



**BOSCH**



Register  
now  
your  
Bosch  
device  
and  
get  
free  
benefits:  
welcome  
home!

# MultiTalent 8

## Kompaktní kuchyňský robot

MC812....

[cz]

Návod k použití

Kompaktní kuchyňský robot

3

## Zamýšlené použití

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a domácím prostředí. Spotřebič používejte pouze ke zpracování běžného množství potravin a po běžnou dobu v rámci domácího použití. Spotřebič je vhodný k míchání, hnětení, šlehání, krájení a strouhání potravin. Spotřebič nesmí být používán ke zpracování jiných látek nebo předmětů. Další použití je možné pouze v případě, že jsou použity jiné příslušenství schválené výrobcem. Zařízení používejte pouze s originálními schválenými díly a příslušenstvím. Nikdy nepoužívejte příslušenství určené pro jiné spotřebiče. Spotřebič používejte pouze v interiéru při pokojové teplotě a do nadmořské výšky 2000 m.

## Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte návod k obsluze, dodržujte pokyny a uschovejte si ho pro pozdější použití! Tento návod přiložte, pokud spotřebič předáváte někomu jinému. Pokud nebudou dodrženy pokyny k řádnému používání spotřebiče, výrobce nenese odpovědnost za případné škody.

Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí rizikům s tím spojeným. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče a přívodního kabelu a nedovolte jim spotřebič používat. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.

### **W Nebezpečí úrazu elektrickým proudem a požáru!**

- Spotřebič zapojte a provozujte pouze v souladu s údaji na typovém štítku. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený napájecí kabel a/nebo spotřebič. Spotřebič smí opravit pouze náš zákaznický servis, např. výměnou poškozeného napájecího kabelu, aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte k časovým spínačům nebo dálkově ovládaným zásuvkám. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý!
- Spotřebič nestavte na horké povrchy, např. varné desky, ani do jejich blízkosti. Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi nebo být tažen přes ostré hrany.
- Základní jednotku nikdy neponořujte do vody ani ji nevkládejte do myčky nádobí. Spotřebič nečistěte párou. Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama.

- Po každém použití, kdykoli je spotřebič bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním a v případě chyby musí být vždy odpojen od elektrické sítě.
- Pokud dojde k přerušení napájení, zařízení zůstane zapnuté a restartuje se, jakmile bude napájení obnoveno.

### **W Nebezpečí zranění!**

- Před výměnou příslušenství nebo dalších dílů, které se během provozu pohybují, je nutné spotřebič vypnout a odpojit od napájení. Po vypnutí pohon ještě krátkou dobu běží. Počkejte, dokud se pohon nezastaví.
- Při provozu spotřebiče nikdy nesahejte rukama do mísy nebo plnicího otvoru. Vždy použijte tlačítko pro přidávání ingrediencí. Nezavádějte žádné předměty (např. dřevěnou lžici) do mísy nebo plnicího otvoru.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprázdnění nádoby a čištění je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Čistěte kartáčem.
- Nedotýkejte se ostrých hran univerzálního nože holýma rukama. Pokud univerzální nůž nepoužíváte, vždy jej uložte do ochranného krytu nože. Nedotýkejte se ostrých čepelí nebo hran řezných kotoučů. Řezné kotouče uchopujte pouze za okraje.
- Nikdy nesahejte do připojené mixovací nádoby. Neodstraňujte / nenasazujte mixovací nádobu, dokud se pohon nezastaví. Nedotýkejte se mixovacích nožů holýma rukama.
- Nikdy neuchopujte ostré nože nebo hrany nakladače. Uchopte řezací disk a řeznou mřížku pouze za plastovou část. Když nakladač není v použití, vždy ho nechte sestavený a uložte s nasazenou ochranou nože.

### **W Nebezpečí opaření!**

Při zpracování horkých tekutin uniká pára trychtýřem ve víku. Přidejte maximálně 0,4 litru horké nebo vařící tekutiny.

### **W Nebezpečí udušení!**

Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

### **W Pozor!**

Doporučujeme, aby spotřebič nebyl nikdy zapnutý déle, než je nutné ke zpracování surovin. Neprovodíte jej bez zátěže. Nevystavujte mixovací nádobu teplotám vyšším než 80 °C.

### **W Důležité!**

Po každém použití nebo po delším nepoužívání je nutné spotřebič důkladně vyčistit. X "Čištění a údržba" viz strana 27.

## Vysvětlení symbolů na spotřebiči nebo příslušenství



Postupujte podle pokynů v návodu k obsluze.



Pozor! Rotující lopatky.



Nesahejte do plicního otvoru.

Gratulujeme vám k nákupu nového spotřebiče Bosch. Další informace o našich výrobcích najdete na našich webových stránkách.

### Obsah

Zamýšlené použití .....	17
Důležitá bezpečnostní upozornění .....	17
Přehled .....	19
Před použitím spotřebiče pro poprvé .....	20
Díly a ovládací prvky .....	20
Příprava .....	21
Použití nástrojů .....	21
Řezné kotouče .....	22
Lis na citrusy .....	23
Odstředivka na šťávu .....	24
Blender .....	24
Ukázkový recept pro mixér .....	25
Dicer .....	25
Univerzální kráječ .....	26
Čištění a údržba .....	27
Řešení problémů .....	29
Speciální příslušenství .....	29
Likvidace .....	29
Záruka .....	29

### Přehled

Rozložte ilustrované stránky.

#### × Obr. A

#### 1 Základní jednotka

- a Otočný spínač
- b Podsvícený kroužek (indikátor provozu)
- c Pohon (2 nebo 3 rychlosti \*)
- d Příkladka na kabely

#### 2 Mísa

#### 3 Hnací hřídel 1 (šedá)

#### 4 Hnací hřídel 2 (černá) \*

#### 5 Víko

- a Tlačítko
- b Tlačná vložka

#### 6 Nástroje

- a Držák nástrojů
- b Univerzální čepel s ochranným krytem
- c Hnětací hák (plastový)
- d Míchací metla
- e Kryt pohonu pro míchací metly

#### 7 Držák disku

#### 8 Řezné kotouče \*

- a Oboustranný krájecí kotouč – silný/tenký
- b Oboustranný strouhací kotouč – hrubý / jemný
- c Strouhací kotouč – středně jemný
- d Strouhací kotouč – hrubý
- e Kotouč na bramboráky
- f Kotouč na hranolky
- g Kotouč na asijskou zeleninu

#### 9 Lis na citrusy \*

- a Koš sítko
- b Lisovací kužel

## 10 Odstředivka na šťávu \*

- a Mřížkový kontejner
- b Filtrační koš
- c Víko
- d Tlačítko pro odstředění na šťávu

## 11 Dicer \*

- a Základní držák
- b Uzávěr
- c Řezací mřížka
- d Krájecí kotouč
- e Ochranný kryt čepele
- f Čistič řezacího roštu

## 12 Univerzální řezačka \*

- a Nádoba s pohonem
- b Víko

## 13 Blender

- a Mixovací nádoba z Tritanu
- b Vložka s noži
- c Víko
- d Plnicí otvor
- e Trychtýř

\* v závislosti na modelu

## Před prvním použitím spotřebiče

Před nového spotřebiče je nutné jej kompletně vybalit, vyčistit a zkontrolovat.

### Upozornění!

Poškozený spotřebič nikdy nepoužívejte!

- Vyměňte základní jednotku a veškeré příslušenství z obalu a zlikvidujte obalový materiál.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly přítomny, a zkontrolujte, zda nejsou zjevně poškozeny. **✗ Obr. A**
- Před prvním použitím všechny díly důkladně očistěte a osušte.  
X "Čištění a údržba" viz strana 27

## Díly a ovládací prvky

### Důležité!

Mísa, víko / nádoba univerzálního sekáčku a mixovací nádoba nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

### Barevné označení

Spotřebič má 2 nebo 3 rychlosti (v závislosti na modelu). Každý stupeň rychlosti je označen jinou barvou (černá, šedá a červená). Tento systém barevného značení najdete také na příslušenství. Příslušenství se automaticky připojí ke správnému nastavení rychlosti.

**Nízká rychlost, černá s hnací hřídelí 2** Pro použití sekáčku.



**Střední rychlost, šedá s hnací hřídelí 1**



Pro použití řezných kotoučů, lisu na citrusy a jako odstředivka na šťávu.

**Vysokorychlostní, červená bez hnací hřídele**



Pro použití mixéru a univerzálního nože.


### Otočný spínač s osvětleným kroužkem

**✗ Obr. B**

Otočný spínač slouží k volbě požadované rychlosti nebo k vypnutí spotřebiče. Během provozu se rozsvítí integrovaný osvětlený kroužek. Pokud dojde k chybě v provozu, vypnou se pojistky nebo dojde k závadě spotřebiče, spotřebič se vypne. se již nezapne a svítící kroužek bude blikat.

### Upozornění!

Spotřebič zapínejte a vypínejte pouze otočným spínačem. Vypnutí otevřením víka spotřebič poškodí.

Nastavení	
	Okamžité spuštění při maximální rychlosti. Podržte spínač stisknutý po požadovanou dobu.
<b>0/off</b>	Zastavit / vypnout
<b>min</b> - <b>max</b>	Provozní rychlost plynule nastavitelná od nízkých po vysoké otáčky.
<b>Puls</b>	Přerušovaný provoz při maximálním výkonu. Doporučeno k výrobě např. mléčných koktejlů.

## Příhrádka na kabely

### × Obr. C

Spotřebič je vybaven příhrádkou na kabely. Délku napájecího kabelu lze podle potřeby upravit jeho vytažením nebo zasunutím zpět. Po dokončení práce zasuňte napájecí kabel do příhrádky pro uložení kabelu rychlým trhnutím.

## Příprava

- Základní jednotku umístěte na rovný, čistý a stabilní povrch.
- Vytáhněte napájecí kabel na požadovanou délku.

### W Nebezpečí zranění!

- Síťovou zástrčku zapojte až po dokončení všech příprav pro práci se spotřebičem.
- Při provozu spotřebiče nikdy nesahejte do mísy nebo plnicího otvoru.
- Po vypnutí pohon ještě krátkou dobu běží. Nářadí a příslušenství měňte až po zastavení pohonu.

### Důležité!

- Spotřebič zapněte až po úplném připojení nářadí nebo příslušenství.
- Spotřebič nelze zapnout, pokud není správně vložena mísa a uzavřena víkem. Ucho víka musí být zcela zasunuto v drážce rukojeti mísy.
- Spotřebič zapínáte a vypínáte pouze otočným spínačem.

## Použití nástrojů

### W Nebezpečí zranění!

Při provozu nikdy nesahejte rukama do mísy nebo plnicího otvoru. Do mísy nebo plnicího otvoru nekládejte žádné předměty (např. dřevěnou lžičku).

### Univerzální čepel

Ke krájení a sekání.



### W Nebezpečí zranění!


Nedotýkejte se ostrých hran univerzálního nože holými rukama. Pokud nůž nepoužíváte, vždy ho uložte do krytu. Nůž zvedejte pouze za okraj plastové rukojeti.

### Hnětací hák (plastový)

Pro hnětení těsta a vmíchání surovin, které se nesmí sekat (např. rozinky, čokoládové lupínky).




### × Obr. D


1. Připevněte mísu. Dbejte na označení . Otáčejte mísou ve směru hodinových ručiček.
2. Zatlačte hnací hřídel 1 do držáku nástroje, dokud nezapadne.
3. Umístěte držák nástrojů s pohonnou hřídelí na pohon. Nasadte univerzální nůž nebo hnětací hák na držák nástrojů a uvolněte.

### Upozornění!

Přísady přidávejte až po nasazení nářadí.

4. Přidejte přísady.
5. Připevněte víko pomocí tlačného prvku. Dbejte na označení (  ).
6. Otočte víko ve směru hodinových ručiček.
7. Zasuňte síťovou zástrčku. Nastavte otočný prepínač na požadované nastavení.

### Přidání dalších surovin

8. Pro přidání dalších surovin nastavte otočný prepínač na . Vyjměte pěchovadlo a přidejte suroviny.
  - Tekutiny přidávejte pěchovadlem. Stlačnou nádobou lze použít jako odměrku.

9. Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy

**P** Odpojte síťovou zástrčku.

## Vyprázdnění mísy

10. Otočte víko proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
11. Vyjměte držák nástrojů s univerzálním nožem nebo hnětacím hákem z mísy. Vyjměte nástroj z držáku.
12. Otočte mísou proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji. Misku vyprázdněte.
- Všechny díly ihned po použití očistěte. **X** "Čištění a údržba" viz strana 27.

## Míchací metla

Na krém, bílek a světlé těsto. Není vhodné pro pevné přísady.



### X Obr. E

1. Připevněte mísu. Dbejte na označení **-**. Otáčejte mísou ve směru hodinových ručiček až na doraz.
  2. Nasaďte hnací hřídel na pohon.
  3. Vložte míchací metlu do pouzdra pohonu, dokud nezapadne.
  4. Připevněte kryt pohonu k hnací hřídeli a mírně ho pootočte.
  5. Přidejte suroviny.
  6. Připevněte víko s pěchovadlem. Dbejte na označení **( - )**.
  7. Otočte víkem ve směru hodinových ručiček až na doraz.
  8. Zapojte síťovou zástrčku. Nastavte otočný přepínač na požadované nastavení.
- Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy **P** Odpojte síťovou zástrčku.
  - Všechny díly ihned po použití očistěte. **X** "Čištění a údržba" viz strana 27.

## Řezné kotouče

### W Nebezpečí zranění!

Nedotýkejte se ostrých nožů nebo hran řezných kotoučů. Kotouče berte pouze za hrany. Nesahejte do plnicího otvoru. K přidávání surovin vždy používejte pěchovadlo.

### Oboustranný krájecí kotouč – silný/tenký



Pro krájení ovoce a zeleniny. Označení na oboustranném krájecím kotouči: "1" pro silný řez "3" pro tenký řez

### Upozornění!

Oboustranný krájecí kotouč není vhodný pro krájení tvrdého sýra, chleba, rohlíků nebo čokolády. Vařené brambory krájejte pouze studené.

### Oboustranný strouhací kotouč – hrubý / jemný



Ke strouhání zeleniny, ovoce a sýrů s výjimkou tvrdých sýrů (např. parmazánu). Označení na oboustranném strouhacím kotouči: "2" strana pro hrubé strouhání "4" strana pro jemné strouhání

### Upozornění!

Oboustranný strouhací kotouč není vhodný pro strouhání ořechů. Měkký sýr strouhejte pouze hrubou stranou.

### Strouhací kotouč – středně jemný



Pro strouhání syrových brambor, tvrdých sýr (např. parmezán), studená čokoláda a ořechy.

### Upozornění!

Strouhací kotouč není vhodný pro strouhání měkkého sýra a plátků sýra.

### Strouhací kotouč – hrubý



Ke strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

### Kotouč na bramboráky



Pro strouhání syrových brambor na bramboráky a na krájení ovoce a zeleniny na silné plátky.

### Kotouč na hranolky



Na krájení syrových brambor na hranolky.

**Kotouč na asijskou zeleninu**

Pro krájení ovoce a zeleniny na jemné proužky pro asijské pokrmy.

**Poznámka:** Kotouč na hranolky nebo kotouč na asijskou zeleninu nasadíte ostřím nahoru. Kotouče vhodné pro jiné účely jsou k dostání ve specializovaných prodejnách (viz kapitola "Speciální příslušenství").

**Tlačítko s vložkou****X Obr. F**

Tlačítko lze použít ve dvou variantách.

**Varianta 1:** pro bylinky, pór, mrkev. Vložte pěchovadlo do otvoru víka. Potraviny zatlačte vložkou pěchovadla dolů.

**Varianta 2:** pro jablka, brambory. Umístěte vložku do pěchovadla a otáčejte, dokud se obě části nespojí. Pěchovadlem zatlačte dolů zpracovávanou potravinu.

**X Obr. G**

1. Připevněte misku. Dbejte na označení . Otáčejte mísou co nejvíce ve směru hodinových ručiček.
  2. Nasadte hnací hřídel na pohon.
  3. Vyjměte disk z ochranného krytu. Umístěte disk do držáku. Otočte požadovanou stranu pro krájení / strouhání směrem nahoru. Umístěte disk na držák disku tak, aby spojky pohonu na držáku zapadly do otvorů. Kotouč musí být na bočních výstupcích držáku kotouče.
  4. Připevněte držák kotouče k hnací hřídeli a mírně ho pootočte.
  5. Připevněte víko pomocí stlačení. Dbejte na označení .
  6. Otočte víko co nejvíce ve směru hodinových ručiček.
  7. Zasuňte síťovou zástrčku. Nastavte otočný přepínač na požadované nastavení.
  8. Přidejte ingredience určené ke krájení nebo strouhání a lehce zatlačte na tlačítko. V případě potřeby předem pokrájejte.
- Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy Odpojte síťovou zástrčku.

- Všechny díly ihned po použití očistěte. Zabráňte tak zasychání zbytků. X "Čištění a údržba" viz strana 27.

**Upozornění!**

Dokončete zpracování a vyprázdněte mísu dřívě, než zpracovávané potraviny dosáhnou spodního okraje držáku disku.

**Poznámka:** Před zapnutím přidejte čokoládu a přikryjte ji pěchovadlem. Po zapnutí zatlačte na potraviny pěchovadlem.

**Lis na citrusy**

K vymačkávání šťávy z citrusů ovoce, např. pomeranče, grapefruitů a citronů.

**Upozornění!**

Lis na citrusy musí být před použitím kompletně sestaven.

**X Obr. H**

1. Připevněte misku. Dbejte na označení . Otáčejte mísou co nejvíce ve směru hodinových ručiček.
  2. Nasadte hnací hřídel na pohon.
  3. Nasadte koš sítka na hnací hřídel. Dbejte přitom na označení . Otočte koš sítka ve směru hodinových ručiček. Ucho na koši sítka musí být zcela zasunuto do drážky v rukojeti mísy.
  4. Přiložte a přitlačte na lisovací kužel.
  5. Zasuňte síťovou zástrčku. Nastavte otočný přepínač do polohy **min**.
  6. Přitlačte jednu polovinu citrusových plodů na lisovací kužel. Šťáva bude stékat do nádoby.
- Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy Odpojte síťovou zástrčku.
  - Všechny díly ihned po použití očistěte. Zabráňte tak zasychání zbytků. X "Čištění a údržba" viz strana 27.

**Pozor!**



Zkontrolujte stav naplnění. Maximální množství pro zpracování: Maximální množství ovocné šťávy: 1000 ml.

## Odstředivka na šťávu



Pro odšťavňování ovoce např. jablek, hrušek), měkkého ovoce, peckovin, zeleniny (např. mrkev, rajčata).

### -+obr.U

1. Připevněte mísu. Dbejte na označení (  ). Otočte mísu co nejvíce ve směru hodinových ručiček.
2. Nasadte hnací hřídel na pohon.
3. Vložte filtrační koš do nádoby na strouhání.
4. Otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místě.
5. Odstředivku na šťávu vložte do mísy.
6. Připevněte víko odstředivky na šťávu pomocí pěchovadla. Dbejte přitom na označení  !
7. Otočte víko co nejvíce ve směru hodinových ručiček.
8. Vypojte síťovou zástrčku. Otočný přepínač nastavte na hodnotu **min.**
  - Přidejte ovoce nebo zeleninu do plnicího otvoru a lehce zatlačte dolů. V případě potřeby je předem nakrájejte. Po zpracování krátce nastavte otočný spínač na **maximální hodnotu** a nechte spotřebič běžet, dokud se dužina zcela nevymačká.
  - Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**. Odpojte síťovou zástrčku.
- Všechny díly ihned po použití očistěte.  
-+ "Čištění a údržba" viz strana 27

### Upozornění!

Misku vyprázdněte včas:

- po zpracování max. 500 g,
- než šťáva dosáhne strouhací nádoby.

## Blender



K mixování tekutých nebo polotuhých potravin, ke syrového ovoce a zeleniny, k přípravě pyré.

### Mixovací nádoba z Tritanu

Tritan je nerozbitný plast bez výrazné chuti a zápachu. Mixovací nádoby z materiálu Tritan lze použít ke zpracování kostek ledu a mražených potravin.

### & Riziko zranění!

Nikdy nesahejte do přiloženého mixéru! Mixér nevyjímejte / nenasazujte, dokud se pohon nezastaví. Nedotýkejte se čepelí vložky holýma rukama.


### & Riziko opaření!

Při zpracování horkých tekutin uniká pára trychtýřem ve víku. Přidejte maximálně 0,4 litru horké nebo vařící tekutiny.

### Pozor!

nádobu mixéru teplotám vyšším než 80 °C.

### -+ Obr.

1. Připojte mixér. Sledujte označení (  ). Otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz.
2. Přidejte suroviny.

### Množství pro zpracování

Pevné potraviny	Pro nejlepší výsledky:80 g max. 1.5 l
-----------------	---------------------------------------

Kapaliny	
Horké nebo vařící kapaliny	max. 0.4 l

3. Nasadte víko a otočte jím ve směru hodinových ručiček. Ucho víka musí být zcela zasunuto do drážky rukojeti mixéru.

### Upozornění!

- Nepoužívejte mixér, pokud je prázdný.
  - Mixér bude fungovat až po pevném zašroubování víka.
4. Vložte síťovou zástrčku. Nastavte otočný přepínač na požadované nastavení.

## Přidání dalších surovin

5. Chcete-li přidat další suroviny, nastavte otočný přepínač na **0/off**. Odstraňte víko a přidejte suroviny nebo
6. vyjměte trychtýř a postupně přidávejte pevné přísady plnicím otvorem.
7. Tekuté přísady nalijte trychtýřem.
  - Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**. Odpojte síťovou zástrčku.
  - Všechny díly ihned po použití očistěte.
    - + "Čištění a údržba" viz strana 27

**Tip:** Pro předběžné čištění nalijte do přiloženého mixéru trochu vody se saponátem. Na několik sekund přepněte na nastavení **M**. Vodu vylijte a mixér opláchněte čistou vodou. voda.

## Ukázkový recept pro mixér

### Sportovní nápoj

270 g medu  
(z chladničky, 5 °C)

- 5 g skořice
- 230 g mléka

- Vložte med a skořici do mixéru a mixujte při nastavení **M**.
- Po 5 sekundách mléko a mixujte 3 sekundy.

Vezměte na vědomí doporučené množství a dobu zpracování. -+ **Obr.**

### Dicer

Kráječ na krájení potravin na kostičky.



### & Riziko zranění způsobené ostré nože/rotační pohon!

Nikdy nesahejte do připojeného kráječe! Vyjímajte/připojujte vykrajovač až v okamžiku, kdy je jednotka v klidu. Při demontáži / montáži kráječe uchopte krájecí disk pouze za plastový čep uprostřed.

## Pokyny pro používání

- Kráječ je vhodný pouze pro krájení brambor (syrových nebo vařených), mrkve, okurek, rajčat, paprik, cibule, banánů, jablek, hrušek, jahod, melounů, kiwi, vajec, měkkých uzenin (např. mortadely), vařeného nebo smaženého drůbežního masa bez kostí.
  - Velmi měkké sýry (např. mozzarella, ovčí sýr) nelze zpracovávat. V případě plátkového sýra (např. gouda) a tvrdého sýra (např. ementál) nesmí množství zpracované v jednom cyklu překročit 3 kg.
  - Před zpracováním peckovin a peckovin (jablek, broskví atd.) odstraňte jádřince nebo pecky.
  - Před zpracováním vařeného nebo smaženého masa odstraňte kosti.
  - Potraviny nesmí být zmrazené.
- Upozornění!**
- nedodržení těchto pokynů může dojít k poškození kráječe včetně řezné mřížky a rotujícího nože. Pokud se kráječ používán jinak, než je určeno, je upraven nebo se používá nesprávně, společnost Robert Bosch Hausgerate GmbH nepřebírá odpovědnost za případné následky. Rovněž je vyloučena také odpovědnost za škody (např. tupé nebo deformované čepele), které vzniknou zpracování neschválených potravin.

### Důležité informace:

- Potraviny nesmí obsahovat žádné kosti, pecky ani jiné tvrdé části. Ovoce/zelenina by neměly být příliš zralé, protože jinak by mohla unikat šťáva. Uvařené potraviny nechte před krájením vychladnout, protože pak budou pevnější a výsledek krájení bude lepší. Délku kostek lze ovlivnit zvýšením nebo snížením tlaku na pýchovadlo při tlačení dolů. Kráječ bude fungovat až po pevném zašroubování víka.

**Provozní rychlost** zvolte podle druhu krájených potravin.

### Upozornění!

Při práci s kráječem nikdy nepoužívejte přerušovaný provoz (Pulse).

### Nízké provozní otáčky (min):

Vašené brambory, mrkev, vejce, okurky, banány, jahody, melouny.

### Střední provozní rychlost:



Syrové brambory a mrkev, měkký salám (např. mortadela), plátkový sýr, tvrdý sýr, paprika, rajčata, cibule, jablka, kiwi.

### -+ Obr.3

1. Vložte řezací mřížku do základního držáku. Dbejte na prohlubně.
2. Vložte krájecí kotouč s nožem do základního držáku.
3. Zatlačte na 3 západky, dokud nezapadnou
4. Nasaďte hnací hřídel 2 na pohon

### Upozornění!

Vždy používejte hnací hřídel 2 pro kráječ. (Obr.0,-4).

6. Připevněte misku. Dbejte na označení (  ). Otočte mísu ve směru hodinových ručiček až na doraz.
  7. Kráječ vložte do mísy. Značka na kráječi musí být přesně zarovnána s rukojetí mísy. Kráječ musí být celý nasazený na hnací hřídeli. V případě potřeby použijte ochranu čepole k otočení řezného kotouče do správné polohy.
  8. Sejměte z nože kryt.
  9. Připevněte víko pomocí tlačného prvku. Dbejte přitom na označení (  ).
  10. Otočte víko co nejvíce ve směru hodinových ručiček. Ucho víka musí být zcela zasunuto do drážky rukojeti mísy.
- 1 O. Zasuňte síťovou zástrčku. Nastavte otočný spínač na požadované nastavení.

### 5. Upozornění!

Misku včas vyprázdněte:

- po zpracování max. 500 g,
- než potraviny dosáhnou spodního okraje kráječe.

### Vyprázdnění mísy

- Po zpracování nastavte otočný přepínač do polohy **0/off**. Odpojte síťovou zástrčku.
- Otočte víko proti směru hodinových ručiček a sejměte ho.
- Nasaďte kryt nože.
- Kráječ vyjměte z mísy.
- Otočte mísou proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji. Misku vyprázdněte.
- Všechny díly ihned po použití očistěte.  
-+ "Čištění a údržba" viz strana 27

## Univerzální kráječ

Pro krájení malého množství masa, tvrdého sýra a cibule.



Krájet lze i petržel, česnek, ovoce a zeleninu. Není dovoleno krájet kávová zrna, pepř, cukr, mák a křen.


### & Riziko zranění

Neodstraňujte/nepřipevňujte univerzální kráječ, dokud se pohon nezastaví. Nožů ani jejich vložek se nedotýkejte holýma rukama. Nikdy nesahejte do nádoby řezačky! K odstranění nasekaných potravin použijte vhodný nástroj (lžíci).

### Upozornění!

Univerzální kráječ nebude fungovat, dokud nebude víko pevně zašroubováno.

### -+ Obr.

1. Připevněte džbán. Sledujte označení (  ). Otočte misku ve směru hodinových ručiček, pokud je to možné.
2. Přidejte suroviny.
3. Nasaďte víko a otočte jím ve směru hodinových ručiček. Ucho víka musí být zcela zasunuto do drážky džbánu.
4. Zasuňte síťovou zástrčku. Otočte otočný přepínač do polohy **M** a držte.

**Poznámka:** Čím déle zůstane spotřebič zapnutý, tím jemnější budou suroviny nakrájeny. U bylinek lze požadovaný výsledek krájení dosáhnout velmi rychle. Může stačit krátký "poklep" na polohu **M**.

- Po zpracování uvolněte otočný spínač. Odpojte síťovou zástrčku.

### Po použití spotřebiče

- Otočte univerzální kráječ proti směru hodinových ručiček a vyjměte ho.
- Otočte univerzální kráječ dnem vzhůru – nasekané potraviny spadnou do víka.
- Podržte víko. Otočte džbánem proti směru hodinových ručiček a vyjměte jej.
- Zbytek nasekaných potravin vyjměte ze džbánu pomocí vhodného nástroje (např. lžíce).
- Všechny díly ihned po použití očistěte. ✗ "Čištění a údržba" viz strana 27.

---

## Čištění a údržba

Spotřebič nevyžaduje žádnou údržbu. Důkladné čištění zaručuje dlouhou životnost.

### Obecné informace

- Všechny díly ihned po použití očistěte. Zabráňte tak zasychání zbytků na plastu a jejich možnému napadení (např. éterické oleje v bylinkách).
- Při zpracování potravin, jako je mrkev a červené zelí, může dojít ke změně barvy plastových částí. To lze odstranit několika kapkami kuchyňského oleje.

### Upozornění!

- Nepoužívejte čistící prostředky obsahující alkohol nebo líh.
- Nepoužívejte žádné ostré, špičaté nebo kovové předměty.
- Nepoužívejte abrazivní utěrky ani čistící prostředky.
- Plastové díly nedávejte do myčky, mohou se trvale zdeformovat.
- Pečlivě očistěte lamely filtračního koše odstředivky na šťávu, abyste je nepoškodili.

### W Nebezpečí zranění!

- Při manipulaci s ostrými řeznými noži buďte opatrní.
- Univerzální nůž držte pouze za okraj plastové rukojeti.
- Řezné kotouče uchopte pouze za okraj.
- Nikdy se nedotýkejte ostrých čepelí nebo hran krájecí vložky. Krájecí disk uchopte pouze za plastový čep uprostřed.
- Nedotýkejte se mixovacích ani univerzálních nožů holýma rukama.
- K čištění nožů a řezných kotoučů použijte kartáč.

### W Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před čištěním spotřebiče jej odpojte od elektrické sítě.

### Čištění základní jednotky

- Základní jednotku nikdy neponořujte do tekutin, nedržte ji pod tekoucí vodou a nemyjte ji v myčce nádobí. Spotřebič nečistěte párou.
- Základní jednotku otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte trochu čistícího prostředku.
- Poté základní jednotku vysušte.

### Čištění mísy, náradí a příslušenství

- Doporučujeme všechny díly ihned po použití opláchnout pod tekoucí vodou.
- Před čištěním příslušenství rozeberte. Postupujte v opačném pořadí, než je popsáno v jednotlivých kapitolách.
- Po vyčištění nechte všechny díly důkladně vyschnout nebo je otřete do sucha.

### **Rozebrání míchací metly za účelem čištění**

Míchací metlu lze kvůli čištění rozebrat.

#### **× Obr. M**

1. Míchací metlu vyjměte z převodu.
2. Zatlačte na západku a sejměte kryt převodu.
3. Vyjměte obě ozubená kola z pouzdra a pečlivě je očistěte kartáčem.
4. Po vyčištění a vysušení znovu sestavte všechny díly v opačném pořadí.

### **Čištění odstředivky na šťávu**

Chcete-li odstředivku na šťávu vyčistit, vyjměte filtrační koš ze strouhací nádoby. Díly předem opláchněte pod tekoucí vodou.

#### **Upozornění!**

Lamely filtračního koše čistěte opatrně, aby nedošlo k jejich poškození.

### **Čištění kráječe**

#### **Rozložení kráječe za účelem čištění**

#### **× Obr. N**

1. Nasadte kryt nože. Vyjměte kráječ mísy.
2. Otevřete západky. Vyjměte řezný kotouč s nasazeným krytem nože.

#### **W Nebezpečí zranění!**

Berte řezný kotouč a řeznou mřížku pouze za plastovou část.

3. Zbylé kousky potravin odstraňte pomocí čističe řezné mřížky.
4. Zespodu vytlačte řezací mřížku čisticím prostředkem.

Držák základny lze čistit v myčce nádobí.

Všechny ostatní části předem opláchněte pod tekoucí vodou. Díly čistěte kartáčem.

### **Čištění mixéru**

Mixovací nádoba (bez vložky s noži), víko a nálevka jsou vhodné do myčky nádobí. Vložku s noži nemyjte v myčce nádobí, ale pod tekoucí vodou (nenamáčejte ve vodě).

#### **Rozložení vložky nože za účelem čištění**

#### **× Obr. O**

1. Prázdnou nádobu mixéru otočte. Otočte vložku nože za úchyty proti směru hodinových ručiček. Vložka nože se uvolní.
2. Vyjměte vložku nože a sejměte těsnicí kroužek.
3. Po vyčištění a vysušení nasadte těsnicí kroužek na vložku nože.
4. Nasadte vložku nože zespodu do nádoby mixéru a otočením ve směru hodinových ručiček ji zajistěte. Otáčejte vložkou nože tak dlouho, dokud se křídlo nerovná s označením na nádobě mixéru.

#### **Upozornění!**

Nikdy nepoužívejte vložku nože bez těsnění.

### **Čištění univerzální frézy**

Doporučujeme vyčistit univerzální frézu ihned po použití. Zabráníte tak zaschnutí zbytků na plastu a jejich možnému napadení (např. éterické oleje v bylinkách). Mísu s pohonem nemyjte v myčce nádobí, ale pod tekoucí vodou pomocí kartáče. Nenechávejte ji ve vodě. Pro vysušení umístěte mísu s pohonem směrem nahoru.

## Řešení problémů

### W **Nebezpečí zranění!**

Před odstraňováním poruch odpojte síťovou zástrčku.

#### **Důležité informace:**

Svítilcí kroužek (indikátor provozu) bliká, pokud došlo k chybě v provozu, vypnuly se elektronické pojistky nebo je spotřebič vadný.

#### **Závada:**

Spotřebič již nefunguje.

#### **Možná příčina:**

Spotřebič byl přetížený (např. nářadí, zaseknuté potraviny) a došlo k vypnutí elektronické pojistky.

#### **Nápravná opatření:**

- Otočný přepínač nastavte na **P**
- Odpojte síťovou zástrčku.
- Odstraňte příčinu přetížení.
- Spotřebič zapněte.

#### **Možná příčina:**

Byl proveden pokus o připojení mísy nebo mixéru k spotřebiči.

#### **Nápravná opatření:**

- Otočný přepínač nastavte na **P**
- Odpojte síťovou zástrčku.
- Připojte mísu nebo mixér.
- Spotřebič zapněte.

#### **Závada:**

Spotřebič se nespustí.

#### **Možná příčina:**

Nesprávně připevněné díly. Víko není zcela zavřené.

#### **Nápravná opatření:**

- Otočný přepínač nastavte na **P**
- Odpojte síťovou zástrčku.
- Díly správně připevněte podle návodu a víko zcela zavřete.
- Spotřebič zapněte.

#### **Důležité informace:**

Pokud se závadu nepodaří odstranit, obraťte se na zákaznický servis (viz adresy zákaznického servisu na konci této brožury).

## Speciální příslušenství

(pokud není součástí spotřebiče, je k dostání ve specializované prodejně)

### **Kotouč na hranolky (MUZ45PS1)**

Na krájení syrových brambor na hranolky.

### **Kotouč na asijskou zeleninu**

**(MUZ45AG1)** Pro krájení ovoce a zeleniny na jemné proužky pro asijské zeleninové pokrmy.

### **Strouhací kotouč hrubý**

**(MUZ45RS1)** Ke strouhání syrových brambor, např. na bramboráky nebo knedlíky.

### **Kotouč na bramboráky (MUZ45KP1)**

Pro strouhání syrových brambor na bramboráky a na krájení ovoce a zeleniny na silné plátky.



## Likvidace

**J** Obaly likvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o použitých elektrických a elektronických zařízeních (odpadní elektrická a elektronická zařízení – OEEZ). Tato směrnice určuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci použitých spotřebičů platný v celé EU. O aktuálních možnostech likvidace se informujte u svého specializovaného prodejce.

## Záruka

Záruční podmínky pro tento spotřebič jsou stanoveny naším zástupcem v zemi, kde se prodává. Podrobnosti těchto podmínkách získáte u prodejce, u kterého byl spotřebič zakoupen. Při uplatnění jakéhokoli nároku podle podmínek této záruky musí být předložen doklad o prodeji nebo účtenka.

Změny vyhrazeny.

