



**BOSCH**



**MUZ 5CC1**

MUZ5CC1



4 042002081429

**Návod k použití**

---

---

**MUZ 5CC1**

---

---

Dbejte návodu k použití pro kuchyňský robot MUM5...!

## Popis spotřebiče

Prosím, otevřete si strany s obrázky.

### Obrázek A

- 1 Vložka pro pěchovátko
- 2 Pěchovátko
- 3 Víko s plnicí šachtou
- 4 Vložka na krájení kostek
  - 4a krájecí kotouč
  - 4b krájecí mřížka
  - 4c základní držák
  - 4d uzavírací kolíky
  - 4e čistič krájecí mřížky
- 5 Hnací hřídel
- 6 Pouzdro

U některých modelů:

### Vložka - průběhového krájče

- 7 Drtící kotouče
  - 7a otočný – krájecí kotouč – silný/tenký
  - 7b otočný strouhací kotouč – hrubý /jemný
  - 7c krouhací kotouč – středně jemný
- 8 Držák kotouče

### Obrázek B

Pracovní pozice

## K Vaší bezpečnosti

### Bezpečnostní pokyny

#### **Nebezpečí poranění o ostré nože/rotující pohon!**

Nikdy nesahejte do nasazeného krájče kostek! Nikdy nesahejte do plnicí šachty. Krájecí kostek pracuje jen s pevně dotáhnutým víkem. Krájecí kostek sundávejte/nasazujte jen v klidovém stavu pohonu. Při rozkládání/skládání vložky krájče kostek uchopujte krájecí kotouč jen za plastovou část uprostřed. Nesahejte na ostrý nůž krájecí mřížky. Krájecí mřížku uchopujte jen za okraj! Nesahejte na ostré nože a hrany drticích kotoučů vložky průběhového krájče. Kotouče uchopujte pouze za okraj!

### Pozor!

Příslušenství používejte jen v kompletně složeném stavu. Příslušenství provozujte jen v uvedené pracovní pozici.

## Ochrana proti přetížení - Obrázek C

Abyste při přetížení zabránili větším škodám na vašem spotřebiči, má hnací hřídel k dispozici vsazený díl (místo zlomu). Při přetížení se zlomí jen vsazený díl, nikoliv hnací hřídel. Náhradní díl pro vsazený díl je součástí dodávky a lze jej snadno vyměnit. Jinak je také k dostání v zákaznickém servisu (objednací číslo 623944).

### Pokyn k výměně vsazeného dílu:

Vadný vsazený díl odstraňte pomocí šroubováku (1.). Před zatlačením nového dílu zkontrolujte, jestli na hnací hřídeli nezůstaly čtyři ulomené čepy starého vsazeného dílu. K upevnění nové vložky:

- Vsazený díl vložte tak aby, čepy zapadly do otvoru (2.).
- Vsazený díl otáčejte, dokud obě západky nezapadnou do výřezu (3.), a zatlačte jej do pouzdra.

## Použití

### Vložka na krájení kostek

Kráječ kostek slouží ke krájení potravin ve tvaru kostek.

#### **Důležité upozornění**

V tomto návodu doporučené hodnoty pro pracovní rychlost se vztahují na spotřebič se 7- stupňovým otočným spínačem. Hodnoty pro spotřebiče se 4 stupňovým otočným spínačem najdete v závorkách.

**⚠️ Pozor!**

**Pokyny k použití!**

Kráječ na kostky je vhodný pouze ke krájení brambor, (syrových nebo vařených), mrkve, okurek, rajčat, papriky, cibule, banánu, jablka, hrušek, jahod melounu, kiwi, vypeckovaného ovoce, vajec, měkkého sýra (např. feta, mozzarella), měkkých uzenin, vařeného nebo pečeného drůbežního masa bez kostí. Při zpracovávání sýra používejte výlučně stupeň 3 (2). Před zpracováváním jádrového nebo peckového ovoce (jablka, broskve atd.) je nutné nejdříve odstranit jádra, resp. pecky. Před zpracováváním vařeného nebo pečeného masa je nutné odstranit kosti.

**⚠️ Pozor!**

**Pokyny k použití!**

Potraviny se nesmí zpracovávat ve zmrazeném stavu. Nedodržení těchto pokynů může vést k poškození kráječe včetně krájecí mřížky a rotujícího nože. Pokud budete kráječ kostek používat na jiné účely, nebo jej upravíte anebo nevhodně použijete, výrobce Robert Bosch Hausgeräte GmbH neručí za škody. To vylučuje i ručení za škody (např. zatupení nebo deformování nože), které nevznikly při zpracovávání povolených potravin.

**Důležitá upozornění:**

- Ovoce/zelenina by neměly být moc přežralé, poněvadž by z nich mohla vytékat šťáva.
- Vařené potraviny před nakrájením nechte vychladnout, jelikož jsou potom pevnější a je docílen lepší výsledek krájení.
- Větším nebo menším tlakem na pěchovátku při posouvání lze ovlivnit délku kostek.

**Pracovní rychlost**

Pracovní rychlost zvolte podle krájených potravin.

**Stupeň 5 (3):** syrové brambory a mrkev; okurky; banány; jahody; meloun.



**Stupeň 3 (2):** vařené brambory, mrkve a vejce; měkký sýr (feta, mozzarella); měkká uzenina (např. mortadela); paprika; rajčata; cibule; jablka, kiwi.

**Vložka kráječe kostek složení - obrázek**

**D**

- Vložte krájecí mřížku do základního držáku. Dbejte výřezů!
- Krájecí kotouč vložte do základního držáku.
- 4 uzavírací kolíky vytlačte nahoru, tak aby zapadly.

**Používání kráječe kostek - obrázek E**

- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2. 
- Nasaďte misku:
  - Dopředu nasaďte vhodnou misku a položte ji,
  - otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 1. 
- Sundejte ochranné víko pohonu.
- Pouzdro nasaďte na pohon a otáčejte ve směru hodinových ručiček až nadoraz.
- Nasaďte hnací hřídel.

**Pozor!**

Otvor v hnací hřídeli (obrázek E-7) se nesmí ucpat zbytky potravin apod.

- Vložte vložku pro kráječ kostek. Šipka na vložce kráječe kostek a šipka na pouzdrě se musí shodovat!
- Nasaďte víko (dbejte na značku, obrázek E-9) a otáčejte proti směru hodinových ručiček až nadoraz.
- Zasuňte síťovou zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na doporučený stupeň.
- Zpracovávané potraviny dejte do plnicí šachty. Podle potřeby mírným tlakem dotlačte pěchovátkem. Pokud je potřeba, potraviny předtím rozdrťte.

### Pozor!

Misku včas vyprázdněte:

- po zpracování max. 1500 gramů,
- dříve, než kostky dosáhnou spodní hrany kráječe kostek.

### Pokyny:

- Pro vyndání /vyprázdnění misky není nutné, kráječ kostek vyndávat ze spotřebiče. Jen stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Během zpracování různých potravin podle receptu není nutné, kráječ kostek mezičasem čistit.

### Po práci

- Otočný spínač dejte do polohy 0/off.
- Vytáhněte síťovou zástrčku.
- Víko otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Vložku kráječe kostek vyndejte z pouzdra.
- Vyndejte hnací hřídel.
- Pouzdro otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Zbytky potravin v krájecí mřížce odstraňte pomocí čističe.

### Vložka kráječe kostek rozložení - obrázek **F**

- Čtyři uzavírací kolíky zatlačte směrem ven a sundejte krájecí kotouč.
- Krájecí mřížku vyndejte ze základního držáku.

U některých modelů:

### Vložka průběhového krouhače

#### Otočný krájecí kotouč - silný/tenký



ke krájení zeleniny, ovoce. Zpracování na stupni 5 (3). Označení na otočném krájecím kotouči: „1“ pro řezání silných plátek „3“ pro řezání tenkých plátek

### Pozor!

Otočný krájecí kotouč není vhodný ke krájení tvrdých sýrů, chleba, housek a čokolády. Vašené brambory krájejte jen ve studeném stavu.

#### Otočný strouhací kotouč - hrubý/jemný



ke krájení zeleniny, ovoce a sýrů, kromě tvrdých sýrů (např. parmezán). Zpracování na stupni 3 (2) nebo 4 (3). Označení na otočném strouhacím kotouči:

- „2“ pro silné plátky
- „4“ pro tenké plátky

### Pozor!

Otočný strouhací kotouč není vhodný ke strouhání ořechů. Měkký sýr strouhejte jen s hrubou stranou na stupni 7 (4).

#### Krouhací kotouč - středně jemný



ke krouhání syrových brambor, tvrdých sýrů (např. parmezán), chlazené čokolády a ořechů. Zpracování na stupni 7 (4).

### Pozor!

Krouhací kotouč není vhodný ke krouhání měkkých a plátkových sýrů.

### Používání vložky průběhového krouhače - obrázek **G**

- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 2.
- Nasadte misku:
  - Dopředu nasadte vhodnou misku a položte ji,
  - otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.
- Stiskněte odjišťovací tlačítko a výkyvné rameno dejte do pozice 1.
- Sundejte ochranné víko pohonu.
- Pouzdro nasadte na pohon a otáčejte ve směru hodinových ručiček až nadoraz.
- Nasadte hnací hřídel.



### **Pozor!**

Otvor v hnací hřídeli (obrázek **G**-7) nesmí ucpat např. zbytky pokrmů apod.

- Drtící kotouč dejte na držák kotouče. Požadovanou krájecí/strouhací stranu otočte směrem nahoru. Kotouč položte na držák kotouče tak, aby unášec na držáku kotouče dosahoval do otvoru kotouče. Kotouč musí **na bočné čepy držáku kotouče přiléhat**.
- Držák kotouče mírným otočením nasadte na hnací hřídel.
- Nasadte víko (dbejte na značku, obrázek **G**-10) a ve směru hodinových ručiček otočte až nadoraz.
- Zasuňte síťovou zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na doporučený stupeň.
- Zpracovávané potraviny vložte do plnicí šachty a dotlačte pěchovátkem.

### **Pozor!**

Zabraňte zpětnému hromadění zpracovávaných potravin ve vypouštěcím otvoru.

**Tip:** Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek, tenké potraviny ke krájení zpracovávejte po svazcích.

## **Po práci**

- Spotřebič vypněte otočným spínačem.
- Víko otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Držák kotouče nazvedněte za výřez. Vyndejte kotouč.
- Vyndejte hnací hřídel.
- Pouzdro otáčejte proti směru hodinových ručiček a sundejte jej.
- Vyčistěte jednotlivé části.

## **Čištění a péče**



### **Pozor!**

Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky. Povrchy by se mohly poškodit. Jediné díly vložky kráječe kostek nemyjte v myčce nádobí, nůž by se zatupil.

- K čištění vložky kráječe kostek rozeberte.
- Všechny části opláchněte pod tekoucí vodou. Jedinlivé části vyčistěte kartáčem.
- Hnací hřídel utřete jen vlhkou utěrkou.



### **Důležité upozornění**

Otvor v hnací hřídeli (obrázek **E**-7 nebo **G**-7) se nesmí ucpat např. zbytky pokrmů apod. Zbytky pečlivě odstraňte kartáčem.

Všechny jiné části (pouzdro, víko, pěchovátko, vložka průběhového krouhače) jsou vhodné k mytí v myčce nádobí. Plastové části se nesmí v myčce vypřičít, poněvadž by se deformovaly.

**Tip:** Pro odstranění červeného povlaku po zpracování např. mrkve dejte trochu jedlého oleje na hadřík a plastové části hadříkem vytřete (nikoliv drtící kotouče). Poté jednotlivé části opláchněte.

## **Recepty**

### **Saláty** **Salát „Olivie“**



(pro cca 4 osoby)

- 4 vařené, vychladnuté brambory
- 2 vařené mrkve
- 4 vejce natvrdo
- 200 g vařeného masa z kuřecích prsou
- 1–2 slané okurky nebo marinované okurky
- 1–2 salátové okurky
- 300 g hrášku, jemný (1 malá plechovka)
- sůl a pepř
- 250 g majonézy
- Uvařené, ale již vychladnuté brambory, mrkve a vejce nakrájejte na kostičky na stupni 3 (2). Okurky a maso nakrájejte na stupni 5 (3).
- Všechny na kostičky nakrájené přísady smíchejte v salátové misce s hráškem.
- Dochutte solí a pepřem podle chuti.
- Smíchejte s majonézou a podávejte.

## Salát „Vinaigrette“



(pro cca 4 osoby)

4 vařené, vychladnuté brambory  
500 g vařené červené řepy  
2 vařené mrkve  
2 slané okurky  
100 g jemného hrášku  
½ svazek pórků (cca 50 g)  
sůl a pepř  
100 ml jedlého oleje

- Uvařené, ale vychladnuté brambory, mrkev, červenou řepu a pórek nakrájejte na kostičky na stupni 3 (2). Slané okurky nakrájejte na kostičky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostičky nakrájené přísady smíchejte v salátové misce s hráškem.
- Dochutte solí a pepřem podle chuti.
- Podávejte s jedlým olejem.

## Salát „Stolichny“



(pro 2 osoby)

150 g šunky  
3 vařené a vychladnuté brambory  
2 salátové okurky nebo marinované okurky  
1 vařená mrkev  
hrášek, polovina plechovky  
sůl a pepř  
Dressing:  
¼ kelímku zakysané smetany  
¼ sklenice majonézy

- Vařené, ale již vychladnuté brambory a mrkev nakrájejte na kostičky na stupni 3 (2). Šunku a okurky nakrájejte na kostičky na stupni 5 (3).
- Všechny na kostičky nakrájené přísady smíchejte v salátové misce s hráškem.
- Dochutte solí a pepřem podle chuti.
- Všechny přísady promíchejte. Podávejte se zakysanou smetanou a majonézou.

## Krabí salát



(pro cca 4 osoby)

300 g vařeného masa  
300 g vařených a vychladnutých brambor  
200 g salátové okurky  
zelený salát  
50 g krabiho masa  
3 vejce natvrdo  
150 g majonézy

- Uvařené, ale již vychladnuté brambory, vejce, okurky a krabí maso nakrájejte na kostičky na stupni 3 (2). Uvařené maso nakrájejte na kostičky na stupni 5 (3).
- Zelený salát jemně nasekejte.
- Dochutte solí a pepřem podle chuti.
- Podávejte s majonézou.

## Salát ze syrové zeleniny a ovoce



(pro 2–4 osoby)

4 mrkve  
1 kedlubna  
1 jablko  
1 cuketa  
1 okurka  
¼ květáku  
100 g čerstvého sýra

## Ovocný salát



½ ananasu  
½ melounu  
2 banány  
2 broskve  
2 kiwi  
50 ml amaretta

- Ovoce nakrájejte na kostičky na stupni 5 (3).
- Všechny přísady nakrájené na kostičky smíchejte v salátové misce s amarettem.

## Polévka „Okroshka“



(pro 4–6 osob)

kwas, 2 litry

300 g vařené uzeniny nebo kuřecích prsou

3–4 vařené a vychladnuté brambory

3–4 vejce natvrdo

1 svazek ředkviček (8–10 kusů)

3 salátové okurky

½ svazku pórků (cca 50 g)

petržel a kopr

3 polévkové lžičky zakysané smetany

hořčice, cukr

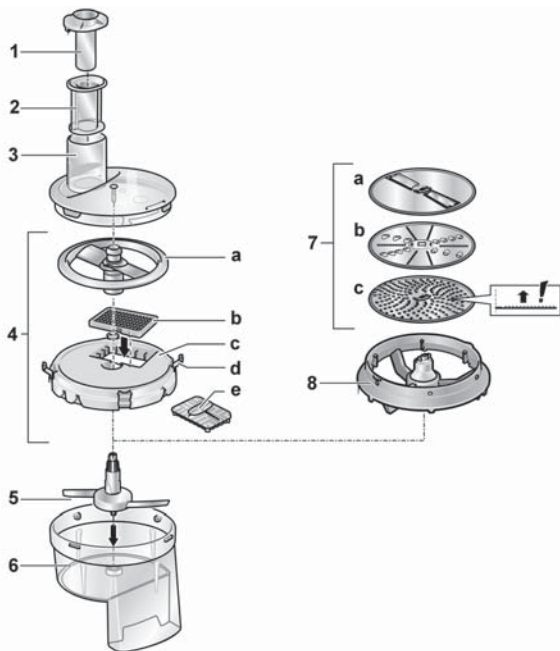
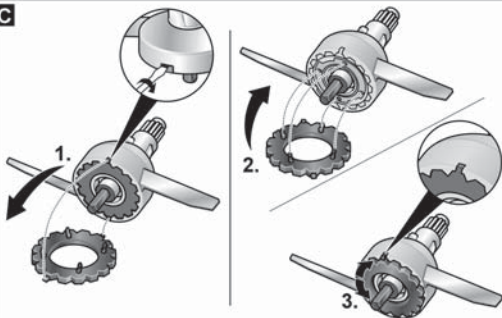
- Vařené, ale již vychladnuté brambory a vejce nakrájejte na kostičky na stupni 3 (2). Okurky, ředkvičku, uzeninu, resp. maso z kuřecích prsou nakrájejte na kostičky na stupni 5 (3).
- Zakysanou smetanu, nasekaný pórek a vejce dobře promíchejte s hořčicí a cukrem a zředte s kwasem.
- Přidejte přísady nakrájené na kostičky, nasekaný petržel a kopr.
- Dochutte solí a pepřem podle chuti.

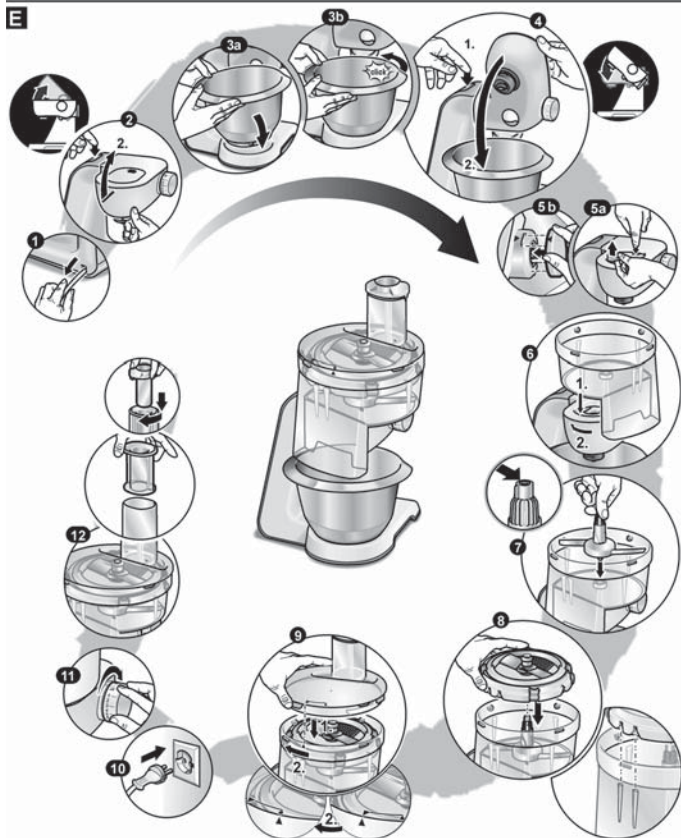
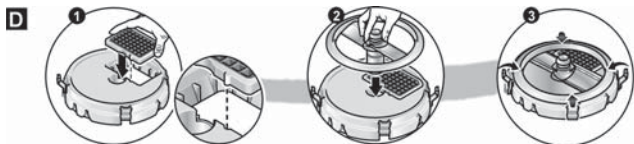
Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 38 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L<sub>wa</sub> vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

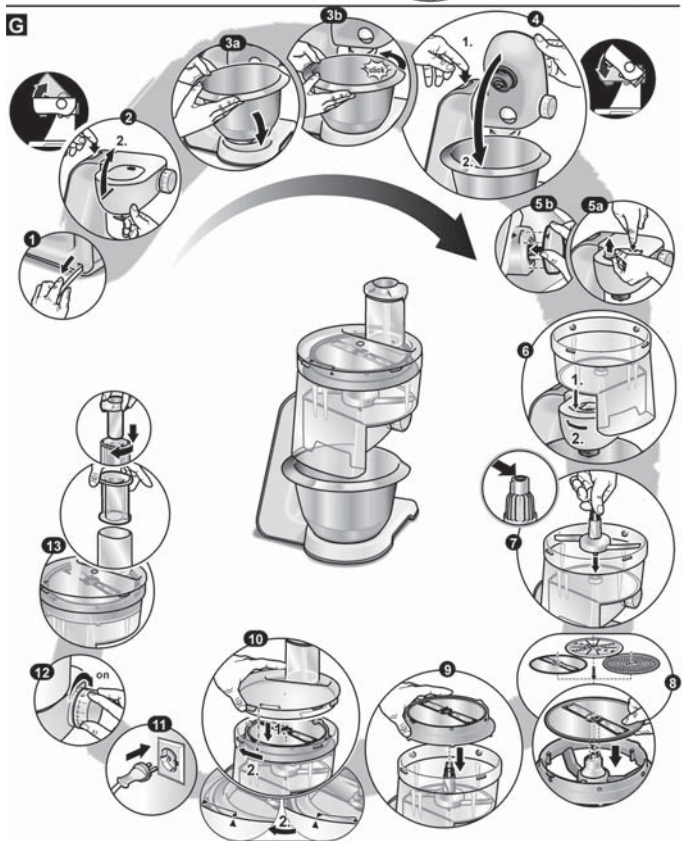
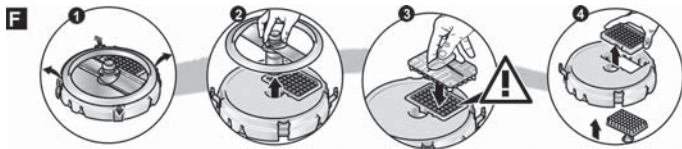
Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).



**A****B****C**





## 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 (zn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo 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.com/cz](http://www.bosch-home.com/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 součástíky.

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 uschová.

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 přemísťováním (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 fyzikálně 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 vybavy, 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 prodané náhradní díly 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) sériové 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 partnerem 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](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: [bosch.spotrebice@bshg.com](mailto:bosch.spotrebice@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz).  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

**Návod na obsluhu**

---

---

**MUZ 5CC1**

---

---

Q4ACZM2363

**Dodržiavajte návod na obsluhu pre kuchynský robot MUM5...!**

## Popis spotrebiča

Prosím, otvorte si stránky s obrázkami.

### Obrázok A

- 1 **Nástavec pre vtláčadlo**
- 2 **Vtláčadlo**
- 3 **Vrchnák s plniacou šachtou**
- 4 **Nástavec na krájanie kociek**
  - 4a krájací kotúč
  - 4b krájacia mriežka
  - 4c základný držiak
  - 4d uzatváracie kolíky
  - 4e čistič krájacej mriežky
- 5 **Hnacia hriadeľ**
- 6 **Puzdro**

Prí niektorých modeloch:

### Nástavec - priebehového krájača

- 7 **Drviace kotúče**
  - 7a otočný – krájací kotúč – hrubý/tenký
  - 7b otočný strúhací kotúč – hrubý /jemný
  - 7c strúhací kotúč – stredne jemný
- 8 **Držiak kotúča**

### Obrázok B

Pracovná pozícia

## Pre Vašu bezpečnosť

### Bezpečnostné pokyny

#### **Nebezpečenstvo poranenia o ostré nože/rotujúci pohon!**

*Nikdy nesiahajte do nasadeného krájača kociek! Nikdy nesiahajte do plniacej šachty. Krájač kociek pracuje iba s pevne dotiahnutým vrchnákom. Krájač kociek skladajte/nasadzujte iba v pohotovostnom stave pohonu. Pri rozkladaní/skladaní vložky krájača kociek chyťte krájací kotúč iba za plastovú časť v strede. Nesiahajte na ostrý nôž krájacej mriežky. Krájaci mriežku chyťte iba za okraj! Nesiahajte na ostré nože a hrany drviacich kotúčov vložky priebehového krájača. Kotúče chyťte iba za okraj!*

### **Pozor!**

*Príslušenstvo používajte iba v kompletne zloženom stave. Príslušenstvo používajte iba v uvedenej pracovnej pozícii.*

## Ochrana proti preťaženiu - Obrázok C

Aby sa pri preťažení zabránilo väčším škodám na vašom spotrebiči, má hnacia hriadeľ k dispozícii vsadený diel (miesto zlomu). Pri preťažení sa zlomí iba vsadený diel, nie hnacia hriadeľ. Náhradný diel pre vsadený diel je súčasťou dodávky a môžete ho jednoducho vymeniť. Môžete so ho taktiež zakúpiť v zákaznickom servise (objednávacie číslo 623944).

### **Pokyn na výmenu vsadeného dielu:**

Poškodený vsadený diel odstráňte pomocou skrutkovača (1.). Pred zatlačením nového dielu skontrolujte, či na hnacej hriadeľi nezostali štyri zlomené čapy starého vsadeného dielu. Na upevnenie novej vložky:

- Vsadený diel vložte tak aby, čapy zapadli do otvoru (2.).
- Vsadený diel otáčajte, pokiaľ obidve západky nezapadnú do výrezu (3.), a zatlačte ho do puzdra.

## Použitie

### **Vložka na krájanie kociek**

Krájač kociek slúži na krájanie potravín v tvare kociek.

#### **Dôležité upozornenie**

V tomto návode odporúčané hodnoty na pracovnú rýchlosť sa vzťahujú na spotrebič so 7- stupňovým otočným spínačom. Hodnoty pre spotrebiče so 4 stupňovým otočným spínačom nájdete v zátvorkách.



**⚠️ Pozor!**

**Pokyny na použitie!**

Krájač na kocky je vhodný iba na krájanie zemiakov, (surových alebo varených), mrkvy, uhoriek, paradajok, papriky, cibule, banánov, jablk, hrušiek, jahôd melónu, kiwi, vykôstkovaného ovocia, vajec, mäkkého syra (napr. feta, mozzarella), mäkkých údenín, vareného alebo pečeného mäsa z hydiny bez kostí. Pri spracovávaní syra používajte výhradne stupeň 3 (2). Pred spracovávaním jadierkového alebo kôstkového ovocia (jablká, broskyne atď.) je potrebné najskôr odstrániť jadierka, prípadne kôstky. Pred spracovávaním vareného alebo pečeného mäsa je potrebné odstrániť kosti.

**⚠️ Pozor!**

**Pokyny na použitie!**

Potraviny sa nesmú spracovávať v zmrazenom stave. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu krájača kociiek vrátane krájacej mriežky a rotujúceho noža. Ak budete krájať kociiek používať na iné účely, alebo ho upravíte alebo nevhodne použijete, výrobca Robert Bosch Hausgeräte GmbH neručí za škody. To vylučuje aj ručenie za škody (napr. zatupenie alebo deformovanie noža), ktoré nevznikli pri spracovávaní povolených potravín.

**Dôležité upozornenia:**

- Ovocie/zelenina by nemali byť moc prezreté, pretože by z nich mohla vytekať šťava.
- Varené potraviny pred nakrájaním nechajte vychladnúť, pretože sú potom pevnejšie a je docielený lepší výsledok krájania.
- Väčším alebo menším tlakom na vtláčadlo pri posúvaní môžete ovplyvniť dĺžku kociiek.

**Pracovná rýchlosť**

Pracovnú rýchlosť zvolte podľa krájaných potravín.

**Stupeň 5 (3):** surové zemiaky a mrkva; uhorky; banány; jahody; melón.

**Stupeň 3 (2):** varené zemiaky, mrkva a vajcia; mäkký syr (feta, mozzarella); mäkká údenina (napr. mortadela); paprika; paradajky; cibula; jablká, kiwi.



**Vložka krájača kociiek zloženie - obrázok**



- Vložte krájaciú mriežku do základného držiaka. Dodržiavajte výrezy!
- Krájací kotúč vložte do základného držiaka.
- 4 uzatváracie kolíky vytlačte smerom hore, tak aby zacvakli.

**Používanie krájača kociiek - obrázok**



- Stlačte odštiepovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2. 
- Nasadte misku:
  - Dopredu nasadte vhodnú misku a položte ju,
  - otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne.
- Stlačte odštiepovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 1. 
- Zložte ochranný kryt pohonu.
- Puzdro nasadte na pohon a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Nasadte hnciu hriadel.

**Pozor!**

Otvor v hncej hriadelí (obrázok E-7) sa nesmie upchať zvyškami potravín a pod.

- Vložte nástavec pre krájač kociiek. Šípka na nastavci krájača kociiek a šípka na puzdre sa musia zhodovať!
- Nasadte vrchnák (dbajte na značku, obrázok E-9) a otáčajte proti smeru hodinových ručičiek až nadoraz.
- Zasuňte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny dajte do plniacej šachty. Podľa potreby miernym tlakom dotlačte vtláčadlom. Ak je to potrebné, potraviny predtým rozpučte.

### **Pozor!**

Misku včas vyprázdnite:

- po spracovaní max. 1500 gramov,
- skôr, ako kocky dosiahnu dolnú hranu krájača kociek.

### **Pokyny:**

- Pre vybranie/vyprázdnenie misky nie je potrebné, krájač kociek vyberať zo spotrebiča. Iba stlačte odisťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Počas spracovania rôznych potravín podľa receptu nie je potrebné, krájač kociek medzičasom čistiť.

## **Po práci**

- Otočný spínač dajte do polohy 0/off.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- Vrchnák otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Vložku krájača kociek vyberte z puzdra.
- Vyberte hnciu hriadeľ.
- Puzdro otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Zvyšky potravín v krájacej mriežke odstráňte pomocou čističa.

## **Vložka krájača kociek rozloženie -**

### **obrázok F**

- 4 uzatváracie kolíky zatlačte smerom von a zložte krájací kotúč.
- Krájaciú mriežku vyberte zo základného držáka.

Pri niektorých modeloch:

## **Vložka priebehového krájača**

### **Otočný krájací kotúč - hrubý/tenký**



na krájanie zeleniny, ovocia. Spracovanie na stupni 5 (3). Označenie na otočnom krájacom kotúči:

„1“ na krájanie hrubých plátok  
„3“ na krájanie tenkých plátok

### **Pozor!**

Otočný krájací kotúč nie je vhodný na krájanie tvrdých syrov, chleba, žemli a čokolády. Varené zemiaky krájajte iba v studenom stave.

### **Otočný strúhací kotúč - hrubý/jemný**



na krájanie zeleniny, ovocia a syrov, okrem tvrdých syrov (napr. parmezán). Spracovanie na stupni 3 (2) alebo 4 (3). Označenie na otočnom strúhacom kotúči:

„2“ na hrubé plátky  
„4“ na tenké plátky

### **Pozor!**

Otočný strúhací kotúč nie je vhodný na strúhanie orechov. Mäkký syr strúhajte iba s hrubou stranou na stupni 7 (4).

### **Krájací kotúč - stredne jemný**



na krájanie surových zemiakov, tvrdých syrov (napr. parmezán), chladenej čokolády a orechov. Spracovanie na stupni 7 (4).

### **Pozor!**

Krájací kotúč nie je vhodný na krájanie mäkkých a plátkových syrov.

## **Používanie vložky priebehového krájača**

### **- obrázok G**

- Stlačte odisťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 2.
- Nasadte misku:
  - Dopredu nasadte vhodnú misku a položte ju,
  - otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne.
- Stlačte odisťovacie tlačidlo a výkyvné rameno dajte do pozície 1.
- Zložte ochranný kryt pohonu.
- Puzdro nasadte na pohon a otáčajte v smere hodinových ručičiek až nadoraz.
- Nasadte hnciu hriadeľ.



### **Pozor!**

Otvor v hnacej hriadeli (obrázok **G-7**) nesmú upchať napr. zvyšky jedla a pod.

- Drviaci kotúč dajte na držiak kotúča. Požadovanú krájaciu/strúhaciu stranu otočte smerom hore. Kotúč položte na držiak kotúča tak, aby unášač na držiaku kotúča dosahoval do otvoru kotúča. Kotúč musí **na** bočné čapy držiaka kotúča **priliehať**.
- Držiak kotúča miernym otočením nasadíte na hnaciu hriadel.
- Nasadíte vrchnák (dbajte na značku, obrázok **G-10**) a v smere hodinových ručičiek otočte až nadoraz.
- Zasuňte sieťovú zástrčku.
- Otočný spínač nastavte na odporúčaný stupeň.
- Potraviny dajte do plniacej šachty a dotlačte vtláčadlom.

### **Pozor!**

Zabráňte spätnému hromadeniu spracovávaných potravín vo vypúšťacom otvore.

**Tip:** Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok, tenké potraviny na krájanie spracujte po zväzkoch.

## **Po práci**

- Spotrebič vypnite otočným spínačom.
- Vrchnák otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Držiak kotúča nadvihnite za výrez. Vyberte kotúč.
- Vyberte hnaciu hriadel.
- Puzdro otáčajte proti smeru hodinových ručičiek a zložte ho.
- Vyčistite jednotlivé časti.

## **Čistenie a údržba**

### **Pozor!**

Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky. Povrchy by sa mohli poškodiť. Jednotlivé diely vložky krájača kociek neumývajte v umývačke riadu, nôž by sa zatupil.

- Na čistenie vložku krájača kociek rozoberte.
- Všetky časti opláchnite pod tečúcou vodou. Jednotlivé časti vyčistíte kefkou.
- Hnaciú hriadel utrite iba vlhkou utierkou.

### **Dôležité upozornenie**

Otvor v hnacej hriadeli (obrázok **E-7** alebo **G-7**) sa nesmie upchať napr. zvyškami jedla a pod. Zvyšky starostlivo odstráňte kefkou.

Všetky iné časti (puzdro, vrchnák, vtláčadlo, vložka priebežového krájača) sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Plastové časti sa nesmú v umývačke vzpriechť, pretože by sa deformovali.

**Tip:** Na odstránenie červeného povlaku po spracovaní napr. mrkvy dajte trochu jedlého oleja na utierku a plastové časti utierkou utrite (nie drviace kotúče). Potom jednotlivé časti opláchnite.

## **Recepty**

### **Šaláty**

#### **Šalát „Olivie“**



(pre približne 4 osoby)

- 4 varené, vychladnuté zemiaky
- 2 varené mrkvy
- 4 vajcia natvrdo
- 200 g vareného mäsa z kuracích pŕs
- 1–2 slané uhorky alebo marinované uhorky
- 1–2 šalátové uhorky
- 300 g hrášku, jemný (1 malá plechovka)
- soľ a korenie
- 250 g majonézy

- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, mrkvu a vajcia nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uhorky a mäso nakrájajte na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej miske s hráškom.
- Dochuťte soľou a korením podľa chuti.
- Zmiešajte s majonézou a podávajte.

## Šalát „Vinaigrette“



(pre približne 4 osoby)

4 varené, vychladnuté zemiaky  
500 g varenej červenej repy  
2 varené mrkvy  
2 slané uhorky  
100 g jemného hrášku  
½ zväzku póru (asi 50 g)  
soľ a korenie  
100 ml jedlého oleja

- Uvarené, ale vychladnuté zemiaky, mrkvu, červenú repu a pór nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Slané uhorky nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej miske s hráškom.
- Dochutíte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s jedlým olejom.

## Šalát „Stolichny“



(pre 2 osoby)

150 g šunky  
3 varené a vychladnuté zemiaky  
2 šalátové uhorky alebo marinované uhorky  
1 varená mrkva  
hrášok, polovica plechovky  
soľ a korenie

Dressing:

¼ kelímku kyslej smotany  
¼ fľaše majonézy

- Varené, ale už vychladnuté zemiaky a mrkvu nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Šunku a uhorky nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky na kocky nakrájané prísady zmiešajte v šalátovej miske s hráškom.
- Dochutíte soľou a korením podľa chuti.
- Všetky prísady premiešajte. Podávajte s kyslou smotanou a majonézou.

## Krabí šalát



(pre približne 4 osoby)

300 g vareného mäsa  
300 g varených a vychladnutých zemiakov  
200 g šalátových uhoriek  
zelený šalát  
50 g krabieho mäsa  
3 vajcia natvrdo  
150 g majonézy

- Uvarené, ale už vychladnuté zemiaky, vajcia, uhorky a krabie mäso nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uvarené mäso nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Zelený šalát jemne nasekajte.
- Dochutíte soľou a korením podľa chuti.
- Podávajte s majonézou.

## Šalát zo surovej zeleniny a ovocia



(pre 2–4 osoby)

4 mrkvy  
1 kaleráb  
1 jablko  
1 cuketa  
1 uhorka  
¼ karfiolu  
100 g čerstvého syra

## Ovocný šalát



½ ananásu  
½ melónu  
2 banány  
2 broskyne  
2 kiwi  
50 ml amaretta

- Ovocie nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Všetky prísady nakrájané na kocky zmiešajte v šalátovej miske s amarettom.

## Polievka „Okroshka“



(pre 4–6 osôb)

kvas, 2 litre

300 g varenej údeniny alebo kuracích prs

3–4 varené a vychladnuté zemiaky

3–4 vajcia natvrdo

1 zväzok reďkoviek (8–10 kusov)

3 šalátové uhorky

½ zväzku póru (asi 50 g)

petržlen a kôpor

3 polievkové lyžičky kyslej smotany

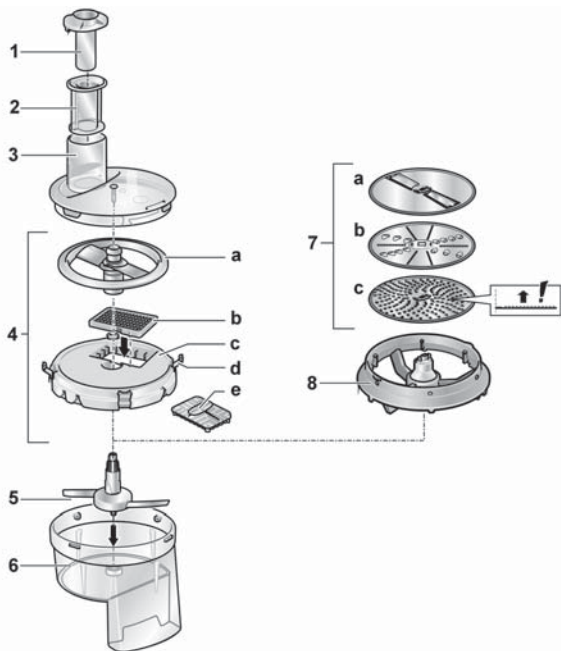
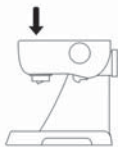
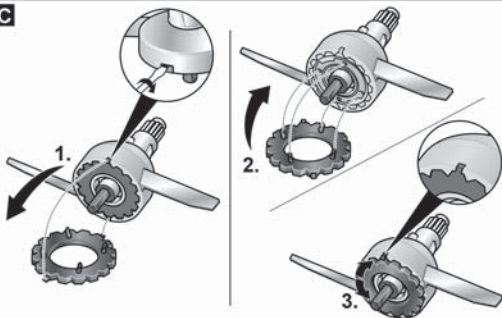
horčica, cukor

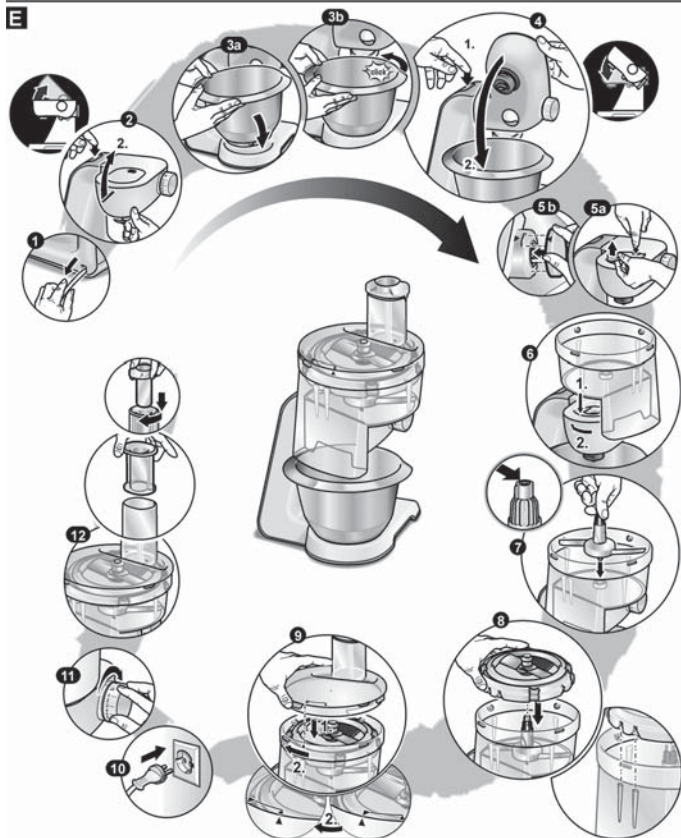
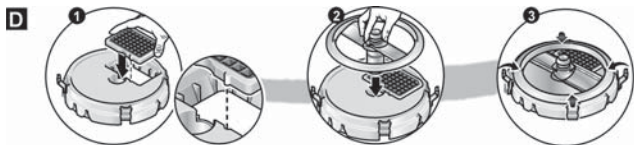
- Varené, ale už vychladnuté zemiaky a vajcia nakrájajte na kocky na stupni 3 (2). Uhorky, reďkovku, údeninu, prípadne mäso z kuracích prs nakrájajte na kocky na stupni 5 (3).
- Kyslú smotanu, nasekaný pór a vajcia dobre premiešajte s horčicou a cukrom a zriedte s kvasom.
- Pridajte prísady nakrájané na kocky, nasekaný petržlen a kôpor.
- Dochutte soľou a korením podľa chuti.

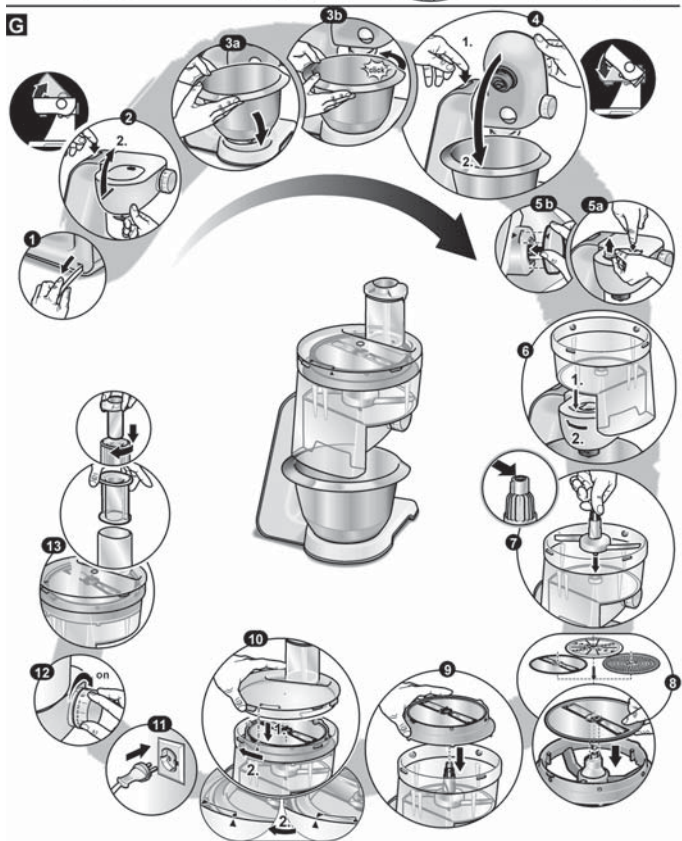
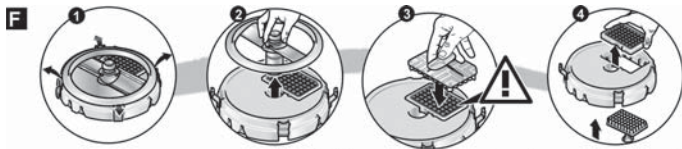
Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 38 dB (A), čo predstavuje váženú hladinu akustického výkonu L<sub>wa</sub> vzhľadom k referenčnému akustickému výkonu 1pW.

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

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

**A****B****C**







**BOSCH**

Stvorené pre život

# Záručný list

firmy **BSH** domáci spotrebiče s.r.o.**2 roky**záruka od výrobcu  
na všetky spotrebičeDovozca: **BSH domáci spotrebiče 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 neplatí 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 konštrukčná 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.

### Vyhlásenie 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

### **Prijem 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](http://www.bosch-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.