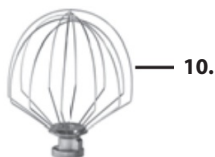


Cuisinart®



Stand Mixer

SM50WHE

Cuisinart®

Užívateľská príručka

Kuchyňský robot Cuisinart® SM50WHE

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 nie je určený k ovládaniu pomocou externého časovača, ani iného samostatného ovládacieho systému.
- 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.
- Pred použitím skontrolujte spotrebič, či nevykazuje známky poškodenia. Pokiaľ spotrebič spadol, alebo sa javí ako poškodený, nepoužívajte ho. Spotrebič môže opraviť len výrobca/poverený servis. Ako spotrebiteľ sa o jeho opravu nepokúšajte.
- 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.
- Na odpojenie spotrebiča ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- Počas používania alebo po použití spotrebiča neomotávajte napájací kábel okolo jeho hlavnej časti.

- Uistite sa, že použité napájacie napätie zodpovedá napätiu, uvedenému na štítku (na spodnej strane krytu spotrebiča).
- Po použití, pred zostavovaním a čistením spotrebič vždy najskôr odpojte zo zásuvky. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je zapojený.
- Spotrebič je určený len na vnútorné, domáce použitie.
- Produkt je v zhode so všetkými príslušnými právnymi predpismi EU a UK, a normami určenými pre tento typ a triedu spotrebiča. Cuisinart je držiteľ 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 materiály môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte ich mimo dosah batoliat a detí. Obalové materiály nie sú určené na hranie.

Bezpečnostné opatrenia počas používania

- Pred prvým použitím zo spotrebiča odstráňte všetky obalové materiály, všetky propagačné štítky alebo nálepky, apod.
- Nepoužívajte spotrebič k inému účelu, než ku ktorému je určený, a inak, než je tu popísané. Cuisinart nezodpovedá za prípadné škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho používania spotrebiča alebo nedodržaním tu uvedených pokynov.
- Pri zdvíhaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Uistite sa, že je príslušenstvo správne zaistené.
- Spotrebič umiestnite na čistý, stabilný, suchý, a tepelne odolný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
- Keď sa spotrebič nepoužíva, pred nasadením alebo odobratím príslušenstva alebo nástavcov, po použití a pred čistením vždy najskôr otočte ovládač rýchlosti do polohy „0“ OFF.

- Neumiestňujte spotrebič na horúci elektrický alebo plynový horák alebo do jeho blízkosti, ani ho nekladajte do vyhriatej rúry. Nerezovú nádobu uchovávajte v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla, ako varné dosky, rúry/MW rúry.
- Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej plochy alebo stola a zabráňte jeho kontaktu so zdrojom tepla.
- So spotrebičom nepoužívajte iné príslušenstvo alebo nástavce, než aké doporučuje Cuisinart.
- **VAROVANIE:** Na zníženie rizika zranenia a/alebo poškodenia spotrebiča, sa vyvarujte kontaktu s pohyblivými časťami a príslušenstvom. Počas prevádzky udržiavajte ruky, vlasy, odev, stierku a iné náčinie mimo dosah pohyblivých častí.
- Pred vytiahnutím zástrčky zo zásuvky sa uistite, že máte suché ruky.
- Spotrebič nenechávajte počas používania bez dozoru.
- Nepoužívajte vo vonkajších priestoroch.
- Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, základňu neponárajte do vody alebo iných kvapalín.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu kuchynského 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 (viď obálka tohto návodu)

1. **Motor 500 Watt**
2. **Výklopná hlava**
3. **Port pre príslušenstvo**
4. **Uvoľňovacia páka zdvihu hlavy**
5. **Otočný ovládač rýchlosti a zapnutia/vypnutia**

6. **Nerezová pracovná nádoba o objeme 5,2 l**
7. **Ochrana proti striekajúcim tekutinám s nalievacím hrdlom**
8. **Hnetací hák**
9. **Plochá miešacia lopatka**
10. **Šľahacia metla**

4. POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím umyte nádobu a nástavce v roztoku čistiaceho prostriedku a teplej vody.
POZNÁMKA: Žiadne časti nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami alebo tvrdými nástrojmi.

A. ZOSTAVENIE

Zdvihnutie hlavy

Zatlačte na uvoľňovaciu páku a zdvihnite hlavu robota, kým nebude zaistená.

Nasadenie a vybratie príslušenstva

Uistite sa, že je hlava robota zaistená v zdvihnutej polohe. K portu pre príslušenstvo pripojte plochú miešaciu lopatku, šľahaciu metlu alebo hnetací hák - uistite sa, že je výstupok na porte zarovnaný s vybraním v príslušenstve. Jednou rukou podoprite hlavu robota a druhou rukou zatlačte príslušenstvo smerom hore a otočte ním proti smere hodinových ručičiek, kým nebude zaistené. Na vybratie príslušenstva na neho zatlačte hore a otočte v smere hodinových ručičiek, kým sa príslušenstvo neuvolní.

Nasadenie pracovnej nádoby

Umiestnite nádobu na základňu a zaistite ju otočením v smere hodinových ručičiek.

Sklopenie hlavy

Jednou rukou podeprite hlavu robota, zatlačte na uvoľňovaciu páku a sklopte hlavu robota úplne dole, kým nebude zaistená.

Nasadenie ochrany proti striekajúcim tekutinám s nalievacím hrdlom

Po nasadení príslušenstva a sklopenia hlavy robota nasadte na nádobu ochranu proti striekajúcim tekutinám (skontrolujte, či je štítok v správnej polohe, a či je možné logo Cuisinart správne prečítať). Nalievacie hrdlo pripevnite tak, že ho umiestnite do západok na krúžku ochrany proti striekajúcim tekutinám a zasuniete ho na svoje miesto. Prstenec ochrany proti striekajúcim tekutinám je možné otáčať v ľubovoľnom smere a jednoducho tak pridávať ďalšie prísady.

B. POUŽÍVANIE A NASTAVENIE DOPORUČENEJ RÝCHLOSTI

Najskôr vyberte vhodné príslušenstvo pre ingrediencie, ktoré budete miešať. Pre nasledujúce funkcie môžete použiť tri nástavce:

Plochá miešacia lopatka (9) (pre bežné až ťažké zmesi)

Služi na miešanie, mixovanie alebo šľahanie – ideálne na koláče, sušienky, cestá, pečivo, polevy/cukrové polevy alebo zemiakovú kašu.

Šľahacia metla (10) (pre zmesi, ktoré vyžadujú vmiešanie vzduchu)

Ideálne na šľahanie vajíčok, smotany, pien, zmesí na pusinky a cheesecake, apod.

UPOZORNENIE: Šľahaciu metlu nepoužívajte na ťažké zmesi (napr. k šľahaníu tuku s cukrom) - mohlo by dôjsť k poškodeniu nástavca.

Hnetací hák (8) (na miešanie a hnetenie cesta)

Ideálne na chlieb, rohlíky, pizzu a cestoviny.

VAROVANIE: Počas používania udržiajte ruky, vlasy, oblečenie, stierku a iné kuchynské náčinie v dostatočnej vzdialenosti od nástavcov. Nástavce sa budú počas používania otáčať – udržiajte ich mimo dosah pohyblivých častí.

Akonáhle nasadíte vhodný nástavec a sklopíte hlavu robota, v závislosti na recepte budete musieť zvoliť vhodné nastavenie rýchlosti. Nastavenie rýchlosti sa môže líšiť podľa rady faktorov, ako sú množstvo, teplota a konzistencia surovín. Pozrite sa prosím do nižšie uvedenej tabuľky, ktorá slúži ako všeobecný sprievodca.

Požadovaná činnosť	Nízka rýchlosť (Low) (1-4)	Stredná rýchlosť (Medium) (5-8)	Vysoká rýchlosť (High) (9-12)
Miešanie/presievanie suchých surovín. Vkládanie ingrediencií, napr. pri primiešavaní prísad.	•		
Smotana na šľahanie a bielky (rýchlosť sa postupne zvyšuje)	•	•	•
Miešanie cesta na tzv. rýchle chleby, muffiny, atď.	•	•	
Šľahanie masla s cukrom	•	•	
Vmiešanie vajec		•	•
Hnetenie cesta na chlieb		•	
Hnetenie cesta na cestoviny		•	
„Prikrájanie“ (vmiešanie) masla do múky (cesto na pečivo/koláče)	•	•	
Zemiaková/zeleninová kaša		•	•

Zapnutie a ovládanie rýchlosti

Na zapnutie robota otočte ovládačom rýchlosti v smere hodinových ručičiek a vyberte požadovanú rýchlosť v rozmedzí 1 až 12 (na ovládači sa rozsvieti modré svetlo).

Na zníženie rýchlosti otočte ovládačom rýchlosti proti smere hodinových ručičiek.

Na vypnutie robota otočte ovládač do pozície „0“.

Maximálne množstvo surovín

Aby ste zabránili pretečeniu prísad alebo poškodeniu motora a/alebo príslušenstvo, pozrite sa a dodržujte prosím maximálne kapacity. **Dbajte na to, aby ste tieto miery neprekročili:**

- Cestá (väčšina typov ciest na chleba, pizzu) - 1200 g všetkých surovín
- Smotana na šľahanie (šľahačka) – 1,4L
- Vaječné bielky – 12 veľkých vajec

C. RADY A TIPY

Všeobecné tipy

- Uistite sa, že používate presne odmerané množstvo surovín a pozorne dodržujte každý krok receptúry – dajte pozor, aby ste zmes nepremiešali alebo nedomiešali.
- U väčšiny receptov sa chladené potraviny, ako je maslo, mlieko a vajce, do zmesi lepšie začleňujú, pokiaľ majú izbovú teplotu.
- Niekedy môže byť nutné počas miešania nádobu zotrieť. Použite stierku a občas zotrite steny nádoby. Nepoužívajte kovovú lyžičku.

Príprava chleba

- K príprave chlebového cesta použite hnetací hák.
- Pokiaľ použijete namiesto vody mlieko, vytvorí sa mäkkšia kôrka.
- K príprave chlebového cesta nepoužívajte margaríny z vaničky – majú inú štruktúru a nefungujú tak dobre.
- Pridanie veľmi veľkého množstva tekutiny alebo pečenie vo vlhkom dni môže spôsobiť, že chlieb spadne alebo bude navrchu zvrásnený.
- Pokiaľ recept vyžaduje špecifický druh múky, použite ju. Pokiaľ nemáte chlebovú múku, môžete ju nahradiť nebielenou, univerzálnou múkou, ale váš chlieb nemusí dobre vykysnúť.

Príprava koláča

- K miešaniu cesta na koláč používajte plochú miešaciu lopatku.
- Všetky ingrediencie a pracovná nádoba by mali mať izbovú teplotu, potom sa ingrediencie oveľa ľahšie zapracujú a premiešajú.
- Formy na cesto plňte hneď po premiešaní, a potom hneď pečte.
- Koláče nechajte vychladiť vo formách, kým nevychladnú na dotyk, a potom ich vyberte a nechajte úplne vychladnúť na rošte.

Vaječné bielky

- Pred zapnutím sa uistite, že je nádoba dokonale čistá a suchá.
- Na šľahanie sú najlepšie vaječné bielky v izbovej teplote.
- Pri šľahaní vaječných bielkov pridajte malé množstvo kyseliny, ako je "Cream of tartar" (vinný kameň), citrónová šťava alebo ocot, aby sa stabilizovali a dosiahli optimálneho objemu a tuhosti. Použite 1/8 lyžičky "Cream of tartar" na veľký bielok.
- Doba potrebná k šľahaniu sa bude líšiť podľa teploty a starobe bielkov a teploty/vlhkosti kuchyne. Pri šľahaní preto celý proces starostlivo sledujte.
- Do nádoby vložte vaječné bielky v izbovej teplote.
- Nasadte čistú, suchú šľahaciu metlu. Bielky začnite šľahať na rýchlosť 1 a postupne zvyšujte na rýchlosť 6 až do vytvorenia peny, potom postupne zvyšujte až na rýchlosť 12.
- Pokiaľ sú vaječné bielky na začiatku vyšľahané veľmi rýchlo, štruktúra nebude tak stabilná ani pevná. Tiež pozor na prešľahanie bielkov.
- Do vyšľahaných bielkov pomaly a postupne pridávajte cukor, akonáhle dôjde k vytvoreniu peny. Cukor pridávajte vždy pomaly, plynulo a rovnomerne, a vždy pozdĺž steny nádoby. Cukor nepridávajte priamo na bielky.
- Počas šľahania bielkov najskôr začnú peniť, potom stuhnú a začnú držať tvar.
- Ďalej sa vytvoria mäkké špičky – tzn., že spadnú, keď sa zdvihne šľahač – mäkké špičky sú často vyžadované pre peny alebo suflé.

- Ďalšou fázou sú stredne tuhé až tuhé špičky – používajú sa obvykle pre recepty, ako sú pusinky – bielky budú vyzerat suché, špičky budú držať tvar a bielky budú lesklé.

Šľahačka

Rozdiel medzi šľahačkou a smotanou k šľahaníu je v obsahu maslového tuku (šľahačka má vyšší obsah). Ak je obsah maslového tuku vyšší, zostane dlhšie stabilný. K šľahaníu je možné použiť aj smotanu, ale nevydrží tak dlho. Smotana obvykle pri šľahaní zdvojnásobí svoj objem.

Príprava šľahačky

- Začnite s dobre vychladenou šľahačkou, nádobou a šľahacou metlou (pred prípravou šľahačky umiestnite nádobu a metlu do mrazničky aspoň na 15 minút). V miestnosti by nemalo byť veľmi teplo.
- Šľahajte pri nízkych rýchlostiach, kým sa nevytvoria malé bublinky – to bude trvať asi 30 sekúnd.
- Postupne zvyšujte rýchlosť až na stupeň 12 a pokračujte v šľahaní, kým nedosiahnete požadovanej konzistencie – neprešľahajte – trvá to len niekoľko sekúnd, než prejde z krásne hladkej konzistencie na ľahko zrnitú.
- Cukor je treba pred pridaním do šľahačky preosiať.
- Prestaňte šľahať, až sa objem zdvojnásobí – šľahačka by mala byť hladká, krémová a hustá, a tvoriť mäkké alebo tuhé špičky.

D. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred prvým použitím (a potom po každom použití) každú časť dôkladne vyčistite. Po dokončení práce otočte otočný ovládač do polohy „0/Off“ (vypnuté) a potom odpojte napájací kábel.

Pohonná jednotka

Základňu len otrite mäkkou, vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívny čistič, drôtenku, apod. Základňu neponárajte do vody.

Pracovná nádoba

Pred umývaním vyberte pracovnú nádobu zo základne. Nádobu je možné umývať ručne alebo v umývačke na riad. Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku, abrazívny čistič alebo bieliadlo.

Príslušenstvo

Pred umývaním odoberte príslušenstvo z robota. Miešaciu lopatku, hnetací hák, a ochranu proti striekajúcej tekutine je možné umývať ručne alebo v umývačke na riad (umiestnite na horný rošt).

POZNÁMKA: Šľahacia metla nie je do umývačky riadu vhodná a je treba ju umývať ručne. Všetky nástavce nechajte pred uložením dôkladne vysušiť.

E. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Pokiaľ sa spotrebič nespustí, uistite sa, že je hlava robota v zapnutej polohe, a že je správne zaistená vo svojej polohe. **Nedopustite, aby hlava robota spadla do spodnej polohy celou svojou váhou, bez toho aby ste ju pri sklápaní podopreli**, mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pokiaľ sa spotrebič sám vypne, mohla sa prehriať pohonná jednotka. Tento spotrebič je vybavený ochranou proti preťaženiu, ktorá ho vypne, aby ochránila motor.

Pokiaľ k tomu v nepravdepodobnom prípade dôjde:

- Spotrebič vypnite a odpojte ho zo zásuvky.
- Znížte množstvo surovín (časť odoberiete) a spotrebič minimálne niekoľko minút nepoužívajte, aby vychladol.
- Spotrebič znova zapnite a nastavte rýchlosť. Pokiaľ sa opäť nespustí, nechajte ho ešte chvíľu vychladnúť.

Cuisinart®



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

Medzinárodná záruka

CUISINART zaistuje 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.