

Rohnson[®]

Návod k použití
KUCHYŇSKÝ ROBOT
R-587



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

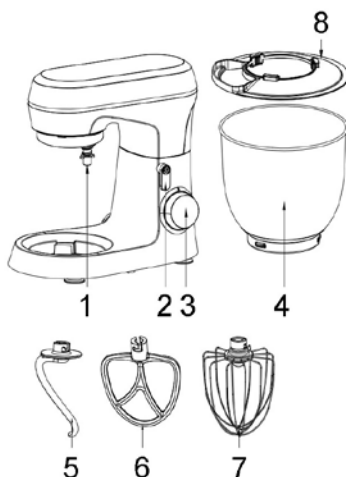
UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo plánujete čištění, vždy ho vypněte a odpojte ze síťové zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. Spotřebič s poškozenou vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy - vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěťte autorizovanému servisnímu středisku.
- Neodpojte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel - vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Na síťový kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal ostrých či horkých povrchů.

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Není určen pro použití ve venkovních prostorech. Není určen pro komerční použití.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Nepoužívejte spotřebič nad horkými povrchy nebo v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou např. plynové či elektrické hořáky, trouba apod.
- Nepoužívejte v blízkosti výbušných či hořlavých plynů.
- Nevystavujte spotřebič přímému slunečnímu záření nebo zvýšené vlhkosti.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Před zapojením spotřebiče do el. sítě se ujistěte, že je spotřebič i příslušenství řádně sestaveno.
- Nenechávejte spotřebič v provozu bez dozoru.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí spotřebiče. Nevkládejte do mísy během provozu žádné předměty.
- Nikdy nevysunujte metly ani hnětací háky, když je zařízení v provozu.
- Před čištěním vyjměte metly a další příslušenství z mixéru.
- Nezapínejte spotřebič bez vložených potravin.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma rukama.
- Povrch spotřebiče se může při provozu zahřívat. Nedotýkejte se horkého povrchu.
- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem jej nejprve vypněte a odpojte z el. sítě.
- Před odpojením z el. sítě se nejprve ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiné kapaliny.
- Používejte pouze s dodaným příslušenstvím.
- Uchovávejte plastové obaly mimo dosah dětí.

POPIS SPOTŘEBIČE

1. Hřídel
2. Páčka pro vyklopení ramena
3. Regulátor rychlosti
4. Nerezová mísa
5. Hnětací hák
6. Míchací metla
7. Šlehací metla
8. Kryt mísy



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Omyjte všechno omyvatelné příslušenství, které přijde do styku s potravinami, viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

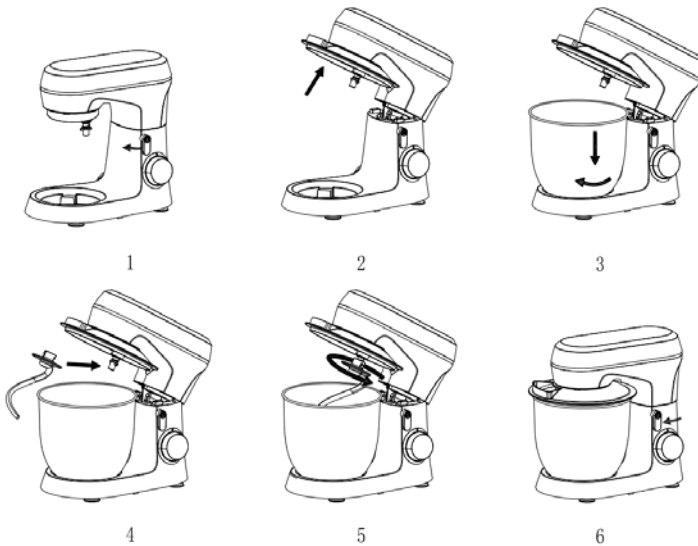
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Umístěte spotřebič na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Pro vyklopení ramena stlačte páčku pro vyklopení doleva (viz obr. 1).
- Umístěte pod rameno kryt mísy (viz obr. 2).
- Umístěte do spotřebiče mísu a zajistěte ji otočením ve směru hodinových ručiček (viz obr. 3).
- Nasadte požadované příslušenství na hřídel a zajistěte jej otočením proti směru hodinových ručiček (viz obr. 4 a 5). Použití příslušenství:
 - Hnětací hák** – je vhodný pro přípravu různých těst (na chléb, těstoviny) apod.
 - Míchací metla** – je vhodná pro přípravu jemnějších těst, dortových korpusů, různých typů náplní, tvarohových dezertů, směsí na palačinky apod.
 - Šlehací metla** – je vhodná pro přípravu šlehačky, sněhového pečiva, suflé, pěn atd.
- Vložte suroviny do mísy. Nepřekračujte maximální množství 1 kg (900 g pro hnětací hák).




- Za pomoci páčky sklopte rameno spotřebiče do horizontální polohy (viz obr. 6).
- Ujistěte se, že je ovladač rychlosti na pozici 0 (vypnuto) a zapojte spotřebič do el. sítě.
- Ovladačem rychlosti nastavte požadovanou rychlost 1-10.
- Pro využití pulzní funkce otočte ovladač na pozici PULSE a přidržte jej, dokud nedocílíte požadovaného výsledku. Jakmile ovladač uvolníte, vrátí se automaticky do pozice 0 (vypnuto).

Pozn.: Pokud dojde k ulpění mouky na vnitřní straně nádoby, vypněte spotřebič, sejměte kryt mísy a seškrábněte mouku stěrkou.

- Jakmile je dosaženo požadované konzistence, nastavte ovladač do pozice 0 (vypnuto) a odpojte spotřebič z el. sítě.
- Stlačte páčku pro vyklopení ramena.
- Vymějte mísu otočením proti směru hodinových ručiček a vyprázdněte ji. Vymějte metlu nebo hák ze spotřebiče.
- Očistěte jednotlivé části spotřebiče, viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.



TABULKA POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství		Rychlosti	Čas	Množství surovin	Poznámka
Hnětací hák		1-6	3-5 min.	Max. 585 g mouky a 315 ml vody	Hutnější těsta (na chléb, těstoviny)
Míchací metla		1-7	3-10 min.	Max. 660 g mouky a 840 ml vody	Jemnější těsta (korpusy, směs na palačinky)
Šlehací metla		8-10	3-10 min.	Min. 3 vaječné bílky	Šlehání šlehačky, bílků, pěn

TIPY

- Máslo a vejce ponechte před použitím při pokojové teplotě.
- Vejce nejprve rozklepněte do jiné nádoby, aby se do těsta nedostaly kousky skořápek.
- Nepřekračujte doporučené časy míchání/hnětění uvedené v receptech.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vždy odpojte z el. sítě a nechte vychladnout.
- K čištění vnějšího povrchu spotřebiče použijte navlhčený hadřík a poté otřete dosucha.
- Příslušenství, které přichází do styku s potravinami (mísa, kryt mísy, metly a hák) omyjte ve vodě s neutrálním kuchyňským saponátem, opláchněte a otřete dosucha.
- Příslušenství není možné mýt v myčce na nádobí.
- Neponořujte spotřebič do vody či jiných kapalin.
- Nepoužívejte abrazivní ani agresivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškození spotřebiče.

RECEPTY

Chlebové rolky se lněným semínkem

Ingredience: 30 g lněného semínka, 40 g vody, 250 g chlebové mouky, 3 g sušeného droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka, 20 g másla, rozšlehané vejce

Postup:

1. Namočte 30 g lněného semínka do 40 g vody na 12 hodin.
2. Do mísy dejte 250 g chlebové mouky, 3 g sušeného droždí, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mléka a 150 g vody a pomocí hnětacího háku nechte vypracovat těsto při rychlostech 1-6. Poté přidejte 20 g másla a pokračujte v hnětení těsta do hladka, nakonec přimíchejte lněná semínka. Zakryjte těsto fólií a nechte na teplém místě vykynout.
3. Ještě jednou těsto důkladně prohněťte, vyjměte z mísy a rozdělte na šest pruhů. Po zatočení rolky přikryjte a nechte 1 hodinu kynout při 38 °C.
4. Po nakynutí potřete rolky rozšlehaným vejcem, vložte do předehřáté trouby a pečte při 180 °C 20 minut, poté rolky vyjměte a nechte na mřížce vychladnout.

Toustový chléb

Ingredience: 270 g hladké mouky, 30 g hrubé mouky, 1 vejce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g droždí, 80 g nízkotučné smetany, 10 g sušeného mléka, 90 g vody

Postup:

1. Vložte všechny ingredience do mísy a pomocí hnětacího háku nechte vypracovat těsto při rychlostech 1-6.
2. Nechte na teplém místě vykynout.
3. Ještě jednou těsto důkladně prohněťte, vyjměte z mísy, rozdělte na 3 části a zakryjte na 15 minut fólií.
4. Vezměte jednu část těsta a vyválejte ji do tvaru jazyka, přeložte obě strany směrem do středu a srolujte ji zdola nahoru. Opakujte se zbylými dvěma částmi a poté zakryjte na 15 minut fólií.
5. Vložte části do formy a nechte vykynout do 80 % výšky formy. Předehřejte troubu na 170 °C a pečte 40 minut, poté vyjměte z formy a nechte na mřížce vychladnout.

Domácí pizza

Ingredience: 170 g hladké mouky, 100 g vody, 1,5 g soli, 15 g bílého cukru, 2 g droždí, 15 g másla a ingredience na posyp.

Postup:

1. Do mísy dejte 170 g hladké mouky, 100 g vody, 1,5 g soli, 15 g cukru a 2 g droždí a pomocí hnětacího háku nechte vypracovat těsto při rychlostech 1-6. Poté přidejte máslo a pokračujte v hnětení těsta do hladka, aby jej bylo možné vytahovat a netrhlo se.
2. Nechte na teplém místě vykynout.
3. Během kynutí si připravte ingredience na posyp.
4. Ještě jednou těsto důkladně prohněťte, rozdělte na polovinu, vyválejte a nechte 5 minut odpočívat. Poté vyválejte na velikost formy na pizzu, položte těsto do formy, rukama přitlačte kolem dokola a nakonec propíchejte vidličkou.
5. Předehřejte troubu na 200 °C. Těsto nejprve potřete olivovým olejem, poté na něj rozetřete omáčku na pizzu a nakonec posypte trochou mozzarely a nakrájenou cibulí. Vložte do předehřáté trouby a pečte 8 minut.
6. Pizzu vyjměte a rozložte navrch vrstvu slaniny nebo jiný připravený posyp.
7. Vložte zpět na 15 minut do předehřáté trouby, dokud se sýr nerozpuští a kůrka nezezlátne.

Máslový chléb

Ingredience: 375 g hladké mouky, 180 g mléka, 35 g másla, 30 g cukru, 11 g sušeného mléka, 4 g droždí, 3 g soli, 1 vejce

Proces:

1. Dejte všechny ingredience kromě másla do mísy a nechte část vejce na potřetí.
2. Pomocí hnětacího háku nechte vypracovat těsto při rychlostech 1-6. Poté přidejte změkklé máslo a pokračujte v hnětení.
3. Těsto zakryjte fólií a nechte na teplém místě vykynout.
4. Ještě jednou těsto důkladně prohněťte a rozdělte na 10 částí. Každou část vyválejte do oválného tvaru a poté shora dolů zarolujte.

5. Plech vyložte pečicím papírem, vložte na něj rolky a nechte na teplém místě nakynout.
6. Povrch těsta potřete vajíčkem, předehřejte troubu na 160 °C a pečte 20 minut.

Francouzský chléb

Ingredience: 250 g hladké mouky, 50 g hrubé mouky, 150 g vody, 10 g cukru, 3 g droždí, 1 g soli

Postup:

1. Vložte všechny ingredience do mísy a pomocí hnětacího háku nechte vypracovat těsto při rychlostech 1-6.
2. Těsto zakryjte fólií a nechte na teplém místě vykynout.
3. Ještě jednou těsto důkladně prohněťte a rozdělte na 4 části. Části vyválejte do oválného tvaru a poté je shora dolů srolujte.
4. Zakryjte opět fólií a nechte nakynout.
5. Potřete povrch těsta sezamovým olejem, předehřejte troubu na 180 °C a pečte 20 minut.

Moučník

Ingredience: 100 g mouky, 5 vajec, 50 g jedlého oleje, 80 g cukru, pár kapek citronové šťávy, 55 g mléka.

Postup:

1. Oddělte bílky od žloutků, ke žloutkům přidejte 20 g cukru a pomocí šlehačí metly šlehejte při rychlosti 10, dokud se cukr úplně nerozpustí. Přidejte mléko a vyšlehejte dohladka.
2. Přidejte jedlý olej a pokračujte ve šlehání, dokud se směs nespojí.
3. Přesátou mouku postupně vmíchejte do žloutkové směsi.
4. Do bílků přidejte pár kapek citronové šťávy a cukr a vyšlehejte.
5. Odeberte 1/3 bílků, přidejte je do žloutkové směsi a promíchejte, přidejte zbylé bílky a rovnoměrně rozmíchejte.
6. Vymažte dortovou formu jedlým olejem a nalijte do ní těsto.

7. Předehřejte troubu na 150 °C a pečte asi 50 minut dozlatova.

Čokoládový moučník

Ingredience: 150 g bílků, 50 g mléka, 40 g kakaového prášku, 80 g bílého cukru

Postup:

1. Vyšlehejte 150 g bílků pomocí šlehací metly při rychlosti 10 a poté je dejte stranou.
2. Do mísy dejte 80 g bílého cukru, 50 g mléka a 40 g kakaového prášku a pomocí míchací metly rozmíchejte při rychlosti 10.
3. Směs přidejte k našlehaným bílkům a dobře promíchejte.
4. Hotové těsto nalijte na olejem vymazaný plech a dejte péct na 180 °C.
5. Hotový moučník nakrájejte a nechte vychladnout.

Čokoládový nepečený dort

Ingredience: 140 g smetanového sýra, 140 g hořké čokolády, 220 g mléka, 100 g moučkového cukru, 240 g šlehačky, 2 g soli.

Postup:

1. Obalte čtvercovou formu alobalem a dovnitř vložte kruh pečícího papíru.
2. Do smetanového sýra přidejte moučkový cukr a špetku soli a pomocí míchací metly promíchejte.
3. Rozpusťte nasekanou hořkou čokoládu, nalijte ji do smetanového sýra a pomocí míchací metly rovnoměrně promíchejte. Dejte směs stranou.
4. V míse vyšlehejte šlehačku.
5. Do směsi smetanového sýra přidejte nadvakrát šlehačku a rovnoměrně promíchejte, poté přilijte nadvakrát mléko a znovu dobře promíchejte.
6. Nakonec nalijte směs do formy a dejte na několik hodin ztuhnout do lednice.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50-60 Hz
Jmenovitý maximální příkon	1300 W
Objem	5,5 l

Změny textu a technických údajů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.