

## Návod k obsluze



### Multifunkční kuchyňský robot

RL-PKM-1900.BG

#### **Vážení zákazníci,**

*jsme rádi, že jste si koupili náš produkt Multifunkční kuchyňský robot RL-PKM-1900.BG. 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 při přípravě řady dalších pokrmů. Stačí jen vybrat jeden ze tří nastavců, 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 a vnese do vaší kuchyně dobrou náladu.*

#### **VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

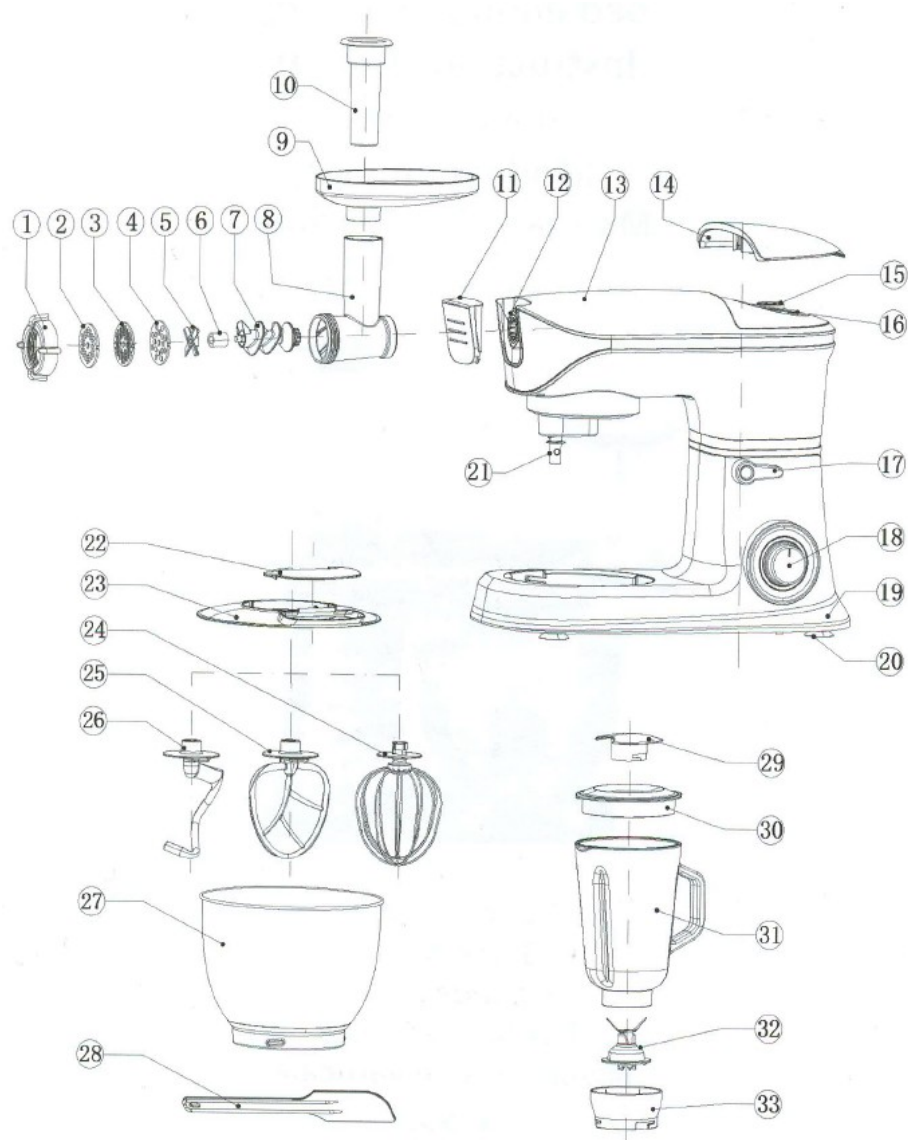
Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k obsluze a uložte jej tak, abyste do něj mohli později kdykoli nahlédnout.

- Tento přístroj je určený pouze k použití v domácnosti.
- Přístroj nikdy nenamácejte a zabraňte kontaktu s ostrými předměty. Nesahejte na přístroj mokřými 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 přídatnými 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.

#### **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 přídatné součásti.

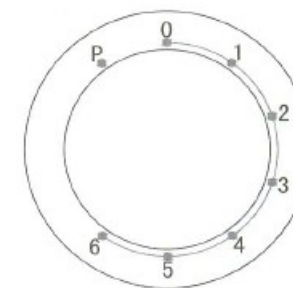
## SLOŽENÍ PŘÍSTROJE



- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1) Utahovací matice                | 18 Regulátor výkonu     |
| 2) Filtr s malými otvory           | 19) Kryt motoru         |
| 3) Filtr se středními otvory       | 20) Nožičky robota      |
| 4) Filtr s velkými otvory          | 21) Upínací vřeteno     |
| 5) Nožová vrtulka                  | 22) Krytka              |
| 6) Silikonový spojovací díl        | 23) Kryt mísy           |
| 7) Spirála mlýnku (šnek)           | 24) Šlehací metla       |
| 8) Mlýnek na maso                  | 25) Míchací nástavec    |
| 9) Držák na potraviny              | 26) Hnětací hák         |
| 10) Pěchovadlo                     | 27) Mísa                |
| 11) Kryt otvoru pro mlýnek na maso | 28) Stěrka              |
| 12) Otvor pro mlýnek na maso       | 29) Pohárek víka mixéru |
| 13) Vyklopěcí rameno               | 30) Víko mixéru         |
| 14) Kryt otvoru pro mixér          | 31) Nádoba mixéru       |
| 15) Místo pro upevnění mixéru      | 32) Nože mixéru         |
| 16) Bezpečnostní spínač            | 33) Nástavec pro mixér  |
| 17) Blokovací západka              |                         |

## OVLÁDÁNÍ

- 0 – Zastaveno  
 1-6 – Rychlostní stupeň  
 1 – Nejnižší rychlostní stupeň  
 6 – Nejvyšší rychlostní stupeň  
 P – Úplně nejvyšší rychlostní stupeň – pro sekání ledu



### VOLBA VHODNÉHO RYCHLOSTNÍHO STUPNĚ

Příslušenství	Obrázek	Stupeň	Čas	Kapacita
Hnětací hák		1 - 3	30 s na 1 a 5 min. na 2	1000 g mouky 500 ml vody
Míchací nástavec		2- 4	7 min	
Šlehací metla		6	10 min	8 bílků, nebo 600 ml smetany
Mlýnek na maso		5 - 6	10 min	
Mixér		5 – 6, P	2 min	max 1,5 l










**Upozornění:** Příklad použijte, pouze pokud je příslušenství správně nasazené a upevněné.

Otáčející se části přístroje mohou způsobit úraz!

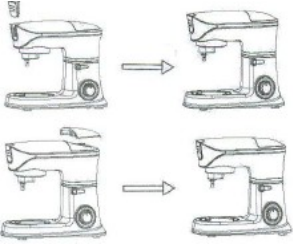
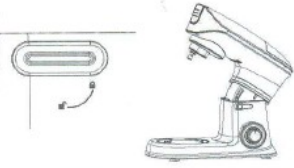



Nástavce vyměňujte teprve ve chvíli, kdy je přístroj zcela zastavený a odpojený od zdroje elektrického proudu. Po vypnutí přístroj ještě chvíli dobíhá.


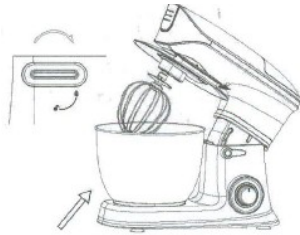


Za chodu přístroje se nedotýkejte mísy na těsto.

### PRÁCE S PŘÍSLUŠENSTVÍM

	Poloha	Příslušenství		
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>		Dle potřeby nasadte příslušenství viz první řádek.		

## Hnětací hák, míchací nástavec, šlehací metla

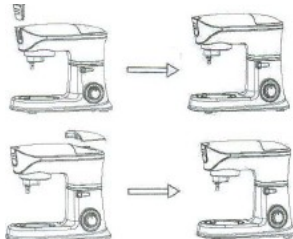


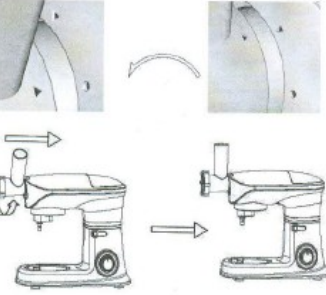


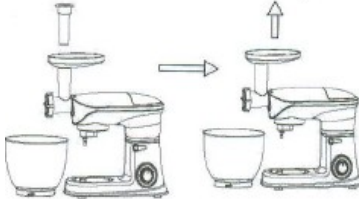
<p>1.</p> 	<p>1. Postavte přístroj na rovnou podložku, např. kuchyňskou desku a zkontrolujte stabilitu.</p> <p>2. Zkontrolujte, že na otvoru pro příslušenství (12) je ochranný kryt (11).</p> <p>3. Zasuňte ochranný kryt (14) na místo pro upevnění mixéru (15), viz obrázek.</p>
<p>2.</p> 	<p>Otočte aretační páčkou (17) po směru hodinových ručiček. Zároveň rukou zvedněte vyklápěcí rameno (13), aby cvaklo. Vyklápěcí rameno se vyklopí nahoru.</p>
<p>3.</p> 	<p>Na vyklápěcí rameno (13) nasadte kryt mísy na těsto (23) a upevněte mírným otočením po směru hodinových ručiček.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Do mísy na těsto (27) vložte suroviny.</p> <p>2. Nasadte mísu do otvoru v krytu motoru (19).</p> <p>3. Lehce jí otočte po směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne.</p>
<p>5.</p> 	<p>1. Zvolené příslušenství (25 a 24, 23 nebo 26) nasuňte na upínací vřeteno (21) na spodní straně vyklápěcího ramena (13).</p> <p>2. A. Hnětací hák se používá ke hnětení hutných těst, mletého masa apod.</p> <p>B. Plochý míchací nástavec (25) slouží k míchání řídkších těst.</p> <p>C. Šlehací metla (24) slouží ke šlehání bílků, šlehačky, piškotového těsta apod.</p> <p>3. Tyčinky na upínacím vřeteni musejí zapadnout</p>

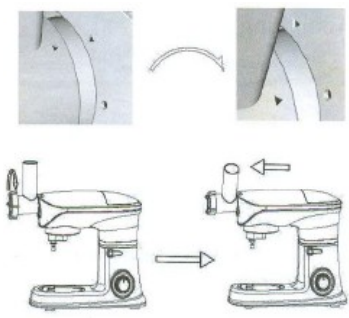
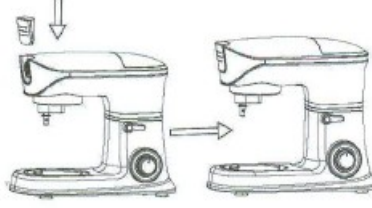
	<p>do otvorů na příslušenství. Zatlačte díl proti ramenu a zároveň otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud čepy nezapadnou a příslušenství pevně nedrží, tak aby nebylo možné je rukou povolit.</p>
<p>6.</p> 	<p>1. Sklopte rameno, dokud nezacvakne. Kryt mísy (23) musí správně držet na míse (27). Nyní je přístroj připravený k použití.</p> <p>2. Zasuňte kabel do zásuvky a zapněte přístroj, tím, že otočíte regulátor rychlosti na požadovaný výkon. Rozsvítí se kontrolka.</p> <p>3. Hodnoty nastavení jsou popsány výše.</p> <p>4. Chcete-li setřít potraviny ze stran mísy, vyčkejte do úplného zastavení přístroje. Používejte stěrku, nikdy ne prsty!</p>
<p>7.</p> 	<p>1. Když je těsto hotové, vypněte přístroj a odpojte od zdroje elektrického proudu. Teprve poté manipulujte s příslušenstvím, mísou apod.</p> <p>2. Otočte aretační páčkou (17) po směru hodinových ručiček. Zároveň rukou zvedněte vyklápěcí rameno (13), aby cvaklo. Vyklápěcí rameno se vyklopí nahoru.</p>
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<p>1. Otočte příslušenstvím proti směru hodinových ručiček a odeberete je.</p> <p>2. Rovněž mísu sejmete z přístroje otočením proti směru hodinových ručiček.</p>

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Teplota vody přidávané do těsta musí být 40 +/- 5 °C.

## Mlýnek na maso

<p>1.</p> 	<p>1. Postavte přístroj na rovnou podložku, např. kuchyňskou desku a zkontrolujte stabilitu.</p> <p>2. Zkontrolujte, že na otvoru pro příslušenství (12) je ochranný kryt (11).</p> <p>3. Zasuňte ochranný kryt (14) na místo pro upevnění mixéru (15), viz obrázek.</p>
<p>2.</p> <p>2.1</p>  <p>2.2</p> 	<p>1. Do mlýnku na maso (8) zasuňte spirálu (7).</p> <p>2. Na spirálu nasadte silikonový díl (6), viz obrázek.</p> <p>3. Na konce spirály nasuňte nože (5) ostrými hranami směrem ke spirále.</p> <p>4. Jeden z filtrů (2, 3, 4) nasadte na nože, viz obrázek. Otočte jím tak, aby kolíčky na mlýnku zapadly do otvorů ve filtru.</p> <p>5. Na filtr poté nasadte utahovací matici, kterou vše připevníte k mlýnku na maso. Matici však neutahujte příliš pevně, jen tak, aby držela.</p>
<p>3.</p> 	<p>Mlýnek na maso (8) se připojuje k příslušnému otvoru (12) tak, aby byly šipka s kolečkem v jedné linii. V kolmé poloze mlýnkem otáčejte tak, aby jedna šipička ukazovala na druhou.</p>
<p>4.</p> 	<p>1. Nasadte držák na potraviny (9) na mlýnek na maso (8) tak, aby byl širokou částí nad krytem motoru.</p> <p>2. Pod ústí mlýnku umístěte mísu na těsto (27) nebo jinou nádobu.</p> <p>3. Nyní je mlýnek na maso připraven k provozu.</p>
<p>5.</p> 	<p>1. Zapojte přívodní kabel do zásuvky a zapněte přístroj.</p> <p>2. Regulátor výkonu nastavte na požadovaný stupeň, rozsvítí se kontrolka.</p> <p>3. Maso nejprve nakrájejte na menší kousky, aby se vešly do plnicího otvoru, zhruba kostičky nebo proužky o velikosti 2,5 cm.</p> <p>4. Položte kousky na podstavec na maso (9).</p> <p>5. Zvolte výkon podle tabulky výše.</p> <p>6. Kousky masa musejí klouzat dolů, opatrně je zatlačte dolů pěchovadlem (10).</p>
<p>6.</p> 	<p>1. Když máte maso umleté přístroj vypněte. Před jakoukoli další manipulací jen nejprve odpojte od zdroje elektrického proudu.</p> <p>2. Odeberte misku a pěchovadlo.</p>

<p>7.</p> 	<p>Mlýnek na maso odeberete tím, že jím otočíte tak, aby šipka směřovala ke kolečku.</p>
<p>8.</p> 	<p>Poté opět zakryjte otvor pro mlýnek na maso krytkou.</p>

**Upozornění:** kosti, chrupavky, šlachy a kůže před mletím masa vždy odstraňte.

Mražené suroviny musejí být před mletím zcela rozmrazené.

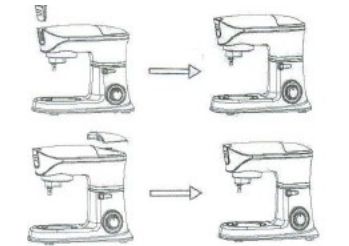
Mlýnek je určený pouze k mletí masa.


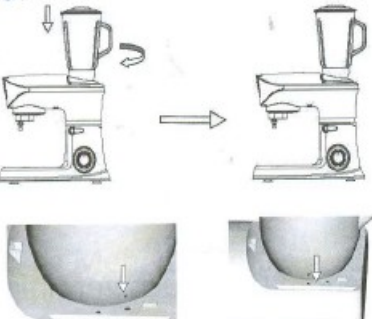

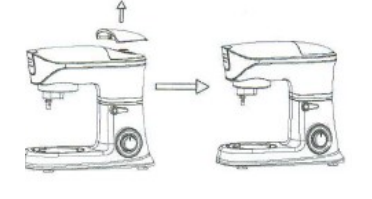
Nepoužívejte přístroj k mletí potravin obsahujících strouhanku, neboť by mohlo dojít k poškození přístroje.

**Přístroje nesmí běžet bez přerušování déle než 10 minut!!!** Pokud toto nedodržíte, může dojít k podstatnému zkrácení životnosti přístroje.

Po 10 minutách soustavného používání potřebuje přístroj alespoň **30 minut přestávku!**

## MIXÉR

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Postavte přístroj na rovnou podložku, např. kuchyňskou desku a zkontrolujte stabilitu.</li> <li>2. Zkontrolujte, že na otvoru pro příslušenství (12) je ochranný kryt (11).</li> <li>3. Zasuňte ochranný kryt (14) na místo pro upevnění mixéru (15), viz obrázek.</li> </ol>
---	---

<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potraviny, které chcete mixovat, vložte do nádoby mixéru (31).</li> <li>2. Nádobu pevně uzavřete víkem (30).</li> <li>3. Pohárek (29) pevně nasadíte na střed víka mixéru.</li> </ol>
<p>3.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sestavenou mixovací nádobu postavte na kryt motoru tak, aby šipka ukazovala na kolečko. Otáčejte po směru hodin ručiček, aby špičky nakonec ukazovaly na sebe.</li> <li>2. Zapojte přívodní kabel do zásuvky a nastavte požadovaný výkon. Rozsvítí se kontrolka.</li> <li>3. Možnosti nastavení výkonu naleznete v tabulce výše.</li> </ol>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte přístroj a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky. Teprve poté můžete odebrat mixovací nádobu či s přístrojem jakkoli jinak manipulovat.</li> <li>2. Chcete-li mixovací nádobu odebrat, otočte jí tak, aby špička ukazovala na kolečko.</li> <li>3. Odeberte mixovací nádobu.</li> </ol>
<p>5.</p> 	<p>Vraťte krytku otvoru pro mixovací nádobu na ramenu mixéru na své místo.</p>

## Upozornění:

- Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků při mixování tuhých přísad, postupně přidávejte suroviny do nádoby mixéru po malých dávkách a nemixujte najednou velké množství surovin.

- Velké suroviny nejprve nakrájejte na menší kousky (2 – 3 cm).
- Při mixování pevných surovin nejprve přidejte trochu vody. Otvorem ve víku postupně přilévajte další tekutiny.
- Při obsluze mixéru vždy položte jednu ruku navrch přístroje.
- Při mixování tuhých nebo hodně hustých surovin doporučujeme mixovat pulzním způsobem, aby nedošlo k poškození mixovacích nožů.
- Před prvním použitím je vhodné přístroj umýt.
- Po každém použití doporučujeme nádobu mixéru umýt, aby potraviny nezasychaly.
- Když už potraviny zaschnou, přístroj snáze umyjete, nalijete-li do nádoby mixéru vodu a na chvíli zapnete.

**Objem nádoby mixéru:** 1500 ml

**Objem mísy na těsto:** 1,5 kg mouky a 800 g vody

### • 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.
- K mytí a čištění nepoužívejte prostředky, které by mohly přístroj poškodit.
- Části přístroje, které přijdou do styku s potravinami, myjte ve vodě s čisticím prostředkem.
- Před opětovným připevněním nechte všechny části přístroje dobře uschnout.
- Části mixéru a mlýnku na maso lze mýt v mýdlové vodě nebo při vhodně zvoleném mycím programu i v myčce.

### PŘÍKLADY POUŽITÍ

#### Emulze

2 vejce, 2 polévkové lžíce octa, 250 g oleje

Nastavte na stupeň 5, vložte vejce a ocet do nádoby mixéru a pomalu za chodu přístroje přilévajte olej otvorem ve víku, dokud se nevytvoří majonéza.

#### Mrkev

400 g mrkve, voda

#### Sekání mandlí

200 g mandlí

#### Ledové kostky

Hmotnost ledové kostky: cca 12 – 16 g / ks, 140 g = cca 9 kusů

#### Šlehání bílků

Do mísy na těsto dejte 8 bílků a šlehejte pomocí šlehačí metly na stupeň 5

#### Šlehání šlehačky

Do mísy nalijte 600 g šlehačky a šlehejte míchacím nástavcem na stupeň 4.

#### Zadělávané těsto

1 kg mouky, 200 g sekaných mandlí, 15 g soli, 28 g másla, 28 g cukru, cca 500 g vody

**Objem mísy na těsto:** 1,5 kg mouky a 800 g vod

### Technické údaje

Napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

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