

V tomto návode na použitie sa odporúčajú referenčné hodnoty prevádzkovej rýchlosti vzhľadujú na spotrebiče so 7 stupňovým otočným gombíkom. Pri spotrebičoch so štvorstupňovým otočným gombíkom sa hodnoty nachádzajú vždy v zátvorkách.

- Mlynček na mäso pred prvým použitím dôkladne umyte, pozrite „Čistenie a údržba“.
- (Obr. A)
- Vložte tesnenie. Dajte pozor na umiestnenie (Obr. B)!

Obr. B

- Stlačte odblokovacie tlačidlo a otočte otočné rameno do polohy 4.
- Na pohon nasadte mlynček na mäso. **Dajte pozor na polohu unášača voči pohonu.** V prípade potreby unášač trochu pootočte. Z toho dôvodu nesmie byť závitový krúžok príliš dotiahnutý!
- Na adaptér umiestnite mlynček na mäso a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek.
- Zaisťovaciu páčku stlačte dole.
- Teraz dotiahnite závitový krúžok.
- Pripevnite plniacu misku.
- Pod výstupný otvor umiestnite misku alebo tanier.
- Zapojte sitové zástrčku.
- Otočný gombík nastavte na stupeň 7 (4).
- Do plniacej misky dajte potraviny, ktoré chcete spracovať. Suroviny posúvajte pomocou stláčadla.



Varovanie!

Nespracovávejte kosti.

Tip: Mäso na tatarský biftek pomelte dvakrát.

Po použití spotrebiča

- Otočným gombíkom spotrebič vypnite.
- Zdvihnite zaisťovaciu páčku.
- Otočte mlynček v smere hodinových ručičiek a vyberte ho.
- Mlynček vyčistite.

Čistenie a údržba

⚠ Upozornenie!

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchov. Kovové časti mlynčeka na mäso nie sú určené na umývanie v umývačke riadu.

- Uvoľnite závitový krúžok a rozoberte nadstavec.
- Jednotlivé súčasti umyte ručne a okamžite ich usušte.

Voliteľné príslušenstvo

(k dispozícii u predajcov)

Varovanie!

Príslušenstvo zostavujte vždy bez nožov a dierovaných kotúčov.

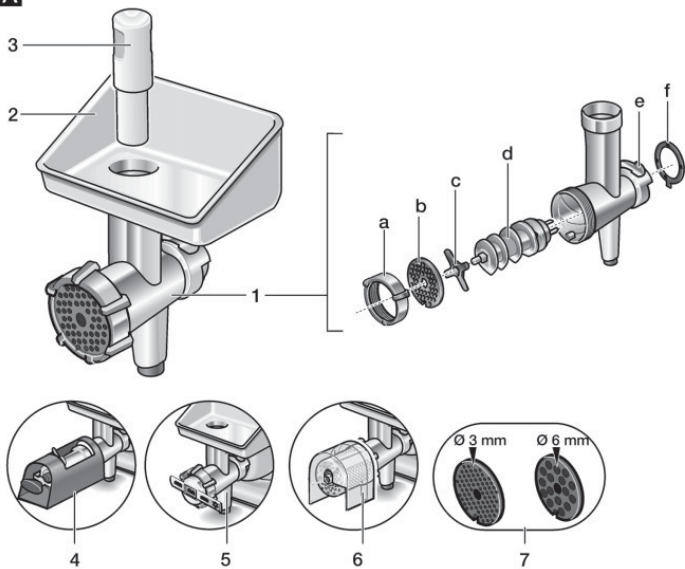
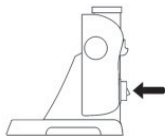
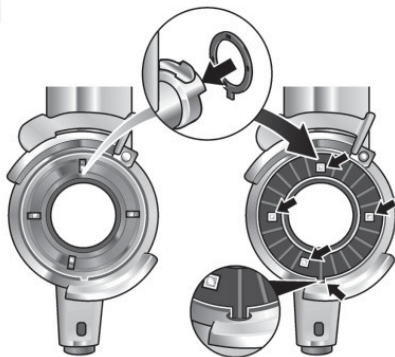
Dodržiujte všetky pokyny u vedené vyššie viz „Pre vašu bezpečnosť“, „Po práci“ alebo „Čistenie a údržba“.

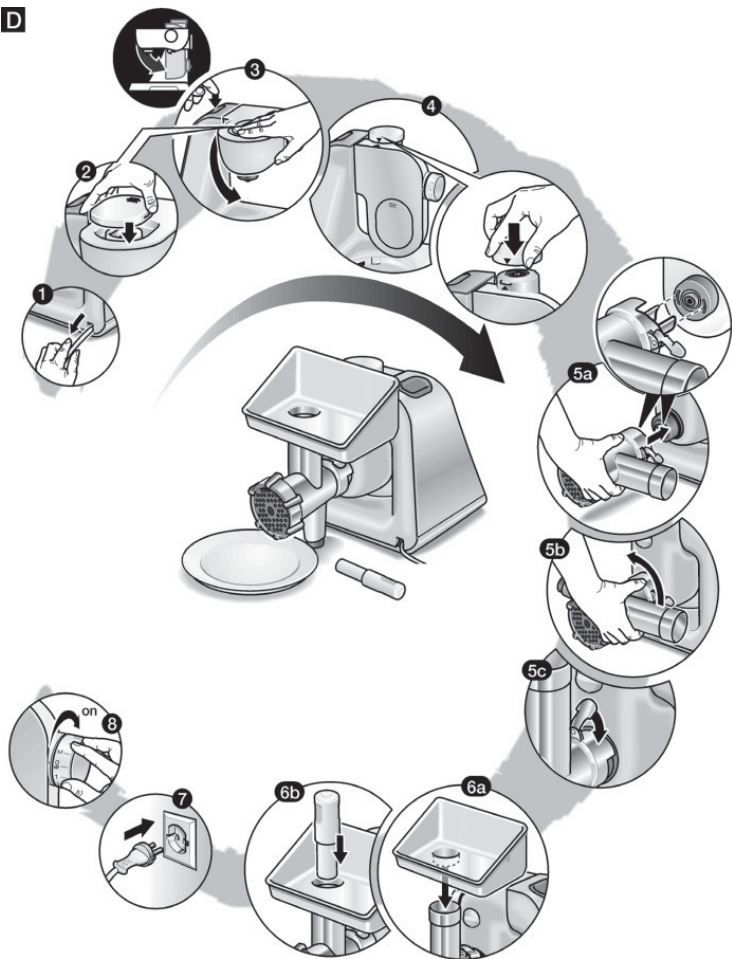
Nadstavec na lisovanie ovocia

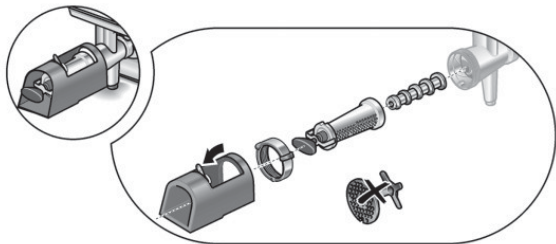
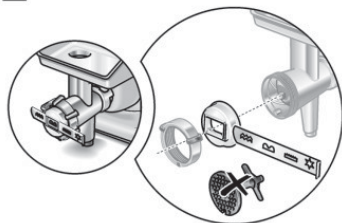
Je určený na lisovanie napr. bobulového ovocia, paradajok, jabĺk, hrušiek, šípok (šípky pred lisovaním varíme počas 1 hodiny). Získaná ovocná kaša je obzvlášť vhodná na výrobu džemu.

Obr. B

- Vykonaajte prípravu tak, ako je popísaná pre nadstavec mlynčeka na mäso. Pri zostavovaní nadstavca na lisovanie ovocia vezmite do úvahy jednotlivé požadované diely a poradie.
- Najprv vyskrutkujte upevňovaciu skrutku tak, aby ovocná kaša mohla prúdiť von ešte vlhká.
- Potom upevňovaciu skrutku dotiahnite, kým nevyteká kaša s požadovanou vlhkosťou.
- Do plniacej misky dajte potraviny, ktoré chcete spracovať. Suroviny posúvajte pomocou stláčadla.
- Otočný gombík nastavte na stupeň 7(4).

A**B****C**

D

E**F****G**