



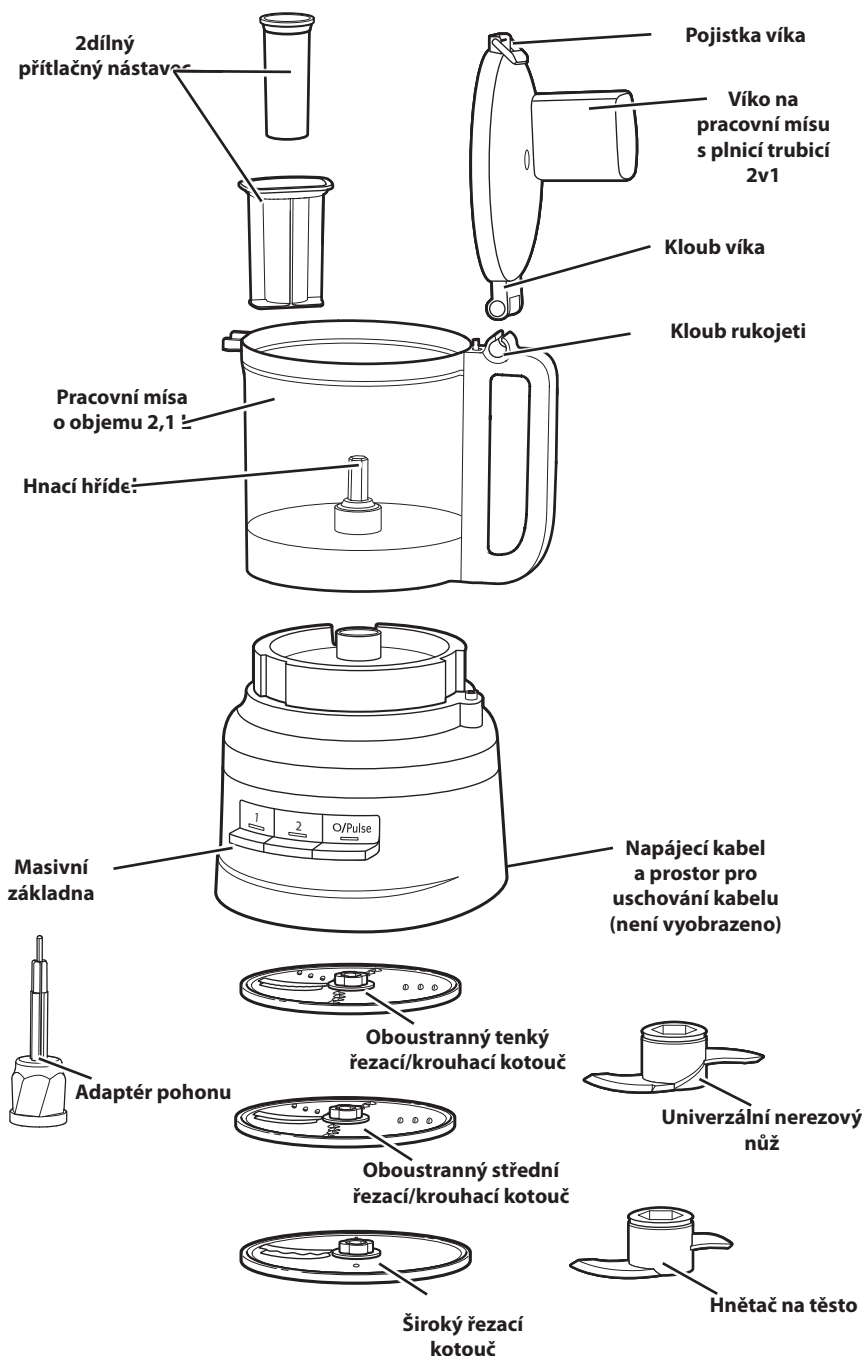
OBSAH

SOUČÁSTI A FUNKCE	306
Součásti a příslušenství	306
BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S FOOD PROCESSOREM	307
Důležité bezpečnostní pokyny	307
Elektrotechnické požadavky	310
Likvidace elektrického odpadu	310
POUŽITÍ FOOD PROCESSORU	311
Návod na výběr příslušenství	311
Před prvním použitím	312
Sestavení food processoru	312
Nasazení univerzálního nože nebo hnětače na těsto	313
Instalace oboustranného krájecího/strouhacího kotouče nebo krájecího kotouče	314
Obsluha food processoru	315
Použití plnicí trubice 2v1	316
Vyjmutí zpracovaných surovin	316
TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY	317
Použití univerzálního nože	317
Použití oboustranného krájecího/strouhacího kotouče nebo plátkovacího kotouče	318
Použití hnětače na těsto	319
Tipy pro vynikající výsledky	320
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	321
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	322
ZÁRUKA A SERVIS	323



SOUČÁSTI A FUNKCE

SOUČÁSTI A PŘÍSLUŠENSTVÍ





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S FOOD PROCESSOREM

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i Váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:



Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.



Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co by se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické spotřebiče, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření včetně těchto:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Nikdy neponořujte food processor do vody nebo jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
3. Před sestavením nebo rozebráním, pokud není-li používán nebo před čištěním přístroj vypněte a vypojte jej ze zásuvky. Pro odpojení uchopte zástrčku a vypojte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
4. Pouze Evropská unie : Děti nesmí přístroj používat. Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
5. Pouze Evropská unie : Přístroj smí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem anebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí tak všem rizikům s používáním přístroje spojeným. Čištění a údržbu smí provádět děti, jsou-li pod dozorem.





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S FOOD PROCESSOREM

6. Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo nebyly poučeny o užívání tohoto přístroje osobou, která odpovídá za jejich bezpečnost.
7. Je potřeba dávat pozor na děti, aby si s přístrojem nehrály.
8. Nedotýkejte se pohybujících se částí.
9. Nespouštějte spotřebič, má-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, nebo když dobře nefunguje, spadl na zem nebo je nějak poškozený. Odneste ho do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde ho zkontrolují a opraví nebo seřídí.
10. Pokud je napájecí konektor poškozen, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo jiná pověřená osoba. V opačném případě hrozí nebezpečí.
11. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídatného zařízení může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
12. Nepoužívejte přístroj ve venkovním prostředí.
13. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky.
14. Buďte opatrní při nalévání horkých tekutin do food processoru. Může dojít k prudkému vzniku páry a tekutiny mohou vystříknout ven.
15. Při zpracovávání surovin nikdy nedávejte ruce ani nástroje k pohybujícím se nožům anebo kotoučům při zpracovávání potravin. Snížíte tak riziko vážného zranění osob nebo poškození přístroje. Sěrku lze používat pouze tehdy, pokud je food processor vypnutý.
16. Nože jsou ostré. Při manipulaci s ostrými noži, při vyprazdňování nádoby a během čištění by se mělo postupovat opatrně.





BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S FOOD PROCESSOREM

17. Abyste zabránili riziku poranění, nikdy nepokládejte řezací nože nebo kotouče na základnu, aniž byste nejprve řádně nasadili mísu.
18. Před spuštěním přístroje se ujistěte, že víko je bezpečně uzamčeno.
19. Nikdy netlačte potraviny rukou. Vždy používejte přítlačný nástavec.
20. Nepokoušejte se obejít uzamykací mechanismus víka.
21. Neplňte mísu nad vyznačenou linku maximálního plnění (nebo předepsané kapacity), abyste se vyhnuli riziku poranění v důsledku poškození krytu nebo mísy.
22. Příslušné pokyny k čištění povrchu v kontaktu s potravinami naleznete v části „Čištění a údržba“.
23. Přístroj je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v:
 - kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích.
 - hlavních budovách, na statcích.
 - hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty).
 - ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

ČESKY



BEZPEČNOST PŘI PRÁCI S FOOD PROCESSOREM

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

Napětí: 220-240 Voltů

Frekvence: 50-60 Hertz

POZNÁMKA: Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte.

LIKVIDACE ELEKTRICKÉHO ODPADU

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.



- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

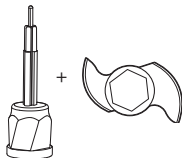
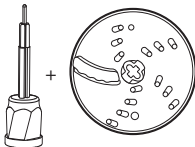
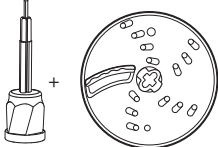
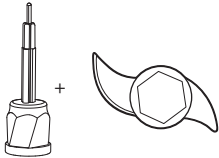
Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.





POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

NÁVOD NA VÝBĚR PŘÍSLUŠENSTVÍ

ČINNOST	NASTAVENÍ	SUROVINA	PŘÍSLUŠENSTVÍ
Sekání	1 nebo O/Pulse	Sýr Čokoláda Ovoce Čerstvé bylinky	Univerzální nerezový nůž 
Mletí nebo pyré	2 nebo O/Pulse	Ořechy Tofu Zelenina	
Šlehání	1	Omáčka na těstoviny Pesto Salsa Omáčky Třená těsta Těsta	
Plátkování	1	Ovoce (měkké) Brambory Rajčata Zelenina (měkká)	Oboustranný krájecí/strouhací kotouč (krájecí strana) NEBO plátkovací kotouč 
	2	Sýr Čokoláda Ovoce (tvrdé) Zelenina (tvrdá)	
Strouhání (jemné až střední)	1	Brambory Zelenina (měkká)	Oboustranný krájecí/strouhací kotouč (strouhací strana) 
	2	Zelí Sýr Čokoláda Ovoce (tvrdé) Zelenina (tvrdá)	
Hnětení	O/Pulse nebo 2	Kynutá těsta	Hnětač na těsto 

ČESKY

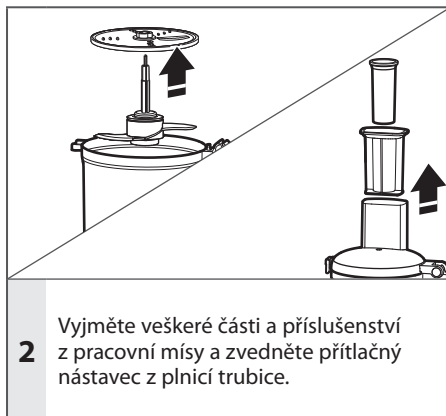




POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

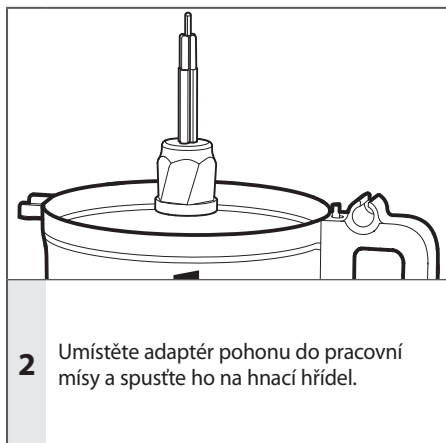
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím food processoru umyjte všechny jeho součásti ručně nebo v myčce na nádobí (viz část „Čištění food processoru“). Váš food processor je navržen tak, aby se mohla všechna příslušenství skladovat uvnitř pracovní mísy.



SESTAVENÍ FOOD PROCESSORU

DŮLEŽITÉ: Základnu přístroje postavte na rovnou a suchou plochu ovládacím panelem dopředu. Dokud nebude přístroj sestavený, nezapojujte jej do zásuvky.





POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

POZNÁMKA: Pro snadné sestavení nasadte požadovaný nůž nebo kotouč před nasazením krytu pracovní mísy.



POZNÁMKA: Váš food processor nebude fungovat, dokud nebude pracovní mísa zcela uzavřena a řádně usazena na základně.

NASAZENÍ UNIVERZÁLNÍHO NOŽE NEBO HNĚTAČE NA TĚSTO



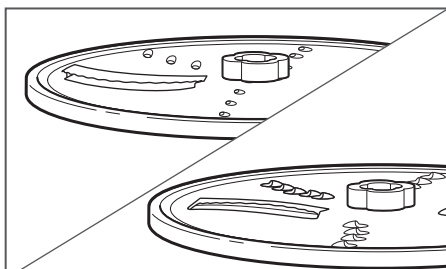
ČESKY





POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

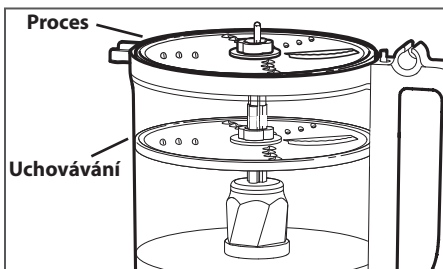
INSTALACE OBOUSTRANNÉHO KRÁJECÍHO/STROUHACÍHO KOTOUČE NEBO KRÁJECÍHO KOTOUČE



1

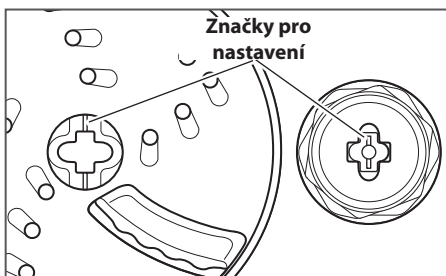
Ke krájení: Otočte kotouč tak, aby vyvýšený plátkovací kotouč směřoval nahoru.

Ke strouhání: Otočte kotouč tak, aby malé, vyvýšené strouhací nože směřovaly nahoru.



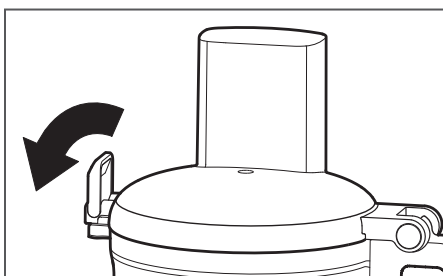
Kotouč lze umístit do dvou různých poloh: rovně s horní částí mísy pro zpracování a níž, dovnitř mísy pro skladování.

POZNÁMKA: Když bude kotouč pracovat v pozici ke skladování, nebude pracovat tak dobře. Pro nejlepší výkon se ujistěte, že je kotouč zarovnan s horní částí mísy.



2

Držte kotouč za jeho středový otvor a zasuněte ho dolů do adaptéru pohonu tak, že budou značky na středovém otvoru kotouče a značky na adaptéru zarovnané. Kotouč by měl být zarovnan s horní částí mísy. Pokud kotouč zapadne do pozice pro uložení, otočte jej o 90 ° a znovu jej zasuněte směrem dolů.



3

Nasadte kryt pracovní mísy a zajistěte, aby byla pojistka víka zatlačena směrem dolů do uzavřené polohy.





POUŽITÍ FOOD PROCESSORU

OBSLUHA FOOD PROCESSORU

UPOZORNĚNÍ



Pozor na rotující nůž.

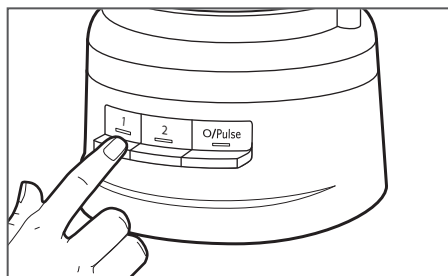
Vždy používejte přítlačný nástavec.

Do otvorů nekládejte prsty.

Chraňte před dětmi.

**Při nedodržení těchto pokynů
hrozí amputace nebo pořezání.**

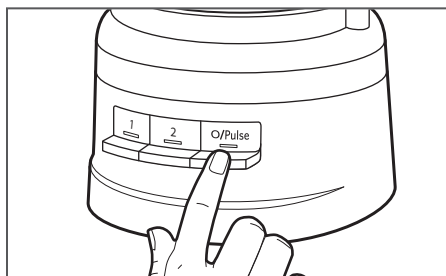
Před zapnutím food processoru se ujistěte, že jsou pracovní mísa, nože a kryt pracovní mísy řádně nasazeny na základně food processoru (viz „Sestavení food processoru“)



1

Pro zapnutí stiskněte 1 nebo 2.
Food processor začne běžet a rozsvítí se zelená světelná kontrolka.

K vypnutí znovu stiskněte 1 nebo 2 nebo stiskněte O/Pulse.



2

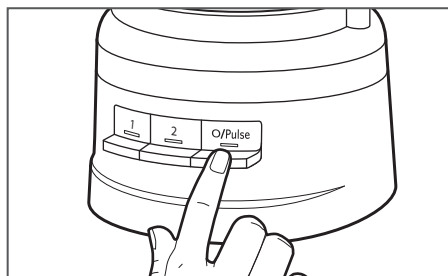
Použití funkce Pulz: Pro krátký nárazový pohyb stiskněte O/Pulse nebo pro delší nárazový pohyb stiskněte a podržte. Funkce Pulz běží pouze na vysokých otáčkách. Food processor se vypne, když se tlačítko O/Pulse pustí.

ČESKY

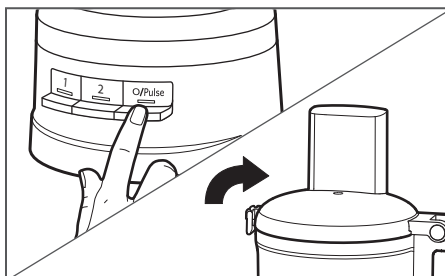




POUŽITÍ FOOD PROCESSORU



- 3** Po dokončení stiskněte O/Pulse. Světelná kontrolka zhasne a nůž nebo kotouč se pomalu zastaví.



- 4** Před sejmutím poklopu vyčkejte do úplného zastavení nože nebo kotouče. Před sejmutím poklopu nebo odpojením food processoru ze zásuvky zkontrolujte, že je food processor vypnutý.

POUŽITÍ PLNÍČÍ TRUBICE 2v1

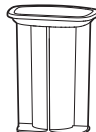
Plnicí trubice 2v1 má v sobě 2dílný přítlačný nástavec. K plátkování nebo strouhání malých surovin vložte přítlačný nástavec 2v1 do plnicí trubice.

Malou plnicí trubici a přítlačný nástavec použijte ke zpracování malých nebo tenkých surovin, jako jsou samostatné mrkve nebo řapíkatý celer.

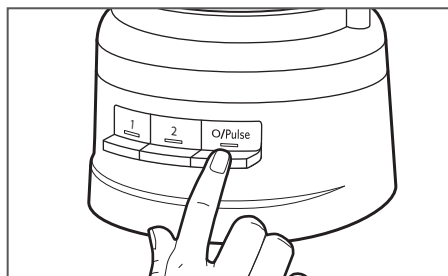
Pokud chcete po kapkách nalévat do surovin olej, pouze naplňte malý přítlačný nástavec požadovaným množstvím oleje. Malým otvorem na spodní straně přítlačného nástavce bude olej kapat konstantní rychlostí.



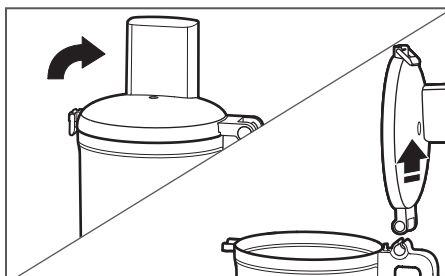
2dílný přítlačný nástavec



VMUTÍ ZPRACOVANÝCH SUROVIN



- 1** **Vypnutí food processoru:** Stiskněte tlačítko O/Pulse a před rozložením food processor odpojte ze zásuvky.

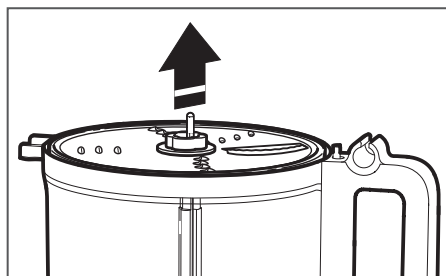


- 2** Zvedněte pojistku víka k odemknutí krytu pracovní mísy a pak zvednutím kryt sundejte.



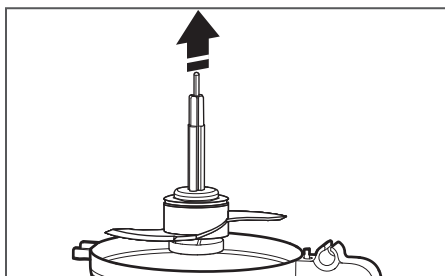


POUŽITÍ FOOD PROCESSORU



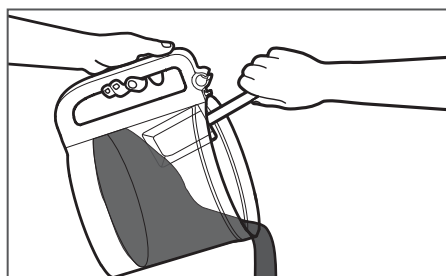
3

Pokud jste pracovali s kotoučem, vyjměte jej před vyjmutím mísy. Kotouč uchopte za středový otvor a vytáhněte jej přímo nahoru.



4

Pokud používáte adaptér pohonu a víceúčelový nůž, odstraňte je. Po odstranění adaptéru zůstane nůž na svém místě na adaptéru pohonu.



5

Zvedněte pracovní mísu ze základny a pomocí stěrky vyjměte potraviny z mísy.

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

POUŽITÍ UNIVERZÁLNÍHO NOŽE



Sekání čerstvého ovoce

a zeleniny: Ovoce nebo zeleninu oloupejte, odstraňte jádřince nebo

pecky či semínka. Pro rovnoměrnější výsledky nakrájejte suroviny na kousky o velikosti 2,5-3,75 cm. Zpracujte suroviny do požadované velikosti pomocí funkce Pulz nebo pomocí rychlosti 1. Podle potřeby setřete stěny mísy stěrkou.

Pyré z vařeného ovoce nebo zeleniny (kromě brambor): Na 235 ml zpracovávané suroviny do nádoby nalijte zhruba 60 ml tekutiny dle receptu. Krátkými pulzy suroviny nejprve nasekejte najemno. Potom zpracovávejte bez přerušení, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Podle potřeby setřete stěny mísy stěrkou.

Bramborová kaše: Pomocí strouhacího

kotouče nastrouhejte horké uvařené brambory. Do pracovní mísy vložte místo strouhacího kotouče univerzální nůž. Přidejte nastrouhané brambory, měkké máslo, mléko a koření dle chuti. Pusťte třikrát až čtyřikrát impulzy, vždy na 2-3 vteřiny, dokud brambory nebudou hladké a nepohltí mléko. Nezpracovávejte příliš dlouho.

Sekání sušeného (nebo lepkavého) ovoce:

Na 120 ml sušeného ovoce vsypte do mísy 60 ml mouky z receptu. Krátkými pulzy zpracujte ovoce do požadované konzistence.

ČESKY





TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

Sekání citrónové kůry: Nožem seřízněte z citrusu svrchní kůru (bez bílé dužiny pod ní). Kůru nakrájejte na malé proužky. Zpracujte, dokud nebude nasekána najemno.

Drcení česneku, bylinek nebo malého množství zeleniny: Za chodu food processoru přidávejte suroviny plnicí trubicí. Pokračujte, dokud nebudou nasekané. Pro dosažení nejlepších výsledků musí být pracovní mísa a bylinky velmi suché.

Sekání ořechů a příprava ořechového másla: Zpracujte až 710 ml (3 šálky) ořechů na požadovanou hladkost pomocí krátkých impulzů, vždy po 1-2 vteřinách. Pro hrubší zpracování použijte menší dávky a jednou nebo dvakrát impulzy, vždy 1-2 vteřiny. Pro jemnější zpracování použijte častější impulzy. Při přípravě ořechového másla postupujte plynule, dokud nebude hladké. Uchovávejte v chladničce.

POZNÁMKA: Zpracovávání ořechů a jiných tvrdých surovin může poškrabat povrch vnitřní strany pracovní mísy.

Sekání vařeného nebo syrového masa, drůbežího masa nebo mořských plodů: Jídlo by mělo být hodně studené. Nakrájejte na 2,5 cm kousky. Zpracujte až 455 g ořechů na požadovanou velikost pomocí krátkých impulzů, vždy po 1-2 vteřinách. Pokud je to nutné, oškrábejte strany mísy.

Výroba strouhanky nebo posypky ze sušenek nebo krekrů: Suroviny polámejte na kousky o velikosti 3,75 až 5 cm. Zpracujte je najemno. Máte-li větší kousky, použijte dvě až tři pulzy o délce 1 až 2 sekundy. Pak je zpracujte najemno.

Rozpuštění čokolády podle receptu: Nejprve čokoládu s cukrem dle receptu rozdrťte v pracovní míse. Zpracujte, dokud nebude nasekána najemno. Zahřejte tekutinu podle receptu. Food processor nechte běžet a plnicí trubicí nalijte horkou tekutinu. Zpracujte dohladka.

Strouhání tvrdých sýrů, např. parmezán a sýra pecorino: Nikdy nezpracovávejte sýry tvrdé tak, že je nelze propíchnout špičkou nože. Ke strouhání tvrdých sýrů můžete použít univerzální nůž. Sýr nakrájejte na kousky velikosti 2,5 cm. Vložte je do pracovní mísy. Krátkými pulzy je zpracujte nahrubo. Pak je zpracujte bez přerušení chodu najemno. Kousky sýra lze také přidávat plnicí trubicí za chodu food processoru.

POUŽITÍ OBOUSTRANNÉHO KRÁJECÍHO/STROUHACÍHO KOTOUČE NEBO PLÁTKOVACÍHO KOTOUČE

⚠ UPOZORNĚNÍ



Pozor na rotující nůž.

Vždy používejte přítlačný nástavec.

Do otvorů nekládejte prsty.

Chraňte před dětmi.

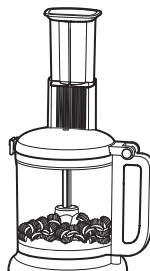
Při nedodržení těchto pokynů hrozí amputace nebo pořezání.



Krájení nebo strouhání ovoce nebo zeleniny, která je dlouhá a relativně malého

průměru, např. řapíkatého celeru, mrkve

a banánů: Suroviny nakrájejte tak, aby se svisle nebo podélně vešly do plnicí trubice, a naplňte je tak, aby udržely správnou polohu. Neměly by být natlačeny tak těsně, aby se nemohly volně pohybovat. Zpracujte pomocí rovnoměrného tlaku přechovadla, nebo použijte malou podávací trubicí v dvoudílném přechovadle. Vložte potraviny svisle do trubice a ke zpracování použijte malé přechovadlo.





TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

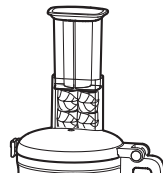
Krájení nebo strouhání kulatého ovoce a zeleniny, např. cibule, jablek a paprik: Ovoce nebo zeleninu oloupejte, odstraňte jádřince nebo pecky či semínka. Naporcujte, aby se vešly do plnicí trubice. Vložte je do plnicí trubice. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí přítlačného nástavce.

Krájení nebo strouhání drobného ovoce a zeleniny, např. jahod, hub a ředkviček: Suroviny vkládejte do plnicí trubice svisle nebo podélně ve vrstvách. Plnicí trubici celou naplňte, aby suroviny držely ve správné poloze. Rovnoměrným tlakem zpracujte pomocí přítlačného nástavce nebo použijte malou plnicí trubici ve dvoudílném přítlačném nástavci. Suroviny umístěte svisle do trubice a při jejich zpracování použijte malý přítlačný nástavec.

Krájení syrového masa včetně drůbežího, např. na smažení: Nakrájejte nebo rozvzálejte suroviny tak, aby se vešly do plnicí trubice. Srolujte a zamrazte suroviny tak, aby byly na dotek tuhé, a to po dobu 30 minut až 2 hodin v závislosti na tloušťce surovin. Ujistěte se, že suroviny stále můžete propíchnout špičkou ostrého nože. Pokud ne, nechte je mírně rozmrazit. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí přítlačného nástavce.

Krájení vařeného masa včetně drůbežího, salámů, klobás atd.: Suroviny by měly být hodně vychlazené. Nakrájejte je na kusy tak, aby se vešly do plnicí trubice. Rovnoměrným a stálým tlakem suroviny zpracujte pomocí přítlačného nástavce.

Sekání špenátu a jiné listové zeleniny: Listy navrstvěte na sebe. Srolujte je a vložte vertikálně do plnicí trubice. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí přítlačného nástavce.



Strouhání tvrdých a měkkých sýrů:

Tvrdé sýry by měly být co možná nejstudenější. U měkkých sýrů, např. mozzarely, dosáhnete nejlepších výsledků, když je před zpracováním vložíte na 10-15 minut do mrazničky. Nakrájejte je tak, aby se vešly do plnicí trubice. Rovnoměrným tlakem suroviny zpracujte pomocí přítlačného nástavce.

POUŽITÍ HNĚTAČE NA TĚSTO



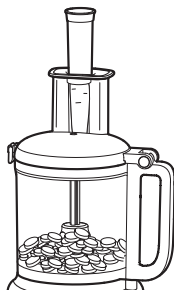
Hnětač je navržen pro mísení a hnětení kynutých těst rychle a řádně. Pro dosažení optimálního zpracování nehněťte těsto, které obsahuje více než 710 ml mouky. Použijte tlačítko O/Pulse ke smíchání suchých surovin, pak rychlost 2, když přidáváte tekutiny.



TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

TIPY PRO VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY

- Nezpracovávejte suroviny tak tvrdé nebo zmrazené, že je nelze propíchnout špičkou nože, jinak se vystavujete riziku poškození nožů nebo motoru. Pokud se zasekne kus tvrdé suroviny, například mrkve, na pracovním noži, přístroj vypněte a vyjměte nože. Zachycený kousek opatrně odstraňte z nožů.
- Nepřepĺnujte pracovní mísu. U řídkých směsí napĺňte pracovní mísu do 1/2 -2/3. U hustých směsí napĺňte pracovní mísu do 3/4. U tekutin by pracovní mísa měla být plná jen do 2/3. Při sekání by pracovní mísa měla být plná jen do 1/3 - 1/2.
- Krájecí/strouhací kotouč vkládejte tak, aby byl řezací povrch těsně po pravé straně plnicí trubice. To umožňuje noži udělat celou otáčku, ještě než se dostane do kontaktu se surovinou.
- Abyste využili rychlosti food processoru, přísady vkládejte plnicí trubicí za chodu food processoru.
- Optimální tlak vyvíjený na přítlačný nástavec při krájení nebo strouhání se liší podle druhu surovin. Obecně je mírný přítlak vhodný na měkké a jemné suroviny (jahody, rajčata atd.), střední přítlak na středně velké suroviny (cukety, brambory atd.) a silnější přítlak na tvrdé suroviny (mrkve, jablka, tvrdé sýry, částečně zmrzlá masa atd.).
- Měkký a středně tvrdý sýr se může na strouhací kotouč rozmazat nebo namotat. Aby se tak nestalo, strouhejte jen dobře vychlazený sýr.
- Tenké suroviny, například mrkev nebo řapíkatý celer, se někdy v plnicí trubicí převrátí a vznikne nerovnoměrný plátek. Aby k tomu docházelo co nejméně, suroviny nakrájejte na několik kusů a napěchujte jimi plnicí trubicí. Při zpracování drobných nebo tenkých přísad je zvláště vhodná malá plnicí trubice přítlačného nástavce 2v1.
- Při přípravě těsta na koláč, sušenky nebo nekynuté pečivo nejdříve pomocí univerzálního nože smíchejte tuk a cukr do krémové konzistence. Suché přísady přidejte až nakonec. Ořechy a ovoce vložte až na moučnou směs, aby nebyly nasekané příliš na jemno. Ořechy a ovoce zpracujte krátkými pulzy, až se spojí s ostatními přísadami. Nezpracovávejte příliš dlouho.
- Když se nastrouhané nebo nakrájené suroviny nahromadí na jedné straně mísy, zastavte food processor a suroviny rozmístěte rovnoměrně stěrkou.
- Když množství surovin dosáhne úrovně krájecího/strouhacího kotouče, suroviny vyjměte.
- Na horní ploše kotouče může po krájení nebo strouhání zůstat několik větších kousků surovin. Chcete-li, nakrájejte je ručně a přidejte do směsi.
- Na vyjmutí surovin z mísy použijte stěrku.
- Zorganizujte si zpracovávání tak, abyste omezili čištění mísy na minimum. Nejprve zpracujte suché nebo pevné přísady a teprve poté tekuté přísady.
- Chcete-li snadno vyčistit přísady z víceúčelového kotouče, vyprázdněte pracovní mísu, vraťte víko a pusťte na 1-2 vteřiny funkci impulzů; tím se odstraní zbytky.
- Po sejmutí poklopu z pracovní mísy jej položte na pracovní plochu dnem vzhůru. Pracovní plocha tak zůstane čistá.
- Food processor není určen k provádění těchto funkcí:
 - Mletí kávových zrn, obilnin ani tvrdého koření,
 - Drcení kostí a nestravitelných částí potravin,
 - Rozmělnění syrového ovoce nebo zeleniny,
 - Plátkování vařených vajec nebo masa při pokojové teplotě.
- Pokud dojde k zabarvení některých plastových částí z důvodu použitých surovin, očistěte je citrónovou šťávou.





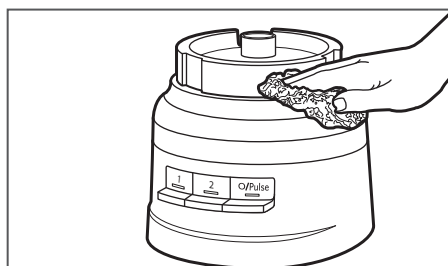
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ČIŠTĚNÍ FOOD PROCESSORU

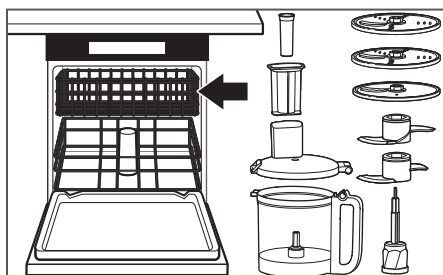
DŮLEŽITÉ: Mísa neobsahující BPA vyžaduje speciální zacházení. Pokud si zvolíte umývání v myčce místo ručního umývání, dodržujte následující pravidla:



- 1** Stiskněte tlačítko O/Pulse a před čištěním food processor odpojte ze zásuvky.



- 2** Otřete základnu a kabel s teplým vlhkým hadříkem, a pak do čista vlhkým hadříkem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte drsné houbičky nebo kovové drátěnky. Neponořujte základnu do vody ani do jiné kapaliny.



- 3** Všechny části je možné mýt v horní koši myčky. Mísu nepokládejte na bok. Všechny součásti po omytí důkladně osušte. Použijte mírné mycí cykly, např. normální. Vyhněte se cyklům s vysokou teplotou.



- 4** Pokud se kuchyňský robot nepoužívá, můžete uložit až dva nože a tři kotouče, stejně jako adaptér pohonu uvnitř mísky. Omotejte napájecí kabel kolem spodní strany podstavce a zajistěte zástrčku zasunutím do těla přístroje.

POZNÁMKA: Při ručním mytí částí food processoru nepoužívejte abrazivní mycí prostředky ani drsné houbičky. Mohou poškrábat anebo zastříh pracovní mísu.

ČESKY





ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud food processor nepracuje správně nebo nefunguje, zkontrolujte níže uvedené:

1. Je food processor zapojen do elektrické sítě?
2. Ujistěte se, že pracovní mísa a víko jsou správně zarovnané a zajištěny v základně.
3. Stiskli jste více než jedno tlačítko najednou?
4. Odpojte food processor ze zásuvky a pak jej opět zapojte do zásuvky.
5. **Je v pořádku pojistka v elektrickém okruhu, ke kterému je připojen food processor?**

Pokud máte skříňku s jističi, přesvědčte se, že je obvod uzavřený.

6. **Food processor se možná potřebuje zchladit na pokojovou teplotu.**
Pokud se vypne světelný ukazatel rychlosti a pak bliká světelný ukazatel O/Pulse, počkejte, dokud se světelný ukazatel O/Pulse nevypne, a zkuste to znovu. Food processoru může trvat 5-15 minut, než úplně vychladne.
7. **Motor může být uzamčen.**
Pokud světelný ukazatel rychlosti zůstane svítit, zatímco bliká světelný ukazatel O/Pulse, stiskněte tlačítko O/Pulse k resetování motoru.

Food processor nestrouhá nebo nekrájí dobře:

1. Zkontrolujte, zda je strana kotouče s vyvýšeným nožem umístěna směrem nahoru na adaptéru pohonu.
2. Ujistěte se, že suroviny jsou vhodné pro krájení na plátky nebo pro strouhání. Viz část „Tipy pro skvělé výsledky.“
3. Ujistěte se, že je kotouč v pozici pro zpracovávání (v blízkosti horní části mísy) a ne v pozici pro uložení (nízko a uvnitř mísy).

Jestliže víko food processoru nejde při použití kotouče zavřít:

1. Ujistěte se, že je kotouč správně nasazen a že dobře sedí na adaptéru pohonu.

Pokud není problém způsoben něčím z výše uvedeného, podívejte se do části „Záruka a servis“.

Food processor nevracejte prodejci. Prodejci neposkytují servisní služby.



ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA NA DOMÁCÍ POUŽITÍ FOOD PROCESSORU KITCHENAID

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: 5KFP0919 Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl food processor používán k jinému provozu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEJÍMÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

ZÁKAZNICKÉ SLUŽBY

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

**Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu**

ČESKY

©2018 Všechna práva vyhrazena.
Technické údaje mohou být změněny bez předchozího upozornění.

