

Kuchyňský robot – Sweet Home Bakery



Všestranné použití,
příslušenství pro kynuté těsto,
koláčové těsto, šlehačku
a bílkový sníh.

Přehled zařízení: strana 6



Zvolte rychlost odpovídající
dané směsi, nastavte časovač
maximálně na 6 minut nebo
využijte krátké turbo impulzy.

Použití: strana 9

Srdečně vás vítáme



Přečtěte si prosím všechny informace uvedené v tomto návodu k použití. Návod k použití pečlivě uschovejte a předávejte jej dalším uživatelům. Zařízení smí být používáno pouze k určenému účelu v souladu s tímto návodem. Dodržujte bezpečnostní pokyny. Zařízení je nejvhodnější provozovat s proudovým chráničem (max. 30 mA).



V souladu s evropskými směrnici o bezpečnosti a elektromagnetické kompatibilitě.

Vyhrazujeme si právo na změny v designu, výbavě a technických údajích, jakož i na případné chyby.



Prodejna náhradních dílů a příslušenství

<https://www.trisaelectronics.ch/en/zubehoer/>

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
---------------------	---

Technické údaje	5
-----------------	---

Přehled zařízení	6
------------------	---

Uvedení do provozu	7
--------------------	---

Použití	9
---------	---

Recepty	11
---------	----

Čištění	12
---------	----

Problémy a příčiny	13
--------------------	----

Informace pro uživatele	14
-------------------------	----

Bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si všechny bezpečnostní pokyny, dodržujte návod k použití, uschovejte jej a předávejte dalším uživatelům.
- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí zařízení používat pouze pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jim bylo předvedeno bezpečné používání zařízení a oni pochopili související nebezpečí. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Není součástí domovního odpadu. Zařízení musí být zlikvidováno v souladu s místními předpisy.
- Pokud je zařízení používáno k jinému účelu, nesprávně obsluhováno nebo neprofesionálně opravováno, nelze převzít odpovědnost za vzniklé škody. V takovém případě zaniká nárok na záruku.
- Zařízení nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin. Do vnitřku zařízení nesmí vniknout žádná tekutina (nebezpečí zkratu).
- Před každým použitím zkontrolujte zařízení / síťový kabel / prodlužovací kabel, zda nejsou poškozené. Nikdy nepoužívejte poškozená zařízení (včetně síťového kabelu) – nechte je opravit / vyměnit výrobcem, jeho servisním střediskem nebo kvalifikovanými odborníky. Nikdy zařízení neotevírejte sami – nebezpečí poranění!
- Nevkládejte prsty ani předměty do otvorů zařízení. Nezakrývejte otvory zařízení.
- Používání zařízení v prostředí s hořlavými výpary by se mělo vyhnout.
- Děti si nesmí se zařízením hrát. Zařízení a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Zařízení nikdy nenechávejte bez dozoru, když je v provozu. Obalový materiál (např. fóliové sáčky) nesmí být v dosahu dětí.
- Připojení k síti: Napětí musí odpovídat údajům na typovém štítku zařízení.

- Zařízení nikdy nenoste ani netahat za napájecí kabel. Napájecí kabel neohýbejte, nezachycujte ani netahat přes ostré hrany. Nebezpečí zkratu v důsledku přetržení kabelu!



Nikdy nepoužívejte v blízkosti vody (vana, umyvadlo atd.). Nevystavujte dešti / vlhkosti. Zařízení používejte pouze suchýma rukama! Pokud zařízení spadne do vody, nechte jej před dalším použitím zkontrolovat odborníkem.

- Zařízení / připojovací kabel nikdy neumísťujte na horké povrchy (sporák) ani do blízkosti otevřeného ohně. Zařízení nevystavujte silnému teplu (zdroje tepla, topná tělesa, sluneční záření). Hořící zařízení haste pouze hasicí dekou.
- Nikdy nevytahujte zástrčku z napájecího kabelu / s mokřýma rukama. V případě poruchy během používání, před doplněním, před čištěním, přemístěním nebo po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zástrčka musí být vždy přístupná.
- Vypněte nepoužívaná / bez dozoru ponechaná zařízení a vytáhněte síťovou zástrčku. Neomotávejte síťový kabel kolem zařízení.
- Zařízení provozujte pouze na rovném, stabilním a suchém podkladu. Nikdy jej nepřipevňujte ke zdi / stropu.
- Zařízení je určeno pro použití v domácnosti, nikoli pro komerční účely.
- Zařízení nepoužívejte / nepřipojujte k časovému spínači nebo dálkově ovládanému spínači.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno/prodáváno výrobcem.
- Při nalévání horké tekutiny do zařízení/nádoby je třeba dbát opatrnosti, protože by mohla být náhlý vytvořením páry vytlačena zpět ze zařízení.



Třída ochrany II (dvojitá izolace): Tento přístroj splňuje požadavky třídy ochrany II (dvojitá izolace). Není vyžadován ochranný vodič / ochranný kontakt.

Technické údaje

Č. výr. 6624.31

1–8 + Turbo

Rychlostní stupně

II

Třída ochrany

**220–240 V~
50–60 Hz**

Připojení k síti

5 l

Max. objem

1,5 kg

Max. množství těsta

 **Příkon**

< 1 100 W

Při zapnutí

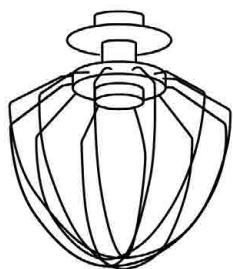
< 0,3 W

Při vypnutí

10 min

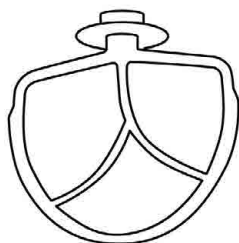
Režim vypnutí /
pohotovostní režim se
aktivuje po

Přehled zařízení



Metla na sníh

Pro šlehačku, sníh z bílků, majonézu, vařené polevy a napěněné máslo.



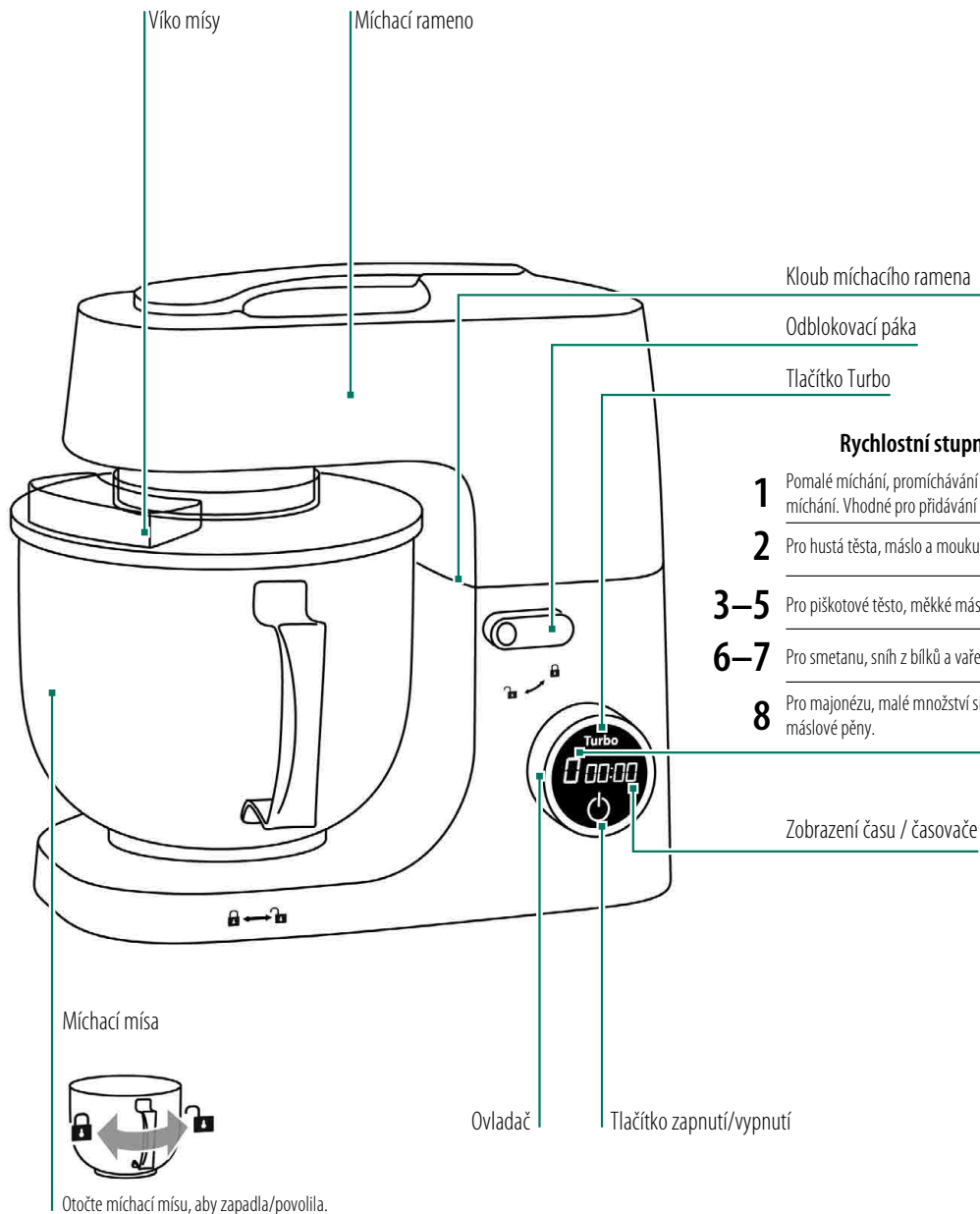
Plochá metla

Pro hustá těsta, dortové směsi, piškotové těsto, máslo a mouku.



Hnětací hák

Pro kynuté těsto a těžká těsta.



Nebezpečí zhmždění: Držte ruce mimo mechanismus.

Rychlostní stupně

- 1** Pomalé míchání, promíchávání a spojování. Výchozí poloha pro všechny druhy míchání. Vhodné pro přidávání přísad a pro hustší nebo tužší směsi.
- 2** Pro hustá těsta, máslo a mouku, řídká těsta i kynuté těsto.
- 3–5** Pro piškotové těsto, měkké máslo s cukrem a koláčové těsto.
- 6–7** Pro smetanu, sníh z bílků a vařené polevy.
- 8** Pro majonézu, malé množství smetany nebo sníh z bílků a pro šlehání máslové pěny.

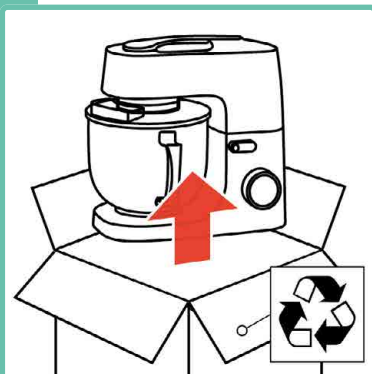


Prodejna náhradních dílů a příslušenství

<https://www.trisaelectronics.ch/en/zubehoer/>

Uvedení do provozu

1. Vybalení zařízení a příslušenství



Zařízení zcela vybalte a odstraňte ochranné fólie a obaly.

! Balicí materiál nepatří do rukou dětí.

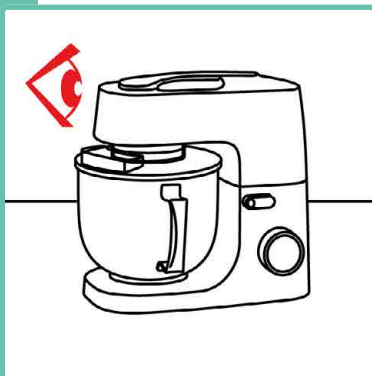
2. Instalace zařízení



Zařízení postavte na hladký, rovný a pevný pracovní povrch.

! Chraňte před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí a ostrými hranami.

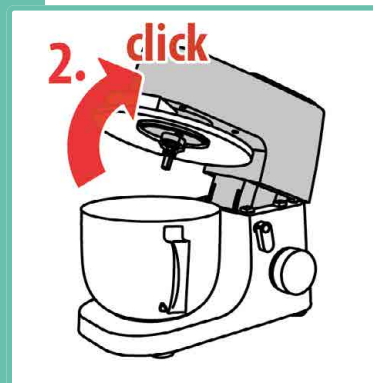
3. Kontrola zařízení



Před každým použitím zkontrolujte zařízení a napájecí kabel.

! Poškozené zařízení nepoužívejte a nepokoušejte se je sami opravit.

4. Zvednutí míchacího ramena a sejmutí příslušenství



Stiskněte odblokovací páku dolů. Míchací rameno se pohybuje nahoru.

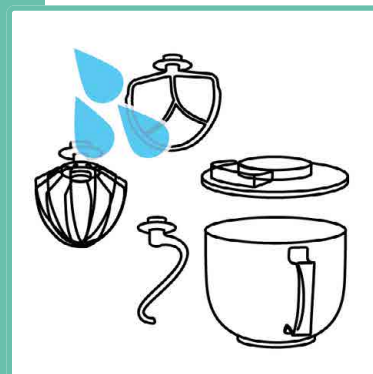
5. Kontrola příslušenství



Připravte míchací mísu, víko mísy, hnětací hák, plochou metlu a metlu na sníh.

! Používejte pouze vhodné originální díly.

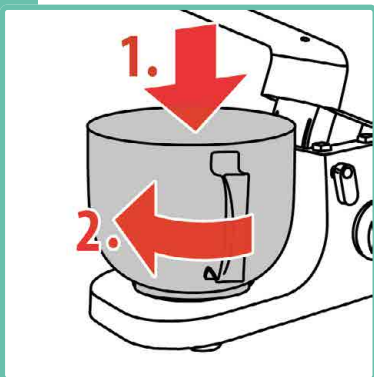
6. Čištění příslušenství



Míchací mísu, víko mísy, hnětací hák, plochou metlu a metlu na sníh omyjte vodou.

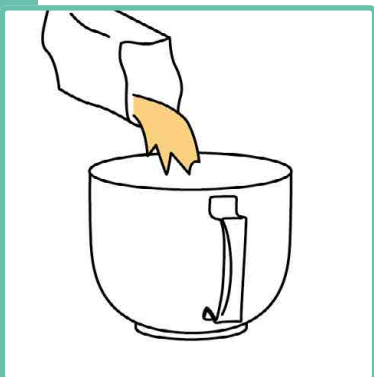
! Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Tyto díly nelze mýt v myčce. Vysoká teplota nebo agresivní čisticí prostředky mohou způsobit deformaci nebo zabarvení dílů.

7. Nasazení míchací mísy



Vložte míchací mísu do držáku. Otočte mísu, až zaskočí.

8. Přidávání přísad

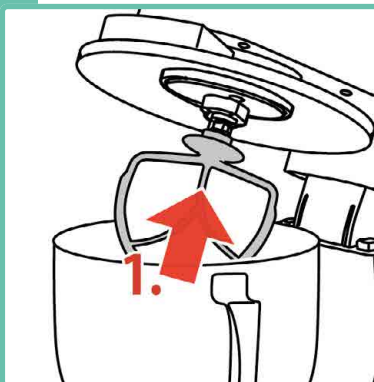


Vložte přísady do míchací mísy. Nepřekračujte maximální množství.

i Vkládejte maximálně 1,5 kg při poměru mouka/voda 5 : 3 nebo 1,2 kg při poměru mouka/voda 2 : 1.

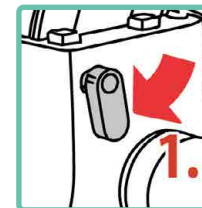
i Nápady na recepty najdete na straně 11.

9. Nasazení požadovaného nástroje



Nasadte hnětací hák, plochou metlu nebo metlu na sníh na hnací hřídel. Nástroj přitlačte na spojku a poté jej otočte, aby se zajistil.

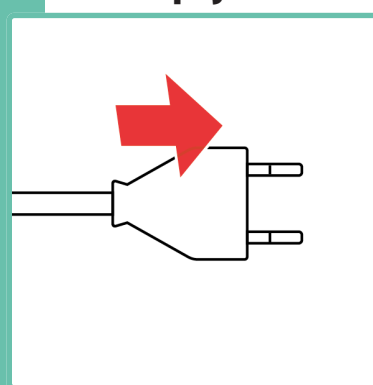
10. Spuštění míchacího ramena



Spustte míchací rameno do pracovní polohy, až slyšitelně zaskočí.

! NEBEZPEČÍ ZHMOŽDĚNÍ: Držte ruce mimo mechanismus.

11. Zapojení zařízení



Zapojte síťovou zástrčku do správně nainstalované zásuvky.

! Zásuvka musí být dimenzována na 220–240 V~, 50–60 Hz.

Použití

! Během provozu nikdy nevkládejte ruce ani předměty do běžící míchací mísy. Před výměnou nástrojů vždy vypněte zařízení a vytáhněte síťovou zástrčku.

1. Zapnutí zařízení



Klepněte na tlačítko zapnutí/vypnutí.

i Zařízení je připraveno k provozu, pokud na displeji svítí 00:00.

2. Výběr rychlostního stupně



Otáčením ovladače postupně měníte rychlostní stupně.

i Během provozu zobrazuje displej aktuální dobu provozu. Bez časovače je maximální doba chodu 10 minut.

i Nízké stupně pro hustší směsi, vysoké stupně pro tekutější směsi.

! Při hnětení používejte zařízení nepřetržitě maximálně 6 minut. Potom je vypněte a nechte vychladnout.

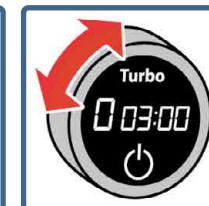
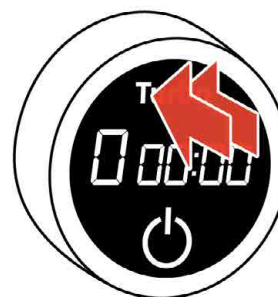
3. Pozastavení zařízení



Při zapnutém zařízení krátce stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.

i Zařízení a časovač (je-li zapnutý) se zastaví.

4. Nastavení funkce časovače



Dvakrát klepněte na tlačítko Turbo, aby se zařízení zastavilo. Znovu dvakrát klepněte, abyste aktivovali funkci časovače. Ovladačem nastavte čas.

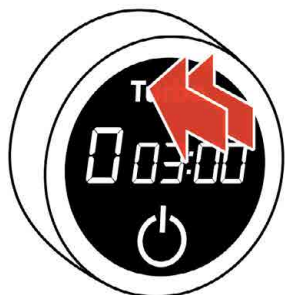
5. Spuštění časovače



Potvrďte časovač tlačítkem zapnutí/vypnutí. Výběrem rychlostního stupně spustíte časovač.

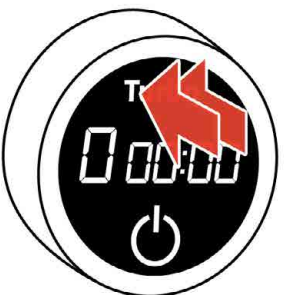
i Po uplynutí časovače se zařízení automaticky vypne.

6. Zrušení časovače



Když je časovač aktivovaný, dvakrát klepněte na tlačítko Turbo.

7. Funkce Turbo

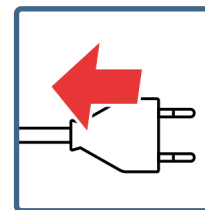


Chcete-li aktivovat funkci Turbo, dvakrát klepněte na tlačítko Turbo, aby se zobrazil ukazatel 0 00:00. Potom podržte tlačítko Turbo, aby se aktivoval míchací impuls.

i Po uvolnění tlačítka displej pětikrát zabliká. Dokud displej bliká, lze na tlačítko Turbo znovu klepnout a spustit tak míchací impulzy.

i Funkci Turbo nelze aktivovat, dokud je zařízení v provozu na zvoleném rychlostním stupni.

8. Vypnutí zařízení



Pro vypnutí zařízení podržte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí. Vytáhněte síťovou zástrčku.

! Počkejte, až se všechny díly zastaví.

Pletené těsto



- 500 g bílé mouky nebo mouky na pletené těsto
- 1½ lžičky soli
- 20 g cukru
- 20 g čerstvého droždí nebo 1 balíček sušeného droždí
- 300 ml vlažného mléka
- 60 g měkkého másla
- 1 vejce

1. V míse smíchejte mouku, sůl a cukr.
2. Rozpusťte droždí ve vlažném mléce a přidejte ho spolu s máslem a vejcem do mouky.
3. Vše zpracujte hnětením na hladké a vláčné těsto (cca 10 minut).
4. Nechte těsto zakryté při pokojové teplotě 1–1½ hodiny vykynout na dvojnásobný objem.
5. Těsto rozdělte na dvě poloviny, vytvarujte z nich dva prameny a zapleťte je do copu.
6. Položte na plech vyložený pečicím papírem a nechte ještě 30 minut odpočinout.
7. Potřete směsí vajec a mléka.
8. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C přibližně 35–40 minut.

Těsto na pizzu



- 500 g mouky na pizzu nebo bílé mouky
- 10 g soli
- 10 g čerstvého droždí nebo ½ balíčku sušeného droždí
- 300 ml vlažné vody
- 2 lžíce olivového oleje

1. Smíchejte mouku, sůl a cukr.
2. Rozpusťte droždí ve vodě a přidejte ho spolu s olivovým olejem k mouce.
3. Zpracujte hnětením na pružné těsto (cca 10 minut).
Nejlepší je použít hnětací hák
4. Nechte zakryté 4 hodiny nebo přes noc odležet.
5. Rozdělte na 2–3 porce a tence vyválejte.
6. Obložte podle chuti.
7. Pečte 10–15 minut při teplotě 240–250 °C na nejnižší pozici.

Koláčové těsto (sladké křehké těsto)

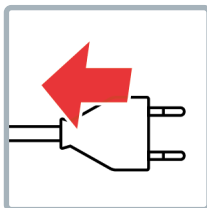


- 250 g mouky
- 125 g studeného másla
- 30 g cukru
- ½ balíčku vanilkového cukru
- 1 špetka soli
- 1 vejce
- 1–2 lžíce studené vody

1. Smíchejte mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl.
2. Přidejte máslo nakrájené na kousky a rozetřete ho mezi prsty.
3. Přidejte vejce a vodu a rychle vypracujte těsto.
4. Stlačte naplocho a nechte 30 minut odležet v chladu.
5. Rozválejte těsto a vyložte jím plech na pečení.
6. Připravte podle receptu nebo předpečte.
7. Pečte při teplotě 180–200 °C podle receptu na koláč.

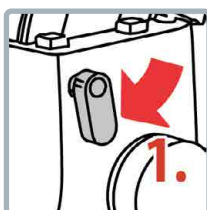
„Při přípravě ovocných koláčů snižte množství cukru v těstě na 20 g + ½ balíčku vanilkového cukru, protože ovoce je již samo o sobě dostatečně sladké.“

1. Vypnutí zařízení



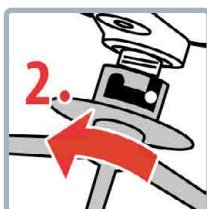
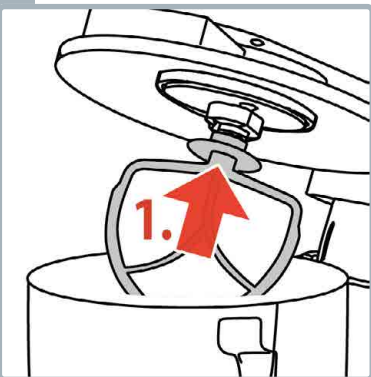
Pro vypnutí zařízení podržte stisknuté tlačítko zapnutí/vypnutí. Vytáhněte síťovou zástrčku.
! Počkejte, až se všechny díly zastaví.

2. Zvedněte míchací rameno



Stiskněte odblokovací páku dolů. Míchací rameno se pohybuje nahoru.

3. Odstraňte příslušenství



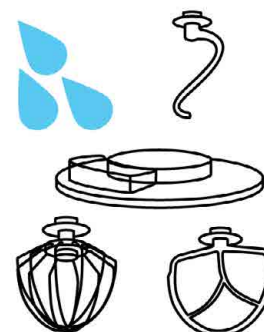
Sejměte nástroj a míchací mísu.

4. Čištění míchací mísy



Míchací mísu umyjte pod tekoucí vodou. Zcela odstraňte zbytky potravin.

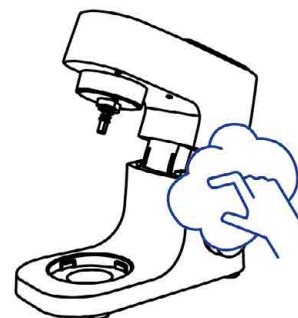
5. Čištění příslušenství



Omyjte vodou hnětací hák, plochou metlu, metlu na sněh a víko mísy.

! Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky. Tyto díly nelze mýt v myčce. Vysoká teplota nebo agresivní čisticí prostředky mohou způsobit deformaci nebo zabarvení dílů.

6. Čištění pláště



Plášť otírejte vlhkým hadrem. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

! Nikdy neponořujte skříň motoru do vody ani do jiných kapalin. Do vnitřku zařízení nesmí vniknout žádná kapalina.

Problémy a příčiny

Problém/příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Je síťová zástrčka zapojená? Je míchací rameno zcela spuštěné a zajištěné?
Zařízení vydává klepavé zvuky	Je míchací mísa správně zajištěna na základové desce? Je příslušenství správně upevněno?
Zařízení se náhle zastaví	Je zařízení přetížené/přeplněné?

Informace pro uživatele



Na tento přístroj poskytujeme záruku 5 let od data zakoupení. Záruční servis spočívá v náhradě nebo opravě přístroje s vadami materiálu nebo výrobními vadami. Výměna za nový přístroj nebo vrácení s refundací kupní ceny není možná. Ze záruky jsou vyloučeny běžné opotřebení, komerční použití, změna původního stavu, čištění, následky nesprávného zacházení nebo poškození kupujícím nebo třetími osobami, škody způsobené vnějšími okolnostmi nebo bateriemi. Záruční servis předpokládá, že poškozené zařízení bude zasláno na náklady kupujícího spolu s datovanou a podepsanou záruční kartou z prodejny nebo s nákupním dokladem.



Likvidace/ochrana životního prostředí

Tento přístroj nikdy nevyhazujte do domácího odpadu, ale zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy. Vyhledejte a využijte pouze oficiální sběrná místa v obci. Při nekontrolované likvidaci přístrojů mohou unikat škodlivé látky a otrávit potravinový řetězec, flóru a faunu. Vaše prodejna je povinna přijmout zpět staré přístroje. Vyřazené přístroje okamžitě znehodnotte. Vytáhněte síťovou zástrčku a přerážněte síťový kabel.

Distribuce

CH Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectronics.ch
+41 41 933 00 30

DE Ernst Lorch KG
Bildstockstraße 9
D-72458 Albstadt
HG@lorch-gruppe.com
+49 (7431) 124 200

AT SCD Handels GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectronics.at
+43 (2647) 4304070

BG Trisa GmbH
43A, Gorski Patnik Strasse
BG- 1421 Sofie

5 YEARS
GUARANTEE

