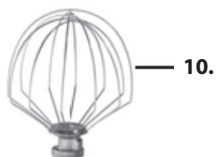


Cuisinart®



Stand Mixer

SM50WHE

Cuisinart®

Uživatelská příručka

Kuchyňský robot Cuisinart® SM50WHE

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 není určen k ovládní pomocí externího časovače, ani jiného samostatného ovládacího systému.
- 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.
- Před použitím zkontrolujte spotřebič, zda nevykazuje známky poškození. Pokud spotřebič spadl, nebo se jeví jako poškozený, nepoužívejte jej. Spotřebič může opravit pouze výrobce/pověřený servis. Jako spotřebitel se o jeho opravu nepokoušejte.
- 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.
- Pro odpojení spotřebiče tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Během používání nebo po použití spotřebiče neomotávejte napájecí kabel kolem jeho hlavní části.

- Ujistěte se, že použité napájecí napětí odpovídá napětí, uvedenému na štítku (na spodní straně krytu spotřebiče).
- Po použití, před sestavováním a čištěním spotřebič vždy nejprve odpojte ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapojený.
- Spotřebič je určen pouze pro vnitřní, domácí použití.
- 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 kojenčů a dětí. Obalové materiály nejsou určeny na hraní.

Bezpečnostní opatření během používání

- Před prvním použitím ze spotřebiče odstraňte všechny obalové materiály, veškeré propagační štítky nebo nálepky, apod.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než ke kterému je určen, a jinak, než je zde popsáno. Cuisinart neodpovídá za případné škody vzniklé v důsledku nesprávného používání spotřebiče nebo nedodržením zde uvedených pokynů.
- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Ujistěte se, že je příslušenství správně zajištěno.
- Spotřebič umístěte na čistý, stabilní, suchý, a tepelně odolný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.
- Když se spotřebič nepoužívá, před nasazením nebo sejmutím příslušenství nebo nástavců, po použití a před čištěním vždy nejprve otočte ovladač rychlosti do polohy „0“ OFF.

- Neumísťujte spotřebič na horký elektrický nebo plynový hořák nebo do jeho blízkosti, ani jej nevkládejte do vyhřáté trouby. Nerezovou nádobu uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, jako varné desky, trouby/MW trouby.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy nebo stolu a zabraňte jeho kontaktu se zdrojem tepla.
- Se spotřebičem nepoužívejte jiné příslušenství nebo nástavce, než jaké doporučuje Cuisinart.
- **VAROVÁNÍ:** Pro snížení rizika zranění a/nebo poškození spotřebiče, se vyvarujte kontaktu s pohyblivými částmi a příslušenstvím. Během provozu udržujte ruce, vlasy, oděv, stěrku a jiné náčiní mimo dosah pohyblivých částí.
- Před vytažením zástrčky ze zásuvky se ujistěte, že máte suché ruce.
- Spotřebič nenechávejte během používání bez dozoru.
- Nepoužívejte ve venkovních prostorech.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, základnu neponořujte do vody nebo jiných kapalin.

2. ÚVOD

Gratuluje Vám k zakoupení kuchyňského robotu 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. **Motor 500 Watt**
2. **Výklopná hlava**
3. **Port pro příslušenství**
4. **Uvolňovací páka zdvihu hlavy**
5. **Otočný ovladač rychlosti a zapnutí/vypnutí**

6. Nerezová pracovní nádoba o objemu 5,2 l
7. Ochrana proti stříkajícím tekutinám s nalévacím hrdlem
8. Hnětací hák
9. Plochá míchací lopatka
10. Šlehací metla

4. POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím umyjte nádobu a nástavce v roztoku čistícího prostředku a teplé vody.

POZNÁMKA: Žádné části nečistěte abrazivními čistícími prostředky nebo tvrdými nástroji.

A. SESTAVENÍ

Zvednutí hlavy

Zatlačte na uvolňovací páku a zvedněte hlavu robota, dokud nebude zajištěna.

Nasazení a vyjmutí příslušenství

Ujistěte se, že je hlava robota zajištěna ve zvednuté poloze. K portu pro příslušenství připojte plochou míchací lopatku, šlehací metlu nebo hnětací hák - ujistěte se, že je výstupek na portu zarovnan s vybráním v příslušenství. Jednou rukou podepřete hlavu robota a druhou rukou zatlačte příslušenství směrem nahoru a otočte jím proti směru hodinových ručiček, dokud nebude zajištěno. Pro vyjmutí příslušenství na něj zatlačte nahoru a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud se příslušenství neuvolní.

Nasazení pracovní nádoby

Umístěte nádobu na základnu a zajištěte ji otočením ve směru hodinových ručiček.

Sklopení hlavy

Jednou rukou podepřete hlavu robota, zatlačte na uvolňovací páku a sklopte hlavu robota zcela dolů, dokud nebude zajištěna.

Nasazení ochrany proti stříkajícím tekutinám s nalévacím hrdlem

Po nasazení příslušenství a sklopení hlavy robota nasadte na nádobu ochranu proti stříkajícím tekutinám (zkontrolujte, zda je štítek ve správné poloze, a zda lze logo Cuisinart správně přečíst). Nalévací hrdlo připevněte tak, že jej umístíte do západek na kroužku ochrany proti stříkajícím tekutinám a zasunete jej na své místo. Prstenec ochrany proti stříkajícím tekutinám lze otáčet v libovolném směru a snadno tak přidávat další přísady.

B. PROVOZOVÁNÍ A NASTAVENÍ DOPORUČENÉ RYCHLOSTI

Nejprve vyberte vhodné příslušenství pro ingredience, které budete míchat. Pro následující funkce můžete použít tři nástavce:

Plochá míchací lopatka (9) (pro běžné až těžké směsi)

Slouží pro míchání, mixování nebo šlehání – ideální pro koláče, sušenky, těsta, pečivo, polevy/ cukrové polevy nebo bramborovou kaši.

Šlehací metla (10) (pro směsi, které vyžadují vmísení vzduchu)

Ideální pro šlehání vajec, smetany, pěn, směsí na pusinky a cheesecake, apod.

UPOZORNĚNÍ: Šlehací metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. ke šlehání tuku s cukrem) - mohlo by dojít k poškození nástavce.

Hnětací hák (8) (pro míchání a hnětení těsta)

Ideální na chléb, rohlíky, pizzu a těstoviny.

VAROVÁNÍ: Během provozu udržujte ruce, vlasy, oblečení, stěrku a jiné kuchyňské náčiní v dostatečné vzdálenosti od nástavců. Nástavce se budou během používání otáčet – udržujte je mimo dosah pohyblivých částí.

Jakmile nasadíte vhodný nástavec a sklopíte hlavu robotu, v závislosti na receptu budete muset zvolit vhodné nastavení rychlosti. Nastavení rychlosti se může lišit podle řady faktorů, jako jsou množství, teplota a konzistence surovin. Podívejte se prosím do níže uvedené tabulky, která slouží jako obecný průvodce.

Požadovaná činnost	Nízká rychlost (Low) (1-4)	Střední rychlost (Medium) (5-8)	Vysoká rychlost (High) (9-12)
Mísení/prosévání suchých surovin. Vkládání ingrediencí, např. při přimíchávání přísad.	•		
Smetana ke šlehání a bílky (rychlost se postupně zvyšuje)	•	•	•
Míchání těsta na tzv. rychlé chleby, muffiny, atd.	•	•	
Šlehání másla s cukrem	•	•	
Vmísení vajec		•	•
Hnětení těsta na chléb		•	
Hnětení těsta na těstoviny		•	
„Přikrájení“ (vmísení) másla do mouky (těsto na pečivo/koláče)	•	•	
Bramborová/zeleninová kaše		•	•

Zapnutí a ovládání rychlosti

Pro zapnutí robota otočte ovladačem rychlosti ve směru hodinových ručiček a vyberte požadovanou rychlost v rozmezí 1 až 12 (na ovladači se rozsvítí modré světlo).

Pro snížení rychlosti otočte ovladačem rychlosti proti směru hodinových ručiček.

Pro vypnutí robota otočte ovladač do pozice „0“.

Maximální množství surovin

Abyste zabránili přetečení přísad nebo poškození motoru a/nebo příslušenství, podívejte se a dodržujte prosím maximální kapacity. **Dbejte na to, abyste tyto míry nepřekročili:**

- Těsta (většina typů těst na chleba, pizzu) - 1200 g všech surovin
- Smetana na šlehání (šlehačka) – 1,4L
- Vaječné bílky – 12 velkých vajec

C. RADY A TIPY

Obecné tipy

- Ujistěte se, že používáte přesně odměřená množství surovin a pečlivě dodržujte každý krok receptury – dejte pozor, abyste směs nepřemíchali nebo nedomíchali.
- U většiny receptů se chlazené potraviny, jako je máslo, mléko a vejce, do směsi lépe začleňují, pokud mají pokojovou teplotu.
- Někdy může být nutné během míchání nádoby setřít. Použijte stěrku a občas setřete stěny nádoby. Nepoužívejte kovovou lžičku.

Příprava chleba

- K přípravě chlebového těsta použijte hnětací hák.
- Pokud použijete místo vody mléko, vytvoří se měkčí kůrka.
- K přípravě chlebového těsta nepoužívejte margaríny z vaničky – mají jinou strukturu a nefungují tak dobře.
- Přidání příliš velkého množství tekutiny nebo pečení ve vlhkém dni může způsobit, že chléb spadne nebo bude navrchu zvrásněný.
- Pokud recept vyžaduje specifický druh mouky, použijte ji. Pokud nemáte chlebovou mouku, můžete ji nahradit nebélenou, univerzální moukou, ale váš chléb nemusí dobře vykynout.

Příprava koláče

- K míchání těsta na koláč používejte plochou míchací lopatku.
- Všechny ingredience a pracovní nádoba by měly mít pokojovou teplotu, pak se ingredience mnohem snadněji zapracují a promíchají.
- Formy na těsto plňte ihned po promíchání, a pak ihned pečte.
- Koláče nechte vychladit ve formách, dokud nevychladnou na dotek, a pak je vyjměte a nechte zcela vystydnout na roštu.

Vaječné bílky

- Před spuštěním se ujistěte, že je nádoba dokonale čistá a suchá.
- Na šlehání jsou nejlepší vaječné bílky o pokojové teplotě.
- Při šlehání vaječných bílků přidejte malé množství kyseliny, jako je "Cream of tartar" (vinný kámen), citronová šťáva nebo ocet, aby se stabilizovaly a dosáhly optimálního objemu a tuhosti. Použijte 1/8 lžičky "Cream of tartar" na velký bílek.
- Doba potřebná ke šlehání se bude lišit podle teploty a stáří bílků a teploty/vlhkosti kuchyně. Při šlehání proto celý proces bedlivě sledujte.
- Do nádoby vložte vaječné bílky o pokojové teplotě.
- Nasadte čistou, suchou šlehačí metlu. Bílky začněte šlehat na rychlost 1 a postupně zvyšujte na rychlost 6 až do vytvoření pěny, pak postupně zvyšujte až na rychlost 12.
- Pokud jsou vaječné bílky na začátku vyšlehaný příliš rychle, struktura nebude tak stabilní ani pevná. Také pozor na přešlehání bílků.
- Do vyšlehaných bílků pomalu a postupně přidávejte cukr, jakmile dojde k vytvoření pěny. Cukr přidávejte vždy pomalu, plynule a rovnoměrně, a vždy podél stěny nádoby. Cukr nepřidávejte přímo na bílky.
- Během šlehání bílků nejprve začnou pěnit, pak ztuhnou a začnou držet tvar.
- Dále se vytvoří měkké špičky – tzn., že spadnou, když se zvedne šlehač – měkké špičky jsou často vyžadovány pro pěny nebo suflé.

- Další fází jsou středně tuhé až tuhé špičky – používají se obvykle pro recepty, jako jsou pusinky – bílky budou vypadat suché, špičky budou držet tvar a bílky budou lesklé.

Šlehačka

Rozdíl mezi šlehačkou a smetanou ke šlehání je v obsahu máslového tuku (šlehačka má vyšší obsah). Je-li obsah máslového tuku vyšší, zůstane déle stabilní. Ke šlehání lze použít i smetanu, ale nevydrží tak dlouho. Smetana obvykle při šlehání zdvojnásobí svůj objem.

Příprava šlehačky

- Začněte s dobře vychlazenou šlehačkou, nádobou a šlehací metlou (před přípravou šlehačky umístěte nádobu a metlu do mrazáku alespoň na 15 minut). V místnosti by nemělo být příliš teplo.
- Šlehejte při nízkých rychlostech, dokud se nevytvoří malé bublinky – to bude trvat asi 30 sekund.
- Postupně zvyšujte rychlost až na stupeň 12 a pokračujte ve šlehání, dokud nedosáhnete požadované konzistence – nepřeshlehejte – trvá to jen několik sekund, než přejde z krásně hladké konzistence na lehce zrnitou.
- Cukr je třeba před přidáním do šlehačky prosít.
- Přestaňte šlehat, až se objem zdvojnásobí – šlehačka by měla být hladká, krémová a hustá, a tvořit měkké nebo tuhé špičky.

D. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prvním použitím (a pak po každém použití) každou část důkladně vyčistěte. Po dokončení práce otočte otočný ovladač do polohy „0/Off“ (vypnuto) a pak odpojte napájecí kabel.

Pohonná jednotka

Základnu pouze otřete měkkým, vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní čistič, drátěnku, apod. Základnu neponořujte do vody.

Pracovní nádoba

Před mytím vyjměte pracovní nádobu ze základny. Nádobu lze mýt ručně nebo v myčce na nádobí. Nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku, abrazivní čistič nebo bělidlo.

Příslušenství

Před mytím sejměte příslušenství z robotu. Míchácí lopatku, hnětací hák, a ochranu proti stříkající tekutině lze mýt ručně nebo v myčce na nádobí (umístěte na horní rošt).

POZNÁMKA: Šlehací metla není do myčky nádobí vhodná a je třeba ji mýt ručně. Všechny nástavce nechte před uložením důkladně vysušit.

E. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se spotřebič nespustí, ujistěte se, že je hlava robotu ve spuštěné poloze, a že je řádně zajištěna ve své poloze. **Nedopustíte, aby hlava robotu spadla do spodní polohy celou svojí vahou, aniž byste ji při sklápění podepřeli**, mohlo by dojít k poškození spotřebiče.

Pokud se spotřebič sám vypne, mohla se přehřát pohonná jednotka. Tento spotřebič je vybaven ochranou proti přetížení, která jej vypne, aby ochránila motor.

Pokud k tomu v nepravděpodobném případě dojde:

- Spotřebič vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Snižte množství suroviny (část odeberete) a spotřebič minimálně několik minut nepoužívejte, aby vychladnul.
- Spotřebič znovu zapněte a nastavte rychlost. Pokud se opět nespustí, nechte jej ještě chvíli vychladnout.



Cuisinart®



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

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 (stejného 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.