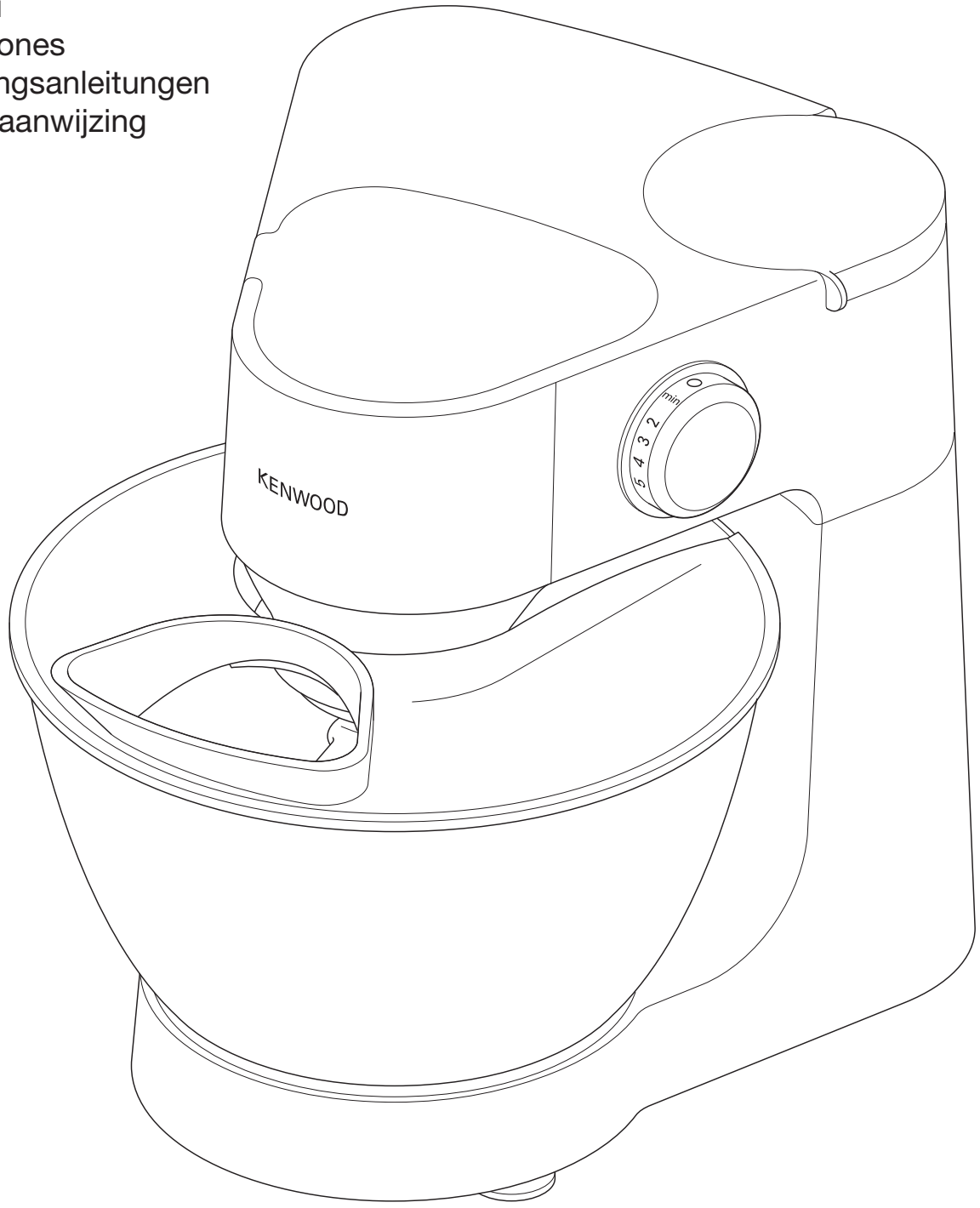
KENWOOD

KM240 series KM260 series KM280 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



Česky

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

před použitím spotřebiče/nástavců Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“
- Přebytečnou délku napájecího kabelu zasuňte do ukládacího prostoru na zadní straně přístroje.

bezpečnost

- Před nasazováním nebo sundáváním nástrojů a nástavců, po použití a před čištěním vypněte přístroj a vytáhněte kabel ze zásuvky
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Nepřibližujte prsty k pohybujícím se součástem a nasazeným nástrojům/nástavcům. Nestrkejte prsty apod. do upínacího mechanismu.
- Nenechávejte přístroj, který je v provozu, bez dozoru.
- Nepoužívejte poškozený přístroj ani nástavec. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a údržba“
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nikdy nepoužívejte schválené příslušenství nebo více než jedno příslušenství najednou.
- Před použitím nástavce si přečtěte také bezpečnostní informace v tomto návodu týkající se daného výrobku.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené.
- Než přístroj zdvihnete, přesvědčte se, že pracovní hlava je zajištěna. Buďte opatrní na nádobu, nástavce a napájecí kabel.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

popis

kuchyňský přístroj

① středně rychlý náhon
② rychlý náhon
③ upínadlo nástrojů
④ uvolňovací páčka pracovní hlavy
⑤ hlava mixéru
⑥ mísa
⑦ spínač a volič rychlosti
⑧ napájecí jednotka
⑨ prostor pro uložení napájecího kabelu
⑩ míchací nástavec
⑪ hnětací hák se snímatelným krytem
⑫ šlehací nástavec
⑬ víko

nástavce

Váš kuchyňský přístroj nemusí obsahovat všechny nástavce, které jsou zde uvedeny. Nástavce závisí na konkrétní verzi modelu.

⑭ mixér (AT282 a AT283)
⑮ mlýnek (AT286)
⑯ lis na citrusové plody
⑰ kuchyňský robot (AT284)
⑱ odstředivý odšťavovač (AT285)
⑲ multifunkční mlýnek (AT281)

mixovací nástroje a příklady jejich použití

míchací nástavec

- Na přípravu koláčů, vdolků, sladkého pečiva, polev, náplní, zákusků z listového těsta a bramborové kaše.

šlehací nástavec

- Na šlehání vajec, krémů, těsta, piškotového těsta bez tuku, pěnového pečiva, tvarohových koláčů, šlehané pěny a soufflé. Tento nástavec nepoužívejte k přípravě těžkých směsí (např. tukových a cukrových krémů) - mohl by se poškodit.

hnětací nástavec

- Na kvasničné směsi.

použití mixéru

1 Stiskněte uvolňovací páčku pracovní hlavy ❶ a zdvihněte hlavu do polohy, ve které se zajistí.
2 Vyberte vhodný pracovní nástavec a zasuňte jej do objímky ❷.
- Na hnětací hák nejprve nasaďte snímatelný kryt. Tento kryt zabraňuje vniknutí potravin do objímky nástavce.

3 Na podstavec položte pracovní nádobu o otočením ve směru hodinových ručiček jí zajistěte ❸.
4 Stiskněte uvolňovací páčku pracovní hlavy a sklopte ji do pracovní polohy, ve které se zajistí.
5 Zapojte napájecí kabel do zásuvky a zapněte přístroj. Nastavte požadovanou rychlost. Chcete-li jej vypnout, nastavte ovladač rychlosti do polohy „0“.
- Chcete-li přístroj spustit pouze krátce, nastavte ovladač do polohy Ⓟ.

6 Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
7 Zdvihněte pracovní hlavu a zajistěte ji v horní poloze. Pracovní nástavec vytáhněte z objímky.

důležité upozornění

- **Menší pohyby hlavy mixéru při mixování těžkých náplní, např. chlebového těsta, jsou normální.**
- Pokud za provozu zdvihnete pracovní hlavu mixéru, přístroj se okamžitě vypne. Chcete-li pokračovat, vraťte hlavu do pracovní polohy, ovladač rychlosti nastavte do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- Pokud se z jakéhokoliv důvodu přeruší napájení a motor se přestane otáčet, nastavte ovladač rychlosti do polohy vypnuto, počkejte několik vteřin a poté jej nastavte znovu na požadovanou rychlost. Přístroj se znovu spustí.
- **Pokud nejsou nasazeny kryty nepoužitých náhonů, přístroj nebude fungovat.**
- Slyšíte-li, že přístroj pracuje ztěžka, vypněte jej a buď odeberte určité množství směsi nebo nastavte vyšší rychlost.
- Před zvednutím hlavy mixéru vždy odpojte nástavce připojené na středně rychlý a rychlý náhon.

rady

- Vypněte přístroj a bude-li třeba, vyškrábejte místu špachtlí.
- Nejlépe se šlehají vejce, která mají pokojovou teplotu.
- Než začnete šlehat vaječné bílky, ujistěte se, že na šlehacím nástavci nebo v míse není žádný tuk ani žloutek.
- Při přípravě pečiva používejte studené přísady, není-li v receptu uvedeno jinak.
- Při míchání tuku a cukru na koláčové směsi vždy používejte tuk s pokojovou teplotou, nebo ho nejprve změkčete.
- Mixér je vybaven funkcí pomalého spouštění, která minimalizuje ztráty způsobené vytečením. Pokud se však mixér spustí s těžkou směsí v míse, například s chlebovým těstem, může se stát, že zvolené rychlosti dosáhne až za několik sekund.

pokyny pro přípravu chleba

důležité upozornění

- Nepokoušejte se zpracovat větší množství surovin než je uvedené maximum – mohli byste stroj přetížit.
- Menší pohyby hlavy mixéru při mixování těžkých náplní, např. chlebového těsta, jsou normální.
- Přísady se nejlépe smísí, pokud jako první nalijete tekutinu.
- V pravidelných intervalech zastavujte přístroj a seškrábejte směs z hnětacího nástavce.
- Různé dávky mouky se mohou podstatně lišit v množství potřebné tekutiny a lepkavost těsta může mít značný vliv na zatížení přístroje. Doporučuje se během míchání těsta sledovat přístroj; neměl by běžet déle než 6-8 minut.

ovladač rychlosti

Uvedená nastavení jsou pouze informativní a mohou se lišit v závislosti na množství zpracovávaných surovin.

šlehač

- **Šlehání tuku a cukru** začněte na minimální rychlost a postupně ji zvyšujte až na maximální
- **šlehání vajec na krémovou hmotu** nastavte střední až vysokou rychlost
- **vmíchání mouky, ovoce apod.** nastavte střední rychlost
- **koláče „vše v jednom“** začněte na nízkou rychlost a postupně ji zvyšujte
- **rozetření tuku do mouky** nastavte nízkou až až střední rychlost

metla

- rychlost postupně zvyšujte na maximum

hnětací hák

- pracujte na nízkou až střední rychlost

maximální kapacity

pečivo s měkkou kůrkou	450 g mouky
piškotový řez (jednorázová směs)	celkem 1.6 kg směsi
směs na ovocný koláč	celkem 1.8 kg směsi
chlebové těsto	500 g mouky
vaječné bílky	8

elektronické řízení spínače rychlosti

Mixér je vybaven elektronickým regulátorem rychlosti, který má udržovat rychlost při různém zatížení, například při hnětení chlebového těsta nebo po přidání vajec do koláčové směsi. Proto můžete za provozu slyšet určité odchylky rychlosti způsobené tím, že mixér upravuje zvolenou rychlost podle zatížení - jedná se o normální jev.

nasazení a použití víka

1 Na podstavec nasaďte pracovní nádobu a přidejte suroviny.
2 Nasaďte pracovní nástavec a sklopte hlavu mixéru.
3 Podle obrázku nasaďte víko nádoby ❹.
4 Víko lze stejně snadno i sejmout.

- Při mixování lze další suroviny přidávat otvorem ve víku.

péče a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.

napájecí jednotka

- Otřete vlhkou látkou a potom vysušte.
- Nepoužívejte brusné prostředky ani ji neponořujte do vody.

nádoba, pracovní nástavce, víko a snímatelný kryt hnětacího háku

- Ručně omyjte a potom důkladně vysušte, nebo je myjte v myčce na nádobí.
- K čištění mísy z nerezové oceli nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Chraňte před teplem (ploténkami sporáku, troubou, mikrovlnnou troubou).

Mixéry AT282 a AT283 (pokud jsou součástí balení)

Mixer používejte k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, rozdrobeného chleba nebo piškotů, sekaných ořechů a drceného ledu.

bezpečnost

- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- Nedotýkejte se ostrých nožu. Chrante nože s príslušenstvím pred detmi.
- Používejte nádobu pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- Nepokoušejte se nasadit nožovou jednotku na přístroj bez nasazené nádoby.
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby saháte rukama nebo kuchyňským náčiním.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby.**
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem, a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Chcete-li mixér sejmout z motoru:
  - vypněte přístroj;
  - počkejte, až se nože zcela zastaví,
  - **model AT283** je nutné dbát na to, abyste neodšroubovali nádobu od základny.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.

důležité

Podstavec na spodku akrylové nádoby AT282 je připevněn z výroby; nesnažte se jej sejmout.

- **Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt středně rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.**
- Mixér nenechávejte běžet bez přestávky déle než jednu minutu - hrozí přehřátí. Všechny potraviny jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.
- Před spuštěním přístroje do mixéru nevhazujte suché suroviny. Nakrájejte je na kostičky a spusťte mixér. Sejměte víčko plnícího otvoru a vhazujte nakrájené suroviny.
- **model AT282** nesmí se v ní zpracovávat některá koření, jako např. hřebíček, kopr a římský kmín, neboť by se mohl poškodit plast, z něhož je nádoba vyrobena.
- Mixér není vhodný ke skladování. Nádobu nechávejte prázdnou před použitím i po něm.
- Led nedrťte samotný, vždy k němu přidejte trochu vody.
- **model AT282** nikdy nemixujte více než 1,5 litru tekutiny – v prípade napenených tekutin, jako jsou mlécné koktejly, je vhodné méne.
- **model AT283** nikdy nemixujte více než 1,2 litru tekutiny – v prípade napenených tekutin, jako jsou mlécné koktejly, je vhodné méne.
- Upravte si recepty - nikdy nemíchejte zmražené přísady, které po zmrazení vytvořily pevnou hmotu; před vložením do mixéru ji rozbijte.

popis ⑭

akrylový mixér AT282

① víko
② víčko plnicího hrdla
③ mixovací nádoba
④ těsnění
⑤ nožová jednotka

skleněný mixér AT283

① víčko plnicího hrdla
② víko
③ mixovací nádoba
④ těsnění
⑤ nožová jednotka
⑥ základna

používání akrylového mixéru AT282

1 Zkontrolujte, zda je na nožové jednotce správně nasazené těsnění.
2 Uchopte zespoda nožovou jednotku a přiložte ji ke dnu nádoby. Otočte a pevně utáhněte.
3 Do nádoby nalijte a vhoďte suroviny.
4 Na nádobu přiložte víko a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby výstupek na jeho okraji zapadl do odpovídajícího otvoru rukojeti. Je-li víko správně nasazeno, šipka na víku ukazuje na čárku na rukojeti .
5 Na víko nasaďte kryt plnícího otvoru.
6 Otočte a nadzvihněte kryt rychlého náhonu a sejměte jej ❶.
7 Nasaďte mixér na náhon rukojetí směřující k zadní straně přístroje a otočte jím tak, aby se pevně zajistil.
8 Nastavte maximální rychlost.
9 Jakmile dosáhnete požadované konzistence, vypněte přístroj a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky..
10 Sejměte mixér.
11 Po použití znovu nasaďte kryt rychlého náhonu.

používání skleněného mixéru AT283

1 Zkontrolujte, zda je na nožové jednotce správně nasazené těsnění.
2 Upevněte nožovou jednotku do základny.
3 Našroubujte skleněnou nádobu na základnu.
4 Do nádoby vložte suroviny.
5 Nasaďte víko a zatlačením zajistěte.
6 Do víka vložte plnicí víčko a zatlačením zajistěte.
7 Sejměte kryt rychlého náhonu tak, že jej otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete ❶.
8 Nasaďte mixér na náhon tak, aby rukojeť byla vzadu. Otočte mixérem ve směru hodinových ručiček tak, aby byl pevně zajištěn a obě šipky byly v rovině .
9 Přepněte na maximální rychlost.
10 Po dosažení potřebné konzistence vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
11 Sejměte mixér.
12 Po použití znovu nasaďte kryt rychlého náhonu.

rady

- Úniku tekutiny zabráníte takto ujistěte se, že dno s nožovou jednotkou je dobře utaženo.
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny příměsi kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte z víka zátku, a postupně pomalým proudem nalévejte do směsi olej.
- Husté smesi, napr. paštiky, krémy: použijte nízkou až strední rychlost, v prípade potreby seškrabujte. Pokud je zpracování obtížné, pridejte více tekutiny. Alternativne použijte nastavení impulsu, aby se ingredience pohybovaly nad noži.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.
- Než odšroubujete dno s nožovou jednotkou, vylijte obsah nádoby.

jednotka s pevnými noži

1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
2 Vydrhnete nože docista pod tekoucí vodou. Uchovávejte spodek nožu s príslušenstvím suchý.
3 Nechte vyschnout.

další součásti

Umývejte ručně v teplé vodě se saponátem. Plnicí víčko, víko, základnu a skleněný mixér lze umývat také v myčce.

mrkvová polévka s koriandrem

ingredience

25 g (1 unce) másla
1 jemně nakrájená cibule
1 rozetřený stroužek česneku
750 g mrkve nakrájené na 1,5cm kostičky
(na řidší polévku stačí 600 g mrkve nakrájené na 1,5 kostičky)
studený kuřecí vývar
10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
sůl a pepř

postup

1 Na pánvi rozpusťte máslo a do změknutí osmažte cibuli s česnekem.
2 Do nádobky mixéru dejte mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Do úrovně značky 1.5 přidejte kuřecí vývar. Nádobku přikryjte víkem a víčkem plnicího hrdla.
3 Chcete-li zeleninu rozmlít pouze nahrubo, stiskněte na 5 vtřein pulzní spínač. Chcete-li jemnější polévku, držte spínač déle.
4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
5 V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

Další recepty najdete na webových stránkách Kenwood:
www.kenwoodworld.com

Mlýnek AT286 (pokud je součástí balení)

Mlýnek používejte k mletí koření, ořechů a kávových zrn.

bezpečnost

- Nedotýkejte se ostrých nožu. Chrante nože s príslušenstvím pred detmi.
- Používejte pouze nádobu a nože s príslušenstvím s dodávanou základnou.
- V mlýnku nikdy nemixujte velmi horké tekutiny.
- Mlýnek z pohonné jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.
- Nikdy se nepokoušejte nasadit na stroj nože s príslušenstvím bez nasazené nádoby.
- Při sundávání mlýnku z pohonné jednotky dávejte pozor, abyste neodšroubovali nádobu mlýnku od základny.
- Aby byla zajištěna dlouhá životnost mixéru, nikdy jej nenechávejte bez přerušení běžet déle než 30 vteřin. Jakmile dosáhnete správné konzistence, vypněte jej.
- Nedoporučujeme zpracovávat koření, protože by mohlo poškodit plastové části.
- V případě nesprávného nasazení mlýnku nebude spotřebič fungovat.
- Používejte pouze pro suché suroviny.

popis ⑮

① základna
② nože s príslušenstvím
③ těsnící kroužek
④ nádoba mlýnku

používání mlýnku

1 Vložte ingredience do nádoby.
2 Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno na nožovou jednotku.
3 Sekací jednotku otočte a vložte ji do nádobky tak, aby nože směřovaly dolů.
4 Patici našroubujte na nádobku a pevně rukou utáhněte.
5 Odstraňte kryt rychlého náhonu tak, že jej otočíte proti směru hodinových ručiček a zvednete ❶.
6 Nasaďte mlýnek na náhon tak, aby šipka ▼ na základně mlýnku byla vzadu. Otočte mlýnek ve směru hodinových ručiček tak, aby byl pevně zajištěn a obě šipky byly v rovině ▼▲.
7 Prepnete na maximální rychlost.
- **Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt středně rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.**
8 Po dosažení potřebné konzistence vypněte a vytáhněte ze zásuvky.
9 Sejměte mlýnek.
10 Po použití znovu nasaďte kryt rychlého náhonu.

rady

- Při sekání zeleného koření dosáhnete nejlepších výsledků s čistým a suchým kořením.
- Pri mletí kávy platí, že cím déle kávu melete, tím je káva jemnejší.
- Maximální kapacita pro bylinky je 10 g a pro ořechy a zrnkovou kávu 50 g.

péče a čištění

- Před odpojením adaptéru vždy vypněte a odpojte kuchyňský spotřebič od elektrické zásuvky.
- Před čištěním adaptér zcela rozložte.
- Pro snadnější čištění vždy omyjte díly ihned po použití.

nádoba, základna

Myjte ručně v teplé vodě se saponátem. Nádobu a základnu lze také mýt v myčce.

nože s príslušenstvím

1 Sejměte a umyjte těsnění.
2 Očistěte nože kartáčem pod tekoucí vodou. Nechte spodek jednotky vyschnout.
3 Nechte uschnout.

Kuchyňský robot AT284 (pokud je součástí balení)

Pomocí nástavce kuchyňského robota můžete sekat, krájet, a nahrubo i najemno strouhat. Nástavec odšťavovače citrusových plodů (pokud je součástí balení) můžete používat k odšťavování citrusových plodů a lze jej používat pouze s kuchyňským robotem AT284.

důležité

Při odstraňování balení nezapomeňte z ostří nožové jednotky sundat plastový kryt. **Dávejte pozor, protože nože jsou velice ostré.** Tento kryt vyhoďte, protože je určen pouze k ochraně nožů během výroby a přepravy.

bezpečnost

- Nože a kotouče jsou velmi ostré. Zacházejte s nimi opatrně. **Při manipulaci s přístrojem i čištění držte nože vždy za držátko na horní část, v bezpečné vzdálenosti od čepelí.**
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- Po zapojení přístroje do zásuvky nevkládejte prsty ani kuchyňské náčiní do pracovní nádoby přístroje.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Než sejmete víko z pracovní nádoby nebo příslušenství z motorového bloku:
  - spotřebič vypněte;
  - počkejte, dokud se nože/kotouče zcela nezastaví.
- Při krouhání, strouhání nebo škrábání dbejte, aby se nádoba nenaplnila až k řezacímu kotouči. Pravidelně ji vyprazdňujte.
- Začne-li přístroj nadměrně vibrovat, snižte rychlost nebo jej zcela vypněte a odeberte část surovin.
- **Je-li spojovací mechanismus vystaven nepřiměřené síle, může dojít kpoškození spotřebiče a zranění obsluhy.**

popis ⑯ & ⑰

kuchyňský robot

① pěchovátka. malé a velké
② plnící trubice
③ víko přístroje
④ úchyt
⑤ nůž
⑥ pracovní nádoba
⑦ hnací hřídel
⑧ kotouč na hrubé krouhání/strouhání
⑨ kotouč na jemné krouhání/strouhání součásti kuchyňského robota
⑩ škrabací kotouč

volitelné kotouče

⑪ kotouč na jemné sekání (stylem Julienne)
⑫ kotouč na standardní sekání
⑬ kotouč na zvlášť hrubé řezání

lis na citrusové plody

⑭ kužel
⑮ cedník

Balení nemusí obsahovat všechny výše uvedené součásti. Obsah závisí na verzi modelu.

nůž

Nůž použijte k sekání syrového a vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů, těstovin a dressingů. Lze použít také k rozdrobení pečiva,

použití nože

1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu ❶.
2 Na náhon nasuňte hřídel ❷.
3 Na hřídel nasaďte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí ❸.
4 Na hřídel dále nasaďte nůž a zasuňte jej zcela dolů. **Nůž je velmi ostrý, zacházejte s ním velmi opatrně.**
5 Nakrájejte suroviny a rozprostřete je rovnoměrně do nádoby.
6 Nasaďte víko tak, aby plnící trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazýček na víku zapadl do zářezu v rukojeti nádoby ❹. Víko je správně nasazeno, pokud šipka ukazuje přímo na čárku na rukojeti ▼▌.

- **Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.**

7 Nasaďte pěchovátka.
8 Sepněte přístroj a nechte jej běžet, dokud surovina nedosáhne požadované konzistence. Pro sekání většiny potravin doporučujeme nastavit vysokou rychlost.
- Chcete-li stroj spustit jen krátce, použijte pulzní spínač Ⓟ. Po uvolnění tohoto spínače se přístroj vypne.

9 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
10 Odstraňte příslušenství
11 Po použití nasaďte zpět kryt středně rychlého náhonu.

pokyny
- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
- Bylinky se nejlépe nasekají, pokud jsou čisté a suché.
- Nemixujte tekuté suroviny, protože by mohly vytékat kolem víka. Pro tento účel je určen mixér. Pokud však chcete rozmixovat polévku apod., sceďte tekutinu, rozmixujte pevné suroviny a ty pak vraťte do tekutiny.
- Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Nepoužívejte nožovou jednotku k míchání hutných hmot, jako je chlebové těsto, protože byste mohli přístroj poškodit. Pro přípravu chlebového těsta použijte hák na míchání těsta v míchací nádobě a pro přípravu těsta na koláče a dorty použijte šlehač v nádobě.
- Nůž nepoužívejte k sekání ledových kostek nebo jiných tvrdých potravin, například koření. Mohlo by dojít k jeho poškození.
- Přidáváte-li do směsi mandlovou esenci nebo aromatické přísady, dbejte, aby se nedostaly do styku s plastem. Mohly by zanechat trvalé skvrny.

maximální kapacita
- maso 400 g
  Maso bude jako umleté, když nejprve odříznete přebytečný tuk, maso nakrájíte na 2 cm kostičky, dáte do pracovní nádoby a strojek zapnete asi na 20 vteřin, nebo na tak dlouho, než dosáhnete požadované konzistence. Čím déle necháte strojek v chodu, tím bude struktura jemnější.

krouhací/strouhací a škrabací kotouč
Krouhací/strouhací kotouč použijte ke zpracování ovoce, zeleniny a sýra. Škrabací kotouč ke zpracování parmezánu a brambor pro přípravu bramborových knedlíků.

použití kráječe/řezacího kotouče/struhadla

jak pracují krájecí destičky

kráječ na plátky/krouhače
Destičky ⑧ a ⑨ je možno otáčet: jedna strana krájí na plátky, druhá krouhá.
Na plátky lze krájet sýry, mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli. Krouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury. **Krájecí strana, kterou jste zvolili, musí být otočena nahoru.**

strouhací destička ⑩
Strouhá parmazán a brambory na německé bramborové knedlíky.

volitelné kotouče

tenký sekač ⑪
Tato destička krájí brambory na tenké hranolky a tuhé potraviny (např. mrkev, brukev, cuketu a okurku) na saláty, oblohy, na úpravu dušením a na míchané smažené pokrmy.

standardní sekač ⑫
Krájí brambory na tenké bramborové hranolky a pevné potraviny (např. brukev a okurku) na saláty a krémy

extrahrubý krouhač ⑬
Hrubě krouhá sýr a mrkev.

jak používat kotouče

1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu.
2 Na náhon nasuňte hřídel.
3 Na hřídel nasaďte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.
4 Na hřídel dále nasaďte kotouč a otočte jej požadovanou řezací stranou nahoru. **Kotouče jsou velmi ostré. Držte je za střed.**
5 Nasaďte víko tak, aby plnící trubice byla nad přepínačem rychlosti a otočte po směru hodinových ručiček tak, aby jazýček na víku zapadl do zářezu v rukojeti nádoby. Víko je správně nasazeno, pokud šipka ukazuje přímo na čárku na rukojeti ▼.
- **Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.**

6 Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.
jak používat malou dávkovací trubici
- Nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.

jak používat velkou dávkovací trubici
- Použijte obě tlačky současně.

7 Vložte potraviny do dávkovací trubice
8 Sepněte přístroj a suroviny rovnoměrně přitlačujte pěchovátkem. **Do plnící trubici nikdy nevkládejte prsty.** Ke zpracování měkčích potravin, jako jsou například okurky, doporučujeme nastavit střední rychlost. Ke zpracování tvrdších potravin, například mrkve nebo tvrdých sýrů, nastavte střední/vyšší rychlost.
9 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
10 Odstraňte příslušenství
11 Po použití nasaďte zpět kryt středně rychlého náhonu.

pokyny
- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubici naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování.
  Jinak lze použít malou trubici.
- Při krájení na plátky nebo krouhání: potraviny umístěné nahoře budou nakrájeny na kratší kousky než potraviny umístěné vodorovně.
- Po použití krájecí destičky zbude vždy na destičce nebo v potravinách určité množství odpadu.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Před čištěním nástavec zcela rozeberte.

pracovní nádoba, víko a příslušenství
- Umývejte je v ruce a nechte vyschnout. Buďte opatrní, nože a kotouče jsou velmi ostré.
- Můžete je také umývat ve vrchní přihrádce myčky nádobí. Doporučujeme zvolit krátký program s nízkou teplotou.

Po použití uložte nůž do pracovní nádoby.

lis na citrusové plody

Upozornění:

Tento nástavec lze použít pouze jako příslušenství kuchyňského robota AT284.

Odšťavovač citrusových plodů se používá pro vymačkávání šťávy z citrusových plodů, např. z pomerančů, citrónů nebo grapefruitů.

popis

⑭ kužel
⑮ cedník

jak se odšťavovač citrusů používá

1 Nadzdvihněte a sejměte kryt středně rychlého náhonu ❶.
2 Na náhon nasuňte hřídel.
3 Na hřídel nasaďte pracovní nádobu otočenou rukojetí nad hlavním vypínačem a otočte po směru hodinových ručiček, dokud se nezajistí.
4 Na nádobu nasaďte sítko tak, aby výstupek na jeho okraji zapadl do odpovídajícího otvoru rukojeti ❺.
- **Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.**

5 Na hřídel dále nasaďte nůž a otáčivým pohybem jej zasuňte zcela dolů.
6 Rozkrojte citrusový plod. Nastavte rychlost 3 a plod přitlačujte na kužel.
Upozornění
Nádobu pravidelně vyprazdňujte. Šťáva nesmí dosáhnout až k sítku.
7 Vypněte přístroj a vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky.
8 Vyjměte kužel. Uvolněte a vyjměte sítko.
9 Uvolněte nádobu a nalijte šťávu.

péče a čištění

- Před odpojením nástavce od kuchyňského přístroje přístroj vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Umyjte ručně kužel, cedník i nádobu a dobře je osušte. Lze mýt i v myčce (pouze s horním odkapávačem).

Odstředivý odšťavovač AT285 (pokud je součástí balení)

Odstředivý odšťavovač slouží k odšťavování ovoce a zeleniny.

bezpečnost

- **Nepoužívejte odšťavňovač, je-li jeho filtr poškozen.**
- Řezací kotouče na dně filtru jsou velmi ostré. Při manipulaci a čištění buďte velmi opatrní.
- Používejte pouze dodávaný pěchovač. Nikdy nestrkejte prsty do plnicí trubice. Před uvolněním ucpané přívodní trubice odpojte přívodní šňůru ze sítě.
- Před sejmutím víka vypněte a počkejte na zastavení filtru.
- Nadměrný tlak na blokovací mechanismus může poškodit přístroj a způsobit zranění obsluhy.
- Přístroj nespouštějte a nevypínejte pomocí víka. Vždy používejte vypínač a regulátor otáček.
- Začne-li přístroj nadměrně vibrovat, změňte otáčky nebo jej vypněte, odpojte ze zásuvky a vyčistěte.

popis ⑱

① pěchovátko
② víčko
③ západková příchytka víčka
④ filtr
⑤ nádoba na dužinu
⑥ odtok šťávy
⑦ páčka k uvolnění nádoby na dužinu
⑧ spodní díl
⑨ pohárek
⑩ držák pohárku

jak používat odstředivý odšťavňovač

příprava potravin

- Odstraňte pecky (švestky, broskve, třešně atd.).
- Odstraňte tuhou slupku (melouny, ananasy, okurky, brambory atd.).
- Potraviny s měkkou slupkou a ostatní stačí jen omýt (jablka, hrušky, karotky, ředkvičky, salát, zelí, petržel, špenát, hrozny, jahody, celer atd.).
- Odstranění citrusové kůry – oloupejte kůru a odstraňte bílou hmotu, která nápoji často dodává hořkou chuť. Nejkvalitnější šťávu získáte pomocí příslušenství na citrusové plody, které lze samostatně zakoupit.

montáž a použití

1 Před sestavením jednotky sundejte kryt rychlého náhonu ❶.
2 Na základnu umístěte zásobník na dužinu a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud nebude zajištěn. Při správném sestavení musí být výpust nad uvolňovací páčkou zásobníku na dužinu.
3 Nasaďte filtr a pevně jej zatlačte.
4 Na nádobu na dužinu nasaďte víko tak, aby byl výstupek blokovacího mechanismu vedle ramene spodního dílu. Otočte víkem po směru hodinových ručiček tak, aby se výstupek blokovacího mechanismu zasunul do otvoru ramene spodního dílu. Je-li víko správně nasazeno, měly by značky směřovat k sobě ▼▌.
5 Na spodní stranu příslušenství nasaďte držák pohárku – šipka na držáku pohárku musí směřovat nahoru a být v rovině s hubičkou a páčkou k uvolnění nádoby na dužinu.
6 Přidržujte držák pohárku a celé příslušenství nasaďte na mixér tak, aby hubička směřovala do rohu s otvorem pro připojení příslušenství. Otočte po směru hodinových ručiček, aby se příslušenství zajistilo.
7 Držák pohárku otočte dozadu (naproti mixéru) a nasaďte pohárek. Poté držák s pohárkem otočte pod hubičku odšťavovače ❷.
8 Nakrájejte ovoce nebo zeleninu, aby se vešly do plnící trubice.
- **Pokud není nástavec správně sestaven nebo správně nasazen na kuchyňský přístroj nebo pokud není nasazen kryt středně rychlého náhonu, nebude nástavec fungovat.**

9 Zvolte rychlost 3 a surovinu vložte do plnící trubice. Pomalu ji posouvejte tlačítkem - **do plnící trubice nikdy nevkládejte prsty.**
10 Přístroj vypněte a napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky.
11 Nasaďte zpět kryt pro připojení vysokootáčkového příslušenství.