

Cuisinart®



EXPERT PREP PRO

FP1300BE

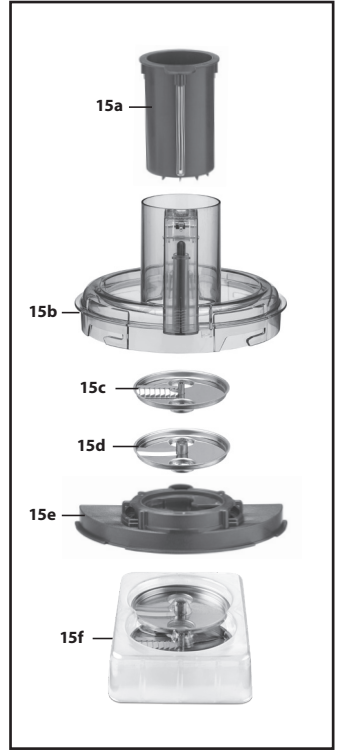
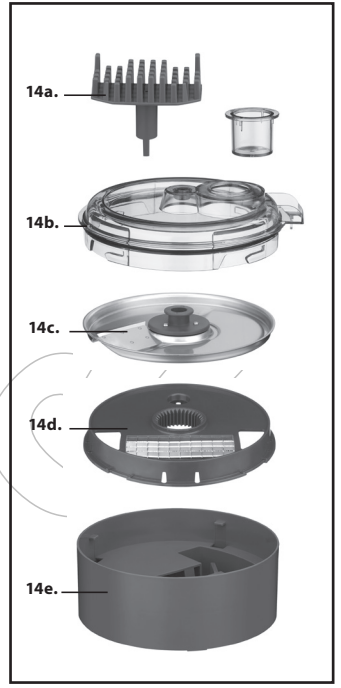
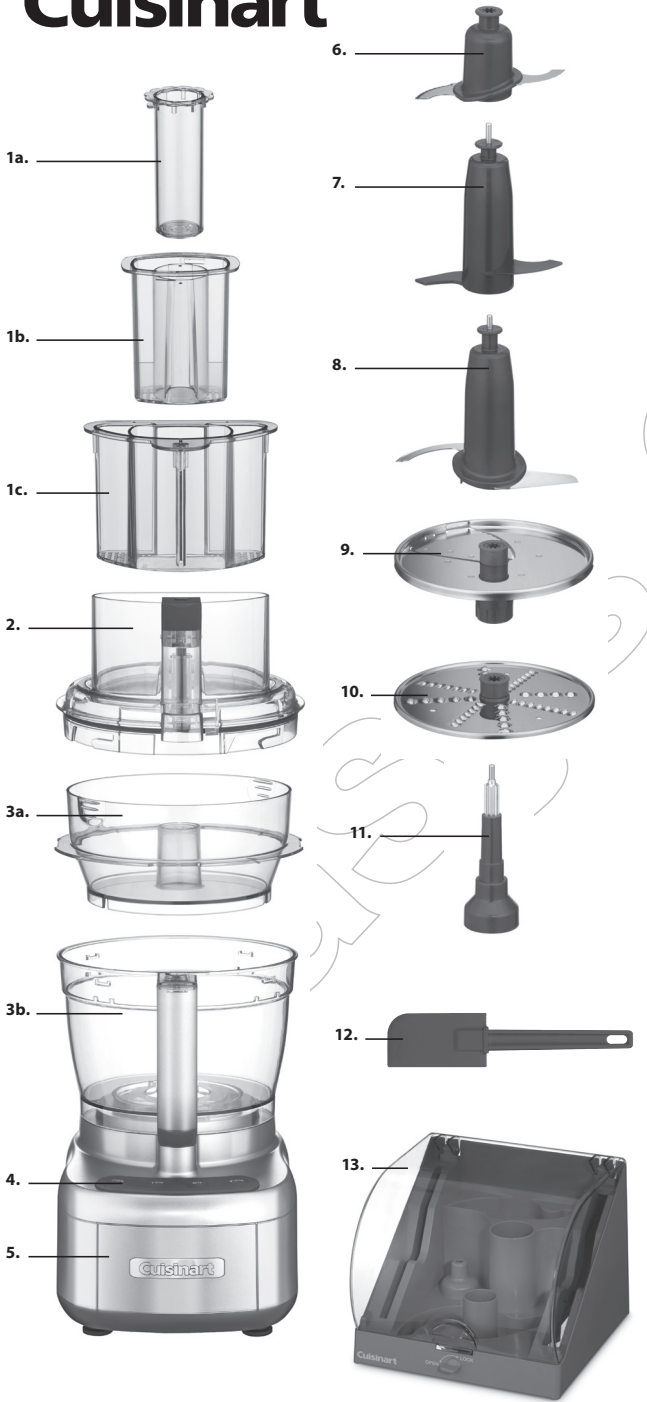
Q161b

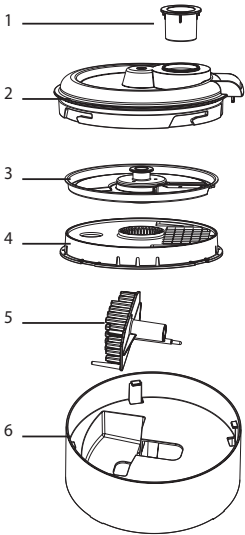
Cuisinart®

Uživatelská příručka

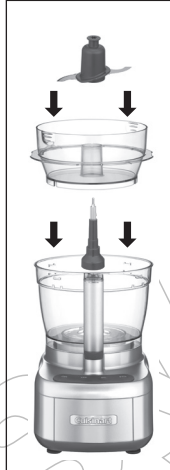
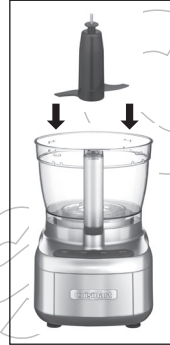
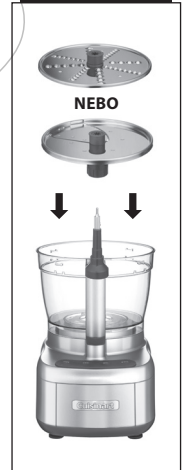
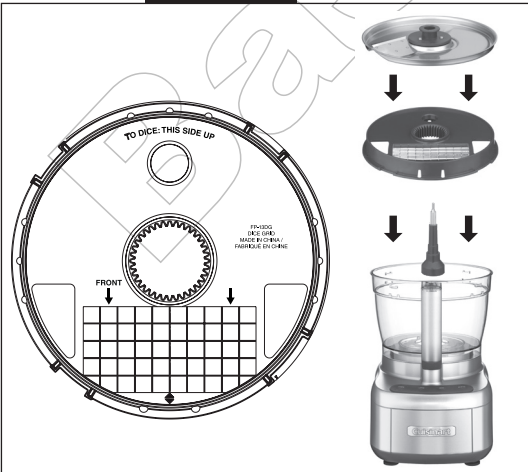
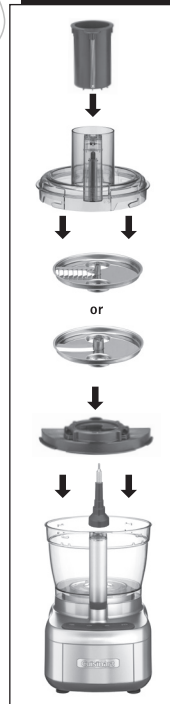
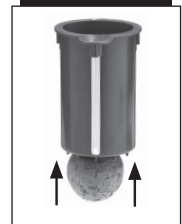
Kuchyňský robot Cuisinart® FP1300BE

Cuisinart®



Obr. 1

- 1 = Malé přitlačné příslušenství
 2 = Plochý kryt pracovní nádoby
 3 = Kotouč na kostky
 4 = Mřížka na kostky
 5 = Čistič nástroj
 6 = Úložné pouzdro

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

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ!

- Při používání spotřebiče vždy dodržujte veškerá bezpečnostní opatření, abyste předešli jeho poškození nebo zranění osob. Tento spotřebič musí být používán pouze tak, jak je popsáno v této příručce.
- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředí, jako jsou kuchyňky pro zaměstnance, kancelářích a dalších pracovních či komerčních prostředích; nebo pro zákazníky v hotelech a motelech, či dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti a znalosti, za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo pokud obdržely nezbytné pokyny pro bezpečné používání spotřebiče.
- Děti musí být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.
- Spotřebič nesmí používat děti. Během a po použití udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při nesprávném použití spotřebiče hrozí nebezpečí zranění.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu, pověřeném poprodejním servisu či odborníkem, jinak hrozí nebezpečí úrazu. Jako spotřebitel se o jeho opravu nebo výměnu nepokoušejte.
- Po použití, před sestavováním a čištěním spotřebič vždy nejprve odpojte ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapojený.
- **POZOR: BUĎTE VELMI OPATRNÍ PŘI MANIPULACI S OSTRÝ-**

MI BŘITY NOŽŮ, PŘI VYPRAZDŇOVÁNÍ NÁDOB A BĚHEM ČIŠTĚNÍ. NEDOTÝKEJTE SE KOVOVÝCH OSTRÝCH ČÁSTÍ ČEPELÍ NEBO ŘEZNÝCH BŘITŮ. TYTO DÍLY JSOU EXTRÉMĚ OSTRÉ A KONTAKT S NIMI BY VÁM MOHL ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ.

- **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s horkými tekutinami dbejte zvýšené opatrnosti, hrozí riziko zranění způsobené přetečením, opaření párou nebo náhlým vystříknutím kapaliny. Aby se předešlo riziku opaření párou, je vhodnější zpracovávat menší množství při nízké rychlosti.
- Před použitím vždy zkontrolujte spotřebič a příslušenství, zda nevykazuje známky poškození. Pokud spotřebič spadl nebo vypadá poškozený, nepoužívejte jej. V případě poškození, např., pokud dojde k poruše spotřebiče, kontaktujte zákaznický servis, autorizovaný servis nebo vašeho prodejce.
- Pro odpojení spotřebiče tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Během používání nebo po použití neomotávejte napájecí kabel kolem jeho hlavní části.
- Ujistěte se, že použité napájecí napětí odpovídá napětí, uvedenému na štítku (na spodní straně krytu spotřebiče).
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy či kuchyňského stolu.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdroji tepla a horkými povrchy.
- Před vytažením zástrčky ze zásuvky se ujistěte, že máte suché ruce.
- Ostré čepule nebo strouhací kotouče nepokládejte přímo na kryt základny. Nejprve se vždy ujistěte, že je pracovní nádoba správně upevněna na svém místě.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jsou čepule / strouhací kotouče řádně zajištěny na vřetenu motoru (dávejte pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je víko správně nasazeno.

Na mechanismus víka nevyvíjejte nadměrnou sílu, a mechanismus neblokujte.

- Čepele vložte do nádoby ještě před přidáním ingrediencí.
- Pokud je spotřebič v provozu, ruce, stěrku a jiné náčiní nebo pomůcky udržujte v dostatečné vzdálenosti od pohybujících se ostrých částí (čepelí nebo kotoučů). Plastovou stěrku použijte pouze při zastaveném motoru.
- Během drcení, sekání, atd., nikdy nestlačujte potraviny rukou. Vždy používejte pomůcku, určenou na tlačení.
- Před sejmutím víka nádoby se ujistěte, že se motor zastavil, hrozí riziko úrazu od pohybujících se ostrých částí.
- Před vyjmutím čepele velmi opatrně sejměte nádobu ze základny motoru.
- Když je spotřebič zapojený nebo zapnutý a v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Po použití spotřebiče se ujistěte, že jsou čepele, kotouče a pracovní nádoba důkladně vyčištěny, a že jsou před uložením zcela suché.
- Aby se snížilo riziko zranění, čepele neskladujte na dřívku motoru, s výjimkou případu, že je nádoba správně zajištěna na svém místě a spotřebič se používá. Čepele nebo ostré části skladujte vždy mimo dosah dětí.
- Všechny části, kromě základny s motorem, lze čistit v myčce nádobí (doporučujeme je mýt pouze v horním koši). Pokud myjete čepele nebo jiné ostré příslušenství ručně, učíňte tak opatrně. Při manipulaci je držte za plastový dřík. Nenechávejte je ve vodě, na které je pěna ze saponátu, čepele by se vám mohly ztratit z dohledu. Příslušenství s ostrými částmi držte vždy za plastový střed, a vnitřek náboje vyčistěte dodaným kartáčkem.
- Základnu s motorem neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, ani ji neumísťujte do myčky nádobí.
- Produkt je ve shodě se všemi příslušnými právními předpisy

- EU a UK, a normami určenými pro tento typ a třídu spotřebiče. Cuisinart je držitel certifikace ISO9001:2015, který trvale vyhodnocuje výkonnost systému řízení kvality. Pokud máte jakékoli dotazy týkající se bezpečnosti produktu a souladu s předpisy, kontaktujte oddělení zákaznických služeb (viz část „Mezinárodní záruka“).



VAROVÁNÍ: Polyetylenové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte je mimo dosah kojenců a dětí. Obalové materiály nejsou určeny na hraní.



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že produkt nelze likvidovat společně se směsným domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto produktu pomáháte předcházet potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Podrobnější informace o recyklaci vyřazených elektrických a elektronických zařízení (EEZ), v souladu s národní legislativou, která se týká tohoto produktu, získáte na místním úřadě nebo u společnosti, která zajišťuje likvidaci a recyklaci odpadů.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení kuchyňského robota Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejvyšší vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCE PRODUKTU (viz obálka tohoto návodu)

1. 3dílné přitlačné příslušenství: malé (1a), střední (1b) & velké (1c)
2. Kryt pracovní nádoby
3. Malá 0.95L (3a) a velká 3L (3b) pracovní nádoba
4. Ovládací panel s volbou High, Low, Off a Pulse (Vysoká, Nízká, Vypnuto a Pulzování)
5. Základna
6. Malá sekací/mixovací čepel
7. Čepel na těsto
8. Velká sekací/mixovací čepel
9. Polohovatelný krájecí kotouč
10. Oboustranný kotouč na drcení/strouhání
11. Adaptér náboje
12. Stěrka
13. Úložné pouzdro na příslušenství
14. Sada na krájení kostek
 - a. Nástroj pro čištění mřížky na kostky
 - b. Plochý kryt pracovní nádoby s malým přitlačným příslušenstvím (& kryt úložného pouzdra pro příslušenství na krájení kostek)
 - c. Kotouč na kostky
 - d. Mřížka na kostky
 - e. Úložné pouzdro pro příslušenství na krájení kostek
15. Příslušenství na krájení spirálových tvarů
 - a. Přitlačné příslušenství pro krájení spirál
 - b. Kryt nádoby na spirály
 - c. Kotouč na špagety
 - d. Kotouč na spirály
 - e. Držák kotouče na spirály
 - f. Úložné pouzdro na kotouče pro krájení spirálových tvarů

Součástí příslušenství čistící kartáček (není zobrazen)

A. ÚLOŽNÉ POUZDRO NA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství

Úložné pouzdro na příslušenství obsahuje následující:

- Malá sekací/mixovací čepel
- Velká sekací/mixovací čepel
- Čepel na těsto
- Adaptér náboje
- Polohovatelný krájecí kotouč (v pravém slotu)
- Oboustranný kotouč na drcení/strouhání (v levém slotu)

Odemknutí/uzamknutí úložného pouzdra pro příslušenství

Pro odemknutí krytu úložného pouzdra otočte kolečkem na přední straně proti směru hodinových ručiček do polohy 'Open' (Otevřeno). Opatrně nadzvedněte průhledný kryt. Když je kryt uzamčený, neotevírejte jej násilím. Pro uzamčení krytu jej zavřete a otočte kolečkem ve směru hodinových ručiček do polohy 'Lock' (Uzamčeno).

POZNÁMKA: Při vkládání a vyjímání příslušenství z úložného pouzdra držte čepela a kotouče za opatrně za jejich středové náboje.

POZOR: NEDOTÝKEJTE SE KOVOVÝCH OSTRÝCH ČÁSTÍ ČEPELÍ NEBO ŘEZNÝCH BŘITŮ. TYTO DÍLY JSOU EXTRÉMNĚ OSTRÉ A KONTAKT S NIMI BY VÁM MOHL ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ.

B. ÚLOŽNÉ POUZDRO SADY NA KRÁJENÍ KOSTEK

Rozložení a opětovné složení sady na krájení kostek (obr. 1)

1. Pro otevření sady otočte plochým krytem pracovní nádoby proti směru hodinových ručiček a zvednutím jej sejměte.
2. Uchopte středový náboj čepela na kostky a opatrně jej vyjměte z úložného pouzdra. Odložte jej stranou na rovný povrch.
3. Pomocí otvoru v horní části uchopte mřížku na kostky a zvednutím ji vyjměte.
4. Čisticí nástroj je umístěn ve vyhrazeném prostoru ve spodní části úložného pouzdra.
5. Při opětovném skládání sady na krájení kostek se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché. Sadu znovu složte vládáním dílů do úložného pouzdra v opačném pořadí, než je uvedeno výše, počínaje čisticím nástrojem, a tak dále.

- 1 = Malé přítlačné příslušenství
- 2 = Plochý kryt pracovní nádoby
- 3 = Kotouč na kostky

- 4 = Mřížka na kostky
- 5 = Čisticí nástroj
- 6 = Úložné pouzdro

4. POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím

Před prvním použitím spotřebiče všechny díly důkladně omyjte a osušte (viz část "Čištění, skladování a údržba").

Pracovní nádoby

- Kuchyňský robot je dodáván se dvěma pracovními nádobami.
- Velká pracovní nádoba má maximální kapacitu 3 l a lze ji použít s velkou sekací/mixovací čepelí, čepelí na těsto, polohovatelným krájecím kotoučem, oboustranným kotoučem na drčení/strouhání, sadou na kostky a sadou na spirálovité tvary.
- Malá pracovní nádoba má maximální kapacitu 0.95 l a lze ji použít pouze s malou sekací/mixovací čepelí. Nasazený kryt pracovní nádoby zabraňuje jakémukoli vniku kapaliny do velké pracovní nádoby, což umožňuje používat malou nádobu, bez nutnosti umývat velkou nádobu.

POZNÁMKA: Velká pracovní nádoba musí být nasazena dříve, než je do ní vložena malá nádoba.

Ne vždy bude možné využít maximální kapacity pracovních nádob. Množství potravin/tekutin, které můžete v nádobách zpracovat, závisí na hustotě ingrediencí a požadované výsledné konzistenci. Pokud zjistíte, že má motor se zpracováním množství problémy, nebo jste nedosáhli konzistentního výsledku, doporučujeme snížit množství surovin v pracovní nádobě a zpracovávat je po dávkách.

Při zpracování tekutin doporučujeme neplnit nádoby nad značky maximální kapacity (1800 ml velká pracovní nádoba a 400 ml malá pracovní nádoba). Tím se zabrání přelití kapaliny do středového náboje, což může způsobit únik kapaliny. Sekání určitých potravin může pracovní nádobu poškrábat nebo zmatnit; na funkčnost nádoby to ale nemá vliv.

Nasazení a sejmutí pracovní nádoby a krytu

1. Umístěte základnu kuchyňského robota na suchou a rovnou pracovní plochu s ovládacími prvky směrem k sobě. Spotřebič nepřipojujte k napájení, dokud nebude zcela sestaven.
2. Umístěte velkou pracovní nádobu na základnu a pomocí rukojeti otáčejte nádobou proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na své místo.
3. Pokud chcete použít malou pracovní nádobu, nejprve umístěte na základnu velkou pracovní nádobu. Umístěte adaptér náboje na hřídel, a pak spusťte malou pracovní nádobu přes adaptér do velké nádoby. Vložte prsty do prohlubně malé nádoby a mírným otočením ji zajistěte, dokud nezapadne na místo (stále bude možné nádobou mírně pohybovat ze strany na stranu).
4. Umístěte kryt pracovní nádoby na velkou pracovní nádobu se sestavou s plnicí trubicí v pozici mírného posunutí vpravo od rukojeti.
5. Jakkmile je kryt zcela usazen, otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby byl zajištěn uzamykací mechanismus krytu. Kryt zapadne na své místo, viz **(obr.2)**
6. Pro sejmutí krytu jím otočte nadoraz proti směru hodinových ručiček, a zvednutím jej uvolněte.

POZNÁMKA: Před sejmutím tohoto krytu nelze pracovní nádobu vyjmout.

Plochý kryt pracovní nádoby

Plochý kryt pracovní nádoby nabízí větší pohodlí u vaření z receptů, které nevyžadují 3 plnicí trubice, protože je lehký, a následně stačí umýt méně částí spotřebiče. Plochý kryt se může hodit při přípravě pečiva, jako jsou dorty, sušenky, koláče a další pečivo. Plochý kryt pracovní nádoby slouží také jako víko úložného pouzdra pro příslušenství na krájení kostek.

POZNÁMKA: Plochý kryt nepoužívejte s nástavci na malou pracovní nádobu, jako malá sekací/mixovací čepel, krájecí kotouč, kotouč na drcení/strouhání a na kostky, nebo příslušenství na krájení spirálových tvarů.

Nasazení plochého krytu

Umístěte plochý kryt na pracovní nádobu tak, aby bylo logo Cuisinart na krytu lícem nahoru a bylo čitelné. Poté otočte kryt ve směru hodinových ručiček, aby zapadl na místo. Před použitím se ujistěte, že je malý výstupek na svém místě.

Sejmutí plochého krytu

Jednu ruku umístěte poblíž loga Cuisinart a druhou ruku umístěte na opačný konec krytu. Pro uvolnění jím otočte proti směru hodinových ručiček.

A. OVLÁDACÍ PRVKY

Tlačítka High, Low a Off

Tlačítka 'High' nebo 'Low' spustí spotřebič v požadovaných otáčkách, dokud není vybráno 'Off'.

1. Sestavte spotřebič.
2. Do pracovní nádoby přidejte ingredience, buď přes plnicí otvor, nebo přímo do nádoby. Ujistěte se, že je kryt pracovní nádoby správně nasazen a zajištěn na svém místě.
3. Stiskněte tlačítko 'High' nebo 'Low'. Rozsvítí se modrá LED a motor se spustí.
4. Po dokončení zpracování potravin stiskněte tlačítko 'Off' a motor se vypne.

Tlačítko Pulse

Tlačítko 'Pulse' slouží k pulznímu spouštění motoru. Motor je v chodu pouze tehdy, když je toto tlačítko stisknuto. Tato možnost poskytuje lepší kontrolu nad dobou a četností zpracování potravin. Pokud není uvedeno jinak, pulz by měl trvat přibližně dvě sekundy.

Když je spotřebič správně sestavený, a ingredience vloženy do pracovní nádoby, stiskněte opakovaně tlačítko 'Pulse' podle potřeby zpracování potravin. Až si na používání tohoto spotřebiče zvyknete, časem zjistíte, které nastavení nejlépe vyhovuje použitým potravinám.

B. SEKACÍ/MIXOVACÍ ČEPEL

Funkce BladeLock

Funkce BladeLock je navržena tak, aby udržela čepel na svém místě během zpracování, nalévání, zvedání a manipulace – přitom ale čepel není připevněna trvale, při manipulaci buďte opatrní. Pro jistotu - než otočíte nádobu dnem vzhůru, vždy se ujistěte, že je čepel bezpečně zajištěna.

Používání velké sekací/mixovací čepel (obr. 3)

Umístěte na základnu velkou pracovní nádobu. Velkou sekací/mixovací čepel uchopte za plastový náboj a opatrně ji zarovnejte na středové vřeteně pracovní nádoby. Umístěte čepel na hřídel a zatlačte ji dolů, až zapadne na své místo. Nasadte kryt pracovní nádoby nebo plochý kryt. Po zpracování potravin se před jejich vyléváním z nádoby ujistěte, že je čepel bezpečně zajištěna. Pokud chcete čepel vyjmout, nejprve sejměte kryt, pak sejměte nádobu ze základny a položte ji na rovný povrch. Opřete se dlaní ruky o okraj nádoby a jemně a opatrně vytáhněte čepel nahoru.

Používání malé sekací/mixovací čepel (obr. 4)

Umístěte na základnu velkou pracovní nádobu. Umístěte adaptér náboje (11) na náboj ve středu nádoby. Pak vložte malou pracovní nádobu do velké pracovní nádoby a umístěte ji na adaptér stonku. Uchopte malou sekací/mixovací čepel za její plastový náboj a umístěte jej na adaptér náboje. Pevným zatlačením dolů ji zajistěte. Nasadte kryt pracovní nádoby. Pokud chcete čepel vyjmout, nejprve sejměte kryt, pak vyjměte malou pracovní nádobu z vnitřku velké nádoby a položte ji na rovný povrch. Opřete se dlaní ruky o okraj nádoby a jemně a opatrně vytáhněte čepel nahoru.

Rady a tipy

Sekání

- Pro surové ingredience: Oloupejte, zbavte jádřinců a/nebo odstraňte semínka a pecky. Suroviny by měly být před zpracováním nakrájeny na rovnoměrné velké kousky o velikosti cca 1.5 - 2.5 cm. Suroviny nakrájené na stejně velké kousky poskytují nejrovnoměrnější výsledky.
- Pro nakrájení surovin použijte tlačítko 'Pulse' pro pulzní spouštění v intervalech 1-2 sekund. Pro nejjemnější nasekání buď podržte tlačítko 'Pulse' stisknuté, nebo, pokud chcete trvalý chod motoru, stiskněte tlačítko 'High' nebo 'Low'. Ingredience pečlivě sledujte, abyste dosáhli požadované konzistence, případně setřete stěny pracovní nádoby. Pro většinu sekání se doporučuje použít vysokou rychlost 'High'.

Výroba pyré

- Pro výrobu pyré z čerstvého ovoce nebo vařeného ovoce/zeleniny: Ingredience by měly být nakrájeny na 2.5 cm kousky; hladkého pyré nejlépe dosáhnete, pokud budou všechny kousky stejně velké. Pro počáteční nasekání použijte tlačítko 'Pulse' pro pulzní spouštění, a pak zpracujte pomocí tlačítka 'High' nebo 'Low', dokud nevznikne pyré; podle potřeby setřete stěny pracovní nádoby. Tuto metodu nepoužívejte k výrobě pyré z vařených bílých brambor, protože při zpracování kovovou čepelí vytvářejí lepivou strukturu.
- Pro výrobu pevného (kašovitého) pyré pro polévku nebo omáčku: Zcedte tekutiny a zpracujte pouze samotné pevné látky. Tekutinu na vaření přidejte přes plnicí trubici a zpracujte podle potřeby.

POZNÁMKA: Maximální kapacita na pyré je 1150 ml.

C. ČEPEL NA TĚSTO

Používání čepele na těsto

Čepel na těsto (7) lze používat pouze s velkou pracovní nádobou. Pro nasazení čepele ji opatrně nasadte na hřídel a zatlačte ji na své místo.

Hnětení (pomocí čepele na těsto nebo velké sekací/mixovací čepele) (obr. 5)

- Sekací/mixovací čepel je ideální pro těsta na pečivo, zatímco čepel na těsto je speciálně navržena pro hnětení kynutých těst.
- Velký posuvný zámek (umístěný na krytu pracovní nádoby a označený na každé straně symboly „zámek“ a „šipka“) doporučuje nastavit během hnětení těsta do uzamčené polohy, aby se zabránilo pohybu – určité vibrace jsou normální. Pro uzamčení zámku jej jednoduše zatáhněte směrem k sobě, což zabrání vyjmutí velké plnicí hubice.

D. KOTOUČE NA KRÁJENÍ / DRCENÍ / STROUHÁNÍ

Sestavení

POZNÁMKA:

Kotouče na krájení a na drcení/strouhání lze používat pouze s velkou pracovní nádobou. Nasadte velkou pracovní nádobu na základnu a pak nasadte adaptér náboje na hřídel. Pokud používáte **polohovatelný krájecí kotouč (9)**, použijte otočný náboj a indikační značky k výběru tloušťky krájení od 1 do 7 (1, tenký plátek; 7, silný plátek). Uchopte kotouč za plastový náboj a umístěte jej přes adaptér náboje. Ujistěte se, že je kotouč vložen správnou stranou, a že zvolená strana směřuje nahoru s viditelným textem. Pro vyjmutí kotouče použijte plastový náboj.

Pokud používáte **oboustranný kotouč na drcení/strouhání (10)**, určete, zda bude použita jemná nebo hrubá strana, a pomocí plastového náboje jej umístěte na adaptér náboje. Ujistěte se, že zvolená strana směřuje nahoru s viditelným textem. Pro vyjmutí kotouče použijte plastový náboj.

Používání kotoučů (obr. 6) a několik tipů

- Krájecí kotouč (9) vytváří celé plátky. Hodí se na krájení ovoce, zeleniny a vařeného masa.
- Kotouč na drcení/strouhání (10) se hodí pro strouhání většiny pevných a tvrdých sýrů, ale také pro zeleninu, jako jsou brambory, mrkev a cukety.
- Potraviny vkládejte do plnicí hubice vždy rovnoměrně. Typ/textura potraviny určuje požadovaný tlak: Pro měkké potraviny používejte mírný tlak, pro středně tvrdé potraviny používejte střední tlak, a pro tvrdší potraviny používejte pevný tlak. Vždy použijte rovnoměrný tlak.
- U kulatého ovoce nebo zeleniny z ní odřízněte silný kus tak, aby bylo ovoce nebo zelenina umístěno v plnicí hubici svisle. V případě potřeby větší kus překrojte.
- U malých ingrediencí, jako jsou houby, ředkvičky nebo jahody, je můžete odříznout tak, aby byly umístěny v plnicí hubici svisle.
- Při krájení nebo strouhání sýru dbejte na to, aby byl dobře vychlazený.
- Při krájení listové zeleniny, jako je hlávkový salát nebo špenát, srolujte listy dohromady a tuto roličku umístěte do plnicí trubice svisle. Zpracujte je s rovnoměrným tlakem.

POZNÁMKA: Při krájení / strouhání / drcení vždy používejte přítlačné příslušenství. Pokud je spotřebič v provozu, do plnicího otvoru nikdy nestrkejte prsty.

5. PRŮVODCE FUNKCEMI

POTRAVINY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RYCHLOST	POKYNY
Měkké sýry (ricotta, tavený/ smetanový sýr, tvaroh, atd.)	Sekací/mixovací čepel	'Low' pro jemné mixová- ní nebo 'High' pro šlehání	Použijte sýr pokojové teploty. Případně nakrájete na 2.5 cm kousky. Zpracujte do hladka, podle potřeby přerušte a setřete stěny nádoby. Ideální pro přípravu tvarohových koláčů, dipů, náplní do těst, a dalších.
Pevné sýry (čedar, švýcarský, eidam, gouda, atd.)	Kotouč na krájení nebo strouhání	'High'	Použijte dobře vychlazený sýr. Nakrájejte jej tak, aby se vešel do plnicí hubice. Během krájení/strouhání používejte mírný až střední tlak.
Tvrdé sýry (parmezán, Romano sýr, atd.)	Sekací/mixovací čepel Kotouč na krá- jení či strouhání	'Pulse' a 'High'	Při použití sekací/mixovací čepel nakrájejte na 1.5 cm kousky. Použijte 'Pulse' pro nasekání, pak zpracujte až do jemné konzistence. Nakrájejte jej tak, aby se vešel do plnicí hubice, a použijte mírný až střední tlak.
Dětská strava	Sekací/mixovací čepel	'Pulse' a 'High'	Jako u všech ovocných a zeleninových pyré nakrájejte na 1.5 - 2.5 cm kousky. Ingredience vařte do úplného změknutí. Použijte 'Pulse' pro nasekání, pak zpracujte až do hladké konzistence (v případě potřeby přidejte přes plnicí trubici tekutinu). Jednotlivé porce uchovávejte zmrazené ve formičkách na led.
Drobné pečivo (chléb, sušenky, krekry)	Sekací/mixovací čepel	'Pulse' a 'High'	Rozdrobte na kousky. Použijte 'Pulse' pro jemné nasekání a poté zpracujte do požadované konzistence. Vznikne tak perfektní strouhanka na obalování masa a ryb. Ze zpracovaných sušenek lze vytvořit lahodné koláče a dortové krusty.
Čerstvé bylinky	Sekací/ mixovací čepel	'Pulse'	Bylinky řádně omyjte a osušte. Použijte 'Pulse' pro hrubé nasekání. Pokračujte s 'Pulse', dokud nedosáhnete požadované konzistence.
Mleté maso	Sekací/ mixovací čepel	'Pulse'	Maso nakrájejte na 2.5 cm kousky. Použijte 'Pulse' pro nasekání, asi 25 pulzů, nebo dokud nedosáhnete požadované konzistence. Pokud chcete vyrobit pyré, pokračujte ve zpracování. Najednou nesekejte/nevyrábějte pyré o hmotnosti vyšší, než 1 kg. Ujistěte se, že zpracovávané maso neobsahuje kosti.
"Zmrzlina"	Sekací/ mixovací čepel	'Pulse' a 'High'	Mražené ovoce nakrájejte na 2.5 cm kousky a vložte do pracovní nádoby s tekutinou (džus nebo mléko), libovolnými sladidly, jako je cukr, med, apod. Použijte 'Pulse' pro rozrušení, poté zpracujte na 'High' do hladké konzistence.
Mléčné koktejly /smoothie	Sekací/ mixovací čepel	'Low'	Pro mléčné koktejly: nejprve přidejte zmrzlinu. Za chodu přidávejte přes plnicí hubici mléko, až do požadované konzistence. Pro smoothie: nejprve vložte ovoce a pak přidávejte za chodu přes plnicí hubici tekutinu.
Ořechy	Sekací/mixovací čepel	'Pulse' a 'High'	Použijte 'Pulse' pro nasekání na požadovanou konzistenci. Chcete-li vyrobit ořechové máslo, pulsujte, aby se rozmělnilo, a poté zpracujte do hladka a podle potřeby zastavte a setřete stěny.

POTRAVINY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RYCHLOST	POKYNY
Velmi jemný (moučkový) cukr	Sekací/mixovací čepel	'High'	Zpracovávejte cukr krystal po dobu asi 1 min, dokud nebude jemně namletý. Vynikající pro použití do pusinek a jiného pečiva.
Směs máslo & med	Malá sekací/mixovací čepel	'High'	Máslo (300 g) vyjmuté z lednice a nakrájené na kousky o velikosti cca. 15x40mm. Med (400g) vyjmutý z lednice minimálně 1 den. Zpracovávejte 20 sekund.
Šlehačka	Sekací/mixovací čepel	'Low'	Zpracujte dobře vychlazenou smetanu, dokud nezačne houstnout. Podle potřeby přidejte cukr; zpracovávejte nepřetržitě do požadované konzistence. Tento hustý krém se skvěle hodí jako šlehačka na dort nebo zmrzlinu.
Těsto na chléb	Čepel na těsto	'High'/'Pulse' (dle potřeby) Max. 2 min na max. rychlost	Kvásková těsta (chleba, brioška, sladké rohlíky) Maximální kapacita těsta je 700 mouky + 425 vody = 1125 g
Šlehačka	Sekací/mixovací čepel	'Low'	Zpracujte dobře vychlazenou smetanu, dokud nezačne houstnout. Podle potřeby přidejte cukr; zpracovávejte nepřetržitě do požadované konzistence. Tento hustý krém se skvěle hodí jako šlehačka na dort nebo zmrzlinu.
Těsto na chléb	Čepel na těsto	'High'/'Pulse' (dle potřeby) Max. 2 min na max. rychlost	Kvásková těsta (chleba, brioška, sladké rohlíky) Maximální kapacita těsta je 700 mouky + 425 vody = 1125 g

A. KRÁJENÍ NA KOSTKY

Používání sady na krájení kostek (obr. 7)

- Nasadte velkou pracovní nádobu na základnu a pak nasadte adaptér náboje na hřídel.
- Opatrně umístěte mřížku na kostky (**14 d**) na adaptér náboje tak, aby byla umístěna nejbliže k přední části robotu. Ujistěte se, že je nápis "This Side Up" (Touto stranou nahoru) zobrazen nahore. Dvě šipky na mřížce by měly směřovat k rukojeti. Pokud je mřížka na kostky vložena nesprávně, nebude fungovat.
- Opatrně umístěte krájecí kotouč na kostky (**14 c**) na horní část mřížky. Lehce jej zatlačte dolů, aby zapadl na své místo. Pokud je umístěn správně, neměl by se pohybovat.

POZNÁMKA: Při manipulaci s kotoučem na kostky buďte opatrní; čepel je velmi ostrá.

- Nasadte kryt pracovní nádoby.

Používání kotouče na kostky a mřížky na kostky

- Kotouč na kostky a mřížka na kostky dokáží nakrájet ovoce a zeleninu na malé kostičky. Doporučená rychlost pro krájení většiny ovoce a zeleniny je 'High'. Při práci s velmi měkkým ovocem, jako je kiwi, použijte nízkou rychlost 'Low'.
- Při krájení na kostky používejte pouze **střední** nebo **malou** plnicí hubici. Jednotlivé ingredience krájejte pod stejnoměrným tlakem směrem dolů.
- K vyčištění mřížky použijte nástroj pro čištění mřížky na kostky (**14 a**). Nejprve uvolněte zasek-

nuté kousky pomocí dlouhého zubu na rukojeti. Poté zarovnejte dva dlouhé piny podél pravé a levé strany mřížky. Navedte čistič do správné polohy a zatlačením dolů odstraňte zbytky.

- Při zpracování potravin, jako je tykev a brambory, čistěte mřížku na kostky 3 až 4krát často, abyste zabránili jejich usazování v mřížce.
- Pokud mezi mřížkou a kotoučem uvíznou velké kusy zbytků zpracovaných potravin, při jejich odstraňování pomocí mezer vpravo a vlevo od mřížky buďte opatrní.

POZNÁMKA: Nedoporučujeme krájet na kostky mražené potraviny a maso.

Průvodce krájením na kostky

POTRAVINY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RYCHLOST	POKYNY
Měkká/velmi zralá zelenina (např. zralá rajčata a avokádo)	Sada na krájení kostek	'Low'	Zeleninu v případě potřeby oloupejte a nakrájejte na velikost, která odpovídá malé nebo střední plnicí hubice.
Většina ovoce (např. jablka, banány, jahody)	Sada na krájení kostek	'High'	Zeleninu v případě potřeby oloupejte a nakrájejte na velikost, která odpovídá malé nebo střední plnicí hubice.
Měkké/velmi zralé ovoce (např. kiwi, zralý ananas, velmi zralé banány)	Sada na krájení kostek	'Low'	Zeleninu v případě potřeby oloupejte a nakrájejte na velikost, která odpovídá malé nebo střední plnicí hubice.

B. KRÁJENÍ SPIRÁLOVÝCH TVARŮ

Příslušenství na krájení spirálových tvarů obsahuje dva kotouče – kotouč na špagety (**15 c**) a kotouč na spirály (**15 d**) – sloužící k vytváření ozdobných tvarů nebo krájení plátků zeleniny a ovoce do širokých nebo úzkých spirál.

FUNKCE KOTOUČE	PŘÍSLUŠENSTVÍ	VÝSLEDKY
Kotouč na spirály		
Kotouč na špagety		

Sestavení (obr. 8)

1. Nasadíte velkou pracovní nádobu na základnu a pak nasadíte adaptér náboje na hřídel.
2. Umístíte držák kotouče na spirály (**15 e**) (s kruhovým prostorem nejbližší rukojeti) přes adaptér náboje a zajistíte jej na svém místě.
3. Na držák kotouče na spirály nasadíte požadovaný kotouč (na špagety nebo na spirály). Do otvorů pro prsty vložte prsty a otočte kotouč ve směru hodinových ručiček, aby zapadl na své místo.
4. Zajistíte kryt nádoby na spirály (**15 b**) na svém místě.

Používání kotouče na spirály a na špagety

1. Ořízněte ovoce nebo zeleninu tak, aby odpovídaly velikosti plnicí hubice. Odřízněte horní a spodní část tak, aby vznikla po obou stranách rovná plocha. Pak je vložte do plnicí hubice a vycentrujte je na jádro (středový pin).
2. Pomocí přítlačného příslušenství pro krájení spirál (**15 a**) zatlačte ovoce nebo zeleninu dolů,

aby bylo pevně zajištěno na zubech přítlačného příslušenství pro krájení spirál.

- Pro spuštění výroby spirálových tvarů vyberte rychlost 'High' nebo 'Low'. Po ukončení vyberte 'Off' pro zastavení motoru a sejměte kryt nádoby na spirály. Odstraňte zbytky, které zůstaly na kotouči a na příslušenství pro krájení spirál. Nasaďte kryt a opakujte s dalším ovocem/zeleninou.
- Jakmile se v pracovní nádobě nashromáždí požadované množství spirálovitého tvaru ovoce nebo zeleniny, vypněte spotřebič, sejměte kryt, a potraviny vyjměte.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete pevné ovoce nebo zeleninu a zpracujete je při vysoké rychlosti 'High' (viz, průvodce krájením spirálovitého tvaru v tabulce níže).
- Po každém použití vyčistěte veškeré součásti příslušenství (všechny lze mýt v myčce nádobí).
- Kratší nebo menší potraviny, jako jsou ředkvičky, uchyťte přitlačením na zuby přítlačného příslušenství pro krájení spirál a takto uchycené je pak vložte do plnicí hubice. **(obr. 9)**

POZNÁMKA: Pro dosažení nejlepších výsledků možná budete muset se zpracováním určitých potravin experimentovat, a umístit je horizontálně nebo vertikálně.

Průvodce krájením spirálovitého tvaru

POTRAVINY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA	POKYNY
Jablko	Kotouč na špagety / na spirály	Jádrinec (není třeba loupat)	Syrové špagety používejte do salátů (nezapomeňte je pokapat citrónovou šťávou, abyste zabránili oxidaci). Upečte v troubě se skořicovým cukrem na polevy dezertů nebo na dortíky, apod.
Hruška	Kotouč na spirály	Jádrinec; pokud je hruška velká, ořízněte ji	Nakrájejte na menší kousky a upečte na hranolky. Orestujte do zkaramelizování.
Brambor	Kotouč na špagety / na spirály	Ořízněte podle velikosti hubice	Nakrájené špagety orestujte na oleji – osolte a opepřete. Upečte v troubě s olivovým olejem.
Sladký brambor (batát)	Kotouč na špagety / na spirály	Ořízněte podle velikosti hubice	Nakrájené špagety: v páře nebo rychle uvařte na „těstoviny“; orestujte. Spirály: nakrájené orestujte na olivovém oleji a soli.
Červená řepa	Kotouč na špagety / na spirály	Oloupejte; ořízněte podle velikosti hubice	Nakrájené syrové špagety použijte do salátu, nebo v páře jako lehkou přílohu. Nakrájené spirály orestujte a podávejte s dobrým olivovým olejem.
Okurka	Kotouč na špagety/na spirály	Ořízněte podle velikosti hubice	Podávejte syrové se zálivkou. Nakrájené spirály použijte jako rychlou přílohu.
Ředkev	Kotouč na špagety/na spirály	Ořízněte podle velikosti hubice	Nakrájené spirály: na nakládání; jako štíplavý prvek do čerstvého jarního salátu.
Mrkev	Kotouč na špagety/na spirály	Oloupejte	Nakrájené syrové spirály nebo špagety použijte do salátů.
Cuketa	Kotouč na špagety / na spirály	Ořízněte podle velikosti hubice	Nakrájené špagety použijte s vaší oblíbenou omáčkou na těstoviny. Nakrájené spirály můžete orestovat na olivovém oleji.

POTRAVINY	PŘÍSLUŠENSTVÍ	PŘÍPRAVA	POKYNY
Máslová dýně	Kotouč na spirály	Oloupejte; ořízněte podle hubice. Použijte pouze krček (spodní část uschovejte pro jiné použití)	Orestujte nebo připravte v páře a přidejte do polévek, salátů, nebo jako lehkou přílohu.
Pastinák	Kotouč na špagety/spirály	Oloupejte; ořízněte podle hubice	Skvělé, když se přidá do vývarových polévek.

6. ČIŠTĚNÍ, SKLADOVÁNÍ A ÚDRŽBA

- Všechny části, kromě základny s motorem, můžete mýt v myčce nádobí. Doporučujeme je mýt v myčce na horním roštu. Kvůli vlivu intenzivní teploty vody v myčce nádobí by mytí pracovních nádob, krytu a příslušenství na spodním roštu mohlo časem způsobit poškození těchto dílů. Kryt vložte do myčky plnicí hubicí vzhůru, aby bylo zajištěno správné vyčištění. Pracovní nádobu a tlačné příslušenství vložte do myčky dnem vzhůru, aby odtékala voda. Během manipulace s ostrými čepelími a kotouči dbejte zvýšené opatrnosti.
- Pro zjednodušení vyčištění opláchněte pracovní nádobu, kotouče, čepele nebo kryt ihned po použití, aby na nich potraviny zbytečně nezaschly. Plnicí otvor v krytu vyčistěte proudem vody nebo pomocí dodaného čistícího kartáčku.
- Pokud budete mýt čepele, kotouče, a další ostré příslušenství ručně, dbejte zvýšené opatrnosti, řezné hrany jsou velmi ostré. Při manipulaci je držte za plastové části. Čepele, kotouče, a další ostré příslušenství nikdy nenechávejte ležet v nádobě s roztokem vody a čistícího roztoku, protože by vám v pěně mohly zmizet z dohledu. Toto ostré příslušenství uchopte za plastovou část, a ve vodě s ním pohybujte rychle nahoru a dolů. Vnitřek náboje můžete vyčistit pomocí dodaného čistícího kartáčku.
- Pracovní nádoby jsou vyrobeny z plastu a kovových komponentů. Nevkládejte je do mikrovlnné trouby.
- K čištění základny s motorem nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Pouze ji otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně ošusťte.
- Pokud nožičky zanechávají na pracovní desce skvrny, nastříkejte je odstraňovačem skvrn a otřete vlhkou houbičkou.
- Pokud po skvrně zůstane nějaká stopa, postup zopakujte a oblast otřete vlhkou houbou a neabrazivním čistícím prostředkem.

DŮLEŽITÉ: Čepel nebo kotouč neskladujte na vřetenu motoru. Na vřeteno jej položte pouze v případě, že se chystáte spotřebič použít.

ÚDRŽBA: Jakoukoliv jinou údržbu nebo opravu musí provádět autorizovaný servis.

7. TECHNICKÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Pokud je spotřebič v provozu mimořádně dlouhou při sekání, mixování nebo hnětení husté nebo těžké směsi, a dávky jsou zpracovány v rychlém sledu po sobě, motor se může přehřát. Pokud k tomu dojde, ochrana proti přetížení spotřebič vypne, aby ochránila motor. Vypněte spotřebič a počkejte, až motor vychladne (obvykle vychladne do 10 minut, po extrémní zátěži motoru může chladnout až hodinu).

Při nesprávném sestavení spotřebiče (např. když nejsou pracovní nádoba nebo kryt zajištěny ve správné poloze) zabrání jeho spuštění bezpečnostní spínače. Motor spotřebiče se zastaví po vypnutí spotřebiče během několika sekund; obvod rychlého zastavení motoru se aktivuje také v případě odebrání pracovní nádoby, krytu nebo tlačného příslušenství za chodu.

8. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Zpracování potravin

1. Problém: Potraviny nejsou zpracovány rovnoměrně.

Řešení:

- Suroviny by měly být před zpracováním rovnoměrně nakrájeny na 1,5-2,5 cm kousky.
- Zpracovávejte menší množství na dávku, tím také zabráníte přetížení motoru.

2. Problém: Nařezané plátky jsou nerovnoměrné nebo šikmé.

Řešení:

- Potraviny vkládejte do plnicí hubice rovnoměrně a kolmo ke kotouči. Používejte nejmenší možnou plnicí hubici.
- Na tlačné příslušenství vyvíjejte rovnoměrný tlak.

3. Problém: Potraviny se rozpadají v plnicí hubici.

Řešení:

- Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být plnicí hubice plná.

4. Problém: Některé potraviny přilnou na horní straně kotouče.

Řešení:

- Je normální, že tam zůstávají malé kousky; zbylé kousky nakrájejte ručně a přidejte ke zpracovaným surovinám.

Vytváření spirálových tvarů

1. Problém: V pracovní nádobě často dochází prostor pro další vytvářené spirálové tvary.

Řešení:

- To je normální, spirálové tvary zabírají více prostoru. Než budete pokračovat, vypněte spotřebič, sejměte kryt nádoby na spirály, a obsah přemístěte do samostatné misky.

2. Problém: Špagety se omotaly kolem středového náboje.

Řešení:

- To je normální, spirálové tvary se díky své délce mohou omotat. Než budete pokračovat, vypněte spotřebič, sejměte kryt nádoby na spirály, a obsah přemístěte do samostatné misky.

3. Problém: Z potravin se přestaly vykrajovaly spirálové tvary.

Řešení:

- Vypněte spotřebič, vyjměte potraviny z plnicí hubice, z kotouče na spirály a z přítlačného příslušenství odstraňte zbytky a ořízněte okraje potravin, abyste vytvořili nový rovný povrch.

4. Problém: Špagety nejsou čistě vykrájené.

Řešení:

- Vypněte spotřebič, vyjměte kotouč na špagety a opláchněte jej. Před jeho vložením zpět se ujistěte, že neobsahuje žádné zbytky potravin.

Vytváření tvarů kostek

1. Problém: Potraviny jsou zaseknuté v mřížce na kostky.

Řešení:

- Vypněte spotřebič a opatrně vyjměte kotouč na kostky.
- Pomocí dlouhého zubu na rukojeti nástroje pro čištění mřížky na kostky vytlačte zaseknuté potraviny z mřížky a z velkých otvorů.
- Pak opatrně odstraňte větší kusy potravin z velkých otvorů po obou stranách mřížky.
- K čištění mřížky na kostky nepoužívejte prsty. **POUŽÍVEJTE POUZE NÁSTROJ NA ČIŠTĚNÍ MŘÍŽKY NA KOSTKY.**

2. Problém: Kousky potravin nejsou nakrájené rovnoměrně.

Řešení:

- Kousky potravin zpracovávejte stlačené (zabalené) co nejbližve vlevo do střední nebo malé plnicí hubice.
- Pro menší kusy potravin používejte malou plnicí hubici.
- Potraviny tlačte do plnicí trubice pod rovnoměrným tlakem.

Hnětení těsta

1. Problém: Motor se zpomaluje.

Řešení:

- Byla překročena maximální kapacita spotřebiče pro množství těsta. Polovinu těsta vyjměte a zpracujte jej ve dvou dávkách.
- Těsto je příliš mokré (viz bod 8). Pokud se motor zrychlí, pokračujte ve zpracování. Pokud ne, přidejte více mouky, po 1 lžici, dokud se motor nezrychlí. Zpracovávejte, dokud se od těsta nevyčistí stěny pracovní nádoby.

2. Problém: Čepel v pracovní nádobě nepromíchává přidanou tekutinu.

Řešení:

- Spotřebič spustte ještě před přidáním tekutiny. Tekutinu přidávejte pomalým, stálým proudem nebo otvorem v tlačném příslušenství, aby měly suché ingredience čas ji absorbovat. Pokud jste tekutinu přidali příliš rychle, počkejte, až se ingredience v pracovní nádobě promíchají, a pak pomalu přidávejte zbývající tekutinu (spotřebič nevypínejte). Tekutinu přidávejte na těsto otvorem v plnicí hubici; tekutinu nelijte přímo na dno pracovní nádoby.

3. Problém: Během hnětení se zvedá čepel v pracovní nádobě.

Řešení:

- Zvedání čepelě může způsobit příliš lepkavé těsto. Opatrně zasuňte čepel zpět a za chodu ihned přidejte otvorem v plnicí hubici 2 polévkové lžice mouky.

4. Problém: Během hnětení se těsto lepí / nečistí se od něj stěny pracovní nádoby.

Řešení:

- Byla překročena maximální kapacita spotřebiče pro množství těsta. Polovinu těsta vyjměte a zpracujte jej ve dvou dávkách.
- Těsto může být příliš suché (viz bod 7).
- Těsto může být příliš mokré (viz bod 8).

5. Problém: Na horní části čepelě se vytvoří hruška těsta, která se neprohněte rovnoměrně.

Řešení:

- Vypněte spotřebič, opatrně vyjměte těsto z pracovní nádoby, rozdělte jej na 3 rovnoměrné díly, a zpracujte jej znovu ve třech dávkách.

6. Problém: Těsto je po hnětení tuhé.

Řešení:

- Pokud je těsto tuhé (na dotek gumové), mohlo být příliš uhnětené. Ukončete hnětení, nechte těsto odpočinout a pak pokračujte podle receptu.

7. Problém: Těsto je příliš suché.

Řešení:

- Za chodu přidávejte po 1 lžici vodu, dokud se od těsta nevyčistí stěny pracovní nádoby.

8. Problém: Těsto je příliš mokré.

Řešení:

- Za chodu přidávejte po 1 lžici mouku, dokud se od těsta nevyčistí stěny pracovní nádoby.

Technické problémy

1. Problém: Motor se nespustí.

Řešení:

- Aktivovalo se bezpečnostní blokování, které brání spuštění motoru, protože spotřebič není správně sestaven.

Ujistěte se, že jsou pracovní nádoba a kryt pracovní nádoby bezpečně zajištěny na místě.

2. Problém: Spotřebič se během provozu vypne.

Řešení:

- Mohlo se uvolnit kryt; zkontrolujte, zda je bezpečně na svém místě.
- Z důvodu nadměrného namáhání se mohl přehřát motor a bezpečnostní ochrana jej vypnula. Stiskněte ovládací tlačítko 'Off' a počkejte cca 10 minut, než vychladne. Pak jej znovu spusťte.

3. Problém: Motor se během provozu zpomalil.

Řešení:

- To je normální, protože některé větší zatížení, např. krájení/strouhání sýra, mohou vyžadovat vyšší výkon motoru. Jednoduše vložte potraviny do plnicího otvoru a zkuste to znovu.
- Mohlo být překročeno maximální zatížení. Odstraňte některé ingredience a pokračujte ve zpracování.

4. Problém: Spotřebič během zpracování potravin vibruje/pohybuje se po pracovní desce.

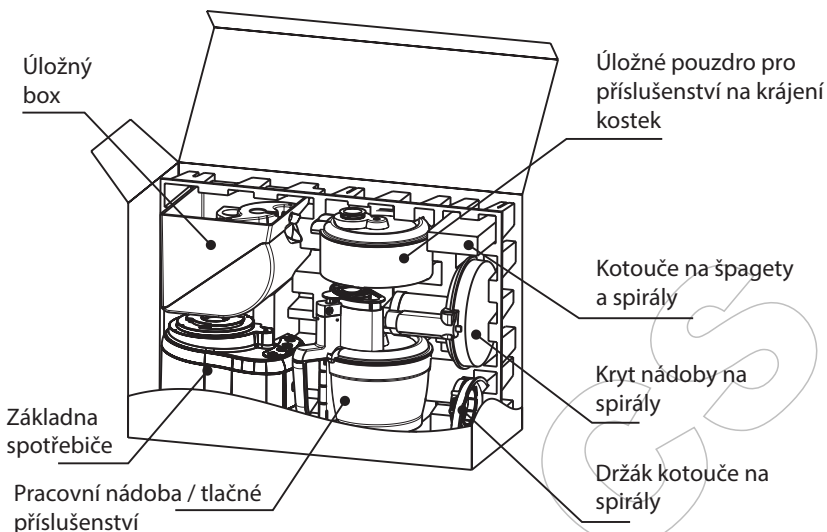
Řešení:

- Ujistěte se, že jsou gumové nožky na spodní straně jednotky čisté a suché. Dbejte také na to, aby nebylo překročeno maximální zatížení.
- To je normální, protože u některého většího zatížení (např. krájení/strouhání sýra) může docházet k vyššímu požadavku na výkon motoru.

9. OPĚTOVNÉ ZABALENÍ

Pro bezpečnou přepravu vašeho spotřebiče doporučujeme ponechat si hlavní karton a vnitřní kartonové díly.

Podívejte se prosím na níže uvedený nákras, který poskytuje návod pro opětovné zabalení všech dílů.



CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

Mezinárodní záruka
CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

Faktura - doklad o nákupu

Kupující

.....

.....

• Prosím, uschovejte si tento záruční list s originálním dokladem o nákupu.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3letou záruku, pokud to není v rozporu se zákonnou záruční dobou jednotlivých zemí. Během této doby nabízíme standardní výměnu spotřebiče (stejněho nebo ekvivalentního). Aby bylo možné záruku využít, k tomuto záručnímu listu je třeba připojit originální doklad o koupi (prodejní doklad, faktura, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktními údaji. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, pádem, rozebráním nebo opravou neoprávněnými osobami. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva vyplývající ze zákona.