

Návod k použití

MUM 4655EU

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

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Spotřebič používáte jen pro zpracování množství a v časech běžných v domácnosti. Spotřebič nevyžaduje údržbu.

Návod k použití si, prosím, uschovejte.

Při předání spotřebiče třetí osobě předejte i Návod k použití.

Spotřebič používáte jen s originálním příslušenstvím.

Na první pohled

Sledujte, prosím, stránky s obrázky

Otočný volič **Obr.1**

MUM 46..

O/off = stop

P = parkovací pozice
otočný volič držte do té doby, až se pohon zastaví, nástavec je ve vychýlené pozici.

Když se pohon nepohybuje, je vychýlené pozice již dosaženo.

Stupeň 1–4 = pracovní rychlost

Stupeň 1 = nejnižší stupeň

otáček – pomalu

Stupeň 4 = nejvyšší stupeň

otáček – rychle

Při přerušení dodávky el. energie zůstane spotřebič zapnutý a po přerušení se opět rozeběhne.

Pohon

Obr. 2

pro mlýnek na obilí (ocelový), průběhový krouhač a lis na citrusy.

Pokud spotřebič nepoužíváte, nasadte ochranný kryt pohonu.

a ochranný kryt pohonu

Chcete-li ochranný kryt pohonu sejmut, otáčejte jím tak dlouho, až je možno jej sejmut.

Pohon

Obr. 3

pro míchací metlu, šlehač metlu, hnětací hák a pro míchací nástavec výrobníku zmrzliny, sklopený dolů pro mlýnek na maso, vykllopený nahoru pro mlýnek na obilí (kamenný).

Uschování kabelu

Obr. 4

MUM 46.. přihrádka na kabel

Uvolňovací tlačítko

Obr. 5

stiskněte, aby bylo možné pohybovat výkyvným ramenem.

Pohon

Obr. 6

pro mixér a multi-mixér.

Pokud spotřebič nepoužíváte, nasadte ochranný kryt na pohon mixéru.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič zapojte a provozujte jen podle údajů na typovém štítku. Používejte jen tehdy, pokud kabel a spotřebič nejsou poškozeny.

Děti udržujte z dosahu spotřebiče.

Po každém použití, před čištěním, před opuštěním místnosti a při závadě vytáhněte pojistku.

Kabel nevedte přes ostré hrany a horké plochy.

Příslušenství a nástavec měňte jen v klidovém stavu pohonu.

Základní spotřebič neponořujte do vody a nemýjte pod tekoucí vodou.

Po vypnutí spotřebič ještě krátký čas dobíhá!

Při použití spotřebiče dodržujte pokyny v Návodu pro použití.

Po přerušení dodávky el. energie a po jejím obnovení se spotřebič znovu rozeběhne (platí pro MUM 46).

Upozornění k likvidaci

O aktuálních možnostech likvidace se, prosím, informujte u svého obchodníka a na Obecním úřadě.

Ovládání

Pozor!

Spotřebič provozujte jen s příslušenstvím / nástavci v pracovní pozici. Neprorozujte jej naprázdno.

- Spotřebič a příslušenství před prvním použitím řádně vyčistěte, viz „Čištění a péče“.

















Příprava

- Základní spotřebič postavte na hladký a čistý podklad.
- Kabel odvíhjte.
- Zasuňte zástrčku.

Provozní pozice

Pozor!

Spotřebič provozujte jen tehdy, pokud jsou nástavce / příslušenství instalovány podle této tabulky a v pracovní poloze.

Poloha		
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

Upozornění: Pokud má být zpracováno velké množství mlynkem na maso, můžete zvolit i pozici 7.

Míchací metla, šlehač metla a hnětací hák **Obr. 7**

Míchací metla (a)

ke tření těsta, např. třeného těsta

Šlehač metla (b)

ke šlehání sněhu, šlehačky a lehkých těst, např. piškotového těsta.

Hnětací hák (c) s deflektorem těsta (d)

ke hnětení těžkých těst a k vmíchávání přísad, které nemají být rozměňovány (např. rozinek, čokoládových plátek).

⚠ Nebezpečí zranění rotujícími nástavci!

Při provozu nikdy nesahejte do mísy. Nástavec měňte jen v klidovém stavu pohonu – po vypnutí pohonu krátce doblhává. Spotřebič smí být provozován jen tehdy, pokud jsou nepoužívané pohony zajištěny ochranným krytem.

- U spotřebičů s parkovací polohou, nastavte otočný vypínač na P a držte jej, až pohon zůstane stát. Pokud se pohon nepohybuje, je již dosaženo výkyvné pozice.
- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 6.
- Nasaďte mísu. Podstavec mísy musí zapadnout do vybrání v základním spotřebiči.
- Vždy podle účelu zpracování nasaďte a zaklapněte do pohonu míchací metlu, šlehací metlu nebo hnětací hák. U hnětacího háku otáčejte deflektorem těsta, až hnětací hák může zaklapnout.
- Do mísy dejte přísady určené ke zpracování.
- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 1.
- Nasaďte víko.
- Otočný volič nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňování přísad

- Otočným voličem vypněte spotřebič.
 - U spotřebičů s parkovací polohou nastavte otočný volič na P a držte, až pohon zůstane stát.
 - Sejměte víko.
 - Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 7.
 - Naplňte přísady.
- nebo
- Přísady doplňujte plnicím otvorem ve víku.

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným voličem.
- U spotřebičů s parkovací polohou nastavte otočný volič na P a držte, až pohon zůstane stát.
- Sejměte víko.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko a výkyvné rameno nastavte do pozice 6.
- Sundejte nástavec z pohonu.
- Vyjměte mísu.
- Všechny díly vyčistěte, viz „Čištění a péče“.

Mixér

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži, rotujícím pohonem!

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

Mixér provozujte jen ve složeném stavu a s nasazeným víkem.

⚠ Nebezpečí opaření!

Při zpracování horké mixované potraviny vstupuje z nálevky ve víku pára. Naplňujte maximálně 0,5 l horké nebo pěnicí tekutiny.

Pozor!

Zpracováni tekutin ve skleněném mixéru: Maximálně na stupni 3. Naplňujte maximálně 0,5 horké nebo pěnicí tekutiny.

- Stiskněte uvolňovací knoflík a výkyvné rameno nastavte do pozice 3.
- Sejměte ochranný kryt pohonu mixéru.
- Nasaďte mixovací nástavec (označení spotřebiči) a otáčejte proti směru hodinových ručiček až na doraz (obr. 6).
- Naplňte přísady.

- Maximální množství u mixéru z umělé hmoty, tekutina = 1 l, u skleněného mixéru, tekutina = 0,75 l; pěnicí nebo horké tekutiny maximálně 0,5 l. Optimální zpracovávané množství, pevné potraviny = 50 – 100g.

- Nasaďte víko a pevně stiskněte.
- Otočný volič nastavte na požadovaný stupeň.

Doplňování přísad

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

Po práci

- Spotřebič vypněte otočným voličem.
 - Mixér otočte ve směru hodinových ručiček a sejměte.
- Rada:** Mixér ihned po použití vyčistěte.

Čištění a péče

⚠ Nebezpečí úrazu el. proudem!

Základní spotřebič nikdy neponořujte do vody a nikdy nemyjte pod tekoucí vodou.

Pozor!

Nepoužívejte drhnoucí čistící prostředky.

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

Čištění mísy a příslušenství

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

Čištění mixéru

⚠ Nebezpečí poranění ostrými noži! Nedotýkejte se mixéru holýma rukama. Za účelem čištění můžete mixér rozložit.

Pozor!

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

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

Rozložení mixéru

Obr. 9

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

Složení mixéru

⚠ Nebezpečí poranění!

Mixér nikdy neskládejte na základním spotřebiči.

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

Pomoc při závadách

Při závadách se, prosím, obraťte na náš servis.

Příklady použití

Šlehačka

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

Bílek

- 1 až 8 bílků
- Bílek šlehejte 4-6 minut na stupni 4 šlehačí metlou.

Piškotové těsto

Základní recept

- 2 vejce
- 2-3 polévkové lžíce vody
- 100 g cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 70 g mouky
- 70 g škrobové moučky
- event. prášek na pečivo

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

Max. množství: 2 x základní recept

Třené těsto

Základní recept

- 3-4 vejce
- 200-250 g cukru
- špetka soli
- 1 balíček vanilkového cukru nebo kůru z ½ citronu
- 200-250 g másla (pokojová teplota)
- 500 g mouky
- 1 balíček prášku na pečeni
- ½ l mléka

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

Max. množství: 1½-2 x základní recept

Křehké těsto

Základní recept

- 125 g másla (pokojová teplota)
- 100-125 g cukru
- 1 vejce
- špetka soli
- trochu citronové kůry nebo vanilkového cukru
- 250 g mouky
- event. prášek na pečeni
- Všechny přísady zpracujte cca ½ min. na stupni 1, potom 2-3 min. na stupni 2 míchací metlou nebo hnětacím hákem.

Max. množství: 2 x základní recept

Kynuté těsto

Základní recept

- 500 g mouky
- 1 vejce
- 80 g tuku (pokojová teplota)
- 80 g cukru
- 200-250 ml vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- kůra z ½ citronu
- špetka soli
- Všechny přísady zpracujte ½ min. na stupni 1, potom cca 3-6 min. na stupni 2 hnětacím hákem.

Max. množství: 1 ½ základní recept

Majonéza

- 2 vejce
- 2 malé lžičky hořčice
- ¼ l oleje
- 2 polévkové lžíce citronové šťávy nebo octa
- špetka soli
- špetka cukru
- Přísady musí mít stejnou teplotu.
- Přísady (ne olej) zpracujte po několik sekund v mixéru na stupni 2.
- Mixér přepněte na stupeň 4 a olej pomalu nalévejte nálevkou a tak dlouho mixujte, až majonéza emulguje.

Přislušenství / zvláštní přislušenství

Informace k dalším příloženým dílům přislušenství (viz příložený přehled modelů) jsou uvedeny v separátních návodech k použití. Příložené díly přislušenství / zvláštního přislušenství můžete také přikoupit jednotlivě. Přislušenství k MUM 45.. je vhodné i pro MUM 46..

Obr. 10

Průběhový krouhač se 3 kotouči; dodatečně je možné dokoupit kotouč na hrubé nebo jemné strouhání, kotouč na bramborové hranolky a kotouč pro velmi jemné krouhání zeleniny (vhodné pro asijskou kuchyni).

Obr. 11

Mlýnek na maso; dodatečně možno dokoupit nástavec na lisování ovoce (a), hrubá struhadla na ořechy, mandle atp. (b) a nástavec na sířkané pečivo (c); děrované kotouče Ø 3 a 6 mm

Obr. 12

Lis na citrusy

Obr. 13

Mlýnek na obilí ocelový nebo kamenný

Důležité upozornění !!!

Nespouštějte mlýnek na obilí (MUZ4GM2, MUZ4GM3), pokud je nastavovací prsteneček na č. 1 nebo méně. Mohlo by dojít k zablokování mlecích kamenů a následnému poškození.

Nastavení kamenů pro nejjemnější mletí proveďte následovně:

1. Nastavovací prsteneček dejte do polohy č. 2 nebo 3

2. Uvedte mlýnek do chodu
3. Postupně otáčejte nastavovacím prstencem směrem k poloze č. 1 a dále, čímž dochází k přiblížování mlecích kamenů. Postupujte takto tak dlouho, dokud nezaslechnete slabě škrťání mlecích kamenů o sebe. Tím je nastavení provedeno.

Tento postup dodržujte vždy, když po hrubším mletí budete vyžadovat jemné mletí.

Pozn.: Polohy pod č. 1 nastavovacího prstence jsou určeny k tomu, aby i po delším používání (opotřebení mlecích kamenů) bylo možno nastavit jemné mletí.

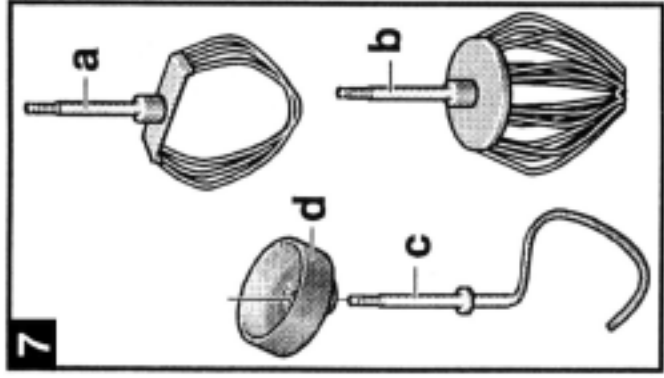
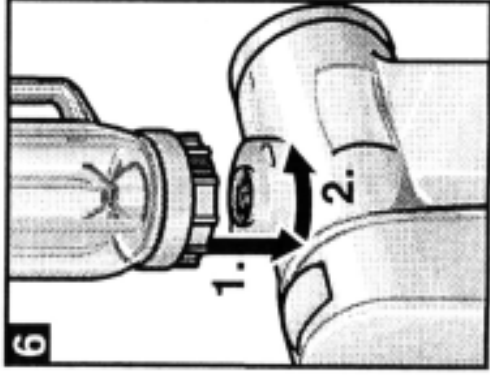
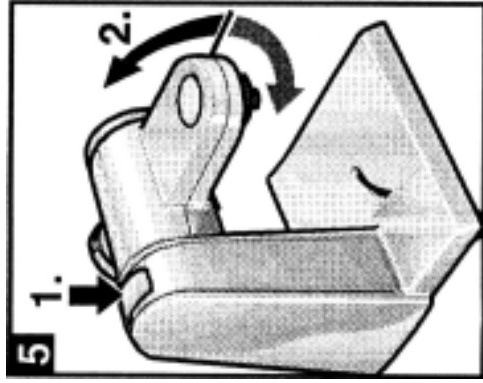
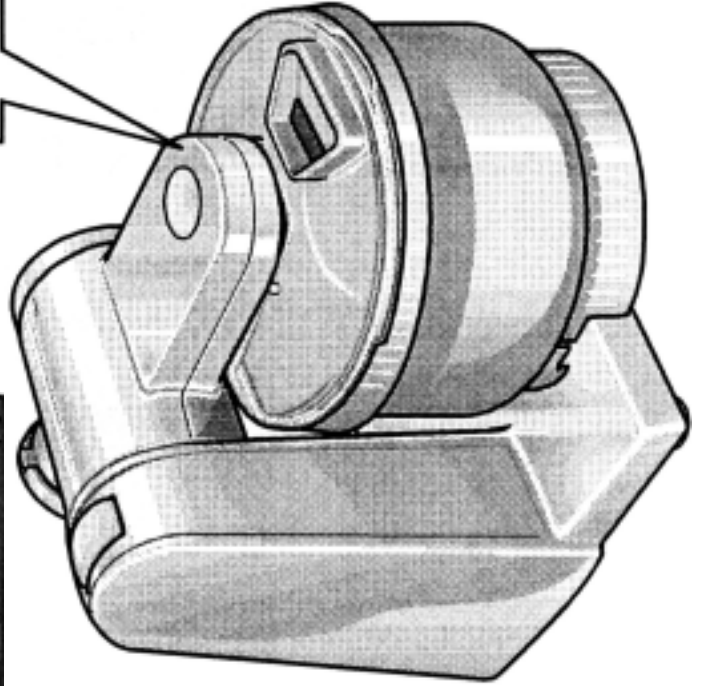
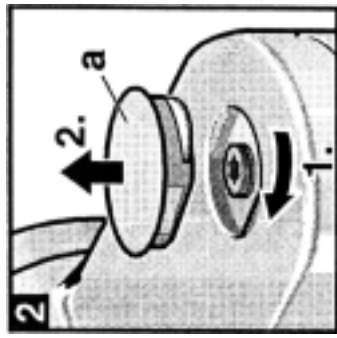
Obr. 14

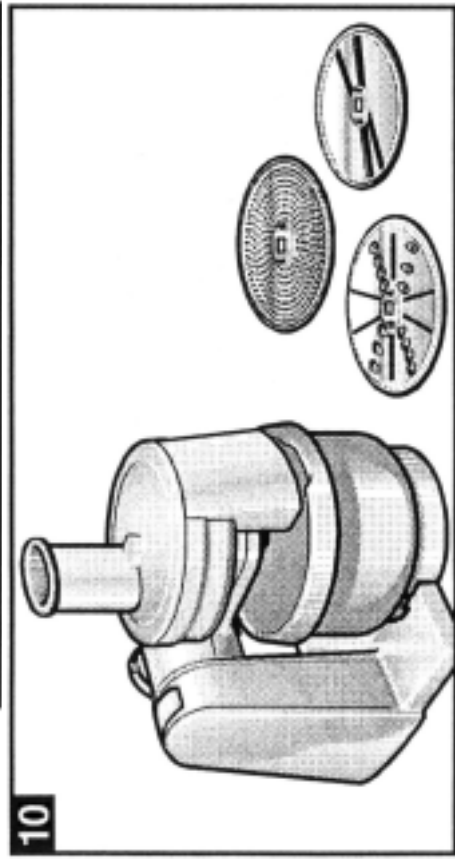
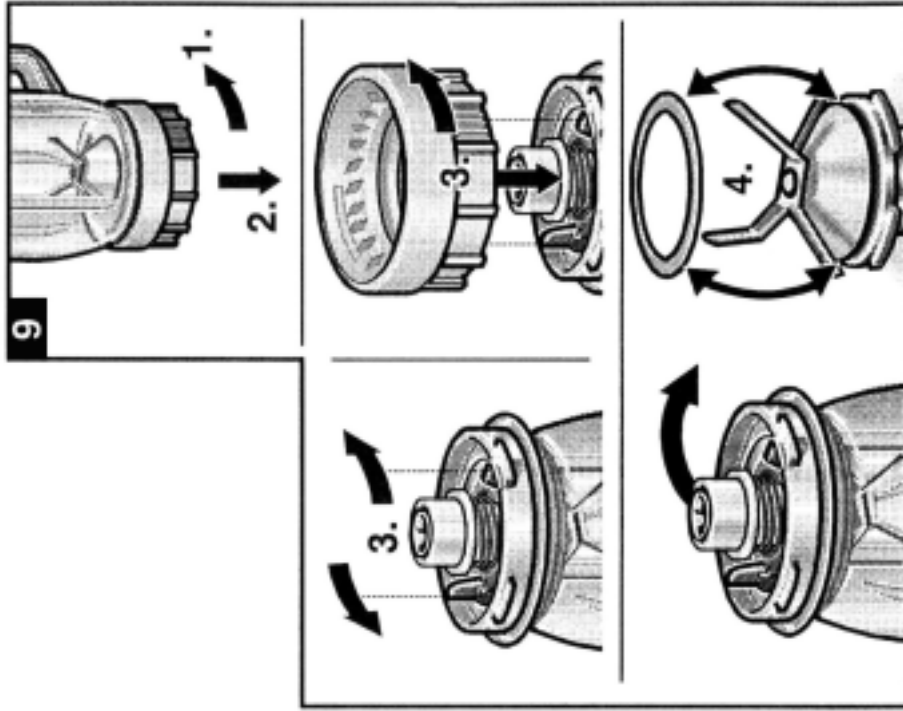
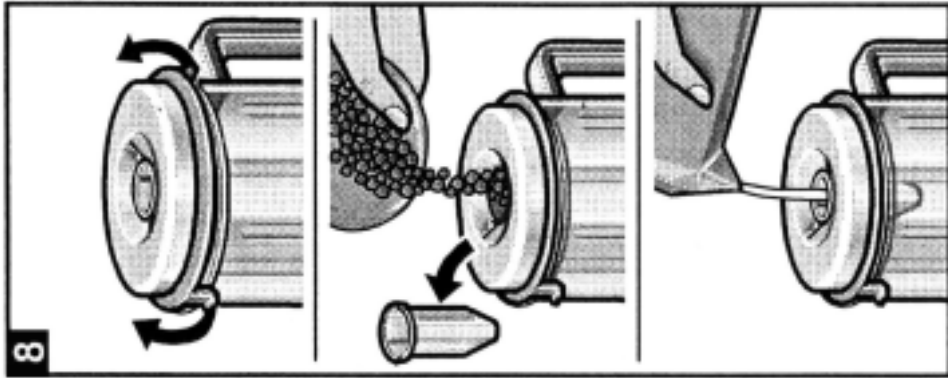
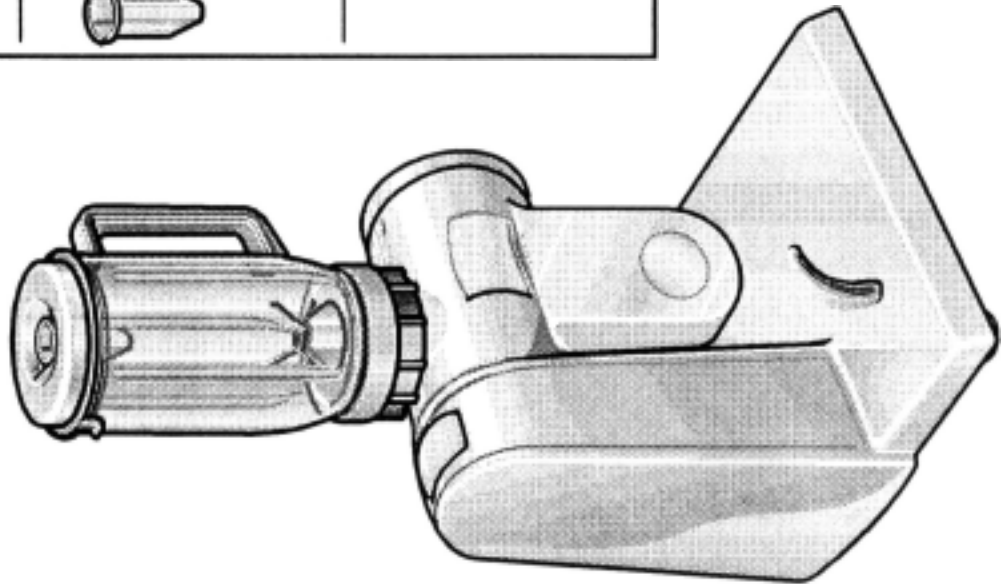
Multi-mixer

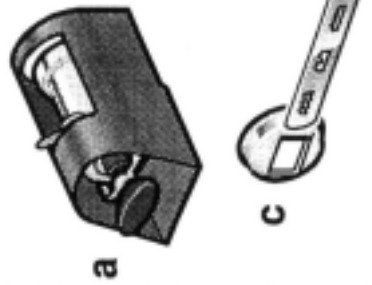
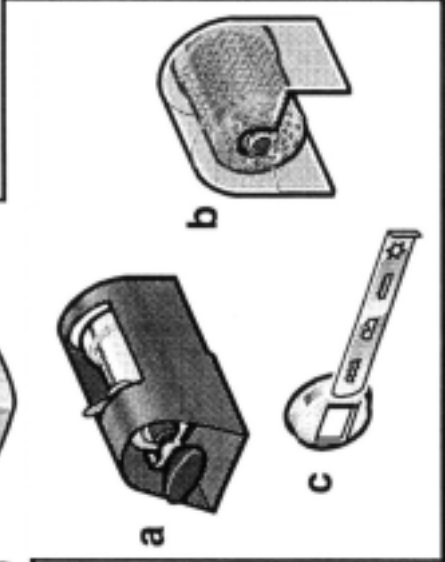
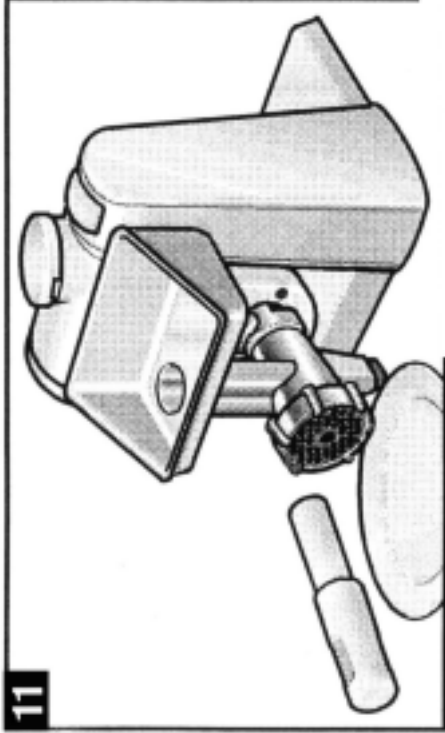
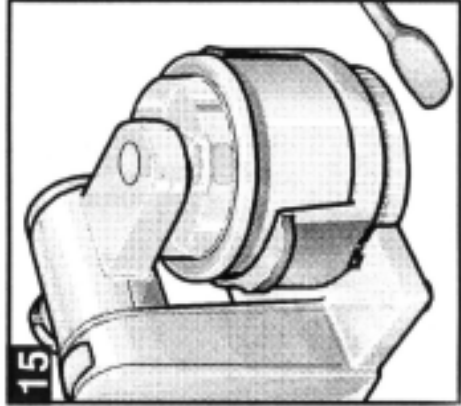
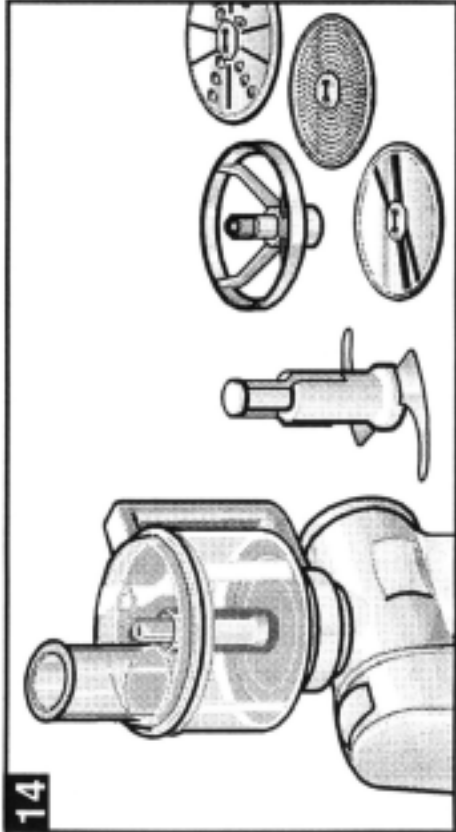
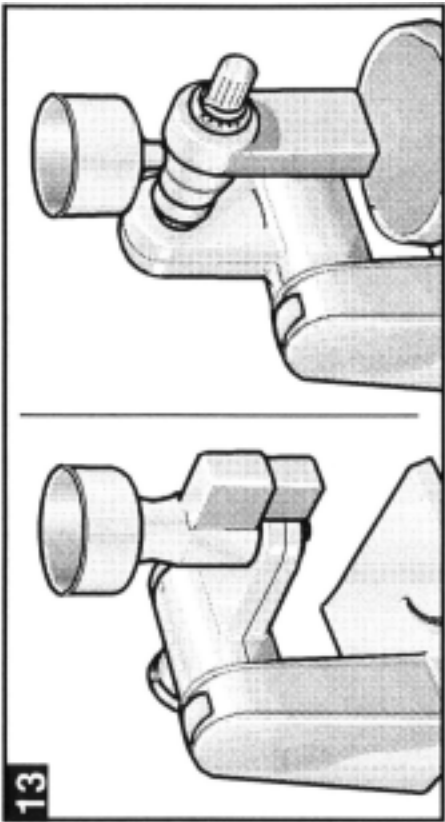
Obr. 15




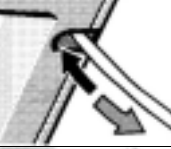


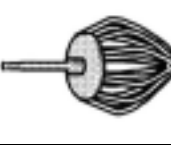

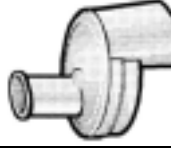


Výrobník zmrzliny







Změny vyhrazeny.







16						
MUM 4600/EU	✓			✓		
MUM 4625	✓			✓		
MUM 4655/EU	✓			✓		
MUM 4700		✓			✓	
MUM 4770/EU		✓			✓	
						
MUM 4600/EU	✓					
MUM 4625	✓			✓		
MUM 4655/EU	✓			✓		
MUM 4700	✓			✓		
MUM 4770/EU	✓			✓		

16						
MUM 4600/EU	✓					
MUM 4625	✓					
MUM 4655/EU	✓					
MUM 4700		✓				
MUM 4770/EU		✓				
						
MUM 4600/EU	✓					
MUM 4625	✓					
MUM 4655/EU	✓			✓		
MUM 4700	✓					
MUM 4770/EU	✓					✓

Přídavný strojek

Mlýnek na maso (MUZ 4 FW 1, MUZ 4 FW 101)

Popis strojku

Obr. 1

1. plášť
2. plnicí miska
3. naspávátko
4. šnek s unáščem
5. nůž
6. děrovaný kotouč Ø 4,5 mm
7. šroubovací prsteneček.

Z bezpečnostních důvodů dbejte následujících pokynů:

Mlýnek nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
Nikdy nesahajte do plnicího otvoru, ale vždy používejte naspávátko.
Mlýnek nikdy nenasažujte ani nesundávejte, pokud je kuchyňský robot v chodu.

Mlýnek nikdy nepoužívejte bez děrovaného kotouče a šroubovacího prstenečku.

Složení mlýnku

Obr. 1

- Jednotlivé části nasazujte do pláště v tomto pořadí:
4. šnek
 5. nůž řezací stranou k děrované straně
 6. děrovaný kotouč výřezem do výstupku na okraji pláště
 7. šroubovací prsteneček nasadíte a lehce ho dotáhněte.

Použití

Obr. 2

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

Nasadte plnicí misku.

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

Sundání a rozložení

Přepínač otočte na „0“.

Mlýnek dle pokynů na plášti otočením uvolněte a sundejte.

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

Čištění

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

Místo nouzového zlomu

Místo nouzového zlomu chrání pohon před poškozením.

Při přetížení se ulomí unášče na šneku (např. živem kostí).

Tuto část snadno vyměníte.

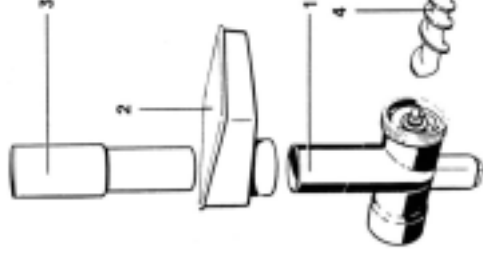
Odšroubujte upevňovací šroub, vyměňte unášče a znovu pevně zašroubujte. Obdržte v servisní službě.



⚠ Upozornění

Mlýnek na maso není vhodný pro mytí v myčce, může dojít k oxidaci povrchu.

Nástavec na lisování ovoce (MUZ 4 FV 1)



Popis

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

Použití

Pracujte na stupni 4.

Nejprve uvolněte upevňovací šroub tak, aby rozdrčená dužina mohla odtékat ještě vlhká. Pak šroub utahujte tak dlouho, dokud rozdrčená dužina a šťáva nevytékají v požadované formě. Příliš vlhkou dužinu můžete vymáčet ještě jednou.

Odšťavňovací nástavec je vhodný k odšťavňování malin, ostružin, borůvek, rybízu, jablek, rajčat, hrušek atd. Lze zpracovat i šípky, ale musíte je před odšťavňováním 1 hodinu vařit.

Odšťavňování vzniká dle druhu ovoce buď šťáva nebo ovocná kaše.

Ovocná kaše se obzvlášť dobře hodí k výrobě marmelád.

K posunování používejte pouze naspávátko.

Sejmutí a rozložení

Viz návod u mlýnku na maso.

Čištění

Viz návod u mlýnku na maso.

Nástavec na stříkané pečivo (MUZ 4 SV 1)

Obr. 4

Popis a složení nástavce

1. plášť mlýnku na maso (se šnekem)
 2. plnicí miska
 3. nástavec na stříkané pečivo
 4. šroubovací prstenec mlýnku na maso.
- Nasadíte plnicí misku.

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

Použití

- Pracujte na rychlostním stupni 1, 2 nebo 3.
- K posouvání potravin do nástavce používejte pouze naczpávkou. Vytvarované těsto při výstupu z hrdla odebírejte prkýnkem.

Sejmutí a rozložení

Viz návod u mlýnku na maso.

Čištění

Viz návod u mlýnku na maso.

Nástavec na strouhání (MUZ 4 RV 1)

Obr. 5

Popis a složení nástavce

1. plášť mlýnku na maso (se šnekem)
2. plnicí miska
3. sítko
4. šroubovací prstenec pro mlýnek na maso
5. ochranný kryt.

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

Použití

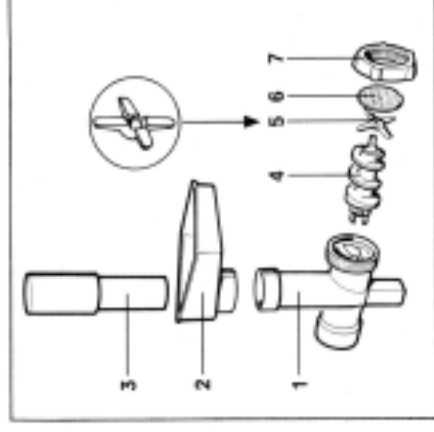
Pracujte na rychlostním stupni 3 nebo 4. Nástavec je vhodný ke strouhání mandlí, oříšků a suchých houslek. Oříšky a mandle plňte jen v malých dávkách.

Sejmutí a rozložení

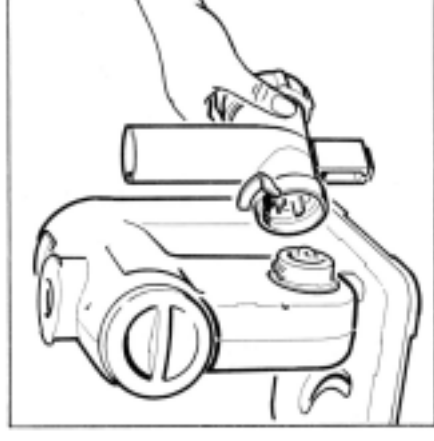
Viz návod u mlýnku na maso.

Čištění

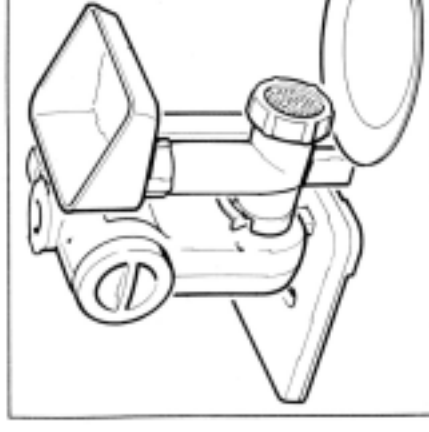
Viz návod u mlýnku na maso.



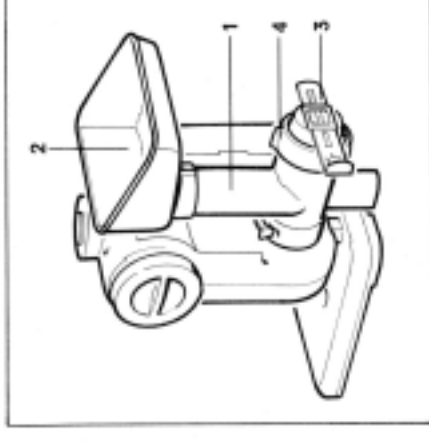
1



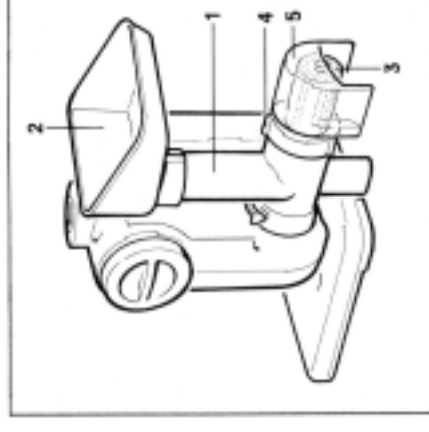
2



3



4



5

Změny vyhrazeny.

Průběhový krouhač (MUZ 4 DS 2)

Popis krouhače

Obr. 1

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

Z bezpečnostních důvodů musíte dodržovat následující pokyny.

Nepoužívejte nikdy průběhový krouhač bez horní části pláště.

Krouhač nikdy nenasazujte nebo nesundávejte při běžícím kuchyňském robotu.

Nikdy nesahejte do plnicího otvoru. Vždy používejte nacpávátko.

Nikdy nesahejte do výstupního otvoru.

Pozor! Kotouče jsou ostré a mají hrany.

Složení krouhače

Před prvním použitím jednotlivé části krouhače důkladně opláchněte teplou vodou.

Jednotlivé díly složte následovně.

Obr. 2

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

Použití

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

Krouhač je vhodný s

- **otočným krájecím kotoučem**
ke krájení zeleniny, např. okurek, mrkve, zeli.
Strana č. „1“ pro silné velké plátky.
Strana č. „3“ pro tenké plátky.
Rychlostní stupeň 3.
Vařené, nemoučené brambory krájejte pouze za studena a to na stupni 2 a v pracovní poloze 5. Housky, chleba nebo dřevnatou zeleninu nekrájejte.

– **otočným strouhacím kotoučem**

- ke strouhání, např. brambor, jablko, celeru.
Strana č. „2“ pro hrubé strouhání.
Strana č. „4“ pro jemné strouhání.
Stupeň 2 nebo 3.

– **kotoučem na krouhání**

- ke krouhání syrových brambor, tvrdého syra, ořechů, čokolády.
(Čokoláda se musí před strouháním uložit na nějakou dobu do chladničky nebo mrazáku).
Stupeň 3.

Potravinu vložte do plnicího otvoru a nacpávátkem vsuňte dovnitř. K dosažení rovnoměrných plátků při krájení tenkých plátků např. mrkve, vsouvejte ji ve svazku svisle.

Jestliže se krájené potraviny vzpříčí, krouhač vypněte, sundejte horní část pláště, vyprázdněte plnicí otvor a odstraňte zbytky. Při práci v poloze „5“ lze pod výstupní otvor krouhače položit talíř nebo misku (**obr. 4**). Při pracovní poloze 1 podložte misku (**obr. 5**).

Pozor! Zabraňte směštnání potravin ve výstupním otvoru.

Sejmutí a rozložení krouhače

Otočný spínač nastavte na polohu „0“.
Krouhač otáčením proti směru hodinových ručiček uvolněte a sundejte.

Horní část pláště otočte rovněž proti směru hodinových ručiček a sundejte ji.
K vyjmutí kotouče uchopte pohonný hřídel a vytáhněte jej směrem nahoru (**obr. 6**).

Čištění

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

Místo nouzového zlomu

Obr. 7

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

Zvláštní příslušenství

Obr. 8

Kotouč na krájení bramborových hranolků (a).

Sundejte kryt krouhače. Nasadte pohonný hřídel s unašečem a pak kotouč na krájení hranolků noží nahoru.

Zavřete plášť a do plnicího otvoru naplňte brambory. Dejte nacpávátko do plnicího otvoru a zapněte spotřebič.

Brambory posouvejte.

Spotřebiče vypněte a znovu naplňte.

S kotoučem na hranolky pracujte na stupni 3.

Pozor!

Brambory doplňujte jen při vypnutém spotřebiči.

Hrubý strouhací kotouč (b).

Ke strouhání syrových brambor na bramborovou kaši a bramborové knedlíky. Kotouč nasadte do krouhače korunkami vzhůru a zavřete plášť. S hrubým kotoučem pracujte na stupni 3.

Kotouč julien (c).

Ke krájení zeleniny, brambor, ředkviček, celeru nebo tvrdšího ovoce na dlouhé tenké proužky. U takto nakrájené zeleniny se u stejného množství zkrátí doba vaření. Pomocí kotouče můžete také dát jidlu klasický a velmi dekorativní vzhled.

Kotouč nasadte noží nahoru. Zavřete kryt a naplňte do plnicího otvoru potraviny.

Zapněte spotřebič. Nacpávátkem

vsouvejte krájené potraviny do spotřebiče.

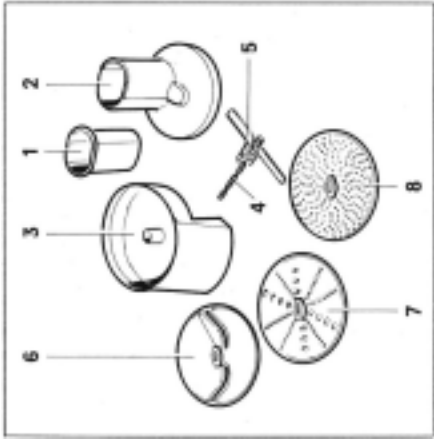
Spotřebič vypněte a znovu naplňte.

S tímto kotoučem pracujte na stupni 4.

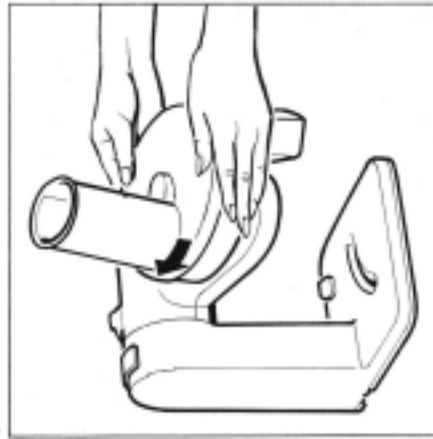
Pozor!

Krájené potraviny plňte jen při vypnutém spotřebiči.

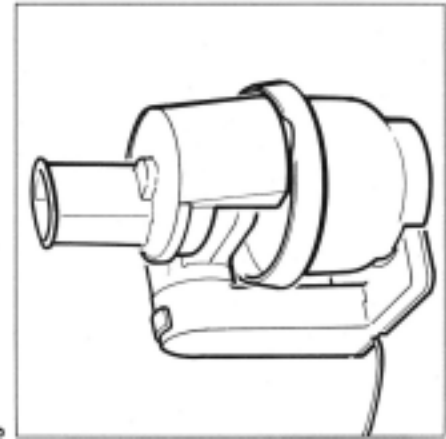
Změny vyhrazeny.



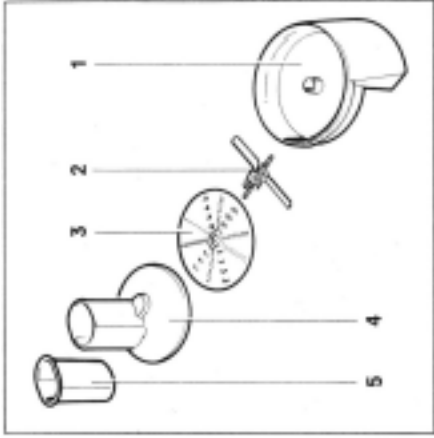
1



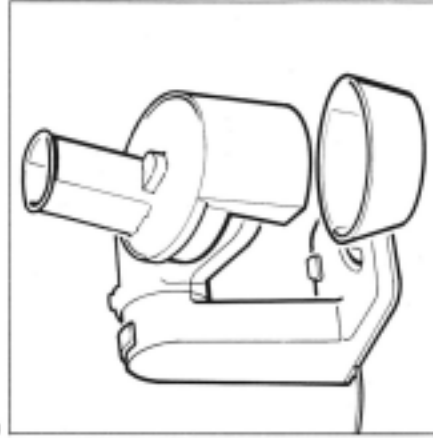
2



3



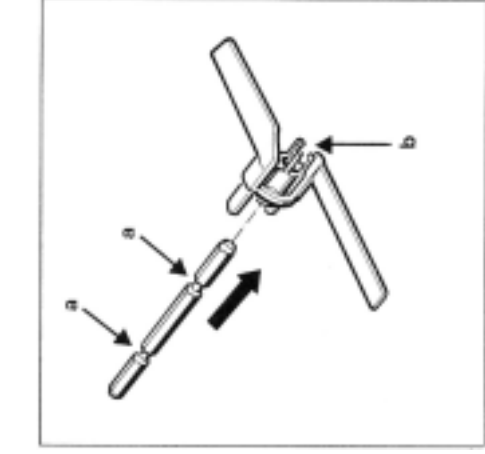
4



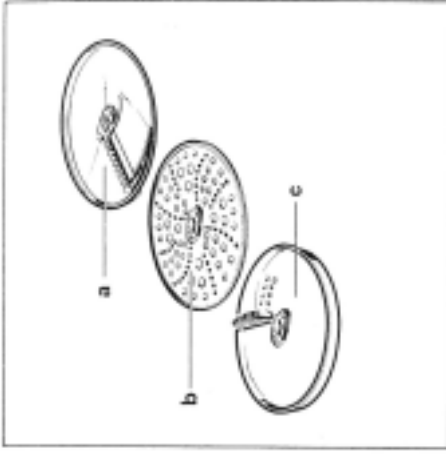
5



6



7

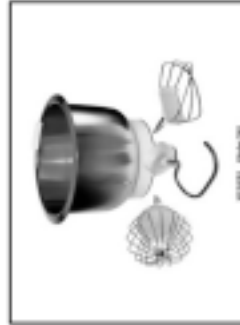


8

Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



MUZ4DS2
Průběhový krouhač se třemi
kotouči (= 5 funkcí)



MUZ4ER1
Nerezová míchací mísa



MUZ4FW101
Mlýnek na maso



MUZ4EB1
Šlehač na zmrzlinu



MUZ4FV1
Nástavec na lisování
drobného ovoce



MUZ4GM2
Mlýnek na obilí



MUZ4GM3
Mlýnek na koření,
semena a mák



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



MUZ4LS1
Sada děrovaných kotoučů -
průměr otvorů 3 a 6 mm

Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



MUZ4JS1
Kotouč na jemné krouhání
(kotouč julien)



MUZ4KR3
Míchací mísa bílá,
plastová



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

Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



MUZ4MX2
Mixer z umělé hmoty



MUZ4MX3
Mixer skleněný



MUZ4PS1
Přídavné struhadlo
na hranolky



MUZ4RS1
Přídavné struhadlo na
bramborák



MUZ4RV1
Přídavné struhadlo
na strouhanku, oříšky...



MUZ4SV1
Nástavec pro přípravu
stríkaného těsta

Zvláštní příslušenství ke kuchyňským robotům řady MUM4...



MUZ4ZP1
Odšťavňovač citrusových
plodů



MUZ4ZT1
Stojánek na příslušenství

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

Ujištění dovozece o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazník,

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

Toto ujištění dovozece 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.

Záruční podmínky

Záruční list je průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku. Náleží k výrobku, jehož výrobní číslo je uvedeno na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delších než zákonné záruční lhůty je záruční list jediným dokladem práv uživatele. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o zakoupení (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pro případ záruční lhůty prodloužené z důvodu předchozích oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejm. tyto případy:

- Opoždění používáním nebo poškození výrobku (vč. poškození způsobeného při neodborné instalaci, nesprávném uvedení do provozu, úpravě výrobku, užíváním nebo údržbou v rozporu s návodem k obsluze nebo s další dokumentací, která byla předána spolu s výrobkem, s právními předpisy, s příslušnými technickými nebo jinými normami).
- Vady výrobku v případě, kdy kupující neprokáže oprávněnost, platnost nebo včasnost reklamace (např. vzhledem k rozporu mezi údaji v záručním dokladu a na výrobku, k chybějícím nebo neoprávněně pozměněným údajům v záručním dokladu, chybějícím, nečitelnému nebo pozměněnému výrobnímu číslu výrobku, atd.)

c) Poškození výrobku způsobené jeho znečištěním, nahodilou či živelnou událostí nebo v důsledku přírodních či vnějších jevů jako je např. bouřka, požár, přepětí nebo výpadky v elektrorozvodné síti, teplo, vniknutí kapaliny, prachu či cizích předmětů do výrobku, vysoká tvrdost vody aj.

d) Mechanické poškození výrobku (např. pádem, zlomením, přetržením přívodního kabelu, konektoru či jiné části, apod.) nebo poškození vzniklá přepravou.

e) Poškození způsobené použitím nevhodné náplně nebo nevhodnými provozními podmínkami.

f) Poruchy, projevy a jiné nedostatky způsobené nevhodnou kvalitou elektromagnetického signálu, rušivým elektromagnetickým polem, příp. závadami v domovní elektrorozvodné síti apod.

g) Součástí záruky není bezplatné uvedení do provozu, běžná údržba (čištění, seřizování, programování ad.) nebo kontrola parametrů výrobku.

h) Nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti (které nejsou vadou výrobku), vč. parametrů neuvedených v technické dokumentaci výrobku, např. míra hlučnosti neuvedená v parametrech výrobku.

i) Poškození, nepovolené konstrukční změny, neodborný zásah úpravy nebo jiné zásahy do výrobku provedené neoprávněnou osobou či neautorizovaným servisem (vč. poškození plomb, pečeti nebo šroubů).

j) Výrobek, který je používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu, nad rámec běžného používání – spotřebič je určen pro používání v domácnosti. Záruka zaniká, je-li spotřebič používán k profesionálním nebo komerčním účelům.

Kupující nemá právo na součásti, součástky nebo díly, které byly při záruční době vyměněny z výrobku a vyměněny.

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) seriově vybavených systémem "Aqua-stop" je výrobcem poskytnuta záruka na škody vzniklé špatnou funkcí tohoto systému a to po celou dobu životnosti spotřebiče (toto se nevztahuje na vlastní aqua-stop). Vzniknou-li škody vadou způsobené chybou systémem "Aqua-stop", poskytneme náhradu těchto škod.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit řádně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Pro případnou předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamční protokol a nevyplněný záruční list.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Poznámky:
