



MUM9BX5S65

Kuchyňský robot OptiMUM



BOSCH



cs Návod k použití



4 242005 036417

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. → „Recepty“ viz strana 57

Spotřebič je vhodný pro míchání, hnětení a šlehání potravin. Spotřebič se nesmí používat k přípravě jiných substancí resp. předmětů. Při použití dalších dílů příslušenství schválených výrobcem jsou možné další aplikace. Spotřebič používejte pouze se schválenými originálními díly a příslušenstvím. Díly příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů.

Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách při pokojové teplotě a jen do nadmořské výšky 2000 m.

Důležité bezpečnostní pokyny

Návod k použití si pečlivě přečtěte, řiďte se podle něho a uschovejte si ho! Při předávání přístroje dále přiložte tento návod. Nedodržení pokynů pro správné použití spotřebiče vylučuje odpovědnost výrobce za škody tím způsobené.

Tento spotřebič mohou osoby s omezenými fyzickými, 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 požáru!

- Spotřebič smí být k síti střídavého proudu připojen jen pomocí předpisově instalované zásuvky s uzemněním. Zajistěte předpisovou instalaci systému ochranných vodičů elektrické domovní instalace.
- Přístroj zapojte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Přístroj používejte jen tehdy, když samotný přístroj ani přírodní kabel není poškozený. Opravy přístroje, např. výměnu síťového přívodu, smí provádět pouze náš zákaznický servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte na spínací hodiny nebo dálkově ovládané zásuvky. Po celou dobu provozu mějte spotřebič pod dozorem!
- Spotřebič neumísťujte na horkém povrchu nebo v blízkosti horkých povrchů, jako např. varných desek. Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly nebo být tažen přes ostré hrany.

- Základní přístroj nikdy neponořujte do vody nebo ho neumísťujte do myčky na nádobí. Nepoužívejte parní čistič. Spotřebič nepoužívejte s mokřýma rukama.
- Spotřebič musí být po každém použití, v nepřítomnosti dozoru, před smontováním, demontáží nebo čištěním a v případě poruchy vždy odpojen od elektrické sítě.

Nebezpečí poranění!

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných částí, které se při provozu pohybují, musíte spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě.
- Při spuštění výklopného ramena nesahejte do pouzdra, zabráníte tak přiskřípnutí prstů resp. rukou. Nepřestavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý.
- Nástavce 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 rukama do mísy nebo do plnicí šachty. Do mísy nebo plnicí šachty nevsunujte žádné předměty (např. vařečky). Ruce, vlasy, oděv a ostatní předměty neumísťujte do blízkosti rotujících dílů. Po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá. Počkejte na úplné zastavení pohonu.
- Nikdy nepoužívejte nástavce a příslušenství nebo 2 příslušenství současně. Při použití příslušenství dodržujte jak tento návod, tak také příslušné přiložené návody k použití.
- Při použití příslušenství dbejte na barevné označení na příslušenství a pohonu.

Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Pozor!

- Doporučujeme nikdy nenechávat spotřebič zapnutý po delší dobu, než je nutné pro zpracování potravin. Spotřebič neprovozujte ve volnoběhu.
- Pracovní plocha musí být dobře přístupná, odolná proti vlhkosti, pevná, rovná, suchá a dostatečně velká, aby se zabránilo škodám v důsledku vystříknutí a aby bylo možné pracovat bez omezení.


Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání spotřebič vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 57

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

www.bosch-home.com

Naše spotřebiče neustále dále vyvíjíme. Proto může dojít k tomu, že se jednotlivé funkce liší od tohoto návodu. V takovém případě zkontrolujte, zda je na naší internetové stránce k dispozici nová verze tohoto návodu

K použití tohoto návodu k použití: Stránky obalu můžete rozložit. Naleznete tam obrázky označené písmeny a čísly, na které se tento návod opakovaně odkazuje. (např. → **Pořadí obrázků** .

Obsah

Použití k určenému účelu	3
Důležité bezpečnostní pokyny	3
Přehled	5
Před prvním použitím	6
Části a ovládací prvky	6
Příprava	8
Nastavení	8
Použití bez dodatečných funkcí	9
Použití funkce času a časovače	10
Použití funkce SensorControl Plus	11
Použití váhy	13
Použití příslušenství	14
Čištění a údržba	15
Recepty	15
Jemné nastavení nástavců	17
Bezpečnostní systémy.....	17
Likvidace.....	17
Záruční podmínky	18
Pomoc při poruchách.....	18
Příslušenství	21

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A**

Základní spotřebič

- 1 Otočný přepínač**
 - a Světelný kroužek (ukazatel provozu)
 - b Nastavovací stupnice
- 2 Uvolňovací tlačítko**
- 3 Výklopné rameno**
- 4 Hlavní pohon (černý)**
 - a Otvor pro nasazení nástavců
- 5 Přední pohon (žlutý)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 6 Zadní pohon (červený)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 7 Příhrádka na kabel nebo navijec kabelu***
- 8 Vybrání pro mísu**

Ovládací panel

- 9 Funkční tlačítka**
 - a Tlačítka volby funkce*
 - b Nastavovací tlačítka
- 10 Displej**

Mísa

- 11 Nerezová míchací mísa**
- 12 Víko**
 - a Plnicí šachta

Nástavce

- 13 Profi flexi-míchací metla**
 - a Ochranná čepička s tlačítky vysunutí
- 14 Šlehací metla profi**
 - a Ochranná čepička s tlačítky vysunutí
- 15 Hnětací hák**
 - a Ochranná čepička s tlačítky vysunutí

* v závislosti na modelu

Upozornění: V závislosti na modelu se Váš kuchyňský robot dodává s dalším příslušenstvím.

Před prvním použitím

Než je možné nový spotřebič používat, musí být zcela vybalen, vyčištěn a zkontrolován.

Pozor!

Poškozený spotřebič nikdy neuvádějte do provozu!

- Z obalu vyjměte základní spotřebič a všechny díly příslušenství a odstraňte stávající obalový materiál.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → Obr. A
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 57

Části a ovládací prvky

Barevné označení

Pohony mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Příslušenství používejte výhradně na pohonu stejné barvy.

Pohony

→ Obr. A

Spotřebič má 3 různé pohony.

Hlavní pohon, černý (4)

Pro použití nástavců nebo příslušenství s úhlovým převodem.



Přední pohon, žlutý (5)

Pro použití příslušenství se žlutým spojovacím kusem.



Zadní pohon, červený (6)

Pro použití příslušenství s červeným spojovacím kusem.



Ochranný kryt pohonu (5a a 6a)

Pro zakrytí nepoužívaných pohonů.

Další informace: → „Příslušenství“ viz strana 62

Displej

→ Obr. A

Na displeji se zobrazují nastavení, informace, chybová hlášení a hodnoty. Aby byly dlouhé texty zcela zobrazeny, probíhají přitom zprava doleva.

Příklad:






Jazyk, ve kterém jsou texty zobrazovány, je možné změnit. → „Nastavení“ viz strana 50

Funkční tlačítka

→ Obr. A

Spotřebič má 3 až 5 funkčních tlačítek (podle modelu), pomocí kterých je možné vybírat a nastavovat speciální dodatečné funkce a automatické programy.

Tlačítka	
 *	SensorControl Plus / volba programu / zpět
 *	Časovač / výběr / zpět
 *	Váha / dovažování / zpět
—	Výběr / snížení hodnot
+	Výběr / zvýšení hodnot

* v závislosti na modelu

Tlačítka volby funkce / /

Zvolená funkce se aktivuje krátkým stisknutím. Stisknutím a podržením se zvolená funkce opustí a na displeji se opět zobrazí „OptiMUM“.

Upozornění: Tlačítka jsou ovládána lehkým dotykem prstu. Používání kuchyňských rukavic může ovlivnit funkci tlačítek. Obsluha pomocí předmětů (např. vařečky) není možná.


Otočný prepínač se světelným kroužkem

→ Obr. **B**



Otočným prepínačem se volí požadovaná rychlost, spouští automatický program nebo se spotřebič vypíná. Během provozu svítí integrovaný světelný kroužek. V případě chyby při obsluze spotřebiče, aktivaci elektronických pojistek resp. defektu přístroje nelze spotřebič zapnout a svítí světelný kroužek.

Nastavení

M/A	Nastavení M/A má dvě různé funkce: Standard (M): Momentové spínání s nejvyššími otáčkami / rychle. Po požadovanou dobu držte spínač. S funkcí SensorControl Plus (A): Automatická regulace doby trvání. Po aktivaci automatiky nastavte spínač na M/A a v této poloze ho po několik sekund podržte. Spínač zůstane stát v poloze M/A a po ukončení automatiky opět přeskočí na O . Spotřebič je vypnutý. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53
O	Zastavení / vypnutí
	Funkce „vmíchat“ s nejnižšími otáčkami / velmi pomalu
1...7	Rychlostní stupně 1: nízké otáčky / pomalu 7: nejvyšší otáčky / rychle

Nástavce

→ Obr. **A**

Profi flexi-míchací metla

Na míchání těst, např. třešňového těsta nebo pěny. Pro vmíchání sněhu z bílků nebo šlehačky.



Šlehací metla profi

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




Hnětací hák

Na hnětání těžkých těst (např. kynutého těsta) a pro vmíchání přísad, které nemají být rozsekány (např. hrozinky, čokoládové lamely).



Rychlostní doporučení

	Pro vmíchání a šetrné promíchání různých přísad (např. vmíchání sněhu z bílků)
1-2	Pro zamíchání a promíchání přísad
3	Na hnětání těžkých těst hnětacím hákem
5-7	Pro míchání a vyšlehání přísad (např. šlehačky) pomocí Profi Flexi-míchací metly nebo šlehačí metly Profi
M/A	Pro použití nástavců s funkcí SensorControl Plus → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Jemné nastavení nástavců

Ze závodu je spotřebič nastaven tak, že se profi šlehačí metla skoro dotýká dna mísy, aby byly přísady optimálně promíchány. Pokud se nástavce dotýkají dna mísy nebo jsou naopak příliš vzdálené, je odstup možné snadno opravit. → „Jemné nastavení nástavců“ viz strana 58

Výklopné rameno

→ Obr. **C**



Pro vložení nebo vyjmutí nástavce nebo mísy se výklopné rameno vyklopí nahoru. Výklopné rameno je vybaveno funkcí „EasyArm Lift“, která podporuje pohyb ramena směrem nahoru.

Mísa a víko

→ Obr. **D**

Spotřebič je dodáván se speciální mísou, která je vložena a otočena pevně spojena se základním spotřebičem. Víko se upevňuje na výklopném rameni a otvírá se automaticky při nadzvednutí výklopného ramena.

Nasazení a vyjmutí nastavců

→ Obr. 

Nastavce mají u ochranné čepičky tlačítka vysunutí, která slouží pro snadné vyjmutí nastavců.

Vsazení nastavce: Nastavec zasuňte až do zapadnutí do hlavního pohonu. Ochranná čepička zakryje pohon.

Vyjmutí nastavce: Stiskněte obě tlačítka vysunutí tak, až se nastavec uvolní.

Vyndejte nastavec z pohonu.

Navíječ kabelu

→ Obr. 

V závislosti na modelu: Spotřebič je vybaven automatickým navíječem kabelu.

Vytáhněte síťový kabel jedním tahem až na požadovanou délku (max. 125 cm)

a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.

Zkrácení délky kabelu: Lehce zatáhněte za kabel a nechte jej navinout až na požadovanou délku. Potom opětovně lehce zatáhněte za kabel a pomalu jej uvolněte; kabel je zaaretován.

Důležité: Kabel nezasunujte rukou. Pokud se kabel zachytí, kabel úplně vytáhněte a potom jej nechte znovu navinout.

Příhrádka na kabel

→ Obr. 

V závislosti na modelu: Spotřebič je vybaven příhrádkou na kabel. Délku síťového kabelu můžete podle potřeby nastavit vytažením nebo vsunutím kabelu.

Bezpečnostní systémy

Spotřebič má různé bezpečnostní systémy.

→ „Bezpečnostní systémy“ viz strana 59

Příprava

- Základní spotřebič postavte na čistý a stabilní podklad.
- V požadované délce vytáhněte síťový kabel.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
- Víko s plnicí šachtou směrem dopředu nasadte na hlavní pohon.

- Nasadte mísu. Přitom dbejte na vybrání na základním spotřebiči.

- Mísu pootočte proti směru pohybu hodinových ručiček až k zaskočení.

Základní spotřebič je připraven pro další použití.

Důležité: Spotřebič neposunujte po pracovní ploše, protože to může poškodit funkci váhy. Při posunování spotřebič nadzvedněte.



Nastavení

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.


- Zapojte síťovou zástrčku. Spotřebič je zapnutý.

- Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.

Upozornění: Pokud není spotřebič určitou dobu používán nebo obsluhován, displej se pomalu vypne a přejde do režimu standby. Při dotyku libovolného tlačítka se opět zobrazí „OptiMUM“.

- Podržte současně stlačená tlačítka  a + tak dlouho, až se otevře nabídka konfigurace.
- Opět pusťte tlačítka  a +.

Volba nastavení

- Vždy při krátkém stisknutí tlačítka  se postupně zobrazí níže uvedená nastavení.



– JAZYK
Jazyk, ve kterém jsou zobrazovány texty na displeji.

– ZVUK
Hlasitost signálních tónů – nastavení v 6 stupních od vyp. po hlasitě.

– JAS
Jas displeje – nastavení v 6 stupních od tmavý po světlý.




– JEDNOTKY (u modelů s váhou)
jednotka zobrazení váhy – gramy (g) nebo libry (lb).

Změna a uložení nastavení


- Pomocí tlačítka + nebo – se změní aktuální nastavení.
- Stisknete současně tlačítka  a + tak dlouho, až se na displeji zobrazí „ULOŽENO“.
- Opět pusťte tlačítka  a +. Pozměněná nastavení jsou uložena.

Příklad: Nastavení jazyka





→ viz také stručný návod

- Podržte současně stlačená tlačítka  a + tak dlouho, až se otevře nabídka konfigurace.
- Opět pusťte tlačítka  a +.
- Stisknete tlačítko  tolikrát, až se zobrazí volba jazyka.

JAZYK
ČESKY

- Stisknete tlačítko + nebo – tolikrát, až se zobrazí požadovaný jazyk.
- Stisknete současně tlačítka  a +, až se na displeji krátce zobrazí „NASTAVENÍ ULOŽENO“.

NASTAVENÍ
ULOŽENO

- Na displeji se zobrazí volba jazyka.
- Opět pusťte tlačítka  a +. Volba jazyka je uložena do paměti.
- Podržte stisknuté jedno z funkčních tlačítek (//) tak dlouho, až se na displeji zobrazí „OptiMUM“. Spotřebič je připravený k provozu.

Upozornění: Pokud se spotřebič zapne pomocí otočného spínače, nabídka se ihned opustí.

Použití bez dodatečných funkcí

⚠ Nebezpečí poranění!

- Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.
- Během provozu nikdy nesahejte do mísy nebo do plnicí šachty.
- Pracujte jen s nasazeným víkem.
- Před pohybem výklopného ramena nebo výměnou nástavců bezpodmínečně vyčkejte klidu pohonu.
- Z bezpečnostních důvodů bezpodmínečně na přední a zadní pohon nasadte ochranný kryt pohonu.

Důležité:

- Základní spotřebič připravte podle popisu v kapitole „Příprava“.
- Přístroj nelze zapnout, pokud není mísa správně nasazená.

Upozornění: Funkce „ČAS“ se spustí při každém použití automaticky, počítá také dobu zpracování a zobrazuje ji na displeji.

→ Pořadí obrázků

1. V závislosti na úloze zpracování zvolte Profi Flexi-míchací metly, šlehací metly Profi nebo hnětací hák → „Příslušenství“ viz strana 62.
Nástavec zasuněte až do zapadnutí do hlavního pohonu. Ochranná čepička zakryje pohon.
2. Naplňte do míchací mísy přísady ke zpracování.
3. Stisknete uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.

⚠ Nebezpečí poranění!

Opatrně sklopte výklopné rameno! Dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí prstů nebo rukou.

Obsluha spotřebiče

4. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
5. Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň (→ „*Rychlostní doporučení*“ viz strana 49). Na displeji se zobrazí „ČAS“ a uplynulá doba zpracování se zobrazuje v minutách a sekundách.

Upozornění: Při době trvání nad 60 minut se dodatečně zobrazují hodiny: „1:01:30“.

6. Přísady zpracovávejte tak dlouho, až je dosaženo požadovaného výsledku.
7. Nastavte otočný přepínač do polohy **O**. Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
8. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
9. Mísu otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček, až je možné ji nadzvednout. Vyjměte míchací mísu.
10. Stiskněte obě tlačítka vysunutí tak, až se nástavec uvolní. Vyndejte nástavec z pohonu.
11. Z pohonu stáhněte víko.
12. Všechny díly ihned po použití vyčistěte.
→ „*Čištění a údržba*“ viz strana 57

Upozornění: Pro lepší seznámení se s Vaším novým spotřebičem a jeho funkcemi použijte také naše příklady použití. → „*Recepty*“ viz strana 57

Přidání přísad

Během zpracování můžete doplňovat další přísady.

→ Obr. 6

- Při pracujícím spotřebiči plnicí šachtou ve vaku opatrně plňte další přísady.

⚠ Nebezpečí poranění!

Během provozu nikdy nesahejte rukama do mísy nebo do plnicí šachty. Do plnicí šachty nebo mísy nevsunujte žádné předměty (např. vařečky).

→ Pořadí obrázků 1

1. Pro naplnění většího množství nebo přísad: otočný spínač otočte do polohy **O**. Počkejte na zastavení pohonu.
2. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
3. Přísady naplňte přímo do mísy. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“. Přísady dále zpracujte.



Použití funkce času a časovače

Spotřebič je vybaven funkcí času a časovače. Možné jsou následující funkce:

Funkce „ČAS“

Zobrazení uplynulé doby zpracování (standardní nastavení). Funkce „ČAS“ se spustí automaticky při spuštění zpracování potravin.


Upozornění:

- Během zpracování krátce stiskněte tlačítko  pro vypnutí funkce „ČASOVAČ“.
- Během zpracování držte stisknuto tlačítko  pro vynulování ukazatele „00:00“.

Funkce „ČASOVAČ“

Nastavení požadované doby trvání. Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a zpracování se ukončí. Funkci můžete používat také bez zpracování potravin (např. pro doby vaření nebo odpočinku potravin).

→ Pořadí obrázků 1

1. Připravte spotřebič. Naplňte ingredience.
2. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
3. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „00:00“.

4. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu zpracování. Při stisknutí a podržení příslušného tlačítka se hodnoty mění rychleji. Nastavená doba zpracování zůstane uložena po dobu cca 5 minut.
 5. Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
 6. Na displeji se zobrazí zbývající doba a začne odpočítání.
 7. Po uplynutí zbývající doby trvání zazní akustický signál a spotřebič akusticky ukončí zpracování. Na displeji se zobrazí „KONEC ČASOVAČ“.
- Upozornění:** Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50
8. Na displeji se zobrazí „OTOČTE OTOČNÝ SPÍNAČ NA 0“.
 9. Nastavte otočný přepínač do polohy **O**. Na displeji se zobrazí „OPTIMUM“.
 10. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
 11. Zpracování pomocí funkce „ČASOVAČ“ je ukončeno.
 12. Všechny díly ihned po použití vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 57

Upozornění:

- Na displeji se zobrazí doba trvání v minutách a sekundách. Příklad: 1 minuta a 30 sekund: „01:30“. Při době trvání nad 60 minut se dodatečně zobrazují hodiny: „1:01:30“.
- Stiskněte tlačítko + nebo – pro přizpůsobení zobrazené zbývající doby trvání.
- Pro zastavení nebo opětovné spuštění časovače 2krát krátce stiskněte tlačítko ☺ (spotřebič dále běží).
- Pro přerušení zpracování nastavte otočný spínač na **O**. Zbývající doba zůstane uložena a po opětovném spuštění se dále odpočítává.
- Pro vypnutí časovače podržte stisknuté tlačítko ☺. Na displeji se zobrazí „00:00“. Funkce „ČAS“ je opět aktivovaná.

Použití časovače bez zpracování potravin:

- Stiskněte tlačítko ☺. Na displeji se zobrazí „00:00“.
- Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou dobu zpracování.
- Pro spuštění časovače 2krát krátce stiskněte tlačítko ☺.
- Na displeji se zobrazí zbývající doba a začne odpočítání.
- Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „KONEC ČASOVAČ“.

Upozornění:

- Pro zastavení nebo opětovné spuštění časovače 2krát krátce stiskněte tlačítko ☺.
- Pokud během použití časovače začnete zpracovávat potraviny, pak spotřebič běží až do uplynutí zbývající doby a automaticky ukončí zpracování.

Použití funkce SensorControl Plus

Spotřebič (v závislosti na modelu) je vybaven automatickými programy SensorControl Plus. Čidla kontrolují zpracování přísad a po dosažení naprogramované konzistence automaticky vypnou spotřebič.

Pomocí funkce SensorControl Plus jsou k dispozici tyto automatické programy.

- SMETANA
Automatická příprava šlehačky.
- BÍLEK
Automatická příprava sněhu z bílků.
- KYNUTÉ TĚSTO
Automatická příprava kynutého těsta.

Zvolení programu

- Stiskněte tlačítko ☺. Na displeji se zobrazí „SMETANA“.
- Stiskněte tlačítko ☺ nebo tlačítka +/–. Postupně se zobrazí níže uvedené programy.

Program	Nástavec / Ingredience
SMETANA >300 ml *	Šlehací metla profi 300-700 ml smetany
SMETANA >700 ml *	Šlehací metla profi 700-1500 ml smetany
BÍLEK	Šlehací metla profi Bílek ze 2-12 vajec
KYNUTÉ TĚSTO	Hnětací hák Přísady a množství podle receptu. → „Recepty“ viz strana 57

* U spotřebičů s integrovanou váhou se nezobrazují volitelné možnosti „>300 ml“ a „>700 ml“ u přísady „SMETANA“. Na displeji bliká „0g“. Při naplnění smetany v rozmezí 300 ml až 1500 ml displej trvale zobrazuje množství a spotřebič automaticky použije správná nastavení. Při naplnění menšího nebo většího množství smetany bliká zobrazená hmotnost.




Upozornění:

- Před prvním použitím automatiky SensorControl Plus musí být kuchyňský robot v provozu nejméně 2 minuty, aby byla zaručena správná funkce senzoriky.
- Přísady přidejte až po zvolení programu a až poté, co váha zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení) nebo poté, co se na displeji zobrazí „PŘIDAT INGREDIENCE“.
- Pokud se spotřebič zapne pomocí otočného spínače, nabídka se ihned opustí.
- Po spuštění zpracování pomocí automatiky SensorControl Plus již nepřidávejte další ingredience.
- SensorControl Plus je naprogramován jen pro popsané nástavce a potraviny (v uvedeném množství). Jiné kombinace nejsou možné.
- Stáří, teplota a obsahy použitých ingrediencí ovlivňují potřebnou dobu a výsledek.
- SensorControl Plus může docílit optimálních výsledků jen tehdy, pokud jsou vejce čerstvá resp. smetana vychlazená (cca 6 °C).

- Dříve zmrazenou smetanu nelze vyšlehat.
- Při použití smetany s přísadami nebo smetany bez laktózy nelze dosáhnout ideálních výsledků.
- Cukr, aróma a jiné přísady přidávejte do smetany nebo sněhu z bílků až po ukončení funkce SensorControl Plus.
- Po spuštění funkce SensorControl Plus jsou tlačítka zablokována.
- Pro přerušení funkce SensorControl Plus nastavte otočný přepínač do polohy **O**. K tomu je potřeba překonat malý odpor.
- Pokud by výsledek neodpovídal přání, nastavte otočný spínač na stupeň **7** (pro smetanu a sníh z bílků) nebo stupeň **3** (pro kynuté těsto) a ingredience dále zpracovávejte až do dosažení požadované konzistence.
- SensorControl Plus nespouštějte podruhé s již zpracovanými ingrediencemi.

Příklad: Výroba sněhu z bílků pomocí funkce SensorControl Plus

→ Pořadí obrázků

1. Připravte základní spotřebič a vložte šlehací metly Profi.
 2. Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
 3. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
 4. Oddělte žloutky a bílky (2-12 ks).
 5. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „SMETANA“.
- Upozornění:** U modelů bez váhy se zobrazí „SMETANA >300 ml“. Znovu stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „SMETANA >700 ml“.
6. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí „BÍLEK“.

Upozornění: U spotřebičů s integrovanou váhou se tato nyní kalibruje. Na displeji se během kalibrace postupně zobrazí jednotlivé linie: „-----“ (dovážení).

Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení).

7. Do mísy naplňte bílky. Na displeji se zobrazí „PODRŽTE OT. SPÍNAČ NA M/A NA 2 s“.

8. Nastavte otočný spínač na **M/A** a v této poloze podržte po dobu 2 sekund.

9. Po 2 sekundách se otočný spínač automaticky upevní a po uvolnění zůstane v poloze **M/A**.

Důležité: Pokud nezůstane otočný spínač v poloze **M/A**, nebyl v této poloze podržen dostatečně dlouho.

10. Na displeji se zobrazí „SENSOR CONTROL PLUS“. SensorControl Plus kontroluje zpracování.

11. Při dosažení naprogramované konzistence zazní akustický signál a zpracování se ukončí. Na displeji se zobrazí „KONEC“.

Upozornění: Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50

12. Otočný spínač automaticky přeskočí na **O**. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.

13. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

14. Zpracování pomocí funkce „BÍLEK“ je ukončeno.

15. Všechny díly ihned po použití vyčistěte.

→ „Čištění a údržba“ viz strana 57

Použití váhy

Spotřebič je (v závislosti na modelu) vybaven váhou. Možná jsou následující použití:



- Vážení naplněných ingrediencí (buďto každá ingredience zvlášť nebo součet všech ingrediencí).
- Přednastavení požadované hmotnosti a odečítání až do dostatečného naplnění (s akustickými signály).

Upozornění:

- Váha zobrazuje hmotnost v krocích po 5 g (0,01 lb). Při naplnění méně než 5 gramů (0,01 lb) váha nepodává správné výsledky měření.
- Ve stavěcích nožkách spotřebiče jsou umístěny 4 snímače hmotnosti. Váha poskytuje správné výsledky jen tehdy, pokud stojí všemi patkami na pevné a rovné pracovní ploše. Nepodkládejte utěrky a pod.
- Na pracovní plochu nesmí během použití váhy působit vibrace (např. v důsledku jiných činností nebo jiných přístrojů).
- Spotřebič neposunujte po pracovní ploše, protože to může poškodit funkci váhy. Při posouvání spotřebič nadzvedněte.
- Po zapnutí nebo vynulování váhy se tato krátce kalibruje (dovážení). Přitom se spotřebiče nedokýkejte a neodkládejte na něj předměty (např. vařečku, utěrku a pod.).
- Dbejte na to, aby odměrka nebo obaly neležely na spotřebiči (např. u okraje plnicí šachty).


Vážení ingrediencí

→ Pořadí obrázků

1. Připravte základní spotřebič.
2. Zapojte síťovou zástrčku. Na displeji se zobrazí „OptiMUM“.
3. Stiskněte tlačítko  a nedotýkejte se spotřebiče. Na displeji se během kalibrace postupně zobrazí jednotlivé linie: „-----“ (dovážení).
4. Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení). Váha je připravena.
5. Naplňte ingredience. Váha zobrazuje hmotnost.
6. Spusťte zpracování nebo připravte další přísady.
7. Stiskněte tlačítko  a nedotýkejte se spotřebiče. Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení). Váha je připravena.
8. Tímto způsobem můžete přidat a odvážit všechny požadované přísady.


Poté odvážené přísady zpracujte.

→ „Použití bez dodatečných funkcí“ viz strana 51




Upozornění: Pokud je stisknuto tlačítko  během zpracování potravin, na displeji se zobrazí „K VÁŽENÍ ZASTAVIT STROJ“.

Přednastavení hmotnosti

→ Pořadí obrázků 

1. Stiskněte tlačítko  a nedotýkejte se spotřebiče. Na displeji se během kalibrace postupně zobrazí jednotlivé linie: „- - - - -“ (dovážení).
2. Na displeji se zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení). Váha je připravena.
3. Stiskněte tlačítko +. Na displeji se zobrazí „100 g“ nebo „0.20 lb“ (v závislosti na nastavení).
4. Tlačítkem + nebo – nastavte požadovanou hmotnost (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Naplňte ingredience. Na displeji se zobrazí chybějící množství, např. „65 g“.
6. Od „40 g“ zazní opakovaný signál. Čím menší je zbývajících množství, tím rychleji zní signál.

Upozornění: Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50

7. Při dosažení „0 g“ (bylo naplněno přednastavené množství) se akustický signál vypne.
 8. Při překročení přednastaveného množství zazní trvalý akustický signál.
- Upozornění:** Nastavení akustického signálu → „Nastavení“ viz strana 50
- Dodatečná hmotnost se označí znaménkem mínus. Při nadměrném množství 25 g se na displeji zobrazí „-25 g“.
- Nadměrně naplněné množství buďte odeberte nebo podržte stisknuté některé z funkčních tlačítek (, , ) tak dlouho, až se na displeji zobrazí „OptiMUM“.

Použití příslušenství

Váš kuchyňský robot obsahuje celou řadu příslušenství, pomocí kterého můžete jeho funkce výrazně rozšířit. V závislosti na modelu je již určité příslušenství rozsahem dodávky. Pokud některý díl příslušenství není obsažen, lze jej zakoupit v obchodě nebo v zákaznickém servisu.

→ „Příslušenství“ viz strana 62

Příprava pro příslušenství

V závislosti na příslušenství musí být základní spotřebič různě připraven.

- Základní spotřebič postavte na čistý a stabilní podklad.
- V požadované délce vytáhněte síťový kabel.
- Podle vyobrazení připravte základní spotřebič.

→ Obr. 

1. Příprava pro nástavce.
2. Příprava pro příslušenství u černého pohonu s úhlovým převodem a příslušenstvím, které se používá místo mísy.
3. Příprava pro příslušenství u červeného pohonu, například mixér nebo multi sekáček.
4. Příprava pro příslušenství u žlutého pohonu bez výstupního otvoru pro potraviny, například mutli-mixér nebo lis na citrusy.
5. Příprava pro příslušenství u žlutého pohonu s výstupním otvorem pro potraviny, například mutli-mixér nebo průběhový krouhač.

Důležité:

- Dbejte na žluté, červené nebo černé označení na pohonu a příslušenství. → „Barevné označení“ viz strana 48
- Nepoužité pohony vždy zakryjte ochrannými víky.
- Všechny další kroky viz příslušný samostatný návod příslušenství.

Čištění a údržba

Spotřebič a použité nástavce musí být po každém použití důkladně vyčištěny. → **Obr. 11**

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte základní spotřebič do kapalin a nemyjte v myčce nádobí.
- Nepoužívejte parní čistič.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Čištění základního spotřebiče

- Sejměte ochranný kryt pohonu.
- Základní spotřebič a ochranný kryt pohonu otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté osušte.

Čištění míchací mísy a nástrojů

- Mísu, víko a nástavce čistěte mycím roztokem a měkkým hadříkem nebo houbičkou nebo je vyčistěte v myčce nádobí.
- Všechny části nechte oschnout.

Recepty

Šlehačka

- 200-1500 g
- Smetanu šlehejte profi šlehací metlou 1½ až 4 minuty na stupni **7**, podle množství a vlastností smetany.



Upozornění: U modelů s funkcí SensorControl Plus použijte automatický program. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Bílky

- 2-12 bílků
- Bílky šlehejte profi šlehací metlou 4 až 6 minut na stupni **7**.



Upozornění: U modelů s funkcí SensorControl Plus použijte automatický program. → „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53

Píškotové těsto

Základní recept

- 3 vejce
- 3-4 polévkové lžíce horké vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 g mouky
- 50 g škrobové moučky
- příp. prášek do pečiva
- Přísady (kromě mouky a škrobové moučky) šlehejte profi šlehací metlou cca 4-6 minut na stupni **7**.
- Nastavte otočný spínač na stupeň **1** a po lžičkách přidejte prosátou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.



Maximální množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

- 3-4 vejce
- 200-250 g cukru
- 1 špetka soli
- 1 balíček vanilkového cukru nebo kůra z ½ citrónu
- 200-250 g másla nebo margarínu (pokojové teploty)
- 500 g mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 150 ml mléka
- Všechny přísady míchejte profi míchací metlou cca ½ minuty na stupni **2**, poté cca 2-3 minuty na stupni **7**.



Maximální množství: 2½ 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 profi flexi míchací metlou cca ½ minuty na stupni **2**, poté cca 2-3 minuty na stupni **6**.

**Nad 500 g mouky:**

- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni **1**, poté cca 3-4 minuty na stupni **3**.

**Maximální množství:** 4 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:** 3 x základní recept**Upozornění:** U modelů s funkcí

SensorControl Plus použijte automatický

program. → „Použití funkce

SensorControl Plus“ viz strana 53

Těsto na těstoviny**Základní recept**

- 500 g mouky
- 250 g vajec (cca 5 ks)
- podle potřeby 2-3 polévkové lžíce (20-30 g) studené vody
- Všechny přísady zpracujte na těsto cca 3 až 5 minut na stupni **3**.

**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**.

**Maximální množství:** 1,5 x základní recept**Jemné nastavení nástavců****⚠ Nebezpečí poranění!**

Před jemným nastavením vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Pozor!

Jemné nastavení nástavců provádějte jen po malých krocích. Výklopné rameno musí být možné zcela spustit a nástavce přitom nesmí dřít o dno a okraj mísy. Optimální vzdálenost nástavců od mísy je 3 mm.

→ Pořadí obrázků

- S nasazenou profi šlehací metlou zkontrolujte aktuální nastavení.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz nadzvedněte výklopné rameno.
- Nástavec jednou rukou přidržujte. Vidlicovým klíčem (10 mm) uvolněte ve směru pohybu hodinových ručiček přítužnou matici.
- Otáčením nástavce nastavte odstup od mísy (1 celá otáčka odpovídá přestavení výšky 1 mm).

Otáčení proti směru pohybu hodinových ručiček:

Odstup od mísy se zmenší.

Otáčení ve směru pohybu hodinových ručiček:

Odstup od mísy se zvětší.

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
- Zkontrolujte odstup nástavce. Optimální vzdálenost nástavců od mísy je 3 mm. Odstup případně přizpůsobte.

- Když je odstup optimálně nastaven, stiskněte uvolňovací tlačítko a sklopte zpět výklopné rameno.
- Nástavec jednou rukou přidržíte. Vidlicovým klíčem (10 mm) utáhněte proti směru pohybu hodinových ručiček přítužnou matici.

Bezpečnostní systémy

Pojistka proti zapnutí

Spotřebič je možné zapnout jen tehdy, pokud je nasazená mísa a tato byla otočena až do zapadnutí nebo pokud bylo na hlavním pohonu upevněno příslušenství s úhlovým převodem a pokud výkyvné rameno zapadlo ve spodní poloze.

Pojistka proti opětovnému zapnutí

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne. K opětovnému zapnutí otočte otočný spínač nejprve do polohy **O**, poté znovu zapněte.

Pojistka proti přetížení

Pojistka proti přetížení motor během použití samovolně vypne. Možnou příčinou může být zpracování příliš velkého množství.

Pojistka výklopného ramena

Výklopné rameno nelze odblokovat a pohybovat, pokud je na zadním pohonu umístěno příslušenství.

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.

Pomoc při poruchách

V níže uvedených tabulkách najdete řešení problémů nebo poruch, které můžete snadno sami odstranit. Pokud se porucha nedá takto odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

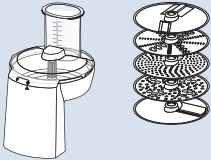
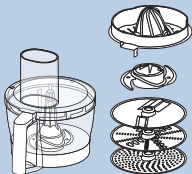
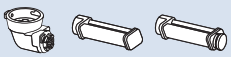
Problém	Možná příčina	Odstranění
Na displeji se nic nezobrazuje. Nesvíí světelný kroužek. Přístroj nelze zapnout.	Přístroj nemá proud.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte napájení elektrickým proudem. ■ Zapojte síťovou zástrčku.
Spotřebič se neuvede do provozu. Světelný kroužek svítí.	Byl aktivován pojistný systém.	→ „Bezpečnostní systémy“ viz strana 59
Spotřebič se během používání vypne.	Současné nebo příliš dlouho bylo zpracováno příliš velké množství potravin.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Omezte množství pro zpracování. ■ Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
	Bylo otevřeno výklopné rameno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.
	Uvolnila se mísa nebo úhlový převod (příslušenství).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Utáhněte mísu až na doraz. ■ Utáhněte úhlový převod a zcela zavřete uzavírací páku.
Výklopné rameno nelze otevřít.	Na zadním červeném pohonu je umístěno příslušenství.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sejměte příslušenství. ■ Stiskněte uvolňovací tlačítko a otevřete výklopné rameno.
Váha nezobrazuje změnu hmotnosti, i když jsou plněny přísady.	Množství naplněných přísad je menší než 5 gramů (0,01 lb).	Naplňte nejméně 5 gramů (0,01 lb), jinak váha nepodává správné výsledky měření.
Spotřebič nespustí zvolený program SensorControl Plus a opět se vypne.	Otočný spínač nebyl dostatečně dlouho podržen v poloze M/A .	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný spínač na M/A a podržte ho v této poloze. ■ Po 2 sekundách se otočný spínač automaticky upevní a po uvolnění zůstane v poloze M/A.


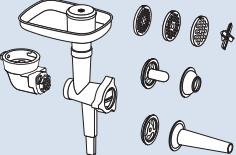



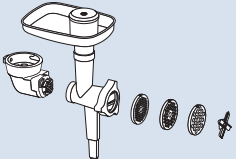
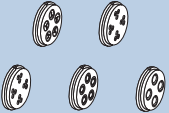

Problém	Možná příčina	Odstranění
Nelze spustit funkci SensorControl Plus. Zobrazí se „PŘIDAT INGREDIENCE“, i když už byly přísady naplněny.	U modelů s váhou: Přísady byly naplněny před aktivací váhy.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyprázdněte mísu. ■ Znovu zvolte program. ■ Přísady přidejte až po zvolení programu a až poté, co váha zobrazí „0 g“ nebo „0.00 lb“ (v závislosti na nastavení) nebo poté, co se na displeji zobrazí „PŘIDAT INGREDIENCE“.
Zobrazení na displeji	Možná příčina	Odstranění
CHYBA PŘETÍŽENÍ MOTORU	Současně nebo příliš dlouho bylo zpracováno příliš velké množství potravin.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Omezte množství pro zpracování. ■ Nechte spotřebič vychladnout na pokojovou teplotu.
	Spotřebič nebo příslušenství je blokováno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Zkontrolujte spotřebič / příslušenství a blokádu odstraňte.
	Defektní motor.	Pokud se hlášení zobrazuje trvale, je příp. defektní motor. Obratě se na zákaznický servis.
CHYBA VÁHA	Váha nefunguje správně.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyulování váhy: Podržte stisknuté jedno z funkčních tlačítek (//) tak dlouho, až se na displeji zobrazí „OptiMUM“. ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Po cca 10 min. zkuste znovu.
	Defektní váha.	Pokud se hlášení zobrazuje trvale, je příp. defektní váha. Obratě se na zákaznický servis.
	Na váhu působí vibrace.	Spotřebič nepoužívejte na pracovních deskách, pod kterými je v provozu např. myčka nádobí.
	Spotřebič byl před použitím váhy posunut na pracovní ploše.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Spotřebič nadzvedněte a opět odstavte. ■ Váhu resetujte a zkuste to znovu.
CHYBA RAMENO OTEVŘENO	Bylo otevřeno výklopné rameno.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Stiskněte uvolňovací tlačítko a až na doraz stlačte směrem dolů výklopné rameno.

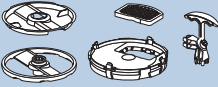


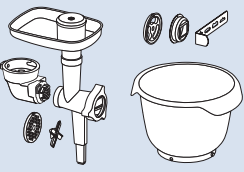
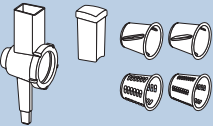

Zobrazení na displeji	Možná příčina	Odstranění
CHYBA ZKONTROLUJTE MÍSU	Uvolnila se mísa nebo úhlový převod (příslušenství).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte otočný přepínač do polohy O. ■ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. ■ Utáhněte mísu až na doraz. ■ Utáhněte úhlový převod a zcela zavřete uzavírací páku.
K VÁŽENÍ ZASTAVIT STROJ	Váha byla zapnuta při běžícím přístroji.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vypněte přístroj a před použitím váhy počkejte na zastavení.
PŘETÍŽENÍ VÁHA nebo PŘÍLIŠ NÍZKÁ HMOTNOST VÁHA	Výsledek měření se nachází mimo rozsah měření a zobrazení váhy (-990 g až 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nepřidávejte více než 5000 g přísad. ■ Neubírejte více než 990 g přísad.
PŘETÍŽENÍ nebo PŘÍLIŠ NÍZKÁ HMOTNOST při použití funkce SensorControl Plus	Pro zvolený program bylo naplněno příliš mnoho nebo příliš málo přísad.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Naplňte přísady podle uvedeného množství. <p>→ „Použití funkce SensorControl Plus“ viz strana 53</p>

Příslušenství

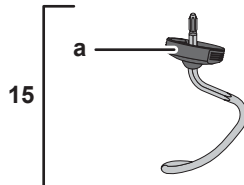
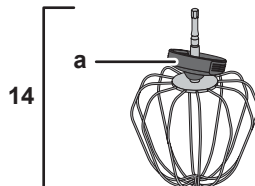
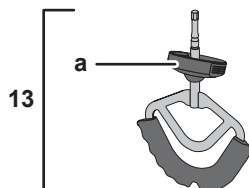
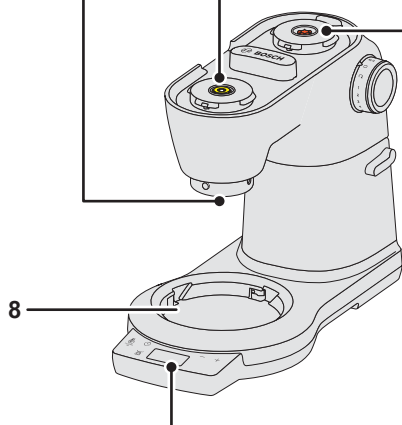
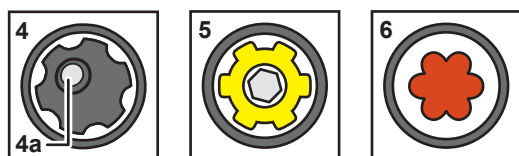
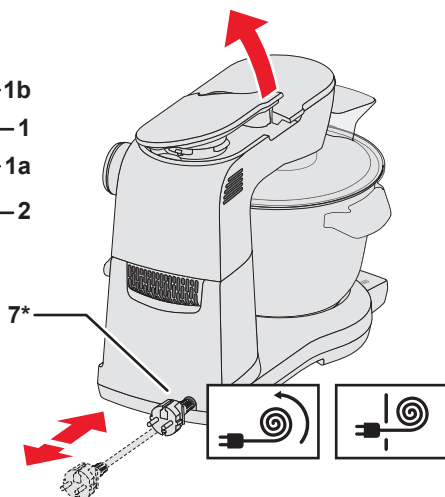
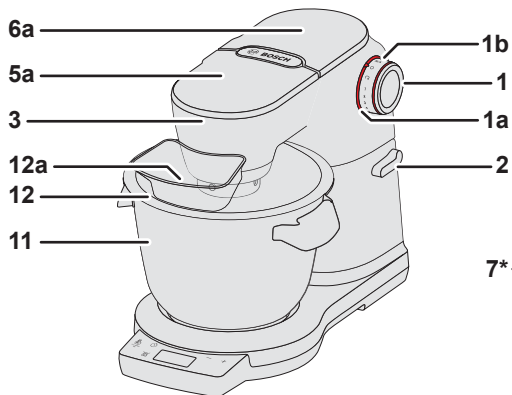
Příslušenství a náhradní díly můžete zakoupit v obchodě a u zákaznického servisu. Nabídka výrobků se neustále rozšiřuje, a proto může být nyní nabízeno další příslušenství, které zde není uvedeno. Na stránkách www.bosch-home.com se můžete informovat o aktuální nabídce příslušenství.

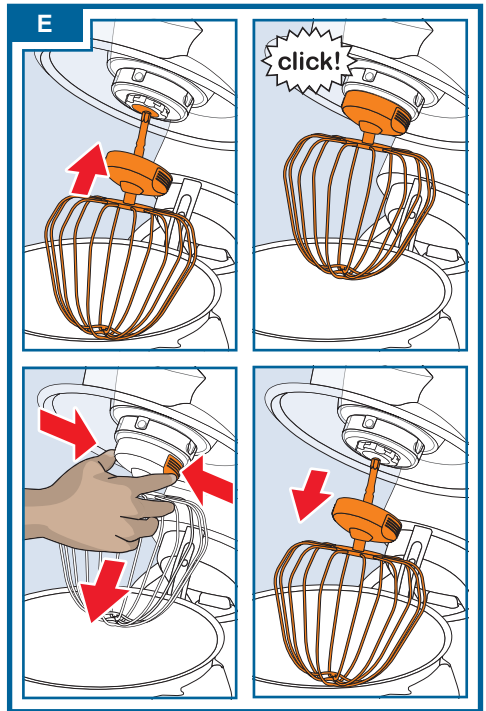
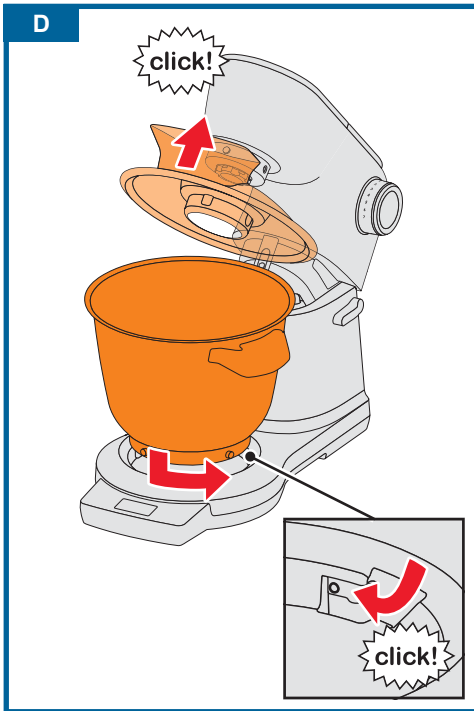
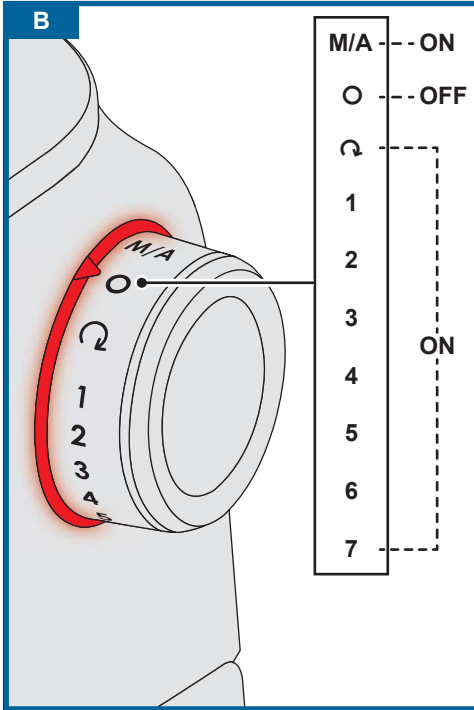
Příslušenství	Označení	Popis
	MUZ9VL1	Průběhový krouhač Pro řezání, krouhání a strouhání ovoce, zeleniny a dalších potravin.
	MUZ9VLP1	Multimixér s lisem na citrusy Na sekání bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krouhání mrkve, ředkviček a sýrů, na strouhání ořechů a chlazené čokolády. Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	MUZ9PP1	Nástavec na těstoviny K výrobě těstovinových plátů a širokých těstovin.

Příslušenství	Označení	Popis
	MUZ9TM1	Multi sekáček-sada Pro mletí a sekání malého množství koření, obilovin, kávy nebo cukru. Na rozmělnění a sekání masa, ryb, tvrdých sýrů, bylinek, ovoce, zeleniny, ořechů nebo čokolády. Na mixování tekutých, příp. polotuhých potravin, k drcení/sekání syrového ovoce a zeleniny a zmrazeného ovoce a k rozměňování potravin na pyré.
	MUZ9HA1	Mlýnek na maso s vložkou plničky salámů a vložkou na kibbeh Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou. K plnění salámů. K výrobě těstovinových taštiček nebo taštiček z mletého masa.
	MUZ9MX1	Mixér Na mixování nápojů, rozměňování ovoce a zeleniny na pyré, k přípravě majonézy, mletí ovoce a ořechů a drcení ledových kostek, k rozměňování a mixování polévek a omáček.
	MUZ9ER1	Nerezová míchací mísa s úchyty V míchací míse lze zpracovávat až 3500 g třeného těsta.
	MUZ9KR1	Plastová míchací mísa s úchyty V míchací míse lze zpracovávat až 3500 g třeného těsta.
	MUZ9FW1	Mlýnek na maso Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	MUZ9PP2	Vložky na těstoviny pro MUZ9HA1 a MUZ9FW1 K formování těstovin. K výběru je 5 různých forem.
	MUZ9SV1	Vložka na stříkané pečivo pro MUZ9HA1 a MUZ9FW1 K formování stříkaného pečiva. K výběru jsou 4 různé formy.

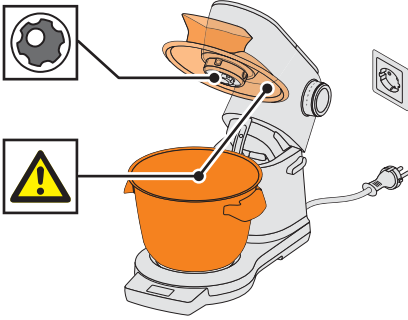
Příslušenství	Označení	Popis
	MUZ9CC1	Kráječ kostek pro MUZ9VL1 Na krájení potravin ve tvaru kostek.
	MUZ9PS1	Kotouč na bramborové hranolky pro MUZ9VL1 Na krájení syrových brambor na hranolky.
	MUZ9SC1	Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut pro MUZ9VL1 a MUZ9VLP1 Na krájení ovoce a zeleniny na silné nebo tenké plátky. Obzvláště vhodný pro velmi měkké nebo vláknité potraviny.
	MUZ9BS1	Sada příslušenství „Baking Sensation“ Sada obsahuje tyto části: MUZ9FW1 mlýnek na maso (s děrovaným kotoučem středním, 5 mm), MUZ9SV1 vložka na stříkané pečivo, MUZ9KR1 plastová míchací mísa.
	MUZ9RV1	Vložka na krouhání Na krájení a krouhání potravin.
	MUZ9AD1	Úhlový převod pro MUZ9RV1 Dodává se samostatně, pokud není k dispozici úhlový převod jiného příslušenství.

A

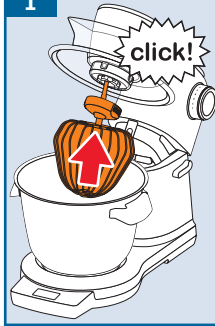




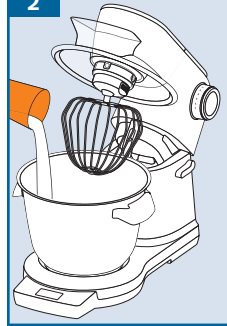
F



1



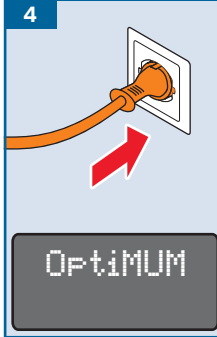
2



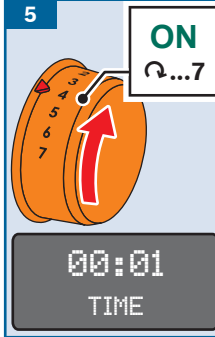
3



4



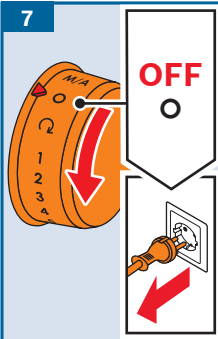
5



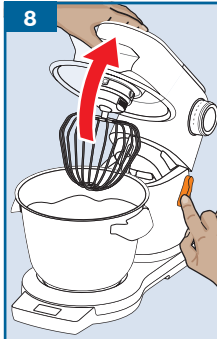
6



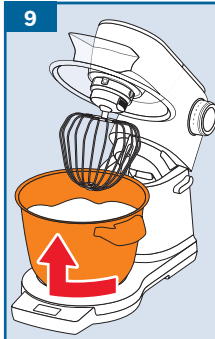
7



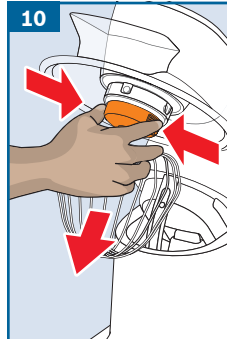
8



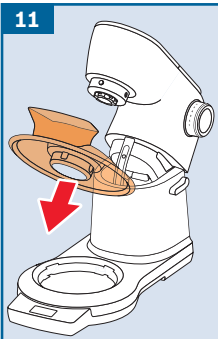
9



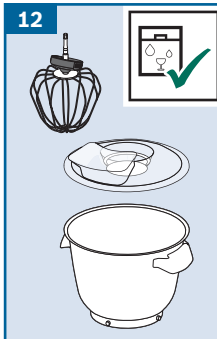
10

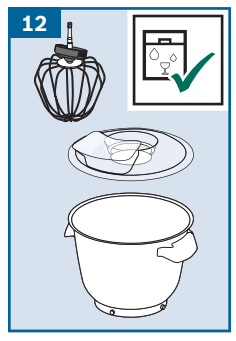
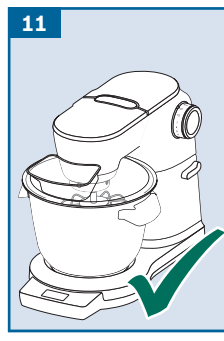
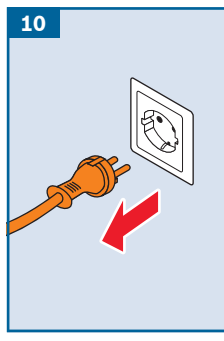
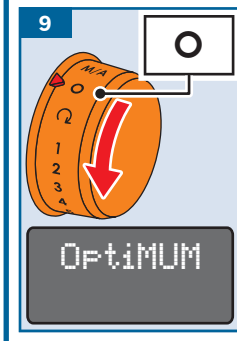
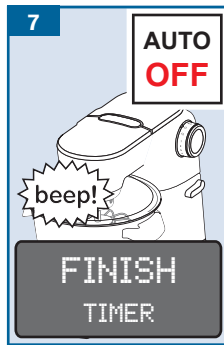
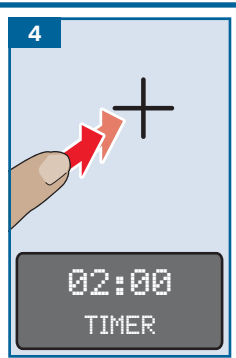
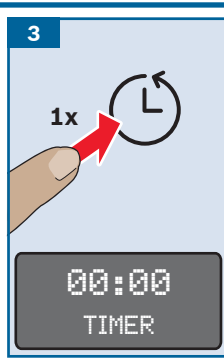
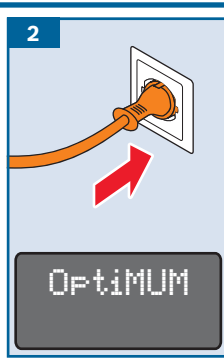
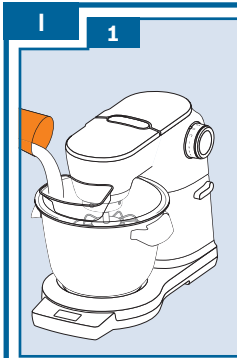
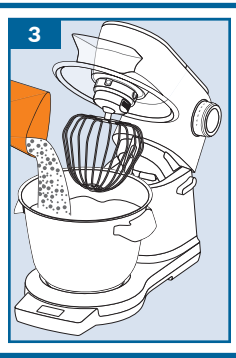
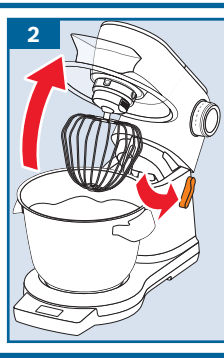
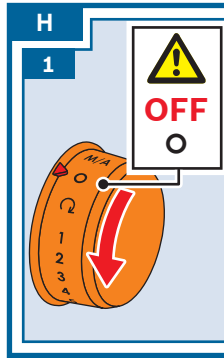
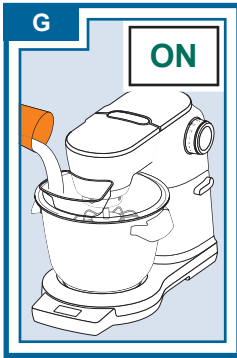


11

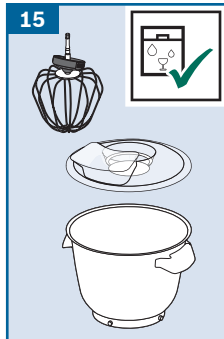
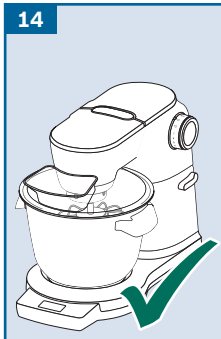
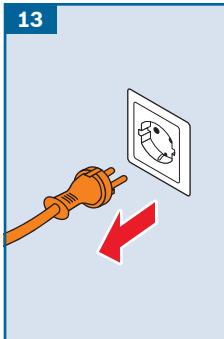
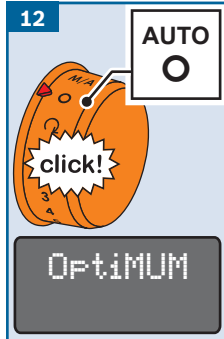
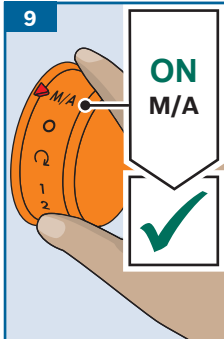
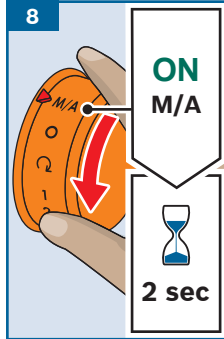
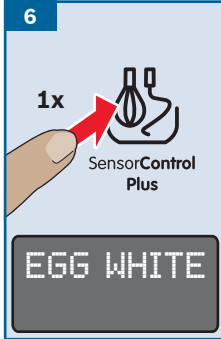
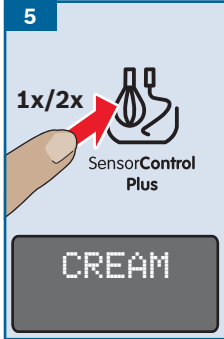
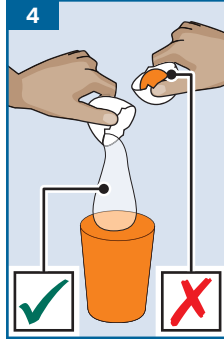
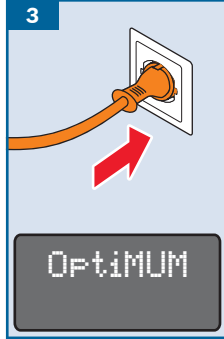
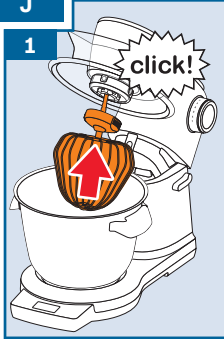


12

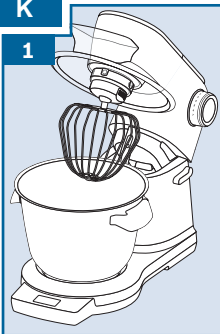


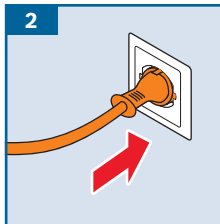


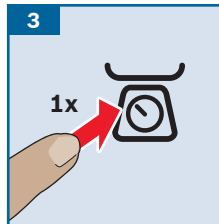
J

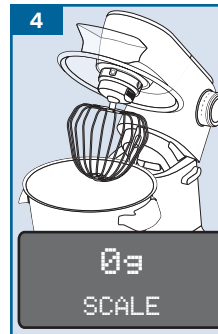


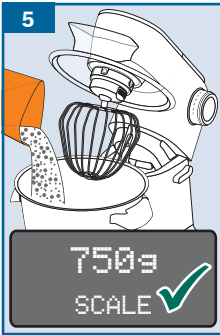
K

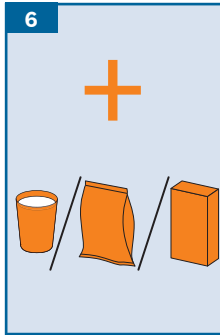
1  **OptiMUM**

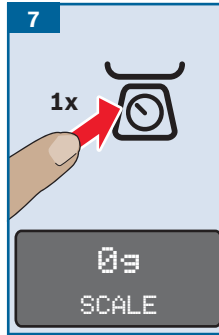
2  **0g**
SCALE

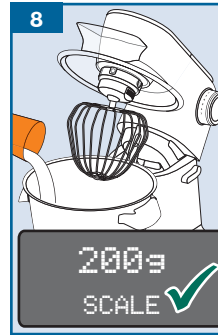
3  **-----**
SCALE

4  **0g**
SCALE

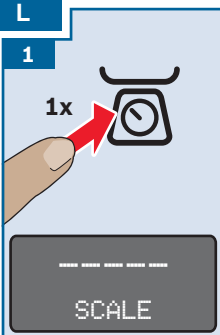
5  **750g**
SCALE ✓

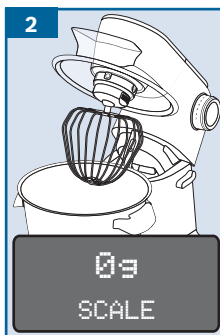
6  **0g**
SCALE

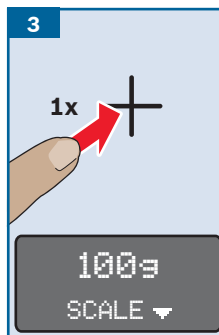
7  **0g**
SCALE

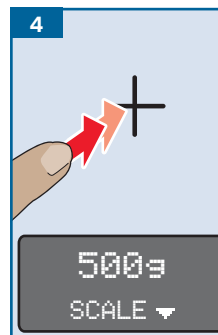
8  **200g**
SCALE ✓

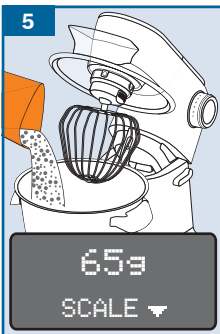
L

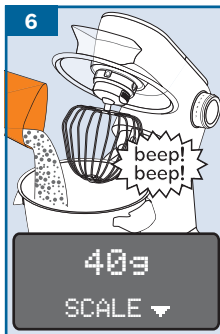
1  **-----**
SCALE

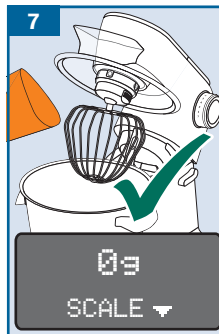
2  **0g**
SCALE

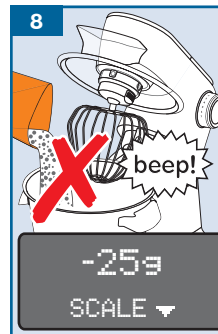
3  **100g**
SCALE ▼

4  **500g**
SCALE ▼

5  **65g**
SCALE ▼

6  **40g**
SCALE ▼

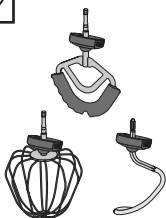
7  **0g**
SCALE ▼

8  **-25g**
SCALE ▼

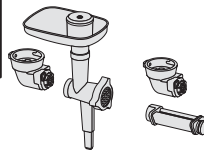
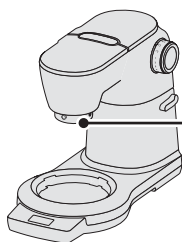
1



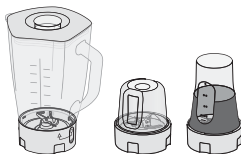
Tools



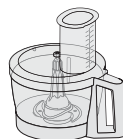
2


**MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...**


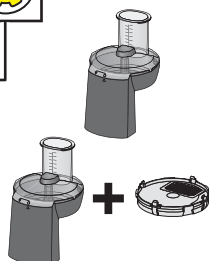
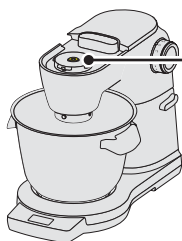
3




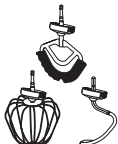




**MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...**


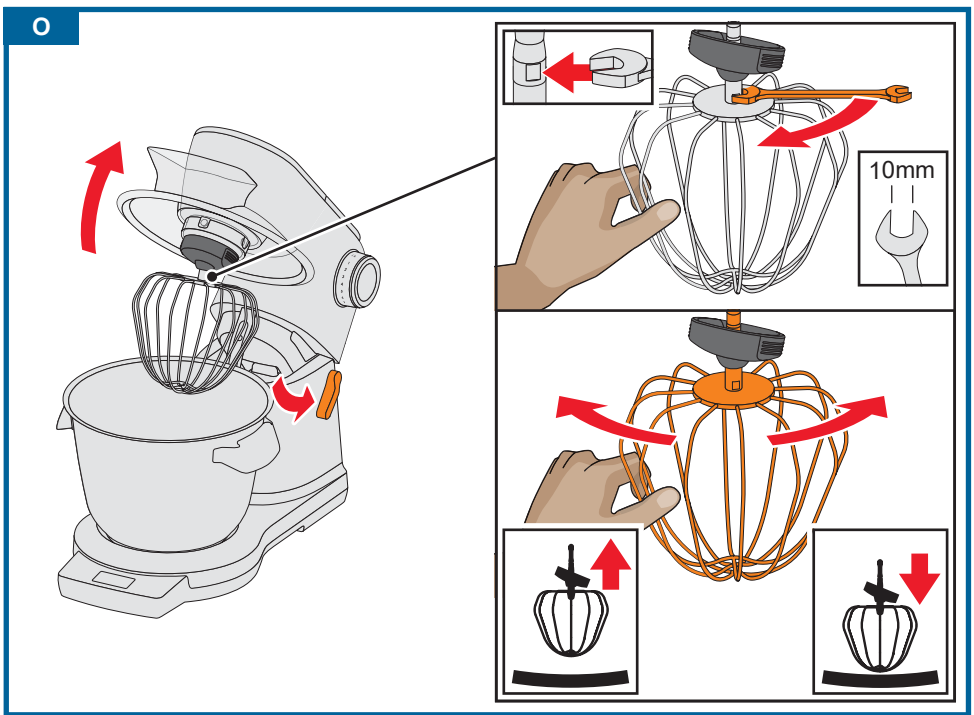
4


MUZ9VLP1, ...


5


**MUZ9VL1,
MUZ9CC1, ...**


N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓





MUZ9MX1



BOSCH



cs Návod k použití

Použití k určenému účelu

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“). Dodržujte návod k použití kuchyňského robota.

Toto příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů. Používejte výhradně díly, které k sobě patří.

Toto příslušenství je vhodné k mixování tekutých, příp. polotuhých potravin, k drcení/sekání syrového ovoce a zeleniny, rozmělnování potravin a k sekání mražených potravin (např. ovoce) nebo kostek ledu.

Toto příslušenství se nesmí používat k přípravě jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění!

- Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.
- Pozor při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování zásobníku a při čištění.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Příslušenství používejte pouze na zadním červeném pohonu. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Nebezpečí opaření!

- Dávejte pozor obzvláště při zpracování horkých přísad. Při zpracovávání horké mixované potraviny vystupuje z plnicího otvoru ve víku pára.
- Naplňujte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnicí tekutiny.
- Během práce držte vždy víko jednou rukou. Nezakrývejte přitom plnicí otvor!

Pozor!

- Nástavec s nožem nikdy nepoužívejte bez těsnění.
- Dbejte na to, aby se v mixovací nádobě nenacházela cizí tělesa. V mixovací nádobě nikdy nemanipulujte s předměty (např. nožem, lžící).

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání příslušenství vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 6

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

Mixérový nástavec

→ Obr. A

1 Skleněná mixovací nádoba

- Nádoba ze skla ThermoSafe
- Stupnice


2 Víko

- Plnicí otvor
- Uzavírací krytka /
odměrka se stupnicí

3 Nástavec s nožem

- Pohon nože (červený)
- Mixovací nůž
- Těsnění
- Polohovací lamely (4 ks)

4 Držák nože

- Označení 
- Blokování držáku nože (2 ks)

Před prvním použitím

Než je možné nové příslušenství používat, musí být zcela vybaleno, vyčištěno a zkontrolováno.

Pozor!

Poškozené příslušenství nikdy neuvádějte do provozu!


- Všechny díly příslušenství vyjměte z obalu a stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → Obr. A
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte avysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 6

Barevné označení

Pohony základního přístroje mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Toto příslušenství použijte výhradně na **zadním, červeném** pohonu.



Symbole a označení

Symbol	Význam
	Nasazení držáku nože: Vyrovnejte symbol Δ a úchyt mixovací nádoby. Upevnění držáku nože: Otáčejte tak dlouho, až symbol \circ lícuje s úchytem mixovací nádoby.

Skleněná mixovací nádoba

Skleněná mixovací nádoba „ThermoSafe“ je vyrobena ze speciálního borosilikátového skla, které je obzvláště odolné teplotě.

Můžete v ní zpracovávat také velmi horké a dokonce vařící přísady.

Skleněná mixovací nádoba je vhodná pro tuto zpracovávaná množství:

Maximální zpracovávaná množství

Pevné potraviny	max. 100 g
Tekutiny	max. 1,5 L
Horké a pěnící tekutiny	max. 0,5 L

Příprava

Nebezpečí poranění

- Nesahejte do mixovacího nože. Nástavce s nožem se dotýkejte jen za plast.
- Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Pozor!

Nástavec s nožem nikdy nepoužívejte bez těsnění.

→ Pořadí obrázků B

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

Příslušenství může být provozováno jen se správně nasazenou mísou.

- Na nástavec s nožem vložte těsnění.
- Při vkládání nástavce s nožem bezpodmínečně dbejte na polohu 4 lamel. 2 protilehlé lamely vyrovnejte u značek \circ .

3. Nástavec s nožem vložte šikmo do držáku nože. Popř. si zepsonu vypomožte druhou rukou.
4. Držák nože opatrně zezhora přitiskněte, až slyšitelně zapadne.
5. Držák nože nasadte na skleněnou mixovací nádobu. Značku Δ přitom vyrovnejte podle úchyty.
6. Držák nože otočte, až značka \circ lícuje s úchytem. Držák nože slyšitelně zapadne a je upevněn.
7. Podle obrázku nasadte mixér na zadní červený pohon.
8. Stiskněte dolů a ve směru pohybu hodinových ručiček pootočte až na doraz.

Použití


Nebezpečí poranění

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér nikdy nepoužívejte bez nasazeného víka.

Nebezpečí opaření

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

Rychlostní doporučení

M	Pro krátkodobé mixování při nejvyšších otáčkách.
1-3	Pro smíchání přísad, které nemají být příliš rozsekány.
4-7	Pro mixování, napěnění a rozsekání.
	Není vhodné k použití s tímto příslušenstvím!.

→ **Pořadí obrázků**

1. Potraviny si připravte a umístěte do mixovací nádoby.
2. Nasadte víko a uzavírací krytku.
3. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovaný stupeň.
4. Nechte zapnutý tak dlouho, až je dosaženo požadované konzistence.
5. Nastavte otočný prepínač do polohy \circ . Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
6. Pootočte mixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 6

Přidání přísad

Během zpracování můžete doplňovat také další přísady. Uzavírací krytku přitom můžete použít jako odměrku (50 ml).

→ **Obr.**

- Při pracujícím spotřebiči sejměte uzavírací krytku a opatrně plnicím otvorem ve víku plňte další přísady.

Nebezpečí poranění!

Do plnicího otvoru ve víku nevsunujte žádné předměty (např. nůž, lžice). Pokud přístroj pracuje, nikdy nesundávejte víko!

→ **Pořadí obrázků**

1. Pro naplnění většího množství nebo přísad otočte otočný spínač do polohy \circ a počkejte na zastavení.

Nebezpečí poranění!

Před sejmutím víka zkontrolujte, zda je pohon zastaven. Přístroj v žádném případě nezapínejte bez víka!

2. Sundejte víko.
3. Doplněte přísady.
 - Nasadte víko s uzavírací krytkou. Přísady dále zpracujte.
 - „Použití“ viz strana 5

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

Nebezpečí poranění

Nesahejte do mixovacího nože. Nástavce s nožem se dotýkejte jen za plast.


Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Držák nože a nástavec s nožem nenechávejte ležet ve vodě.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Upozornění:

- Před rozložením naplňte mixovací nádobu trochou vody a mycího prostředku, postupujte podle popisu v použití a krátce zapněte stupeň **M**.
- Vylijte mycí vodu a díly opláchněte čistou vodou.

→ Pořadí obrázků

1. Držte skleněnou mixovací nádobu. U držáku nože stiskněte obě blokování na rýhované straně a držák nože otočte proti směru otáčení hodinových ručiček, až se uvolní.
2. Držák nože otočte.
3. Nástavec s nožem středově vytlačte z držáku. Podložte hadřík, aby nedošlo k poškození nože a povrchů.
4. Z nástavce s nožem sejměte těsnění. Podle **obrázku**  vyčistěte všechny díly a nechte je oschnout. Poté za účelem uskladnění všechny díly sestavte podle popisu v kapitole „Přípava“.

Recepty

Majonéza

Upozornění: V mixéru můžete připravovat majonézu jen z celých vajec.

Základní recept:

- 1 vejce
- 1 vrchovatá čajová lžička hořčice
- 1 polévková lžice octa nebo citrónové šťávy
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru
- 200-250 ml oleje

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) několik sekund smíchejte na stupni **1**.
- Otočný volič nastavte na stupeň **7**, olej pomalu přilévejte plnicím otvorem tak dlouho, až majonéza emulguje.

Horká čokoláda

- 50-75 g mražené čokolády na vaření
- ½ l horkého mléka
- Podle přání šlehačka a čokoládové hobliny
- Čokoládu na vaření nařežte na kousky (cca 1 cm) a v mixéru na stupni **M** zcela rozsekejte.
- Vypněte mixér a přidejte mléko.
- Mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.
- Horkou čokoládu naplňte do sklenic a podle přání podávejte se šlehačkou a čokoládovými hoblinami.

Banánový koktejl se zmrzlinou

- 2-3 banány (cca 300 g)
- 2-3 vrchovaté polévkové lžíce vanilkové nebo citrónové zmrzliny (80-100 g)
- 2 balíčky vanilkového cukru
- ½ l mléka
- Banány nakrájejte na kousky a v mixéru rozmixujte na stupni **M** 5-10 sekund.
- Vypněte mixér a přidejte zbývající přísady.
- Mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.

Ovocný pohár

- 250 g ovoce (např. jahody, banány, pomeranč, jablka)
- 50-100 g cukru
- 500 ml studené vody
- Podle přání zmrzlina
- Ovoce oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Všechny přísady (kromě zmrzliny) umístěte do mixéru a mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.
- Podávejte příp. společně se zmrzlinou.

Sportovcův koktejl

- 2-3 pomeranče (cca 600 g)
- 1-2 citróny (cca 150 g)
- ½-1 polévková lžíce cukru nebo medu
- ¼ l jablečné šťávy
- ¼ l minerálky
- popř. kostky ledu
- Pomeranče a citróny oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Všechny přísady (kromě jablečné šťávy a minerálky) umístěte do mixéru.
- Mixujte 1 minutu na stupni **M** nebo **7**.
- Přidejte jablečnou šťávu a minerálku.
- Krátce mixujte na stupni **M**, až je nápoj napěněný.
- Koktejl nalejte do sklenic a podle přání podávejte s kostkami ledu.

Rote Grütze (ovocné želé)

- 400 g ovoce (vypeckované višně, maliny, rybíz, jahody, ostružiny)
- 100 ml višňové šťávy
- 100 ml červeného vína
- 80 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 polévkové lžíce citrónové šťávy
- 1 šp. nože hřebíčku (mletého)
- 1 špetka skořice (mleté)
- 8 plátků želatiny
- Želatinu namočte na cca 10 minut ve studené vodě.
- Všechny přísady (kromě želatiny) uveďte do varu.
- Želatinu vymačkejte a nechte v mikrovlnné troubě roztát, nevařte.
- Horké ovoce a želatinu mixujte na stupni **1** cca 1 minutu.
- Želé naplňte do misek vypláchnutých studenou vodou a umístěte do chladu.

Rada: Želé chutná se šlehačkou nebo vanilkovou omáčkou.

Pomoc při poruchách**Porucha:**

Nástavec nelze nasadit a upevnit na červeném pohonu.

Odstranění:

- Držák nože nasadíte na nádobu a utáhněte až na doraz. Úchyt musí přesně lícovat se značkou **O**.

Porucha:

U držáku nože uniká z mixéru tekutina.

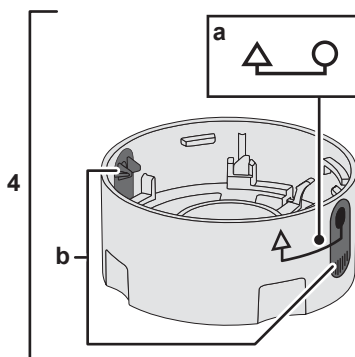
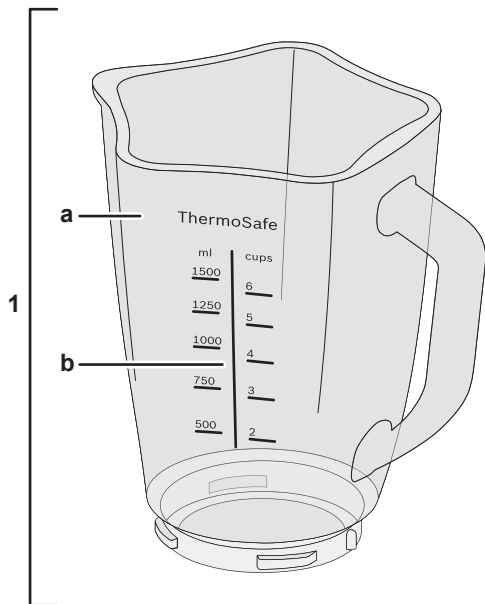
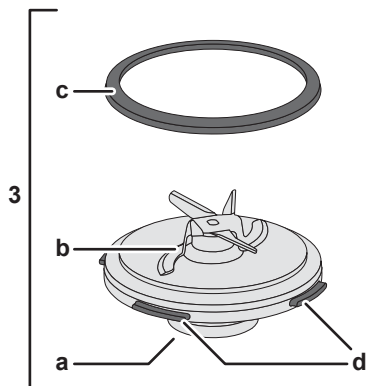
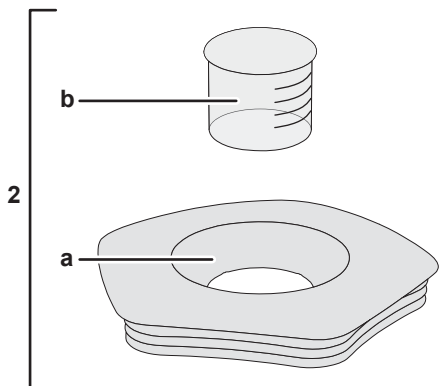
Odstranění:

- Je u nástavce s nožem umístěno těsnění?
- Zkontrolujte správnou polohu těsnění

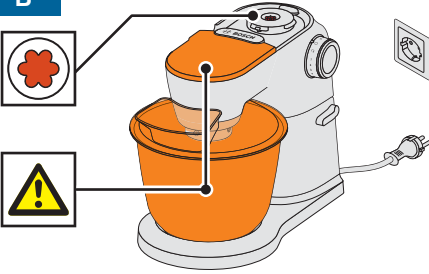
Důležité: Pokud nelze poruchu odstranit, obraťte se prosím na zákaznický servis.

Změny vyhrazeny.

A

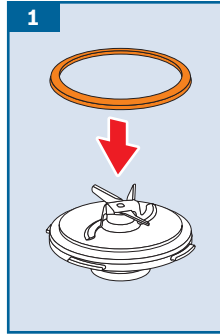


B

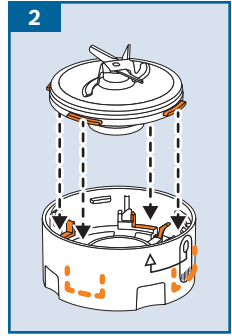


👁️ → 📖 MUM9

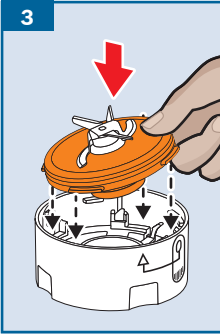
1



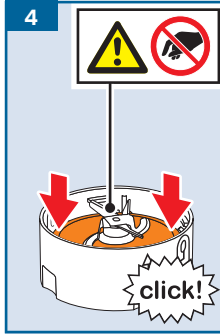
2



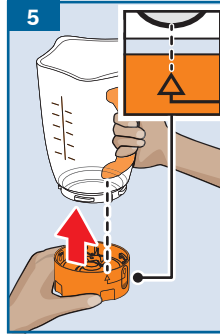
3



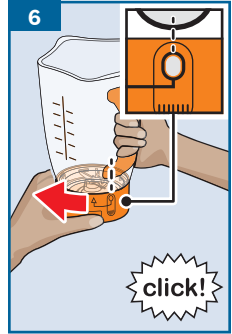
4



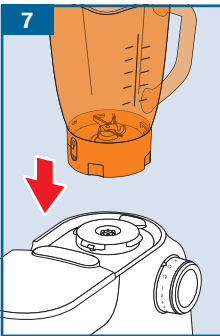
5



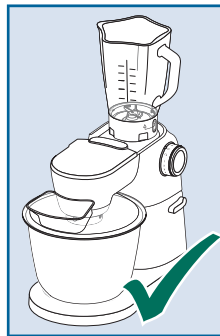
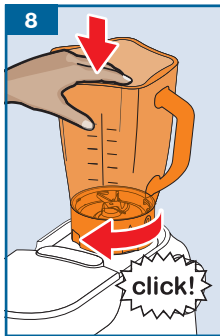
6

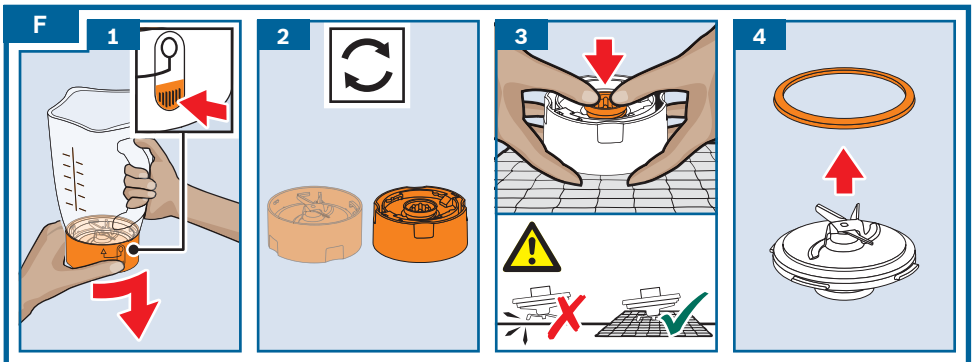
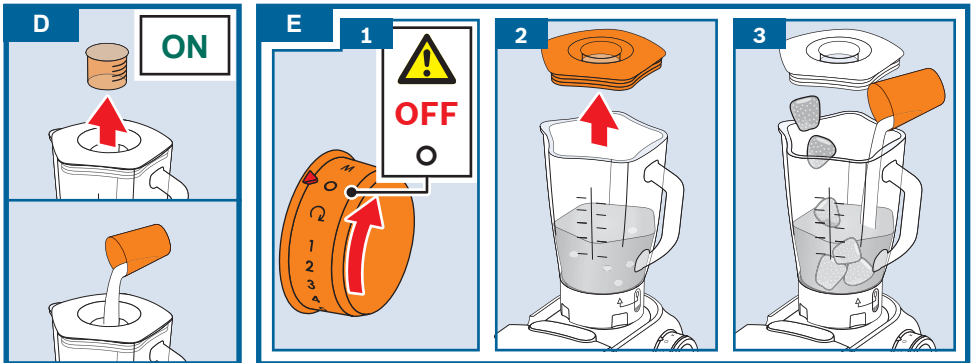
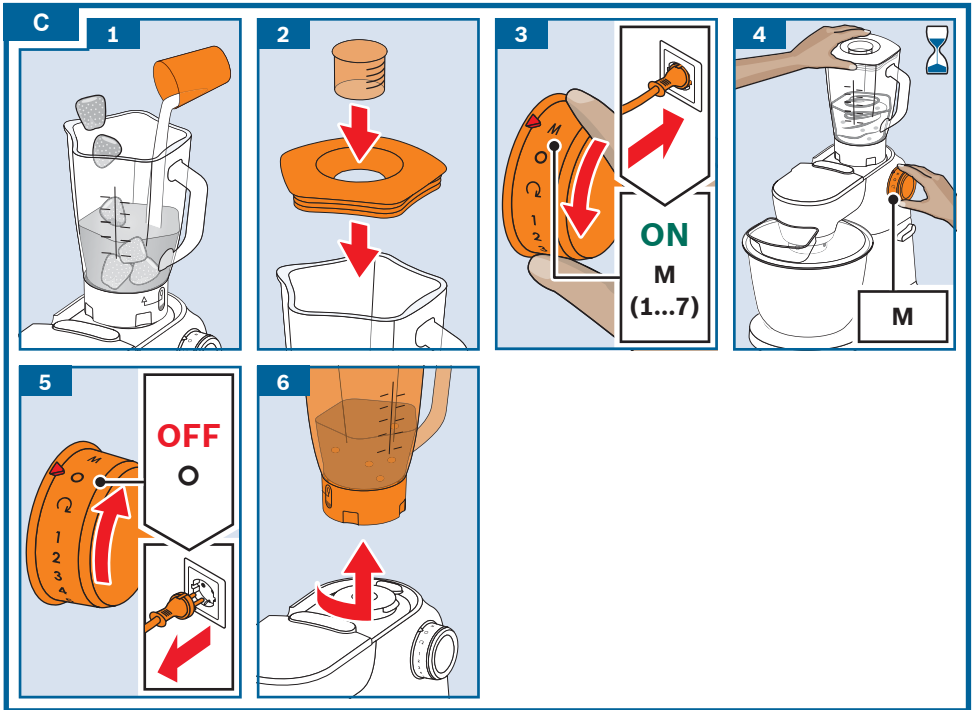


7



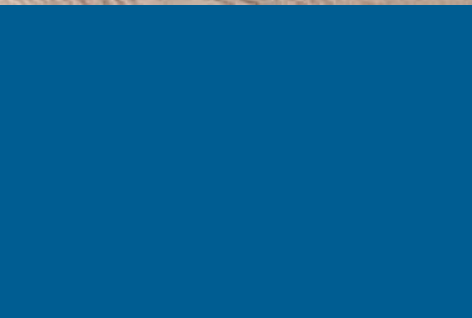
8





G





MUM9BX5S61



BOSCH

cs Návod k použití

Použití k určenému účelu

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“). Dodržujte návod k použití kuchyňského robota.

Toto příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů. Používejte výhradně díly, které k sobě patří.

Toto příslušenství je v závislosti na sestavení vhodné pro tyto druhy použití:

Mlýnek na maso: Na mletí a promíchání syrového a vařeného masa, slaniny, drůbeže a ryb.

Plnička salámů: K výrobě salámů a rolek.

Formovač na kibbeh: K výrobě těstovinových taštiček a taštiček z mletého masa.

Formovač stříkaného pečiva: K formování stříkaného pečiva.

Toto příslušenství se nesmí používat k přípravě jiných předmětů resp. substancí. Potraviny ke zpracování nesmí obsahovat tvrdé složky (např. kosti).

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění!

- Nikdy nesahejte do rotujících dílů. Nikdy nesahejte do plnicí šachty. Používejte výhradně dodané pýchovadlo!
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Úhlový převod používejte jen u černého hlavního pohonu. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Pozor!

- Dbejte na to, aby se v pouzdře nebo plnicí šachtě nenacházela cizí tělesa. V plnicí šachtě nebo výstupním otvoru nikdy nemanipulujte s předměty (např. nůž, lžíce).
- Násadu používejte jen s dodaným úhlovým převodem.

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání příslušenství vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 17

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A**

1 Základní nástavec

- a Pouzdro s plnicí šachtou
- b Kolík (k vyrovnání vložek)
- c Stavěcí nožka (výškově nastavitelná)
- d Šnek s unašečem
- e Šroubovací prsteneček
- f Plnicí miska
- g Víko pěchovadla
- h Pěchovadlo s přihrádkou

2 Vložka mlýnku na maso

- a Nůž
- b Děrovaný kotouč, jemný (3 mm)
- c Děrovaný kotouč, střední (5 mm)
- d Děrovaný kotouč, hrubý (8 mm)

3 Vložka na kibbeh*

- a Kuželový kroužek
- b Tryska na kibbeh

4 Vložka plničky salámů*

- a Nosný kroužek
- b Tryska plničky salámů

5 Vložka na stříkané pečivo*

- a Nosný kroužek
- b Držák formovacího plechu
- c Formovací plech se 4 otvory

6 Úhlový převod

- a Barevné označení (černá)
- b Uzavírací páka
- c Uvolňovací tlačítko
- d Pohon nástavce

* V závislosti na modelu

Před prvním použitím

Než je možné nové příslušenství používat, musí být zcela vybaleno, vyčištěno a zkontrolováno.

Pozor!

Poškozené příslušenství nikdy neuvádějte do provozu!

- Všechny díly příslušenství vyjměte z obalu a stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → **Obr. A**
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 17

Barevné označení

Pohony základního přístroje mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Toto příslušenství používejte výhradně na **černém** hlavním pohonu.

Symboly a označení

Všechny vložky mají malé vybrání. Toto vybrání musí být při sestavení nasměřováno ke kolíku na pouzdře.

Příprava

Základní nástavec se v závislosti na používaných vložkách používá při tomto použití.

Mlýnek na maso

K sekání syrových nebo vařených potravin. Podle druhu a konzistence zpracovávaných potravin použijte odpovídající děrovaný kotouč. → „Rady“ viz strana 18

Formovač na kibbeh

K formování těstovinových taštiček a taštiček z mletého masa.

Plnička salámů

K plnění umělého nebo přírodního střívků salámovou směsí. K formování rolek.

→ „Rady“ viz strana 18

Formovač stříkaného pečiva

Na tvarování těsta na cukroví nebo křehkého těsta. → „Rady“ viz strana 18

Příprava stavěcí nožky

Stavěcí nožka se používá u různých modelů základního spotřebiče. V závislosti na modelu musí být nastavena správná výška.

→ Obr. E

1. Pro přestavení výšky podržte stisknuté tlačítko a díly roztáhněte nebo posuňte k sobě. Dbejte na to, aby tlačítko slyšitelně zapadlo.
2. **Krátká stavěcí nožka:** Pro modely bez displeje.
3. **Dlouhá stavěcí nožka:** Pro modely s displejem.

Příprava mlýnku na maso**Pozor!**

Vždy používejte jen jeden děrovaný kotouč.

→ Obr. G

1. Do pouzdra vložte šnek s unašečem směrem dopředu.
2. Na šnek nasadte nejprve nůž a poté požadovaný děrovaný kotouč.

Pozor!

Na šnek nasadte nůž se čtyřhraným vybráním směrem dopředu!

3. Na pouzdro nasadte šroubovací prsteneč a bez použití síly utáhněte ve směru pohybu hodinových ručiček.

Mlýnek na maso je připraven.

Příprava formovače na kibbehy

→ Obr. D

1. Do pouzdra vložte šnek s unašečem směrem dopředu.
2. Na šnek nasadte nejprve kuželový kroužek a poté do pouzdra trysku na kibbehy.
3. Na pouzdro nasadte šroubovací prsteneč a bez použití síly utáhněte ve směru pohybu hodinových ručiček.

Formovač na kibbehy je připraven.

Příprava plničky salámů

→ Obr. E

1. Do pouzdra vložte šnek s unašečem směrem dopředu.
2. Na šnek nasadte nejprve nosný kroužek a poté do pouzdra trysku na salámy.
3. Na pouzdro nasadte šroubovací prsteneč a bez použití síly utáhněte ve směru pohybu hodinových ručiček.

Plnička salámů je připravena.

Příprava formovače stříkaného pečiva

→ Obr. F

1. Do pouzdra vložte šnek s unašečem směrem dopředu.
2. Na šnek nasadte nejprve nosný kroužek a poté do pouzdra držák formovacího plechu.
3. Na pouzdro nasadte šroubovací prsteneč a bez použití síly utáhněte ve směru pohybu hodinových ručiček.
4. Formovací plech vsuňte do držáku a zvolte požadovaný tvar pečiva.

Formovač stříkaného pečiva je připraven.

Použití

Upozornění: V závislosti na druhu použití jsou potraviny různě zpracovávány.

→ „Příprava“ viz strana 15

Rychlostní doporučení

1-2	Použití jako formovač stříkaného pečiva
1-2	Použití jako formovač na kibbehy
3-4	Použití jako plnička salámů
7	Použití jako mlýnek na maso
M	Není vhodné k použití s tímto příslušenstvím!

Níže uvedený příklad popisuje použití základního nástavce jako mlýnek na maso:

⚠ Nebezpečí poranění!

- Nesahejte rukama do plnicí šachty.
- K posunování používejte výhradně pěchovadlo.

Pozor!

- Nezpracovávejte kosti, chrupavky, šlachy nebo jiné pevné části.
- Nezpracovávejte zmrazené maso.
- Pomocí pěchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.

→ Pořadí obrázků 

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

1. Podle vyobrazení nasadte úhlový převod s otevřenou uzavírací pákou na černý hlavní pohon.

Upozornění: Aby byla možná práce na levé straně spotřebiče, můžete úhlový převod umístit také otočený o 180°.

2. Úhlový převod pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček, až je pevně usazen na hlavním pohonu. Pro zaaretování úhlového převodu zcela zavřete uzavírací páku.
3. Připravený nástavec nasadte šikmo na pohon úhlového převodu.
4. Nástavec otáčejte proti směru pohybu hodinových ručiček, až slyšitelně zaskočí. Uvolňovací tlačítko musí vyčnívat z úhlového převodu.

Pozor!

- Zkontrolujte správnou výšku stavěcí nožky.
 - Nesmí být možné nástavec dále otáčet.
5. Nasadte plnicí misku.

Pozor!

Nikdy nepoužívejte bez plnicí misky! Pěchovadlo jinak blokuje šnek a dojde k poškození příslušenství.

6. Připravte potraviny. Velké části nakrájejte, aby se bez tlaku vešly do plnicí šachty.
7. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.
8. Pod nástavec postavte vhodnou nádobu. Připravené potraviny umístěte do plnicí misky.
9. Pěchovadlem posuňte potraviny s mírným tlakem do plnicí šachty.

10. Po ukončení práce nastavte otočný přepínač do polohy **O**. Počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
11. Sejměte plnicí misku a pěchovadlo.
12. Podržte stisknuté uvolňovací tlačítko a nástavec pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček, až se uvolní.
13. Sejmutí a rozložení nástavce
14. Otevřete uzavírací páku na úhlovém převodu, otočte úhlový převod proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
 - Všechny díly ihned po použití vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 17

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Úhlový převod nikdy nečistěte pod tekoucí vodou nebo v myčce nádobí.

Na **obr. 11** se nachází přehled, jak je potřeba čistit jednotlivé části.

Čištění úhlového převodu

- Úhlový převod otřete měkkým vlhkým hadříkem a poté osušte.

Čištění nástavců

- Použité nástavce rozložte na jednotlivé části. Postupujte přitom v obráceném pořadí, jak je popsáno v kapitole „Příprava“ příslušného nástavce.
- Před čištěním sejměte víko pěchovadla a vyjměte příp. obsažené příslušenství.
- Všechny části příslušenství vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadříkem/houbičkou nebo měkkým kartáčem.
- Všechny části nechte oschnout.

Upozornění:

- Některé části můžete čistit také v myčce nádobí. → **Obr. 11**
- Kovové části okamžitě osušte a chraňte je před rezavěním pomocí malého množství stolního oleje.
- Při zpracování např. mrkve může dojít k zabarvení plastových částí. Tato můžete odstranit několika kapkami stolního oleje.

Uložení**→ Obr. 11**

V pěchovadle je přihrádka pro části vložky plničky salámů a vložky na kibbehy a pro děrované kotouče. Podle vyobrazení vložte části do pěchovadla a uzavřete víkem.

Pojistka proti přetížení

Aby se při přetížení zabránilo většímu poškození Vašeho spotřebiče, je na unašeči šneku zářez (místo žádaného zlomu). Při přetížení se unašeč na tomto místě zlomí. Nový unašeč je k dostání v zákaznickém servisu (č. 10001090). Náhradní díly s místem žádaného zlomu nejsou součástí našich záručních povinností.

Výměna unašeče**→ Obr. 11**

1. Vhodným šroubovákem (PH2) uvolněte šroub v unašeči a vyjměte defektní unašeč.
2. Vložte nový unašeč a opět zašroubujte.

Rady**Mlýnek na maso****Použití děrovaných kotoučů**

- **Jemný děrovaný kotouč pro:** vařené kuřecí, vepřové a hovězí maso, vařená játra, vařené ryby na polévky; syrové vepřové a hovězí maso na sekanou pečení; syrová játra, maso a slanina na játrovku; vepřové maso na suchý salám
- **Střední děrovaný kotouč pro:** vepřové a hovězí maso na paštiky a salám cervelat
- **Hrubý děrovaný kotouč pro:** pečené vepřové maso na gulášovou polévku; zbytky (např. pečeně, salám) na náky z zbytků
 - Pokud si přejete jemnější konzistenci zpracovávaných potravin, pak proces sekání opakujte nebo postupně použijte různé děrované kotouče (hrubý, střední, jemný).
 - Další přísady (např. cibule, koření) můžete při zpracování přidávat přímo. Díky tomu jsou všechny přísady navzájem dobře promíchány.

Plnička salámů

- Před zpracováním nechte přírodní střívkko cca 10 minut namočené ve vlažné vodě.
- Neplňte příliš „napěchované“, jinak by mohlo při pečení nebo vaření dojít k prasknutí.

Formovač stříkaného pečiva

- Těsto na zpracování umístěte do plnicí misky.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 1 nebo 2.
- Formované těsto odebírejte pomocí kuchyňského prkýnka. Pokud těsto vystupuje příliš rychle, kuchyňský robot krátce vypněte.

Recepty

Kibbeh

Těstovinová taštička:

- 500 g jehněčího, nakrájeného na proužky
- 500 g pšeničného bulguru, omytého a okapaného
- 1 malá nasekaná cibule
- Mlýnkem na maso (jemný děrovaný kotouč) střídavě zpracujte jehněčí a pšenici.
- Těsto dobře promíchejte a vmíchejte cibuli.
- Směs ještě dvakrát zpracujte mlýnkem na maso.

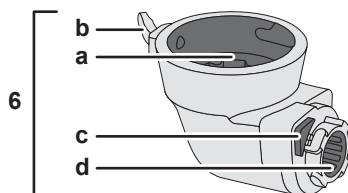
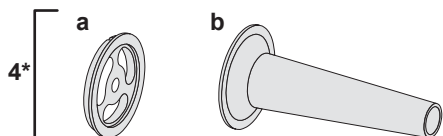
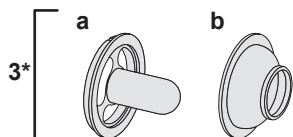
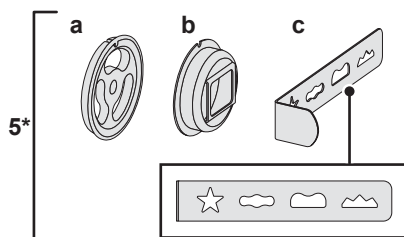
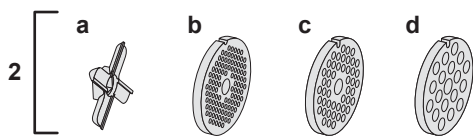
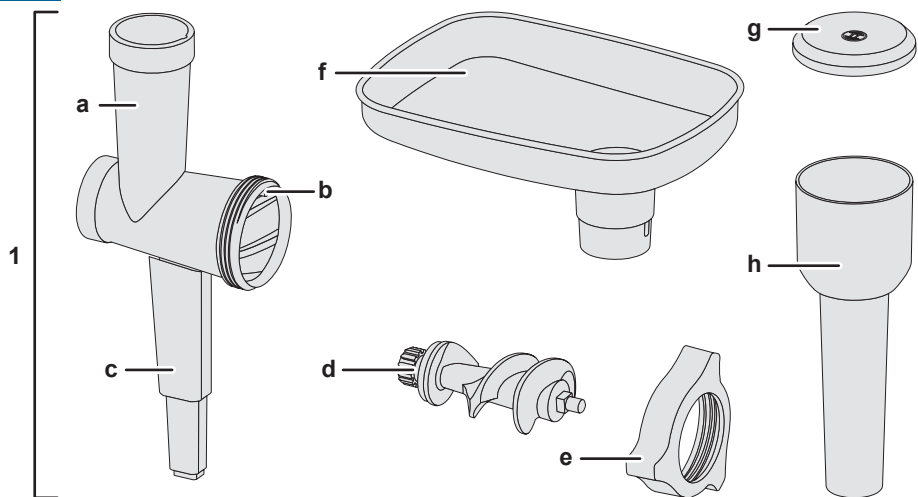
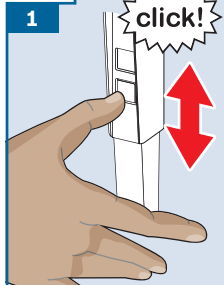
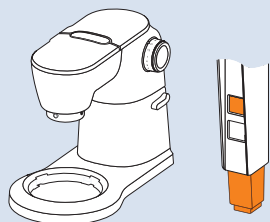
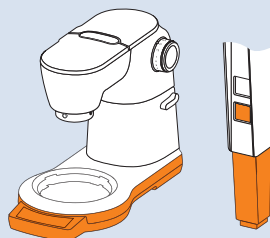
Náplň:

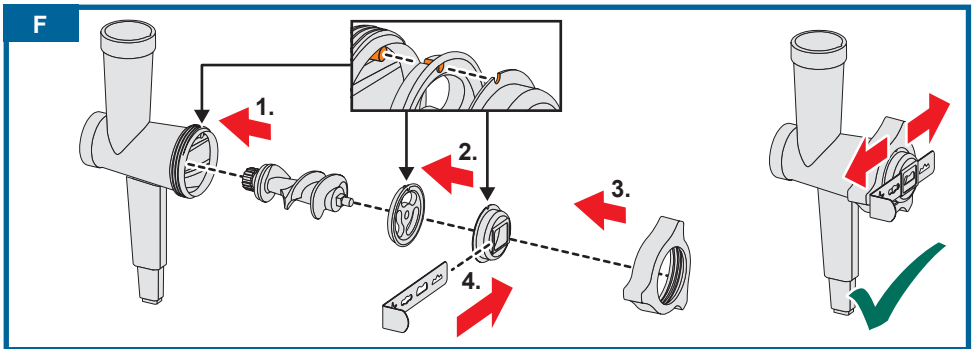
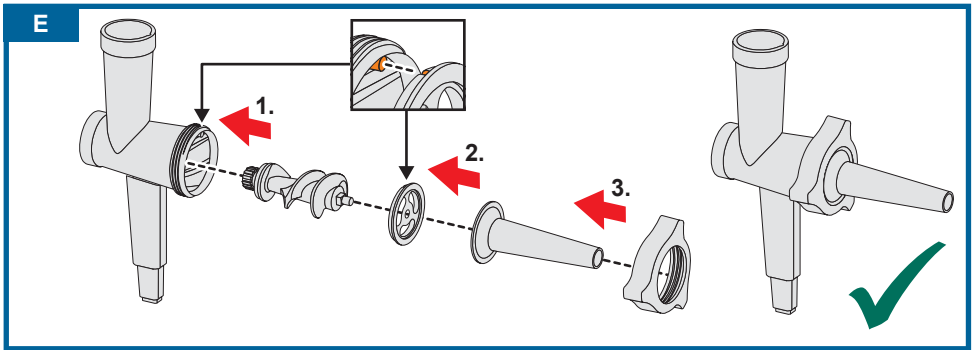
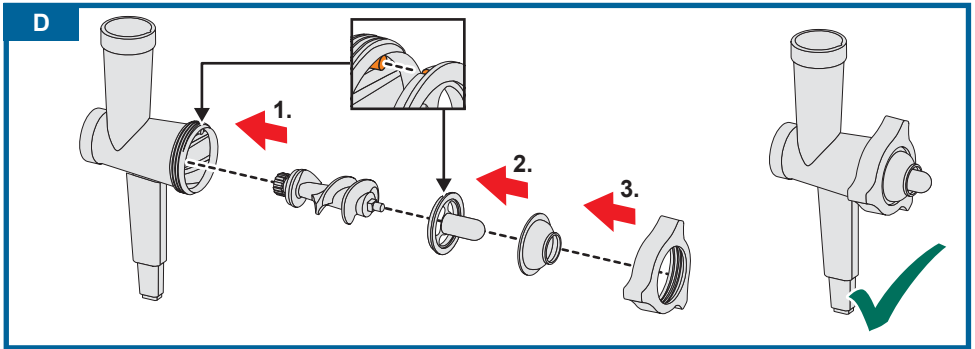
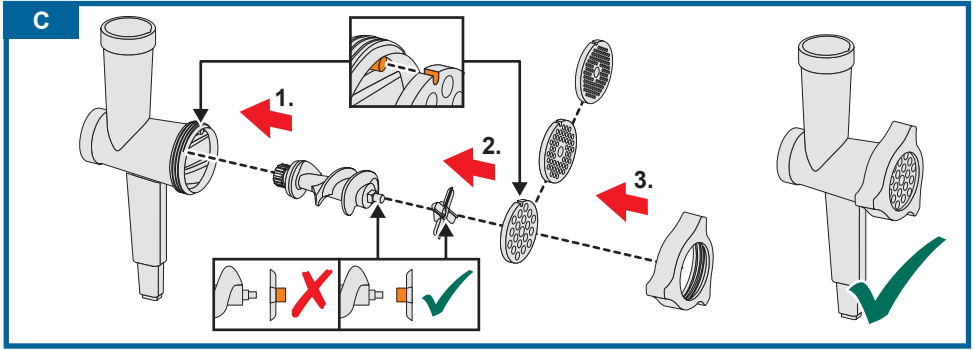
- 400 g jehněčího, nakrájeného na proužky
- 2 středně velké nasekané cibule
- 1 polévková lžice oleje
- 1 polévková lžice mouky
- 2 čajové lžičky pimentu
- Sůl a pepř
- Mlýnkem na maso (jemný děrovaný kotouč) zpracujte jehněčí.
- Cibule dozlatova opečte.
- Přidejte jehněčí maso a nechte propéct.
- Přidejte zbývající přísady.
- Vše nechte cca 1-2 minuty podusit.
- Nadbytečný tuk odlejte.
- Náplň nechte vychladnout.

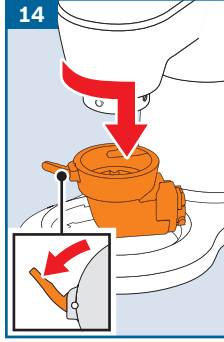
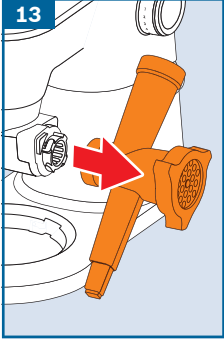
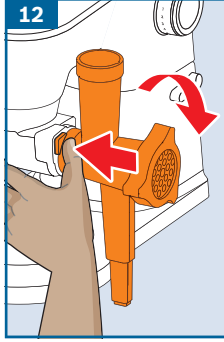
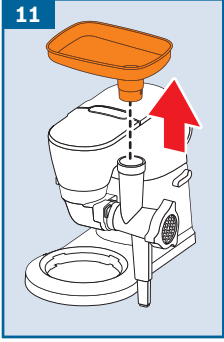
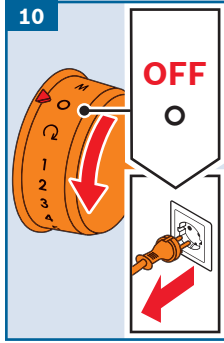
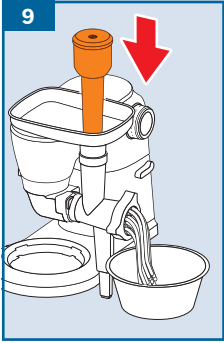
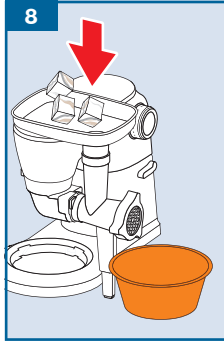
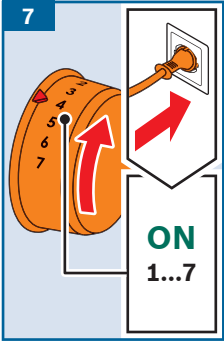
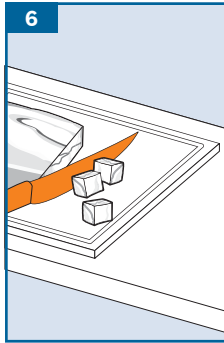
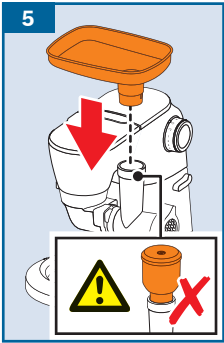
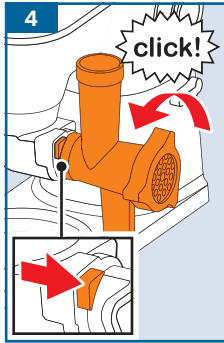
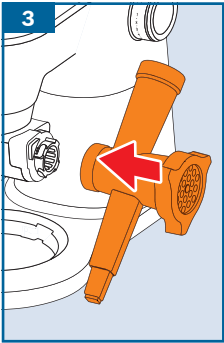
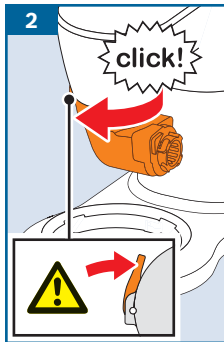
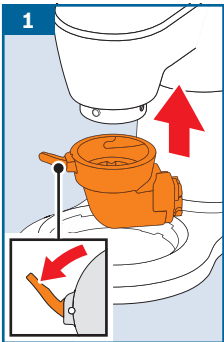
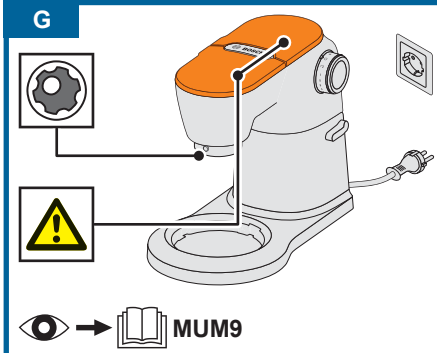
Příprava kibbehů:




- Směs na těstovinové taštičky zpracujte pomocí formovače na kibbeh.
- Duté vlákno těsta nakrájejte na kusy o délce 7,5 cm.
- Jeden konec taštičky stlačte.
- Do otvoru vtlačte trochu náplně a stlačte také druhý konec taštičky.
- Zahřejte olej (cca 180°C) a taštičky fritujte dozlatova cca 6 minut.

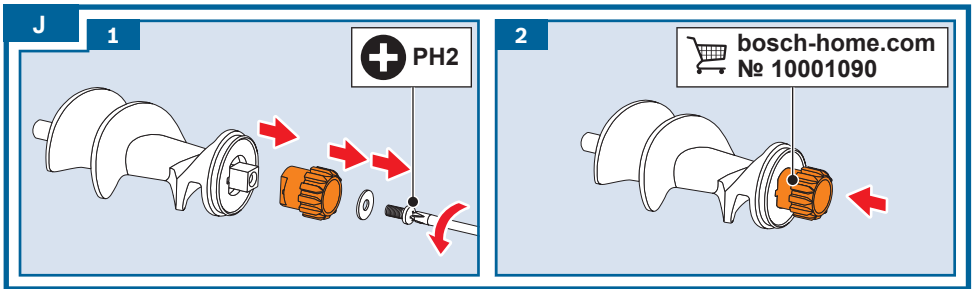
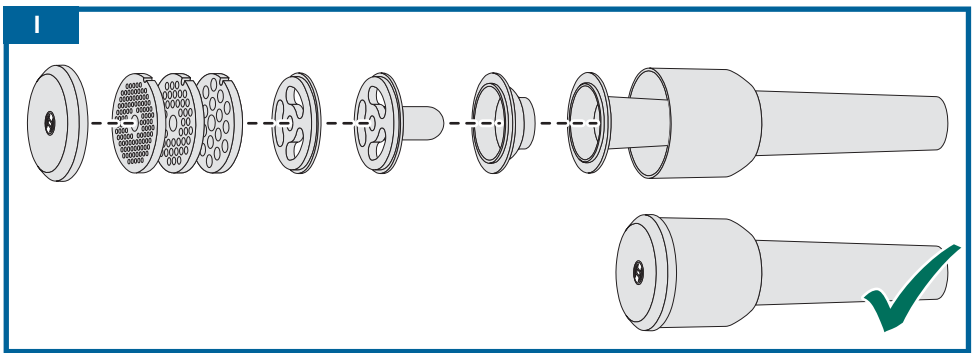
Změny vyhrazeny.

A**B****2****3**





H				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	X	X





MUZ9VLP1



BOSCH

cs Návod k použití

Použití k určenému účelu

Toto příslušenství je určeno pro kuchyňský robot MUM9 (řada „OptiMUM“). Dodržujte návod k použití kuchyňského robota.

Toto příslušenství nikdy nepoužívejte u jiných spotřebičů. Používejte výhradně díly, které k sobě patří.

Toto příslušenství je v závislosti na sestavení vhodné pro tyto druhy použití:

Univerzální nůž: Na sekání, rozmixování, mixování, hnětení, rozlámání a na výrobu omáček a mixovaných nápojů.

Krájecí, krouhací a strouhací kotouče: Na krouhání, strouhání a řezání potravin.

Lis na citrusy: Na lisování citrusových plodů.

Potraviny ke zpracování nesmí obsahovat tvrdé složky (např. kosti).

Toto příslušenství se nesmí používat k přípravě jiných předmětů resp. substancí.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění

- Nikdy nesahejte do plicí šachty. Používejte výhradně dodané pěchovadlo!
- Čepelí univerzálního nože se nedotýkejte holýma rukama. Při nasazování a vyjímání univerzálního nože se ho dotýkejte jen u plastové části. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože. K čištění používejte kartáč.
- Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.
- Příslušenství používejte jen v kompletně sestaveném stavu. Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči. Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze. Příslušenství používejte jen na předním žlutém pohonu. Příslušenství nasazujte nebo sundávejte pouze za klidového stavu pohonu a při vytažené síťové zástrčce.

Pozor!

- Vždy dodržujte maximální výšku plnění.
- Dbejte na to, aby se v plicí šachtě nebo nádobě nenacházela cizí tělesa. V plicí šachtě nebo nádobě nikdy nemanipulujte s předměty (např. nožem, lžící).

Důležité!

Po každém použití nebo po delší době nepoužívání příslušenství vždy důkladně vyčistěte. → „Čištění a údržba“ viz strana 8

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany.

→ **Obr. A:**

Multimixér


1 Nádoba

- a Barevné označení (žluté)
- b Madlo
- c Uchycení držáku nástroje
- d Označení Δ

2 Držák nástroje

- a Uchycení univerzálního nože
- b Uchycení krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče

3 Víko

- a Jištění víka
- b Označení 
- c Plnicí šachta
- d Pěchovadlo / odměrka se stupnicí

Nástavce


4 Univerzální nůž

- a Ochrana nože

5 Krájecí, krouhací a strouhací kotouč

- a Oboustranný krájecí kotouč – silný / tenký
- b Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný
- d Strouhací kotouč – hrubý
- e Oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut – silný / tenký

6 Lis na citrusy

- a Jištění víka
- b Označení 
- c Sítko
- d Lisovací kužel

Před prvním použitím

Než je možné nové příslušenství používat, musí být zcela vybaleno, vyčištěno a zkontrolováno.

Pozor!







Poškozené příslušenství nikdy neuvádějte do provozu!

- Všechny díly příslušenství vyjměte z obalu a stávající obalový materiál odstraňte.
- U všech dílů zkontrolujte jejich kompletnost a zda nejsou viditelně poškozené. → **Obr. A**
- Před prvním použitím všechny díly důkladně vyčistěte a vysušte. → „Čištění a údržba“ viz strana 8

Barevné označení

Pohony základního přístroje mají různé barvy (černá, žlutá a červená). Toto barevné označení se nachází také na dílech příslušenství. Toto příslušenství používejte výhradně na **předním, žlutém** pohonu.

Symbols a označení

Symbol	Význam
	Dodržujte pokyny v návodu k použití.
	Pozor! Rotující nástroje. Nesahejte do plnicí šachty.
	Nasadte víko () a utáhněte () .
	Označení pro nasazení víka.

Multimixér

Multimixér je možné používat s univerzálním nožem, krájecími, krouhacími a strouhacími kotouči nebo jako lis na citrusy.

Maximální zpracovávaná množství

Pevné potraviny	max. 500 g
Tekutiny	max. 250 g


Pozor!

Univerzální nůž, krájecí, krouhací a strouhací kotouče nebo lis na citrusy nikdy nenasazujte společně na držák nástroje.

Upozornění:

- Multimixér je možné na základní spotřebič nasadit jen kompletně sestavený a s uzavřeným víkem.
- Nesmí být překročena maximální výška plnění. Během použití neustále kontrolujte!

Rychlostní doporučení

1	Lis na citrusy (používejte pouze na stupni 1!)
3	Strouhací kotouč – hrubý, strouhací kotouč – středně jemný
3-5	Oboustranný krájecí kotouč, oboustranný krouhací kotouč, oboustranný krájecí kotouč Profi Supercut
7	Univerzální nůž
M	Univerzální nůž
	Není vhodné k použití s tímto příslušenstvím!

Univerzální nůž




Na sekání, rozmixování, mixování, hnětení, rozlámání a na výrobu omáček a mixovaných nápojů.

 Nebezpečí poranění!

Čepelí univerzálního nože se nedotýkejte holými rukama. Držte univerzální nůž pouze za umělohmotnou část. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože.

Použití**→ Pořadí obrázků **

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu. Příslušenství může být provozováno jen se správně nasazenou mísou.

1. Držák nástroje nasadte na uchycení v nádobě a vtiskněte dolů.
2. Univerzální nůž nasadte na držák nástroje a vtiskněte dolů.
3. Připravte potraviny. Zpracovávané potraviny umístěte do nádoby. Dodržujte maximální zpracovávaná množství a výšky plnění.
4. Nasadte víko s pěchovadlem ()
5. Víko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz ()
Pojistka víka musí zcela přiléhat k madlu nádoby.
6. Multimixér nasadte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon.
7. Stiskněte dolů a ve směru pohybu hodinových ručiček pootočte až na doraz.
8. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
9. Nechte zapnutý tak dlouho, až je dosaženo požadované konzistence.
10. Otočte otočný spínač do polohy  a počkejte na zastavení spotřebiče. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
11. Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
12. Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
13. Sejměte univerzální nůž a držák nástroje.
14. Vyprázdněte nádobu.
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 8

Přidání přísad

Pozor!

Dodržujte maximální výšku plnění.
Zpracování ukončete dříve, než se přísady dotýkají víka.

- Při pracujícím spotřebiči vyjměte pěchovadlo a přísady naplňte plnicí šachtou.
- Pro naplnění většího množství nebo přísad otočte otočný spínač do polohy **O** a počkejte na zastavení.
- Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Sundejte víko.
- Doplňte přísady.
- Nasaďte víko. Nasaďte multimixér. Přísady dále zpracujte.

Kráječí, krouhací a strouhací kotouč

Upozornění:

- Oboustranné kotouče: Požadovaná strana musí po vložení ukazovat směrem nahoru.
- Jednostranné kotouče: Strana s nožem/vyvýšeninami musí po vložení ukazovat směrem nahoru.

Oboustranný kráječí kotouč – silný/tenký



Na krájení ovoce a zeleniny na silné plátky (např. na bramborový gratin nebo pečené brambory) nebo tenké plátky (např. okurkový salát nebo zeleninové chipsy).

Označení na kotouči:

1 = silná řezná strana

3 = tenká řezná strana

Upozornění: Oboustranný kráječí kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory krájejte pouze za studena.

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý/jemný



Na krouhání zeleniny, ovoce a sýrů (např. hrubou stranou nakrouhaný sýr Gouda nebo Edamer na pizzu nebo jemnou stranou nakrouhaný křen jako příloha nebo základ do omáček).

Označení na kotouči:

2 = hrubá krouhací strana

4 = jemná krouhací strana

Upozornění: Oboustranný krouhací kotouč není vhodný na strouhání ořechů nebo tvrdých sýrů (např. Parmazán). Měkké sýry strouhejte na straně pro hrubé krouhání.

Strouhací kotouč – středně jemný



Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. Parmazán), chlazené čokolády a ořechů.

Upozornění: Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Oboustranný kráječí kotouč Profi Supercut – silný/tenký



Na krájení ovoce a zeleniny na silné nebo tenké plátky. Obzvláště vhodný pro velmi měkké potraviny (např. přezrálá rajčata) a vláknité potraviny (např. pórek nebo řapíkatý celer).

Označení na kotouči:

1 = silná řezná strana

3 = tenká řezná strana

Upozornění: Oboustranný kotouč není vhodný na krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vařené brambory krájejte pouze za studena.

Strouhací kotouč – hrubý



Na strouhání syrových brambor (např. na knedlíky nebo bramboráky).

Použití

Nebezpečí poranění!




Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče! Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.

Pozor!

Zpracování ukončete a vyprázdněte nádrž dřívě, než zpracovávané potraviny dosáhnou maximální výšky plnění.

→ **Pořadí obrázků**

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

1. Držák nástroje nasadte na uchycení v nádobě a vtiskněte dolů.
2. Na držák nástroje nasadte požadovaný krájecí, krouhací nebo strouhací kotouč a vtiskněte dolů. Dbejte na to, aby požadovaná strana byla obrácená směrem nahoru.
3. Nasadte víko s pěchovadlem () .
4. Víko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz () . Pojistka víka musí zcela přiléhat k madlu nádoby
5. Multimixér nasadte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon a vtiskněte dolů.
6. Multimixér otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
7. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
8. Zpracovávané potraviny umístěte do plnicí šachty. Příliš velké kusy nejdříve zmenšete.
9. K posunování používejte výhradně dodané pěchovadlo.
10. Po ukončení přípravy nebo pokud zpracovávané potraviny skoro dosáhly ke spodní straně kotouče, otočte otočný prepínač na  a počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

11. Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
12. Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
13. Sejměte krájecí, krouhací nebo strouhací kotouč a držák nástroje.
14. Vyprázdnění nádoby
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 8

Lis na citrusy

Na lisování citrusových plodů, např. citronů, pomerančů, grapefruitů.




Pozor!

Zpracování ukončete a vyprázdněte nádrž dřívě, než vytlačená šťáva dosáhne spodní strany sítka.

Použití

→ **Pořadí obrázků**

Důležité: Základní spotřebič připravte podle popisu v hlavním návodu.

1. Držák nástroje nasadte na uchycení v nádobě a vtiskněte dolů.
2. Nasadte sítko () .
3. Sítko otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz () . Pojistka víka musí zcela přiléhat k madlu nádoby.
4. Na držák nástroje nasadte lisovací kužel a vtiskněte dolů.
5. Multimixér nasadte podle vyobrazení na přední, žlutý pohon a vtiskněte dolů.
6. Multimixér otáčejte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.
7. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadovanou rychlost.
8. Na lisovací kužel vtiskněte rozpulený citrusový plod. Šťáva vytéká do nádoby.
9. Po ukončení zpracování nebo pokud vylisovaná šťáva skoro dosáhla spodní strany sítka, otočte otočný prepínač na  a počkejte na zastavení pohonu. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

10. Pootočte multimixérem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
11. Sejměte lisovací kužel.
12. Pootočte sítkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
13. Sejměte držák nástroje.
14. Vyprázdnění nádoby
 - Všechny díly přímo po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 8

Čištění a údržba

Použité díly příslušenství musí být po každém použití důkladně vyčištěny.

⚠ Nebezpečí poranění

- Čepelí univerzálního nože se nedotýkejte holými rukama. Při čištění univerzálního nože se ho dotýkejte jen u plastové části. Při nepoužívání vždy uložte univerzální nůž do ochrany nože. K čištění používejte kartáč.
- Nesahejte na ostré nože a hrany krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče. Kotoučů se dotýkejte jen za plastovou část uprostřed.

Pozor!

- Nepoužívejte čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte drsné utěrky nebo čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly v myčce nádobí nesvírejte, protože může dojít k trvalým deformacím!

Na **obr. 13** se nachází přehled, jak je potřeba čistit jednotlivé části.

Upozornění: Při zpracování např. mrkve může dojít zabarvení plastových dílů. Tato zabarvení můžete odstranit kapkou stolního oleje.

Příklady použití (univerzální nůž)

Cibule, česnek

- 1 cibule (na čtvrtky) až 300 g
- 1 stroužek česneku až 300 g
 - Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Tvrdé sýry (např. Parmazán)

- 10 g až 200 g
 - Sýr nakrájejte na kostičky.
 - Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Čokoláda

- 50 g až 200 g
 - Čokoládu nakrájejte na kousky nebo ji rozlámejte.
 - Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Petržel

- 10 g až 50 g
 - Zpracujte až do dosažení požadovaného stupně rozsekání.

Maso, játra

(na mleté maso, tatarák atd.)

- 50 g až 500 g
- Na výrobu masitých těst, náplní a paštik:
- Odstraňte kosti, chrupavky, kůži a šlachy. Maso nakrájejte na kostičky.
 - Maso (hovězí, vepřové, telecí, drůbeží, ale také ryby atd.) umístěte společně s dalšími přísadami a kořením do mísy a zpracujte na těsto.

Jahodový sorbet

- 250 g mražených jahod
- 100 g moučkového cukru
- 180 ml šlehačky (skoro 1 kelímek)
- Všechny přísady umístěte do mísy. Ihned zapněte, jinak se vytvoří hrudky.
- Míchejte tak dlouho, až vznikne krémová zmrzlina.

Medová pomazánka (CNUM60B, CNUM61B)

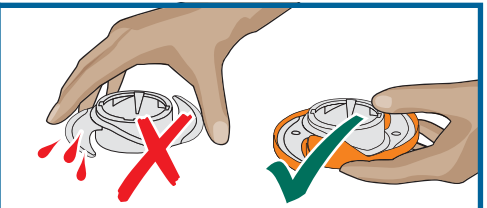
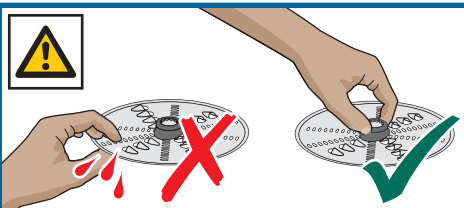
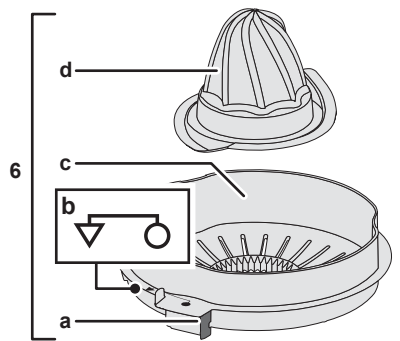
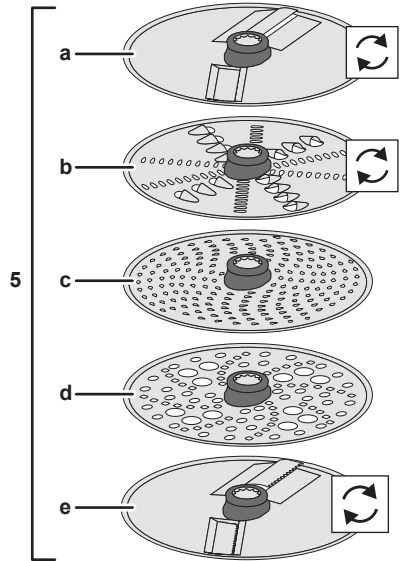
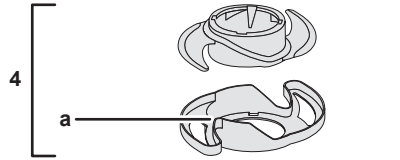
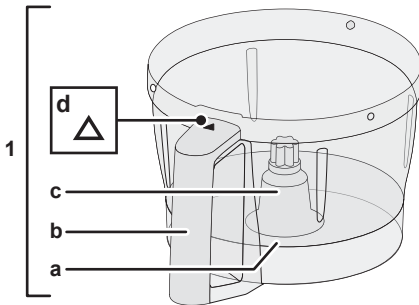
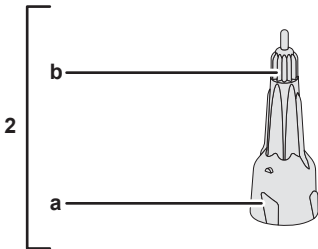
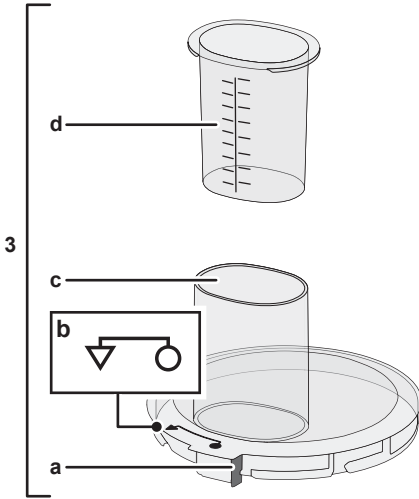
- 50 g mletých lískových ořechů
- 1 špetka skořice
- 300 g medu (z lednice)
- Do mísy umístěte nejprve med, potom skořici a lískové ořechy.
- Přísady zpracujte 20 sekund na stupni **M**.

Medová pomazánka (CNUM60A, CNUM61A)

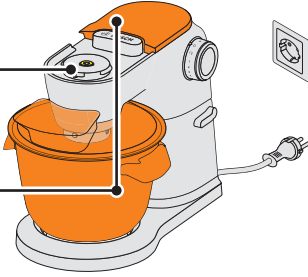
- 50 g mletých lískových ořechů
- 1 špetka skořice
- 250 g medu (z lednice)
- Do mísy umístěte nejprve med, potom skořici a lískové ořechy.
- Přísady zpracujte 15 sekund na stupni **M**.

Změny vyhrazeny.

A

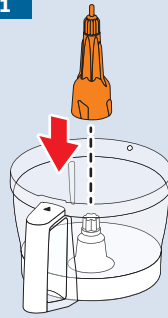


B

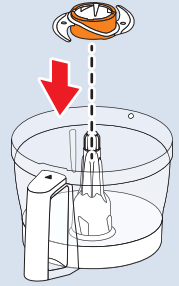


👁️ → 📖 MUM9

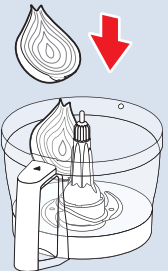
1



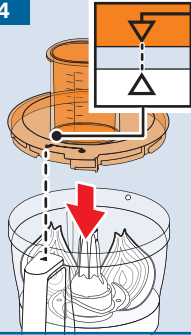
2



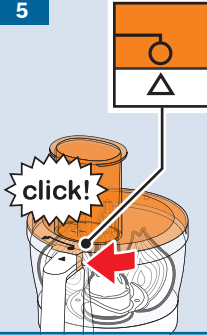
3



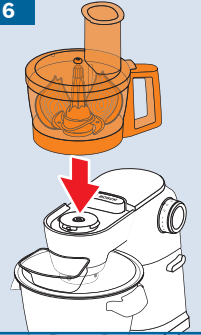
4



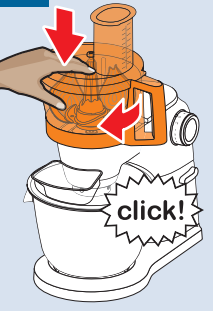
5



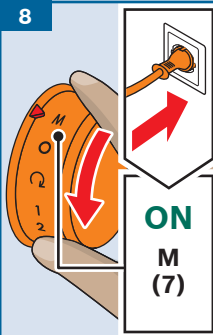
6



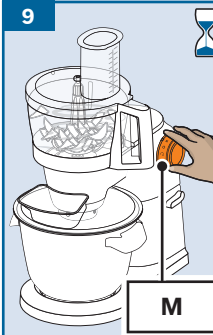
7



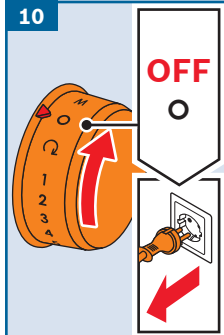
8



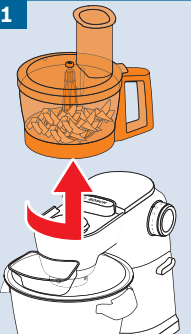
9



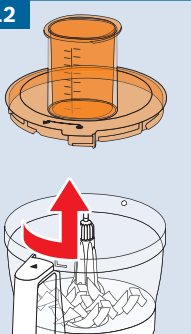
10



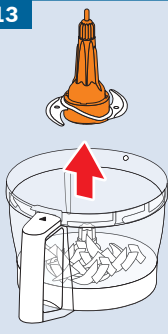
11



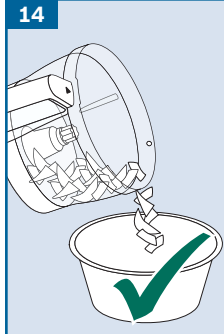
12



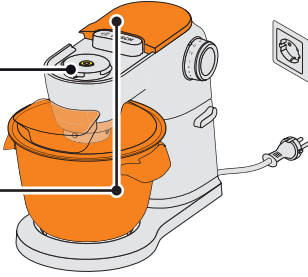
13



14

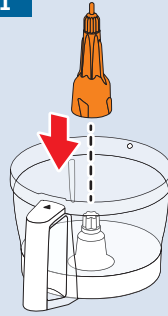


C

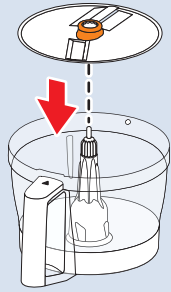


👁️ → 📖 MUM9

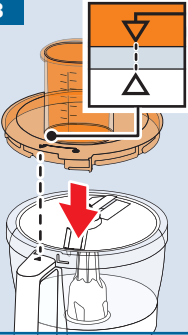
1



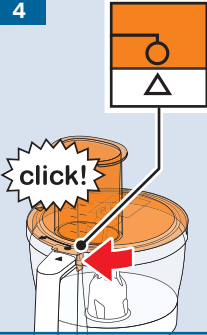
2



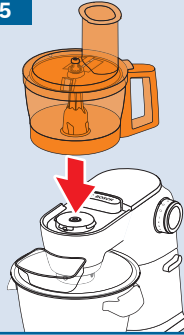
3



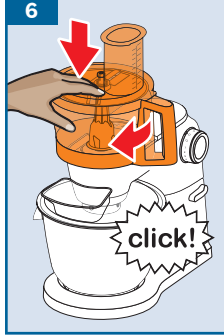
4



5



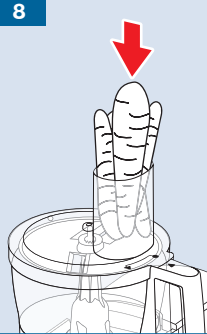
6



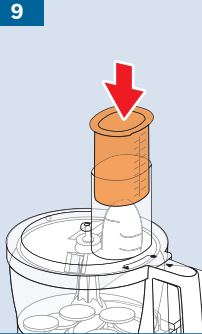
7



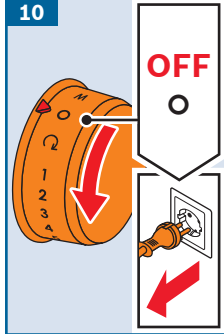
8



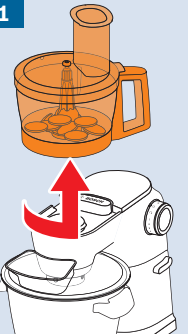
9



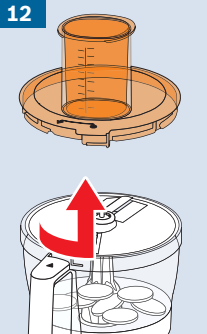
10



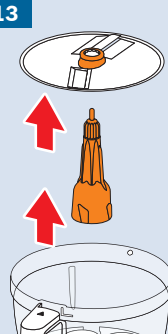
11



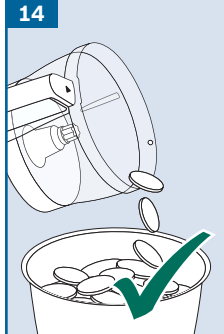
12



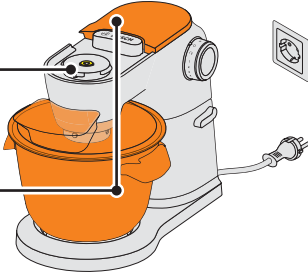
13



14

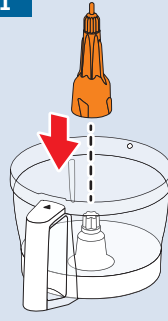


D

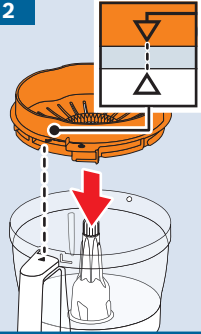


👁️ → 📖 MUM9

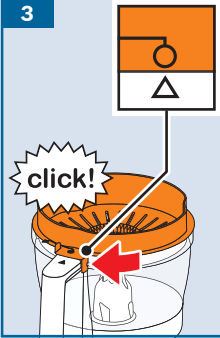
1



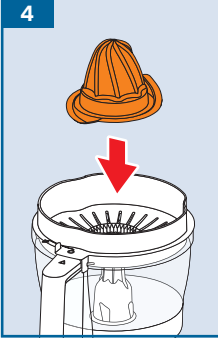
2



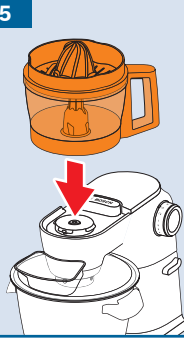
3



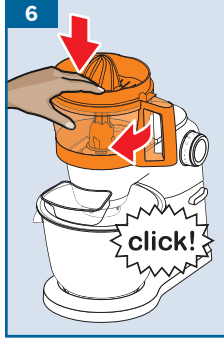
4



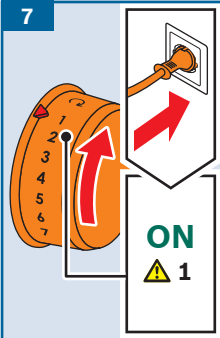
5



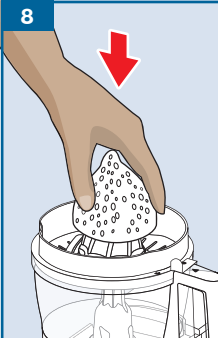
6



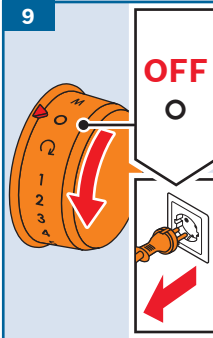
7



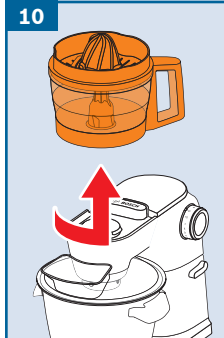
8



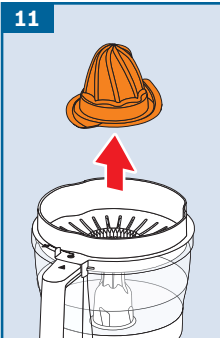
9



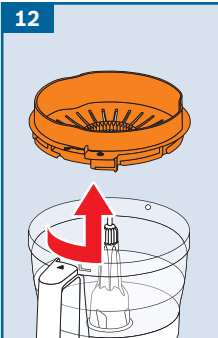
10



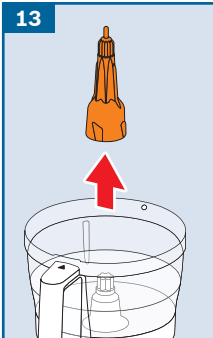
11



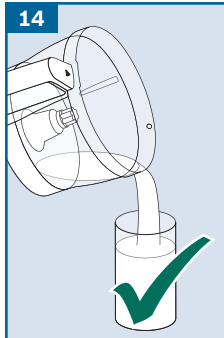
12



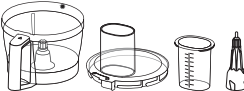
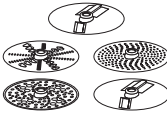





13



14



E

				
	✓	⚠ X	⚠ X	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	⚠ X	✓	✓



BOSCH

OptiMUM







Pro každodenní používání.

Příslušenství OptiMUM.



Zvláštní příslušenství OptiMUM ~

Sady příslušenství dle vašeho životního stylu

VeggieLove	MUZ9VL1	Pro gurmány, kteří milují ovoce a zeleninu.	
TastyMoments	MUZ9TM1	Pro milovníky smoothies a podobných nápojů.	
VeggieLove PLUS	MUZ9VLP1	Pro znalce ovocných šťáv a milovníky zeleniny.	
HuntingAdventure	MUZ9HA1	Nejen pro milovníky masa.	
PastaPassion	MUZ9PP1	Pro vášnivé příznivce těstovin.	
BakingSensation	MUZ9BS1	Pro všechny, kteří milují máslové sušenky.	

Zvláštní příslušenství

Nerezová míchací mísa	MUZ9ER1 	Kotouč SuperCut k průběhovému krouhači	MUZ9SC1 
Plastová mísa	MUZ9KR1 	Kotouč ke krájení hranolků k průběhovému krouhači	MUZ9PS1 
Skleněná mixovací nádoba	MUZ9MX1 	Kotouč na těstoviny (5 rozličných kotoučů na těstoviny k mlýnku na maso)	MUZ9PP2 
Kráječ kostiček k průběhovému krouhači	MUZ9CC1 	Formička na cookies k mlýnku na maso	MUZ9SV1 



Další informace naleznete u svého prodejce značky Bosch nebo na webové stránce www.bosch-home.com/cz

Zvláštní příslušenství OptiMUM.

**Nerezová míchací
nádob**
MUZ9ER1



Plastová mísa
MUZ9KR1



**Skleněná mixovací
nádob**
MUZ9MX1



**Formička na cookies
k mlýnku na maso**
MUZ9SV1



Sady příslušenství OptiMUM - otázka dobrého vkusu

VeggieLove

MUZ9VL1



TastyMoments

MUZ9TM1



VeggieLove PLUS
MUZ9VLP1



HuntingAdventure
MUZ9HA1



PastaPassion
MUZ9PP1



BakingSensation
MUZ9BS1



MUM9...

Opti**MUM**

Stručná referenční příručka

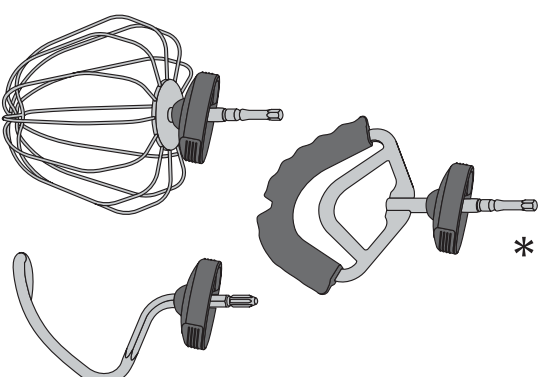
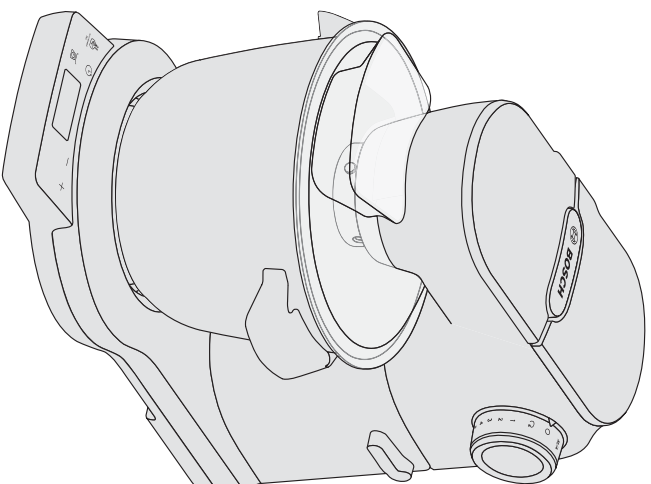


BOSCH



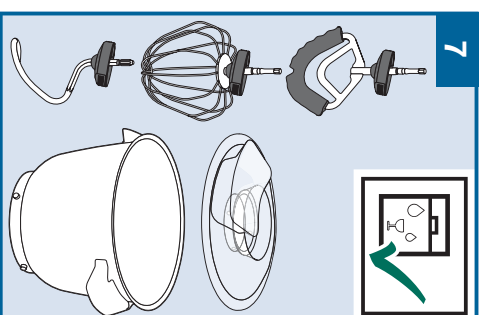
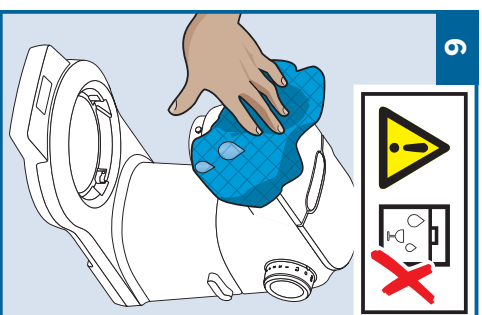
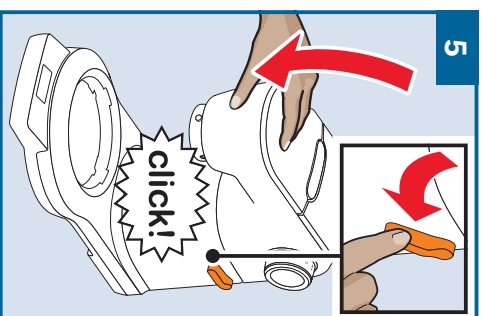
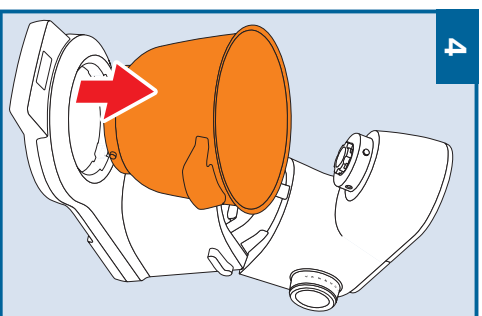
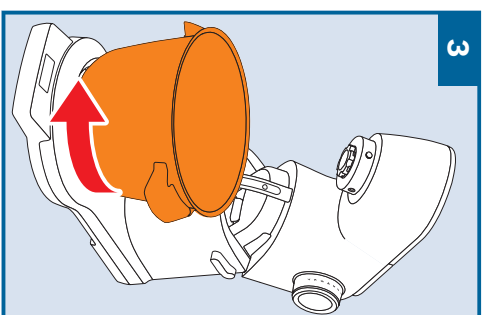
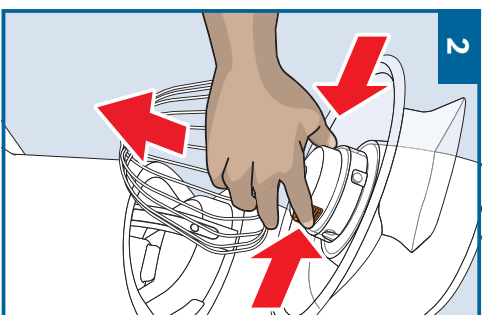
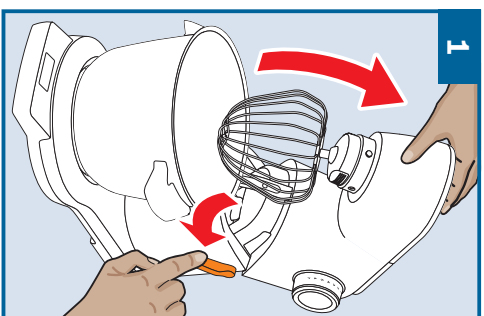


**Pozorně si prosím přečtete
bezpečnostní pokyny
v montážní příručce.**

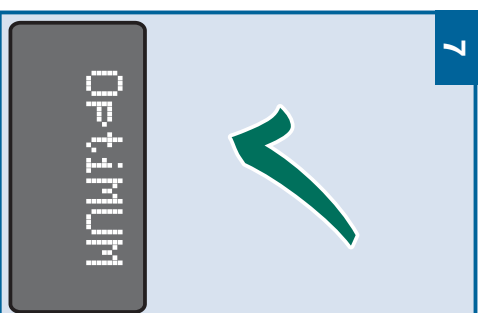
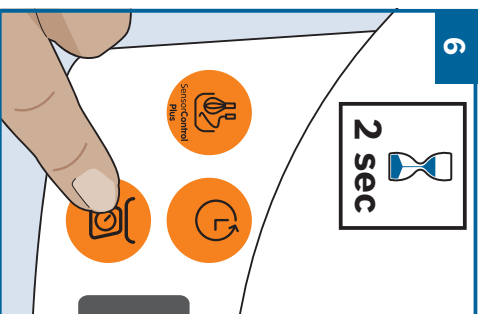
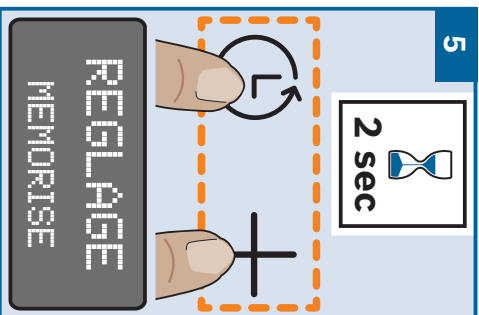
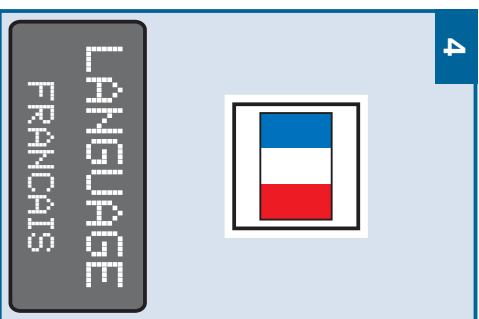
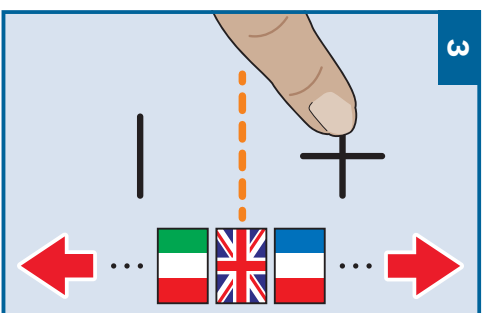
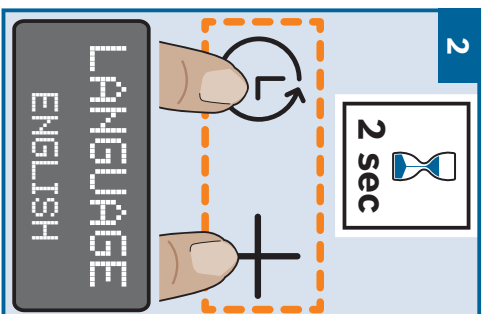
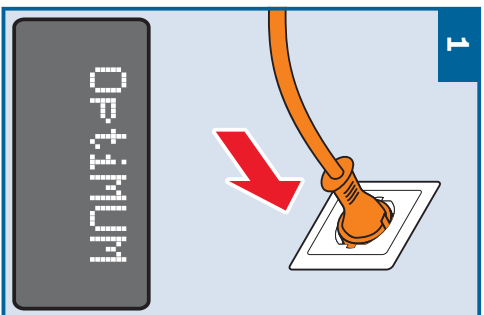


* podle modelu

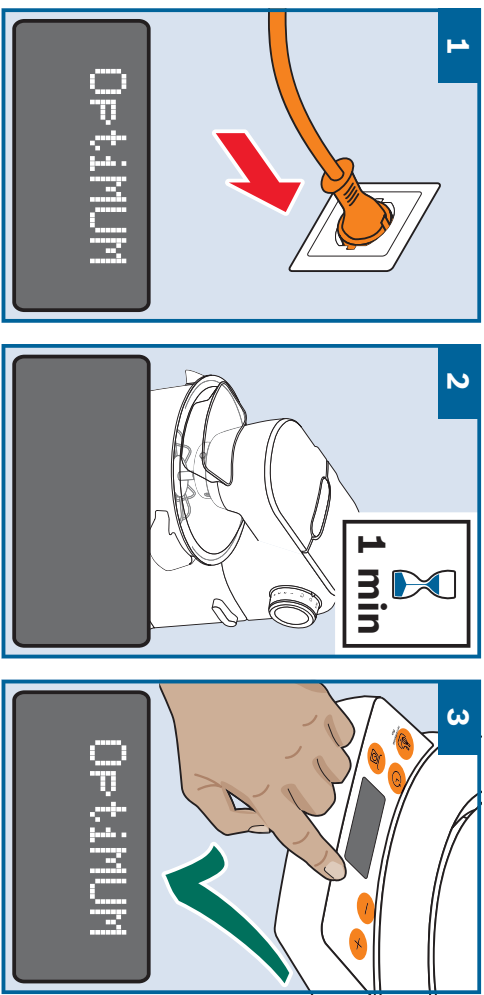
Před prvním použitím



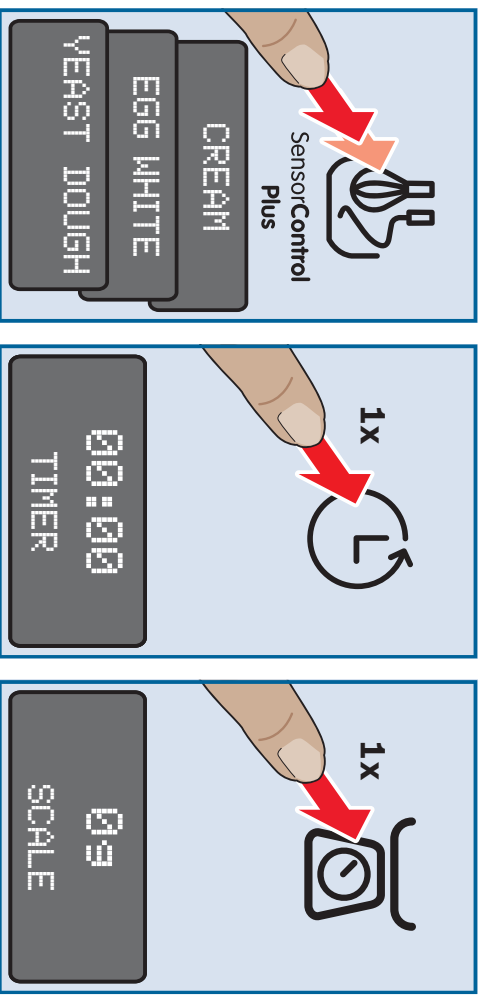
Nastavení jazyka (příklad)



Spuštění z režimu spánku

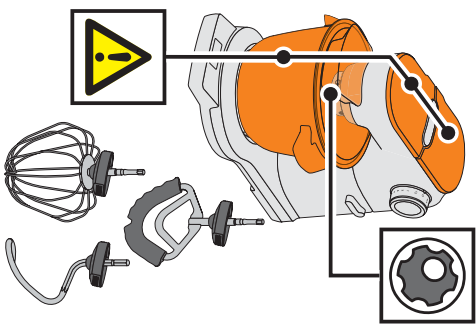
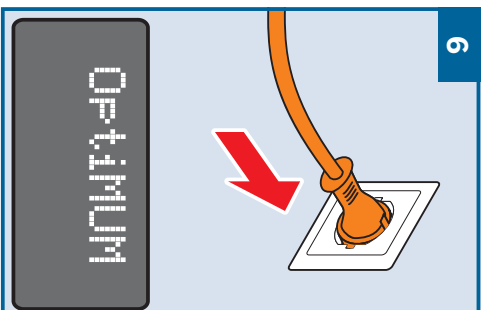
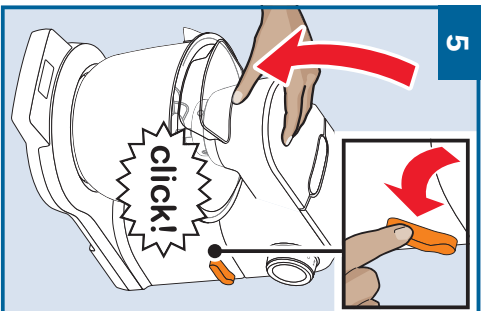
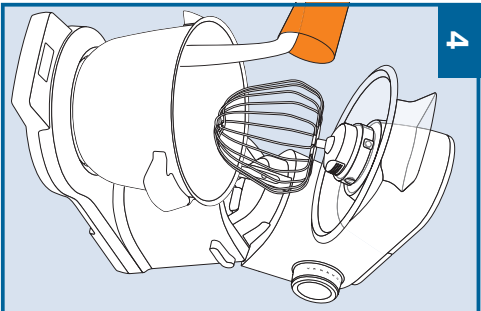
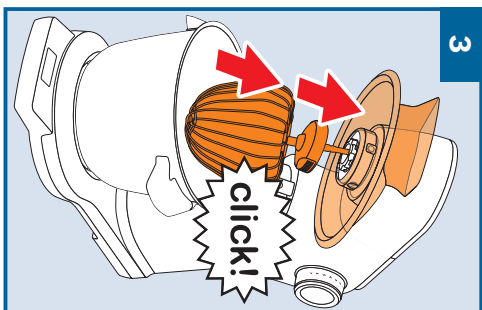
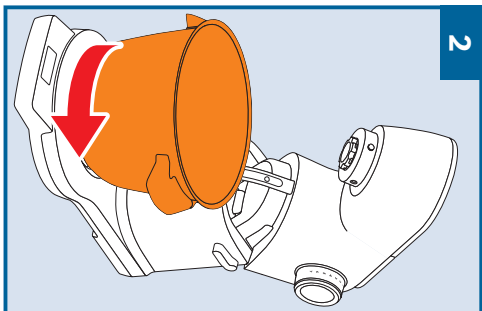
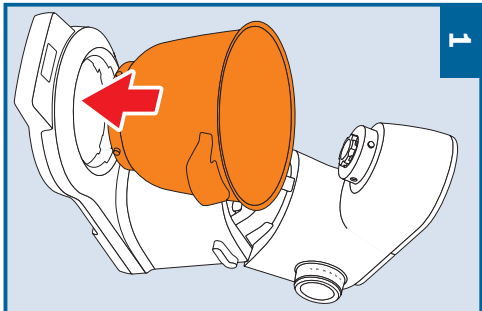


Symboly funkcí*

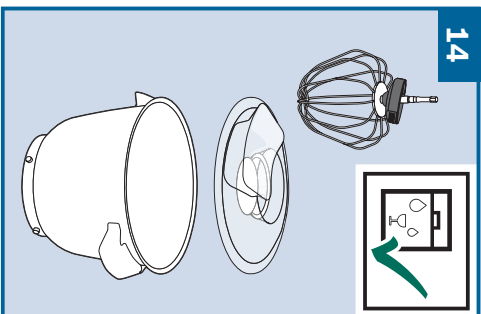
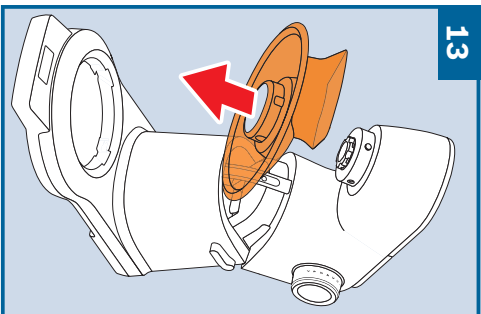
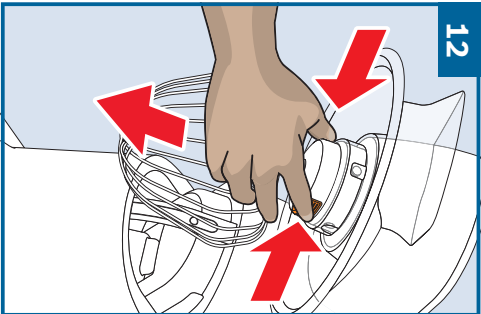
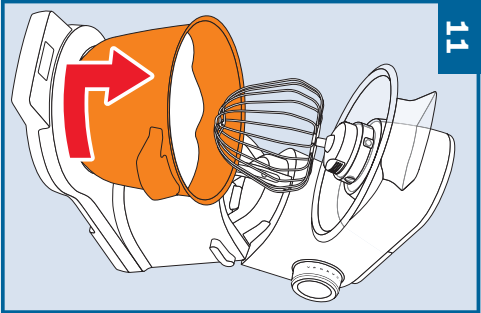
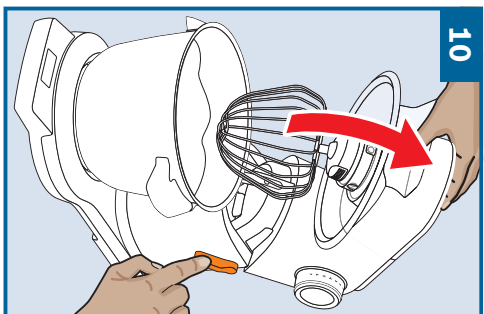
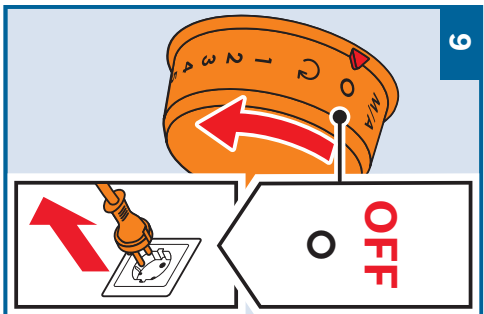
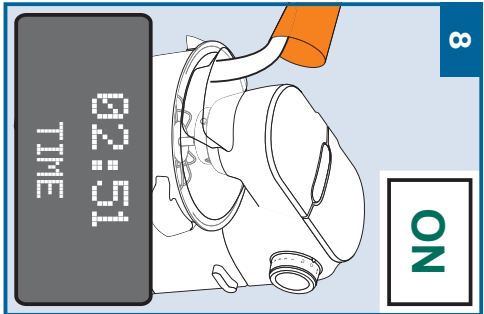
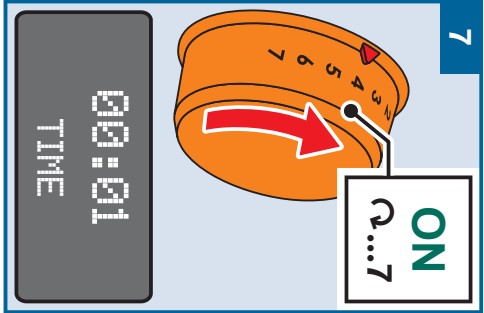


* podle modelu

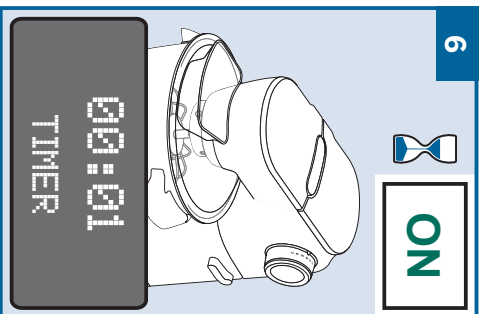
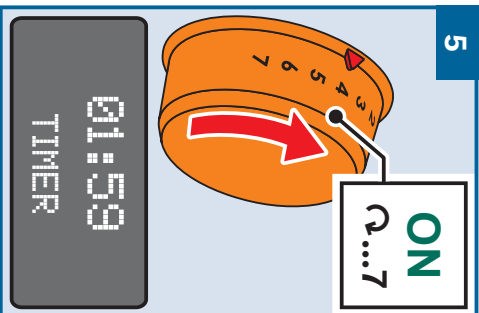
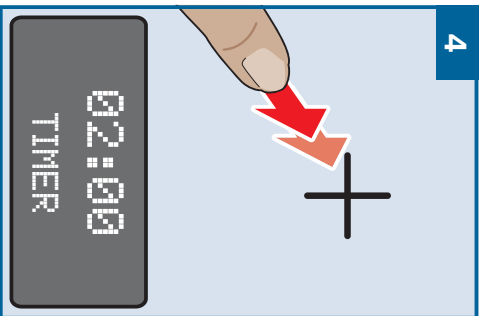
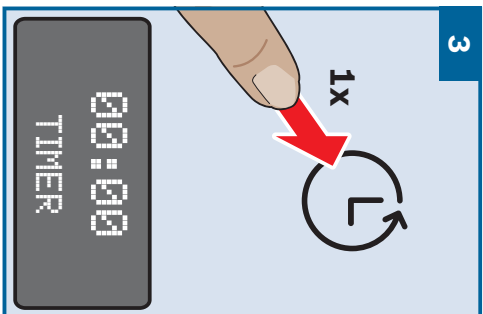
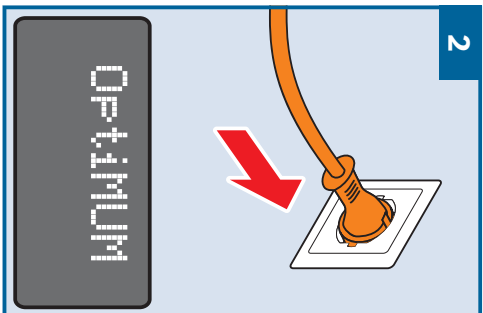
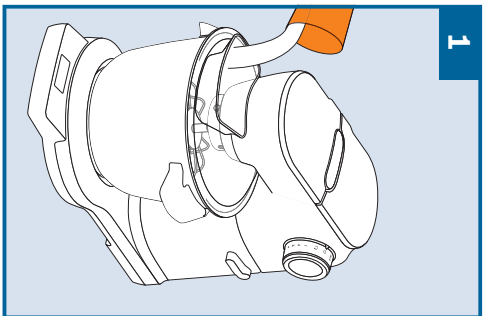
Použití příslušenství*



* podle modelu



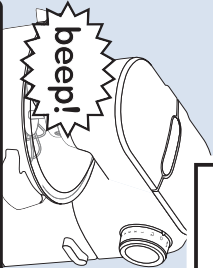
Použití minutky* (příklad)



* podle modelu

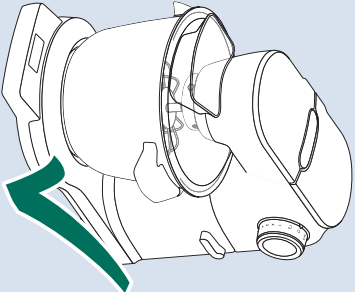
7

**AUTO
OFF**



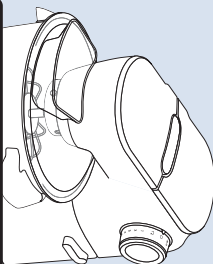
**FINISH
TIMER**

11

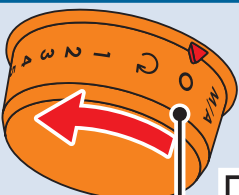


8

**FINISH
TURN ROTARY
SWITCH TO 0**



9



Optimum

< 60 min

mm:ss

**46:31
TIMER**

10

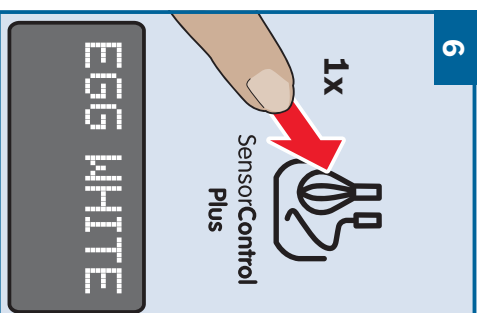
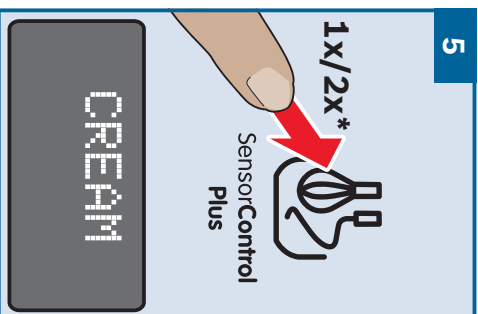
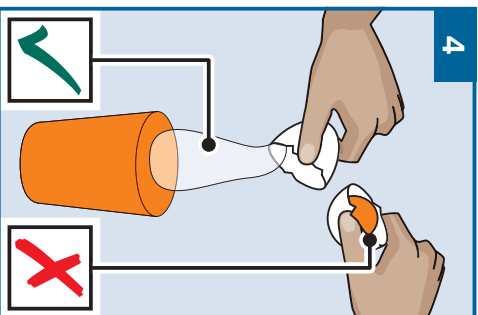
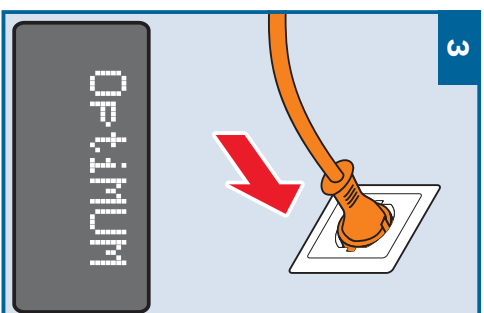
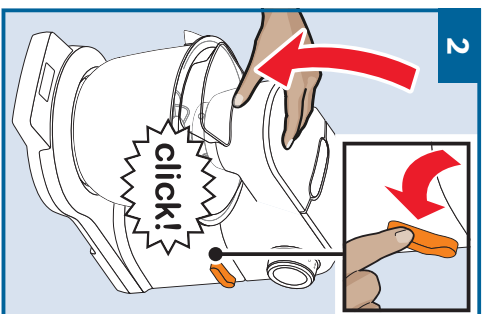
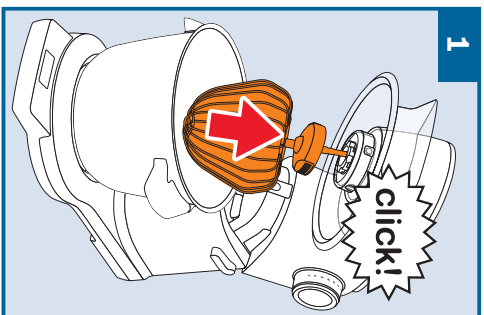


> 60 min

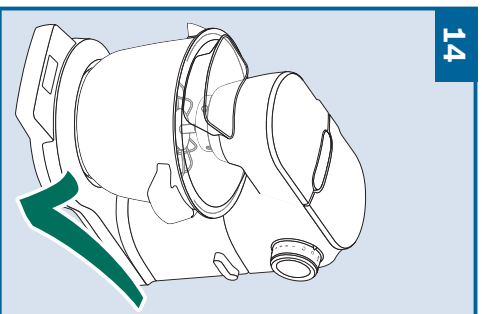
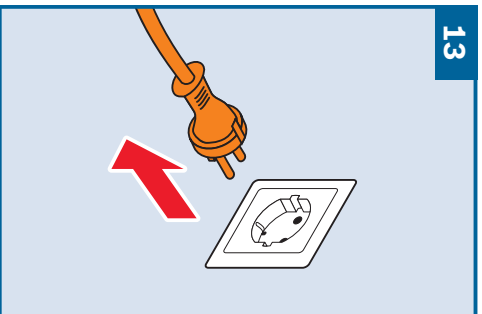
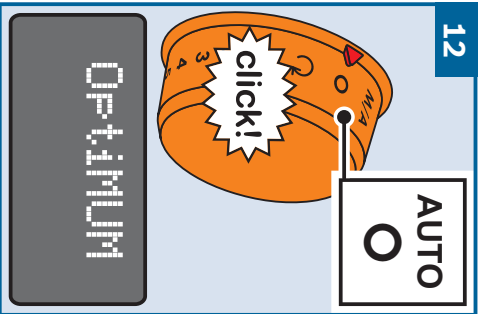
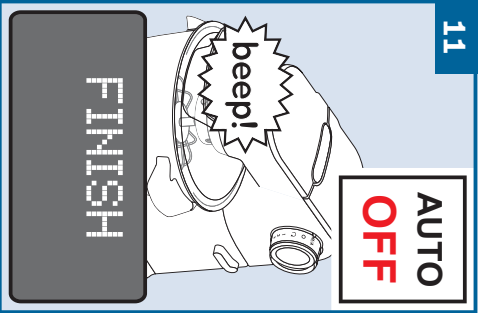
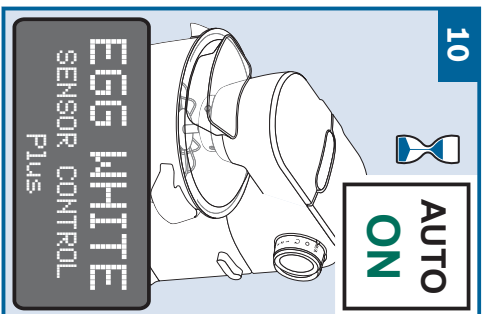
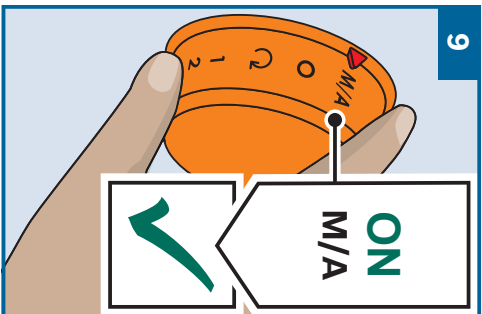
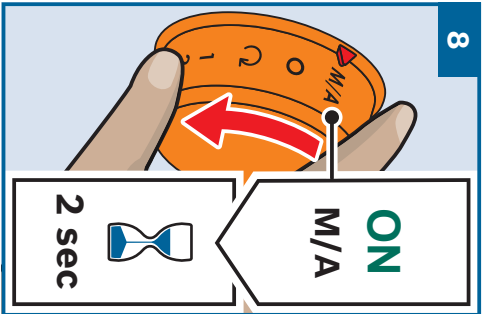
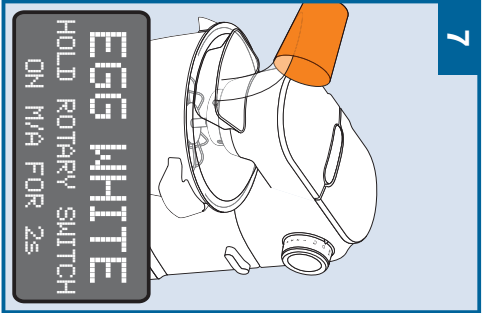
h:mm:ss

**1:15:31
TIMER**

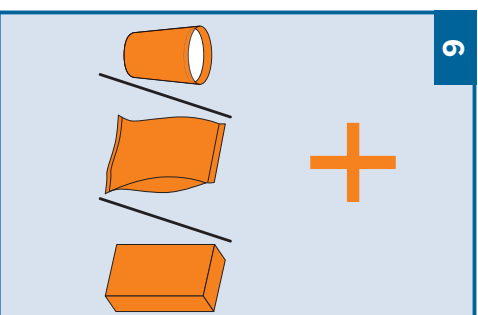
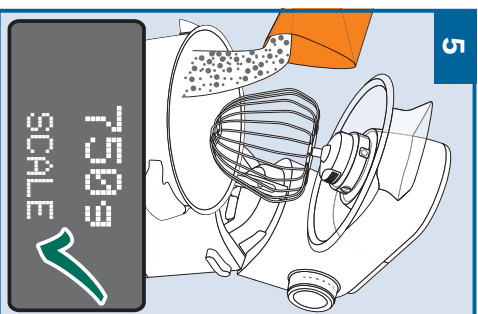
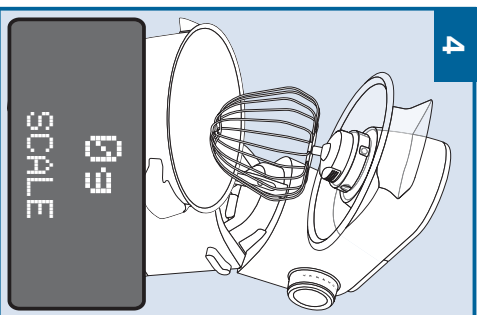
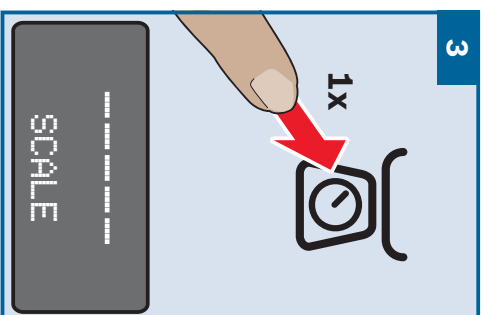
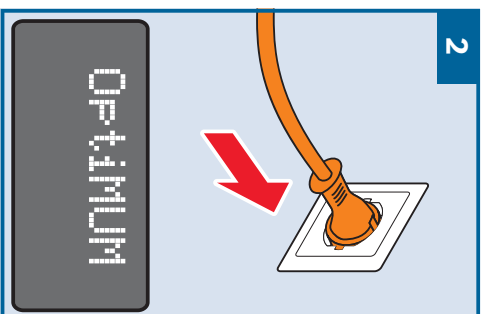
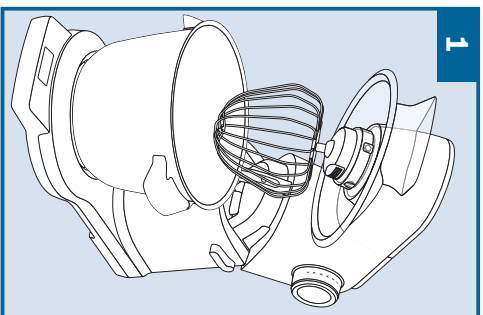
Použití funkce SensorControl Plus* (příklad)



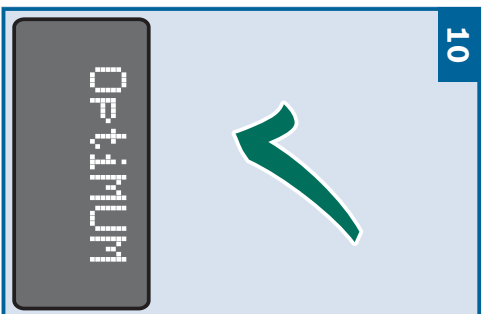
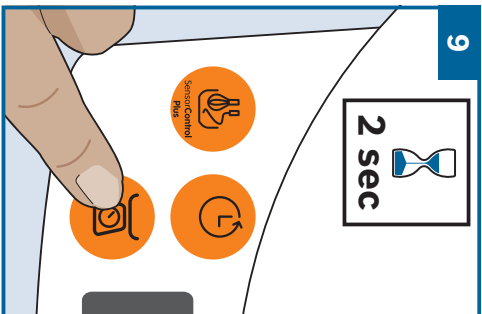
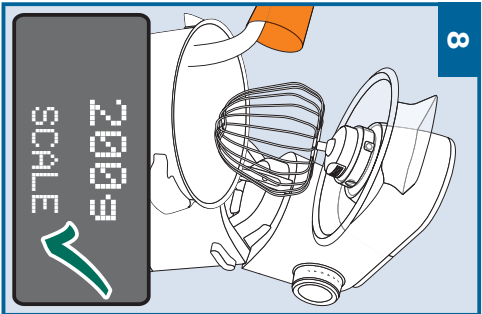
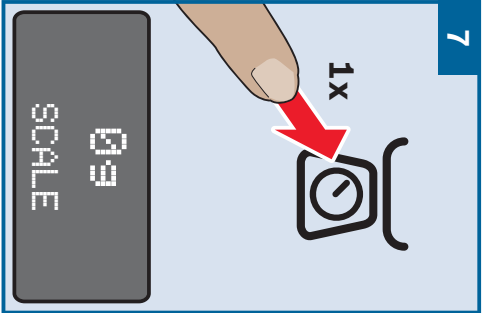
* podle modelu



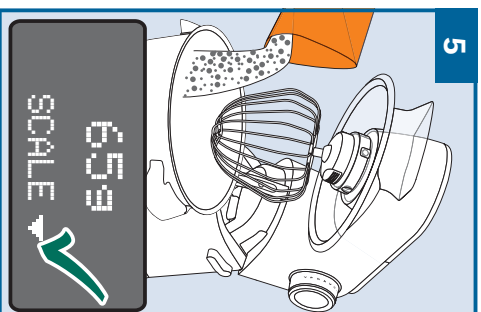
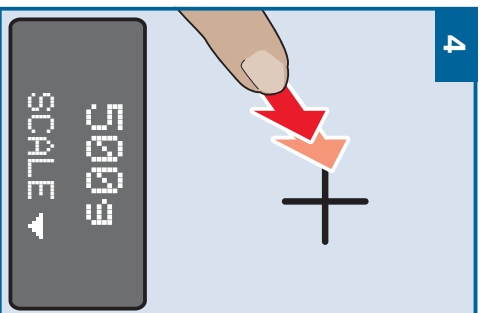
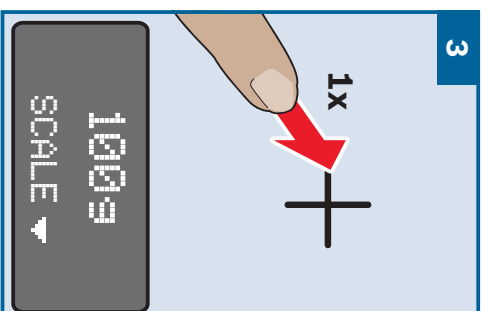
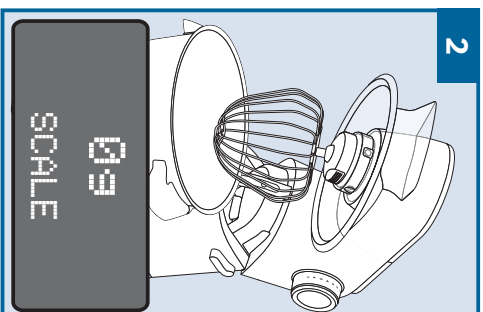
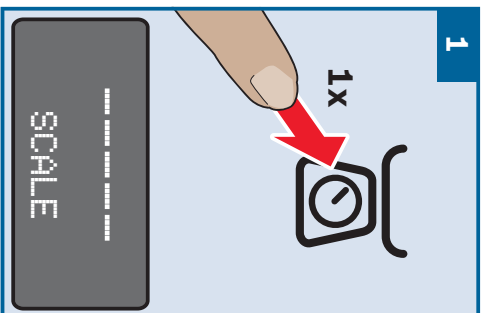
Použití váhy* Vážení přísad (příklad)



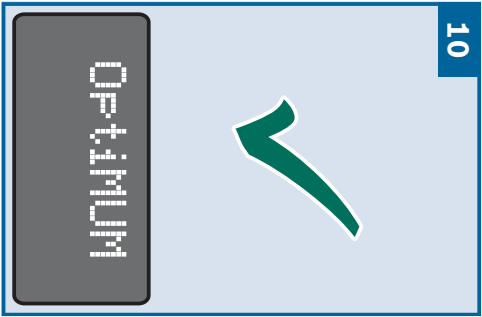
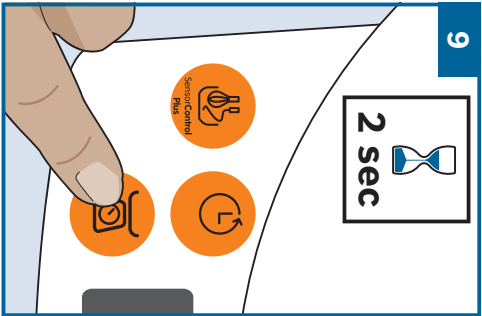
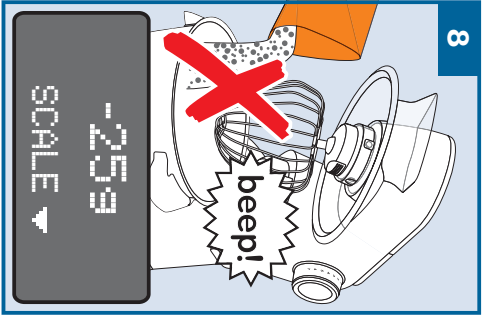
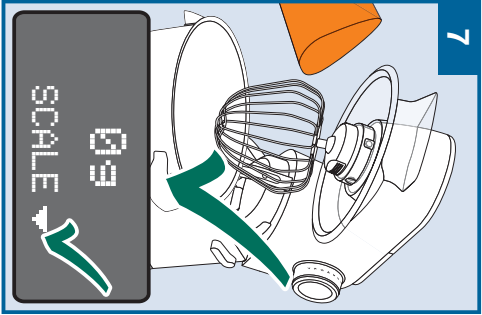
* podle modelu



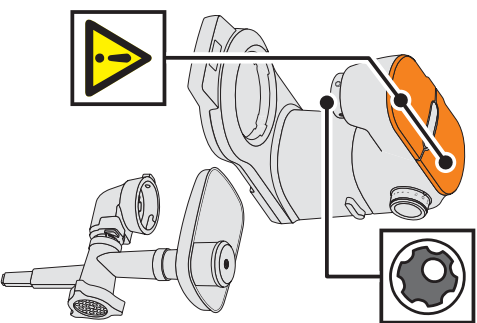
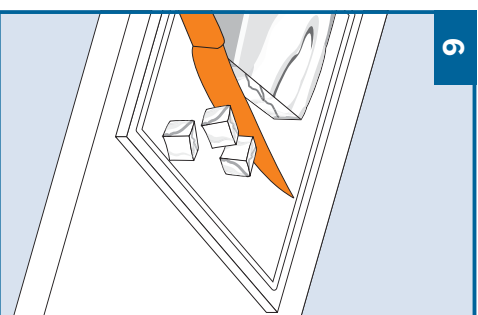
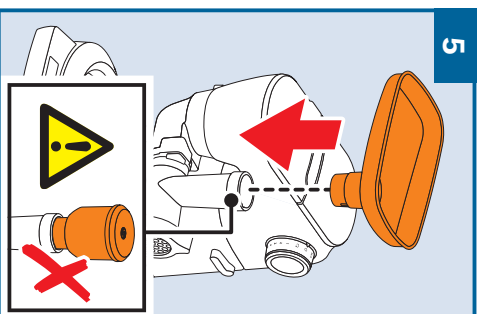
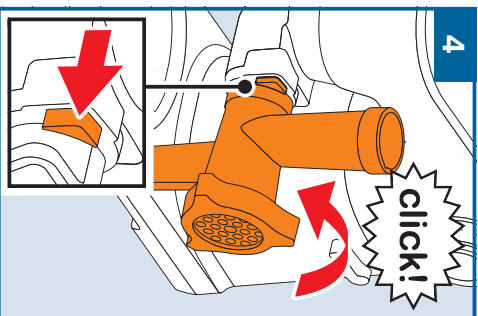
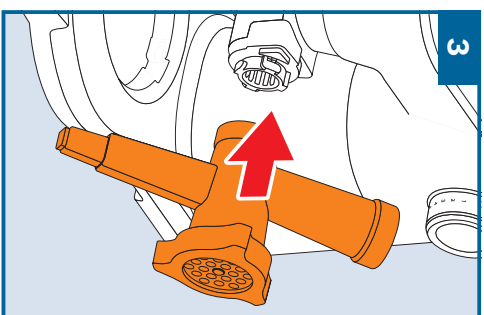
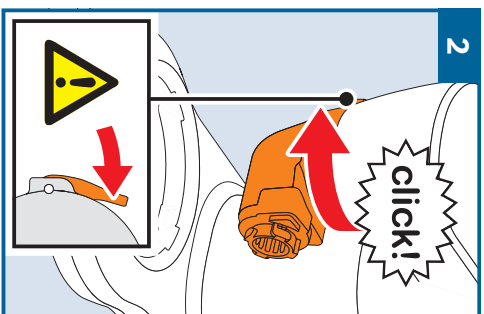
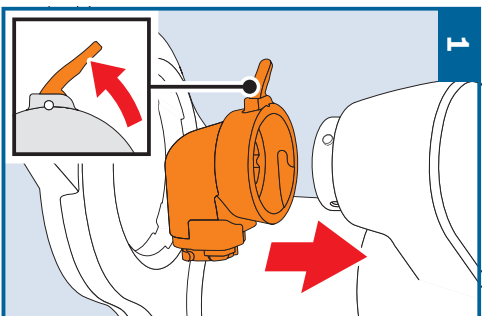
Použití váhy* Nastavení váhy (příklad)

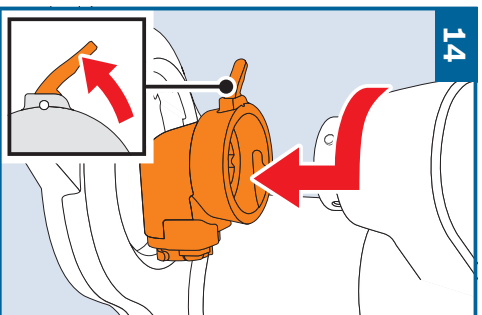
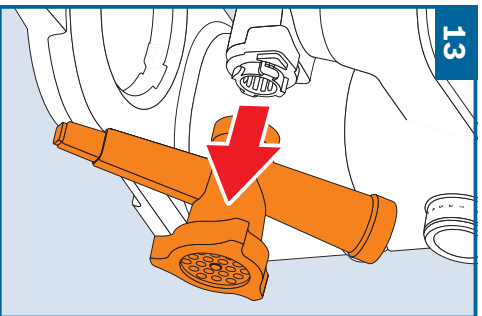
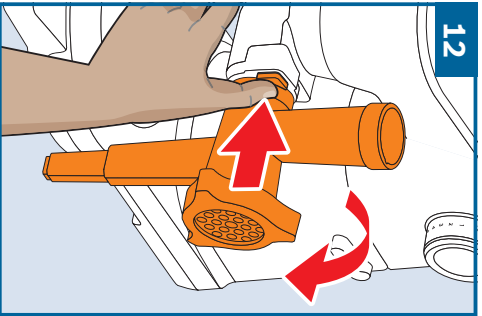
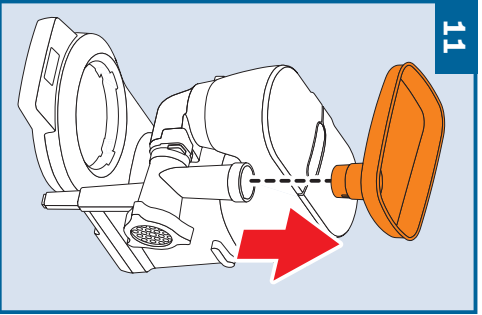
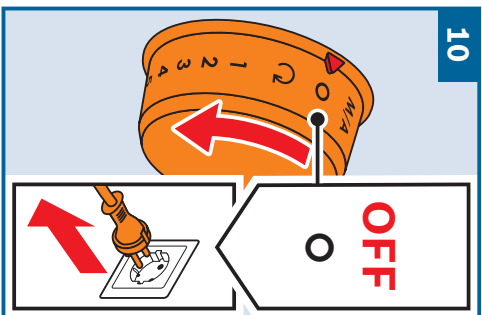
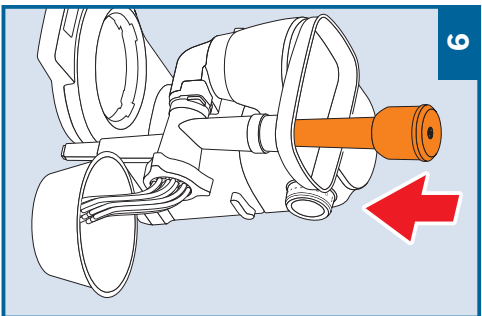
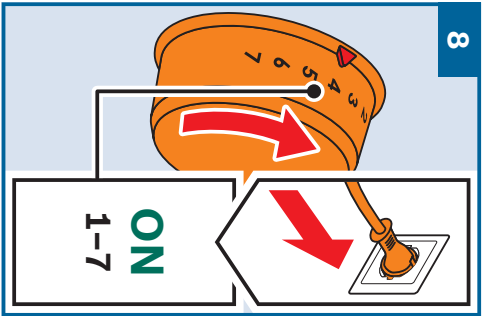
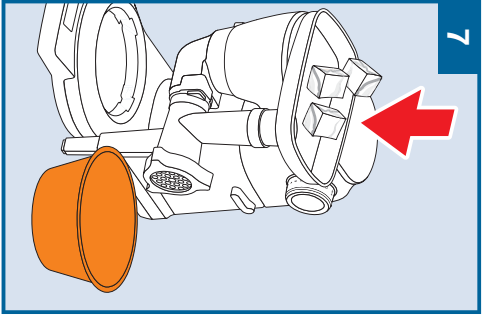


* podle modelu

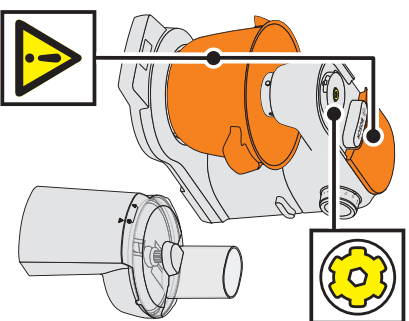
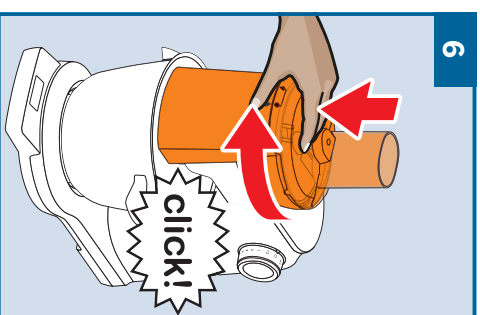
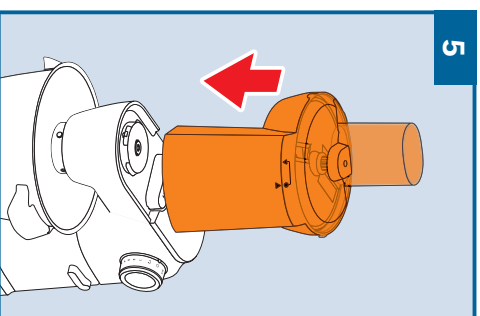
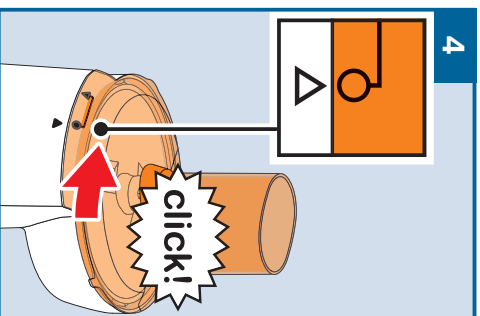
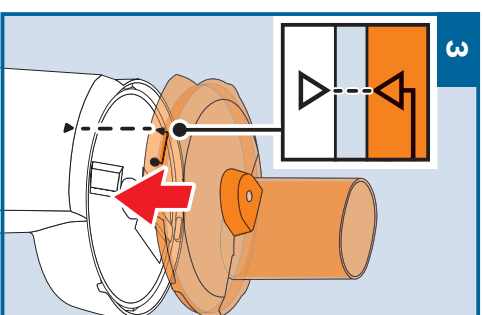
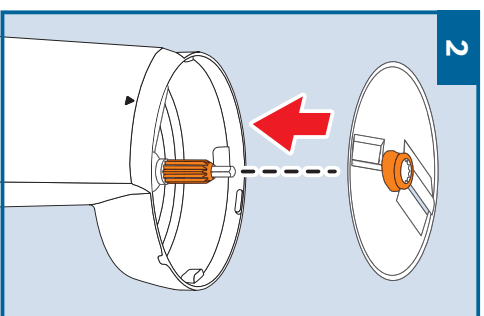
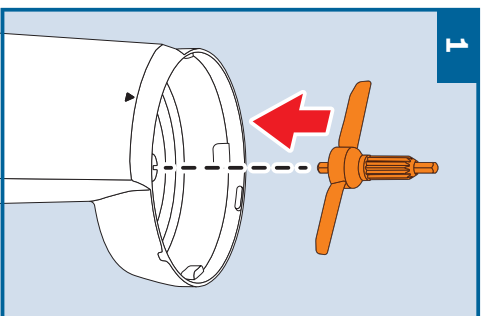


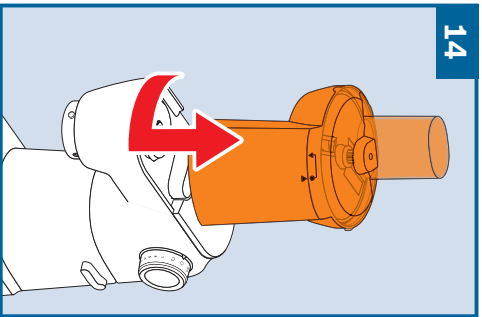
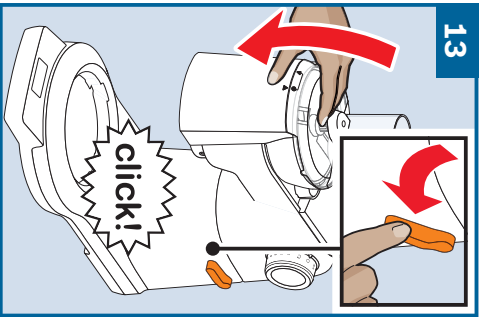
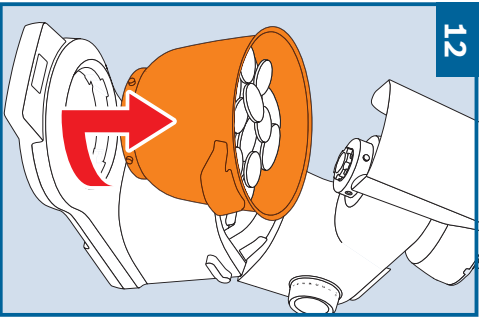
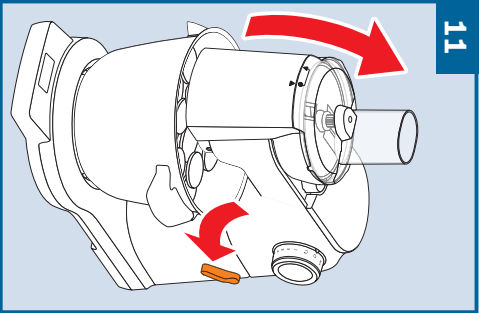
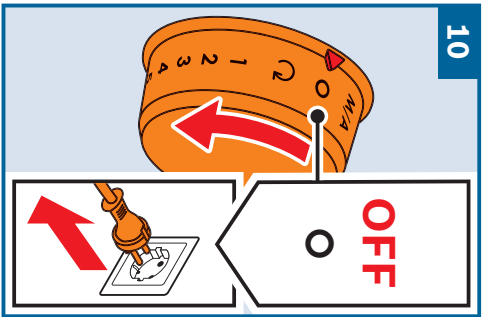
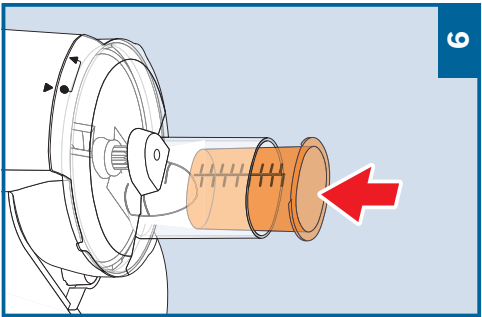
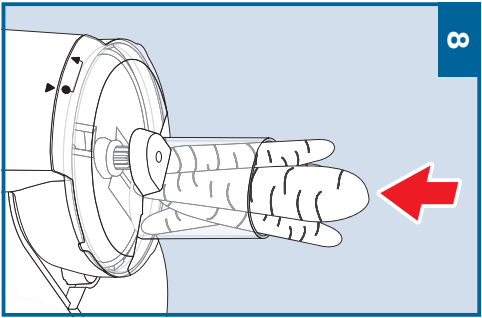
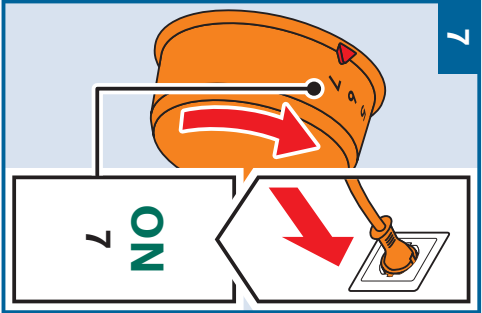
Mlýnek na maso MUZ9FW1*

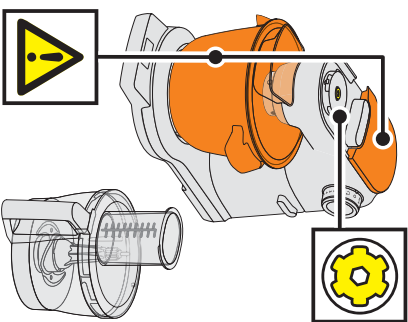
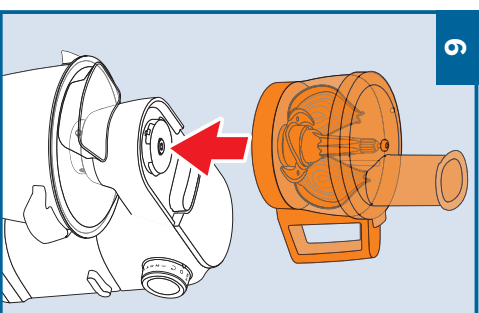
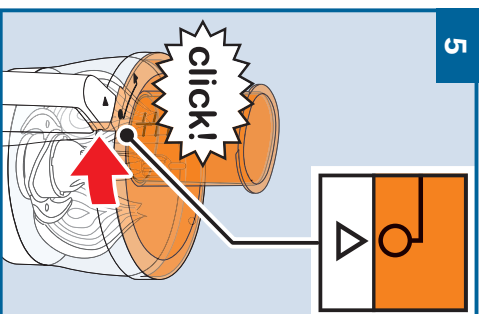
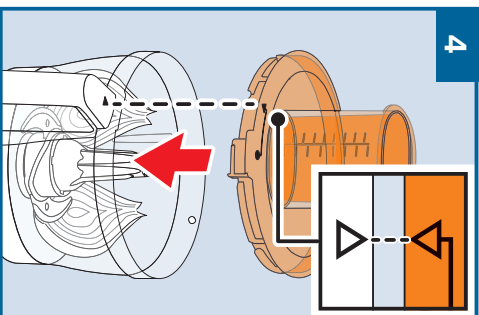
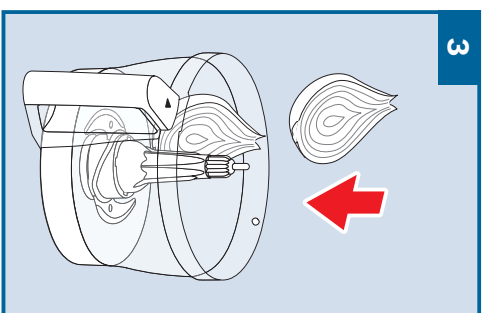
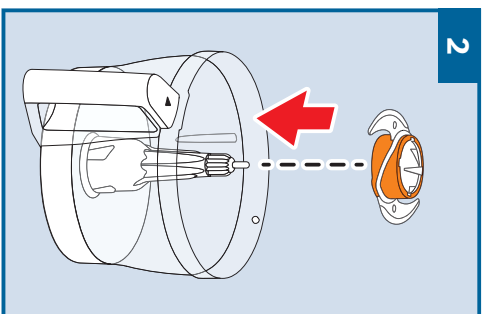
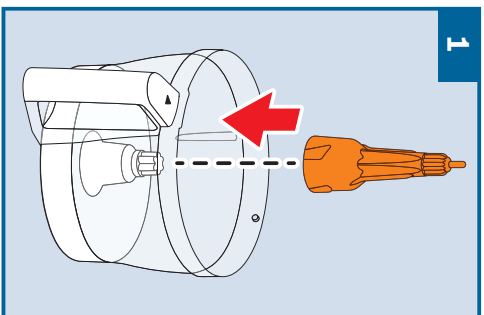


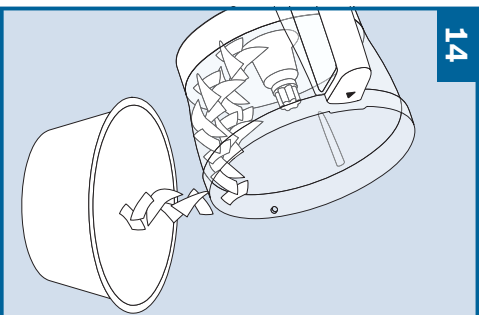
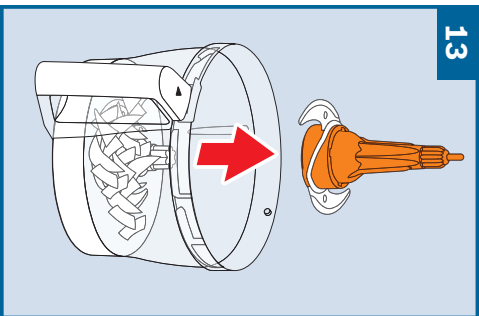
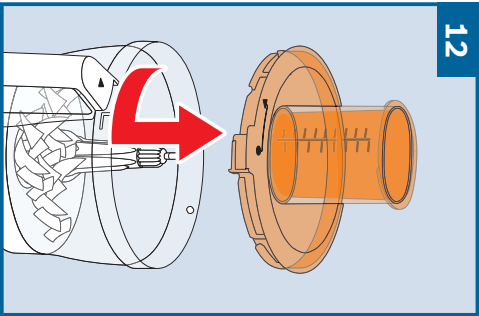
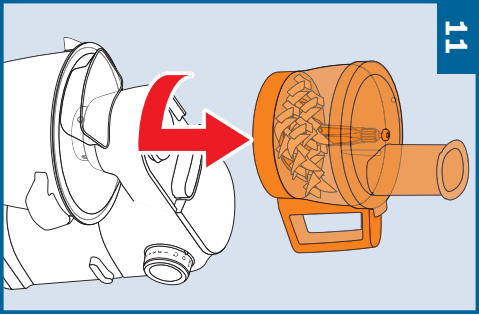
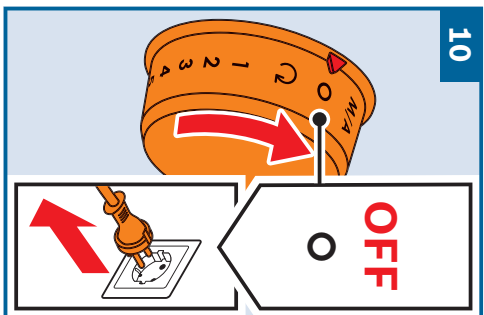
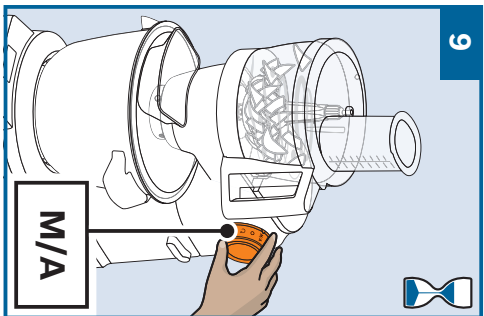
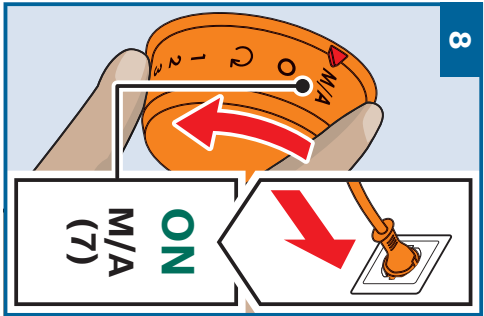
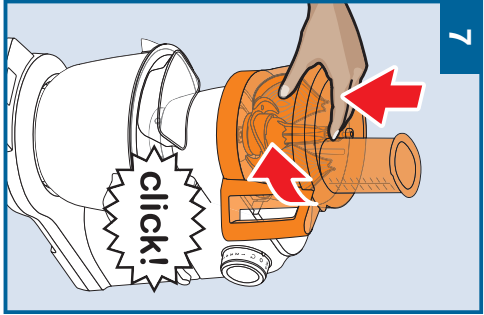


Průběhový krouhač MUZ9VL1*

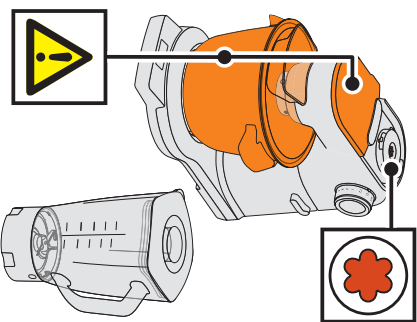
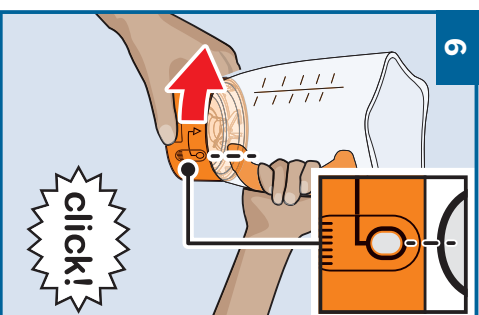
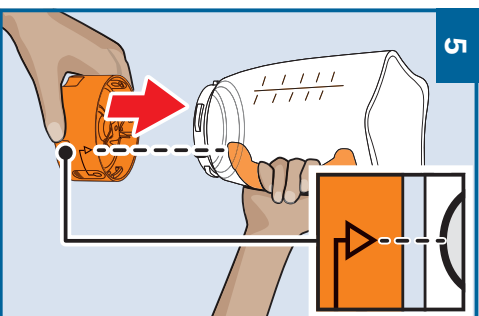
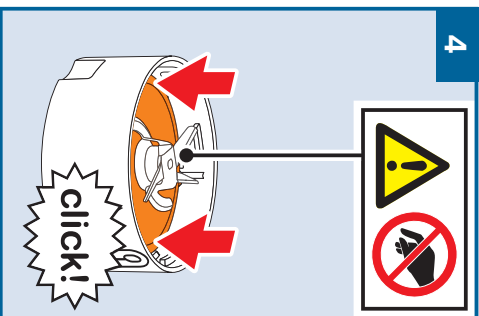
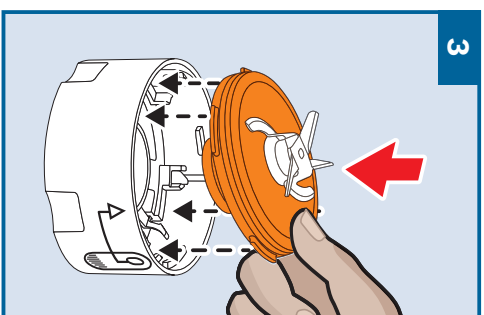
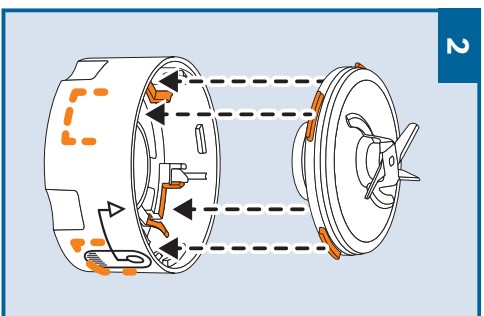
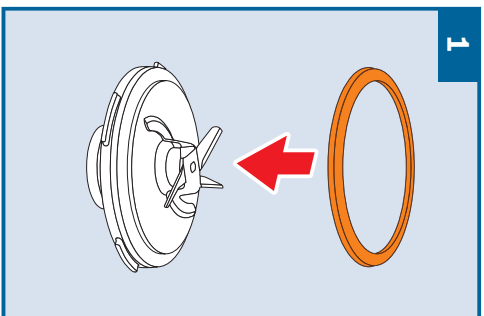


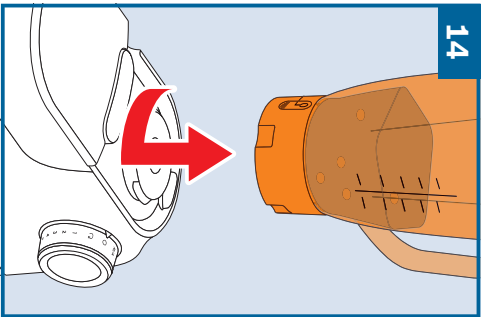
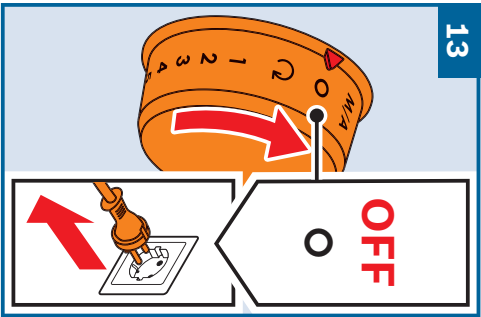
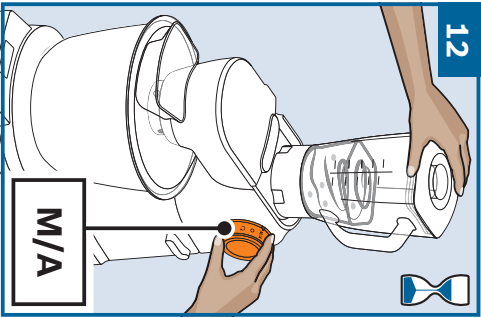
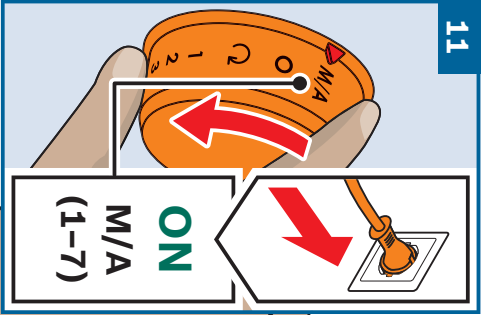
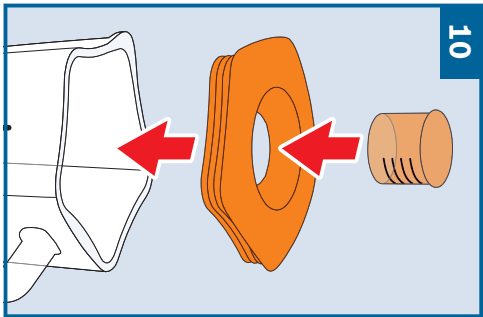
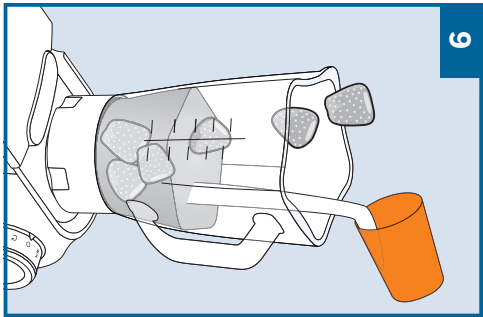
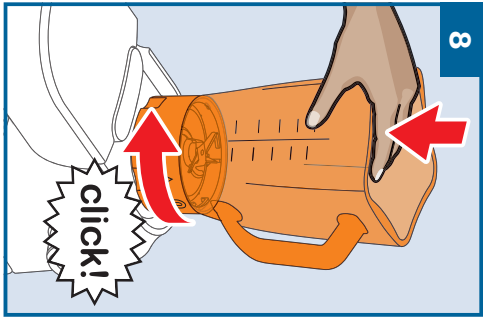
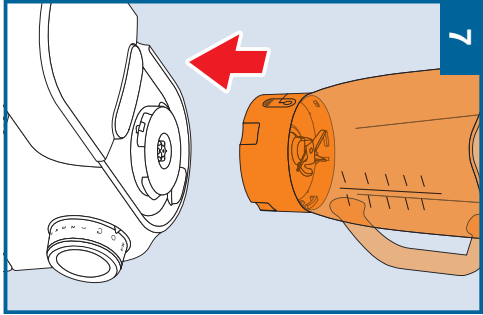






Mixer MUZ9MX1*





Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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



MUM9BX5S65

Kuchynský robot OptiMUM



BOSCH



sk Návod na obsluhu

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.

→ „Recepty“ pozri stranu 77

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 postúpíte ďalšiemu používateľovi, priložte k nemu aj tento návod. Nedodržovanie pokynov pre správne používanie spotrebiča vylučuje ručenie výrobcu za škody, ktoré z toho vyplynú.

Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám. Spotrebič a pripojovacie vedenie uchovávajte mimo dosahu detí a nedovoľte im obsluhovať tento spotrebič. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru!

- Prístroj sa smie pripojiť len k sieti so striedavým prúdom cez uzemnenú zásuvku nainštalovanú podľa predpisov. Zabezpečte, aby bol v elektroinštalácii domácnosti podľa predpisov nainštalovaný systém ochranného vodiča.
- 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.
- 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.
- Pri spúšťaní výklopného ramena nesiahajte do spotrebiča. V opačnom prípade hrozí priškripanie prstov alebo rúk. Neprestavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý.
- Nadstavce používajte, len keď je nasadená misa a veko a ochranné kryty sú pripevnené! Pri použití príslušenstva nasadzte 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. Po vypnutí zostane pohon ešte chvíľu spustený. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Nikdy nepoužívajte naraz nadstavce a príslušenstvo alebo 2 príslušenstvá. Pri používaní príslušenstva sa riadte týmto aj priloženým návodom na obsluhu.
- Pri používaní príslušenstva rešpektujte farebné označenie príslušenstva a pohonu.

Nebezpečenstvo udusenía!

Nedovoľte deťom hrať sa s obalovým materiálom.

Pozor!

- Odporúča sa nenechať spotrebič nikdy zapnutý dlhšie, ako je potrebné na spracovanie potravín. Spotrebič neprevádzkujte v chode naprázdno.
- Pracovná plocha musí byť dobre prístupná, odolná proti vlhkosti, pevná, rovná, suchá a dostatočne veľká, aby ste zabránili škodám v dôsledku rozstrekovania a mohli nerušene pracovať.

⚠ Dôležité!

Spotrebič po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Srdečne blahoželáme ku kúpe nového spotrebiča od firmy Bosch. Ďalšie informácie o našich výrobkoch nájdete na našej internetovej stránke.

www.bosch-home.com

Naše spotrebiče prechádzajú neustálym vývojom. Jednotlivé funkcie sa preto môžu odlišovať od tohto návodu. V takom prípade skontrolujte, či sa na našej internetovej stránke nenachádza novšia verzia tohto návodu.

Používanie tohto návodu na použitie: strany na obálke tohto návodu môžete roztvoriť. Na týchto stranách nájdete obrázky označené písmenami a číslami. V celom texte tohto návodu zase nájdete odkazy na tieto obrázky (napr. → **Sekvencia obrázkov B**).

Obsah

Používanie v súlade s určením.....	3
Dôležité bezpečnostné upozornenia	3
Prehľad komponentov	5
Pred prvým použitím.....	6
Diely a ovládacie prvky.....	6
Príprava.....	8
Nastavenia.....	8
Používanie bez prídavných funkcií.....	9
Používaniefunkciečasuačasovača.....	10
PoužívaniefunkcieSensorControlPlus.....	11
Používanie váhy	13
Používanie príslušenstva.....	14
Čistenie a údržba.....	15
Recepty	15
Presné nastavenie nastavcov.....	17
Bezpečnostné systémy.....	17
Likvidácia.....	17
Záručné podmienky	18
Pomoc pri poruchách.....	18
Príslušenstvo	21

Prehľad komponentov

Otvorte strany s obrázkami.

→ **Obrázok A**

Základný spotrebič

- 1 Otočný spínač**
 - a Podsvietenie (ukazovateľ prevádzky)
 - b Nastavovacia stupnica
- 2 Tlačidlo na odblokovanie**
- 3 Výklopné rameno**
- 4 Hlavný pohon (čierny)**
 - a Otvor na vkladanie nastavcov
- 5 Predný pohon (žltý)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 6 Zadný pohon (červený)**
 - a Ochranný kryt pohonu
- 7 Priehradka na uloženie kábla alebo navijak kábla***
- 8 Výrezy pre misu**

Ovládací panel

- 9 Tlačidlá funkcií**
 - a Tlačidlá na výber funkcií*
 - b Nastavovacie tlačidlá
- 10 Displej**

Misa

- 11 Nerezová misa na miesenie**
- 12 Veko**
 - a Plniace hrdlo

Nastavce

- 13 Miešacia metlička Profi Flexi**
 - a Ochranný kryt s uvoľňovacími klapkami
- 14 Šľahacia metlička Profi**
 - a Ochranný kryt s uvoľňovacími klapkami
- 15 Hnetací hák**
 - a Ochranný kryt s uvoľňovacími klapkami

* podľa modelu

Upozornenie: V závislosti od modelu sa váš kuchynský spotrebič dodáva s ďalším príslušenstvom.

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nový spotrebič, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodený spotrebič nikdy neuvádzajte do prevádzky!

- Základný spotrebič a všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.
→ **Obrázok A**
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Diely a ovládacie prvky

Farebné označenie

Pohony sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Používajte príslušenstvo len s pohonom rovnakej farby.

Pohony

→ **Obrázok A**

Spotrebič je vybavený 3 rôznymi pohonmi.

Hlavný pohon, čierny (4)

Na používanie nadstavcov alebo príslušenstva s uhlovou prevodovkou.



Predný pohon, žltý (5)

Na používanie príslušenstva so žltým spojovacím kusom.



Zadný pohon, červený (6)

Na používanie príslušenstva s červeným spojovacím kusom.



Ochranný kryt pohonu (5a a 6a)

Na zakrytie nepoužívaných pohonov.

Ďalšie informácie: → „Príslušenstvo“ pozri stranu 83

Displej

→ **Obrázok A**

Na displeji sa zobrazujú nastavenia, informácie, hlásenia o chybách a hodnoty. Dlhšie texty pritom prechádzajú sprava doľava, vďaka čomu sa zobrazí celý text.

Príklad:



Jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú, je možné zmeniť. → „Nastavenia“ pozri stranu 70

Tlačidlá funkcií

→ **Obrázok A**

Spotrebič je vybavený 3 až 5 tlačidlami funkcií (podľa modelu), pomocou ktorých možno zvoliť a nastaviť osobitné prídavné funkcie a programovú automatiku.

Tlačidlá	
	SensorControl Plus / Výber programu / Naspäť
	Časovač / Výber / Naspäť
	Váha / Tara / Naspäť
—	Výber / Zníženie hodnôt
+	Výber / Zvýšenie hodnôt

* podľa modelu

Tlačidlá na výber funkcií / /

Krátkym stlačením tlačidla sa aktivuje zvolená funkcia. Stlačením a podržaním tlačidla opustíte zvolenú funkciu a na displeji sa znovu zobrazí „OptiMUM“.

Upozornenie: Tlačidlá sa ovládajú jemným dotykom prsta. Kuchynské rukavice môžu ovplyvniť funkčnosť tlačidiel. Tlačidlá nie je možné ovládať predmetmi (napr. varechou).

Otočný spínač s podsvietením

→ Obrázok **B**



Pomocou otočného spínača môžete zvoliť požadovanú rýchlosť alebo spustiť programovú automatiku, prípadne vypnúť spotrebič. Vstavané podsvietenie počas prevádzky svieti. V prípade chyby ovládania spotrebiča, spustenia elektronických poistiek, prípadne pri poruche spotrebiča sa spotrebič nebude dať znova zapnúť a podsvietenie bude svietiť.

Nastavenia

M/A	Nastavenie M/A má dve rôzne funkcie: Štandard (M): Momentové spínanie s najvyššími otáčkami/rýchle. Podržte spínač tak dlho, ako je to potrebné. S funkciou SensorControl Plus (A): Automatická regulácia trvania. Po aktivovaní automatickej regulácie prepnete spínač na M/A a podržte ho v tejto polohe niekoľko sekúnd. Spínač ostane nastavený na M/A a po ukončení automatickej regulácie sa znovu prepne na O . Spotrebič je vypnutý. → „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 73
O	Zastavenie/vypnutie
	Funkcia vmiešania s najnižšími otáčkami/veľmi pomalé
1...7	Rýchlostné stupne 1: nízke otáčky/pomalé 7: najvyššie otáčky/rýchle

Nadstavce

→ Obrázok **A**

Miešacia metlička Profi Flexi

Na miesenie cesta, napr. treného cesta alebo peny. Na vmiešanie snehu z bielkov alebo smotany.



Šľahacia metlička Profi

Na šľahanie snehu z bielkov a smotany a na šľahanie ľahkého cesta, napr. piškótového cesta.



Hnetacie háky

Na miesenie ťažkého cesta (napr. kysnuté cesto) a na vmiešanie ingrediencií, ktoré sa nemajú rozdrobiť (napr. hrozienka, kúsky čokolády).



Odporúčané rýchlosti

	Na vmiešanie a jemné premiešanie rôznych ingrediencií (napr. sneh z bielkov)
1-2	Na vmiešanie a premiešanie ingrediencií
3	Na miesenie ťažkého cesta pomocou hnetacieho háku
5-7	Na miešanie a šľahanie ingrediencií (napr. šľahačky) pomocou miešacej metličky Profi Flexi alebo šľahacej metličky Profi
M/A	Na použitie nadstavcov s funkciou SensorControl Plus → „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 73

Presné nastavenie nadstavcov

Spotrebič je z výroby nastavený tak, aby sa šľahacia metlička Profi takmer dotýkala dna misy, vďaka čomu sa ingrediencie optimálne premiešajú. Ak sa nadstavce dotýkajú dna misy alebo sú od neho príliš ďaleko, môžete vzdialenosť jednoducho nastaviť. → „Presné nastavenie nadstavcov“ pozri stranu 79

Výklopné rameno

→ Obrázok 

Výklopné rameno sa vyklápa nahor, aby ste mohli nasadiť alebo vybrať nastavce alebo misu. Výklopné rameno je vybavené funkciou „EasyArm Lift“, ktorá podporuje pohyb výklopného ramena smerom nahor.

Misa a veko

→ Obrázok 

Spotrebič sa dodáva so špeciálnou misou, ktorú je možné nasadením a otočením pevne namontovať na teleso spotrebiča. Veko je pripravené na výklopnom ramene a automaticky sa otvorí pri zdvihnutí výklopného ramena.

Nasadenie a vybratie nastavcov

→ Obrázok 

Na ochrannom kryte nastavcov sa nachádzajú uvoľňovacie klapky, ktoré slúžia na jednoduché vybratie nastavca.

Nasadenie nastavca: Nasadíte nastavce na hlavný pohon tak, aby zapadol na miesto. Ochranný kryt zakrýva pohon.

Odobratie nastavca: Stlačte obidve uvoľňovacie klapky tak, aby sa nastavce uvoľnil. Zložte nastavce z pohonu.

Navijak kábla

→ Obrázok 

Podľa modelu: Spotrebič je vybavený automatickým navijakom kábla. Miernym ťahom vytiahnete požadovanú dĺžku sieťového kábla (max. 125 cm) a pomaly ho pustíte; kábel je zaaretovaný.

Skrátenie dĺžky kábla: Kábel jemne potiahnite a nechajte ho navinúť na požadovanú dĺžku. Potom za kábel opätovne jemne potiahnite a pomaly pustíte; kábel je zaaretovaný.

Dôležité: Nezasúvajte kábel rukou. Ak sa kábel zasekne, vytiahnite ho v celej dĺžke a znovu ho nechajte navinúť.

Priehradka na uloženie kábla

→ Obrázok 

Podľa modelu: Spotrebič je vybavený priehradkou na uloženie kábla. Dĺžku sieťového kábla môžete podľa potreby nastaviť vytiahnutím alebo zastrčením kábla.

Bezpečnostné systémy

Spotrebič je vybavený rôznymi bezpečnostnými systémami.

→ „Bezpečnostné systémy“ pozri stranu 79

Príprava

- Základný spotrebič postavte na hladký, čistý a stabilný povrch.
- Vytiahnite potrebnú dĺžku kábla.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
- Nasadíte veko s plniacim hrdlom dopredu na hlavný pohon.
- Nasadíte misu. Rešpektujte pritom výrezy na základnom spotrebiči.
- Pootočte misu proti smeru hodinových ručičiek, aby zapadla na miesto.



Základný spotrebič je pripravený na ďalšie použitie.

Dôležité: Keď je spotrebič uložený na pracovnej ploche, nepresúvajte ho, aby sa neporušila funkčnosť váhy. Ak chcete spotrebič premiestniť, nadvihnite ho.


Nastavenia

- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
- Zastrčte sieťovú zástrčku. Spotrebič je zapnutý.
- Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.



Upozornenie: Ak spotrebič v určitom časovom rozsahu nepoužívate alebo neovládate, displej sa pomaly vypne a prepne sa do pohotovostného režimu. Stlačením ľubovoľného tlačidla sa znovu zobrazí „OptiMUM“.

- Podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa neotvorí konfiguračná ponuka.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite.

Výber nastavenia




- Krátkym stláčaním tlačidla  sa v rade za sebou postupne zobrazia nasledujúce nastavenia.
 - JAZYK
Jazyk, v ktorom sa texty zobrazujú na displeji.
 - ZVUK
Hlasitosť signálnych tónov - nastavenie v rámci 6 úrovní od vypnutia zvuku až po hlasný zvuk.
 - JAS
Jas displeja - nastavenie v rámci 6 úrovní od tmavého displeja až po svetlý displej.
 - JEDNOTKY (pri modeloch s váhou)
Zobrazená jednotka váhy - gram (g) alebo libra (lb).

Zmena a uloženie nastavení

- Aktuálne nastavenie môžete zmeniť tlačidlom + alebo –.
- Stlačte a podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa na displeji nezobrazí „ULOŽENÉ“.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite. Zmenené nastavenia sú uložené.


Príklad: Nastavenie jazyka

→ pozri aj stručný návod





- Podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa neotvorí konfiguračná ponuka.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite.
- Stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým sa nezobrazí výber jazyka.

JAZYK
SLOVENSKY

- Stláčajte tlačidlo + alebo – dovtedy, kým sa nezobrazí požadovaný jazyk.

- Stlačte a podržte tlačidlá  a + súčasne, kým sa na displeji na krátko nezobrazí „NASTAVENIE ULOŽENÉ“.

NASTAVENIE
ULOŽENÉ

- Na displeji sa zobrazia výber jazyka.
- Tlačidlá  a + znovu uvoľnite. Výber jazyka je uložený.
- Stlačte a podržte niektoré z tlačidiel funkcií (//) , kým sa na displeji nezobrazí „OptiMUM“. Spotrebič je pripravený na prevádzku.

Upozornenie: Ak spotrebič zapnete otočným spínačom, ponuka sa okamžite vypne.

Používanie bez prídavných funkcií

Nebezpečenstvo poranenia!

- Zastrčte sieťovú zástrčku až vtedy, keď sú ukončené všetky prípravy na prácu so spotrebičom.
- Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misky ani plniaceho hrdla.
- Pracujte, len keď je veko pripevnené.
- Pred presunom výklopného ramena alebo výmenou nastavcov bezpodmienečne počkajte na úplné zastavenie pohonu.
- Z bezpečnostných dôvodov bezpodmienečne nasadte ochranný kryt pohonu na predný a zadný pohon.

Dôležité:

- Pripravte základný spotrebič podľa krokov opísaných v časti „Príprava“.
- Spotrebič sa nedá zapnúť, ak nie je misa správne nasadená.

Upozornenie: Funkcia „ČAS“ sa pri každom používaní spustí automaticky, vypočíta čas prípravy a túto hodnotu zobrazí na displeji.

→ Sekvencia obrázkov

1. V závislosti od spracovateľskej úlohy vyberte miešaciu metličku Profi Flexi, šľahačiu metličku Profi alebo hnetací hák → „Nadstavec“ pozri stranu 69. Nasadíte nadstavec na hlavný pohon tak, aby zapadol na miesto. Ochranný kryt zakrýva pohon.
2. Vložte do misy ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.
3. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.

Nebezpečenstvo poranenia!

Opatrne spustíte výklopné rameno! Dávajte pozor, aby ste si neprivreli prsty alebo ruky.

Obsluha spotrebiča

4. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
5. Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie (→ „Odporúčané rýchlosti“ pozri stranu 69). Na displeji sa zobrazí „ČAS“ a plynúci čas spracovania sa zobrazí v minútach a sekundách.

Upozornenie: Od času 60 minút sa budú zobrazovať aj hodiny: „1:01:30“.

6. Spracúvajte ingrediencie dovtedy, kým nedosiahnete želaný výsledok.
7. Otočný spínač nastavte na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
8. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
9. Otáčajte misu v smere hodinových ručičiek, kým sa nebude dať nadvihnúť. Vyberte misu.
10. Stlačte obidve uvoľňovacie klapky tak, aby sa nadstavec uvoľnil. Zložte nástavec z pohonu.
11. Stiahnite veko z pohonu.
12. Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Upozornenie: Pozrite si aj naše príklady použitia, aby ste lepšie spoznali svoj nový spotrebič a jeho funkcie. → „Recepty“ pozri stranu 77

Pridanie ďalších ingrediencií

Počas spracovania môžete pridávať aj ďalšie ingrediencie.

→ Obrázok

- Ak je spotrebič spustený, opatrne doplňte ingrediencie cez plniace hrdlo na veku.

Nebezpečenstvo poranenia!

Počas prevádzky nikdy nesiahajte do misy ani plniaceho hrdla rukami. Nestrkajte žiadne predmety (napr. varechu) do misy ani plniaceho hrdla.

→ Sekvencia obrázkov

1. Na pridanie väčšieho množstva ingrediencií: nastavte otočný spínač na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu.
2. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
3. Pridajte ingrediencie priamo do misy. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“. Pokračujte v spracovaní ingrediencií.



Používanie funkcie času a časovača

Spotrebič je vybavený funkciou času a časovača. K dispozícii sú nasledujúce funkcie:

Funkcia „ČAS“

Zobrazenie plynúceho času spracovania (štandardné nastavenie). Funkcia „ČAS“ sa spustí automaticky na začiatku spracovania potravín.


Upozornenia:

- Krátkym stlačením tlačidla  počas spracovania zapnete funkciu „ČASOVAČ“.
- Stlačením a podržaním tlačidla  počas spracovania resetujete ukazovateľ na „00:00“.

Funkcia „ČASOVAČ“

Nastavenie želaného času. Po uplynutí času zaznie signálny tón a spracovanie sa ukončí. Funkciu môžete používať aj vtedy, keď potraviny nespracúvate (napr. na určenie času varenia alebo státia potravín).


→ Sekvencia obrázkov ■


1. Pripravte spotrebič. Vložte ingrediencie.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
3. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
4. Tlačidlom + alebo – nastavte želaný čas spracovania. Stlačením a podržaním príslušného tlačidla zmeníte hodnoty rýchlejšie. Nastavený čas spracovania sa uloží na cca 5 minút.
5. Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.
6. Na displeji sa zobrazí zvyšný čas s odpočítavaním.
7. Po uplynutí zvyšného času zaznie signálny tón a spotrebič automaticky ukončí spracovanie. Na displeji sa zobrazí „KONIEC ČASOVAČ“.

Poznámka: Nastavenie signálneho tónu
→ „Nastavenia“ pozri stranu 70



8. Na displeji sa zobrazí „OTOČTE OTOČNÝ SPÍNAČ DO POLOHY 0“.
9. Otočný spínač nastavte na **O**. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
10. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
11. Spracovanie s funkciou „ČASOVAČ“ je ukončené.
12. Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Upozornenia:


- Na displeji sa čas zobrazuje v minútach a sekundách. Príklad: 1 minúta a 30 sekúnd: „01:30“. Od času 60 minút sa budú zobrazovať aj hodiny: „1:01:30“.
- Stlačením tlačidla + alebo – môžete zvyšný čas na displeji kedykoľvek upraviť.
- Dvakrát a krátko stlačte tlačidlo , čím funkciu Časovač zastavíte (spotrebič pracuje naďalej) alebo znovu spustíte.

- Otočením otočného spínača do polohy **O** prerušíte spracovanie. Zvyšný čas je naďalej uložený a po opätovnom spustení sa znovu začne odpočítavať.
- Stlačením a podržaním tlačidla  vypnete funkciu Časovač. Na displeji sa zobrazí „00:00“. Funkcia „ČAS“ je znovu aktivovaná.

Používanie časovača bez spracovania potravín:

- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
- Tlačidlom + alebo – nastavte želaný čas spracovania.
- Dvakrát a krátko stlačte tlačidlo , čím funkciu Časovač spustíte.
- Na displeji sa zobrazí zvyšný čas s odpočítavaním.
- Po uplynutí času zaznie signálny tón. Na displeji sa zobrazí „KONIEC ČASOVAČ“.

Upozornenia:



- Dvakrát a krátko stlačte tlačidlo , čím funkciu Časovač zastavíte alebo znovu spustíte.
- Ak počas používania funkcie Časovač začnete spracovávať potraviny, bude spotrebič pracovať až dovtedy, kým zvyšný čas neuplynie, a potom spracovanie automaticky ukončí.

Používanie funkcie SensorControl Plus

Spotrebič (podľa modelu) je vybavený programovou automatikou SensorControl Plus. Snímače monitorujú spracovanie ingrediencií a po dosiahnutí vopred nastavenej konzistencie spotrebič automaticky vypnú. S funkciou SensorControl Plus sú k dispozícii nasledujúce možnosti programovej automatiky.

- SMOTANA
Automatická príprava smotany.
- ŽLTOK
Automatická príprava snehu z bielka.
- KYSNUTÉ CESTO
Automatická príprava kysnutého cesta.

Voľba programu

- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „SMOTANA“.
- Stlačte tlačidlo  alebo tlačidlá +/-. V rade za sebou sa zobrazia nasledujúce programy.

Program	Nadstavec/ingrediencie
SMOTANA >300 ml *	Šľahacia metlička Profi 300-700 ml smotany
SMOTANA >700 ml *	Šľahacia metlička Profi 700-1500 ml smotany
ŽLTOK	Šľahacia metlička Profi Bielok z 2-12 vajec
KYSNUTÉ CESTO	Hnetacie háky Ingrediencie a množstvá podľa receptu. → „Recepty“ pozri stranu 77

* Pri spotrebičoch so vstavanou váhou sa možnosti „>300 ml“ a „>700 ml“ pre program „SMOTANA“ nezobrazia. Na displeji bliká „0g“. Pri pridávaní 300 ml až 1500 ml smotany sa na displeji natrvalo zobrazí množstvo a spotrebič automaticky použije správne nastavenia. Po pridaní menšieho alebo väčšieho množstva smotany bude zobrazená hmotnosť blikať.

Upozornenia:


- Pred prvým použitím automatického programu SensorControl Plus musí byť kuchynský stroj v prevádzke aspoň 2 minúty, aby snímače fungovali správne.
- Ingrediencie pridávajte až po zvolení programu a až vtedy, keď sa na váhe zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia), alebo keď sa na displeji zobrazí výzva „PRIDAJTE ZLOŽKY“.
- Ak spotrebič zapnete otočným spínačom, ponuka sa okamžite vypne.
- Po spustení spracovania s použitím funkcie SensorControl Plus nepridávajte ďalšie ingrediencie.
- Funkcia SensorControl Plus je naprogramovaná len pre opísané nadstavce a potraviny (v uvedených množstvách). Iné kombinácie nie sú možné.


- Vek, teplota a obsah použitých ingrediencií vplyvajú na potrebný čas a výsledok.
- Funkcia SensorControl Plus dokáže priniesť optimálne výsledky len vtedy, keď sú vajcia čerstvé, prípadne keď je smotana vychladená (cca 6 °C).
- Smotana, ktorá už bola zmrazená, sa nedá vyšľahať.
- Ak používate smotanu s prísadami alebo smotanu bez laktózy, nemusíte dosiahnuť ideálne výsledky.
- Cukor, arómy a iné prísady do smotany alebo snehu z bielok môžete pridávať až po ukončení funkcie SensorControl Plus.
- Po spustení funkcie SensorControl Plus sú tlačidlá zablokované.
- Ak chcete funkciu SensorControl Plus prerušiť, nastavte otočný spínač na **O**. Na to je potrebné prekonať mierny odpor.
- Ak výsledok nezodpovedá vašim predstavám, nastavte otočný spínač na úroveň **7** (pre smotanu alebo sneh z bielok) alebo na úroveň **3** (pre kysnuté cesto) a pokračujte v spracovávaní ingrediencií, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.
- Nespúšťajte funkciu SensorControl Plus znovu, keď už ingrediencie boli spracované.


Príklad: Príprava snehu z bielok s použitím funkcie SensorControl Plus

→ Sekvencia obrázkov

1. Pripravte základný spotrebič a nasadte šľahaciu metličku Profi.
2. Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptIMUM“.
4. Oddel'te vajcia (2-12 kusov).

5. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „SMOTANA“.

Upozornenie: Pri modeloch s váhou sa zobrazí „SMOTANA >300 ml“. Znova stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „SMOTANA >700 ml“.

6. Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí „ŽLTOK“.

Upozornenie: Pri spotrebičoch so vstavanou váhou sa teraz váha nakalibruje. Počas kalibrácie sa na displeji postupne zobrazia jednotlivé čiary: „-----“ (Tara). Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0,00 lb“ (podľa nastavenia).

7. Pridajte bielok do misky. Na displeji sa zobrazí výzva „POD. OT. SPÍN. V POL. M/A NA 2 s“.
8. Prepňte otočný spínač na **M/A** a podržte ho v tejto polohe 2 sekundy.
9. Po 2 sekundách sa otočný spínač automaticky zaistí a po uvoľnení ostane na polohe **M/A**.

Dôležité: Ak otočný spínač neostane v polohe **M/A**, nepodržali ste ho v tejto polohe dostatočne dlho.

10. Na displeji sa zobrazí údaj „SENSOR CONTROL PLUS“. Funkcia SensorControl Plus monitoruje spracovanie.
11. Po dosiahnutí vopred nastavenej konzistencie zaznie signálny tón a spracovanie sa ukončí. Na displeji sa zobrazí „KONIEC“.
- Poznámka:** Nastavenie signálneho tónu → „Nastavenia“ pozri stranu 70
12. Otočný spínač sa automaticky presunie na **O**. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
13. Vytiahnite sieťovú zástrčku.
14. Spracovanie s funkciou „ŽLTOK“ je ukončené.
15. Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 77

Používanie váhy

Spotrebič je (podľa modelu) vybavený váhou. K dispozícii sú nasledujúce možnosti použitia:



- Váženie pridaných ingrediencií (každá ingrediencia samostatne alebo súhrn všetkých ingrediencií).
- Prednastavenie želanej hmotnosti a odpočítavanie, kým sa nepridá dostatočné množstvo ingrediencií (so zvukovými informačnými signálmi).

Upozornenia:

- Váha zobrazuje hmotnosť s prírastkom po 5 g (0,01 lb). Po pridaní ingrediencií s hmotnosťou nižšou ako 5 gramov (0,01 lb) váha nevydá správne výsledky merania.
- V nohách spotrebiča sú zabudované 4 snímače hmotnosti. Váha vydá správne výsledky len vtedy, keď je všetkými nohami položená na pevnej a rovnej pracovnej ploche. Pod váhu neukladajte žiadne utierky alebo iné predmety.
- Počas používania váhy nesmie byť pracovná plocha vystavená vibráciám (napr. počas výkonu iných činností alebo počas prevádzky iných spotrebičov).
- Keď je spotrebič uložený na pracovnej ploche, nepresúvajte ho, aby sa neporušila funkčnosť váhy. Ak chcete spotrebič premiestniť, nadvihnite ho.
- Po zapnutí alebo resetovaní váhy sa na krátky čas spustí kalibrácia váhy (Tara). Počas kalibrácie sa spotrebiča nedotýkajte a neukladajte naň žiadne predmety (napr. varecha, kuchynská utierka atď.).
- Dbajte na to, aby odmerky alebo balenia nepriliehali k spotrebiču (napr. na okraji plniaceho hrdla).


Váženie ingrediencií

→ Sekvencia obrázkov

1. Pripravte základný spotrebič.
2. Zastrčte sieťovú zástrčku. Na displeji sa zobrazí „OptiMUM“.
3. Stlačte tlačidlo  a už viac sa spotrebiča nedotýkajte. Počas kalibrácie sa na displeji postupne zobrazia jednotlivé čiary: „-----“ (Tara).
4. Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia). Váha je pripravená.
5. Vložte ingrediencie. Váha zobrazuje hmotnosť.
6. Spustíte spracovanie alebo pridajte ďalšie ingrediencie.
7. Stlačte tlačidlo  a už viac sa spotrebiča nedotýkajte. Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia). Váha je pripravená.
8. Týmto spôsobom pridajte a odvážte všetky požadované ingrediencie.


Odvážené ingrediencie následne spracujte.

→ „Používanie bez prídavných funkcií“
pozri stranu 71

Upozornenie: Stlačením tlačidla  počas spracovania potravín sa na displeji zobrazí výzva „PRE VÁHA ZASTAVIŤ ZARIADENIE“.

Prednastavenie hmotnosti

→ Sekvencia obrázkov

1. Stlačte tlačidlo  a už viac sa spotrebiča nedotýkajte. Počas kalibrácie sa na displeji postupne zobrazia jednotlivé čiary: „-----“ (Tara).
2. Na displeji sa zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia). Váha je pripravená.
3. Stlačte tlačidlo $+$. Na displeji sa zobrazí údaj „100 g“ alebo „0.20 lb“ (podľa nastavenia).
4. Tlačidlom $+$ alebo $-$ nastavte požadovanú hmotnosť (50-3000 g / 0.10-6.00 lb).
5. Vložte ingrediencie. Chýbajúce množstvo sa zobrazí na displeji, napr. „65 g“.

6. Od „40 g“ zaznie opakujúci sa signálny tón. Čím je zvyšné množstvo menšie, tým rýchlejšie sa signálny tón bude ozývať.




Poznámka: Nastavenie signálneho tónu

→ „Nastavenia“ pozri stranu 70

7. Pri „0 g“ (prednastavené množstvo bolo naplnené) sa signálny tón vypne.
8. Po presiahnutí prednastaveného množstva zaznie signálny tón nastalo.

Poznámka: Nastavenie signálneho tónu
→ „Nastavenia“ pozri stranu 70

Dodatočná hmotnosť je označená znamienkom mínus. Po pridaní 25 g navyše sa na displeji zobrazí „-25 g“.

 - Odoberte nadmerné množstvo surovín alebo stlačte a podržte niektoré z tlačidiel funkcií (, , ), kým sa na displeji nezobrazí „OptiMUM“.

Používanie príslušenstva

K vášmu kuchynskému spotrebiču je k dispozícii široký výber príslušenstva, pomocou ktorého môžete značne rozšíriť rozsah funkcií. V závislosti od modelu sú už niektoré položky príslušenstva súčasťou dodávky. Pokiaľ nie je niektorý diel príslušenstva súčasťou dodávky, možno ho zakúpiť v predajni alebo v zákazníckom servise. → „Príslušenstvo“ pozri stranu 83

Príprava na príslušenstvo

Základný spotrebič treba pripraviť v závislosti od použitého príslušenstva.

- Základný spotrebič postavte na hladký, čistý a stabilný povrch.
- Vytiahnite potrebnú dĺžku kábla.
- Pripravte teleso spotrebiča na dané príslušenstvo podľa obrázka.

→ Obrázok

1. Príprava na nadstavce.
2. Príprava na príslušenstvo na čiernom pohone s uhlovou prevodovkou a príslušenstvo, ktoré sa nasadí namiesto misy.
3. Príprava na príslušenstvo na červenom pohone, napríklad mixér alebo univerzálny sekáčik.

4. Príprava na príslušenstvo na žltom pohone bez vypúšťacieho otvoru na potraviny, napríklad univerzálny mixér alebo lis na citrusy.
5. Príprava na príslušenstvo na žltom pohone s vypúšťacím otvorom na potraviny, napríklad krájač.

Dôležité:

- Rešpektujte žlté, červené alebo čierne označenie na pohone a príslušenstve. → „*Farebné označenie*“ pozri stranu 68
- Nepoužívané pohony vždy zakryte ochrannými krytmi.
- Ďalej postupujte podľa príslušných samostatných návodov pre príslušenstvo.

Čistenie a údržba

Po každom použití sa musia spotrebič a použité nadstavce dôkladne vyčistiť.

→ **Obrázok** 

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Pred čistením vytriahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič nikdy neponárajte do tekutín ani ho neumývajte v umývačke riadu.
- Nepoužívajte parný čistič.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Čistenie základného spotrebiča

- Odoberte ochranný kryt pohonu.
- Základný spotrebič a ochranný kryt pohonu utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom ich osušte.

Čistenie misy a nadstavcov

- Misu, veko a nadstavce vyčistíte umývacím roztokom a mäkkou handričkou alebo hubkou alebo ich dajte do umývačky riadu.
- Všetky časti nechajte vyschnúť.

Recepty**Šľahačka**

- 200-1500 g
- Smotanu spracujte šľahacou metličkou Profi 1½ až 4 minúty na stupni 7, podľa množstva a vlastností smotany.



Upozornenie: Pri modeloch s funkciou SensorControl Plus používajte programovú automatiku. → „*Používanie funkcie SensorControl Plus*“ pozri stranu 73

Bielky

- 2-12 bielkov
- Vaječný bielok spracujte šľahacou metličkou Profi 4 až 6 minút pri nastavení 7.



Upozornenie: Pri modeloch s funkciou SensorControl Plus používajte programovú automatiku. → „*Používanie funkcie SensorControl Plus*“ pozri stranu 73

Piškótové cesto**Základný recept**

- 3 vajcia
- 3-4 PL horúcej vody
- 150 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 g múky
- 50 g škrobovej múčky
- príp. prášok do pečiva
- Ingrediencie (okrem múky a škrobovej múčky) šľahajte šľahacou metličkou Profi asi 4-6 minút na stupni 7, pokiaľ nevznikne pena.
- Nastavte otočný spínač na stupeň 1 a po lyžičkách pridávajte preosiatu múku a škrobovú múčku počas cca ½ až 1 minúty a nechajte zmes premiešať.



Maximálne množstvo: 2x základný recept

Trené cesto

Základný recept

- 3-4 vajcia
- 200-250 g cukru
- 1 štipka soli
- 1 balíček vanilkového cukru alebo kôra z ½ citróna
- 200-250 g masla alebo margarínu (izbová teplota)
- 500 g múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 150 ml mlieka
- Všetky ingrediencie miešajte miešacou metličkou Profi Flexi asi ½ minúty na stupni **2**, potom cca 2-3 minúty na stupni **7**.

Maximálne množstvo: 2½x základný recept

Krehké cesto

Základný recept

- 125 g masla (izbová teplota)
- 100-125 g cukru
- 1 vajce
- 1 štipka soli
- trocha citrónovej kôry alebo vanilkového cukru
- 250 g múky
- príp. prášok do pečiva
- Všetky ingrediencie spracováajte miešacou metličkou Profi Flexi asi ½ minúty na stupni **2**, 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: 4x základný recept



Kysnuté cesto

Základný recept

- 500 g múky
- 1 vajce
- 80 g cukru (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 spracováajte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni **1**, potom cca 3-6 minút na stupni **3**.

Maximálne množstvo: 3x základný recept

Upozornenie: Pri modeloch s funkciou SensorControl Plus používajte programovú automatiku. → „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 73

Rezancové cesto

Základný recept

- 500 g múky
- 250 g vajec (asi 5 kusov)
- v prípade potreby 2-3 PL (20-30 g) studenej vody
- Všetky ingrediencie spracováajte 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 sušeného droždia
- 2 ČL soli
- 660 ml teplej vody
- Všetky ingrediencie spracováajte hnetacím hákom asi ½ minúty na stupni **1**, potom cca 4-5 minút na stupni **3**.

Maximálne množstvo: 1,5x základný recept



Presné nastavenie nadstavcov

Nebezpečenstvo poranenia!

Pred presným nastavovaním vyťahnite sieťovú zástrčku.

Pozor!

Presné nastavenie nadstavcov vykonávajúce len po malých krokoch. Výklopné rameno sa musí dať úplne spustiť a nadstavce sa nesmú pritom zaseknúť o dno alebo okraj misy. Optimálna vzdialenosť nadstavcov od misy sú 3 mm.

→ Sekvencia obrázkov

- Skontrolujte súčasné nastavenie s nasadenou šľahacou metličkou Profi.
- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zdvihnite výklopné rameno až na doraz.
- Pridržte nadstavec rukou. Uvoľnite poistnú maticu vidlicovým kľúčom (10 mm) v smere hodinových ručičiek.
- Nastavte vzdialenosť od misy otočením nadstavca (1 celé otočenie zodpovedá 1 mm nastavenia výšky).

Otáčanie proti smeru hodinových ručičiek:

Vzdialenosť od misy sa zmenší.

Otáčanie v smere hodinových ručičiek:

Vzdialenosť od misy sa zväčší.


- Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
- Skontrolujte vzdialenosť nadstavca. Optimálna vzdialenosť nadstavcov od misy sú 3 mm. Upravte vzdialenosť, ak je to potrebné.
- Ak je vzdialenosť nastavená optimálne, stlačte tlačidlo na odblokovanie a sklopte výklopné rameno naspäť.
- Pridržte nadstavec rukou. Utiahnite poistnú maticu vidlicovým kľúčom (10 mm) proti smeru hodinových ručičiek.

Bezpečnostné systémy

Poistka proti náhodnému zapnutiu

Spotrebič sa dá zapnúť len vtedy, keď je misa nasadená a otočená tak, aby zapadla na miesto, alebo keď je k hlavnému pohonu pripojené príslušenstvo s uhlovou prevodovkou a výklopné rameno je zapadnuté v spodnej polohe.

Poistka proti opätovnému zapnutiu

V prípade výpadku prúdu zostane spotrebič zapnutý, motor sa však opätovne nespustí. Na opätovné zapnutie najprv nastavte otočný spínač na  a potom spotrebič znova zapnite.

Poistka proti preťaženiu

Poistka proti preťaženiu samovoľne vypne motor počas používania spotrebiča. Možnou príčinou môže byť spracovávanie príliš veľkého množstva.

Poistka výklopného ramena

Výklopné rameno sa nedá odblokovať a presúvať, keď je na zadnom pohone pripojené príslušenstvo.

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.

Pomoc pri poruchách

V nasledujúcich tabuľkách nájdete riešenia problémov alebo porúch, ktoré môžete sami jednoducho odstrániť. Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Na displeji sa nič nezobrazuje. Podsvietenie je vypnuté. Spotrebič sa nedá zapnúť.	Do spotrebiča neprúdi elektrický prúd.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte napájanie. ■ Zastrčte sieťovú zástrčku.
Spotrebič sa nezapne. Podsvietenie svieti.	Bol aktivovaný niektorý z bezpečnostných systémov.	→ „Bezpečnostné systémy“ pozri stranu 13
Spotrebič sa počas používania vypína.	Spracúva sa príliš veľké množstvo ingrediencií naraz alebo príliš dlho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Zmenšite množstvo potravín. ■ Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
	Výklopné rameno bolo otvorené.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. ■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
	Misa alebo uhlová prevodovka (príslušenstvo) sa uvoľnila.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na O. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Misu otočte pevne až nadoraz. ■ Utiahnite uhlovú prevodovku pevne a uzatváraciu páku úplne zatvorte.
Výklopné rameno sa nedá otvoriť.	Na zadnom, červenom pohone je pripevnené príslušenstvo.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Odoberte príslušenstvo. ■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a otvorte výklopné rameno.
Váha nezobrazuje zmenu hmotnosti, hoci ingrediencie boli pridané.	Hmotnosť pridaných ingrediencií je nižšia ako 5 gramov (0,01 lb).	Pridajte ingrediencie s hmotnosťou aspoň 5 gramov (0,01 lb), inak váha nevydá správne výsledky merania.

Problém	Možná príčina	Odstránenie
Spotrebič nespustí zvolený program SensorControl Plus a znovu sa vypne.	Otočný spínač nebol podržaný v polohe M/A dostatočne dlho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prepnite otočný spínač na M/A a podržte ho v tejto polohe. ■ Po 2 sekundách sa otočný spínač automaticky zaistí a po uvoľnení ostane na polohe M/A.
Funkcia SensorControl Plus sa nedá spustiť. Zobrazuje sa výzva „PRIDAJTE ZLOŽKY“, hoci ingrediencie už boli pridané.	Pri modeloch s váhou: Ingrediencie boli pridané skôr, ako sa váha aktivovala.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyprázdňte misu. ■ Vyberte program znovu. ■ Ingrediencie pridávajte až po zvolení programu a až vtedy, keď sa na váhe zobrazí údaj „0 g“ alebo „0.00 lb“ (podľa nastavenia), alebo keď sa na displeji zobrazí výzva „PRIDAJTE ZLOŽKY“.


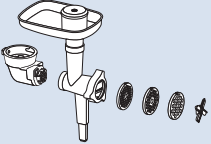


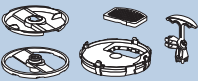


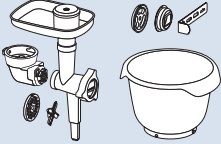
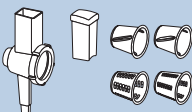

Zobrazenie na displeji	Možná príčina	Odstránenie
CHYBA PREŤAŽENIE MOTORA	Spracúva sa príliš veľké množstvo ingrediencií naraz alebo príliš dlho.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na 0. ■ Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Zmeňte množstvo potravín. ■ Nechajte spotrebič vychladnúť na izbovú teplotu.
	Spotrebič alebo príslušenstvo je blokované.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na 0. ■ Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Skontrolujte spotrebič/príslušenstvo a odstráňte príčinu blokovania.
	Motor je poškodený.	Ak sa hlásenie zobrazuje natrvalo, je možné, že došlo k poškodeniu motora. Obráťte sa na zákaznícky servis.
CHYBA VÁHA	Váha nefunguje správne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Resetujte váhu: stlačte a podržte niektoré z tlačidiel funkcií (☺/☺/☺), kým sa na displeji nezobrazí „OptiMUM“. ■ Otočný spínač nastavte na 0. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Po cca 10 minútach pokus zopakujte.
	Váha je poškodená.	Ak sa hlásenie zobrazuje natrvalo, je možné, že došlo k poškodeniu váhy. Obráťte sa na zákaznícky servis.
	Váha je vystavená vibráciám.	Nepoužívajte spotrebič na pracovných doskách, pod ktorými pracuje napr. umývačka riadu.
	Pred použitím váhy došlo k posunutiu spotrebiča na pracovnej ploche.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nadvihnite spotrebič a znovu ho položte. ■ Resetujte váhu a pokus zopakujte.

Zobrazenie na displeji	Možná príčina	Odstránenie
CHYBA OTVORENÉ RAMENO	Výklopné rameno bolo otvorené.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na ○. ■ Stlačte tlačidlo na odblokovanie a zatlačte výklopné rameno tak, aby zapadlo na miesto.
CHYBA SKONTROLUJTE MISU	Misa alebo uhlová prevodovka (príslušenstvo) sa uvoľnila.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Otočný spínač nastavte na ○. Vytiahnite sieťovú zástrčku. ■ Misu otočte pevne až nadoraz. ■ Uťahnite uhlovú prevodovku pevne a uzatváraciu páku úplne zatvorte.
PRE VÁHA ZASTAVIŤ ZARIADENIE	Váha bola zapnutá, keď bol spotrebič v prevádzke.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skôr ako začnete používať váhu, vypnite spotrebič a počkajte, kým sa nezastaví.
PREŤAŽENIE VÁHA alebo NEDOSTATOČNÉ ZAŤAŽENIE VÁHA	Výsledok merania nedosahuje rozsah merania a zobrazenia váhy (-990 g až 5000 g).	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nepridávajte viac ako 5000 g ingrediencií. ■ Neodoberajte viac ako 990 g ingrediencií.
PREŤAŽENIE alebo NEDOSTATOČNÉ ZAŤAŽENIE ak sa používa funkcia SensorControl Plus	Pre zvolený program bolo pridaných príliš veľa alebo príliš málo ingrediencií.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pridajte ingrediencie podľa predpísaných množstiev. <p>→ „Používanie funkcie SensorControl Plus“ pozri stranu 8</p>

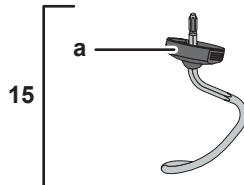
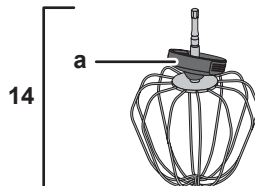
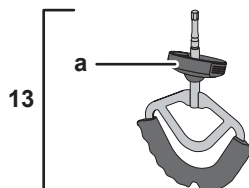
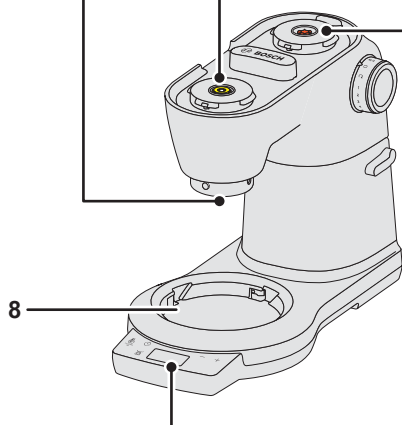
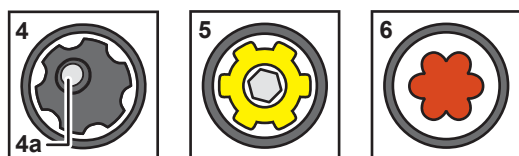
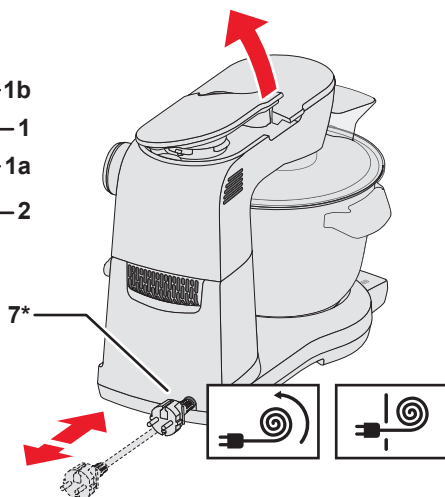
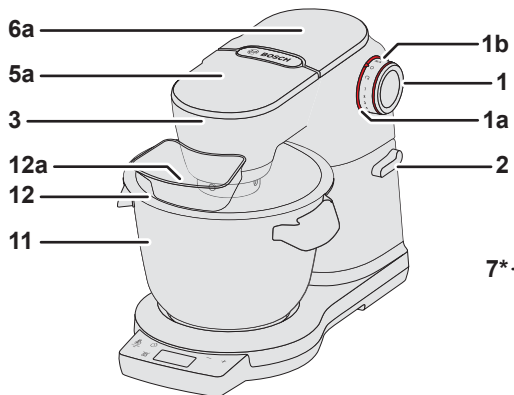
Príslušenstvo

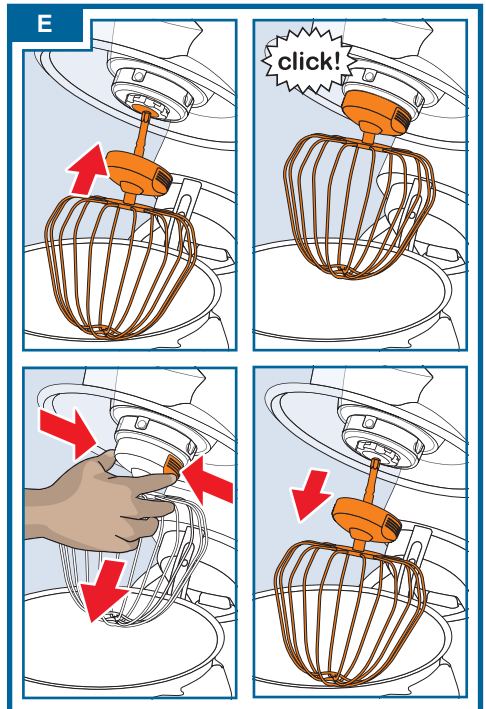
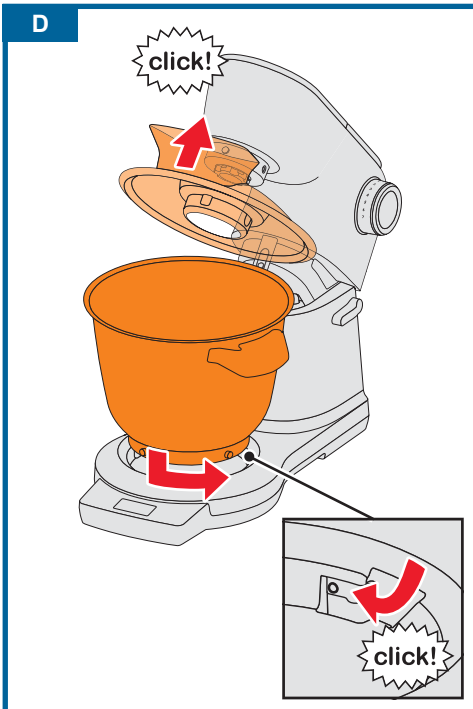
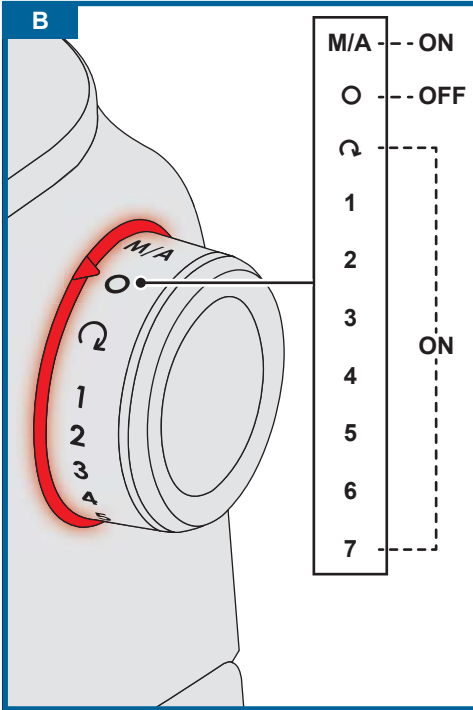
Príslušenstvo a náhradné diely si môžete zakúpiť v predajni a zákazníckom servise. Keďže sa sortiment výrobkov neustále rozširuje, môže byť medzitým k dispozícii aj príslušenstvo, ktoré tu nie je uvedené. Navštívte preto stránku www.bosch-home.com a pozrite sa, aké príslušenstvo je momentálne v ponuke.

Príslušenstvo	Označenie	Opis
	MUZ9VL1	Krájač Na krájanie, hrubé a jemné strúhanie ovocia, zeleniny a ďalších potravín.
	MUZ9VLP1	Univerzálny mixér s lisom na citrusy Na sekanie bylínok, zeleniny, jabĺk a mäsa, na hrubé strúhanie mrkvy, reďkovky a syrov, na jemné strúhanie orechov a studenej čokolády. Na vytlačenie pomarančov, citrónov a grapefruitov.
	MUZ9PP1	Nadstavec na cestoviny Na výrobu plátov cesta a rezancov.
	MUZ9TM1	Súprava univerzálneho sekáča Na mletie a drvenie menšieho množstva korenín, obilnín, kávy alebo cukru. Na drvenie a sekanie mäsa, rýb, tvrdých syrov, bylínok, ovocia, zeleniny, orechov alebo čokolády. Na mixovanie tekutých, príp. polotuhých potravín, napr. drvenie/sekanie surového ovocia a zeleniny, ako aj mrazeného ovocia a na prípravu kaše z jedál.
	MUZ9HA1	Mlynček na mäso s nadstavcom na plnenie klobás a fašírok Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú. Na plnenie klobás. Na výrobu taštičiek plnených cestom alebo mletým mäsom.
	MUZ9MX1	Mixér Na mixovanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyrú, na prípravu majonézy, sekanie ovocia, orechov a ľadových kociek, na prípravu kaše a mixovanie polievok a omáčok.
	MUZ9ER1	Misa na miešanie s držadlami z ušľachtilej ocele V mise sa dá spracovať až 3500 g treného cesta.

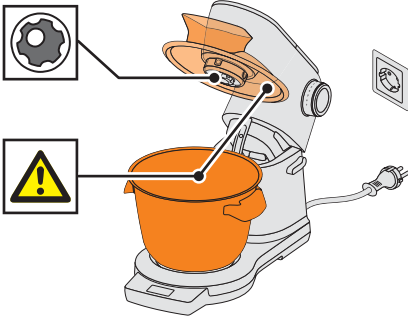
Príslušenstvo	Označenie	Opis
	MUZ9KR1	Plastová misa na miešanie s držadlami V mise sa dá spracovať až 3500 g treného cesta.
	MUZ9FW1	Mlynček na mäso Na mletie čerstvého mäsa na tatárske bifteky alebo na sekanú.
	MUZ9PP2	Násady na spracovanie rezancov pre MUZ9HA1 a MUZ9FW1 Slúži na tvarovanie rezancov. Na výber je 5 rôznych foriem.
	MUZ9SV1	Násada na prípravu striekaného pečiva pre MUZ9HA1 a MUZ9FW1 Slúži na tvarovanie striekaného pečiva. Na výber sú 4 rôzne formy.
	MUZ9CC1	Nôž na krájanie kociek pre MUZ9VL1 Slúži na krájanie potravín v tvare kocky.
	MUZ9PS1	Kotúč na zemiakové hranolčky pre MUZ9VL1 Slúži na krájanie surových zemiakov na hranolčky.
	MUZ9SC1	Otočný kotúč Profi Supercut pre MUZ9VL1 a MUZ9VLP1 Slúži na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé alebo tenké plátky. Kotúč je mimoriadne vhodný pre veľmi mäkké alebo veľmi vodnaté potraviny.
	MUZ9BS1	Súprava príslušenstva „Baking Sensation“ Súprava obsahuje nasledujúce diely: Mlynček na mäso MUZ9FW1 (s dierovaným kotúčom v strede, 5 mm), násada na prípravu striekaného pečiva MUZ9SV1 , plastová misa na miešanie MUZ9KR1 .
	MUZ9RV1	Strúhadlo Slúži na krájanie alebo strúhanie potravín.
	MUZ9AD1	Uhlová prevodovka pre MUZ9RV1 Dodáva sa osobitne, ak nie je k dispozícii uhlová prevodovka iného príslušenstva.

A

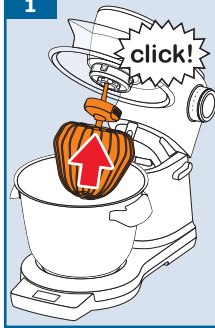




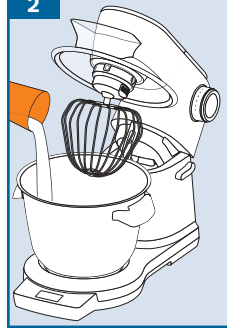
F



1



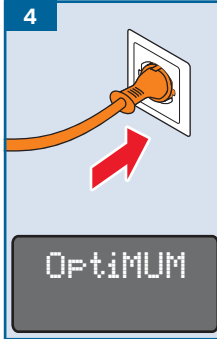
2



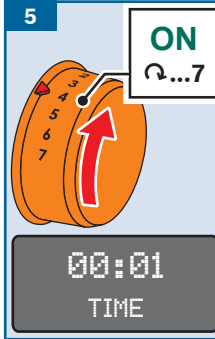
3



4



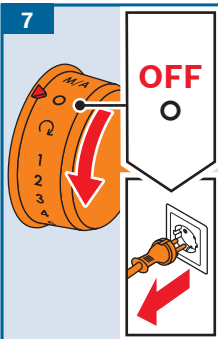
5



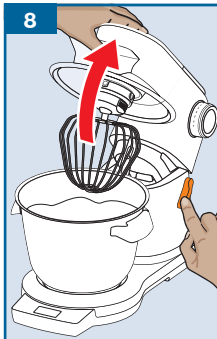
6



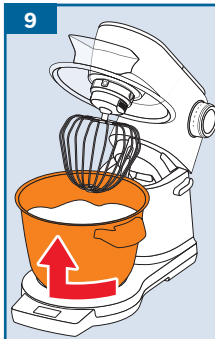
7



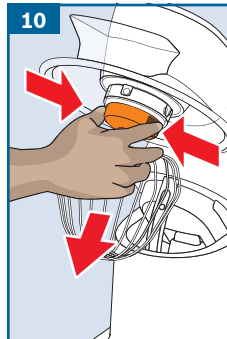
8



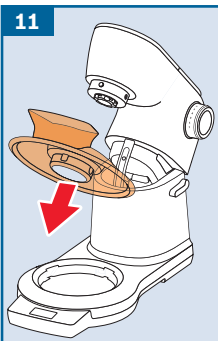
9



10

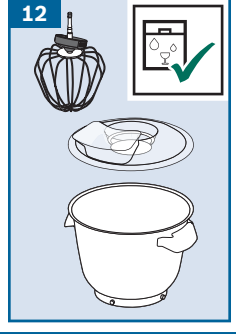
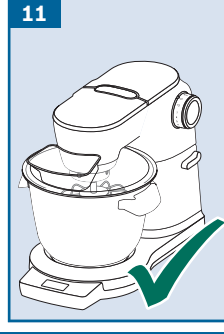
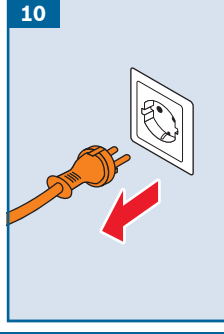
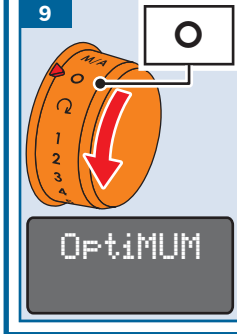
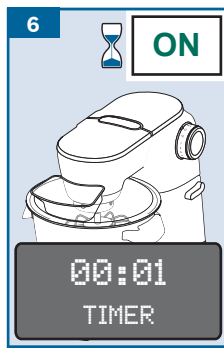
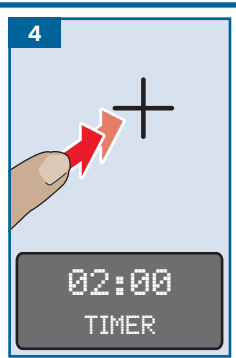
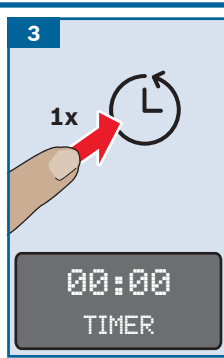
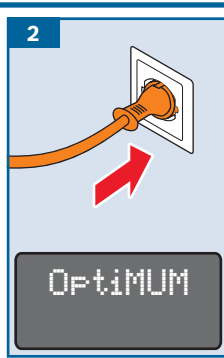
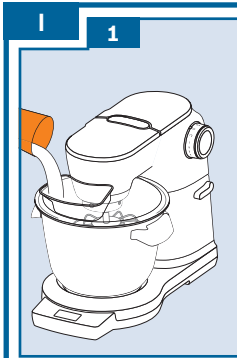
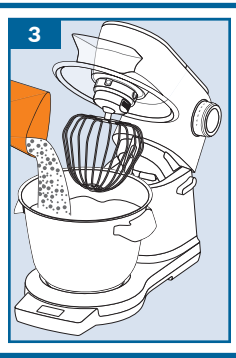
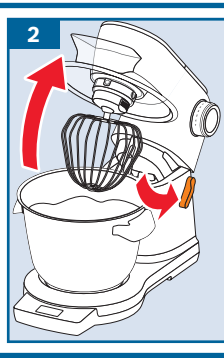
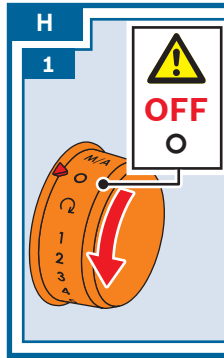


11

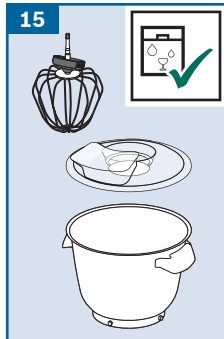
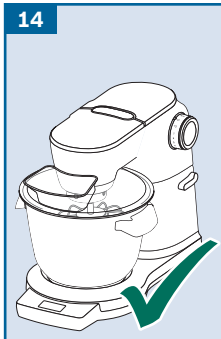
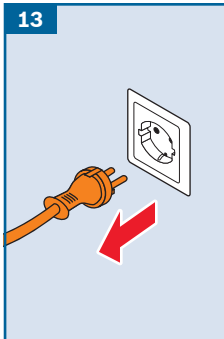
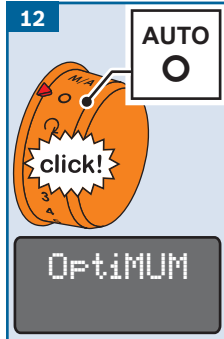
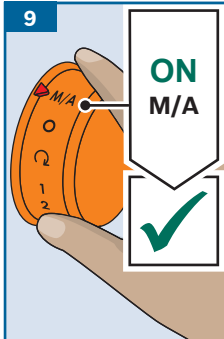
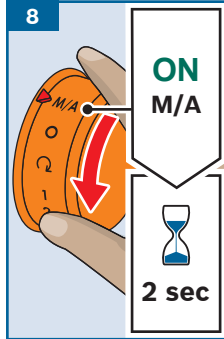
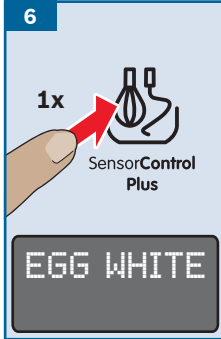
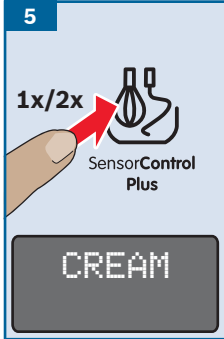
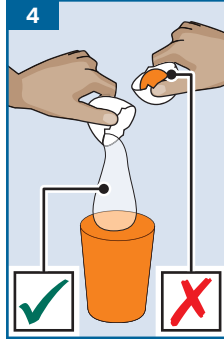
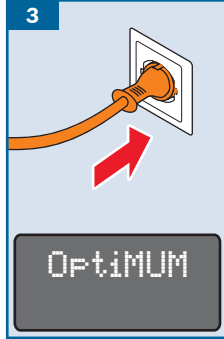
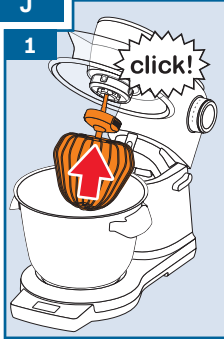


12

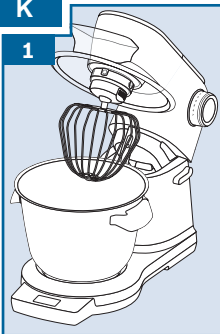


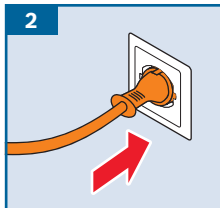


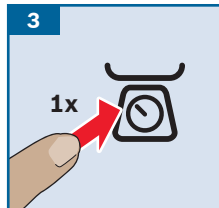
J

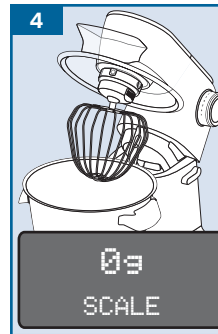


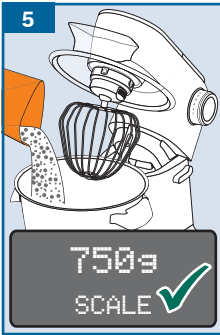
K

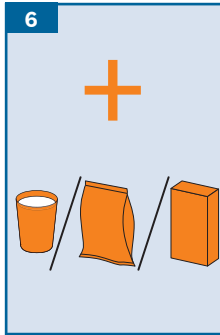
1  **OptiMUM**

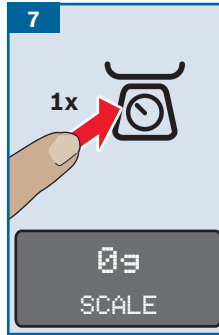
2  **0g**
SCALE

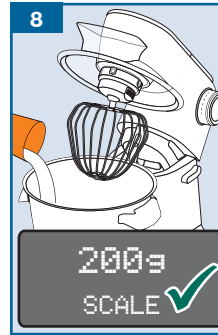
3  **-----**
SCALE

4  **0g**
SCALE

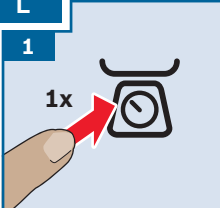
5  **750g**
SCALE ✓

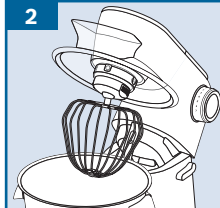
6  **0g**
SCALE

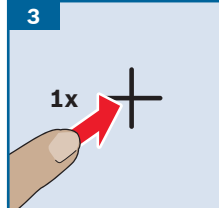
7  **0g**
SCALE

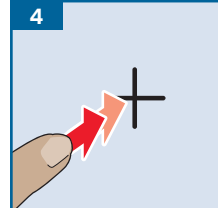
8  **200g**
SCALE ✓

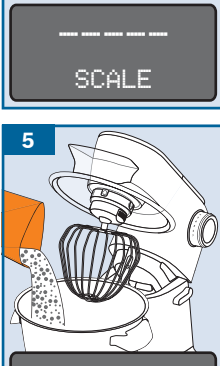
L

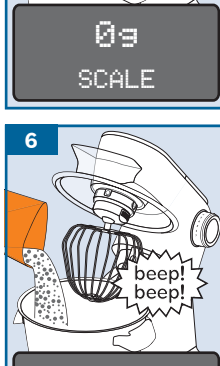
1  **-----**
SCALE

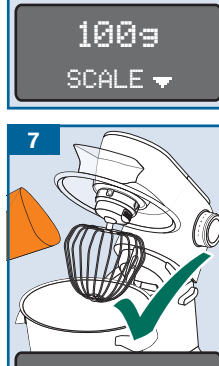
2  **0g**
SCALE

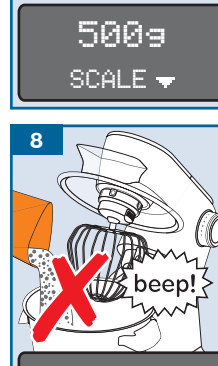
3  **100g**
SCALE ▼

4  **500g**
SCALE ▼

5  **65g**
SCALE ▼

6  **40g**
SCALE ▼

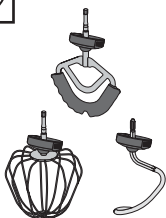
7  **0g**
SCALE ▼

8  **-25g**
SCALE ▼

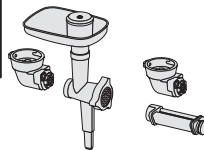
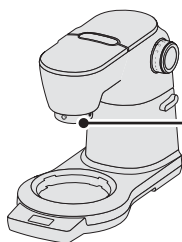
1



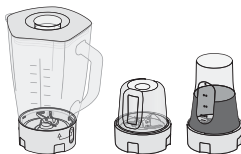
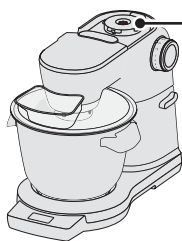
Tools



2

MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...

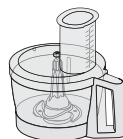
3

MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...

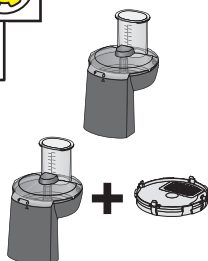
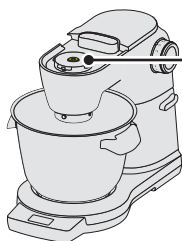
4




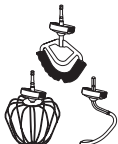





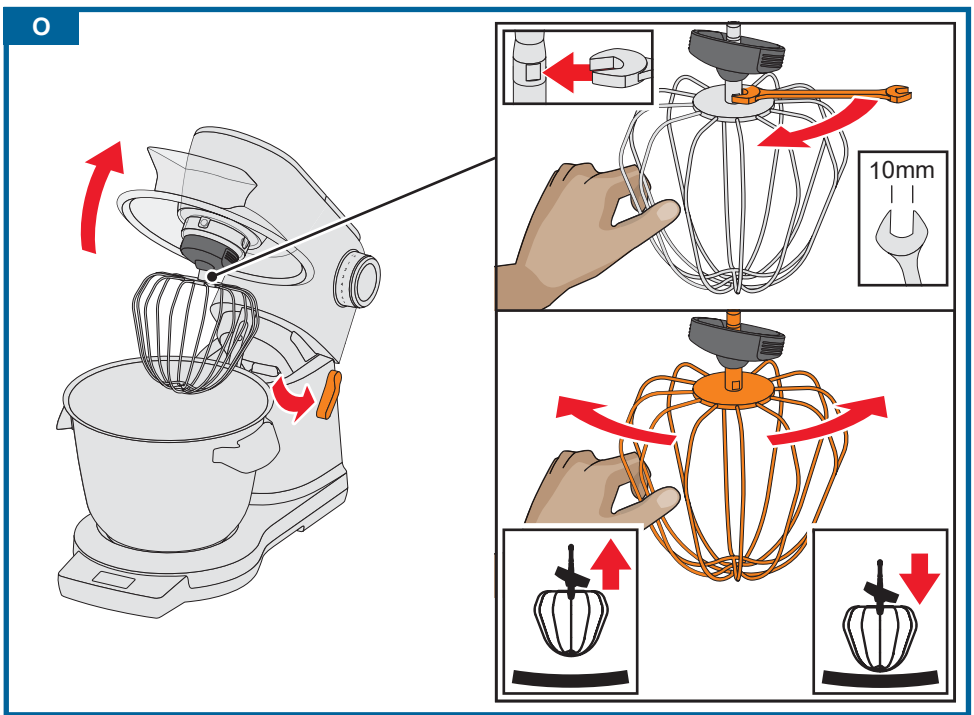
MUZ9VLP1, ...



5

MUZ9VL1,
MUZ9CC1, ...

N				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓





MUZ9MX1



BOSCH

sk Návod na obsluhu

Používanie v súlade s určením

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM9 (séria OptiMUM). Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota.

Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte s inými spotrebičmi.

Používajte výhradne diely, ktoré k sebe patria.

Toto príslušenstvo je vhodné na miešanie tekutých, príp. polotuhých potravín, na drvenie/sekanie surového ovocia a zeleniny, na prípravu kaše z jedál a na sekanie hlbokozmrazených potravín (napr. ovocia) alebo kociek ľadu.

Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

- Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Nikdy neprevádzkujte mixér bez nasadeného veka.
- Dávajte pozor pri manipulácii s ostrými nožmi pri vyprázdňovaní nádoby a čistení spotrebiča.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe. Príslušenstvo používajte len na zadnom, červenom pohone. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

- Dávajte mimoriadne veľký pozor pri spracúvaní horúcich ingrediencií. Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para cez plniaci otvor vo veku.
- Naplňujte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.
- Pri práci držte vždy veko pevne jednou rukou. Rukou však nezakrývajte otvor na plnenie!

⚠ Pozor!

- Nástavec s nožmi nikdy nenasadzujte bez tesnenia.
- Dávajte pozor, aby sa v plniacom hrdle ani v nádobe na mixovanie nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nože, lyžice) v nádobe na mixovanie.

⚠ Dôležité!


Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužívaní bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 6

Prehľad komponentov

Otvorte strany s obrázkami.

Mixérový nastavec

→ **Obrázok A**

- 1 **Sklená nádoba na mixovanie**
 - a Nádoba zo skla ThermoSafe
 - b Stupnica
- 2 **Veko**
 - a Plniaci otvor
 - b Uzatvárací kryt/odmerka so stupnicou
- 3 **Nástavec s nožmi**
 - a Pohon nožov (červený)
 - b Mixovací nôž
 - c Tesnenie
 - d Polohovacie spojky (4 kusy)
- 4 **Držiak noža**
 - a Označenie 
 - b Blokovanie držiaka noža (2 kusy)

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nové príslušenstvo, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodené príslušenstvo nikdy neuvádzajte do prevádzky!




- Všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.
→ **Obrázok A**
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 6

Farebné označenie

Pohony základného spotrebiča sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Toto príslušenstvo používajte výhradne na **zadnom, červenom** pohone.



Symbole a označenia

Symbol	Význam
	<p>Nasadenie držiaka noža: Zarovnajte symbol  a držadlo nádoby na mixovanie.</p> <p>Upevnenie držiaka noža: Otáčajte, kým symbol  a držadlo nádoby na mixovanie nebudú zarovnané.</p>

Sklená nádoba na mixovanie

Sklená nádoba na mixovanie zo špeciálneho bórovo-silikátového skla ThermoSafe, ktoré je mimoriadne odolné proti teplu. Vďaka tomu môžete spracovávať aj veľmi horúce a dokonca vriace ingrediencie.

Sklená nádoba na mixovanie je vhodná na tieto spôsoby spracovania:

Maximálne množstvá potravín

Tuhé potraviny	max. 100 g
Tekutiny	max. 1,5 l
Horúce alebo penivé tekutiny	max. 0,5 l

Príprava

Nebezpečenstvo poranenia

- Nesiahajte na mixovací nôž. Nástavec s nožmi chytajte len za plastovú časť.
- Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Pozor!

Nástavec s nožmi nikdy nenasadzujte bez tesnenia.

→ **Sekvencia obrázkov B**

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode. Príslušenstvo sa dá používať, len ak je misa správne nasadená.

1. Pripevnite tesnenie na nástavec s nožmi.
2. Pri nasadzovaní nástavca s nožmi bezpodmienečne rešpektujte polohu 4 spojok. Okrem toho vyrovnajte 2 protíľahlé spojky s označeniami **O**.
3. Nástavec s nožmi vložte šikmo do držiaka noža. Prípadne ho zospodu podopierajte druhou rukou.
4. Držiak noža zhora pevne zatlačte, aby so zacvaknutím zapadol na miesto.
5. Nasadte držiak noža na sklenú nádobu na mixovanie. Prítom vyrovnajte označenie **Δ** s držadlom.
6. Otáčajte držiak noža, kým nebude označenie **O** zarovnané s držadlom. Držiak noža sa s cvaknutím zaistí a bude upevnený.
7. Nasadte mixér na zadný červený pohon tak, ako to je zobrazené.
8. Zatlačte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.

Používanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra! Nikdy neprevádzkujte mixér bez nasadeného veka.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia

Pri spracovávaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje para cez plniaci otvor vo veku. Naplňujte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.

Odporúčané rýchlosti

M	Na krátkodobé mixovanie pri najvyšších otáčkach.
1-3	Na zmiešanie ingrediencií, ktoré sa nemajú príliš rozdrviť.
4-7	Na miešanie, spenenie a drvenie.
↻	Nie je vhodné na používanie s týmto príslušenstvom!

→ Sekvencia obrázkov **☑**

1. Pripravte potraviny a vložte ich do nádoby na mixovanie.
2. Nasadte veko a uzatvárací kryt.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
4. Nechajte ho zapnutý tak dlho, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.
5. Otočný spínač nastavte na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
6. Pootočte mixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 6

Pridanie ďalších ingrediencií

Počas spracovania môžete pridávať aj ďalšie ingrediencie. Uzatvárací kryt prítom môžete použiť ako odmerku (50 ml).

→ Obrázok **☑**

- Ak je spotrebič spustený, zložte uzatvárací kryt a opatrne doplňte ingrediencie cez plniaci otvor na veku.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nestrkajte žiadne predmety (napr. nôž, lyžicu) do plniaceho otvoru na veku. Ak je spotrebič spustený, nikdy neodstraňujte veko!

→ Sekvencia obrázkov **☑**

1. Ak chcete pridať väčšie množstvá ingrediencií, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na úplné zastavenie.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Pred zložením veka skontrolujte úplné zastavenie pohonu. Spotrebič nikdy nezapínajte bez nasadeného veka!

2. Zložte veko.
3. Pridajte ďalšie ingrediencie.
 - Nasadte veko s uzatváracím krytom. Pokračujte v spracovaní ingrediencií. → „Používanie“ pozri stranu 5

Čistenie a údržba

Použité diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

Nesiahajte na mixovací nôž. Nástavec s nožmi chytajte len za plastovú časť.


Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Držiak noža a nástavec s nožmi nenechávajte ponorené vo vode.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Upozornenia:

- Pred rozložením naplňte nádobu na mixovanie trochu vody a čistiaceho prostriedku, postupujte ako pri opísanom používaní a nakrátko zapnite stupeň **M**.
- Vylejte umývaciu vodu a diely vypláchnite čistou vodou.

→ Sekvencia obrázkov

- 1.** Pevne uchopte nádobu na mixovanie. Stlačte obe blokovania na držiaku noža na strane s drážkami a otáčajte držiak noža proti smeru hodinových ručičiek, kým sa neuvoľní.
- 2.** Pretočte držiak noža.
- 3.** Vytlačte nástavec s nožmi v strede z držiaka. Podložte si utierku, aby ste zabránili poškodeniu nožov a povrchu.
- 4.** Zložte tesnenie z nástavca s nožmi. Všetky diely vyčistíte podľa **obrázka ** a nechajte ich vyschnúť. Pred uskladnením zložte všetky diely rovnako ako pri príprave.

Recepty

Majonéza

Upozornenie: V mixéri sa dá pripraviť len majonéza z celých vajec.

Základný recept:

- 1 vajce
- 1 kopcovitá ČL horčice
- 1 PL octu alebo citrónovej šťavy
- 1 štipka soli
- 1 štipka cukru
- 200-250 ml oleja

Ingrediencie musia mať rovnakú teplotu.

- Niekoľko sekúnd miešajte ingrediencie (okrem oleja) na stupni **1**.
- Otočný spínač nastavte na stupeň **7**, cez plniaci otvor pomaly nalejte olej a mixujte tak dlho, kým nevznikne majonéza.

Horúca čokoláda

- 50-75 g mrazenej tabuľkovej čokolády
- ½ l horúceho mlieka
- prípadne šľahačka a čokoládové hobliny
- Nakrájajte tabuľkovú čokoládu na kúsky (cca 1 cm) a dôkladne ich rozdrvte v mixéri na stupni **M**.
- Vypnite mixér a pridajte mlieko.
- Mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.
- Nalejte horúcu čokoládu do pohárov a prípadne ju ozdobte šľahačkou a čokoládovými hoblinami.

Banánovo-zmrzlinový koktejl

- 2-3 banány (asi 300 g)
- 2-3 kopcovité PL vanilkovej alebo citrónovej zmrzliny (80-100 g)
- 2 balíčky vanilkového cukru
- ½ l mlieka
- Banány nakrájajte na kúsky a drvte ich v mixéri na stupni **M** 5-10 sekúnd.
- Vypnite mixér a pridajte zvyšné ingrediencie.
- Mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.

Ovocné poháre

- 250 g ovocia (napr. jahody, banány, pomaranče, jablká)
- 50-100 g cukru
- 500 ml studenej vody
- zmrzlina podľa chuti
- Ovocie očistite a nakrájajte na kúsky.
- Všetky ingrediencie (okrem zmrzliny) dajte do mixéra a mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.
- Môžete podávať so zmrzlinou.

Energetický koktejl

- 2-3 pomaranče (asi 600 g)
- 1-2 citróny (asi 150 g)
- ½-1 PL cukru alebo medu
- ¼ l jablkovej šťavy
- ¼ l minerálnej vody
- príp. kocky ľadu
- Pomaranče a citróny očistite a nakrájajte na kúsky.
- Všetky ingrediencie (okrem jablkovej šťavy a minerálnej vody) dajte do nádoby na mixovanie.
- Mixujte 1 minútu na stupni **M** alebo **7**.
- Pridajte jablkovú šťavu a minerálnu vodu.
- Krátko mixujte na stupni **M**, kým sa nápoj nespení.
- Koktejl nalejte do pohárov. Môžete ho podávať s kockami ľadu.

Ovocný dezert Rote Grütze

- 400 g ovocia (vykôstkované višne, maliny, ríbezle, jahody, černice)
- 100 ml višňovej šťavy
- 100 ml červeného vína
- 80 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 PL citrónovej šťavy
- klinčeky na špičku noža (mleté)
- 1 štipka škorice (mletej)
- 8 plátkov želatíny

- Želatínu nechajte asi 10 minút zmäknúť v studenej vode.
- Všetky ingrediencie (okrem želatíny) povarte.
- Želatínu vyžmýkajte a rozpustite v mikrovlnnej rúre, nevarujte.
- Mixujte horúce ovocie a želatínu asi 1 minútu na stupni **1**.
- Dezert naplňte do misiek vypláchnutých studenou vodou a dajte zachladiť.

Tip: Dezert Rote Grütze chutí výborne so šľahačkou alebo vanilkovou zmrzlinou.

Pomoc pri poruchách

Porucha:

Nadstavec sa nedá nasadiť a upevniť na červený pohon.

Odstránenie:

- Nasadíte držiak noža na nádobu a nakrúťte ho až na doraz. Držadlo musí byť presne zarovnané s označením **O**.

Porucha:

Z mixéra uniká pri držadle tekutina.

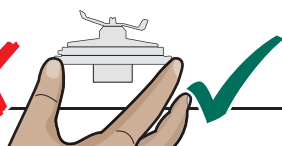
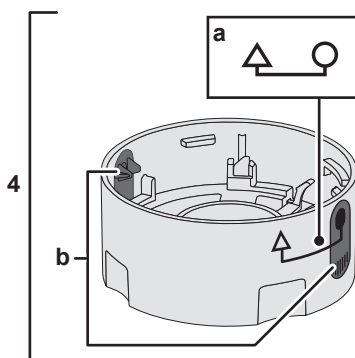
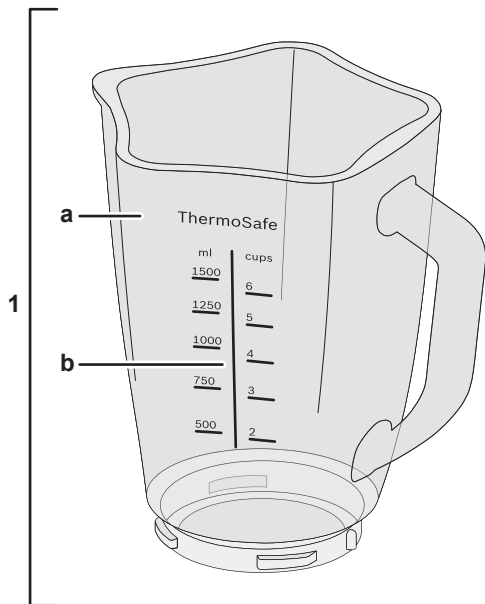
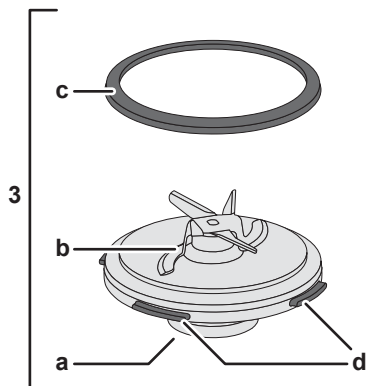
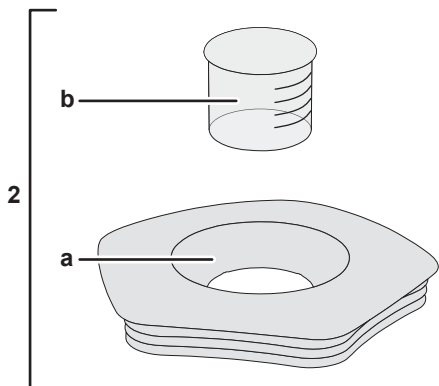
Odstránenie:

- Je tesnenie pripevnené na nástavci s nožmi?
- Skontrolujte správne upevnenie tesnenia.

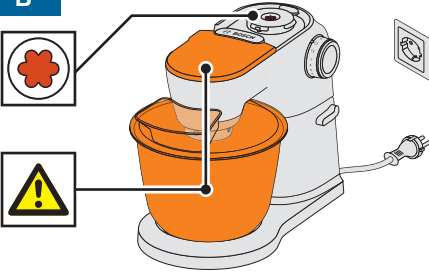
Dôležité: Ak sa porucha nedá odstrániť, obráťte sa na zákaznícky servis.

Zmeny vyhradené.

A

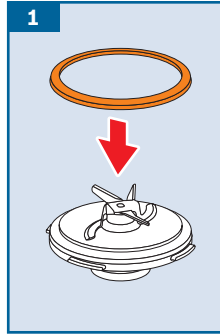


B

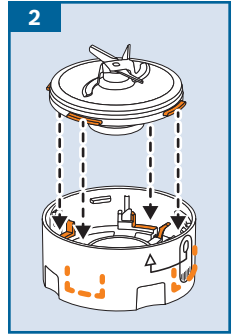


👁️ → 📖 MUM9

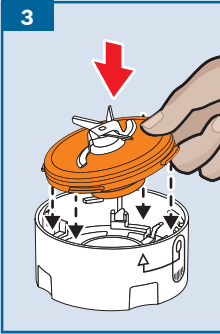
1



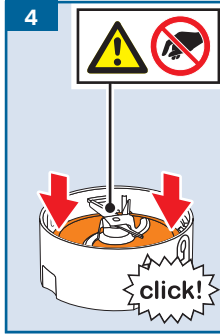
2



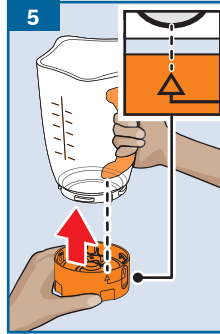
3



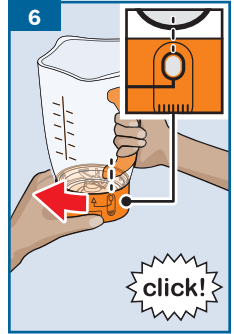
4



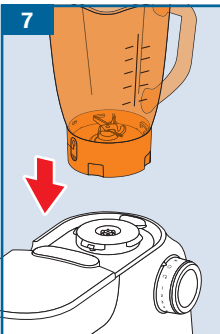
5



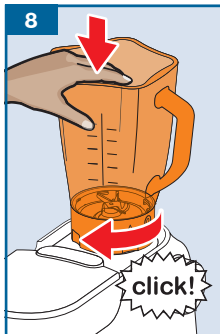
6

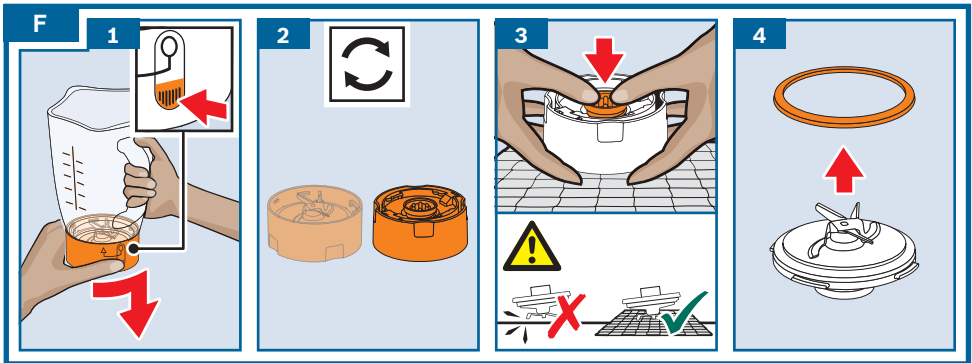
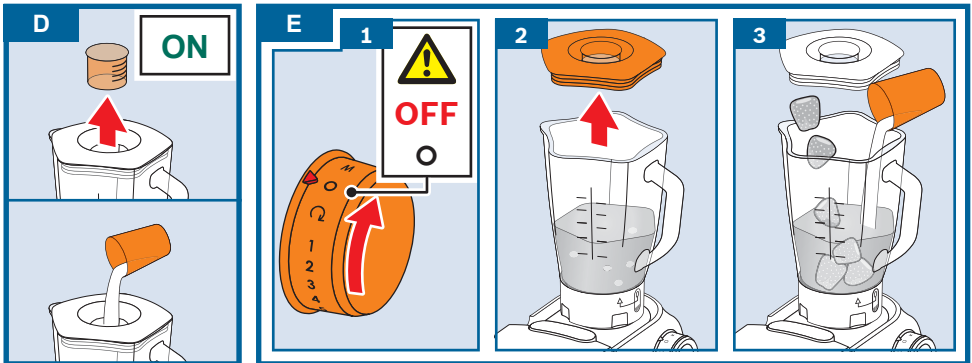
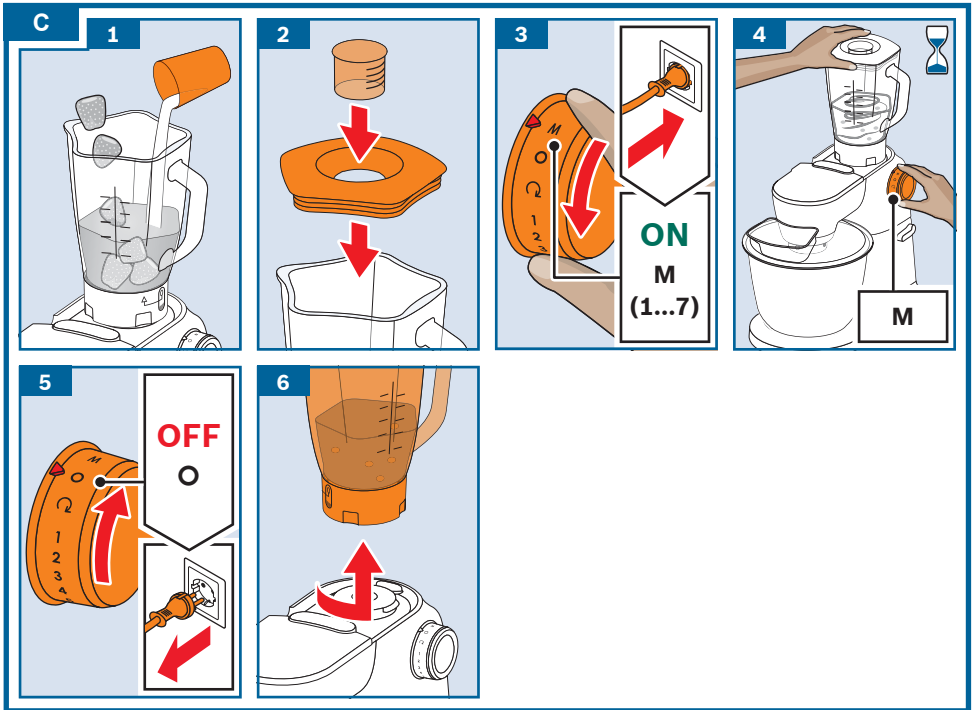


7



8





G





MUZ9HA1
MUZ9FW1



BOSCH

sk Návod na obsluhu

Používanie v súlade s určením

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM9 (séria OptiMUM). Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota.

Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte s inými spotrebičmi.

Používajte výhradne diely, ktoré k sebe patria.

Toto príslušenstvo je v závislosti od montáže určené na nasledujúce účely:

Mlynček na mäso: na mletie a miešanie surového a vareného mäsa, slaniny, hydiny a rýb.

Plnička klobás: na výrobu klobás a valčekov.

Tvarovač plnených fašírok: na výrobu taštičiek z cesta a mletého mäsa.

Tvarovač striekaného pečiva: na tvarovanie striekaného pečiva.

Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií. Z potravín, ktoré spracúvate, musíte odstrániť tvrdé časti (napr. kosti).

Bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo poranenia!

- Nikdy nesiahajte do rotujúcich dielov. Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Používajte výhradne dodaný piest!
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe. Uhlovú prevodovku používajte len na čiernom hlavnom pohone. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Pozor!

- Dávajte pozor, aby sa v kryte ani v plniacom hrdle nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nôž, lyžica) v plniacom hrdle ani vo vypúšťacom otvore.
- Nadstavec používajte výhradne s dodanou uhlovou prevodovkou.

Dôležité!

Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužití bezpodmienečne dôkladne vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 24

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

→ **Obrázok A**

- 1 Základný nadstavec**
 - a Kryt s plniacim hrdlom
 - b Kolík (na vyrovnanie nadstavcov)
 - c Nožička (výškovo nastaviteľná)
 - d Závitovka s unášačom
 - e Skrutkovací krúžok
 - f Plniaca miska
 - g Veko pre píest
 - h Píest s odkladacou zásuvkou
- 2 Nadstavec mlynčeka na mäso**
 - a Nože
 - b Disk s malými otvormi (3 mm)
 - c Disk so strednými otvormi (5 mm)
 - d Disk s veľkými otvormi (8 mm)
- 3 Nadstavec na plnené fašírky***
 - a Kužeľový krúžok
 - b Dýza na plnenie fašírok
- 4 Nadstavec na plnenie klobás***
 - a Nosný krúžok
 - b Dýza na plnenie klobás
- 5 Nadstavec na striekané pečivo***
 - a Nosný krúžok
 - b Držiak pre tvarovací plech
 - c Tvarovací plech so 4 otvormi
- 6 Uhlová prevodovka**
 - a Farebné označenie (čierna)
 - b Uzatváracia páka
 - c Tlačidlo na odblokovanie
 - d Pohon pre nadstavec

* podľa modelu

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nové príslušenstvo, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!

Poškodené príslušenstvo nikdy neuvádzajte do prevádzky!

- Všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.
→ **Obrázok A**
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.
→ „Čistenie a údržba“ pozri stranu 24

Farebné označenie

Pohony základného spotrebiča sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Toto príslušenstvo používajte výhradne na **čiernom** hlavnom pohone.

Symbols a označenia

Jednotlivé nadstavce majú všetky malý výrez. Tento výrez musí byť pri montáži zarovnaný s kolíkom na kryte.

Príprava

Základný nadstavec sa v závislosti od použitia používa pri nasledujúcich činnostiach.

Mlynček na mäso

Na mletie surových alebo varených potravín. Použite príslušný disk s otvormi podľa druhu a konzistencie spracovávaných potravín. → „*Tipy*“ pozri stranu 24

Tvarovač plnených fašírok

Na tvarovanie taštičiek z cesta alebo taštičiek plnených mletým mäsom.

Plnička klobás

Na plnenie umelého alebo prírodného črievka zmesou na klobásy. Na tvarovanie valčekov. → „*Tipy*“ pozri stranu 24

Tvarovač striekaného pečiva

Na tvarovanie sušienkového alebo krehkého cesta. → „*Tipy*“ pozri stranu 24

Príprava nožičky

Nožičku obsahujú rôzne modely základného spotrebiča. V závislosti od modelu treba nastaviť jej správnu výšku.

→ Obrázok

1. Ak chcete nastaviť výšku, držte stlačené tlačidlo a diely roztriahnite od seba alebo ich vsuňte do seba. Dávajte pritom pozor, aby tlačidlo zapadlo s cvaknutím na miesto.
2. **Krátka nožička:**
pre modely bez displeja.
3. **Dlhá nožička:**
pre modely s displejom.

Príprava mlynčeka na mäso

Pozor!

Používajte vždy len jeden disk s otvormi.

→ Obrázok

1. Závítovku s unášačom vsaďte dopredu do krytu.
2. Na závítovku nasadte najprv nôž a potom požadovaný disk s otvormi.

Pozor!

Nôž nasadte na závítovku tak, aby štvorhranné výčnelky smerovali dopredu.

3. Nasadte skrutkovací krúžok na kryt a bez nadmernej sily ho zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek.

Mlynček na mäso je pripravený na použitie.

Príprava tvarovača plnených fašírok

→ Obrázok

1. Závítovku s unášačom vsaďte dopredu do krytu.
2. Najprv nasadte kuželový krúžok na závítovku a potom vložte dýzu na plnenie fašírok do krytu.
3. Nasadte skrutkovací krúžok na kryt a bez nadmernej sily ho zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek.

Tvarovač plnených fašírok je pripravený na použitie.

Príprava plničky klobás

→ Obrázok

1. Závítovku s unášačom vsaďte dopredu do krytu.
2. Najprv nasadte nosný krúžok na závítovku a potom dýzu na plnenie klobás do krytu.
3. Nasadte skrutkovací krúžok na kryt a bez nadmernej sily ho zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek.

Plnička klobás je pripravená na použitie.

Príprava tvarovača striekaného pečiva

→ Obrázok


1. Závítovku s unášačom vsaďte dopredu do krytu.
2. Najprv nasadte nosný krúžok na závítovku a potom držiak na formovací plech do krytu.
3. Nasadte skrutkovací krúžok na kryt a bez nadmernej sily ho zaskrutkujte v smere hodinových ručičiek.
4. Nasuňte formovací plech do držiaka a vyberte požadovaný tvar pečiva.

Tvarovač striekaného pečiva je pripravený na použitie.

Používanie

Upozornenie: V závislosti od použitia sa potraviny spracúvajú odlišne. → „Príprava“ pozri stranu 22

Odporúčané rýchlosti

1-2	Použitie tvarovača na striekané pečivo
1-2	Použitie tvarovača plnených fašírok
3-4	Použitie plničky klobás
7	Použitie mlynčeka na mäso
M	Nie je vhodné na používanie s týmto príslušenstvom!
	

V nasledujúcom príklade je opísané použitie základného nastavca ako mlynčeka na mäso:

Nebezpečenstvo poranenia!

- Nesiahajte rukami do plniaceho hrdla.
- Na posúvanie používajte výhradne piest.

Pozor!

- Nespracúvajte kosti, chrupky, šľachy ani iné pevné časti.
- Nespracúvajte mrazené mäso.
- Nezatláčajte potraviny piestom príliš silno.

→ **Sekvencia obrázkov**

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode.

1. Nasadíte uhlovú prevodovku s otvorenou uzatváracou pákou na čierny hlavný pohon, ako je znázornené na obrázku.

Upozornenie: Ak chcete pracovať z ľavej strany spotrebiča, uhlovú prevodovku možno pripevniť aj otočenú o 180°.

2. Otáčajte uhlovú prevodovku v smere hodinových ručičiek, kým pevne nedosadne na hlavný pohon. Uzatváraciu páku úplne zatvorte, aby sa uhlová prevodovka zaaretovala.
3. Nasadíte pripravený nastavec šikmo na pohon uhlovej prevodovky.

4. Otáčajte nastavec proti smeru hodinových ručičiek, kým s cvaknutím nezapadne na miesto. Tlačidlo na odblokovanie musí byť vystúpené z uhlovej prevodovky.

Pozor!

- Skontrolujte správnu výšku nožičky.
- Nastavec sa nesmie dať ďalej otáčať.

5. Nasadíte plniacu miskú.

Pozor!

Spotrebič nikdy nepoužívajte bez plniacej misky! V opačnom prípade zablokuje piest závitovku a príslušenstvo sa poškodí.


6. Pripravte potraviny. Veľké kusy najprv nakrájajte, aby sa do plniaceho hrdla zmestili bez zatláčania.
7. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
8. Pod nastavec postavte vhodnú nádobu. Vložte pripravené potraviny do plniacej misky.
9. Piestom jemne zatláčajte potraviny do plniaceho hrdla.
10. Po dokončení práce nastavte otočný spínač na **O**. Počkajte na úplné zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
11. Odoberte plniacu miskú a piest.
12. Držte stlačené tlačidlo na odblokovanie a otáčajte nastavec v smere hodinových ručičiek, kým sa neodpojí.
13. Odoberte nastavec a rozložte ho.
14. Otvorte zatváraciu páku na uhlovej prevodovke, uhlovú prevodovku otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ju.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozri stranu 24

Čistenie a údržba

Použitie diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Uhlovú prevodovku nikdy nečistíte pod tečúcou vodou ani v umývačke riadu.

Na **obrázku**  nájdete prehľad spôsobov čistenia jednotlivých dielov.


Čistenie uhlovej prevodovky

- Uhlovú prevodovku utrite mäkkou vlhkou handričkou a potom ju osušte.

Čistenie nadstavcov

- Použitie nadstavce rozložte na jednotlivé diely. Pritom postupujte vykonaním krokov uvedených v časti Príprava pre jednotlivé nadstavce v opačnom poradí.
- Pred čistením zložte veko piestu a vyberte prípadné vložené príslušenstvo.
- Všetky diely príslušenstva vyčistíte umývacím roztokom a mäkkou handričkou, hubkou alebo mäkkou kefkou.
- Všetky diely nechajte vyschnúť.

Upozornenia:

- Niektoré diely je možné umývať aj v umývačke riadu. → **Obrázok** 
- Kovové diely ihneď utrite dosucha a naneste na ne kvapku stolového oleja, ktorý ich ochráni pred hrdzou.
- Počas spracovania napríklad mrkvy sa môžu plastové diely zafarbiť. Tieto zafarbenia môžete odstrániť niekoľkými kvapkami jedlého oleja.

Skladovanie

→ Obrázok

V pieste sa nachádza odkladacia zásuvka na diely nadstavca plničky klobás a nadstavca na tvarovanie plnených fašírok, ako aj na disky s otvormi. Vložte diely do piesta, ako je znázornené na obrázku, a zatvorte veko.

Poistka proti preťaženiu

Aby sa pri preťažení zabránilo väčším škodám na spotrebiči, závitovka disponuje zárezom (predurčeným zlomom). Pri preťažení sa unášač na tomto mieste zlomí. Nový unášač si môžete kúpiť v zákazníckom servise (č. 10001090). Na náhradné diely s predurčeným zlomom sa nevzťahuje naša záruka.

Výmena unášača

→ Obrázok

1. Uvoľnite skrutku unášača vhodným skrutkovačom (PH2) a odstráňte poškodený unášač.
2. Nasadte nový unášač a znova ho zaskrutkujte.

Tipy

Mlynček na mäso

Používanie diskov s otvormi

- **Disk s malými otvormi je vhodný na:** varené kuracie, bravčové a hovädzie mäso, varenú pečeň, varenú rybu do polievok; surové bravčové a hovädzie mäso na sekanú, surovú pečeň, mäso a slaninu na pečeňovku, bravčové mäso na čajovku
- **Disk so strednými otvormi je vhodný na:** bravčové a hovädzie mäso na paštéty a salám Cervelatwurst
- **Disk s veľkými otvormi je vhodný na:** pečené bravčové mäso do gulášovej polievky; zvyšky (napr. sekanej, klobásy) na zapekané jedlá

- Ak chcete dosiahnuť jemnejšiu konzistenciu spracovaných potravín, zopakujte proces sekania alebo použite disky s rôznymi otvormi za sebou (veľké, stredné, malé).
- Ďalšie ingrediencie (napr. cibuľu, korenie) môžete pridať priamo pri spracovaní. Tým sa všetky ingrediencie dobre premiešajú.

Plnička klobás

- Pred spracovaním namočte prírodné črievko na cca 10 minút do vlažnej vody.
- Obal klobásy neplňte príliš doplna, inak sa môže stať, že klobásy pri varení alebo pečení prasknú.

Tvarovač striekaného pečiva

- Cesto na spracovanie vložte do plniacej misky.
- Otočný spínač nastavte na stupeň 1 alebo 2.
- Vytvarované cesto odoberte kuchynskou stierkou. Ak cesto vychádza príliš rýchlo, robot nakrátko vypnite.

Recepty

Plnené fašírky

Taštička:

- 500 g jahňaciny, nakrájanej na pásiky
- 500 g bulguru, umytého a odkvapkaného
- 1 malá cibuľa, nakrájaná
- Striedavo spracúvajte jahňacinu a bulgur pomocou mlynčeka na mäso (disk s malými otvormi).
- Cesto dobre premiešajte a vmiešajte cibuľu.
- Zmes ešte dvakrát spracujte pomocou mlynčeka na mäso.

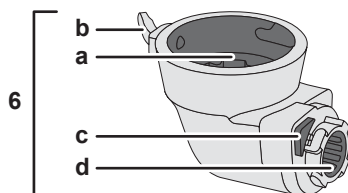
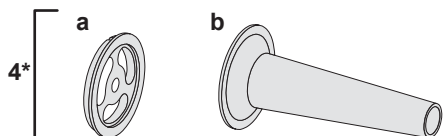
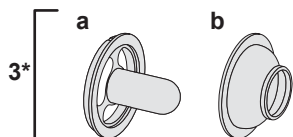
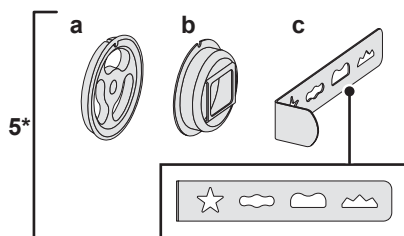
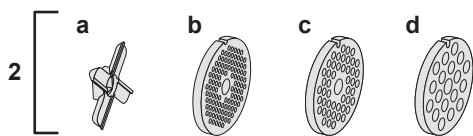
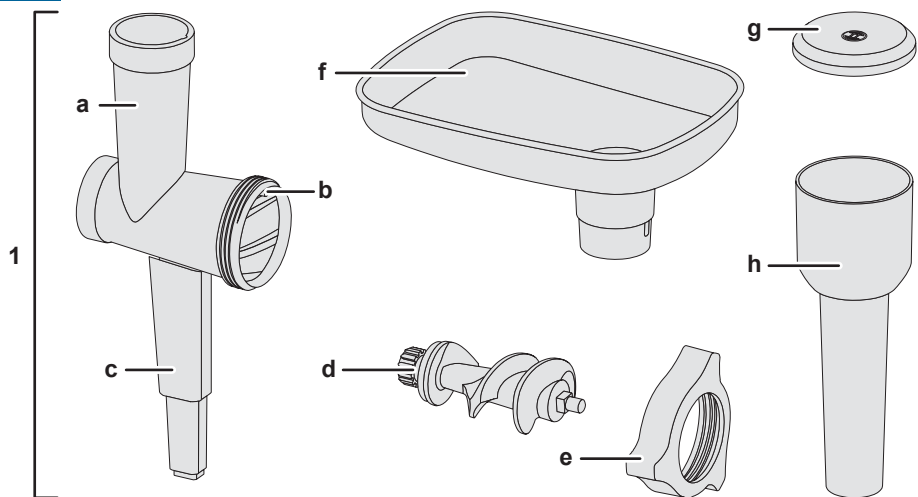
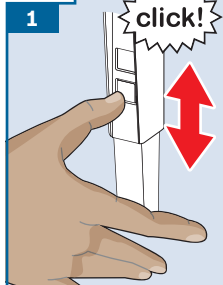
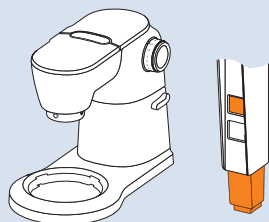
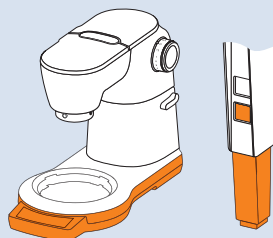
Plnka:

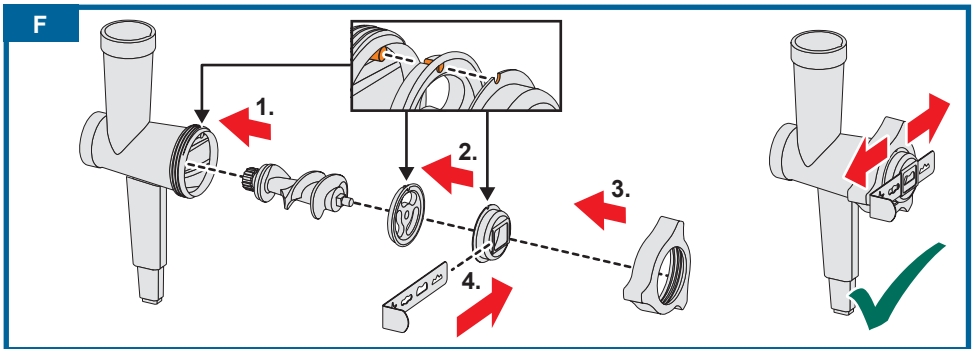
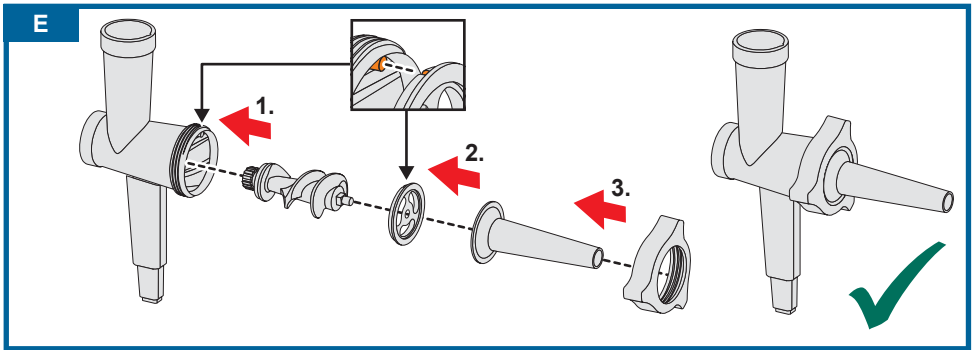
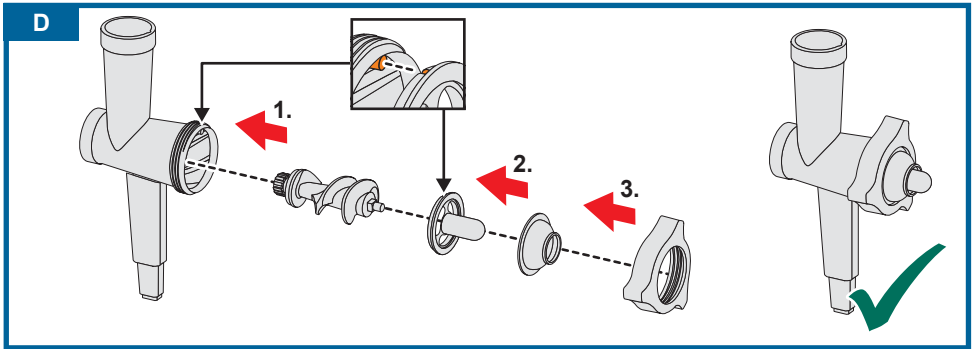
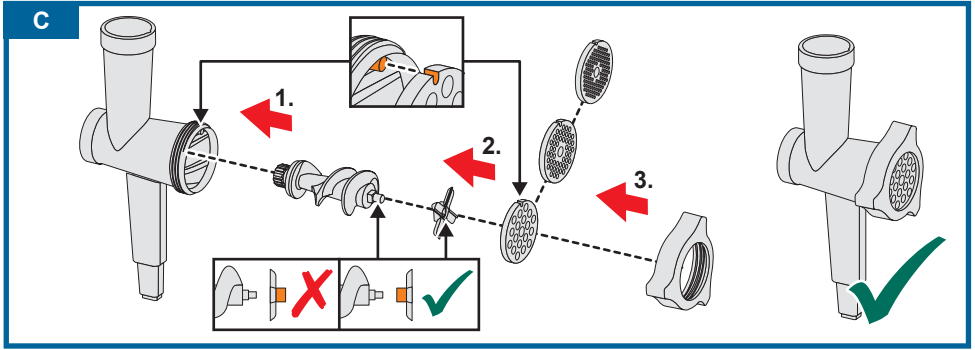
- 400 g jahňaciny, nakrájanej na pásiky
- 2 stredne veľké cibule, nakrájané
- 1 polievková lyžica oleja
- 1 polievková lyžica múky
- 2 čajové lyžičky nového korenia
- soľ a korenie
- Jahňacinu spracujte mlynčekom na mäso (disk s malými otvormi).
- Cibuľu orestujte dozlatista.
- Pridajte jahňacinu a zmes orestujte.
- Pridajte zvyšné ingrediencie.
- Zmes 1-2 minúty poduste.
- Zlejte nadbytočný tuk.
- Plnku nechajte vychladnúť.

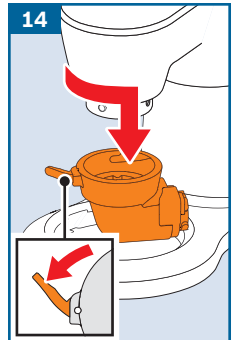
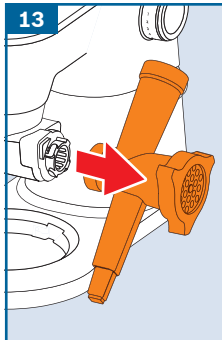
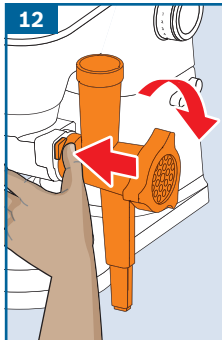
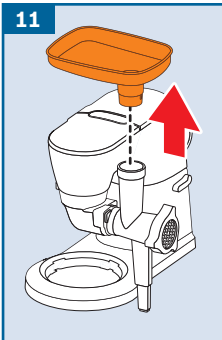
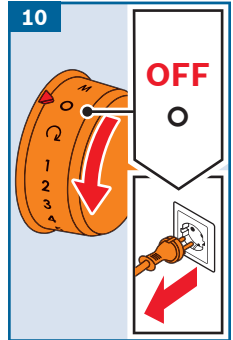
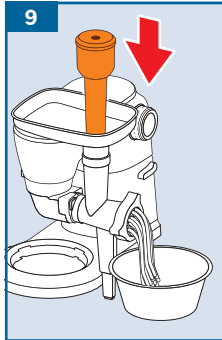
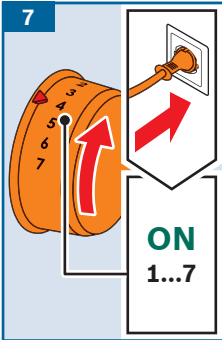
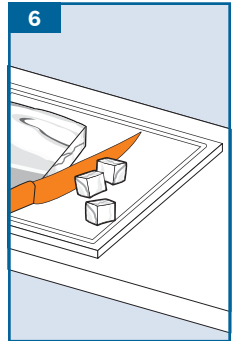
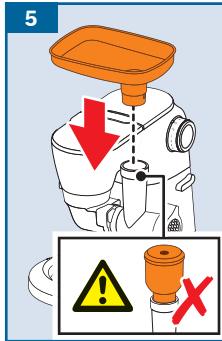
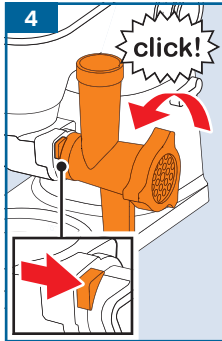
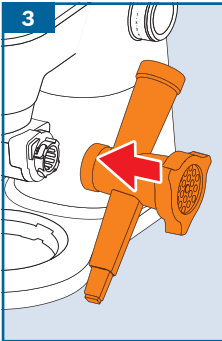
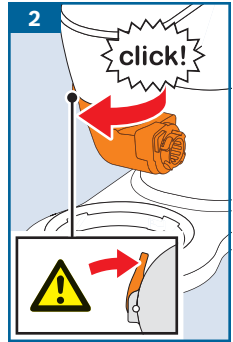
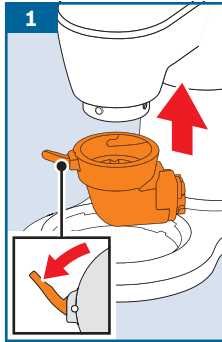
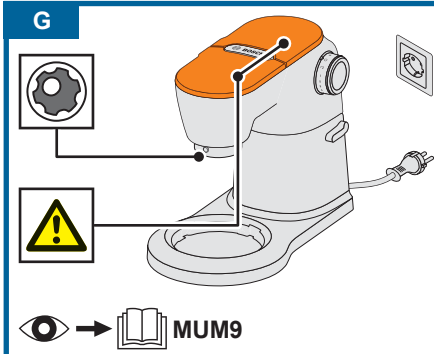
Príprava plnených fašírok:




- Spracujte zmes na taštičky pomocou tvarovača plnených fašírok.
- Z dutého cesta oddelujte kúsky s dĺžkou 7,5 cm.
- Jeden koniec taštičky pritlačte.
- Do otvoru vtlačte trochu plnky a pritlačte aj druhý koniec taštičky.
- Rozohrejte olej (cca 180 °C) a taštičky smažte asi 6 minút dozlatista.

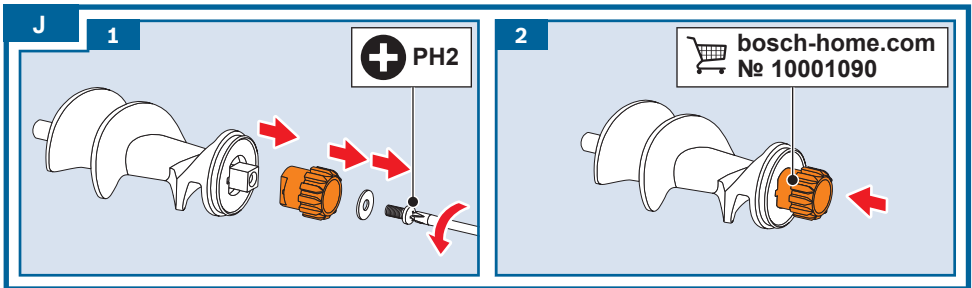
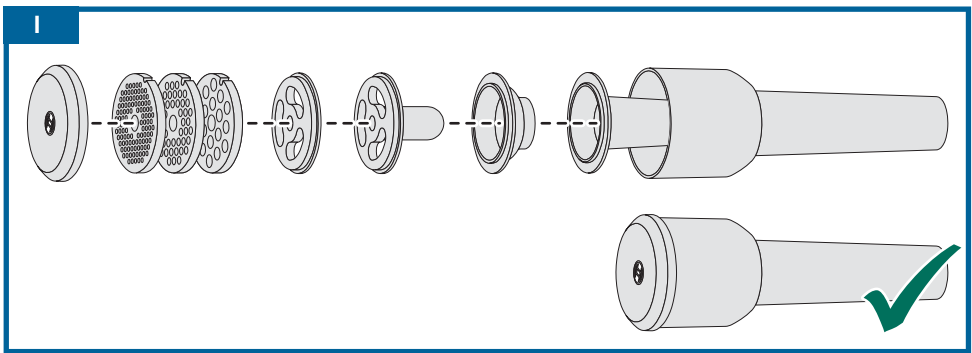
Zmeny vyhradené.

A**B****2****3**





H				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	X	X





MUZ9VLP1



BOSCH

sk Návod na obsluhu

Používanie v súlade s určením

Toto príslušenstvo je určené pre kuchynský robot MUM9 (séria OptiMUM). Dodržiavajte návod na obsluhu kuchynského robota.

Toto príslušenstvo nikdy nepoužívajte s inými spotrebičmi.

Používajte výhradne diely, ktoré k sebe patria.

Toto príslušenstvo je v závislosti od montáže určené na nasledujúce účely:

Mixér: na sekanie, prípravu kaše, mixovanie, miesenie, drvenie a výrobu omáčok a miešaných nápojov.

Strúhadlo: na hrubé a jemné strúhanie a krájanie potravín.

Lis na citrusy: na odšťavovanie citrusových plodov.

Z potravín, ktoré spracúvate, musíte odstrániť tvrdé časti (napr. kosti). Toto príslušenstvo sa nesmie používať na spracovanie iných predmetov, resp. substancií.

Bezpečnostné upozornenia

Nebezpečenstvo poranenia

- Nikdy nesiahajte do plniaceho hrdla. Používajte výhradne dodaný piest!
- Čepelí univerzálneho noža sa nedotýkajte holými rukami. Pri vkladaní a odoberaní univerzálneho noža sa ho dotýkajte len na plastovej časti. Ak sa univerzálny nôž nepoužíva, vždy ho uchovávajte v ochrane noža. Na čistenie používajte kefu.
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.
- Príslušenstvo používajte len vtedy, ak je kompletne zmontované. Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči. Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe. Príslušenstvo používajte len na prednom, žltom pohone. Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, ak je zastavený pohon a vytiahnutá zástrčka.

Pozor!

- Neustále rešpektujte maximálnu výšku naplnenia.
- Dávajte pozor, aby sa v plniacom hrdle ani v nádobe nenachádzali žiadne cudzie predmety. Nemanipulujte s predmetmi (napr. nôž, lyžica) v plniacom hrdle ani v nádobe.

Dôležité!

Príslušenstvo po každom použití alebo po dlhšom nepoužití bezpodmienečne dôklad nevyčistite. → „Čistenie a údržba“ patrí strana 7

Prehľad komponentov

Vyklopte strany s obrázkami.

→ **Obrázok A:**

Multimixér

1 Nádoba

- a Farebné označenie (žlté)
- b Rukoväť
- c Upnutie pre držiak nadstavcov
- d Označenie Δ

2 Držiak nadstavcov

- a Upnutie univerzálneho noža
- b Upnutie strúhacích kotúčov

3 Veko

- a Uzatváracia poistka
- b Označenie ∇ \circ
- c Plniace hrdlo
- d Piest/odmerka so stupnicou

Nadstavce

4 Univerzálny nôž

- a Ochrana nožov

5 Strúhacie kotúče

- a Obojstranný rezací kotúč – hrubý / tenký
- b Obojstranný strúhací kotúč – hrubý / jemný
- c Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
- d Kotúč na jemné strúhanie – hrubý
- e Profesionálny vratný kotúč Supercut – hrubý / tesný

6 Lis na citrusy

- a Uzatváracia poistka
- b Označenie ∇ \circ
- c Sítko
- d Lisovací kužel

Pred prvým použitím

Skôr ako použijete nové príslušenstvo, kompletne ho rozbaľte, vyčistite a skontrolujte.

Pozor!





Poškodené príslušenstvo nikdy neuvádzajte do prevádzky!

- Všetky diely príslušenstva vyberte z balenia a odstráňte dodaný baliaci materiál.
- Skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely a či nie sú viditeľne poškodené.
→ **Obrázok A**
- Všetky diely pred prvým použitím dôkladne vyčistite a vysušte.
→ „Čistenie a údržba“ patrz strana 7

Farebné označenie

Pohony základného spotrebiča sú označené rôznymi farbami (čierna, žltá a červená). Toto farebné označenie sa nachádza aj na dieloch príslušenstva. Toto príslušenstvo používajte výhradne na **prednom, žltom** pohone.

Symbols a označenia

Symbol	Význam
	Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na obsluhu.
	Pozor! Rotujúce nadstavce. Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Nasadte veko (∇ \circ) a pevne ho zakrúťte (\bullet \circ).
	Označenie nasadenia veka.

Multimixér

Multimixér sa dá použiť s univerzálnym nožom, strúhacími kotúčmi alebo ako lis na citrusy.

Maximálne množstvá potravín

Tuhé potraviny	max. 500 g
Tekutiny	max. 250 g


Pozor!

Na držiak nadstavcov nikdy nemontujte univerzálny nôž, strúhací kotúč alebo lis na citrusy naraz.

Upozornenia:

- Multimixér nasadíte na základný spotrebič len kompletne zmontovaný a so zatvoreným vekom.
- Maximálna výška naplnenia sa nesmie prekročiť. Neustále to počas používania kontrolujte!

Odporúčané rýchlosti

1	Lis na citrusy (používajte výhradne na stupni 1!)
3	Kotúč na jemné strúhanie – hrubý, kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný
3-5	Obojstranný rezací kotúč, obojstranný strúhací kotúč, profesionálny vratný kotúč Supercut
7	Univerzálny nôž
M	Univerzálny nôž
	Nie je vhodné na používanie s týmto príslušenstvom!

Univerzálny nôž

Na sekanie, prípravu kaše, mixovanie, miesenie, drvenie a výrobu omáčok a miešaných nápojov.



 Nebezpečenstvo poranenia!

Čepelí univerzálného noža sa nedotýkajte holými rukami. Univerzálny nôž chytajte len za plastovú časť. Ak sa univerzálny nôž nepoužíva, vždy ho uchovávajte v ochrane noža.

Používanie**→ Sekvencia obrázkov **

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode. Príslušenstvo sa dá používať, len ak je misa správne nasadená.

1. Nasadíte držiak nadstavcov na upnutie v nádobe a zatlačíte ho nadol.

2. Nasadíte univerzálny nôž na držiak nadstavcov a zatlačíte ho nadol.
3. Pripravte potraviny. Potraviny, ktoré chcete spracovať, vložte do plniaceho hrdla. Rešpektujte maximálne množstvá potravín a výšku naplnenia.
4. Nasadíte veko s piestom ()
5. Pootočte veko v smere hodinových ručičiek až na doraz ()
6. Nasadíte multimixér podľa znázornenia na predný, žltý pohon.
7. Zatlačíte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
8. Zastrčíte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
9. Nechajte ho zapnutý tak dlho, kým nedosiahnete želanú konzistenciu.
10. Nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na zastavenie spotrebiča. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
11. Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
12. Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
13. Odoberte univerzálny nôž a držiak nadstavcov.
14. Vyprázdňte nádobu.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
 - „Čistenie a údržba“ patrz strana 7

Pridanie ďalších ingrediencií**Pozor!**

Rešpektujte maximálnu výšku naplnenia. Spracovávanie ukončíte pred tým, ako ingrediencie dosiahnu až po veko.

- Keď je spotrebič spustený, odoberte piest a doplňte ingrediencie cez plniace hrdlo.
- Ak chcete pridať väčšie množstvá ingrediencií, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na úplné zastavenie.
- Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Zložte veko.
- Pridajte ďalšie ingrediencie.

- Nasadíte veko. Nasadíte multimixér. Pokračujte v spracovaní ingrediencií.

Strúhacie kotúče

Upozornenia:

- Obojstranné kotúče: Požadovaná strana musí po nasadení smerovať nahor.
- Jednostranné kotúče: Strana s nožom/výstupkami musí po nasadení smerovať nahor.

Obojstranný rezací kotúč – hrubý/tenký



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

Označenie na kotúči:

- 1 = strana na hrubé rezanie
- 3 = strana na tenké rezanie

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

Obojstranný strúhací kotúč – hrubý/jemný



Na strúhanie zeleniny, ovocia a syrov (napr. nahrubo nastrúhaná gouda alebo eidam na posypanie pizze alebo najemno nastrúhaný chren ako príloha alebo základ omáčok).

Označenie na kotúči:

- 2 = strana na hrubé strúhanie
- 4 = strana na jemné strúhanie

Upozornenie: Obojstranný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov ani tvrdého syra (napr. parmezánu). Mäkký syr strúhajte hrubou stranou.

Kotúč na jemné strúhanie – stredne jemný



Na jemné strúhanie surových zemiakov, tvrdých syrov (napr. parmezánu), studenej čokolády a orechov.

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

Kotúč na jemné strúhanie – hrubý



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

Profesionálny vratný kotúč Supercut – hrubý/tesný



Na krájanie ovocia a zeleniny na hrubé alebo tenké plátky. Obzvlášť vhodný na veľmi mäkké potraviny (napr. prezreté rajčiny) a veľmi vláknité potraviny (napr. cibulka alebo stopkový zeler).

Označenie na kotúči:

- 1 = strana na hrubé rezanie
- 3 = strana na tenké rezanie

Upozornenie: obojstranný rezací kotúč nie je vhodný na rezanie tvrdého syra, chleba, žemlí a čokolády. Varené zemiaky krájajte iba za studena.

Používanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.

Pozor!

Spracovávanie ukončíte a nádobu vyprázdnete pred tým, ako potraviny dosiahnu maximálnu výšku naplnenia.

→ Sekvencia obrázkov

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode.

1. Nasadíte držiak nadstavcov na upnutie v nádobe a zatlačte ho nadol.
2. Nasadíte želaný strúhací kotúč na držiak nadstavcov a zatlačte ho nadol. Dávajte pozor, aby požadovaná strana smerovala nahor.
3. Nasadíte veko s piestom (☒).
4. Pootočte veko v smere hodinových ručičiek až na doraz (☒). Uzatváracia poistka musí úplne doliehať na rukoväť nádoby.

5. Nasadíte multimixér podľa znázornenia na predný, žltý pohon.
 6. Zatláčte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
 7. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
 8. Potravinu, ktoré chcete spracovať, vložte do plniaceho hrdla. Príliš veľké kusy predtým nakrájajte.
 9. Posúvajte ich výhradne dodaným piestom.
 10. Po dokončení spracovania alebo keď spracovávané potraviny siahajú takmer po spodnú stranu strúhacieho kotúča, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na zastavenie pohonu. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
 11. Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
 12. Pootočte veko proti smeru hodinových ručičiek a odoberte ho.
 13. Odoberte strúhací kotúč a držiak nadstavcov.
 14. Vyprázdňte nádobu.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
 - „Čistenie a údržba“ patrz strana 7
4. Nasadíte lisovací kužeľ na držiak nadstavcov a zatlačte ho nadol.
 5. Nasadíte multimixér podľa znázornenia na predný, žltý pohon.
 6. Zatláčte nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
 7. Zastrčte sieťovú zástrčku. Otočný spínač nastavte na odporúčanú rýchlosť.
 8. Prítlačte polovicu citrusového plodu na lisovací kužeľ. Šťava vytečie do nádoby.
 9. Po dokončení spracovania alebo keď vytlačená šťava takmer dosiahne spodnú stranu sitka, nastavte otočný spínač na **O** a počkajte na zastavenie spotrebiča. Odpojte spotrebič od sieťovej zástrčky.
 10. Pootočte multimixérom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
 11. Zložte lisovací kužeľ.
 12. Pootočte sitkom proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
 13. Zložte držiak nadstavcov.
 14. Vyprázdňte nádobu.
 - Všetky diely ihneď po použití vyčistite.
 - „Čistenie a údržba“ patrz strana 7

Lis na citrusy

Na odšťavovanie citrusových plodov, napr. citrónov, pomarančov, grapefruitov.



Pozor!

Spracovávanie ukončíte a nádobu vyprázdните pred tým, ako vytlačená šťava dosiahne po spodnú stranu sitka.

Používanie

→ Sekvencia obrázkov **D**

Dôležité: Pripravte základný spotrebič podľa pokynov uvedených v hlavnom návode.

1. Nasadíte držiak nadstavcov na upnutie v nádobe a zatlačte ho nadol.
2. Nasadíte sitko ().
3. Pootočte sitko v smere hodinových ručičiek až na doraz (). Uzatváracia poistka musí úplne doliehať na rukoväť nádoby.

Čistenie a údržba


Použitie diely príslušenstva sa musia po každom použití dôkladne vyčistiť.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia

- Čepelí univerzálneho noža sa nedotýkajte holými rukami. Pri čistení univerzálneho noža sa ho dotýkajte len na plastovej časti. Ak sa univerzálny nôž nepoužíva, vždy ho uchovávajte v ochrane noža. Na čistenie používajte kefu.
- Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany strúhacích kotúčov. Kotúčov sa dotýkajte len v strede na plastovej časti.

Pozor!

- Nepoužívajte čistiace prostriedky s obsahom alkoholu alebo liehu.
- Nepoužívajte ostré, špicaté alebo kovové predmety.
- Nepoužívajte drsné utierky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Plastové diely v umývačke riadu nezvierajte, pretože môže dôjsť k ich trvalej deformácii!

Na **obrázku**  nájdete prehľad spôsobov čistenia jednotlivých dielov.

Upozornenie: Napríklad počas spracovania mrkvy môže dôjsť k zafarbeniu plastových dielov, ktoré je možné odstrániť niekoľkými kvapkami stolového oleja.

Príklady použitia (univerzálny nôž)

Cibuľa, cesnak

- od 1 cibule (na štvrtiny) po 300 g
- od 1 strúčika cesnaku po 300 g
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Tvrдый сыр (napr. parmezán)

- 10 g až 200 g
- Nakrájajte syr na kocky.
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Čokoláda

- 50 g až 200 g
- Čokoládu nakrájajte alebo nalámte na kúsky.
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

Petržlen

- od 10 g po 50 g
- Spracujte na kúsky požadovanej veľkosti.

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

- 50 g až 500 g

Výroba mäsového cesta, plniek a paštét:

- Odstráňte kosti, chrupky, kožky a šľachy. Mäso nakrájajte na kúsky.
- Mäso (hovädzie, bravčové, teľacie, hydinové alebo rybu a pod.) dajte do misky spolu s ďalšími ingredienciami a koreninami a vypracujte cesto.

Jahodový sorbet

- 250 g mrazených jahôd
- 100 g práškového cukru
- 180 ml smotany (necelý 1 pohár)
- Všetky ingrediencie dajte do misky. Spotrebič ihneď zapnite, inak sa vytvoria hrudky.
- Miešajte, kým nevznikne krémová zmrzlina.

Medová nátierka

(CNUM60B, CNUM61B)

- 50 g mletých lieskovcov
- 1 štipka škoric
- 300 g medu (chladeného)
- Najprv dajte do misky med, potom škoricu a lieskovce.
- Ingrediencie spracúvajte 20 sekúnd na stupni **M**.

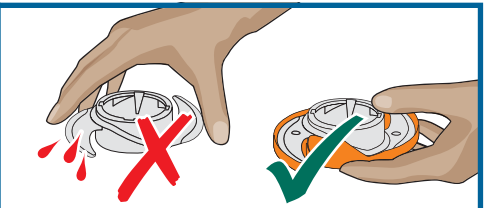
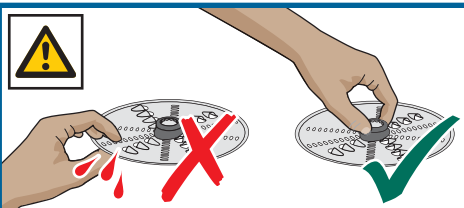
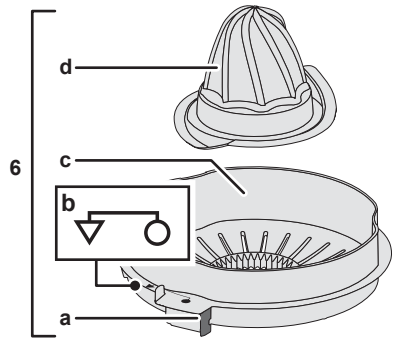
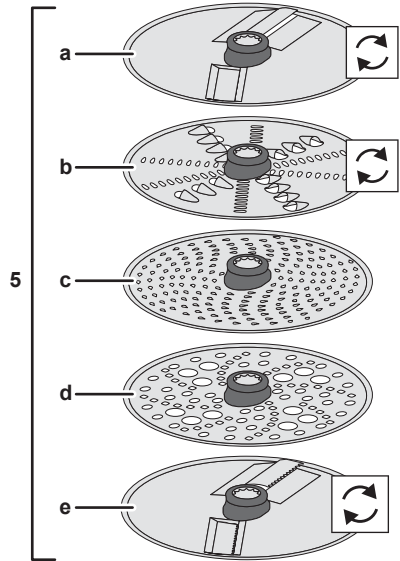
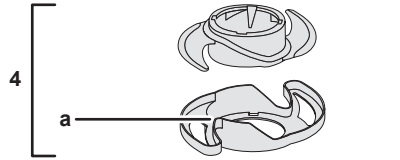
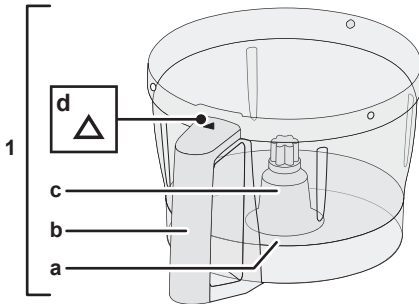
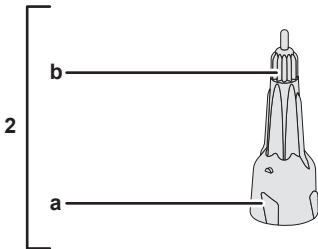
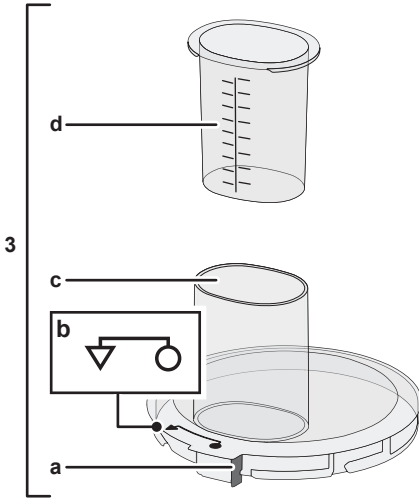
Medová nátierka

(CNUM60A, CNUM61A)

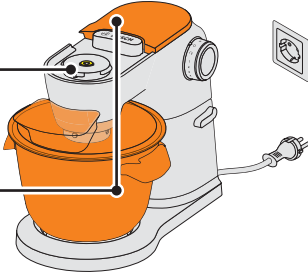
- 50 g mletých lieskovcov
- 1 štipka škoric
- 250 g medu (chladeného)
- Najprv dajte do misky med, potom škoricu a lieskovce.
- Ingrediencie spracúvajte 15 sekúnd na stupni **M**.

Zmeny vyhradené.

A

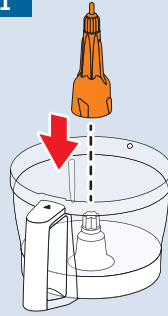


B

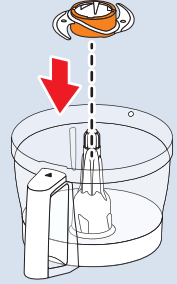


👁️ → 📖 MUM9

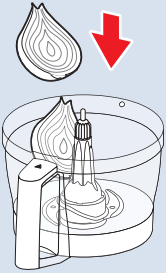
1



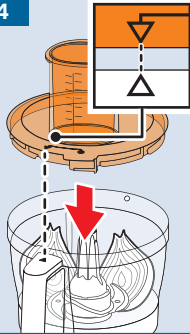
2



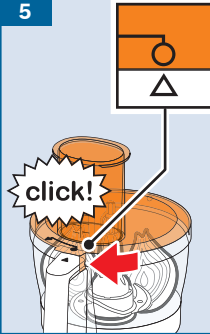
3



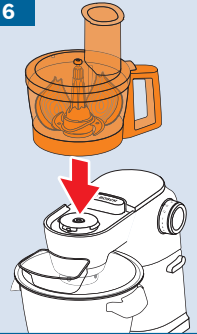
4



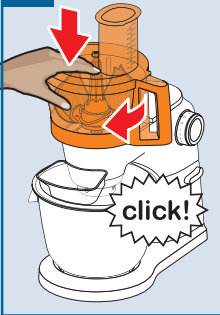
5



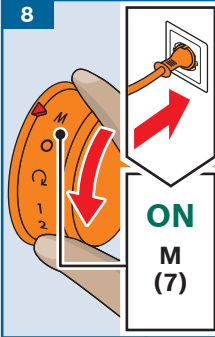
6



7



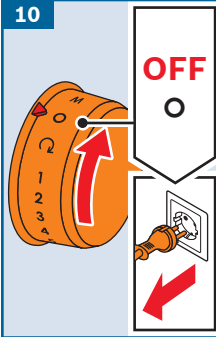
8



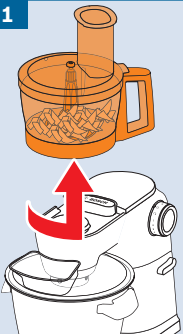
9



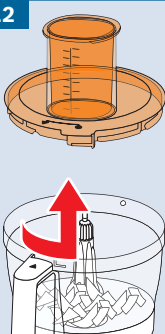
10



11



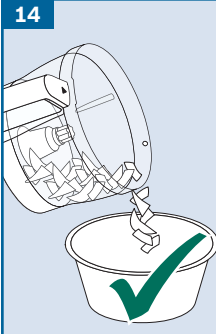
12



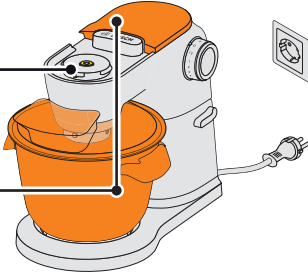
13



14

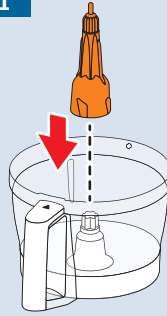


C

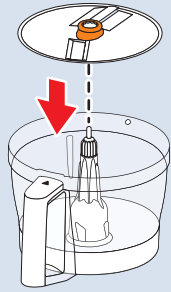


👁️ → 📖 MUM9

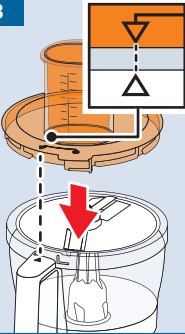
1



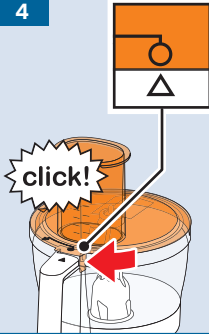
2



3

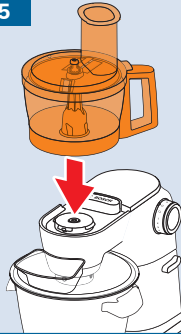


4

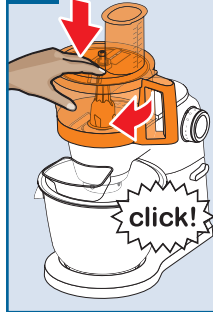


click!

5

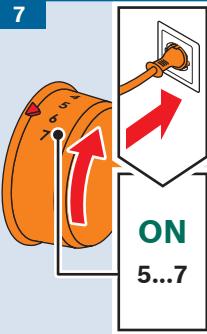


6



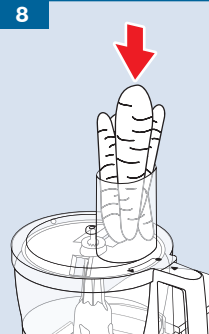
click!

7

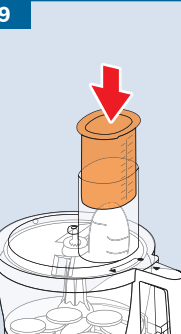


ON
5...7

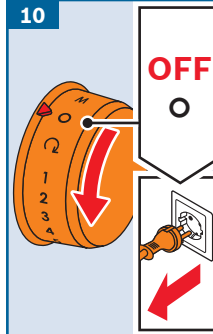
8



9

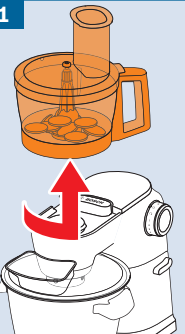


10

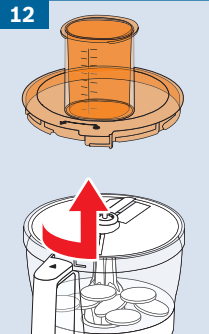


OFF

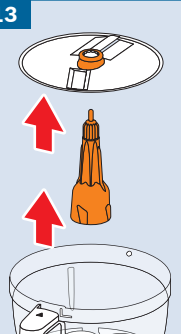
11



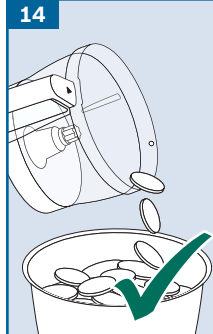
12



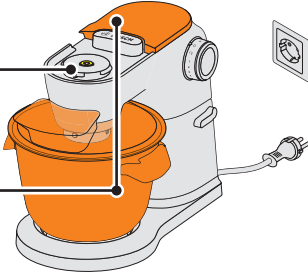
13



14

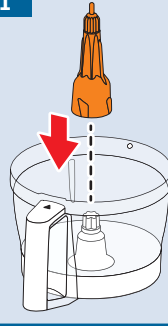


D

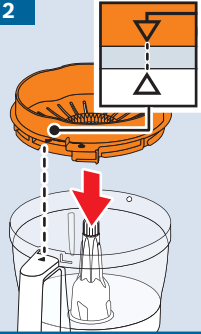


👁️ → 📖 MUM9

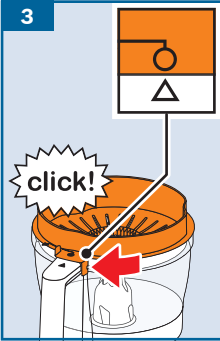
1



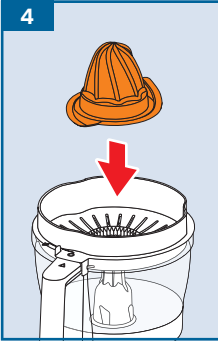
2



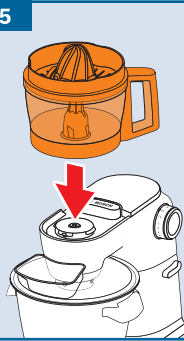
3



4



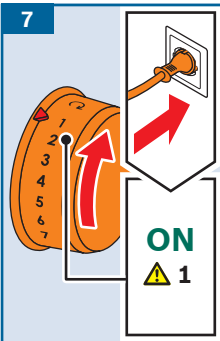
5



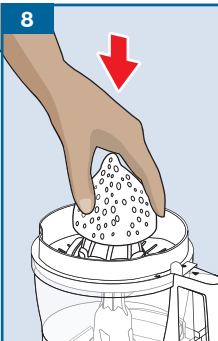
6



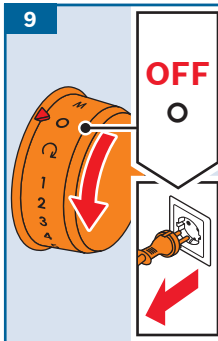
7



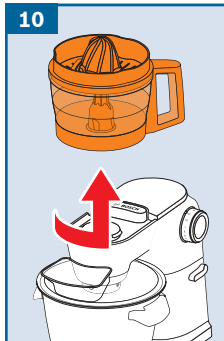
8



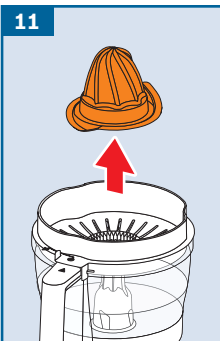
9



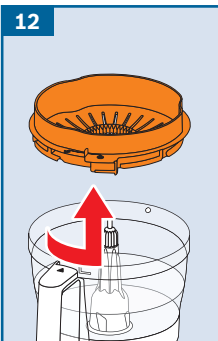
10



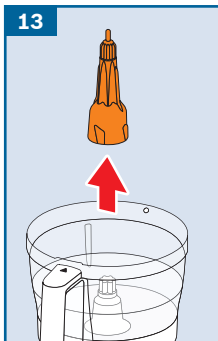
11



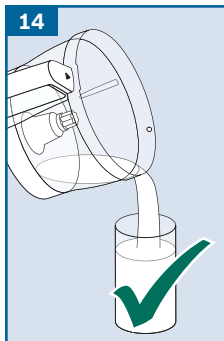
12



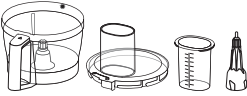
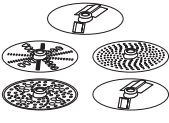





13



14



E

				
	✓	⚠ X	⚠ X	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	⚠ X	✓	✓



BOSCH

OptiMUM







Pre každodenné použitie.

Príslušenstvo OptiMUM.



Zvláštné príslušenstvo OptiMUM

Súpravy príslušenstva podľa vášho životného štýlu

VeggieLove	MUZ9VL1	Pre gurmánov, ktorí milujú ovocie a zeleninu.	
TastyMoments	MUZ9TM1	Pre milovníkov smoothies a podobných nápojov.	
VeggieLove PLUS	MUZ9VLP1	Pre znalcov ovocných štiav a milovníkov zeleniny.	
HuntingAdventure	MUZ9HA1	Nielen pre milovníkov mäsa.	
PastaPassion	MUZ9PP1	Pre vášnivých priaznivcov cestovín.	
BakingSensation	MUZ9BS1	Pre všetkých, ktorí milujú maslové sušienky.	

Zvláštné príslušenstvo

Nehrdzavejúca nádoba a na miešanie	MUZ9ER1 	Kotúč SuperCut pre priebežový krájač.	MUZ9SC1 
Plastová misa	MUZ9KR1 	Kotúč na krájanie hranolčekov pre priebežový krájač	MUZ9PS1 
Sklenná nádoba na mixovanie	MUZ9MX1 	Kotúč na cestoviny (5 rozličných kotúčov na cestoviny pre mlynček na mäso)	MUZ9PP2 
Krájač kostičiek pre priebežový rezač	MUZ9CC1 	Formička na cookies pre mlynček na mäso	MUZ9SV1 



Ďalšie informácie nájdete u svojho predajcu značky Bosch alebo na webovej stránke www.bosch-home.com/sk

Zvláštne príslušenstvo OptiMUM.

**Nehrdzavejúca
nádob
na miešanie**
MUZ9ER1



Plastová misa
MUZ9KR1



**Sklenená nádob
na mixovanie**
MUZ9MX1



**Formička na cookies
pre mlynček na mäso**
MUZ9SV1



Súpravy príslušenstva OptiMUM - otázka dobrého vkusu

VeggieLove

MUZ9VL1



TastyMoments

MUZ9TM1



VeggieLove PLUS
MUZ9VLP1



HuntingAdventure
MUZ9HA1



PastaPassion
MUZ9PP1



BakingSensation
MUZ9BS1



MUM9...

Opti**MUM**

Stručná referenčná príručka

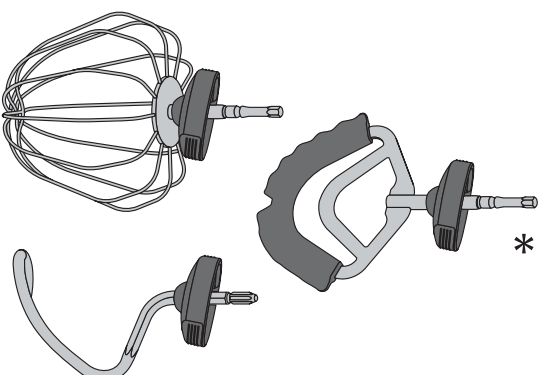
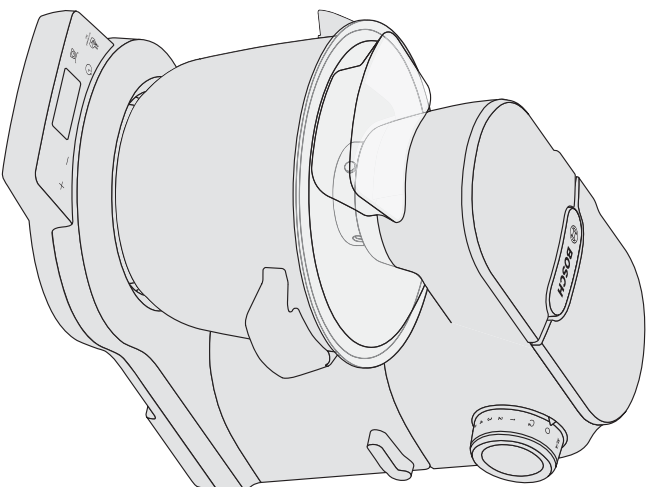


BOSCH



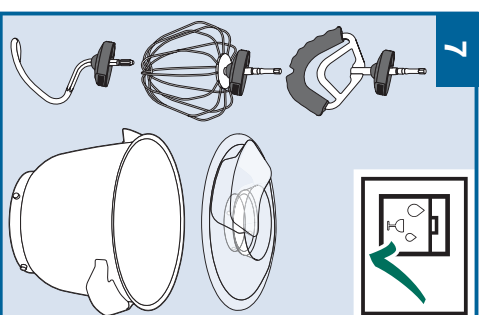
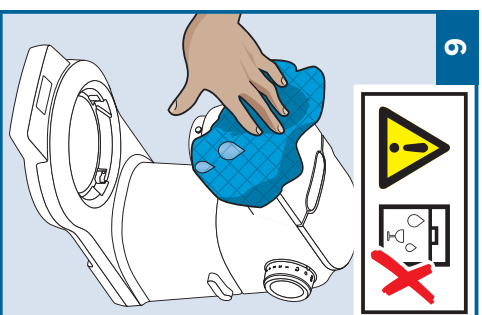
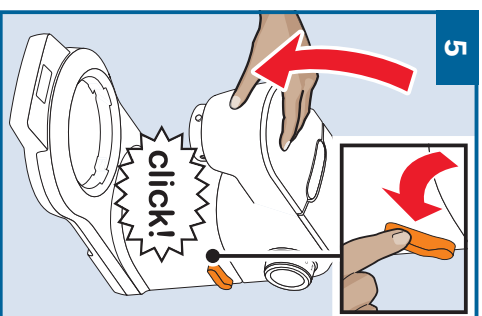
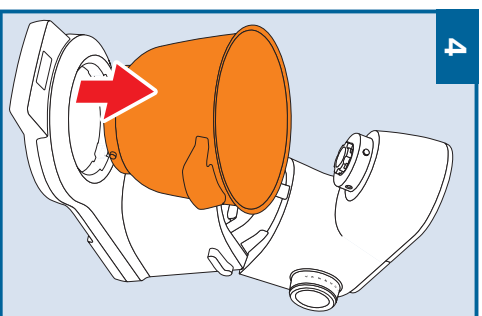
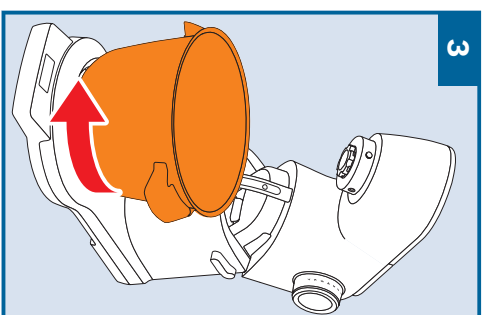
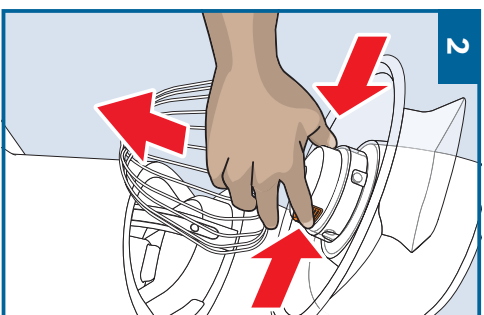
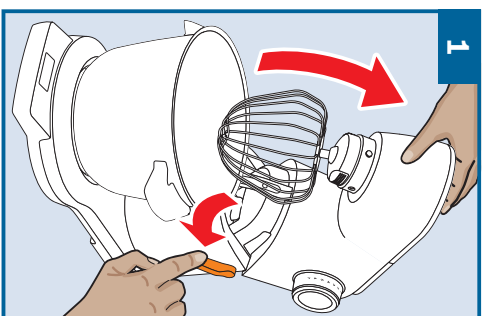


**Pozorne si prosím
prečítajte bezpečnostné
pokyny v montážnej
príručke.**

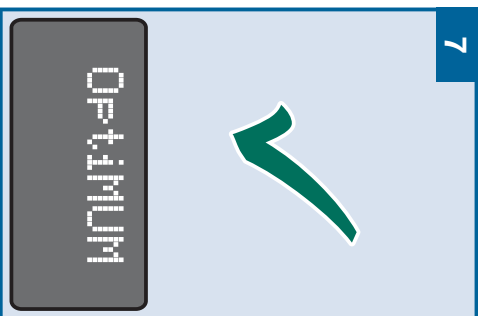
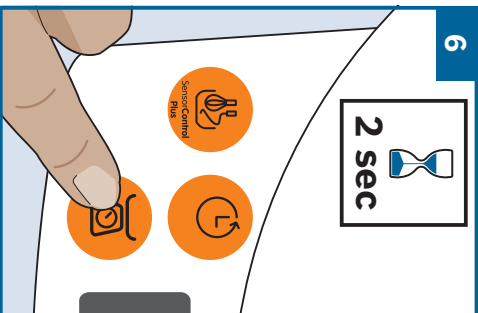
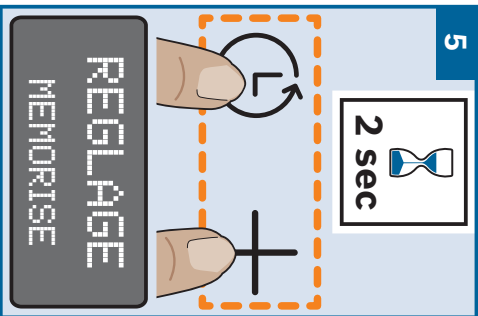
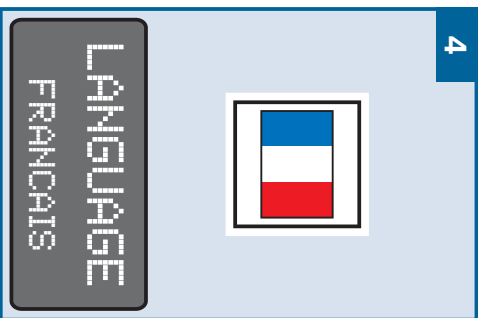
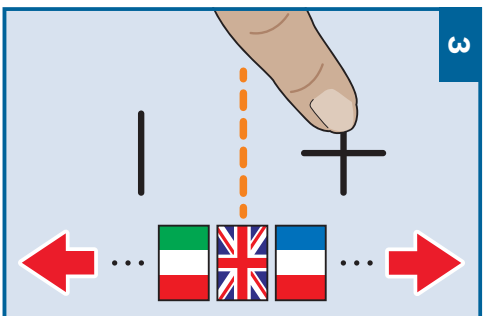
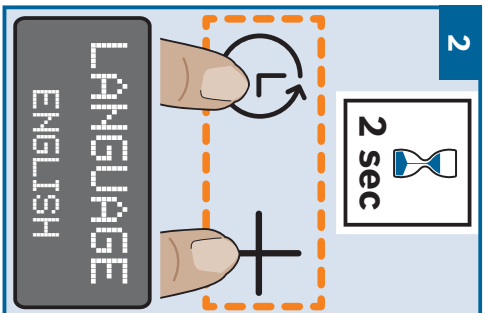
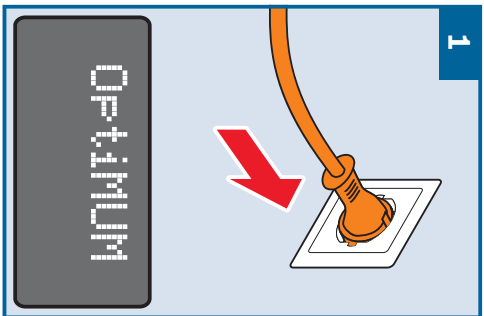


* podľa modelu

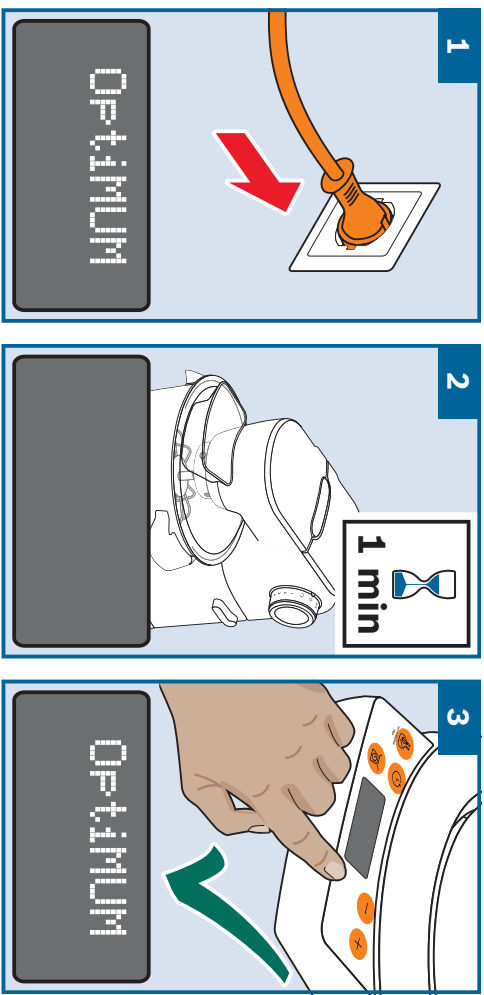
Před prvním použitím



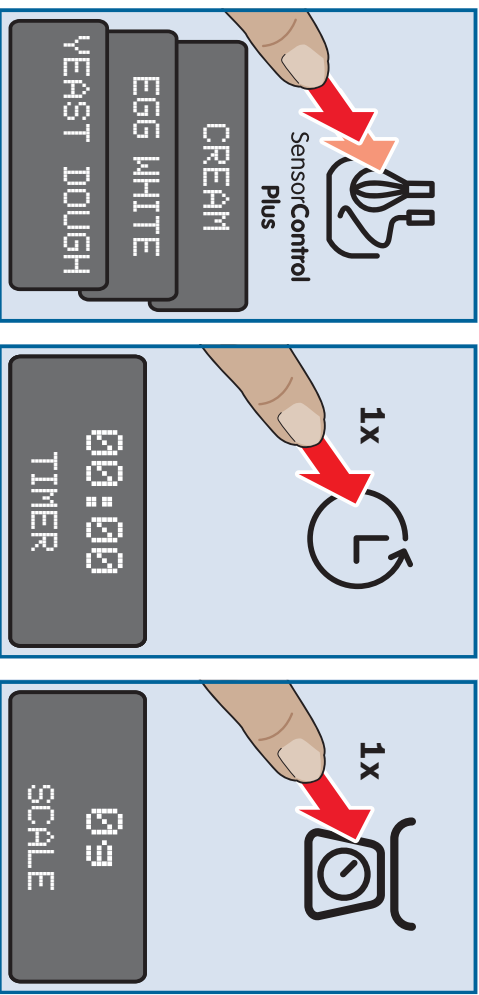
Nastavenie jazyka (priklad)



Spustenie z režimu spánku

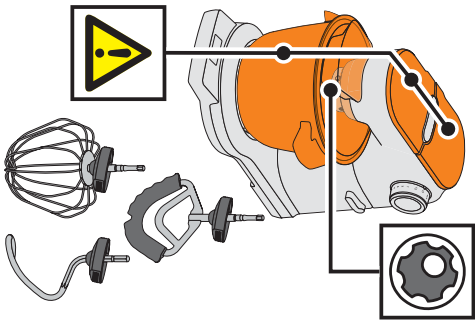
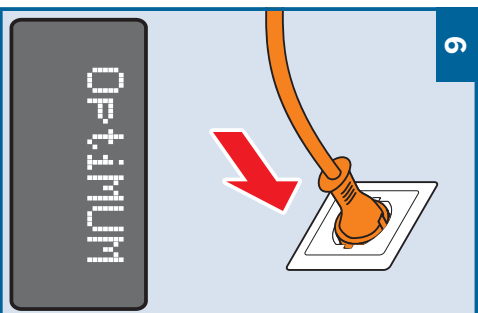
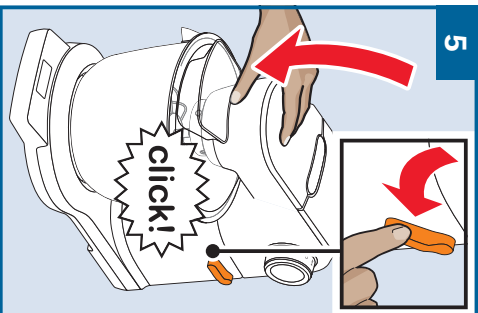
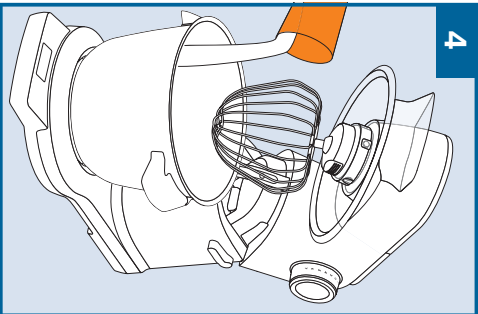
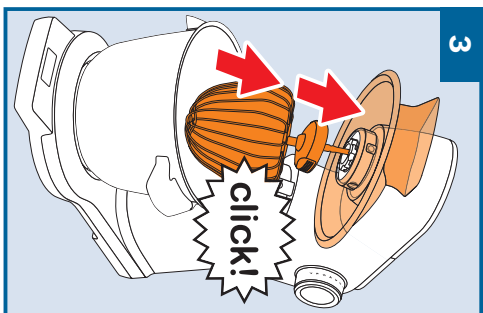
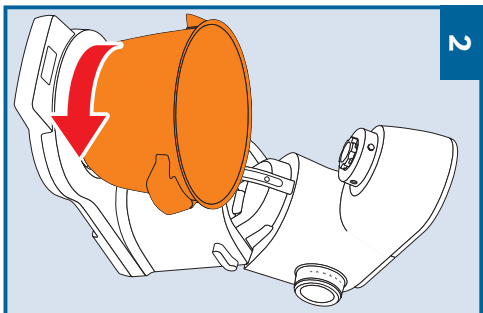
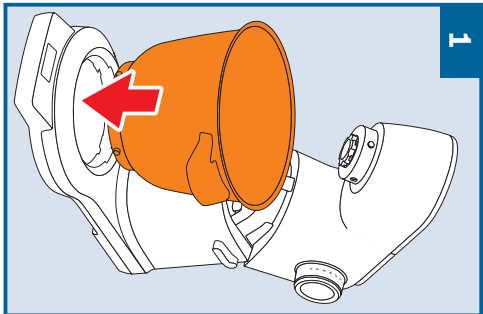


Symboly funkcii *

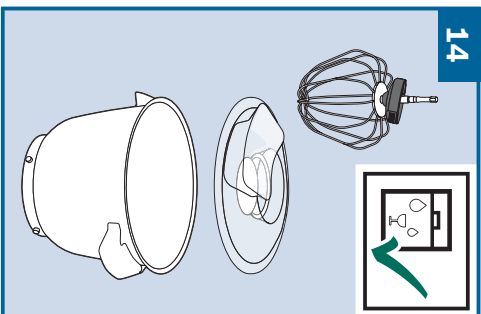
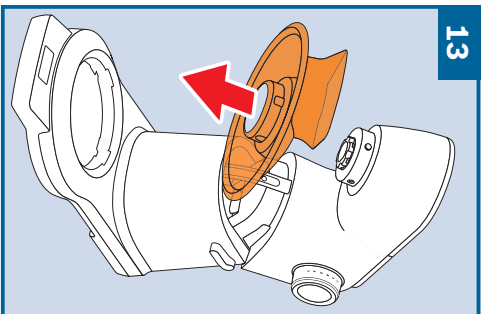
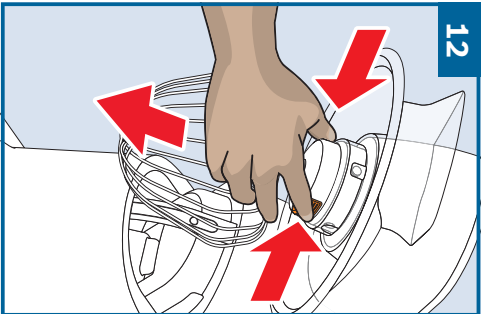
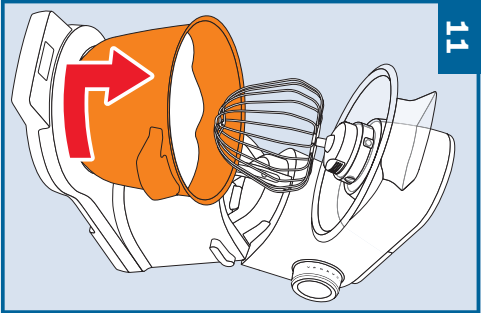
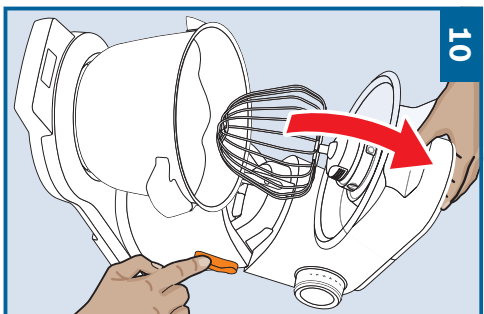
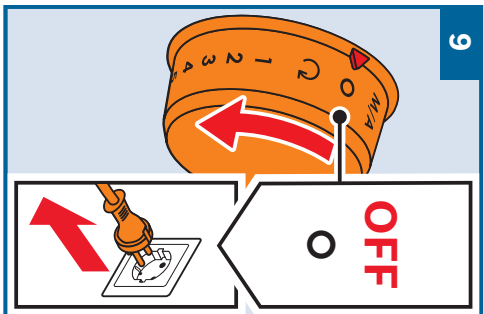
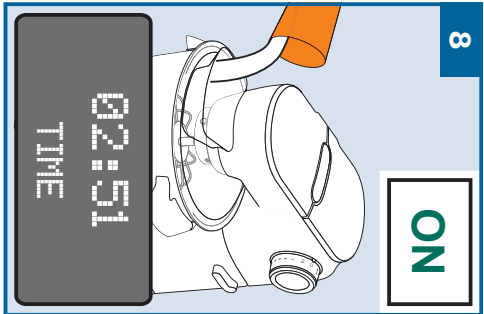
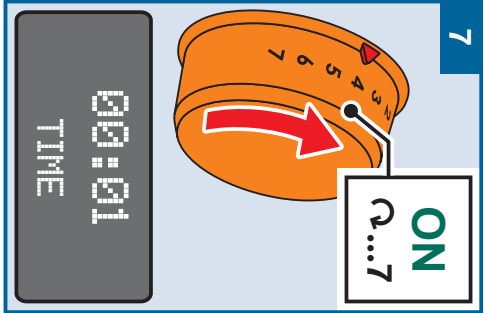


* podľa modelu

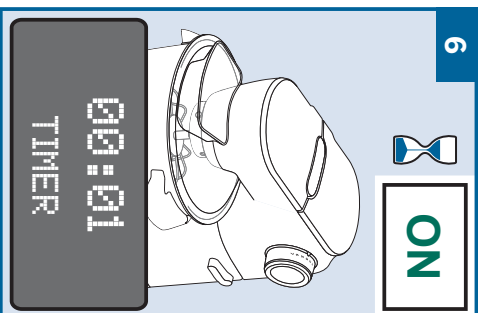
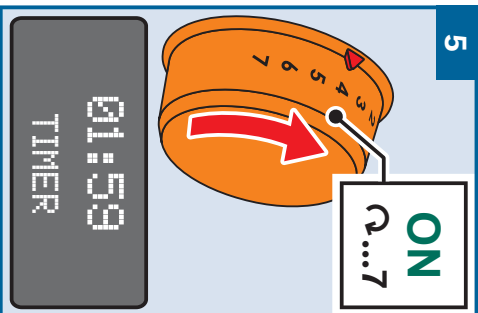
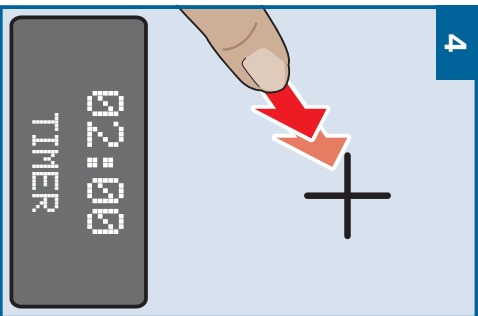
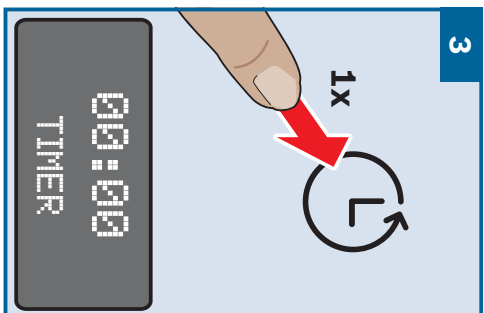
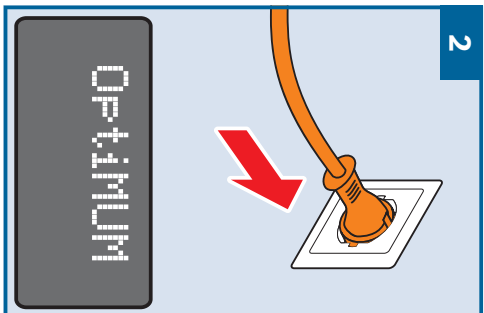
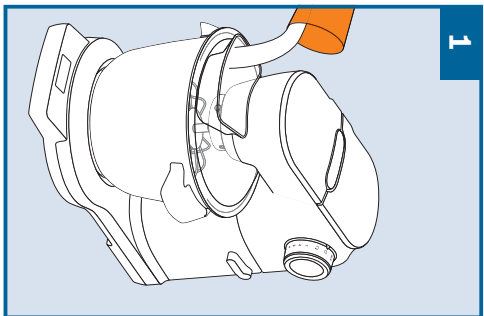
Použitie príslušenstva*



* podľa modelu



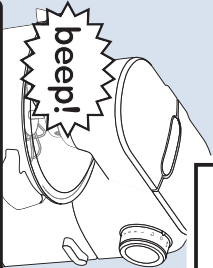
Použitie minútky* (příklad)



* podľa modelu

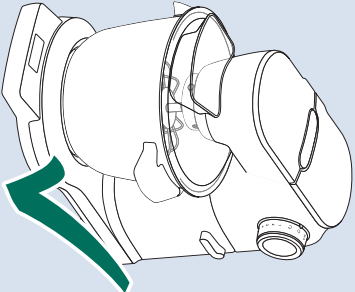
7

**AUTO
OFF**



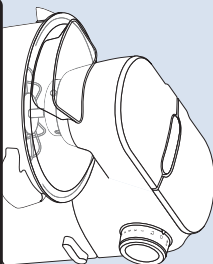
**FINISH
TIMER**

11



8

**FINISH
TURN ROTARY
SWITCH TO 0**



9



Optimum

< 60 min

mm:ss

46:31
TIMER

10

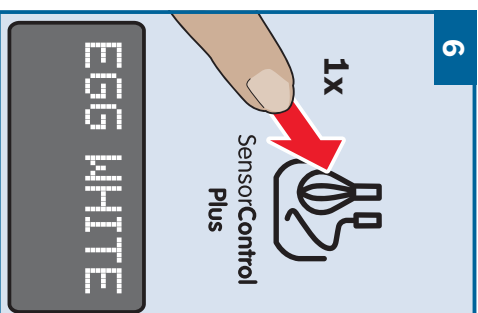
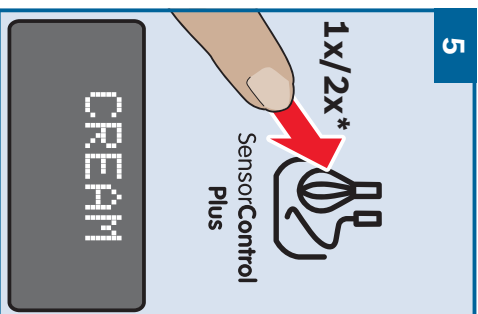
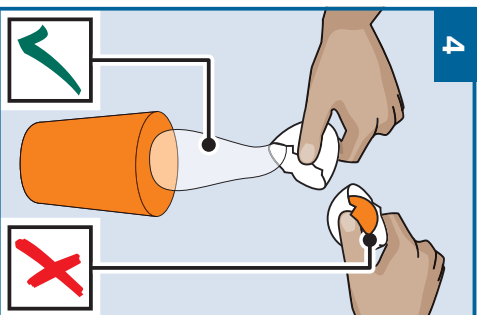
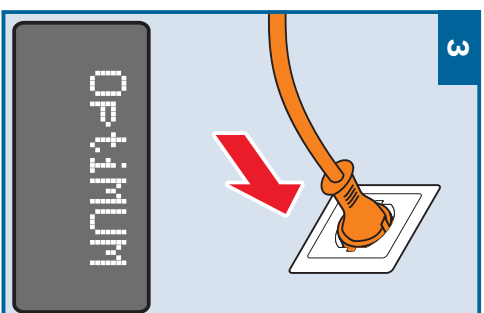
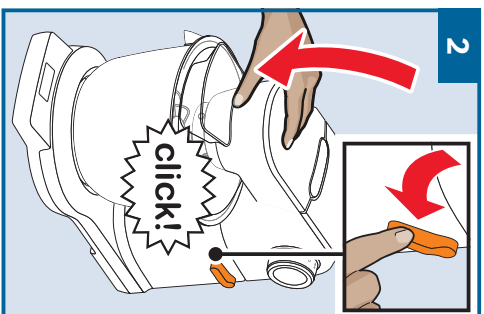
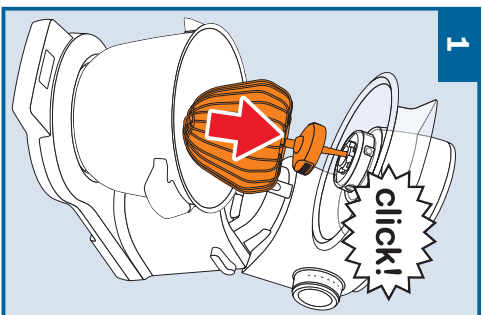


> 60 min

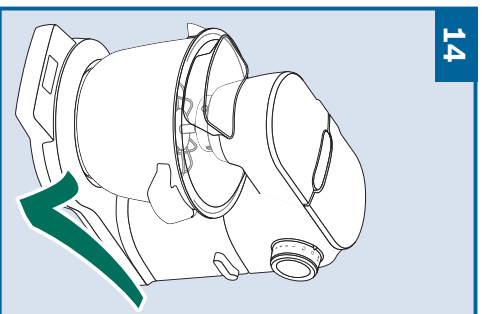
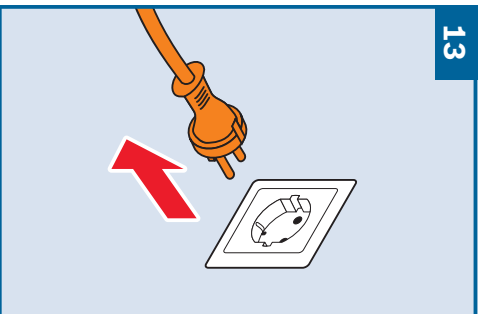
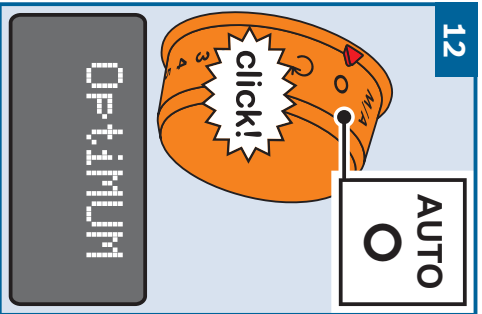
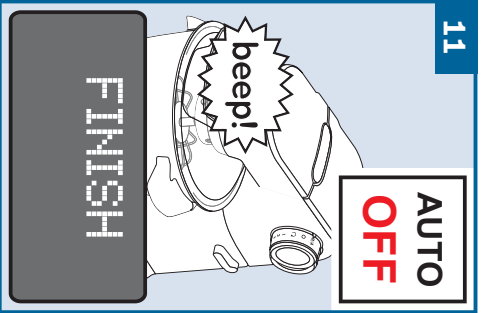
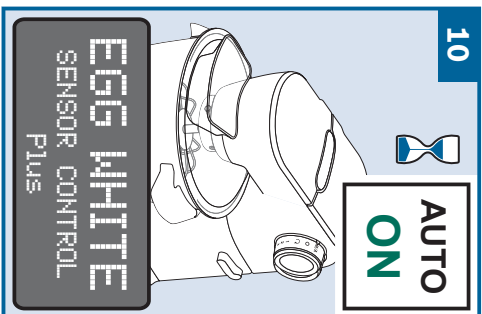
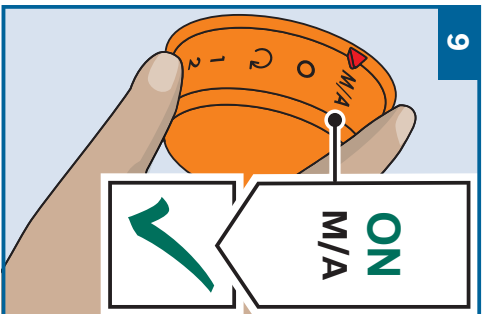
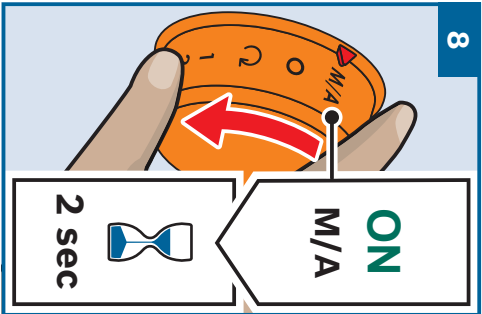
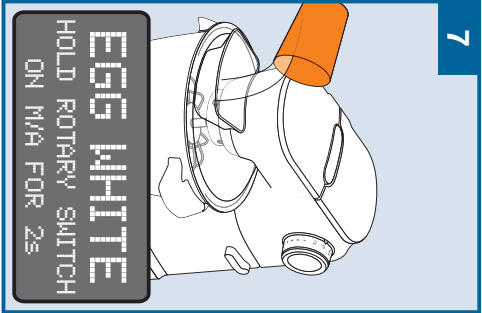
h:mm:ss

1:15:31
TIMER

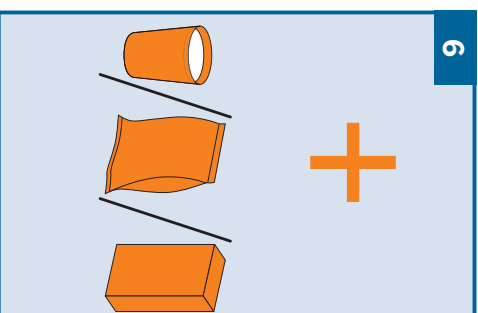
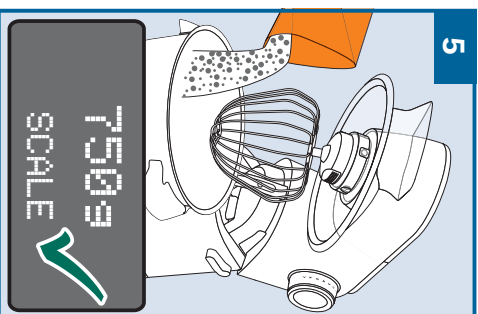
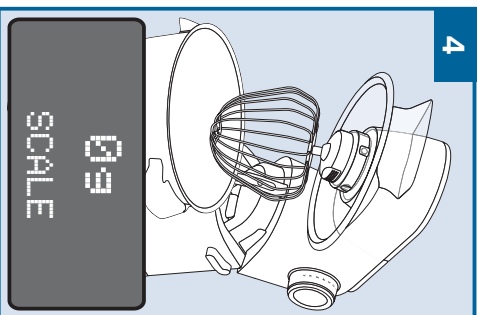
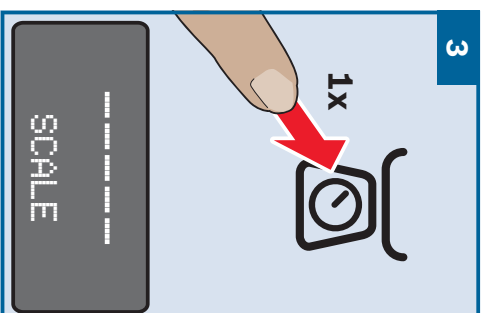
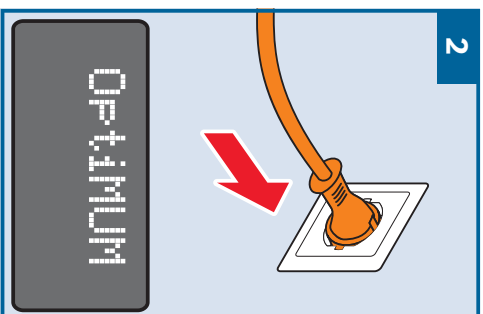
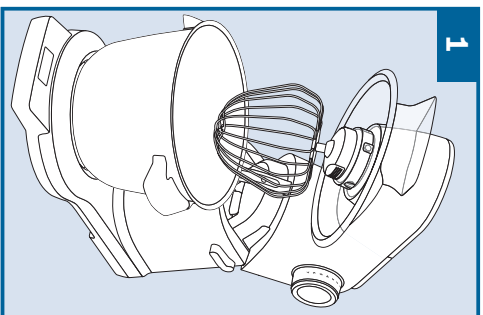
Použitie funkcie SensorControl Plus* (příklad)



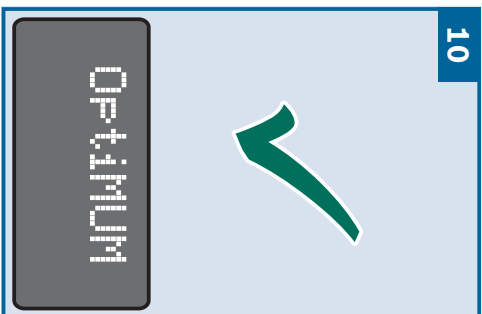
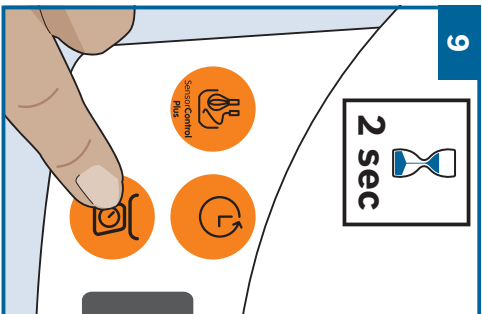
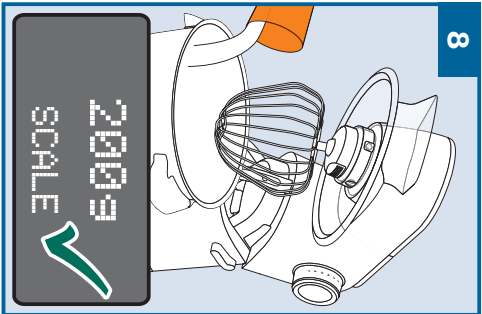
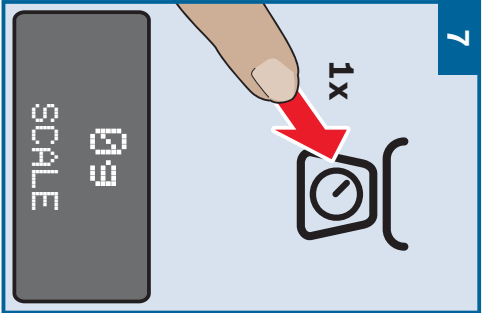
* podľa modelu



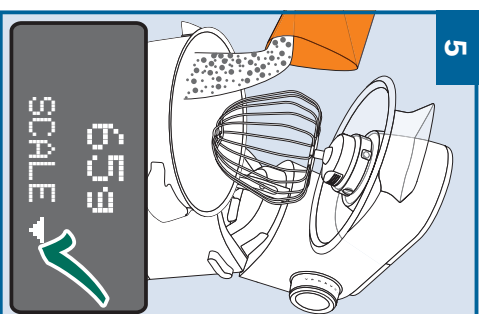
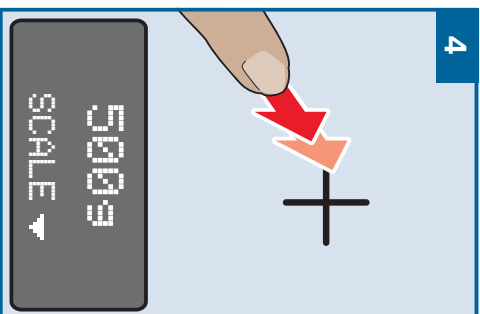
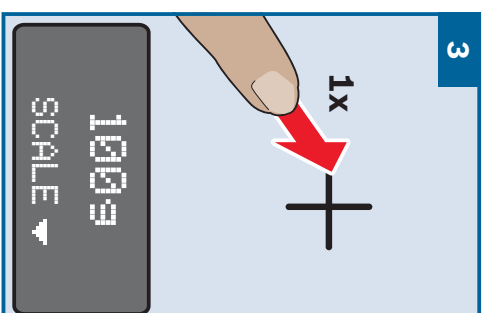
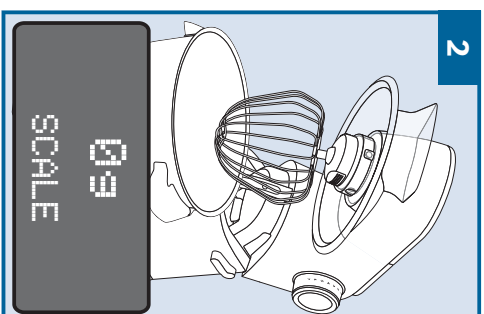
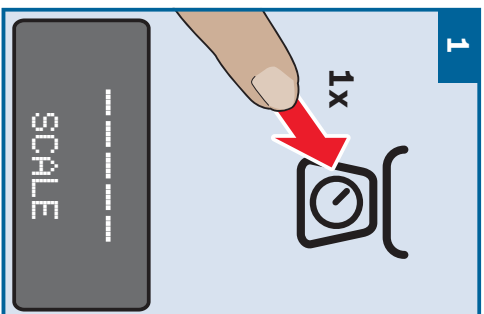
Použitie váhy* Váženie prísad (príklad)



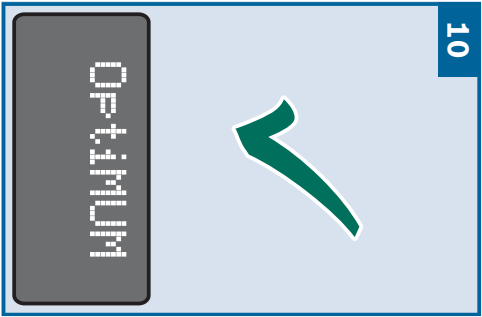
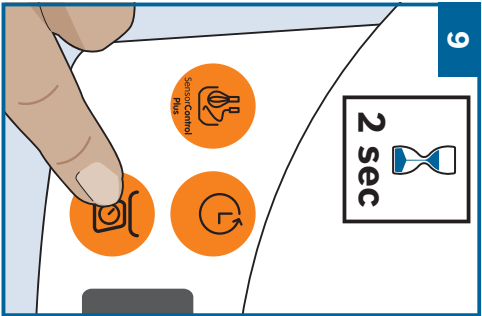
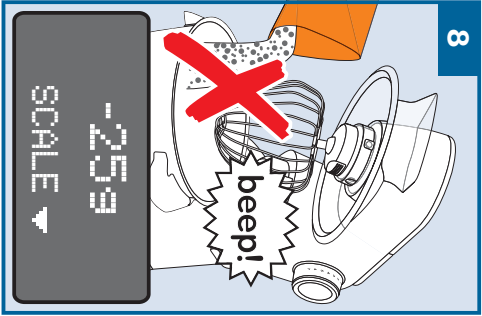
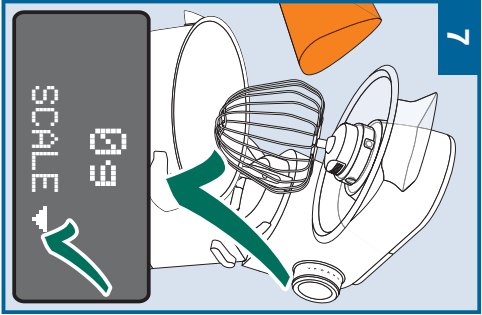
* podľa modelu



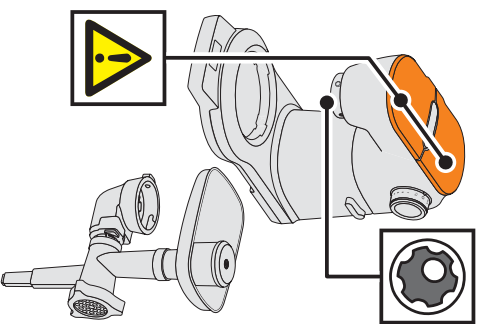
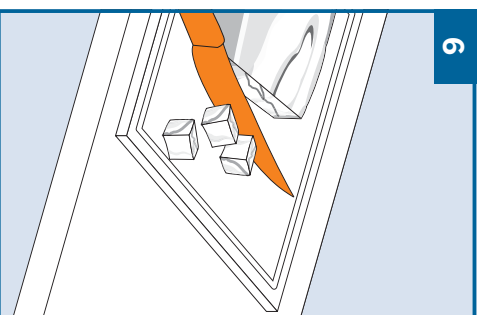
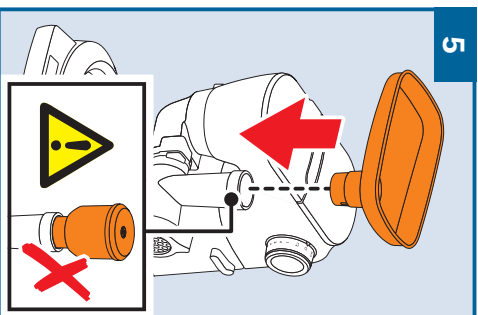
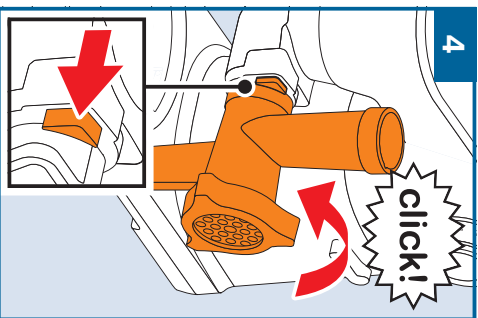
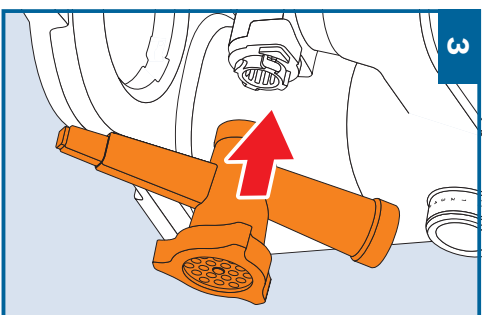
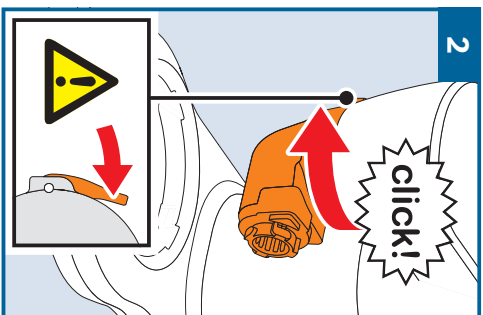
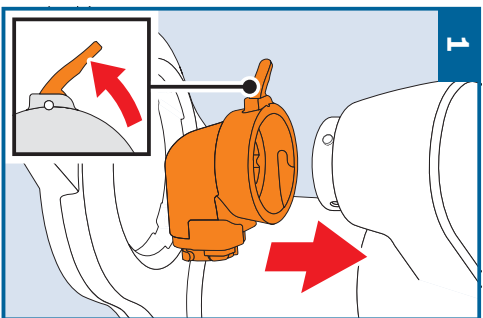
Použitie váhy* Nastavenie váhy (príklad)

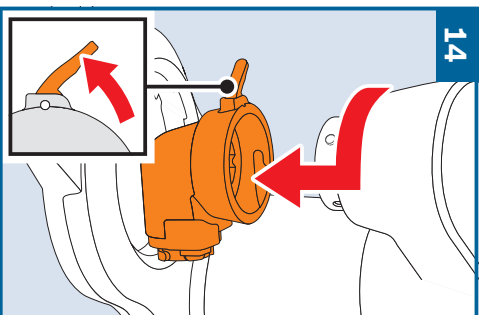
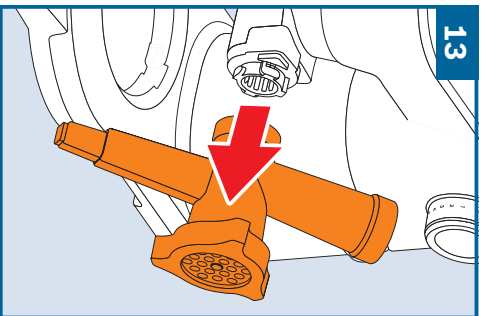
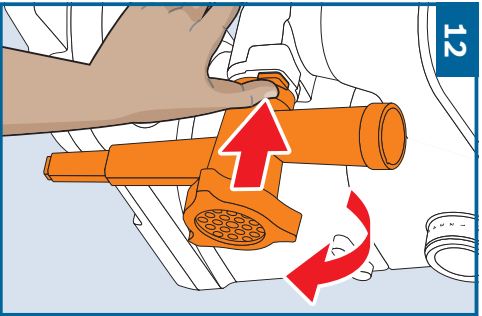
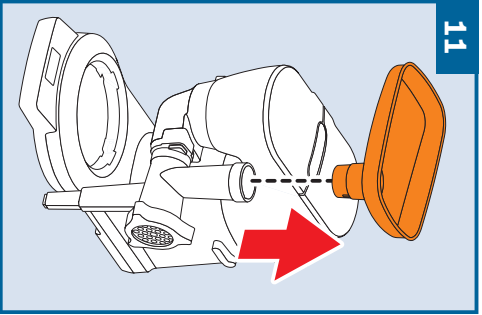
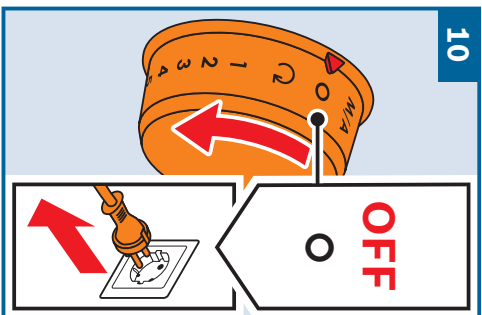
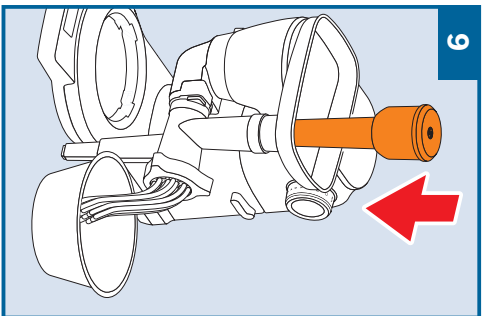
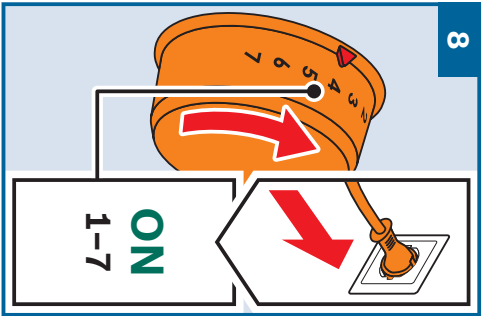
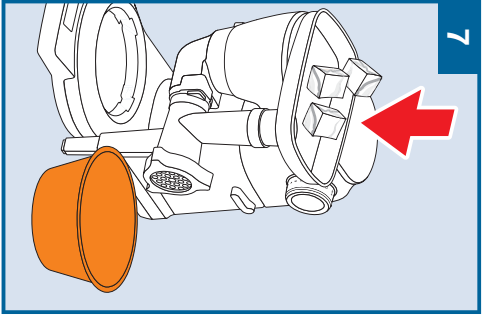


* podľa modelu

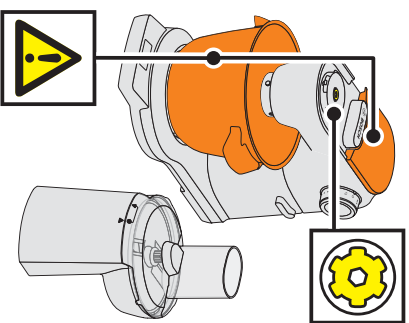
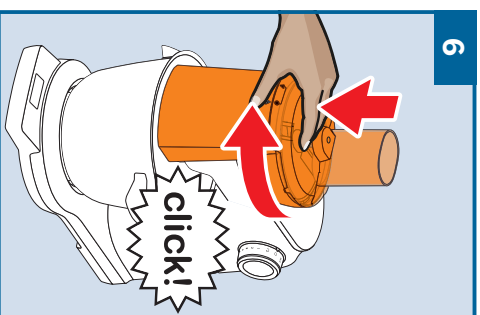
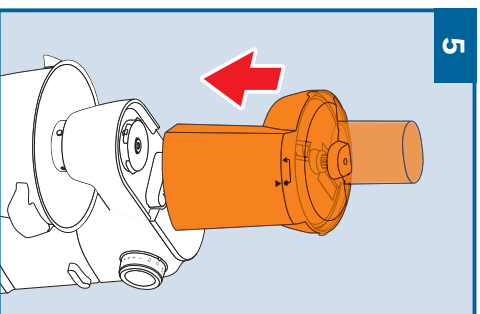
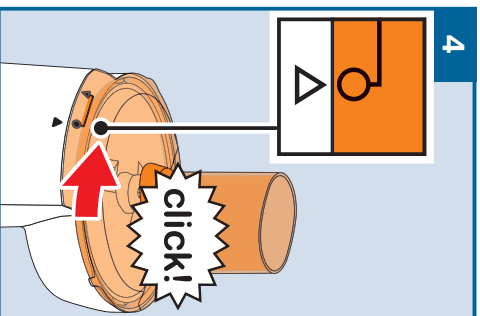
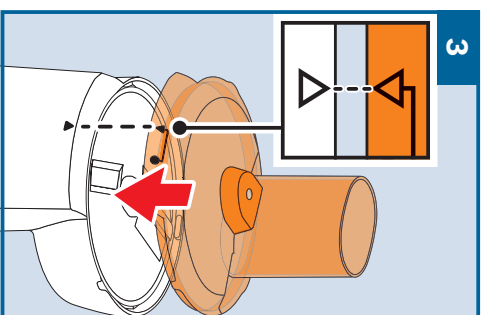
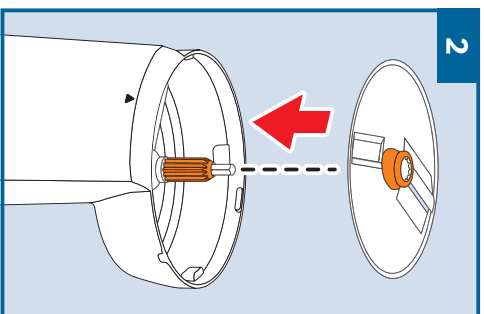
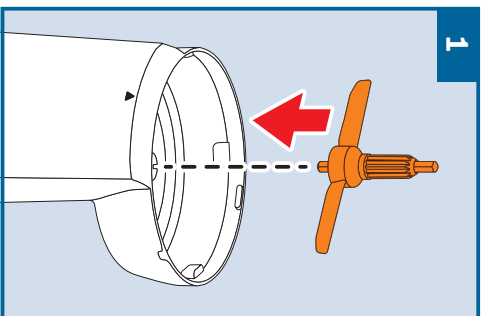


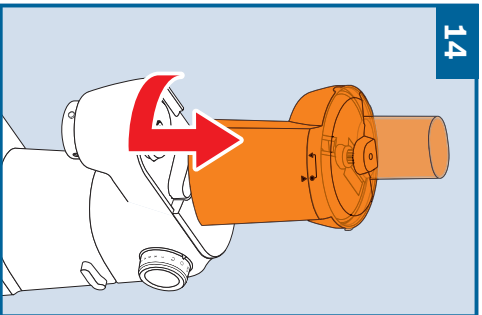
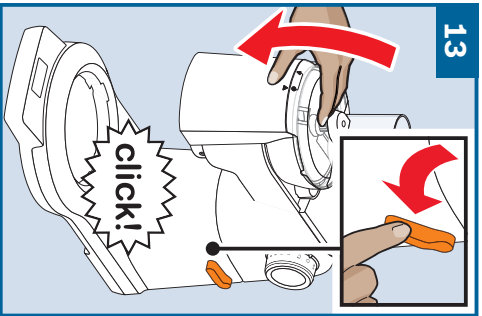
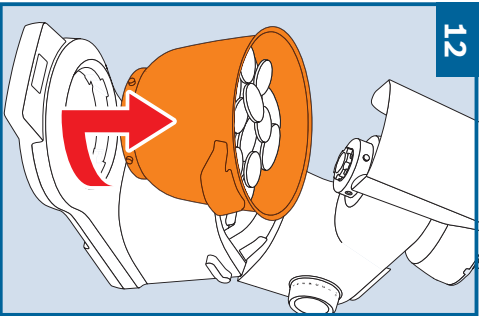
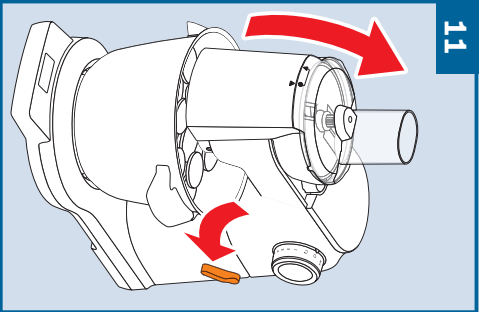
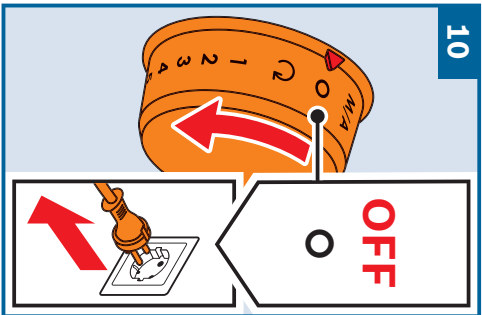
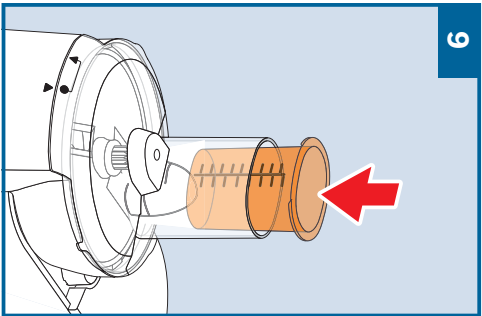
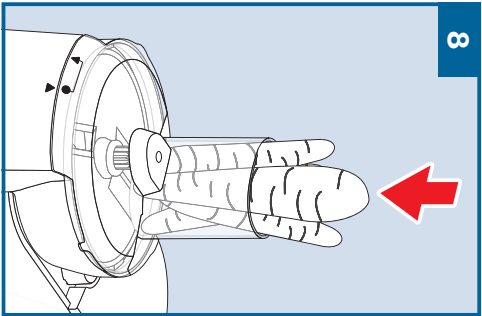
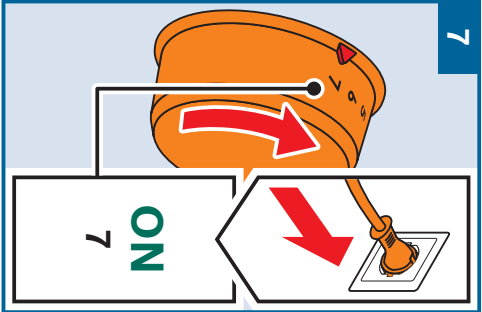
Mlynček na mäso MUZ9FW1*



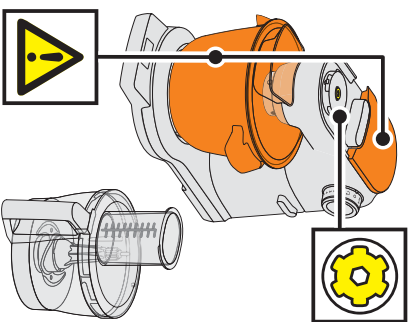
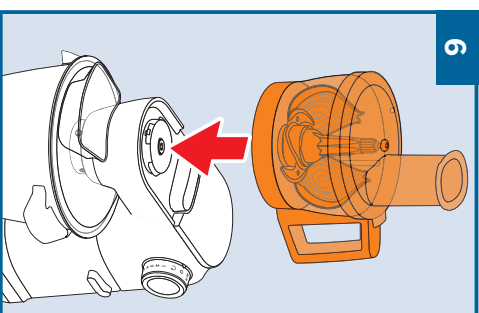
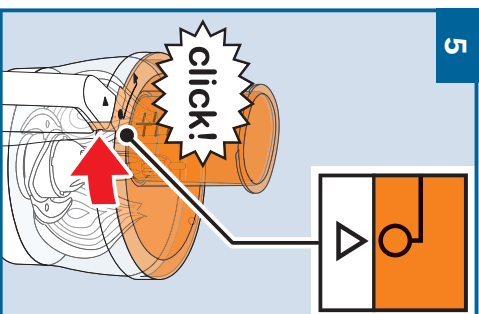
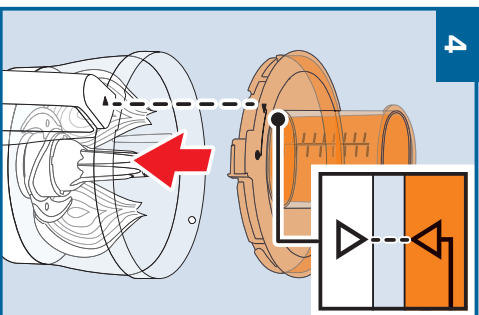
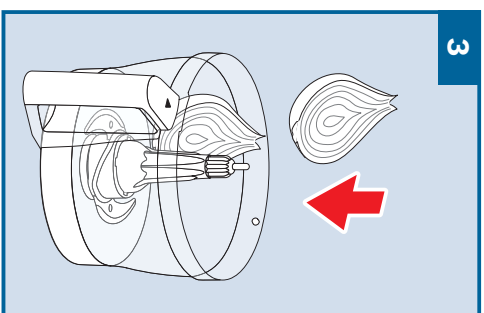
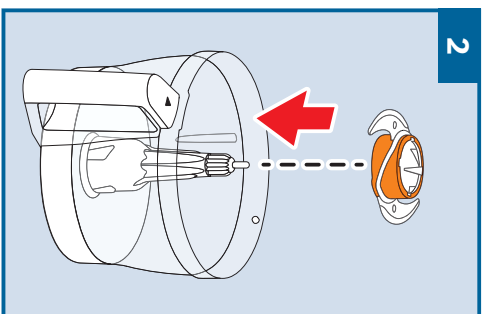
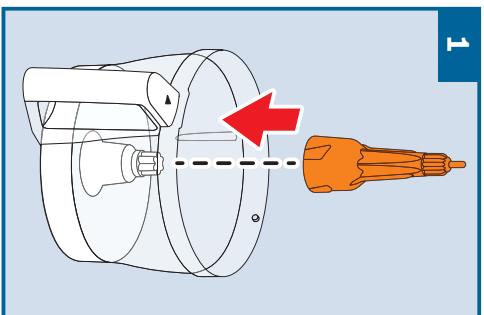


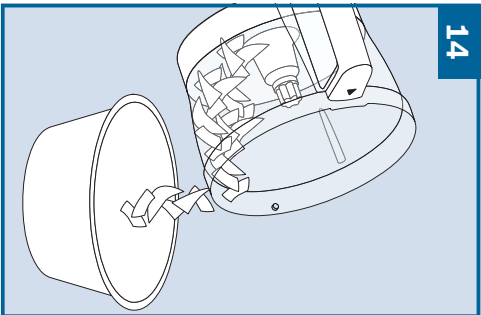
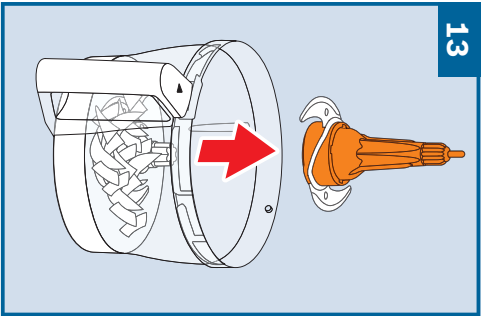
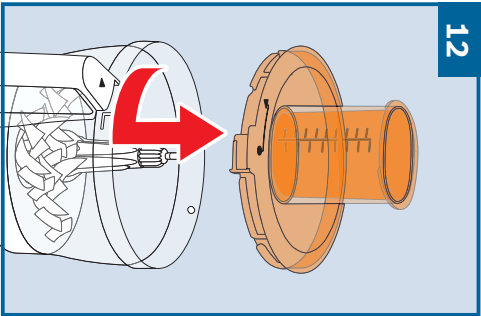
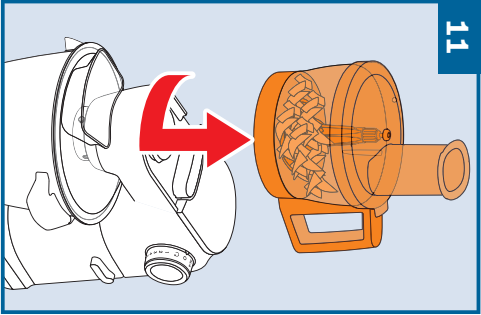
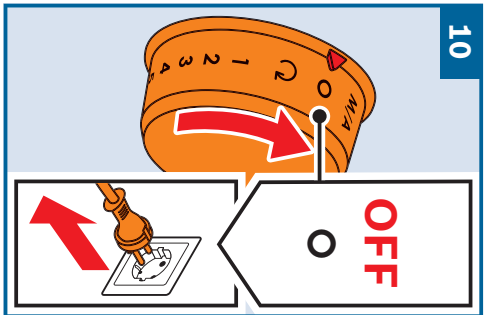
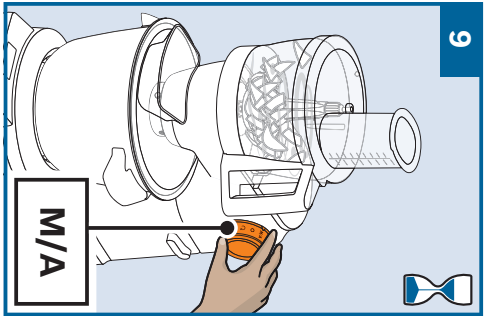
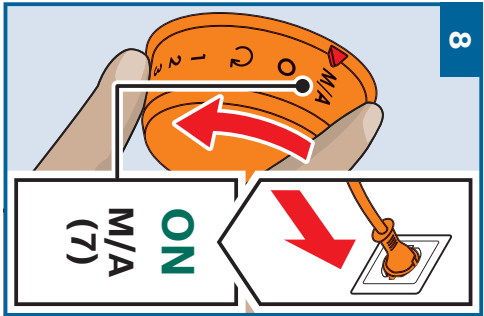
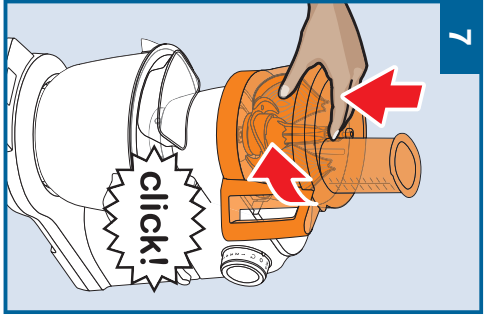
Priebehový krájač MUZ9VL1*



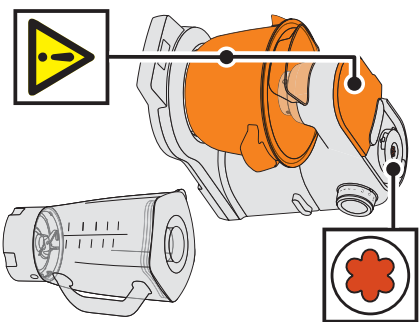
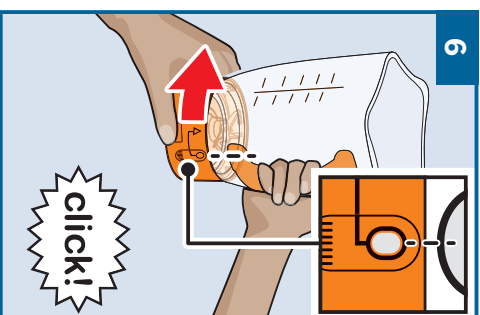
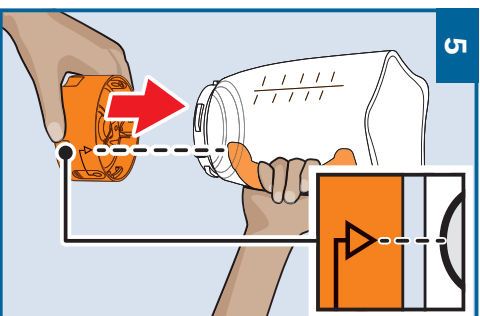
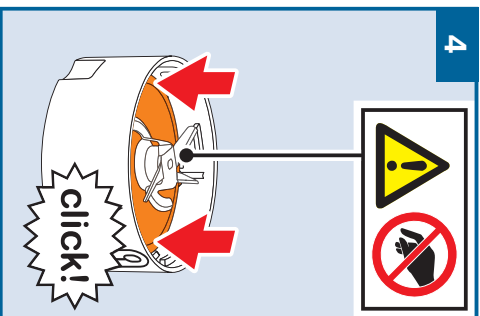
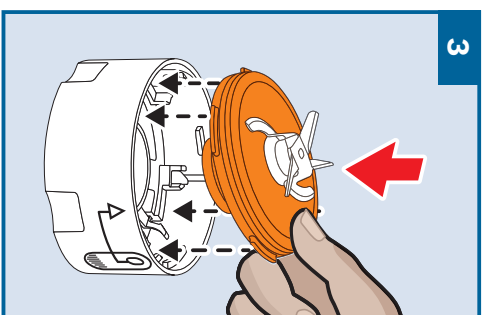
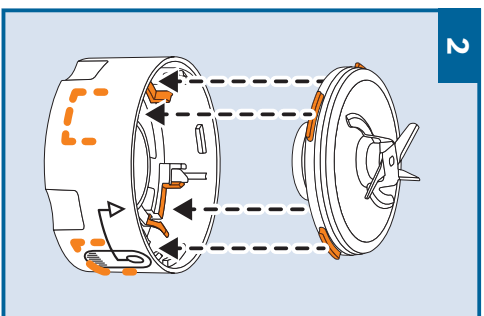
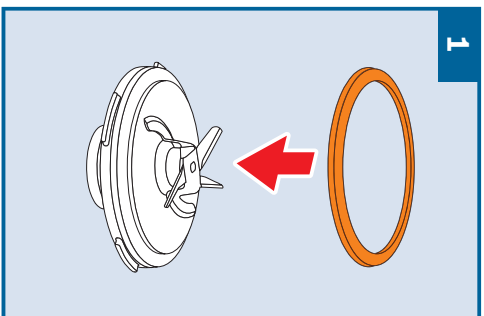


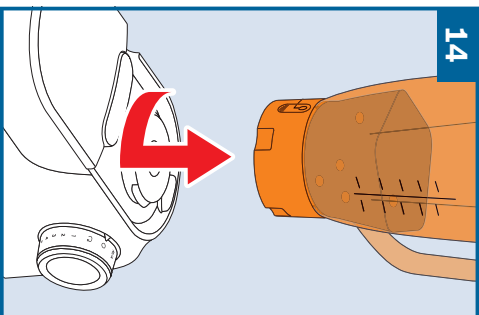
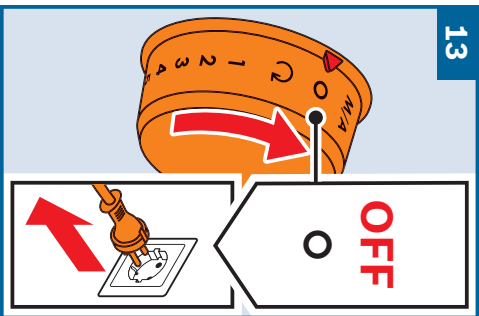
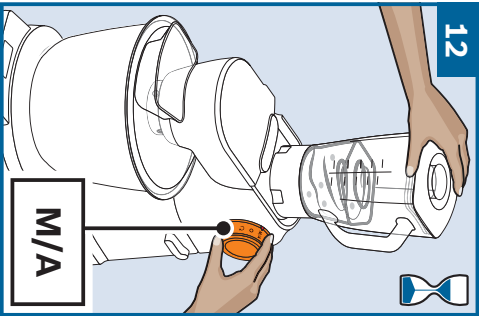
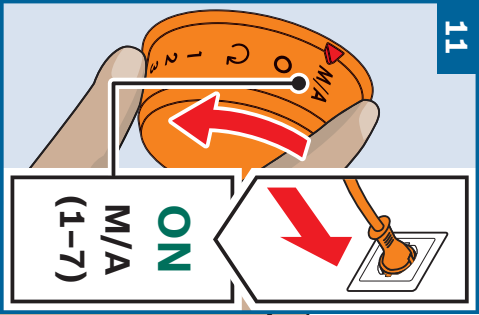
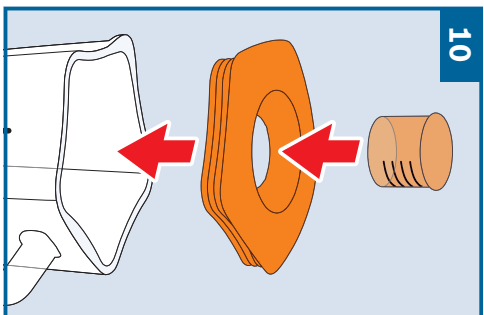
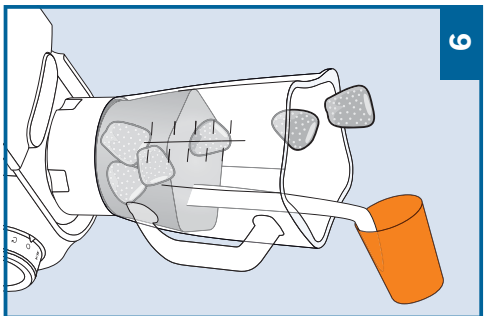
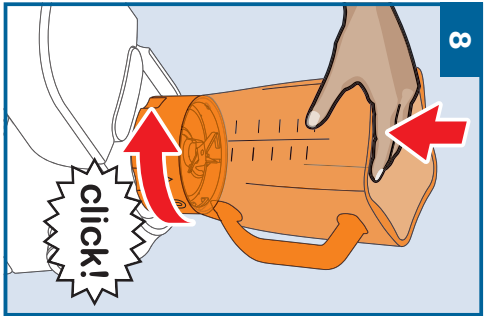
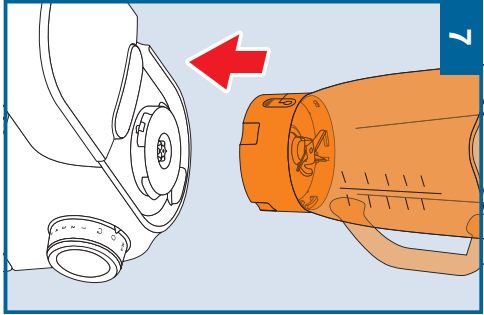
Multimlynčiek MUZ9VLP1*





Mixer MUZ9MX1*





**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.