



MUZ45XTM1

Multimlýnek TastyMoments 5 v 1



BOSCH

MUZ45XCG1

Multimlýnek 3 v 1

cz Návod k použití



cz	Česky	8
----	-------------	---

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 Chráníč 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 chráníč.

- 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 chráníč mixovacího nože a vložte jej do podstavce mixovací nádoby. Zacvakněte jej do správné pozice.
- Sejměte chráníč 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 nakrájené. 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!

Ne dotýkejte 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 mixujete 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 drtícím 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 drtícím 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)

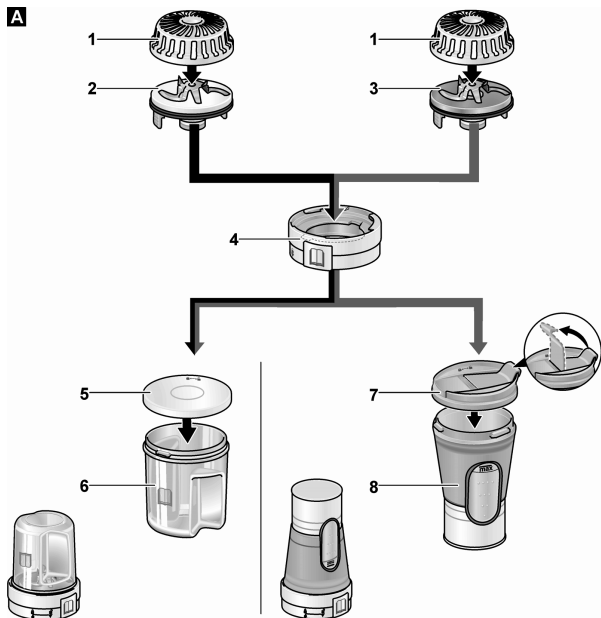
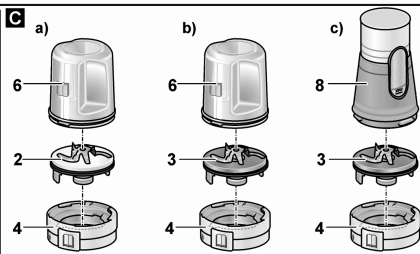
- Umístěte přísady do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Zelený smoothie *

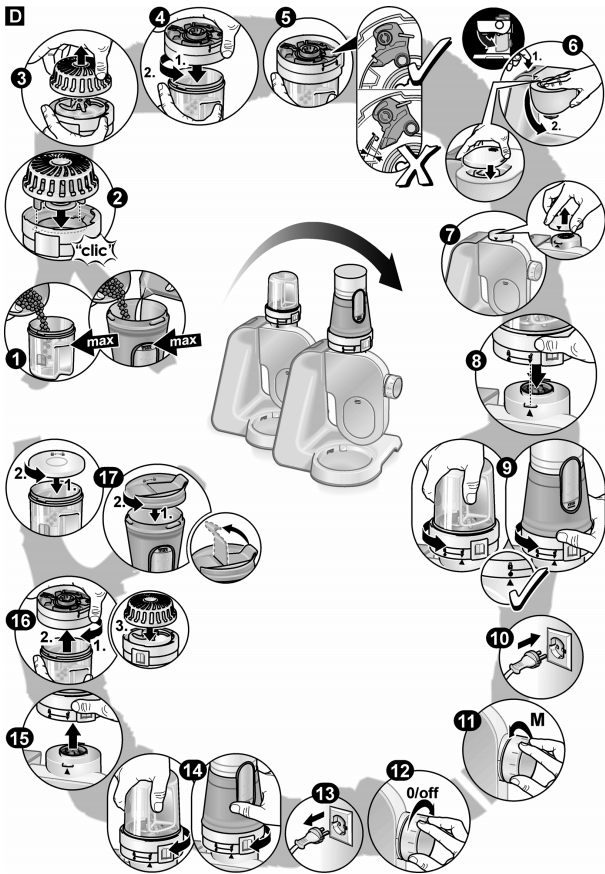
1 zelené jablko (cca 100 g)
šťáva z jednoho citronu (přibližně 20 g)
20 g kapusty
10 g celeru
10 g listů koriandru
10 g lněných semínek
1 g mleté skořice
250 g vlažné vody

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

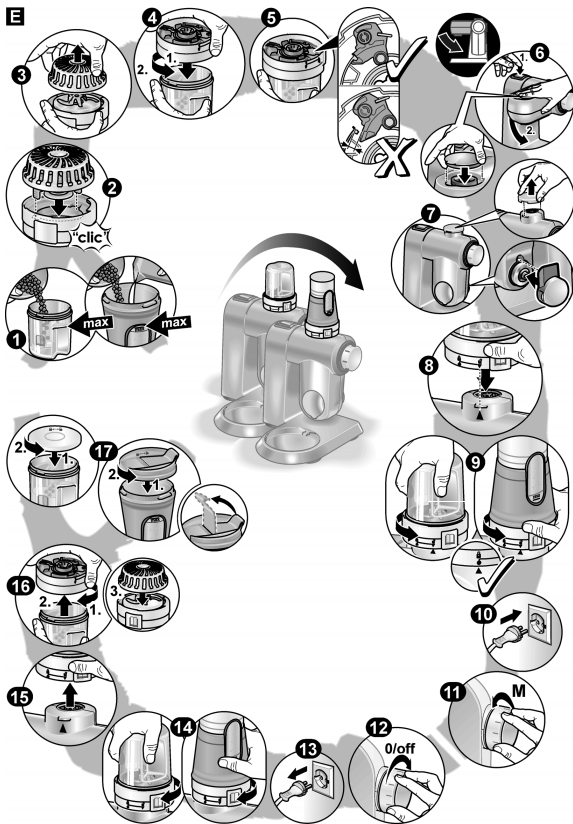
- Oloupejte jablko a nakrájejte jej na kousky.
- Nakrájejte celer na kousky.
- Míchejte po dobu 60 vteřin na stupeň **M**.

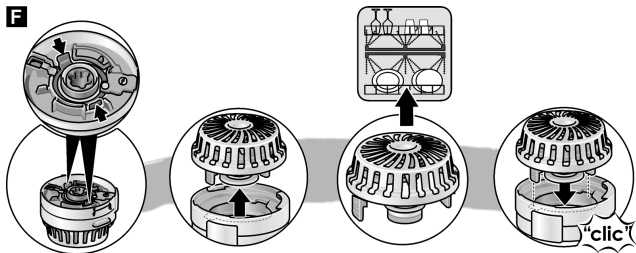
A**B****C**

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyššími napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.bosch-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



MUZ45XTM1

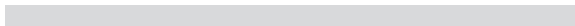
Multimlynček TastyMoments 5 v 1



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. nevkladajte 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 vykôstkovaných 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)

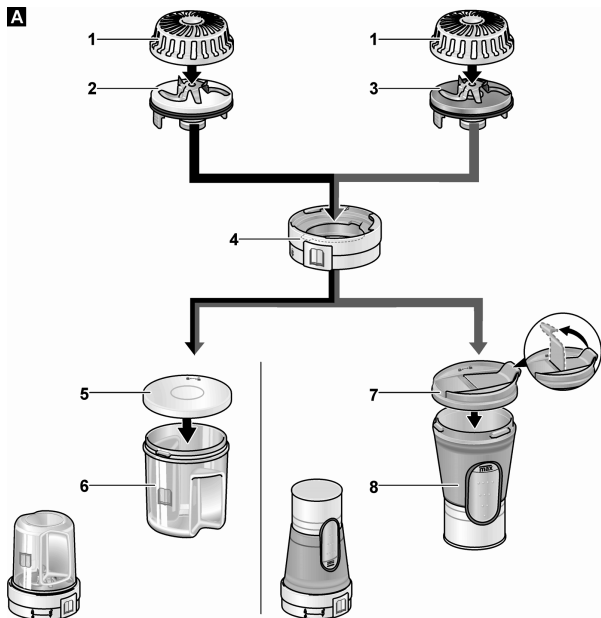
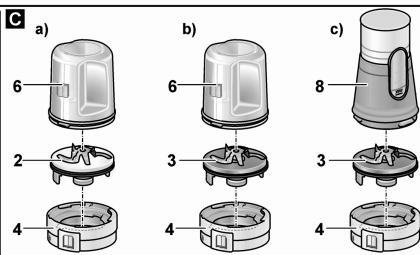
- Umiestnite prísady do plastovej nádoby na mixovanie a uzamknite ju do podstavca.
- Miešajte po dobu 40 sekúnd na stupeň **M**.

Zelený smoothie *

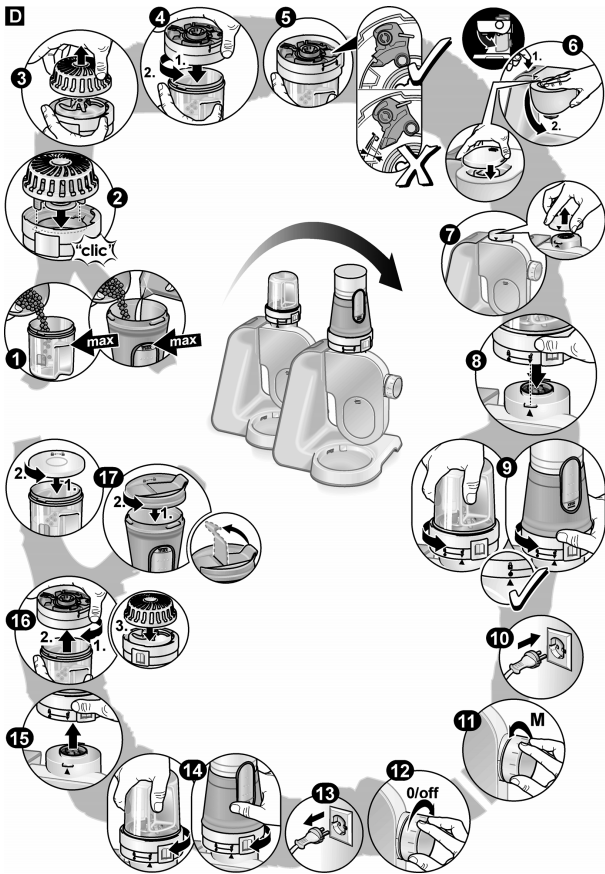
1 zelené jablko (cca 100 g)
šťava z jedného citróna (približne 20 g)
20 g kelu
10 g zeleru
10 g listov koriandru
10 g ľanových semienok
1 g mletej škorice
250 g vlažnej vody

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

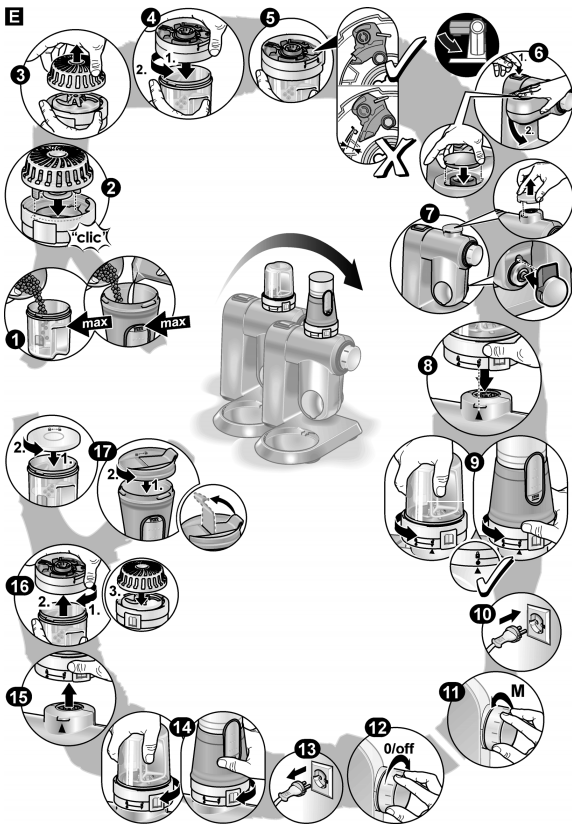
- Ošúpte jablko a nakrájajte ho na kúsky.
- Nakrájajte zeler na kúsky.
- Miešajte po dobu 60 sekúnd na stupeň **M**.

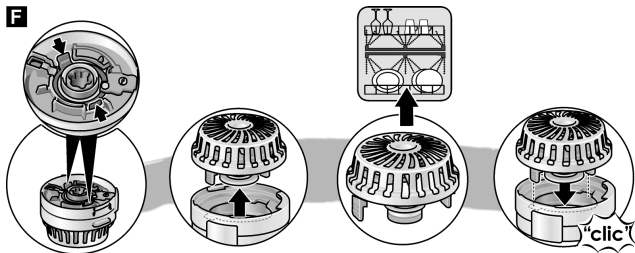
A**B****C**

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

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Pekařská 695/10a, 155 00 Praha 5, ČR**2 roky**záruka od výrobcu
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplatí počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCIH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domáчих spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek_elektroervis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroervis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava