

Rohnson®

Használati útmutató

KONYHAI ROBOTGÉP

R-587



Mielőtt a készüléket használatba venné, kérjük, hogy az alábbi használati utasítással részletesen ismerkedjen meg. Az elektromos készüléket a jelen útmutató utasításai szerint használja. Az útmutatót az esetleges későbbi használat érdekében őrizze meg.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG

- Amennyiben a jelen útmutató utasításainak be nem tartása miatt hibásodik meg a készülék, a jótállás érvényét veszti. A gyártó/importőr nem tartozik felelősséggel azon károkért, amelyek a jelen útmutatóban leírt utasítások be nem tartása miatt keletkeztek. A készülék gondatlan használata nincs összhangban a jelen útmutató feltételeivel.
- A készülék táphálózathoz való csatlakoztatását megelőzően bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék típuscímkéjén feltüntetett feszültség megegyezik az Ön által használni kívánt elektromos aljzat tápfeszültségével.
- A készüléket csak az előírásoknak megfelelően leföldelt aljzathoz csatlakoztassa.

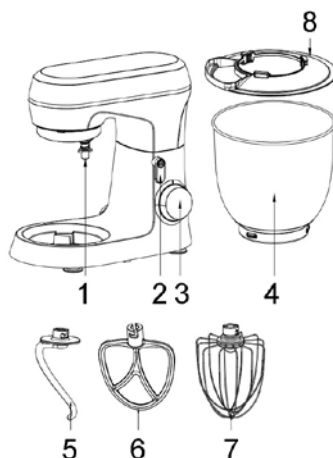
FIGYELMEZTETÉS

- A jelen készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve testileg, érzékszervileg vagy lelkiileg fogyatékos vagy nem elegendő tapasztalattal, ismerettel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos kezeléséről felvilágosításban részesültek és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek. A készülék felhasználó általi tisztítását, karbantartását nem végezhetik 8 éven aluli illetve felügyelet nélküli gyermekek. A készüléket és a tápvezetékét tartsa 8 éven aluli gyermekektől távol.
- Gyermekeknek tilos játszani a készülékkel.
- Ne használja a készüléket más célból, mint amire az előírások szerint szolgál.
- A készülék nem működtethető programátor, külső termosztát vagy távirányító által.
- Amennyiben nem használja a készüléket vagy annak tisztítását tervezi, minden esetben kapcsolja ki és húzza ki a hálózathoz.
- Ne használja a készüléket, amennyiben nem működik megfelelően, ha leesett a földre és károsodás érte vagy vízbe merült. A csatlakozó dugó károsodása esetén tilos a készülék használata. Semmi esetre sem végezzen javításokat a készüléken. Ne tegyen semmilyen módosításokat a készüléken - áramütés veszélye áll fent. A készülék mindennemű javítását és beállítását bizza a márkaszerviz munkatársaira.

- A készüléket tilos a táphálózati aljzataból a vezetékénél fogva kihúzni – ilyen esetben a tápkábel/hálózati aljzat károsodásának veszélye áll fent.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről vagy ne érintkezzen éles és forró felületekkel.
- A jelen készüléket háztartási felhasználásra tervezték. A berendezés nem szolgál kültéri használatra. Nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne hagyja a készüléket üzemelni felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket forró felület fölött vagy hóforrás – mint pl. gázvagy elektromos tűzhely, sütő, stb. – közelében.
- Ne használja robbanékony vagy gyúlékony gáz közelében.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek vagy magas páratartalomnak.
- A készüléket helyezze stabil, egyenes és száraz felületre.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket az elektromos hálózatba, győződjön meg arról, hogy a készülék és a tartozékok megfelelően össze vannak-e szerelve.
- Ne érjen hozzá a készülék mozgó alkatrészeihez. Működés közben a keverőtálba ne tegyen semmilyen tárgyat.
- Soha ne húzza ki a habverőket vagy a dagasztókampókat, amíg a készülék működik.
- Mosogatás előtt húzza ki a habverőket és más tartozékokat a robotgépből.
- Ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne élelmiszer.
- Ne nyúljon a készülékhez nedves kézzel.
- A berendezés felülete üzemelés során felmelegedhet. Ne nyúljon a készülék forró felületéhez.
- A készüléket bármilyen mozgatása előtt kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból.
- Mielőtt kihúzná a csatlakozót a konnektorból, győződjön meg, hogy kikapcsolta-e a készüléket.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- A készüléket csak a vele együtt szállított tartozékokkal használja.
- A műanyag csomagolást tartsa távol a gyermekektől.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Tengely
2. A felhajtható részt feloldó gomb
3. Sebesség-szabályozó
4. Rozsdamentes keverőtál
5. Dagasztó rátét
6. Keverő rátét
7. Habverő rátét
8. A keverőtál fedele



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Mossa el az elmosható, élelmiszerrel érintkező tartozékokat, lásd a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetet.

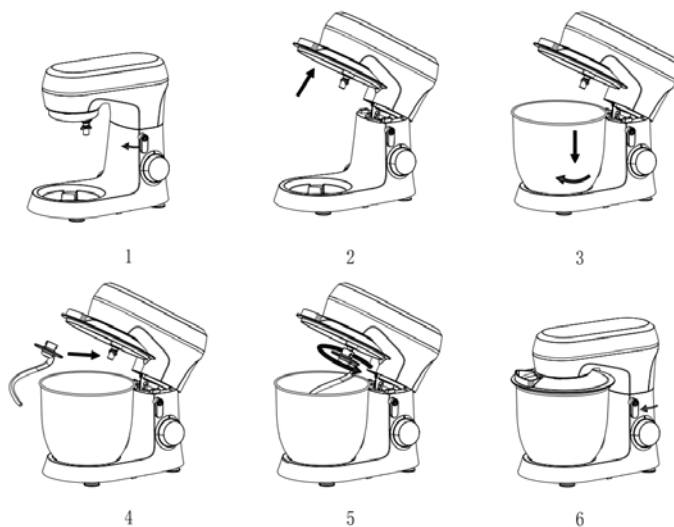
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- A készüléket stabil, egyenes és száraz felületre helyezze.
- A felhajtható kar felnyitásához mozdítsa balra a feloldó gombot (lásd az 1. ábrát).
- A kar alá helyezze fel a keverőtál fedelét (lásd a 2. ábrát).
- Tegye a keverőtálat a készülékbe és az óramutató járásával azonos irányba fordítva rögzítse (lásd a 3. ábrát).
- Tegye fel a kívánt tartozékot a tengelyre és rögzítse az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva (lásd a 4. és 5. ábrát). Tartozékok használata:
Dagasztó – tésztakészítésre alkalmas (kenyér, tésztafélék), stb.
Keverő – finomabb tészták, tortalapok, töltelékek, túrós desszertek, palacsintatészta, stb. készítéséhez.
Habverő – tejföl, habcsókszerű sütemények, felfújtak, habok, stb. készítéséhez.
- Tegye bele a tálba az összetevőket. Ne lépje túl az 1 kg maximális mennyiséget (900 g dagasztásnál).




- A feloldó gomb segítségével hajlítsa le a kart horizontális helyzetbe (lásd a 6. ábrát).
- Ellenőrizze, hogy a sebesség-szabályozó 0 (kikapcsolt) helyzetben van-e, majd csatlakoztassa a készüléket a hálózatba.
- A sebesség-szabályozóval állítsa be a kívánt sebességet 1-től 10-ig.
- A pulzáló funkció használatához forgassa el a gombot PULSE állásba, és tartsa lenyomva, amíg el nem éri a kívánt eredményt. Amikor elengedi a vezérlőt, az automatikusan visszatér a 0 (kikapcsolt) helyzetbe.

Megj.: Amennyiben a liszt az edény belső falára tapad, állítsa le a készüléket, vegye le a tál fedelét és spatulával kaparja le a lisztet.

- Amint eléri a kívánt konzisztenciát, állítsa a sebesség-szabályozót 0 (kikapcsolt) helyzetbe és húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Nyomja meg a felhajtható részt feloldó gombot.
- Vegye ki az edényt az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva, és ürítse ki. Vegye ki a habverőt vagy dagasztót a készülékből.
- Tisztítsa meg a készülék egyes részeit, lásd a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetet.



TARTOZÉKOK HASZNÁLATI TÁBLÁZATA

Tartozékok		Sebesség	Idő	Nyersanyag mennyiség	Megjegyzés
Dagasztó		1-6	3-5 perc	Max. 585 g liszt és 315 ml víz	Keményebb tészták (kenyérhez, tésztához)
Keverő		1-7	3-10 perc	Max. 660 g liszt és 840 ml víz	Finomabb tészták (tortalapok, palacsinta tészták)
Habverő		8-10	3-10 perc	Min. 3 tojásfehérje	Tejszínhab, tojásfehérje, habok

TIPPEK

- A vajat és tojást használat előtt hagyja egy ideig szobahőmérsékleten.
- A tojást először egy külön edénybe törje fel, hogy a tojáshej ne kerüljön a tésztába.
- Ne lépje túl a receptekben javasolt keverési/dagasztási időt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt a készüléket mindig húzza ki a hálózatról és hagyja kihűlni.
- A készülék külső felületét nedves ruhával törölje le, majd törölje szárazra.
- Az élelmiszerral érintkező tartozékokat (keverőtál, a tál fedele, habverők és keverők) mossa el közömbös pH-jú mosogatószeres vízben, öblítse el és törölje szárazra.
- A tartozékok nem moshatók mosogatógépben.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használjon abrazív anyagot, sem agresszív tisztítószereket, hogy a készülék ne sérüljön meg.

RECEPTEK

Lenmagos zsemle

Hozzávalók: 30 g lenmag, 40 g víz, 250 g kenyérliszt, 3 g szárított élesztő, 30 g cukor, 3 g só, 10 g tejszó, 20 g vaj, felvert tojás

Elkészítés:

1. Áztassuk a 30 g lenmagot 40 g vízben 12 órán át.
2. Tegyük a tálba 250 g kenyérlisztet, 3 g szárított élesztőt, 30 g cukrot, 3 g sót, 10 g tejszót és 150 g vizet, és a dagasztóhorog segítségével 1-6 sebességgel készítsük el a tésztát. Ezután adjunk hozzá 20 g vajat és folytassuk a tészta dagasztását, míg simára gyúrjuk, végül keverjük bele a lenmagot. A tésztát letakarjuk fóliával, és meleg helyen kelesztjük.
3. A tésztát még egyszer alaposan átgyúrjuk, kivesszük a tálból és hat csikra osztjuk. A tekercs bekerekítése után letakarjuk és 1 órán át 38°C-on kelesztjük.
4. Kelesztés után felvert tojással lekenjük a tekercseket, előmelegített sütőbe tesszük és 180°C-on 20 percig sütjük, majd a tekercseket kivesszük és rácson hagyjuk kihűlni.

Toast kenyér

Hozzávalók: 270 g finomliszt, 30 g kenyérliszt, 1 tojás, 3 g só, 55 g cukor, 4 g élesztő, 80 g zsírszegény tejszín, 10 g tejszó, 90 g víz

Elkészítés:

1. Tegyük az összes hozzávalót a tálba, és a dagasztóhorog segítségével készítsük el a tésztát 1-6 sebességgel.
2. Meleg helyen kelni hagyjuk.
3. A tésztát még egyszer alaposan átgyúrjuk, kivesszük a tálból, 3 részre osztjuk és letakarjuk 15 percre fóliával.
4. A tészta első részét kivesszük és nyelvformára sodorjuk, mindkét oldalát középre hajtjuk, és alulról felfelé görgetjük. Ismételve meg a maradék két résszel, majd fedje le alufóliával 15 percre.

5. Helyezze az egyes részeket a formába, és hagyja kelni a forma magasságának 80%-ára. A süttöt előmelegítjük 170°C-ra és 40 percig sütjük, majd kivesszük a formából és rácson hagyjuk kihűlni.

Házi pizza

Hozzávalók: 170 g finomliszt, 100 g víz, 1,5 g só, 15 g fehér cukor, 2 g élesztő, 15 g vaj és hozzávalók a feltéthez.

Elkészítés:

1. Tegyük a tálba a 170 g finomlisztet, 100 g vizet, 1,5 g sót, 15 g cukrot és 2 g élesztőt és a dagasztóhorog segítségével készítsük el a tésztát 1-6 sebességgel. Ezután hozzáadjuk a vajat, és tovább dagasztjuk a tésztát simára, hogy kivehető legyen és ne szakadjon.

2. Meleg helyen kelni hagyjuk.

3. Kelesztés közben előkészítjük a feltét hozzávalóit.

4. A tésztát még egyszer alaposan átgúrjuk, kettéosztjuk, kinyújtjuk és 5 percig pihentetjük. Majd kinyújtjuk pizzasütő méretűre, beletesszük a tésztát a tepsibe, kézzel körbenyomkodjuk, végül villával megszurkáljuk.

5. A süttöt előmelegítjük 200°C-ra. Először megkenjük a tésztát olívaolajjal, majd megkenjük a pizzaszósszal, végül megszórjuk egy kevés mozzarellával és apróra vágott hagymával. Előmelegített sütőbe tesszük és 8 percig sütjük.

6. Vegyük ki a pizzát, és terítsünk rá egy réteg szalonnát vagy más előkészített feltétet.

7. Tegyük vissza az előmelegített sütőbe 15 percre, amíg a sajt megolvad és a héja aranybarnára sül.

Vajas kenyér

Hozzávalók: 375 g finomliszt, 180 g tej, 35 g vaj, 30 g cukor, 11 g tejszó, 4 g élesztő, 3 g só, 1 tojás

Elkészítés:

1. A vaj kivételével az összes hozzávalót egy tálba tesszük, a tojás egy részét meg hagyjuk kenésre.

2. A dagasztóhorog segítségével kidolgozzuk a tésztát 1-6 sebességgel. Ezután hozzá adjuk a puha vaját, és folytassuk a dagasztást.
3. Fedjük le a tésztát fóliával és meleg helyen kelni hagyjuk.
4. A tésztát még egyszer alaposan átgyúrjuk, és 10 részre osztjuk. Minden részt ovális formára nyújtunk, majd felülről lefelé felgöngyöljük.
5. A pléhet kibélelünk sütőpapírral, ráhelyezzük a tekerceket, és meleg helyen kelesztjük.
6. A tészta felületét megkenjük tojással, a sütőt előmelegítjük 160 °C-ra és 20 percig sütjük.

Francia kenyér

Hozzávalók: 250 g finomliszt, 50 g kenyérliszt, 150 g víz, 10 g cukor, 3 g élesztő, 1 g só

Elkészítés:

1. Tegyük az összes hozzávalót a tálba, és a dagasztóhorog segítségével készítsük el a tésztát 1-6 sebességgel.
2. Fedjük le a tésztát fóliával és meleg helyen kelni hagyjuk.
3. A tésztát még egyszer alaposan átgyúrjuk és 4 részre osztjuk. Minden részt ovális formára nyújtunk, majd felülről lefelé felgöngyöljük.
4. Fedjük le ismét fóliával és hagyjuk kelni.
5. A tészta felületét megkenjük szezámolajjal, a sütőt előmelegítjük 180°C-ra és 20 percig sütjük.

Torta

Hozzávalók: 100 g liszt, 5 tojás, 50 g étkezési olaj, 80 g cukor, néhány csepp citromlé, 55 g tej.

Elkészítés:

1. Válasszuk el a fehérjét a sárgájától, a sárgákhoz hozzáadunk 20 g cukrot, és habverővel 10-es sebességgel addig veretjük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Adjunk hozzá tejet és verjük simára.

2. Adjuk hozzá az étolajat, és keverjük tovább, amíg a keverék összeáll.
3. Az átszitált lisztet fokozatosan a sárgás keverékhez keverjük.
4. Adjunk hozzá néhány csepp citromlevet és cukrot a tojásfehérjéhez, és verjük fel.
5. Vegyük ki a tojásfehérje 1/3-át, adjuk hozzá a sárgás keverékhez és keverjük össze, adjuk hozzá a maradék tojásfehérjét és keverjük egyenletesen.
6. Egy tortaformát kikenünk étolajjal, és beleöntjük a masszát.
7. Melegítsük elő a sütőt 150°C-ra, és süssük körülbelül 50 perc alatt aranybarnára.

Csokoládés desszert

Hozzávalók: 150 g tojásfehérje, 50 g tej, 40 g kakaópor, 80 g fehér cukor

Elkészítés:

1. 150 g tojásfehérjét verjük fel habverővel 10-es sebességgel, majd tegyük félre.
2. Tegyük 80 g fehér cukrot, 50 g tejet és 40 g kakaóport a tálba, és keverjük össze a keverő feltéttel 10-es sebességgel.
3. Adjuk hozzá a keveréket a felvert tojásfehérjéhez, és jól keverjük össze.
4. A kész tésztát olajozott tepsire öntjük és 180°C-on megsütjük.
5. A kész desszertet feldaraboljuk, és hagyjuk kihűlni.

Sütés nélküli csokoládés torta

Hozzávalók: 140 g krémsajt, 140 g étcsokoládé, 220 g tej, 100 g porcukor, 240 g tejszínhab, 2 g só.

Elkészítés:

1. Egy négyzet alakú formát kibélelünk alufóliával, és helyezünk bele egy sütőpapír karikát.
2. A krémsajthoz hozzáadjuk a porcukrot és a csipet sót, és keverő feltéttel összekeverjük.
3. Az apróra vágott étcsokoládét felolvasztjuk, beleöntjük a krémsajtba, és keverő feltéttel egyenletesen elkeverjük. Tegye félre a keveréket.
4. A tejszínt a keverőtálban felverjük.

5. A tejszínhabot adjuk hozzá a krémsajtos keverékhez, és keverjük egyenletesen el, majd két részben adjuk hozzá a tejet és újra jól keverjük át.
6. Végül a masszát a formába öntjük, és néhány órára hűtőbe tesszük míg megszilárdul.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Névleges feszültségtartomány	220-240 V
Névleges frekvencia	50-60 Hz
Névleges maximális teljesítmény	1300 W
Úrtartalom	5,5 l

A szöveg, valamint a műszaki adatok változtatásának joga fenntartva.

TANÁCSOK, INFORMÁCIÓK AZ ELHASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAG KEZELÉSÉHEZ

Az elhasznált csomagolóanyagot szállítsa a lakóhelye szerinti hulladékgyűjtő udvarra.

KISELEJTEZETT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE

A termékeken vagy azok kísérődokumentációjában található, mellékelt szimbólum azt jelenti, hogy a kiselejtezett elektromos és elektronikus berendezéseket tilos a hétköznapi háztartási hulladék-tárolókba dobni. Az ilyen termékek megfelelő megsemmisítése, felújítása, újrahasznosítása érdekében helyezze azokat az arra kijelölt tárolókba. Az Európai Unió egyes tagállamaiban, illetve további európai országokban olyan alternatív megoldások is léteznek, hogy az ilyen termékek – hasonló jellegű új termék vásárlásakor – eladásuk helyén begyűjtésre kerülnek. A jelen termék helyes megsemmisítésével Ön is segít az értékes természeti források megőrzésében, valamint környezetünkre és egészségünkre gyakorolt - a helytelen hulladék-likvidálásból eredő - lehetséges negatív hatások megelőzésében is.



A jelen termék megfelel az EU irányelvében leszögeezett valamennyi vonatkozó alapkövetelménynek.