



BOSCH



Návod na obsluhu

MUM4855

Q4ACZM2411

Obsah

Pre vašu bezpečnosť	3
Prehľad	3
Prevádzka	4
Čistenie a údržba	5
Riešenie problémov.....	6
Príklady použitia	6
Bežné/Voliteľné príslušenstvo	7
Likvidácia	8
Záručné podmienky	8
Priebehový krájač	8

Gratulujeme vám, že ste si zakúpili nový spotrebič BOSCH.

Rozhodli ste sa tak pre moderný, mimoriadne kvalitný domáci spotrebič. Ďalšie informácie o našich produktoch nájdete na našich internetových stránkach.

Tento spotrebič je navrhnutý pre spracovanie množstva obvyklého pri použití v domácnosti alebo podobného množstva pri nepriemyselnom využití. Medzi nepriemyselné využitie patrí napr. použitie v kuchynkách zamestnancov v predajniach, kanceláriách, hospodárskych a iných obchodných spoločnostiach, hosťami v penziónoch, malých hoteloch a podobných ubytovacích zariadeniach. Spotrebič používajte na spracovanie množstva potravín, ktoré je bežné pri použití v domácnosti. Neprekračujte stanovené maximálne množstvo.

Prečítajte si pozorne návod na obsluhu a uchovajte ho na bezpečnom mieste. Pokiaľ sa nebudete riadiť pokynmi pre správne používanie spotrebiča, nebude platiť záruka výrobcu vzťahujúca sa k poškodeniu spôsobenému takýmto používaním.

Pokiaľ budete spotrebič predávať ďalšej osobe, nezabudnite pribalíť taktiež návod na obsluhu. Spotrebič nevyžaduje žiadnu údržbu. Návod na obsluhu opisuje niekoľko modelov, viď taktiež prehľad modelov (**obr. 1**).

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

Pre vašu bezpečnosť

Všeobecné bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Spotrebič pripojte a prevádzkujte len podľa údajov na typovom štítku. Používajte ho iba v miestnosti. Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je napájací kábel a/alebo spotrebič poškodený. Zabráňte prístupu detí ku spotrebiču. Tento spotrebič nesmú používať ľudia (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými vedomosťami a skúsenosťami s používaním elektrických spotrebičov, pokiaľ nie sú pod dohľadom dospelé osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo pokiaľ im táto osoba nepodalá dostatočné inštrukcie. Po každom použití vytiahnite zástrčku sieťového kábla zo zásuvky, rovnako tak pred opustením miestnosti a keď zistíte poruchu spotrebiča. Spotrebič počas prevádzky nenechávajte nikdy bez dozoru. Nevedzte sieťový prírodný kábel cez ostré hrany alebo horúce povrchy. Aby nedošlo ku zraneniu, môže poškodený sieťový kábel vymeniť iba výrobca, jeho zákaznícky servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou. Spotrebič môže opravovať iba pracovník zákazníckeho servisu.

Bezpečnostné pokyny pre tento spotrebič

Nepribližujte ruky k rotujúcim častiam spotrebiča. Z bezpečnostných dôvodov môže byť spotrebič používaný iba vtedy, ak sú nepoužívané pohony zaistené ochrannými krytmi pohonov (4, 7). Nenastavujte výklopné rameno, keď je spotrebič zapnutý. Počkajte, pokiaľ sa pohon nezastaví. Nevymieňajte nástroj/príslušenstvo, pokiaľ pohon nezastane - keď spotrebič vypnete, pohon bude ešte krátky čas v prevádzke. Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody a nikdy ho nedržte pod tečúcou vodou. Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom. Pri používaní príslušenstva sa riadte priloženým návodom na obsluhu. V jeden okamih používajte iba jeden nástroj alebo jeden diel príslušenstva. Spotrebič zapínajte a vypínajte otočným spínačom. Po prerušení prívodu elektrickej energie sa spotrebič opäť spustí.

Prehľad

Rozložte stránky s obrázkami.

Obr. **A**

Základný spotrebič

1 Tlačidlo pre odblokovanie

2 Výklopné rameno

(viď „Prevádzková pozícia“)

3 Otočný spínač

0/vyp. = Zastavenie

Ⓟ / P = Parkovacia poloha

Držte otočný spínač, pokiaľ sa pohon nezastaví; nástavec je vo výklopnej polohe. Pokiaľ sa pohon nepohybuje, bola už výklopná poloha dosiahnutá.

Nastavenie 1 - 4 = Prevádzková rýchlosť

Nastavenie 1 = Minimálna rýchlosť - pomalá

Nastavenie 4 = Maximálna rýchlosť - rýchla
Pokiaľ dôjde k prerušeniu prívodu elektrickej energie, zostane spotrebič zapnutý a opäť sa spustí, akonáhle bude prívod elektrickej energie obnovený.

4 Kryt pohonu

Pre odstránenie krytu pohonu ním otáčajte, pokiaľ nedôjde k uvoľneniu mechanizmu zámky.

5 Pohon pre

- **priebehový strúhač ***

- **lis na citrusy ***

- **mlynček na obilie ***

Keď ich nepoužívate, nasadte kryt pohonu.

6 Pohon pre

- **nástavce (miešacia metla, šľahacia metla, hák na miesenie)**

- **miešací nástavec šľahača na zmrzlinu ***

- **zložený dolu alebo hore pre mlynček na mäso ***

7 Kryt pohonu mixéru

8 Pohon pre

- **mixér**

- **multi-mixér**

Keď mixér nepoužívate, nasadte kryt pohonu mixéru.

9 Priestor na kábel (obr. **B)**

MUM 44...: Kábel ukladajte sem.

MUM46../MUM48...: Kábel ukladajte do priestoru na kábel.

Nádoba s príslušenstvom

10 Miešacia nádoba

11 Veko Nástavca

12 Miešacia metla

13 Šľahacia metla

14 Hák na miesenie s deflektorom cesta Mixér

15 Základňa

16 Nástavec s nožom

17 Tesniaci krúžok
18 Nádob mixéru
19 Veko
20 Lievik

* Pokiaľ nie je príslušenstvo pribalené k produktu, môžete si ho zakúpiť v predajni alebo v zákazníckom servise.

Prevádzková pozícia

Upozornenie!

Skôr ako budete spotrebič používať, pripojte nástavec/príslušenstvo ku správne mu pohonu a do správnej pozície - umiestnite ich do prevádzkovej pozície podľa tejto tabuľky. Výklopné rameno musí byť použité v každej prevádzkovej pozícii.

Nastavenie prevádzkovej pozície **Obr. C**

- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a pohnite výklopným ramenom.
- Výklopným ramenom pohybujte, pokiaľ sa nedostane do požadovanej pozície.

Pozícia		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Nasadte/zložte miešaciu metlu, šľahaciu metlu alebo hák na mesenie.
7		Pridajte veľké množstvo ingrediencií.

Prevádzka

Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

Nepripájajte sieťovú zástrčku, pokiaľ nevykonáte všetky prípravy na prácu so spotrebičom.

Upozornenie!

Spotrebič prevádzkujte len s príslušenstvom/nástavcami v pracovnej polohe. Nepoužívajte spotrebič naprázdno. Nevystavujte spotrebič alebo príslušenstvo zdrojom tepla. Jednotlivé diely nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

Príprava

- Základný spotrebič postavte na rovný a čistý podklad.
- Rozviňte/vytiahnite sieťový kábel (**Obr. B**).
- Pripojte sieťovú zástrčku.

Miešacia metla, šľahacia metla, hák na miesenie

Obr. D

Miešacia metla (a)

na miesenie cesta, napr. cesta na koláč

Šľahacia metla (b)

na šľahanie snehu, smotany a ľahkého cesta, napr. piškótového cesta

Hák na mesenie (c) s deflektorom cesta (d)

na miesenie ťažkého cesta a vmiešania surovín, ktoré nemajú byť rozomleté (napr. hrozienka, kusy čokolády)

Nebez. poranenia rotujúcimi nástavcami!

Počas prevádzky nikdy nestrkajte prsty do miešacej nádoby.

Nástavce nemeňte, pokiaľ je pohon v pohybe - keď spotrebič vypnete, bude sa pohon ešte na krátky čas pohybovať.

Z bezpečnostných dôvodov môže byť spotrebič prevádzkovaný len vtedy, keď sú nepoužívané pohony zaistené ochrannými krytmi pohonu.

- Otočný spínač prepnite do polohy **P** a držte ho tam, pokiaľ sa pohon nezastaví.

Poznámka:

- Pokiaľ sa pohon nepohybuje, bola už výklopná poloha dosiahnutá.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 6.
- Vložte nádobu. Dno miešacej nádoby musí byť vložené do výklenku základného spotrebiča.
- V závislosti na požadovanej úlohe nasadte miešaciu metlu, šľahaciu metlu alebo hák na mesenie, pokiaľ nebudú na mieste zaistené. Pokiaľ používate hák na mesenie, otáčajte deflektorom cesta tak dlho, pokiaľ nebude hák na mesenie zaistený na svojom mieste.
- Vložte do nádoby ingrediencie, ktoré potrebujete spracovať.

- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 1.
- Kryt opäť nasadzte.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

Pridanie ďalších ingrediencií

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Otočný spínač prepnite do polohy **P** a držte ho tam, pokiaľ sa pohon nezastaví.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 7.
- Pridajte ingrediencie alebo
- otvorom na plnenie v kryte pridajte ďalšie ingrediencie.

Po použití spotrebiča

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Otočný spínač prepnite do polohy **P** a držte ho tam, pokiaľ sa pohon nezastaví.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Zložte veko.
- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 6.
- Zložte nástavec z pohonu.
- Vyberte nádobu.
- Všetky časti vyčistite, viď „Čistenie a údržba“.

Mixér

Obr. **E**

Hrozí nebezpečenstvo úrazu ostrými bríťkami/rotujúcim pohonom!

Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéru! Mixér zložte/nasadzte len vtedy, pokiaľ je pohon zastavený!

Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom.

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri spracovaní horúcich tekutín vystupuje para lievikom vo veku. Do mixéru nalejte maximálne 0,5 litra horúcej alebo peniacej tekutiny.

Upozornenie!

Môže dôjsť k poškodeniu mixéru.

Nespracúvajte hlboko zmrazené ingrediencie (okrem ľadových kociek). Nepoužívajte mixér naprázdno.

Upozornenie!

Spracovanie tekutín v sklenenom mixéri: maximálne nastavenie 3. Pridajte max. 3 litre horúcej alebo peniacej tekutiny.

- Stlačte tlačidlo pre odblokovanie a umiestnite výklopné rameno do polohy 3.
- Zložte kryt pohonu mixéru.
- Nasadzte nádobu mixéru (značka na dne nádoby mixéru musí byť zarovnaná so značkou na základnom spotrebiči) a otočte ju nadoraz proti smeru hodinových ručičiek (**obr. E - 4/5**).
- Pridajte ingrediencie.
Maximálna kapacita tekutín pre plastový mixér = 1 liter, pre sklenený mixér = 0,75 litra = 1,25 litra, pre horúce alebo peniace tekutiny max. 0,5 litra. Optimálna kapacita pre spracovanie pevných surovín = 50 - 100 g.
- Nasadzte veko a silno naň zatlačte.
Pri práci držte vždy veko pevne jednou rukou. Rukou však nezakrývajte plniaci otvor!
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavenie.

Pridanie ďalších ingrediencií Obr. **E** - 6

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Zložte kryt a pridajte ingrediencie alebo
- vyberte lievik a postupne pridávajte pevné ingrediencie otvorom na plnenie alebo
- nalejte tekutinu lievikom.

Po použití spotrebiča

- Vypnite spotrebič otočným spínačom.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Otočte mixér v smere hodinových ručičiek a zložte ho.

Tip: Odporúčame vám vyčistiť mixér okamžite po použití.

Čistenie a údržba

Upozornenie!

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

Čistenie základného spotrebiča

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody a nikdy ho nedržte pod tečúcou vodou.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Základný spotrebič utrite vlhkou utierkou.
- V prípade potreby použite trochu čistiaceho prostriedku.
- Spotrebič potom utrite dosucha.

Čistenie nádoby a príslušenstva

Všetky časti môžete umývať v umývačke riadu. Plastové časti netlačte do umývačky riadu silou, pretože by sa mohli skrútiť.

Čistenie mixéru



Hrozí nebez. úrazu ostrými nožmi!

Nožov mixéru sa nedotýkajte holými rukami. Mixér môžete za účelom čistenia rozložiť.

Upozornenie!

NEPOUŽÍVAJTE abrazívne čistiace prostriedky. Nástavec s nožom nie je možné umývať v umývačke riadu. Nástavec s nožom umývajte iba pod tečúcou vodou.

Tip: Po spracovaní tekutín často stačí mixér vyčistiť, bez toho aby sa musel rozobrať. Do nasadeného mixéru nalejte trochu vody s čistiacim prostriedkom. Na niekoľko sekúnd mixér zapnite (pokiaľ je mixér vybavený funkciou rýchlej prevádzky, zvolte nastavenie M). Vylejte vodu a mixér vypláchnite čistou vodou.

Rozoberanie mixéru

Obr. E

- Otočte dnom nádoby mixéru v smere hodinových ručičiek a zložte ju.
- Uchopte nástavec s nožom zo strany a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek. Nástavec s nožom je uvoľnený.
- Vyberte nástavec s nožom, potom vyberte tesniaci krúžok.

Zostavenie mixéru

Obr. G



Hrozí nebezpečenstvo úrazu!

Nikdy mixér nezostavujte na základnom spotrebiči.

- Nasadte tesniaci krúžok na nástavec s nožom.
- Nástavec s nožom vložte zospodu do nádoby mixéru.
- Nástavec s nožom utiahnite s využitím dna nádoby mixéru.
- Nádobu mixéru utiahnite proti smeru hodinových ručičiek.

Riešenie problémov

Pokiaľ má spotrebič poruchu, obráťte sa na náš zákaznický servis.

Príklady použitia

Šľahačka

100 g - 600 g

- Smotanu šľahajte šľahacou metlou počas 1 ½ až 4 minút s nastavením 4 (podľa množstva a vlastností smotany).



Vaječné bielky

1 až 8 vaječných bielkov

- Bielok šľahajte šľahacou metlou 4 až 6 minút s nastavením 4.



Piškótové cesto

Základný recept

2 vajcia

2-3 lyžice horúcej vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g múky

70 g kukuričného škrobu

Prášok do pečiva (ak je potrebný)

- Ingrediencie (okrem múky a kukuričného škrobu) šľahajte šľahacou metlou asi 4 - 6 minút pri nastavení 4, pokiaľ nevznikne pena.
- Otočte spínač na nastavenie 2 a lyžičkou do nádoby nasypete presiatu múku a kukuričný škrob počas ½ až 1 minúty.

Maximálne množstvo: 2 x základný recept



Cesto na koláč

Základný recept

3 - 4 vajcia

200 - 250 g cukru

1 štipka soli

1 balíček vanilkového cukru alebo kôra

z ½ citrónu

200 - 250 g masla (izbová teplota)

500 g múky

1 balíček prášku do pečiva

1/8 l mlieka

- Všetky ingrediencie miešajte asi ½ minúty miešacou metlou pri nastavení 1, potom 3 - 4 minúty pri nastavení 3.

Maximálne množstvo: 1,5 - 2 x základný recept



Bežné/Voliteľné príslušenstvo

Ostatné príslušenstvo dodané v balení (viď príložený zoznam modelov, **obr. 1**) je opísané v samostatných návodoch. Dodané príslušenstvo voliteľné príslušenstvo si môžete taktiež zakúpiť zvlášť. Príslušenstvo pre spotrebič MUM 45.. môžete taktiež použiť pre spotrebiče MUM 44../46../48...

Obr. 1

Plastová miešacia nádoba (MUZ4KR3)

V nádobe môžete spracovať až 1 kg múky s ďalšími ingredienciami.

Nerezová miešacia nádoba (MUZ4ER2)

V nádobe môžete spracovať až 1 kg múky s ďalšími ingredienciami.

Mlynček na mäso (MUZ4FW3)

Na mletie čerstvého mäsa na sekanú alebo tatárske bifteky.

Sada dierkovaných kotúčov (MUZ45LS1)

K mlynčeku na mäso MUZ4FW3.
Jemný kotúč (3 mm) na pasty a pomazánky,
hrubý kotúč (6 mm) na údeniny a slaninu.

Nástavec na strojové cesto (MUZ45SV1)

K mlynčeku na mäso MUZ4FW3.
S kovovou formou na 4 rôzne formičky na cesto.

Strúhadlo (MUZ45RS1)

K mlynčeku na mäso MUZ4FW3.
Na strúhanie orechov, mandlí, čokolády a suchých rožkov.

Odšťavovač (MUZ45FV1)

K mlynčeku na mäso MUZ4FW3.
Na lisovanie mäkkého ovocia (okrem malín), paradajok a šípok.
Zároveň dochádza automaticky k odstráneniu stopiek a zrníček z ríbezlí.

Držiak príslušenstva (MUZ4ZT1)

Na uskladnenie príslušenstva, ako sú háky na miesenie, šľahacie metly, miešacie metly alebo kotúče na krájanie a strúhanie.

Mlynček s kónickým oceľovým drvičom (MUZ4GM3)

Na všetky typy zŕn okrem kukurice, taktiež na olejové semená, sušené hríby a bylinky.

Šľahač na zmrzlinu (MUZ4EB1)

Na prípravu až 550 g zmrzliny na jeden cyklus a jednu nádobu.

Plastový mixér (MUZ4MX2)

Na miešanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyr, na prípravu majonézy, krájanie ovocia, orechov a drvenia ľadových kociek.

Sklenený mixér (MUZ4MX3)

Na miešanie nápojov, výrobu ovocného a zeleninového pyr, na prípravu majonézy, krájanie ovocia, orechov a drvenia ľadových kociek.

Mini-mixér (MUZ4MM3)

Na krájanie bylín, zeleniny, jablák a mäsa, na krájanie mrkvy, reďkvičiek a syra, na strúhanie orechov a studenej čokolády.

Priebehový strúhač (MUZ4DS3)

Na krájanie uhoriek, kapusty, kalerábu, reďkvičiek; na strúhanie mrkvy, jablák a zeleru, červenej kapusty, syra a orechov; na strúhanie tvrdého syra, čokolády a orechov.

Kotúč na hranolčky (MUZ45PS1)

K priebehovému strúhaču MUZ4DS3. Na krájanie surových zemiakov na hranolčky.

Kotúč na ázijskú zeleninu (MUZ45AG1)

K priebehovému strúhaču MUZ4DS3. Krája ovocie a zeleninu na jemné rezance vhodné do ázijských zeleninových pokrmov.

Mriežkovaný kotúč, hrubý (MUZ45RS1)

K priebehovému strúhaču MUZ4DS3. Na strúhanie surových zemiakov, napr. na zemiakové placky alebo knedličky.

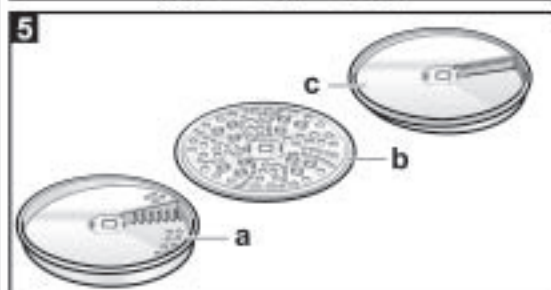
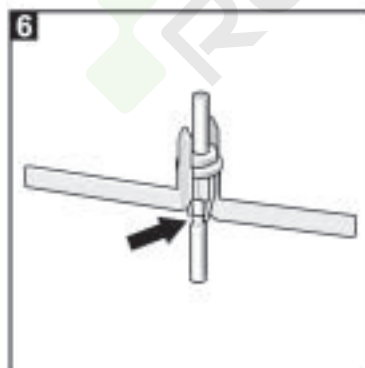
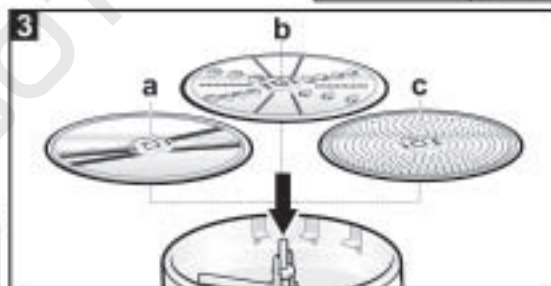
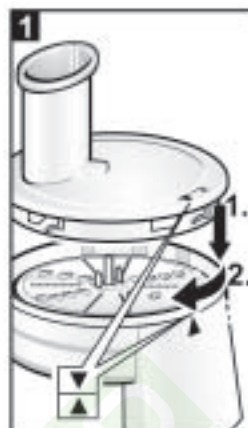
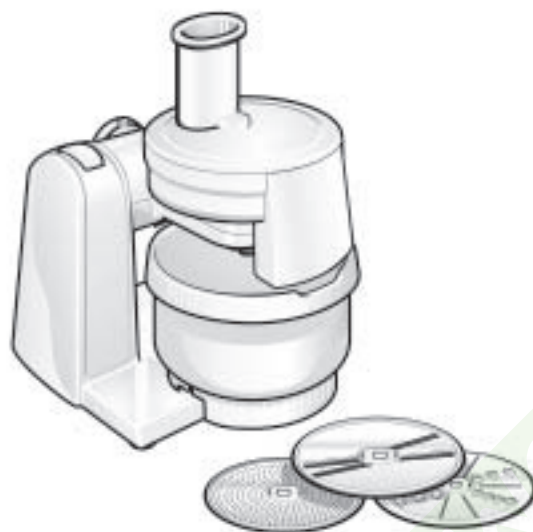
Plátkovací kotúč na zemiaky (MUZ45KP1)

K priebehovému strúhaču MUZ4DS3. Na strúhanie surových zemiakov na vyprážané plátky, na plátkovanie ovocia a zeleniny na široké plátky.

Lis na citrusy (MUZ4ZP1)

Na lisovanie pomarančov, citrónov a grapefruitov.

Priebehový krájač



Dodržiavajte pokyny návodu na obsluhu kuchynského robota.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Popis

Sledujte prosím stránky s obrázkami

Kryt s plniacou šachtou Obr. 1
nasadíte a otočíte v smere hodinových ručičiek

Unášač pod krytom Obr. 2
Kotúče Obr. 3
a Otočný krájací kotúč - hrubé/tenké krájanie.
b Otočný strúhací kotúč - hrubé/jemné strúhanie
c Strúhací kotúč - stredne jemné strúhanie

Prevádzková poloha Obr. 4

Špeciálne kotúče Obr. 5
a Kotúč na krájanie zemiakových hranolčekov
b Hrubý strúhací kotúč
c Kotúč Julien

Bezpečnostné pokyny

Priebehový krájač používajte kompletne zložený. Nikdy ho neskladajte na základnom prístroji. Krájač nasadzujte a skladajte len v kľudovom stave pohonu. Krájač používajte len v uvedenej prevádzkovej polohe.

Nesiahajte do plniace šachty alebo výstupného otvoru, na posúvanie potravín používajte nástroj na tlačenie. Nebezpečenstvo poranenia ostrými kotúčmi.

Miesto núdzového zlomu Obr. 6

Zabudované miesto núdzového zlomu chráni pohon. Pri preťažení sa odlomí unášač z osy pohonu. Môžete ho jednoducho nahradiť. Nový unášač získate v servisnej službe.

Obsluha

 **Nebezpečenstvo poranenia!**
Nikdy nesiahajte na ostré nože a hrany kotúčov.

Kotúče berte len za okraj!

Otočný krájací kotúč - hrubé/tenké krájanie

Na krájanie ovocia a zeleniny. Spracovanie na stupni 3. Označenie na otočnom kotúči: „1“ pre krájanie hrubých plátkov, „3“ pre krájanie tenkých plátkov.

Pozor!

Otočný krájací kotúč nie je vhodný na krájanie tvrdých syrov, chleba, žemlí a čokolády. Varené zemiaky, vhodné na krájanie, krájajte len za studena.

Otočný strúhací kotúč - hrubé/jemné strúhanie

Na strúhanie zeleniny, ovocia a syrov, okrem tvrdých syrov (napr. parmezán). Pracujte na stupni 3 alebo 4. Označenie na otočnom kotúči: „2“ pre hrubé strúhanie, „4“ pre jemné strúhanie.

Pozor!

Otočný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkké syry strúhajte len hrubou stranou (na stupni 4).

Strúhací kotúč - stredne jemné strúhanie

Na strúhanie surových zemiakov, tvrdých syrov (napr. parmezánu) a orechov. Pracuje na stupni 4.

Pozor!

Strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie mäkkých a plátkových syrov.

- Nasuňte pohonný hriadeľ s miestom núdzového zlomu dolu do krájača.
- Vložte požadovaný krájací alebo strúhací kotúč. Pri otočných kotúčoch dávajte pozor na to, aby požadovaná strana smerovala hore.
- Nasadíte kryt (pozor na značku) a otočíte ho v smere hodinových ručičiek na doraz.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a výklopné ramienko nastavte do prevádzkovej polohy.
- Zložte ochranný kryt pohonu. Ochranný kryt pohonu otočíte, kým sa nadvihne uzáver.
- Krájač nasuňte na pohon a otočíte v smere hodinových ručičiek až na doraz.
- Pod výstupný otvor krájača postavte misku alebo tanier.
- Otočný prepínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Spracovávané potraviny vložte do plniacej šachty a nástrojom na tlačenie posúvajte.

Pozor!

Zabráňte stlačeniu krájaných potravín vo výstupnom otvore.

Tip: Pre rovnomerné spracovávanie krájajte tenké potraviny vo zväzkoch.

Upozornenie: Ak sa pri spracovávaní potraviny vzpriemia, spotrebič vypnite, vytiahnite zástrčku, počkajte, kým sa pohon zastaví, zložte kryt krájača a uvoľnite plniacu šachtu.

Po práci

- Vypnite spotrebič otočným prepínačom.
- Krájač otočte proti smeru hodinových ručičiek a zložte.
- Kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a zložte.
- Zložte kotúč s unášačom.
- Časti vyčistite.

Čistenie a údržba

Plastové časti krájača je možné umývať v umývačke riadu.

Tip: Na odstránenie červeného povlaku po krájaní napr. mrkvy priebehový krájač (nie kotúče) utrite handričkou s niekoľkými kvapkami stolového oleja. Potom krájač umyte.

Priebehový strúhač (MUZ 4 DS 2)

Popis strúhača

Obr. 1

1. Nástroj na tlačenie.
2. Horná časť plášt'a s plniacim otvorom.
3. Spodná časť plášt'a s výstupným otvorom.
4. Pohonný hriadeľ.
5. Unášač.
6. Otočný krájací kotúč.
Strana č. „1“ pre hrubé plátky.
Strana č. „3“ pre tenké plátky.
7. Otočný strúhací kotúč.
Strana č. „2“ pre hrubé strúhanie.
Strana č. „4“ pre jemné strúhanie.
8. Kotúč na strúhanie („5“).

Z bezpečnostných dôvodov musíte dodržiavať nasledujúce pokyny.

Nepoužívajte nikdy priebehový strúhač bez hornej časti plášt'a.

Strúhač nikdy nenasadzujte ani neskladajte pri bežiacom kuchynskom robote.

Nikdy nesiahajte do plniaceho otvoru. Vždy používajte dodaný nástroj.

Nikdy nesiahajte do výstupného otvoru.

Pozor! Kotúče sú ostré a majú hrany.

Zloženie strúhača

Pred prvým použitím jednotlivé časti strúhača dôkladne opláchnite teplou vodou.

Jednotlivé diely zložte nasledovne.

Obr. 2

1. Spodná časť plášt'a.
2. Pohonný hriadeľ s unášačom.
3. Kotúč.
4. Horná časť plášt'a.
5. Nástroj na tlačenie.

Použitie

Hornú a spodnú časť plášt'a zložte tak, aby obe označenia (šípka na hornej a spodnej časti) sa kryli. Potom hornou časťou plášt'a otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým zaklapne. Strúhač nasadíte na zodpovedajúci pohon a otočíte ním taktiež v smere hodinových ručičiek k zarážke (obr. 3).

Strúhač je vhodný s

- **otočným krájacím kotúčom**
na krájanie zeleniny, napr. uhoriek, mrkvy, kapusty.
Strana č. „1“ pre hrubé veľké plátky.
Strana č. „3“ pre tenké plátky.
Rýchlostný stupeň 3.
Varené, nemúčne zemiaky krájajte len za studena a to na stupni 2 a v pracovnej polohe 5. Žemle, chlieb alebo drevnatú zeleninu nekrájajte.
- **otočným strúhacím kotúčom** na strúhanie, napr. zemiakov, jabĺk, zeleru.
Strana č. „2“ pre hrubé strúhanie.
Strana č. „4“ pre jemné strúhanie.
Stupeň 2 alebo 3.
- **kotúčom na strúhanie**
na strúhanie surových zemiakov, tvrdého syra, orechov, čokolády. (Čokoláda sa musí pred strúhaním uložiť na určitý čas do chladničky alebo mrazničky).
Stupeň 3.

Potraviny vložte do plniaceho otvoru a nástrojom na tlačenie vsuňte dovnútra. Pre dosiahnutie rovnomerných plátok pri krájaní tenkých plátok napr. mrkvy, vsúvajte ju vo zväzku zvislo.

Ak sa krájané potraviny vzpriechia, strúhač vypnite, zložte hornú časť plášt'a, vyprázdnite plniaci otvor a odstráňte zvyšky.

Pri práci v polohe „5“ je možné pod výstupný otvor strúhača položiť tanier alebo misku (obr. 4). Pri pracovnej polohe 1 podložte misku (obr. 5).

Pozor! Zabráňte upchávaniu potravín vo výstupnom otvore.

Zloženie a rozloženie strúhača

Otočný spínač nastavte na polohu „0“.

Strúhač otáčaním proti smeru hodinových ručičiek uvoľnite a zložte.

Hornú časť plášte otočte taktiež proti smeru hodinových ručičiek a zložte ju.

Pre vybratie kotúča uchopte pohonný hriadeľ a vytiahnite ho smerom hore (obr. 6).

Čistenie

Plastové diely strúhača môžete umývať v umývačke riadu.

Pre odstránenie červeného povlaku, ktorý na strúhači vzniká po krájaní mrkvy, stačí strúhač utrieť handrou a niekoľkými kvapkami oleja.

Potom strúhač opláchnite alebo umyte v umývačke.

Miesto núdzového zlomu

Obr. 7

Miesto núdzového zlomu (a) chráni pohon pred poškodením. Pohonný hriadeľ praskne pri nadmernom zaťažení (napr. pri krájaní tvrdého syra, chleba, žemlí a veľmi zdrevnatenej zeleniny, alebo pri stlačení potravín vo výstupnom otvore). Odstráňte zvyšky potravín z unášača. Pri novom skladaní musí zapadnúť ozubenie na unášači (b) do medzery na pohonnom hriadeľi (a). Pohonný hriadeľ je možné zakúpiť v autorizovanom servise.

Likvidácia



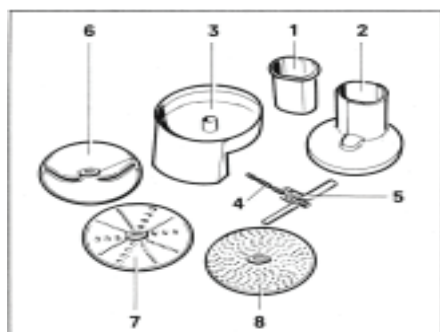
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96

EG o starých elektrických a elektronických spotrebičoch (Waste

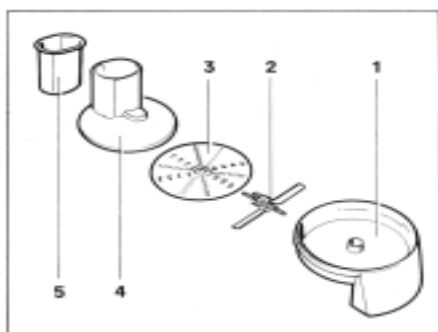
Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Táto smernica predstavuje základ pre účinné navrátenie a recykláciu starých elektrických spotrebičov platný v celej Európskej únii.

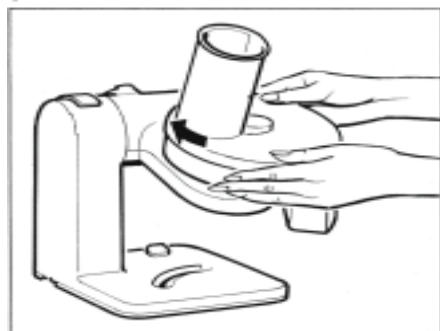
O aktuálnych možnostiach likvidácie sa prosím informujte u svojho predajcu alebo na príslušných miestnych úradoch.



1



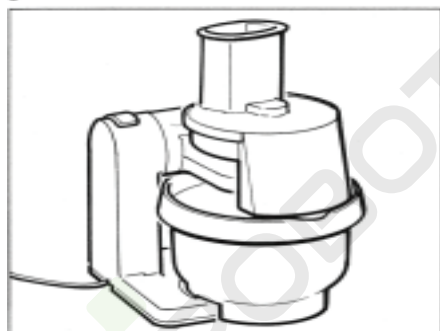
2



3



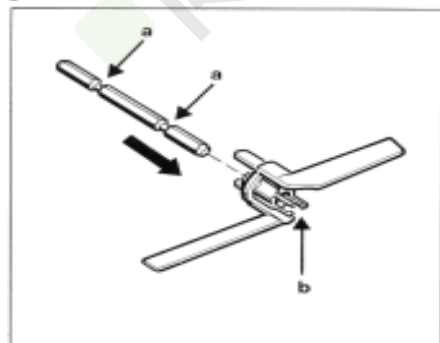
4



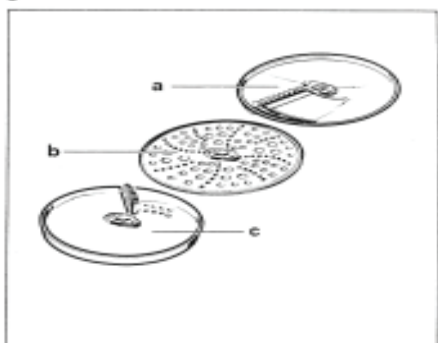
5



6



7



8

Prídavný strojček

Mlynček na mäso

(MUZ 4 FW 1, MUZ 4 FW 101)

Popis strojčka

Obr. 1

1. plášť
2. plniaca miska
3. nástroj na tlačenie
4. šnek s unášačom
5. nôž
6. dierovaný kotúč r4,5 mm
7. skrutkovací prstenec.

Z bezpečnostných dôvodov dbajte na nasledujúce pokyny:

Mlynček nikdy neskladajte na základnom spotrebiči. Nikdy nesiahajte do plniaceho otvoru, ale vždy používajte nástroj na tlačenie. Mlynček nenasadzujte ani neskladajte ak je kuchynský robot v prevádzke. Mlynček nikdy nepoužívajte bez dierkovacieho kotúča a skrutkovacieho prstenca..

Zloženie mlynčeka

Obr. 1

Jednotlivé časti nasadzujte do plášťa v tomto poradí:

4. šnek
5. nôž rezacou stranou k dierkovanej strane
6. dierkovaný kotúč výrezom do výstupku na okraji plášťa
7. skrutkovací prstenec nasadíte a mierne ho dotiahnite.

Použitie

Obr. 2

Unášač nasadíte do medzery pohonu, zatlačte proti pohonu a otočte doľava. Dávajte pozor na smer šípkov a nápis (auf/zu – otvorené/zatvorené) na plášti.

Nasadíte plniacu misku..

S mlynčekom na mäso pracujte na prepínačom stupni 4. Na posúvanie mäsa vždy používajte nástroj na tlačenie. Pod mlynček postavte tanier alebo misku. Pri pracovných polohách 2 a 3 je možné dať pod mlynček misku. Do mlynčeka nesmú ísť kosti. Mäso na tatársky biftek zomelíte dvakrát. Dbajte na správnu polohu plniacej misky, obr. 3

Zloženie a rozloženie

Prepínač otočte na „0“.

Mlynček podľa pokynov na plášti otočením uvoľnite a zložte.

Po uvoľnení skrutkovacieho prstenca vyberte dierkovaný kotúč, nôž a šnek.

Čistenie

Všetky diely mlynčeka umyte ručne.

Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

Ihneď po mytí osušte dierkovaný kotúč a nôž a naolejujte ho potravinárskym olejom..

Miesto núdzového zlomu

Miesto núdzového zlomu šneku s unášačom chráni pohon pred poškodením.

Pri preťažení sa zlomí unášač na šneku (napr. vplyvom kostí).

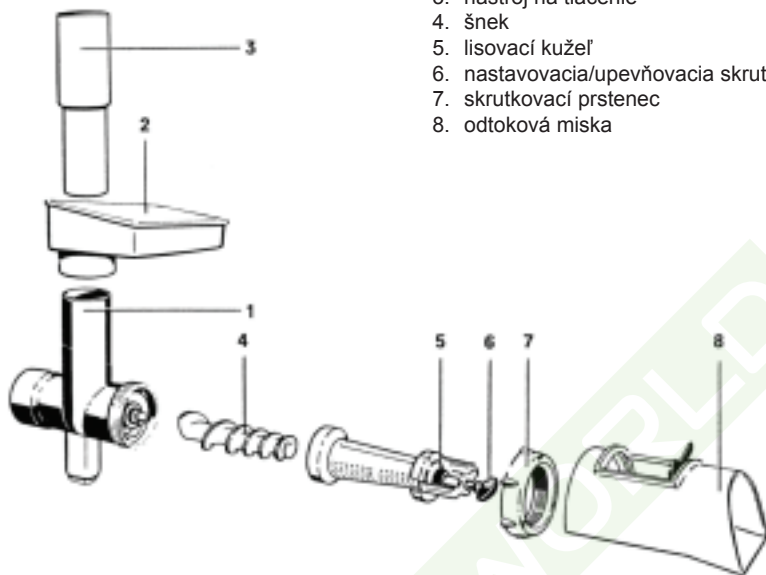
Túto časť jednoducho vymeníte. Odskrutkujte upevňovaciu skrutku, vyberte unášač a opäť pevne zaskrutkujte. Dostupné v servise.



Upozornenie

Mlynček na mäso nie je vhodný umývať v umývačke, môže dôjsť k oxidácii povrchu.

Nástavec na lisovanie ovocia (MUZ 4 FV 1)



Z bezpečnostných dôvodov musíte dodržať všetky pokyny, týkajúce sa mlynčeka na mäso.

Zloženie

Jednotlivé časti vkladajte do plášťa v nasledujúcom poradí:

- šnek pre mlynček na mäso
- šnek pre odšťavovací nástavec
- plášť pre odšťavovací nástavec
- skrutkovací prstenec pre mlynček na mäso
- utiahnite lisovací kužel
- nasadte na pohon tak, ako je popísané pri mlynčeku. Nasadte a zaistíte odtokovú misku. Nasadte plniacu misku.

Popis

1. plášť mlynčeka na mäso
2. plniaca miska
3. nástroj na tlačenie
4. šnek
5. lisovací kužel
6. nastavovacia/upevňovacia skrutka
7. skrutkovací prstenec
8. odtoková miska

Použitie

Pracujte na stupni 4.

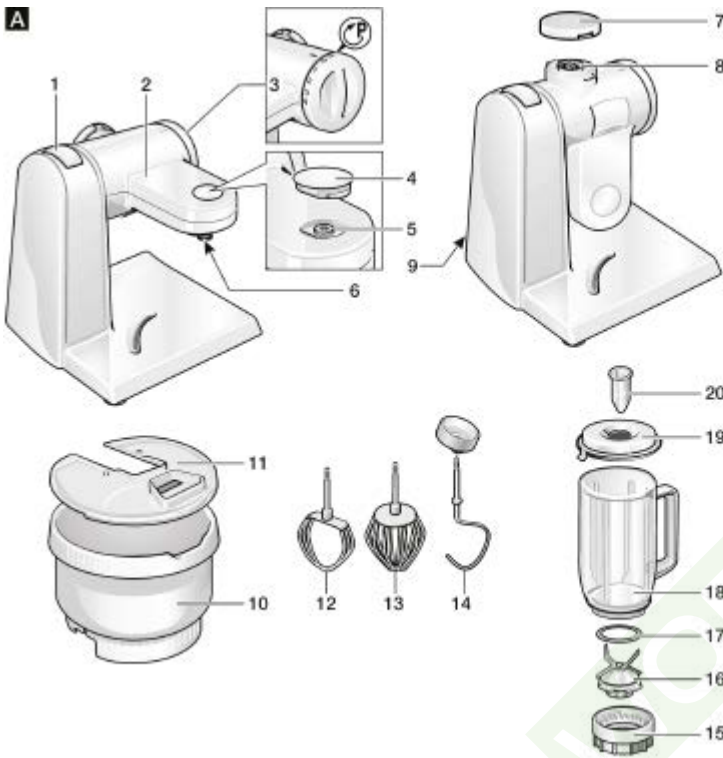
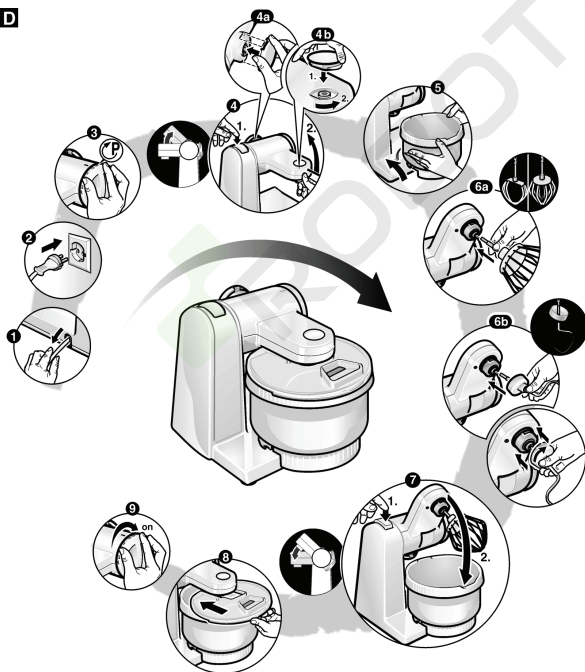
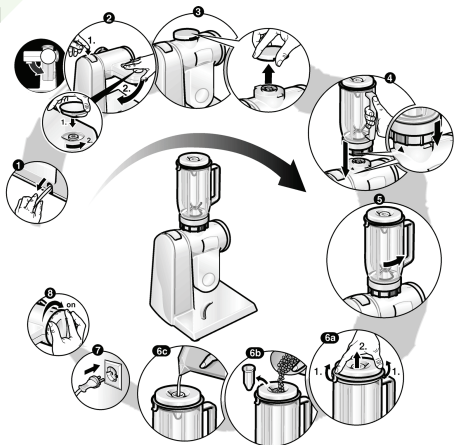
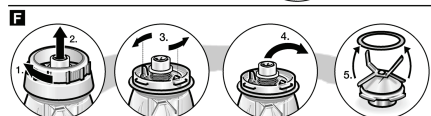
Najskôr uvoľnite upevňovaciu skrutku tak, aby rozdrvená dužina mohla odtekať ešte vlhká. Potom skrutku utiahajte tak dlho, kým rozdrvená dužina a šťava nevytekajú v požadovanej forme. Veľmi vlhkú dužinu môžete vytlačiť ešte raz. Odšťavovací nástavec je vhodný na odšťavovanie malín, ostružín, čučoriedok, ríbezlí, jabĺk, paradajok, hrušiek atď. Je možné spracovať aj šípky, ale musíte ich pred odšťavovaním 1 hodinu variť. Odšťavením vzniká podľa druhu ovocia buď šťava alebo ovocná kaša. Ovocná kaša sa veľmi dobre hodí na výrobu marmelád. Na posúvanie používajte len nástroj na tlačenie.

Zloženie a rozloženie

Víď návod pri mlynčeku na mäso.

Čistenie

Víď návod pri mlynčeku na mäso.

A**B****C****D****E****F****G**