



BOSCH



Maxo**Mixx** Style tyčový mixér

MS8CM6..

[cs]

Návod k použití

tyčový mixér

Použití podle určení

Spotřebič je určený pouze k použití v domácnosti. Používejte tento spotřebič jen na takové množství potravin, které je obvyklé při použití v domácnosti. Nepřekračujte nejvyšší povolené množství (viz „Recepty“). Spotřebič je určen pouze ke krájení a mixování potravin. Spotřebič není vhodný k přípravě bramborové kaše (nebo kaši podobné konzistence).

Pro takové účely lze použít nástavec pro jednoduchou přípravu pyré ProPuree. Spotřebič nelze použít ke zpracování jiných substancí nebo předmětů. Jiné použití je možné pouze za použití příslušenství schváleného výrobcem. Používejte pouze originální příslušenství dodané s vaším spotřebičem.

Nikdy nepoužívejte toto příslušenství s jinými spotřebiči.

Používejte tento spotřebič pouze uvnitř místnosti, při pokojové teplotě a v nadmořské výšce nižší než 2000 m.

Důležité bezpečnostní informace

Pozorně si přečtěte tento návod k použití a ponechte si jej k pozdějšímu nahlédnutí. Při případném předání spotřebiče další osobě nezapomeňte předat i tento návod k použití. Při nedodržení těchto pokynů výrobce neodpovídá za případné škody vyplývající z použití spotřebiče.

Tento spotřebič smí používat osoby se sníženými tělesnými, sensorickými nebo duševními schopnostmi a nedostatkem zkušeností pouze pod dohledem zodpovědné osoby či po zaškolení v oblasti bezpečného používání a možných rizik plynoucích z používání spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče a síťového kabelu a nenechávejte je spotřebič používat. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a požáru!

- Spotřebič připojujte a uvádějte do provozu pouze podle údajů uvedených na typovém štítku. Nepoužívejte spotřebič ani síťový kabel, pokud vykazují známky poškození. Aby nedošlo k případnému ohrožení na zdraví, opravy spotřebiče jako např. výměnu síťového kabelu smí provádět pouze vyškolený personál našeho zákaznického centra.
- Nepřipojujte spotřebič k zásuvkám s časovým spínačem nebo dálkovým ovládním. Spotřebič mějte během provozu neustále pod dozorem.
- Spotřebič se nesmí nacházet v bezprostřední blízkosti horkých ploch, např. varných desek. Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkým povrchem nebo vést přes ostré hrany.

- Nikdy neponořujte základní spotřebič do tekutiny a nečistěte jej pod tekoucí vodou ani v myčce nádobí. Nepoužívejte k čištění spotřebiče parní čističe. Nedotýkejte se spotřebiče vlhkýma rukama.
- Pokud vám spotřebič spadne do vody nebo jiné tekutiny, není již možné spotřebič znovu provozovat.
- Mixovací nástavec vložte do potravin pouze k vyznačené rýsce **max▶|**. V opačném případě hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Po každém použití, kdykoliv je spotřebič ponechán bez dozoru, před každou montáží či demontáží spotřebiče, před jeho čištěním a v případě poruchy musí být vždy spotřebič odpojen od elektrické sítě.

Nebezpečí úrazu!

- Před výměnou příslušenství nebo před kontaktem s jeho pohyblivými se díly spotřebič vždy vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Po vypnutí spotřebiče se pohon ještě chvíli mírně otáčí. Vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví.
- V žádném případě nesahejte na nože na mixovacím nástavci. Nikdy nečistěte tyto nože holýma rukama.

Nebezpečí opaření!

Při zpracování horkých tekutin zachovávejte opatrnost. Tekutiny se mohou při práci rozstříkovat.

Nebezpečí udušení!

Obalový materiál neponechávejte dětem ke hraní.

Pozor!

- Doporučujeme vám nenechávat spotřebič zapnutý po dobu delší, než je nezbytné ke zpracování přísad. Nepoužívejte spotřebič naprázdno.
- Mixovací nádoba není vhodná pro poučítí v mikrovlnné troubě.
- Nikdy nepokládejte mixovací nástavec na horký povrch nebo do horké směsi potravin. Před použitím mixéru nechte horké potraviny zchladnout na nejméně 80 °C. Před použitím ponorného mixéru v hrnci sejměte tento hrnec z varné zóny.

Důležité!

Po každém použití, nebo pokud nebyl delší dobu používán, spotřebič důkladně omyjte. → „*Péče a denní čištění*“ viz strana 6

Gratuluje vám k zakoupení vašeho nového spotřebiče Bosch. Další informace o našich výrobcích naleznete na našich webových stránkách.

Obsah

Použití podle určení	2
Důležité bezpečnostní informace	2
Přehled	4
Před prvním použitím vašeho spotřebiče	4
Symbyly a označení	4
Provoz	5
Péče a denní čištění	6
Recepty	6
Co dělat v případě poruchy?	7
Likvidace	7
Záruka	7

Přehled

→ **Obrázek** 

1 Základní spotřebič

- a Nastavení stupně rychlosti
- b Tlačítko zapnutí
- c Tlačítko Turbo
- d Uvolňovací tlačítko
- e Síťový kabel

2 Nerezová mixovací noha

- a Ryska max▶|
- b Mixovací nůž

3 Mixovací nádoba

- a Odměrná mixovací nádoba
- b Víko

Příslušenství (samostatné návody k použití)

4 Univerzální sekáček L*

5 Univerzální sekáček XL*

6 Šlehací metla*


* podle modelu

Před prvním použitím vašeho spotřebiče


Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče jej musíte vyjmout z obalového materiálu, omýt a zkontrolovat.

Varování!

Nikdy nepoužívejte spotřebič, který je poškozen!

- Vyjměte základní spotřebič a veškeré příslušenství z obalového materiálu a obalový materiál zlikvidujte.
- Zkontrolujte, zda některé části nechybí a přiložené části nejsou viditelně poškozeny. → **Obrázek** 
- Před prvním použitím všechny součásti omyjte a osušte.
→ „Péče a denní čištění“ viz strana 6

Symbyly a označení

Symbol	Význam
	Pozorně si přečtěte návod k použití a podle tohoto návodu postupujte.
max▶ 	Označení na mixovacím nastavi: Mixovací nástavec vložte do potravin pouze k vyznačené rysce max▶ . V opačném případě hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Součásti spotřebiče a provozní prvky

Nastavení stupně rychlosti

Pro průběžné nastavení rychlosti. Nastavte otočný volič mezi ● (nejnižší rychlost) a **12** (nejvyšší rychlost). Zvolenou rychlost zjistíte podle ukazatele ▼.

Vypínač ①

Pro použití spotřebiče při předvolené rychlosti. Dokud bude stisknutý vypínač, bude ponorný mixér zapnutý.

Tlačítko Turbo ①

Pro použití spotřebiče při maximální rychlosti. Dokud bude stisknutý vypínač, bude ponorný mixér zapnutý.

Upozornění: Nastavení stupně rychlosti nemá žádný vliv na použití tlačítka Turbo ①.

Varování!

Nikdy netiskněte najednou Vypínač ① a tlačítko Turbo ①.

Doporučené rychlostní stupně

●-8	Mixování tekutin a horkých potravin, přimíchávání potravin
8-12	Mixování ovoce a vařené zeleniny, příprava pyré
①	Příprava majonézy Použití nástavců: Univerzální sekáček (L/XL), nástavec na přípravu pyré, šlehací metla

Příslušenství

Pokud některé z uvedeného příslušenství není součástí vašeho spotřebiče, můžete si jej objednat v našem zákaznickém servisu:

Příslušenství	Číslo obj.
Univerzální sekáček L	00753480
Univerzální sekáček XL	12027396
Šlehací metla	00753124

Provoz

⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracování horkých tekutin buďte opatrní. Horké tekutiny se mohou při práci rozstříkat. Před použitím mixéru nechte horké potraviny zchladnout na 80 °C nebo méně.

⚠ Nebezpečí úrazu!

Po vypnutí spotřebiče vyčkejte, dokud se mixovací nástavec zcela nezastaví. V žádném případě nesahejte na nože na mixovacím nástavci.

Varování!

- Mixovací nástavec musí být k základnímu spotřebiči řádně připojen. Mixovací nástavec se nesmí viklat ani vypadávat.
- Tužší potraviny jako jsou jablka, brambory a maso, je nutné před zpracováním nakrájet na kousky a mírně povařit. Syrové potraviny (cibuli, česnek, bylinky atd.) krájejte/ sekejte pomocí univerzálního kráječe.
- Na spodní části nádoby, kterou používáte, se nesmí nacházet žádné nerovnosti.

→ Řada obrázků ③

1. Vložte připravené přísady do mixovací nádoby nebo jiné vhodné nádoby, nebo zpracujte potraviny přímo v hrnci, v němž vaříte.
2. Síťový přírodní kabel úplně odviňte.
3. Základní spotřebič pevně uchopte, nasadte na něj mixovací nástavec a zacvakněte.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný stupeň rychlosti. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
5. Uchopte jednou rukou spotřebič a ponořte mixovací nástavec do nádoby.

⚠ Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Mixovací nástavec vložte do potravin pouze k vyznačené rysce **max▶**. V opačném případě hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

6. Pro spuštění při předvolené rychlosti stiskněte Vypínač ①
7. Pro spuštění při nejvyšší rychlosti stiskněte tlačítko Turbo ①.

Varování!

Nikdy netiskněte Vypínač ① a tlačítko Turbo ① současně.

cz Péče a denní čištění

8. Dokud bude stisknutý vypínač, bude ponorný mixér zapnutý. Potraviny zpracovávejte pomocí mixovacího nástavce.
9. Jakmile potraviny dosáhnou požadované konzistence, vypínač uvolněte. Vyčkejte, dokud se motor zcela nezastaví. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
10. Stiskněte obě uvolňovací tlačítka a vyjměte mixovací nástavec.
11. Doporučujeme vám omýt části spotřebiče ihned po použití.
→ „Péče a denní čištění“ viz strana 6

Upozornění:

- Abyste zabránili rozstříkování mixovaných surovin, stiskněte vypínač až tehdy, když je mixovací nástavec úplně ponořen do mixovaných potravin.
- Pokud mixujete tekuté přísady, pro dosažení lepšího výsledku mixování ponořte mixovací nástavec a držte jej v mírně sklopené pozici, abyste zabránili přichycení potravin ke dnu nádoby.

Péče a denní čištění

Spotřebič i nástroje musí být po každém použití řádně očištěny.


⚠ Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!


- Před čištěním spotřebič odpojte od přívodu elektřiny.
- Nikdy neponořujte základní spotřebič do tekutiny a nečistěte jej v myčce nádobí.
- Nepoužívejte k čištění spotřebiče parní čističe.

Varování!

- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte žádné ostré ani kovové předměty.
- Nepoužívejte žádné drátěnky ani jiné abrazivní čisticí prostředky.
- Umělohmotné díly nedávejte do myčky nádobí, jelikož by se během mycího procesu mohly trvale zdeformovat!

Upozornění:

- Pro usnadnění čištění mixovacího nástavce: po použití jej umístěte do nádoby s čistou vodou a několikrát krátce stiskněte tlačítko Turbo .
- Po zpracování potravin jako je mrkev nebo červené zelí může dojít ke zbarvení umělohmotných částí. Toto zbarvení lze odstranit pomocí několika kapek stolního oleje.

Na **Obrázku ** naleznete shrnutí, jak lze jednotlivé části očistit.

- Odpojte základní spotřebič od příslušenství.
- Otrete povrch základního spotřebič měkkým, vlhkým hadříkem a osušte jej.
- Očistěte příslušenství prostředkem na mytí nádobí a měkkým hadříkem nebo houbičkou, případně příslušenství omyjte v myčce nádobí.
- Mixovací nástavec lze umýt v myčce nádobí ve svislé poloze (mixovací nůž směrem nahoru) nebo kartáčkem pod tekoucí vodou.
- Mixovací nástavec nechte uschnout ve svislé poloze (mixovací nůž směrem nahoru), aby zevnitř vytekla zachycená voda.

Recepty

Majonéza

- 1 vejce (žloutek i bílek)
- 1 lžice hořčice
- 1 lžice citronové šťávy nebo octa
- 200-250 ml oleje
- sůl a pepř k dochucení

Přísady musí mít stejnou teplotu.

- Umístěte všechny přísady do mixovací nádoby.
- Mixovací nástavec nasadte na základní spotřebič a mixujte směs, dokud nevznikne emulze.
- Pomalu pohybujte zapnutým mixérem nahoru až po horní hranici směsi a opět dolů, dokud není majonéza hotová.

Tip: Podle tohoto receptu si můžete připravit i majonézu pouze s vaječným žloutkem. V tom případě však použijte pouze poloviční dávku oleje.

Zeleninová polévka

- 300 g brambor
- 200 g mrkve
- 1 malý řapíkatý celer
- 2 rajčata
- 1 cibule
- 50 g másla
- 2 l vody
- sůl a pepř k dochucení
- Oloupejte rajčata a zbavte je semínek.
- Nasekejte omytou zeleninu a orestujte na rozpáleném másle.
- Přidejte vodu a sůl.
- Povařte po dobu 20-25 minut.
- Odstavte hrnec ze sporáku.
- Mixujte polévku v hrnci, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Dochutěte solí a pepřem.

Těsto na palčinky

- 250 ml mléka
- 1 vejce
- 100 g mouky
- 25 g rozpuštěného, vychladlého másla
- Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do mixovací nádoby.
- Rozmixujte dohladka.

Míchané mléčné nápoje

- 1 sklenice mléka
 - 6 velkých jahod nebo 10 malin nebo 1 banán (nakrájený na plátky)
 - Vložte všechny přísady do mixovací nádoby.
 - Mixujte, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
 - Podle chuti přidejte cukr.
- Tip:** Můžete přidat lžici zmrzliny nebo studené mléko.

Co dělat v případě poruchy?

Problém

Spotřebič se během provozu vypíná.

Odstranění

Byla aktivována ochrana proti přehřátí spotřebiče.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Vyčkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne, a to alespoň 1 hodinu. Poté se ochrana proti přehřátí deaktivuje.
- Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. Spotřebič znovu zapněte.

Důležité: Jestliže nebudete schopni opravit závadu svépomocí, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.

Likvidace



Likvidujte obalové materiály ekologickým způsobem. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci použitých spotřebičů v celé EU. O aktuálních způsobech likvidace se, prosím, informujte u svého odborného prodejce.

Záruka

Na tento spotřebič se vztahují záruční podmínky stanovené zastoupením v daném státě. Podrobnosti o těchto podmínkách lze získat u prodejce, u kterého byl spotřebič zakoupen. Pro reklamace v záruční době je nutné předložit doklad o koupi.

Změny jsou vyhrazeny.



BOSCH



Maxo**Mixx** Příslušenství (tyčový mixér)

MS8.....

[cs] Návod k použití Příslušenství (tyčový mixér)

Použití podle určení

Tato příslušenství jsou určena pro tyčový mixér MSM8../MS8CM6... Postupujte podle návodu k použití tyčového mixéru.

Tato příslušenství nikdy nepoužívejte ve spojení s jinými spotřebiči. Používejte pouze díly, které k sobě patří.

Tato příslušenství jsou určena pouze k použití uvedenému v tomto návodu. Zpracovávané potraviny nesmí obsahovat žádné tvrdé složky (např. kosti). Tato příslušenství nesmí být používána ke zpracování jiných předmětů nebo látek.

Bezpečnostní pokyny

Nebezpečí poranění

- Nikdy se nedotýkejte ostrých čepelí holýma rukama. Při připojování a odpojování nožů je uchopte vždy pouze za plastové části. Čistěte je kartáčkem.
- Před použitím musí být příslušenství vždy dokonale smontováno. Než se pustíte do připojování nebo odpojování příslušenství, vždy vyčkejte, až se motor zastaví a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při práci s multifunkčním příslušenstvím, můžete základní jednotku zapínat, pouze pokud bude k mixéru připojen a dobře utažen nástavec s převodem.
- Nikdy nesahejte do plnicího otvoru. Používejte pouze pěchovadlo, které je součástí spotřebiče!
- Nikdy se nesnažte sekací vložky uchopit za ostré čepele či hrany. Uchopit je můžete pouze za okraje.
- Při vkládání kotoučového nástavce do držáku, na kotoučové nástavce dávejte pozor na jeho tvar a umístění. Čistěte jej kartáčkem.
- Držák na kotoučové nástavce vždy uchopte pouze za určený zapuštěný žlábek.
- Při připojování / odpojování krájecího kotoučového nástavce jej držte pouze za středový plastový prvek. Sekací mřížku se nesnažte uchopit za ostré hrany. Berte ji pouze za okraje! Vždy čistěte kartáčkem.
- Nikdy nezasunujte šlehací metlu do základní jednotky bez příslušného nástavce převodu.

Nebezpečí opaření!

Při zpracování horkého mléka použijte dlouhou mixovací nádobu. Jinak by mohlo dojít k vystříknutí horkého mléka a opaření.

Varování!

- Nádoby nejsou určeny k používání v mikrovlnné troubě.
- Při plnění vždy dodržujte maximální úroveň plnění.

- Zkontrolujte, zda nejsou v plnicím otvoru ani v nádobě žádné cizí předměty. Do plnicího otvoru nebo nádoby nezasunujte žádné předměty (např. nože nebo lžíce).
- Tyčový mixér (mixovací nohu) nikdy nepoužívejte v nádobě.
- Následující části nikdy neponořujte do tekutin ani je nemyjte pod tekoucí vodou či v myčce nádobí: nástavce s převodem, víko s převodem.

⚠ Důležité!!

Příslušenství musí být vždy po každém použití nebo v případě, že nebylo po delší dobu používáno, důkladně vyčištěno.

→ „Čištění a údržba“ viz strana 11

Před použitím si důkladně přečtěte tento návod k použití, abyste se seznámili s důležitými bezpečnostními a provozními pokyny k tomuto spotřebiči. Tento návod k použití prosím uložte na bezpečném místě. Budete-li spotřebič předávat někomu dalšímu, vždy k němu přiložte tento návod k použití.

Přehled

→ **Obrázek. ⚠**

- 1 Univerzální sekáček L***
 - a Nádoba
 - b Univerzální nůž (L)
 - c Čepel na drčení ledu (L)
 - d Nástavec s převodem
 - e Víko
- 2 Univerzální sekáček XL***
 - a Nádoba
 - b Univerzální čepel (XL)
 - c Nástavec s převodem
 - d Víko
- 3 Multifunkční příslušenství**
 - a Nádoba
 - b Hnětací hák
 - c Univerzální čepel
 - d Víko s převodem
 - e Pěchovadlo
 - f Držák kotoučového nástavce

Kotoučové nástavce*

- g** Krouhací nástavec – hrubé plátky
- h** Krouhací nástavec – tenké plátky
- i** Strouhací nástavec – střední
- j** Strouhací nástavec – hrubá
- Kráječ**
- k** Základní držák
- l** Krájecí kotoučový nástavec
- m** Mřížka na krájení, malá (cca. 9 mm)
- n** Mřížka na krájení, velká (cca. 13 mm)
- o** Čistič mřížky na krájení (hlava je otočná pro účely čištění různých mřížek)

4 Šlehací metla*

- a** Nástavec převodu

* podle příslušného modelu

Před prvním použitím

Než začnete nové příslušenství používat, musíte je zcela vybalit, umýt a zkontrolovat.






Varování!

Nikdy nepoužívejte poškozené příslušenství!

- Veškeré příslušenství vyjměte z obalu a všechen obalový materiál zlikvidujte.
- Zkontrolujte, zda jste obdrželi všechny části a zda nejsou viditelně poškozené. → **Obrázek ⚠**
- Všechny části před prvním použitím důkladně umyjte a osušte.

→ „Čištění a údržba“ viz strana 11

Symbole a označení

Symbol	Význam
	Upozornění! Pozor na rotující nástroje. Do plnicího otvoru nesahejte.
	Spotřebič není vhodný k mytí v myčce na nádobí.
	Spotřebič nepoňujte do vody ani jej neomývejte pod tekoucí vodou.
	Položte víko na nádobu multifunkčního příslušenství (🔒) a zajistěte (🔒). Do víka vložte kráječ (🔒) a zajistěte jej (🔒).
	

Univerzální sekáček (velikost L a XL)

Varování!

Vždy dodržujte maximální množství a dobu zpracování uvedené v tabulce.

→ Tabulka

Univerzální čepel: Na sekání masa, tvrdého sýra, cibule, bylinek, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů a mandlí.

Čepel na drcení ledu (pouze velikost L): Na drcení kostek ledu (drcený led). Optimální zpracovávané množství: 4-6 kostek ledu (max. 100 g).


Varování!

- Než se pustíte do sekání masa, odstraňte z něj chrupavky, kosti a šlachy.
- Univerzální sekáček není vhodný k sekání velmi tvrdých potravin (zrnkové kávy, ředkvi, muškátového oříšku) ani mražených potravin (ovoce apod.).
- Kostky ledu lze zpracovávat pouze s použitím čepele na drcení ledu.

→ Obrázek

1. Nádobu postavte na rovnou a čistou pracovní desku a zatlačte na místo. Vložte do ní univerzální čepel nebo čepel na drcení ledu.

Důležité upozornění: Čepel musí být umístěna přímo v nádobě.

2. Do nádoby vložte potraviny.
3. Na nádobu umístěte nástavec převodu a otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby zacvakl na místo.
4. Umístěte základní jednotku na nástavec převodu a zatlačte na něj, aby zacvakl na místo.
5. Zapojte síťovou zástrčku.
6. Základní jednotku a univerzální sekáček pevně držte. Stlačte tlačítko Turbo . Spotřebič poběží po celou dobu, kdy budete držet tlačítko stisknuté.
7. Zpracujte potraviny univerzálním sekáčkem.
8. Po ukončení práce tlačítko uvolněte. Vyčkejte, dokud se motor spotřebiče nezastaví. Odpojte spotřebič ze sítě.
9. Stiskněte a podržte obě uvolňovací tlačítka a odstraňte základní jednotku.
10. Otáčením proti směru hodinových ručiček sejměte nástavec převodu.
11. Vyjměte čepel.
12. Vyprázdněte nádobu.
 - Veškeré části okamžitě po použití vyčistěte.

→ „Čištění a údržba“ viz strana 11

Vzorový recept:

Medový koláč s jablky

Směs medu a jablek (CNHR29):



- 110 g lesního medu (5 °C)
- 30 g na kostky nakrájených jablek (11 mm)
- Vložte do univerzálního mixéru a mixujte po dobu 3 sekund rychlostí nastavenou na Turbo.

Směs medu a jablek (CNHR29C):



- 130 g lesního medu (5 °C)
- 30 g na kostky nakrájených jablek (11 mm)
- Vložte do univerzálního mixéru a mixujte po dobu 2 sekund rychlostí nastavenou na Turbo.

Těsto na koláč:

- 3 vejce
- 60 g másla
- 100 g hladké bílé mouky
- 60 g mletých ořechů
- 1 čajová lžička skořice
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 čajová lžička kypřicího prášku
- 1 jablko

cs Multifunkční příslušenství

- Oddělte žloutky a bílky.
- Bílky vyšlehejte do pevné pěny.
- Žloutky utřete s cukrem, přidejte změkklé máslo a **směs medu s jablky**.
- V další nádobě smíchejte mouku, strouhané vlašské ořechy, skořici a kypřicí prášek. Do směsi přidejte vlhké ingredience a vše dobře promíchejte. Pomocí stěrky do směsi opatrně zapracujte vyšlehané bílky.
- Obdélníkovou pečicí formu (o rozměrech 35 cm x 11 cm) vložte papírem na pečení a na něj rozetřete těsto.
- Oloupejte jablko a nakrájejte je na plátky. Plátky pak rozložte na koláč.
- Předehřejte si troubu na 180 °C a koláč pečte 30 minut.

Multifunkční příslušenství

Multifunkční příslušenství je určeno ke zpracování potravin.

⚠ Riziko zranění ostrými čepeli / rotujícím pohonem!

Do nádoby nikdy nesahejte, je-li spotřebič v provozu. K přidávání ingrediencí vždy používejte pýchovadlo. I po vypnutí spotřebiče pohon dále krátkou dobu běží. Nástroje vyměňujte pouze tehdy, je-li spotřebič v nečinnosti. Při práci s multifunkčním příslušenstvím, můžete základní jednotku zapínat, pouze je-li na mixér připojeno a správně našroubováno víko.


Varování!

Před použitím musí být multifunkční příslušenství vždy dokonale smontováno.

Upozornění!

Než se pustíte do sekání masa, odstraňte z něj chrupavky, kosti a šlachy. Multifunkční příslušenství není vhodné k sekání velmi tvrdých potravin (zrnkové kávy, ředkvi, muškátového oříšku) ani mražených potravin (ovoce apod.).

Varování!

Vždy dodržujte maximální množství a doby zpracování → **Tabulka**  . Po každém provozním cyklu nechte spotřebič vychladnout při pokojové teplotě.

Univerzální čepel / hnětací hák

Univerzální čepel

Na sekání masa, tvrdého sýra, cibule, bylinek, česneku, ovoce, zeleniny, ořechů a mandlí.

Hnětací hák

K hnětení menšího množství těsta.


⚠ Riziko zranění ostrou čepelí!

Nikdy se nedotýkejte ostrých hran univerzální čepelí holýma rukama. Univerzální čepel uchopte vždy pouze za plastovou rukojeť.


→ Obrázek.

1. Nádobu umístěte na stabilní, hladkou a čistou pracovní desku. Vložte do ní univerzální čepel nebo hnětací hák.

Důležité upozornění: Čepel / hnětací hák musí být umístěny přímo v nádobě.

2. Do nádoby vložte potraviny.
3. Na nádobu umístěte víko () a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne na místo. Do plnicího otvoru vložte pýchovadlo.

Poznámka: Pokud jde připojování víka ztuha, třídlínou spojovací část na spodní části příslušenství pootočte a zkuste to znovu.

4. Umístěte základní jednotku na nástavec s převodem a zatlačte na něj, aby zacvakl na místo.
5. Zapojte síťovou zástrčku. Základní jednotku a multifunkční příslušenství pevně držte. Stiskněte tlačítko Turbo  . Spotřebič poběží po celou dobu, kdy budete držet tlačítko stisknuté.
6. Zpracujte potraviny.

Vložte ingredience:

- Tlačítko pusťte. Vyčkejte, dokud se spotřebič nezastaví.
- Pýchovadlo vyjměte a plnicím otvorem vložte ingredience.
- Pýchovadlo vraťte na místo a pokračujte v práci.
- 7. Po ukončení práce tlačítko uvolněte. Vyčkejte, dokud se motor spotřebiče nezastaví. Odpojte spotřebič ze sítě.
- 8. Stiskněte a podržte obě uvolňovací tlačítka a odstraňte základní jednotku.

9. Otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček a následně je sejměte.
10. Vyměňte čepel / hnětací hák.
11. Vyprázdněte nádobu.
 - Veškeré části okamžitě po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 11

Vzorový recept:

Těsto na chléb

Základní recept

- 250 g mouky
- 140 ml vody
- 7 g cukru
- 7 g margarínu
- 0,5 g droždí
- 4 g soli



Nástroj: Hnětací hák

- Do nádoby vložte všechny ingredience, kromě vody.
- Ingredience smíchejte s použitím rychlosti Turbo.
- Po několika sekundách přidejte plnicím otvorem vodu.
- Vše zpracujte rychlostí Turbo.

Naše doporučení: doba zapnutí 1 a ½ minuty

Maximální doba zapnutí: 2 minuty

Maximální množství: Množství podle základního receptu

Linecké

Základní recept

- 250 g mouky
- 125 g margarínu nebo másla (při pokojové teplotě)
- 125 g cukru
- 1 vejce
- ½ balíčku kypřicího prášku
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 špetka soli



Nástroj: Hnětací hák

- Do nádoby vložte všechny ingredience.
- Ingredience smíchejte s použitím rychlosti Turbo.
- Těsto nechejte vychladit. V případě potřeby těsto ještě jednou zpracujte.

Maximální doba zapnutí: 2 minuty

Maximální množství: Množství podle základního receptu

Držák na kotoučové nástavce s kotoučovými nástavci

Krouhací nástavec – hrubé plátky

na plátkování okurek, mrkve, brambor apod.

Krouhací nástavec – tenké plátky

na plátkování okurek, mrkve, červené řepy, cukety apod.

Strouhací nástavec – střední

na strouhání jablek, mrkve, sýra apod.

Strouhací nástavec – hrubý

na strouhání brambor na knedlíky, bramboráky, ovoce a zeleniny na „raw“ saláty.

Upozornění!

Kotoučové nástavce nesmí být používány na sekání velmi tvrdých potravin (např. parmezánu, čokolády). Kotoučové nástavce jsou do určité míry vhodné k sekání vláknitých potravin (např. pórků, celerové nati a rebarbory).

⚠ Riziko zranění ostrou čepelí!

Při manipulaci s vložkami buďte maximálně opatrní! Při vkládání kotoučového nástavce do držáku kotoučového nástavce dávejte pozor na tvar a umístění nástavce (→ **Obrázek D**). Držák na kotoučové nástavce vždy uchopte pouze za určený zapuštěný žlábek. Do plnicího otvoru nesahejte. K přidávání dalších ingrediencí použijte pouze pěchovadlo.

→ Obrázek E

1. Zasuňte příslušný kotoučový nástavec do držáku kotoučových nástavců.
2. Nádobu umístěte na stabilní, hladkou a čistou pracovní desku. Uchopte držák kotoučových nástavců za zapuštěný žlábek a vložte nástavec.
3. Na nádobu umístěte víko (☒) a otáčejte s ním proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne na místo.
4. Umístěte základní jednotku na nástavec s převodem a zatlačte na něj, aby zacvakl na místo.
5. Zapojte síťovou zástrčku. Uchopte základní jednotku. Stlačte tlačítko Turbo (Ⓣ). Spotřebič bude běžet po celou dobu, kdy budete držet tlačítko stisknuté.

- Do plnicího otvoru vložte potraviny, které chcete zpracovat. Nejdříve si je nakrájejte na velké kusy. Je-li třeba, zatlačte potraviny zlehka pěchovadlem.
- Po dokončení zpracování, nebo jakmile množství zpracovávaných potravin dosáhne dolní části držáku kotoučového nástavce, uvolněte tlačítko. Počkejte, dokud se pohon zcela nezastaví. Odpojte spotřebič ze sítě.
- Stiskněte a podržte obě uvolňovací tlačítka a odstraňte základní jednotku.
- Otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček a následně je sejměte.
- Uchopte držák kotoučových nástavců za zapuštěný žlábek a vyjměte nástavec.
- Vyprázdněte nádobu.
 - Veškeré části okamžitě po použití vyčistěte.
→ „Čištění a údržba“ viz strana 11

Vzorový recept:

Bramborové taštičky

- 500 g brambor
- 1 velké vejce
- 3 polévková lžíce mouky
- Sůl a pepř na dochucení



Nástroj: Strouhací nástavec

- Brambory oloupejte a nastrouhejte.
- Následně brambory smíchejte s vejcem, moukou, solí a pepřem.
- Je-li směs příliš tekutá, přidejte trochu mouky.
- V pánvi rozehřejte olej. Do oleje nanášejte velkou lžící bramborové těsto a tvarujte je do placiček. Smažte po obou stranách dozlatova.

Krájecí kotouč

Na krájení potravin, např. na saláty, polévky a dezerty.

⚠ Riziko zranění ostrými čepelemi!

Při připojování / odpojování krájecího kotoučového nástavce jej držte pouze za středový plastový prvek. Sekací mřížku se nesnažte uchopit za ostré hrany. Berte ji pouze za okraje! Vždy čistěte kartáčkem.

Při práci s multifunkčním příslušenstvím, můžete základní jednotku zapínat, pouze po připojení víka, které musí být dobře utaženo. Do plnicího otvoru nestrkejte prsty. K přidávání dalších ingrediencí používejte pouze pěchovadlo.

⚠ Varování!

Pravidla pro používání!

Kráječ je vhodný ke krájení:

- brambor (syrových i vařených);
- zeleniny, např. mrkve, okurek, rajčat, paprik, cibulí, červené řepy;
- banánů, jablek, hrušek, jahod, melounu, kiwi;
- vajec;
- sýra, např. goudy, ementálu;
- měkkých vepřových salámů (např. Mortadella);
- vařeného nebo smaženého drůbežího masa (vychlazeného a vykostěného).

Velmi měkké sýry (např. mozzarella, sýr feta) nelze zpracovávat.

Nesmí se zpracovávat velmi tvrdé sýry (např. parmezán).

Před zpracováváním ovoce obsahujícího jádérka nebo pecky (jablek, broskví apod.) vždy všechny jádérka a pecky odstraňte. Před zpracováváním vařeného nebo smaženého masa je vždy vykostěte.

Potraviny nesmí být mražené. Nepřekračujte maximální množství zpracovávaných potravin v jednom cyklu. Než se opět pustíte do zpracování, nechte základní jednotku 30 minut vychladnout, aby dosáhla pokojové teploty.

⚠ Varování!**Pravidla pro používání!**

Maximální zpracovávané množství:

- syrové a vařené potraviny

cca 3500 g

(orientační množství: 5x naplněná nádoba)

- sýr (např. gouda, ementál)

cca 300 g

(orientační množství: 2x naplněná nádoba)

Nebudou-li tato pravidla dodržena, může dojít k poškození kráječe, včetně mřížky na krájení a rotační čepele.



Nebude-li kráječ používán určeným nebo řádným způsobem, nebo dojde k jeho úpravám, společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH nepřebírá odpovědnost za jakékoli následné škody. Společnost zároveň vylučuje odpovědnost za škody (např. tupé nebo deformované čepele) způsobené zpracováváním neschválených potravin.


Důležité informace:

- Ovoce a zelenina by neměly být přežralé, protože tak dochází k úniku šťávy.
- Uvařené potraviny nechte před krájením vychladnout, aby byly pevnější, a výsledek krájení bude lepší.
- Délku kostek lze ovlivnit zesílením nebo snížením tlaku vyvíjeného na pěchovadlo.

→ Obrázek 


■ Nádobu umístěte na stabilní, hladkou a čistou pracovní desku.

1. Vložte mřížku na krájení do základního držáku. Při tom dávejte pozor na zářezy!
2. Uvolněte západky na základním držáku a vložte nástavec kráječe do základního držáku.
3. Západky upevněte.
4. Kráječ umístěte pod víko () a otočte jím naplno proti směru hodinových ručiček. Zarážka musí celá zajet do drážky víka.
5. Na nádobu umístěte víko () a otáčejte s ním proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne na místo. Zarážka na rukojeti musí být správně zajištěna.

6. Umístěte základní jednotku na nástavec s převodem a zatlačte na něj, aby slyšitelně zacvakl na místo.
7. Zapojte síťovou zástrčku. Uchopte základní jednotku. Stlačte tlačítko Turbo . Spotřebič bude běžet po celou dobu, kdy budete držet tlačítko stisknuté.
8. Do plnicího otvoru vložte potraviny, které chcete zpracovat. Je-li třeba, zatlačte potraviny zlehka pěchovadlem. V případě potřeby je předem nakrájejte.
9. Po dokončení zpracování, nebo dosáhnou-li zpracovávané potraviny téměř dolní části kráječe, uvolněte tlačítko. Vyčkejte, dokud se motor spotřebiče nezastaví. Odpojte spotřebič ze sítě.
10. Stiskněte a podržte obě uvolňovací tlačítka a odstraňte základní jednotku.
11. Otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček a následně je sejměte.
 - Vyprázdněte nádobu.
 - Veškeré části okamžitě po použití vyčistěte
 - „Čištění a údržba“ viz strana 11

Vzorový recept: Salát „Olivie“

(2 porce)

- 2 vařené, vychlazené brambory 
- 1 vařená mrkev
- 2 vejce uvařená natvrdo
- 100 g vařených kuřecích prsou
- 1 nakládaná nebo kvašená okurka
- 1 okurka
- 150 g hrášku (1 malá konzerva)
- Sůl a pepř
- 125 g majonézy

- Uvařené, vychlazené brambory, mrkve, vejce, okurky a maso nakrájejte při rychlosti Turbo.
- V salátové misce smíchejte všechny nakrájené ingredience spolu s hráškem.
- Dochutěte solí a pepřem.
- Přimíchejte majonézu a podávejte.

Salát „Vinaigrette“

(2 porce)

- 2 vařené, vychlazené brambory
- 250 g vařené červené řepy
- 1 vařená mrkev
- 1 nakládaná okurka
- 50 g hrášku
- ¼ pórků (cca. 25 g)
- Sůl a pepř
- 50 ml kuchyňského oleje
- Uvařené, vychlazené brambory, mrkve, řepu, pórek a nakládanou okurku nasekejte při rychlosti Turbo.
- V salátové misce smíchejte všechny nakrájené ingredience spolu s hráškem.
- Dochutěte solí a pepřem.
- Přidejte kuchyňský olej.



Salát „Stolichny“

(2 porce)

- 150 g mortadely
- 3 vařené, vychlazené brambory
- 2 nakládané nebo kvašené okurky
- 1 vařená mrkev
- 1/2 konzervy hrášku
- Sůl a pepř
- Dressing:
- ¼ balení zakysané smetany
- ¼ sklenice majonézy
- Uvařené, vychlazené brambory, mrkev, mortadela a okurky nakrájejte při rychlosti Turbo.
- V salátové misce smíchejte všechny nakrájené ingredience spolu s hráškem.
- Dochutěte solí a pepřem.
- Všechny ingredience smíchejte. Dochutěte zakysanou smetanou a majonézou.



Krabí salát

(2 porce)

- 150 g vařeného kuřecího masa
- 150 g vařených, vychlazených brambor
- 100 g okurek
- Zelený salát
- 25 g krabího masa
- 1-2 natvrdo vařená vejce
- 75 g majonézy



- Uvařené, vychlazené brambory, vejce, okurky, krabí maso a vařené maso nakrájejte při rychlosti Turbo.

- Zelený salát nakrájejte nadrobno.
- Dochutěte solí a pepřem.
- Přidejte majonézu.

Polévka „Okroška“

(porce pro 2-3 osoby)

- 1 litr kvasu
- 150 g vařených kuřecích prsou
- 1-3 vařené, vychlazené brambory
- 1-3 natvrdo vařená vejce
- ½ svazku ředkviček (4-5 ks)
- 1-2 okurky
- ¼ pórků (cca. 25 g)
- Petrželka a kopr
- 1-2 polévkové lžíce zakysané smetany
- hořčice, cukr
- Uvařené a vychlazené brambory, vejce, okurky, ředkvičky a uvařená kuřecí prsa nasekejte s použitím rychlosti Turbo.
- Důkladně promíchejte zakysanou smetanu, nasekaný pórek a vejce s hořčicí a cukrem a naředěte kvasem.
- Přidejte nasekané ingredience, nasekanou petrželku a kopr.
- Dochutěte solí a pepřem.



Šlehací metla

Na šlehačku, šlehání bílků a mléčné pěny z horkého mléka (max. 70 °C) nebo studeného mléka (max. 8 °C), k výrobě omáček a dezertů.


⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracování horkých tekutin používejte vysokou štíhlou nádobu na šlehání.

Varování!

- Nikdy nezasunujte šlehací metlu do základní jednotky bez nástavce s převodem.
- Nástavec převodu se šlehací metlou můžete připojit nebo odpojit, pouze pokud bude spotřebič v nečinnosti.

→ Obrázek 11

1. Připravené potraviny vložte do mixovací nádoby nebo jiné vhodné nádoby nebo je zpracujte ve varném hrnci.
2. Připojte nástavec převodu ke šlehací metle a zatlačte ji, aby zacvakla na místo.
3. Připojte šlehací metlu s nástavcem s převodem na základní jednotku a zatlačte jej, aby zacvakl na místo.
4. Zapojte zástrčku do sítě.
5. Požadovanou rychlost nastavte pomocí ovladače rychlosti (doporučujeme vysokou rychlost).
6. Uchopte základní jednotku a mixovací nádobu a stiskněte tlačítko ON .
7. Zpracujte potraviny šlehací metlou.
8. Po ukončení práce tlačítko ON uvolněte. Vyčkejte, dokud se motor spotřebiče nezastaví.
9. Odpojte spotřebič ze sítě.
10. Podržte obě uvolňovací tlačítka a odpojte šlehací metlu s nástavcem převodu ze základní jednotky.
11. Odpojte nástavec převodu od metly.
 - Veškeré části okamžitě po použití vyčistěte.
 - „Čištění a údržba“ viz strana 11

Čištění a údržba

Po každém použití je nutné příslušenství vždy důkladně vyčistit.

Nebezpečí poranění

Čepelí univerzálního sekáčku drtiče ledu, sekacího příslušenství a sekáčku se nedotýkejte holýma rukama. Čistěte je pouze kartáčkem a držte za plastovou část.

Varování!

- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte žádné ostré, špičaté ani kovové předměty.
- Nepoužívejte abrazivní tkaniny či čisticí prostředky.
- Následující části nikdy neponořujte do tekutin ani je nemyjte pod tekoucí vodou či v myčce nádobí: nástavec s převodem, kryt multifunkčního příslušenství.

Upozornění:

- Dávejte pozor, aby nedošlo k zaklínění plastových částí v myčce na nádobí, protože by mohlo dojít k jejich deformování.
- Při zpracování potravin, jako je např. červené zelí nebo mrkev, může dojít k zabarvení plastových částí. Odstranit je lze s použitím pár kapek kuchyňského oleje.

Obrázek 12 obsahuje přehled informací o čištění jednotlivých částí.

Univerzální sekáček / šlehací metla

- Nástavce univerzálního sekáčku a nástavec převodu šlehací metly stačí otřít měkkým vlhkým hadříkem a nechat uschnout.
- Ostatní části příslušenství čistěte saponátovým roztokem a měkkým hadříkem nebo houbičkou nebo je myjte v myčce na nádobí. Čepele čistěte kartáčkem.

Multifunkční příslušenství

- Víko multifunkčního příslušenství pouze otřete vlhkým hadříkem a osušte.
- Nádoba, univerzální čepel, držák na kotoučové nástavce a sekací příslušenství můžete mýt v myčce na nádobí.

Držák na kotoučové nástavce s kotoučovými nástavci

- Držák na kotoučové nástavce otočte, abyste mohli kotouč nástavce vysunout (**Obrázek 13**).

Demontáž kráječe:

→ Obrázek 14

1. Kráječem otočte ve směru hodinových ručiček a odpojte od víka.
2. Uvolněte západky a odpojte krájecí kotoučový nástavec.
3. Pomocí čističe mřížky na krájení odstraňte z mřížky na krájení veškeré zbytky. Natočte hlavu čističe na potřebnou velikost mřížky na krájení.
4. Vyjměte mřížku na krájení ze základního držáku.
 - Jednotlivé části kráječe nemyjte v myčce na nádobí, protože by se čepele otupily. Všechny části kráječe nejdříve opláchněte pod tekoucí vodou. Jednotlivé části čistěte kartáčkem.

Tento návod k použití podléhá změnám.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

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

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

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

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

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





BOSCH



Maxo**Mixx** Style tyčový mixér

MS8CM6..

[sk]

Návod na použitie

tyčový mixér

Použitie podľa určenia

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Používajte tento spotrebič len na také množstvo potravín, ktoré je obvyklé pri použití v domácnosti. Neprekračujte najvyššie povolené množstvo (pozrite „*Recepty*“). Spotrebič je určený iba na krájanie a mixovanie potravín. Spotrebič nie je vhodný na prípravu zemiakovej kaše (alebo kaši podobnej konzistencie). Na také účely je možné použiť nadstavec na jednoduchú prípravu pyrú ProPuree. Spotrebič nie je možné použiť na spracovanie iných substancií alebo predmetov. Iné použitie je možné iba s použitím príslušenstva schváleného výrobcom. Používajte iba originálne príslušenstvo dodané s vaším spotrebičom. Nikdy nepoužívajte toto príslušenstvo s inými spotrebičmi. Používajte tento spotrebič iba vnútri miestnosti, pri izbovej teplote a v nadmorskej výške nižšej ako 2000 m.

Dôležité bezpečnostné informácie

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie spotrebiča a odložte si ho na neskoršie nahliadnutie. Pri prípadnom odovzdaní spotrebiča ďalšej osobe nezabudnite odovzdať i tento návod na použitie. Pri nedodržaní týchto pokynov výrobcu nezodpovedá za prípadné škody vyplývajúce z použitia spotrebiča. Tento spotrebič smú používať osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami a nedostatkom skúseností iba pod dohľadom zodpovednej osoby či po zaškolení v oblasti bezpečného používania a možných rizík vyplývajúcich z používania spotrebiča. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča a sieťového kábla a nenechávajte ich spotrebič prevádzkovať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom a požiaru!

- Spotrebič pripájajte a uvádzajte do prevádzky len podľa údajov uvedených na typovom štítku. Nepoužívajte spotrebič ani sieťový kábel, pokiaľ vykazujú známky poškodenia. Aby nedošlo k prípadnému ohrozeniu zdravia, opravy spotrebiča, ako napr. výmenu sieťového kábla, smie vykonávať iba vyškolený personál nášho zákazníckeho centra.
- Nepripájajte spotrebič k zásuvkám s časovým spínačom alebo diaľkovým ovládaním. Spotrebič majte počas prevádzky neustále pod dozorom.
- Spotrebič sa nesmie nachádzať v bezprostrednej blízkosti horúcich plôch, napr. varných dosiek. Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcim povrchom alebo nesmie byť vedený cez ostré hrany.

- Nikdy neponárajte základný spotrebič do tekutiny a nečistite ho pod tečúcou vodou ani v umývačke riadu. Nepoužívajte na čistenie spotrebiča parné čističe. Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými rukami.
- Pokiaľ vám spotrebič spadne do vody alebo inej tekutiny, nie je už možné spotrebič znovu prevádzkovať.
- Mixovací nadstavec vložte do potravín iba k vyznačenej ryske **max▶|**. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
- Po každom použití, kedykoľvek je spotrebič ponechaný bez dozoru, pred každou montážou či demontážou spotrebiča, pred jeho čistením a v prípade poruchy musí byť vždy spotrebič odpojený z elektrickej siete.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

- Pred výmenou príslušenstva alebo pred kontaktom s jeho pohybujúcimi sa dielmi spotrebič vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Po vypnutí spotrebiča sa pohon ešte chvíľu mierne otáča. Vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví.
- V žiadnom prípade nesiahajte na nože na mixovacom nastavci. Nikdy nečistite tieto nože holými rukami.

⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

Pri spracovaní horúcich tekutín zachovávajúte opatrnosť. Tekutiny sa môžu pri práci rozstrekovať.

⚠ Nebezpečenstvo udusenía!

Obalový materiál neponechávajúte deťom na hranie.

⚠ Pozor!

- Odporúčame vám nenechávať spotrebič zapnutý dlhšie, ako je nevyhnutné na spracovanie prísad. Nepoužívajte spotrebič naprázdno.
- Mixovacia nádoba nie je vhodná pre použitie v mikrovlnnej rúre.
- Nikdy nekladte mixovací nadstavec na horúci povrch alebo do horúcej zmesi potravín. Pred použitím mixéra nechajte horúce potraviny vychladnúť na najmenej 80 °C. Pred použitím ponorného mixéra v hrnci snímte tento hrniec z varnej zóny.

⚠ Dôležité!

Po každom použití alebo pokiaľ sa spotrebič dlhší čas nepoužíval, dôkladne ho umyte. → *“Starostlivosť a denné čistenie” pozrite na strane 6*


Gratulujeme vám k zakúpeniu vášho nového spotrebiča Bosch. Iné informácie o našich výrobkoch nájdete na našich webových stránkach.

Obsah

Použitie podľa určenia	10
Dôležité bezpečnostné pokyny	10
Prehľad	12
Pred prvým použitím vášho spotrebiča	12
Symbole a označenia	12
Prevádzka	13
Starostlivosť a denné čistenie	14
Recepty	14
Čo robiť v prípade poruchy?	15
Likvidácia	15
Záruka	15

Prehľad

→ Obrázok 

- 1 Základný spotrebič**
 - a Nastavenie stupňa rýchlosti
 - b Ukazovateľ rýchlosti ▼
 - c Vypínač 
 - d Tlačidlo Turbo 
 - e Uvoľňovacie tlačidlá
 - f Sieťový kábel
- 2 Antikorový mixovací nadstavec**
 - a Ryska max▶|
 - b Mixovací nôž
- 3 Mixovacia nádoba**
 - a Odmerná mixovacia nádoba
 - b Veko

Príslušenstvo (samostatné návody na použitie)

- 4 Univerzálny sekáčik L**
- 5 Univerzálny sekáčik XL***
- 6 Šľahacia metla***


* podľa modelu

Pred prvým použitím vášho spotrebiča


Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča ho musíte vybrať z obalového materiálu, umyť a skontrolovať.

Varovanie!

Nikdy nepoužívajte spotrebič, ktorý je poškodený!

- Vyberte základný spotrebič a všetko príslušenstvo z obalového materiálu a obalový materiál zlikvidujte.
- Skontrolujte, či niektoré časti nechýbajú a priložené časti nie sú viditeľne poškodené. → **Obrázok **
- Pred prvým použitím všetky súčasti umyte a osušte. → „Starostlivosť a denné čistenie“ pozrite stranu 6

Symbole a označenia

Symbol	Význam
	Pozorne si prečítajte návod na použitie a podľa tohto návodu postupujte.
max▶	Označenie na mixovacom nadstavci: Mixovací nadstavec vložte do potravín iba k vyznačenej ryske max▶ . V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Súčasťou spotrebiča a prevádzkové prvky

Nastavenie stupňa rýchlosti

Pre priebežné nastavenie rýchlosti. Nastavte otočný volič medzi ● (najnižšia rýchlosť) a 12 (najvyššia rýchlosť). Zvolenú rýchlosť zistíte z ukazovateľa ▼.

Vypínač ①

Na použitie spotrebiča pri predvolenej rýchlosti. Kým budete tlačiť vypínač, bude ponorný mixér zapnutý.

Tlačidlo Turbo ①

Na použitie spotrebiča pri maximalnej rýchlosti. Kým budete tlačiť tlačidlo, bude ponorný mixér zapnutý.

Upozornenie: Nastavenie stupňa rýchlosti nemá žiadny vplyv na použitie tlačidla Turbo ①.

Varovanie!

Nikdy netlačte naraz Vypínač ① a tlačidlo Turbo ①.

Odporúčané rýchlostné stupne

●-8	Mixovanie tekutín a horúcich potravín, primiešavanie potravín
8-12	Mixovanie ovocia a varenej zeleniny, príprava pyré
①	Príprava majonézy Použitie nastavcov: Univerzálny sekáčik (L/XL), nastavtec na prípravu pyré, šľahacia metla

Príslušenstvo

Pokiaľ niektoré z uvedeného príslušenstva nie je súčasťou vášho spotrebiča, môžete si ho objednať v našom zákazníckom servise:

Príslušenstvo	Číslo obj.
Univerzálny sekáčik L	0753480
Univerzálny sekáčik XL	12027396
Šľahacia metla	00753124

Prevádzka

⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

Pri spracovaní horúcich tekutín buďte opatrní. Horúce tekutiny sa môžu pri práci rozstrekovať. Pred použitím mixéra nechajte horúce potraviny vychladnúť 80 °C alebo menej.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu!

Po vypnutí spotrebiča vyčkejte, kým sa mixovací nadstavec celkom nezastaví. V žiadnom prípade nesiahajte nože na mixovacom nastavci.

Varovanie!

- Mixovací nastavtec musí byť k základnému spotrebiču riadne pripojený. Mixovací nastavtec sa nesmie kývať ani vypadávať.
- Tuhšie potraviny, ako sú jablká, zemiaky a maso, je nutné pred spracovaním nakrájať na kúsky a mierne povariť. Surové potraviny (cibuľu, cesnak, bylinky atď.) krájajte/sekajte pomocou univerzálneho krájača.
- Na spodnej časti nádoby, ktorú používate, sa nesmú nachádzať žiadne nerovnosti.

→ Rad obrázkov ①

1. Vložte pripravené prísady do mixovacej nádoby alebo inej vhodnej nádoby, alebo spracujte potraviny priamo v hrnci, v ktorom varíte.
2. Sieťový privodný kábel úplne odviňte.
3. Základný spotrebič pevne uchopte, nasadte naň mixovací nastavtec a zacvaknite.
4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný stupeň rýchlosti. Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
5. Uchopte jednou rukou spotrebič a ponorte mixovací nastavtec do nádoby.

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Mixovací nastavtec vložte do potravín iba k vyznačenej rýske **max▶**. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

6. Pre spustenie pri predvolenej rýchlosti stlačte Vypínač ①.
7. Pre spustenie spracovania potravín pri najvyššej rýchlosti stlačte tlačidlo Turbo ①.

Varovanie!

Nikdy netlačte naraz vypínač ① a tlačidlo Turbo ① súčasne.

8. Kým budete tlačiť vypínač, ponorný mixér bude zapnutý. Potraviny spracováajte pomocou mixovacieho nadstavca.
9. Hneď ako potraviny dosiahnu požadovanú konzistenciu, vypínač uvoľnite. Vyčkajte, kým sa motor celkom nezastaví. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
10. Stlačte obe uvoľňovacie tlačidlá a vyberte mixovací nadstavec.
11. Odporúčame vám umyť časti spotrebiča ihneď po použití → „Starostlivosť a denné čistenie“ *pozrite na strane 6*

Upozornenie:

- Aby ste zabránili rozstrekovaniu mixovaných surovín, stlačte vypínač až vtedy, keď je mixovací nadstavec úplne ponorený do mixovaných potravín.
- Pokiaľ mixujete tekuté prísady, pre dosiahnutie lepšieho výsledku mixovania ponorte mixovací nadstavec a držte ho v mierne sklopenej pozícii, aby ste zabránili prichyteniu potravín ku dnu nádoby.

Starostlivosť a denné čistenie

Spotrebič i nástroje musia byť po každom použití riadne očistené.


⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!


- Pred čistením spotrebič odpojte z prívodu elektriny.
- Nikdy neponárajte základný spotrebič do tekutiny a nečistite ho v umývačke riadu.
- Nepoužívajte na čistenie spotrebiča parné čističe.

Varovanie!

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo lieh.
- Nepoužívajte žiadne ostré ani kovové predmety.
- Nepoužívajte žiadne drôtenky ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Nedávajte do umývačky riadu umelohmotné diely, pretože by sa počas umývacieho procesu mohli trvale zdeformovať!

Upozornenie:

- Pre uľahčenie čistenia mixovacieho nadstavca: po použití ho umiestnite do nádoby s čistou vodou a niekoľkokrát krátko stlačte tlačidlo Turbo .
- Po spracovaní potravín ako mrkvy alebo červenej kapusty môže dôjsť k sfarbeniu umelohmotných častí. Toto sfarbenie je možné odstrániť pomocou niekoľkých kvapiek stolového oleja.

Na Obrázku  nájdete zhrnutie, ako je možné jednotlivé časti očistiť.

- Odpojte základný spotrebič od príslušenstva.
- Utrite povrch základného spotrebiča mäkkou, vlhkou handričkou a osušte ho.
- Očistite príslušenstvo prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou handričkou alebo hubkou, prípadne príslušenstvo umyte v umývačke riadu.
- Mixovací nadstavec je možné umyť v umývačke riadu vo zvislej polohe (mixovací nôž smerom hore) alebo kefkou pod tečúcou vodou.
- Mixovací nadstavec nechajte uschnúť vo zvislej polohe (mixovací nôž smerom hore), aby zvnútra vytekla zachytená voda.

Recepty

Majonéza

- 1 vajce (žltok i bielok)
 - 1 lyžica horčice
 - 1 lyžica citrónovej šťavy alebo octu
 - 200 – 250 ml oleja
 - soľ a čierne korenie na dochutenie
- Prísady musia mať rovnakú teplotu!
- Umiestnite všetky prísady do mixovacej nádoby.
 - Mixovací nadstavec nasadte na základný spotrebič a mixujte zmes, kým sa z nej nevznikne emulzia.
 - Pomaly pohybujte zapnutým mixérom hore až po hornú hranicu zmesi a znovu dole, kým nie je majonéza hotová.

Tip: Podľa tohto receptu si môžete pripraviť aj majonézu iba s vaječným žltkom.

V tom prípade však použite iba polovičnú dávku oleja.

Zeleninová polievka

- 300 g zemiakov
- 200 g mrkvy
- 1 malý stonkový zeler
- 2 paradajky
- 1 cibuľa
- 50 g masla
- 2 l vody
- soľ a čierne korenie na dochutenie
- Ošúpte paradajky a zbavte ich semienok.
- Nasekajte umytú zeleninu a orestujte na rozpálenom masle.
- Pridajte vodu a soľ.
- Povarajte počas 20 – 25 minút.
- Odstavte hrniec zo sporáka.
- Mixujte polievku v hrnci, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
- Dochutíte soľou a čiernym korením.

Cesto na palacinky

- 250 ml mlieka
- 1 vajce
- 100 g múky
- 25 g rozpusteného, vychladeného masla
- Všetky prísady vložte vo vyššie uvedenom poradí do mixovacej nádoby.
- Rozmixujte ich dohľadka.

Miešané mliečne nápoje

- 1 pohár mlieka
 - 6 veľkých jahôd alebo 10 malín alebo 1 banán (nakrájaný na plátky)
 - Umiestnite všetky prísady do mixovacej nádoby.
 - Mixujte, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
 - Podľa chuti pridajte cukor.
- Tip:** Môžete pridať lyžicu zmrzliny alebo studené mlieko.

Čo robiť v prípade poruchy?

Problém

Spotrebič sa počas prevádzky vypína.

Odstránenie

Bola aktivovaná ochrana proti prehriatiu spotrebiča.

- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Vyčkajte, kým spotrebič celkom nevychladne, a to aspoň 1 hodinu, potom sa ochrana proti prehriatiu deaktivuje.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky. Spotrebič znovu zapnite.

Dôležité: Ak nebudete schopní opraviť poruchu svojpomocne, kontaktujte, prosím, náš zákaznicky servis.

Pri likvidácii



Likvidujte obalové materiály ekologickým spôsobom. Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätný odber a recykláciu použitých spotrebičov v celej EÚ. O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa, prosím, informujte u svojho odborného predajcu.

Záruka

Na tento spotrebič sa vzťahujú záručné podmienky stanovené zastúpením v danom štáte. Podrobnosti o týchto podmienkach je možné získať u predajcu, u ktorého ste spotrebič kúpili. Pre reklamácie v záručnej lehote je nutné predložiť doklad o kúpe.

Zmeny sú vyhradené.



BOSCH



Maxo**Mixx** Príslušenstvo (tyčový mixér)

MS8.....

[sk] Návod na použitie Príslušenstvo (tyčový mixér)

Použitie podľa určenia

Tieto príslušenstvá sú určené pre tyčový mixér MSM8../MS8CM6... Postupujte podľa návodu na použitie tyčového mixéra. Tieto príslušenstvá nikdy nepoužívajte v spojení s inými spotrebičmi. Používajte iba diely, ktoré k sebe patria. Tieto príslušenstvá sú určené iba na použitie uvedené v tomto návode. Spracovávané potraviny nesmú obsahovať žiadne tvrdé zložky (napr. kosti). Tieto príslušenstvá sa nesmú používať na spracovanie iných predmetov alebo látok.

Bezpečnostné pokyny

Nebezpečenstvo poranenia

- Nikdy sa nedotýkajte ostrých čepelí holými rukami. Pri pripájaní a odpájaní nožov ich uchopte vždy iba za plastové časti. Čistite ich kefkou.
- Pred použitím musí byť príslušenstvo vždy dokonale zmontované. Skôr, ako sa pustíte do pripájania alebo odpájania príslušenstva, vždy vyčkajte, až sa motor zastaví a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Pri práci s multifunkčným príslušenstvom môžete základnú jednotku zapínať, iba pokiaľ bude k mixéru pripojený a dobre dotiahnutý nadstavce s prevodom.
- Nikdy nesiahajte do plniaceho otvoru. Používajte iba stláčadlo, ktoré je súčasťou spotrebiča!
- Nikdy sa nesnažte sekacie vložky uchopiť za ostré čepele či hrany. Uchopiť ich môžete iba za okraje.
- Pri vkladaní kotúčového nadstavca do držiaka na kotúčové nadstavce dávajte pozor na jeho tvar a umiestnenie. Čistite ho kefkou.
- Držiak na kotúčové nadstavce vždy uchopte iba za určený zapustený žliabok.
- Pri pripájaní/odpájaní krájacieho kotúčového nadstavca ho držte iba za stredový plastový prvok. Sekáciu mriežku sa nesnažte uchopiť za ostré hrany. Berte ju iba za okraje! Vždy čistite kefkou.
- Nikdy nezasúvajte šľahaciu metlu do základnej jednotky bez príslušného nadstavca prevodu.

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri spracovaní horúceho mlieka použite dlhú mixovaciu nádobu. Inak by mohlo dôjsť k rozstreknutiu horúceho mlieka a opareniu.

Varovanie!

- Nádoby nie sú určené na používanie v mikrovlnnej rúre.
- Pri plnení vždy dodržujte maximálnu úroveň plnenia.

- Skontrolujte, či nie sú v plniacom otvore ani v nádobe žiadne cudzie predmety. Do plniaceho otvoru alebo nádoby nezasúvajte žiadne predmety (napr. nože alebo lyžice).
- Tyčový mixér (mixovaciu nohu) nikdy nepoužívajte v nádobe.
- Nasledujúce časti nikdy neponárajte do tekutín ani ich neumývajte pod tečúcou vodou či v umývačke riadu: nadstavce s prevodom, veko s prevodom.

⚠ Dôležité!

Príslušenstvo sa musí vždy po každom použití alebo v prípade, že sa dlhší čas nepoužívalo, dôkladne vyčistiť.

→ „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento návod na použitie, aby ste sa zoznámili s dôležitými bezpečnostnými a prevádzkovými pokynmi k tomuto spotrebiču. Tento návod na použitie si, prosím, uložte na bezpečnom mieste. Ak budete spotrebič odovzdávať niekomu ďalšiemu, vždy k nemu priložte tento návod na použitie.

Prehľad

→ Obrázok **A**

1 Univerzálny sekáčik L*

- a Nádoba
- b Univerzálny nôž (L)
- c Čepel' na drvenie ľadu (L)
- d Nadstavec s prevodom
- e Veko

2 Univerzálny sekáčik XL*

- a Nádoba
- b Univerzálna čepel' (XL)
- c Nadstavec s prevodom
- d Veko

3 Multifunkčné príslušenstvo

- a Nádoba
- b Hnetací hák
- c Univerzálna čepel'
- d Veko s prevodom
- e Stláčadlo
- f Držiak kotúčového nadstavca

Kotúčové nadstavce*

- g Krájací nadstavec – hrubé plátky
- h Krájací nadstavec – tenké plátky
- i Strúhací nadstavec – stredný
- j Strúhací nadstavec – hrubý

Krájač

- k Základný držiak
- l Krájací kotúčový nadstavec
- m Mriežka na krájanie, malá (cca 9 mm)
- n Mriežka na krájanie, veľká (cca 13 mm)
- o Čistič mriežky na krájanie (hlava je otočná na účely čistenia rôznych mriežok)

4 Šľahacia metla**

a Nadstavec prevodu

* podľa príslušného modelu

Pred prvým použitím

Skôr, ako začnete nové príslušenstvo používať, musíte ho celkom vybaľiť, umyť a skontrolovať.

Varovanie!






Nikdy nepoužívajte poškodené príslušenstvo!

- Všetko príslušenstvo vyberte z obalu a všetok obalový materiál zlikvidujte.
- Skontrolujte, či ste dostali všetky časti a či nie sú viditeľne poškodené. → **Obrázok A**

- Všetky časti pred prvým použitím dôkladne umyte a osušte.

→ „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11.

Symbody a označenia

Symbol	Význam
	Upozornenie! Pozor na rotujúce nástroje. Do plniaceho otvoru.
	Spotrebič nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
	Spotrebič neponárajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
	Položte veko na nádobu multifunkčného príslušenstva (🔒) a zaistite ho (🔒). Do víka vložte kráječ (🔒) a zaistite ho (🔒).
	

Univerzálny sekáčik (veľkosť L a XL)

Varovanie!

Vždy dodržujte maximálne množstvo a časy spracovania uvedené v tabuľke.

→ Tabuľka

Univerzálna čepeľ: Na sekanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylín, cesnaku, ovocia, zeleniny, orechov a mandlí.

Čepeľ na drvenie ľadu (iba veľkosť L):

Na drvenie kociek ľadu (drvený ľad). Optimálne spracovávané množstvo: 4 – 6 kociek ľadu (max. 100 g).

Varovanie!

– Skôr, ako sa pustíte do sekania mäsa, odstráňte z neho chrupavky, kosti a šľachy.


– Univerzálny sekáčik nie je vhodný na sekanie veľmi tvrdých potravín (zrnkovej kávy, reďkvi, muškátového orieška) ani mrazených potravín (ovocie a pod.).

– Kocky ľadu je možné spracovávať iba s použitím čepele na drvenie ľadu.

→ Obrázek

- Nádobu postavte na rovnú a čistú pracovnú dosku a zatlačte na miesto. Vložte do nej univerzálnu čepeľ alebo čepeľ na drvenie ľadu.

Dôležité upozornenie: Čepeľ sa musí umiestniť priamo v nádobe.

- Do nádoby vložte potraviny.
- Na nádobu umiestnite nastavac prevodu a otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby zacvakol na miesto.
- Umiestnite základnú jednotku na nastavac prevodu a zatlačte naň, aby zacvakol na miesto.
- Zapojte sieťovú zástrčku.
- Základnú jednotku a univerzálny sekáčik pevne držte. Stlačte tlačidlo Turbo . Spotrebič pobeží po celý čas, kedy budete držať tlačidlo stlačené.
- Spracujte potraviny univerzálnym sekáčikom.
- Po ukončení práce tlačidlo uvoľnite. Vyčkajte, kým sa motor spotrebiča nezastaví. Odpojte spotrebič zo siete.
- Stlačte a podržte obe uvoľňovacie tlačidlá a odstráňte základnú jednotku.
- Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek snímte nastavac prevodu.
- Vyberte čepeľ.
- Vyprázdnite nádobu.
 - Všetky časti okamžite po použití vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11

Vzorový recept:

Medový koláč s jablkami

Zmes medu a jabík (CNHR29):



- 110 g lesného medu (5 °C)
- 30 g na kocky nakrájaných jabĺk (11 mm)

- Vložte do univerzálného mixéra a mixujte počas 3 sekúnd rýchlosťou nastavenou na Turbo.

Zmes medu a jabík (CNHR29C):



- 130 g lesného medu (5 °C)
- 30 g na kocky nakrájaných jabĺk (11 mm)

- Vložte do univerzálného mixéra a mixujte počas 2 sekúnd rýchlosťou nastavenou na Turbo.

Cesto na koláč

- 3 vajcia
- 60 g masla
- 100 g hladkej bielej múky
- 60 g mletých orechov
- 1 čajová lyžička škorice
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 1 čajová lyžička kypriaceho prášku
- 1 jablko

sk Multifunkčné príslušenstvo

- Oddel'te žĺtky a bielky.
- Bielky vyšľahajte do pevnej peny.
- Žĺtky utrite s cukrom, pridajte zmäknuté maslo a **zmes medu s jablkami**.
- V ďalšej nádobe zmiešajte múku, strúhané vlašské orechy, škoricu a kypriaci prášok. Do zmesi pridajte vlhké ingrediencie a všetko dobre premiešajte. Pomocou stierky do zmesi opatrne zapracujte vyšľahané bielky.
- Obdĺžnikovú formu na pečenie (s rozmermi 35 cm × 11 cm) vložte papierom na pečenie a naň rozotrite cesto.
- Olúpte jablko a nakrájajte ho na plátky. Plátky potom rozložte na koláč.
- Predhrejte si rúru na 180 °C a koláč pečte 30 minút.

Multifunkčné príslušenstvo

Multifunkčné príslušenstvo je určené na spracovanie potravín.

⚠ Riziko zranenia ostrými čepeľami/rotujúcim pohonom!

Do nádoby nikdy nesiahajte, keď je spotrebič v prevádzke. Na pridávanie ingrediencií vždy používajte stlačadlo. Aj po vypnutí spotrebiča pohon ďalej krátky čas beží. Nástroje vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič v nečinnosti. Pri práci s multifunkčným príslušenstvom môžete základnú jednotku zapínať, iba keď je na mixér pripojené a správne naskrutkované veko.


Varovanie!

Pred použitím musí byť multifunkčné príslušenstvo vždy dokonale zmontované.

Upozornenie!

Skôr, ako sa pustíte do sekania mäsa, odstráňte z neho chrupavky, kosti a šľachy. Multifunkčné príslušenstvo nie je vhodné na sekanie veľmi tvrdých potravín (zrnkovej kávy, red'kvi, muškátového orieška) ani mrazených potravín (ovocie a pod.).

Varovanie!

Vždy dodržujte maximálne množstvá a časy spracovania. → **Tabuľka** 
Po každom prevádzkovom cykle nechajte spotrebič vychladnúť pri izbovej teplote.

Univerzálna čepeľ/hnetací hák Univerzálna čepeľ

Na sekanie mäsa, tvrdého syra, cibule, bylínok, cesnaku, ovocia, zeleniny, orechov a mandlí.

Hnetací hák

Na hnetenie menšieho množstva cesta.


⚠ Riziko zranenia ostrou čepeľou!

Nikdy sa nedotýkajte ostrých hrán univerzálnej čepele holými rukami. Univerzálnu čepeľ uchopte vždy iba za plastovú rukoväť.


→ **Obrázok**

1. Nádobu umiestnite na stabilnú, hladkú a čistú pracovnú dosku. Vložte do nej univerzálnu čepeľ alebo hnetací hák.

Dôležité upozornenie: Čepeľ/hnetací hák musí byť umiestnený priamo v nádobe.

2. Do nádoby vložte potraviny.
3. Na nádobu umiestnite veko () a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto. Do plniaceho otvoru vložte stlačadlo.

Poznámka: Pokiaľ ide pripájanie veka tuho, trojdielnu spojovaciu časť na spodnej časti príslušenstva pootočte a skúste to znovu.

4. Umiestnite základnú jednotku na nadstavec s prevodom a zatlačte naň, aby zacvakol na miesto.
 5. Zapojte sieťovú zástrčku. Základnú jednotku a multifunkčné príslušenstvo pevne držte. Stlačte tlačidlo Turbo (). Spotrebič pobeží po celý čas, kedy budete držať tlačidlo stlačené.
 6. Spracujte potraviny.
- Vložte ingrediencie:**
- Tlačidlo pustite. Vyčkajte, kým sa spotrebič nezastaví.
 - Stlačadlo vyberte a plniacim otvorom vložte ingrediencie.
 - Stlačadlo vráťte na miesto a pokračujte v práci.
7. Po ukončení práce tlačidlo uvoľnite. Vyčkajte, kým sa motor spotrebiča nezastaví. Odpojte spotrebič zo siete.
 8. Stlačte a podržte obe uvoľňovacie tlačidlá a odstráňte základnú jednotku.

9. Otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek a následne ich snímte.
10. Vyberte čepel/hnetací hák.
11. Vyprázdnite nádobu.

- Všetky časti okamžite po použití vyčistite.
- „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11.

Vzorový recept:

Cesto na chlieb

Základný recept

- 250 g múky
- 140 ml vody
- 7 g cukru
- 7 g margarínu
- 0,5 g droždia
- 4 g soli



Nástroj: Hnetací hák

- Do nádoby vložte všetky ingrediencie, okrem vody.
- Ingrediencie zmiešajte s použitím rýchlosti Turbo.
- Po niekoľkých sekundách pridajte plniacim otvorom vodu.
- Všetko spracujte rýchlosťou Turbo.

Naše odporúčanie: čas zapnutia 1 a ½ minúty

Maximálny čas zapnutia: 2 minúty

Maximálne množstvo: Množstvo podľa základného receptu

Linecké

Základný recept

- 250 g múky
- 125 g margarínu alebo masla (pri izbovej teplote)
- 125 g cukru
- 1 vajce
- ½ balíčka kypriaceho prášku
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 štipka soli



Nástroj: Hnetací hák

- Do nádoby vložte všetky ingrediencie.
- Ingrediencie zmiešajte s použitím rýchlosti Turbo.
- Cesto nechajte vychladnúť. V prípade potreby cesto ešte raz spracujte.

Maximálny čas zapnutia: 2 minúty

Maximálne množstvo: Množstvo podľa základného receptu

Držiak na kotúčové nadstavce s kotúčovými nadstavcami

Krájací nadstavec – hrubé plátky

na plátkovanie uhoriek, mrkvy, zemiakov a pod.

Krájací nadstavec – tenké plátky

na plátkovanie uhoriek, mrkvy, cvikly, cukety a pod.

Strúhací nadstavec – stredný

na strúhanie jablák, mrkvy, syra a pod.

Strouhací nástavec – hrubý

na strúhanie zemiakov na knedle, zemiakové placky, ovocia a zeleniny na „raw“ šaláty.

Upozornenie!

Kotúčové nadstavce sa nesmú používať na sekanie veľmi tvrdých potravín (napr. parmezán, čokolády). Kotúčové nadstavce sú do určitej miery vhodné na sekanie vláknitých potravín (napr. póru, zelerovej vňate a rebarbory).

⚠ Riziko zranění ostrou čepelí!

Pri manipulácii s vložkami buďte maximálne opatrní! Pri vkladani kotúčového nadstavca do držiaka kotúčového nadstavca dávajte pozor na tvar a umiestnenie nadstavca (→ **Obrázok D**). Držiak na kotúčové nadstavce vždy uchopte iba za určený zapustený žliabok. Do plniaceho otvoru nesiahajte a pridávanie ďalších ingrediencií používajte iba stlačadlo.

→ Obrázok E

1. Zasuňte príslušný kotúčový nadstavec do držiaka kotúčových nadstavcov.
2. Nádobu umiestnite na stabilnú, hladkú a čistú pracovnú dosku. Uchopte držiak kotúčových nadstavcov za zapustený žliabok a vložte nadstavec.
3. a nádobu umiestnite veko (☒) a otáčajte s ním proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto.
4. Umiestnite základnú jednotku na nadstavec s prevodom a zatlačte naň, aby zacvakol na miesto.
5. Zapojte sieťovú zástrčku. Uchopte základnú jednotku. Stlačte tlačidlo Turbo **Ⓢ**. Spotrebič bude bežať po celý čas, keď budete držať tlačidlo stlačené.

6. Do plniaceho otvoru vložte potraviny, ktoré chcete spracovať. Najskôr si ich nakrájajte na veľké kusy. Ak treba, zatlačte potraviny zľahka stláčadlom.
7. Po dokončení spracovania, alebo hneď ako množstvo spracovávaných potravín dosiahne dolnú časť držiaka kotúčového nadstavca, uvoľnite tlačidlo. Počkajte, kým sa pohon celkom nezastaví. Odpojte spotrebič zo siete.
8. Stlačte a podržte obe uvoľňovacie tlačidlá a odstráňte základnú jednotku.
9. Otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek a následne ich snímte.
10. Uchopte držiak kotúčových nadstavcov za zapustený žliabok a vyberte nadstavec.
11. Vyprázdnite nádobu.
 - Všetky časti okamžite po použití vyčistite. → „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11.

Vzorový recept:

Zemiakové taštičky

- 500 g zemiakov
- 1 veľké vajce
- 3 polievkové lyžice múky
- Soľ a čierne korenie na dochutenie



Nástroj: Strúhací nadstavec

- Zemiaky ošúpte a nastrúhajte.
- Následne zemiaky zmiešajte s vajcom, múkou, soľou a čiernym korením.
- Ak je zmes príliš tekutá, pridajte trochu múky.
- V panvici rozohrejte olej. Do oleja nanášajte veľkou lyžicou zemiakové cesto a tvarujte ho do placiek. Smažte po oboch stranách do zlatista.

Krájací kotúč

Na krájanie potravín, napr. na šaláty, polievky a dezerty.

⚠ Riziko zranenia ostrými čepeľami!

Pri pripájaní/odpájaní krájacieho kotúčového nadstavca ho držte iba za stredový plastový prvok. Sekáciu mriežku sa nesnažte uchopiť za ostré hrany. Berte ju iba za okraje! Vždy čistite kefkou.

Pri práci s multifunkčným príslušenstvom môžete základnú jednotku zapínať, iba po pripojení veka, ktoré musí byť dobre dotiahnuté. Do plniaceho otvoru nestrkajte prsty. Na pridávanie ďalších ingrediencií používajte iba stláčadlo.

⚠ Varovanie!

Pravidlá na používanie!

Krájač je vhodný na krájanie:

- zemiakov (surových aj varených);
- zeleniny, napr. mrkvy, uhoriek, paradajok, papřík, cibule, cvikly;
- banánov, jablák, hrušiek, jahôd, melónu, kivi;
- vajec;
- syra, napr. goudy, ementálu;
- mäkkých bravčových salám (napr. mortadely);
- vareného alebo smaženého hydinového mäsa (vychladeného a vykosteného).

Veľmi mäkké syry (napr. mozzarella, syr feta) nie je možné spracovávať.

Nesmú sa spracovávať veľmi tvrdé syry (napr. parmezán).

Pred spracovaním ovocia obsahujúceho jadierka alebo kôstky (jablák, broskýň a pod.) vždy všetky jadierka a kôstky odstráňte. Pred spracovaním vareného alebo smaženého mäsa ich vždy vykostite. Potraviny nesmú byť mrazené.

Neprekračujte maximálne množstvo spracovávaných potravín v jednom cykle. Skôr, ako sa opäť pustíte do spracovania, nechajte základnú jednotku 30 minút vychladnúť, aby dosiahla izbovú teplotu.

⚠ Varovanie!**Pravidlá na používanie!**

Maximálne spracovávané množstvo:

- surové a varené potraviny

cca 3500 g

(orientačné množstvo: 5× naplnená nádoba)

- syr (napr. gouda, ementál)

cca 300 g

(orientačné množstvo: 2× naplnená nádoba)



Ak sa tieto pravidlá nedodržia, môže dôjsť k poškodeniu krájača, vrátane mriežky na krájanie a rotačnej čepele.


Ak sa nebude krájač používať určeným alebo riadnym spôsobom, alebo dôjde k jeho úpravám, spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH nepreberá zodpovednosť za akékoľvek následné škody. Spoločnosť zároveň vylučuje zodpovednosť za škody (napr. tupé alebo deformované čepele) spôsobené spracovávaním neschválených potravín.

Dôležité informácie:

- Ovocie a zelenina by nemali byť prezreté, pretože tak dochádza k úniku šťiav.
- Uvarené potraviny nechajte pred krájaním vychladnúť, aby boli pevnejšie, a výsledok krájania bude lepší.
- Dĺžku kociek je možné ovplyvniť zosilnením alebo znížením tlaku vyvíjaného na stláčadlo.

→ Obrázok 


- Nádobu umiestnite na stabilnú, hladkú a čistú pracovnú dosku.
1. Vložte mriežku na krájanie do základného držiaka. Pri tom dávajte pozor na zárezy!
 2. Uvoľnite západky na základnom držiaku a vložte nadstavec krájača do základného držiaka.
 3. Západky upevnite.
 4. Krájač umiestnite pod veko () a otočte ním naplno proti smeru hodinových ručičiek. Zarážka musí celá zísť do drážky veka.
 5. Na nádobu umiestnite veko () a otáčajte s ním proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto. Zarážka na rukoväti musí byť správne zaistená.

6. Umiestnite základnú jednotku na nadstavec s prevodom a zatlačte naň, aby počuteľne zacvakol na miesto.
7. Zapojte sieťovú zástrčku. Uchopte základnú jednotku. Stlačte tlačidlo Turbo () . Spotrebič bude bežať po celý čas, keď budete držať tlačidlo stlačené.
8. Do plniaceho otvoru vložte potraviny, ktoré chcete spracovať. Ak treba, zatlačte potraviny zľahka stláčadlom. V prípade potreby ich vopred nakrájajte.
9. Po dokončení zpracovávania, alebo Po dokončení spracovania, alebo ak dosiahnu spracovávané potraviny takmer dolnú časť krájača, uvoľnite tlačidlo. Vyčkajte, kým sa motor spotrebiča nezastaví. Odpojte spotrebič zo siete.
10. Stlačte a podržte obe uvoľňovacie tlačidlá a odstráňte základnú jednotku.
11. Otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek a následne ich snímte.
 - Vyprázdňte nádobu.
 - Všetky časti okamžite po použití vyčistite.

→ „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11.

Vzorový recept: Šalát „Olivie“

(2 porcie)

- 2 varené, vychladené zemiaky 
- 1 varená mrkva
- 2 vajcia uvarené natvrdo
- 100 g varených kuracích prs
- 1 nakladaná alebo kvasená uhorka
- 1 uhorka
- 150 g hrášku (1 malá konzerva)
- Soľ a čierne korenie
- 125 g majonézy
- Uvarené, vychladené zemiaky, mrkvu, vajcia, uhorky a mäso nakrájajte pri rýchlosti Turbo.
- V šalátovej miske zmiešajte všetky nakrájané ingrediencie spolu s hráškom.
- Dochuťte soľou a čiernym korením.
- Primiešajte majonézu a podávajte.

Šalát „Vinaigrette“

(2 porcie)

- 2 varené, vychladené zemiaky
- 250 g varenej cvikly
- 1 varená mrkva
- 1 nakladaná uhorka
- 50 g hrášku
- ¼ póru (cca 25 g)
- Soľ a čierne korenie
- 50 ml kuchynského oleja
- Uvarené, vychladené zemiaky, mrkvu, cviklu, pór a nakladanú uhorku nasekajte pri rýchlosti Turbo.
- V šalátovej miske zmiešajte všetky nakrájané ingrediencie spolu s hráškom.
- Dochuťte soľou a čiernym korením.
- Pridajte kuchynský olej.



Šalát „Stolichny“

(2 porcie)

- 150 g mortadely
- 3 varené, vychladené zemiaky
- 2 nakladané alebo kvasené uhorky
- 1 varená mrkva
- 1/2 konzervy hrášku
- Soľ a čierne korenie
- Dressing:
- ¼ balenia kyslej smotany
- ¼ pohára majonézy
- Uvarené, vychladené zemiaky, mrkvu, mortadela a uhorky nakrájajte pri rýchlosti Turbo.
- V šalátovej miske zmiešajte všetky nakrájané ingrediencie spolu s hráškom.
- Dochuťte soľou a čiernym korením.
- Všetky ingrediencie zmiešajte. Dochuťte kyslou smotanou a majonézou.



Krabí šalát

(2 porcie)

- 150 g vareného kuracieho mäsa
- 150 g varených, vychladených zemiakov
- 100 g uhoriek
- Zelený šalát
- 25 g krabieho mäsa
- 1 – 2 natvrdo uvarené vajcia
- 75 g majonézy



- Uvarené, vychladené zemiaky, vajcia, uhorky, krabie mäso a varené mäso nakrájajte pri rýchlosti Turbo.
- Zelený šalát nakrájajte nadrobno.
- Dochuťte soľou a čiernym korením.
- Pridajte majonézu.

Polievka „Okroška“

(porcie pro 2-3 osoby)

- 1 liter kvasu
- 150 g varených kuracích prs
- 1 – 3 varené, vychladené zemiaky
- 1 – 3 natvrdo uvarené vajcia
- ½ zväzku reďkvičiek (4 – 5 ks)
- 1 – 2 uhorky
- ¼ póru (cca 25 g)
- Zelený petržlen a kôpor
- 1 – 2 polievkové lyžice kyslej smotany
- horčica, cukor
- Uvarené a vychladené zemiaky, vajcia, uhorky, reďkvičky a uvarené kuracie prsia nasekajte s použitím rýchlosti Turbo.
- Dôkladne premiešajte kyslú smotanu, nasekaný pór a vajcia s horčicou a cukrom a zriedte kvasom.
- Pridajte nasekané ingrediencie, nasekaný zelený petržlen a kôpor.
- Dochuťte soľou a čiernym korením.



Šľahacia metla

a šľahačku, šľahanie bielkov a mliečnej peny z horúceho mlieka (max. 70 °C) alebo studeného mlieka (max. 8 °C), na výrobu omáčok a dezertov.


⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

Pri spracovaní horúcich tekutín používajte vysokú štíhlu nádobu na šľahanie.

Varovanie!!

- Nikdy nezasúvajte šľahaciu metlu do základnej jednotky bez nadstavca s prevodom.
- Nadstavec prevodu so šľahacou metlou môžete pripojiť alebo odpojiť, iba pokiaľ bude spotrebič v nečinnosti.

→ Obrázok II

1. Pripravené potraviny vložte do mixovacej nádoby alebo ich spracujte vo varnom hrnci.
2. Pripojte nadstavec prevodu k šľahacej metle a zatlačte ju, aby zacvakla na miesto.
3. Pripojte šľahaciu metlu s nadstavcom s prevodom na základnú jednotku a zatlačte ho, aby zacvakol na miesto.
4. Zapojte zástrčku do siete.
5. Požadovanú rýchlosť nastavte pomocou ovládača rýchlosti (odporúčame vysokú rýchlosť).
6. Uchopte základnú jednotku a mixovaciu nádobu a stlačte tlačidlo ON .
7. Spracujte potraviny šľahacou metlou.
8. Po ukončení práce tlačidlo ON uvoľnite. Vyčkajte, kým sa motor spotrebiča nezastaví.
9. Odpojte spotrebič zo siete.
10. Podržte obe uvoľňovacie tlačidlá a odpojte šľahaciu metlu s nadstavcom prevodu zo základnej jednotky.
11. Odpojte nadstavec prevodu od metly.
 - Všetky časti okamžite po použití vyčistite. **→ „Čistenie a údržba“ pozrite na strane 11.**

Čistenie a údržba

Po každom použití je nutné príslušenstvo vždy dôkladne vyčistiť.

 Nebezpečenstvo zranenia

Čepelí univerzálneho sekáčika drviča ľadu, sekacieho príslušenstva a sekáčika sa nedotýkajte holými rukami. Čistite ich iba kefkou a držte za plastovú časť.

Varovanie!

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky obsahujúce alkohol alebo lieh.
- Nepoužívajte žiadne ostré, špicaté ani kovové predmety.
- Nepoužívajte abrazívne tkaniny či čistiace prostriedky.
- Nasledujúce časti nikdy neponárajte do tekutín ani ich neumývajte pod tečúcou vodou či v umývačke riadu: nadstavec s prevodom, kryt multifunkčného príslušenstva.

Upozornenie:

- Dávajte pozor, aby nedošlo k zaklineniu plastových častí v umývačke riadu, pretože by mohlo dôjsť k ich deformovaniu.
- Pri spracovaní potravín, ako je napr. červená kapusta alebo mrkva, môže dôjsť k zafarbeniu plastových častí. Odstrániť ich je možné s použitím pár kvapiek kuchynského oleja.

Obrázok III obsahuje prehľad informácií o čistení jednotlivých častí.

Univerzálny sekáčik/šľahacia metla

- Nadstavce univerzálneho sekáčika a nadstavec prevodu šľahacej metly stačí utrieť mäkkou vlhkou handričkou a nechať uschnúť.
- Ostatné časti príslušenstva čistite saponátovým roztokom a mäkkou handričkou alebo hubkou alebo ich umývajte v umývačke riadu. Čepele čistite kefkou.

Multifunkčné príslušenstvo

- Veko multifunkčného príslušenstva iba utrite vlhkou handričkou a osušte.
- Nádobu, univerzálnu čepel', držiak na kotúčové nadstavce a sekacie príslušenstvo môžete umývať v umývačke riadu.

Držiak na kotúčové nadstavce s kotúčovými nadstavcami

- Držiak na kotúčové nadstavce otočte, aby ste mohli kotúč nadstavca vysunúť (**Obrázok IV**).

Demontáž krájača:**→ Obrázok V**

1. Krájačom otočte v smere hodinových ručičiek a odpojte od veka.
2. Uvoľnite západky a odpojte krájací kotúčový nadstavec.
3. Pomocou čističa mriežky na krájanie odstráňte z mriežky na krájanie všetky zvyšky. Natočte hlavu čističa na potrebnú veľkosť mriežky na krájanie.
4. Vyberte mriežku na krájanie zo základného držiaka.
 - Jednotlivé časti krájača neumývajte v umývačke na riad, pretože by sa čepele otupili. Všetky časti krájača najskôr opláchnite pod tečúcou vodou. Jednotlivé časti čistite kefkou.

Tento návod na použitie podlieha zmenám.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhĺasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

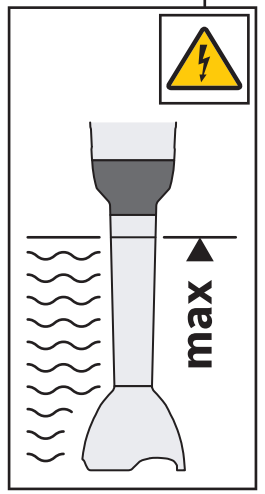
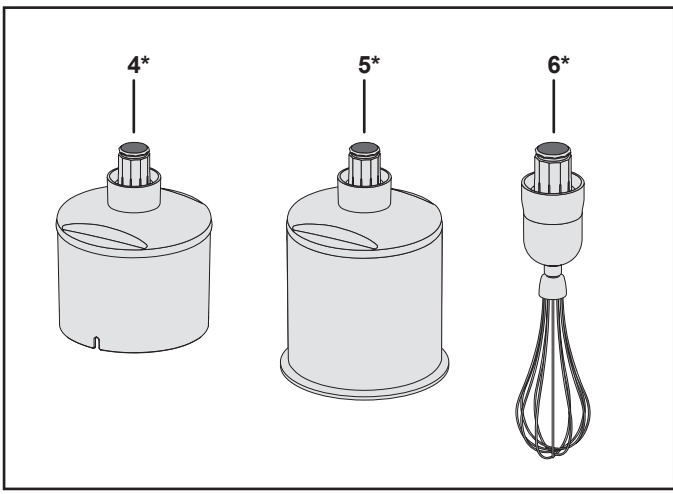
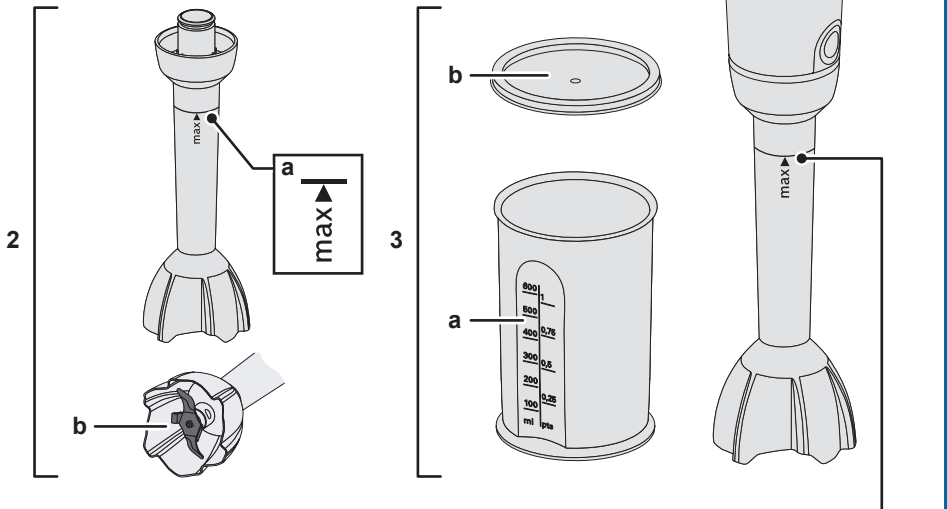
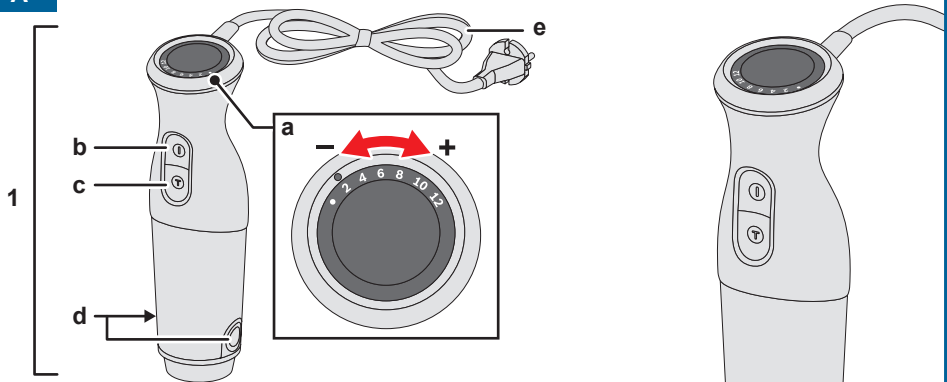
Zákaznícke poradenstvo:

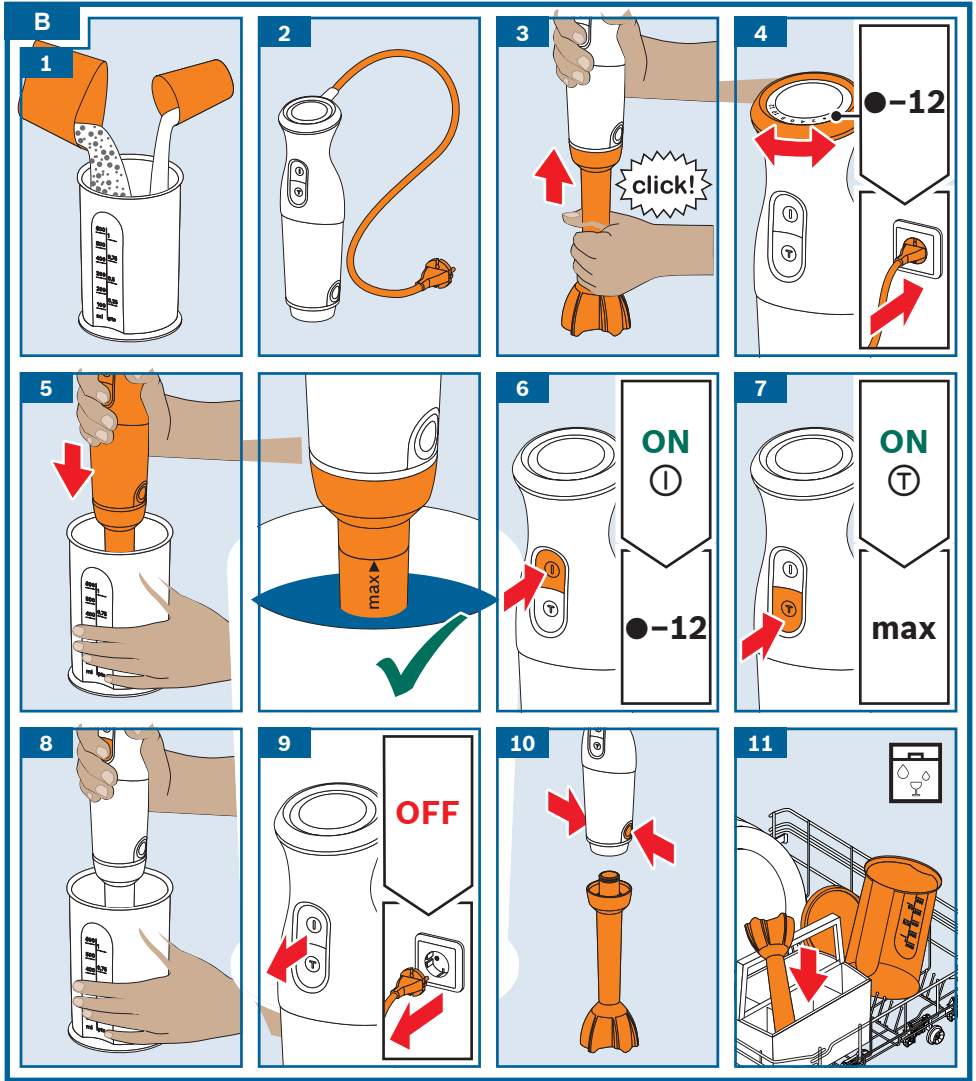
Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

A

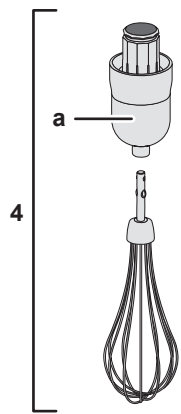
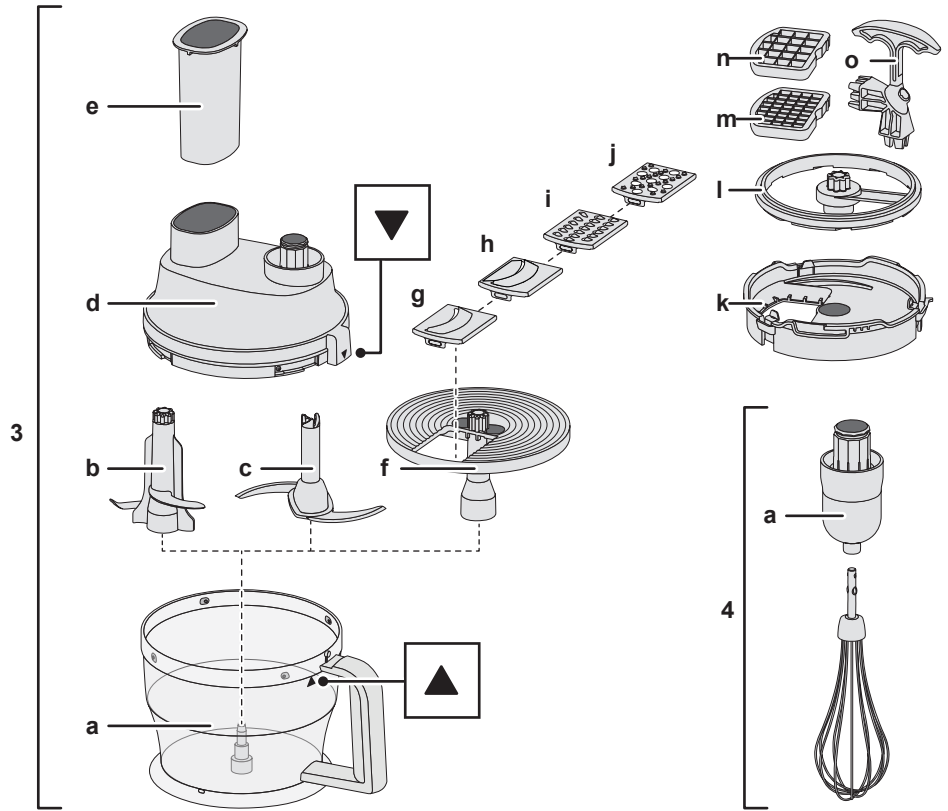
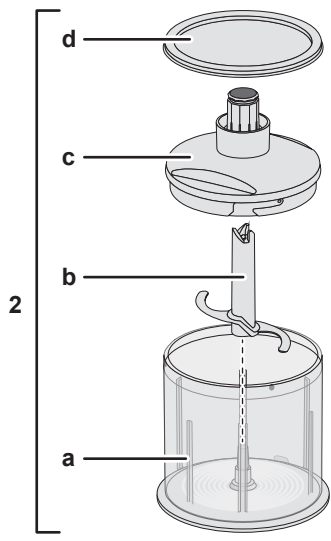
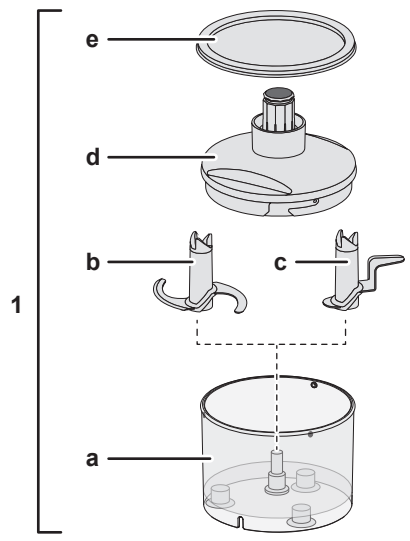




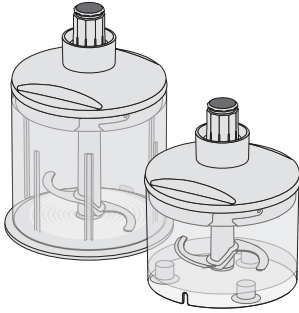
C

	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

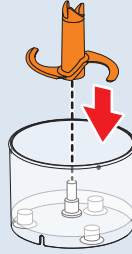
A



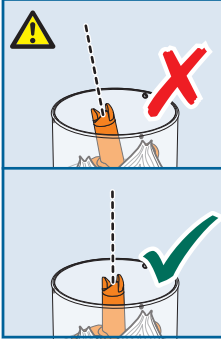
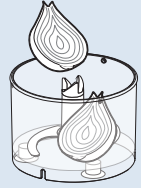
B



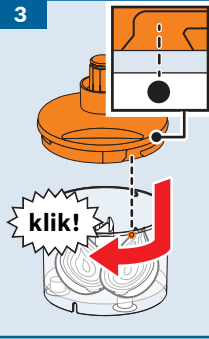
1



2



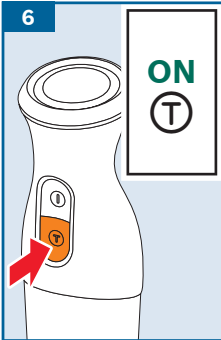
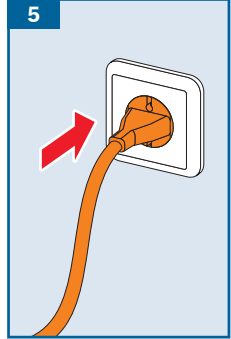
3



4



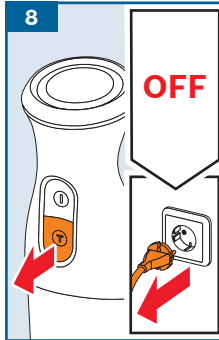
5



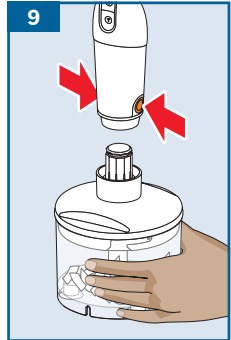
7



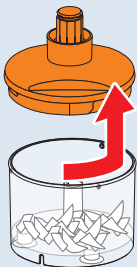
8



9



10

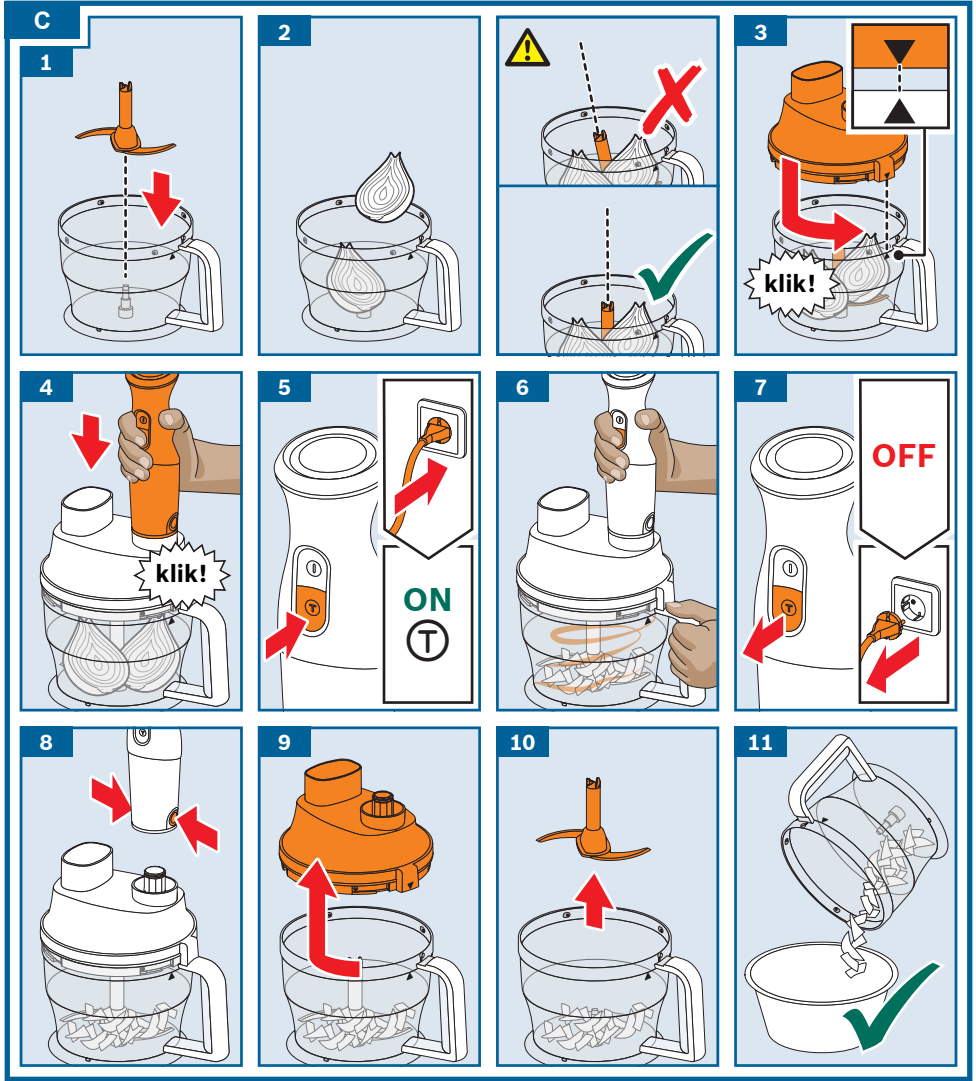


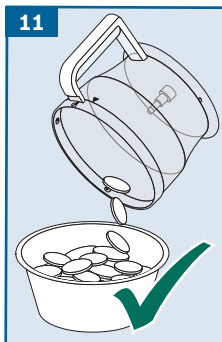
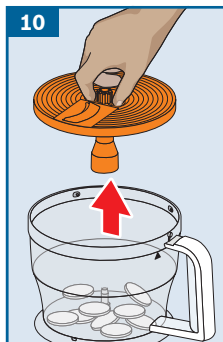
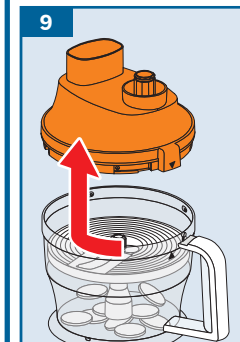
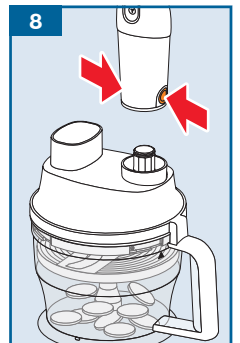
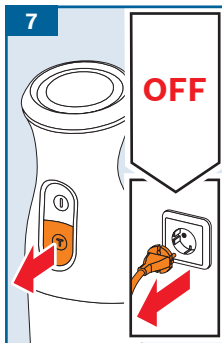
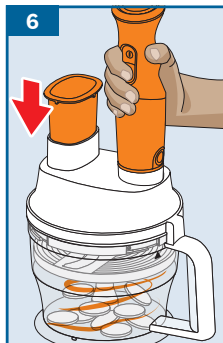
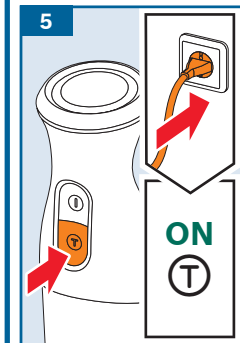
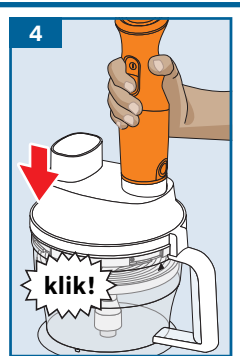
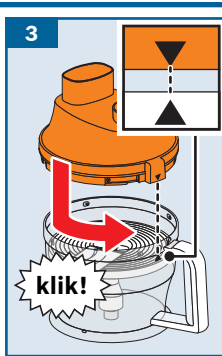
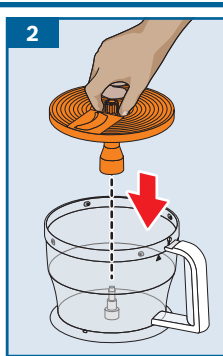
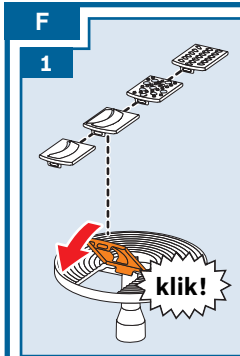
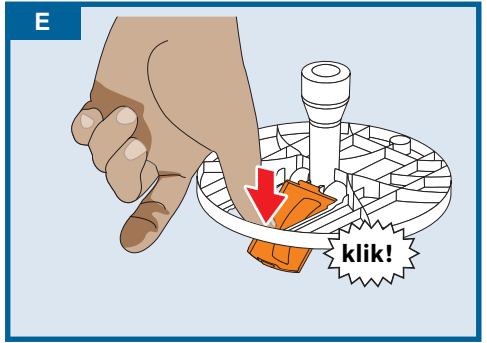
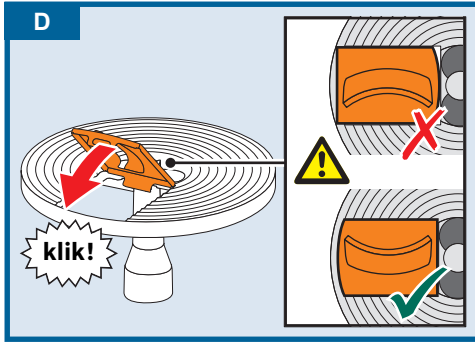
11

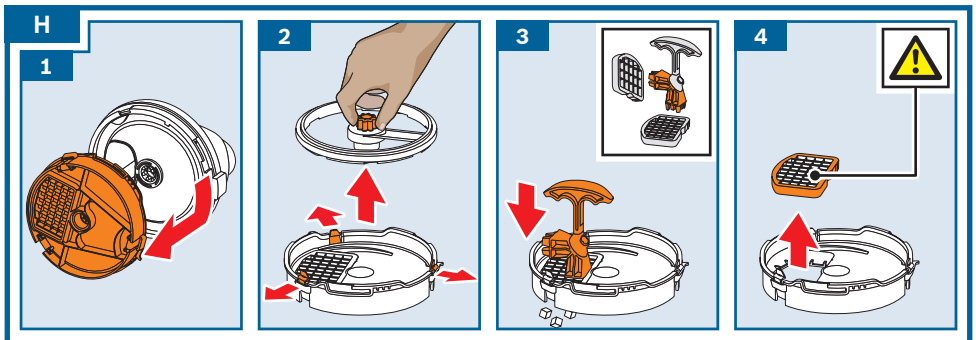


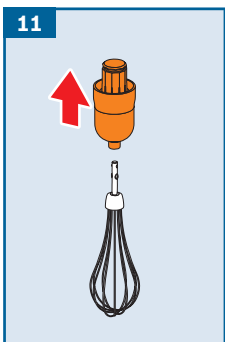
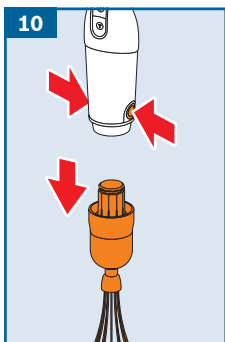
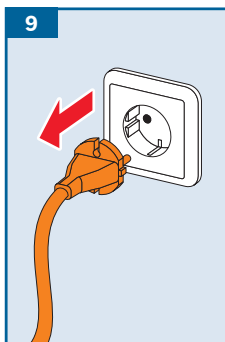
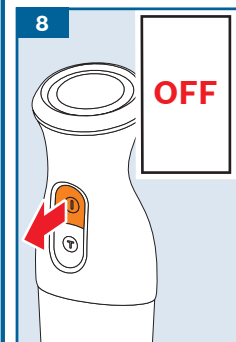
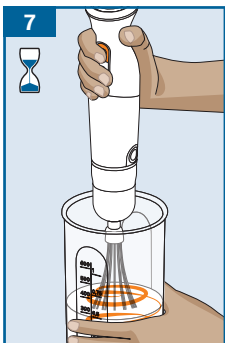
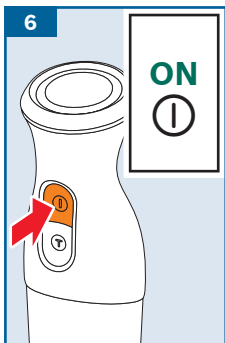
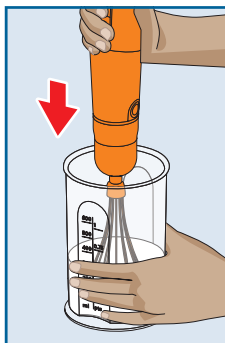
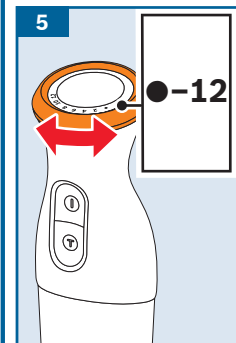
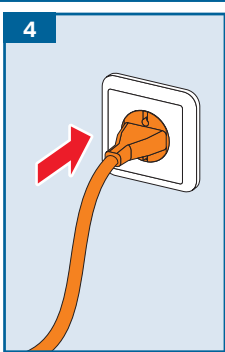
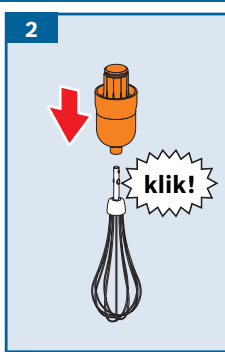
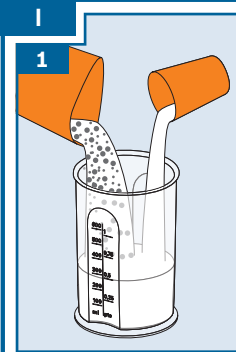
12


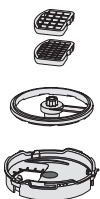
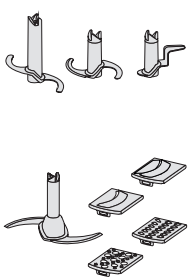






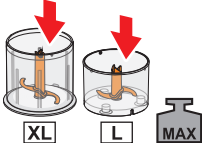
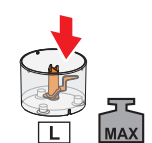















































J				
	✓	⚠ X	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	⚠ X	✓	✓

K			
 →  (1 cm)	100 g	-	10-15 s
 →  (2 cm)	150 g	-	30-40 s
 → 	150 g	-	(2-5) x 1 s
 → 	15 g	-	(7-10) x 1 s
 → 	20 x 	-	(3-8) x 1 s
 → 	150 g	-	(5-10) x 1 s
 → 	100 g	-	10-20 s
 → 	100 g	-	30-40 s
 *	-	100 g	5 s

L

							
	500 g	30 s	✓				Ⓟ
	250 g	30-70 s	✓				Ⓟ
	500 g			✓			Ⓟ
	350 g	5-10 x 2 s	✓				Ⓟ
	20 g	4-7 x 2 s	✓				Ⓟ
	20 x 	3-8 x 1 s	✓				Ⓟ
	500 g			✓		✓	Ⓟ
	500 g			✓	✓	✓	Ⓟ
	500 g	6-15 x 4 s	✓				Ⓟ
	500 g				✓		Ⓟ
	500 g				✓	✓	Ⓟ