



MUM 58257 Creation Line

Kuchyňský robot



BOSCH

cs Návod k použití

Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič se smí používat pouze pro množství zpracovávaná běžně v domácnosti a jim odpovídající doby. Nepřekračujte přípustná maximální množství (→ „*Příklady použití*“ viz strana 39).

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

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Návod k použití si pečlivě 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 nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí udušení!

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Pozor!

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

Důležité!

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

Vysvětlení symbolů na spotřebiči, příp. příslušenství



Řiďte se pokyny v návodu k použití.



Pozor! Rotující nože.



Pozor! Rotující nástroje.
Nesahejte do plnicího otvoru.

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

Obsah

Použití k určenému účelu.....	30
Důležité bezpečnostní pokyny	30
Bezpečnostní systémy	32
Přehled	33
Pracovní polohy	33
Obsluha	34
Čistění a ošetřování	37
Uložení	38
Pomoc při poruchách	38
Příklady použití.....	39
Likvidace	40
Záruční podmínky	40
Zvláštní příslušenství	41

Bezpečnostní systémy

Pojistka proti zapnutí

Viz tabulka „Pracovní polohy“.

Spotřebič je možné zapnout v poloze **1** a **3** pouze tehdy:

- pokud je nasazena mísa (11) a byla otočena až do zapadnutí.

Pojistka proti opětovnému zapnutí

Při přerušení proudu zůstane spotřebič zapnutý, ale motor se potom znovu nerozběhne. K opětovnému zapnutí otočte otočný spínač do polohy **0/off**, potom jej zapněte.

Pojistka proti přetížení

Vypne-li se během používání motor samočinně, je aktivována ochrana proti přetížení. Možnou příčinou může být současné zpracování příliš velkého množství potravin.

K chování při aktivaci bezpečnostního systému viz “Pomoc při poruchách”.

Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Přehled

Odklopte prosím obrázkové strany. Obr. A:

Základní spotřebič

- 1 **Uvolňovací tlačítko**
- 2 **Výklopné rameno**
Funkce „Easy Armlift“ podporuje pohyb ramena směrem nahoru (viz „Pracovní polohy“).
- 3 **Otočný spínač**
Po vypnutí (poloha **0/off**) najede spotřebič automaticky do optimální polohy k výměně nástroje.
0/off = stop
M = mžikové spínání s nejvyššími otáčkami, pro požadovanou dobu mixování držte pevně spínač.
Stupeň **1-7**, pracovní rychlost:
1 = nízké otáčky – pomalu,
7 = vysoké otáčky – rychle.
- 4 **Kontrolka provozu**
Svíí během provozu (otočný spínač v poloze **M** nebo **1-7**). Bliká při chybách v obsluze spotřebiče, při zareagování elektronické pojistky, příp. při závadě spotřebiče viz kapitola „Pomoc při poruchách“.
- 5 **Ochranný kryt pohonu**
K odstranění ochranného krytu pohonu zatlačte na zadní oblast a kryt sundejte.
- 6 **Pohon pro**
– **průběhový krouhač a**
– **lis na citrusy** (zvláštní příslušenství*)
Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu.
- 7 **Pohon pro nástroje**
(míchací metla, šlehačí metla, hnětací hák) **a mlýnek na maso** (zvláštní příslušenství*)
- 8 **Ochranný kryt pohonu mixéru**
- 9 **Pohon mixéru** (zvláštní příslušenství*)
Při nepoužívání nasadte ochranný kryt pohonu mixéru.
- 10 **Uložení kabelu**
Uložení kabelu v přihrádce na kabel

Míchací mísa s příslušenstvím

11 **Nerezová míchací mísa**

12 **Víko**

Nástroje

13 **Míchací metla**

14 **Šlehačí metla**

15 **Hnětací hák s deflektorem těsta**

16 **Taška na příslušenství**

K uložení nástrojů a krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče.

Průběhový krouhač*

17 **Pěchovadlo**

18 **Víko s plnicí šachtou**

19 **Krájecí, krouhací a strouhací kotouč**

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

20 **Nosič kotoučů**

21 **Kryt s výstupním otvorem**

Mixer*

22 **Mixovací nádoba**

23 **Víko**

24 **Trychtýř**

* Pokud není některý díl příslušenství obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě a v zákaznickém servisu.

Pracovní polohy

Obr. B:

Pozor!

Provozujte spotřebič pouze tehdy, pokud je nástavec / příslušenství podle této tabulky nasazen na správném pohonu a ve správné poloze a je v pracovní poloze. Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Upozornění

Výklopné rameno je vybaveno funkcí "Easy Armlift", která podporuje pohyb ramena směrem nahoru.

Nastavení pracovní polohy:

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a pohybujte výklopným ramenem. Napomáhejte pohybu rukou.

- Pohybuje výklopným ramenem až k zaskočení v požadované poloze.

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

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

Obsluha

⚠ Nebezpečí poranění!

Zastrčte síťovou zástrčku teprve tehdy, až jsou ukončené všechny přípravy pro práci se spotřebičem.

Pozor!

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

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

Důležité upozornění

V tomto návodu k použití se nachází nálepka se směrnými hodnotami pro pracovní rychlost spotřebiče při použití nástrojů, příp. příslušenství. Doporučujeme, abyste tuto nálepku nalepili na spotřebič (**Obr. 9**).

Příprava

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



Míchací mísa a nástroje

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástroji

Během provozu nikdy nesahejte do mísy. Pracujte pouze s nasazeným víkem (12)! Vyměňujte nástroj pouze za klidového stavu pohonu - po vypnutí pohon krátkou dobu dobíhá a zůstane stát v poloze pro výměnu nástroje. Pohybuje výklopným ramenem teprve po zastavení nástroje. Nepoužívejte pohony vždy zakryjte ochrannými víky.

Pozor!

Používejte míchací mísu pouze pro práce s tímto spotřebičem.

Míchací metla (13)

na míchání těst, např. třeného těsta



Šlehačká metla (14)

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



Hnětací hák (15)

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



Práce s míchací mísou a nástroji**Obr. 3:**

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

**Upozornění:**

U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až může hnětací hák zaskočit (**Obr. 3-4b**).

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

**Naše doporučení:****– Míchací metla:**

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, potom zvolte stupeň 7

– Šlehací metla:

Stupeň 7, vmíchání na stupni 1

– Hnětací hák:

Nejdříve zamíchejte na stupni 1, hnětení těsta na stupni 3

Přidání přísad

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

**Po ukončení práce**

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

**Průběhový krouhač****⚠ Nebezpečí poranění**

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

Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj!

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

Nesahejte do plnicí šachty.

Pozor!

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

Ochrana před přetížením**Obr. 3:**

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

Oboustranný krájecí kotouč – silné / tenké plátky

Na krájení ovoce a zeleniny.

Zpracování na stupni 5.

Označení na oboustranném krájecím kotouči:

„1“ strana na krájení silných plátků

„3“ strana na krájení tenkých plátků

Pozor!

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

Oboustranný krouhací kotouč – hrubý / jemný

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

Označení na oboustranném krouhacím kotouči:

„2“ strana na hrubé krouhání

„4“ strana na jemné krouhání

Pozor!

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

Strouhací kotouč – středně jemný

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

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a krájených sýrů.

Strouhací kotouč, hrubý

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

Práce s průběhovým krouhačem**Obr. 6:**

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



- Použití mísy:

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

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



- Sundejte ochranný kryt z pohonu průběhového krouhače (Obr. 6-5a).

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

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

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

- Uchopte unašeč kotouče za horní konec a vložte do krytu (Obr. 6-6b).

- Nasadte víko (dbejte na označení) a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.

- Nasadte průběhový krouhač na pohon, jak je ukázáno na obr. 6-8 a pootočte ve směru pohybu hodinových ručiček až na doraz.

- Nastavte otočný přepínač na požadovaný stupeň.

- Dejte potraviny určené ke zpracování do plnicí šachty a zatlačujte pěchovadlem.

Pozor!

Zabraňte nahromadění nakrájených potravin ve výstupním otvoru.

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

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

Po ukončení práce

- Vypněte spotřebič otočným přepínačem.
- Pootočte průběhový krouhač proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte jej.
- Pootočte víkem proti směru pohybu hodinových ručiček a sundejte ho.
- Vyndejte unašeč s kotoučem. Tlačte k tomu zespodu prstem proti hnacímu hřídeli (Obr. 6).
- Vyčistěte díly.

Mixér

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži / rotujícím pohonem!

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

⚠ Nebezpečí opaření!

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

Pozor!

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

Práce s mixérem

Obr. 1:

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

Přidání přísad

Obr. 2-8:

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

Po ukončení práce

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

Tip: Vyčistěte mixér nejlépe ihned po použití.

Čištění a ošetřování

Pozor!

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

Čištění základního spotřebiče

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

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

Čištění míchací mísy a nástrojů

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

Čištění průběhového krouhače

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

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

Čistění mixéru

Nebezpečí poranění ostrými noži!

Nedotýkejte se nože mixéru holými rukama. Nádob a mixéru, víko a trychtýř jsou odolné vůči mytí v myčce nádobí.

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

Důležité upozornění

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

Uložení

Nebezpečí poranění!

Pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte síťovou zástrčku.

Obr.

- Uložte nástroje a krájecí, krouhací a strouhací kotouč do tašky na příslušenství.
- Uložte tašku na příslušenství do míchací mísy.
- Pro uložení do originálního obalu viz **Obr. **.

Pomoc při poruchách

Nebezpečí poranění!

Před odstraňováním poruchy vytáhněte síťovou zástrčku.

Důležité upozornění

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

Výklopné rameno musí být v každé pracovní poloze zajištěno zaskočením.

Jako první se pokuste odstranit vzniklý problém podle následujících pokynů.

Porucha

Spotřebič se neuvede do provozu.

Odstranění

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

Porucha

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

Odstranění

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

Porucha

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

Odstranění

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



Porucha

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

Odstranění

- Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sundejte mixér a odstraňte překážku.
- Mixér znovu nasadte.
- Zapněte spotřebič.

Důležité upozornění

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

Příklady použití

Šlehačka

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



Bílky

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



Piškotové těsto

Základní recept

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

Maximální množství: 2 x základní recept



Třené těsto

Základní recept

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

Maximální množství: 1 x základní recept

Křehké těsto

Základní recept

- 125 g másla (pokojové teploty)
 - 100-125 g cukru
 - 1 vejce
 - 1 špetka soli
 - trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
 - 250 g mouky
 - příp. prášek do pečiva
 - Všechny přísady zpracujte šlehací metlou cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 2-3 minuty na stupni 6.
- Nad 500 g mouky:
- Přísady míchejte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, potom cca 3-4 minuty na stupni 3.

Maximální množství: 2 x základní recept



Kynuté těsto**Základní recept**

- 500 g mouky
- 1 vejce
- 80 g tuku (pokojové teploty)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček
- sušeného droždí
- Kůra z ½ citrónu
- 1 špetka soli
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 3-6 minut na stupni 3.

Maximální množství: 2 x základní recept

**Těsto na těstoviny****Základní recept**

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

Maximální množství: 1,5 x základní recept

**Chlebové těsto****Základní recept**

- 1000 g mouky
- 3 balíčky sušeného droždí
- 2 čajové lžičky soli
- 660 ml teplé vody
- Všechny přísady zpracujte hnětacím hákem cca ½ minuty na stupni 1, poté cca 4-5 minut na stupni 3.

**Majonéza**

- 2 vejce
- 2 čajové lžičky hořčice
- ¼ l oleje
- 2 polévkové lžíce citrónové šťávy nebo octa
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (kromě oleje) zpracujte v mixéru několik sekund na stupni 3 nebo 4.
- Přepněte mixér na stupeň 7 a olej pomalu lijte trychtýřem a dále míchejte tak dlouho, až majonéza emulguje.

Majonézu co nejdříve spotřebujte, neskladujte.

**Likvidace**

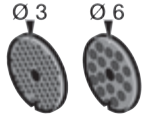
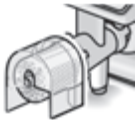
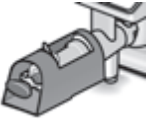
Obal zlikvidujte způsobem šetrným životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný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

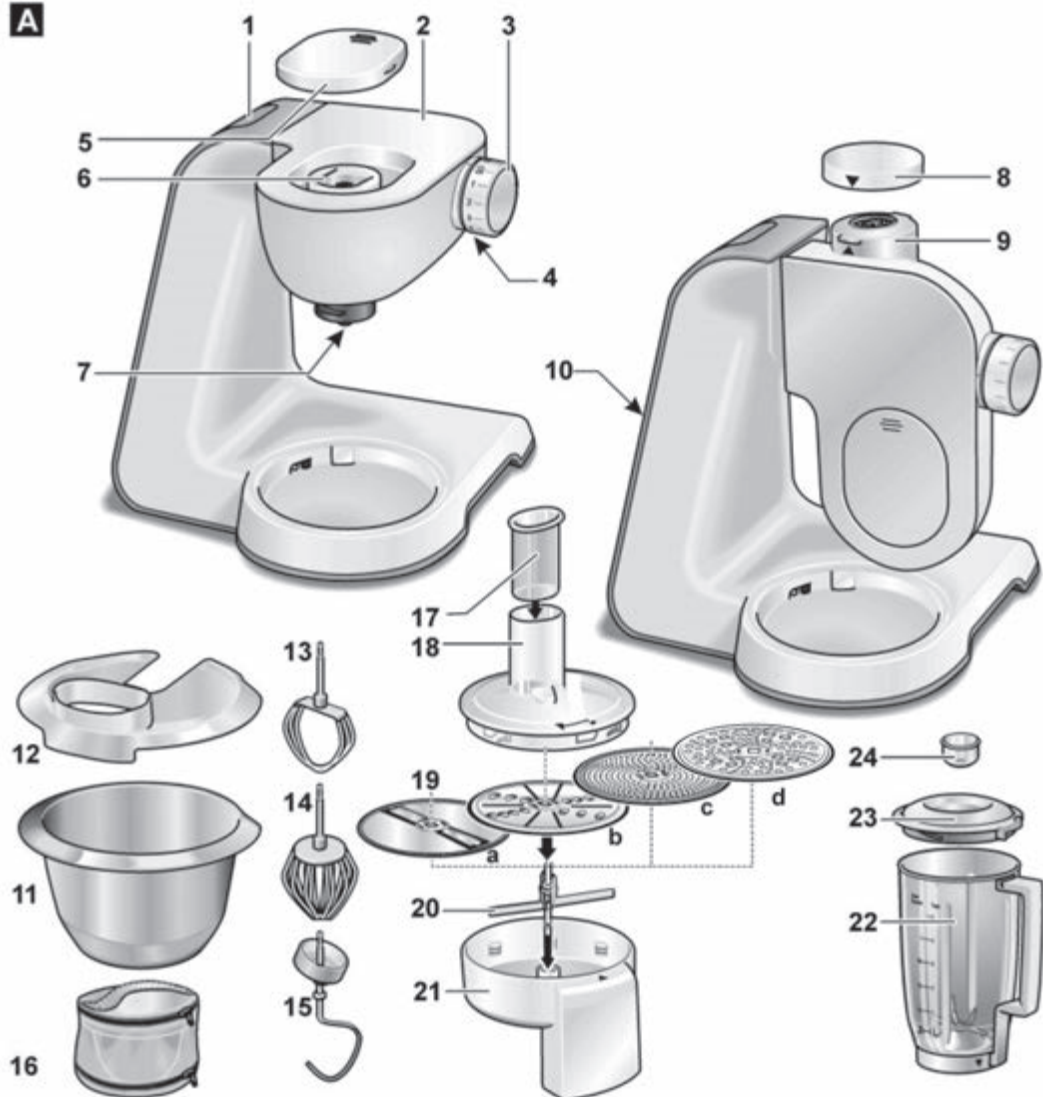
Záruční podmínky si můžete kdykoliv vyžádat prostřednictvím svého odborného prodejce, u kterého jste zakoupili přístroj, nebo přímo v naší pobočce v příslušné zemi.

Zvláštní příslušenství

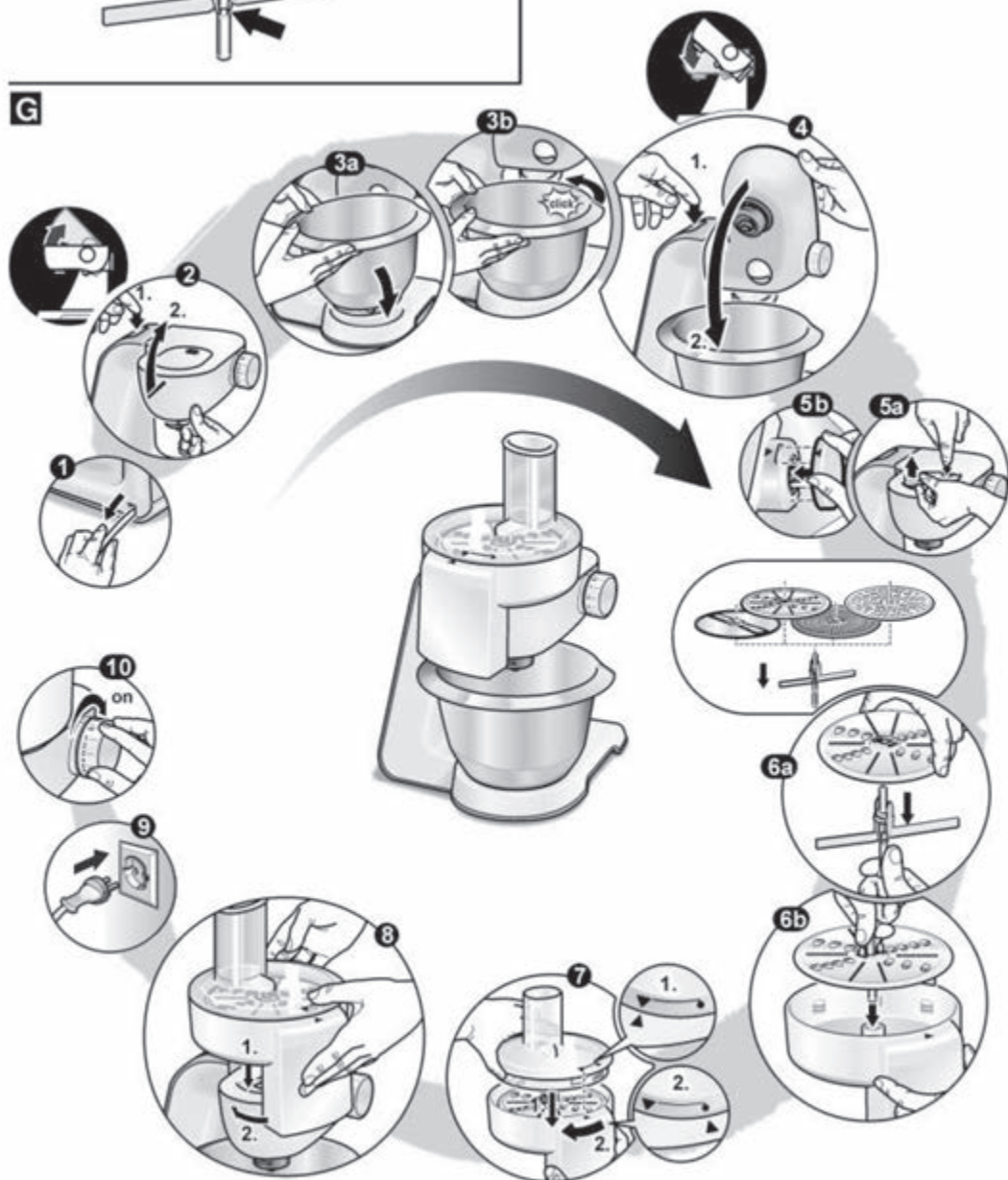
	MUZ5ZP1 Lis na citrusy	Na lisování pomerančů, citronů a grapefruitů.
	MUZ5CC1 Kráječ kostek	Na krájení ovoce a zeleniny na stejně velké kostky
	MUZ5FW1 Mlýnek na maso	Na mletí čerstvého masa na tatarské bifteky nebo sekanou.
	MUZ45LS1 Sada děrovacích kotoučů, jemný (3 mm), hrubý (6 mm)	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Jemný kotouč na paštiky a pomazánky, hrubý kotouč na klobásy a slaninu.
	MUZ45SV1 Nástavec na výrobu stříkaného pečiva	K mlýnku na maso MUZ5FW1. S kovovou šablonou pro 4 různé tvary pečiva.
	MUZ45RV1 Nástavec na strouhání	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých housek.
	MUZ45FV1 Nástavec na pasírování ovoce	K mlýnku na maso MUZ5FW1. Na lisování bobulového ovoce kromě malin, rajčat a šípků na ovocné pyré. Současně budou např. z rybízu automaticky odstraněny stopky a zrníčka.
	MUZ45PS1 Kotouč na bramborové hranolky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na krájení syrových brambor na hranolky.
	MUZ45AG1 Kotouč pro asijskou kuchyni	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky pro asijské zeleninové pokrmy.

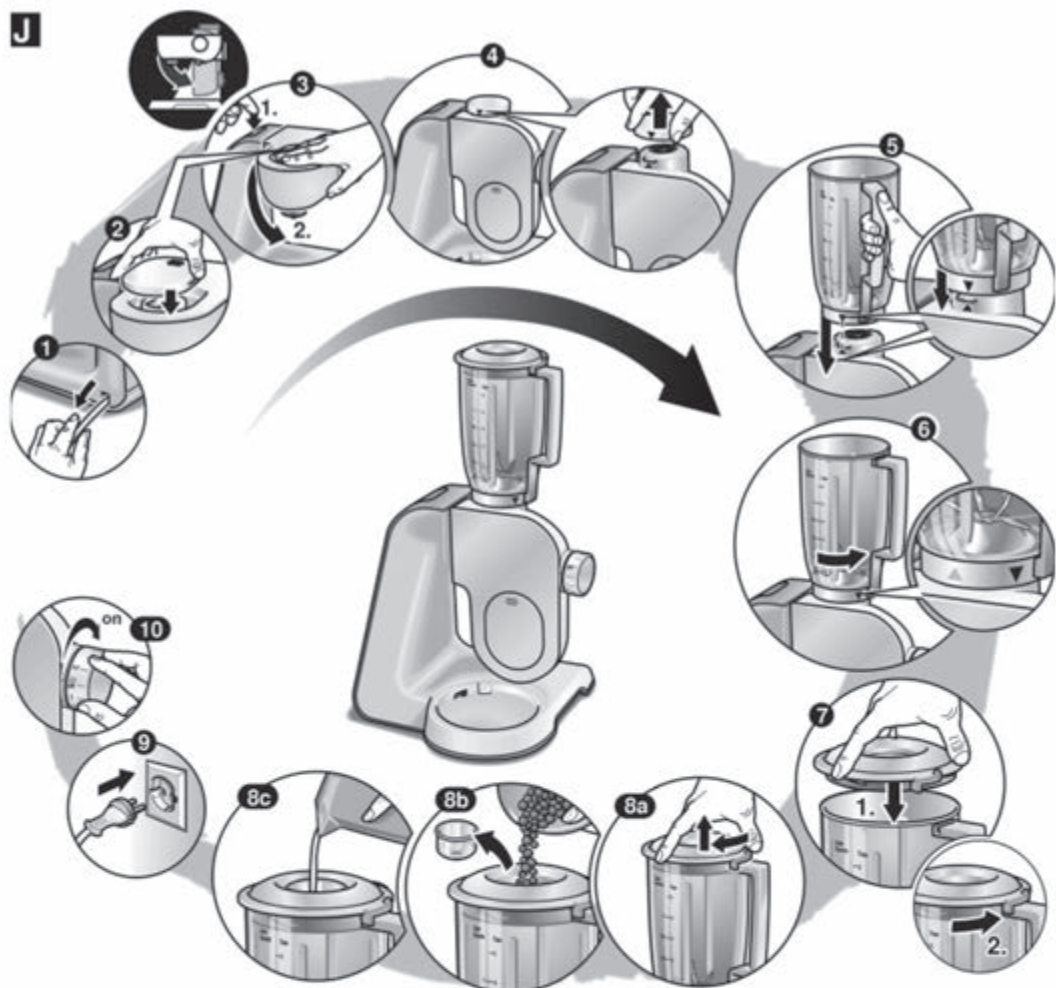
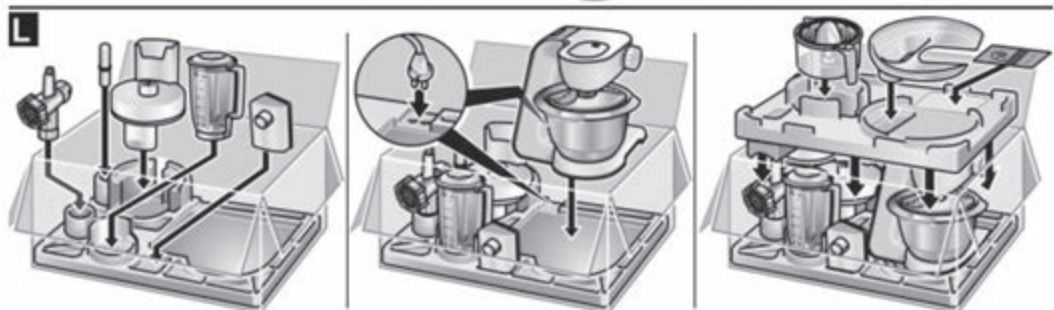
	MUZ45RS1 Strouhací kotouč, hrubý	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.
	MUZ45KP1 Kotouč na bramboráky	K průběhovému krouhači MUZ5DS1. Na strouhání syrových brambor na bramborové růsti a bramboráky, na krájení ovoce a zeleniny na hrubé plátky.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

Pokud některý díl příslušenství není obsažen v rozsahu dodávky, lze jej zakoupit v obchodě nebo v zákaznickém servisu.

A**B****C****D**

E

F**G****H**

J**K****L**



MUZ45X...



Multimlýnek TastyMoments

cz Návod k použití

Pro Vaši bezpečnost

Toto příslušenství je navrženo pro kuchyňské roboty MUM5.../

MUM8.../ MUMX....Pozorně si přečtěte návod k obsluze

kuchyňských robotů MUM5.../MUM8.../MUMX....

Toto příslušenství se skládá ze 3 základních funkcí:

- **Drcení:** drcení a krájení poměrně malého množství koření (např. pepř, kmín, jalovec, skořice, sušený anýz, šafrán), obilí (např. pšenice, proso, lněná semínka), kávy a cukru
- **Krájení:** krájení a mletí masa, tvrdého sýru, cibule, bylin, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů, mandlí a čokolády
- **Mixování:** mixování tekutiny nebo polotvrdých potravin, krájení/mletí syrového ovoce a zeleniny i mraženého ovoce, výroba pyré, za přidání vhodných studených či teplých tekutin (např. mléka, vody)

Nikdy v robotu nepoužívejte horké tekutiny (>60 °C).

Nesmí být používán na zpracovávání jiných předmětů nebo látek.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí zranění ostrým nožem/rotujícím pohonem!

V žádném případě neberte do ruky mixovací nůž za těsnicí kroužek!

Při práci s těsnicím kroužkem (montáž, demontáž, čištění) vždy na mixovací nůž nasadte příslušný chránič.

Nedotýkejte se nože holýma rukama!

Mixovací nástavce nasazujte a snímejte jen v klidovém stavu spotřebiče.

Na základní spotřebič nasazujte jen plně sestavené nástavce.

Důležité!

Při skladování robotu v chladničce sejměte celý nástavec s nožem a těsnicím kroužkem a nádobu zakryjte víkem.

Nevystavujte skleněnou nádobu přílišným změnám teplot

(např. nevkládějte horké přísady do skleněné nádoby, pokud jste ji právě vytáhli z ledničky). Nezpracovávejte ve skleněné nádobě mražené potraviny.

⚠ Vysvětlivky k symbolům na spotřebiči nebo příslušenství



Pozorně si přečtěte návod k obsluze a podle tohoto návodu postupujte.



Umístěte nástavec na základní spotřebič () a zacvakněte jej ().



Zavřete nádobu víkem () nebo víko sejměte ().

Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se seznámili s důležitými pokyny o bezpečnosti a provozu tohoto spotřebiče.

Návod k obsluze si pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat další osobě, nezapomeňte předat také návod k obsluze. Tento návod popisuje rozličné znaky příslušenství i jeho použití s různými spotřebiči. Obrázek zobrazuje přehled modelu.

Přehled

Rozložte si stranu s obrázky.

Obr.

- 1 Chráníč mixovacího nože
- 2 Těsnicí kroužek na mixovací nůž (černé těsnění, kovový podstavec)
- 3 Těsnicí kroužek s míxérem, mixovacím nožem (červené těsnění, plastový podstavec)
- 4 Podstavec mixovací nádoby

Nástavec na drcení/krájení

5 Víko ¹⁾

6 Skleněná nádoba ¹⁾

S nasazeným víkem je nádoba vhodná ke skladování v chladničce.

Mixovací nástavec ²⁾

7 Víko

s uzavíratelným náustkem. S sebou.

8 Plastová nádoba

Můžete ji použít jako šálek.

1) Počet obsažený v balení závisí na modelu.

2) U některých modelů.

Obr.

Provozní pozice základního spotřebiče

Obr.

Možná kombinace nástavců (v závislosti na modelu):

a Drticí funkce =

Podstavec mixovací nádoby (4) + těsnicí kroužek na drtící nůž (2) + skleněná nádoba (6)

b Krájecí funkce =

Podstavec mixovací nádoby (4) + těsnicí kroužek na krájecí nůž (3) + skleněná nádoba (6)

c Mixovací funkce =

Podstavec mixovací nádoby (4) + těsnicí kroužek na mixovací nůž (3) + plastová nádoba (8)

Provoz



Nebezpečí zranění ostrým nožem!

V žádném případě neberte do ruky mixovací nůž za těsnicí kroužek! Při práci s těsnicím kroužkem (montáž, demontáž, čištění) vždy na mixovací nůž nasadte příslušný chránič.

- Před prvním použitím Vašeho spotřebiče všechny jeho díly omyjte, viz „Údržba a péče“.

Obr. ⇒ MUM5...

Obr. ⇒ MUM8...

Příprava nástavce

Detaily obrázků 1-5

- Umístěte přísady do mixovací nádoby. Nepřesáhněte rysku maxima!
- Uchopte těsnicí kroužek za chránič mixovacího nože a vložte jej do podstavce mixovací nádoby. Zacvakněte jej do správné pozice.
- Sejměte chránič mixovacího nože.
- Umístěte podstavec na mixovací nádoby a zacvakněte je do sebe pohybem proti směru hodinových ručiček.

Tip: Zacvaknutí podstavce mixovací nádoby si ulehčíte, pokud navlhčíte těsnicí kroužek troškou vody nebo kuchyňského oleje.

- Zkontrolujte, zda červená zamykací páčka na těsnícím kroužku je zcela zacvaknutá (detail obrázku 5). Pokud páčka není zcela zacvaknutá, nástavec nemůžete umístit na základní spotřebič.
- Nástavec obraťte.

Použití

Detail obrázků 6-11

- Stiskněte uvolňovací tlačítko a posuňte otočné rameno do svislé pozice.
- Zakryjte pohon, který zrovna nepoužíváte, příslušným krytem.
- Sejměte kryt z pohonu mixéru.
- Nasadte nástavec (šipka na podstavci směřuje k šipce na základním spotřebiči) a stlačte dolů (detail obrázku 8).
- Obraťte nástavec zcela proti směru hodinových ručiček (tečka na podstavci směřuje k šipce na základním spotřebiči, detail obrázku 9).
- Zasuňte vidlici síťového přívodu do zásuvky.
- Zapněte otočný přepínač na tlačítko **M** a držte. Čím déle bude spotřebič zapnutý, tím jemněji budou přísady nakrájené. V případě bylin dosáhnete výsledku již velmi brzy po zapnutí spotřebiče. Postáčej jen „poklepat“ na tlačítko **M**.

Upozornění:

Doporučení, jak můžete příslušenství používat, naleznete v oddílu „Recepty“. Obrázek  popisuje hodnoty maximálního množství mixovaných potravin a dobu zpracování za použití rozličných nástavců.

Po použití spotřebiče



Nebezpečí zranění rotujícím pohonem!

Nedotýkejte se mixovacího nože holými rukama!

Detail obrázků 12-17

- Uvolněte otočný přepínač.
- Odpojte síťovou zástrčku.
- Otočte nástavec proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Nástavec obraťte.
- Uvolněte podstavec mixovací nádoby ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.
- Nasadte chránič nože a zatlačte jej do správné pozice.
- Umístěte víko na mixovací nádobu a zacvakněte je do sebe pohybem proti směru hodinových ručiček ().

Tip: Doporučujeme umýt nástavec ihned po použití. Těsnící kroužek můžete vyčistit tak, že jej sejmete z podstavce mixovací nádoby (viz „Čištění a údržba“).

Čištění a údržba



Nebezpečí zranění ostrým nožem!

Při práci s těsnícím kroužkem (montáž, demontáž, čištění) vždy na mixovací nůž nasadte příslušný chránič.

Upozornění!

Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující písek. Může se tak poškodit povrch spotřebiče.

Těsnící kroužky, nádoba i víko jsou odolné proti mytí v myčce nádobí.

Těsnící kroužek můžete vyčistit tak, že jej sejmete z podstavce mixovací nádoby.

Obr. 

- Obraťte podstavec mixovací nádoby (s nasazeným chráničem nože).
- Zmáčkněte úchytky na těsnícím kroužku a vyjměte kroužek z podstavce mixovací nádoby.
- Abyste je znovu sestavili, uchopte těsnící kroužek za chránič mixovacího nože a vložte jej do podstavce. Zacvakněte jej do správné pozice.

Tip: K předmytí spotřebiče ihned po použití nástavce do něj nalijte trochu vody a prostředku na mytí nádobí. Nasadte chránič nože a umístěte nůž zpět do kuchyňského robotu. Na několik vteřin robot zapněte (stupeň M). Vylijte vodu a propláchněte díly čistou vodou.

Recepty

Upozornění:

Vaše příslušenství možná nepostačí na přípravu všech uvedených receptů. Pro recepty označené * je třeba použít mixovací nástavec.

Středomořská směs koření

9 g sušeného rozmarýnu
14 g kmínu
6 g semínek koriandru
3 g sušeného oregána
2 g celé skořice
5 g hrubé soli

Nástroje: Drtič nástavec a těsnící kroužek s drticím nožem (**černé** těsnění)

- Umístěte přísady do skleněné mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Drtte po dobu 90 vteřin na stupeň **M**.

Tuto směs koření můžete použít na grilovanou zeleninu, marinované ryby, marinované maso, kebab, zeleninové lasagne nebo do omáček na těstoviny.

Bazalkové pesto

10 g piniových oříšků
3 g česneku
5 g soli

40 g parmezánu
10 g čerstvé bazalky
70 g olivového oleje

Nástroje: Drticí nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístěte piniové oříšky, česnek, sůl a parmezan do skleněné mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Drtě po dobu 15 vteřin na stupeň **M**.
- Přidejte bazalku a olivový olej a vše mixujte 10 vteřin na stupeň **M**.

Medovo-banánový smoothie se špetkou muškátového oříšku *

80 g banánů, na kostičky (pro hustší konzistenci koktejlu použijte mražené banány)
120 g nízkotučného bílého jogurtu (vanilka)
3 g medu (nebo podle chuti)
200 g studeného mléka (může být i nízkotučné nebo sojové mléko)
špetka muškátového oříšku
30 g kostek ledu (pokud chcete mít koktejl hustší)

Nástroje: Drticí nástavec a těsnicí kroužek s drticím nožem (**černé** těsnění)

- Umístěte muškátový oříšek do skleněné mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Drtě po dobu 60 vteřin na stupeň **M**.

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístěte všechny přísady (kromě muškátového oříšku) do plastové mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 45 vteřin na stupeň **M**.
- Pro dochucení přidejte špetku muškátového oříšku.

Třešňový smoothie s kokosovým mlékem *

70 g čerstvých nebo mražených vypeckovaných třešní
50 g banánu
40 g kokosového mléka
5 g hořké čokolády (s vysokým obsahem kakaá)
75 g vody
2 kostky ledu

30 g moučkového cukru
70 g smetany ke šlehání

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístěte všechny přísady do plastové mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 45 vteřin na stupeň **M**.

Salátová zálivka s kapary *

70 g olivového oleje
40 g citronové šťávy
10 g sojové omáčky
10 g hořčice
20 g kaparů
10 g solených kaparů
15 g černých oliv
5 g česneku

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístěte přísady do plastové mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Zálivka z manga *

200 g měkkého oloupaného manga zbaveného jadřince
5 g citronové šťávy
citronová kůra
6 g nasekaných šalotek
5 g lněného oleje
sůl a pepř k dochucení

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (**červené** těsnění)

- Umístěte přísady do plastové mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Celozrnné palačinky *

70 g celozrnné mouky nebo celého obilí (podle chuti)
150 g mléka
1 vejce
špetka soli
špetka cukru
2,5 g slunečnicového oleje
špetka vanilkového cukru

Nástroje: Drticí nástavec a těsnicí kroužek s drticím nožem (**černé** těsnění) - podle potřeby

- Umístěte obilí do skleněné mixovací nádoby a uzavřete ji do podstavce.
- Drtě po dobu 90 vteřin na stupeň **M**.

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (červené těsnění)

- Nejprve umístěte všechny vlhké přísady do plastové mixovací nádoby, teprve potom přidejte suché přísady. Nasadte chránič nože.
- Míchejte po dobu 45 vteřin na stupeň **M**.

„Virgin Daiquiri” jahodový koktejl

80 g mražených jahod
60 g cukru
45 g limetového džusu
200 g vody
15 g citronové šťávy
80 g kostek ledu

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (červené těsnění)

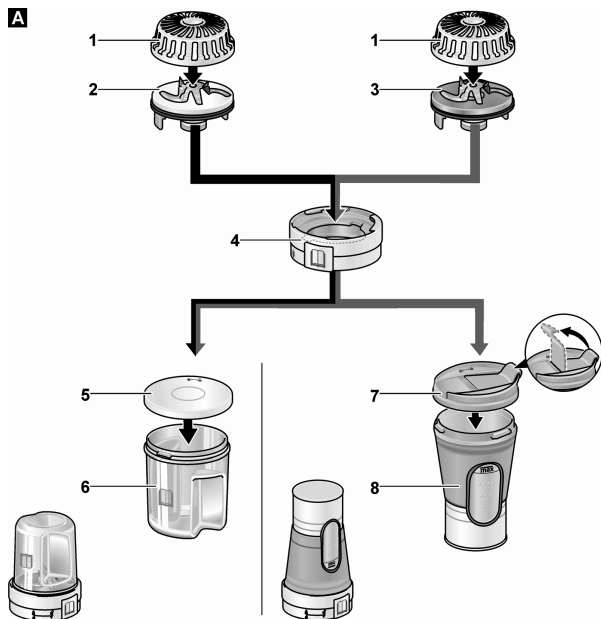
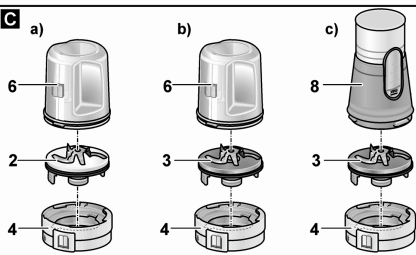
- Umístěte přísady do plastové mixovací nádoby a uzamkněte ji do podstavce.
- Míchejte po dobu 40 vteřin na stupeň **M**.

Zelený smoothie *

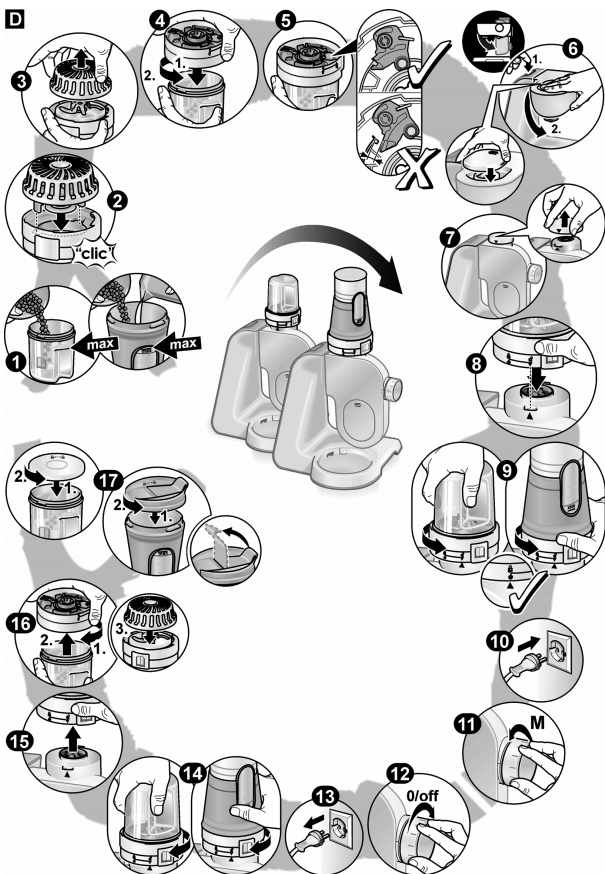
1 zelené jablko (cca 100 g)
šťáva z jednoho citronu
(přibližně 20 g)
20 g kapusty
10 g celeru
10 g listů koriandru
10 g lněných semínek
1 g mleté skořice
250 g vlažné vody

Nástroje: Mixovací nástavec a těsnicí kroužek s mixovacím/sekacím nožem (červené těsnění)

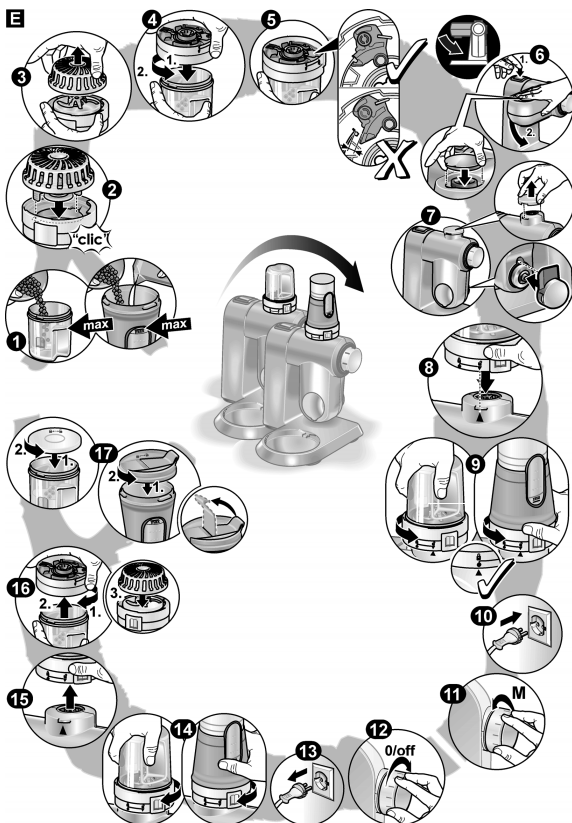
- Oloupejte jablko a nakrájejte jej na kousky.
- Nakrájejte celer na kousky.
- Míchejte po dobu 60 vteřin na stupeň **M**.

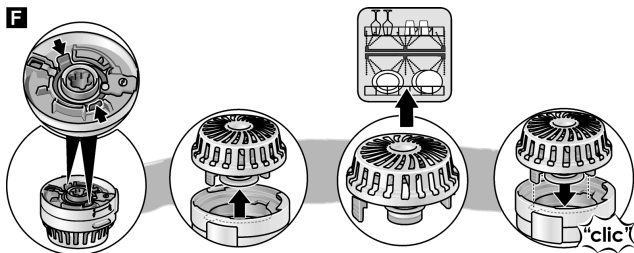
A**B****C**

D



E





G

MUZ45XCG1	1x	1x	1x	1x	—
MUZ45XTM1	1x	1x	1x	3x	1x
MUM54211	1x	1x	1x	3x	1x
MUM57B22	1x	1x	1x	1x	—

H

H								
		X		X	350 ml	60 s	M	
	 (1 cm)	X		X	100 g	15 s	M	
	 (2 cm)	X		X	100 g	5–10 s	M	
		X		X	50 g	3 s	M	
		X		X	10x	3 s	M	
		X	X		X	15 g	6 s	M
			X		X 50 g (2–3)	10 s	M	
		X		X	60 g	60–80 s	M	
		X	X		X	80 g	8 s	M
		X	X		X	100 g	4–10 s	M
		X		X	80 g	120 s	M	
		X		X	60 g	60 s	M	



MUZ5FW1

Masomlýnek pro MUM5



BOSCH

cz Návod k obsluze

Pro vaši bezpečnost

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

⚠ Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nebezpečí zranění!

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

Nechyťte nože za řezné plochy.

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

Důležité!

Mlýnek na maso používejte pouze v uvedené pracovní poloze.

Mlýnek na maso používejte pouze kompletně sestavený.

Nástavec mlýnku na maso nikdy nemontujte na základní spotřebič.

Přehled

Obr. A

1 Nástavec mlýnku na maso

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

2 Plnicí miska

3 Pěchovátko

Volitelné příslušenství

4 Nástavec na lisování ovoce

5 Nástavec na stříkané pečivo

6 Nástavec na strouhání

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

Obr. B

Pracovní poloha

Předem stanovený bod zlomu

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

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

Provoz

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



Důležité informace

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

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

Obr. D

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



Varování!

Nezpracovávejte kosti.

Tip: Maso na tatarský biftek umelte dvakrát.

Po použití spotřebiče

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

Čištění a údržba



Upozornění!

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

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

Volitelné příslušenství

(k dispozici u prodejců)

Varování!

Příslušenství sestavujte vždy bez nožů a děrovaných kotoučů.

Dodržujte všechny pokyny uvedené výše viz „Pro vaši bezpečnost“, „Po práci“ nebo „Čištění a údržba“.

Nástavec pro lisování ovoce

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

Obr. E

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

Nástavec na výrobu pečiva

Pro tvarování těsta na sušenky a jemného pečiva.

Obr. 15

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

Přídavné struhadlo

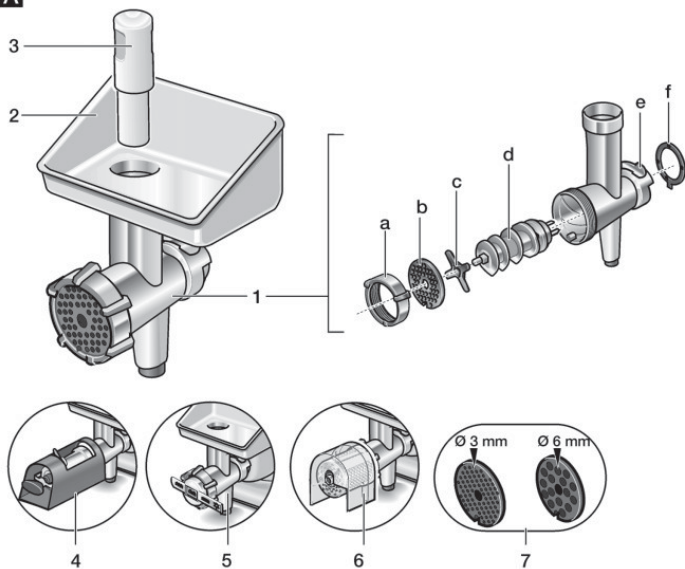
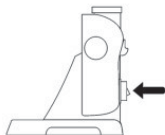
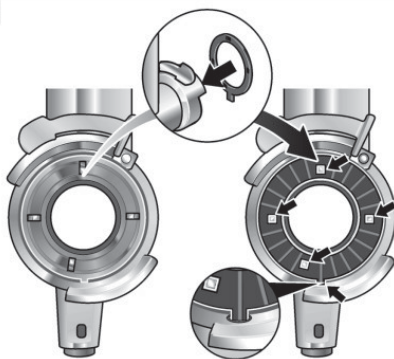
Pro strouhání mandlí, oříšků, studené čokolády a suchého chleba nebo rohlíků.

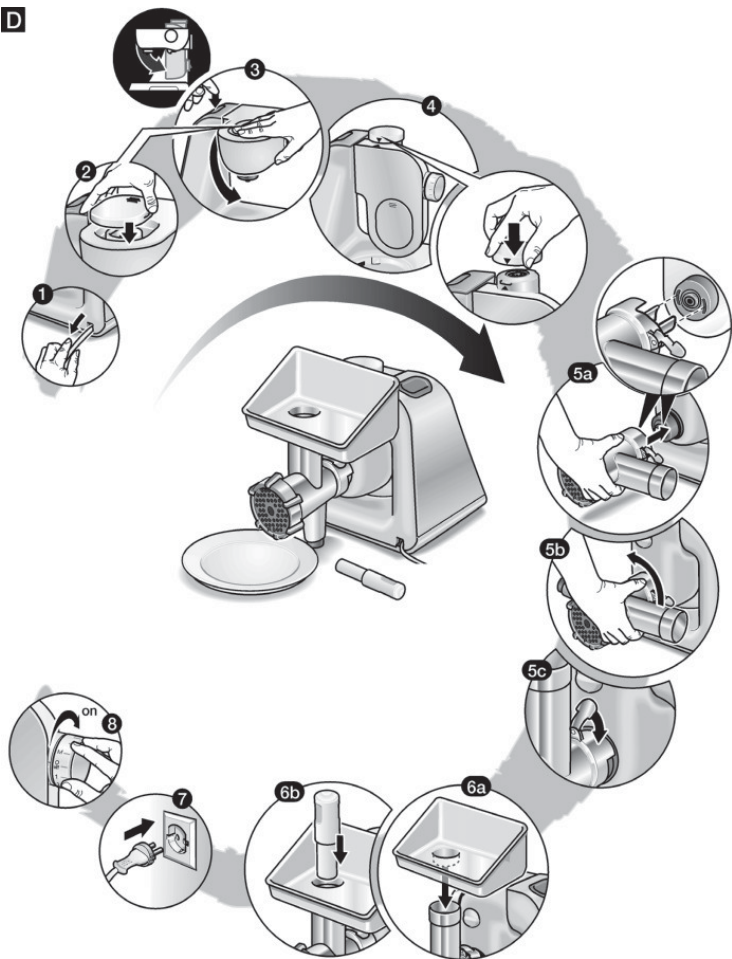
Varování!

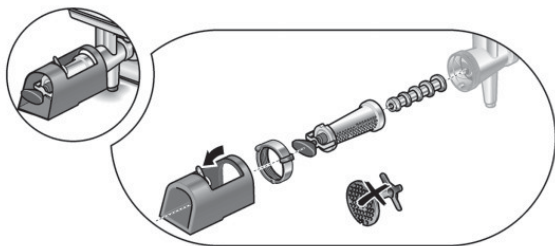
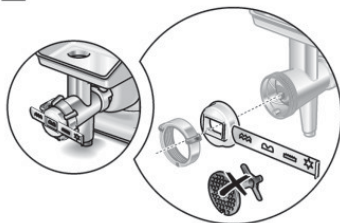
Zpracovávejte pouze suché ořechy a mandle v malých množstvích!

Obr. 16

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

A**B****C**

D

E**F****G**