



BOSCH



Návod k použití

MUM4855

Q4ACZM2411

Obsah

Pro vaši bezpečnost	3
Přehled	3
Provoz	4
Čištění a údržba	5
Řešení problémů	6
Příklady použití	6
Běžné/Volitelné příslušenství	7
Likvidace	8
Záruční podmínky	8
Průběhový kráječ	9

Gratulujeme vám, že jste si zakoupili nový spotřebič BOSCH. Rozhodli jste se tak pro moderní, mimořádně kvalitní domácí spotřebič. Další informace o našich produktech naleznete na našich internetových stránkách.

Tento spotřebič je navržen pro zpracování množství obvyklého při použití v domácnosti nebo podobného množství při neprůmyslovém využití. Mezi neprůmyslové využití spadá např. použití v kuchyňkách zaměstnanců v prodejnách, kancelářích, hospodářských a jiných obchodních společnostech, hosty v penzionech, malých hotelích a podobných ubytovacích zařízeních. Spotřebič používejte na zpracovávání množství potravin, které je běžné při použití v domácnosti. Nepřekračujte stanovené maximální množství. Přečtěte si pozorně návod k použití a uchovejte jej na bezpečném místě. Pokud se nebudete řídit pokyny pro správné používání spotřebiče, nebude platit záruka výrobce vztahující se k poškození způsobenému takovým používáním. Pokud budete spotřebič předávat další osobě, nezapomeňte předat také návod k použití. Spotřebič nevyžaduje žádnou údržbu. Návod k použití popisuje několik modelů, viz také přehled modelů (obr. 1).

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 74 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz.

Pro vaši bezpečnost

Obecné bezpečnostní pokyny

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Spotřebič připojte a provozujte jen podle údajů na typovém štítku. Používejte jej pouze v místnosti. Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel a/nebo spotřebič poškozen. Zabraňte přístupu dětí ke spotřebiči. Tento spotřebič nesmí používat lidé (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými znalostmi a zkušenostmi s používáním elektrických spotřebičů, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jim tato osoba nepodala dostatečné instrukce. Po každém použití vytáhněte zástrčku síťového kabelu ze zásuvky, stejně tak před opuštěním místnosti a když zjistíte poruchu spotřebiče. Spotřebič během provozu nenechávejte nikdy bez dozoru. Netáhněte síťový přívodní kabel přes ostré hrany nebo horké povrchy. Aby nedošlo ke zranění, smí poškozený síťový kabel vyměnit pouze výrobce, jeho zákaznický servis nebo osoba s podobnou kvalifikací. Spotřebič smí opravovat pouze pracovník zákaznického servisu.

Bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Nepřibližujte ruce k rotujícím částem spotřebiče. Z bezpečnostních důvodů smí být spotřebič používán pouze tehdy, jsou-li nepoužívané pohony zajištěny ochrannými kryty pohonů (4, 7). Nenastavujte výklopné rameno, když je spotřebič zapnutý. Počkejte, dokud se pohon nezastaví. Nevyměňujte nástroj/příslušenství, dokud pohon nedoběhne - když spotřebič vypnete, pohon bude ještě krátkou dobu v chodu. Základní spotřebič nikdy neponořujte do vody a nikdy jej nedržte pod tekoucí vodou.

Spotřebič používejte jen s originálním příslušenstvím. Při používání příslušenství se řiďte příloženým návodem k obsluze. V jeden okamžik používejte pouze jeden nástroj nebo jeden díl příslušenství. Spotřebič zapínejte a vypínejte otočným spínačem.

Po přerušení přívodu elektrické energie se spotřebič znovu spustí.

Přehled

Rozložte stránky s ilustracemi.

Obr. **A**

Základní spotřebič


1 Tlačítko pro odblokování

2 Výklopné rameno

(viz „Provozní pozice“)

3 Otočný spínač

0/vyp. = Zastavení

 / P = Parkovací poloha

Držte otočný spínač, dokud se pohon nezastaví; nástavec je ve výklopné poloze. Pokud se pohon nepohybuje, bylo již výklopné polohy dosaženo.

Nastavení 1 - 4 = Provozní rychlost

Nastavení 1 = Minimální rychlost - pomalá

Nastavení 4 = Maximální rychlost - rychlá

Pokud dojde k přerušení přívodu elektrické energie, zůstane spotřebič zapnutý a znovu se spustí, jakmile bude přívod elektrické energie obnoven.

4 Kryt pohonu

Pro odstranění krytu pohonu jím otáčejte, dokud nedojde k uvolnění mechanismu zámku.

5 Pohon pro

- průběhový krouhač *

- lis na citrusy *

- mlýnek na obilí *

Když jej nepoužíváte, nasadte kryt pohonu.

6 Pohon pro

- nástavce (míchací metla, šlehací metla, hnětací hák)

- míchací nástavec šlehače na zmrzlinu *

- složený dolů nebo nahoru pro mlýnek na maso *

7 Kryt pohonu mixéru

8 Pohon pro

- mixér

- multi-mixér

Když mixér nepoužíváte, nasadte kryt pohonu mixéru.

9 Prostor na kabel (obr. **B**)

MUM 44...: Kabel ukládejte sem.

MUM46.../MUM48...: Kabel ukládejte do prostoru na kabel.

Nádoba s příslušenstvím

10 Míchací nádoba

11 Víko Nástavce

12 Míchací metla

13 Šlehací metla

14 Hnětací hák s deflektorem těsta

Mixér

15 Základna

16 Nástavec s nožem

17 Těsnící kroužek
18 Nádoba mixéru
19 Víko
20 Trychtýř

* Pokud není příslušenství přibaleno k produktu, lze je zakoupit v prodejně nebo u zákaznického servisu.

Provozní pozice

⚠ Upozornění!

Než budete spotřebič používat, připojte nástavec/příslušenství ke správnému pohonu a do správné pozice - umístěte jej do provozní pozice umístěno podle této tabulky. Výklopné rameno musí být použito v každé provozní pozici.

Nastavení provozní pozice **Obr. C**

- Stiskněte tlačítko pro odblokování a pohněte výklopným ramenem.
- Výklopným ramenem pohybujte, dokud se nedostane do požadované pozice.

Pozice		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Nasaďte/sejměte míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák.
7		Přidejte velké množství ingrediencí.

Provoz

⚠ Hrozí nebezpečí úrazu!

Nezapojujte síťovou zástrčku, dokud neprovedete veškeré přípravy na práci se spotřebičem.

⚠ Upozornění!

Spotřebič provozujte jen s příslušenstvím/nástavci v pracovní poloze. Nepoužívejte spotřebič naprázdno. Nevystavujte spotřebič nebo příslušenství zdrojům tepla. Jednotlivé díly nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Příprava

- Základní spotřebič postavte na rovný a čistý podklad.
- Rozviňte/vytáhněte síťový kabel (**Obr. B**).
- Připojte síťovou zástrčku.

Míchací metla, šlehací metla, hnětací hák **Obr. D**

Míchací metla (a)
na míchání těsta, např. těsta na koláč

Šlehací metla (b)
na šlehání sněhu, smetany a lehkých těst, např. piškotového těsta

Hnětací hák (c) s deflektorem těsta (d)
na hnětení těžkých těst a vmíchávání surovin, které nemají být rozmělněny (např. rozinky, kusy čokolády)

⚠ Nebezpečí poranění rotujícími nástavci!

Během provozu nikdy nestrkejte prsty do míchací nádoby. Nástavce neměňte, dokud je pohon v pohybu - když spotřebič vypnete, bude se pohon ještě po krátkou dobu pohybovat. Z bezpečnostních důvodů smí být spotřebič provozován jen tehdy, když jsou nepoužívané pohony zajištěny ochrannými kryty pohonu.

- Otočný spínač přepněte do polohy **P** a držte jej tam, dokud se pohon nezastaví.

Poznámka:

- Pokud se pohon nepohybuje, bylo již výklopné polohy dosaženo.
- Stiskněte tlačítko pro odblokování a umístěte výklopné rameno do polohy 6.
- Vložte nádobu. Dno míchací nádoby musí být vloženo do výklenku základního spotřebiče.
- V závislosti na požadovaném úkolu nasaďte míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák, dokud nebudou na místě zajištěny. Pokud používáte hnětací hák, otáčejte deflektorem těsta tak dlouho, dokud nebude hnětací hák zajištěn na svém místě.
- Vložte do nádoby ingredience, které potřebujete zpracovat.

- Stiskněte tlačítko pro odblokování a umístěte výklopné rameno do polohy 1.
- Kryt znovu nasadte.
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavení.

Přidání dalších ingrediencí

- Vypněte spotřebič otočným spínačem.
- Otočný spínač přepněte do polohy **P** a držte jej tam, dokud se pohon nezastaví.
- Sejměte víko.
- Stiskněte tlačítko pro odblokování a umístěte výklopné rameno do polohy 7.
- Přidejte ingredience nebo
- otvorem na plnění v krytu přidejte další ingredience.

Po použití spotřebiče

- Vypněte spotřebič otočným spínačem.
- Otočný spínač přepněte do polohy **P** a držte jej tam, dokud se pohon nezastaví.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Sejměte víko.
- Stiskněte tlačítko pro odblokování a umístěte výklopné rameno do polohy 6.
- Sejměte nástavec z pohonu.
- Vyjměte nádobu.
- Všechny části vyčistěte, viz „Čištění a údržba“.

Mixér

Obr. **E**



Hrozí nebezpečí úrazu ostrými břity/rotujícím pohonem!

Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru! Mixér sejměte/nasadte jen tehdy, pokud je pohon zastavený!

Mixér provozujte jen ve složeném stavu a s nasazeným víkem.



Nebezpečí opaření!

Při zpracování horkých tekutin vystupuje pára trychtýřem ve víku. Do mixéru nalijte maximálně 0,5 litru horké nebo pěnící tekutiny.

Upozornění!

Může dojít k poškození mixéru.

Nezpracovávejte hluboce zmražené ingredience (kromě ledových kostek). Nepoužívejte mixér naprázdno.

Upozornění!

Zpracovávání tekutin ve skleněném mixéru: maximální nastavení 3. Přidejte max. 3 litry horké nebo pěnící tekutiny.

- Stiskněte tlačítko pro odblokování a umístěte výklopné rameno do polohy 3.
- Sejměte kryt pohonu mixéru.
- Nasadte nádobu mixéru (značka na dnu nádoby mixéru musí být zarovnána se značkou na základním spotřebiči) a otočte jí nadoraz proti směru hodinových ručiček (**obr. E - 4/5**).
- Přidejte ingredience.
Maximální kapacita tekutin pro plastový mixér = 1 litr, pro skleněný mixér = 0,75 litru = 1,25 litru, pro horké nebo pěnící tekutiny max. 0,5 litru. Optimální kapacita pro zpracování pevných surovin = 50 - 100 g.
- Nasadte víko a silně na něj zatlačte.
Při práci držte vždy víko pevně jednou rukou. Rukou však nezakrývejte plnicí otvor!
- Nastavte otočný spínač na požadované nastavení.

Přidání dalších ingrediencí

Obr. **E** - 6

- Vypněte spotřebič otočným spínačem.
- Sejměte kryt a přidejte ingredience nebo
- vyjměte trychtýř a postupně přidávejte pevné ingredience otvorem na plnění nebo
- nalijte tekutinu trychtýřem.

Po použití spotřebiče

- Vypněte spotřebič otočným spínačem.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Otočte mixér ve směru hodinových ručiček a sejměte jej.

Tip: Doporučujeme vám vyčistit mixér okamžitě po použití.

Čištění a údržba



Upozornění!

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchů.

Čištění základního spotřebiče



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Základní spotřebič nikdy neponořujte do vody a nikdy jej nadržte pod tekoucí vodou.

- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Základní spotřebič otřete vlhkým hadrem.
- V případě potřeby použijte trochu mycího prostředku.
- Spotřebič poté utřete dosucha.

Čištění nádoby a příslušenství

Všechny části lze mýt v myčce nádobí. Plastové části netlačte do myčky nádobí silou, protože by se mohly zkroutit.

Čištění mixéru



Hrozí nebezpečí úrazu ostrými noži!

Nož mixéru se nedotýkejte pouhýma rukama.

Mixér můžete za účelem čištění rozložit.

Upozornění!

NEPOUŽÍVEJTE abrazivní čisticí prostředky.

Nástavec s nožem nelze mýt v myčce nádobí.

Nástavec s nožem myjte pouze pod tekoucí vodou.

Tip: Po zpracování tekutin často stačí mixér očistit, aniž by se musel rozebrat. Do nasazeného mixéru nalijte trochu vody s mycím prostředkem. Na několik vteřin mixér zapněte (pokud je mixér vybaven funkcí rychlého provozu, zvolte nastavení M). Vylijte vodu a mixér vypláchněte čistou vodou.

Rozebírání mixéru Obr. F

- Otočte dnem nádoby mixéru ve směru hodinových ručiček a sejměte ji.
- Uchopte nástavec s nožem ze strany a otočte jím proti směru hodinových ručiček. Nástavec s nožem je uvolněn.
- Vyjměte nástavec s nožem, poté vyjměte těsnící kroužek.

Sestavení mixéru Obr. G



Hrozí nebezpečí úrazu!

Nikdy mixér nesestavujte na základním spotřebiči.

- Nasadte těsnící kroužek na nástavec s nožem.
- Nástavec s nožem vložte zespodu do nádoby mixéru.
- Nástavec s nožem utáhněte s využitím dna nádoby mixéru.
- Nádobu mixéru utáhněte proti směru hodinových ručiček.

Řešení problémů

Pokud má spotřebič poruchu, obraťte se na náš zákaznický servis.

Příklady použití

Šlehačka

100 g - 600 g

- Smetanu šlehejte šlehací metlou po dobu 1 ½ až 4 minut s nastavením 4 (podle množství a vlastností smetany).



Vaječný bílek

1 až 8 vaječných bílků

- Bílek šlehejte šlehací metlou 4 až 6 minut s nastavením 4.



Piškotové těsto

Základní recept

2 vejce

2-3 lžičce horké vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g mouky

70 g kukuřičného škrobu

Prášek do pečiva (je-li zapotřebí)

- Ingredience (kromě mouky a kukuřičného škrobu) šlehejte šlehací metlou přibližně 4 - 6 minut při nastavení 4, dokud nevznikne pěna.
- Otočte spínač na nastavení 2 a lžičkou do nádoby nasypete prosetou mouku a kukuřičný škrob během přibližně ½ až 1 minuty.

Maximální množství: 2 x základní recept



Těsto na koláč

Základní recept

3 - 4 vejce

200 - 250 g cukru

1 špetka soli

1 balíček vanilkového cukru nebo kůra

z ½ citronu

200 - 250 g másla (pokojová teplota)

500 g mouky

1 balíček prášku do pečiva

1/8 l mléka

- Všechny ingredience míchejte přibližně ½ minuty míchací metlou při nastavení 1, pak přibližně 3 - 4 minuty při nastavení 3.

Maximální množství: 1,5 - 2 x základní recept



Běžné/Volitelné příslušenství

Ostatní příslušenství dodané v balení (viz příložený seznam modelů, **obr. 11**) je popsáno v samostatných návodech. Dodané příslušenství volitelné příslušenství lze také zakoupit zvlášť. Příslušenství pro spotřebič MUM 45.. lze také použít pro spotřebiče MUM 44../46../48...
Obr. 11

Plastová míchací nádoba (MUZ4KR3)

V nádobě lze zpracovat až 1 kg mouky s dalšími ingrediencemi.

Nerezová míchací nádoba (MUZ4ER2)

V nádobě lze zpracovat až 1 kg mouky s dalšími ingrediencemi.

Sada děrovaných kotoučů (MUZ45LS1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.
Jemný kotouč (3 mm) na pasty a pomazánky,
hrubý kotouč (6 mm) na uzeniny a slaninu.

Nástavec na strojové těsto (MUZ45SV1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.
S kovovou formou na 4 různé formičky na těsto.

Struhadlo (MUZ45RS1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.
Na strouhání ořechů, mandlí, čokolády a suchých rohlíků.

Odšťavňovač (MUZ45FV1)

K mlýnku na maso MUZ4FW3.
Na lisování měkkého ovoce (kromě malin), rajčat a šípků.
Zároveň dochází automaticky k odstranění stopek a zrníček z rybízu.

Držák příslušenství (MUZ4ZT1)

Na skladování příslušenství, jako jsou hnětací háky, šlehačí metly, míchací metly nebo kotouče na krájení a strouhání.

Mlýnek s kónickým ocelovým drtičem (MUZ4GM3)

Na všechny typy zrn kromě kukuřice, také na olejová semena, sušené houby a bylinky.

Šlehač na zmrzlinu (MUZ4EB1)

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

Plastový mixér (MUZ4MX2)

Na míchání nápojů, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na přípravu majonézy, krájení ovoce, ořechů a drcení ledových kostek.

Skleněný mixér (MUZ4MX3)

Na míchání nápojů, výrobu ovocného a zeleninového pyré, na přípravu majonézy, krájení ovoce, ořechů a drcení ledových kostek.

Mini-mixér (MUZ4MM3)

Na krájení bylinek, zeleniny, jablek a masa, na krájení mrkve, ředkviček a sýra, na strouhání ořechů a studené čokolády.

Průběhový krouhač (MUZ4DS3)

Na krájení okurek, zelí, kedluben, ředkviček; na strouhání mrkvi, jablek a celeru, červeného zelí, sýra a ořechů; na strouhání tvrdého sýra, čokolády a ořechů.

Kotouč na hranolky (MUZ45PS1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3. Na krájení syrových brambor na hranolky.

Kotouč na asijskou zeleninu (MUZ45AG1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3. Krájí ovoce a zeleninu na jemné nudličky vhodné do asijských zeleninových pokrmů.

Mřížkový kotouč, hrubý (MUZ45RS1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3. Na strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

Plátkovací kotouč na brambory (MUZ45KP1)

K průběhovému krouhači MUZ4DS3. Na strouhání syrových brambor na smažené plátky, na plátkování ovoce a zeleniny na široké plátky.

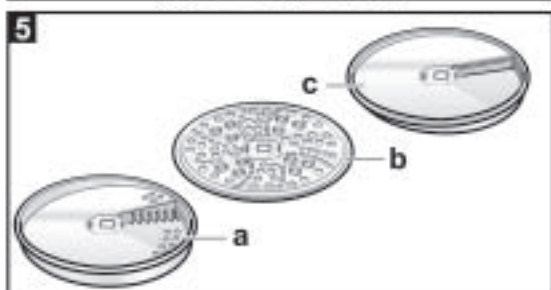
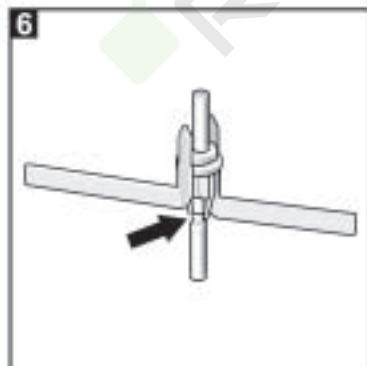
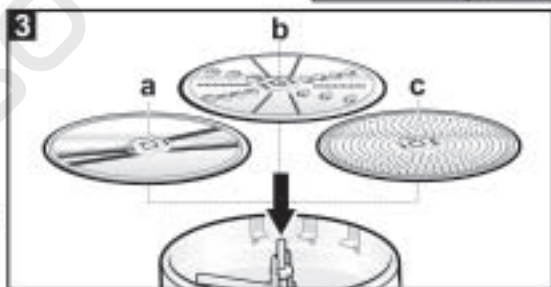
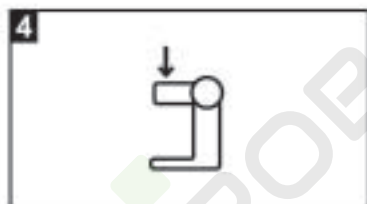
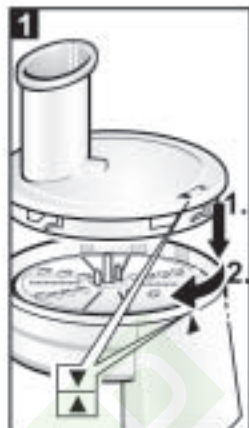
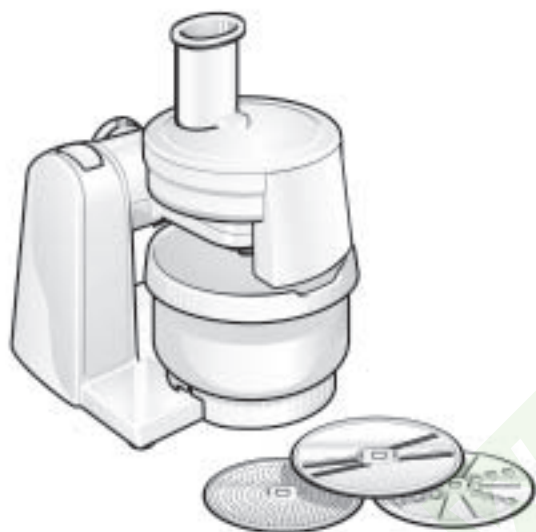
Lis na citrusy (MUZ4ZP1)

Na lisování pomerančů, citrónů a grapefruitů.

Mlýnek na maso (MUZ4FW3)

Na mletí čerstvého masa na sekanou nebo tatarské bifteky.

Průběhový kráječ



Doďte pokyny nřvodna pou«itaku-
chyÁškãho robotu.

**Připadné technické změny, tiskové chyby
a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhraze-
ny bez upozornění.**

Popis

Sledujte prosím stránky s vyobrazením.

Kryt s plnicí šachtou Obr. 1

nasaťe a otoťte ve smřlu hodinovãch
ruťi“e k

Unašeč pod krytem Obr. 2

Kotouče Obr. 3

a Oto“nã krřjecařkotou“ £ silnã / tenkã
krřjenã

b Oto“nã strouhacãřkotou“ £ hrubã / jemnã
strouhã

c Strouhacãřkotou“ £ stľednľ jemnã
strouhã

Provoznľ poloha Obr. 4

Speciãlnľ kotouče Obr. 5

a Kotou“ na krřjenãřbramborovãch
hranolk^

b Hrubã strouhacãřkotou“

c Kotou“ Julien

Bezpeçnostnľ pokyny

Pr^břilhovã krřje“ pouãvejtepouze kom-
pletnľ slořenã. Nikdy jej nesestavujte na zř-
kladnãmpřstroji. Krřje“ nasazujte a sun-
dřvejtepouze v klidovãm stavu pohonu.

Krřje“ pouãvejtepouze v uvedenã pro-
voznãpoloze.

Nesahejte do plnicãřachty nebo vãstupnã-
ho otvoru, k posunutãpotravy pou«ijte na-
cpřvřtko.Nebepeãã poranľnãostrãmi ko-
tou“i.

Mľsto nouzovãho zlomu Obr. 6

Zabudovanã mãstonouzovãho zlomu chrřnã
pohon. Plľ pľetãenãe odlomãunaře“
z osy pohonu. M^řete jej snadno nahradit.
Novãunaře“ obdrããtev servisnãsluãbřľ.

Obsluha

 **Nebezpeçí poranění!**

*Nikdy nesahejte na ostré nože a hrany
kotoučů.*

Kotou“e berte jen za okraj!

**Otoçný krãjecľ kotouč – silnã / tenkã
krãjenľ**

Na krřjenãřovoce a zeleniny.

Zpracovřnãna stupni 3.

Ozna“enã na oto“nãm kotou“i :

"1" pro krřjenãřsilnãch plřtk^,

"3" pro krřjenãřtenkãch plřtk^.

Pozor!

*Otoçný krãjecľ kotouč není vhodný na krã-
jenľ tvrdých sřřů, chleba, housek a ÷oko-
lãdy. Vařenã brambory, vhodnã ke krãjenľ,
krãjejte jen za studena.*

**Otoçný strouhacľ kotouč – hrubã /
jemnã strouhãnľ**

Na strouhãřzeleniny, ovoce a sãř^, kromřľ
tvrdãch sãř^ (např. parmezřn)

Pracujte na stupni 3 nebo 4.

Ozna“enã na oto“nãm kotou“i :

"2" pro hrubã strouhãnã,

"4" pro jemnã strouhãnã.

Pozor!

*Otoçný strouhacľ kotouč není vhodný na
strouhãnľ ořechů. Měkkã sřřy strouhejte
jen hrubou stranou (na stupni 4).*

Strouhací kotouč – středně jemné strouhání

Na strouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezána) a ořechů.

Pracujte na stupni 4.

Pozor!

Strouhací kotouč není vhodný na strouhání měkkých a plátkových sýrů.

- Nasuňte pohonnou hládel s mástemnou zováhou zlomu dolů do krůžky.
- Vložte požadovanou krůžku nebo strouhací kotouč. **U otočných kotoučů dávejte pozor na to, aby požadovaná strana směřovala nahoru.**
- Nasaďte kryt (pozor na značku) a otočte jej ve směru hodinových ručiček na doraz.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a v klopě ramínko nastavte do provozní polohy.
- Sundejte ochranný kryt pohonu. Ochranný kryt pohonu otočte, aby se nadzvedl uzávěr.
- Krůžku nasuňte na pohon a otočte ve směru hodinových ručiček na doraz.
- Pod vřeteno vytvořte krůžku postavte misku nebo talíř.
- Otočte plešňák nastavte na doporučenou stupeň.
- Zpracovávanou potraviny vložte do plnicí sáčky a nacívkou posunujte.

Pozor!

Zabraňte smětnávání krájených potravin ve výstupním otvoru.

Tip: Pro rovnoměrné zpracování krůžky tenké potraviny ve svazcích

Upozornění: Pokud se při zpracování potraviny vzpláče, plešňák vypněte, vyčistěte zstráčku, pokračujte a se pohon zastavě, sundejte kryt krůžky a uvolněte plnicí sáčku.

Po práci

- Vypněte plešňák otočte ním plešňákem.
- Krůžku otočte proti směru hodinových ručiček a sundejte.
- Kryt otočte proti směru hodinových ručiček a sundejte.
- Sundejte kotouč s uzavěšením.
- — Očistěte.

Čistění a údržba

Plastová Odkrůžka lze mít v myčce nůdoba.

Tip: K odstranění červeného povlaku po krůžce např. mrkve přiblížte krůžku (ne kotouč) otlete hadlákem s několika kapkami stolního oleje. Poté krůžku omyjte.

Průběhový krouhač (MUZ 4 DS 2)

Popis krouhače

Obr. 1

1. Nacpávátko.
2. Horní část pláště s plnicím otvorem.
3. Dolní část pláště s výstupním otvorem.
4. Pohonný hřídel.
5. Unašeč.
6. Otočný krájecí kotouč.
Strana č. „1“ pro silné plátky.
Strana č. „3“ pro tenké plátky.
7. Otočný strouhací kotouč.
Strana č. „2“ pro hrubé strouhání.
Strana č. „4“ pro jemné strouhání.
8. Kotouč na krouhání („5“).

Z bezpečnostních důvodů musíte dodržovat následující pokyny.

Nepoužívejte nikdy průběhový krouhač bez horní části pláště.

Krouhač nikdy nenasazujte nebo nesundávejte při běžícím kuchyňském robotu.

Nikdy nesahejte do plnicího otvoru. Vždy používejte nacpávátko.

Nikdy nesahejte do výstupního otvoru.

Pozor! Kotouče jsou ostré a mají hrany.

Složení krouhače

Před prvním použitím jednotlivé části krouhače důkladně opláchněte teplou vodou.

Jednotlivé díly složte následovně.

Obr. 2

1. Dolní část pláště.
2. Pohonný hřídel s unašečem.
3. Kotouč.
4. Horní část pláště.
5. Nacpávátko..

Použití

Horní a dolní část pláště složte tak, aby obě označení (šipka na horní a dolní části) se kryla. Potom horní částí pláště otáčejte ve směru hodinových ručiček, až zaklapne. Krouhač nasadíte na odpovídající pohon a otočte jím rovněž ve směru hodinových ručiček k zarážce (obr. 3).

Krouhač je vhodný s

- **otočným krájecím kotoučem** ke krájení zeleniny, např. okurek, mrkve, zelí.
Strana č. „1“ pro silné velké plátky.
Strana č. „3“ pro tenké plátky.
Rychlostní stupeň 3.
Vařené, nemoučené brambory krájejte pouze za studena a to na stupni 2 a v pracovní poloze 5. Housky, chleba nebo dřevnatou zeleninu nekrájejte.
- **otočným strouhacím kotoučem** ke strouhání, např. brambor, jablek, celeru.
Strana č. „2“ pro hrubé strouhání.
Strana č. „4“ pro jemné strouhání.
Stupeň 2 nebo 3.
- **kotoučem na krouhání** ke krouhání syrových brambor, tvrdého sýra, ořechů, čokolády. (Čokoláda se musí před strouháním uložit na nějakou dobu do chladničky nebo mrazáku).
Stupeň 3.

Potraviny vložte do plnicího otvoru a nacpávátkem vsuňte dovnitř. K dosažení rovnoměrných plátků při krájení tenkých plátků např. mrkve, vsouvajte ji ve svazku svisle. Jestliže se krájené potraviny vzpříčí, krouhač vypněte, sundejte horní část pláště, vyprázdněte plnicí otvor a odstraňte zbytky. Při práci v poloze „5“ lze pod výstupní otvor krouhače položit talíř nebo misku (obr. 4). Při pracovní poloze 1 podložte misku (obr. 5).

Pozor! Zabraňte směsnání potravin ve výstupním otvoru.

Sejmutí a rozložení krouhače

Otočný spínač nastavte na polohu „0“. Krouhač otáčením proti směru hodinových ručiček uvolněte a sundejte. Horní část pláště otočte rovněž proti směru hodinových ručiček a sundejte ji. K vyjmutí kotouče uchopte pohonný hřídel a vytáhněte jej směrem nahoru (obr. 6).

Čištění

Plastové díly krouhače lze mýt v myčce na nádobí.

K odstranění červeného povlaku, který na krouhači vzniká po krájení mrkve, stačí krouhač otřít hadrem s několika kapkami oleje. Pak krouhač opláchněte nebo omyjte v myčce.

Místo nouzového zlomu

Obr. 7

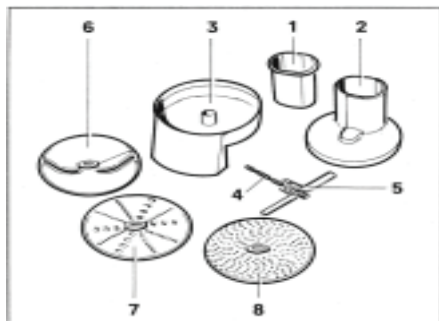
Místo nouzového zlomu (a) chrání pohon před poškozením. Pohonný hřídel praskne při nadměrném zatížení (např. při krájení tvrdého sýra, chleba, housek a silně zdřevnatělé zeleniny, nebo při směsnání potravin ve výstupním otvoru). Odstraňte zbytky potravin z unašeče. Při novém skládání musí zapadnout ozubení na unašeči (b) do mezery na pohonném hřídeli (a). Pohonný hřídel lze zakoupit v autorizovaném servisu.

Likvidace

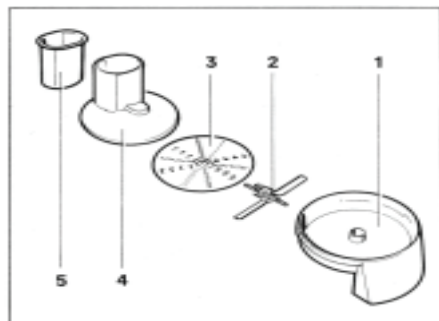


Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96 EG o starých elektrických a elektronických spotřebičích (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Tato směrnice představuje základ pro účinné navrácení a recyklaci vysloužilých elektrických spotřebičů platný v celé Evropské unii. O aktuálních možnostech likvidace se prosím informujte u svého prodejce nebo na příslušných místních úřadech.

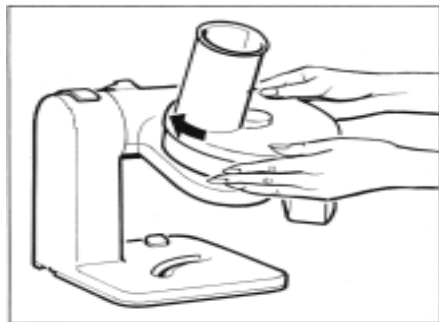
Změny vyhrazeny.



1



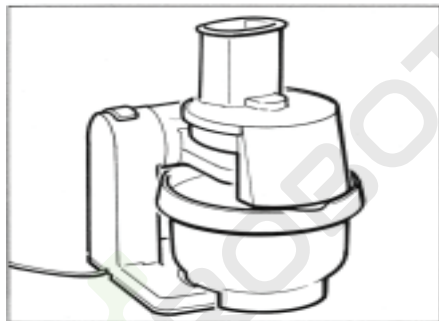
2



3



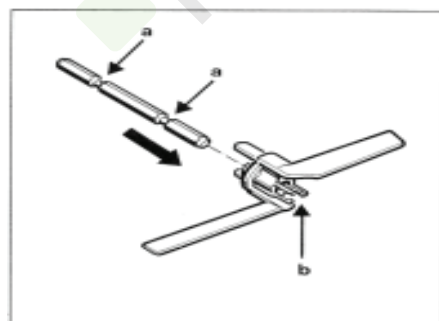
4



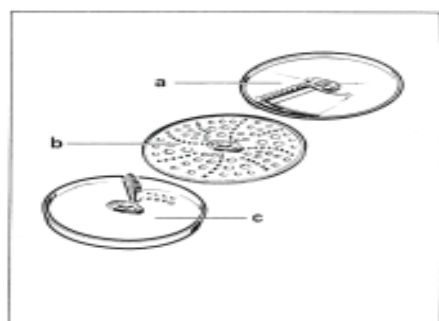
5



6



7



8

Přídavný strojek

Mlýnek na maso

(MUZ 4 FW 1, MUZ 4 FW 101)

Popis strojku

Obr. 1

1. plášť
2. plnicí miska
3. nacpávátko
4. šnek s unašečem
5. nůž
6. děrovaný kotouč r 4,5 mm
7. šroubovací prsteneček

Z bezpečnostních důvodů dbejte následujících pokynů:

Mlýnek nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.

Nikdy nesahejte do plnicího otvoru, ale vždy používejte nacpávátko.

Mlýnek nikdy nenasazujte ani nesundávejte, pokud je kuchyňský robot v chodu.

Mlýnek nikdy nepoužívejte bez děrovaného kotouče a šroubovacího prstenečku.

Složení mlýnku

Obr. 1

Jednotlivé části nasazujte do pláště v tomto pořadí:

4. šnek
5. nůž řezací stranou k děrované straně
6. děrovaný kotouč výřezem do výstupku na okraji pláště
7. šroubovací prsteneček nasadte a lehce ho dotáhněte.

Použití

Obr. 2

Unašeč nasadte do mezery pohonu, zatlačte proti pohonu a otočte doleva. Dávejte pozor na směr šípky a nápis (auf / zu – otevřeno / zavřeno) na plášti. Utáhněte pevně šroubovací prsteneček.

Nasadte plnicí misku.

S mlýnkem na maso pracujte na rychlostním stupni 4. K posunování masa vždy používejte nacpávátko. Pod mlýnek postavte talíř nebo misku. Při pracovních polohách 2 a 3 lze dát pod mlýnek misku. Do mlýnku nesmějí přijít kosti. Maso na tatarský biftek semelte dvakrát. Dbejte na správnou polohu plnicí misky, obr. 3.

Sundání a rozložení

Přepínač otočte na „0“.

Mlýnek dle pokynů na plášti otočením uvolněte a sundejte.

Po uvolnění šroubovacího prstenečku vyjměte děrovaný kotouč, nůž a šnek.

Čištění

Všechny díly mlýnku myjte ručně. Nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky. Ihned po mytí osušte děrovaný kotouč a nůž a naolejujte je potravinářským olejem.

Místo nouzového zlomu

Místo nouzového zlomu chrání pohon před poškozením.

Při přetížení se ulomí unašeč na šneku (např. vlivem kostí).

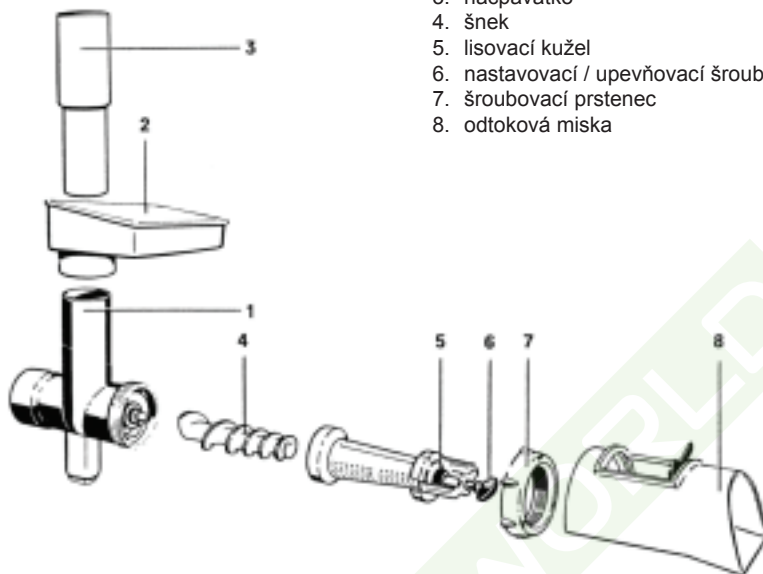
Tuto část snadno vyměníte. Odšroubujte upevňovací šroub, vyměňte unašeč a znovu pevně zašroubujte. Obrázek v servisní službě.



Upozornění

Mlýnek na maso není vhodné mýt v myčce, může dojít k oxidaci povrchu.

Nástavec na lisování ovoce (MUZ 4 FV 1)



Z bezpečnostních důvodů musíte dodržet všechny pokyny, týkající se mlýnku na maso.

Složení

Jednotlivé části vkládejte do pláště v následujícím pořadí:

- šnek pro mlýnek na maso
- šnek pro odšťavňovací nástavec
- plášť pro odšťavňovací nástavec
- šroubovací prstenec pro mlýnek na maso
- utáhněte lisovací kužel
- nasadte na pohon tak, jak je popsáno u mlýnku. Nasadte a zajistěte odtokovou misku. Nasadte plnicí misku.

Popis

1. plášť mlýnku na maso
2. plnicí miska
3. naczpávátko
4. šnek
5. lisovací kužel
6. nastavovací / upevňovací šroub
7. šroubovací prstenec
8. odtoková miska

Použití

Pracujte na stupni 4.

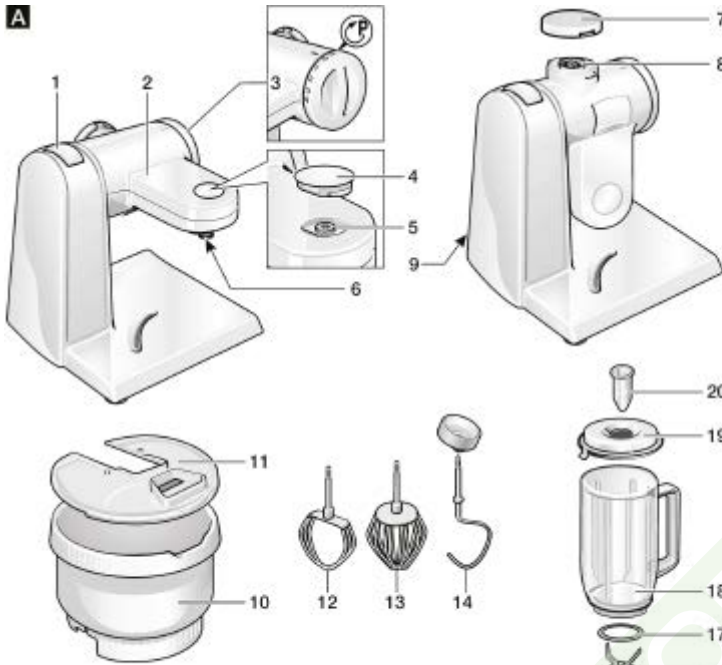
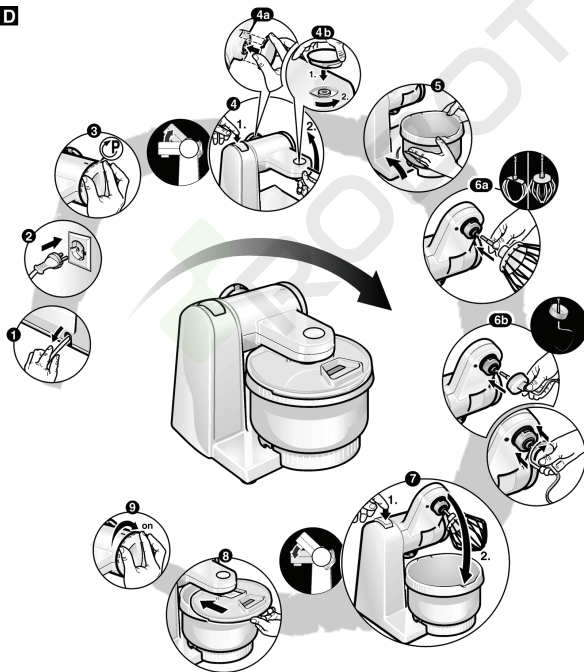
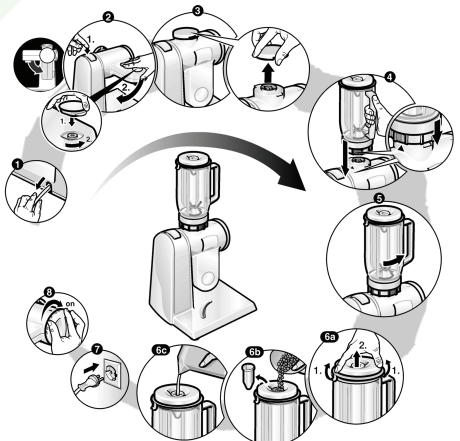
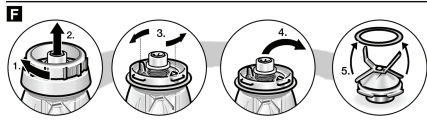
Nejprve uvolněte upevňovací šroub tak, aby rozdrčená dužina mohla odtékat ještě vlhká. Pak šroub utahujte tak dlouho, dokud rozdrčená dužina a šťáva nevytékají v požadované formě. Příliš vlhkou dužinu můžete vymačkat ještě jednou. Odšťavňovací nástavec je vhodný k odšťavňování malin, ostružin, borůvek, rybízu, jablek, rajčat, hrušek atd. Lze zpracovat i šípky, ale musíte je před odšťavňováním 1 hodinu vařit. Odšťavňováním vzniká dle druhu ovoce buď šťáva nebo ovocná kaše. Ovocná kaše se obzvlášť dobře hodí k výrobě marmelád. K posunování používejte pouze naczpávátko.

Sejmutí a rozložení

Viz návod u mlýnku na maso.

Čištění

Viz návod u mlýnku na maso.

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