



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)**

Multimixer

MUZ5MM1

[cs] Návod k obsluze
[sk] Návod na používanie

10
13

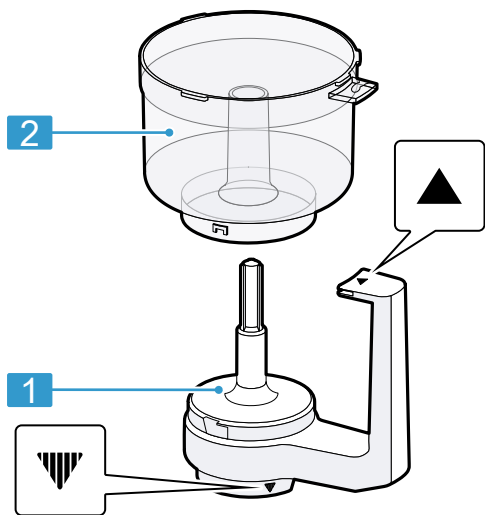
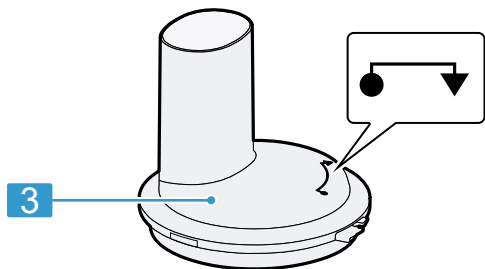
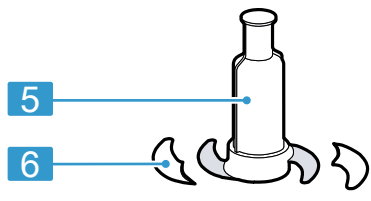
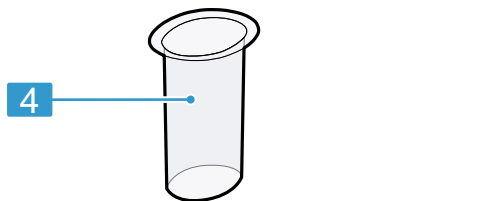


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001226397>

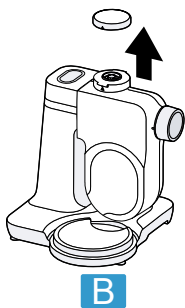
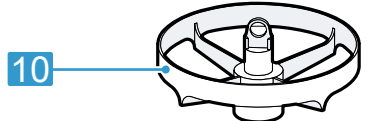
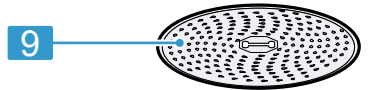


[cs] Pro další informace k používání načtete QR kód nebo navštívte webovou stránku. Tam najdete další informace ke spotřebiči nebo příslušenství.

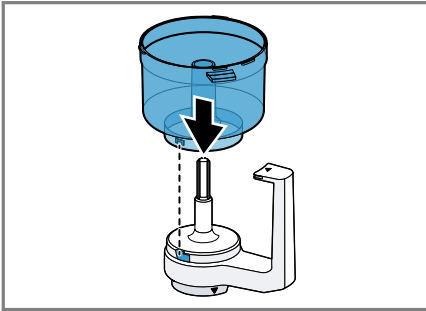
[sk] Naskenujte QR kód alebo navštívte webovú stránku, aby ste sa dozvedeli rozšírené informácie o používaní. Tam nájdete ďalšie informácie o vašom spotrebiči alebo príslušenstve.



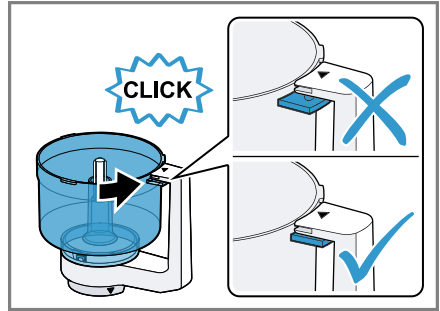
1



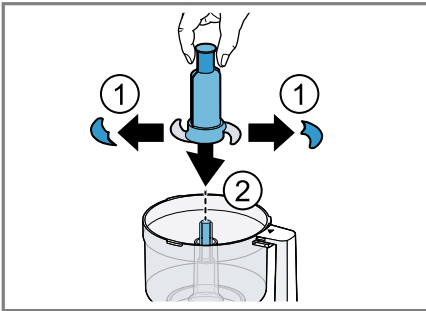
2



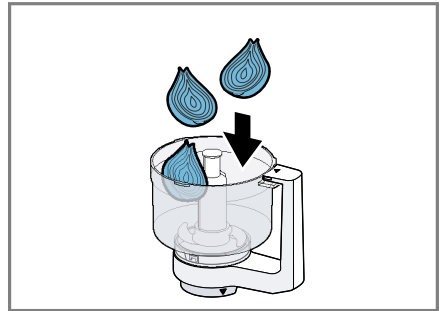
3



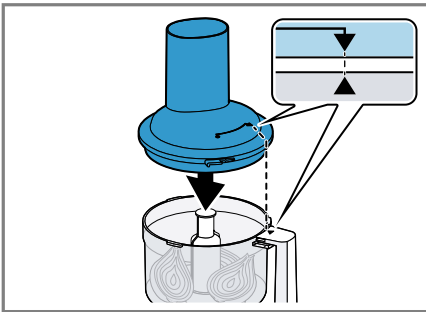
4



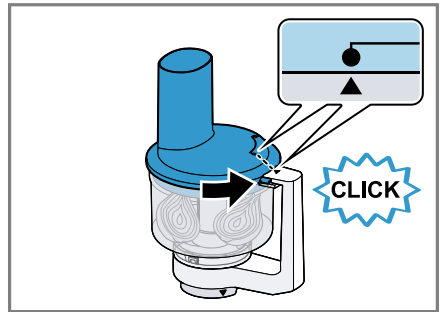
5



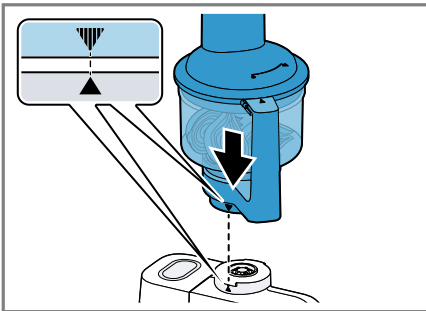
6



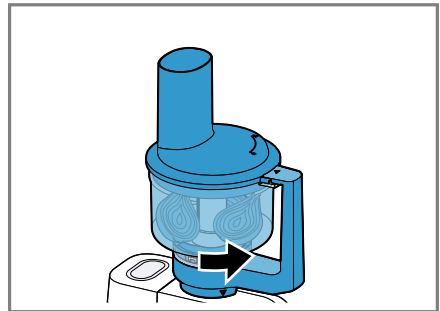
7



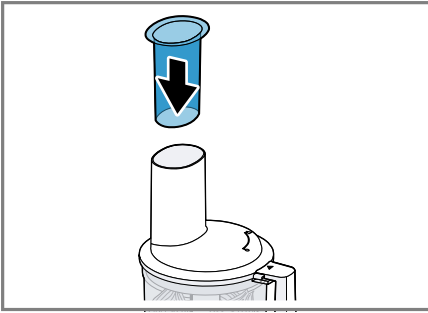
8



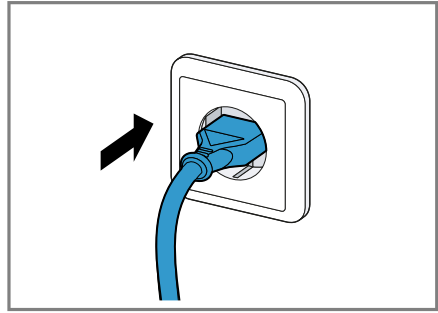
9



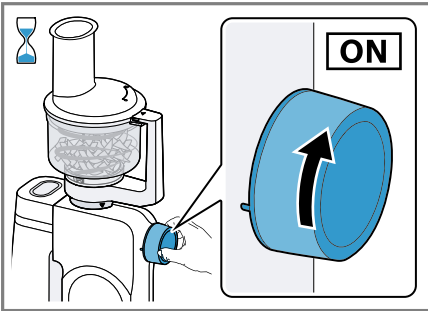
10



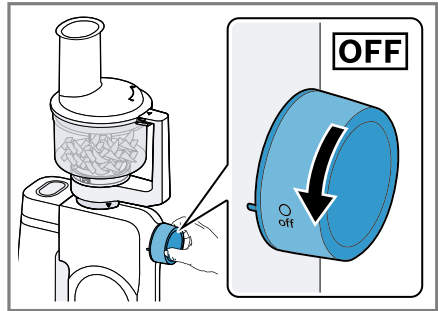
11



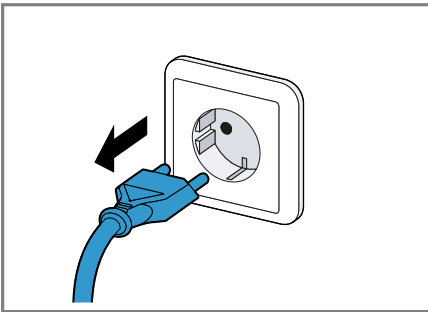
12



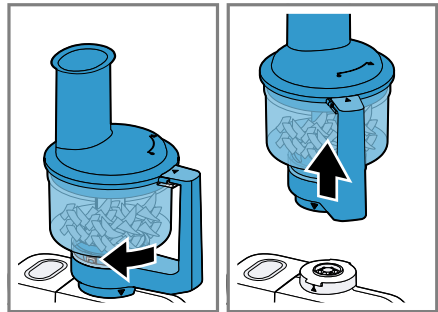
13



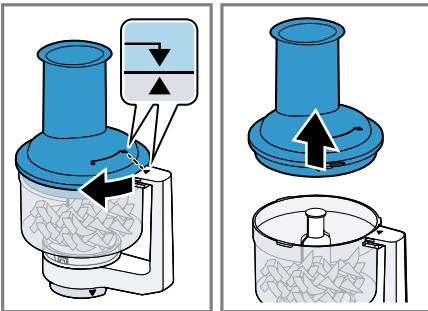
14



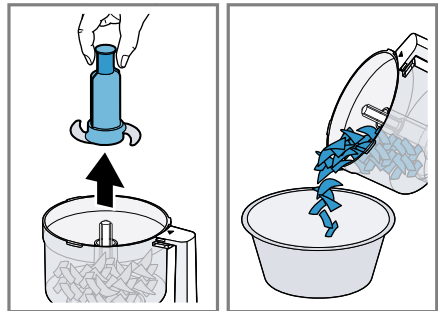
15



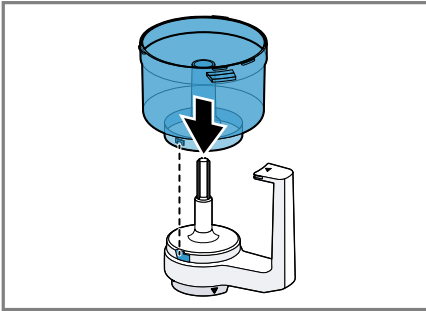
16



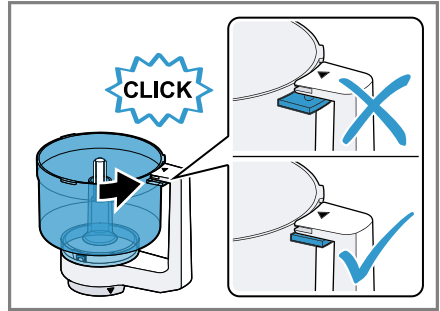
17



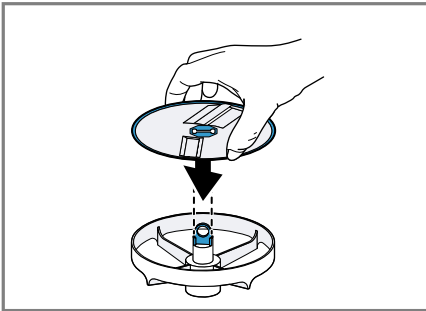
18



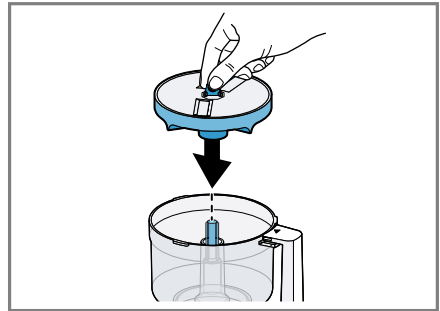
19



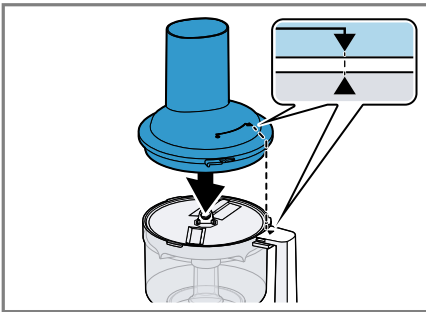
20



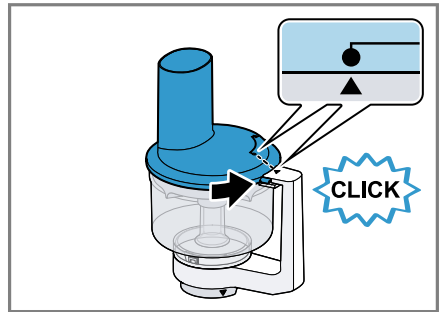
21



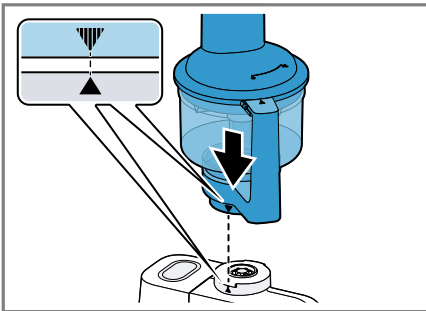
22



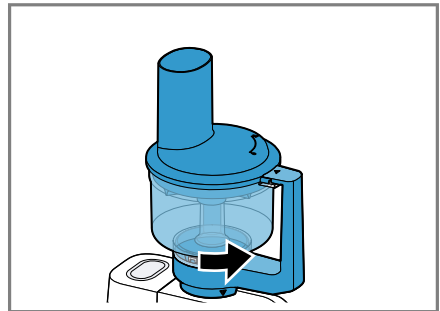
23



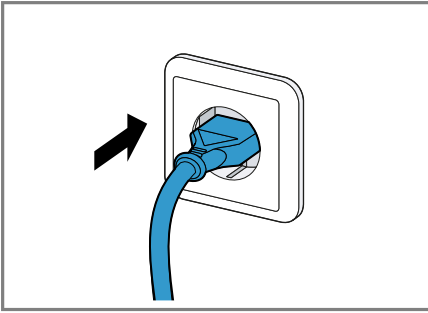
24



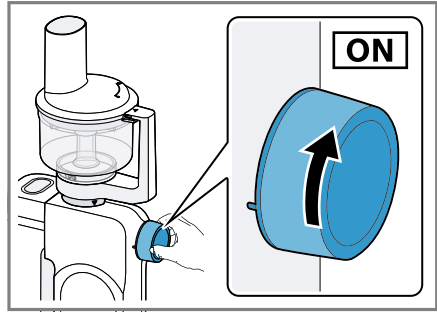
25



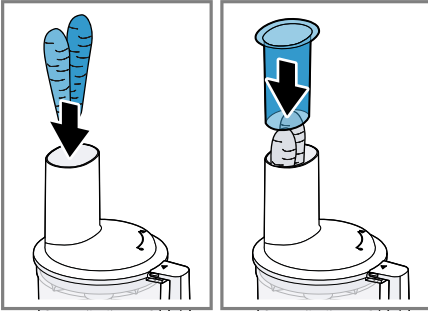
26



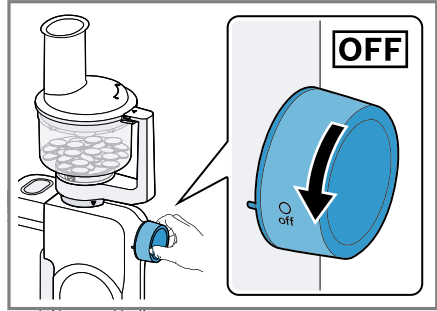
27



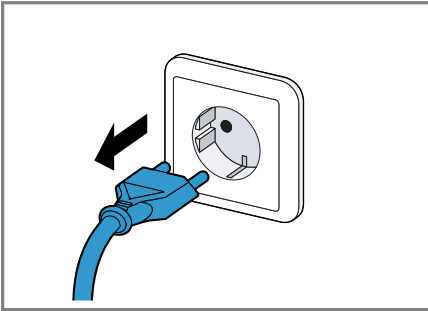
28



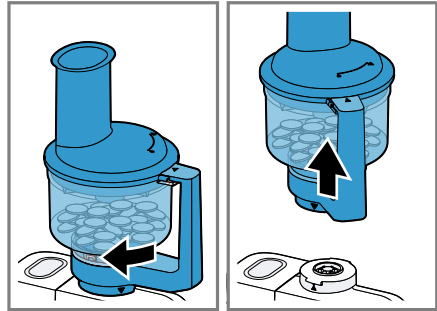
29



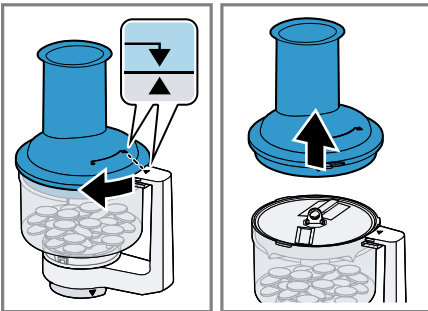
30



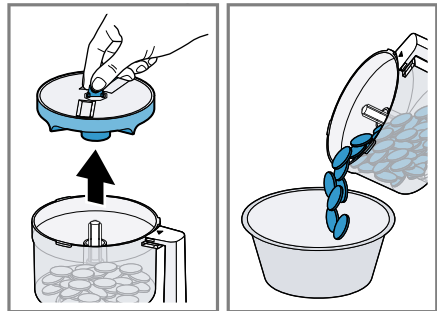
31








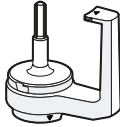
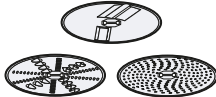

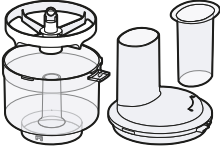
32











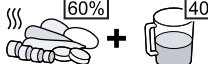














33


















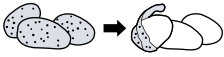




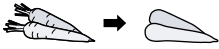
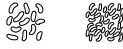




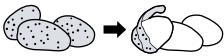
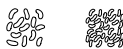

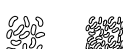
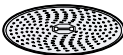




34

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✓	✓	✓	✗
	✗	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

35

				1. ↓ 2.			
	 60% + 40%		∑ 100-375 g		4	7	45-90 s
	 60% + 40%		∑ 200-375 g		4	7	60-120 s
			1-2 x 	↓	3	5	90 s
					4	7	60-210 s
			50-300 g	4	7	7-30 s	
			50-100 g	4	7	5-7 s	
			50-100 g	4	7	20-90 s	
		5-10 g	4	7	15-20 s		

36

					
  			500 g	3	5
			500 g	3	5
			500 g	3	5
			500 g	3	5
  			500 g	2	3
			500 g	2	3
			500 g	2	3
			500 g	2	3
			500 g	3	3
			500 g	4	7
			500 g	4	7

Bezpečnost

- Pečlivě si přečtete tento návod.
 - Dodržujte návod základního spotřebiče.
- Příslušenství používejte pouze:
- s kuchyňským robotem konstrukční řady MUMS2, MUMS4, MUM5.
 - s originálními díly a příslušenstvím.
 - pro rozkrájení, rozsekání, mixování, šlehání a smíchání tekutých nebo polotuhých potravin.
 - na krájení, krouhání a strouhání potravin.
 - ▶ Uchopujte krájecí, krouhací a strouhací kotouč pouze za okraj.
 - ▶ Ostrých nožů a hran se nikdy nedotýkejte holýma rukama.
 - ▶ Univerzálního nože se dotýkejte pouze za plast.
 - ▶ Nesahejte do plnicí šachty.
 - ▶ Při posunování přísad používejte pouze pěchovadlo.
 - ▶ Příslušenství nikdy nesestavujte na základním spotřebiči.
 - ▶ Příslušenství nasazujte a vyndávejte pouze v klidovém stavu pohonu a u odpojeného spotřebiče.
 - ▶ Příslušenství používejte jen v určené pracovní poloze.

Zabránění věcným škodám

- ▶ Nezpracovávejte potraviny, které obsahují tvrdé části, např. kosti, chrupavky nebo pecky.
- ▶ Do plnicí šachty nebo krytu nevsunujte žádné předměty, např. vařečky.
- ▶ Před použitím zkontrolujte, zda se v plnicí šachtě a krytu nenachází cizí tělesa.
- ▶ Pomocí pěchovadla nevyvíjejte nadměrný tlak.





Přehled

→ Obr. 1

1	Podstavec s madlem
2	Nádoba
3	Víko s integrovanou plnicí šachtou
4	Pěchovadlo a odměrka
5	Univerzální nůž
6	Ochrana nože

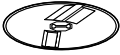

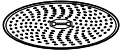
7	Krájecí oboustranný kotouč silný/tenký
8	Oboustranný krouhací kotouč hrubý/jemný
9	Strouhací kotouč, jemný
10	Nosič kotouče

Symbols

Symbol	Popis
	Nesahejte do plnicí šachty.
	Nasadte kryt ▼ a utáhněte ●
	Značka nasazení na krytu
	Značka nasazení na podstavci

Krájecí, krouhací a strouhací kotouče

Označení	Použití
----------	---------

Označení	Použití
Krájecí oboustranný kotouč silný/tenký 	Krájení potravin na silné nebo tenké plátky, např. ovoce a zelenina. Označení: ■ 1 = silné plátky ■ 3 = tenké plátky Poznámka: Není vhodné na zpracování tvrdých sýrů, chleba, housek nebo čokolády. Tip: Vařené brambory krájejte až po vychladnutí.
Oboustranný krouhací kotouč hrubý/jemný 	Krouhání potravin na hrubé nebo jemné kousky, např. ovoce, zelenina nebo sýry, jako gouda nebo edamer. Označení: ■ 2 = hrubá strana ■ 4 = jemná strana Poznámka: Není vhodné na zpracování ořechů nebo tvrdých sýrů, např. parmesánu. Tip: Měkké sýry strouhejte pouze na straně pro hrubé krouhání.
Strouhací kotouč, jemný 	Krouhání potravin na středně jemné kousky, např. syrové brambory nebo tvrdé sýry, jako parmesán. Poznámka: Není vhodné na zpracování měkkých a krájených sýrů.

Pojistka proti přetížení

Pojistka proti přetížení zabrání tomu, aby nedošlo k poškození motoru a jiných součástí příliš vysokým zatížením. Pokud je nosič kotouče přetížený nebo blokováný, zlomí se osa nosiče kotouče na určeném místě zlomu.

Poznámka: Náhradní díly s místem žadaného zlomu nejsou součástí našich záručních povinností. Nový nosič kotouče je k dostání v zákaznickém servisu pod obj. č. 00088256.

Pojistka krytu

Multimixér je možné nasadit na spotřebič a provozovat tehdy, pokud je multimixér zcela sestavený a správně uzavřený krytem. Pokud je multimixér nasazený na kuchyňský robot, nelze kryt otevřít.

Ovládání

Přehled základních spotřebičů

Toto příslušenství je možné používat s různými základními přístroji. Podle vyobrazení připravte svůj kuchyňský robot.

→ Obr. 2

A Kuchyňský robot konstrukční řady MUMS4 nebo MUM5

B Kuchyňský robot konstrukční řady MUMS2

Použití univerzálního nože

→ Obr. 3 - 18

Použití krájecího, krouhacího a strouhacího kotouče

→ Obr. 19 - 34

Přehled čištění

Jednotlivé díly čistěte podle údajů uvedených v tabulce.

→ Obr. 35

Tip: Plastové části se mohou zabarvit, např. při zpracování mrkve. Zabarvení odstraňte měkkým hadříkem a několika kapkami stolního oleje.

Příklady použití

Zde najdete příklady použití, které byly vyvinuty speciálně pro vaše příslušenství.

Příklady použití pro univerzální nůž

Dodržujte údaje a hodnoty uvedené v tabulce.

→ Obr. 36

Příklady použití pro krájecí, krouhací a strouhací kotouče

Dodržujte údaje a hodnoty uvedené v tabulce.

→ Obr. 37

Příkladný recept

Zde najdete příkladný recept, který byl vyvinut speciálně pro váš spotřebič.

Poznámka: V závislosti na vybavení spotřebiče je váš model vybaven 4-stupňovým nebo 7-stupňovým otočným přepínačem. V

tomto návodu k použití jsou uvedeny doporučené rychlosti pro 4-stupňový otočný přepínač vždy v závorkách.

Množství přísad a doby zpracování jsou způsobeny typu spotřebiče. Typ spotřebiče najdete na typovém štítku.

Recept	Typ	Přísady	Zpracování
Směs medu a jablek	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g lesního medu (5 °C) ■ 50 g jablek, nakrájených na kostičky (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte univerzální nůž. ■ Naplňte přísady. ■ Zpracujte 5 sekund na stupni 7 (4).
Medový koláč s jablky		<p>Základní recept:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 vejce ■ 60 g másla ■ 100 g bílé mouky, typ 405 ■ 60 g mletých vlašských ořechů ■ 1 ČL skořice ■ 2 PL vanilkového cukru ■ 1 ČL prášku do pečiva ■ 1 jablko 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oddělte bílek od žloutků a z bílků vyšlehejte sníh. ■ Žloutky s cukrem utřete do pěny. Přidejte měkké máslo a 115 g připravené směsi medu a jablek. ■ Ostatní přísady smíchejte v samostatné nádobě, přidejte k vlhkým přísadám a vmíchejte. ■ Štěrkou opatrně vmíchejte sníh z bílků. ■ Formu na biskubský chlebiček (35 x 11 cm) vyložte pečicím papírem a naplňte připravenou směs. ■ Jablko oloupejte a nakrájejte na plátky. Plátky jablka rozdělte na koláči. ■ Troubu předehřejte na 180 °C a koláč pečte 30 minut.
Kynuté těsto	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g mouky ■ 1 špetka soli ■ 25 g čerstvého droždí nebo 7 g sušeného droždí ■ 300 ml teplé vody 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použijte univerzální nůž. ■ Naplňte vodu. ■ Naplňte ostatní přísady. ■ Zpracujte 1 minutu na stupni 7 (4).

Bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tento návod.
 - Rešpektujte návod k základnému spotrebiču.
- Príslušenstvo používajte len:
- s kuchynským spotrebičom konštrukčného radu MUMS2, MUMS4, MUM5
 - s originálnymi dielmi a príslušenstvom.
 - na rozdrobenie, sekание, miešanie, rozmixovanie a emulgovanie tekutých alebo polotuhých potravín
 - na rezanie, hrubé a jemné strúhanie potravín,
 - ▶ Strúhacie kotúče uchopte iba za okraj.
 - ▶ Ostrých nožov a hrán sa nikdy nedotýkajte holými rukami.
 - ▶ Univerzálny nôž uchopte iba za plastovú časť.
 - ▶ Nesiahajte do plniaceho hrdla.
 - ▶ Na pridávanie prísad používajte len napchávadlo.
 - ▶ Nikdy nezostavujte príslušenstvo na základnom spotrebiči.
 - ▶ Príslušenstvo nasadzujte a odoberajte len vtedy, keď je pohon zastavený a spotrebič je odpojený.
 - ▶ Príslušenstvo používajte len v príslušnej určenej pracovnej polohe.

Zabránenie vecným škodám

- ▶ Nespracúvajte potraviny, ktoré majú pevné časti, napr. kosti, chrupavky alebo jadierka.
- ▶ Nezavádzajte do plniaceho hrdla alebo krytu žiadne predmety, napr. varechy.
- ▶ Pred použitím skontrolujte, či sa v plniacom hrdle a kryte nenachádzajú cudzie predmety.
- ▶ Nevyvíjate piestom vysoký tlak.




Prehľad


→ Obr. **1**

1	Základný podstavec s držadlom
2	Nádoba
3	Veko s integrovaným plniacim hrdlom
4	Piest a odmerka




5	Univerzálny nôž
6	Ochrana nožov
7	Obojstranný krájací kotúč, hrubé/ jemné plátky
8	Obojstranný strúhací kotúč, hrubý/ jemný
9	Kotúč na strúhanie, jemný
10	Držiak kotúčov

Symbody

Symbol	Opis
	Nesiahajte do plniaceho hrdla.
	Nasadte veko ▼ a pevne ho zakrúťte ●
	Označenie nasadenia pre veko

Symbol	Opis
	Označenie nasadenia, základný podstavec

Strúhacie kotúče

Označenie	Používanie
<p>Obojstranný krájací kotúč, hrubé/jemné plátky</p> 	<p>Krájanie potravín na tenké alebo hrubé plátky, napr. ovocia a zeleniny.</p> <p>Označenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 = hrubé plátky ▪ 3 = tenké plátky <p>Poznámka: Nie je vhodný na spracovanie tvrdého syra, chleba, žemlí alebo čokolády.</p> <p>Tip: Uvarené zemiaky krájajte, až keď vychladnú.</p>
<p>Obojstranný strúhací kotúč, hrubý/jemný</p> 	<p>Strúhanie potravín na hrubé alebo jemné kúsky, napr. ovocia, zeleniny alebo syra ako gouda alebo eidam.</p> <p>Označenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 = hrubá strana ▪ 4 = jemná strana <p>Poznámka: Nie je vhodný na spracovanie orechov alebo tvrdého syra, napr. parmezánu.</p> <p>Tip: Mäkký syr strúhajte hrubou stranou.</p>
<p>Kotúč na strúhanie, jemný</p> 	<p>Strúhanie potravín na stredne jemné kúsky, napr. surových zemiakov alebo tvrdého syra, napr. parmezánu.</p> <p>Poznámka: Nie je vhodný na spracovanie mäkkého syra a plátkového syra.</p>

Poistka proti preťaženiu

Poistka proti preťaženiu zabraňuje, aby sa motor a ďalšie konštrukčné diely poškodili následkom vysokého zaťaženia. Ak sa držiak kotúča preťaží alebo zablokuje, oska držiaku kotúča sa zlomí na predurčenom mieste zlomenia.

Poznámka: Na náhradné diely s predurčeným zlomom sa nevzťahuje naša záruka. Nový držiak kotúčov si môžete objednať cez náš zákaznícky servis pod obj. číslom 00088256.

Poistka veka

Multimixér sa dá na spotrebič nasadiť a prevádzkovať len vtedy, ak je multifunkčný mixér úplne zostavený a veko je správne uzavreté. Ak sa multimixér nasadí na kuchynský spotrebič, veko sa nedá otvoriť.

Obsluha

Prehľad základných spotrebičov

Toto príslušenstvo sa dá používať s rôznymi základnými spotrebičmi.

Podľa obrázka si pripravte svoj kuchynský spotrebič.

→ Obr. 2

A Kuchynský spotrebič konštrukčného radu MUMS4 alebo MUM5

B Kuchynský spotrebič konštrukčného radu MUMS2

Používanie univerzálneho noža

→ Obr. 3 - 18

Používanie strúhacích kotúčov

→ Obr. 19 - 34

Prehľad o čistení

Jednotlivé diely vyčistíte podľa údajov v tabuľke.

→ Obr. 35

Tip: Plastové diely sa môžu zafarbiť, napr. pri spracovávaní mrkvy. Odstráňte zafarbenie mäkkou utierkou a kvapkou jedlého oleja.

Príklady použitia

Tu nájdete príklady použitia, ktoré boli vyvinuté špeciálne pre vaše príslušenstvo.

Príklady použitia univerzálneho noža

Dodržiavajte údaje a hodnoty v tabuľke.

→ Obr. 36

Príklady použitia strúhacích kotúčov

Dodržiavajte údaje a hodnoty v tabuľke.
→ Obr. 37

Názorný recept

Tu nájdete názorný recept, ktorý bol vytvorený špeciálne pre váš spotrebič.

Poznámka: V závislosti od vybavenia je váš model vybavený otočným spínačom so 4 alebo 7 stupňami. V tomto návode na ob-

sluhu sa v zátvorkách uvádzajú aj odporúčania k rýchlosti pre 4-stupňový otočný spínač.

Množstvá prísad a doby spracovania sa prispôbujú podľa typu spotrebiča. Typ spotrebiča nájdete na výrobnom štítku.

Recept	Typ	Suroviny	Spracovanie
Medovo-jablková zmes	CNUM40 CNUM41 CNUM50 CNUM51 CNUM51S	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g lesného medu (5 °C) ■ 50 g jablák nakrájaných na kocky (10 x 10 mm) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použite univerzálny nôž. ■ Pridajte ingrediencie. ■ Na stupni 7 (4) spracúvajte 5 sekúnd.
Medový koláč s jablkami		<p>Základný recept:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 3 vajcia ■ 60 g masla ■ 100 g múky, typ 405 ■ 60 g mletých vlašských orechov ■ 1 ČL škorice ■ 2 PL vanilkového cukru ■ 1 ČL kypriaceho prášku ■ 1 jablko 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oddelte vajcia a bielok vyšľahajte dotuha. ■ Žltok vyšľahajte s cukrom. Pridajte zmäknuté maslo a 115 g pripravenej medovo-jablkovej zmesi. ■ Zvyšné suroviny zmiešajte v samostatnej miske, pridajte k vlhkým surovinám a vmiešajte. ■ Stierkou opatrne vmiešajte sneh z bielkov. ■ Hranatú tortovú formu (35 x 11 cm) vyložte papierom na pečenie a zalejte pripravenou zmesou. ■ Olúpte jablko a nakrájajte ho na plátky. Na koláč rozložíme plátky jablák. ■ Rúru na pečenie predhrejte na 180 °C a koláč pečte 30 minút.
Kysnuté cesto	CNUM51TW	<ul style="list-style-type: none"> ■ 500 g múky ■ 1 štipka soli ■ 25 g čerstvého droždia alebo 7 g sušeného droždia ■ 300 ml teplej vody 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Použite univerzálny nôž. ■ Pridajte vodu. ■ Pridajte ostatné ingrediencie. ■ 1 minútu spracúvajte na stupni 7 (4).



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001224245 (020630)

cs, sk