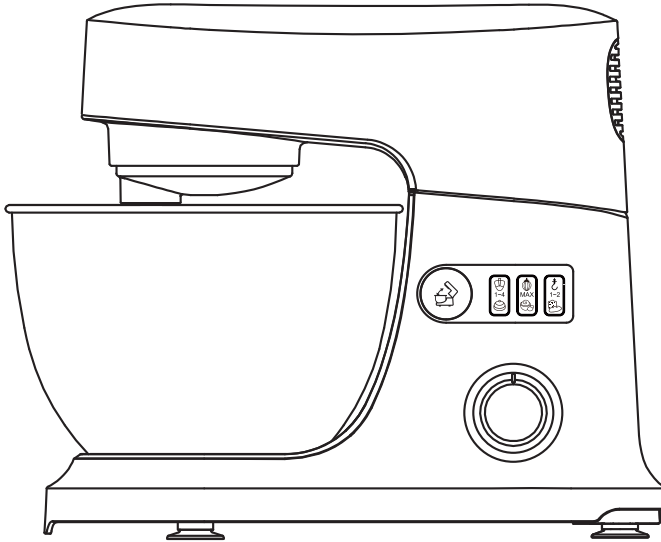


KITCHEN MACHINE



USER MANUAL

MJ-KM6001W

CONTENT

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	1
PART NAME.....	3
TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT	3
INSTRUCTIONS FOR USE.....	4
RECIPES.....	6
ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDING.....	8
CLEANING AND MAINTENANCE	8
CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM.....	9

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid the risk of serious injury when using your kitchen machine, basic safety precautions should be followed, including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING KITCHEN MACHINE.

1. Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
2. Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
3. Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.
4. If the power cord is damaged, you must have it replaced by a service center authorized , or similarly qualified persons to avoid a hazard.
5. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Never let the appliance run unattended.
9. Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
10. Be careful if hot liquid is poured into the bowl, as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
11. This appliance is intended for household use only.
12. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
13. Do not touch acidic food or soak in acidic solution for stirring accessories.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Caution:

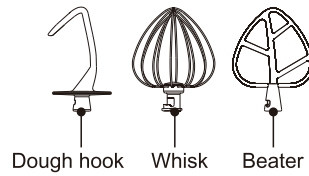
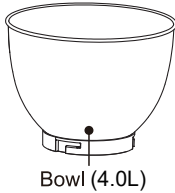
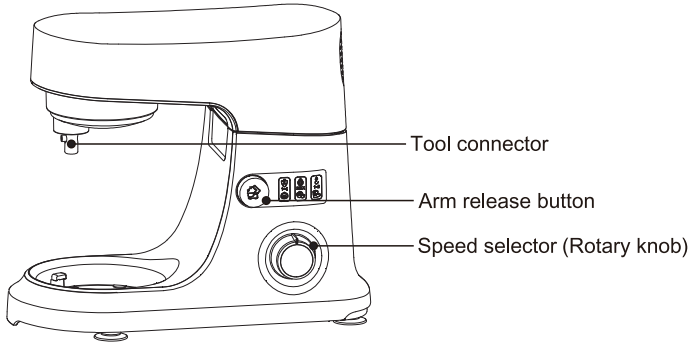
1. Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.
2. In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
3. Always switch off the appliance by turning the knob to off(0) position.
4. Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
5. Do not exceed total 1000g ingredient the accessories (bowl). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.
6. Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
7. Never use any accessories or parts from other manufactures that does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
8. Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60 C hotter than ambient temperature.
9. Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.

SAVE THESE INSTRUCTION.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PART NAME

Kitchen machine

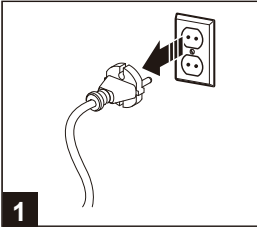


TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

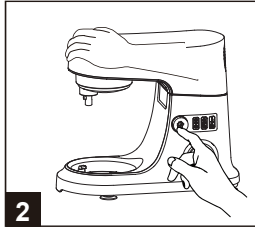
Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
KITCHEN MACHINE	MJ-KM6001W	220-240V~	50-60Hz	600W

INSTRUCTIONS FOR USE

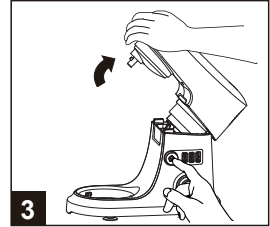
Kitchen machine



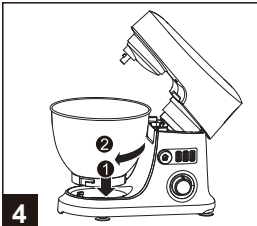
1 Always make sure mixer is unplugged and setting control is set to OFF(0).



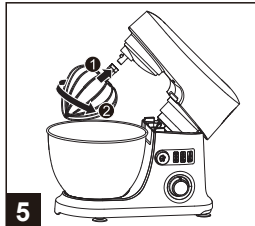
2 Press up on mixer release button.



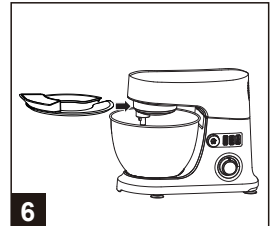
3 Tilt mixer head up.



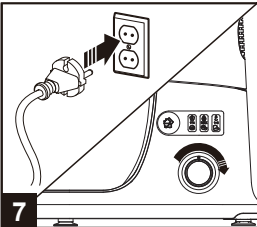
4 Place bowl in bowl base and turn clockwise until bowl locks into place.



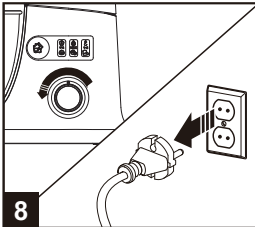
5 Insert attachment onto output shaft and press upward as far as possible. Turn the attachment counterclockwise, hooking attachment over pin on shaft.



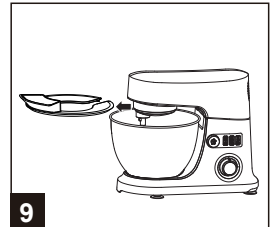
6 Slide the bowl lid.



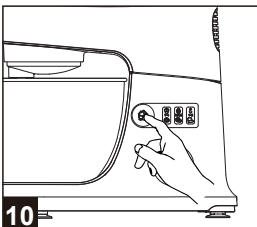
7 Plug mixer into wall outlet. Select desired speed.



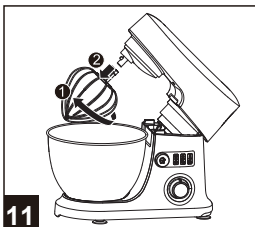
8 When finished, rotate speed control to Off(0). Unplug from outlet.



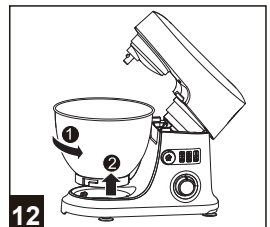
9 Slide out the bowl lid.



10 Press up on mixer release button. Tilt mixer head up.



11 Remove attachment by pressing attachment upward as far as possible. Turn the attachment clockwise and pull to remove.



12 Remove attachment by turning the attachment counterclockwise and pull to remove.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before first use

Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.

Auto stop




Your kitchen machine will be automatically turned off after 15 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

Mixing bowl tools

Note

1. Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.
2. Up to 500g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
3. Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in user manual. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.

Before you start , make sure that you pick the desired attachment from following and assemble according to user manual.

	Name	Purpose
	Hook	<ul style="list-style-type: none">• For making green onion Chinese pancake• Suggested processing speed: 2• 1134g water, 1575g flour, some green onion and little salt, 10 min.
	Beater	<ul style="list-style-type: none">• For making cake, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter• Suggested processing speed:1-4
	Whisk	<ul style="list-style-type: none">• For making egg white, cream, meringues, mousses, and soufflés• Suggested processing speed:6

INSTRUCTIONS FOR USE

Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- Whisk: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- Kneading: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas.
- You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.
- If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

RECIPES

Recipes: Bread dough (Hook)

Ingredient:

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260ml warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2. Pour in the water and then the oil.
3. Switch to speed 2 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with vegetable oil.
5. Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
6. Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.
8. Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9. Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
10. Bake at 180°C for 40 minutes.

Recipe: Cake batter (Beater)

Ingredient:

- 3 eggs
- 150g butter
- 150 g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

1. Cut the butter into cubes of 2 cm.
2. Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
3. Gradually increase the speed from 1 to 4.
4. Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive consistency.

RECIPES

5. Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 4 until all the ingredients are well mixed.
6. Put the batter into a 30 cm long aluminum tin.
7. Place it in the middle of the oven.
8. Bake it for 30-40 minutes at the temperature of 180°C.

Pie pastry (Beater)

Ingredient:

- 340g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt • 1 teaspoon sugar • 6 to 8 tablespoon ice water

1. Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed
2. Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.
3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough. If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.
4. Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
5. Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
6. Rest the dough in the room temperature for a few minutes before rolling and baking.
7. Bake it for 25-30 minutes at the temperature of 180°C.

Recipes: Meringue (Whisk)

Ingredient:

- 4 egg whites • 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

1. Whisk the egg whites with speed 6 until soft peaks are formed.
2. Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.
3. Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.
4. Preheat your oven to 105°C and place the tray with the meringue in the center of the oven.
5. Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
6. Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

Abnormality Handling

1. In case of abnormalities such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
2. If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the product still cannot work after checks mentioned above, please consult the designated repair centre for maintenance.

If your appliance does not work,check;

- That it is plugged in correctly.
- That the accessories are correctly locked.
- That the safety cover is present and locked when the high-speed outlet is not used.
- That the multi-function head is locked in a horizontal position.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.









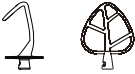

CLEANING AND MAINTENANCE

Caution:

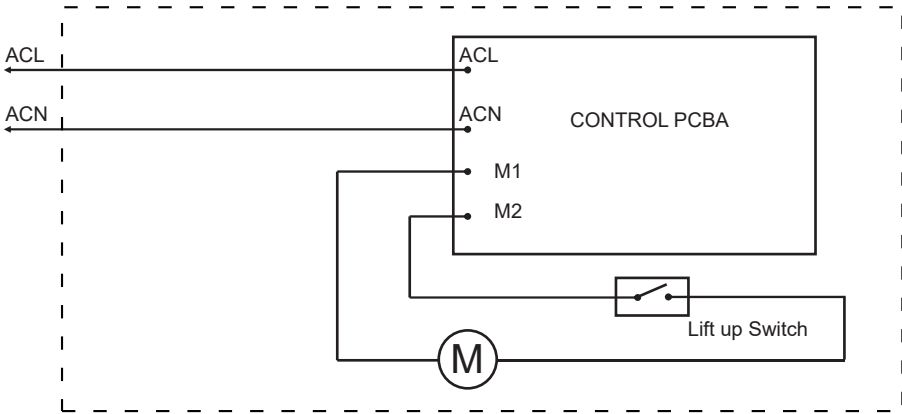
- Before you clean the appliance, unplug it.
- Refer to the table for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and or moist cloth.

1. Clean the main unit with a moist cloth.
2. Clean the other parts in hot water(<60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher (refer to the table).
3. Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓

CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM

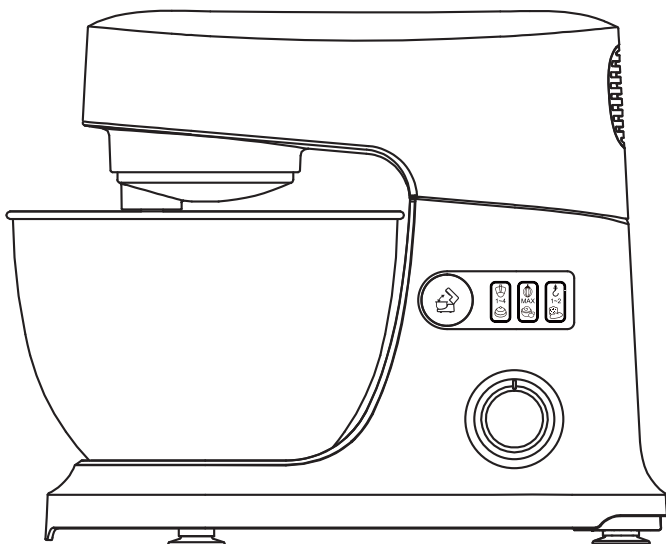


Environmental protection



The appliance must not be disposed of with regular household waste. At the end of its service life, the appliance must be properly delivered to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By Collection and recycling of old appliances, you are making an important contribution to the conservation of our natural resources and provide for environmentally sound and healthy disposal.

KONYHAI ROBOTGÉP



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MJ-KM6001W

TARTALOMJEGYZÉK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	1
TARTOZÉKOK MEGNEVEZÉSE	4
A TERMÉK MŰSZAKI ADATAI	4
HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK	5
RECEPTEK	7
RENDELLENES MŰKÖDÉS ÉS HELYREÁLLÍTÁSA	9
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	10
ÁRAMKÖRI RAJZ	11

FONTOS MEGJEGYZÉS: Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen olvassa végig ezt a használati útmutatót. Az útmutatót őrizze meg későbbi használatra.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A súlyos sérülések elkerülése érdekében a konyhai robotgép használata közben ajánlott az alábbi biztonsági óvintézkedések betartása.

A KONYHAI ROBOTGÉP HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL A MEGADOTT UTASÍTÁSOKAT, BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET ÉS FIGYELMEZTETÉSEKET.

1. Ne merítse a motort tartalmazó egységet vízbe, és ne tegye folyó csapvíz alá.
2. Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a falaljzathoz, ellenőrizze, hogy a helyi áramforrás megfelel-e a készülék alján jelzett hálózati tápfeszültségnek.
3. Ne használja a készüléket ha a hálózati vezeték, a dugvilla vagy a védőborítás, a forgó szűrő vagy bármely más rész sérült vagy láthatóan repedezett.
4. Ha a hálózati vezeték sérült, a veszélyek megelőzése érdekében azt egy felhatalmazott szerviz központban vagy hasonlóan szakképzett szerelővel cseréltesse.
5. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalati és tudáshiányos személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet mellett használják azt vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatáról és a veszélyekről.
6. Gyermek nem játszhat a készülékkel.
7. A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelét tartsa gyermekektől távol.
8. Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
9. Tisztítás előtt távolítsa el a készülékből a keverőlapátot, a habverőt vagy a dagasztókart.
10. Ügyeljen ha forró vizet tölt a keverőtálba, mert az a hirtelen felcsapó gőz következtében kifuthat a tálból.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

11. A készülék csak háztartási használatra szolgál.
12. A nem megfelelő használattal sérülést okozhat. Legyen körültekintő a készülék használata során.
13. Ne helyezzen a készülékbe savas tartalmú élelmiszereket, és a keverő kiegészítőket ne áztassa savas hatású oldatba.

Figyelem:

1. Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés, tisztítás és a tartozékok cseréje, vagy a mozgó alkatrészek érintése előtt, azt mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból.
2. A hővédő kapcsoló elállítódása miatti veszélyek megelőzése érdekében a készüléket tilos külső kapcsoló berendezésre, például időzítőre, vagy a szolgáltató által rendszeresen be- és kikapcsolt áramkörre csatlakoztatni.
3. A készüléket mindig a tekerőgomb "OFF" (KI) / 0 állásba fordításával kapcsolja ki.
4. Kikapcsolás után mindig várja meg, amíg a mozgó alkatrészek leállnak, és az állvány karjának felemelése, a keverőtál felnyitása, szétszerelés vagy alkatrészek eltávolítása előtt húzza ki a hálózati vezetéket a fali aljzatból.
5. Ne lépje túl az összesen 1000 g mennyiségű összetevőt a keverőtálban. A konyhai robotgép használata során tartsa be a használati útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és keverési sebességet.
6. Első használat előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő tartozékokat. A tisztítással kapcsolatban tekintse meg az útmutatóban található tisztítási táblázatot.

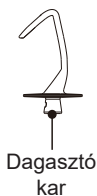
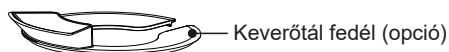
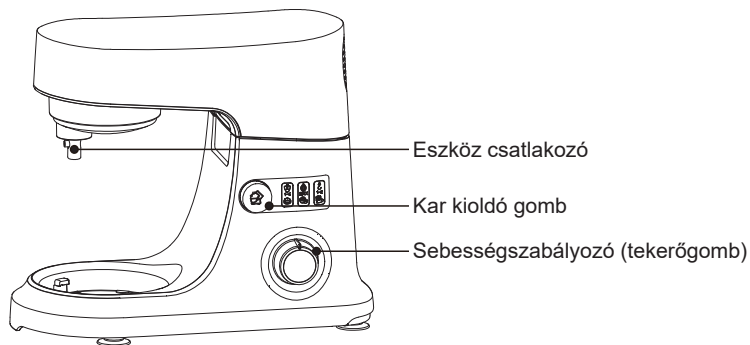
⚠ Figyelem:

7. Soha ne használjon más gyártóktól származó tartozékokat vagy alkatrészeket, amelyeket nem kifejezetten a készülék gyártója ajánlott. Az ilyen tartozékok vagy alkatrészek használata a jótállás érvénytelenítését vonja magával.
8. Feldolgozás előtt várjon, amíg az összetevők lehűlnek. Ne helyezzen a keverőtálba 60 °C-nál magasabb hőmérsékletű összetevőket.
9. Minden feldolgozott adag után várjon, amíg a készülék vissza nem hűl szobahőmérsékletre.

**ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT.
A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA
ALKALMAS.**

TARTOZÉKOK MEGNEVEZÉSE

Konyhai robotgép

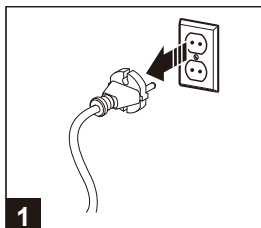


A TERMÉK MŰSZAKI ADATAI

Termék neve	Modellszám	Tápfeszültség	Frekvencia	Felvett teljesítmény
KONYHAI ROBOTGÉP	MJ-KM6001W	220-240V~	50-60Hz	600W

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Konyhai robotgépj



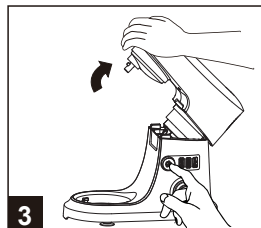
1

Mindig ellenőrizze, hogy a készülék ki legyen húzva és a kapcsoló OFF / O állásban legyen.



2

Nyomja felfelé a keverő kioldó gombot.



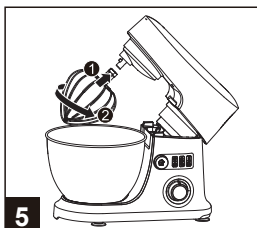
3

Hajtsa fel a keverőfejet.



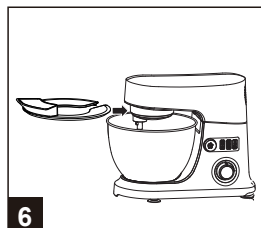
4

Helyezze be a keverőtálat a talpba és fordítsa el az óra járásával egyező irányba, amíg a helyére nem rögzül.



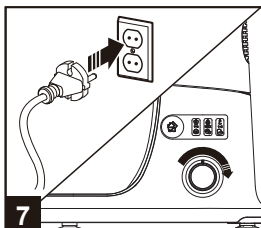
5

Helyezze a tartozékat a kimeneti tengelyre és nyomja a helyére ütközésig. Fordítsa el a tartozékot az óra járásával ellentétes irányba, hogy beakadjon a tengelyen lévő csapszegbe.



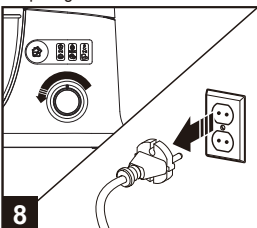
6

Csúsztassa fel a keverőtál fedelét.



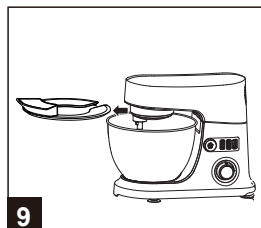
7

Csatlakoztassa a hálózati vezetékét a fali aljzathoz. Válassza ki a kívánt keverési sebességet.



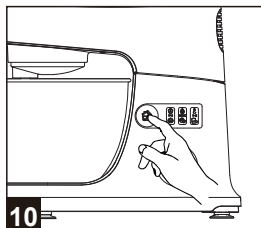
8

Ha végezt, fordítsa a sebességszabályozó tekerőgombot OFF (K) / O állásba. Húzza ki a készüléket.



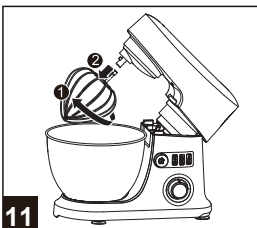
9

Csúsztassa le a keverőtál fedelét.



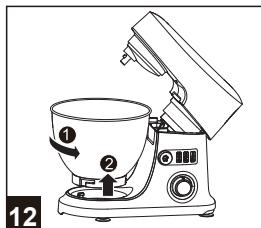
10

Nyomja felfelé a keverő kioldó gombot. Hajtsa fel a keverőfejet.



11

Vegye ki a tartozékat úgy, hogy teljesen felfelé nyomja. Fordítsa el a tartozékot az óra járásával egyező irányba, és húzza ki a helyéről.



12

Vegye ki a tartozékat az óra járásával ellentétes irányba elforgatva és kifelé húzva.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Első használat előtt

A konyhai robotgép és a tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő részeket. A készüléket csak akkor csatlakoztassa a fali aljzathoz és kapcsolja be, ha a tartozékokat megfelelően állította össze.

Automatikus leállítás




A konyhai robotgép 15 percnyi folyamatos működés után automatikusan kikapcsol. Ez a túl hosszú ideig tartó használat miatti biztonsági problémák megelőzését szolgálja.

Keverőtál eszközök

Megjegyzés

1. A konyhai robotgép bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a tekerőgomb O állásban van-e, majd csatlakoztassa a keverőlapátot, a habverőt vagy a dagasztókart.
2. A keverőtálban egyszerre legfeljebb 500g liszt plusz a további összetevők dolgozhatók fel.
3. Kövesse az útmutatóban megadott mennyiségeket, feldolgozási időt és sebességet. A készülék megóvása érdekében ne lépje túl a javasolt feldolgozási sebességeket.

Indítás előtt ügyeljen a megfelelő tartozék kiválasztására és annak behelyezésére az utasításoknak megfelelően.

	Név	Cél
	Dagasztókar	<ul style="list-style-type: none">• Zöldhagymás kínai palacsintához• Javasolt feldolgozási sebesség: 2• 1134g víz, 1575g liszt, némi zöldhagyma és kevés só, 10 perc.
	Keverőlapát	<ul style="list-style-type: none">• Kevert tésztákhoz, linzerekhez, pitéhez, sült tésztákhoz, burgonyapüréhez, tésztához, glutén mentes kenyérhez és hideg vajhoz• Javasolt feldolgozási sebesség: 1-4
	Habverő	<ul style="list-style-type: none">• Tojásfehérjéhez, krémekhez, habcsókhöz, habokhoz és felfújtakhoz• Javasolt feldolgozási sebesség: 6

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Tipp

- A kifröccsenés megelőzése érdekében mindig csak fokozatosan növelje a sebességet.
- Habverő: tojásfehérje vagy krémek felverése előtt ellenőrizze, hogy a keverőtál és a habverő száraz és zsiradéktól mentes legyen.
- Dagasztás: az élesztőt tartalmazó nehéz, sűrű kenyér és pizza tészták dagasztásához használja a dagasztókart.
- A tészta összeállításához fontos a megfelelő mennyiségű víz hozzáadása az adott páratartalomhoz és környezeti hőmérséklethez igazodva.
- Ha a konyhagéppel kívánja újradagasztani a tésztát, akkor nyomkodja le a tésztát a keverőtál aljába, hogy az ne tekeredjen fel a dagasztókarrá. Ügyeljen, hogy a tészta dagasztását megfelelő sebességfokozaton végezze.

RECEPTEK

Receptek: Kenyértészta (Dagasztókar)

Összetevők:

- 500 g liszt
- 50 g olívaolaj
- 1 kiskanál só
- 1 kiskanál cukor
- 7 g élesztő
- 260 ml langyos víz

1. Helyezze a száraz összetevőket a keverőtálba és állítsa a tekerőgombot 1-es fokozatra.
2. Töltse hozzá a vizet, majd az olíva olajat.
3. Kapcsoljon 2-es fokozatra és folytassa a tészta dagasztását, amíg egy egyenletes gombócot nem kap.
4. Kenjen ki egy tálat növényi zsiradékkal.
5. Helyezze bele a tésztát és takarja le.
6. Várjon 1 órán át, amíg a tészta megkel, az eredeti kétszeresére nem nő.
7. Nyomkodja ki a levegő buborékokat a megkelt tésztából.
8. Hajtogassa henger alakúra és helyezze be egy kenyérsütő formába.
9. Takarja le és hagyja további egy órán át kelni a sütőformában.
10. Süsse 180°C-on 40 percig.

RECEPTEK

Recept: Kevert tészta (Keverőlapát)

Összetevők:

• 3 tojás • 150 g vaj • 150 g porcukor • 150 g liszt • 3 g sütőpor

1. Vágja a vajat vagy margarint 2 cm-es kockákra.
2. Helyezze a vajat a cukorral a keverőtálba és keverje össze 1-es fokozaton.
3. Fokozatosan növelje a sebességet 1-ről 4-es fokozatra.
4. Egyesével adja hozzá a tojásokat és folytassa a keverést 4-es fokozaton, amíg el nem éri a kívánt állagot.
5. Adagolja a tésztához a sütőport és a lisztet, majd folytassa a keverést négyes fokozaton, amíg az összetevők jól el nem vegyülnek.
6. Töltse a tésztát egy 30 cm hosszú sütőformába.
7. Helyezze a sütő közepére.
8. Süssse 180°C-on 30-40 percig.

Pitetészta (Keverőlapát)

Összetevők:

• 340 g liszt, plusz a sodráshoz
• 227 g hideg, nem sózott vaj, 2 cm-es kockákra vágva
• 6-8 nagykanál jeges víz • 1 kiskanál só • 1 kiskanál cukor

1. Helyezze a száraz összetevőket a keverőtálba és állítsa a tekerőgombot 1-es fokozatra.
2. Adja hozzá a hideg vajat vagy margarint a száraz összetevőkhöz és fokozatosan növelje a sebességet 1-ről 3-as fokozatra.
3. Adja hozzá a keverékhez a jeges vizet kanalanként, amíg jól nyújtható tésztát nem kap. Ha a tészta nem áll össze, adjon hozzá még egy kevés vizet, vagy keverje hosszabb ideig. Ne adjon hozzá túl sok vizet. Különben a tészta túl tömény lesz.
4. Alakítsa a tésztát a kívánt formára, majd takarja le műanyag fóliával.
5. Helyezze legalább 1 órára (de legfeljebb 2 napra) hűtőszekrénybe.
6. Sodrás és sütés előtt várjon, amíg a tészta szobahőmérsékletre nem lágyul.
7. Süssse 180°C-on 25-30 percig.

RECEPTEK

Receptek: Habcsók (Habverő)

Összetevők:

• 4 tojás fehérje • 200 g finom kristálycukor vagy porcukor

1. Verje fel a tojások fehérjét 6-os fokozaton, amíg finom hab csúcsok nem jönnek létre.
2. Fokozatosan adja hozzá a habhoz a cukrot, közben folytassa a felverést 4-es fokozaton, amíg kemény hab csúcsok nem jönnek létre.
3. Kanállal adagolja a habcsókot egy sütőlapra és sütőpapírra.
4. Melegítse elő a sütőt 105°C-ra, majd helyezze a sütőlapot a sütő közepére.
5. A habcsókokat körülbelül 1/másfél órán át süssse ropogósra.
6. Kapcsolja ki a sütőt és hagyja a habcsókokat a sütőben kiszáradni úgy másfél órán át.

RENDELLENES MŰKÖDÉS ÉS HELYREÁLLÍTÁSA

Rendellenes működés helyreállítása

1. Rendellenes működés esetén, például zajos működés, kellemetlen szag, füst stb. észlelése esetén azonnal fejezze be a készülék használatát és húzza ki azt a fali aljzatból.
2. Ha a készülék nem működik, ellenőrizze, hogy az csatlakoztatva lett-e a fali aljzatba, a kapcsoló ON (BE) állásban van-e, és a tartozékok megfelelően illeszkednek-e a helyükre.
3. Ha a készülék továbbra sem működik, forduljon a kijelölt szerviz központhoz.

Ha a készülék nem működik, ellenőrizze a következőket:

- A hálózati vezeték csatlakoztatta a fali aljzathoz.
- A tartozékok megfelelően rögzítve lettek a helyükön.
- Ha a nagysebességű kimenet nincs használatban, akkor annak biztonsági borítása rögzítve van a helyén.
- A multi funkciós fej vízszintes helyzetben rögzítve van.

A készülék mikroprocesszorral rendelkezik, amely szabályozza és elemzi a szükséges üzemi teljesítményt. Túl nagy terhelés esetén a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék újraindításához fordítsa el a tekerőgombot O állásba és vegye ki az összetevők egy részét a keverőtálból. Várjon néhány percet, amíg a készülék lehűl. Ez után válassza ki a kívánt sebességet és fejezze be a műveletet.











TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ Figyelem:

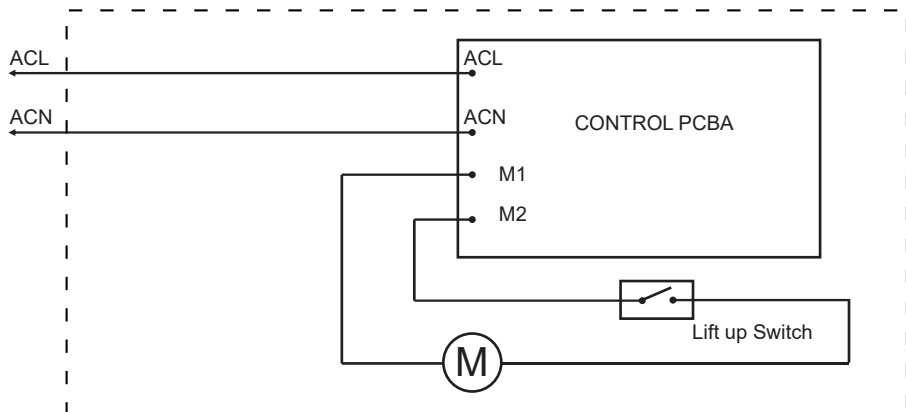
- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból.
- A különböző alkatrészek vízben, mosogatógépben vagy nedves ronggyal történő tisztításával kapcsolatban lásd a tisztítási táblázatot.

1. A készülék főegységét nedves ronggyal törölje tisztára.
2. A további részeket meleg vízben (<60°C) mosogatószerrel tisztítsa meg, vagy helyezze mosogatógépbe (lásd a táblázatban).
3. A készüléket és a tartozékokat tisztítás után száraz helyen tárolja.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓

ÁRAMKÖRI RAJZ



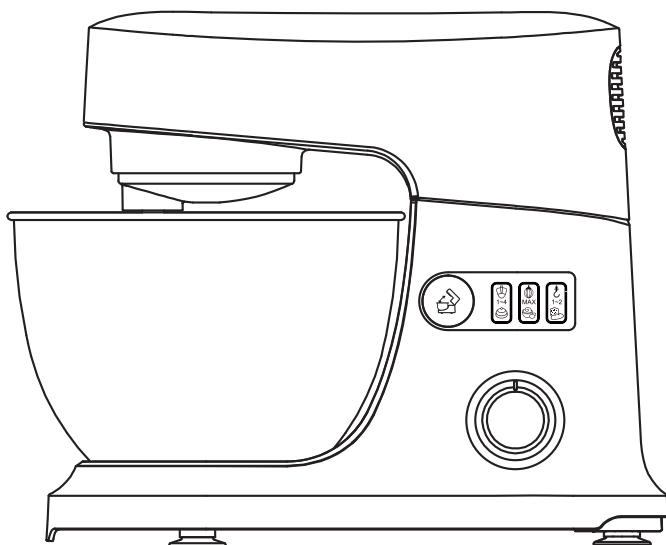
Környezetvédelem



A terméket tilos a háztartási hulladékokkal együtt hulladékba helyezni. A készülék élettartamának a végén a készüléket egy megfelelő, elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyre kell eljuttatni. A régi készülékek gyűjtésével jelentős mértékben hozzájárulhat a természetes erőforrások megóvásához és a hulladékok környezetbarát módon történő elhelyezéséhez.

Importálja: SOMOGYI ELEKTRONIC
H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3.

KUCHYNSKÝ ROBOT



NÁVOD NA POUŽÍVANIE

MJ-KM6001W

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	1
NÁZVY PRÍSLUŠENSTIEV	4
TECHNICKÉ ÚDAJE VÝROBKU	4
NÁVOD NA POUŽÍVANIE	5
RECEPTY	7
PORUCHY A RIEŠENIE	9
ČISTENIE A ÚDRŽBA	10
SCHÉMA ZAPOJENIA	11

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Uschovajte si tento návod pre neskoršie použitie.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Aby ste predišli vážnym zraneniam, pri používaní kuchynského robota sa odporúča dodržiavať nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

PRED POUŽÍVANÍM KUCHYNSKÉHO ROBOTA SI PREČÍTAJTE POKYNY, BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA A VAROVANIA.

1. Neponárajte jednotku s motorom do vody ani pod tečúcu vodu z vodovodu.
2. Pred pripojením zariadenia do elektrickej zásuvky skontrolujte, či napätie miestnej elektrickej siete zodpovedá sieťovému napätiu, uvedenému na spodnej strane spotrebiča.
3. Zariadenie nepoužívajte, ak napájací kábel, zástrčka alebo ochranný kryt, rotujúci filter alebo akékoľvek iné časti sú poškodené alebo viditeľne prasknuté.
4. Ak je napájací kábel poškodený, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servise alebo odborne kvalifikovanému mechanikovi, aby ste predišli možnému nebezpečenstvu.
5. Toto zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba pod dohľadom alebo v prípade, ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a možných nebezpečenstvách.
6. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
7. Deti nesmú používať tento spotrebič. Spotrebič a jeho napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
8. Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
9. Pred čistením spotrebiča vyberte z neho miešaciu lopatku, metlu alebo hák na cesto.
10. Pri nalievaní horúcej vody do misy buďte opatrní, pretože v dôsledku vzniku pary môže obsah z nádoby vytiecť.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

11. Spotrebič je určený pre používanie len v domácnosti.
12. Nesprávne používanie spotrebiča môže spôsobiť zranenie. Pri používaní zariadenia buďte opatrní.
13. Do spotrebiča nekladajte potraviny s kyslým obsahom a miešacie príslušenstvo nenamočte do kyslého roztoku.

Upozornenie:

1. V prípade, ak spotrebič nechávate bez dozoru alebo pred montážou, demontážou, čistením a výmenou príslušenstva alebo dotýkaním sa pohyblivých častí, ho vždy vypnite a napájací kábel vytriahnite zo zásuvky.
2. Aby sa predišlo nebezpečenstvám v dôsledku vypnutia spínača tepelnej ochrany, je zakázané pripájať zariadenie k externému spínanému zariadeniu, ako je napríklad časovač, alebo do obvodu, ktorý dodávateľ elektriny pravidelne zapína a vypína.
3. Zariadenie vypnite vždy otočením otočného gombíka do polohy „OFF“ (VYP).
4. Po vypnutí vždy počkajte, kým sa pohyblivé časti zastavia, a pred zdvihnutím ramena stojana, otvorením miešacej nádoby, rozobratím alebo odstránením častí vždy vytriahnite napájací kábel zo zásuvky.
5. Neprekračujte celkové množstvo ingrediencií 1000 g v miešacej nádobe. Pri používaní kuchynského robota dodržiavajte množstvá, čas spracovania a rýchlosť miešania uvedené v návode na používanie.
6. Pred prvým použitím dôkladne očistite príslušenstvo, ktoré prichádza do priameho kontaktu s potravinami. Pri čistení si pozrite tabuľku čistenia v návode.

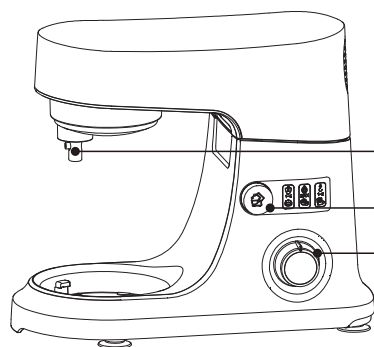
⚠ Upozornenie:

7. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo alebo diely od iných výrobcov, ktoré nie sú výslovne odporúčané výrobcom tohto zariadenia. Použitie takéhoto príslušenstva alebo dielov spôsobí stratu záruky.
8. Pred spracovaním počkajte, kým ingrediencie vychladnú. Do miešacej nádoby nedávajte suroviny teplejšie ako 60°C.
9. Po každej spracovanej porcii počkajte, kým zariadenie vychladne na izbovú teplotu.

**UCHOVAJTE TENTO NÁVOD.
ZARIADENIE JE URČENÉ LEN PRE POUŽÍVANIE V
DOMÁCNOSTI.**

NÁZVY PRÍSLUŠENSTIEV

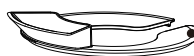
Kuchynský robot



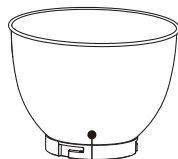
Zásuvka pre nadstavce

Tlačidlo uvoľnenia ramena

Otočný gombík regulátora otáčok



Kryt nádoby (voliteľný)



Miešacia nádoba (4,0 litrová)



Hák na cesto



Metla



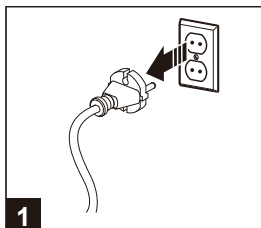
Miešacia lopatka

TECHNICKÉ ÚDAJE VÝROBKU

Názov produktu	Číslo modelu	Napájacie napätie	Frekvencia	Príkon
KUCHYNSKÝ ROBOT	MJ-KM6001W	220-240V~	50-60Hz	600W

NÁVODY NA POUŽÍVANIE

Kuchynský robot



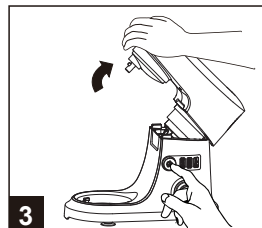
1

Vždy skontrolujte, či je zariadenie odpojené od elektrickej siete a či je vypínač v polohe OFF/0.



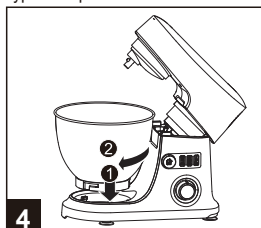
2

Uvoľňovacie tlačidlo miešacej hlavy zatlačte hore.



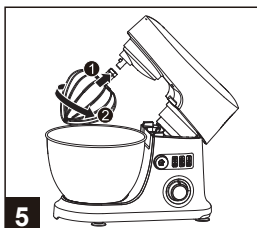
3

Nadvihnite miešaciu hlavu.



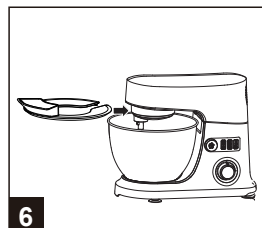
4

Vložte miešaciu nádobu do základne a otočte ju v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na miesto.



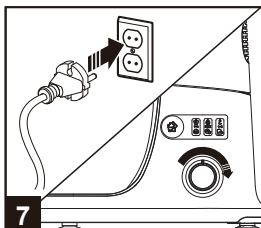
5

Nasadte príslušenstvo na výstupný hriadeľ a zatlačte ho na doraz. Otočte nástavec proti smeru hodinových ručičiek, aby zapadol do kolíka na hriadieli.



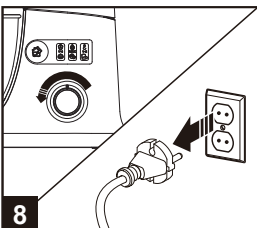
6

Posuňte veko na miešaciu nádobu.



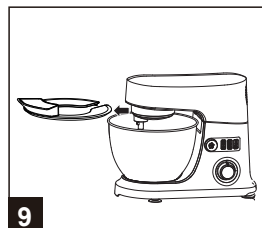
7

Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Zvoľte požadovanú rýchlosť miešania.



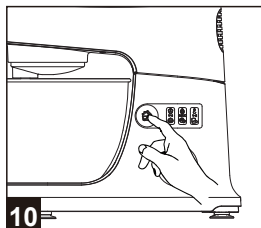
8

Po dokončení miešania ovládač rýchlosti otočte do polohy OFF (VYP)/0. Zariadenie odpojte od elektrickej siete.



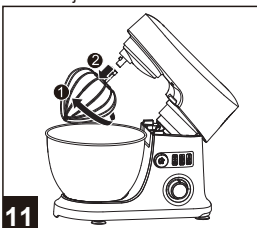
9

Odsuňte veko miešacej nádoby.



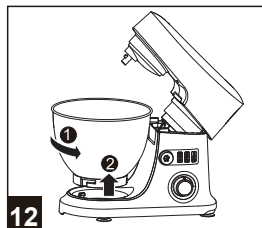
10

Uvoľňovacie tlačidlo miešacej hlavy zatlačte hore. Nadvihnite miešaciu hlavu.



11

Vyberte príslušenstvo tak, že ho zatlačíte celkom nahor. Otočte príslušenstvo v smere hodinových ručičiek a vytiahnite ho.



12

Vyberte príslušenstvo otočením proti smeru hodinových ručičiek a potiahnutím smerom von.

NÁVODY NA POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím kuchynského robota a príslušenstva dôkladne očistite časti, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami. Zapojte zariadenie do elektrickej zásuvky a zapnite ho až po správnom zložení príslušenstva.

Automatické zastavenie




Kuchynský robot sa automaticky vypne po 15 minútach nepretržitej prevádzky. Toto má zabrániť bezpečnostným problémom v dôsledku dlhodobého používania.

Miešacia nádoba

Poznámka

1. Pred zapnutím kuchynského robota sa uistite, či otočný gombík je v polohe 0, potom pripojte miešaciu lopatku, metlu alebo hák na cesto.
2. V miske môžete naraz spracovať maximálne 500 g múky plus ďalšie ingrediencie.
3. Dodržujte množstvá, čas spracovania a rýchlosť uvedené v návodoch. V záujme ochrany vášho zariadenia neprekračujte odporúčanú rýchlosť spracovania.

Pred spustením robota nezabudnite vybrať vhodný nástavec a vložte ho podľa pokynov.

	Názov	Účel
	Hák na cesto	<ul style="list-style-type: none">• Na čínske palacinky so zelenou cibuľkou• Odporúčaná rýchlosť spracovania: 2• 1134 g vody, 1575 g múky, trochu zelenej cibulky a trochu soli, 10 minút.
	Lopatka	<ul style="list-style-type: none">• Na miešané cestoviny, linecké cesto, koláče, zapekané cestoviny, zemiakovú kašu, rezance, bezlepkový chlieb a studené maslo• Odporúčaná rýchlosť spracovania: 1-4
	Metla	<ul style="list-style-type: none">• Na vaječné bielky, krémy, pusinky, peny a oblátky• Odporúčaná rýchlosť spracovania: 6

NÁVODY NA POUŽÍVANIE

Tipy

- Rýchlosť zvyšujte vždy len postupne, aby ste zabránili striekaniu.
- Metla: pred šľahaním vaječných bielkov alebo smotany skontrolujte, či misa a metla sú suché a bez tuku.
- Hnietenie: použite hák na cesto na miesenie ťažkého, hustého cesta na chlieb a pizzu, ktoré obsahuje droždie.
- Na zostavenie cesta je dôležité pridať správne množstvo vody podľa danej vlhkosti a teploty okolia.
- Ak chcete cesto znovu premiesiť pomocou kuchynského robota, zatlačte cesto na dno misky tak, aby sa nezrolovalo na hák. Dbajte na to, aby ste cesto miesili správnou rýchlosťou.

RECEPTY

Recepty: Chlebové cesto (háč na cesto)

Ingrediencie:

- 500 g múky
- 50 g olivového oleja
- 1 lyžička soli
- 1 lyžička cukru
- 7 g droždia
- 260 ml vlažnej vody

1. Vložte suché ingrediencie do miešacej nádoby a nastavte otočný gombík na stupeň 1.
2. Pridajte vodu a potom olivový olej.
3. Prepnite na rýchlosť 2 a pokračujte v miesení cesta, kým nezískate rovnomernú guľu.
4. Vymažte miskú rastlinným olejom.
5. Vložte do nej cesto a prikryte ho.
6. Počkajte 1 hodinu, kým cesto vykysne, zdvojnásobí svoju pôvodnú veľkosť.
7. Z vykysnutého cesta vytlačte vzduchové bubliny.
8. Zložte ho do tvaru valca a vložte do formy na pečenie chleba.
9. Prikryte ho a nechajte ešte hodinu kysnúť v pekáči.
10. Pečte 40 minút pri 180°C.

RECEPTY

Recept: Cesto na koláč (lopatka)

Ingrediencie:

- 3 vajcia • 150 g masla • 150 g práškového cukru
 - 150 g múky • 3 g prášku do pečiva
1. Maslo alebo margarín nakrájajte na 2 cm kocky.
 2. Do misky vložte maslo a cukor a miešajte pri rýchlosti 1.
 3. Postupne zvyšujte rýchlosť zo stupňa 1 na stupeň 4.
 4. Pridávajte vajcia po jednom a pokračujte v miešaní pri rýchlosti 4, kým dosiahnete požadovanú konzistenciu cesta.
 5. Do cesta pridajte prášok do pečiva a múku, potom pokračujte v miešaní na rýchlosti štyri, kým sa ingrediencie dobre premiešajú.
 6. Cesto vylejte do 30 cm dlhej zapekacej misy.
 7. Vložte do stredu rúry.
 8. Pečte 30-40 minút pri 180°C.

Recept: Koláčové cesto (lopatka)

Ingrediencie:

- 340 g múky plus na valkanie
 - 227 g studeného nesoleného masla nakrájaného na 2 cm kocky
 - 6-8 lyžíc ľadovej vody • 1 lyžička soli • 1 lyžička cukru
1. Vložte suché ingrediencie do miešacej nádoby a nastavte otočný gombík na stupeň 1.
 2. K suchým ingredienciám pridajte studené maslo alebo margarín a postupne zvyšujte rýchlosť z 1 na 3.
 3. Po lyžiciach pridávajte do zmesi ľadovú vodu, kým získate vláčne cesto. Ak sa cesto nespojí, pridajte ešte trochu vody alebo miešajte dlhšie. Nepridávajte príliš veľa vody, inak bude cesto príliš husté.
 4. Cesto vytvarujte do požadovaného tvaru, potom ho prikryte plastovou fóliou.
 5. Vložte do chladničky aspoň na 1 hodinu (ale nie viac ako 2 dni).
 6. Pred valkaním a pečením počkajte, kým cesto zmäkne na izbovú teplotu.
 7. Pečte 25-30 minút pri 180°C.

RECEPTY

Recept: Pusinky (metla)

Ingrediencie:

- 4 bielka • 200 g jemného kryštálového cukru alebo práškového cukru
1. Bielka šľahajte pri rýchlosti 6, kým sa nevytvoria mäkké penové vrcholy.
 2. Do peny postupne pridávajte cukor a šľahajte na rýchlosti 4, kým sa nevytvoria tuhé vrcholy.
 3. Lyžicou dávajte pusinky na plech s papierom na pečenie.
 4. Predhrejte rúru na 105°C, potom vložte plech na pečenie do stredu rúry.
 5. Pusinky pečte asi 1 / hodinu a pol do chrumkava.
 6. Vypnite rúru a nechajte pusinky vysušiť v rúre asi hodinu a pol.

PORUCHY A RIEŠENIE

Náprava poruchy

1. V prípade zistenia abnormálnej prevádzky, ako je hlučná prevádzka, nepríjemný zápach, dym atď., okamžite prestaňte zariadenie používať a odpojte ho zo zásuvky.
2. Ak spotrebič nefunguje, skontrolujte, či je zapojený do elektrickej zásuvky, či je vypínač v polohe ON a či je príslušenstvo správne nasadené.
3. Ak zariadenie stále nefunguje, kontaktujte určené servisné stredisko.

Ak spotrebič nefunguje, skontrolujte nasledovné:

- Či je napájací kábel pripojený do elektrickej zásuvky.
- Či je príslušenstvo správne zaistené na mieste.
- Keď sa vysokorýchlostný výstup nepoužíva, či je jeho bezpečnostný kryt zaistený na mieste.
- Či je multifunkčná hlava upevnená v horizontálnej polohe.

Zariadenie obsahuje mikroprocesor, ktorý riadi a analyzuje požadovaný prevádzkový výkon. Ak je zaťaženie príliš vysoké, spotrebič sa automaticky vypne. Ak chcete spotrebič reštartovať, otočte otočný gombík do polohy 0 a vyberte časť ingrediencií z miešacej nádoby. Počkejte niekoľko minút, kým spotrebič vychladne. Potom zvolte požadovanú rýchlosť a dokončíte operáciu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Upozornenie:

- Pred čistením spotrebiča odpojte jeho napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Pozrite si tabuľku čistenia pre čistenie rôznych častí vo vode, v umývačke riadu alebo vlhkou handričkou.

1. Hlavnú jednotku spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
2. Ostatné časti očistite v teplej vode (<math><60^{\circ}\text{C}</math>) s čistiacim prostriedkom alebo ich vložte do umývačky riadu (pozri tabuľku).
3. Po očistení spotrebiča a príslušenstva ich odložte na suché miesto.

ČISTENIE A ÚDRŽBA













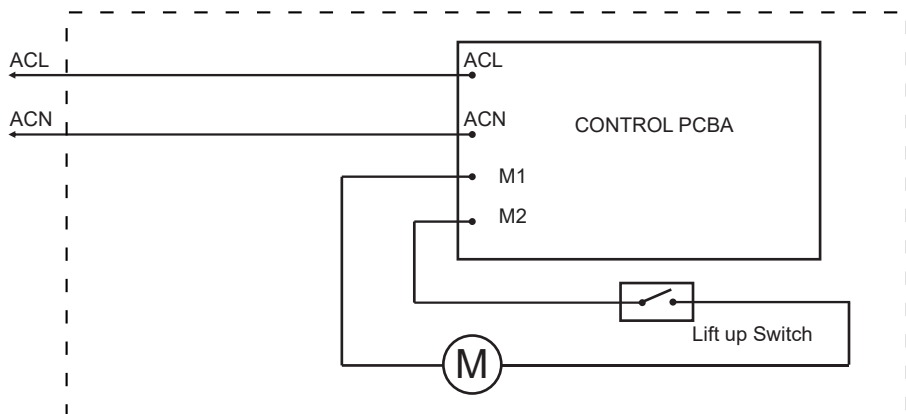
							
	✗	✗	✓	 	✓	✓	✓
 	✓	✗	✓		✓	✓	✓

SCHÉMA ZAPOJENIA



Ochrana životného prostredia



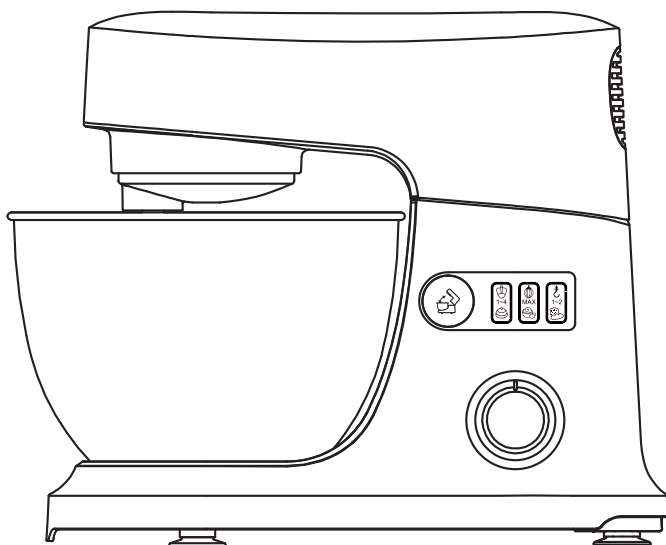
Spotrebič sa nesmie likvidovať s bežným domovým odpadom. Po skončení životnosti musí byť spotrebič riadne odovzdaný do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zberom a recykláciou starých spotrebičov môžete výrazne prispieť k zachovaniu prírodných zdrojov a ekologickej likvidácii odpadu.

ZÁRUKA A SERVIS

Záručná doba je 1 (Jedan) roky od dátumu zakúpenia produktu používateľom. Záruku na zariadenie potvrdzuje pokladničný doklad a záručný list, na ktorom je uvedený dátum nákupu, názov prístroja a dátum záruky. Prosíme, tieto dokumenty si uschovajte počas elej doby záruky.

Distribútor: Somogyi Electronic Slovensko s.r.o.
Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK
Tel.: +421/0/ 35 7902400 • www.somogyi.sk

ROBOT DE BUCĂTĂRIE



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

MJ-KM6001W

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ	1
DESCRIEREA ACCESORIILOR	4
SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE PRODUSULUI	4
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	5
REȚETE	7
FUNȚIONARE DEFECTUOASĂ ȘI RECUPERARE	9
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	10
SCHEMA DE CIRCUIT	11

NOTĂ IMPORTANTĂ: Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul. Vă rugăm să păstrați acest manual pentru consultări ulterioare.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Pentru a evita rănirea gravă, trebuie respectate următoarele măsuri de siguranță atunci când utilizați robotul de bucătărie.

CITIȚI INSTRUCȚIUNILE, MĂSURILE DE SIGURANȚĂ ȘI AVERTISEMENTELE ÎNAINTE DE A UTILIZA ROBOTUL DE BUCĂTĂRIE.

1. Nu scufundați unitatea motorului în apă și nu o puneți sub apa de la robinet.
2. Înainte de a conecta aparatul la o priză de perete, verificați dacă sursa de alimentare locală corespunde tensiunii de alimentare de la rețea indicate pe partea inferioară a aparatului.
3. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare, fișa sau capacul de protecție, filtrul rotativ sau orice altă piesă este deteriorat sau vizibil crăpat.
4. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, solicitați înlocuirea acestuia de către un centru de service autorizat sau de către un tehnician cu calificare similară pentru a preveni pericolele.
5. Acest aparat nu ar trebui să fie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și la pericolele implicate.
6. Copiii nu au voie să se joace cu dispozitivul.
7. Dispozitivul nu trebuie utilizat de copii. Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copii.
8. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
9. Înainte de curățare, scoateți paleta de amestecare, telul sau cârligul de malaxare din aparat.
10. Aveți grijă când turnați apă fierbinte în bolul de amestecare, deoarece aceasta se poate vărsa din bol din cauza creșterii bruște a aburului.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

11. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic.
12. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca răni. Aveți grijă când utilizați aparatul.
13. Nu introduceți alimente acide în aparat și nu înmuiați accesoriile de amestecare în soluții acide.

Avertisment:

1. Atunci când lăsați aparatul nesupravegheat și înainte de a asambla, dezasambla, curăța și înlocui accesoriile sau de a atinge piesele în mișcare, opriți întotdeauna aparatul și deconectați cablul de alimentare de la priza de perete.
2. Pentru a preveni pericolele datorate întreruperilor termice, aparatul nu trebuie să fie conectat la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, sau la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către furnizorul de servicii.
3. Întotdeauna opriți aparatul prin rotirea butonului de control în poziția "OFF".
4. După oprire, așteptați întotdeauna până când toate piesele în mișcare s-au oprit și deconectați cablul de alimentare de la priza de perete înainte de a ridica brațul suportului, de a deschide bolul de amestecare, de a dezasambla sau de a scoate piese.
5. Nu depășiți un total de 1000 g de ingrediente în bolul de mixare. Atunci când utilizați robotul de bucătărie, respectați cantitățile, timpii de procesare și vitezele de amestecare specificate în instrucțiunile de utilizare.
6. Înainte de prima utilizare, curățați bine toate accesoriile care intră în contact direct cu alimentele. Consultați tabelul de curățare din acest manual pentru instrucțiuni de curățare.

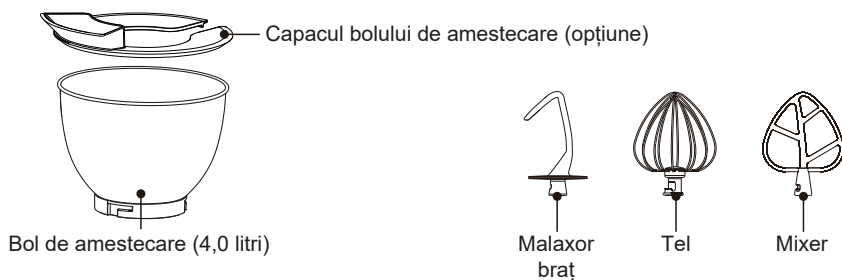
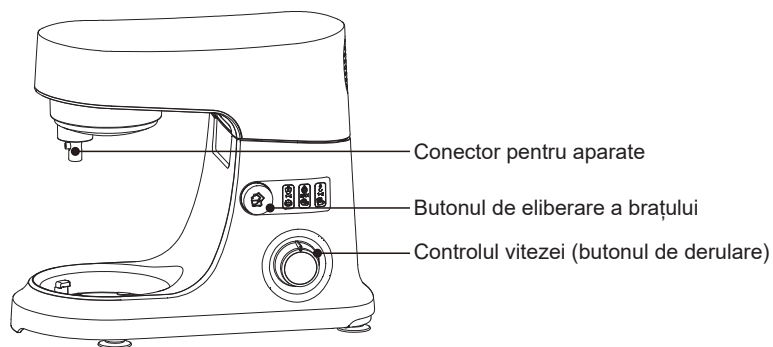
⚠ Figyelem:

7. Nu utilizați niciodată accesorii sau piese de la alți producători care nu sunt recomandate în mod specific de către producătorul aparatului. Utilizarea unor astfel de accesorii sau piese va anula garanția.
8. Așteptați până când componentele se răcesc înainte de a le prelucra. Nu puneți în bolul de amestecare ingrediente cu o temperatură mai mare de 60C.
9. Așteptați până când aparatul se răcește la temperatura camerei după ce fiecare lot a fost procesat.

**PĂSTRAȚI ACEST MANUAL.
APARATUL ESTE DESTINAT EXCLUSIV UZULUI
CASNIC.**

DENUMIREA ACCESORIILOR

Robot de bucătărie

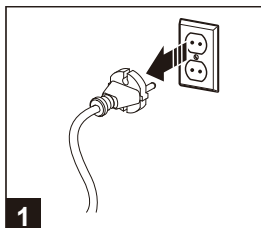


SPECIFICAȚIILE TEHNICE ALE PRODUSULUI

Denumirea produsului	Numărul modelului	Tensiune	Frecvență	Putere de intrare
ROBOT DE BUCĂTĂRIE	MJ-KM6001W	220-240V~	50-60Hz	600W

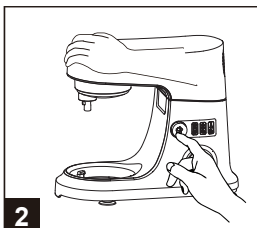
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Robot de bucătărie



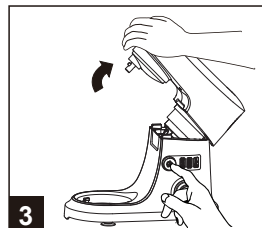
1

Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este scos din priză și că întrerupătorul se află în poziția OFF/O.



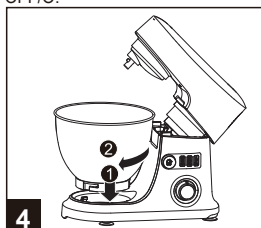
2

Apăsăți în sus butonul de eliberare a mixerului.



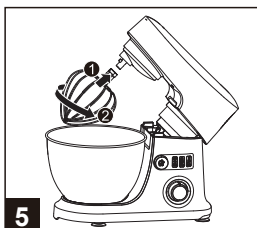
3

Întoarceți capul mixerului în sus



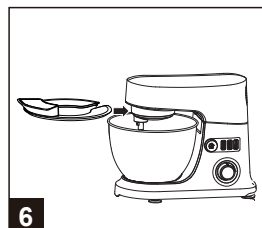
4

Introduceți bolul de amestecare în bază și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se blochează în poziție.



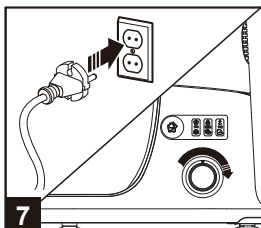
5

Așezați dispozitivul de fixare pe arborele de ieșire și împingeți-l în poziție până când se oprește. Rotiți accesoriul în sens invers acelor de ceasornic pentru a angaja știftul pe ax.



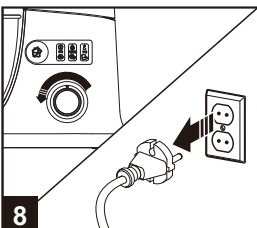
6

Glisați capacul bolului de amestecare în sus.



7

Conectați cablul de alimentare la priza de perete. Selectați viteza de amestecare dorită.



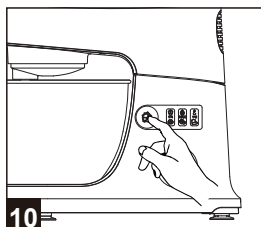
8

Când ați terminat, rotiți butonul de control al vitezei pe OFF/O. Scoateți aparatul din priză.



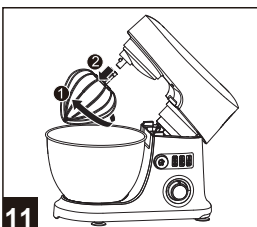
9

Scoateți capacul bolului de amestecare.



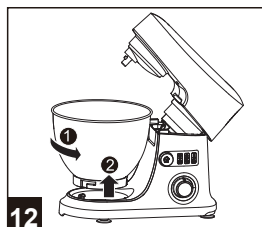
10

Apăsăți în sus butonul de eliberare a mixerului. Rabatați capul de amestecare.



11

Îndepărtați accesoriul împingându-l până sus. Rotiți accesoriul în sensul acelor de ceasornic și scoateți-l.



12

Scoateți accesoriul prin rotirea acestuia în sens invers acelor de ceasornic și tragerea lui spre exterior.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza robotul de bucătărie și accesoriile sale pentru prima dată, curățați bine toate piesele care intră în contact direct cu alimentele. Conectați aparatul la priza de perete și porniți-l numai după ce accesoriile au fost asamblate corect.

Oprire automată




Robotul de bucătărie se va opri automat după 15 minute de funcționare continuă. Aceasta pentru a preveni problemele de siguranță cauzate de utilizarea excesivă.

Instrumente pentru bolul de amestecare

Comentariu

1. Înainte de a porni robotul de bucătărie, verificați dacă butonul de rulare este în poziția O și apoi conectați paleta de amestecare, telul sau brațul de amestecare.
2. Bolul de amestecare poate procesa până la 500 g de făină plus ingrediente suplimentare la un moment dat.
3. Respectați cantitățile, timpii și vitezele de procesare indicate în instrucțiuni. Pentru a proteja aparatul, nu depășiți vitezele de procesare recomandate.

Înainte de a începe, asigurați-vă că accesoriul corect este selectat și introdus în conformitate cu instrucțiunile.

	Denumire	Scop
	Cârlig malaxor	<ul style="list-style-type: none">• Pentru clătite chinezești cu ceapă verde• Viteza de procesare recomandată: 2• 1134g apă, 1575g făină, câteva cepe verzi și puțină sare, 10 min.
	Paleta de amestecare	<ul style="list-style-type: none">• Pentru aluat amestecat de linzer, plăcintă, clătite, piure de cartofi, paste făinoase, pâine fără gluten și unt rece• Viteza de procesare recomandată: 1-4
	Whisk	<ul style="list-style-type: none">• Pentru albușuri, creme, meringi, spume• Viteza de procesare recomandată: 6

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Sfat

- Creșteți întotdeauna viteza treptat pentru a preveni vărsarea.
- Tel: înainte de a bate albușurile sau cremele, asigurați-vă că bolul de amestecare și telul sunt uscate și fără grăsime.
- Frământarea aluatului: utilizați brațul de frământare pentru a frământa aluatul grele și dense pentru pâine și pizza care conțin drojdie.
- Atunci când se amestecă aluatul, este important să se adauge cantitatea potrivită de apă în funcție de umiditate și de temperatura ambiantă.
- Dacă doriți să refaceți aluatul cu ajutorul robotului de bucătărie, presați aluatul pe fundul bolului de mixare, astfel încât să nu se rostogolească pe brațul de aluat. Asigurați-vă că aluatul este frământat la viteza corectă.

REȚETE

Rețete: aluat de pâine (Braț de malaxare)

Ingrediente:

- 500 g făină
- 50 g ulei de măsline
- 1 linguriță de sare.
- 1 linguriță de zahăr
- 7 g drojdie
- 260 ml apă caldă

1. Puneți ingredientele uscate în bolul de amestecare și rotiți butonul mixerului la viteza 1.
2. Se adaugă apa și apoi uleiul de măsline.
3. Treceți mixerul la viteza 2 și continuați să frământați aluatul până când obțineți o bilă de aluat netedă.
4. Se unge un bol cu grăsime vegetală.
5. Se pune aluatul în ea și se acoperă.
6. Așteptați timp de 1 oră până când aluatul a crescut de două ori mai mare decât dimensiunea sa inițială.
7. Se storc bulele de aer din aluatul crescut.
8. Se împătorește în formă de cilindru și se așază într-o tavă de pâine.
9. Se acoperă și se lasă să crească în tava de copt încă o oră.
10. Coaceți la 180°C timp de 40 de minute.

REȚETE

Rețetă: Aluat amestecat (Paleta de amestecare)

Ingrediente:

- 3 ouă • 150 g unt • 150 g zahăr pudră
- 150 g făină • 3 g praf de copt

1. Se taie untul sau margarina în cuburi de 2 cm.

Puneți untul și zahărul într-un bol și amestecați la viteza 1.

3. Creșteți treptat viteza de la viteza 1 la viteza 4.

4. Adăugați ouăle pe rând și continuați să amestecați la viteza 4 până când ajungeți la consistența dorită.

5. Adăugați praful de copt și făina în aluat și continuați să amestecați la viteza patru până când ingredientele sunt bine combinate.

6. Se toarnă aluatul într-o tavă de copt de 30 cm.

7. Se așează în centrul cuptorului.

8. Coaceți la 180°C timp de 30-40 de minute.

Aluat de plăcintă (castron de amestecare)

Ingrediente:

- 340 g făină, plus pentru rulat
- 227 g unt rece, nesărat, tăiat în cuburi de 2 cm
- 6 - 8 linguri mari de apă cu gheață • 1 linguriță de sare • 1 linguriță de zahăr

1. Puneți ingredientele uscate în bolul de amestecare și rotiți butonul mixerului la viteza 1.

2. Adăugați untul rece sau margarina la ingredientele uscate și creșteți treptat viteza de la viteza 1 la viteza 3.

3. Adăugați apa cu gheață în amestec, lingură cu lingură, până când obțineți un aluat bine întins. Dacă aluatul nu se strânge, mai adăugați puțină apă sau mai mult timp. Nu adăugați prea multă apă. În caz contrar, aluatul va fi prea gros.

4. Se modelează aluatul în forma dorită și se acoperă cu folie de plastic.

5. Se pune la frigider pentru cel puțin 1 oră (dar până la 2 zile).

6. Așteptați până când aluatul s-a înmuiat la temperatura camerei înainte de a-l întinde și coace.

7. Se coace la 180°C timp de 25-30 de minute.

REȚETE

Rețete: Bezea (Tel)

Ingrediente:

- 4 albușuri de ou
 - 200 g zahăr granulat fin sau zahăr pudră
1. Bateți albușurile de ou la viteza 6 până când se formează vârfuri fine de spumă.
 2. Adăugați treptat zahărul la spumă, continuând să bateți la viteza 4 până când se formează vârfuri tari.
 3. Se așază cu lingura bezeaua pe o foaie de copt și hârtie de copt.
 4. Preîncălziți cuptorul la 105°C și așezați foaia de copt în mijlocul cuptorului.
 5. Se dau la cuptor bezele până când devin crocante, aproximativ 1 oră/ o oră și jumătate.
 6. Opriți cuptorul și se lasă meringile să se usuce în cuptor timp de aproximativ o oră și jumătate.

FUNCȚIONARE ANORMALĂ ȘI RESTAURARE

Restabilirea funcționării anormale

1. În cazul unei funcționări anormale, cum ar fi funcționarea zgomotoasă, miros neplăcut, fum etc., opriți imediat utilizarea aparatului și scoateți-l din priză.
2. Dacă aparatul nu funcționează, verificați dacă este conectat la priza de perete, dacă întrerupătorul este în poziția ON și dacă accesoriile sunt corect introduse.
3. Dacă aparatul continuă să nu funcționeze, contactați un centru de service desemnat.

Dacă dispozitivul nu funcționează, verificați următoarele:

- Cablul de alimentare este conectat la priza de perete.
- Accesoriile sunt fixate în mod corespunzător la locul lor.
- În cazul în care ieșirea de mare viteză nu este utilizată, capacul de siguranță al acesteia este fixat în poziție.
- Capul multifuncțional este fixat în poziție orizontală.

Dispozitivul are un microprocesor care controlează și analizează puterea de funcționare necesară. În cazul unei sarcini excesive, unitatea se va opri automat. Pentru a reporni aparatul, rotiți butonul de control pe O și scoateți o parte din ingrediente din bolul de amestecare. Așteptați câteva minute pentru ca aparatul să se răcească. Selectați apoi viteza dorită și finalizați operațiunea.













CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

⚠ Atenție:

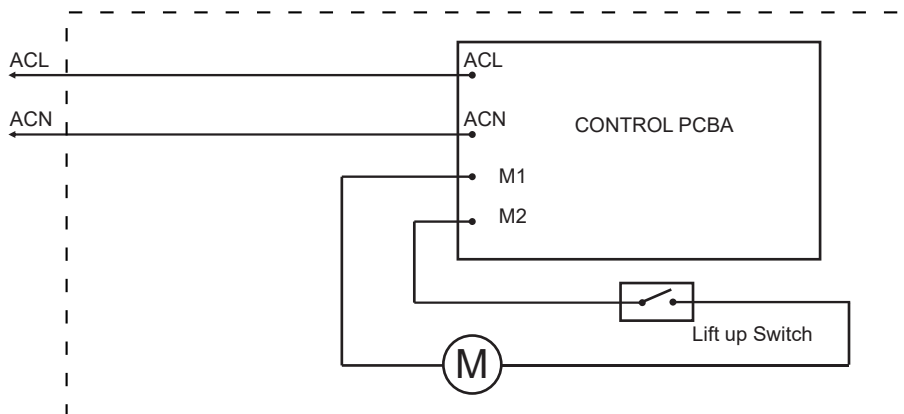
- Deconectați cablul de alimentare de la priza de perete înainte de curățare.
- Consultați tabelul de curățare pentru curățarea diferitelor piese în apă, în mașina de spălat vase sau cu o cârpă umedă.

1. Ștergeți unitatea principală cu o cârpă umedă.
2. Curățați celelalte piese în apă caldă (<60°C) cu detergent de vase sau puneți-le în mașina de spălat vase (a se vedea tabelul).
3. Depozitați aparatul și accesoriile într-un loc uscat după curățare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

							
	✗	✗	✓	 	✓	✓	✓
 	✓	✗	✓		✓	✓	✓

SCHEMĂ DE CIRCUIT



Protecția mediului



Produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. La sfârșitul duratei de viață a produsului, acesta trebuie să fie trimis la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin colectarea aparatelor vechi, puteți contribui în mod semnificativ la conservarea resurselor naturale și la eliminarea ecologică a deșeurilor.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Perioada de garanție este de 1 (un) ani de la data achiziționării de către utilizator.

Garanția aparatului este dovedită prin chitanța și tichetul de garanție, care indică data achiziției, numele aparatului și data garanției. Vă rugăm să păstrați aceste documente pe întreaga perioadă de garanție.

Distribuitor: S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.

J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195

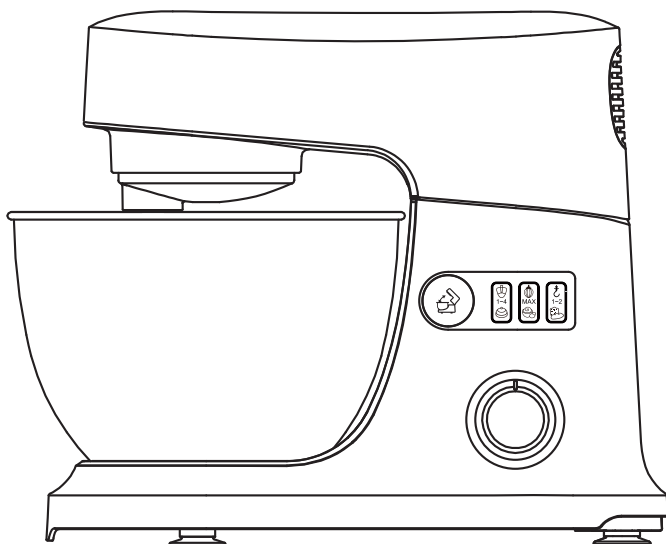
Cluj-Napoca, județul Cluj, România,

Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2, Cod poștal: 400337

Tel.: +40 264 406 488 • Fax: +40 264 406 489

www.somogyi.ro

KUCHYŇSKÝ ROBOT



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

MJ-KM6001W

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	1
NÁZEV DÍLU	3
TECHNICKÉ ÚDAJE VÝROBKU	3
NÁVOD K POUŽITÍ	4
RECEPTY.....	6
ANALÝZA VAD A NÁSLEDNÉ ZACHÁZENÍ	8
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	8
SCHÉMA PRINCIPU OBVODU	9

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Před použitím výrobku si příručku pečlivě pročtěte. Schovejte si ji pro budoucí použití.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Abyste se vyhnuli riziku vážného zranění při používání kuchyňského robota, je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících.

PŘED POUŽITÍM KUCHYŇSKÉHO ROBOTA SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY, BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VAROVÁNÍ.

1. Neponořujte motorovou jednotku do vody a ani ji neoplachujte pod kohoutkem.
2. Před připojením spotřebiče k napájení se ujistěte, že napětí uvedené na spodní straně spotřebiče odpovídá místnímu napájecímu napětí.
3. Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou napájecí kabel, zástrčka, ochranný kryt, rotační síto nebo jakékoli jiné části poškozené nebo mají viditelné praskliny.
4. Pokud je napájecí kabel poškozen, musíte jej nechat vyměnit autorizovaným servisním střediskem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo riziku nebezpečí.
5. Tento spotřebič mohou používat děti osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud mají nad sebou dozor nebo pokud byly proškoleny ohledně bezpečného používání spotřebiče a chápou možná rizika.
6. Děti si se zařízením nesmí hrát.
7. Tento spotřebič nesmí používat děti. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
8. Nikdy nenechávejte přístroj spuštěný bez dozoru.
9. Před omýváním z kuchyňského robota sundejte šlehač, metlu nebo háček na těsto.
10. Buďte opatrní, při nalévání horké kapaliny do nádoby, protože může být náhlým napařením prudce vypuštěna ze spotřebiče.
11. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
12. V důsledku nesprávného použití hrozí riziko zranění. Zacházejte s ním opatrně.
13. Nedávejte jej do kontaktu s kyselými potravinami a ani jej nenamáčejte do kyselého roztoku pro míchací příslušenství.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

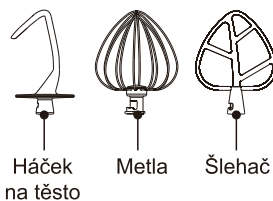
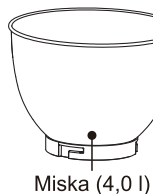
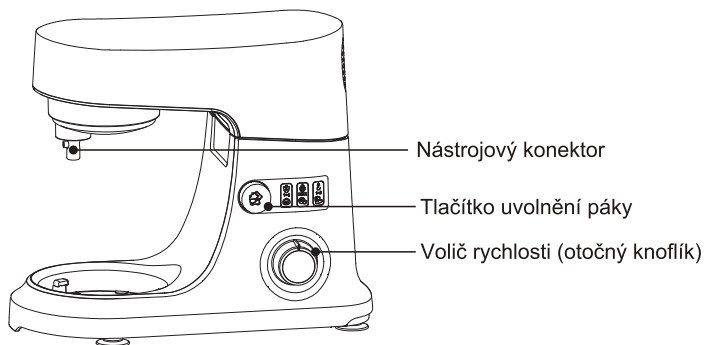
Varování:

1. Spotřebič vždy vypněte a odpojte, pokud jej ponecháváte bez dozoru, a také před montáží, demontáží, čištěním a výměnou příslušenství nebo před přístupem k součástem, které se při provozu pohybují.
2. Aby se předešlo nebezpečí způsobenému neúmyslným resetováním tepelného vypínače, nesmí být tomuto spotřebiči dodáván proud externím spínacím zařízením jako časovač, a nesmí být připojen k obvodu, který je pravidelně zapínán a vypínán pojistkami.
3. Spotřebič vždy vypněte otočením knoflíku do polohy VYP(0).
4. Po vypnutí vždy počkejte, až se přestanou pohyblivé části hýbat, a před zvednutím ramene stojanu nebo otevřením, demontáží nebo odstraněním částí jakéhokoli příslušenství ze stojanu spotřebič nejdříve odpojte.
5. Nepřekračujte celkový obsah 1000 g přísad v příslušenství (misce). Při používání kuchyňských robotů dodržujte množství, dobu zpracování a rychlost, jak jsou uvedeny v uživatelské příručce.
6. Před prvním použitím spotřebiče důkladně vyčistěte části, které přicházejí do styku s potravinami. Přečtěte si pokyny a tabulku pro čištění uvedené v uživatelské příručce.
7. Nikdy nepoužívejte žádné příslušenství nebo díly od jiných výrobců, nimi nejsou vyloženě doporučeny. Pokud použijete takové příslušenství nebo díly, vaše záruka propadne.
8. Před zpracováním nechte horké přísady vychladnout. Nepřidávejte přísady o 60°C teplejší, než je okolní teplota.
9. Po každé várce, kterou zpracováváte, nechte spotřebič vždy vychladnout na pokojovou teplotu.

**TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE.
TATO JEDNOTKA JE URČENA POUZE PRO
POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.**

NÁZEV DÍLU

Kuchyňský robot

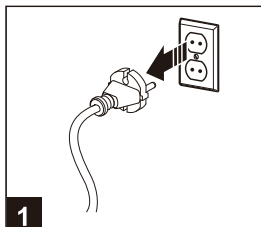


TECHNICKÉ ÚDAJE VÝROBKU

Název produktu	Model č.	Jmenovité napětí	Jmenovitá frekvence	Jmenovitý výkon
KUCHYŇSKÝ ROBOT	MJ-KM6001W	220-240V~	50-60Hz	600W

NÁVOD K POUŽITÍ

Kuchyňský robot



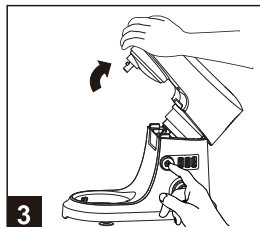
1

Vždy se ujistěte, že je míchač odpojen a ovládací spínač v poloze VYP(0).



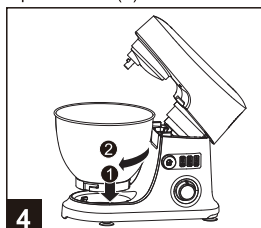
2

Stiskněte tlačítko pro uvolnění míchače.



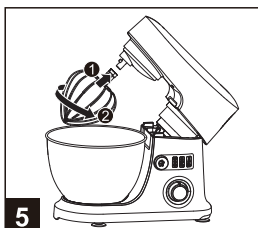
3

Nakloňte hlavu míchače směrem nahoru.



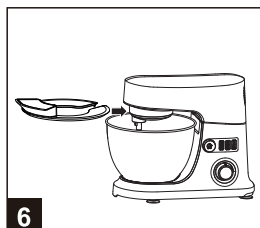
4

Umístěte misku do základny misky a otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud miska nezapadne na místo.



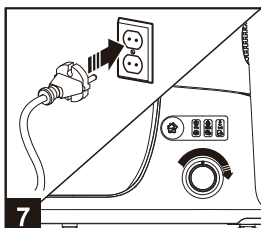
5

Nasadte nástavec na výstupní hřídel a zatlačte co nejvíce nahoru. Otočte násadu proti směru hodinových ručiček a připojte násadu k čepu na hřídeli.



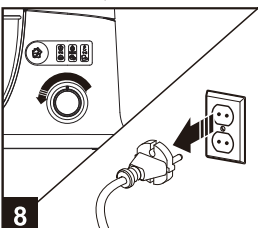
6

Posuňte víko misky.



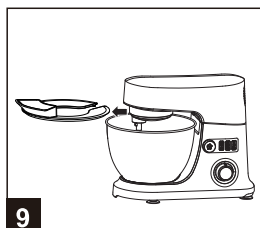
7

Zapojte míchač do zásuvky. Vyberte požadovanou rychlost.



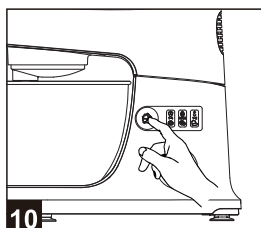
8

Po dokončení otočte voličem rychlosti do polohy VYP(0). Odpojte ze zásuvky.



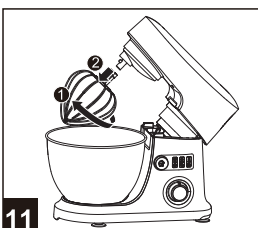
9

Vysuňte víko misky.



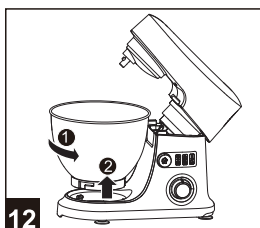
10

Stiskněte tlačítko pro uvolnění míchače. Nakloňte hlavu míchače směrem nahoru.



11

Odstraňte nástavec zatlačením nástavce nahoru co nejvíce jde. Otočte nástavec ve směru hodinových ručiček a vytažením jej vyjměte.



12

Odstraňte přídavné zařízení jeho otočením proti směru hodinových ručiček a vytažením jej odstraňte.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím

Před prvním použitím kuchyňského robota a jeho příslušenství důkladně vyčistěte části, které přicházejí do styku s potravinami. Spotřebič můžete zapojit a zapnout pouze po správné montáži příslušenství.

Automatické zastavení




Kuchyňský přístroj se automaticky vypne po 15 minutách nepřetržitého provozu. Tím lze předejít možným bezpečnostním problémům způsobeným delším používáním.

Nástroje míchací mísy

Poznámka

1. Před zapnutím kuchyňského přístroje se ujistěte, že knoflík je v nulové poloze, poté připojte metlu, šlehač nebo háček na těsto.
2. V misce lze zpracovat až 500 g mouky a dalších ingrediencí.
3. Dodržujte doporučená množství, dobu zpracování a rychlost, jak je uvedeno v uživatelské příručce. Nepřekračujte navrhovanou rychlost zpracování, aby nedošlo k poškození robota.

Než začnete, ujistěte se, že jste vybrali požadovaný nástavec z následujícího návodu a sestavte jej podle návodu k obsluze.

	Název	Účel
	Háček	<ul style="list-style-type: none">• Pro přípravu čínské palačinky z jarní cibulky• Doporučená rychlost zpracování: 2• 1134g vody, 1575g mouky, trochu jarní cibulky a trochu soli, 10 min.
	Šlehač	<ul style="list-style-type: none">• Pro přípravu dortů, sušenek, koláčů, pečiva, bramborové kaše, těsta na těstoviny, bezlepkového pečiva a studeného másla• Doporučená rychlost zpracování: 1 - 4
	Metla	<ul style="list-style-type: none">• Pro výrobu vaječného bílku, smetany, sněhových pusinek, mousse a suflé• Doporučená rychlost zpracování: 6

NÁVOD K POUŽITÍ

Tip

- Abyste se vyhnuli cákancům, vždy zvyšujte rychlost postupně.
- Šlehač: před šleháním bílků nebo smetany se ujistěte, že miska a šlehačka jsou suché a nemastné.
- Hnětení: háček na těsto použijte k hnětení těsta na chléb a pizzu.
- Je třeba upravit množství tekutiny, aby se těsto vytvořilo podle vlhkosti a teplotních podmínek.
- Pokud chcete těsto znovu uhníst kuchyňským přístrojem, zatlačte těsto na dno mísy, aby se nepřilepilo k robotu. Ujistěte se, že těsto dáte na doporučené rychlosti prohníst ještě jednou.

RECEPTY

Recepty: Chlebové těsto (háček)

Ingredience:

- 500 g mouky
- 50 g olivového oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžičky cukru
- 7 g droždí
- 260 ml teplé vody

1. Přidejte všechny suché ingredience do mísy a otočte otočným knoflíkem na rychlost 1.
2. Přidejte vodu a pak olej.
3. Přepněte na rychlost 2 a pokračujte v hnětení, dokud se nevytvoří jedna hladká kulička těsta.
4. Promastěte misku rostlinným olejem.
5. Vložte kuličku těsta do misky a zakryjte ji plastovou fólií.
6. Nechte ji kynout 1 hodinu, dokud nenabyde dvojnásobného objemu.
7. Odstraňte z nakynutého těsta vzduch.
8. Zabalte ho do tvaru válce a vložte jej do bochníkové pánve.
9. Přikryjte ho a nechte jej hodinu kynout.
10. Pečeme při 180°C 40 minut.

Recept: Těsto na dort (šlehač)

Ingredience:

- 3 vejce
- 150g másla
- 150 g ricinového cukru
- 150 g mouky
- 3g prášku do pečiva

1. Nakrájejte máslo na kostky o velikosti 2 cm.
2. Do mísy dejte kostky s cukrem a promíchejte je na rychlosti 1.
3. Postupně zvyšujte rychlost z 1 na 4.
4. Přidejte vejce jedno po druhém a pokračujte v míchání rychlostí 4, dokud nedosáhnete souměrné konzistence.

RECEPTY

5. Přidejte do směsi prášek do pečiva a mouku a promíchejte na rychlosti 4, dokud všechny ingredience nejsou dobře promíchány.
6. Vložte těsto do 30 cm plechu na pečení.
7. Umístěte jej do středu trouby.
8. Pečeme 30-40 minut při teplotě 180°C.

Těsto na koláče (šlehač)

Ingredience:

- 340 g univerzální mouky a trošku navíc pro válání
 - 227g studeného nesoleného másla nakrájeného na 2cm krychličky
 - 1 lžička soli • 1 lžičky cukru • 6 až 8 lžic ledové vody
1. Vložte všechny suché ingredience do mísy a otočte otočným knoflíkem pro spuštění rychlosti.
 2. Do suchých surovin přidejte studené máslo a postupně zvyšujte rychlost z 1 na 3.
 3. Do směsi postupně přidávejte lžičky ledové vody, dokud se nevytvoří drobné těsto. Pokud těsto nedrží pohromadě, přidejte trochu vody a míchejte jej delší dobu. Nepřidávejte příliš vody. Jinak bude mít těsto tvrdou kůrku.
 4. Těsto vytvarujeme do požadovaného tvaru a zabalíme do fólie.
 5. Uchovávejte v chladničce alespoň 1 hodinu, maximálně 2 dny.
 6. Před válčováním a pečením těsto několik minut nechte dýchat na pokojové teplotě.
 7. Pečeme 25-30 minut při teplotě 180°C.

Recepty: Sněhové pusinky (šlehač)

Ingredience:

- 4 vaječné bílky • 1 hrnek (200 gramů) velmi jemného nebo ricinového cukru
1. Bílky se míchají na rychlosti 6, dokud se nevytvoří jemné vrcholky.
 2. Postupně přidávejte cukr během zpracování rychlostí 4, dokud se nevytvoří pevnější vrcholky.
 3. Sněhovou pusinku nabereme lžičkou a položíme na plech, který přikryjeme papírem na pečení.
 4. Předehřejeme troubu na 105°C a vložíme plech se sněhovou pusinkou do středu trouby.
 5. Sněhové pusinky pečeme přibližně 1-1,5 hodiny, dokud nejsou suché a křupavé.
 6. Troubu vypneme sněhové pusinky sušíme v troubě 1,5 hodiny.

ANALÝZA VAD A NÁSLEDNÉ ZACHÁZENÍ

Zacházení s vadami

1. V případě vad, jako jsou abnormální zvuky, zápach, kouř atd., byste měli okamžitě odpojit napájení a přerušit provoz.
2. Pokud produkt nefunguje, zkontrolujte, zda je připojen napájecí zdroj, zda je spínač uveden do zapnuté polohy a zda je správně instalováno příslušenství.
3. Pokud produkt po výše uvedených kontrolách stále nefunguje, obraťte se na dané servisní středisko.

Pokud váš spotřebič nefunguje, zkontrolujte:

- Že je správně zapojen.
- Že je příslušenství správně uzamčeno.
- Pokud se vysokorychlostní zásuvka nepoužívá, musí být bezpečnostní kryt připojen a zajištěn.
- Že je multifunkční hlava zajištěna ve vodorovné poloze.

Spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který řídí a analyzuje provozní výkon. Pokud je zatížení příliš vysoké, spotřebič se automaticky zastaví. Chcete-li zařízení restartovat, otočte otočným spínačem do polohy „0“ a odstraňte některé přísady. Nechte spotřebič několik minut vychladnout. Pro dokončení přípravy můžete zvolit požadovanou rychlost.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Varování:

- Před čištěním spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Informace o čištění dílů vodou, myčkou nádobí nebo vlhkým hadříkem naleznete v tabulce.

1. Hlavní jednotku očistěte vlhkým hadříkem.
2. Ostatní části očistěte v horké vodě (<60°C) s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí (viz tabulka).
3. Spotřebiči a příslušenství po vyčištění skladujte na suchém místě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA











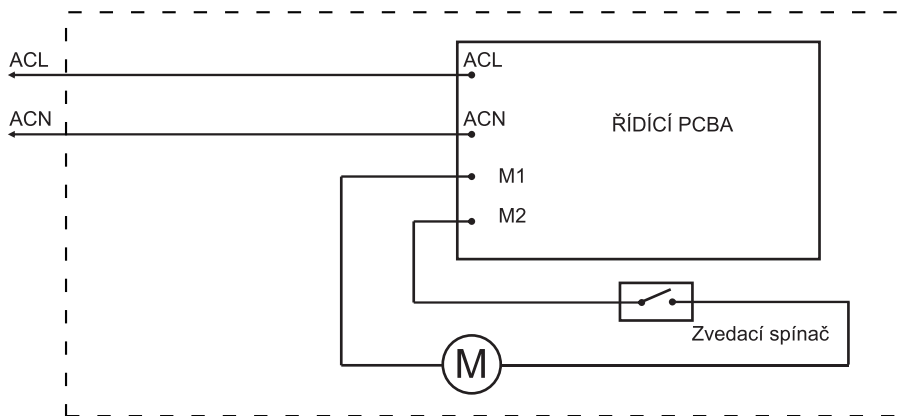
							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓

SCHÉMA PRINCIPU OBVODU

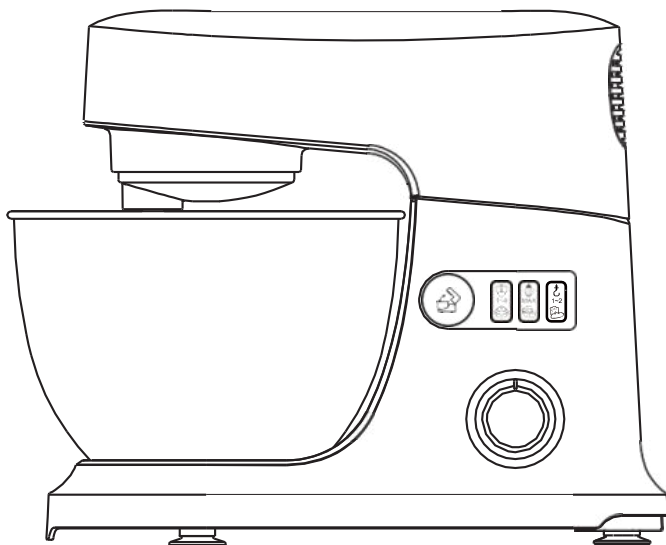


Ochrana životního prostředí



Spotřebič se nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem. Na konci své životnosti musí být spotřebič řádně dodán na sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Sběrem a recyklací starých spotřebičů významně přispíváte k zachování našich přírodních zdrojů a zajišťujete ekologicky šetrnou a zdravou likvidaci.

ROBOT KUCHENNY



INSTRUKCJA OBSŁUGI

MJ-KM6001W

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃTWA	1
OPIS CZĘŚCI	3
DANE TECHNICZNE PRODUKTU	3
OBSŁUGA URZĄDZENIA	5
PRZEPISY	7
ANALIZA NIEPRAWIDŁOWOŚCI I OBSŁUGA	9
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	9
SCHEMAT ELEKTRYCZNY	10

UWAGA: Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby uniknąć ryzyka poważnych obrażeń podczas korzystania z robota kuchennego, należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych.

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE, ZABEZPIECZENIA I OSTRZEŻENIA.

1. Nie zanurzaj modułu silnika w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą.
2. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnij się, że napięcie wskazane na spodzie urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku zasilania.
3. Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilający, wtyczka, osłona, obracające się sito lub inne części są uszkodzone lub mają widoczne pęknięcia.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić w autoryzowanym centrum serwisowym lub przez podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
5. Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub umysłowych, oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania oraz są świadome związanego z tym ryzyka.
6. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem ani go używać. Urządzenie i jego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
7. Nigdy zostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
8. Przed czyszczeniem wyjmij mieszadło do mieszania, mieszadło do ubijania oraz hak do ugniatania ciasta z robota.
9. Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącego płynu do miski, ponieważ może dojść do nagłego wyrzutu pary.
10. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
11. Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku niewłaściwego użycia. Z produktem należy obchodzić się ostrożnie.
12. Nie należy dotykać kwaśnej żywności ani moczyć akcesoriów mieszających w kwaśnym roztworze.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

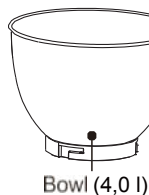
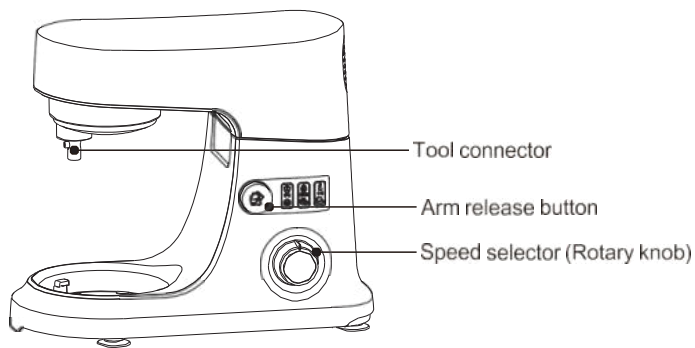
Uwaga:

1. Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie, jeśli jest pozostawione bez nadzoru, oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem i zmianą nasadek, lub zbliżaniem się do części ruchomych.
2. Ze względów bezpieczeństwa, w przypadku niezamierzonego zresetowania wyłącznika termicznego, urządzenia nie należy podłączać za pomocą zewnętrznego włącznika (np. włącznika czasowego) ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie zasilające.
3. Zawsze wyłączaj urządzenie, ustawiając pokrętko na pozycji wyłączonej (0).
4. Zawsze poczekaj, aż ruchome części przestaną działać po wyłączeniu, a następnie odłącz urządzenie przed podniesieniem ramienia stojaka lub otwarciem, demontażem lub wyjęciem części jakichkolwiek akcesoriów ze stojaka.
5. Nie należy przekraczać maksymalnego ciężaru składników, wynoszącego 1 kg, w akcesoriach (misce). Przestrzegaj ilości, czasu i prędkości przetwarzania podczas korzystania z narzędzi robota kuchennego, jak wskazano w instrukcji obsługi.
6. Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie wyczyść części, które mają kontakt z żywnością. Zapoznaj się z instrukcjami i tabelą czyszczenia podanymi w instrukcji obsługi.
7. Nigdy nie używaj akcesoriów ani części innych producentów, jeśli nie jest to wyraźnie zalecane. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części gwarancja traci ważność.
8. Gorące składniki należy przed przetworzeniem pozostawić do ostygnięcia. Nie dodawaj składników o 60 °C cieplejszych niż temperatura otoczenia.
9. Przed każdym ponownym uruchomieniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia i osiągnięcia temperatury pokojowej.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ. URZĄDZENIE PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.

OPIS CZĘŚCI

Kitchen machine



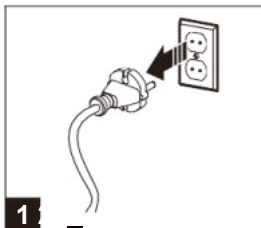
Robot kuchenny

[*Tool connector – wał do umocowania nasadki; Arm release button – przycisk do odblokowania ramienia; Speed selector (rotary knob) – regulator prędkości obrotów (pokrętko); Bowl lid – pokrywa; Bowl – miska; Dough hook – hak do ugniatania ciasta; Whisk – mieszadło do ubijania; Beater – mieszadło do mieszania*]

DANE TECHNICZNE PRODUKTU

Nazwa produktu	Nr modelu	Napięcie znamionowe	Częstotliwość znamionowa	Moc znamionowa
ROBOT KUCHENNY	MJ-KM6001W	220–240V ~	50-60 Hz	600 W

Robot kuchenny



1 Zawsze upewnij się, że mikser jest odłączony, a regulator ustawiony jest na pozycji wyłączanej (0)



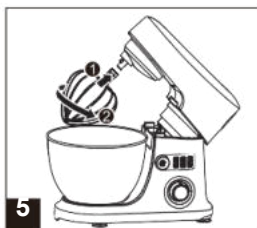
Naciśnij przycisk, by odblokować ramię.



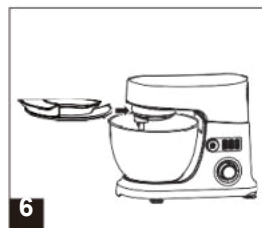
Podnieś ramię urządzenia do góry.



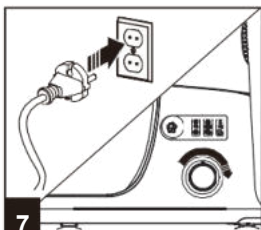
4 Włóż misę do otworu w podstawie i przymocuj ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do momentu zatrzaśnięcia.



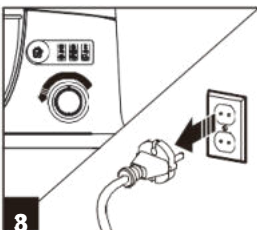
5 Włóż nasadkę na wał wyjściowy i dociśnij maksymalnie do góry. Przekręć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby doszło do przymocowania do wału



6 Wsuń pokrywę miski.



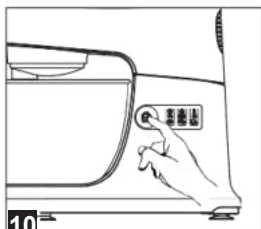
7 Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego. Wybierz prędkość.



8 Po zakończeniu przekręć regulator prędkości na pozycję wyłączoną (0). Odciąć od gniazdka.



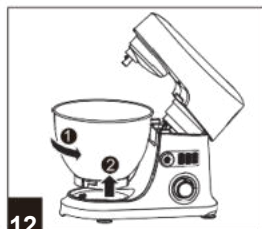
9 Wysuń pokrywę miski.



10 Naciśnij przycisk, aby odblokować ramię. Podnieś ramię urządzenia do góry.



11 Przytrzymaj nasadkę i przyciśnij ją maksymalnie do góry. Przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara i pociągnij, aby zdjąć.



12 Zdejmij misę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie pociągnij, aby wyjąć z podstawy.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem robota kuchennego i jego akcesoriów, należy dokładnie wyczyścić części, które mają kontakt z żywnością. Urządzenie można podłączyć i włączyć dopiero po prawidłowym zamontowaniu akcesoriów.

AUTOMATYCZNY WYŁĄCZNIK




Robot kuchenny automatycznie wyłączy się po 15 minutach ciągłej pracy. Pozwala to uniknąć potencjalnych problemów związanych z bezpieczeństwem spowodowanych długotrwałym użytkowaniem.

Narzędzia do naczynia do miksowania

Ważne

1. Przed włączeniem robota upewnij się, że pokrętło znajduje się na pozycji 0. Następnie zamocuj mieszadło do ubijania, mieszadło do mieszania lub hak do ugniatania ciasta.
2. W naczyniu miksującym można opracować do 500 g mąki w jednej dawce, plus inne składniki.
3. Przestrzegaj zalecanych ilości, czasu i prędkości przetwarzania, jak wskazano w instrukcji obsługi. Nie przekraczaj sugerowanej prędkości przetwarzania, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

Przed rozpoczęciem, upewnij się, że wybrałeś odpowiednią nasadkę, następnie zmontuj ją zgodnie z instrukcją obsługi.

	Typ nasadki	Cel użycia
	Hak do ugniatania	<ul style="list-style-type: none">• Do przygotowania chińskich naleśników z zieloną cebulką.• Sugerowana prędkość przetwarzania: 2• 1134 ml wody, 1,58 kg mąki, trochę zielonej cebulki i szczypta soli, 10 min.
	Mieszadło do mieszania	<ul style="list-style-type: none">• Do przygotowania ciast, ciastek, placków, puree ziemniaczanego, ciasta na makaron, pieczywa bezglutenowego i zimnego masła• Sugerowana prędkość przetwarzania: 1-4
	Mieszadło do ubijania	<ul style="list-style-type: none">• Do przygotowania białek, śmietany, bezy, musów i sufletów• Sugerowana prędkość przetwarzania: 6

PRZEPISY

WSKAZÓWKI

- Aby uniknąć rozpryskiwania, zawsze zwiększaj prędkość stopniowo.
- Ubijanie: przed ubiciem białek lub śmietanki upewnij się, że miska i mieszadło są suche i wolne od tłuszczu.
- Ugniatanie: hakiem do ciasta wyrabiaj ciasto drożdżowe na chleb i pizzę.
- Należy dostosować ilość płynów do uformowania ciasta w zależności od wilgotności i warunków temperaturowych.
- Jeśli chcesz ponownie zagnieść ciasto za pomocą robota, dociśnij ciasto do dna miski, aby uniknąć zawijania się ciasta na haku. Upewnij się, że ponownie zagniatasz je z zalecaną prędkością.

PRZEPISY

Przepis: Ciasto chlebowe (Hak do ugniatania)

Składniki:

- 500 g mąki • 50 g oliwy z oliwek • 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru • 7 g drożdży • 260 ml ciepłej wody

1. Dodaj wszystkie suche składniki do miski i ustaw stopień prędkości 1.
2. Wlej wodę, a następnie olej.
3. Przełącz na prędkość 2 i kontynuuj ugniatanie, aż utworzy się jedna gładka kulka ciasta.
4. Nasmaruj miskę olejem roślinnym.
5. Umieść ciasto w misce i przykryj je folią spożywczą.
6. Pozostaw na 60 minut do momentu, aż podwoi swoją objętość.
7. Usuń powietrze z wyrośniętego ciasta.
8. Ułóż je w kształt bochenka i włóż do formy do wypiekania chleba.
9. Przykryj formę i odstaw na 60 minut do wyrośnięcia.
10. Piecz w temperaturze 180 °C przez 40 minut.

Przepis: Masa na ciasto (Mieszadło do mieszania)

Składniki:

- 3 jajka • 150 g masła • 150 g drobnego cukru • 150 g mąki • 3 g proszku do pieczenia
1. Pokrój masło w kostkę o wielkości 2 cm.
 2. Włóż pokrojone masło i cukier do miski, a następnie wymieszaj z prędkością 1.
 3. Stopniowo zwiększaj prędkość od 1 do 4.
 4. Dodawaj jajka pojedynczo i mieszaj z prędkością 4 do momentu uzyskania jednolitej konsystencji.

ANALIZA NIEPRAWIDŁOWOŚCI I OBSŁUGA

5. Do masy dodaj proszek do pieczenia oraz mąkę i mieszaj z prędkością 4, aż wszystkie składniki będą dobrze wymieszane.
6. Ciasto przełóż do aluminiowej foremki o długości 30 cm.
7. Umieść ją na środku piekarnika.
8. Piecz 30-40 minut w temperaturze 180 °C.

Przepis: Korpus z kruchego ciasta (Mieszadło do mieszania)

Składniki:

- 340 g mąki uniwersalnej, plus dodatkowa porcja do rozwałkowania ciasta
- 227 g zimnego niesolonego masła, pokrojonego w 2 cm kostki
- 1 łyżeczka soli • 1 łyżeczka cukru • 6 do 8 łyżek lodowatej wody

1. Umieść wszystkie suche składniki w misce i ustaw stopień prędkości 1.
2. Dodaj zimne masło do suchych składników i stopniowo zwiększaj prędkość od 1 do 3.
3. Dodawaj po 1 łyżce wody naraz, aż utworzy się kruche ciasto. Jeśli ciasto się nie trzyma, dodaj trochę więcej wody i mieszaj jeszcze przez chwilę. Nie dodawaj za dużo wody. W przeciwnym razie ciasto zrobi się twarde.
4. Uformuj ciasto w dowolny kształt i zawiń w folię.
5. Przechowuj w lodówce przez co najmniej godzinę i maksymalnie 2 dni.
6. Pozostaw ciasto na kilka minut w temperaturze pokojowej, a następnie rozwałkuj.
7. Piecz w temperaturze 180 °C przez około 25-30 minut.

Przepisy: Bezy (Mieszadło do ubijania)

Składniki:

- 4 białka jajek • 1 szklanka (200 gramów) drobnego cukru.
1. Ustaw prędkość 6 i ubij z białek delikatną sztywną piankę.
 2. Stopniowo dodawaj cukier, przetwarzając z prędkością 4, do momentu utworzenia sztywnej pianki.
 3. Bezy wykładaj łyżką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
 4. Rozgrzej piekarnik do 105 °C i umieść blachę z bezami na środku piekarnika.

ANALIZA NIEPRAWIDŁOWOŚCI I OBSŁUGA

5. Piecz bezy przez ok. 1 do 1,5 godziny, aż będą suche i kruche.
6. Wyłącz piekarnik i susz bezy w piekarniku przez 1,5 godziny.

Obsługa nieprawidłowości

1. W przypadku nieprawidłowości, takich jak nietypowy hałas, zapach, dym itp., Należy natychmiast odłączyć zasilanie i zaprzestać użytkowania.
2. Jeśli produkt nie działa, sprawdź, czy zasilanie jest podłączone, regulator jest ustawiony w pozycji włączonej (ON), a osprzęt jest prawidłowo zamontowany.
3. Jeśli produkt nadal nie działa po wykonaniu wyżej wymienionych kroków, skontaktuj się z wyznaczonym centrum serwisowym w celu przeprowadzenia konserwacji.

Jeśli urządzenie nie działa, sprawdź:

- Czy jest podłączone prawidłowo.
- Czy akcesoria są prawidłowo zamocowane.
- Czy osłona zabezpieczająca jest zamontowana, gdy gniazdo zasilania o wysokiej prędkości nie jest używane.
- Czy głowica wielofunkcyjna jest zablokowana w pozycji poziomej.

Twoje urządzenie jest wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje moc roboczą. Jeśli ładunek stanie się zbyt wysoki, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ponownie uruchomić urządzenie, ustaw pokrętko w pozycji „0” i wyjmij część składników. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez kilka minut. Następnie wybierz prędkość, aby dokończyć przygotowanie.











CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga:

- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od gniazdka sieciowego.
- Informacje dotyczące czyszczenia części wodą, wilgotną szmatką lub w zmywarce znajdują się w tabeli.

1. Wyczyść główną część wilgotną szmatką.
2. Pozostałe części umyj w gorącej wodzie (<60 °C) z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce (patrz tabela).
3. Po wyczyszczeniu urządzenie i akcesoria przechowuj w suchym miejscu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓

SCHEMAT ELEKTRYCZNY

