



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



MUM58...

 **BOSCH**

cs Návod k použití
sk Návod na obsluhu

cs Čeština

30

sk Slovak

43



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 jím odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (→ „*Příklady použití*“ viz strana 39).

Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehaní 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 pročtěte, říďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru!

- Přístroj zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič zapínejte a vypínejte výhradně otočným přepínačem.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!
- Spotřebič neumisťujte 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 neumisťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič nepoužívejte s mokrýma 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 přiskřipnutí 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. vařechy). Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumistujte 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 materiélem.

⚠ Pozor!

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

⚠ Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte (→ „Cistění a ošetřování“ viz strana 37).

⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství

Řiděte 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	37
Uložení	38
Pomoc při poruchách	38
Příklady použití	39
Likvidace	40
Záruční podmínky	40
Zvláštní příslušenství	41

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 znova 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 rychlosť:

- 1 = nízké otáčky – pomalu,
- 7 = vysoké otáčky – rychle.

4 Kontrolka provozu

Svítí 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, šlehatí metla, hnětací hák) a mlýnek na maso (zvláštní příslušenství*)

8 Ochranný kryt pohonu mixéru

9 Pohon mixéru (zvláštní příslušenství*)

Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.

10 Uložení kabelu

Uložení kabelu v příhrádce na kabel

Míchací mísa s příslušenstvím

11 Nerezová míchací mísa

12 Víko

Nástroje

13 Míchací metla

14 Šlehatí 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.

- Pohybujte výklopný ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

Poloha	Pohon	MUM 54/55/ 56/58..	
1	7		1-7
			1-7
			1-3
2	7		*
			-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
			5-7

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

Obsluha

⚠ Nebezpečí poranění!

Zastrčte sítovou 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 mikrovlnou troubu.

- Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte, viz "Cistění a ošetřování".

Důležité upozornění

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



Příprava

- Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
- Vytáhněte kabel na požadovanou délku.
- Zapojte sítovou zástrčku.

Míchací mísa a nástroje

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji
Během provozu nikdy nesahejte do mísy. Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)! Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Pohybujte výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje.

Nepoužité pohony vždy zakryjte ochrannými víky.

Pozor!

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

Míchací metla (13)

na míchání těst, např. třeného těsta



Šlehatí metla (14)

na šlehaní sněhu z bílků, smetany a na šlehaní lehkých těst, např. piškotového těsta



Hnětací hák (15)

na hnětení těžkých těst a k opatrnému vmíchání případ, které nemají být rozmělněny (např. rozinky, čokoládové plátky)



Práce s míchací mísou a nástroji

Obr. E:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Použití mísy:
Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčeje proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Podle úkolu zpracování zastrčte do pohonu míchací metlu, šlehatcí metlu nebo hnětací hák, až zaskočí.



Upozornění:

U hnětacího háku otáčeje deflektem těsta, až může hnětací hák zaskočit (**Obr. E-4b**).

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



Naše doporučení:

- Míchací metla:

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, potom zvolte stupeň 7

- Šlehatcí metla:

Stupeň 7, vmíchání na stupni 1

- Hnětací hák:

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, hnětení těsta na stupni 3

Přidání přísad

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Přidejte přísady plnicím otvorem ve víku, nebo
- Sudejte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Naplňte přísady.



Po ukončení práce

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



Průběhový krouhač

⚠ Nebezpečí poranění

Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

Nasazujte / sundávejte průběhový krouhač pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Nesahejte do plnicí šachty.

Pozor!

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

Ochrana před přetížením

Obr. F:

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

Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky



Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5.

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

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

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný

Na krouhaní zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezánu). Zpracování na stupni 3 nebo 4.

Označení na oboustraném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

Pozor!

Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na struhání ořechů. Měkký sýr krouhejte pouze na hrubé straně na stupni 7.

Strouhací kotouč – středně jemný

Na struhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezánu), chlazené čokolády a ořechů.

Zpracování na stupni 7.

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na struhání měkkých a krájených sýrů.

Strouhací kotouč, hrubý

Na struhání syrových brambor, např. na Bramboráky nebo knedlíky. Zpracování na stupni 7.

Práce s průběhovým krouhačem**Obr. G:**

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 2.

**Použití mísy:**

Dopředu sklopenou mísu nasadte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 3.



- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (Obr. G-5a).

- Držte pevně unašeč kotouče za spodní konec, přitom musí oba hroty ukazovat směrem nahoru.

- Položte požadový krájecí nebo krouhací kotouč opatrně na hroty unašeče kotouče (Obr. G-6a).

U oboustranných kotoučů dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácená směrem nahoru.

- Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (Obr. G-6b).
- Nasaděte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasaděte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na obr. G-8 a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pěchovadlem.

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

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

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

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte průběhovým krouhačem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyndejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespodu prstem proti hnacímu hřídeli (Obr. H).
- Vycistěte díly.

Mixér

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži / rotujícím pohonem!

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

⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z trychtýře ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

Pozor!

Může dojít k poškození mixéru. Nezpracovávejte žádné hluboce zmrazené přísady (s výjimkou ledových kostek). Neprovozujte mixér naprázdno.

Práce s mixérem

Obr. J:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy 4.
- Sudejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte nádobu mixéru (značka na rukojeti musí být na značce na základním spotřebiči) a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Naplňte přísady. Maximální množství tekutiny = 1,25 litru; maximální množství pěnících nebo horkých tekutin = 0,5 litru; optimální množství pro zpracování, pevné přísady = 50 bis 100 gramů;
- Nasadte víko a pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k dorazu v rukojeti mixéru. Víko musí být zajištěno zaskočením.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.



Přidání přísad

Obr. J-8:

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

Po ukončení práce

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

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

Čistění a ošetřování

Pozor!

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

Čistění základního spotřebiče

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Nikdy neponořujte základní spotřebič do vody a nedržte jej pod tekoucí vodou.

Nepoužívejte parní čistič.

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

Čistění míchací mísy a nástrojů

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

Čistění průběhového krouhače

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

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

Čistění mixéru

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama. Nádoba mixéru, víko a trychťák jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

Tip: Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, aniž by se musel sundávat ze spotřebiče. K tomuto účelu nalijte do nasazeného mixéru trochu vody s mycím prostředkem. Mixér na několik sekund zapněte (stupeň M). Vylijte mycí vodu a vypláchněte mixér čistou vodou.

Důležité upozornění

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

Uložení

⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obr. K:

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a struhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací misy.
- Pro uložení do originálního obalu viz Obr. L.

Pomoc při poruchách

⚠ Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Důležité upozornění

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

Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

Porucha

Spotřebič se neuvede do provozu.

Odstranění

- Zkontrolujte napájení elektrickým proudem.
- Zkontrolujte síťovou zástrčku.
- Zkontrolujte výklopné rameno. Je ve správné poloze? Je zajištěné zaskočením?
- Utáhněte mixér, příp. míchací misu až na doraz.
- Nasaděte víko mixéru a utáhněte je až na doraz.
- Nasaděte na nepoužité pohony ochranné kryty.
- Je aktivována pojistka proti opětovnému zapnutí. Nastavte spotřebič na **0/off** a potom zpátky nastavte na požadovaný stupeň.

Porucha

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

Odstranění

- Vypněte spotřebič.
- Omezte množství pro zpracování.
- Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz "Příklady použití")!

Porucha

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



Odstranění

- Nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**.
 - Umístěte výklopné rameno do polohy 1.
 - Zapněte spotřebič (stupeň 1).
 - Spotřebič znova vypněte.
- Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

Porucha

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

Odstranění

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sudejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znova nasaděte.
- Zapněte spotřebič.

Důležité upozornění

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

Příklady použití

Šlehačka

- 100-600 g
- Smetanu šlehejte šlehatý metlou 1½ až 4 minuty na stupni 7 - podle množství a vlastností sметany.



Bílkы

- 1 až 8 vaječných bílků
- Vaječný bílek šlehejte šlehatý metlou 4 až 6 minut na stupni 7.



Piškotové těsto

Základní recept

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



Třené těsto

Základní recept



- 6 vajec
 - 500 g cukru
 - 1 špetka soli
 - 2 balíčky vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
 - 500 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
 - 1000 g mouky
 - 1 balíček prášku do pečiva
 - 250 ml mléka
 - Míchací metlou smíchejte vejce, cukr, sůl a vanilkový cukr resp. ctrónovou kůru cca 10 sekund na stupni 1.
 - Nastavte na stupeň 5 a dále míchejte cca 120 sekund.
 - Přidejte máslo a míchejte dále cca 60 sekund na stupni 3.
 - Přidejte mouku a prášek do pečiva a míchejte cca 2 minuty na stupni 1.
 - Nastavte na stupeň 3 a během 2 minut postupně přidávejte mléko.
- Maximální množství: 1 x základní recept

Křehké těsto

Základní recept



- 125 g másla (pokojové teploty)
- 100-125 g cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli
- trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
- 250 g mouky
- příp. prášek do pečiva
- Všechny přísady zpracujte šlehatý metlou cca ½ minutu na stupni 1, potom cca 2-3 minuty na stupni 6.

Nad 500 g mouky:

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minutu na stupni 1, potom 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 (pokojové teploty)
 - 80 g cukru
 - 200-250 ml vlažného mléka
 - 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
 - Kůra z $\frac{1}{2}$ citrónu
 - 1 špetka soli
 - Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca $\frac{1}{2}$ minuty na stupni 1, poté cca 3-6 minut na stupni 3.
- Maximální množství: 2 x základní recept



Těsto na těstoviny

Základní recept

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



Chlebové těsto

Základní recept

- 1000 g mouky
- 3 balíčky sušeného droždí
- 2 čajové lžíčky soli
- 660 ml teplé vody
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca $\frac{1}{2}$ minuty na stupni 1, poté cca 4-5 minut na stupni 3.



Majonéza

- 2 vejce
- 2 čajové lžíčky hořčice
- $\frac{1}{4}$ l oleje
- 2 polévkové lžíce citrónové šťávy nebo octa
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru
- Přísady musí mít stejnou teplotu.
- Přísady (kromě oleje) zpracujte v mixéru několik sekund na stupni 3 nebo 4.
- Přepněte mixér na stupeň 7 a olej pomalu lije trychtýrem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.



Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.

Likvidace



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

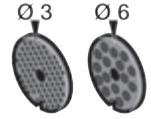
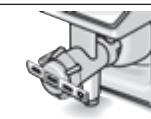
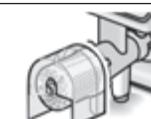
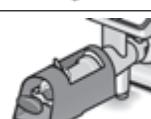
Záruční podmínky

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

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

Změny vyhrazeny.

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.
	MUZ45LS1 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.
	MUZ45SV1 Nástavec na výrobu stříkáného pečiva	K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.
	MUZ45RV1 Nástavec na strouhaní	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhaní ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.
	MUZ45FV1 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.
	MUZ45PS1 Kotouč na bramborové hranolky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.
	MUZ45AG1 Kotouč pro asijskou kuchyni	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.

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

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 postúpite ďalšiemu používateľovi, priložte k nemu aj tento návod. Nedodržiavanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplynú. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhe 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 kabla, 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 pripojené! 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 nestrukujte 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 strphacích 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 udusenia!

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

⚠ Pozor!

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

⚠ Dôležité!

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite (→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 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.....	43
Dôležité bezpečnostné upozornenia	43
Bezpečnostné systémy.....	45
Prehľad komponentov	46
Pracovné polohy.....	47
Obsluha	47
Čistenie a údržba.....	50
Skladovanie	51
Pomoc pri poruchách.....	51
Príklady použitia	52
Likvidácia.....	53
Záručné podmienky	53
Osobitné príslušenstvo	54

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 opäťovnému zapnutiu

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

Poistka proti preťaženiu

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

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

Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

Obrázok A:

Základný spotrebič

1 Tlačidlo na odblokovanie

2 Výklopné rameno

Funkcia „Easy Armlift“ na podporu pohybu ramena nahor (pozri „Pracovné polohy“).

3 Otočný spínač

Po vypnutí (poloha **0/off**) prejde spotrebič automaticky do optimálnej polohy na výmenu nadstavcov.

0/off = Stop

M = Prepínanie momentov s najvyššími otáčkami, spínač 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*)

Ked' ich nepoužívate, nasadťte ochranný kryt pohonu.

7 Pohon nadstavcov

(miešacia metlička, šľahacia metlička, hnetiaci hák) a **mlynček na mäso**
(osobitné príslušenstvo*)

8 Ochranný kryt pohonu mixéra

9 Pohon mixéra (osobitné príslušenstvo*)

Ked' mixér nepoužívate, nasadťte 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 Hnetiaci hák s deflektorm cesta

16 Taška na príslušenstvo

Na skladovanie nadstavcov a strúhacích kotúčov.

Krájač*

17 Posúvač

18 Veko s plniacim hrdlom

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 Nádoba na mixovanie

23 Veko

24 Lievik

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

Pracovné polohy

Obrázok B:

Pozor!

Skôr ako budete spotrebič používať, pripojte nadstavec / príslušenstvo k správnemu 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:

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

Poloha	Pohon	MUM54/ 55/56/58..	
1			1-7
	7		1-7
			1-3
2		7	*
			-
3		6	
			3-7
			3-5
4		9	
			5-7
		7	
			5-7

* Nasadzovanie / odoberanie šľahacej a miešacej metličky a hnetacieho háku; 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 rýchlosťi spotrebiča pri použití nadstavcov, resp. príslušenstva. Odporúčame, aby ste túto nálepku umiestnili na spotrebič (obrázok C).

Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký a čistý podklad.
- Kábel vytiahnite do požadovanej dĺžky.
- Zastrčte sieťovú zástrčku.



Misa a nadstavce

⚠ Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nadstavcami

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy na miešanie. Používajte iba s nasadeným vekom (12)!

Nadstavce vymieňajte iba pri zastavenom pohone – po vypnutí je pohon ešte krátky čas v prevádzke a zastaví sa vo výmennej polohe nadstavca.

Výklopným ramenom hýbte až po zastavení nadstavca.

Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.

Pozor!

Misu používajte iba na prácu s týmto spotrebičom.

Miešacia metlička (13)

na miešanie cesta, napr.
treného cesta

**Šľahacia metlička (14)**

na šľahanie snehu z biekov,
smotany a na šľahanie ľahkého
cesta, napr. piškotového cesta

**Hnetací hák (15)**

na miesenie ľahkého cesta a
opatrné vmiestanie ingrediencií,
ktoré by nemali byť drvené (napr.
hrozienka, čokoládové lupienky)

**Práca s misou a nadstavcami****Obrázok E:**

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **2**.
- Vloženie misy:
Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- V závislosti od požadovanej úlohy nasadte do pohonu miešaciu metličku, šľahaciu metličku alebo hnetací hák, pokiaľ nezaskočí.

**Upozornenie:**

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

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

**Naše odporúčanie:****- Miešacia metlička:**

najskôr miešajte na stupni 1,
potom zvoľte stupeň 7

- Šľahacia metlička:

stupeň 7, zamiešať na stupni 1

- Hnetací hák:

najskôr zamiešať na stupni 1, miesiť na stupni 3

Prídanie ďalších ingrediencií

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Otvorom na plnenie vo veku pridajte ďalšie ingrediencie.
- alebo
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **2**.
- Vložte ingrediencie.

**Po práci**

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **2**.
- Zložte nadstavec z pohonu.
- Vyberte misu.
- Všetky diely vyčistite, pozri „Čistenie a údržba“.

**Krájač****⚠ Nebezpečenstvo poranenia**

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

Pozor!

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

Ochrana pred pretážením**Obrázok F:**

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

Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký

na rezanie ovocia a zeleniny.

Spracovanie na stupni 5.

Označenie obojstranného rezacieho kotúča:

„1“ pre rezaci stranu rezania nahrubo

„3“ pre rezaci stranu rezania natenko



Pozor!

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

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný



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

Spracovanie na stupni 3 alebo 4.

Označenie na obojstrannom strúhacom kotúči:

„2“ pre rezaci stranu rezania nahrubo

„4“ pre rezaci stranu rezania natenko

Pozor!

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

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



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

Spracovanie na stupni 7.

Pozor!

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

Kotúč na jemné strúhanie, hrubý



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

Spracovanie na stupni 7.

Práca s krájačom

Obrázok G:



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

Vloženie misy:



- Nasadte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 3.

Pred použitím krájača odoberte ochranný kryt pohonu (obrázok G-5a).



- Držiak kotúčov pridržte na spodnom konci, pritom musia oba špice ukazovať nahor.

Na špice držiaka kotúčov opatrne založte požadovaný rezací alebo strúhací kotúč (obrázok G-6a).

V prípade obojstranných kotúčov dbajte na to, aby požadovaná strana smerovala nahor.

■ Držiak kotúčov uchopte za horný koniec a nasadte do krytu (obrázok G-6b).

■ Nasadte veko (dbajte na značku) a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.

- Krájač nastavte na pohon tak, ako je vyobrazené na obrázku G-8, a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.

■ Potraviny na spracovanie vložte do plniaceho hrdla a zasuňte posúvačom.

Pozor!

Zabráňte upchatiu vypúšťacieho otvoru potravinami.

Tip: Pre rovnometerné výsledky krájania postupne spracovávajte natenko nakrájané potraviny.

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

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Pootočte krájač proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Odoberte držiak kotúčov s kotúčom. Nato zatlačte zdola prstom proti hnaciemu hriadeľu (**obrázok H**).
- Vyčistite diely.

Mixér**⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi / rotujúcim pohonom!**

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

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para lievikom vo veku. Plňte maximálne množstvom 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Pozor!

Môže dôjsť k poškodeniu mixéra. Nespracúvajte žiadne hlboko zmrazené ingrediencie (s výnimkou ľadových kociek). Neprevádzkujte mixér naprázdno.

Práca s mixérom**Obrázok J:**

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **4**.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.
- Nasadte nádobu na mixovanie (značka na držadle nádoby na mixovanie musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočte ju nadoraz proti smeru pohybu hodinových ručičiek.
- Vložte ingredience. Maximálne množstvo tekutín = 1,25 l; maximálne množstvo peniacich alebo horúcich tekutín = 0,5 l; optimálne množstvo, pevné = 50 až 100 g;
- Nasadte veko a zatočte ho proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz do držadla mixéra. Veko musí zapadnúť.



- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

Plnenie ďalších ingrediencií**Obrázok J-8:**

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Zložte veko a vložte ingredience alebo
- vyberte lievik a postupne vkladajte pevné ingredience otvorom na plnenie alebo
- naplňte tekuté ingredience lievikom.

Po práci

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

Tip: Odporúčame vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

Čistenie a údržba**Pozor!**

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

Čistenie základného spotrebiča**⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

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

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

Čistenie misy a nadstavcov

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

Čistenie krájača

Všetky časti krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

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

Čistenie mixéra

⚠ Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!

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

Tip: Po spracovaní tekutín často stačí mixér vyčistiť, bez toho aby sa musel odobrat zo spotrebiča. Do nasadeného mixéra nalejte trochu vody s umývacím prostriedkom. Na niekoľko sekúnd mixér zapinajte (stupeň **M**). Vylejte umývaciu vodu a mixér vypláchnite čistou vodou.

Dôležité upozornenie

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

Skladovanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak spotrebič nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku.

Obrázok **K**:

- Nadstavce a strúhacie kotúče skladujte v taške na príslušenstvo.
- Tašku na príslušenstvo skladujte v mise.
- Na skladovanie v originálnom balení pozri obrázok **L**.

Pomoc pri poruchách

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pred odstraňovaním poruchy vytiahnite sieťovú zástrčku.

Dôležité upozornenia

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

Výklopné rameno musí byť v každej pracovnej polohe zaaretované.

Najskôr vyskúšajte problém odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov.

Porucha

Spotrebič nezačne pracovať.

Odstránenie

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

Porucha

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

Odstránenie

- Vypnite spotrebič.
- Zmenšte množstvo potravín.
- Neprekračujte prípustné maximálne množstvá (pozri „Príklady použitia“)!

Porucha

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



Odstránenie

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

Nadstavec zostáva stáť v polohe výmeny nadstavca.

Porucha

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

Odstránenie

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

Dôležité upozornenie

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

Príklady použitia**Šľahačka**

- 100-600 g

- Smotanu spracovávajte šľahacou metličkou 1½ až 4 minúty na stupni 7 v závislosti od množstva a vlastností smotany.

**Bielky**

- 1 až 8 vaječných bielkov

- Vaječný bielok spracovávajte šľahacou metličkou 4 až 6 minút na stupni 7.

**Piškótové cesto****Základný recept**

- 2 vajcia

- 2-3 PL horúcej vody

- 100 g cukru

- 1 balíček vanilkového cukru

- 70 g múky

- 70 g škrobovej múčky

- príp. prášok do pečiva

- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou asi 4-6 minút na stupni 7, pokiaľ nevznikne pena.

- Nastavte otocný spínač na stupeň 1 a lyžičkou zamiešajte preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty.



Maximálne množstvo: 2x základný recept

Trené cesto:**Základný recept**

- 6 vajec

- 500 g cukru

- 1 štipka soli

- 2 balíčky vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna

- 500 g masla alebo margarínu (izbová teplota)

- 1000 g múky

- 1 balíček prášku do pečiva

- 250 ml mlieka



- Pomocou miešacej metličky miešajte vajcia, cukor, soľ a vanilkový cukor, príp. citrónovú kôru cca 10 sekúnd na stupni 1.

- Nastavte na stupeň 5 a spracovávajte cca 120 sekúnd.

- Pridajte maslo a spracovávajte cca 60 sekúnd na stupni 3.

- Pridajte múku a prášok do pečiva a spracovávajte cca 2 minúty na stupni 1.

- Nastavte na stupeň 3 a počas 2 minút postupne prilievajte mlieko.

Maximálne množstvo: 1x základný recept

Krehké cesto**Základný recept**

- 125 g masla (izbová teplota)

- 100-125 g cukru

- 1 vajce

- 1 štipka soli

- trocha citrónovej kôry alebo vanilkový cukor

- 250 g múky

- príp. prášok do pečiva

- Všetky ingrediencie šľahajte šľahacou metličkou asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 2-3 minúty na stupni 6.

Od 500 g múky:

- Všetky ingrediencie mieste hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni 1, potom cca 3-4 minúty na stupni 3.

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Kysnuté cesto**Základný recept**

- 500 g múky

- 1 vajce

- 80 g tuku (izbová teplota)

- 80 g cukru

- 200-250 ml vlažného mlieka

- 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček

- sušeného droždia

- kôra z ½ citróna

- 1 štipka soli

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

Maximálne množstvo: 2x základný recept

Rezancové cesto

Základný recept

- 300 g múky
 - 3 vajcia
 - v prípade potreby 1-2 PL (10-20 g) studenej vody
 - Všetky ingrediencie vypracovávajte cca 3 až 5 minút na stupni 3 na cesto.
- Maximálne množstvo:** 1,5x základný recept



Chlebové cesto

Základný recept

- 1000 g múky
- 3 balíčky sušených kvasníc
- 2 ČL soli
- 660 ml teplej vody
- Všetky ingrediencie spracovávajte hnetacím hákom asi $\frac{1}{2}$ minúty na stupni 1, potom cca 4-5 minút na stupni 3 (2).



Majonéza

- 2 vajcia
- 2 ČL horčice
- $\frac{1}{4}$ l oleja
- 2 PL citrónovej šťavy alebo octu
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru

Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

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

Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.



Likvidácia



Obal zlikvidujte ekologicky.

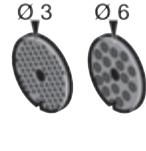
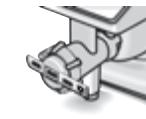
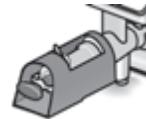
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklование použitých zariadení. O aktuálnom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

Záručné podmienky

Pre tento prístroj platia záručné podmienky, ktoré boli vydané našou kompetentnou pobočkou v krajinе, 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 krajinе.

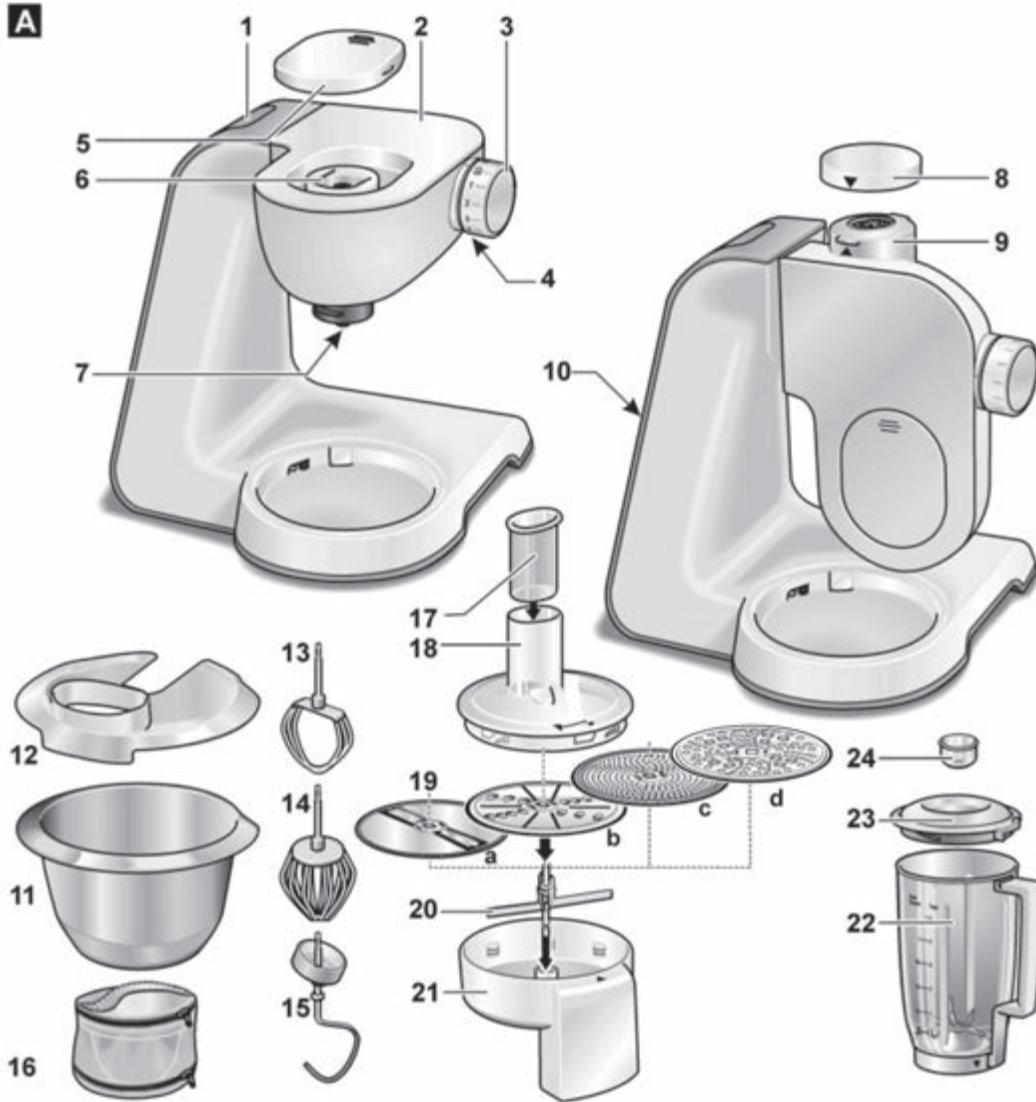
Zmeny vyhradené.

Osobitné príslušenstvo

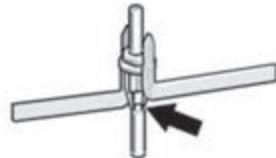
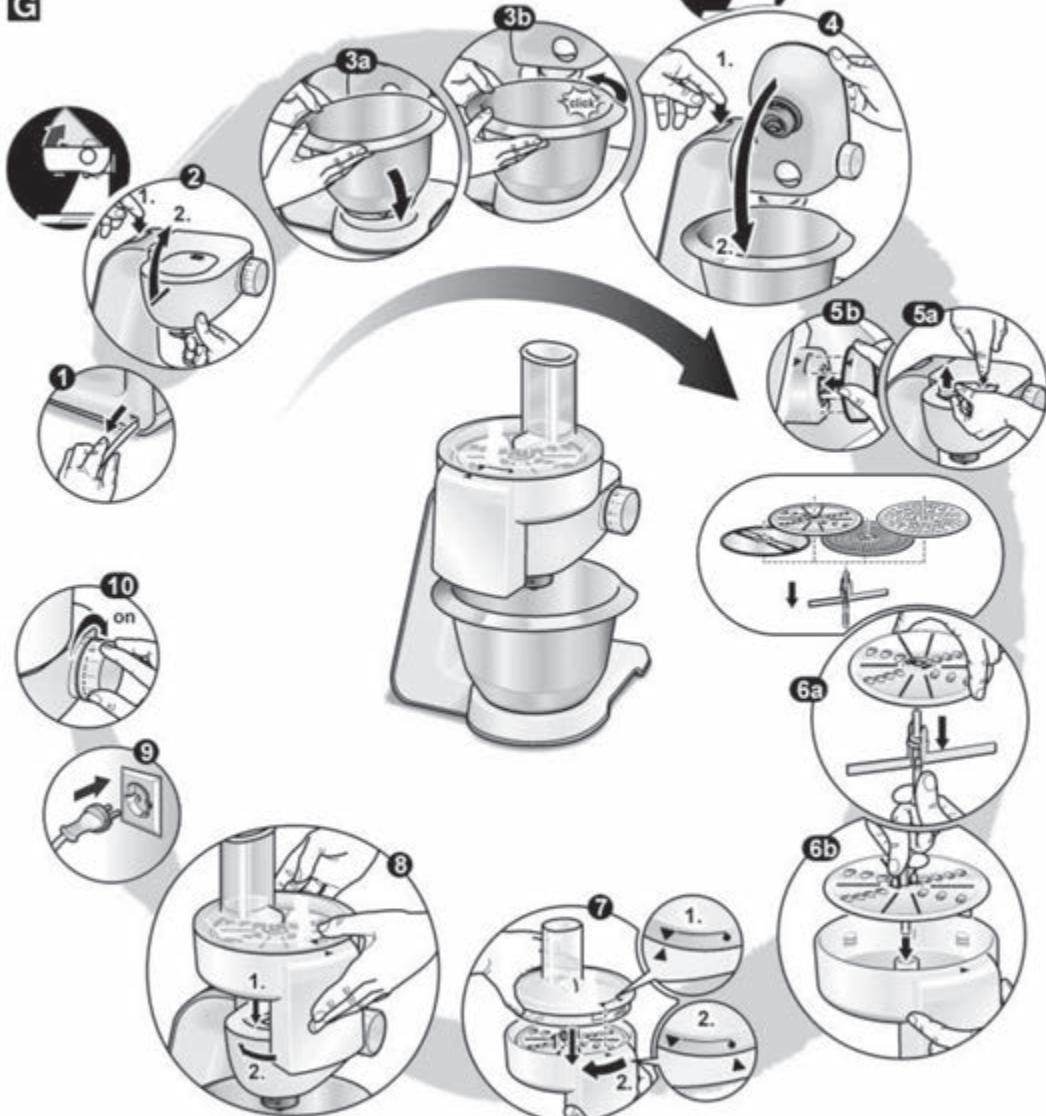
	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na vytláčanie pomarančov, citrónov a grapefruitov.
	MUZ5CC1 Krájač na kocky	Na krájanie ovocia a zeleniny na rovnako veľké kocky.
	MUZ5FW1 Mlynček na mäso	Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.
 Ø 3 Ø 6	MUZ45LS1 Súprava dierkovanych kotúčov jemné (3 mm), hrubé (6 mm)	Pre mlynček na mäso MUZ5FW1. Jemné na paštety a pomazánky, hrubé na údeniny a slaninu.
	MUZ45SV1 Nadstavec na výrobu striekaného 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 pyré. Zároveň sa ríbezle automaticky zbavujú zrniečok a supiek.
	MUZ45PS1 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.

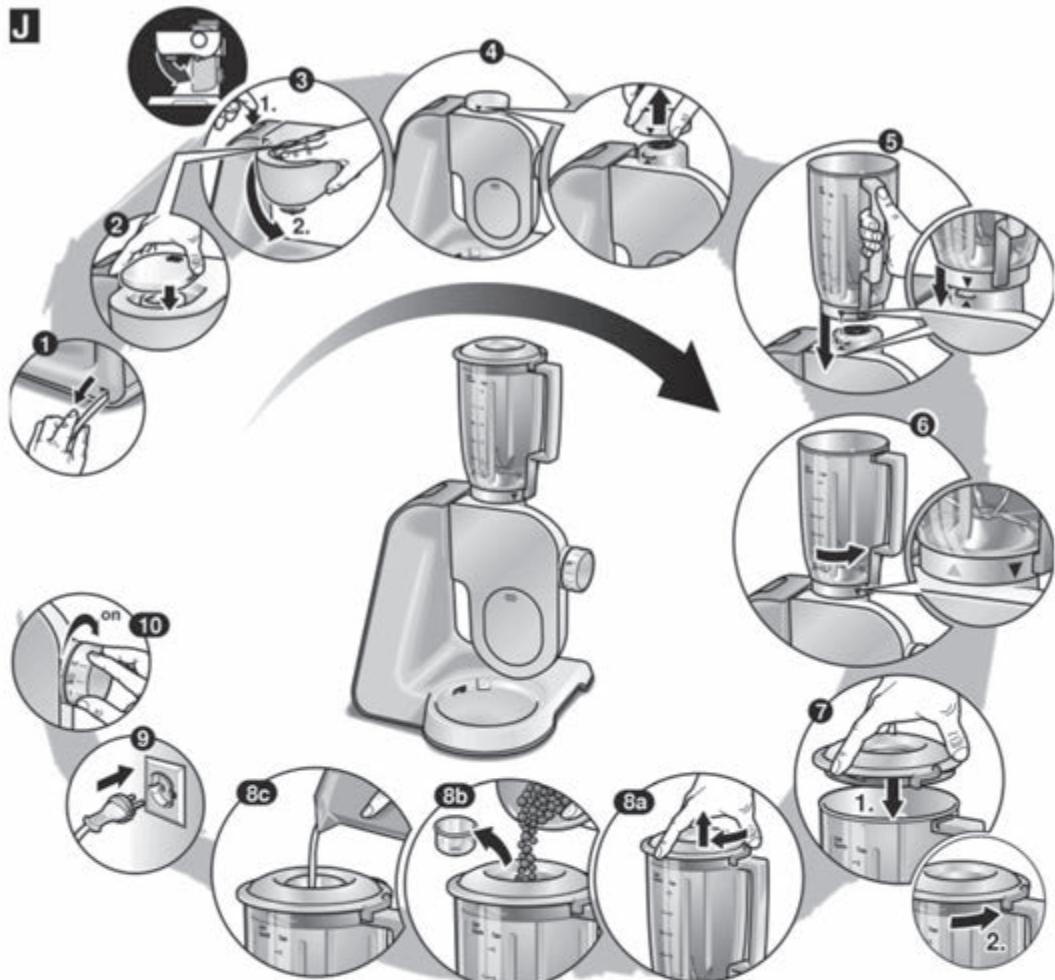
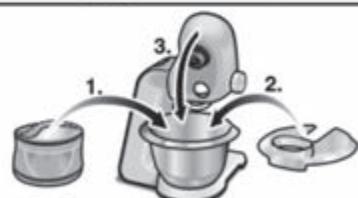
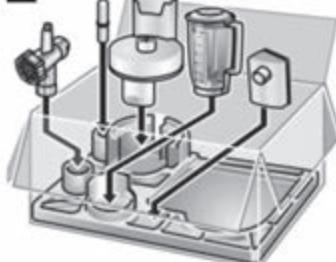
	MUZ45RS1 Kotúč na jemné strúhanie, hrubý	Pre krájač MUZ5DS1. Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky.
	MUZ45KP1 Kotúč na zemiakové placky	Pre krájač MUZ5DS1. Na jemné strúhanie surových zemiakov na zemiakové rösti a zemiakové placky, na krájanie ovocia a zeleniny na široké plátky.
	MUZ5ER2 Antikorová misa na miešanie	V mise môžete spracovať až 750 g múky s ďalšími ingredienciami.
	MUZ5KR1 Plastová misa na miešanie	V mise môžete spracovať až 750 g múky s ďalšími ingredienciami.
	MUZ5MX1 Plastový mixér-rový nadstavec	Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninovo-vého pyré, na prípravu majonézy, sekanie ovocia a orechov, na drvenie ľadových kociek.
	MUZ5MM1 Multimixér	Na sekanie bylinky, zeleniny, jabĺk a mäsa, na hrubé strúhanie mrkvky, 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 zákazníckom servise.

A**B****D**

E

F**G****H**

J**K****L**



Skleněný mixér **MUZ45MX1**

cz Návod k použití

 **BOSCH**



Použití podle určení

**Toto příslušenství je navrženo ke kuchyňskému robo
MUM4 / MUM 5. Postupujte podle návodu k použití ke
kuchyňskému robo.**

Nikdy nepoužívejte toto příslušenství s jinými spotřebiči. Pro příslušné součásti používejte pouze odpovídající příslušenství. Toto příslušenství je vhodné k mixování tekutin nebo polotvrdých potravin, krájení nebo sekání syrového ovoce a zeleniny, výrobě pyré, sekání mražených potravin (například ovoce) nebo drcení ledu. Příslušenství nesmí být používáno ke zpracování jiných předmětů nebo látek.

Bezpečnostní pokyny

⚠ Nebezpečí úrazu!

- Do mixovací nádoby nikdy nestrkejte prsty! Mixér nikdy nepoužívejte bez víka.
- S ostrým čepelem nože si při vyjímání nádoby a během čištění spotřebiče počínejte velmi opatrně.
- Nikdy se nedotýkejte nožů mixéru holýma rukama. Čistěte je kartáčkem.
- Příslušenství musí být před použitím kompletně složeno. Nikdy neskládejte příslušenství přímo na základové jednotce. Příslušenství používejte pouze za navrženým účelem. Toto příslušenství používejte pouze s červeným zadním pohonom. Předtím, než příslušenství připojíte nebo vyjmete, vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví, poté odpojte spotřebič ze síťové zástrčky.

⚠ Nebezpečí opaření!

- Zachovávejte opatrnost při zpracování horkých tekutin. Při zpracování horkých přísad ve skleněné mixovací nádobě bude plnicím otvorem ve víku unikat pára.
- Vložte do spotřebiče maximálně 0,4 litru horké nebo pěnící tekutiny.
- Při práci se spotřebičem vždy držte jednou rukou víko pevně zavřené, ale nikdy otvor ve víku nepřikrývejte rukou!

⚠ Varování!

- Nikdy nepoužívejte mixovací nůž bez těsnění.
- Zkontrolujte, zda v mixovací nádobě nejsou cizí tělesa. Nevkládejte do mixovací nádoby žádné předměty (např. nože, lžíce).

⚠ Důležité!

Po každém použití, nebo pokud nebylo delší dobu používáno, příslušenství důkladně omyjte.

→ „Čištění a údržba“ na straně 10

Přehled

Rozložte si stranu s obrázky.

Mixovací nástavec

→ Obrázek A

1 Skleněná mixovací nádoba

- a Skleněná mixovací nádoba
- b Mérka
- c Držák nože
- d Označení 

2 Víko

- a Plnicí otvor
- b Uzávěr / odměrka s ryskou
- c Zářez pro mixovací nůž

3 Těsnící kroužek s nožem

- a Pohon
- b Mixovací nůž
- c Těsnění
- d Označení 

Před prvním použitím vašeho spotřebiče

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče jej musíte vyjmout z obalového materiálu, omýt 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.
→ Obrázek A
- Před prvním použitím všechny součásti vašeho spotřebiče omyjte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 10

Symboly a označení

Symbol	Význam
	Označení na mixovacím noži pro vložení do držáku nože.
	Označení na držáku nože pro vložení do kuchyňského robota.

Skleněná mixovací nádoba

Skleněná mixovací nádoba je vyrobena ze žáruvzdorného borosilikátového skla „ThermoSafe“. Díky ní můžete zpracovávat i horké, dokonce i vařící přísady.

Skleněná mixovací nádoba je vhodná k přípravě následujícího množství potravin:

Maximální množství zpracovaných potravin

Pevné potraviny	max. 100 g
Tekutiny	max. 0.8 l
Horké či pěnivé tekutiny	max. 0.4 l

Příprava

⚠ Nebezpečí úrazu

Do mechaniky nikdy nesahejte. Mixovací nůž můžete uchopit pouze za umělohmotnou rukojetí.

Varování!

Nikdy nepoužívejte mixovací nůž bez těsnění.

→ Řada obrázků B

1. Na mixovací nůž nasadte těsnění.
2. Mixovací nůž převrátte.
3. Převratte mixovací nádobu.
4. Nasadte mixovací nůž do držáku nože. Přitom dávejte pozor na umístění označení ().
5. Upevněte zajišťovací uzávěr víka. Přitom dávejte pozor na umístění zářezu.
6. Zajišťovací uzávěr použijte k otočení mixovacího nože ve směru hodinových ručiček až k bodu stop ().
7. Zajišťovací uzávěr sejměte.

Použití

⚠ Nebezpečí úrazu

- Než se pustíte do připojování nebo odpojování příslušenství, počkejte, až se pohon zastaví a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Do připojeného mixéru nikdy nesahejte!
- Mixér nikdy nepoužívejte, aniž byste jej zakryli víkem.

⚠ Nebezpečí opaření

Při zpracování horkých přísad ve skleněné mixovací nádobě bude plnicím otvorem ve víku unikat pára.

→ **Řada obrázků C (MUM5)**

→ **Řada obrázků D (MUM4)**

1. Připravte základní jednotku způsobem popsaným v hlavním návodu k použití. Sejměte kryt pohonu mixéru.
 2. Umístěte na něj mixér, tak jak je uvedeno na pohonu. Přitom dávejte pozor na umístění značky (▲).
 3. Otáčejte mixérem proti směru hodinových ručiček až k bodu stop (●).
 4. Připravte si svůj pokrm a vložte jej do mixovací nádoby.
 5. Upevněte víko. Vložte zajišťovací uzávěr a otočte jej ve směru hodinových ručiček.
 6. Zasuňte sítovou zástrčku do zásuvky. Zapněte otočný spínač na požadovanou pozici.
 7. Ponechte spotřebič zapnutý, dokud potraviny nedosáhnou požadované konzistence.
 8. Nastavte otočný spínač do pozice **0/off**. Vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví. Odpojte sítovou zástrčku.
 - Otočte mixérem proti směru hodinových ručiček a vyjměte.
 - Všechny části po použití očistěte.
- „*Čištění a údržba*“ na straně 10

Vkládání dalších přísah

Další přísady lze přidat během zpracovávání. Uzávěr lze použít i jako odměrka.

→ Obrázek E

- Zatímco je spotřebič v provozu, vyjměte uzávěr a do plnicího otvoru přidejte přísady.

⚠ Nebezpečí úrazu!

Nevkládejte do plnicího otvoru žádné předměty (např. nože, lžice). Za provozu spotřebiče víko nikdy nesnímejte!

→ Řada obrázků F

1. Pro přidání velkého množství potravin nastavte otočný spínač do pozice **0/off** a vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví.

⚠ Nebezpečí úrazu!

Předtím, než budete snímat víko, vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví. Nikdy mixér nezpoužívejte bez víka.

2. Sejměte víko.

3. Přidejte další přísady.

- Nasadte víko s uzávěrem a zavakněte jej. Pokračujte ve zpracování přísad.

Čištění a údržba

Příslušenství musí být po každém použití řádně očištěno.

⚠ Nebezpečí úrazu

Do mechaniky nikdy nesahejte. Mixovací nůž můžete uchopit pouze za umělohmotnou rukojet'.

Varování!

- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo lít.
- Nepoužívejte žádné ostré ani kovové předměty.
- Nepoužívejte žádné drátěnky ani abrazivní čisticí prostředky.
- Nenamáčejte podstavec mixovací nádoby ani sám těsnicí kroužek do vody.
- Nevsunujte do myčky nádobí umělohmotné díly, jelikož by se během mycího procesu mohly trvale zdeformovat.

Upozornění:

- Před demontáží mixovací nádoby ji naplňte malým množstvím vody a prostředu na mytí nádobi, postupujte, jak je popsáno v kapitole „Použití“ a krátce zapněte na nejvyšší stupeň.
- Vylijte vodu a propláchněte mixér čistou vodou.
- Všechny části rozmontujte v obráceném pořadí podle pokynů uvedených v kapitole „Příprava“.
- Všechny části očistěte tak, jak je zobrazeno na obrázku , a nechte je vysušit. Všechny části pak znova smontujte podle pokynů uvedených v kapitole „Příprava“.

Recepty

→ Obrázek

Důležité!

Doporučované referenční hodnoty týkající se provozní rychlosti uvedené v tomto návodu platí pro spotřebiče s otočným voličem se 7 stupni nastavení. Pro spotřebiče s otočným voličem se 4 nastaveními jsou určeny hodnoty uvedené v závorkách, za hodnotami pro otočný volič se 7 stupni nastavení.

Majonéza

Upozornění:

Majonézu lze v mixéru připravit pouze za použití celých vajec.

Základní recept

- 1 vejce
- 1 vrchovatá lžička hořčice
- 1 lžíce octa nebo citronové šťávy
- špetka soli
- špetka cukru
- 200-250 ml oleje

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Zpracovávejte přísady (kromě oleje) v mixéru po dobu nekolika sekund na stupeň **1**.
- Nastavte otočný spínač na stupeň **7 (4)** a plnicím otvorem pomalu přilévejte olej. Mixujte směs, dokud se z ní nevymíchá emulze.

Horká čokoláda

- 60 g mražené čokolády na vaření
- 400 ml teplého mléka
- smetana ke šlehání a nastrouhaná čokoláda dle potřeby
- Nasekejte čokoládu na vaření na kousky (přibližně 1 cm) a zcela ji mixérem rozmixujte na rychlosť **7 (4)**.
- Vypněte mixér a přilijte mléko.
- Mixujte po dobu 1 minutu na stupeň **7 (4)**.
- Nalijte horkou čokoládu do sklenic a případně podávejte se šlehačkou a nastrouhanou čokoládou.

Banánový shake

- 160 g banánů
- 50 g vanilkové nebo citronové zmrzliny
- 1 balíček vanilkového cukru
- 250 ml mléka
- Nakrájejte banány na kousky a mixujte po dobu 5-10 sekund na stupeň **7 (4)**.
- Vypněte mixér a přidejte ostatní přísady.
- Mixujte po dobu 1 minutu na stupeň **7 (4)**.

Smoothie z hroznového vína

- 250 g bílého hroznového vína
- 25 g baby špenátu
- 100g kousků mraženého banánu
- 200 ml studeného zeleného čaje (vhodné pro děti)
- Do mixovací nádoby nalijte trochu zeleného čaje.
- Přidejte hroznové víno, špenát a kousky banánu a vše zalijte zbytkem čaje.
- Mixujte při nastavení na **7 (4)**, dokud nevytvoříte hladké smoothie.

Dezert z červeného ovoce

- 300g ovoce (vypeckovaných višní, malin, černého nebo červeného rybízu, jahod, ostružin)
- 75 ml višňové šťávy
- 75 ml červeného vína
- 60 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 lžíce citronové šťávy
- velká špetka (mletého) hřebíčku
- špetka (mleté) skořice
- 4 plátky želatiny
- Namočte želatinu cca na 10 minut do studené vody.
- Všechny přísady (kromě želatiny) přiveďte k varu.
- Pomačkejte želatinu a rozehřejte ji v mikrovlnné troubě, nesmí se však vařit.
- Mixujte horké ovoce a želatinu na stupeň **1** po dobu cca 1 minuty.
- Nalijte dezert z červeného ovoce do malých pohárků, které jste předtím vypláchnuli studenou vodou, a uložte pohárky do chladničky.

V mixovací nádobě nemixujte více než 400 ml horké tekutiny!

Tip: Dezert z červeného ovoce chutná skvěle se šlehačkou nebo vanilkovou polevou.

Dýnová polévka

- 320 g dužiny ze žluté dýně
- 100 g brambor
- 500 g zeleninového vývaru
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- zelený pepř a sůl
- 15 g másla
- 1 pol. lžíce extra panenského olivového oleje
- 4 listky bazalky
- 1 lístek šalvěje
- 1 snítká petržele
- 1 snítká tymánu
- 1 snítká majoránky
- $\frac{1}{4}$ čaj. lžička mleté skořice
- strouhaný parmezán na ochucení
- Dýni nakrájejte na plátky a odstraňte slupku a jádra. Očištěnou dýni nakrájejte na malé kousky.
- Brambory oškrábejte a také nakrájejte na kousky.

- Cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno, zlehka osmažte v páni na másle a olivovém oleji a přidejte nasekaný česnek.
 - Dále přidejte dýni a kousky brambor a za stálého míchání podustě do měkká. Postupně přilévejte zeleninový vývar a vložte i svázané bylinky.
 - Nechte polévku 25-30 minut mírně vařit na nízký stupeň ohřevu a v případě potřeby přidejte další vývar.
 - Vyjměte z polévky svazek bylinek.
 - Dochut'te ji solí a pepřem a nakonec přidejte špetku skořice a pár kapek extra panenského olivového oleje.
 - Nalijte 400 ml polévky do mixovací nádoby a rozmixujte ji.
- V mixovací nádobě nemixujte více než 400 ml horké tekutiny!**
- Polévku podávejte posypanou najemno nastrouhaným parmezánem.

Co dělat v případě poruchy?

Porucha:

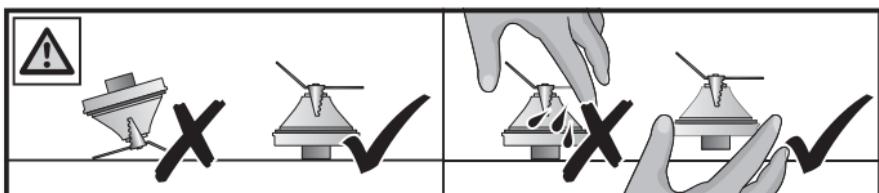
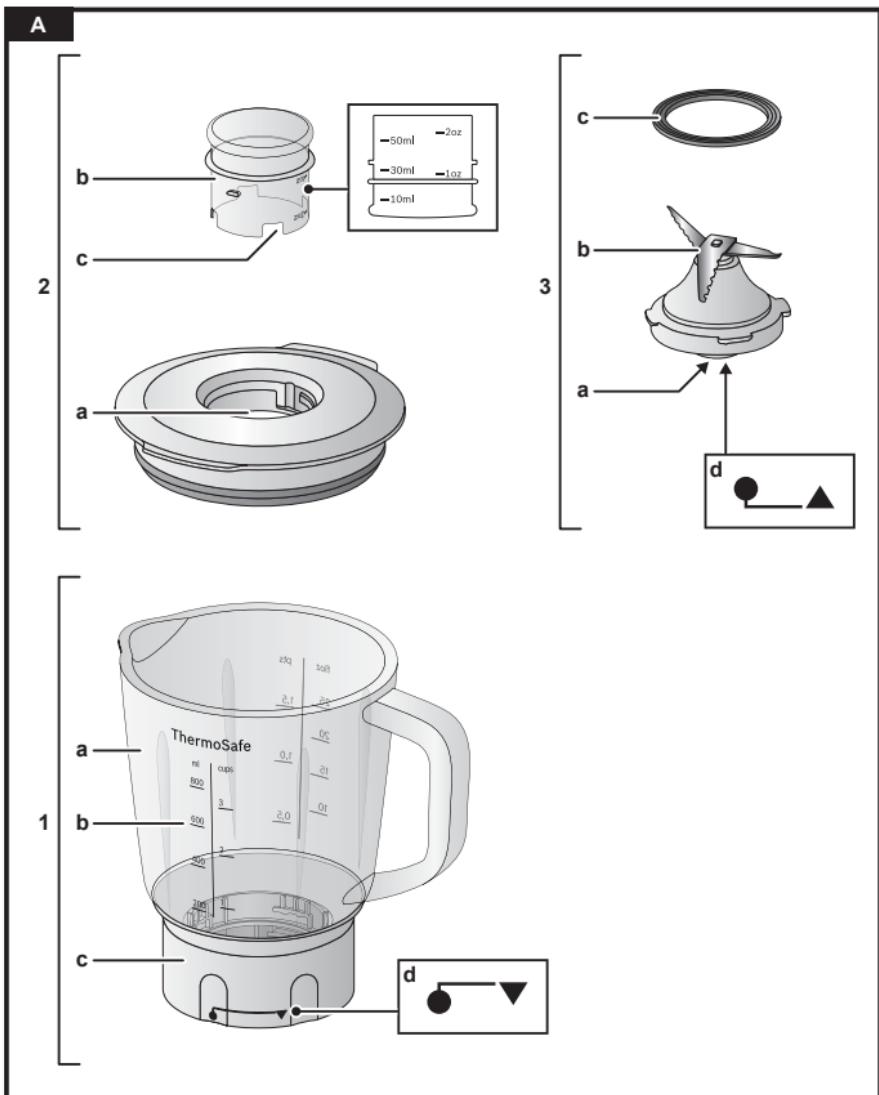
Z mixéru u podstavce mixovací nádoby vytéká tekutina.

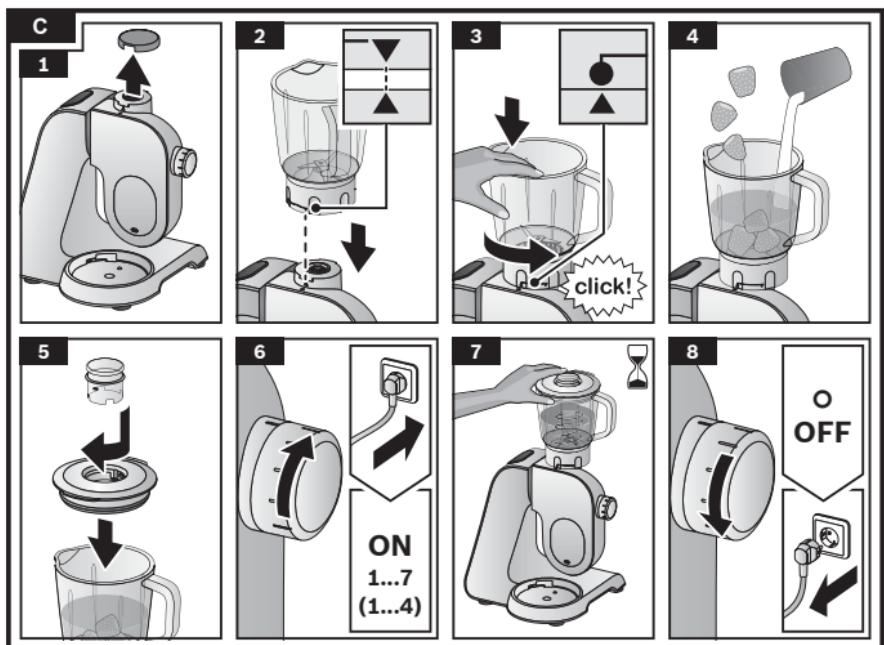
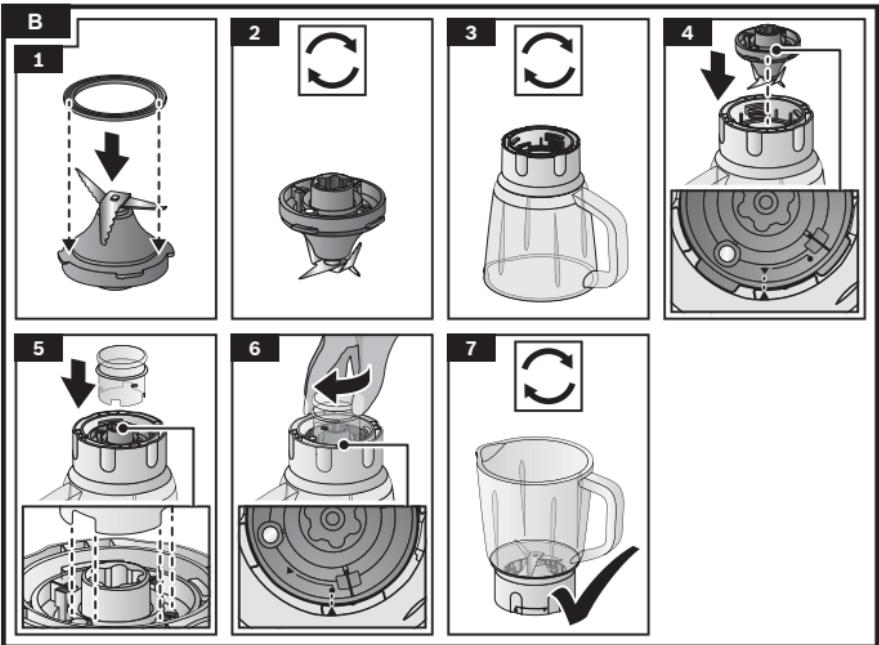
Odstranění:

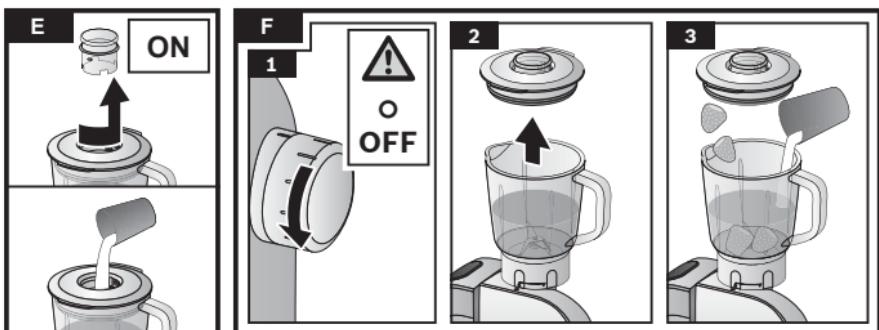
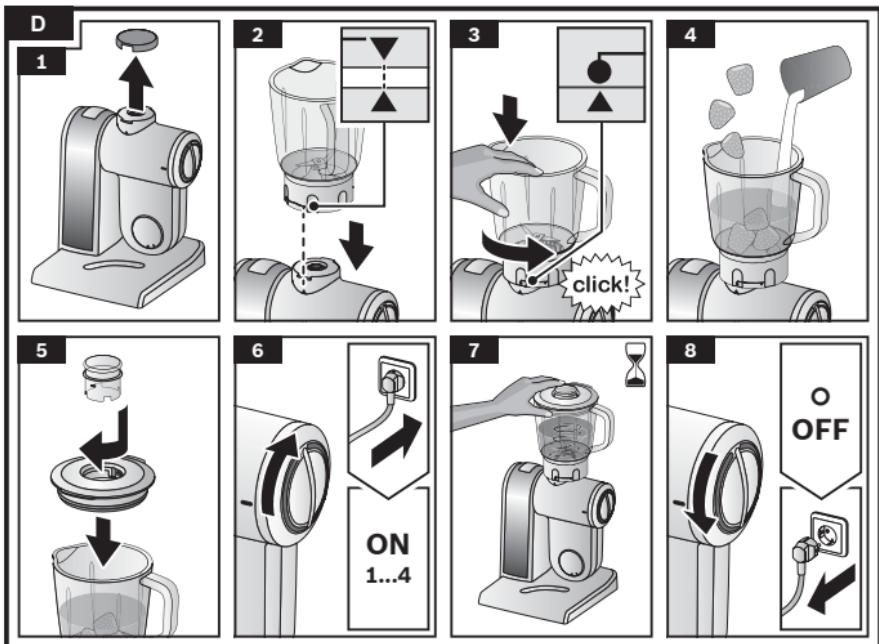
- Je těsnění na těsnicím kroužku správně umístěno?
- Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno.

Důležité: Jestliže nebudeste schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.

Změny jsou vyhrazeny.







				
	✓	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	⚠ X	⚠ X

H							
+	60% + 40%		✓	800 ml	60 s	7 (4)	4
<70°C			✓	400 ml	10-20 s	7 (4)	4
+	70% + 30%		✓	800 ml	60 s	7 (4)	4
*			✓	5 x 10 g (each)	5 x 6 s	M	4
→	1x1 cm		✓	100 g	10 s	7 (4)	4
→			✓	100 g	20 s	7 (4)	4
→			✓	50 g	3 x 1 s	M	4



Sklenený mixér MUZ45MX1

sk Návod na použitie

 **BOSCH**



Použitie podľa určenia

Toto príslušenstvo je navrhnuté ku kuchynskému robottu MUM4 / MUM 5. Postupujte podľa návodu na použitie tohto kuchyňského robota.

Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo s inými spotrebičmi. Pre príslušné súčasti používajte iba zodpovedajúce príslušenstvo. Toto príslušenstvo je vhodné na mixovanie tekutín alebo polotvrdých potravín, krájanie alebo sekanie surového ovocia a zeleniny, výrobu pyré, sekanie mrazených potravín (napríklad ovocia) alebo drvenie ľadu. Príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov alebo látok.

Bezpečnostné pokyny

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

- Do mixovacej nádoby nikdy nestrkaťte prsty! Mixér nikdy nepoužívajte bez veka.
- S ostrými čepelami si pri vyberaní nádoby a počas čistenia spotrebiča počínajte veľmi opatrne.
- Nikdy sa nedotýkajte nožov mixéra holými rukami. Čistite ich kefkou.
- Príslušenstvo sa musí pred použitím kompletne zložiť. Nikdy neskladajte príslušenstvo priamo na základovej jednotke. Príslušenstvo používajte iba na navrhnutý účel. Toto príslušenstvo používajte iba s červeným zadným pohonom. Predtým, ako príslušenstvo pripojíte alebo vyberiete, vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví, potom odpojte spotrebič zo sietovej zástrčky.

⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

- Zachovávajte opatrnosť pri spracovaní horúcich tekutín. Pri spracovaní horúcich prísad v sklenenej mixovacej nádobe bude plniacim otvorm vo veku unikáta para.
- Vložte do spotrebiča maximálne 0,4 litru horúcej alebo peniacej tekutiny.
- Pri práci so spotrebičom vždy držte jednou rukou veko pevne zatvorené, ale nikdy otvor vo veku neprikrývajte rukou!

⚠ Varovanie!

- Nikdy nepoužívajte mixovací nôž bez tesnenia.
- Skontrolujte, či v mixovacej nádobe nie sú cudzie telesá. Nevkladajte do mixovacej nádoby žiadne predmety (napr. nože, lyžice).

⚠ Dôležité!

Po každom použití, alebo pokial'sa dlhší čas nepoužívalo, príslušenstvo dôkladne umyte.

→ „Cistenie a údržba“ na strane 10

Prehľad

Rozložte si stranu s obrázkami.

Mixovací nadstavec

→ Obrázok A

1 Sklenená mixovacia nádoba

- a Sklenená mixovacia nádoba
- b Mierka
- c Držiak noža
- d Označenie 

2 Veko

- a Plniaci otvor
- b Uzáver / odmerka s ryskou
- c Zárez na mixovací nôž

3 Tesniaci krúžok s nožom

- a Pohon
- b Mixovací nôž
- c Tesnenie
- d Označenie 

Pred prvým použitím vášho spotrebiča

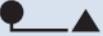
Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča ho musíte vybrať z obalového materiálu, umyť a skontrolovať.

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.
→ Obrázok A
- Pred prvým použitím všetky súčasti svojho spotrebiča umyte.
→ „Čistenie a údržba“ pozrite stranu 10

Symboly a označenia

Symbol	Význam
	Označenie na mixovacom noži na vloženie do držiaka noža.
	Označenie na držiaku noža na vloženie do kuchynského robota.

Sklenená mixovacia nádoba

Sklenená mixovacia nádoba je vyrobená zo žiaruvzdorného borosilikátového skla "ThermoSafe". Vďaka nej môžete spracovať i horúce, dokonca i viare prísady. Sklenená mixovacia nádobajte vhodná na prípravu nasledujúceho množstva potravín:

Maximálne množstvo spracovávaných potravín

Pevné potraviny	max. 100 g
Tekutiny	max. 0.8 l
Horúce či penivé tekutiny	max. 0.4 l

Príprava

⚠ Nebezpečenstvo úrazu

Do mechaniky nikdy nesiahajte. Mixovací nôž môžete uchopíť iba za umelohmotnú rukoväť.

Varovanie!

Nikdy nepoužívajte mixovací nôž bez tesnenia.

→ Rad obrázkov B

1. Na mixovací nôž nasadťte tesnenie.
2. Mixovací nôž prevráťte.
3. Prevráťte mixovaciu nádobu.
4. Nasadťte mixovací nôž do držiaka noža. Prítom dávajte pozor na umiestnenie označenie ().
5. Upevnite zaistovací uzáver veka. Prítom dávajte pozor na umiestnenie zárezu.
6. Zaistovací uzáver použite na otočenie mixovacieho noža v smere hodinových ručičiek až k bodu stop ().
7. Zaistovací uzáver odoberte.

Použitie

⚠ Nebezpečenstvo úrazu

- Skôr, ako sa pustíte do pripájania alebo odpájania príslušenstva, počkajte, až sa pohon zastaví a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Do pripojeného mixéra nikdy nesiahajte!
- Mixér nikdy nepoužívajte bez toho, aby ste ho zakryli vekom.

⚠ Nebezpečenstvo oparenia

Pri spracovaní horúcich prísad vsklenenej mixovacej nádobe bude plniaci otvorom vo veku unikať para.

→ Rad obrázkov C (MUM5)

→ Rad obrázkov D (MUM4)

1. Pripravte iba základnú jednotku spôsobom popísaným v hlavnom návode na obsluhu. Odoberte kryt pohonu mixéra.
2. Umiestnite naň mixér tak, ako je uvedené na pohone. Pritom dávajte pozor na umiestnenie označenie (\pm).
3. Otáčajte mixérom proti smeru hodinových ručičiek až k bodu stop (\bot).
4. Pripravte si svoj pokrm a vložte ho do mixovacej nádoby.
5. Upevnite veko. Vložte zaistovací uzáver a otočte ho v smere hodinových ručičiek.
6. Zasuňte sietovú zástrčku do zásuvky. Zapnite otočný spínač na požadovanú pozíciu.
7. Nechajte spotrebič zapnutý, kým potraviny nedosiahnu požadovanú konzistenciu.
8. Nastavte otočný spínač do pozície **0/off**. Vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví. Vytiahnite sietovú zástrčku zo zásuvky.
- Otočte mixérom v smere hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Všetky časti po použití očistite.
→ „Čistenie a údržba“ na strane 10

Vkladanie ďalších prísad

Ďalšie prísady je možné pridať počas spracovávania. Uzáverje možnou použiť i ako odmerku.

→ Obrázok E

- Zatial' čo je spotrebič v prevádzke, vyberte uzáver a do plniaceho otvoru pridajte prísady.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

Nevkladajte do plniaceho otvoru žiadne predmety (napr. nože, lyžice). Počas prevádzky spotrebiča veko nikdy nesnímajte!

→ Rad obrázkov F

1. Pre pridanie veľkého množstva potravín nastavte otočný spínač do pozície **0/off** a vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

Predtým, ako budete snímať veko, vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví. Mixér nikdy nepoužívajte bez veka.

2. Snímte veko.

3. Pridajte ďalšie prísady.

- Nasad'te veko s uzáverom a zavaknite ho. Pokračujte v spracovávaní prísad.

Čistenie a údržba

Príslušenstvo sa musí po každom použití riadne očistiť.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu

Do mechaniky nikdy nesiahajte. Mixovací nôž môžete uchopíť iba za umelohmotnú rukoväť.

Varovanie!

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo liehy.
- Nepoužívajte žiadne ostré ani kovové predmety.
- Nepoužívajte žiadne drôtenky ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Nenamáčajte podstavec mixovacej nádoby ani samotný tesniaci krúžok do vody.
- Nevsúvajte do umývačky riadu umelohmotné diely, pretože by sa počas umývacieho procesu mohli trvale zdeformovať.

Upozornenie:

- Pred demontážou mixovacej nádoby ju napľňte malým množstvom vody a prostriedku na umývanie riadu, postupujte, ako je popísané v kapitole „Použitie“ a krátko zapnite na najvyšší stupeň.
- Vylejte vodu a prepláchnite mixér čistou vodou.
- Všetky časti rozmontujte opačným postupom podľa pokynov uvedených v časti „Príprava“.
- Všetky časti očistite tak, ako je zobrazené na obrázku  , a nechajte ich vysušiť. Všetky časti potom znova zmontujte podľa pokynov uvedených v časti „Príprava“.

Recepty

→ Obrázok

Dôležité!

Odporučané referenčné hodnoty týkajúce sa prevádzkovej rýchlosťi uvedenej v tomto návode platia pre spotrebiče s otočným voličom so 7 stupňami nastavenia. Pre spotrebiče s otočným voličom so 4 nastaveniami sú určené hodnoty uvedené v zátvorkách, za hodnotami pre otočný volič so 7 stupňami nastavenia.

Majonéza

Upozornenie:

Majonézu je možné v mixéri pripraviť iba s použitím celých vajec.

Základný recept

- 1 vajce
- 1 vrchovatá lyžička horčice
- 1 lyžica octu alebo citrónovej šťavy
- štipka soli
- štipka cukru
- 200-250 ml oleja

Prísady musia mať rovnakú teplotu.

- Spracovávajte prísady (okrem oleja) v mixéri počas niekoľkých sekúnd na stupni **1**.
- Nastavte otočný spínač na stupeň **7 (4)** a plniacim otvorm pomaly prilievajte olej. Mixujte zmes, kým sa z nej nevymieša emulzia.

Horúca čokoláda

- 60 g mrazenej čokolády na varenie
- 400 ml teplého mlieka
- smotana na šľahanie a nastrúhaná čokoláda podľa potreby
- Nasekejte čokoládu na varenie na kúsky (približne 1 cm) a celkom ju mixérom rozmixujte pri rýchlosťi **7 (4)**.
- Vypnite mixéra prilejte mlieko.
- Mixujte počas 1 minúty na stupni **7 (4)**.
- Nalejte horúcu čokoládu do pohárov a prípadne podávajte so šľahačkou a nastrúhanou čokoládou.

Banánový shake

- 160g banánov
- 50 g vanilkovej alebo citrónovej zmrzliny
- 1 balíček vanilkového cukru
- 250 ml mlieka
- Nakrájajte banány na kúsky a mixujte počas 5-10 sekúnd na stupni **7 (4)**.
- Vypnite mixér a pridajte ostatné prísady.
- Mixujte počas 1 minúty na stupni **7 (4)**.

Smoothie z hrozna

- 250 g bieleho hrozna
- 25 g baby špenátu
- 100 g koúskov mrazeného banánu
- 200 ml studeného zeleného čaju (vhodné pre deti)
- Do mixovacej nádoby nalejte trochu zeleného čaju.
- Pridajte hrozno, špenát a kúsky banánu a všetko zalejte zvyškom čaju.
- Mixujte pri nastavení na **7 (4)**, dokud kým nevytvoríte hladké smoothie.

Dezert z červeného ovocia

- 300g ovocia (vykôstkovaných višní, malín, čiernych alebo červených ríbezlí, jahôd, ostružín)
- 75 ml višňovej šťavy
- 75 ml červeného vína
- 60 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 lyžice citrónovej šťavy
- veľká štipka (mletého) klinčeka
- štipka (mletej) škorice
- 4 plátkov želatíny
- Namočte želatinu cca na 10 minút do studenej vody.
- Všetky prísady (okrem želatíny) pribedte do varu.
- Postláčajte želatinu a rozohrejte ju v mikrovlnnej rúre, nesmie sa však variť.
- Mixujte horúce ovocie a želatinu na stupni **1** počas cca 1 minúty.
- Nalejte dezert z červeného ovocia do malých pohárkov, ktoré ste predtým vypláčli studenou vodou, a uložte pohárky do chladničky.

V mixovacej nádobe nemixujte viac ako 400 ml horúcej tekutiny!

Tip: Puding z červeného ovocia chuti skvelo so šľahačkou alebo vanilkovou polevou.

Tekvicová polievka

- 320 g dužiny zo žltej tekvice
- 100 g zemiakov
- 500 g zeleninového vývaru
- 1 cibuľa
- 1 strúčik cesnaku
- zelené korenie a sol'
- 15 g masla
- 1 pol.lyžica extra panenského olívového oleja
- 4 lístok šalvie
- 1 lístek šalvaje
- 1 stonka petržlenu
- 1 stonka tymianu
- 1 stonka majoránu
- $\frac{1}{4}$ čaj. lyžičky mletej škorice
- strúhaný parmezán na ochutnenie
- Tekvicu nakrájajte na plátky a odstráňte šupku a jadrá. Očistenú tekvicu nakrájajte na malé kúsky.
- Zemiaky ošípte a tiež nakrájajte na kúsky.

- Cibuľu ošípte, nakrájajte nadrobno, zľahka osmažte v panvici na masle a olivovom oleji a pridajte nasekaný cesnak.
- Ďalej pridajte tekvicu a kúsky zemiakov a za stáleho miešania poduste do mäkkia. Postupne prilievajte zeleninový vývar a vložte aj zviazané bylinky.
- Nechajte polievku 25 – 30 minút mierne variť na nízkom stupni ohrevu a v prípade potreby pridajte ďalší vývar.
- Vyberte z polievky zväzok bylinkiek.
- Dochut'te ju soľou a čiernym korením a nakoniec pridajte štipku škorice a pári kvapiek extra panenského olívového oleja.
- Nalejte 400 ml polievky do mixovacej nádoby a rozmixujte ju.

V mixovacej nádobe nemixujte viac ako 400 ml horúcej tekutiny!

- Polievku podávajte posypanú najemno nastrúhaným parmezánom.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha:

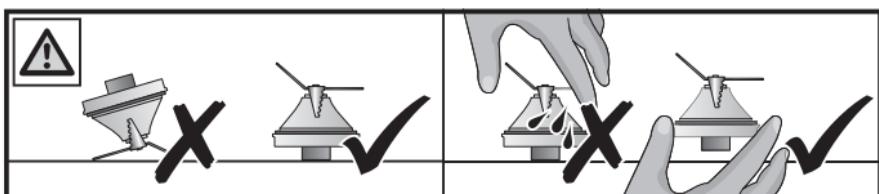
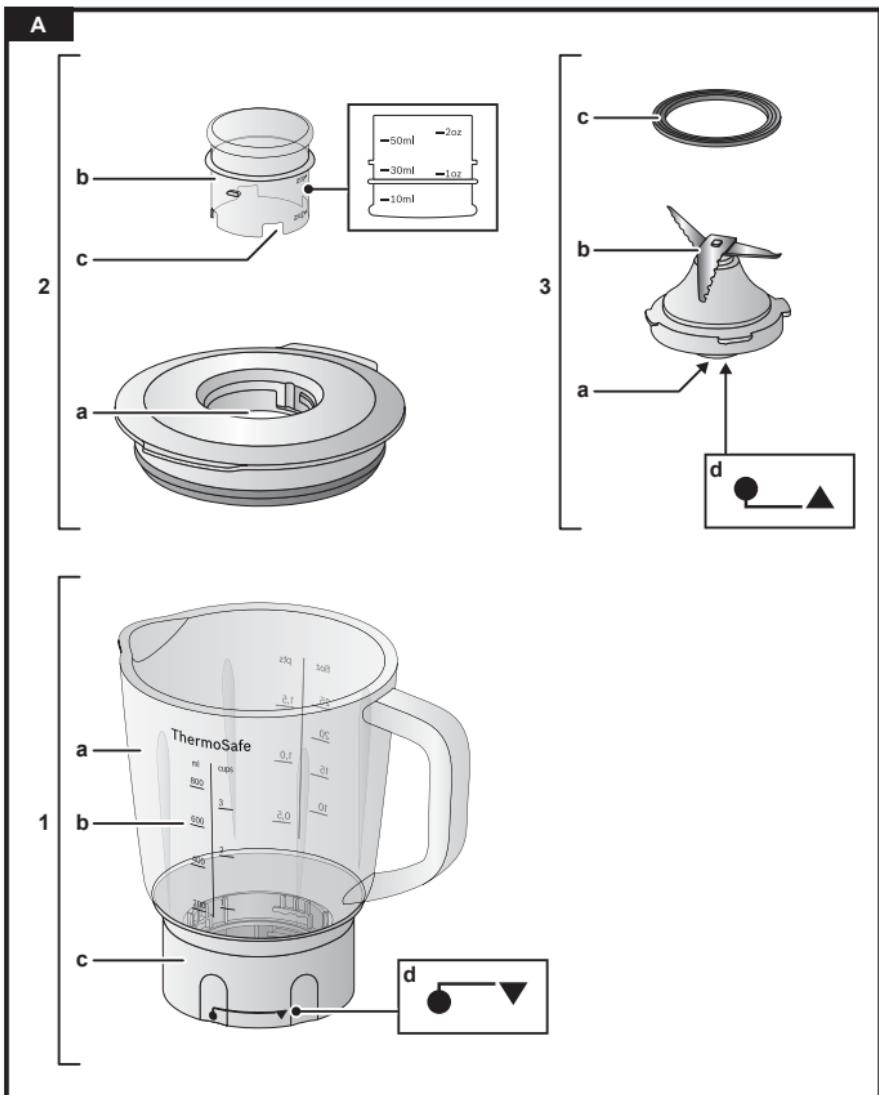
Z mixéra pri podstavci mixovacej nádoby vytieká tekutina.

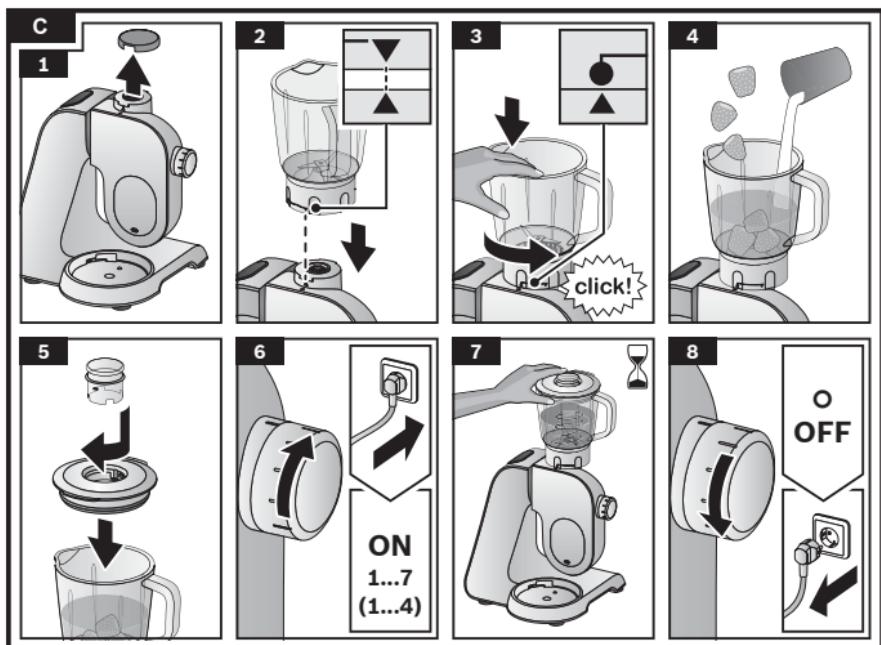
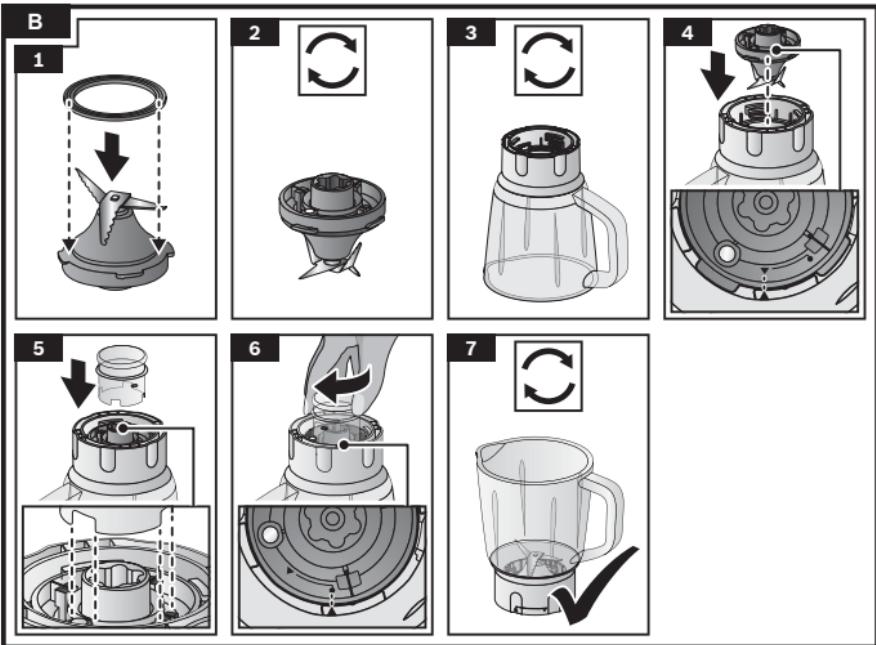
Odstránenie:

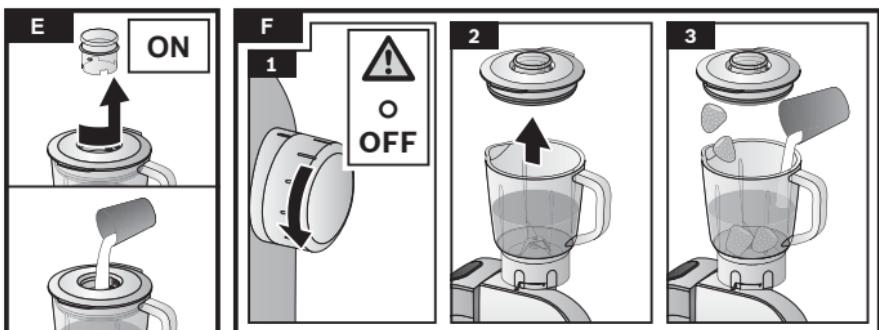
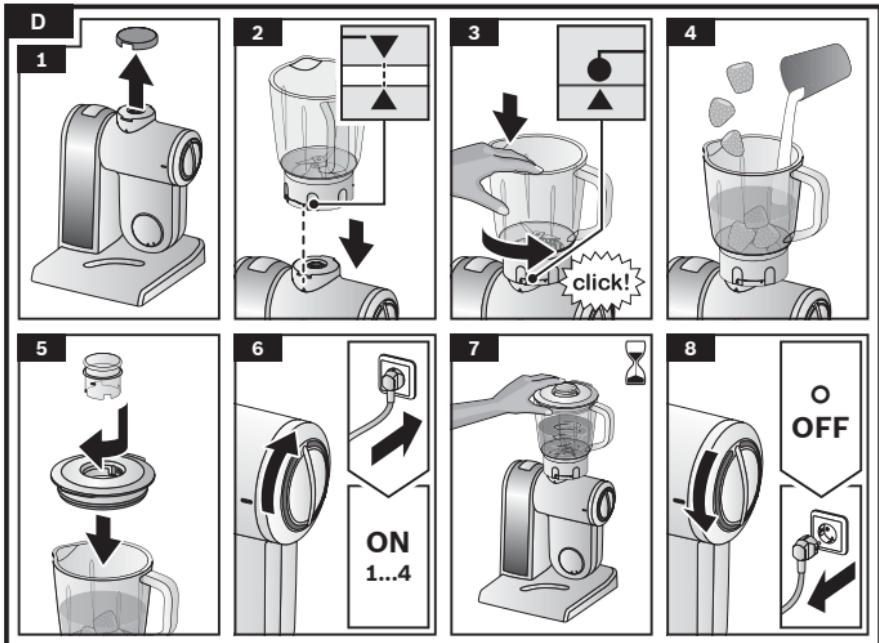
- Je tesnenie na tesniacom krúžku správne umiestnené?
- Skontrolujte, či je tesnenie správne nasadené.

Dôležité: Ak nebude schopné opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.

Zmeny sú vyhradené.







				
	✓	✓	✓	⚠ X
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	⚠ X	⚠ X

H							
+	60% + 40%		✓	800 ml	60 s	7 (4)	4
<70°C			✓	400 ml	10-20 s	7 (4)	4
+	70% + 30%		✓	800 ml	60 s	7 (4)	4
*			✓	5 x 10 g (each)	5 x 6 s	M	4
→	1x1 cm		✓	100 g	10 s	7 (4)	4
→			✓	100 g	20 s	7 (4)	4
→			✓	50 g	3 x 1 s	M	4