ROYALTY LINE

Concept ◆ SWITZERLAND ◆ Design

Návod k obsluze

Kuchyňský robot

PKM-1400.5

Úvodem

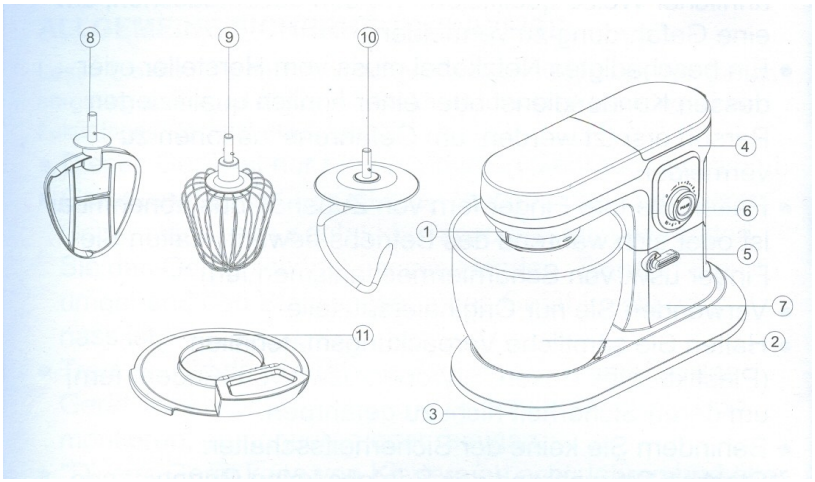
Tento výkonný kuchyňský robot je pro svůj výkon, kapacitu a účinnost mixování určený k efektivnímu míchání, mixování, šlehání a zadělávání pokrmů a těst. Nejenže zvládne zadělat nepoddajná kynutá těsta na knedlíky, buchty a dokonce i na celozrnný chléb, pomůže Vám i přípravě řady dalších pokrmů. Stačí jen vybrat jeden ze tří nástavců, zvolit příslušný rychlostní stupeň a můžete šlehat pudinky, krémy, pěny, šlehačku, těsto na pěnové cukroví a mnoho dalšího. Jinak řečeno, tento výkonný robot vám skutečně pomůže pří přípravě lahodných pokrmů, dobrůtek a dezertů.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k obsluze a uložte jej tak, abyste do něj mohli později kdykoli nahlédnout.

- Tento přístroj je určený pouze k soukromému použití.
- Přístroj nikdy nenamáčejte a zabraňte kontaktu s ostrými předměty. Nesahejte na přístroj mokrýma rukama. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě jej odpojte od zdroje elektrického proudu.
- Přístroj odpojte od zdroje elektrického proudu rovněž v případě, že jej budete nechávat bez dozoru a také před tím, než jej budete čistit, sestavovat nebo rozkládat.
- Zařízení mohou používat osoby od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly informovány o bezpečném zacházení s přístrojem a poučeny o nebezpečích hrozících při používání zařízení.
- Děti si nesmějí se zařízením hrát.
- Čištění a běžnou údržbu zařízení smějí provádět pouze děti od 8 let, jsou-li pod dohledem.
- Zařízení a jeho přívodní kabel nepatří do rukou dětí mladších 8 let.
- Zařízení není určeno k použití s přídavnými časovým spínačem ani k ovládání přes samostatné dálkové ovládání.
- V případě poškození kabelu musí opravu provést výrobce, servis nebo jiný kvalifikovaný odborník, aby se zamezilo případným rizikům.
- Nedotýkejte se příslušenství, které je odnímatelné či se při provozu pohybuje. Nesahejte na upínací mechanismus.
- Používejte pouze originální náhradní díly.
- V zájmu bezpečnosti svých dětí uchovávejte všechny části obalu (platové sáčky, krabice, lepenkovou výplň, bublinkovou fólii) mimo dosah dětí.
- Neomezujte funkčnost bezpečnostních spínačů.
- Při provozu zařízení nezasunujte předměty do točících se háků.
- Přístroj umístěte na rovnou, plochou a stabilní podložku.
- Při zvedání ramena přístroje dbejte zvýšené opatrnosti, neboť byste mohli přístroj převrhnout.

SLOŽENÍ PŘÍSTROJE



1) Kleštiny příslušenství
2) Přídavná mísa
3) Přísavná podložka
4) Pohonná jednotka
5) Tlačítko pro manipulaci s ramenem
6) Regulátor výkonu
7) Základna přístroje
8) Příslušenství – míchací H nástavec
9) Příslušenství - šlehací metla
10) Příslušenství – hnětací hák
11) Příslušenství kryt mísy

PŘED PŘIPOJENÍM KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO PROUDU

- Před připojením ke zdroji elektrického proudu zkontrolujte, že jeho parametry odpovídají údajů na technickém štítku přístroje.
- Před prvním použitím odstraňte všechny vložené papíry a plastové sáčky. Umyjte všechny přídavné součásti.

POKYNY PRO POUŽITÍ

Míchací H nástavec: Pro těsto na koláče, sušenky, pečivo, cukroví, náplně, krémy a bramborovou kaši.
Šlehací metla: Pro vajíčka, smetanu, řídká těsta, piškotová těsta, nadýchaná lehká těsta, pěny, soufflé. Aby nedošlo k přehřátí motoru a poškození přístroje, nepoužívejte tuto metličku k přípravě hutných těst, např. máslo a cukr apod.
Hnětací hák: Pro kynutá těsta

1) Otočte aretační páčkou (5) ve směru hodinových ručiček a zvedněte rameno přístroje, až zacvakne.
2) Případně namontujte kryt mísy (11).
3) Zasuňte příslušenství (8, 9 nebo 10) na doraz do kleštin a pootočte.
4) Umístěte přídavnou mísu (2) na základnu přístroje, přitlačte, pootočte jí proti směru hodinových ručiček.
5) Nyní vložte do mísy všechny přísady.
6) Opět pootočte aretační páčkou (5) po směru hodinových ručiček a sklopte rameno, až zacvakne.
7) Otáčejte regulátorem výkonu (6), čímž zapnete přístroj a zároveň nastavíte požadovaný výkon. Pro rychlý okamžitý výkon stiskněte tlačítko Turbo.
8) Poté vraťte regulátor výkonu (6) do výchozí polohy, čímž přístroj vypnete. Odpojte od zdroje elektrické energie.
9) Pootočte aretační páčkou (5) a rameno zvedněte.
10) Nyní můžete sundat mísu (2).
11) Pro vyjmutí pokrmu z mísy (2) použijte stěrku.
12) Všechny díly umyjte, jak je popsáno v kapitole Čištění a mytí.

NĚKOLIK DOPORUČENÍ PRO USNADNĚNÍ PRÁCE

1) Při přípravě těsta je někdy potřeba přístroj v mezičase vypnout, setřít těsto z krajů stěrkou a poté pokračovat v míchání.
2) Vajíčka se nejlépe šlehají při pokojové teplotě.
3) Před šleháním sněhu z bílků, zkontrolujte, že na metličce ani v míse nejsou zbytky tuku ani žloutků.
4) Při pečení používejte studené přísady, pokud není v receptu uvedeno jinak.

DOPORUČENÍ PRO PEČENÍ CHLEBA

1) Aby nedošlo k přetížení přístroje, nikdy nepřekračujte maximální kapacitu mísy.
2) Pokud bude při hnětení těsta přístroj vydávat nezvyklý hluk, rozdělte těsto na dvě poloviny a zadělejte je postupně.
3) Nejlépe se přísady promísí, pokud nejprve přidáte tekuté přísady.

MYTÍ A ČIŠTĚNÍ

- Před mytím a čištěním přístroj odpojte od zdroje elektrické energie.
- Základnu přístroje a motorovou jednotku nikdy nenamáčejte do vody.
- Nepoužívejte agresivní ani pěnivé čisticí prostředky.
- Povrch základny přístroje čistěte vlhkým hadříkem.
- Části přístroje, které přijdou do styku s potravinami, myjte ve vodě s čisticím prostředkem.
- Před opětovným připevněním nechte všechny části přístroje dobře uschnout.

JAK PRACOVAT S RŮZNÝMI PŘÍSADAMI

Volba příslušenství

Surovina	Max. kapacita	Pokyny	Příslušenství
Hutné kynuté těsto	1600 g	Smíchejte mouku a vodu v poměru 5:3. Příprava těsta: 10 s na stupeň 1-2 Zpracování těsta. Stupeň 3-4, cca 3 min.	
Měkké kynuté těsto	2000	Smíchejte mouku a vodu v poměru 1,1:1. Příprava těsta: 10 s na stupeň 1-2 Zpracování těsta. Stupeň 8-10, cca 2 min.	
Vajíčka	16 vajec	Zapněte na stupeň 8-10 a šlehejte bíly bez přerušení 4 – 5 minut.	
Šlehačka	300 ml	Šlehejte do ztuhnutí na stupeň 8-10 zhruba 5 minut	
Mléčné nápoje, koktejly apod.	1 l	Vyšlehejte vajíčka do pěny Připravujte na stupeň 1-2 zhruba 4 minuty	

HLUČNOST

Tímto prohlašujeme, že hladina hluku tohoto přístroje se při provozu pohybuje v rozmezí 80 dB(A) až 88 dB(A). Při používání doporučujeme používat ochranu sluchu.

Technické údaje

Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Příkon: 1800 W
Výkon: 1200 W

Likvidace

Symbol, kterým je produkt označený, znamená, že tento produkt je klasifikovaný jako elektrické a elektronické vybavení a na konci své běžné životnosti se nesmí vyhazovat s domovním odpadem. Likvidaci a recyklaci upravuje směrnice o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) č. 2002/96/ES. Informace o likvidaci odpadních elektrických a elektronických zařízeních se můžete dozvědět u svých místních úřadů.

Distributor pro ČR:
Cartina s.r.o., Branická 53, 147 00 Praha
Dovozce do EU:
B.S.D TRADE B.V.B.A.

Heiveldekens 9-22, 2250 Kontich, Belgie, zastupující ARNOLD & SIEDSMA, Meir 24, Antwerpen, 2000, Belgie