

Cuisinart®



EXPERT PREP PRO

FP1300BE

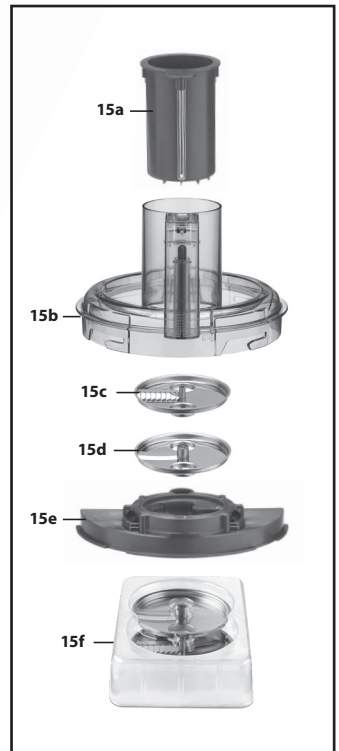
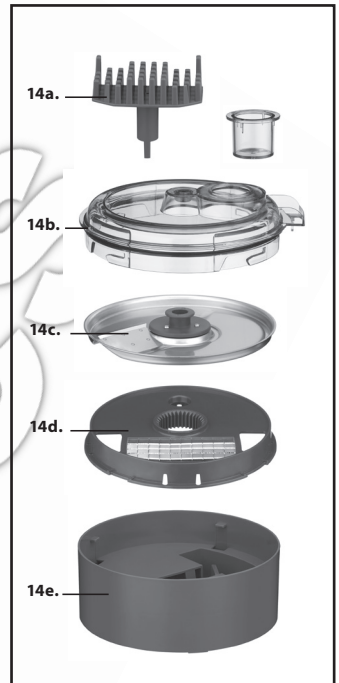
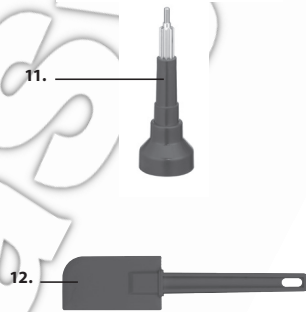
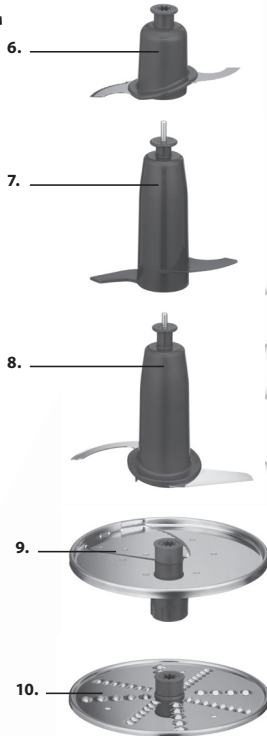
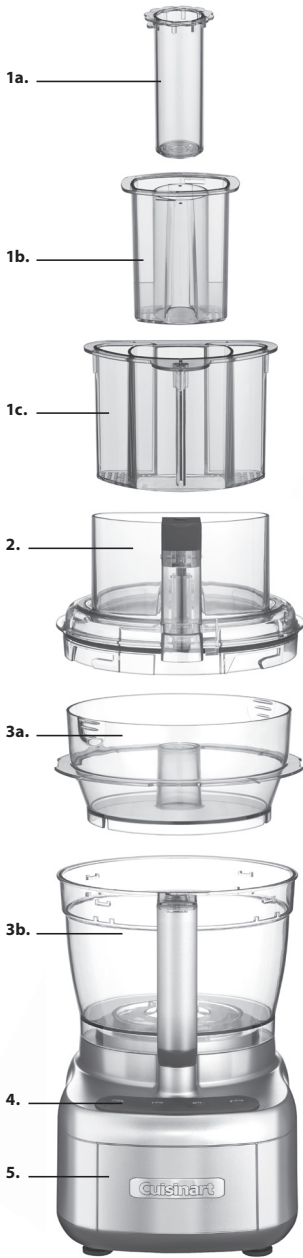
Q161b

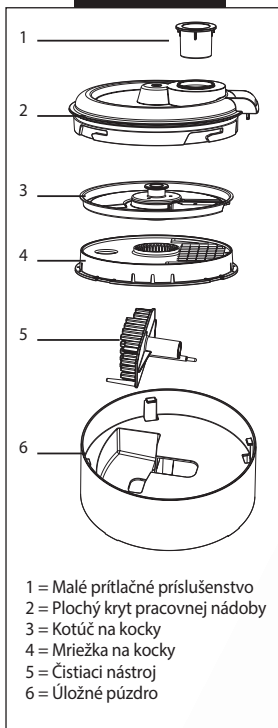
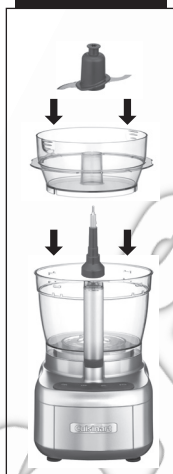
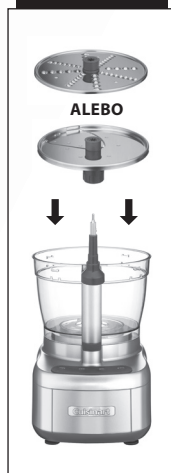
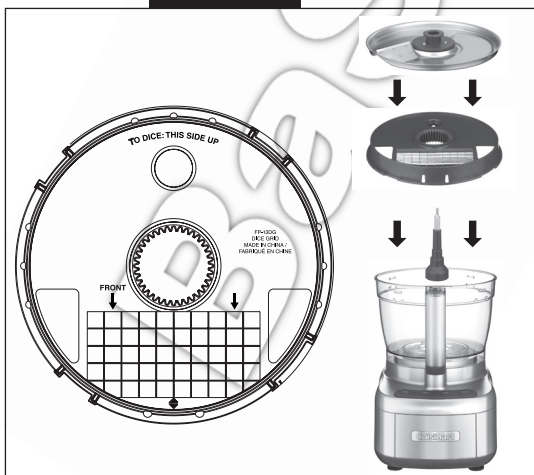
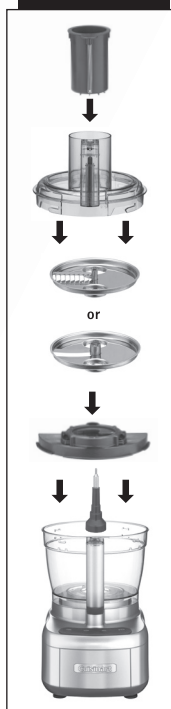
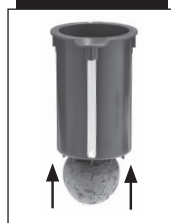
Cuisinart®

Uživatel'ská příručka

Kuchyňský robot Cuisinart® FP1300BE

Cuisinart®



Obr. 1**Obr. 2****Obr. 3****Obr. 4****Obr. 5****Obr. 6****Obr. 7****Obr. 8****Obr. 9**

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NÁSLEDUJÚCE BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA!

- Pri používaní spotrebiča vždy dodržujte všetky bezpečnostné opatrenia, aby ste predišli jeho poškodeniu alebo zraneniu osôb. Tento spotrebič musí byť používaný len tak, ako je popísané v tejto príručke.
- Spotrebič je určený len na domáce použitie vo vnútorných priestoroch. Nie je určený na použitie v prostredí, ako sú kuchyne pre zamestnancov, kanceláriách a ďalších pracovných či komerčných prostrediach; alebo pre zákazníkov v hoteloch a motelloch, či ďalších prostrediach typu ubytovacích služieb.
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či duševnými schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatočné skúsenosti a znalosti, za predpokladu, že sú pod dozorom alebo pokiaľ obdržali nevyhnutné pokyny pre bezpečné používanie spotrebiča.
- Deti musia byť vždy pod dohľadom, aby bolo zaistené, že sa s týmto spotrebičom nebudú hrať.
- Spotrebič nemôžu deti používať. Počas a po použití udržiajte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosah detí.
- Pri nesprávnom použití spotrebiča hrozí nebezpečie zranenia.
- Pokiaľ je poškodený napájací kábel, spotrebič prestaňte hneď používať. Poškodený napájací kábel musí byť vymenený v autorizovanom servise, poverenom popredajnom servise či odborníkom, inak hrozí nebezpečie úrazu. Ako spotrebiteľ sa o jeho opravu alebo výmenu nepokúšajte.
- Po použití, pred zostavovaním a čistením spotrebič vždy najskôr odpojte zo zásuvky. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je zapojený.
- **POZOR: BUĎTE VEĽMI OPATRNÍ PRI MANIPULÁCII S OSTRÝ-**

MI BRITMI NOŽOV, PRI VYPRÁZDŇOVANÍ NÁDOB A POČAS ČISTENIA. NEDOTÝKAJTE SA KOVOVÝCH OSTRÝCH ČASTÍ ČEPELÍ ALEBO REZNÝCH BRITOV. TIETO DIELY SÚ EXTRÉMNE OSTRÉ A KONTAKT S NIMI BY VÁM MOHOL SPÔSOBIŤ ZRANENIE.

- **VAROVANIE:** Pri manipulácii s horúcimi tekutinami dbajte zvýšenej opatrnosti, hrozí riziko zranenia spôsobené pretečením, obarenie parou alebo náhlym vystrieknutím kvapaliny. Aby sa predišlo riziku obarenia parou, je vhodnejšie spracovávať menšie množstvo pri nízkej rýchlosti.
- Pred použitím vždy skontrolujte spotrebič a príslušenstvo, či nevykazuje známky poškodenia. Pokiaľ spotrebič spadol alebo vyzerá poškodený, nepoužívajte ho. V prípade poškodenia, napr., pokiaľ dôjde k poruche spotrebiča, kontaktujte zákaznický servis, autorizovaný servis alebo vášho predajcu.
- Na odpojenie spotrebiča ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Počas používania alebo po použití neomotávajte napájací kábel okolo jeho hlavnej časti.
- Uistite sa, že použité napájacie napätie zodpovedá napätiu, uvedenému na štítku (na spodnej strane krytu spotrebiča).
- Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej plochy či kuchyňského stola.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla so zdrojmi tepla a horúcimi povrchmi.
- Pred vytiahnutím zástrčky zo zásuvky sa uistite, že máte suché ruky.
- Ostré čepele alebo strúhacie kotúče nekladte priamo na kryt základne. Najskôr sa vždy uistite, že je pracovná nádoba správne upevnená na svojom mieste.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že sú čepele / strúhacie kotúče správne zaistené na vretene motora (dávajte pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je viečko správne nasadené.

Na mechanizmus viečka nevyvíjajte nadmernú silu, a mechanizmus neblokujte.

- Čepele vložte do nádoby ešte pred pridaním ingrediencií.
- Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, ruky, stierku a iné náčinie alebo pomôcky udržiajte v dostatočnej vzdialenosti od pohybujúcich sa ostrých častí (čepelí alebo kotúčov). Plastovú stierku použite len pri zastavenom motore.
- Počas drtenia, sekania, atď., nikdy nestláčajte potraviny rukou. Vždy používajte pomôcku, určenú na tlačenie.
- Pred odobratím viečka nádoby sa uistite, že sa motor zastavil, hrozí riziko úrazu od pohybujúcich sa ostrých častí.
- Pred vybratím čepele veľmi opatrne odoberte nádobu zo základne motora.
- Keď je spotrebič zapojený alebo zapnutý a v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Po použití spotrebiča sa uistite, že sú čepele, kotúče a pracovná nádoba dôkladne vyčistené, a že sú pred uložením úplne suché.
- Aby sa znížilo riziko zranenia, čepele neskladujte na drieku motora, s výnimkou prípadu, že je nádoba správne zaistená na svojom mieste a spotrebič sa používa. Čepele alebo ostré časti skladujte vždy mimo dosah detí.
- Všetky časti, okrem základne s motorom, je možné čistiť v umývačke riadu (doporučujeme ich umývať len v hornom koši). Pokiaľ umývate čepele alebo iné ostré príslušenstvo ručne, urobte tak opatrne. Pri manipulácii ich držte za plastový driek. Nenechávajte ich vo vode, na ktorej je pena zo saponátu, čepele by sa vám mohli stratiť z dohľadu. Príslušenstvo s ostrými časťami držte vždy za plastový stred, a vnútro náboja vyčistite dodanou kefkou.
- Základňu s motorom neponárajte do vody alebo inej kvapaliny, ani ju neumiestňujte do umývačky riadu.
- Produkt je v zhode so všetkými príslušnými právnymi predpismi.

- EU a UK, a normami určenými pre tento typ a triedu spotrebiča. Cuisinart je držiteľom certifikácie ISO9001:2015, ktorý trvalo vyhodnocuje výkonnosť systému riadenia kvality. Pokiaľ máte akékoľvek otázky týkajúce sa bezpečnosti produktu a súladu s predpismi, kontaktujte oddelenie zákazníckych služieb (viď časť „Medzinárodná záruka“).



VAROVANIE: Polyetylénové vrecká alebo iné obalové materiáli môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte ich mimo dosah batoliat a detí. Obalové materiály nie sú určené na hranie.



Tento symbol na produkte alebo na obale znamená, že produkt nie je možné likvidovať spoločne so zmesným domácim odpadom, ale musí byť odovzdaný na príslušné zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Zaistením správnej likvidácie tohto produktu pomáhate predchádzať potenciálnym negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie o recyklácii vyradených elektrických a elektronických zariadení (EEZ), v súlade s národnou legislatívou, ktorá sa týka tohto produktu, získate na miestnom úrade alebo u spoločnosti, ktorá zaisťuje likvidáciu a recykláciu odpadov.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu kuchyňského robota Cuisinart®!

Už viac než 30 rokov je cieľom Cuisinart vyrábať to najkvalitnejšie vybavenie do kuchyne. Všetky produkty Cuisinart sú navrhnuté na výnimočne dlhú životnosť a pre jednoduché používanie, aby poskytovali každý deň vynikajúcu výkonnosť.

Pokiaľ sa chcete dozvedieť o našich produktoch a nápadoch viac, navštívte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCIE PRODUKTU (vid' obálka tohto návodu)

1. 3dielne prítlačné príslušenstvo: malé (1a), stredné (1b) & veľké (1c)
 2. Kryt pracovnej nádoby
 3. Malá 0.95L (3a) a veľká 3L (3b) pracovná nádoba
 4. Ovládací panel s veľbou High, Low, Off a Pulse (Vysoká, Nízka, Vypnuté a Pulzovanie)
 5. Základňa
 6. Malá sekacia/mixovacia čepeľ
 7. Čepeľ na cesto
 8. Veľká sekacia/mixovacia čepeľ
 9. Polohovateľný krájací kotúč
 10. Obojstranný kotúč na drtenie/strúhanie
 11. Adaptér náboja
 12. Stierka
 13. Úložné púzdro na príslušenstvo
 14. Sada na krájanie kociek
 - a. Nástroj na čistenie mriežky na kocky
 - b. Plochý kryt pracovnej nádoby s malým prítlačným príslušenstvom (& kryt úložného púzdra pre príslušenstvo na krájanie kociek)
 - c. Kotúč na kocky
 - d. Mriežka na kocky
 - e. Úložné púzdro pre príslušenstvo na krájanie kociek
 15. Príslušenstvo na krájanie špirálových tvarov
 - a. Prítlačné príslušenstvo na krájanie špirál
 - b. Kryt nádoby na špirály
 - c. Kotúč na špagety
 - d. Kotúč na špirály
 - e. Držiak kotúča na špirály
 - f. Úložné púzdro na kotúče na krájanie špirálových tvarov
- Súčasťou príslušenstva je čistiaca kefa (nie je zobrazená)

A. ÚLOŽNÉ PÚZDRO NA PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo

Úložné púzdro na príslušenstvo obsahuje nasledujúce:

- Malá sekacia/mixovacia čepeľ
- Veľká sekacia/mixovacia čepeľ
- Čepeľ na cesto
- Adaptér náboja
- Polohovateľný krájací kotúč (v pravom slotě)
- Obojstranný kotúč na drtenie/strúhanie (v ľavom slotě)

Odomknutie/uzamknutie úložného púzdra pre príslušenstvo

Na odomknutie krytu úložného púzdra otočte kolečkom na prednej strane proti smere hodinových ručičiek do polohy 'Open' (Otvorené). Opatrne nadvihnite priehľadný kryt. Keď je kryt uzamknutý, neotvárajte ho násilím. Na uzamknutie krytu ho zatvorte a otočte kolečkom v smere hodinových ručičiek do polohy 'Lock' (Uzamknuté).

POZNÁMKA: Pri vkladaní a vyberaní príslušenstva z úložného púzdra držte čepele a kotúče opatrne za ich stredové náboje.

POZOR: NEDOTÝKAJTE SA KOVOVÝCH OSTRÝCH ČASŤÍ ČEPELÍ ALEBO REZNÝCH BRITOV. TIETO DIELY SÚ EXTRÉMNE OSTRÉ A KONTAKT S NIMI BY VÁM MOHOL SPÔSOBIŤ ZRANENIE.

B. ÚLOŽNÉ PÚZDRO SADY NA KRÁJANIE KOCIEK

Rozloženie a opätovné zloženie sady na krájanie kociek (obr.1)

1. Na otvorenie sady otočte plochým krytom pracovnej nádoby proti smere hodinových ručičiek a zdvihnutím ho odoberte
2. Uchopte stredový náboj čepele na kocky a opatrne ho vyberte z úložného púzdra. Odložte ho stranou na rovný povrch.
3. Pomocou otvoru v hornej časti uchopte mriežku na kocky a zdvihnutím ju vyberte.
4. Čistiaci nástroj je umiestnený vo vyhradenom priestore v spodnej časti úložného púzdra.
5. Pri opätovnom skladaní sady na krájanie kociek sa uistite, že sú všetky časti čisté a suché. Sadu znova zložte vkladáním dielov do úložného púzdra v opačnom poradí, než je uvedené vyššie, počnúc čistiacim nástrojom, a tak ďalej.

1 = Malé prítlačné príslušenstvo

2 = Plochý kryt pracovnej nádoby

3 = Kotúč na kocky

4 = Mriežka na kocky

5 = Čistiaci nástroj

6 = Úložné púzdro

4. POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím spotrebiča všetky diely dôkladne omyte a osušte (viď časť "Čistenie, skladovanie a údržba").

Pracovná nádoba

- Kuchyňský robot je dodávaný s dvomi pracovnými nádobami.
- Veľká pracovná nádoba má maximálnu kapacitu 3 l a je ju možné použiť s veľkou sekacou/mixovacou čepeľou, čepeľou na cesto, polohovateľným krájacím kotúčom, obojstranným kotúčom na drtenie/strúhanie, sadou na kocky a sadou na špirálovité tvary.
- Malá pracovná nádoba má maximálnu kapacitu 0.95 l a je ju možné použiť s malou sekacou/mixovacou čepeľou. Nasadený kryt pracovnej nádoby zabraňuje akémukoľvek vniku kvapaliny do veľkej pracovnej nádoby, čo umožňuje používať malú nádobu, bez nutnosti umývať veľkú nádobu.

POZNÁMKA: Veľká pracovná nádoba musí byť nasadená skôr, než je do nej vložená malá nádoba.

Nie vždy bude možné využiť maximálnej kapacity pracovných nádob. Množstvo potravín/tekutín, ktoré môžete v nádobách spracovať, závisí na hustote ingrediencií a požadovanej výslednej konzistencie. Pokiaľ zistíte, že má motor so spracovaním množstva problémy, alebo ste nedosiahli konzistentného výsledku, doporučujeme znížiť množstvo surovín v pracovnej nádobe a spracovávať ich po dávkach.

Pri spracovaní tekutín doporučujeme neplniť nádoby nad značky maximálnej kapacity (1800 ml veľká pracovná nádoba a 400 ml malá pracovná nádoba). Tým sa zabráni preliatiu kvapaliny do stredového náboja, čo môže spôsobiť únik kvapaliny.

Sekanie určitých potravín môže pracovnú nádobu poškrabať alebo zmatniť; na funkčnosť nádoby to ale nemá vplyv.

Nasadenie a odobratie pracovnej nádoby a krytu

1. Umiestnite základňu kuchynského robota na suchú a rovnú pracovnú plochu s ovládacími prvkami smerom k sebe. Spotrebič nepripojujte k napájaniu, kým nebude úplne zostavený.
2. Umiestnite veľkú pracovnú nádobu na základňu a pomocou rukoväte otáčajte nádobou proti smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na svoje miesto.
3. Ak chcete použiť malú pracovnú nádobu, najskôr umiestnite na základňu veľkú pracovnú nádobu. Umiestnite adaptér náboja na hriadeľ, a potom spustíte malú pracovnú nádobu cez adaptér do veľkej nádoby. Vložte prsty do priehlbín malej nádoby a miernym otočením ju zaistíte, kým nezapadne na miesto (stále bude možné nádobou mierne pohybovať zo strany na stranu).
4. Umiestnite kryt pracovnej nádoby na veľkú pracovnú nádobu so zostavou s plniacou trubicou v pozícii mierneho posunutia vpravo od rukoväte.
5. Akonáhle je kryt úplne usadený, otočte ním v smere hodinových ručičiek, aby bol zaistený uzamykací mechanizmus krytu. Kryt zapadne na svoje miesto, viď **(obr.2)**
6. Na odobratie krytu ním otočte nadoraz proti smeru hodinových ručičiek, a zdvihnutím ho uvoľnite.

POZNÁMKA: Pred odobratím tohto krytu nie je možné pracovnú nádobu vybrať.

Plochý kryt pracovnej nádoby

Plochý kryt pracovnej nádoby ponúka väčšie pohodlie u varenie z receptov, ktoré nevyžadujú 3 plniace trubice, pretože je ľahký, a následne stačí umyť menej častí spotrebiča. Plochý kryt sa môže hodiť pri príprave pečiva, ako sú torty, sušienky, koláče a ďalšie pečivo. Plochý kryt pracovnej nádoby slúži tiež ako viečko úložného púzdra pre príslušenstvo na krájanie kokiek.

POZNÁMKA: Plochý kryt nepoužívajte s nástavcami na malú pracovnú nádobu, ako malá sekacia/mixovacia čepeľ, krájací kotúč, kotúč na drtenie/strúhanie a na kocky, alebo príslušenstvo na krájanie špirálových tvarov.

Nasadenie plochého krytu

Umiestnite plochý kryt na pracovnú nádobu tak, aby bolo logo Cuisinart na kryte lícom hore a bolo čitateľné. Potom otočte kryt v smere hodinových ručičiek, aby zapadol na miesto. Pred použitím sa uistite, že je malý výstupok na svojom mieste.

Odobratie plochého krytu

Jednu ruku umiestnite blízko loga Cuisinart a druhú ruku umiestnite na opačný koniec krytu. Na uvoľnenie ním otočte proti smere hodinových ručičiek.

A. OVLÁDACIE PRVKY

Tlačidlá High, Low a Off

Tlačidlá 'High' alebo 'Low' spustia spotrebič v požadovaných otáčkach, kým nie je vybrané 'Off'.

1. Zostavte spotrebič.
2. Do pracovnej nádoby pridajte ingrediencie, buď cez plniaci otvor, alebo priamo do nádoby. Uistite sa, že je kryt pracovnej nádoby správne nasadený a zaistený na svojom mieste.
3. Stlačte tlačidlo 'High' alebo 'Low'. Rozsvieti sa modrá LED a motor sa spustí.
4. Po dokončení spracovania potravín stlačte tlačidlo 'Off' a motor sa vypne.

Tlačidlo Pulse

Tlačidlo 'Pulse' slúži k pulznému spusteniu motora. Motor je v chode len vtedy, keď je toto tlačidlo stlačené. Táto možnosť poskytuje lepšiu kontrolu nad dobou a četnosťou spracovania potravín. Pokiaľ nie je uvedené inak, pulz by mal trvať približne dve sekundy.

Keď je spotrebič správne zostavený, a ingrediencie vložené do pracovnej nádoby, stlačte opakovane tlačidlo 'Pulse' podľa potreby spracovania potravín. Až si na používanie tohto spotrebiča zvyknete, časom zistíte, ktoré nastavenie najlepšie vyhovuje použitým potravinám.

B. SEKACIE/MIXOVACIE ČEPELE

Funkcia Bladelock

Funkcia BladeLock je navrhnutá tak, aby udržala čepeľ na svojom mieste počas spracovania, nalievania, zdvíhania a manipulácie – pritom ale čepeľ nie je pripevnená trvalo, pri manipulácii buďte opatrní. Pre istotu - než otočíte nádobu dnom hore, vždy sa uistite, že je čepeľ bezpečne zaistená.

Používanie veľkej sekacej/ mixovacej čepele (obr. 3)

Umiestnite na základňu veľkú pracovnú nádobu. Veľkú sekáciu/ mixováciu čepeľ uchopte za plastový náboj a opatrne ju zarovnejte na stredové vreteno pracovnej nádoby. Umiestnite čepeľ na hriadeľ a zatlačte ju dole, až zapadne na svoje miesto. Nasadte kryt pracovnej nádoby alebo plochý kryt. Po spracovaní potravín sa pred jej vylieváním z nádoby uistite, že je čepeľ bezpečne zaistená. Ak chcete čepeľ vybrať, najskôr odoberte kryt, potom odoberte nádobu zo základne a položte ju na rovný povrch. Oprite sa dlaňou ruky o okraj nádoby a jemne a opatrne vyťahnite čepeľ hore.

Používanie malej sekacej/mixovacej čepele (obr. 4)

Umiestnite na základňu veľkú pracovnú nádobu. Umiestnite adaptér náboja (11) na náboj v strede nádoby. Potom vložte malú pracovnú nádobu do veľkej pracovnej nádoby a umiestnite ju na adaptér stonku. Uchopte malú sekáciu/mixováciu čepeľ za jej plastový náboj a umiestnite ho na adaptér náboja. Pevným zatlačením dole ju zaistíte. Nasadte kryt pracovnej nádoby. Ak chcete čepeľ vybrať, najskôr odoberte kryt, potom vyberte malú pracovnú nádobu z vnútra veľkej nádoby a položte ju na rovný povrch. Oprite sa dlaňou ruky o okraj nádoby a jemne a opatrne vyťahnite čepeľ hore.

Rady a tipy

Sekanie

- Pre surové ingrediencie: Olúpte, zbavte jadrovníka a/alebo odstráňte semiačka a kôstky. Suroviny by mali byť pred spracovaním nakrájané na rovnomerne veľké kúsky o veľkosti cca 1.5 - 2.5 cm. Suroviny nakrájané na rovnako veľké kúsky poskytujú najrovnomernejšie výsledky.
- Na nakrájanie surovín použite tlačidlo 'Pulse' pre pulzné zapnutie v intervaloch 1-2 sekúnd. Pre najjemnejšie nasekanie buď podržte tlačidlo 'Pulse' stlačené, alebo, pokiaľ chcete trvalý chod motora, stlačte tlačidlo 'High' alebo 'Low'. Ingrediencie pozorne sledujte, aby ste dosiahli požadovanej konzistencie, prípadne zotrite steny pracovnej nádoby. Pre väčšinu sekaní sa doporučuje použiť vysokú rýchlosť 'High'.

Výroba pyré

- Na výrobu pyré z čerstvého ovocia alebo vareného ovocia/zeleniny: Ingrediencie by mali byť nakrájané na 2.5 cm kúsky; hladkého pyré najlepšie dosiahnete, pokiaľ budú všetky kúsky rovnako veľké. Na úvodné nasekanie použite tlačidlo 'Pulse' na pulzné zapnutie, a potom spracujte pomocou tlačidla 'High' alebo 'Low', kým nevznikne pyré; podľa potreby zotrite steny pracovnej nádoby. Túto metódu nepoužívajte k výrobe pyré z varených bielych zemiakov, pretože pri spracovaní kovovou čepeľou vytvárajú lepivú štruktúru.
- Na výrobu pevného (kašovitého) pyré pre polievku alebo omáčku: Scedte tekutiny a spracujte len samotné pevné látky. Tekutinu na varenie pridajte cez plniacu trubicu a spracujte podľa potreby.

POZNÁMKA: Maximálna kapacita na pyré je 1150 ml.

C. ČEPEL NA CESTO

Používanie čepele na cesto

Čepeľ na cesto (7) je možné používať len s veľkou pracovnou nádobou. Na nasadenie čepele ju opatrne nasadíte na hriadeľ a zatlačíte ju na svoje miesto.

Hnetenie (pomocou čepele na cesto alebo veľké sekacie/mixovacie čepele) (obr. 5)

- Sekacia/mixovacia čepeľ je ideálna pre cestá na pečivo, zatiaľ čo čepeľ na cesto je špeciálne navrhnutá na hnetenie kysnutého cesta.
- Veľký posuvný zámok (umiestnený na kryte pracovnej nádoby a označený na každej strane symbolmi „záмок“ a „šípka“) doporučuje nastaviť počas hnetenia cesta do uzamknutej polohy, aby sa zabránilo pohybu – určité vibrácie sú normálne. Na zamknutie zámku ho jednoducho zatiahnite smerom k sebe, čo zabráni vybratiu veľkej plniacej hubice.

D. KOTÚČE NA KRÁJANIE / DRTENIE / STRÚHANIE

Zostavenie

POZNÁMKA:

Kotúče na krájanie a na drtenie/strúhanie je možné používať len s veľkou pracovnou nádobou. Nasadíte veľkú pracovnú nádobu na základňu a potom nasadíte adaptér náboja na hriadeľ. Ak používate **polohovateľný krájací kotúč (9)**, použijete otočný náboj a indikačné značky k výberu hrúbky krájania od 1 do 7 (1, tenký plátok; 7, silný plátok). Uchopíte kotúč za plastový náboj a umiestnite ho cez adaptér náboja. Uistite sa, že je kotúč vložený správnou stranou, a že zvolená strana smeruje hore s viditeľným textom. Na vybratie kotúča použijete plastový náboj.

Pokiaľ používate **obojstranný kotúč na drtenie/strúhanie (10)**, určite, či bude použitá jemná alebo hrubá strana, a pomocou plastového náboja ho umiestnite na adaptér náboja. Uistite sa, že zvolená strana smeruje hore s viditeľným textom. Na vybratie kotúča použijete plastový náboj.

Používanie kotúčov (obr. 6) a niekoľko tipov

- Krájací kotúč (9) vytvára celé plátky. Hodí sa na krájanie ovocia, zeleniny a vareného mäsa.
- Kotúč na drtenie/strúhanie (10) sa hodí na strúhanie väčšiny pevných a tvrdých syrov, ale tiež na zeleninu, ako sú zemiaky, mrkva a cukety.
- Potraviny vkladajte do plniacej hubice vždy rovnomerne. Typ/textúra potraviny určuje požadovaný tlak: Pre mäkké potraviny používajte mierny tlak, pre stredne tvrdé potraviny používajte stredný tlak, a pre tvrdšie potraviny používajte pevný tlak. Vždy použijete rovnomerný tlak.
- U guľatého ovocia alebo zeleniny z nej odrežte silný kus tak, aby bolo ovocie alebo zelenina umiestnená v plniacej hubici zvisle. V prípade potreby väčší kus prekrojte.
- U malých ingrediencií, ako sú hríby, redkovicke alebo jahody, ich môžete odrezať tak, aby boli umiestnené v plniacej hubici zvisle.
- Pri krájaní alebo strúhaní syra dbajte na to, aby bol dobre vychladený.
- Pri krájaní listovej zeleniny, ako je hlávkový šalát alebo špenát, zrolujte listy dohromady a túto roličku umiestnite do plniacej trubice zvisle. Spracujte ich s rovnomerným tlakom.

POZNÁMKA: Pri krájaní / strúhaní / drtení vždy používajte prítlačné príslušenstvo. Pokiaľ je potrebné, do prevádzky, do plniaceho otvoru nikdy nestrkajte prsty.

5. SPRIEVODCA FUNKCIAMI

POTRAVINY	PRÍSLUŠENSTVO	RÝCHLOSŤ	POKYNY
Mäkké sýry (ricotta, tavený/smotanový syr, tvaroh, atď.)	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Low' pre jemné mixovanie alebo 'High' na šľahanie	Použite syr izbovej teploty. Prípadne nakrájajte na 2.5 cm kúsky. Spracujte do hladka, podľa potreby prerušte a zotrite steny nádoby. Ideálne na prípravu tvarohových koláčov, dipov, náplní do ciest, a ďalších.
Pevné sýry (čedar, švajčiarsky, eidam, gouda, atď.)	Kotúč na krájanie alebo strúhanie	'High'	Použite dobre vychladený syr. Nakrájajte ho tak, aby sa zmestil do plniacej hubice. Počas krájania strúhania používajte mierny až stredný tlak.
Tvrdé sýry (parmazán, Romano syr, atď.)	Sekacia/mixovacia čepeľ Kotúč na krájanie či strúhanie	'Pulse' a 'High'	Pri použití sekacej/mixovacej čepele nakrájajte na 1.5 cm kúsky. Použite 'Pulse' na nasekanie, potom spracujte až do jemnej konzistencie. Nakrájajte ho tak, aby sa zmestil do plniacej hubice, a použite mierny až stredný tlak.
Detská strava	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Pulse' a 'High'	Ako u všetkých ovocných a zeleninových pyrô nakrájajte na 1.5 - 2.5 cm kúsky. Ingrediencie varte do úplného zmäknutia. Použite 'Pulse' na nasekanie, potom spracujte až do hladkej konzistencie (v prípade potreby pridajte cez plniacu trubicu tekutinu). Jednotlivé porcie uchovávajte zmrazené vo formičkách na ľad.
Drobné pečivo (chlieb, sušienky, krekry)	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Pulse' a 'High'	Rozdrobte na kúsky. Použite 'Pulse' na jemné nasekanie a potom spracujte do požadovanej konzistencie. Vznikne tak perfektná strúhanka na obalovanie mäsa a rýb. Zo spracovaných sušienok je možné vytvoriť ľahodné koláče a tortové krusty.
Čerstvé bylinky	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Pulse'	Bylinky správne umyte a osušte. Použite 'Pulse' na hrubé nasekanie. Pokračujte s 'Pulse', kým nedosiahnete požadovanej konzistencie.
Mleté mäso	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Pulse'	Mäso nakrájajte na 2.5 cm kúsky. Použite 'Pulse' na nasekanie, asi 25 pulzov, alebo kým nedosiahnete požadovanej konzistencie. Pokiaľ chcete vyrobiť pyrô, pokračujte v spracovaní. Naraz nesekejte/nevyrábajte pyrô o hmotnosti vyššej, než 1 kg. Uistite sa, že spracované mäso neobsahuje kosti.
"Zmrzlina"	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Pulse' a 'High'	Mrazené ovocie nakrájajte na 2.5 cm kúsky a vložte do pracovnej nádoby s tekutinou (džúz alebo mlieko), ľubovlnými sladidlami, ako je cukor, med, apod. Použite 'Pulse' na rozrušenie, potom spracujte na 'High' do hladkej konzistencie.
Mliečne koktaily /smoothie	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Low'	Pre mliečne koktaily: najskôr pridajte zmrzlinu. Za chodu pridávajte cez plniacu hubicu mlieko, až do požadovanej konzistencie. Pre smoothie: najskôr vložte ovocie a potom pridávajte za chodu cez plniacu hubicu tekutinu.
Orechy	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Pulse' a 'High'	Použite 'Pulse' na nasekanie na požadovanú konzistenciu. Ak chcete vyrobiť orechové maslo, pulsujte, aby sa rozdrvilo, a potom spracujte do hladka a podľa potreby zastavte a zotrite steny.

POTRAVINY	PRÍSLUŠENSTVO RÝCHLOSŤ	POKYNY	
Veľmi jemný (múčkový) cukor	Sekacia/mixovacia čepeľ	'High'	Spracovávajúce cukor kryštál po dobu asi 1 min, kým nebude jemne namletý. Vynikajúci na použitie do pusínok a iného pečiva.
Zmes maslo & med	Malá sekacia/mixovacia čepeľ	'High'	Maslo (300 g) vybraté z chladničky a nakrájané na kúsky o veľkosti cca. 15x40mm. Med (400g) vybratý z chladničky minimálne 1 deň. Spracovávajúce 20 sekúnd.
Šľahačka	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Low'	Spracujte dobre vychladenú smotanu, kým nezačne hustnúť. Podľa potreby pridajte cukor; spracovávajúce nepretržite do požadovanej konzistencie. Tento hustý krém sa skvele hodí ako šľahačka na tortu alebo zmrzlinu.
Cesto na chlieb	Čepeľ na cesto	'High'/'Pulse' (podľa potreby) Max. 2 min na max. rýchlosť	Kváskové cestá (chlieb, brioška, sladké rohlíky) Maximálna kapacita cesta je 700 múky + 425 vody = 1125 g
Šľahačka	Sekacia/mixovacia čepeľ	'Low'	Spracujte dobre vychladenú smotanu, kým nezačne hustnúť. Podľa potreby pridajte cukor; spracovávajúce nepretržite do požadovanej konzistencie. Tento hustý krém sa skvele hodí ako šľahačka na tortu alebo zmrzlinu.
Cesto na chlieb	Čepeľ na cesto	'High'/'Pulse' (podľa potreby) Max. 2 min na max. rýchlosť	Kváskové cestá (chlieb, brioška, sladké rohlíky) Maximálna kapacita cesta je 700 múky + 425 vody = 1125 g

A. KRÁJANIE NA KOCKY

Používanie sady na krájanie kociek (obr. 7)

1. Nasadíte veľkú pracovnú nádobu na základňu a potom nasadíte adaptér náboja na hriadeľ.
2. Opatrne umiestnite mriežku na kocky (**14 d**) na adaptér náboja tak, aby bola umiestnená najbližšie k prednej časti robota. Uistite sa, že je nápis "This Side Up" (Touto stranou hore) zobrazený hore. Dve šípky na mriežke by mali smerovať k rukoväti. Pokiaľ je mriežka na kocky vložená nesprávne, nebude fungovať.
3. Opatrne umiestnite krájací kotúč na kocky (**14 c**) na hornú časť mriežky. Ľahko ho zatlačte dole, aby zapadol na svoje miesto. Pokiaľ je umiestnený správne, nemal by sa pohybovať.

POZNÁMKA: Pri manipulácii s kotúčom na kocky buďte opatrní; čepeľ je veľmi ostrá.

4. Nasadíte kryt pracovnej nádoby.

Používanie kotúča na kocky a mriežky na kocky

- Kotúč na kocky a mriežka na kocky dokáže nakrájať ovocie a zeleninu na malé kocky. Doporučená rýchlosť na krájanie väčšiny ovocia a zeleniny je 'High'. Pri práci s veľmi mäkkým ovocím, ako je kiwi, použite nízku rýchlosť 'Low'.
- Pri krájaní na kocky používajte len **strednú** alebo **malú** plniacu hubicu. Jednotlivé ingrediencie krájajte pod jednosmerným tlakom smerom dole.
- K vyčisteniu mriežky použite nástroj na čistenie mriežky na kocky (**14 a**). Najskôr uvoľnite zasek-

nuté kúsky pomocou dlhého zuba na rukoväti. Potom zarovnajzte dva dlhé piny pozdĺž pravej a ľavej strany mriežky. Navedzte čistič do správnej polohy a zatlačením dole odstráňte zvyšky.

- Pri spracovaní potravín, ako je tekvica a zemiaky, čistite mriežku na kocky 3 až 4krát často, aby ste zabránili ich usadzovaniu v mriežke.
- Pokiaľ medzi mriežkou a kotúčom sa uchytiť veľké kusy zvyškov spracovaných potravín, pri ich odstraňovaní pomocou medzier vpravo a vľavo od mriežky buďte opatrní.

POZNÁMKA: Nedoporučujeme krájať na kocky mrazené potraviny a mäso.

Sprievodca krájaním na kocky

POTRAVINY	PRÍSLUŠENSTVO	RÝCHLOSŤ	POKYNY
Mäkká/veľmi zrelá zelenina (napr. zrelé paradajky a avokádo)	Sada na krájanie kociek	'Low'	Zeleninu v prípade potreby olúpte a nakrájajte na veľkosť, ktorá zodpovedá malej alebo strednej plniacej hubici.
Väčšina ovocia (napr. jablká, banány, jahody)	Sada na krájanie kociek	'High'	Zeleninu v prípade potreby olúpte a nakrájajte na veľkosť, ktorá zodpovedá malej alebo strednej plniacej hubici.
Mäkká/veľmi zrelé ovocie (napr. kiwi, zrelý ananas, veľmi zrelé banány)	Sada na krájanie kociek	'Low'	Zeleninu v prípade potreby olúpte a nakrájajte na veľkosť, ktorá zodpovedá malej alebo strednej plniacej hubici.

B. KRÁJANIE ŠPIRÁLOVÝCH TVAROV

Príslušenstvo na krájanie špirálových tvarov obsahuje dva kotúče – kotúč na špagety (**15 c**) a kotúč na špirály (**15 d**) – slúžiaci k vytváraniu ozdobných tvarov alebo krájania plátkov zeleniny a ovocia do širokých alebo úzkych špirál.

FUNKCIE KOTÚČA	PRÍSLUŠENSTVO	VÝSLEDKY
Kotúč na špirály		
Kotúč na špagety		

Zostavenie (obr. 8)

1. Nasadíte veľkú pracovnú nádobu na základňu a potom nasadíte adaptér náboja na hriadeľ.
2. Umiestnite držiak kotúča na špirály (**15 e**) (s kruhovým priestorom najbližšie rukoväti) cez adaptér náboja a zaistíte ho na svojom mieste.
3. Na držiak kotúča na špirály nasadíte požadovaný kotúč (na špagety alebo na špirály). Do otvorov pre prsty vložte prsty a otočte kotúč v smere hodinových ručičiek, aby zapadol na svoje miesto.
4. Zaistíte kryt nádoby na špirály (**15 b**) na svojom mieste.

Používanie kotúča na špirály a na špagety

1. Orežte ovocie alebo zeleninu tak, aby zodpovedali veľkosti plniacej hubice. Odrežte hornú a spodnú časť tak, aby vznikla po obidvoch stranách rovná plocha. Potom ich vložte do plniacej hubice a vycentrujte ho na jadro (stredový pin).
2. Pomocou prítlačného príslušenstva na krájanie špirál (**15 a**) zatlačte ovocie alebo zeleninu dole,

- aby bolo pevne zaistené na zuboch prítláčného príslušenstva na krájanie špirál.
- Na zapnutie výroby špirálových tvarov vyberte rýchlosť 'High' alebo 'Low'. Po ukončení vyberte 'Off' na zastavenie motora a odoberte kryt nádoby na špirály. Odstráňte zvyšky, ktoré zostali na kotúči a na príslušenstvo na krájanie špirál. Nasadte kryt a opakujte s ďalším ovocím/zeleninou.
 - Akonáhle sa v pracovnej nádobe nazhromaždilo požadované množstvo špirálovitého tvaru ovocia alebo zeleniny, vypnite spotrebič, odoberte kryt, a potraviny vyberte.
 - Najlepších výsledkov dosiahnete, keď použijete pevné ovocie alebo zeleninu a spracujete ho pri vysokej rýchlosti 'High' (viď, sprievodca krájaním špirálovitého tvaru v tabuľke nižšie).
 - Po každom použití vyčistite všetky súčasti príslušenstva (všetky je možné umyť v umývačke riadu).
 - Kratšie alebo menšie potraviny, ako sú redkovky, uchyťte pritlačením na zuby prítláčného príslušenstva na krájanie špirál a takto uchytené ich potom vložte do plniacej hubice. **(obr. 9)**

POZNÁMKA: Na dosiahnutie najlepších výsledkov možno budete musieť so spracovaním určitých potravín experimentovať, a umiestniť ich horizontálne alebo vertikálne.

Sprievodca krájaním špirálovitého tvaru

POTRAVINY	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA	POKYNY
Jablko	Kotúč na špagety / na špirály	Jadrovník (nie je treba lúpať)	Syrové špagety používajte do šalátov (nezabudnite ich pokvapkať citrónovou šťavou, aby ste zabránili oxidácii). Upečte v rúre so škořicovým cukrom na polevy dezertov alebo na tortičky, apod.
Hruška	Kotúč na špirály	Jadrovník; ak je hruška veľká, orežte ju	Nakrájajte na menšie kúsky a upečte na hranolky. Orestujte do skaramelizovania.
Zemiak	Kotúč na špagety / na špirály	Orežte podľa veľkosti hubice	Nakrájané špagety orestujte na oleji – osolte a okoreňte. Upečte v rúre s olivovým olejom.
Sladký zemiak (batát)	Kotúč na špagety / na špirály	Orežte podľa veľkosti hubice	Nakrájané špagety: v pare alebo rýchlo uvarte na „cestoviny“; orestujte. Špirály: nakrájané orestujte na olivovom oleji a soli.
Červená repa	Kotúč na špagety / na špirály	Olúpte; orežte podľa veľkosti hubice	Nakrájané syrové špagety použite do šalátu, alebo v pare ako ľahkú prílohu. Nakrájané špirály orestujte a podávajte s dobrým olivovým olejom.
Uhorka	Kotúč na špagety/na špirály	Orežte podľa veľkosti hubice	Podávajte surové so zálievkou. Nakrájané špirály použite ako rýchlu prílohu.
Redkev	Kotúč na špagety/na špirály	Orežte podľa veľkosti hubice	Nakrájané špirály: na nakladanie; ako štiplavý prvok do čerstvého jarného šalátu.
Mrkva	Kotúč na špagety/na špirály	Olúpte	Nakrájané syrové špirály alebo špagety použite do šalátov.
Cuketa	Kotúč na špagety / na špirály	Orežte podľa veľkosti hubice	Nakrájané špagety použite s vašou obľúbenou omáčkou na cestoviny. Nakrájané špirály môžete orestovať na olivovom oleji.

POTRAVINY	PRÍSLUŠENSTVO	PRÍPRAVA	POKYNY
Maslová dýňa	Kotúč na špirály	Olúpte; orežte podľa hubice. Použite len krčok (spodnú časť uschovajte na iné použitie)	Orestujte alebo pripravte v pare a pridajte do polievok, šalátov, alebo ako ľahkú prílohu.
Pastinák	Kotúč na špagety/na špirály	Olúpajte; orežte podľa hubice.	Skvelé, keď sa pridá do vývarových polievok.

6. ČISTENIE, SKLADOVANIE A ÚDRŽBA

- Všetky časti, okrem základne s motorom, môžete umývať v umývačke riadu. Doporučujeme ich umývať v umývačke riadu v hornom rošte. Kvôli vplyvu intenzívnej teploty vody v umývačke riadu by umývanie pracovných nádob, krytu a príslušenstva v spodnom rošte mohlo časom spôsobiť poškodenie týchto dielov. Kryt vložte do umývačky plniacou hubicou hore, aby bolo zaistené správne vyčistenie. Pracovnú nádobu a tlačné príslušenstvo vložte do umývačky dnom hore, aby odtekala voda. Počas manipulácie s ostrými čepeľami a kotúčmi dbajte zvýšenej opatrnosti.
- Na zjednodušenie vyčistenia opláchnite pracovnú nádobu, kotúče, čepele alebo kryt hneď po použití, aby na nich potraviny zbytočne nezaschli. Plniaci otvor v kryte vyčistite prúdom vody alebo pomocou dodanej čistiacej kefky.
- Pokiaľ budete umývať čepele, kotúče, a ďalšie ostré príslušenstvo ručne, dbajte zvýšenej opatrnosti, rezné hrany sú veľmi ostré. Pri manipulácii ich držte za plastové časti. Čepele, kotúče, a ďalšie ostré príslušenstvo nikdy nenechávajte ležať v nádobe s roztokom vody a čistiaceho roztoku, pretože by vám v pene mohli zmiznúť z dohľadu. Toto ostré príslušenstvo uchopte za plastovú časť, a vo vode s ním pohybujte rýchlo hore a dole. Vnútro náboja môžete vyčistiť pomocou dodanej čistiacej kefky.
- Pracovné nádoby sú vyrobené z plastu a kovových komponentov. Nevkladajte ich do mikrovlnnej rúry.
- K čisteniu základne s motorom nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Len ju utrite vlhkou handričkou a potom dôkladne osušte.
- Pokiaľ nožičky zanechávajú na pracovnej doske škrvny, nastriekajte ich odstraňovačom škvŕn a utrite vlhkou hubkou.
- Pokiaľ po škrvne zostane nejaká stopa, postup zopakujte a oblasť utrite vlhkou hubkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom.

DÔLEŽITÉ: Čepeľ alebo kotúč neskladujte na vreteno motora. Na vreteno ho položte len v prípade, že sa chystáte spotrebič použiť.

ÚDRŽBA: Akúkoľvek inú údržbu alebo opravu musí robiť autorizovaný servis.

7. TECHNICKÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pokiaľ je spotrebič v prevádzke mimoriadne dlho pri sekaní, mixovaní alebo hnetení hustej alebo ťažkej zmesi, a dávky sú spracované v rýchlom slede po sebe, motor sa môže prehriať. Pokiaľ k tomu dôjde, ochrana proti preťaženiu spotrebič vypne, aby ochránila motor. Vypnite spotrebič a počkajte, až motor vychladne (obvykle vychladne do 10 minút, po extrémnej záťaži motora môže chladnúť až hodinu).

Pri nesprávnom zostavení spotrebiča (napr. keď nie sú pracovná nádoba alebo kryt zaistené v správnej polohe) zabráni jeho zapnutiu bezpečnostný spínač. Motor spotrebiča sa zastaví po vypnutí spotrebiča počas niekoľkých sekúnd; obvod rýchleho zastavenia motora sa aktivuje tiež v prípade odobrania pracovnej nádoby, krytu alebo tlačného príslušenstva za chodu.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Spracovanie potravín

1. Problém: Potraviny nie sú spracované rovnomerne.

Riešenie:

- Suroviny by mali byť pred spracovaním rovnomerne nakrájané na 1.5-2.5 cm kúsky.
- Spracovávajúce menšie množstvo na dávku, tým tiež zabránite preťaženiu motora.

2. Problém: Narezané plátky sú nerovnomerné alebo šikmé.

Riešenie:

- Potraviny vkladajte do plniacej hubice rovnomerne a okolo ku kotúču. Používajte najmenšiu možnú plniacu hubicu.
- Na tlačné príslušenstvo vyvíjajte rovnomerný tlak.

3. Problém: Potraviny sa rozpadajú v plniacej hubici.

Riešenie:

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov by mala byť plniaca hubica plná.

4. Problém: Niektoré potraviny prilnú na hornej strane kotúča.

Riešenie:

- Je normálne, že tam zostávajú malé kúsky; zvyšné kúsky nakrájajte ručne a pridajte k spracovaným surovinám.

Vytváranie špirálových tvarov

1. Problém: V pracovnej nádobe často dochádza priestor na ďalšie vytvárané špirálové tvary.

Riešenie:

- To je normálne, špirálové tvary zaberajú viac priestoru. Než budete pokračovať, vypnite spotrebič, odoberte kryt nádoby na špirály, a obsah premiestnite do samostatnej misky.

2. Problém: Špagety sa omotali okolo stredového náboja.

Riešenie:

- To je normálne, špirálové tvary sa vďaka svojej dĺžke môžu omotať. Než budete pokračovať, vypnite spotrebič, odoberte kryt nádoby na špirály, a obsah premiestnite do samostatnej misky.

3. Problém: Z potravín sa prestali vykrajovať špirálové tvary.

Riešenie:

- Vypnite spotrebič, vyberte potraviny z plniacej hubice, z kotúča na špirály a z prítláčného príslušenstva odstráňte zvyšky a orežte okraje potravín, aby ste vytvorili nový rovný povrch.

4. Problém: Špagety niesú čisto vykrojené.

Riešenie:

- Vypnite spotrebič, vyberte kotúč na špagety a opláchnite ho. Pred jeho vložením späť sa uistite, že neobsahuje žiadne zvyšky potravín.

Vytváranie tvarov kociek

1. Problém: Potraviny sú zaseknuté v mriežke na kocky.

Riešenie:

- Vypnite spotrebič a opatrne vyberte kotúč na kocky.
- Pomocou dlhého zuby na rukováti nástroja na čistenie mriežky na kocky vytlačte zaseknuté potraviny z mriežky a z veľkých otvorov.
- Potom opatrne odstráňte väčšie kusy potravín z veľkých otvorov po oboch stranách mriežky.
- K čisteniu mriežky na kocky nepoužívajte prsty. **POUŽÍVAJTE LEN NÁSTROJ NA ČISTENIE MRIEŽKY NA KOCKY.**

2. Problém: Kúsky potravín nie sú nakrájané rovnomerne.

Riešenie:

- Kúsky potravín spracovávajú stlačené (zabalené) čo najbližšie vľavo do strednej alebo malej plniacej hubice.
- Pre menšie kusy potravín používajte malú plniacu hubicu.
- Potraviny tlačte do plniacej trubice pod rovnomerným tlakom.

Hnetenie cesta

1. Problém: Motor sa spomaluje.

Riešenie:

- Bola prekročená maximálna kapacita spotrebiča pre množstvo cesta. Polovicu cesta vyberte a spracujte ho v dvoch dávkach.
- Cesto je veľmi mokré (viď bod 8). Pokiaľ sa motor zrýchli, pokračujte v spracovaní. Pokiaľ nie, pridajte viac múky, po 1 lyžici, kým sa motor nezrýchli. Spracovávajú, kým sa od cesta nevyčistia steny pracovnej nádoby.

2. Problém: Čepel v pracovnej nádobe nepremiešava pridanú tekutinu.

Riešenie:

- Spotrebič spustíte ešte pred pridaním tekutiny. Tekutinu pridávajú pomalým, stálym prúdom alebo otvorom v tlačnom príslušenstve, aby mali suché ingrediencie čas ju absorbovať. Pokiaľ ste tekutinu pridali veľmi rýchlo, počkajte, až sa ingrediencie v pracovnej nádobe premiešajú, a potom pomaly pridávajú zostávajúcu tekutinu (spotrebič nevypínajte). Tekutinu pridávajú na cesto otvorom v plniacej hubici; tekutinu nelejte priamo na dno pracovnej nádoby.

3. Problém: Počas hnetenia sa zdvíha čepel v pracovnej nádobe.

Riešenie:

- Zdvíhanie čepele môže spôsobiť veľmi lepivé cesto. Opatrne zasuňte čepel späť a za chodu hneď pridajte otvorom v plniacej hubici 2 polievkové lyžice múky.

4. Problém: Počas hnetenia sa cesto lepí / nečistia sa od neho steny pracovnej nádoby.

Riešenie:

- Bola prekročená maximálna kapacita spotrebiča pre množstvo cesta. Polovicu cesta vyberte a spracujte ho v dvoch dávkach.
- Cesto môže byť veľmi suché (viď bod 7).
- Cesto môže byť veľmi mokré (viď bod 8).

5. Problém: Na hornej časti čepele sa vytvorí hrudka cesta, ktorá sa neprehnetie rovnomerne.

Riešenie:

- Vypnite spotrebič, opatrne vyberte cesto z pracovnej nádoby, rozdeľte ho na 3 rovnomerné diely, a spracujte ho znova v troch dávkach.

6. Problém: Cesto je po hnetení tuhé.

Riešenie:

- Pokiaľ je cesto tuhé (na dotyk gumové), mohlo byť veľmi uhnetené. Ukončíte hnetenie, nechajte cesto odpočinúť a potom pokračujte podľa receptu.

7. Problém: Cesto je veľmi suché.

Riešenie:

- Za chodu pridávajte po 1 lyžici vodu, kým sa od cesta nevyčistia steny pracovnej nádoby.

8. Problém: Cesto je veľmi mokré.

Riešenie:

- Za chodu pridávajte po 1 lyžici múky, kým sa od cesta nevyčistia steny pracovnej nádoby.

Technické problémy

1. Problém: Motor sa nespustí.

Riešenie:

- Aktivovalo sa bezpečnostné blokovanie, ktoré bráni zapnutiu motora, pretože spotrebič nie je správne zostavený.

Uistite sa, že sú pracovná nádoba a kryt pracovnej nádoby bezpečne zaistené na mieste.

2. Problém: Spotrebič sa počas prevádzky vypne.

Riešenie:

- Mohol sa uvoľniť kryt; skontrolujte, či je bezpečne na svojom mieste.
- Z dôvodu nadmerného namáhania sa mohol prehriať motor a bezpečnostná ochrana ho vypne. Stlačte ovládacie tlačidlo 'Off' a počkajte cca 10 minút, než vychladne. Potom ho znova spustite.

3. Problém: Motor sa počas prevádzky spomalil.

Riešenie:

- To je normálne, pretože niektoré väčšie zaťaženie, napr. krájanie/strúhanie syra, môže vyžadovať vyšší výkon motora. Jednoducho vložte potraviny do plniaceho otvoru a skúste to znova.
- Mohlo byť prekročené maximálne zaťaženie. Odstráňte niektoré ingrediencie a pokračujte v spracovaní.

4. Problém: Spotrebič počas spracovania potravín vibruje/pohybuje sa po pracovnej doske.

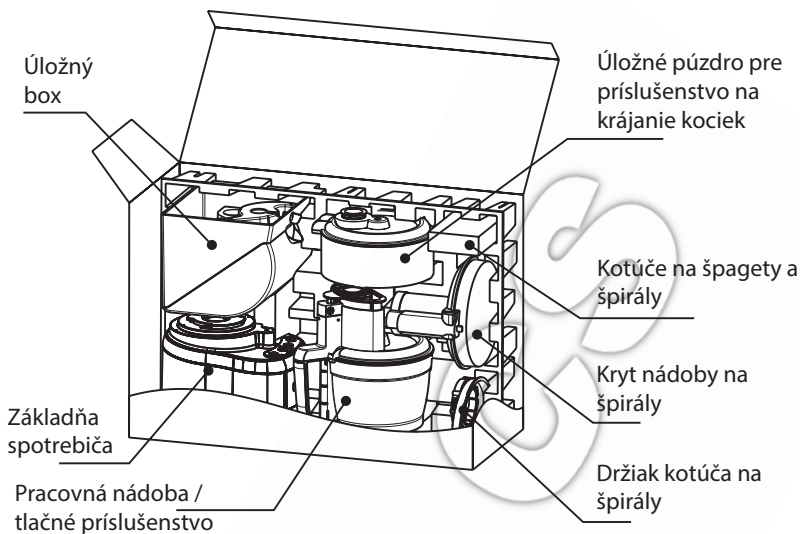
Riešenie:

- Uistite sa, že sú gumové nožičky na spodnej strane jednotky čisté a suché. Dbajte tiež na to, aby nebol prekročený maximálny výkon.
- To je normálne, pretože u niektorého väčšieho zaťaženia (napr. krájanie/strúhanie syra) môže dochádzať k vyššiemu požiadavku na výkon motora.

9. OPATOVNÉ ZABALENIE

Pre bezpečnú prepravu vášho spotrebiča doporučujeme ponechať si hlavný kartón a vnútorné kartónové diely.

Pozrite sa prosím na nižšie uvedený náčrt, ktorý poskytuje návod na opätovné zabalenie všetkých dielov.



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

Medzinárodná záruka

CUISINART zaisťuje zákaznícky servis v každej krajine.

Hot Line: 00 800 5000 6000

cuisinart_international@conair.com

Faktúra - doklad o nákupe

Kupujúci

.....

.....

• Prosím, uschovajte si tento záručný list s originálnym dokladom o nákupe.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3ročnú záruku, ak to nie je v rozpore so zákonnou záručnou dobou jednotlivých krajín. Počas tejto doby ponúkame štandardnú výmenu spotrebiča (rovnakého alebo ekvivalentného). Aby bolo možné záruku využiť, k tomuto záručnému listu je treba pripojiť originálny doklad o zakúpení (predajný doklad, faktúra, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktnými údajmi. Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym použitím, pádom, rozobraním alebo opravou neoprávnenými osobami. Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje vaše práva vyplývajúce zo zákona.