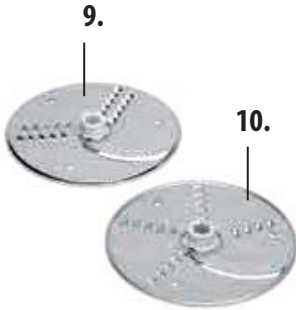
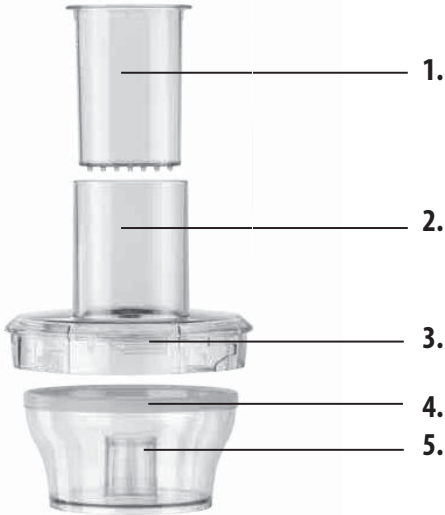


Cuisinart®



EASY PREP PRO

FP8SE

Cuisinart®

Užívateľská príručka

Kuchynský robot Cuisinart® FP8SE

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte veškeré pokyny a uložte je na bezpečném místě pro budoucí použití. 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 a dalších pracovních či komerčních prostředích; nebo pro zákazníky v hotelech a motelech, či dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti a znalosti, bez dohledu osoby zodpovědné za její bezpečnost, nebo bez seznámení s pokyny týkající se používání spotřebiče.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Během a po jeho použití udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při nesprávném používání 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 nebo odborníkem, jinak hrozí nebezpečí úrazu.
- Po použití, před čištěním, a před montáží nebo demontáží, spotřebič vždy odpojte ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapojený.
- **POZOR:** Budte velmi opatrní při manipulaci s ostrými břity nožů, při vyprazdňování nádoby a při čištění. Nedotýkejte se kovových ostrých částí nebo řezných břitů. Tyto díly jsou extrémně ostré a kontakt by vám mohl způsobit zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s horkými tekutinami dbejte zvýšené

opatrnosti, hrozí riziko zranění způsobené přetečením, opaření párou či vystříknutím kapaliny. Aby se předešlo 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.
- 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 zdrojem tepla.
- Před vytažením zástrčky ze zásuvky se ujistěte, že máte suché ruce.
- Čepele nepokládejte přímo na kryt základny. Nejprve se ujistěte, že je pracovní nádoba správně upevněna na svém místě.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jsou čepele řádně zajištěny na vřetenu motoru (dávejte pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je víko správně nasazeno. Na mechanismus víka nevyvíjejte nadměrnou sílu, ani mechanismus neblokuje.
- 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 mixování, 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 čepelí velmi opatrně sejměte nádobu ze základny motoru.
- Spotřebič, zapojený do zásuvky, nebo během provozu nenechávejte bez dozoru.

- Po použití spotřebiče se ujistěte, že jsou čepele, kotouče a pracovní nádoba důkladně vyčištěny, a před uložením zcela suché.
- Aby se snížilo riziko zranění, čepele a kotouče neskladujte na dřívku motoru, s výjimkou případu, kdy je pracovní nádoba správně zajištěna na svém místě a spotřebič se používá. Čepele, kotouče nebo jiné 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, učiňte 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.
- Provozní časy a sestavení spotřebiče pro použití s jednotlivými částmi dodaného příslušenství naleznete v tabulce v části E této uživatelské příručky.



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



Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

V zájmu všech a pro aktivní podílení se na společném úsilí o ochranu životního prostředí:

- Nevyhazujte do směsného domovního odpadu.
- Využijte systém sběrných míst s licencí pro recyklaci vyřazených elektrických a elektronických zařízení (EEZ), v souladu s národní legislativou.

Některé materiály mohou být zrecyklovány nebo znovu použity.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení mini kuchyňského robota Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejkvalitnější 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. Přítlačné příslušenství
2. Plnicí otvor
3. Víko pracovní nádoby
4. Pryžové těsnění
5. Malá pracovní nádoba (max 0.7L)
6. Malá sekací/mixovací čepel
7. Velká pracovní nádoba (max 1.9L)
8. Velká sekací/mixovací čepel
9. Jemný kotouč - pro jemné krájení & jemné strouhání/drcení
10. Střední kotouč - pro střední krájení & střední strouhání/drcení
11. Základna
12. Ovládací tlačítka

4. POUŽÍVÁNÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při vybalování sekacích/mixovacích čepelí a oboustranných krájecích/strouhacích kotoučů buďte opatrní, čepele jsou velmi ostré a mohly by vám způsobit zranění. Při jejich vyjímání z ochranného obalu, a při další manipulaci se dotýkejte pouze plastových částí. Uchovejte si plastové obaly pro bezpečné uložení příslušenství.

Před prvním použitím umyjte velkou a malou pracovní nádobu, víko pracovní nádoby, přítlačné příslušenství, sekací/mixovací čepele a oba krájecí/strouhací kotouče.

1. VÝBĚR PRACOVNÍ NÁDOBY

- Kuchyňský robot je dodáván se dvěma pracovními nádobami.
- Velká pracovní nádoba má maximální kapacitu 1,9 l a lze ji používat s velkou sekací/mixovací čepelí a dvěma oboustrannými kotouči na krájení a strouhání/drcení.
- Malá pracovní nádoba má maximální kapacitu 0,7 l a lze ji používat pouze s malou sekací/mixovací čepelí. Těsnění na vnitřní nádobě zabraňuje jakémukoli úniku do velké pracovní nádoby, což vám umožňuje používat malou pracovní nádobu, aniž byste museli velkou pracovní nádobu po jejím použití čistit.

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. Například, abyste dosáhli konzistentního výsledku při sekání nebo pyré ořechů, ovoce, zeleniny nebo masa, možná je budete muset zpracovat v dávkách 300-500 g. Pokud hnětete pastu, která může být velmi hustá, je vhodné pracovat s malým množstvím 1 kg (625 g mouky + 375 ml vody) ve velké nádobě, a s množstvím 280 g v malé nádobě (175 g + 105 ml vody).

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 (700 ml velká pracovní nádoba a 300 ml malá pracovní nádoba). Tím se zabrání přelití kapaliny do středového vřetena, což může způsobit únik kapaliny.

Poznámka: Pokud budete ve velké nádobě zpracovávat velmi řídkou tekutinu (konzistence vody), možná budete muset snížit její množství na cca. 600 ml, aby se zabránilo úniku tekutiny z víka.

2. VÝBĚR ČEPELE / KOTOUČE

Pro sekání, mixování, a výrobu pyré používejte sekací/mixovací čepel:

- Velkou sekací/mixovací čepel lze použít pouze s velkou pracovní nádobou.
- Malou sekací/mixovací čepel lze použít pouze s malou pracovní nádobou.

Pro krájení a strouhání/drcení použijte jeden z kotoučů:

- Pro jemné krájení (2 mm) a jemné strouhání/drcení použijte jemný kotouč. **(Obr. 1)**
- Pro střední krájení (4 mm) a střední strouhání/drcení použijte střední kotouč. **(Obr. 2)**

Oba kotouče jsou příslušně označeny.

3. SESTAVENÍ A ROZLOŽENÍ

A. Nasazení a sejmutí velké pracovní nádoby

- Základnu kuchyňského robotu umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch.
- Umístěte velkou pracovní nádobu nad vřeteno motoru tak, že je její rukojeť vpravo od středu.
- Otáčejte nádobou po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na základně na své místo.
- Pro vyjmutí pracovní nádoby ji uchopte za rukojeť a otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud se neuvolní. Pak ji nazvedněte a sejměte.

Poznámka: Vyjmutí pracovní nádoby může jít při prvních několika použitích trochu ztuhla.

B. Nasazení a vyjmutí velké sekací/mixovací čepel

- Umístěte na základnu velkou pracovní nádobu. **(Obr. 3)**
- Velkou sekací/mixovací čepel uchopte za plastový dřík a opatrně ji umístěte nad středové vřeteno pracovní nádoby. Zatlačte čepel dolů, až nadoraz. **(Obr. 4)**

Poznámka: Nejprve vložte čepel do pracovní nádoby, a až pak přidejte ingredience.

- Pro vyjmutí čepel je uchopte za plastový dřík a zvedněte směrem nahoru od středového vřetena pracovní nádoby.

VAROVÁNÍ: Při manipulaci s čepelí buďte velmi opatrní, abyste se nezranili od ostří.

C. Nasazení a vyjmutí oboustranných kotoučů na krájení a strouhání/drcení

Oboustranné kotouče na krájení a strouhání/drcení lze používat pouze s velkou pracovní nádobou.

- Umístěte na základnu velkou pracovní nádobu. **(Obr. 3)**
- Vyberte požadovaný kotouč a umístěte jej na vřeteno motoru **(Obr. 5)** tak, aby strana, kterou chcete použít, směřovala nahoru **(funkce krájení a strouhání/drcení, viz část 2)**.

Pomalou otáčejte kotoučem, dokud nebudou jeho drážky a drážky vřetena motoru zarovnaný; kotouč zapadne na svém místě.

Poznámka: Nenasazujte kotouč na vřeteno motoru, dokud není pracovní nádoba na svém místě.

- Pro vyjmutí kotouče jej opatrně zvedněte z vřetena motoru.

VAROVÁNÍ: Při manipulaci s kotouči buďte velmi opatrní; abyste se nezranili od ostří.

D. Nasazení malé pracovní nádoby a sekací/mixovací čepel

Malou sekací/mixovací čepel lze použít pouze s malou pracovní nádobou.

- Umístěte na základnu velkou pracovní nádobu. **(Obr. 3)**
- Po obvodu malé pracovní nádoby umístěte pryžové těsnění a ujistěte se, že jeho okraj zakrývá horní část nádoby. Když je těsnění správně nasazeno, zpracovaný obsah nepřeteče přes okraj do velké pracovní nádoby. To vám umožní používat obě nádoby pro samostatné úkoly, aniž byste museli jednu nebo druhou umývat.
- Umístěte malou pracovní nádobu na středové vřeteno velké pracovní nádoby.
- Malou sekací/mixovací čepel uchopte za plastový dřík a opatrně ji umístěte nad středové vřeteno velké pracovní nádoby. Zatlačte čepel dolů, až nadoraz. **(Obr. 6)**

Poznámka: Nejprve vložte čepel do pracovní nádoby, a až pak přidejte ingredience.

- Pro vyjmutí čepel je uchopte za plastový dřík a zvedněte směrem nahoru od středového vřetena.

VAROVÁNÍ: Při manipulaci buďte velmi opatrní; abyste se nezranili od ostří.

E. Nasazení a sejmутí víka pracovní nádoby

- Víko umístěte na horní část pracovní nádoby tak, aby byl plnicí otvor napravo od středu. Otáčením víka ve směru hodinových ručiček jej zajistěte na pracovní nádobě a ujistěte se, že je plnicí otvor zarovnan s rukojetí velké pracovní nádoby.
- Přítlačné příslušenství zarovnejte s otvorem plnicího otvoru na víku nádoby a posuňte jej dolů.
- Pro sejmутí víka jej uchopte za plnicí otvor a posunutím proti směru hodinových ručiček jej odjistěte a zvedněte.

Upozornění: Doporučená doba zpracování se liší, v závislosti na příslušenství a typu použití:

Příslušenství	Typ použití	Doba použití	Rychlost
Velká sekací čepel (velká nádoba)	Sekání (maso) Hnětení (těsto)	1 minuta	"HIGH"
Velká sekací čepel (velká nádoba)	Mixování (omáčky, atd.)	3 minuty	"HIGH"
Malá sekací čepel (malá nádoba)	Sekání (maso) Hnětení (těsto)	30 sekund	"HIGH"
Malá sekací čepel (malá nádoba)	Mixování (omáčky, atd.)	3 minuty	"HIGH"
Krájecí kotouče (velká nádoba)	Krájení, mletí	3 minuty	"HIGH"

4. OVLÁDÁNÍ

Ovládací tlačítka HIGH a LOW

- Tlačítka 'HIGH' nebo 'LOW' spustí spotřebič v požadovaných otáčkách, dokud není vybráno 'OFF'.
- Sestavte spotřebič.
- Do pracovní nádoby přidejte ingredience, buď přes plnicí otvor, nebo přímo do nádoby. Ujistěte se, že je víko pracovní nádoby správně nasazeno.
- Stiskněte tlačítko 'HIGH' nebo 'LOW'. Rozsvítí se modrá LED a motor se spustí.
- Po dokončení zpracování potravin stiskněte tlačítko 'OFF' a motor se vypne.

VAROVÁNÍ: Spotřebič má vestavěný bezpečnostní mechanismus, který automaticky vypne motor, pokud je sejmuto víko pracovní nádoby. Pokud je poté víko pracovní nádoby opět nasazeno a není stisknuto tlačítko 'OFF', motor se opět automaticky spustí. Pro zastavení motoru jednoduše stiskněte tlačítko 'OFF'.

Tlačítko PULSE

Tlačítko 'PULSE' spustí spotřebič pouze při jeho stisknutí. Tato možnost poskytuje lepší kontrolu nad dobou a četností zpracování potravin. Pokud není uvedeno jinak, stisknutí 'PULSE' by měl trvat asi jednu sekundu.

Když je spotřebič správně sestavený, ingredience vloženy do pracovní nádoby, a víko je správně nasazené, stiskněte opakovaně tlačítko 'PULSE' podle potřeby zpracování potravin. Po aktivaci se rozsvítí modrá LED High. Až si na používání tohoto spotřebič zvyknete, časem zjistíte, které nastavení nejlépe vyhovuje použitým potravinám.

5. FUNKCE

A. Sekání

- Spotřebič můžete použít pro celou řadu požadavků na sekání potravin, včetně sekání masa, ryb, ovoce, zeleniny, sýrů a ořechů.
- Použijte vybranou pracovní nádobu a vhodnou mixovací/sekací čepel. Suroviny: oloupejte, zbavte jádřinců a/nebo odstraňte semínka a pecky. Pro dosažení nejlepších výsledků zajistěte, aby kousky potravin, které přidáte do pracovní nádoby, byly přibližně stejně velké, tj. 2,5 cm velké kostičky.
- Přidejte ingredience a pulsujte v 1sekundových intervalech. Pro nejjemnější nasekání buď podržte tlačítko 'PULSE' nebo, pokud chcete trvalý chod, stiskněte tlačítko 'HIGH' nebo 'LOW'. Ingredience pečlivě sledujte, abyste dosáhli požadované konzistence, případně seřete stěny pracovní nádoby.
- Pro většinu sekání se doporučuje vysoká rychlost 'HIGH'.

VAROVÁNÍ! Nikdy se nesnažte zpracovávat ingredience, které se dají obtížně překrojit nožem. Mohli byste tím poškodit čepel nebo spotřebič.

B. Mísení

- Tato funkce umožňuje vyrábět dipy, dresingy, omáčky, koláčové směsi, chlebová těsta, pečivo a drobenky.
- Použijte vybranou pracovní nádobu a vhodnou mixovací/sekací čepel.
- Do zvolené pracovní nádoby přidejte ingredience a použijte funkci 'PULSE' nebo vyberte rychlost 'LOW' (doporučeno pro přípravu těsta).
- Ingredience pečlivě sledujte, abyste dosáhli požadované konzistence, případně seřete stěny pracovní nádoby.
- Kapaliny lze přidávat plnicím otvorem za chodu spotřebiče.

C. Výroba pyré/sekání/mixování

- Použijte vybranou pracovní nádobu a vhodnou mixovací/sekací čepel.
- Ingredience by měly být nakrájeny na 2,5 cm velké kousky; hladkého pyré se nejlépe dosáhne, když jsou všechny kousky stejně velké.
- Pro počáteční nasekání použijte tlačítko 'PULSE', a pro následné zpracování použijte tlačítko 'HIGH' nebo 'LOW', dokud se potravina nerozmixuje na kaši; případně setřete stěny pracovní nádoby.

Poznámka: Tuto metodu nepoužívejte pro přípravu pyré z vařených bílých brambor. Při zpracování kovovou čepelí brambory vytvářejí lepicí texturu.

- Pevné a tuhé ingredience rozmixujte na kaši a podle potřeby pomalu přidávejte tekutiny pomocí plnicího otvoru.

D. Krájení

- Pro dokonalé 2mm nebo 4mm plátky použijte krájecí kotouče.
- Vybraný krájecí kotouč umístěte do velké pracovní nádoby a nasadte na ni víko.
- Použijte tlačítko rychlosti 'HIGH'.
- Potraviny vložte do plnicího otvoru a za použití tlačného příslušenství je nakrájejte. Potraviny tlačte do plnicího otvoru, dokud se nedotkne krájecího kotouče. Pro dosažení nejlepších výsledků vkládejte a tlačte na potraviny rovnoměrně. Ingredience by měly k plnicímu otvoru těsně přiléhat, ale ne zas tak těsně, aby bránily v pohybu tlačnému příslušenství.

Poznámka: Tvar a velikost plátků určuje poloha potraviny v plnicím otvoru. Pokud například vložíte celou mrkev svisle, získáte kulaté plátky. Pokud chcete změnit tvar a velikost plátků, změňte polohu potraviny v plnicím otvoru.

Typ/texturu potraviny určuje požadovaný tlak. Pro měkké potraviny používejte mírný tlak, pro středně tvrdé potraviny používejte střední tlak, a pro tvrdší potraviny používejte pevný tlak. Potraviny zpracovávajíte vždy pod stejnoměrným tlakem.

VAROVÁNÍ: Do plnicího otvoru nikdy nestrkejte prsty; vždy používejte dodané tlačné příslušenství. Pokud se v otvoru potravina zasekne, spotřebič vypněte, odpojte jej od napájení a sejměte příslušenství. Nepokoušejte se vyjmout potraviny, když je spotřebič v provozu.

E. Strouhání/drcení

- Pro jemné nebo střední strouhání/drcení použijte jemný strouhací kotouč.
- Vybraný kotouč na strouhání/drcení umístěte do velké pracovní nádoby a nasadte na ni víko.
- Použijte tlačítko rychlosti 'HIGH'.
- Potraviny vložte do plnicího otvoru a za použití tlačného příslušenství je nakrájejte. Potraviny tlačte do plnicího otvoru, dokud se nedotkne kotouče na strouhání/drcení. Pro dosažení nejlepších výsledků vkládejte a tlačte na potraviny rovnoměrně. Ingredience by měly k plnicímu otvoru těsně přiléhat, ale ne zas tak těsně, aby bránily v pohybu tlačnému příslušenství.

Typ/texturu potraviny určuje požadovaný tlak. Pro měkké potraviny používejte mírný tlak, pro středně tvrdé potraviny používejte střední tlak, a pro tvrdší potraviny používejte pevný tlak. Potraviny zpracovávajíte vždy pod stejnoměrným tlakem.

VAROVÁNÍ: Do plnicího otvoru nikdy nestrkejte prsty; vždy používejte dodané tlačné příslušenství. Pokud se v otvoru potravina zasekne, spotřebič vypněte, odpojte jej od napájení a sejměte příslušenství. Nepokoušejte se vyjmout potraviny, když je spotřebič v provozu.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pokud spotřebič nepoužíváte, ponechte jej odpojený ze zásuvky.
- Čepele a kotouče uchovávejte mimo dosah dětí.
- 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 pracovní nádoby, víka a příslušenství na spodním roštu mohlo časem způsobit poškození těchto dílů. Pracovní nádobu(y) a tlačné příslušenství vložte do myčky dnem vzhůru.

Při vkládání a vyjímání čepele a kotoučů do/z myčky nádobí dbejte zvýšené opatrnosti.

Poznámka: Potraviny časem zabarví gumové těsnění. Gumové těsnění na malé pracovní nádobě doporučujeme po každém použití sejmout, vyčistit a vyměnit.

- Pro zjednodušení čištění opláchněte pracovní nádobu, kotouč, víko a čepel ihned po použití, aby na nich potraviny zbytečně nezaschly. Plnicí otvor ve víku vyčistěte proudem vody nebo použijte kartáč na láhve.
- Pokud budete mýt čepele a kotouče ručně, je nutné být velmi opatrný, čepel je velmi ostrá. Proto čepel nikdy nenechávejte ležet v nádobě s roztokem vody a čisticího roztoku, protože by vám v pění mohla zmizet z dohledu. Uchopte ji za plastovou část a ve vodě s ní rychle pohybujte nahoru a dolů.
- Pracovní nádoby jsou vyrobeny ze SAN plastu. Nevkládejte je do mikrovlnné trouby.
- K čištění základny s motorem nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Pouze ji otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte.
- Pokud nožičky zanechávají skvrny na pracovní desce, nastříkejte je odstraňovačem skvrn a otřete vlhkou houbou.
- Pokud po skvrně zůstane nějaká stopa, postup zopakujte a oblast otřete vlhkou houbou a neabrazivním čisticím prostředkem.

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

SERVIS: Jakýkoli další servis musí provádět autorizovaný servis.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Potraviny jsou zpracovány nerovnoměrně.

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

Nařezané plátky jsou nerovnoměrné nebo šikmé.

Potraviny vkládejte do plnicího otvoru rovnoměrně a kolmo ke kotouči. Na tlačné příslušenství vyvíjejte rovnoměrný tlak.

Potraviny se rozpadají v plnicím otvoru.

Pro dosažení nejlepších výsledků by měl být plnicí otvor rovnoměrně a zcela naplněn potravinami. Ingredience by měly těsně přiléhat, ale ne tak těsně, aby bránily tlačnému příslušenství v pohybu.

Některé potraviny přilnou na horní straně kotouče.

Je normální, že tam zůstanou malé kousky; zbylé kousky nakrájejte ručně a přidejte je ke zpracovaným ingrediencím.

Motor se nespustí.

Pokud není spotřebič správně sestaven, bezpečnostní blokování zabrání spuštění motoru. Ujistěte se, že jsou pracovní nádoba a víko bezpečně zajištěny ve své poloze. Pokud se motor stále nespustí, zkontrolujte napájecí kabel a zásuvku.

Spotřebič se během provozu vypne.

Mohlo se uvolnit víko a bezpečnostní blokování vypnulo motor; zkontrolujte, zda je víko bezpečně na svém místě. Z důvodu nadměrného namáhání se mohl přehřát motor a bezpečnostní ochrana jej vypnula. Stiskněte ovládací tlačítko 'OFF' a počkejte cca 20 až 30 minut, než vychladne. Pak jej znovu spusťte.

Nelze uzamknout víko pracovní nádoby

Ujistěte se, že je gumové těsnění na malé pracovní nádobě zcela nasazené, a že okraj zakrývá obvod misky, a že těsnění není v žádném bodě zvednuté/volné.

Motor se během provozu zpomalil.

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.

Případně mohlo být překročeno maximální zatížení. Odstraňte některé ingredience a pokračujte ve zpracování.

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

To je normální, protože některé větší zatížení, např. krájení/strouhání sýra, mohou vyžadovat vyšší výkon motoru.

Ujistěte se, že jsou gumové nožky na spodní straně jednotky čisté a suché. Dbejte také na to, aby nebylo překročeno maximální zatížení.

Z malé pracovní nádoby uniká kapalina do velké pracovní nádoby.

Ujistěte se, že je gumové těsnění na malé pracovní nádobě správně nasazené.

Zkontrolujte, zda nebyla překročena značka pro maximální kapacitu pracovní nádoby. Pokud ano, kapalina může unikat a přetéct přes středové vřeteno.

CUISINART

ZI du Val de Calvigny

59141 Iwuy

France

Hot Line: 00 800 5000 6000

cuisinart_international@conair.com

Mezinárodní záruka

CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

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.