

ROYALTY LINE

— Concept ♦ SWITZERLAND ♦ Design —

Návod k obsluze



Kuchyňský robot RL/HT-PKM 1900.7

Úvodem

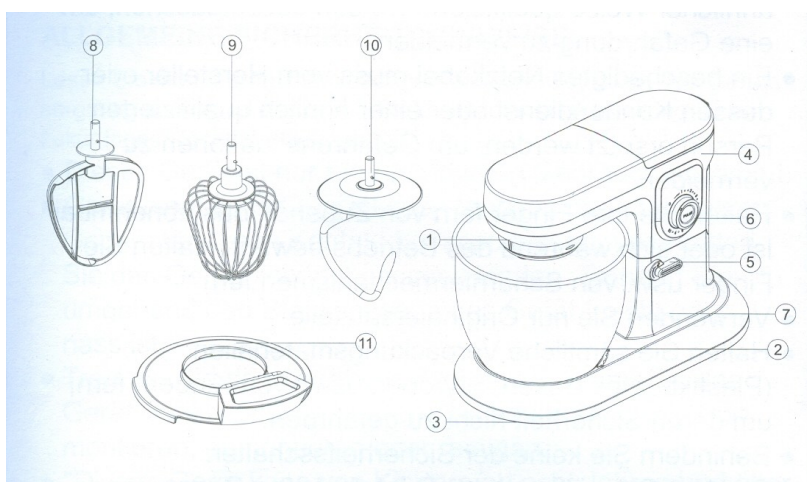
Tento výkonný kuchyňský robot je pro svůj výkon, kapacitu a účinnost mixování určený k efektivnímu míchání, mixování, šlehání a zadělávání pokrmů a těst. Nejenže zvládne zadělat nepoddajná kynutá těsta na knedlíky, buchty a dokonce i na celozrnný chléb, pomůže Vám i přípravě řady dalších pokrmů. Stačí 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 při přípravě lahodných pokrmů, dobrot 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 nenamáchejte a zabraňte kontaktu s ostrými předměty. Nesahejte na přístroj mokřima 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 pěnové 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 PŘÍŠADAMI

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 bílý bez přerušování 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:

barevné vaření s.r.o., Jičínská 226/17, 13000 Praha 3

Dovozce do EU:

B.S.D TRADE B.V.B.A.

Heiveldekens 9-22 (unit i), 2250 Kontich, Belgie