

Rohnson[®]

Návod na použitie
KUCHYŇSKÝ ROBOT
R-587



Pred použitím tohto spotrebiča sa prosím zoznámte s návodom na jeho obsluhu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE**

- Ak dôjde k poškodeniu spotrebiča nedodržiavaním pokynov v tejto príručke, záruka sa stáva neplatnou. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním pokynov písaných v manuáli. Nedbalé používanie spotrebiča nie je v súlade s podmienkami tohto návodu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.

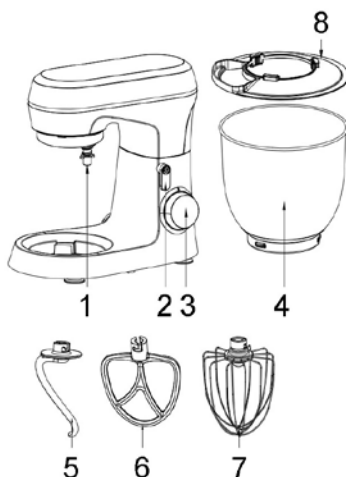
UPOZORNENIE

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo plánujete čistenie, vždy ho vypnite a odpojte zo sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol na zem, bol poškodený alebo ponorený do vody. Spotrebič s poškodenou vidlicou sieťového kábla je zakázané používať. V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami. Na spotrebiči nerobte žiadne úpravy - vzniká nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla/sieťovej zásuvky.
- Na sieťový kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal ostrých či horúcich povrchov.

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie vo vonkajších priestoroch. Nie je určený na komerčné použitie.
- Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru.
- Nepoužívajte spotrebič nad horúcimi povrchmi alebo v blízkosti zdrojov tepla, ako sú napr. plynové či elektrické horáky, rúra a pod.
- Nepoužívajte v blízkosti výbušných či horľavých plynov.
- Nevystavujte spotrebič priamemu slnečnému žiareniu alebo zvýšenej vlhkosti.
- Spotrebič umiestňujte iba na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Pred zapojením spotrebiča do el. siete sa uistite, že je spotrebič i príslušenstvo riadne zostavené.
- Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru.
- Nedotýkajte sa pohyblivých častí spotrebiča. Nevkladajte do misy počas prevádzky žiadne predmety.
- Nikdy nevysúvajte metly ani hnetacie háky, keď je zariadenie v prevádzke.
- Pred čistením vyberte metly a ďalšie príslušenstvo z mixéra.
- Nezapínajte spotrebič bez vložených potravín.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokkými rukami.
- Povrch spotrebiča sa môže pri prevádzke zahrievať. Nedotýkajte sa horúceho povrchu.
- Pred akoukoľvek manipuláciou so spotrebičom ho najskôr vypnite a odpojte z el. siete.
- Pred odpojením z el. siete sa najskôr uistite, že je spotrebič vypnutý.
- Neponárajte spotrebič ani napájací kábel do vody alebo inej kvapaliny.
- Používajte iba s dodaným príslušenstvom.
- Uchovávajte plastové obaly mimo dosahu detí.

POPIS SPOTREBIČA

1. Hriadeľ
2. Páčka na vyklopenie ramena
3. Regulátor rýchlosti
4. Nerezová misa
5. Hnetací hák
6. Miešacia metla
7. Šľahacia metla
8. Kryt misy



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Umyte všetko umývateľné príslušenstvo, ktoré príde do styku s potravinami, viď kapitola ČISTENIE A ÚDRŽBA.

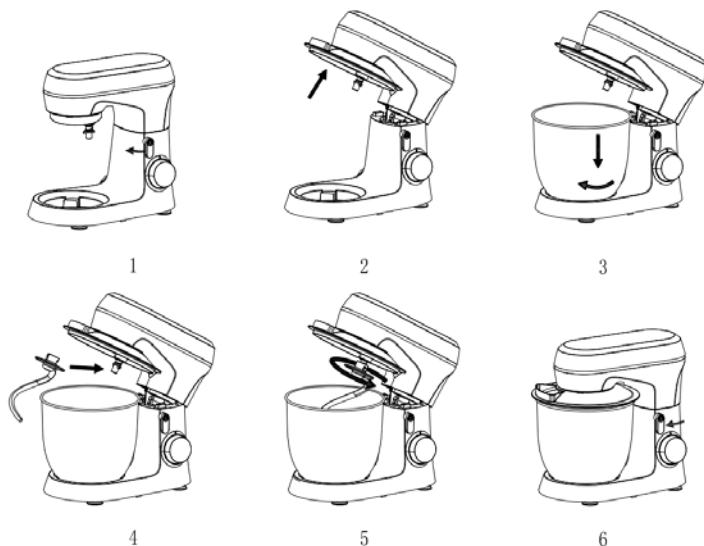
POUŽITIE SPOTREBIČA

- Umiestnite spotrebič na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Pre vyklopenie ramena stlačte páčku pre vyklopenie doľava (viď obr. 1).
- Umiestnite pod rameno kryt misy (viď obr. 2).
- Umiestnite do spotrebiča misu a zaistite ju otočením v smere hodinových ručičiek (viď obr. 3).
- Nasadte požadované príslušenstvo na hriadeľ a zaistite ho otočením proti smeru hodinových ručičiek (viď obr. 4 a 5). Použitie príslušenstva:
 - Hnetací hák** - je vhodný pre prípravu rôznych ciest (na chlieb, cestoviny) apod.
 - Miešacia metla** - je vhodná na prípravu jemnejších ciest, tortových korpusov, rôznych typov náplní, tvarohových dezertov, zmesi na palacinky a pod.
 - Šľahacia metla** - je vhodná na prípravu šľahačky, snehového pečiva, suflé, pien atď.
- Vložte suroviny do misy. Neprekračujte maximálne množstvo 1 kg (900 g pre hnetací hák).



- Pomocou páčky sklopte rameno spotrebiča do horizontálnej polohy (viď obr. 6).
- Uistite sa, že je ovládač rýchlosti na pozícii 0 (vypnuté) a zapojte spotrebič do el. siete.
- Ovládačom rýchlosti nastavte požadovanú rýchlosť 1-10.
- Pre využitie pulznej funkcie otočte ovládač na pozíciu PULSE a pridržte ho, kým nedocielite požadovaný výsledok. Akonáhle ovládač uvoľníte, vráti sa automaticky do pozície 0 (vypnuté).

Pozn.: Pokiaľ dôjde k zachyteniu múky na vnútornej strane nádoby, vypnite spotrebič, snímte kryt misy a zoškrabnite múku stierkou.

- Akonáhle je dosiahnutá požadovaná konzistencia, nastavte ovládač do pozície 0 (vypnuté) a odpojte spotrebič z el. siete.
- Stlačte páčku pre vyklopenie ramena.
- Vyberte misu otočením proti smeru hodinových ručičiek a vyprázdnite ju.
- Vyberte metlu alebo hák zo spotrebiča.
- Očistite jednotlivé časti spotrebiča, viď kapitola ČISTENIE A ÚDRŽBA.



TABUĽKA POUŽITIA PRÍSLUŠENSTVA

Príslušenstvo		Rýchlosti	Čas	Množstvo surovín	Poznámka
Hnetací hák		1-6	3-5 min.	Max. 585 g múky a 315 ml vody	Hutnejšie cesta (na chlieb, cestoviny)
Miešacia metla		1-7	3-10 min.	Max. 660 g múky a 840 ml vody	Jemnejšie cesta (korpusy, zmes na palacinky)
Šľahacia metla		8-10	3-10 min.	Min. 3 vaječné bielky	Šľahanie šľahačky, bielkov, pien

TIPY

- Maslo a vajcia ponechajte pred použitím pri izbovej teplote.
- Vajcia najskôr rozklepnite do inej nádoby, aby sa do cesta nedostali kúsky škrupín.
- Neprekračujte odporúčané časy miešania/miesenia uvedené v receptoch.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vždy odpojte z el. siete a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu spotrebiča použite navlhčenú handričku a potom utrite dosucha.
- Príslušenstvo, ktoré prichádza do styku s potravinami (misu, kryt misy, metly a hák) umyte vo vode s neutrálnym kuchynským saponátom, opláchnite a utrite dosucha.
- Príslušenstvo nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Neponárajte spotrebič do vody či iných kvapalín.
- Nepoužívajte abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.

RECEPTY

Chlebové roľky s ľanovým semienkom

Ingrediencie: 30 g ľanového semienka, 40 g vody, 250 g chlebovej múky, 3 g sušeného droždia, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mlieka, 20 g masla, rozšľahané vajcia

Postup:

1. Namočte 30 g ľanového semienka do 40 g vody na 12 hodín.
2. Do misy dajte 250 g chlebovej múky, 3 g sušeného droždia, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g sušeného mlieka a 150 g vody a pomocou hnetacieho háku nechajte vypracovať cesto pri rýchlostiach 1-6. Potom pridajte 20 g masla a pokračujte v miesení cesta do hladka, nakoniec primiešajte ľanové semienka. Zakryte cesto fóliou a nechajte na teplom mieste vykysnúť.
3. Ešte raz cesto dôkladne prehneňte, vyberte z misy a rozdeľte na šesť pruhov. Po zatočení roľky prikryte a nechajte 1 hodinu kysnúť pri 38 °C.
4. Po nakysnutí potrite roľky rozšľahaným vajcom, vložte do predhriatej rúry a pečte pri 180 °C 20 minút, potom roľky vyberte a nechajte na mriežke vychladnúť.

Toastový chlieb

Ingrediencie: 270 g hladkej múky, 30 g hrubej múky, 1 vajce, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g droždia, 80 g nízkotučnej smotany, 10 g sušeného mlieka, 90 g vody

Postup:

1. Vložte všetky ingrediencie do misy a pomocou hnetacieho háku nechajte vypracovať cesto pri rýchlostiach 1-6.
2. Nechajte na teplom mieste vykysnúť.
3. Ešte raz cesto dôkladne prehneňte, vyberte z misy, rozdeľte na 3 časti a zakryte na 15 minút fóliou.
4. Vezmite jednu časť cesta a vyvaľkajte ju do tvaru jazyka, preložte obe strany smerom do stredu a zrolujte ju zdola nahor. Opakujte so zvyšnými dvoma časťami a potom zakryte na 15 minút fóliou.

5. Vložte časti do formy a nechajte vykysnúť do 80 % výšky formy. Predhrejte rúru na 170 °C a pečte 40 minút, potom vyberte z formy a nechajte na mriežke vychladnúť.

Domáca pizza

Ingrediencie: 170 g hladkej múky, 100 g vody, 1,5 g soli, 15 g bieleho cukru, 2 g droždia, 15 g masla a ingrediencie na posyp.

Postup:

1. Do misy dajte 170 g hladkej múky, 100 g vody, 1,5 g soli, 15 g cukru a 2 g droždia a pomocou hnetacieho háku nechajte vypracovať cesto pri rýchlostiach 1-6. Potom pridajte maslo a pokračujte v miesení cesta do hladka, aby ho bolo možné vyťahovať a netrhlo sa.

2. Nechajte na teplom mieste vykysnúť.

3. Počas kysnutia si pripravte ingrediencie na posyp.

4. Ešte raz cesto dôkladne prehneťte, rozdeľte na polovicu, vyvalkajte a nechajte 5 minút odpočívať. Potom vyvalkajte na veľkosť formy na pizzu, položte cesto do formy, rukami pritlačte dookola a nakoniec prepichajte vidličkou.

5. Predhrejte rúru na 200 °C. Cesto najprv potrite olivovým olejom, potom naň rozotrite omáčku na pizzu a nakoniec posypte trochou mozzarely a nakrájanou cibuľou. Vložte do predhriatej rúry a pečte 8 minút.

6. Pizzu vyberte a rozložte navrch vrstvu slaniny alebo iný pripravený posyp.

7. Vložte späť na 15 minút do predhriatej rúry, kým sa syr nerozpustí a kôrka nezezlátne.

Maslový chlieb

Ingrediencie: 375 g hladkej múky, 180 g mlieka, 35 g masla, 30 g cukru, 11 g sušeného mlieka, 4 g droždia, 3 g soli, 1 vajce

Proces:

1. Dajte všetky ingrediencie okrem masla do misy a nechajte časť vajcia na potretie.

2. Pomocou hnetacieho háku nechajte vypracovať cesto pri rýchlostiach 1-6. Potom pridajte zmäknuté maslo a pokračujte v miesení.

3. Cesto zakryte fóliou a nechajte na teplom mieste vykysnúť.
4. Ešte raz cesto dôkladne prehneňte a rozdeľte na 10 častí. Každú časť vyvaľkajte do oválneho tvaru a potom zhora nadol zarolujte.
5. Plech vyložte papierom na pečenie, vložte naň rolky a nechajte na teplom mieste nakysnúť.
6. Povrch cesta potrite vajíčkom, predhrejte rúru na 160 °C a pečte 20 minút.

Francúzsky chlieb

Ingrediencie: 250 g hladkej múky, 50 g hrubej múky, 150 g vody, 10 g cukru, 3 g droždia, 1 g soli

Postup:

1. Vložte všetky ingrediencie do misy a pomocou hnetacieho háku nechajte vypracovať cesto pri rýchlostiach 1-6.
2. Cesto zakryte fóliou a nechajte na teplom mieste vykysnúť.
3. Ešte raz cesto dôkladne prehneňte a rozdeľte na 4 časti. Časti vyvaľkajte do oválneho tvaru a potom ich zhora nadol zrolujte.
4. Zakryte opäť fóliou a nechajte nakysnúť.
5. Potrite povrch cesta sezamovým olejom, predhrejte rúru na 180 °C a pečte 20 minút.

Múčnik

Ingrediencie: 100 g múky, 5 vajec, 50 g jedlého oleja, 80 g cukru, pár kvapiek citrónovej šťavy, 55 g mlieka.

Postup:

1. Oddelíte bielky od žĺtkov, k žĺtkom pridajte 20 g cukru a pomocou šľahacej metly šľahajte pri rýchlosti 10, kým sa cukor úplne nerozpustí. Pridajte mlieko a vyšľahajte dohladka.
2. Pridajte jedlý olej a pokračujte v šľahaní, kým sa zmes nespojí.
3. Preosiatu múku postupne vmiešajte do žĺtkovej zmesi.
4. Do bielkov pridajte pár kvapiek citrónovej šťavy a cukor a vyšľahajte.

5. Odoberte 1/3 bielkov, pridajte ich do žltkovej zmesi a premiešajte, pridajte zvyšné bielky a rovnomerne rozmiešajte.
6. Vymažte tortovú formu jedlým olejom a nalejte do nej cesto.
7. Predhrejte rúru na 150 °C a pečte asi 50 minút dozlatista.

Čokoládový múčnik

Ingrediencie: 150 g bielkov, 50 g mlieka, 40 g kakaového prášku, 80 g bieleho cukru

Postup:

1. Vyšľahajte 150 g bielkov pomocou šľahacej metly pri rýchlosti 10 a potom ich dajte bokom.
2. Do misy dajte 80 g bieleho cukru, 50 g mlieka a 40 g kakaového prášku a pomocou miešacej metly rozmiešajte pri rýchlosti 10.
3. Zmes pridajte k našľahaným bielkom a dobre premiešajte.
4. Hotové cesto nalejte na olejom vymastený plech a dajte piecť na 180 °C.
5. Hotový múčnik nakrájajte a nechajte vychladnúť.

Čokoládová nepečená torta

Ingrediencie: 140 g smotanového syra, 140 g horkej čokolády, 220 g mlieka, 100 g práškového cukru, 240 g šľahačky, 2 g soli.

Postup:

1. Obaľte štvorcovú formu alobalom a dovnútra vložte kruh papiera na pečenie.
2. Do smotanového syra pridajte práškový cukor a štipku soli a pomocou miešacej metly premiešajte.
3. Rozpusťte nasekanú horkú čokoládu, nalejte ju do smotanového syra a pomocou miešacej metly rovnomerne premiešajte. Dajte zmes stranou.
4. V mise vyšľahajte šľahačku.
5. Do zmesi smotanového syra pridajte na dvakrát šľahačku a rovnomerne premiešajte, potom prilejte na dvakrát mlieko a znovu dobre premiešajte.
6. Nakoniec nalejte zmes do formy a dajte na niekoľko hodín stuhnúť do chladničky.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220-240 V
Menovitý kmitočet	50-60 Hz
Menovitý maximálny príkon	1300 W
Objem	5,5 l

Zmeny textu a technických údajov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách

■ Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.