

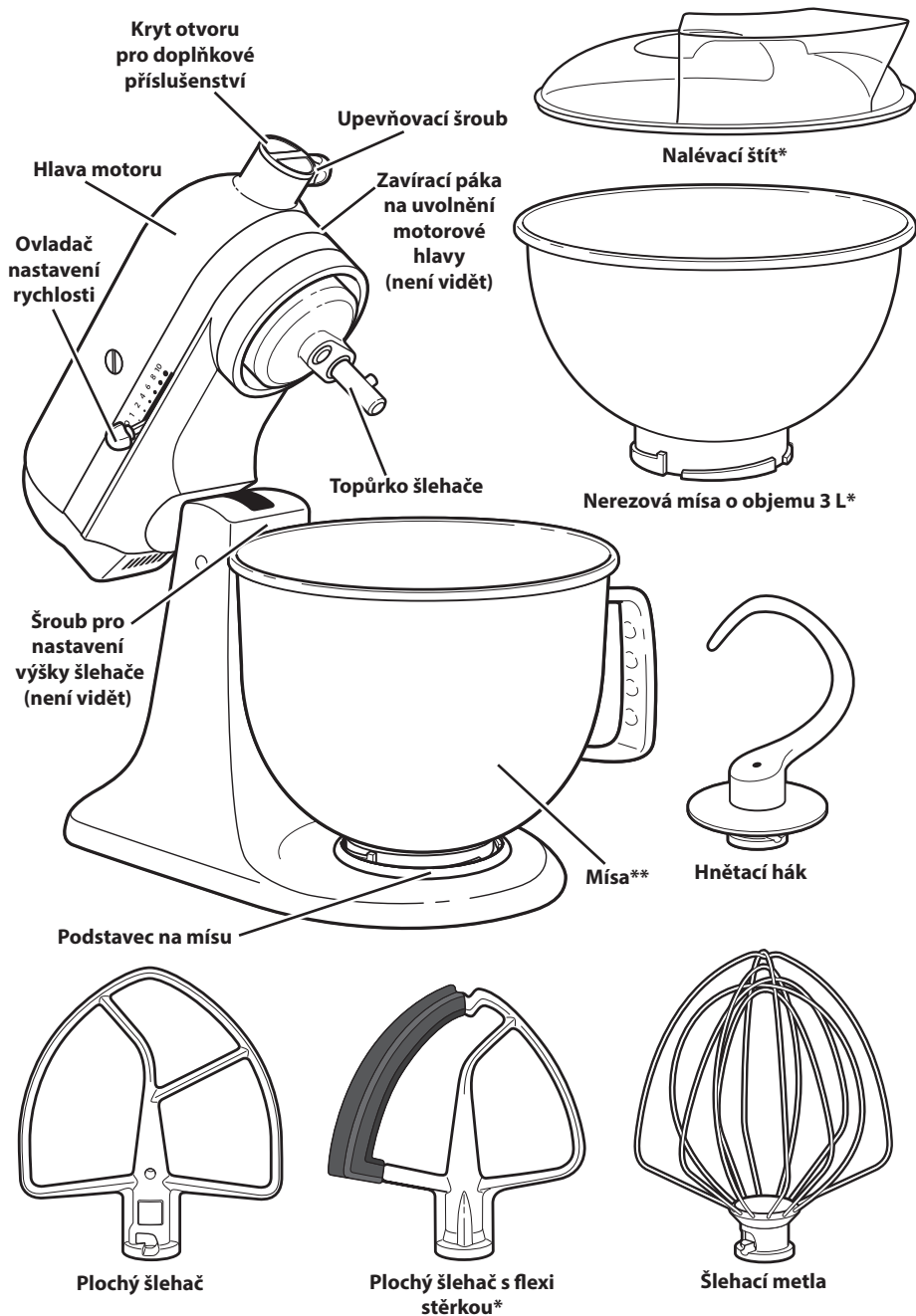
OBSAH

| | |
|---|-----|
| POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ | 306 |
| Popis součástí a funkcí | 306 |
| BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU | 307 |
| Důležité bezpečnostní pokyny | 307 |
| Elektrotechnické požadavky | 310 |
| Likvidace elektrického odpadu | 310 |
| PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM | 311 |
| Návod na nastavení rychlosti | 311 |
| Návod pro příslušenství | 312 |
| Vložení/vyjmutí mísy | 312 |
| Zvednutí/snížení hlavy motoru | 313 |
| Vložení/vyjmutí plochého šlehače, plochého šlehače s flexi stěrkou*, šlehačí metly nebo hnětacího háku | 313 |
| Rozestup mezi šlehačem a mísou | 315 |
| Nasazení/vyjmutí nalévacího štítu | 315 |
| Použití nalévacího štítu | 316 |
| Nastavení ovladače rychlosti | 317 |
| Volitelné příslušenství | 317 |
| TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY | 319 |
| Šlehání bílků | 319 |
| Šlehání šlehačky | 319 |
| Tipy pro mixování | 320 |
| ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ | 321 |
| KDYŽ POTŘEBUJETE OPRAVÁŘE | 322 |
| ZÁRUKA A SERVIS | 323 |

*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ



*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

**Design a materiál mísy se liší podle modelu kuchyňského robotu.

BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

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:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí **bezprostřední** nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **UPOZORNĚNÍ**

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 se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používáte-li elektrické zařízení, vždy dbejte na dodržování základních bezpečnostních opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny. Zneužití spotřebiče může mít za následek osobní zranění.
2. Přístroj nesmí používat osoby, včetně dětí, s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dozorem anebo pokud nebyly poučeny o bezpečném používání přístroje a nerozumí všem rizikům s používáním přístroje spojeným.

BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

3. Pouze Evropa: Tento spotřebič smí osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či bez zkušeností a znalostí používat pouze za podmínky, že nejsou bez dozoru či byly poučeny o jeho bezpečném používání a uvědomují si možná nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
4. Pouze Evropa: Tento spotřebič nesmí používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí.
5. Na děti je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
6. Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
7. Nikdy neponořujte kuchyňský robot do vody ani jiné kapaliny; vyhněte se tak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
8. Při použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
9. Když spotřebič nepoužíváte, při nasazování či odstraňování jednotlivých dílů nebo před jeho čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Nedotýkejte se pohyblivých částí. Jestliže je spotřebič zapnutý, nepřibližujte k příslušenství ruce, vlasy, oděv nebo sěrky či jiné náčiní, aby nedošlo ke zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.
11. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního centra, kde ho zkontrolují, opraví nebo provedou úpravy.
12. Napájecí šňůru nepokládejte na horké povrchy ani na vařič.

BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

13. Vždy používejte pouze originální příslušenství značky KitchenAid; použití jiného přídavného zařízení může způsobit požár, elektrický šok nebo zranění.
14. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
15. Před umýváním vždy vyjměte plochý šlehač, šlehací matlu či hnětací hák z kuchyňského robotu.
16. Nepoužívejte mísy mixéru s podstavcem na místech s vysokou teplotou jako je trouba, mikrovlnná trouba nebo varná deska; spotřebič by se mohl poškodit.
17. V sekci „Péče a čištění“ se seznamte s pokyny o čištění povrchu v kontaktu s potravinami.
18. Příklad 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 USCHOVEJTE

BEZPEČNOST KUCHYŇSKÉHO ROBOTU

ELEKTROTECHNICKÉ POŽADAVKY

UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí
elektrickým proudem.**

Příkon:

300 W MAX pro modely 5KSM125-

5KSM200 Series

275 W MAX pro modely 5K45, 5KSM45-

5KSM100 Series

Napětí: 220-240 V


Frekvence: 50-60 Hz

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

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechte si kvalifikovaným elektrikářem nebo servisním technikem nainstalovat zásuvku blízko přístroje.

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.


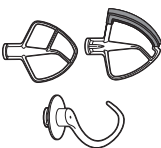






- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

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

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

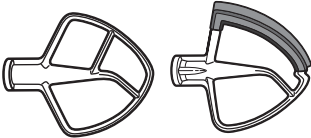

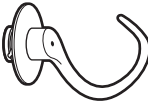
NÁVOD NA NASTAVENÍ RYCHLOSTI

| RYCHLOST | ČINNOST | PŘÍSLUŠENSTVÍ | POPIS |
|----------|-------------------------------|--|--|
| 1 | MÍCHÁNÍ |  | Pro pomalé míchání, smíchávání, mačkání, pro začátek každého mixování. Použijte při přidávání mouky a suchých přísad do litého těsta a tekutin do suchých přísad. Nepoužívejte rychlost 1 pro míchání nebo hnětení kynutého těsta. |
| 2 | POMALÉ MIXOVÁNÍ |  | Pro pomalé mixování, mačkání, rychlejší míchání. Použijte při míchání a hnětení kynutého těsta a těžšího těsta, na začátku rozmačkávání brambor nebo jiné zeleniny, na zapracování ztuženého tuku do mouky, mixování řídkého a litého těsta. |
| 4 | RYCHLÉ MIXOVÁNÍ |  | Pro mixování středně těžkého litého těsta, jako např. těsta na sušenky. Použijte při tření cukru s tukem a při přidávání cukru do bílků na sníh. Střední rychlost pro mixování palačinek. |
| 6 | POMALÉ ŠLEHÁNÍ A VÝROBA KRÉMŮ |  | Pro středně rychlé šlehání krémů nebo šlehačky. Použijte, když dokončujete mixování těsta na palačinky, koblihy nebo jiná litá těsta. Vysoká rychlost pro mixování palačinek. |
| 8 | RYCHLÉ ŠLEHÁNÍ, NAŠLEHÁVÁNÍ |  | Pro šlehání krémů, bílků a vařených plev. |
| 10 | RYCHLÉ NAŠLEHÁVÁNÍ |  | Pro šlehání malého množství krémů a bílků nebo pro závěrečné vyšlehání bramborové kaše. |

POZNÁMKA: Ovladač rychlosti lze nastavit mezi výše uvedené rychlosti a tím docílíte rychlosti 3, 5, 7 a 9, pokud budete potřebovat mírnou úpravu rychlosti. Při přípravě kynutého těsta nepřekračujte rychlost 2, neboť můžete způsobit poškození robotu.

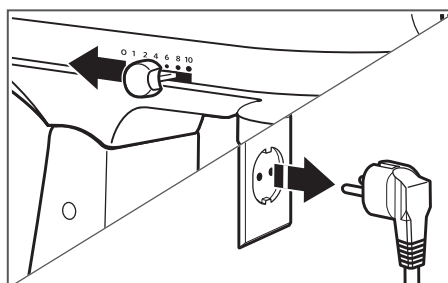
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

NÁVOD PRO PŘÍSLUŠENSTVÍ

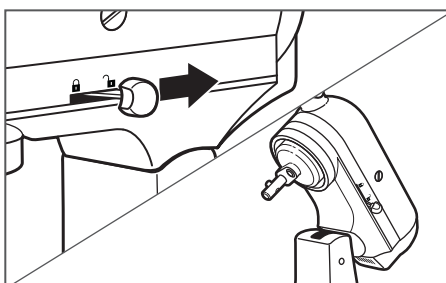
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | | POUŽITÍ |
|---|---|--|
| Plochý šlehač a plochý šlehač s flexi stěrkou* pro normální až těžké směsi: |  | Dorty, krémové polevy, cukroví, koláčový korpus, sušenky, sekaná, bramborová kaše |
| Šlehačí metla pro směsi, do kterých je potřeba zapracovat vzduch: |  | Žloutky, bílky, šlehačka, krémy, vařené polevy, bublaniny, majonéza, některé cukroví |
| Hnětací hák pro míchání a hnětení kynutých těst: |  | Chlebové těsto, rohlíky, bulky, těsto na pizzu |

*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

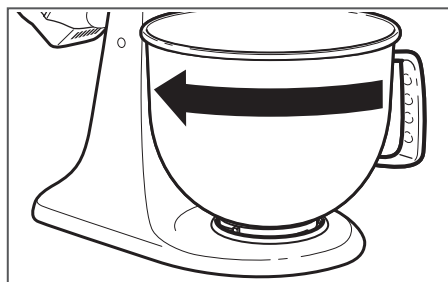
VLOŽENÍ/VYJMUTÍ MÍSY



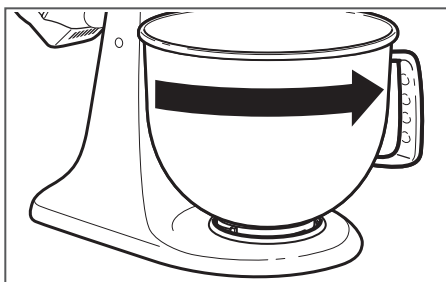
- 1** **Vložení mísy:** Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



- 2** Dejte zavírací páku do polohy „UVOLNĚNO“ a zvedněte hlavu motoru.



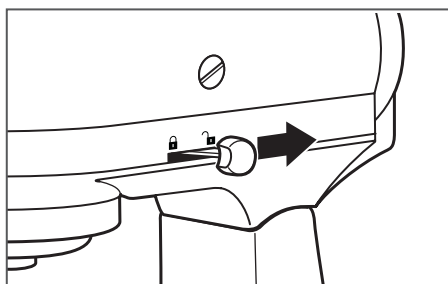
- 3** Umístěte mísu do podstavce. Jemně otočte mísou ve směru hodinových ručiček.



- 4** **Vyjmutí mísy:** Opakujte kroky 1 a 2. Otočte mísou jemně proti směru hodinových ručiček.

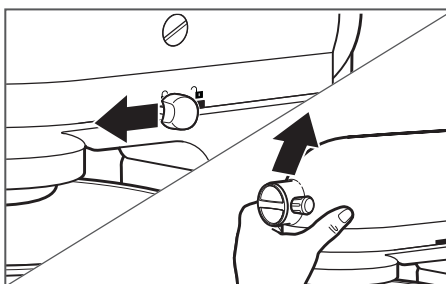
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

ZVEDNUTÍ/SNÍŽENÍ HLAVY MOTORU



1

Zvednutí hlavy motoru: Zatlačte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a zvedněte hlavu motoru. Po zvednutí se páka automaticky vrátí do polohy „uzamčeno“, aby držela hlavu motoru ve zvednuté poloze.



2

Uvolnění hlavy motoru: Zatlačte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a opatrně spusťte hlavu motoru dolů. Po zvednutí se páka automaticky vrátí do polohy „uzamčeno“, aby držela hlavu motoru ve zvednuté poloze. Než začnete mixovat, vyzkoušejte zvednout hlavu motoru, abyste otestovali zda je uzamčena.

POZNÁMKA: Při používání robotu by měla být hlava motoru vždy v poloze „uzamčeno“.

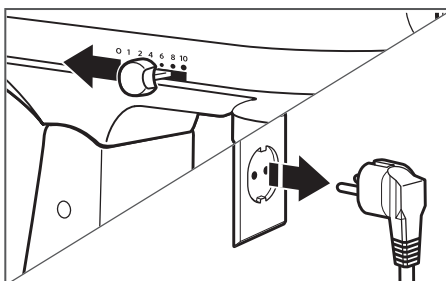
VLOŽENÍ/VYJMUTÍ PLOCHÉHO ŠLEHAČE, PLOCHÉHO ŠLEHAČE S FLEXI STĚRKOU*, ŠLEHACÍ METLY NEBO HNĚTACÍHO HÁKU

⚠ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

Než se dotknete šlehače, nejprve přístroj vypněte.

Pokud tak nečiníte, můžete si způsobit zlomeniny, odřeny nebo řezné rány.



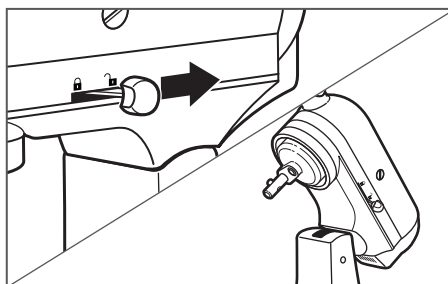
1

Připojení příslušenství: Otočte ovladač rychlosti do polohy „O“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.

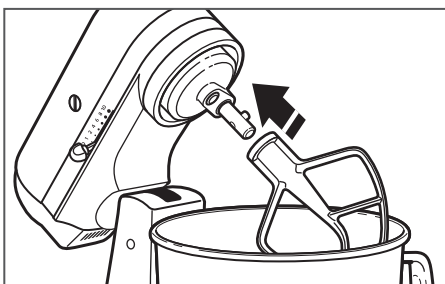
ČESKY

*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

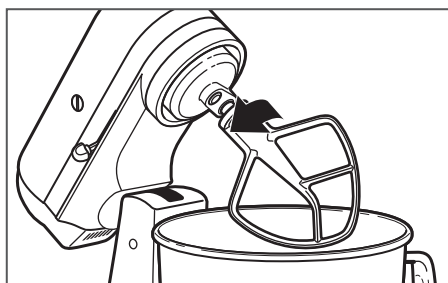
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



- 2** Zatlačte zavírací páku do polohy „uvolněno“ a opatrně zvedněte hlavu nahoru.



- 3** Nasadte příslušenství na topůrku a zatlačte nahoru, jak jen to je možné. Pak otočte příslušenstvím doprava a nasadte příslušenství na záračku na topůrku.

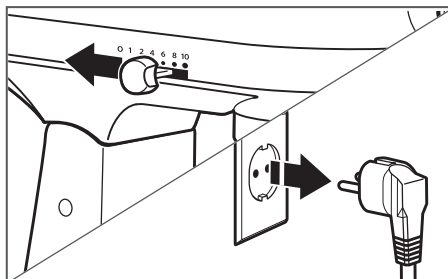


- 4** **Vyjmutí příslušenství:** Opakujte kroky 1 a 2. Zatlačte příslušenství nahoru, jak jen to je možné, a otočte doleva. Pak stáhněte příslušenství z topůrka.

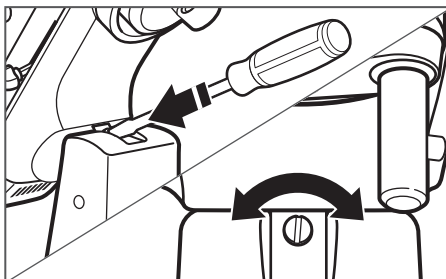
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

ROZESTUP MEZI ŠLEHAČEM A MÍSOU

Váš robot je nastaven již z továrny tak, že šlehač stírá dno mísy, ale nenarazí na něj. Jestliže z jakéhokoliv důvodu šlehač o dno mísy narazí nebo je ode dna mísy příliš daleko, můžete rozestup mezi šlehačem a mísou jednoduše upravit.



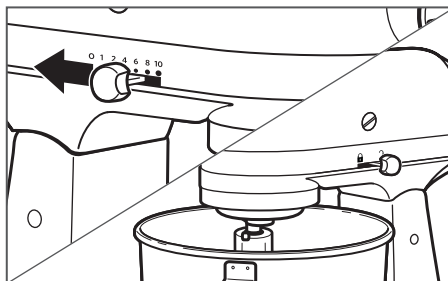
- 1** Otočte ovladač rychlosti do polohy „0“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



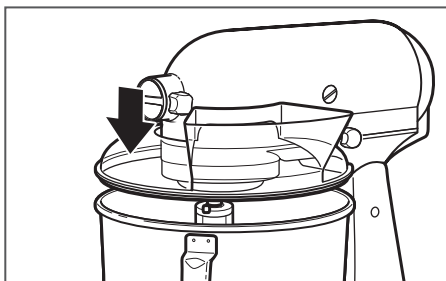
- 2** Zvedněte hlavu motoru. Pokud chcete šlehač vyzdvihnout, otočte šroubem jemně proti směru hodinových ručiček (doleva). Pokud chcete šlehač snížit, otočte jej po směru hodinových ručiček (doprava). Šlehač nastavte tak, aby byl těsně nad dnem mísy. Pokud šroubem otočíte moc, může se stát, že zavírací páka mísy nezapadne na své místo.

POZNÁMKA: Jestliže je robot správně nastaven, nesmí plochý šlehač narážet na dno nebo do stran mísy. Jestliže je šlehač nastaven tak blízko, že narazí o dno mísy, může se zničit povrch plochého šlehače nebo dráty šlehačí metly.

NASAZENÍ/VYJMUTÍ NALÉVACÍHO ŠTÍTU



- 1** Otočte ovladač rychlosti do polohy „0“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě. Připojte zvolené příslušenství dle pokynů v sekci „Mložení/vyjmutí plochého šlehače, plochého šlehače s flexi stěrkou*, šlehačí metly nebo hnětačící háku“.

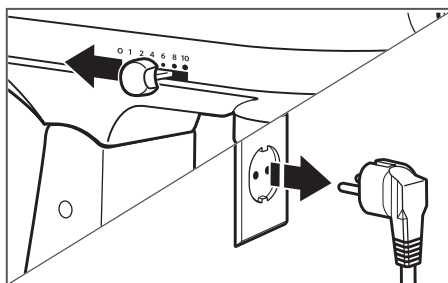


- 2** Zepředu kuchyňského robotu nasuňte štít přes mísu, dokud nebude štít vystředěný. Spodní okraj štítu by měl zapadnout do mísy.

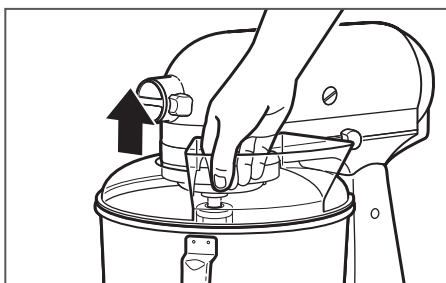
ČESKY

*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



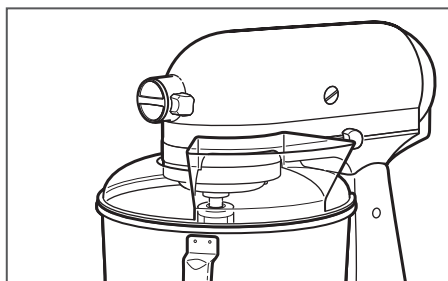
- 3** Otočte ovladač rychlosti do polohy „0“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



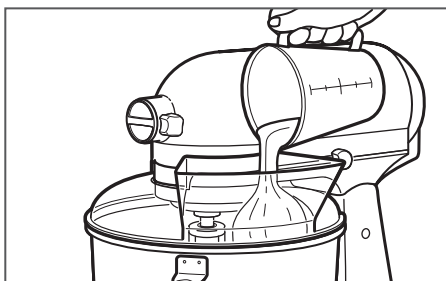
- 4** Zvedněte přední část nalévacího štítu nad okraj mísy a vytáhněte směrem dopředu. Vyjměte příslušenství a mísu.

POUŽITÍ NALÉVACÍHO ŠTÍTU

Nalévací štít používejte, abyste zabránili stříkání ingrediencí mimo mísu při mixování a abyste mohli snadno nalévat ingredience do mísy během mixování.



- 1** Abyste dosáhli nejlepších výsledků, otočte štítem tak, aby hlava motoru zakrývala mezeru tvaru U ve štítu. Při čelním pohledu na robot bude nálevka hned vpravo od krytu otvoru pro připojení přídatného příslušenství.



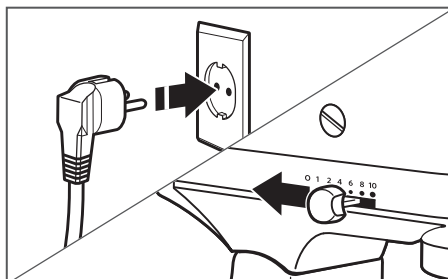
- 2** Přísady do mísy nalévejte pomocí nálevky na štítu.

*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM

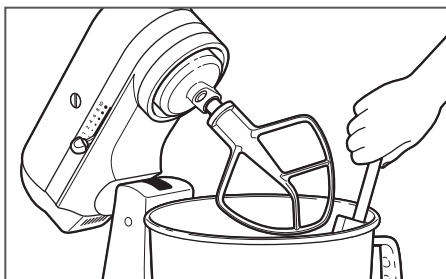
NASTAVENÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

POZNÁMKA: Robot se může během práce zahřívát. V případě velké zátěže s dlouhou dobou mixování může být horní strana na dotek horká. Je to naprosto normální.



1

Zapojte kuchyňský robot do odpovídající elektrické zásuvky. Ovladač rychlosti vždy ze začátku nastavte na nižší rychlost, abyste se vyhnuli rozstříknutí přísad. Viz tabulka v návodu na nastavení rychlosti

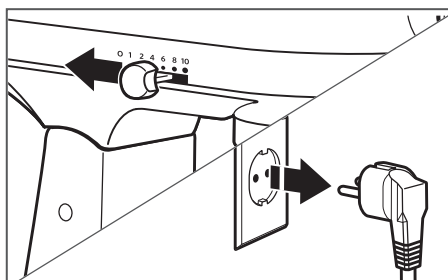


2

Nestírejte stěny mísy, když je kuchyňský robot v chodu. Mísa a šlehač jsou navrženy tak, aby zajistili mixování bez nutnosti častého stírání stěn mísy. Obvykle stačí stěny mísy setřít 1-2x v průběhu mixování.

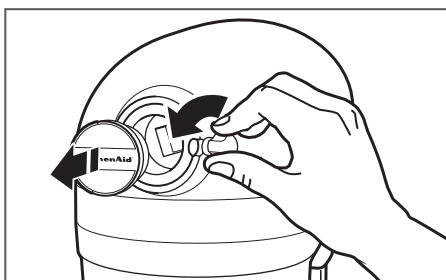
VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

KitchenAid nabízí širokou řadu volitelného příslušenství jako například mlýnek na maso nebo strojek na nudle. Lze je připojit ke kuchyňskému robotu tak, jak je zobrazeno níže.



1

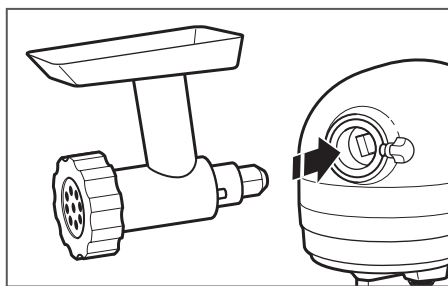
Otočte ovladač rychlosti do polohy „0“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.



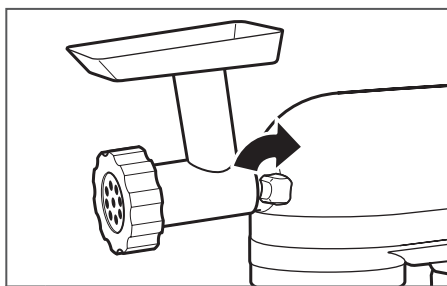
2

Uvolněte upevňovací šroub otočením proti směru hodinových ručiček. Vyjměte kryt otvoru pro přídavné příslušenství.

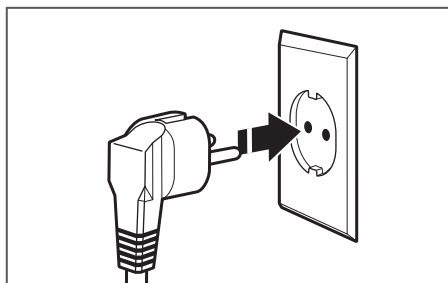
PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



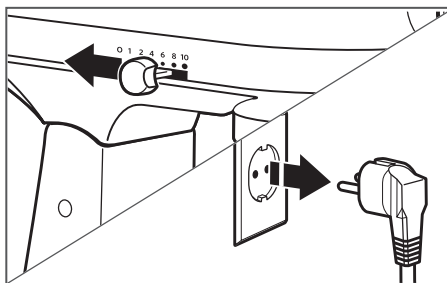
3 Zasuňte hřídel příslušenství do otvoru tak, aby zářezy v hřídeli příslušenství zapadly do čtvercového otvoru. Možná bude třeba otočit příslušenstvím tam a zpět. Až je příslušenství ve správné pozici, zarážka na doplňkovém příslušenství zapadne do zářezu na okraji otvoru.



4 Utáhněte upevňovací šroub po směru hodinových ručiček, až bude příslušenství dobře zajištěno v kuchyňském robotu.

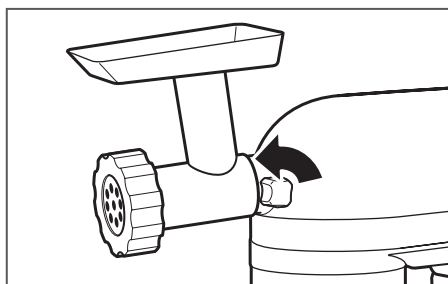


5 Zapojte do vhodné elektrické zásuvky.



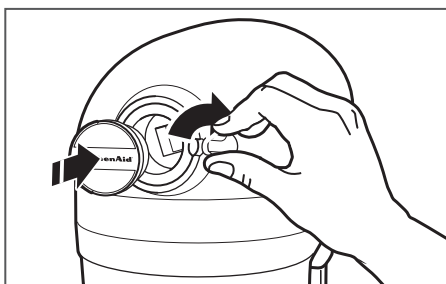
6 Otočte ovladač rychlosti do polohy „0“. Kuchyňský robot odpojte od elektrické sítě.

PRÁCE S KUCHYŇSKÝM ROBOTEM



7

Uvolněte upevňovací šroub otočením proti směru hodinových ručiček. Pootočte příslušenství tam a zpět a vytáhněte je ven.



8

Přípevněte kryt zpět na otvor. Utáhněte upevňovací šroub po směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA: Viz Návod na použití každého konkrétního přídatného příslušenství pro doporučené nastavení rychlosti a doby.

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

ŠLEHÁNÍ BÍLKŮ

Umístěte bílky (musí mít pokojovou teplotu) do čisté, suché mísy. Nasadte mísu a šlehací metlu do robotu. Abyste zamezili stříkání, rychlost postupně zvyšujte, jak je uvedeno níže, a šlehejte do požadované fáze.

MNOŽSTVÍ

RYCHLOST

1 bílek

POSTUPNĚ až na 10

2 a více bílků

POSTUPNĚ až na 8

Fáze šlehání

Pomocí kuchyňského robotu KitchenAid je šlehání bílků rychlé. Vyvarujte se přešlehání.

ŠLEHÁNÍ ŠLEHAČKY

Nalijte studenou smetanu ke šlehání do vychlazené mísy. Mísu a šlehací metlu vložte do robotu. Abyste zamezili stříkání, rychlost postupně zvyšujte, jak je uvedeno níže, a šlehejte do požadované fáze.

MNOŽSTVÍ

RYCHLOST

Méně než 200 ml

POSTUPNĚ až na 10

Více než 200 ml

POSTUPNĚ až na 8

Fáze šlehání

Šlehačku během šlehání pečlivě sledujte, jelikož váš robot KitchenAid šlehá tak rychle, že máte jen několik sekund mezi jednotlivými fázemi šlehání.

TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY

TIPY PRO MIXOVÁNÍ

Doba mixování

Váš kuchyňský robot KitchenAid bude mixovat rychleji a důkladněji než většina jiných elektrických mixérů. Proto bude nutno upravit dobu mixování ve většině receptů, abyste zamezili přešlehání.

Abyste mohli stanovit ideální dobu mixování, sledujte těsto a mixujte jen dokud nebude dosaženo vzhledu a konzistence dle vašeho receptu, třeba dokud nebude konzistence „hladká a krémová.“ Pokyny, jak stanovit nejlepší rychlost mixování, najdete v sekci „Návod na nastavení rychlosti.“

Přidávání přísad

Standardní postup pro výrobu většiny těst, především dortových těst a těst na sušenky, je přidávat postupně:

- 1/3 suchých přísad
- 1/2 tekutých přísad
- 1/3 suchých přísad
- 1/2 tekutých přísad
- 1/3 suchých přísad

Nejprve použijte rychlost 1 na spojení přísad. Pak postupně zvyšujte na požadovanou rychlost.

Vždy přidávejte přísady co nejbližší ke stěně mísy, ne přímo do pohybujícího se šlehače. Přidávání přísad usnadňuje nalévací štít.

POZNÁMKA: Pokud nebudou přísady na dně mísy důkladně promíchány, šlehač je příliš daleko ode dna mísy. Viz sekce „Rozestup mezi šlehačem a mísou“.

Příprava z dortových směsí

Jestliže připravujete těsto z předpřipravených dortových směsí, použijte rychlost 4 jako střední rychlost a 6 jako nejvyšší rychlost. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete mixovat jen po dobu uvedenou přímo na balení dortové směsi.

Přidávání ořechů, rozinek nebo kandovaného ovoce

Pevné přísady je třeba vmíchat v posledních několika sekundách při rychlosti 1. Lité těsto by mělo být dostatečně husté, aby přísady během pečení neklesly dolů až k plechu. Lepkavé kousky ovoce by měly být obaleny v mouce, aby se v těstě lépe rozmístily.

Mixování tekutých přísad

Pro mixování těsta, které obsahuje velké množství tekutých přísad by mělo být použito nižších rychlostních stupňů, aby těsto nestříkalo ven z mísy. Rychlost zvýšte teprve až těsto zhoustne.

Hnětení kynutého těsta

Pro hnětení a míchání kynutého těsta použijte VŽDY hnětací hák a používejte rychlost 2. Použití jakékoliv jiné rychlosti vytváří vysoké riziko možného selhání přístroje.

Při přípravě těsta pomocí robotu s objemem 4,3 l se sklopnou hlavou nepoužívejte recepty, kde se vyžaduje více než 900 g (7 hrnků) hladké mouky nebo 800 g (6 hrnků) celozrnné mouky.

Při přípravě těsta pomocí robotu s objemem 4,8 l se sklopnou hlavou nepoužívejte recepty, kde se vyžaduje více než 1 kg (8 hrnků) hladké mouky nebo 800 g (6 hrnků) celozrnné mouky.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

⚠ UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

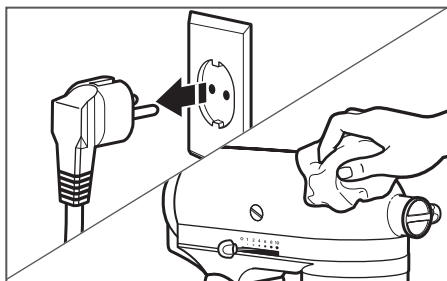
Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

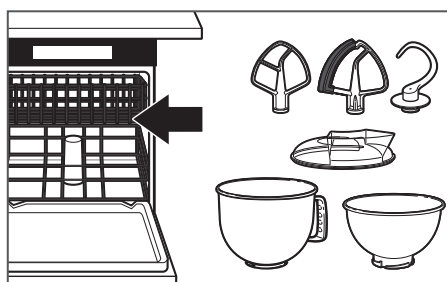
Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí elektrickým proudem.



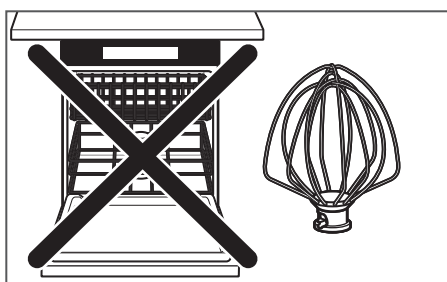
1

Před čištěním se vždy ujistěte, že jste odpojili kuchyňský robot ze zásuvky. Kuchyňský robot otřete navlhčeným, měkkým hadříkem. Nepoužívejte komerční čisticí prostředky. Topůrko šlehače čistěte častěji a odstraňte vždy všechny nashromážděné nečistoty. Neponořujte robot do vody.



2

Mísu, nalévací štít*, nerezovou šlehačí metlu*, nerezový plochý šlehač*, nerezový hnětací hák*, bílý plochý šlehač*, Plochý šlehač s flexi stěrkou* a bílý hnětací* hák můžete umývat v myčce na nádobí. Nebo je pečlivě umyjte v teplé vodě se saponátem a před vysušením pečlivě opláchněte. Nenechávejte šlehače na topůrku.



3

POZNÁMKA: Šlehačí metlu nelze mýt v myčce na nádobí. Pečlivě ji umyjte v teplé vodě se saponátem a před vysušením pečlivě opláchněte. Nenechávejte šlehačí metlu na topůrku.

POZNÁMKA: Nerezová příslušenství lze umývat v myčce nádobí.

*Dostupné pouze pro některé modely. Je rovněž k dispozici jako volitelné příslušenství.

KDYŽ POTŘEBUJETE OPRAVÁŘE

UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Neodstraňujte uzemňovací kolík.

Nepoužívejte adaptér.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

**Při nedodržení těchto pokynů hrozí
nebezpečí požáru, úrazu nebo úmrtí
elektrickým proudem.**

Než zavoláte servisní středisko, přečtěte si, prosím, následující:

- 1.** Robot se může během práce zahřívat. V případě velké zátěže s dlouhou dobou mixování může být horní strana na dotek horká. Je to naprosto normální.
- 2.** Robot může vydávat zvláštní pach, zvláště když je nový. To je u elektrických motorů naprosto normální.
- 3.** Jestliže šlehač naráží na stěny nebo dno mísy, okamžitě robot vypněte. Podívejte se do sekce „Rozestup mezi šlehačem a mísou.“

Jestliže přístroj nepracuje tak, jak by měl, zkontrolujte následující:

- Je kuchyňský robot zapojen v elektrické síti?
- Je v pořádku pojistka obvodu, na který je robot napojen? Pokud máte skříňku s jističí, přesvědčete se, že je obvod uzavřený.
- Robot vypněte na 10-15 sekund a poté jej zase zapněte. Pokud robot stále nefunguje, nechte jej před dalším zapnutím 30 minut vychladnout.
- Jestliže není problém způsoben ani jednou z výše uvedených možností a závada není odstraněna, nahlédněte do sekce „Záruka a servis.“

ZÁRUKA A SERVIS

ZÁRUKA NA KUCHYŇSKÝ ROBOT KITCHENAID

| Délka záruky: | KitchenAid uhradí: | KitchenAid neuhradí: |
|---|--|--|
| Evropa, Austrálie a Nový Zéland: Na modely Artisan 5KSM125 - 5KSM200: pět let plná záruka od data prodeje. Na modely Artisan 5K45, 5KSM45 - 5KSM100: 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 přístroj 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 NEPŘEBÍRÁ 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**

