



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 jim odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (➞ *„Příklady použití“ viz strana 39*).
Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin. Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp. předmětů. Při použití dalších dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace. Spotřebič používejte pouze se schválenými originálními díly a příslušenstvím. Díly příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.
Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m.

## Důležité bezpečnostní pokyny

Návod k použití si pečlivě pročtěte, řiďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.
Tento spotřebič mohou osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti se nesmí zdržovat v blízkosti spotřebiče a připojovacích kabelů a nesmí spotřebič obsluhovat. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu ze strany uživatele nesmí provádět děti.

**⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a nebezpečí požáru!**

- Přístroj zapojujte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přívodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič zapínejte a vypínejte výhradně otočným přepínačem.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!
- Spotřebič 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 přiskřípnutí prstů resp. rukou. Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.
- Nástroje používejte jen s vloženou mísou, umístěném víku a nasazených ochranných vík pohonu! Při použití příslušenství instalujte podle pokynů mísu, víko a ochranná víka pohonu!
- Během provozu nikdy nesahejte do mísy nebo do plnicí šachty. Do mísy nebo do plnicí šachty nevkládejte žádné předměty (např. vařechy). Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumisťujte do blízkosti rotujících dílů. Po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá. Počkejte na úplné zastavení pohonu.
- Nikdy nepoužívejte nástroje a příslušenství nebo 2 příslušenství současně. Při použití příslušenství dodržujte jak tento návod, tak také příslušné přiložené návody k použití.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.
- Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!
- Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama.
- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.
- Pozor při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování zásobníku a při čištění.

**⚠ Nebezpečí opaření!**

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

**⚠ Nebezpečí udušení!**

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

**⚠ Pozor!**

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

**⚠ Důležité!**
Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte (➞ *„Čistění a ošetřování“ viz strana 37*).

**⚠ Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství**


Řiďte se pokyny v návodu k použití.


Pozor! Rotující nože.


Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

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

## Obsah

Použití k určenému účelu ..... 30
Důležité bezpečnostní pokyny ..... 30
Bezpečnostní systémy ..... 32
Přehled ..... 33
Pracovní polohy ..... 33
Obsluha ..... 34
Čistění a ošetřování ..... 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 znovu nerozběhne. K opětovnému zapnutí otočte otočný spínač do polohy **0/off**, potom jej zapněte.

### Pojistka proti přetížení

Vypne-li se během používání motor samočinně, je aktivována ochrana proti přetížení. Možnou příčinou může být současné zpracování příliš velkého množství potravin.
**K chování při aktivaci bezpečnostního systému viz “Pomoc při poruchách“.**
Spotřebič nevyžaduje údržbu.

# Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany. **Obr. A:**

**Základní spotřebič**

**1 Uvolňovací tlačítko**

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

**3 Otočný spínač**
Po vypnutí (poloha **0/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.
**0/off** = stop
**M** = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.
Stupeň **1-7**, pracovní rychlost:
**1** = nízké otáčky – pomalu,
**7** = vysoké otáčky – rychle.

**4 Kontrolka provozu**
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 nasaďte ochranný kryt pohonu.

**7 Pohon pro nástroje**
(míchací metla, šlehací metla, hnětací hák) **a mlýnek na maso** (zvláštní příslušenství*)

**8 Ochranný kryt pohonu mixéru**

**9 Pohon mixéru** (zvláštní příslušenství*)
Při nepoužívání nasaďte ochranný kryt pohonu mixéru.

**10 Uložení kabelu**
Uložení kabelu v přihrádce na kabel

**Míchací mísa s příslušenstvím**

**11 Nerezová míchací mísa**

**12 Víko**

**Nástroje**

**13 Míchací metla**

**14 Šlehací metla**

**15 Hnětací hák s deflektorem těsta**

**16 Taška na příslušenství**
K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

**Průběhový krouhač***

**17 Pěchovadlo**

**18 Víko s plnicí šachtou**

**19 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč**
- **a** Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky
- **b** Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný
- **c** Strouhací kotouč – středně jemný
- **d** Strouhací kotouč, hrubý*
  Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

**20 Nosič kotoučů**

**21 Kryt s výstupním otvorem**

**Mixér***

**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 výklopným 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 |
| | 7 | | 5-7 |

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

# Obsluha

**⚠ Nebezpečí poranění!**
Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.

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

■ Před prvním použitím spotřebič a příslušenství důkladně očistěte, viz “Čistění a ošetřování”.

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

## Příprava



■ Postavte základní spotřebič na hladký a čistý podklad.
■ Vytáhněte kabel na požadovanou délku.
■ Zapojte síťovou 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



**Šlehací metla (14)**
na šlehání sněhu z bílků, smetany a na šlehání lehkých těst, např. piškotového těsta



**Hnětací hák (15)**
na hnětení těžkých těst a k opatrnému vmíchání přísad, 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 nasaďte a poté postavte, otáčejte proti směru hodinových ručiček až zaskočí.
- Podle úkolu zpracování zastrčte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák, až zaskočí.

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

- Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.



- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **1**.
- Nasaďte víko.
- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

**Naše doporučení:**
– **Míchací metla:**
  Nejdříve zamíchejte na stupni 1, potom zvolte stupeň 7
– **Šlechací 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
- Sundejte 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.
- Sundejte 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 zářez (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 krouhání 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 strouhání ořechů. Měkký sýr krouhejte pouze na hrubé straně na stupni 7.

**Strouhací kotouč – středně jemný**



Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezánu), chlazené čokolády a ořechů.
Zpracování na stupni 7.

**Pozor!**
Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

**Strouhací kotouč, hrubý**



Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
Zpracování na stupni 7.

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



- Stiskněte uvolňovací tlačítko a umístěte výklopné rameno do polohy **2**.
- Použití mísy:
  Dopředu sklopenou mísu nasaďte 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. C-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. C-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. C-6b)**.
- Nasaďte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
- Nasaďte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na **obr. C-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)**.
- Vyčistěte 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**.
- Sundejte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasaďte 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;
- Nasaďte 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.
- Sundejte víko a naplňte přísady

nebo
- Vyjměte trychtýř a postupně přidávejte do plnicího otvoru pevné přísady

nebo
- Nalijte tekuté přísady trychtýřem.

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

**Tip:** Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

# 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 pohonů otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte malé množství mycího prostředku.
- Nakonec spotřebič utřete do sucha.

## Čistění míchací mísy a nástrojů

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

## Čistění průběhového krouhače

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

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

### Čistění mixéru

**⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži!**
Nedotýkejte se nože mixéru holýma rukama. Nádoba mixéru, víko a trychtýř 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 strouhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací mísy.
- 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 pojistek, příp. porucha spotřebiče bude indikována blikáním ukazatele provozního stavu.

**Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.**
Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

**Porucha**
Spotřebič se neuvede do provozu.

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

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

**Odstranění**
- Vypněte spotřebič.
- Omezte množství pro zpracování.
- Nepřekračujte přípustná maximální množství (viz “Příklady použití”)!

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

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



Nástroj zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje.

**Porucha**
Mixér nezačne pracovat nebo se během použití zastaví, pohon “bručí”. Je zablokovaný nůž.

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

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

# Příklady použití

## Šlehačka



– 100-600 g
- Smetanu šlehejte šlehací metlou 1½ až 4 minuty na stupni 7 - podle množství a vlastností smetany.

## Bílky



– 1 až 8 vaječných bílků
- Vaječný bílek šlehejte šlehací 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 šlehací 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 šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2-3 minuty na stupni 6.

Nad 500 g mouky:
- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty 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 ½ citrónu
– 1 špetka soli

■ Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ 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 lžičky soli
– 660 ml teplé vody

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

## Majonéza



– 2 vejce
– 2 čajové lžičky hořčice
– ¼ 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 lijte trychtýřem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.

**Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.**

# Likvidace



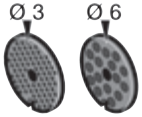
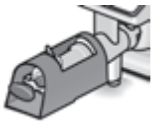
Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný 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**<br>Lis na citrusy | Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů. |
|  | **MUZ5CC1**<br>Kráječ kostek | Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky |
|  | **MUZ5FW1**<br>Mlýnek na maso | Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou. |
|  | **MUZ45LS1**<br>Sada děrovaných kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm) | K mlýnku na maso MUZ5FW1.<br>Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu. |
|  | **MUZ45SV1**<br>Nástavec na výrobu stříkaného pečiva | K mlýnku na maso MUZ5FW1.<br>S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva. |
|  | **MUZ45RV1**<br>Nástavec na strouhání | K mlýnku na maso MUZ5FW1.<br>Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek. |
|  | **MUZ45FV1**<br>Nástavec na pasírování ovoce | K mlýnku na maso MUZ5FW1.<br>Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka. |
|  | **MUZ45PS1**<br>Kotouč na bramborové hranolky | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Na krájení syrových brambor na hranolky. |
|  | **MUZ45AG1**<br>Kotouč pro asijskou kuchyni | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy. |

| | | |
|---|---|---|
|  | **MUZ45RS1**<br>Strouhací kotouč, hrubý | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky. |
|  | **MUZ45KP1**<br>Kotouč na bramboráky | K průběhovému krouhači MUZ5DS1.<br>Na strouhání syrových brambor na bramborové rösti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky. |
|  | **MUZ5ER2**<br>Nerezová míchací mísa | V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady. |
|  | **MUZ5KR1**<br>Míchací mísa z umělé hmoty | V míchací míse lze zpracovávat až 750 g mouky plus přísady. |
|  | **MUZ5MX1**<br>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**<br>Multimixér | Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, 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, riaďte 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 kábla, smie vykonávať len náš zákaznícky servis, aby nedošlo k ohrozeniam.
- Spotrebič zapínajte a vypínajte výhradne otočným prepínačom.
- Nikdy nepripájajte spotrebič na spínacie hodiny alebo na zásuvky ovládané na diaľku. Spotrebič majte počas prevádzky vždy pod dohľadom!
- Neumiestňujte spotrebič na horúce povrchy ani v ich blízkosti, napr. varné dosky. Elektrický kábel sa nesmie dotýkať horúcich dielov a viesť cez ostré hrany.

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

**⚠ Nebezpečenstvo poranenia!**

- Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas používania pohybujú, sa musí spotrebič vypnúť a odpojiť od siete. Po vypnutí zostane pohon ešte chvíľu spustený. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý.
- Nadstavce používajte, len keď je nasadená misa a veko a ochranné kryty sú pripevnené! Pri použití príslušenstva nasaďte podľa návodu misu, veko a ochranné kryty!
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla rukami. Do misy ani plniaceho hrdla nestrkajte žiadne predmety (napr. varechu). Dávajte pozor, aby sa vám do rotujúcich dielov nezachytili ruky, vlasy, oblečenie ani iné predmety.
- Nikdy nepoužívajte naraz nadstavce a príslušenstvo alebo 2 príslušenstvá. Pri používaní príslušenstva sa riaďte 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 opätovnému zapnutiu

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

### Poistka proti preťaženiu

Ak sa motor počas používania samovoľne vypne, aktivovala sa poistka proti preťaženiu. Možnou príčinou môže byť súčasné spracovávanie veľkého množstva potravín.
**Pre správanie pri aktivácii bezpečnostného systému pozri „Pomoc pri poruchách“.**
Spotrebič si nevyžaduje údržbu.

# Prehľad komponentov

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*)
Keď ich nepoužívate, nasaďte ochranný kryt pohonu.

**7 Pohon nadstavcov**
(miešacia metlička, šľahacia metlička, hnetací hák) **a mlynček na mäso** (osobitné príslušenstvo*)

**8 Ochranný kryt pohonu mixéra**

**9 Pohon mixéra** (osobitné príslušenstvo*)
Keď mixér nepoužívate, nasaďte ochranný kryt pohonu mixéra.

**10 Skladovanie kábla**
Kábel skladujte v káblovom priečinku

**Misa s príslušenstvom**

**11 Antikorová misa na miešanie**

**12 Veko**

**Nadstavce**

**13 Miešacie metličky**

**14 Šľahacia metlička**

**15 Hnetací hák s deflektorom cesta**

**16 Taška na príslušenstvo**
Na skladovanie nadstavcov a strúhacích kotúčov.

**Krájač***

**17 Posúvač**

**18 Veko s plniacim hrdlom**

**19 Strúhacie kotúče**
- **a** Obojstranný rezací kotúč – hrybý / tenký
- **b** Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
- **c** Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
- **d** Kotúč na jemné strúhanie, hrubý* Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky

**20 Držiak kotúčov**

**21 Kryt s vypúšťacím otvorom**

**Mixér***

**22 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:

- Stlačte 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 | 7 | | 1-7 |
| | | | 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 rýchlosti 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 bielkov, smotany a na šľahanie ľahkého cesta, napr. piškótového cesta



**Hnetací hák (15)**
na miesenie ťažkého cesta a opatrné vmiešanie 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:
  Nasaďte dopredu naklonenú misu a potom ju položte, otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, až kým nezapadne.
- V závislosti od požadovanej úlohy nasaďte do pohonu miešaciu metličku, šľahaciu metličku alebo hnetací hák, pokiaľ nezaskočí.

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

- Vložte do misy ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.



- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **1**.
- Nasaďte 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

**Pridanie ďalších ingrediencií**
- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Otvorom na plnenie vo veku pridajte ďalšie ingrediencie.

alebo
- Zložte veko.



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

**Po práci**
- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko.



- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **2**.
- Zložte nadstavec z pohonu.
- Vyberte misu.
- 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 preťažením**
**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 obostranného rezacieho kotúča:
„1“ pre rezaciu stranu rezania nahrubo
„3“ pre rezaciu stranu rezania natenko

**Pozor!**
Obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí 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 rezaciu stranu rezania nahrubo
„4“ pre rezaciu 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 C:**



- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy **2**.
- Vloženie misy:
  Nasaďte 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 C-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 C-6a)**.
  V prípade obojstranných kotúčov dbajte na to, aby požadovaná strana smerovala nahor.
- Držiak kotúčov uchopte za horný koniec a nasaďte do krytu **(obrázok C-6b)**.
- Nasaďte veko (dbajte na značku) a točte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Krájač nastavte na pohon tak, ako je vyobrazené na **obrázku C-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 rovnomerné 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.
- Nasaďte 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 ingrediencie.
  Maximálne množstvo tekutín = 1,25 l;
  maximálne množstvo peniacich alebo horúcich tekutín = 0,5 l;
  optimálne množstvo,
  pevné = 50 až 100 g;
- Nasaďte 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 ingrediencie

alebo
- vyberte lievik a postupne vkladajte pevné ingrediencie otvorom na plnenie

alebo
- naplňte tekuté ingrediencie 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 nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich deformáciám počas procesu oplachovania!

## Čistenie krájača

Všetky časti krájača sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

**Tip:** Na odstránenie červeného povlaku po spracovávaní napr. karotiek dajte na handričku trochu jedlého oleja a 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 odobrať zo spotrebiča. Do nasadeného mixéra nalejte trochu vody s umývacím prostriedkom. Na niekoľko sekúnd mixér zapinite (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.
- Nasaďte veko mixéra a pevne otočte až nadoraz.
- Na nevyužívaný pohon nasaďte ochranný kryt pohonu.
- Poistka proti opätovnému zapnutiu je aktívna. Spotrebič nastavte na **0/off** a potom späť na požadovaný stupeň.

**Porucha**

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

**Odstránenie**

- Vypnite spotrebič.
- Zmenšite množstvo potravín.
- 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 nasaďte.
- 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 otočný 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 minút na stupni 3.

**Maximálne množstvo:** 2x základný recept

## Kysnuté cesto



**Základný recept**
– 500 g múky
– 1 vajce
– 80 g tuku (izbová teplota)
– 80 g cukru
– 200-250 ml vlažného mlieka
– 25 g čerstvého droždia alebo 1 balíček
– sušeného droždia
– kôra z ½ citróna
– 1 štipka soli
■ Všetky ingrediencie 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 ½ minúty na stupni 1, potom cca 4-5 minút na stupni 3 (2).

## Majonéza



– 2 vajcia
– 2 ČL horčice
– ¼ 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 lievikom a miešajte tak dlho, kým majonéza neemulguje.

**Majonézu rýchlo skonzumujte, neskladujte ju.**

# Likvidácia



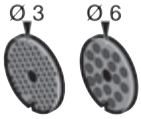
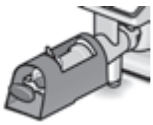
Obal zlikvidujte ekologicky.
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie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

# Záručné podmienky

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

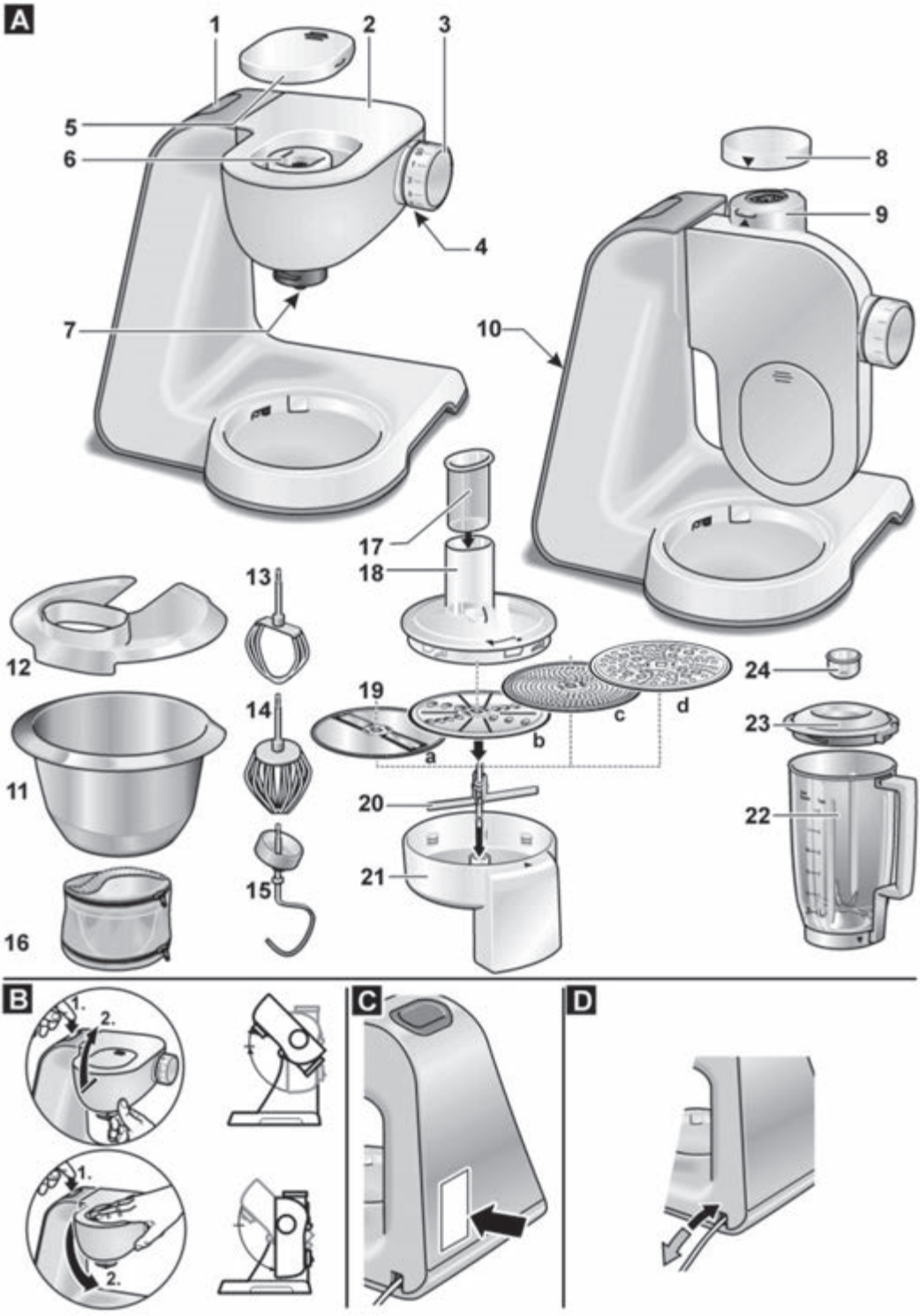
Zmeny vyhradené.

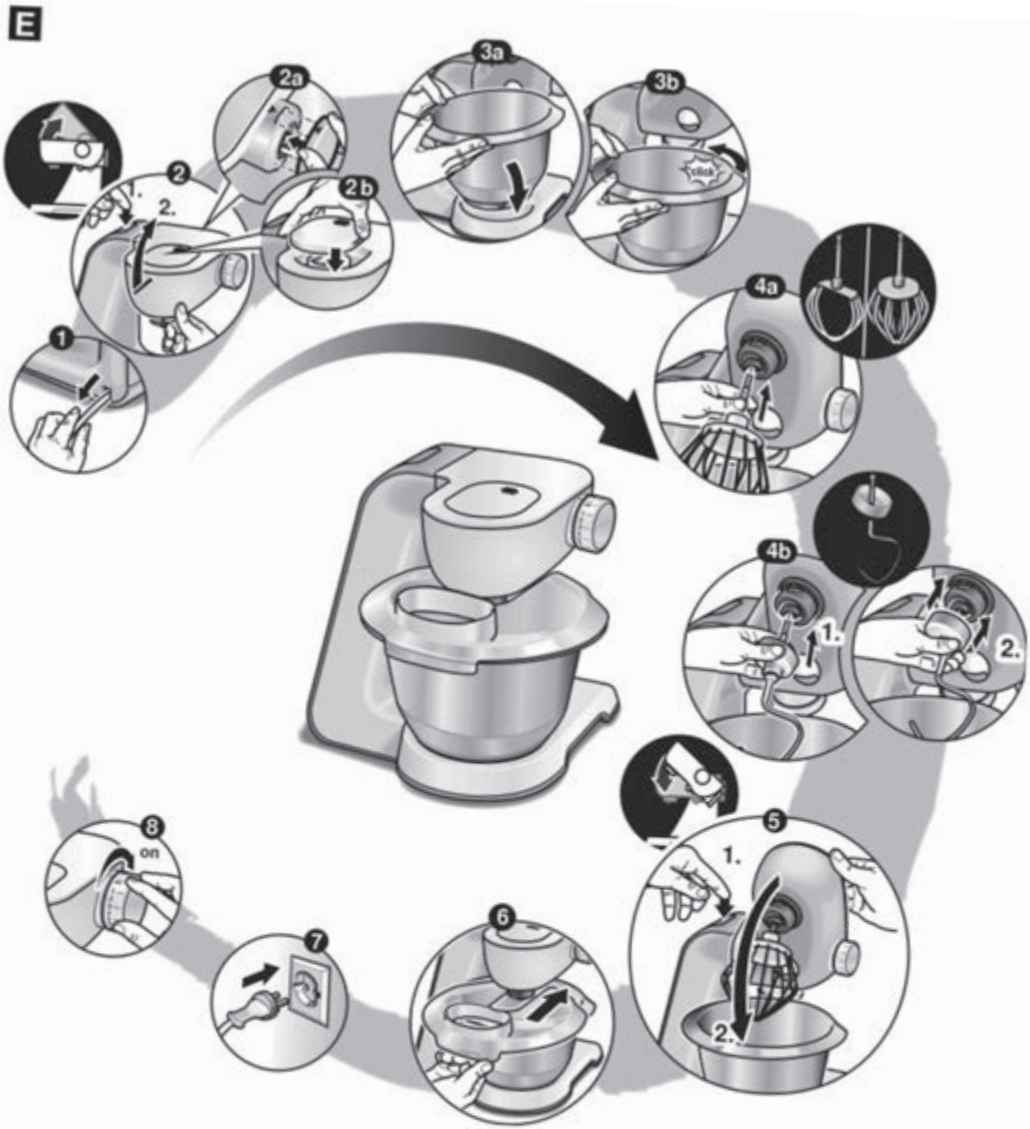
# Osobitné príslušenstvo

| | | |
|---|---|---|
|  | **MUZ5ZP1**<br>Lis na citrusy | Na vytláčanie pomarančov, citrónov a grapefruitov. |
|  | **MUZ5CC1**<br>Krájač na kocky | Na krájanie ovocia a zeleniny na rovnako veľké kocky. |
|  | **MUZ5FW1**<br>Mlynček na mäso | Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú. |
|  | **MUZ45LS1**<br>Súprava dierkovaných kotúčov jemné (3 mm), hrubé (6 mm) | Pre mlynček na mäso MUZ5FW1.<br>Jemné na paštéty a pomazánky, hrubé na údeniny a slaninu. |
|  | **MUZ45SV1**<br>Nadstavec na výrobu striekaného pečiva | Pre mlynček na mäso MUZ5FW1.<br>S kovovou šablónou na 4 rôzne tvary pečiva. |
|  | **MUZ45RV1**<br>Nadstavec na jemné strúhanie | Pre mlynček na mäso MUZ5FW1.<br>Na jemné strúhanie orechov, mandlí, čokolády a suchých rožkov. |
|  | **MUZ45FV1**<br>Nadstavec na lisovanie ovocia | Pre mlynček na mäso MUZ5FW1.<br>Na lisovanie bobuľového ovocia (okrem malín, paradajok a šípok) na pyré. Zároveň sa ríbezle automaticky zbavujú zrniečok a šupiek. |
|  | **MUZ45PS1**<br>Kotúč na zemiakové hranolčeky | Pre krájač MUZ5DS1.<br>Na krájanie surových zemiakov na hranolčeky. |
|  | **MUZ45AG1**<br>Kotúč na ázijskú zeleninu | Pre krájač MUZ5DS1.<br>Krája ovocie a zeleninu na tenké prúžky, vhodné do ázijských zeleninových pokrmov. |

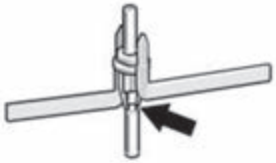
| | | |
|---|---|---|
|  | **MUZ45RS1**<br>Kotúč na jemné strúhanie, hrubý | Pre krájač MUZ5DS1.<br>Na jemné strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky. |
|  | **MUZ45KP1**<br>Kotúč na zemiakové placky | Pre krájač MUZ5DS1.<br>Na jemné strúhanie surových zemiakov na zemiakové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

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

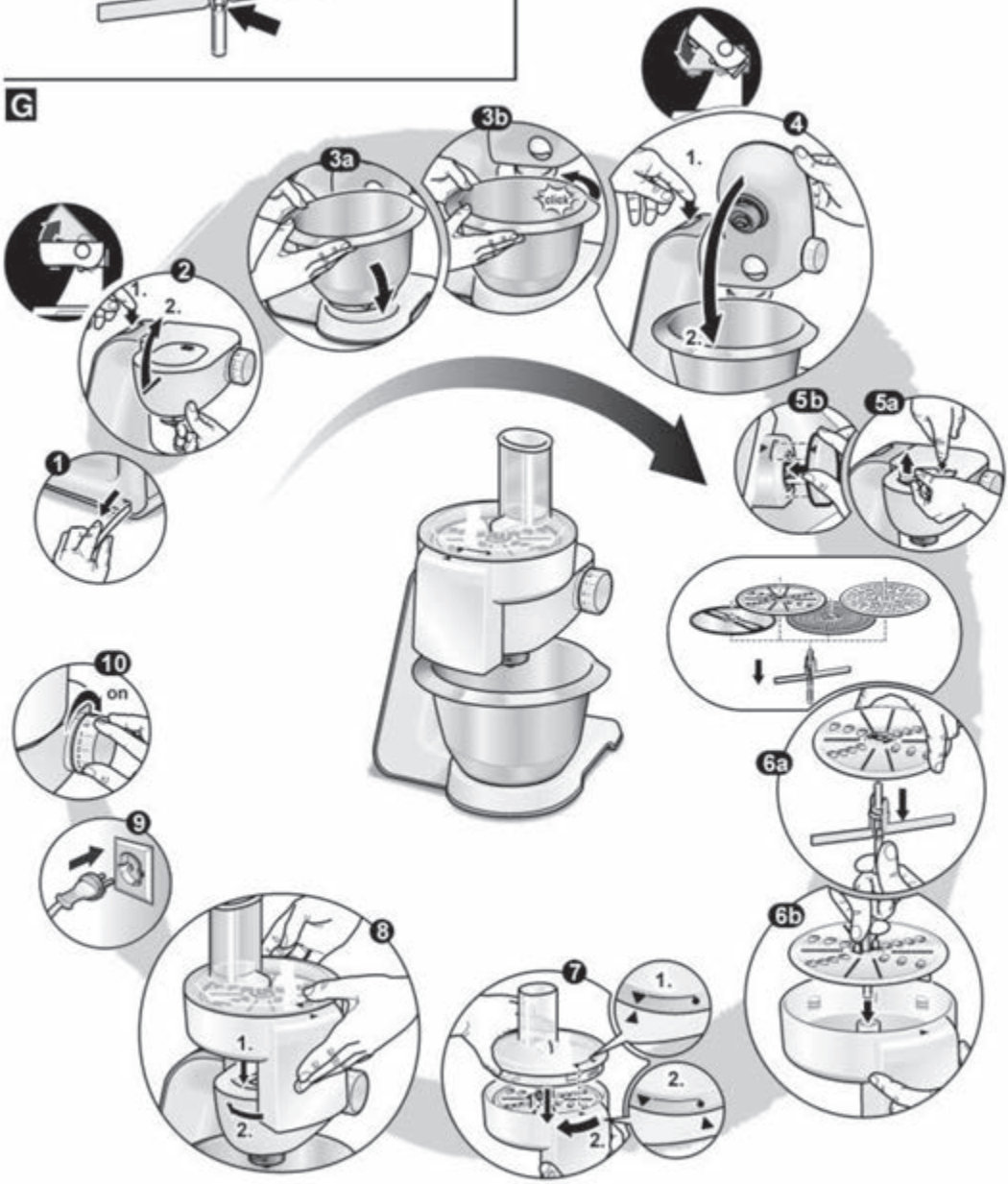

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
a
b
c
d
20
21
22
23
24
B
1.
2.
1.
2.
C
D


E
1
2
1.
2.
2a
2b
3a
3b
click
4a
4b
1.
2.
5
1.
2.
6
7
8
on

F

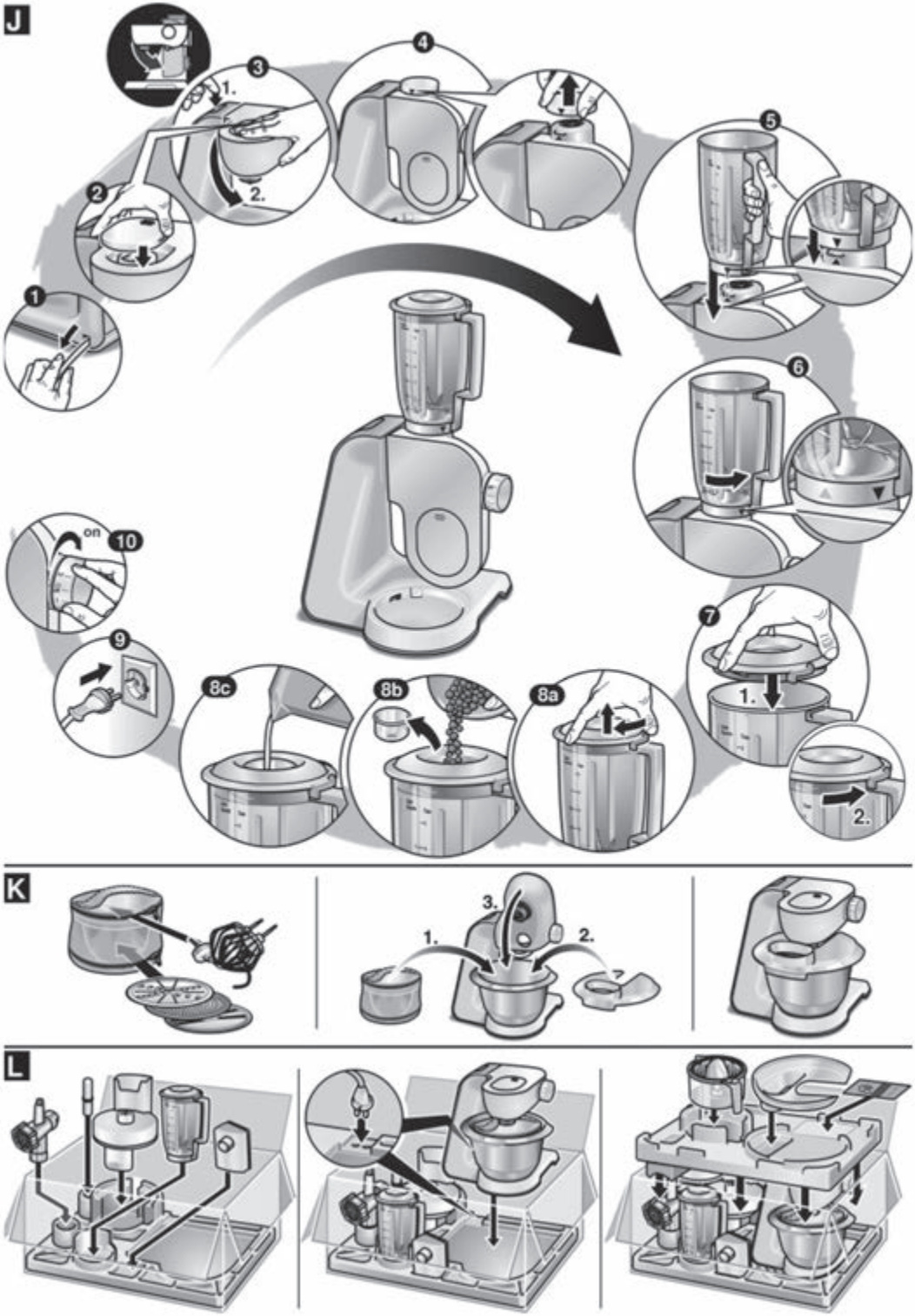


G




H




J
1
2
1.
2.
3
4
5
6
7
1.
2.
8a
8b
8c
9
10
on
K
1.
2.
3.
L







# MUZ5FW1

## Masomlýnek pro MUM5

BOSCH

**cz** Návod k obsluze

4 242002 635125

## Pro vaši bezpečnost

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

## ⚠ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

**Nebezpečí zranění!**

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

Nechytejte nože za řezné plochy.

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

**Důležité!**

Mlýnek na maso používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Mlýnek na maso používejte pouze kompletně sestavený.

Nástavec mlýnku na maso nikdy nemontujte na základní spotřebič.

## Přehled

**Obr.A**

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

**2 Plnicí miska**

**3 Pěchovátko**

**Volitelné příslušenství**

**4 Nástavec na lisování ovoce**

**5 Nástavec na stříkané pečivo**

**6 Nástavec na strouhání**

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

**Obr. B**

Pracovní poloha

## Předem stanovený bod zlomu

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

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

## Provoz

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

**Důležité informace**

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

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

**Obr.** D



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

***Varování!***

*Nezpracovávejte kosti.*

**Tip:** Maso na tatarský biftek umelte dvakrát.

## Po použití spotřebiče

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

## Čištění a údržba

**Upozornění!**

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

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

## Volitelné příslušenství

(k dispozici u prodejců)

***Varování!***

*Příslušenství sestavujte vždy bez nožů a děrovaných kotoučů.*
*Dodržujte všechny pokyny uvedené výše viz „Pro vaši bezpečnost“, „Po práci“ nebo „Čištění a údržba“.*

### Nástavec pro lisování ovoce

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

**Obr.** E

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

## Nástavec na výrobu pečiva

Pro tvarování těsta na sušenky a jemného pečiva.

**Obr. F**

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

## Přídavné struhadlo

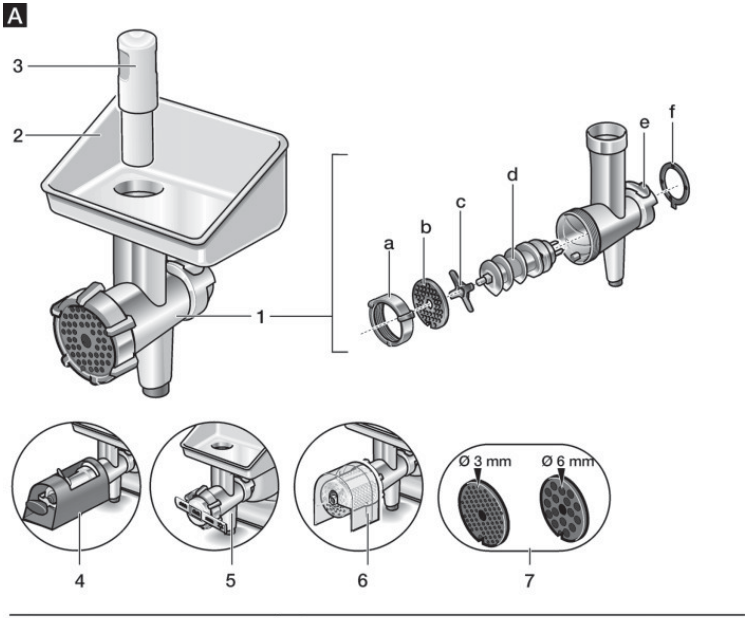
Pro strouhání mandlí, oříšků, studené čokolády a suchého chleba nebo rohlíků.

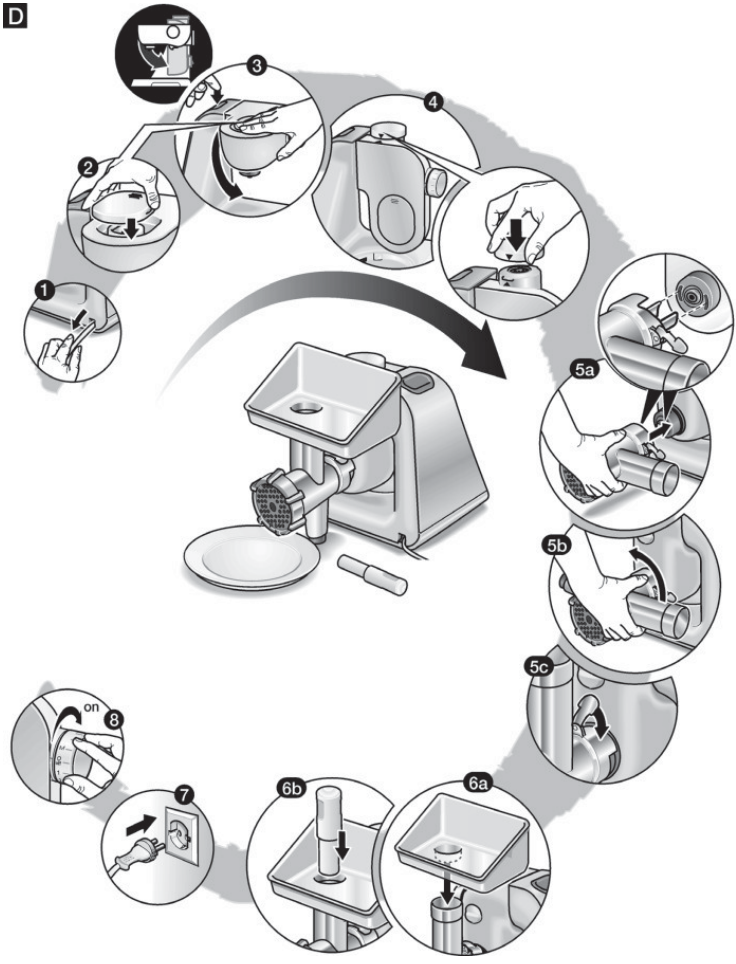
***Varování!***

*Zpracovávejte pouze suché ořechy a mandle v malých množstvích!*

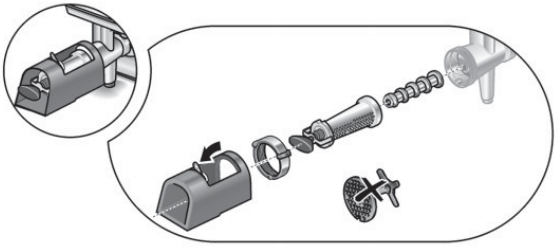
**Obr. G**

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

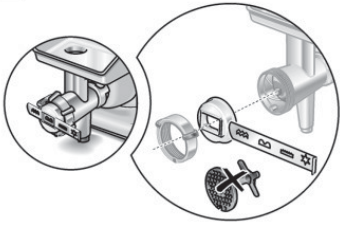

A
3
2
1
a
b
c
d
e
f
4
5
6
Ø 3 mm
Ø 6 mm
7
B
C


D
1
2
3
4
5a
5b
5c
6a
6b
7
8
on

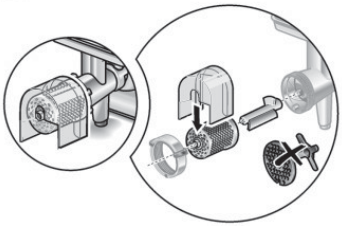
E



F



G









# MUZ5FW1

## Mäsomlynček pre MUM5

BOSCH

**sk** Návod na obsluhu

## Pre vašu bezpečnosť

Toto príslušenstvo bolo navrhnuté pre kuchynský robot MUM5... Postupujte podľa návodu na obsluhu kuchynského robota MUM5...
Toto príslušenstvo je vhodné na nasekanie a zmiešanie surového i vareného mäsa, slaniny, hydiny či rýb. Nesmie sa používať na spracovanie iných predmetov alebo materiálov. Iné použitia sú možné, pokiaľ sa použije príslušenstvo schválené výrobcom.

## ⚠ Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

**Nebezpečenstvo zranenia!**
Nesiahajte do plniacej trubice, na pridanie ďalších surovín vždy použite stláčadlo. Nechytajte nože za rezné plochy.
Mlynček na mäso nasadzujte/odoberajte iba vtedy, keď je pohon v stave pokoja.
**Dôležité!**
Mlynček na mäso používajte iba v uvedenej pracovnej polohe.
Mlynček na mäso používajte iba kompletne zostavený.
Nadstavec mlynčeka na mäso nikdy nemontujte na základný spotrebič.

## Prehľad

**Obr. A**
**1 Nadstavec mlynčeka na mäso**
- **a** Závitový krúžok
- **b** Dierovaný kotúč (priemer otvoru 4,5 mm)
- **c** Nôž
- **d** Závitovkový podávač s unášačom
- **e** Puzdro
- **f** Tesnenie

**2 Plniaca miska**
**3 Stláčadlo**
**Voliteľné príslušenstvo**
**4 Nadstavec na lisovanie ovocia**
**5 Nadstavec na striekané pečivo**
**6 Nadstavec na strúhanie**
**7 Dierované kotúče (priemer dier 3 mm a 6 mm)**

**Obr. B**
Pracovná pozícia

## Vopred stanovený bod zlomu

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

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

## Nadstavec na výrobu pečiva

Na tvarovanie cesta na sušienky a jemné pečivo

**Obr. F**

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

## Prídavné strúhadlo

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

***Varovanie!***

*Spracovávajte iba suché orechy a mandle v malých množstvách!*

**Obr. G**

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

## Prevádzka

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

**Dôležité informácie**

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

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

**Obr.D**



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

***Varovanie!***

*Nespracovávajte kosti.*

**Tip:** Mäso na tatarský biftek pomeľte dvakrát.

## Po použití spotrebiča

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

## Čistenie a údržba

***Upozornenie!***

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

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

## Voliteľné príslušenstvo

(k dispozícii u predajcov)

***Varovanie!***

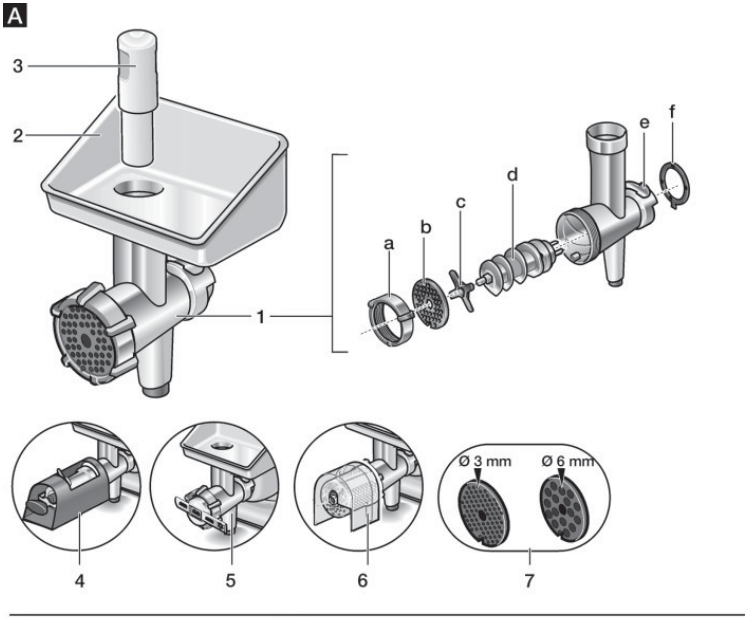
*Príslušenstvo zostavujte vždy bez nožov a dierovaných kotúčov.*
*Dodržujte všetky pokyny u vedené vyššie viz „Pre vašu bezpečnosť" , „Po práci" alebo „Čistenie a údržba".*

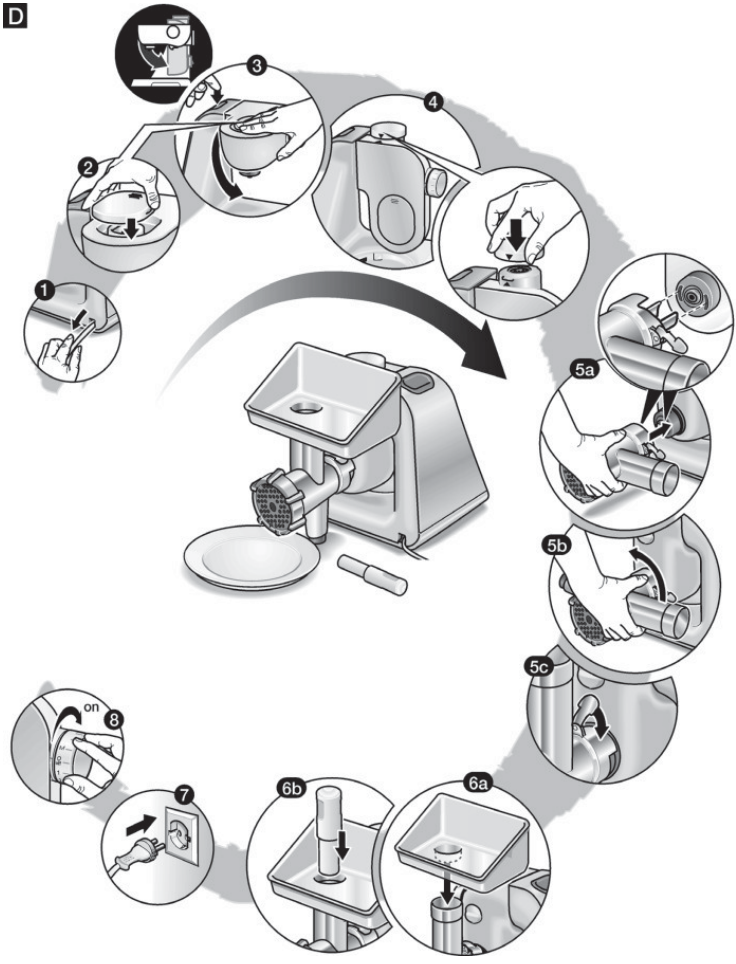
### Nadstavec na lisovanie ovocia

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

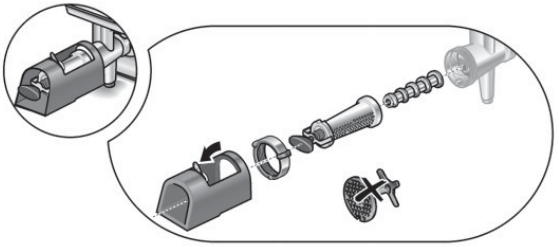
**Obr.E**

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

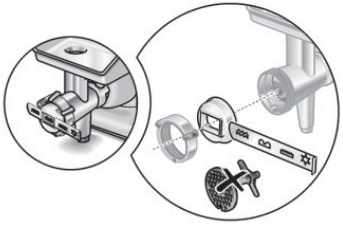

A
3
2
1
a
b
c
d
e
f
4
5
6
Ø 3 mm
Ø 6 mm
7
B
C


D
1
2
3
4
5a
5b
5c
6a
6b
7
8
on

E



F



G

