

**Návod k použití**

---

---

**MUM 4405**

---

---

Před čtením si prosím rozložte stránky s ilustracemi.

**Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.**

## Obecné bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pozorně veškeré následující informace. Obsahují důležité pokyny pro bezpečnost, používání a údržbu spotřebiče. Uchovejte návod k použití na bezpečném místě a předejte jej případnému dalšímu vlastníkovvi.

Tento spotřebič odpovídá uznávaným technickým předpisům a odpovídajícím bezpečnostním ustanovením pro elektrické spotřebiče. Opravy spotřebičů smí provádět pouze odborník. Nevhodné opravy mohou pro uživatele znamenat značné nebezpečí. Výrobce neodpovídá za příp. škody, vzniklé použitím spotřebiče k jiným účelům, než kterému je určen nebo za škody, způsobené nesprávným ovládaním. Důsledně dodržujte následující pokyny.

- Neuvádějte do provozu vadný spotřebič.
- Pro zajištění bezpečného provozu zapojte a používejte spotřebič v souladu s údaji na typovém štítku.
- V případě závady odpojte spotřebič od sítě (vytažením zástrčky).
- Při odpojování ze sítě netahejte za kabel, ale za zástrčku.
- Nevedte kabel přes ostré hrany, ani jej nepoužívejte k přenášení spotřebiče.
- Nevedte kabel přes horkou plotnu nebo přes otevřený plamen.
- Opravy a zásahy do spotřebiče nechte provádět pouze odborníka (servis).
- Dětem dovolte používat el. spotřebiče pouze pod dozorem.
- Spotřebič čistěte jen suchým nebo vlhkým hadrem. Předtím vypojte zástrčku ze sítě. Nikdy neponožte spotřebič do vody.
- Dosloužilý spotřebič okamžitě učiňte nepoužitelným. Vytáhněte zástrčku (ze sítě) a přestřihněte kabel. Poté jej nechte řádně zlikvidovat.

## Pokyny k likvidaci

Naše zboží je pro přepravu dostatečně zabezpečeno obalem. Obal se skládá z recyklovatelných materiálů, které mohou být opět využity jako sekundární suroviny. Na možnosti nakládání s opotřebovanými spotřebiči se informujte u obecního resp. městského zastupitelstva.

## Údržba

Spotřebič nevyžaduje údržbu.

## Bezpečnostní pokyny pro používání spotřebiče

- Michací a hnětací nástavce, stejně jako přídatné spotřebiče, můžete přidávat nebo odnímat pouze pokud je kuchyňský robot vypnutý.
- Spotřebič zapínejte pouze je-li připraven k použití a odpovídající nástavce nebo přídatné spotřebiče jsou připojeny.
- Nikdy nesahejte do mísy nebo do přídatného spotřebiče pokud je kuchyňský robot v provozu. Pozor! Ještě i po vypnutí kuchyňský robot určitou chvíli dobíhá.
- Pracujte vždy na uvedeném přepínacím stupni.
- Při práci s mixérem, řezacím a strouhacím nástavcem používejte vždy míchací mísu a víko.
- Nenechávejte spotřebič v dosahu dětí.
- Nikdy neponožte spotřebič do vody, ani nemyjte pod tekoucí vodou. Nenechávejte spotřebič běžet bez dozoru. Nepoužívejte jej ani nestavte v blízkosti dřezu plného vody.
- **Po každém použití a před každým čištěním vytáhněte el. zástrčku.**
- **Při poškození přípojného kabelu musí být spotřebič opraven v našem servisu, neboť je k tomu potřeba speciálního nářadí.**

## Upozornění

Kuchyňský robot je určen pouze pro použití v domácnosti. Při zpracování nepřekračujte množství běžná pro domácnost. Poté nechte spotřebič na chvíli vypnutý.

## Popis spotřebiče

### Obr. 1

Základní část spotřebiče s otočným pohonem.

- 1 Otočný volič se 4 rychlostními stupni.
- 2 Uvolňovací tlačítko pro otočný pohon.
- 3 Pohon mixéru.
- 4 Pohon průběhového krouhače.
- 5 Ochranný kryt.

### Obr. 2

- 1 Míchací mísa s víkem.
- 2 Šlehací metla.
- 3 Míchací metla.
- 4 Hnětací hák s deflektorem těsta.

## Zvláštní příslušenství

### Obr. 10

Mixér.

### Obr. 16

Průběhový krouhač se 3 kotouči a jako zvláštní příslušenství kotouč na strouhání brambor a kotouč na hranolky.

### Obr. 17

Mlýnek na maso.

### Obr. 18

Nástavce k mlýnku na maso:

- a Odšťavovač ovoce, šípků, rajčat atp.
- b Přídavné struhadlo.
- c Lis na těsto (na výrobu stříkaného cukroví).

### Obr. 19

Lis na citrusové plody.

### Obr. 20

Mlýnek na obilí, koření, semena a mák s ocelovým drtičem, vhodný i pro olejová semena.

### Obr. 21

Mlýnek na obilí s kamenným drtičem, nevhodný pro mletí olejových semen.

### Obr. 22

Multi-mixér.

## Pojistka

Pokud dojde k takovému zatížení, které by spotřebič zablokovalo, spotřebič se automaticky vypne. Abyste spotřebič znovu mohli uvést do provozu, musíte nejprve přepojit zpět na 0/Off. Pokud je to potřeba, nechte spotřebič vychladnout, event. snižte zpracovávané množství nebo odstraňte část zpracovávané potraviny, způsobující nadměrné zatížení.

## Pracovní místo

Kuchyňský robot je třeba během použití postavit na pevnou rovnou podložku (pracovní desku kuchyňské linky). Nestavte spotřebič vedle dřezu naplněného vodou! Větrací štěrby na spodní straně spotřebiče musí zůstat volné.

## Uvedení do provozu

Odviňte kabel na dostatečnou délku a zajistěte (**Obr. 3**).

Univerzální zástrčku zasuňte do zásuvky.

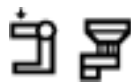
Po zmáčknutí uvolňovacího tlačítka vychyľte pohon. (**Obr. 3**).

Pro nasazení, připojení a odstranění a pro práci s přídatnými nástavci jsou možné následující polohy.

Poloha 1



šlehání      míchání      hnětení



mlýnek na obilí

Poloha 2




Nasazení a sejmutí šlehacích, míchacích metel, hnětače a míchací nádoby.

Poloha 3

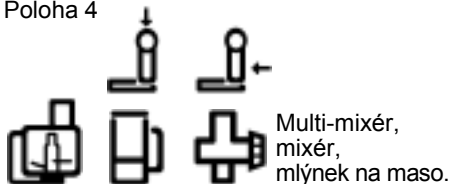


Přidání velkého množství zpracovávaných potravin.

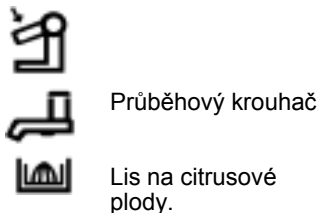
## Využití michacích a šlehacích nástavců – příklady

	Metly na šlehání pouze na zcela lehké hmoty (např. šlehačku, sníh z bílků, omáčky, piškotové těsto).		Použijete michací metlu jen na lehké hmoty (třené těsto).		Michací metla nebo hnětací hák.	Hnětací hák na kynutá těsta a těžká těsta.
	Šlehačka	Sníh z bílků	Piškotové těsto 3 vejce, 3 až 4 polévkové lžičce horké vody, 150 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru nebo kůru z ½ citrónu, 100g mouky, 100g škrubu nebo prášku do pečiva	Třené těsto 3 – 4 vejce, 200 až 250g cukru, špetka soli, 1 balíček vanilkového cukru nebo kůru z ½ citrónu, 200 až 250g másla, 500g mouky, prášek do pečiva, ½ l mléka	Křehké těsto 125g másla, 100 až 125g cukru, 1 vejce, špetka soli, trochu citrónové kůry nebo vanilkový cukr, 250g mouky	Kynuté těsto ½ až ¾ l vlažného mléka, 1 vejce, 80g tuku, 80g cukru, 500g mouky, 25g čerstvého droždí nebo 1 bal. sušeného droždí, kůra z ½ citrónu, špetka soli
Cca 1½ až 4 min. na stupni 4 podle množství a vlastnosti šlehačky	Cca 4 – 5 min. na stupni 4 podle množství a požadované tuhosti	Potraviny kromě mouky a škrubové moučky cca 4 – 6 min. na stupni 4 potom smíchanou mouku a škrubovou mouku vmíchat cca ½ – 1 min.	Cca ½ minuty na stupni 1 potom cca 3 – 4 minuty na stupni 3	Cca ½ minuty na stupni 1 potom cca 2 – 3 minuty na stupni 2	Cca ½ minuty na stupni 1 potom cca 3 – 6 minut na stupni 3	
Maximální náplň	2x zákl. recept	2x zákl. recept	1,5 – 2x zákl. recept	2x zákl. recept	1000 g suché hmoty	

#### Poloha 4



#### Poloha 5



Pro větší množství může být mlýnek na maso nastaven na polohu 2 nebo 3, průběhový krouhač a lis na citrusové plody na polohu 1. Zarážky zabraňují vychýlení pohonu přes polohu 3 nebo 4.

#### Obr. 4

Otočný volič má 4 rychlostní stupně

- 1 Pomalé otáčky
- 2 + 3 Střední otáčky
- 4 Rychlé otáčky

mimoto:

- = Vypnuto
- ⌚ = Parkovací pozice

#### Parkovací pozice ⌚

#### Obr. 5

Pomocí parkovací pozice ⌚ je třeba pohon před a po skončení každého prac. chodu nastavit do vychylovací polohy. Otočný přepínač držte v poloze ⌚ tak dlouho dokud se robot sám nevypne. Jen v této poloze se dá pohon po uvolnění vychýlit a je možné nasadit nebo odejmout nástavec jakož i míchací mísu. Kuchyňský robot již neběží, pokud je dosaženo parkovací polohy ⌚ již při vypnutí. Když otočný přepínač pustíte, automaticky se přepne zpět na polohu „0“.

#### Nasazení metel, hnětacího háku a míchací mísy

- Abyste dostali požadovanou polohu, otočný volič nastavte do parkovací polohy ⌚ a držte jej, až pohon zůstane stát. Pokud se pohon nepohybuje, je v požadované poloze (obr. 5).
- Zmáčkněte uvolňovací tlačítko a vychyľte pohon nahoru (obr. 6).
- Míchací mísu nasadte na spodní desku (obr.7).
- Nasadte metly resp. hnětací hák tak, aby zaklaply (obr. 8).
- U hnětacího háku otáčejte deflektorem (obr. 8/1) až hák zaklapne.
- Zmáčkněte uvolňovací tlačítko a nastavte pohon do pracovní polohy. Míchací mísa je přitom držena mezi spodní deskou a pohonem (obr. 9).
- Na mísu potom nasadte víko, které zamezí víření moučného prachu na počátku míchání a hnětení (obr. 9/1).

#### Odejmutí metel, hnětacího háku, míchací mísy a víka

- Otočný volič nastavte do parkovací polohy, držte, až se pohon zastaví (obr. 5).
- Zmáčkněte uvolňovací tlačítko a nadzvedněte lehce pohon. Sundejte víko a vychyľte pohon až do polohy, kde se zaklapne.
- V případě, že je těsto těžké, držte pevně mísu.
- Vyjměte metly resp. hnětací hák.
- Víko může být sejmuto i během provozu. Uchopte víko za držadlo, stlačte směrem dolů a poté jej vytáhněte dopředu. K opětovnému nasazení, nasadte víko zepředu na míchací mísu a podsuňte je pod rameno pohonu až do polohy, kde se zaklapne.

#### Čištění

##### Vytáhněte zástrčku!

Míchací mísu, metly a hnětací hák je možné mýt v myčce na nádobí. Dejte mísu do myčky tak, aby se nemohla deformovat. Neupínat (nesvírat). Spotřebič čistěte pouze vlhkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředky. Nikdy neponořujte do vody ani nemýjte pod tekoucí vodou.

## Zvláštní příslušenství mixér

Obr. 10

## Popis přístroje

Obr. 11

- 1 + 2 Nástavec s nožem a s těsnícím kroužkem.
- 3 Nádoba s měrnou stupnicí.
- 4 Úchyt nádoby.
- 5 + 6 Víko.
- 6 Uzávěr víka.

### **Nebezpečí poranění ostrými noži, rotujícím pohonem!**

*Nikdy nesahejte do nasazeného mixéru. Mixér snímejte/nasazujte jen pokud je pohon v klidovém stavu.*

*Mixér provozujte jen ve složeném stavu a s nasazeným víkem.*

### **Nebezpečí opaření!**

*Při zpracování horké mixované potraviny vystupuje z nálevky ve víku pára.*

*Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnící tekutiny.*

### **Pozor!**

*Zpracování tekutin ve skleněném mixéru: Maximálně na stupni 3. Naplňujte maximálně 0,5 horké nebo pěnící tekutiny.*

- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 3.
- Sejměte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasadte mixovací nástavec (označení na podstavci k označení na základním spotřebiči) a otáčejte proti směru hodinových ručiček až na doraz (**obr. 14**).
- Naplňte přísady.

- Maximální množství u mixéru z umělé hmoty, tekutina = 1 l, u skleněného mixéru, tekutina = 0,75 l; pěnící nebo horké tekutiny maximálně 0,5 l. Optimální zpracovávané množství, pevné potraviny = 50 – 100g.
- Nasadte víko a pevně stiskněte.
- Otočný volič nastavte na požadovaný stupeň.

### **Doplňování přísad**

- Vypněte spotřebič otočným voličem.
- Sejměte víko a naplňte přísady.  
nebo
- Vyjměte nálevku a doplňte postupně pevné přísady plnicím otvorem.  
nebo
- Plňte tekuté přísady nálevkou.

### **Po práci**

- Spotřebič vypněte otočným voličem.
- Mixér otočte ve směru hodinových ručiček a sejměte.

**Rada:** Mixér ihned po použití vyčistěte.

### **Čištění a péče**

#### **Nebezpečí úrazu el. proudem!**

*Základní spotřebič nikdy neponořujte do vody a nikdy nemýjte pod tekoucí vodou.*

#### **Pozor!**

*Nepoužívejte drhnoucí čistící prostředky.*

- Vytáhněte zástrčku.
- Základní spotřebič otřete vlhkou utěrkou. Podle potřeby použijte trochu mycího prostředku.
- Poté spotřebič otřete do sucha.

### **Čištění mísy a příslušenství**

Všechny plastové díly lze mýt v myčce nádobí. Umělohmotné díly se v myčce nesmějí vzpříčit, mohly by se zdeformovat.

## Čištění mixéru

### **Nebezpečí poranění ostrými noži!**

*Nedotýkejte se mixéru holýma rukama. Za účelem čištění můžete mixér rozložit.*

### **Pozor!**

*Nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky. Nepoužívejte nůž nelze mýt v myčce nádobí. Mixovací nůž myjte jen pod tekoucí vodou.*

**Rada:** Po zpracování tekutin často dostačuje vyčištění mixéru bez rozložení. Dejte trochu vody s mycím prostředkem do nasazeného mixéru. Na několik sekund mixér zapněte (u spotřebičů s momentovým stupněm na stupni M). Vylejte mycí vodu a čistou vodou mixér vymyjte.

## Rozložení mixéru

- Podstavec mixovací nádoby otáčejte proti směru hodinových ručiček a sejměte.
- Mixovací nůž otáčejte za křídélka proti směru hodinových ručiček. Tak se uvolní.
- Mixovací nůž vyjměte a těsnicí kroužek odstraňte.

## Složení mixéru

### **Nebezpečí poranění!**

*Mixér nikdy neskládejte na základním spotřebiči.*

- Připevněte těsnicí kroužek na nástavec s nožem.
- Mixovací nůž nasadte ze spodu do mixovacího pohonu.
- Pomocí podstavce mixovací nůž pevně zašroubujte.
- Podstavec mixovací nádoby otočte na doraz ve směru hodinových ručiček.

## Pomoc při závadách

Při závadách se, prosím, obraťte na náš servis.

## Příklady použití

### Šlehačka

100 g-600 g

- Smetanu šlehejte šlehačí metlou 1 ½ až 4 minuty na stupni 4 (vždy podle množství a vlastností smetany).



### Bílek

1 až 8 bílků

- Bílek šlehejte 4-6 minut na stupni 4 šlehačí metlou.



### Píškotové těsto

*Základní recept*

2 vejce

2-3 polévkové lžíce vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g mouky

70 g škrobové moučky

event. prášek na pečivo

- Přísady ( bez mouky a škrobové moučky) 4-6 minut šlehejte do pěny na stupni 4 šlehačí metlou.
- Otočný ovladač nastavte na stupeň 2 a po lžících přidávejte a zpracujte prosetou mouku a škrobovou moučku cca ½ až 1 minutu.



**Max. množství:** 2 x základní recept

### Třeně těsto

*Základní recept*

3-4 vejce

200-250 g cukru

špetka soli

1 balíček vanilkového cukru nebo kůru

z ½ citronu

200-250 g másla (pokojová teplota)

500 g mouky

1 balíček prášku na pečení

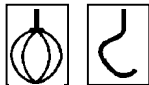
½ l mléka

- Všechny přísady zpracujte ½ min. na stupni 1, potom cca 3-4 min. na stupni 3 míchací metlou.

**Max. množství:** 1½-2 x základní recept



## Křehké těsto



### Základní recept

125 g másla (pokojová teplota)  
100-125 g cukru  
1 vejce  
špetka soli  
trochu citrónové kůry nebo vanilkového cukru  
250 g mouky  
event. prášek na pečení

- Všechny přísady zpracujte cca ½ min. na stupni 1, potom 2-3 min. na stupni 2 míchací metlou nebo hnětacím hákem.

**Max. množství:** 2 x základní recept

## Kynuté těsto



### Základní recept

500 g mouky  
1 vejce  
80 g tuku (pokojová teplota)  
80 g cukru  
200-250 ml vlažného mléka  
25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí  
kůra z ½ citronu  
špetka soli

- Všechny přísady zpracujte ½ min. na stupni 1, potom cca 3-6 min. na stupni 2 hnětacím hákem.

**Max. množství:** 1 ½ základní recept

## Majonéza



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

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Přísady (ne olej) zpracujte po několik sekund v mixéru na stupni 2.
- Mixér přepněte na stupeň 4 a olej pomalu nalévejte nálevkou a tak dlouho mixujte, až majonéza emulguje.

## Servis

Pokud se na Vašem přístroji objeví nějaká závada je Vám k dispozici prodejce nebo spec. servis, kde Vás přístroj pomocí moderních diagnostických postupů otestujeme a v případě potřeby opravíme.

## Upozornění

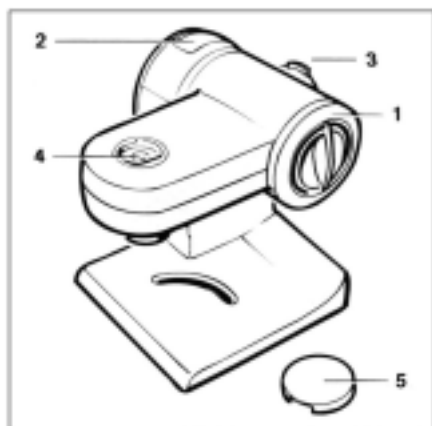
Spojka masomlýnku a unašeč v krouhači tvoří mechanickou pojistku proti přetížení, na jejich poškození se nevztahuje záruka.

Při strouhání a krouhání není třeba vyvíjet zbytečný tlak, může dojít k poškození unašeče nebo celého přístroje.

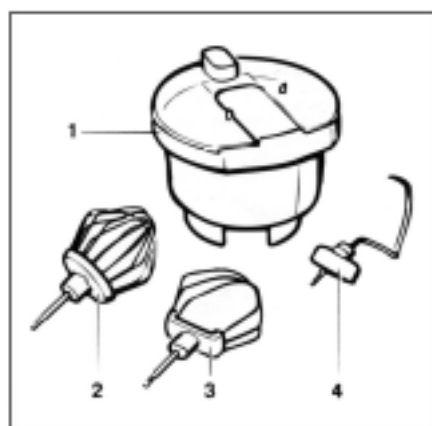
## Místo nouzového zlomu

Místo nouzového zlomu 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 do mezery na pohonném hřídeli. Pohonný hřídel lze zakoupit v autorizovaném servisu





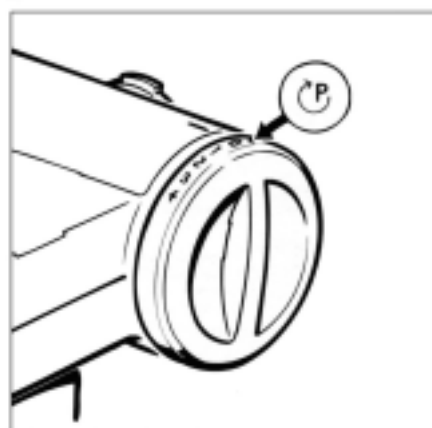
1



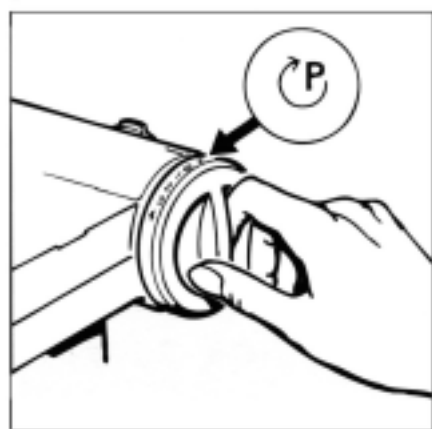
2



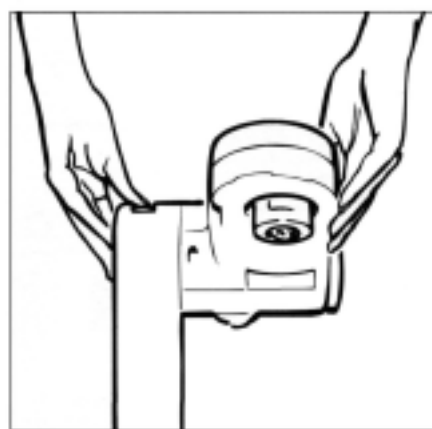
3



4



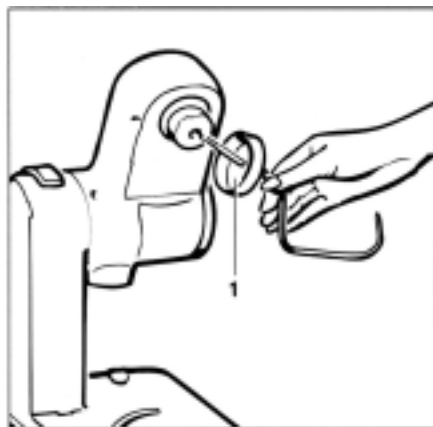
5



6



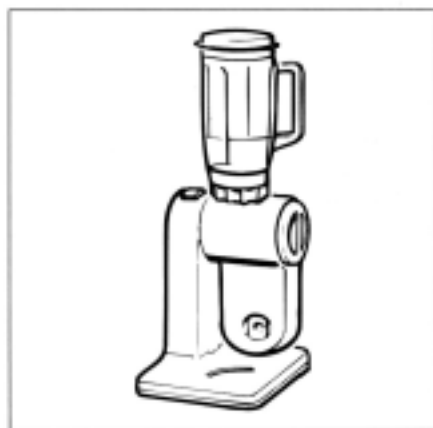
7



8



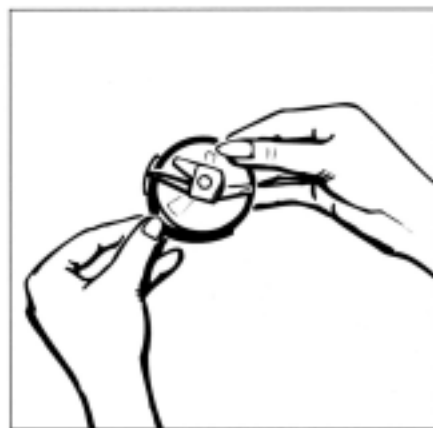
9



10



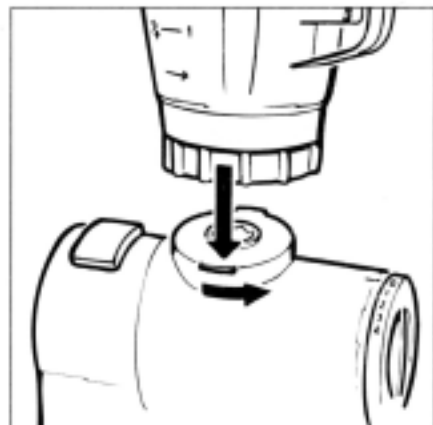
11



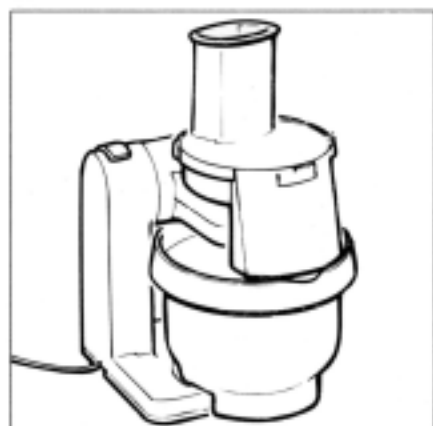
12



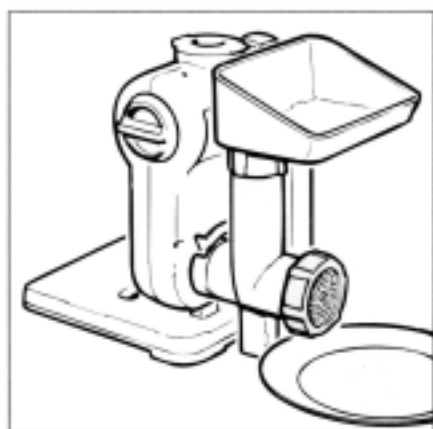
13



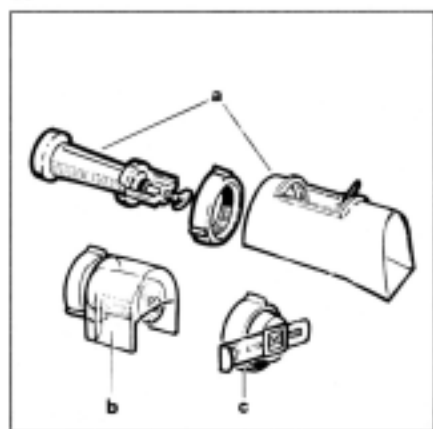
14



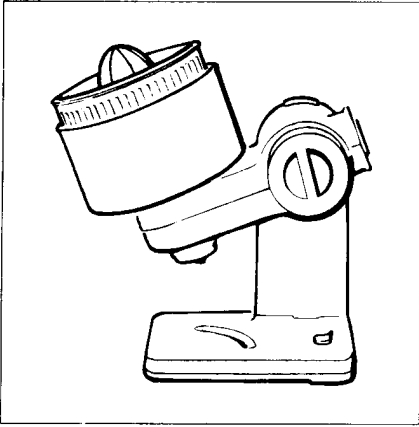
16



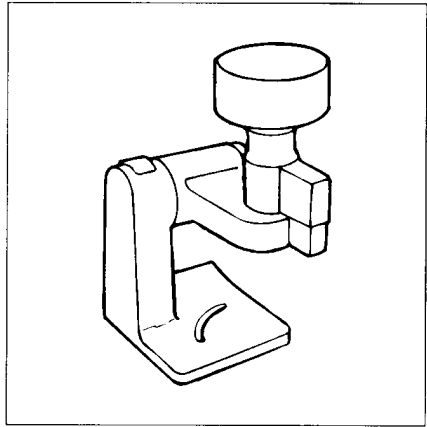
17



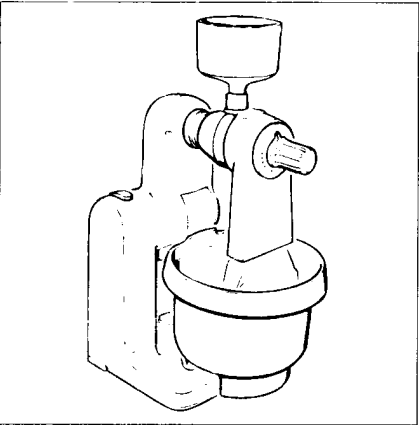
18



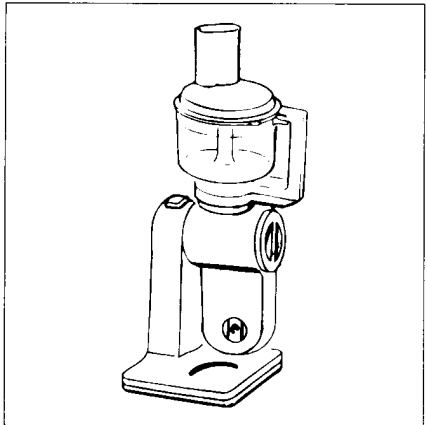
19



20



21



22

## Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



**MUZ4DS2**  
Průběhový krouhač se třemi  
kotouči (= 5 funkcí)



**MUZ4ER1**  
Nerezová míchací mísa



**MUZ4FW101**  
Mlýnek na maso



**MUZ4EB1**  
Šlehač na zmrzlinu



**MUZ4FV1**  
Nástavec na lisování  
drobného ovoce



**MUZ4GM2**  
Mlýnek na obilí

## Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



**MUZ4GM3**  
Mlýnek na koření,  
semena a mák



**MUZ4JS1**  
Kotouč na jemné krouhání  
(kotouč julien)



**MUZ4KP1**  
Kotouč na hrubé strouhání  
brambor (bramboráky), krájení  
ovoce a zeleniny na plátky



**MUZ4KR3**  
Míchací mísa bílá,  
plastová



**MUZ4LS1**  
Sada děrovaných kotoučů -  
průměr otvorů 3 a 6 mm



**MUZ4MM3**  
Multimixer (včetně  
3 kotoučů - krouhání,  
strouhání, krájení)

## Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



**MUZ4MX2**  
Mixer z umělé hmoty



**MUZ4MX3**  
Mixer skleněný



**MUZ4PS1**  
Přídavné struhadlo  
na hranolky



**MUZ4RS1**  
Přídavné struhadlo na  
bramborák



**MUZ4RV1**  
Přídavné struhadlo  
na strouhanku, oříšky,...



**MUZ4SV1**  
Nástavec pro přípravu  
stříkaného těsta

## Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



**MUZ4ZP1**  
Odšťavňovač citrusových  
plodů



**MUZ4ZT1**  
Stojánek na příslušenství

V případě zájmu kontaktujte svého obchodníka  
nebo přímo BSH domácí spotřebiče, s. r. o. na telefonním čísle 251 095 564.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je  $\dot{L}$  dB (A), což představuje váženou  
hladinu akustického výkonu  $L_{wa}$  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-spotrebice.cz](http://www.bosch-spotrebice.cz)

Při manipulaci se sekacími čepeli je potřebná opatrnost, zejména při vyjímání  
čepel z misky, při vyprazdňování a v průběhu čištění.



## **Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě**

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

## **Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků**

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

## **Záruční podmínky**

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

### **Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:**

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebením vzniklé používáním spotřebiče

### **Rozšířená záruka nad rámec zákona**

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

### **Upozornění pro prodejce**

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

# SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanskýroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkervis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseniku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Ždárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KŮČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmovo	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách [www.bosch-spotrebice.cz](http://www.bosch-spotrebice.cz).



**Návod na obsluhu**

---

---

**MUM 4405**

---

---

Pred čítaním si prosím rozložte stránky s ilustráciami.

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

## **Všeobecné bezpečnostné pokyny**

Prečítajte si prosím pozorne všetky nasledujúce informácie. Obsahujú dôležité pokyny pre bezpečnosť, používanie a údržbu spotrebiča. Uchovajte si návod na obsluhu na bezpečnom mieste a odovzdajte ho prípadnému ďalšiemu vlastníčkovi.

Tento spotrebič zodpovedá uznávaným technickým predpisom a zodpovedajúcim bezpečnostným ustanoveniam pre elektrické spotrebiče. Opravy spotrebičov môže vykonávať len odborník. Nevhodné opravy môžu pre užívateľa znamenať značné nebezpečenstvo. Výrobca nezodpovedá za príp. škody, vzniknuté použitím spotrebiča na iné účely, ako na ktoré je určený alebo za škody, spôsobené nesprávnym ovládaním. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny.

- Neuvádzajte do prevádzky poškodený spotrebič.
- Pre zaistenie bezpečnej prevádzky zapojte a používajte spotrebič v súlade s údajmi na typovom štítku.
- V prípade poruchy odpojte spotrebič od siete (vytiahnutím zástrčky).
- Pri odpájaní zo siete neťahajte za kábel, ale za zástrčku.
- Nevedte kábel cez ostré hrany, ani ho nepoužívajte na prenášanie spotrebiča.
- Nevedte kábel cez horúcu platňu alebo cez otvorený plameň.
- Opravy a zásahy do spotrebiča nechajte vykonávať len odborníka (servis).
- Deťom dovoľte používať el. spotrebiče len pod dozorom.
- Spotrebič čistite len suchou alebo vlhkou handrou. Predtým odpojte zástrčku zo siete. Nikdy neponárajte spotrebič do vody.

- Doslúžilý spotrebič okamžite učiňte nepoužiteľným. Vytiahnite zástrčku (zo siete) a prestrihnite kábel. Potom ho nechajte riadne zlikvidovať.

## **Pokyny k likvidácii**

Náš tovar je na prepravu dostatočne zabezpečený obalom. Obal sa skladá z recyklovateľných materiálov, ktoré môžu byť opäť využité ako sekundárne suroviny. Na možnosti nakladania s opotrebovanými spotrebičmi sa informujte na obecnom príp. miestnom zastupiteľstve.

## **Údržba**

Spotrebič nevyžaduje údržbu.

## **Bezpečnostné pokyny pre použitie spotrebiča**

- Miešacie a nástavce na miesenie a taktiež prídavné spotrebiče môžete pridávať alebo odoberať len keď je robot vypnutý.
- Spotrebič zapínajte len ak je pripravený na použitie a príslušné nástavce alebo prídavné spotrebiče sú pripojené.
- Nikdy nesiahajte do misy alebo do prídavného spotrebiča, ak je kuchynský robot v prevádzke. Pozor! Ešte aj po vypnutí kuchynský robot určitý čas dobieha.
- Pracujte vždy na uvedenom prepínačom stupni.
- Pri práci s mixérom, rezacím a strúhacím nástavcom používajte vždy misu na miešanie a veko.
- Nenechávajte spotrebič v dosahu detí.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody, ani neumývajte pod tečúcou vodou. Nenechávajte spotrebič bez dozoru. Nepoužívajte ho ani nepokladajte v blízkosti dresu plného vody.
- **Po každom použití a pred každým čistením vytiahnite el. zástrčku.**
- **Pri poškodení napájacieho kábla musí byť spotrebič opravený v našom servise, pretože je na to potrebné špeciálne náradie.**

## Upozornenie

Kuchynský robot je určený len pre použitie v domácnosti. Pri spracovávaní neprekračuje množstvá bežné pre domácnosť. Potom nechajte spotrebič na chvíľu vypnutý.

## Popis spotrebiča

### Obr. 1

Základnú časť spotrebiča s otočným pohonom.

- 1 Otočný volič so 4 rýchlostnými stupňami.
- 2 Uvoľňovacie tlačidlo pre otočný pohon.
- 3 Pohon mixéra.
- 4 Pohon priebehového strúhača.
- 5 Ochranný kryt.

### Obr. 2

- 1 Miešacia misa s vekom.
- 2 Šľahacia metla.
- 3 Miešacia metla.
- 4 Hák na miesenie s deflektorom cesta.

## Zvláštne príslušenstvo

### Obr. 10

Mixér.

### Obr. 16

Priebehový strúhač s 3 kotúčmi a ako zvláštne príslušenstvo kotúč na strúhanie zemiakov na hranolky.

### Obr. 17

Mlynček na mäso.

### Obr. 18

Nástavce k mlynčeku na mäso:

- a Odšťavovač ovocia, šľapok, paradajok.
- b Prídavné strúhadlo.
- c Lis na cesto (na výrobu striekaného pečiva).

### Obr. 19

Lis na citrusové plody.

### Obr. 20

Mlynček na obilie, korenie, semená a mak s oceľovým drvičom, vhodný aj pre olejové semená.

### Obr. 21

Mlynček na obilie s kamenným drvičom, nevhodný pre mletie olejových semien.

### Obr. 22

Multi-mixér.

## Poistka

Ak dôjde k takému zaťaženiu, ktoré by spotrebič zablokovalo, spotrebič sa automaticky vypne. Aby ste spotrebič opäť mohli uviesť do prevádzky, musíte najskôr prepojiť späť na 0/Off. Ak je to potrebné, nechajte spotrebič vychladnúť, prípadne znížte spracovávané množstvo alebo odstráňte časť spracovávanej potraviny, spôsobujúcej nadmerné zaťaženie.

## Pracovné miesto

Kuchynský robot je potrebné počas použitia postaviť na pevnú rovnú podložku (pracovnú diskú kuchynskej linky). Nepokladajte spotrebič vedľa drezu naplneného vodou! Vetracie otvory na spodnej strane spotrebiča musia zostať voľné.

## Uvedenie do prevádzky

Odvíňte kábel na dostatočnú dĺžku a zaistíte (Obr. 3).

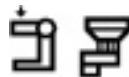
Univerzálnu zástrčku zasunúť do zásuvky. Po stlačení uvoľňovacieho tlačidla vychýľte pohon. (Obr. 3).

Pre nasadenie, pripojenie a odstránenie a pre prácu s prídavnými nástavcami sú možné nasledujúce polohy.

Poloha 1



šľahanie      miešanie      miesenie



mlynček na obilie

Poloha 2




Nasadenie a zloženie šľahacích, miešacích metličiek, miesiča a miešacej nádoby.



Pridanie veľkého množstva spracovávaných potravín.

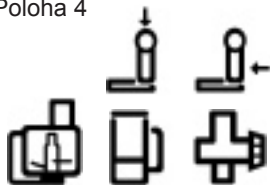
## 4 Využitie miešacích a šľahacích nástavcov - príklady

	Metly na šľahanie len na úplne ľahké hmoty (napr. šľahačku, sneh z bielkov, omáčky, piškótové cesto)		Používajte miešaciu metličku len na ľahké hmoty	Miešacia metlička alebo hák na miesenie.	Hák na miesenie na kysnuté cestá a ťažké cestá
Šľahačka	Sneh z bielok	Piškótové cesto 3 vajcia 3 až 4 polievkové lyžice horúcej vody, 150 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru alebo kôru z 1/2 citrónu, 100 g múky, 100 g škrobu alebo prášku do pečiva	Trené cesto 3-4 vajcia, 200 až 250 g cukru, štipka soli, 1 balíček vanilkového cukru alebo kôru z 1/2 citrónu, 200 až 250 g masla, 500 g múky, prášok do pečiva, 1/8 mlieka	Krehké cesto 125 g masla, 100 až 125 g cukru, 1 vajce, štipka soli, trochu citrónovej kôry alebo vanilkový cukor, 250 g múky	Kysnuté cesto 1/8 až 1/4 vlašného mlieka, 1 vajce, 80 g tuku, 80 g cukru, 500 g múky, 25 g čerstvého drożdžia alebo 1 bal. sušeného drożdžia, kôra z 1/2 citrónu, štipka soli
Cca 1/2 až 4 min. na stupni 4 podľa množstva a vlastností šľahačky	Cca 4 až 5 min. na stupni 4 podľa množstva a požadovanej tuhosti	Potraviny okrem múky a škrobovej múčky cca 4-6 min. na stupni 4 potom zmiešanú múku a škrobovú múčku vmiešať cca 1/2 - 1 min. na stupni 2 po lyžiciach	Cca 1/2 minúty na stupni 1 potom cca 3 - 4 minúty na stupni 3	Cca 1/2 minúty na stupni 1 potom cca 2 - 3 minúty na stupni 2	Cca 1/2 minúty na stupni 1 potom cca 3 - 6 minút na stupni 3
Maximálna náplň		2 x základný recept	1,5-2x zákl. recept	2x zákl. recept	1000 g suchej múky





Poloha 4



Multi-mixér,  
mixér, mlynček  
na mäso.

Poloha 5



Priebehový strúhač

Lis na citrusové  
plody.

Pre väčšie množstvo môže byť mlynček na mäso nastavený na polohu 2 alebo 3, priebehový strúhač a lis na citrusové plody na polohu 1.

Zarážky bránia vychýleniu pohonu cez polohu 3 alebo 4.

#### Obr. 4

Otočný volič má 4 rýchlostné stupne

1 Pomalé otáčky

2 + 3 Stredné otáčky

4 Rýchle otáčky

okrem toho:

○ = Vypnuté

Ⓟ = Parkovacia pozícia

#### Parkovacia pozícia Ⓟ

##### Obr. 5

Pomocou parkovacej pozície Ⓟ je potrebné pohon pred a po skončení každého prac. chodu nastaviť do vychýľovacej polohy.

Otočný prepínač držte v polohe Ⓟ tak dlho, pokiaľ sa robot sám nevypne. Len v tejto polohe sa dá pohon po uvoľnení vychýliť a je možné nasadiť alebo zložiť nástavec ako aj miešaciu misu. Kuchynský robot už nebeží, ak je dosiahnutá parkovacia poloha Ⓟ už pri vypnutí. Keď otočný prepínač pustíte, automaticky sa prepne späť na polohu „0“.

#### Nasadenie metiel, háku na miesenie a miešacej misy

- Aby ste dostali požadovanú polohu, otočný volič nastavte do parkovacej polohy Ⓟ a držte ho, pokiaľ pohon nezostane stáť. Ak sa pohon nepohybuje, je v požadovanej polohe (obr. 5).
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a vychýľte pohon hore (obr. 6).
- Miešaciu misu nasadte na spodnú dosku (obr.7).
- Nasadte metličky, prípadne hák na miesenie tak, aby zaklapli (obr. 8).
- Pri háku na miesenie otáčajte deflektorom (obr. 8/1), kým hák zaklapne.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a nastavte pohon do pracovnej polohy. Miešacia misa je pritom držaná medzi spodnou doskou a pohonom (obr. 9).
- Na misu potom nasadte veko, ktoré zamedzí víreniu múčneho prachu na počiatku miešania a miesenia (obr. 9/1).

#### Zloženie metličiek, háku na miesenie, miešacej misy a veka

- Otočný volič nastavte do parkovacej polohy, držte, kým sa zastaví pohon (obr. 5).
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a nadvihnite ľahko pohon. Zložte veko a vychýľte pohon až do polohy, kde sa zaklapne.
- V prípade, že je cesto ťažké, držte pevne misu.
- Vyberte metličky príp. hák na miesenie.
- Veko môže byť zložené aj počas prevádzky. Uchopte veko za držadlo, stlačte smerom dolu a potom vytiahnite dopredu. Na opätovné nasadenie nasadte veko spredu na miešaciu misu a podsuňte pod rameno pohonu až do polohy, kde sa zaklapne.

## Čistenie

### Vytiahnite zástrčku!

Miešaciu misu, metličky a hák na miesenie je možné umývať v umývačke riadu. Dajte misu do umývačky tak, aby sa nemohla deformovať. Neupínať (nezvierat').

Spotrebič čistite len vlhkou handrou.

Nepoužívajte čistiace prostriedky. Nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.


## Zvláštne príslušenstvo mixér

### Obr. 10

## Popis zariadenia

### Obr. 11

- |       |   |
|-------|---|
| 1 + 2 | Nástavec s nožom a s tesniacim krúžkom. |
| 3     | Nádoba s mernou stupnicou.              |
| 4     | Úchyt nádoby.                           |
| 5 + 6 | Veko.                                   |
| 6     | Uzáver veka.                            |

 **Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi, rotujúcim pohonom!**

*Nikdy nesiahajte do nasadeného mixéra. Mixér skladajte/nasadzujte len ak je pohon v stave kľudu.*

*Mixér prevádzkujte len v zloženom stave a s nasadeným vekom.*

 **Nebezpečenstvo oparenia!**

*Pri spracovaní horúcej mixovanej potraviny vystupuje z nálevky vo veku para.*

*Naplňte maximálne 0,5 l horúcej alebo peniacej tekutiny.*

### Pozor!

*Spracovanie tekutín v sklenenom mixéri: Maximálne na stupni 3. Naplňte maximálne 0,5 horúcej alebo peniacej tekutiny.*

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a výkyvné rameno nastavte do pozície 3.
- Zložte ochranný kryt pohonu mixéra.

- Nasadte mixovací nástavec (označenie na podstavci pre označenie na základnom spotrebiči) a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až na doraz (**obr. 14**).

- Naplňte prísady.
- Maximálne množstvo pri mixéri z umelej hmoty, tekutina = 1 l, pri sklenenom mixéri, tekutina = 0,75 l; peniacej alebo horúcej tekutiny maximálne 0,5 l. Optimálne spracovávané množstvo, pevné potraviny = 50 – 100g.
- Nasadte veko a pevne stlačte.
- Otočný volič nastavte na požadovaný stupeň.

## Doplňovanie prísad

- Vypnite spotrebič otočným voličom.
- Zložte veko a naplňte prísady. alebo
- Vyberte nálevku a doplňujte postupne pevné prísady plniacim otvorom. alebo
- Plňte tekuté prísady nálevkou.

## Po práci

- Spotrebič vypnite otočným voličom.
- Mixér otočte v smere hodinových ručičiek a zložte.

**Rada:** Mixér ihneď po použití vyčistite.

## Čistenia a údržba

 **Nebezpečenstvo úrazu el. prúdom!**

*Základný spotrebič nikdy neponárajte do vody a nikdy neumývajte pod tečúcou vodou.*

### Pozor!

*Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.*

- Vytiahnite konektor sieťovej šnúry.
- Základný spotrebič utrite vlhkou utierkou. Podľa potreby použite trochu čistiaceho prostriedku.
- Potom spotrebič utrite do sucha.

## Čistenie misy a príslušenstva

Všetky diely je možné umývať v umývačke riadu. Umelohmotné diely sa v umývačke nesmú zaseknúť, mohli by sa zdeformovať.

## Čistenia mixéra



### **Nebezpečenstvo poranenia ostrými nožmi!**

*Nedotýkajte sa mixéra holými rukami. Za účelom čistenia môžete mixér rozložiť.*

### **Pozor!**

*Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Mixovací nôž nie je možné umývať v umývačke riadu. Mixovací nôž umývajte len pod tečúcou vodou.*

**Rada:** Po spracovaní tekutín často stačí vyčistenie mixéra bez rozloženia. Dajte trochu vody s čistiacim prostriedkom do nasadeného mixéra. Na niekoľko sekúnd mixér zapnite (pri spotrebičoch s momentovým stupňom na stupni M). Vylejte čistiacu vodu a čistou vodou mixér vyumývajte.

## Rozloženie mixéra

- Podstavec mixovacej nádoby otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte.
- Mixovací nôž otáčajte za krídelká proti smeru hodinových ručičiek. Tak sa uvoľní.
- Mixovací nôž vyberte a tesniaci krúžok odstráňte.

## Zloženie mixéra



### **Nebezpečenstvo poranenia!**

*Mixér nikdy neskladajte na základnom spotrebiči.*

- Pripevnite tesniaci krúžok na nástavec s nožom.
- Mixovací nôž nasadte zospodu do mixovacieho pohonu.
- Pomocou podstavca mixovací nôž pevne zaskrutkujte.
- Podstavec mixovacej nádoby otočte na doraz v smere hodinových ručičiek.

## Pomoc pri poruchách

Pri poruchách sa prosím obráťte na náš servis.

## Príklady použitia

### Šľahačka

100 g - 600 g

- Šľahačku spracujte šľahacou metlou 1 1/2 až 4 minúty na stupni 4 (podľa množstva a vlastností smotany).



### Bielka

1 až 8 bielkov

- Bielka šľahajte 4 až 6 minút na stupni 4 šľahacou metlou.



### Piškótové cesto

Základný recept

2 vajcia

2 - 3 polievkové lyžice vody

100 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

70 g múky

70 g škrobovej múčky

poprípade prášok do pečiva

- Prísady (bez múky a škrobovej múčky) 4 - 6 minút šľahajte na stupni 4 šľahacou metlou.
- Otočný prepínač nastavte na stupeň 2 a po lyžiciach pridávajte a spracujte preosiatu múku a škrobovú múčku cca 1/2 až 1 minútu.



**Maximálne množstvo:** 2 × základný recept

### Trené cesto

Základný recept

3 - 4 vajcia

200 - 250 g cukru

štipka soli

1 balíček vanilkového cukru alebo kôra z

1/2 citrónu

200 - 250 g masla alebo margarínu (izbová teplota)

500 g múky

1 balíček prášku do pečiva

1/8 l mlieka

- Všetky prísady spracujte 1/2 min. na stupni 1, potom cca 3 - 4 min. na stupni 3 metlou na miešanie.



**Maximálne množstvo:** 1 1/2-2 x zákl. recept

### Krehké cesto

Základný recept

125 g masla (izbová teplota)

100 - 125 g cukru

1 vajce

štipka soli

trochu citrónovej kôry alebo vanilkového cukru

250 g múky

poprípade prášok do pečiva

- Všetky prísady spracujte cca 1/2 min. na stupni 1, potom 2 - 3 min. na stupni 2 metlou na miešanie alebo hákom na miesenie.

**Maximálne množstvo:** 2 × základný recept



### Kysnuté cesto

Základný recept

500 g múky

1 vajce

80 g tuku (izbová teplota)

80 g cukru

200 - 250 ml vlažného mlieka

25 g čerstvého droždia, alebo 1 balíček sušeného droždia

kôra z 1/2 citrónu

štipka soli

- Všetky prísady spracujte 1/2 min. na stupni 1, potom cca 3 - 6 min. na stupni 2 hákom na miesenie.

**Maximálne množstvo:** 1 1/2 základný recept



### Majonéza

2 vajcia

2 malé lyžičky horčice

1/4 l oleja

2 polievkové lyžice citrónovej šťavy alebo octu

štipka soli

štipka cukru

Prísady musia mať rovnakú teplotu.

- Prísady (nie olej) spracujte niekoľko sekúnd v mixéri na stupni 2.
- Mixér prepnite na stupeň 4 a olej pomaly nalievajte nálevkou a tak dlho mixujte, pokiaľ majonéza emulguje.



## Servis

Ak sa na vašom spotrebiči objaví nejaká porucha, je vám k dispozícii predajca alebo špecializovaný servis, kde váš spotrebič pomocou moderných diagnostických prístrojov otestujeme a v prípade potreby opravíme.



## Upozornenie

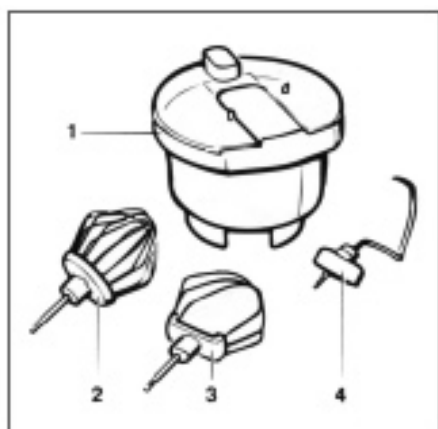
Spojka mäsomlynčeka a unášač v strúhači tvoria mechanickú poistku proti preťaženiu, na ktorých poškodenie sa nevzťahuje záruka. Pri strúhaní nie je potrebné vyvíjať zbytočný tlak, môže dôjsť k poškodeniu unášača alebo celého spotrebiča.

## Miesto núdzového zlomu

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



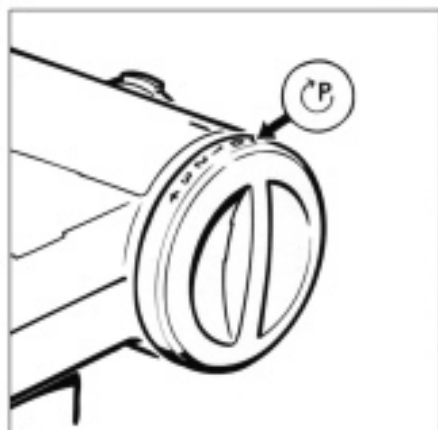
1



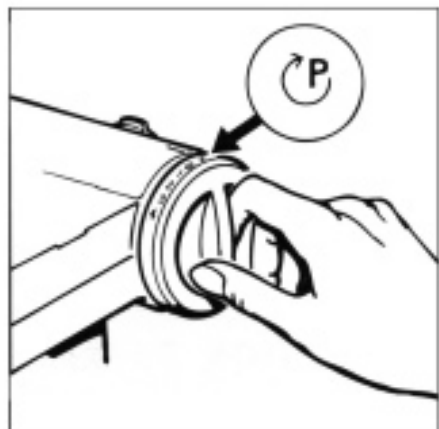
2



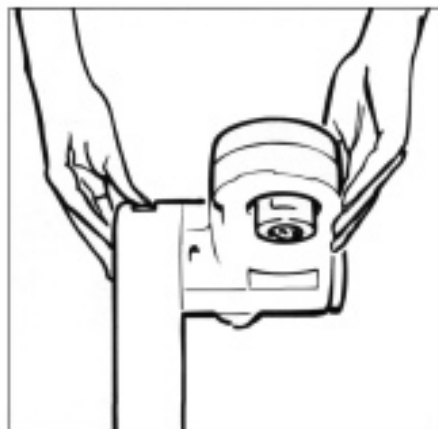
3



4



5



6



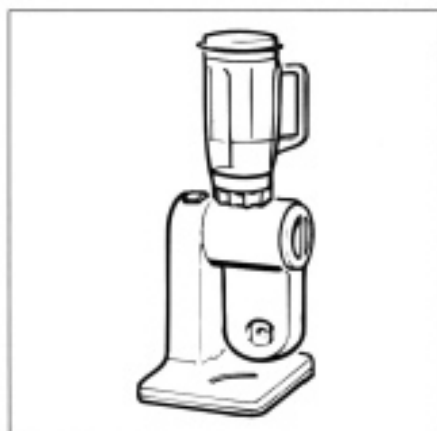
7



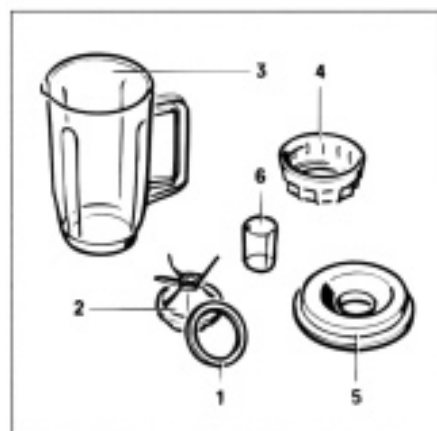
8



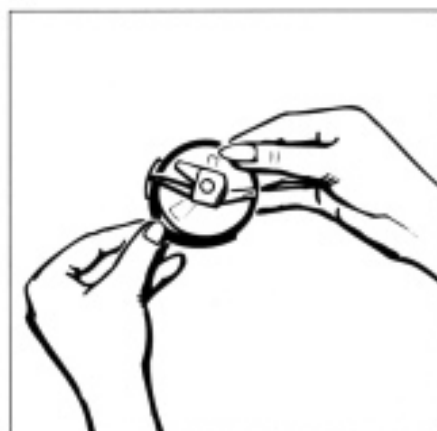
9



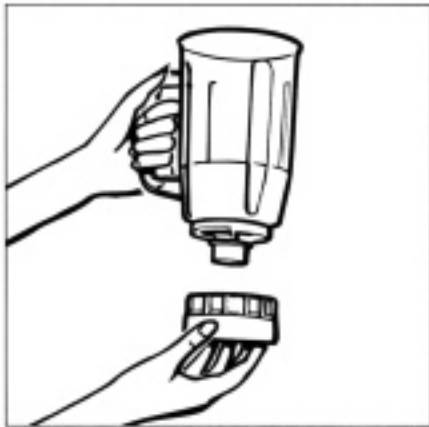
10



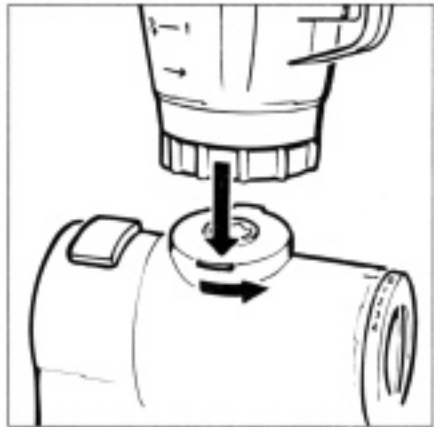
11



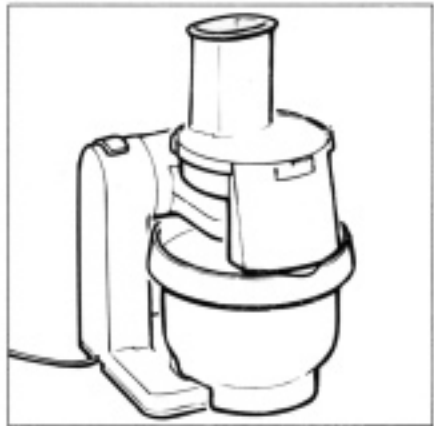
12



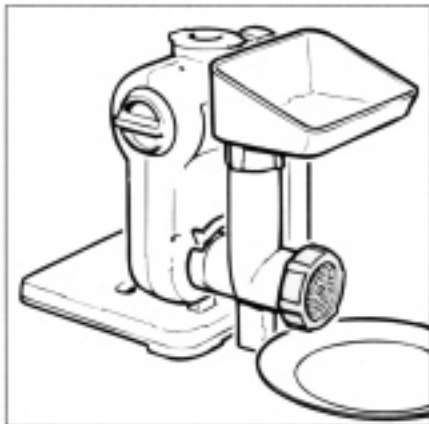
13



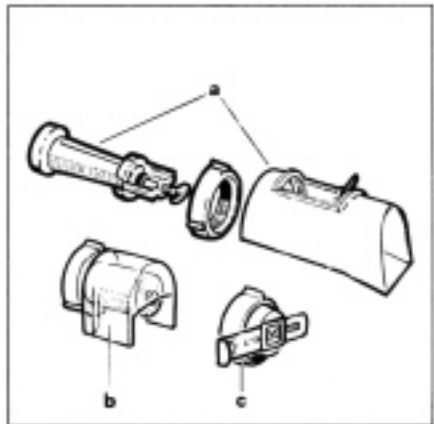
14



16

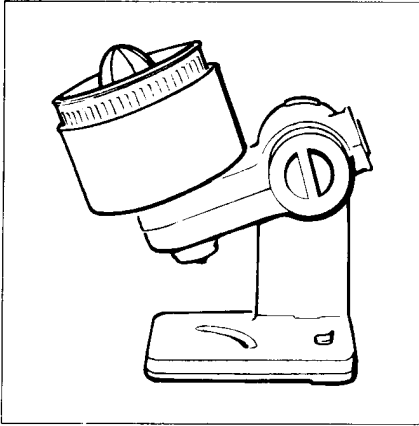


17

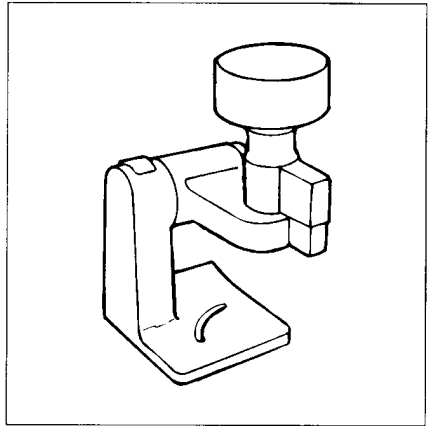


18

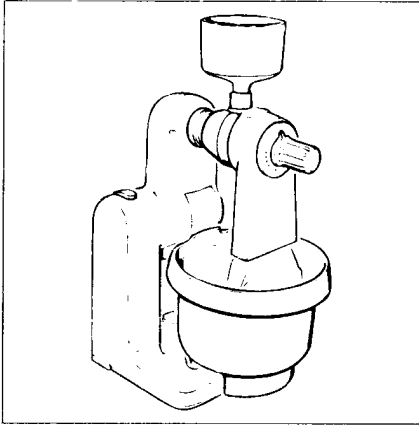




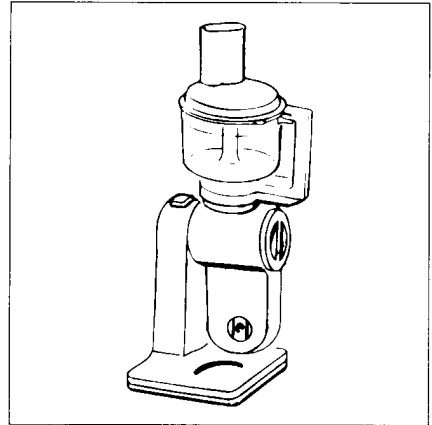
19



20



21



22

## Zvláštne príslušenstvo ku kuchynským robotom rady MUM4...



### **MUZ4DS2**

Priebehový strúhač s tromi kotúčmi (= 5 funkcií)



### **MUZ4ER1**

Nerezová miešacia misa



### **MUZ4FW101**

Mlynček na mäso



### **MUZ4EB1**

Šľahač na zmrzlinu



### **MUZ4FV1**

Nástavec na lisovanie drobného ovocia



### **MUZ4GM2**

Mlynček na obilie

## Zvláštne príslušenstvo ku kuchynským robotom rady MUM4...



### **MUZ4GM3**

Mlynček na korenie,  
semená a mak



### **MUZ4KP1**

Kotúč na hrubé strúhanie  
zemiakov (placky), krájanie  
ovocia a zeleniny na plátky



### **MUZ4LS1**

Sada dierovaných kotúčov -  
priemer otvorov 3 a 6 mm



### **MUZ4JS1**

Kotúč na jemné trenie  
(kotúč julien)



### **MUZ4KR3**

Mlešacia misa biela,  
plastová



### **MUZ4MM3**

Multimixér (vrátane 3 kotúčov  
- trenie, strúhanie, krájanie)

## Zvláštne príslušenstvo ku kuchynským robotom rady MUM4...



**MUZ4MX2**  
Mixér z umelej hmoty



**MUZ4MX3**  
Mixér sklenený



**MUZ4PS1**  
Prídavné strúhadlo na hranolky



**MUZ4RS1**  
Prídavné strúhadlo na placky



**MUZ4RV1**  
Prídavné strúhadlo na strúhanku, oriešky,...



**MUZ4SV1**  
Nástavec pre prípravu striekaného cesta

## Zvláštne príslušenstvo ku kuchynským robotom rady MUM4...



**MUZ4ZP1**

Odšťavovač citrusových plodov



**MUZ4ZT1**

Stojan na príslušenstvo

V prípade zájmu kontaktujte vášho predajcu alebo priamo BSH domáci spotrebiče, s. r. o.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 71 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.bosch-spotrebice.sk](http://www.bosch-spotrebice.sk)

Je potrebná opatrnosť pri manipulácii so sekacími čepeľami, osobitne keď sa čepeľ vyberá z misky, pri vyprázdňovaní a počas čistenia.

## Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb a príslušných nariadení vlády.

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku. Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

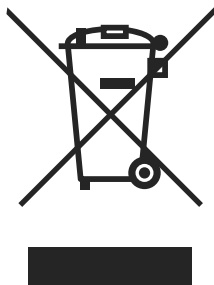
### **Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:**

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



## Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



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

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

## Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotřebiča.“

## ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@stovanel.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul. č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-eklektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	