



Sada VeggieLove Plus MUZ9VLP1

cz Návod k použití



BOSCH



Použití podle určení

Toto příslušenství je navrženo pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“). Pozorně si přečtěte návod k použití tohoto kuchyňského robotu.

Nikdy nepoužívejte toto příslušenství s jinými spotřebiči. Pro příslušné součásti používejte pouze odpovídající příslušenství. V závislosti na montáži lze příslušenství použít následovně:

Mixovací nástavec: k mletí, přípravě pyré, míchání, hnětení, krájení nebo k přípravě míchaných nápojů.

Sekací nástavec: ke krouhání, strouhání a krájení potravin.

Lis na citrusy: k vymačkání šťávy z citrusů.

Potraviny, které mají být zpracovány, nesmí obsahovat žádné tvrdé části (např. kosti). Příslušenství nesmí být používáno ke zpracování jiných předmětů nebo látek.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu!

- Do plnicího otvoru nikdy nestrkejte prsty! Potraviny stlačujte dovnitř pouze pomocí pěchovačla.
- Nedotýkejte se mixovacího nože v univerzálním sekáčku holýma rukama. Mixovací nůž můžete uchopit pouze za umělohmotnou rukojeť. Pokud univerzální mixovací nůž nepoužíváte, vždy na něj nasadte chránič. Omyjte kartáčkem.
- Nedotýkejte se ostrých čepelí nebo ostrých okrajů krájecích kotoučů. Uchopujte kotouče pouze za jejich umělohmotné části ve středu.
- Příslušenství musí být před použitím kompletně složeno. Nikdy neskládejte příslušenství přímo na základové jednotce. Příslušenství používejte pouze za navrženým účelem. Toto příslušenství používejte pouze se žlutým předním pohonem. Předtím, než příslušenství připojíte nebo vyjmete, vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví, poté odpojte spotřebič ze síťové zástrčky.

Varování!

- Vždy dodržujte rysku maximální množství náplně.
- Zkontrolujte, zda v plnicím otvoru nebo v nástavcích nejsou cizí tělesa. Nestrkejte do plnicího otvoru nebo nádoby žádné předměty (např. nože, lžíce).

Důležité!

Po každém použití, nebo pokud nebylo delší dobu používáno, příslušenství důkladně omyjte. ➔ „Čištění a údržba“ na straně 7

Přehled

→ Obr. A:

Univerzální sekáček


1 Nádoba

- a Barevné označení (žlutá)
- b Rukojeť
- c Podstavec na nástroje
- d Označení Δ

2 Podstavec na nástroje

- a Podstavec na univerzální mixovací nůž
- b Podstavec na krájecí kotouče

3 Víko

- a Západka
- b Označení 
- c Plnicí otvor
- d Pěchovadlo / odměrka s rýskou

Nástroje


4 Univerzální mixovací nůž

- a Chráníč nože

5 Krájecí kotouče

- a Otočný plátkovací kotouč - silné/tenké plátky
- b Otočný krouhací kotouč - hrubý/jemný
- c Strouhací kotouč - střední/jemný

6 Lis na citrusy

- a Západka
- b Označení 
- c Filtr
- d Lisovací kužel

Před prvním použitím vašeho spotřebiče

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče jej musíte vyjmout z obalového materiálu, omyt a zkontrolovat.

Varování!

Nikdy nepoužívejte příslušenství, které je poškozeno.

- Vyjměte veškeré příslušenství z obalového materiálu a obalový materiál zlikvidujte.
- Zkontrolujte, zda některé části spotřebiče nechybí a přiložené části nejsou viditelně poškozeny.

→ Obr. A







- Před prvním použitím všechny součástky důkladně omyjte.

→ „Čištění a údržba“ na straně 7

Barevné označení

Pohony základové jednotky mají různě barevné označení (černé, žluté a červené). Tento systém barevného rozlišení se nachází rovněž na příslušenství. Toto příslušenství používejte pouze se **žlutým předním** pohonem.

Symbyly a označení

Symbol	Význam
	Postupujte podle pokynů v návodu k použití.
	Varování! Rotující nástroje. Do plnicího otvoru nikdy nesahejte.
	Nasadte víko () a bezpečně ho přišroubujte ().
	Označení pro vsazení víka.

Univerzální sekáček

Univerzální sekáček lze použít s univerzálním mixovacím nožem, s krájecími kotouči nebo s lisem na citrusy.

Maximální množství zpracovávaných potravin


Pevné potraviny	max. 500 g
Tekutiny	max. 250 g

Varování!

Univerzální sekáček nikdy neumísťujte na podstavec na nástroje najednou spolu s krájecími kotouči nebo s lísem na citrusy.

Upozornění:

- Pro umístění na základovou jednotku musí být univerzální sekáček řádně smontován a uzavřen víkem.
- Vždy dodržujte rysku maximální množství naplně. Během použití jej mějte pod dohledem!

Doporučené rychlostní stupně	
1	Lis na citrusy (používejte pouze na stupeň 1!)
5	Otočný plátkovací kotouč
7	Univerzální mixovací nůž, otočný krouhací kotouč, strouhací kotouč střední/jemný
M	Univerzální mixovací nůž
	Není vhodné k použití s tímto příslušenstvím!

Univerzální mixovací nůž


K mletí, přípravě pyré, míchání, hnětení, krájení nebo k přípravě míchaných nápojů.



 Nebezpečí úrazu!

Nedotýkejte se mixovacího nože v univerzálním sekáčku holýma rukama. Uchopujte univerzální mixovací nůž pouze za jeho smělohmotnou část ve středu. Pokud univerzální mixovací nůž nepoužíváte, vždy na něj nasad'te chránič.

Použití**→ Řada obrázků **


Upozornění: Připravte základovou jednotku pouze dle pokynů v návodu k použití. Toto příslušenství lze používat pouze s řádně upevněnou mixovací nádobou.

1. Umístěte podstavec na nástroje na podpěru nádoby a stlačte.
2. Umístěte univerzální mixovací nůž do podstavce na nástroje a stlačte.
3. Připravte si potraviny. Vložte do plnicí misky potraviny určené ke zpracování. Vždy dodržujte maximální množství zpracovávaných potravin.
4. Zakryjte pýchovadlo víkem ().

5. Víkem otočte po směru hodinových ručiček až nadoraz (). Západka musí být plně smontovaná s rukojetí nádoby.
6. Umístěte univerzální sekáček na přední žlutý pohon dle návodu a stlačte.
7. Otočte jím po směru hodinových ručiček až nadoraz.
8. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. Nastavte otočný spínač na požadovaný stupeň rychlosti.
9. Ponechte spotřebič zapnutý, dokud potraviny nedosáhnou požadované konzistence.
10. Nastavte otočný spínač do pozice  a vyčkejte, dokud se spotřebič nezastaví. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
11. Otočte univerzálním sekáčkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
12. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
13. Vyjměte univerzální mixovací nůž a podstavec na nástroje.
14. Nádobu vyprázdněte.
 - Všechny části po použití očistěte.
 - „Čištění a údržba“ na straně 7

Vkládání dalších přísad**Varování!**

Vždy dodržujte rysku maximální množství naplně. Dokončete zpracování potravin, než přísady dosáhnou až k víku.

- Zatímco je spotřebič v provozu, vyjměte pýchovadlo a do plnicího otvoru přidejte přísady.
- Pro přidání velkého množství potravin nastavte otočný spínač do pozice  a vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- Otočte univerzálním sekáčkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
- Sejměte víko.
- Přidejte další přísady.
- Nasad'te víko. Nasad'te znovu univerzální sekáček. Pokračujte ve zpracování přísad.

Krájecí kotouče

Upozornění:

- Otočné kotouče: Požadovaná strana musí být umístěna směrem nahoru.
- Kotouče s jednou stranou: Strana, na které se nachází ostří / zoubky, musí být umístěna směrem nahoru.

Otočný plátkovací kotouč - silné/tenké plátky



Ke krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky (např. na zapečené brambory nebo hranolky) nebo na tenké plátky (např. na okurkový salát nebo zeleninové chipsy). Označení na kotouči:
1 = na silné plátky
3 = na tenké plátky

Upozornění: Otočný plátkovací kotouč není vhodný ke krájení tvrdého sýra, chleba, housek ani čokolády. Používejte jej ke krájení pouze vychladnutých a nakrájených vařených brambor.

Otočný krouhací kotouč - hrubý/jemný



Ke krouhání zeleniny, ovoce a sýra, kromě tvrdého sýra (např. sýr gouda nakrouhaný hrubou stranou na pizzu, nebo ke krouhání křenu jemnou stranou jako obloha nebo základ pro omáčky). Označení na kotouči:
2 = pro hrubé krouhání
4 = pro jemné krouhání

Upozornění: Otočný krouhací kotouč nelze používat ke krouhání ořechů nebo tvrdého sýra (např. parmezán). Měkký sýr strouhejte pouze použitím hrubého kotouče.

Strouhací kotouč - střední/jemný



Ke strouhání syrových brambor, tvrdého sýra (např. parmezán), chlazené čokolády a ořechů.

Upozornění: Strouhací kotouč není vhodný ke strouhání měkkého sýra a sýrových plátků.

Použití

⚠ Nebezpečí úrazu!

Nedotýkejte se ostrých čepelí nebo ostrých okrajů krájecích kotoučů. Uchopujte kotouče pouze za jejich umělohmotné části ve středu.

Varování!

Dokončete zpracování potravin, než přísady dosáhnou rysky maxima.

→ Řada obrázků

Upozornění: Připravte základovou jednotku pouze dle pokynů v návodu k použití.

1. Umístěte podstavec na nástroje na podpěru nádoby a stlačte.
2. Umístěte požadovaný krájecí kotouč do podstavce na nástroje a stlačte. Dbejte na to, aby požadovaná strana tohoto kotouče směřovala vzhůru.
3. Zakryjte pěchovadlo víkem (☒).
4. Víkem otočte po směru hodinových ručiček až nadoraz (☒). Západka musí být plně smontovaná s rukojetí nádoby.
5. Umístěte univerzální sekáček na přední žlutý pohon dle návodu a stlačte.
6. Otočte jím po směru hodinových ručiček až nadoraz.
7. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. Zapněte otočný spínač na doporučenou pozici.
8. Vložte do plnicí misky potraviny určené ke zpracování. Větší kusy si předem nakrájejte.
9. Potraviny stlačte dovnitř pouze pomocí pěchovadla.
10. Po ukončení zpracování potravin, nebo když zpracovávané potraviny téměř dosáhnou spodní strany krájecího kotouče, nastavte otočný spínač do pozice **O**, vyčkejte, dokud se pohon zcela nezastaví. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
11. Otočte univerzálním sekáčkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
12. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
13. Vyjměte krájecí kotouč a podstavec na nástroje.
14. Nádobu vyprázdněte.
 - Všechny části po použití očistěte.
 - „Čištění a údržba“ na straně 7

Lis na citrusy

Na vymačkání šťávy z citrusů, např. pomerančů, citrónů a grepů.



Varování!

Dokončete zpracování potravin, než zpracovaná šťáva dosáhne spodní strany sítka.

Použití

→ Řada obrázků

Upozornění: Připravte základovou jednotku pouze dle pokynů v návodu k použití.

1. Umístěte podstavec na nástroje na podpěru nádoby a stlačte.
2. Nasad'te sítko ().
3. Sítkem otočte po směru hodinových ručiček až nadoraz (). Západka musí být plně smontovaná s rukojetí nádoby.
4. Umístěte lisovací kužel do podstavce na nástroje a stlačte.
5. Umístěte univerzální sekáček na přední žlutý pohon dle návodu a stlačte.
6. Otočte jím po směru hodinových ručiček až nadoraz.
7. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. Nastavte otočný spínač na požadovaný stupeň rychlosti.
8. Pomocí lisovacího kuželu lisujte ovoce. Šťáva bude vtékat do nádoby.
9. Po ukončení zpracování potravin, nebo když vymačkaná šťáva téměř dosáhne spodní strany sítka, nastavte otočný spínač do pozice **O** a vyčkejte, dokud se spotřebič nezastaví. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
10. Otočte univerzálním sekáčkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
11. Lisovací kužel vyjměte.
12. Otočte sítkem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
13. Vyjměte podstavec na nástroje.
14. Nádoby vyprázdněte.
 - Všechny části po použití očistěte.
 - „Čištění a údržba“ na straně 7

Čištění a údržba


Nástavce a příslušenství musí být po každém použití řádně očištěny.

Nebezpečí úrazu!

- Nedotýkejte se mixovacího nože v univerzálním sekáčku holýma rukama. Mixovací nůž můžete při čištění uchopit pouze za umělohmotnou rukojeť. Pokud univerzální mixovací nůž nepoužíváte, vždy na něj nasad'te chránič. Omyjte kartáčkem.
- Nedotýkejte se ostrých čepelí nebo ostrých okrajů krájecích kotoučů. Uchopujte kotouče pouze za jejich umělohmotné části ve středu.

Varování!

- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte žádné ostré ani kovové předměty.
- Nepoužívejte žádné drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky.
- Nevsunujte do myčky nádobí umělohmotné díly, jelikož by se během mycího procesu mohly trvale zdeformovat!

Na **obr. ** naleznete shrnutí, jak lze jednotlivé části očistit.

Upozornění: Při zpracování např. mrkve nebo červeného zelí dochází k zabarvení plastových dílů, které lze odstranit několika kapkami stolního oleje.

Další možné recepty (univerzální mixovací nůž)

Cibule, česnek

- od 1 cibule, rozčtvrcená, nejvýše po 300 g
- od 1 stroužku česneku nejvýše po 300 g
 - Zpracovávejte potraviny, dokud nebudou nasekané na požadovanou velikost.

Tvrký sýr (např. parmezán)

- 10 g až 200 g
 - Nakrájejte sýr na kostky.
 - Zpracovávejte potraviny, dokud nebudou nasekané na požadovanou velikost.

cz Další možné recepty (univerzální mixovací nůž)

Čokoláda

- 50 g až 200 g
- Nakrájejte nebo nalámejte čokoládu na kousky.
- Zpracovávejte potraviny, dokud nebudou nasekané na požadovanou velikost

Petržel

- od 10 g do 50 g
- Zpracovávejte potraviny, dokud nebudou nasekané na požadovanou velikost.

Maso, játra (na mleté maso, tatarák atd.)

- 50 g do 500 g
- Pro výrobu klobás, nádivky či paštiky:
- Před krájením masa odstraňte chrupavky, kůži a šlachy. Nakrájejte maso na kostky.
 - Vložte maso (hovězí, vepřové, telecí, drůbež nebo i rybu atd.) k ostatním přísadám a kořením do mixovací nádoby a rozmixujte na těsto.

Jahodový sorbet

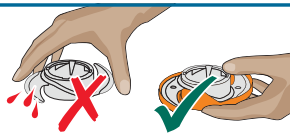
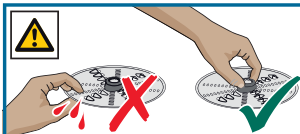
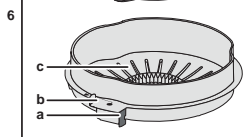
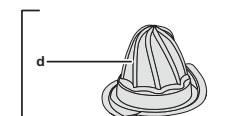
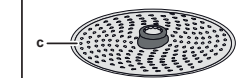
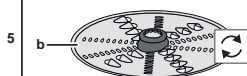
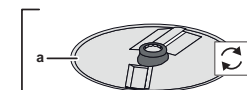
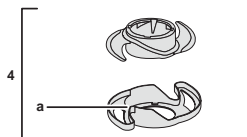
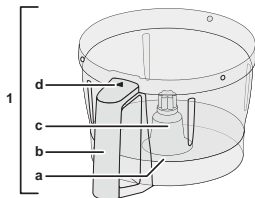
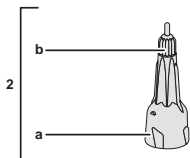
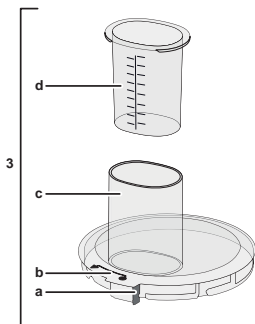
- 250 g mražených jahod
- 100 g moučkového cukru
- 180 ml smetany (trochu méně než jeden kelímeček)
- Umístěte všechny přísady do mixovací nádoby. Abyste se vyhnuli vytvoření hrudkovité směsi, okamžitě mixér zapněte.
- Mixujte, dokud se ze směsi nevytvoří krémový sorbet.

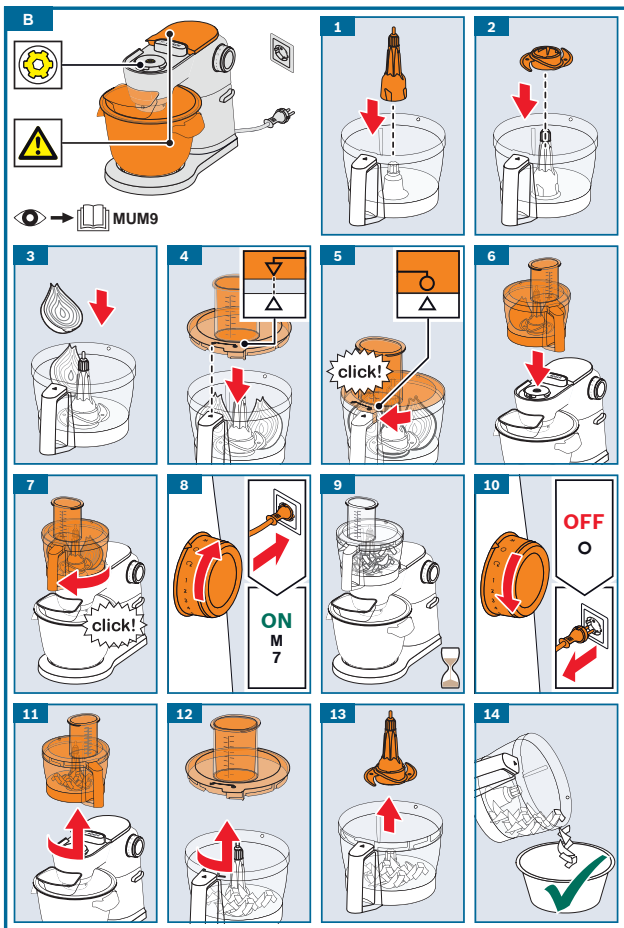
Medová pomazánka

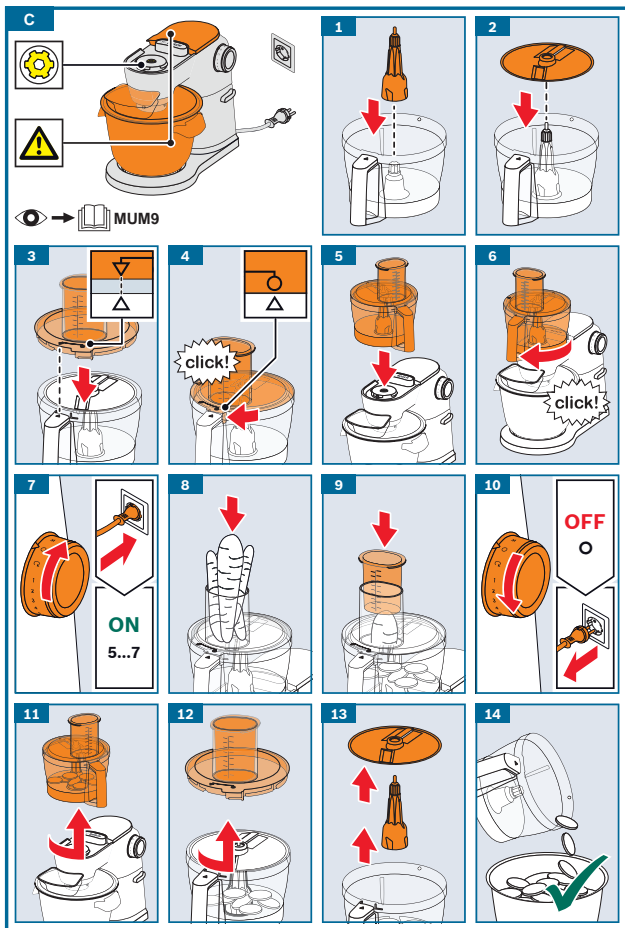
- 50 g mletých liskových oříšků
- špetka skořice
- 250 g medu (z chladničky)
- Nejprve vložte do mixovací nádoby med, poté přidejte skořici a oříšky.
- Zpracovávejte přísady v mixéru po dobu 15 vteřin na stupeň M.

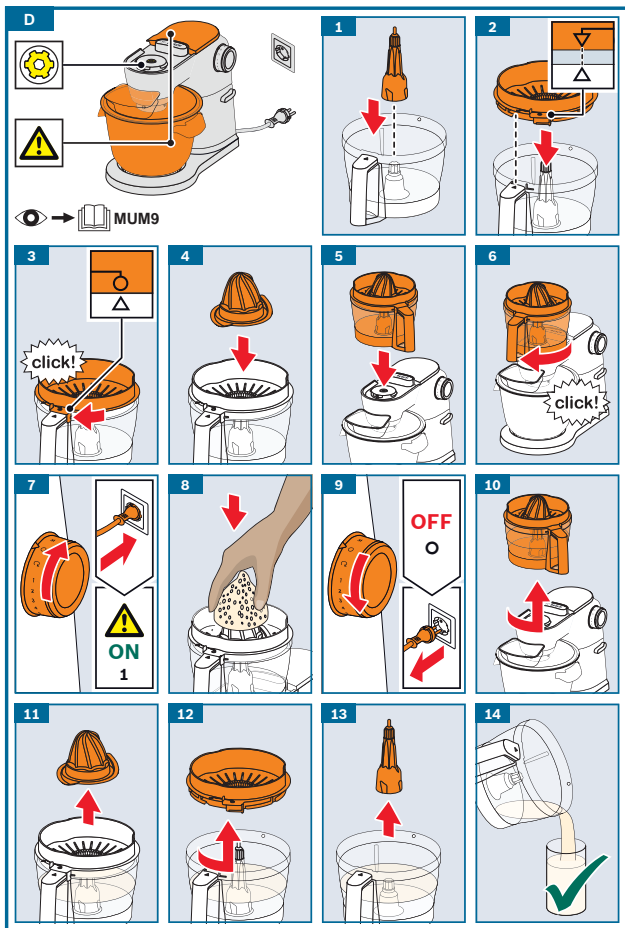
Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

A

















E

					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (zn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástíky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschová.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné vybavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériové vybavených systémem Aqua-Stop (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. 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 společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerem bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 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.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: bosch.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.bosch-home.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



Sada VeggieLove Plus MUZ9VLP1



BOSCH



sk Návod na použitie

Použitie podľa určenia

Toto príslušenstvo je navrhnuté pre kuchynský robot MUM9. (rad „OptiMUM“). Pozorne si prečítajte návod na použitie tohto kuchynského robota.

Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo s inými spotrebičmi. Pre príslušné súčasti používajte iba zodpovedajúce príslušenstvo. V závislosti od montáže je možné príslušenstvo použiť nasledovne:

Mixovací nadstavec: na mletie, prípravu pyrú, miešanie, hnetenie, krájanie alebo na prípravu miešaných nápojov.

Sekací nadstavec: na krájanie a strúhanie potravín.

Lis na citrusy: na vytlačenie šťavy z citrusov.

Potraviny, ktoré sa majú spracovať, nesmú obsahovať žiadne tvrdé komponenty (napr. kosti). Príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov alebo látok.

Bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo úrazu!

- Do plniaceho otvoru nikdy nestrkajte prsty! Potraviny stláčajte dovnútra iba pomocou stláčačla.
- Nedotýkajte sa mixovacieho noža v univerzálnom sekáčku holými rukami. Mixovací nôž môžete uchopiť iba za umelohmotnú rukoväť. Pokiaľ univerzálny mixovací nôž nepoužívate, vždy naň nasadte chránič. Umyte kefkou.
- Nedotýkajte sa ostrých čepelí alebo ostrých okrajov krájacích kotúčov. Uchopujte kotúče iba za ich umelohmotné časti v strede.
- Príslušenstvo sa musí pred použitím kompletne zložiť. Nikdy neskladajte príslušenstvo priamo na základovej jednotke. Príslušenstvo používajte iba na navrhnutý účel. Toto príslušenstvo používajte iba so žltým predným pohonom. Predtým, ako príslušenstvo pripojíte alebo vyberiete, vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví, potom spotrebič odpojte zo sieťovej zásuvky.

Varovanie!

- Vždy dodržujte rysku maximálneho množstva náplne.
- Skontrolujte, či v plniacom otvore alebo v nadstavcoch nie sú cudzie telesá. Nestrkajte do plniaceho otvoru alebo nádoby žiadne predmety (napr. nože, lyžice).

Dôležité!


Po každom použití, alebo pokiaľ sa dlhší čas nepoužívalo, príslušenstvo dôkladne umyte. → „Čistenie a údržba“ na strane 7

Prehľad

→ Obr. A:

Univerzálny sekáčik


1 Nádoba

- a Farebné označenie (žltá)
- b Rukoväť
- c Podstavec na nástroje
- d Označenie 

2 Podstavec na nástroje

- a Podstavec na univerzálny mixovací nôž
- b Podstavec na krájacie kotúče

3 Veko

- a Západka
- b Označenie 
- c Plniaci otvor
- d Stláčadlo/odmerka s ryskou

Nástroje


4 Univerzálny mixovací nôž

- a Chránič noža

5 Krájacie kotúče

- a Otočný plátkovací kotúč – hrubé/tenké plátky
- b Otočný krájací kotúč – hrubý/jemný
- c Strúhací kotúč – stredný/jemný

6 Lis na citrusy

- a Západka
- b Označenie 
- c Filter
- d Lisovací kužeľ

Pred prvým použitím vášho spotrebiča

Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča ho musíte vybrať z obalového materiálu, umyť a skontrolovať.

Varovanie!

Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré je poškodené.

- Vyberte všetko príslušenstvo z obalového materiálu a obalový materiál zlikvidujte.
- Skontrolujte, či niektoré časti spotrebiča nechýbajú a priložené časti nie sú viditeľne poškodené.

→ Obr. A







- Pred prvým použitím všetky súčiastky dôkladne umyte.

→ „Čistenie a údržba“ na strane 7

Farebné označenie

Pohony základovej jednotky majú rôzne farebné označenia (čierné, žlté a červené). Tento systém farebného rozlíšenia sa nachádza tiež na príslušenstve. Toto príslušenstvo používajte iba so **žltým predným** pohonom.

Symbody a označenie

Symbol	Význam
	Postupujte podľa pokynov v návode na použitie.
	Varovanie! Rotujúce nástroje. Do plniaceho otvoru nikdy nesiahajte.
	Nasadte veko () a bezpečne ho priskrutkujte ()
	Označenie na vsadenie veka

Univerzálny sekáčik

Univerzálny sekáčik je možné použiť s univerzálnym mixovacím nožom, s krájacími kotúčmi alebo s lisom na citrusy.

Maximálne množstvo spracovávaných potravín


Pevné potraviny	max. 500 g
Tekutiny	max. 250 g

Varovanie!

Univerzálny sekáčik nikdy neumiestňujte na podstavec na nástroje naraz spolu s krájacími kotúčmi alebo s lisom na citrusy.

Upozornenie:

- Pre umiestnenie na základovú jednotku musí byť univerzálny sekáčik riadne zmontovaný a uzatvorený vekom.
- Vždy dodržujte ryšku maximálneho množstva náplne. Počas použitia ho majte pod dohľadom!

Doporučené rýchlostné stupne	
1	Lis na citrusy (iba na stupni 1!)
5	Otočný plátkovací kotúč
7	Univerzálny mixovací nôž, otočný krájací kotúč, strúhací kotúč stredný/jemný
M	Univerzálny mixovací nôž
	Nie je vhodné na použitie s týmto príslušenstvom!

Univerzálny mixovací nôž


Na mletie, prípravu pyré, miešanie, hnetenie, krájanie alebo na prípravu miešaných nápojov.


⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

Nedotýkajte sa mixovacieho noža v univerzálnom sekáčiku holými rukami. Uchopujte univerzálny mixovací nôž iba za jeho umelohmotnú časť v strede. Pokiaľ univerzálny mixovací nôž nepoužívate, vždy naň nasadte chránič.

Použitie**→ Rad obrázkov [3]**

Upozornenie: Pripravte základovú jednotku iba podľa pokynov v návode na použitie. Toto príslušenstvo je možné používať iba s riadne upevnenou mixovacou nádobou.

1. Umiestnite podstavec na nástroje a podperu nádobu a stlačte.
2. Umiestnite univerzálny mixovací nôž do podstavca na nástroje a stlačte.
3. Pripravte si potraviny. Vložte do plniacej misky potraviny určené na spracovanie. Vždy dodržujte maximálne množstvo spracovávaných potravín.
4. Zakryte stláčadlo vekom ().

5. Vekom otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz (). Západka musí byť plne zmontovaná s rukoväťou nádoby.
6. Umiestnite univerzálny sekáčik na predný žltý pohon podľa návodu a stlačte.
7. Otočte ním v smere hodinových ručičiek až na doraz.
8. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Nastavte otočný spínač na požadovaný stupeň rýchlosti.
9. Ponechajte spotrebič zapnutý, kým potraviny nedosiahnu požadovanú konzistenciu.
10. Nastavte otočný spínač do pozície **O** a vyčkajte, kým sa spotrebič nezastaví. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
11. Otočte univerzálnym sekáčikom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
12. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
13. Vyberte univerzálny mixovací nôž a podstavec na nástroje.
14. Nádobu vyprázdňte.

- Všetky časti po použití očistite.
→ „Čistenie a údržba“ na strane 7

Vkladanie ďalších prísad**Varovanie!**

Vždy dodržujte ryšku maximálneho množstva náplne. Dokončite spracovanie potravín, kým prísady dosiahnu až k veku.

- Zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke, vyberte stláčadlo a do plniaceho otvoru pridajte prísady.
 - Pre pridanie veľkého množstva potravín nastavte otočný spínač do pozície **O** a vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví.
 - Otočte univerzálnym sekáčikom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
 - Snímte veko.
 - Pridajte ďalšie prísady.
 - Nasadte veko. Nasadte znovu univerzálny sekáčik.
- Pokračujte v spracovávaní prísad.

Krájacie kotúče

Upozornenie:

- Otočné kotúče: Požadovaná strana musí byť umiestnená smerom hore.
- Kotúče s jednou stranou: Strana, na ktorej sa nachádza ostrie/zúbky, musí byť umiestnená smerom hore.

Otočný plátkovací kotúč – hrubé/tenké plátky



Na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé plátky (napr. na zapečené zemiaky alebo hranolčeky) alebo na tenké plátky (napr. na uhorkový šalát alebo zeleninové čipsy).

Označenie na kotúči:

- 1 = na hrubé plátky
- 3 = na tenké plátky

Upozornenie: Otočný plátkovací kotúč nie je vhodný na krájanie tvrdého syra, chleba, žemli ani čokolády. Používajte ho na krájanie iba vychladnutých a nakrájaných varených zemiakov.

Otočný krájací kotúč – hrubý/jemný



Na krájanie zeleniny, ovocia a syra, okrem tvrdého syra (napr. syr gouda nastrúhaný hrubou stranou na oblohu pizze, alebo na strúhanie chrenu jemnou stranou ako obloha alebo základ na omáčky). Označenie na kotúči:

- 2 = na hrubé krájanie
- 4 = na jemné krájanie

Upozornenie: Otočný krájací kotúč nie je možné používať na krájanie orechov alebo tvrdého syra (napr. parmezán). Mäkký syr strúhajte iba použitím hrubého kotúča.

Strúhací kotúč – stredný/jemný



Na strúhanie surových zemiakov, tvrdého syra (napr. parmezán), chladenej čokolády a orechov.

Upozornenie: Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkého syra a syrových plátkov.

Použitie

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

Nedotýkajte sa ostrých čepelí alebo ostrých okrajov krájacích kotúčov. Uchopujte kotúče iba za ich umelohmotné časti v strede.

Varovanie!

Dokončíte spracovanie potravín, kým prísady dosiahnu rysku maxima.

→ Rad obrázkov

Upozornenie: Pripravte základovú jednotku iba podľa pokynov v návode na použitie.

1. Umiestnite podstavec na nástroje na podporu nádoby a stlačte.
2. Umiestnite požadovaný krájací kotúč do podstavca na nástroje a stlačte. Dbajte na to, aby požadovaná strana tohto kotúča smerovala hore.
3. Zakryte stlačadlo vekom (☒).
4. Vekom otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz (☐). Západka musí byť plne zmontovaná s rukoväťou nádoby.
5. Umiestnite univerzálny sekáčik na predný žltý pohon podľa návodu a stlačte.
6. Otočte ním v smere hodinových ručičiek až na doraz.
7. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Zapnite otočný spínač na odporúčanú pozíciu.
8. Vložte do plniacej misky potraviny určené na spracovanie. Väčšie kusy si vopred nakrájajte.
9. Potraviny stlačte dovnútra iba pomocou stlačadla.
10. Po ukončení spracovania potravín, alebo keď spracovávané potraviny takmer dosiahnu spodnú stranu krájacieho kotúča, nastavte otočný spínač do pozície **O** a vyčkajte, kým sa pohon celkom nezastaví. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
11. Otočte univerzálnym sekáčikom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
12. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
13. Vyberte krájací kotúč a podstavec na nástroje.
14. Nádobu vyprázdňte.
 - Všetky časti po použití očistite.
 - „Čistenie a údržba“ na strane 7

Lis na citrusy

Na vytlačenie šťavy z citrusov, napr. pomarančov, citrónov a grepov.




Varovanie!

Dokončite spracovanie potravín, kým spracovaná šťava dosiahne spodnú stranu sitka.

Použitie

→ Rad obrázkov

Upozornenie: Pripravte základovú jednotku iba podľa pokynov v návode na použitie.

1. Umiestnite podstavec na nástroje na podperu nádoby a stlačte.
2. Nasadte sitko ().
3. Sitkom otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz (). Západka musí byť plne zmontovaná s rukoväťou nádoby.
4. Umiestnite lisovací kužeľ do podstavca na nástroje a stlačte.
5. Umiestnite univerzálny sekáčik na predný žltý pohon podľa návodu a stlačte.
6. Otočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
7. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Nastavte otočný spínač na požadovaný stupeň rýchlosti.
8. Pomocou lisovacieho kužeľa lisujte ovocie. Šťava bude vtekať do nádoby.
9. Po ukončení spracovania potravín, alebo keď vytlačená šťava takmer dosiahne spodnú stranu sitka, nastavte otočný spínač do pozície  a vyčakajte, kým sa spotrebič nezastaví. Vytriahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
10. Otočte univerzálnym sekáčikom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
11. Lisovací kužeľ vyberte.
12. Otočte sitkom proti smeru hodinových ručičiek a vyberte.
13. Vyberte podstavec na nástroje.
14. Nádobu vyprázdňte.
 - Všetky časti po použití očistite.

→ „Čistenie a údržba“ na strane 7

Čistenie a údržba


Nadstavce a príslušenstvo sa musia po každom použití riadne očistiť.

Nebezpečenstvo úrazu!

- Nedotýkajte sa mixovacieho noža v univerzálnom sekáčiku holými rukami. Mixovací nôž môžete pri čistení uchopiť iba za umelohmotnú rukoväť. Pokiaľ univerzálny mixovací nôž nepoužívate, vždy naň nasadte chránič. Umyte kefkou.
- Nedotýkajte sa ostrých čepelí alebo ostrých okrajov krájacích kotúčov. Uchopujte kotúče iba za ich umelohmotné časti v strede.

Varovanie!

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo lieh.
- Nepoužívajte žiadne ostré ani kovové predmety.
- Nepoužívajte žiadne drôtenky ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Nevkladajte do umývačky riadu umelohmotné diely, pretože by sa počas umývacieho procesu mohli trvale zdeformovať!

Na obr.  nájdete zhrnutie, ako je možné jednotlivé časti očistiť.

Upozornenie: Pri spracovaní napr. mrkvy alebo červenej kapusty dochádza k zafarbeniu plastových dielov, ktoré je možné odstrániť niekoľkými kvapkami stolového oleja.

Dalšie možné recepty (univerzálny mixovací nôž)

Cibuľa, cesnak

- od 1 cibule, rozštvrtenej, najviac po 300 g
- od 1 strúčika cesnaku najviac po 300 g
- Spracovávajúce potraviny, kým nebudú nasekané na požadovanú veľkosť.

Tvrдый сыр (napr. parmezán)

- 10 g až 200 g
- Nakrájajte syr na kocky.
- Spracovávajúce potraviny, kým nebudú nasekané na požadovanú veľkosť.

sk Ďalšie možné recepty (univerzálny mixovací nôž)

Čokoláda

- 50 g až 200 g
- Nakrájajte alebo nalámte čokoládu na kúsky.
- Spracovávajúte potraviny, kým nebudú nasekané na požadovanú veľkosť.

Petržlen

- od 10 g do 50 g
- Spracovávajúte potraviny, kým nebudú nasekané na požadovanú veľkosť.

Mäso, pečeň (na mleté mäso, tatársky biftek atď.)

- 50 g až 500 g
- Na výrobu klobás, plnky či paštéty:
- Pred krájaním mäsa odstráňte chrupavky, kožu a šľachy. Nakrájajte mäso na kocky.
 - Vložte mäso (hovädzie, bravčové, teľacie, hydinu alebo aj rybu atď.) k ostatným prísadám a koreniam do mixovacej nádoby a rozmixujte na cesto.

Jahodový sorbet

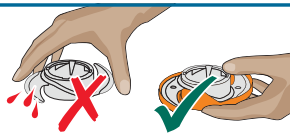
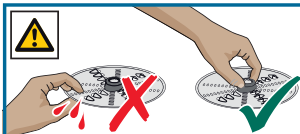
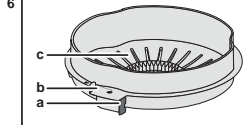
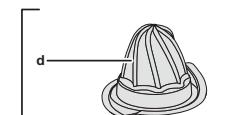
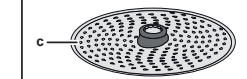
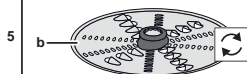
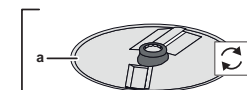
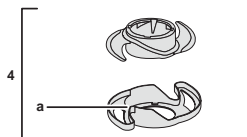
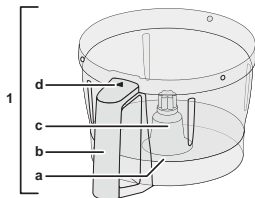
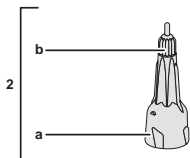
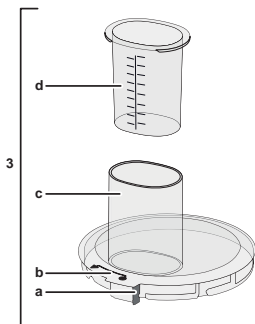
- 250 g mrazených jahôd
- 100 g práškového cukru
- 180 ml smotany (trochu menej ako jeden téglik)
- Umiestnite všetky prísady do mixovacej nádoby. Aby ste sa vyhlí vytvoreniu hrudkovitej zmesi, okamžite mixér zapnite.
- Mixujte, kým sa zo zmesi nevytvorí krémový sorbet.

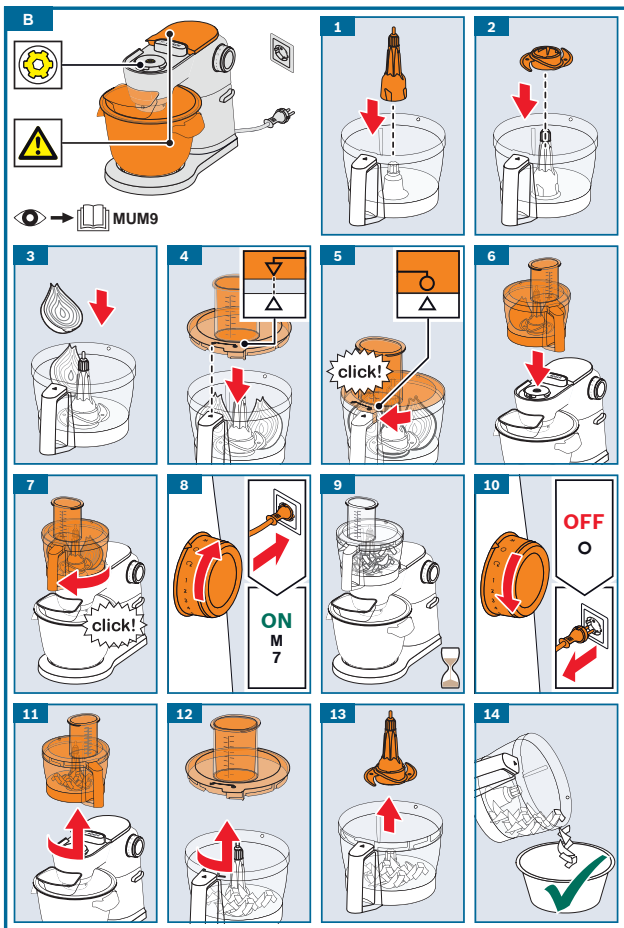
Medová nátierka

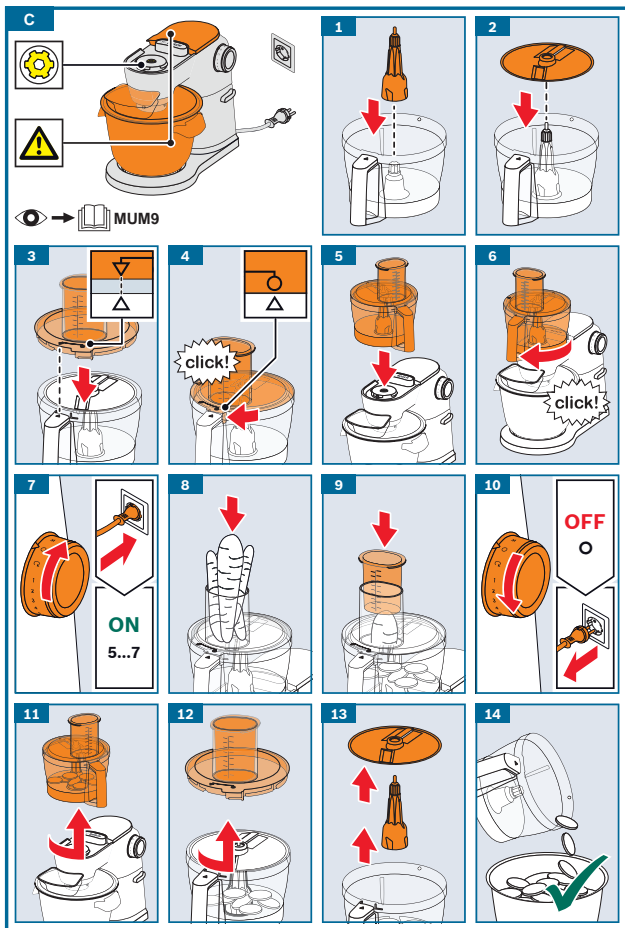
- 50 g mletých lieskových orieškov
- štipka škorice
- 300 g medu (z chladničky)
- Najprv vložte do nádoby na mixovanie med, potom pridajte škoricu a oriešky.
- Spracovávajúte prísady v mixéri počas 15 sekúnd na stupni **M**.

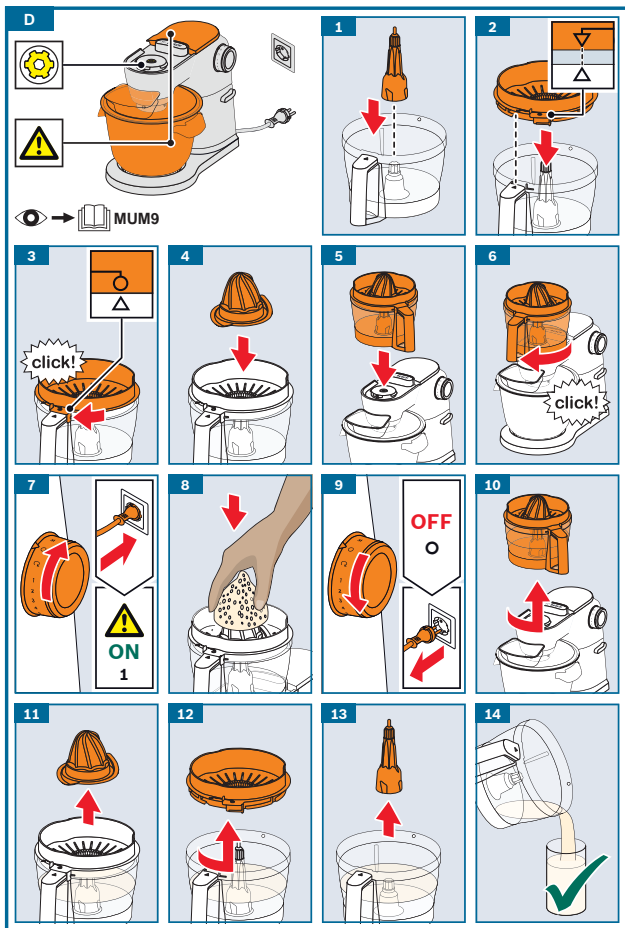
Zmeny vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

A

















E

					
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Prijem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: opravy@bshg.com

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: dily@bshg.com

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: bosch.spotrebice@bshg.com

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach www.bosch-home.com/sk.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

