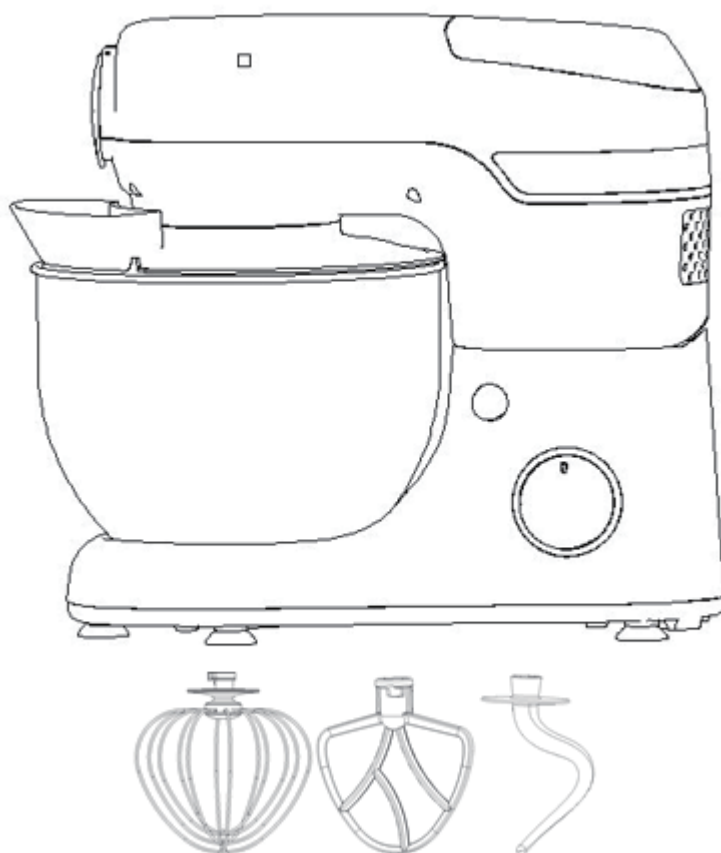




# AKAI



## KITCHEN MACHINE AKM-500

(EN) user manual  
(PL) instrukcja obsługi  
(HU) használati kézikönyv

(RO) Instrucțiuni de utilizare  
(GR) οδηγίες χρήσεως  
(CZ) Příručka uživatele  
(SK) Príručka používateľ'a



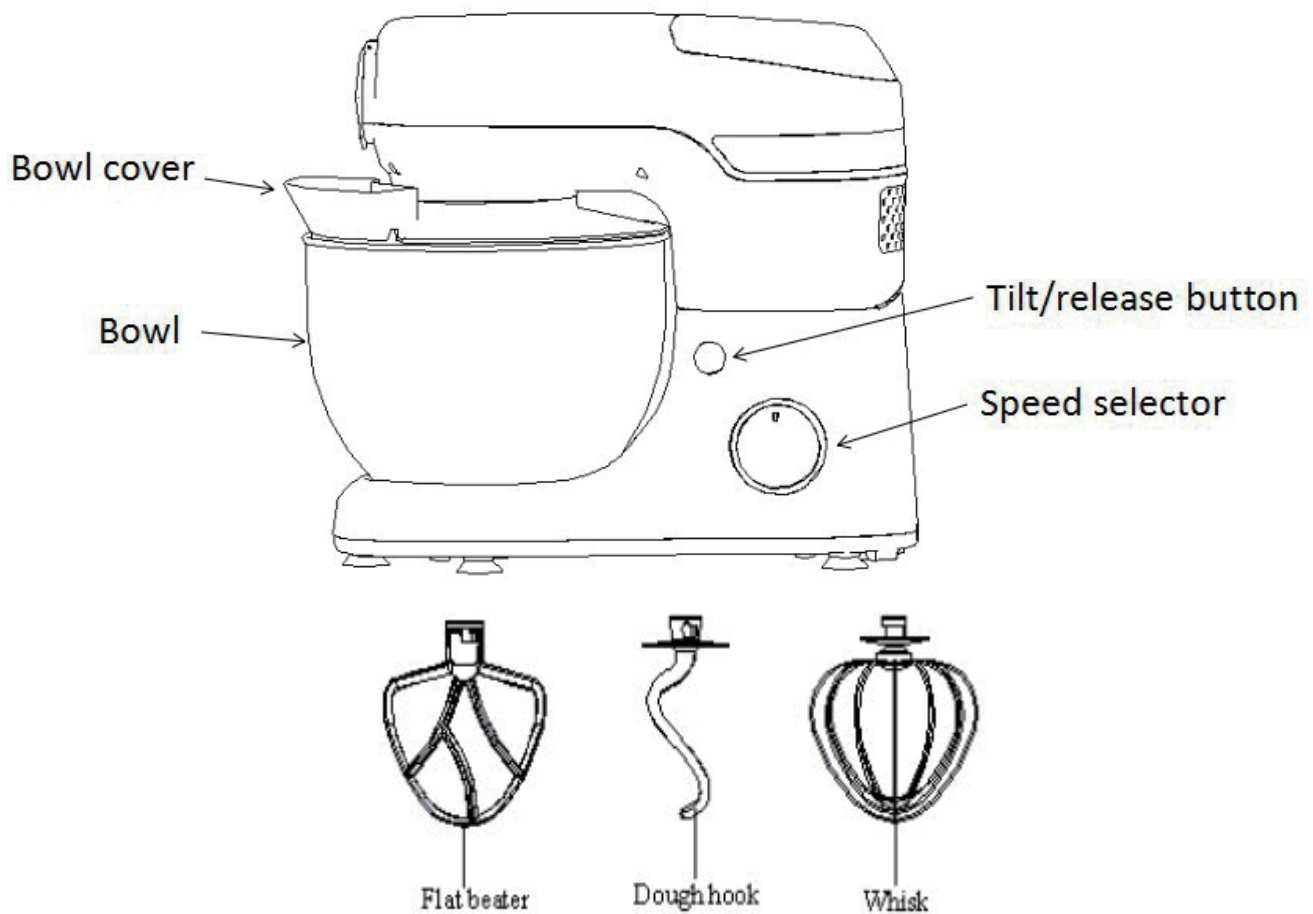


**IMPORTANT SAFEGUARDS**

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Remove beater/dough hook/whisk from mixer before washing.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Always check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
11. Avoid contacting with moving parts.
12. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
13. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
14. Do not use mixer for other than intended use.
15. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
16. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
18. Do not use outdoors.
19. Do not overload the bowl of the device, this may lead to the burning of the motor and damage to the fastening elements of the same

## KNOW YOUR KITCHEN MACHINE



### BEFORE USING THE PRODUCT

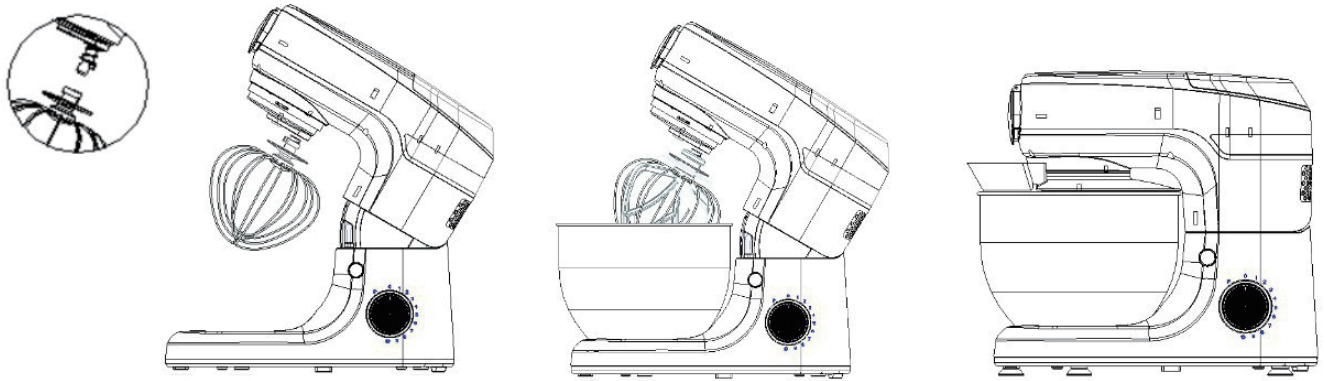
Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the "OFF" position.

1. Depressing the tilt/release button, the head of mixer will automatically release and lift it backwards with hand lightly to lock it into tile position.
2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: flat beater for normal to heavy mixtures, and dough hook for mixing and kneading yeast dough, the whisk for mixture that need air incorporated.
3. Assemble the flat beater/ dough hook/whisk into the shaft under the head, align the rectangle groove of flat beater/dough hook/whisk with the pin on the shaft to insert, then push the flat beater/dough hook/whisk upwards as far as possible and turn it in anti-clockwise synchronously, hooking beater/dough hook/whisk over pin on shaft. When detaching, firstly push the beater/dough hook/whisk upwards and turn it in clockwise synchronously, then pull out for detaching.

Failure to observe the operating/resting interval can lead to overheating and implicit into burning the engine

**Note:** Ensure the flat beater/dough hook/ whisk is fully locked into the shaft, otherwise it may drop out during operation.

4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it locks into position.
5. To lower the head, firstly press the tile/release button and place beater/dough hook/whisk into the bowl by pressing down the head with hand directly. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.
6. And make sure the bowl cover in place.



## USING YOUR PRODUCT

1. Ensure that the speed selector is at the “OFF” position, then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting. There are 10 settings.

**Warning:** Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.

3. The max operation time per time shall not exceed 8 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, use low speed for slowing mixing, if using high speed, it may damage the mixer.

**Note:** during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall stop the appliance and remove the bowl cover, scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.

4. During mixing, you can add ingredient according to your task from the opening of bowl cover. When mixing is completed, turn the speed selector to “OFF” position, unplug the cord from power outlet.

5. Press down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.

6. If necessary, you can scrape the excess food particles from the beater/dough hook by plastic spatula.

7. Firstly, push the beater/dough hook/whisk upwards and turn it in clockwise synchronously, then pull out for detaching.

**Caution:** The speed selector must be at “OFF” position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

8. Assemble proper attachments such as beaters or dough hooks into the mixer according to your task. The dough hooks are suitable for mixing the flour, the whisk is suitable for mixing egg white, and the beaters are suitable for mixing liquid food, such as sauce, cream, chocolate, mayonnaise etc.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

**Caution:** the mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.

3. Wipe any excess food particles from the power cord.

4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. They also can be placed in the dishwasher.

**Warning:** Any other serving should be performed by an authorized service representative.

**ATTENTION!** Do not use abrasive materials or corrosive substances, as these may lead to damage to the stainless-steel surface and damage to the final product. The stainless steel bowl as well as its accessories (paddle, hook and wire) are subject to the warranty only if it is found that they are non-compliant at the time of purchase, otherwise they can be purchased separately.

## COOKERY TIPS

- a. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, then should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
- b. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

- c. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
- d. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
- e. Always start mixing at a lower speed and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

|                                        | Ingredients                            | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basic Two Egg Yellow Cake (dough hook) | 2 cups sifted cake flour               | 1) Sift together into a big bowl, sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla.<br>2) Knead 0.5min, on the lowest setting until blended<br>3) Then on the medium setting for 2 min.<br>4) Stop, scrape sides and bottom of bowl.<br>5) Add eggs, knead 1-1/2min longer on the highest setting                                                                                                                               |
|                                        | 1-1/4 cups granulated sugar            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 2-1/2 tsp. Double-acting baking powder |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 3/4 teaspoon. Salt                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1/2 cup soft shortening                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 3/4 cup milk                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1-1/4 teaspoon. Vanilla                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 2 eggs, unbeaten                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Oatmeal bread (dough hook)             | 2 cups sifted all-purpose flour        | 1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside<br>2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl.<br>3) cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl<br>4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min<br>5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl,<br>6) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min |
|                                        | 1 teaspoon. Soda                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1 teaspoon. Salt                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1-1/2 teaspoon. Cinnamon               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 2 cups quick-cooking oatmeal           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1 cup shortening or margarine          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1/2 cup granulated sugar               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 3/4 cup brown sugar                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 2 eggs, unbeaten                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1-1/2 teaspoons .vanilla               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1/3 cup milk                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1 cup chocolate chips                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 3/4 cup chopped nuts                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Oatmeal Drop Cookies (dough hook)      | 2 cups sifted all-purpose flour        | 1) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside<br>2) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl.<br>3) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl<br>4) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1min<br>5) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape                                                                                |
|                                        | 1 teaspoon. Soda                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1 teaspoon. Salt                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1-1/2 teaspoon. Cinnamon               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 2 cups quick-cooking oatmeal           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1 cup shortening or margarine          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | 1/2 cup granulated sugar               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### Correct Disposal of this product



To protect your environment: please separate carton boxes and plastic bags and dispose them in corresponding waste bins. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may affect the environment. Do not dispose this appliance in the common waste bin.

Technical specifications:  
220-240V~, 50/60Hz or 50-60Hz,  
1.000W

Device is compliant with EU directives:

- Low voltage directive (LVD)
- Electromagnetic compatibility (EMC)
- Device marked CE mark on rating label

Cutia produsului contine:

- Produsul;
- Manual de utilizare;
- Certificat de garantie

Înainte de utilizare, citiți acest manual cu atenție și păstrați-l pentru a-l consulta ulterior.

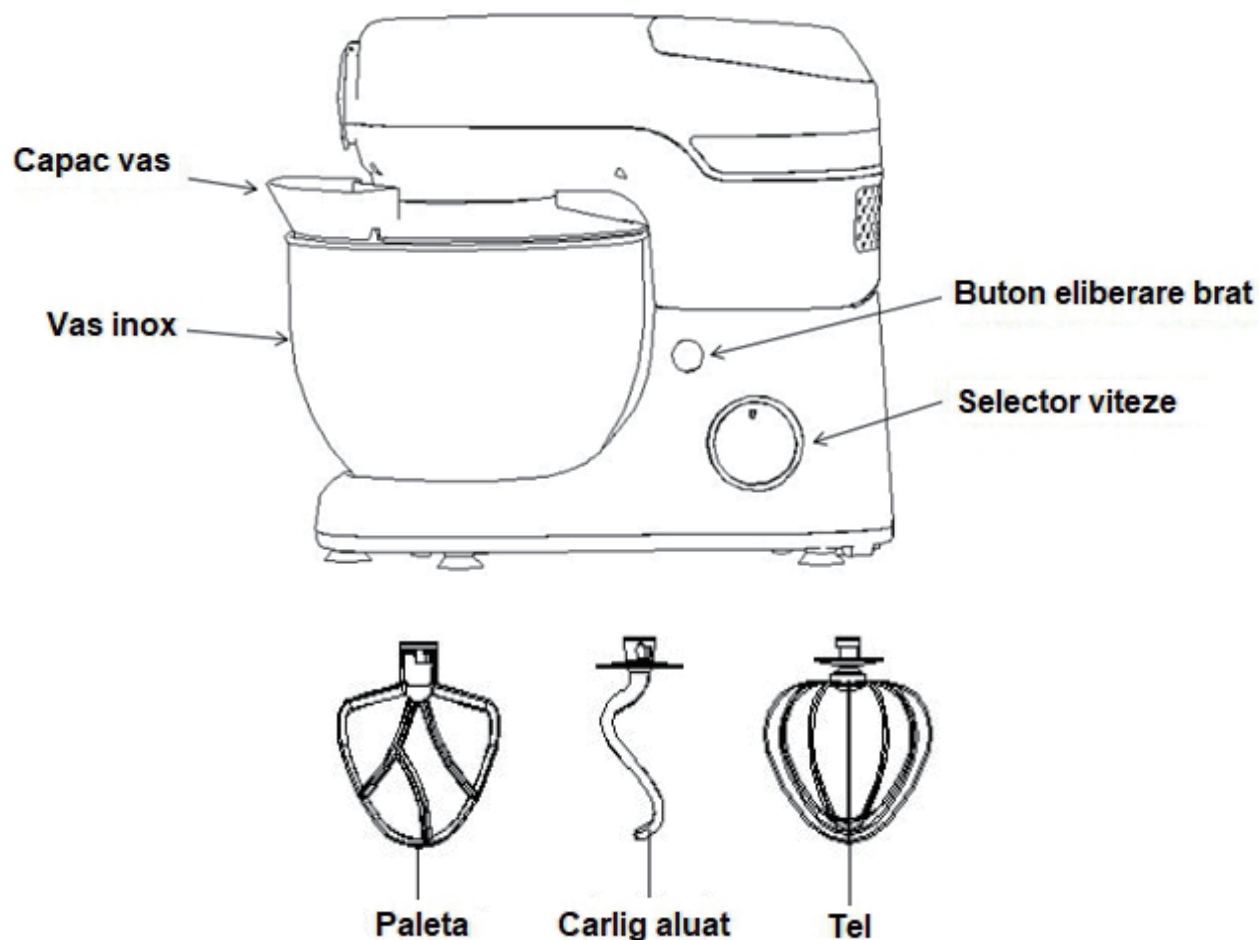
### **MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE**

Înainte de a utiliza aparate electrocasnice electrice, respectați întotdeauna următoarele măsuri de precauție de bază:

1. Asigurați-vă ca tensiunea de pe placuta de informare a aparatului corespunde cu cea a rețelei de alimentare.
2. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul în sine este defect; apălați la service-ul autorizat.
3. Nu lăsați niciodată cablul pe marginea mesei sau a suprafeței de lucru.
4. Nu așezați niciodată corpul aparatului, ștecherul sau cablul de alimentare în apa sau alte lichide; stergeți-le întotdeauna cu o laveta.
5. Pentru a deconecta aparatul, prindeți ștecherul și scoateți-l direct din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul.
6. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este utilizat de sau în apropierea copii(lor).
7. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat atunci când este conectat la sursa de alimentare; deconectați-l după fiecare utilizare.
8. Nu atingeți niciodată piesele atunci când sunt în mișcare și nu introduceți mâinile sau ustensile de bucătărie în interiorul bolului în timpul funcționării. Nu atingeți nicio piesă a aparatului, care se misca sau se învârtă.
9. Dacă aparatul cade sau intra în contact cu apa în mod accidental, scoateți-l imediat din priză. Nu bagați mâna în apa. Nu utilizați aparatul în cazul în care a căzut sau a fost introdus accidental în apă.
10. Nu utilizați aparatul într-o poziție instabilă, pentru a nu va răni sau a nu produce daune altor bunuri.
11. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost destinat.
12. Folosirea pieselor care nu sunt originale sau care nu au fost aprobate de către producător poate pune în pericol performanțele și siguranța acestui aparat.
13. Întotdeauna deconectați aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat sau înainte de montarea, demontarea sau curățarea acestuia.
14. Nu utilizați aparatul în mediul extern.
15. În cazul în care cablul de alimentare este avariāt, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul de service sau de persoane calificate, pentru a evita orice pericol.
16. Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă acestea beneficiază de supervizare sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile implicate.
17. Carcasa exterioară a acestui aparat se încălzește în timpul utilizării.
18. Nu porniți niciodată aparatul fără a poziționa corect accesoriile.
19. Nu supraîncărcați bolul aparatului, acest lucru putând conduce la arderea motorului și la deteriorarea elementelor de prindere a accesorierilor.

**ACEST PRODUS ESTE DESTINAT NUMAI PENTRU UZ CASNIC SI NU SE VA FOLOSI IN SCOP INDUSTRIAL.**

## DESCRIEREA ROBOTULUI DE BUCATARIE



### ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI

Înainte de a asambla mixerul, asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză și selectorul de viteză este în poziția „OFF – O - OPRIT”.

1. Apăsând butonul eliberare brat, capul mixerului îl va elibera automat și îl va ridica ușor înapoi cu mâna pentru a-l bloca în poziția din imaginea următoare.

2. Selectați atașamentele dorite, care sunt în funcție de tipul de preparare alimente dorit: paleta pentru amestecuri normale până la grele / cârlig de aluat pentru amestecarea și frământarea aluatului ce conține drojdie și telul pentru amestecul care necesită aer încorporat.

3. Asamblați unul din cele 3 accesorii: paleta / carlig aluat / tel în arborele de sub cap, aliniați canelura dreptunghiulară a accesoriului cu știftul de pe arbore pentru a introduce, apoi împingeți accesoriul în sus pe cât posibil și rotiți-l sincron în sens invers acelor de ceasornic, agățând accesoriul peste știftul de pe arbore. La detașare, mai întâi împingeți accesoriul în sus și rotiți-l sincron în sensul acelor de ceasornic, apoi trageți pentru detașare.

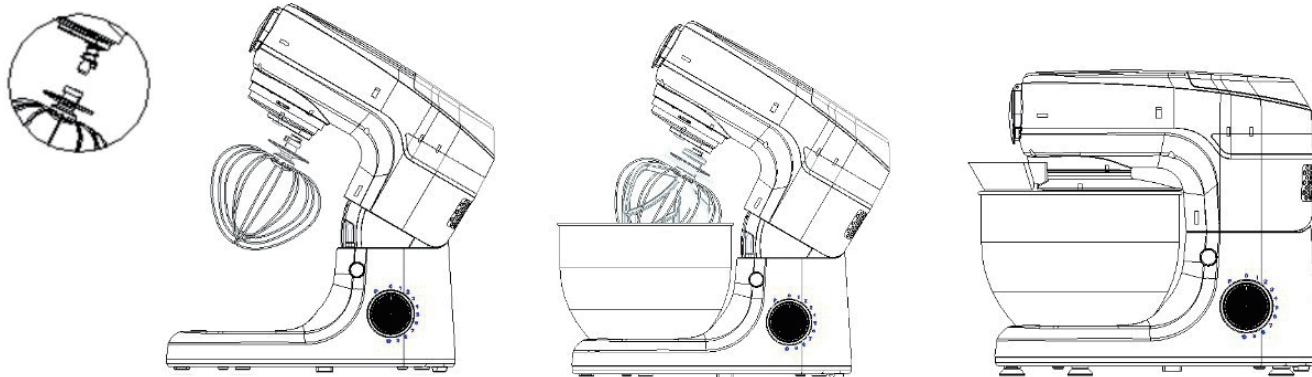
Notă: Asigurați-vă că accesoriul este blocat complet în arbore, altfel se poate cădea în timpul funcționării.

4. Așezați bolul pe poziție. Mai întâi așezați vasul pe bază, apoi rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic până se blochează în poziție.

5. Pentru a coborî capul, mai întâi apăsați butonul de eliberare brat și puneți accesoriul în bol apăsând direct bratul cu mâna. Se va auzi un clic când bratul a ajuns în poziția corectă.

6. Și asigurați-vă că capacul vasului este în poziție.





## FOLOSIREA ROBOTULUI DE BUCATARIE

1. Asigurați-vă că selectorul de viteză este în poziția „OPRIT”, apoi conectați sursa de alimentare.
  2. Rotiți selectorul de viteză la setarea dorită. Există 10 setări - viteze de operare.  
Avertisment: nu introduceți cuțitul, lingurile de metal, furculița în bol când funcționează.
  3. Timpul maxim de funcționare pe timp nu trebuie să depășească 8 minute, iar timpul de odihnă minim 20 de minute trebuie menținut între două cicluri consecutive. Nerespectarea intervalului de funcționare/repaos poate conduce la supraincalzirea și implicit la arderea motorului. Când frământați aluatul de drojdie, utilizați viteză mică pentru încetinirea amestecării, dacă folosiți viteză mare, se poate deteriora mixerul.
  - Notă: în timpul frământării se poate lipi puțină făină pe interiorul vasului, trebuie să opriți aparatul și să îndepărtați capacul vasului, să răzuți făina pe peretele interior al vasului cu o spatulă pentru a obține rezultate bune de frământare.
  4. În timpul amestecării, puteți adăuga ingrediente funcție de preparatul pe care-l pregătiți prin fanta din capacul bolului. Când amestecarea este finalizată, rotiți selectorul de viteză în poziția „OPRIT”, deconectați cablul de la priză.
  5. Apăsăți butonul de eliberare brat, capul mixerului se va ridica și se va bloca automat în poziția sa superioară.
  6. Dacă este necesar, puteți răzui particulele de mâncare în exces din cârligul cu o spatulă de plastic.
  7. La final împingeți accesoriul în sus și rotiți-l sincron în sensul acelor de ceasornic, apoi trageți-l pentru detașare.
- Atenție: Selectorul de viteză trebuie să fie în poziția „OPRIT” înainte de a scoate accesoriul.
8. Asamblați atașamente adecvate funcție de preparatul pe care doriți să-l preparați. Cârligul pentru aluat este potrivit pentru amestecarea făinii, telul este potrivit pentru amestecarea albușului de ou, iar paleta este potrivită pentru amestecarea alimentelor lichide, precum sos, smântână, ciocolată, maioneză etc.

## CURATENIE SI MENTENANTA

1. Deconectați aparatul și așteptați să se răcească complet înainte de curățare.  
Atenție: robotul de bucatarie nu poate fi scufundat în apă sau alt lichid.
  2. Ștergeți suprafața exterioară a aparatului cu o cârpă umezită și lustruiți cu o cârpă moale și uscată.
  3. Ștergeți toate particulele alimentare în exces de pe cablul de alimentare.
  4. Scufundați vasul, paleta, telul, cârligul de aluat în apă caldă cu săpun pentru curățarea completă. Apoi clătiți sub jet de apă și ștergeți. Se pot pune și în mașina de spălat vase.
- Avertisment: Orice altă intervenție service trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.
- ATENȚIE !** Nu utilizați materiale abrazive sau substanțe corozive, acestea putând conduce la deteriorarea suprafeței de inox implicit la alterarea preparatului final.
- Bolul de inox precum și accesoriiile acestuia (paleta, carlig și tel) fac obiectul garanției doar dacă se constată că acestea sunt neconforme la momentul achiziției, în rest ele putând fi achiziționate separat.

## SFATURI DE GĂTIT

- a. Ingredientele refrigerate, cum ar fi untul și ouăle, trebuie să fie aduse la temperatura camerei înainte de a începe amestecarea. Pregătiți aceste ingrediente din timp.
- b. Pentru a elimina posibilitatea apariției cojilor sau a ouălor deteriorate în rețeta dvs., spargeți mai întâi ouăle într-un recipient separat și apoi adăugați-le în amestec.



c. Nu utilizați viteze mari la începutul proceselor de preparare. Ingredientele uscate cum ar fi de exemplu făina trebuie să intre în contact cu ingredientele umede (ouă / lapte / apă) și apoi treptat să fie crescută viteza.

d. Condițiile climatice, schimbările de temperatură sezoniere, temperatura ingredientelor joacă un rol esențial în timpul de amestecare necesar și rezultatele obținute.

e. Începeți întotdeauna amestecarea la viteză mai mică și creșteți treptat la viteza recomandată după cum se menționează în rețetă.

| Reteta                                                    | Ingrediente                                         | Procedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prajitura galbena simpla cu 2 oua (carligul de framantat) | 2 cesti făina pentru prăjituri, cernută             | 1. Într-un cașton mare cerneti făina împreună cu zahărul, praful de copt și aia. Adăugați grăsimea, turnați laptele și adăugați vanilia.<br>2. Framantați timp de 0,5 min la viteza minimă până se omogenizează.<br>3. Creșteți viteza și ruiați 2 minute.<br>4. Opriti aparatul și curătați alimentele de pe pereții / fund vas.<br>5. Adăugați ouăle și framantați încă 1 ½ min la viteza maximă.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                           | 1 ¼ cesti zahăr tos                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 2-1/2 lingurițe praf de copt dubla acțiune          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | ¾ lingurițe sare                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | ½ cesti grăsime sub formă solidă                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | ¾ cesti lapte                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 ¼ lingurițe vanilie                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Paine cu fulgi de ovaz (carligul de framantat)            | 2 oua nebatute                                      | 1. Cerneti făina împreună cu bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi adăugați făina de ovăz. Puneți deoparte.<br>2. Amestecați într-un bol untul cu zahărul, ouăle și vanilia.<br>3. Bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 2 min., opriti mixerul și curățați conținutul de pe pereții bolului.<br>4. Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină, amestecați ușor, apoi frământați la treapta cea mai mare de viteză timp de 1 min.<br>5. Adăugați amestecul de făină rămas și repetați operațiunea de mixare. Opriti-vă și curățați conținutul de pe pereții bolului.<br>6. Încorporați în aluat fulgii de ciocolată și nucile și frământați timp de 1 min. |
|                                                           | 2 cesti făina cernută de uz general                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 linguriță bicarbonate de sodiu                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 linguriță sare                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 ½ lingurițe scorțișoara                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 2 cesti făina instant de ovaz                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 ceașcă grăsime sub formă solidă (unt / margarină) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | ½ cesti zahăr tos                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | ¾ cesti zahăr brun                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 2 oua proaspete / nebatute                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 ½ lingurițe vanilie                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1/3 cesti lapte                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | 1 ceașcă fulgi de ciocolată                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                           | ¾ cesti nuci maruntite                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                    |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fursecuri cu făina de ovaz (carligul de framantat) | 2 cesti făina cernută de uz general                   | 1) Cerneti făina împreună cu bicarbonatul de sodiu, sarea și scorțișoara, apoi adăugați făina de ovăz. Puneți deoparte.<br>2) Amestecați într-un bol untul cu zahărul, ouăle și vanilia.<br>3) Bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 2 min., opriti mixerul și curățați conținutul de pe pereții bolului.<br>4) Adăugați laptele și jumătate din amestecul de făină, amestecați ușor, apoi frământați la treapta cea mai mare de viteză timp de 1 min.<br>5) Adăugați amestecul de făină rămas și repetați operațiunea de mixare. Opriti-vă și curățați conținutul de pe pereții bolului. |
|                                                    | 1 linguriță bicarbonate de sodiu                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 1 linguriță sare                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 1 ½ lingurițe scorțișoara                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 2 cesti făina instant de ovaz                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 1 ceașcă de grăsime în formă solidă (unt / margarină) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | ½ cesti zahăr tos                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | ¾ cesti zahăr brun                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 2 oua proaspete nebatute                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 1 ½ lingurițe vanilie                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 1/3 cesti lapte                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                    | 1 ceașcă fulgi de ciocolată                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                           |                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | ¾ cesti nuci maruntite              | 6) Încorporați în aluat fulgii de ciocolată și nucile și frământați timp de 1 min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Piure de cartofi (paleta) | 900 grame cartofi curatati de coaja | 1) Curățați cartofii de coajă și fierbeți-i în apă cu sare până se înmoaie, însă fără să se terciuiască.<br>2) Când devin afânați, zdrobiți cartofii într-o crăticioară sau dați-le forma unui cartof mai mare și bateți cu mixerul la treapta intermediară de viteză timp de 1 min.<br>3) Opriți mixerul și curățați conținutul de pe pereții castronului sau ai crăticioarei.<br>4) Amestecați laptele fierbinte cu untul și sarea. Turnați peste cartofi și bateți la cea mai mare treaptă de viteză timp de 1 min. |
|                           | ½ cesti lapte fierbinte             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                           | 2 linguri unt / margarina           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                           | 1 lingurita sare                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Albus de ou (tel)         | 4 oua proaspete                     | 1. Puneti ouale in vas.<br>2. Setati aparatul la viteza maxima si bateti ouale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### ELIMINAREA DESEURILOR ÎN MOD RESPONSABIL FATA DE MEDIU



Puteti ajuta la protejarea mediului înconjurator!

Respectati reglementarile locale: predati echipamentele electrice nefunctionale la cel mai apropiat centru de colectare a echipamentelor electrice uzate.

#### Specificatii tehnice

|           |                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CE</b> | <b>Conform standardelor CE</b>                                                                                                                        |
|           | Etapele de dezvoltare, productie si vanzare ale acestui produs sunt conforme cu regulile de siguranta incluse in reglementarile Comunitatii Europene. |

### FISA PRODUSULUI

|                                          |                    |
|------------------------------------------|--------------------|
| 1. Marca comerciala a producatorului:    | AKAI               |
| 2. Modelul de fabricatie:                | AKM-500            |
| 3. Tipul aparatului                      | ROBOT DE BUCATARIE |
| 4. Putere nominala:                      | 1.000W             |
| 5. Capacitate vas inox                   | 5,5 litri          |
| 6. Material protectie carlig / paleta    | TEFLON             |
| 7. Numar viteze                          | 10                 |
| 8. Sursa alimentare (voltaj / frecventa) | 220-240 V/ 50-60Hz |
| 9. Tara de fabricatie                    | PRC                |

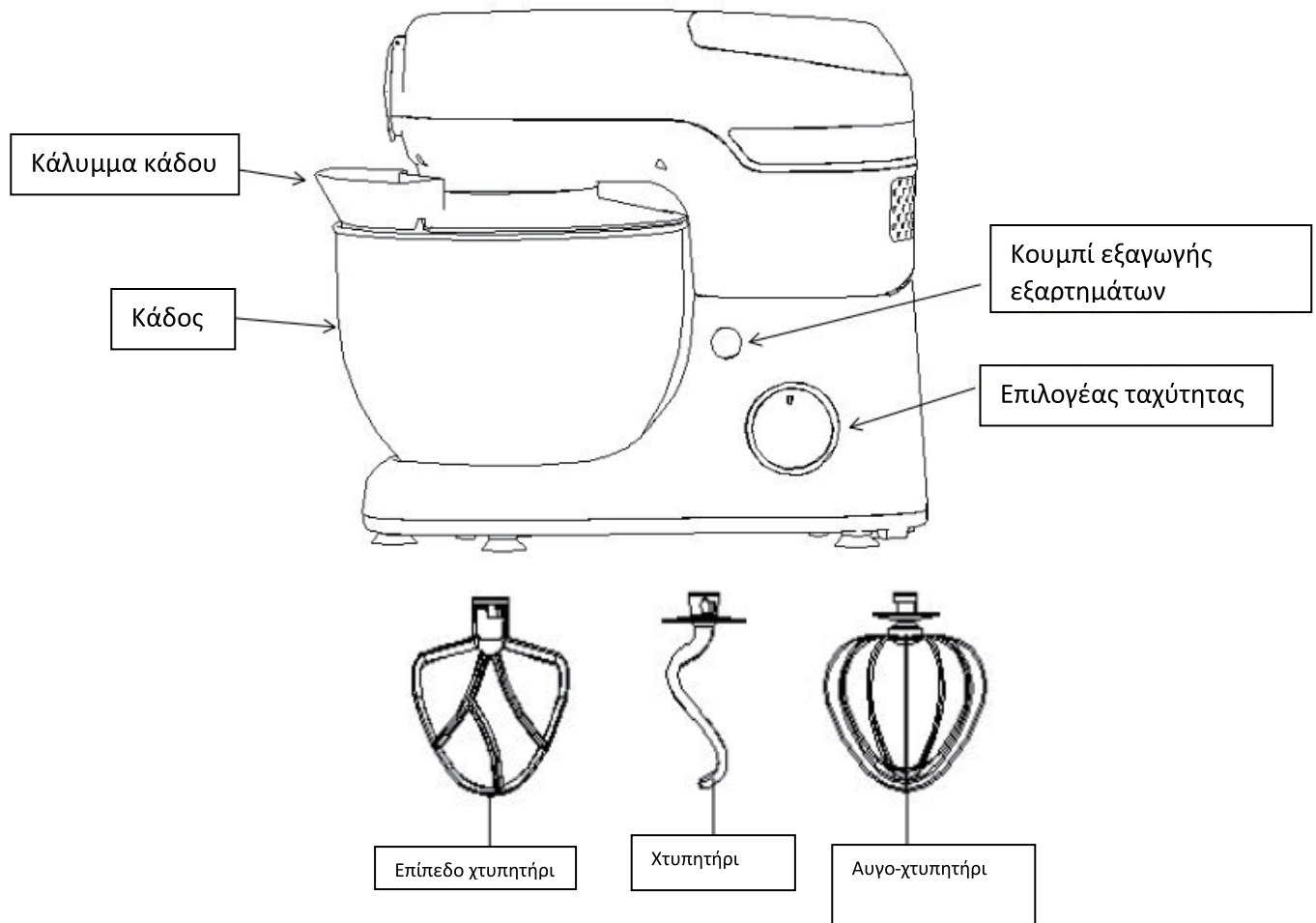
1. Pentru îmbunătățirea calității produsului, specificatiile tehnice se pot modifica fără notificări.
2. Imaginile din acest manual sunt schematici și pot să difere față de produs.
3. Valorile prezentate pe eticheta produsului sau în documentele însoțitoare ale produsului sunt obținute în laborator pe baza standardelor corespunzătoare.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ**

Πριν χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει πάντα να τηρούνται οι ακόλουθες βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση της πρίζας τοίχου αντιστοιχεί σε αυτήν στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
3. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή της ζεστής επιφάνειας.
4. Μην βυθίζετε το καλώδιο ή το σώμα του μίξερ σε νερό γιατί αυτό θα προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
5. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοιο εξουσιοδοτημένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
6. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν η συσκευή σας χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή άτομα με αναπηρία.
7. Μην τοποθετείτε μια συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστό αέριο ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
8. Ποτέ μην βγάζετε χτυπητήρια, γάντζους ζύμης ή χτυπάτε με το σύρμα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
9. Μην αφήνετε το μίξερ χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
10. Αποσυνδέστε την πρίζα από την πρίζα ενώ δεν χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρίσετε.
11. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
12. Αφαιρέστε τα χτυπητήρια, τους γάντζους ζύμης ή χτυπήστε με το σύρμα από το μίξερ πριν το πλύνετε.
13. Ελέγχετε πάντα ότι το χειριστήριο είναι ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ πριν συνδέσετε το καλώδιο στην πρίζα. Για να αποσυνδέσετε, θέστε το χειριστήριο στη θέση OFF και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
14. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
15. Κρατάτε τα χέρια, τα ρούχα, καθώς και τις σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά από τα χτυπητήρια κατά τη λειτουργία για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού ατόμων ή/και ζημιάς στο μίξερ.
16. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, **εάν** τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοητό τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό την επίβλεψη.
17. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
18. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πλησιάζετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.
19. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
  - Χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
  - Αγροτικές κατοικίες.
  - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.
  - Περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
20. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

## ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ



### ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

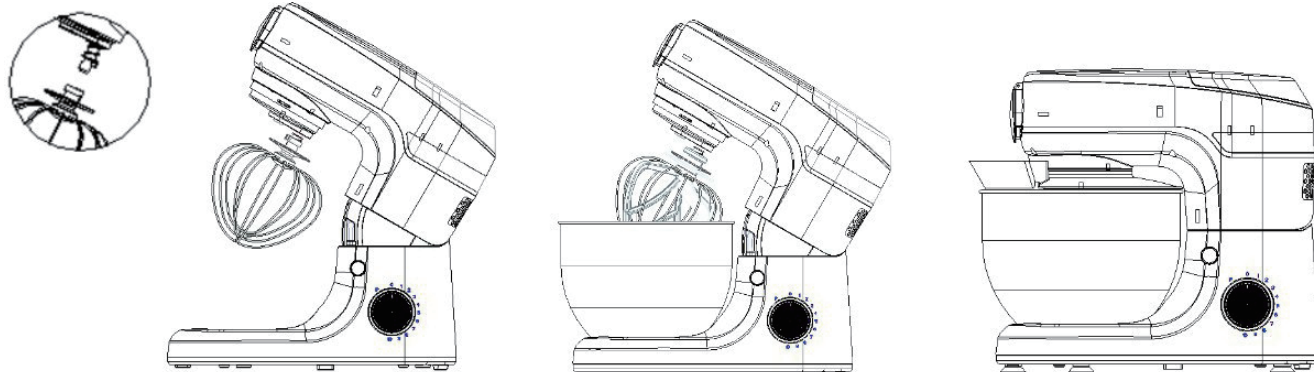
Πριν συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση "OFF".

1. Πατώντας το κουμπί κλίσης/απελευθέρωσης, η κεφαλή του μίξερ θα απελευθερωθεί αυτόματα και θα το σηκώνετε προς τα πίσω με το χέρι ελαφρά για να ασφαλίσει στη θέση του πλακιδίου.
2. Επιλέξτε τα επιθυμητά εξαρτήματα, τα οποία εξαρτώνται από την εργασία ανάμειξης που θα εκτελεστεί: επίπεδο χτυπητήρι για κανονικά έως βαριά μείγματα, και γάντζος ζύμης για ανάμειξη και ζύμωμα ζύμης μαγιάς, το σύρμα για το μείγμα που χρειάζεται ενσωματωμένο αέρα.
3. Συναρμολογήστε το επίπεδο χτυπητήρι στον άξονα κάτω από την κεφαλή, ευθυγραμμίστε την ορθογώνια αυλάκωση του επίπεδου χτυπητήρι με τον πείρο στον άξονα για να το εισάγετε και, στη συνέχεια, σπρώξτε το επίπεδο χτυπητήρι προς τα πάνω όσο το δυνατόν περισσότερο και γυρίστε το αριστερόστροφα, γαντζώνοντας το χτυπητήρι το πάνω από την καρφίτσα στον άξονα. Κατά την αποσύνδεση, σπρώξτε πρώτα το χτυπητήρι με το σύρμα προς τα πάνω και γυρίστε το δεξιόστροφα ταυτόχρονα και μετά τραβήξτε προς τα έξω για αποσύνδεση.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι είναι πλήρως ασφαλισμένο στον άξονα, διαφορετικά μπορεί να πέσει κατά τη λειτουργία.

4. Τοποθετήστε το μπολ στη θέση του. Τοποθετήστε πρώτα το μπολ στη βάση και, στη συνέχεια, γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
5. Για να χαμηλώσετε την κεφαλή, πατήστε πρώτα το κουμπί πλακιδίων/απελευθέρωσης και τοποθετήστε το χτυπητήρι/το γάντζο ζύμης/το σύρμα στο μπολ πιέζοντας απευθείας την κεφαλή προς τα κάτω με το χέρι. Θα ακουστεί ένας ήχος κλικ όταν η κεφαλή φτάσει στη σωστή θέση.

Και βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα του μπολ στη θέση του.



## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΑΣ

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση «OFF» και, στη συνέχεια, συνδέστε την πηγή ρεύματος.

2. Γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ρύθμιση. Υπάρχουν 10 ρυθμίσεις.

Προειδοποίηση: Μην κολλάτε μαχαίρι, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνι και ούτω καθεξής στο μπολ κατά τη λειτουργία.

3. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας ανά χρόνο δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 8 λεπτά και ο ελάχιστος χρόνος ανάπαυσης 20 λεπτών πρέπει να διατηρούνται μεταξύ δύο διαδοχικών κύκλων. Όταν ζυμώνετε τη ζύμη μαγιάς, χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα για να επιβραδύνετε την ανάμειξη, εάν χρησιμοποιείτε υψηλή ταχύτητα, μπορεί να καταστρέψετε το μίξερ.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του ζυμώματος, μπορεί να κολλήσει λίγο αλεύρι στο εσωτερικό του μπολ, θα πρέπει να σταματήσετε τη συσκευή και να αφαιρέσετε το κάλυμμα του μπολ, να ξύσετε το αλεύρι στο εσωτερικό τοίχωμα του μπολ με σπάτουλα για να έχετε αποτελέσματα καλά ζυμώματος.

4. Κατά τη διάρκεια της ανάμειξης, μπορείτε να προσθέσετε συστατικό ανάλογα με την εργασία σας από το άνοιγμα του καλύμματος του μπολ. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμειξη, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση "OFF", αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.

5. Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί κλίσης, η κεφαλή του μίξερ θα ανασηκωθεί αυτόματα και θα κλειδώσει στη θέση κλίσης.

6. Εάν χρειάζεται, μπορείτε να ξύσετε τα περιττά σωματίδια φαγητού από το γάντζο του χτυπητήρι/ζύμης με πλαστική σπάτουλα.

7. Αρχικά, σπρώξτε το χτυπητήρι με σύρμα προς τα πάνω και γυρίστε το δεξιόστροφα προς τα πάνω και στη συνέχεια τραβήξτε προς τα έξω για να το αποκολλήσετε.

Προσοχή: Ο επιλογέας ταχύτητας πρέπει να βρίσκεται στη θέση «OFF» και η πρίζα πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα πριν τραβήξετε έξω το χτυπητήρι.

Συναρμολογήστε κατάλληλα εξαρτήματα όπως χτυπητήρια ή γάντζους ζύμης στο μίξερ σύμφωνα με την εργασία σας. Οι γάντζοι ζύμης είναι κατάλληλοι για την ανάμειξη του αλευριού, το σύρμα είναι κατάλληλο για την ανάμειξη του ασπράδιου αυγού και τα χτυπητήρια είναι κατάλληλα για την ανάμειξη υγρών τροφίμων, όπως σάλτσα, κρέμα, σοκολάτα, μαγιονέζα κ.λπ.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν την καθαρίσετε.

Προσοχή: το μίξερ δεν μπορεί να βυθιστεί σε νερό ή άλλο υγρό.

2. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του κεφαλιού και της βάσης με ένα βρεγμένο πανί και γυαλίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.

3. Σκουπίστε τυχόν υπερβολικά σωματίδια τροφής από το καλώδιο τροφοδοσίας.

4. Βυθίστε το μπολ, το χτυπητήρι, τη σπάτουλα, το γάντζο ζύμης και χτυπήστε τα σε ζεστό σαπουνόνερο για πλήρη καθαρισμό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό και σκουπίστε. Μπορούν επίσης να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση: Οποιαδήποτε άλλη επισκευή πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Γ. Τα συστατικά στο ψυγείο, όπως το βούτυρο και τα αυγά, θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσει η ανάμειξη. Ρυθμίστε αυτά τα συστατικά εκ των προτέρων.

g. Για να εξαλείψετε την πιθανότητα κελύφους ή αλλοιωμένων αυγών στη συνταγή σας, σπάστε πρώτα τα αυγά σε ξεχωριστό δοχείο και μετά προσθέστε τα στο μείγμα.

h. Μην υπερχτυπάτε. Προσέξτε να ανακατεύετε/ανακατεύετε μόνο μείγματα μέχρι να προτείνονται στη συνταγή σας. Διπλώστε σε στεγνά υλικά μόνο μέχρι να ενωθούν. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χαμηλή ταχύτητα.

i. Κλιματικές συνθήκες. Οι εποχικές αλλαγές θερμοκρασίας, η θερμοκρασία των συστατικών και η διακύμανση της υφής τους από περιοχή σε περιοχή παίζουν ρόλο στον απαιτούμενο χρόνο ανάμειξης και στα αποτελέσματα που επιτυγχάνονται.

j. Ξεκινάτε πάντα το ανακάτεμα σε χαμηλότερη ταχύτητα και αυξάνετε σταδιακά στη συνιστώμενη ταχύτητα όπως αναφέρεται στη συνταγή.

|                                        | Ingredients                            | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Basic Two Egg Yellow Cake (dough hook) | 2 cups sifted cake flour               | 6) Sift together into a big bowl, sifted flour, sugar, baking powder and salt. Add shortening; pour in the milk and vanilla.<br>7) Knead 0.5min, on the lowest setting until blended<br>8) Then on the medium setting for 2 min.<br>9) Stop, scrape sides and bottom of bowl.<br>10) Add eggs, knead 1-1/2min longer on the highest setting                                                                                                                                  |
|                                        | 1-1/4 cups granulated sugar            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 2-1/2 tsp. Double-acting baking powder |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 3/4 teaspoon. Salt                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1/2 cup soft shortening                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 3/4 cup milk                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1-1/4 teaspoon. Vanilla                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 2 eggs, unbeaten                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Oatmeal bread (dough hook)             | 2 cups sifted all-purpose flour        | 7) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside<br>8) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl.<br>9) cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl<br>10) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1 min<br>11) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape bowl,<br>12) Knead in chocolate chips and nuts on the highest setting for 1 min |
|                                        | 1 teaspoon. Soda                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1 teaspoon. Salt                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1-1/2 teaspoon. Cinnamon               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 2 cups quick-cooking oatmeal           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1 cup shortening or margarine          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1/2 cup granulated sugar               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 3/4 cup brown sugar                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 2 eggs, unbeaten                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1-1/2 teaspoons .vanilla               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1/3 cup milk                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1 cup chocolate chips                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 3/4 cup chopped nuts                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Oatmeal Drop Cookies (dough hook)      | 2 cups sifted all-purpose flour        | 6) Sift together flour, soda, salt and cinnamon, then add oatmeal. set aside<br>7) Combine butter, sugar, eggs and vanilla in mixing bowl.<br>8) Cream on the highest setting for 2 min, stop, scrape bowl<br>9) Add milk and half of flour mixture, blend in on fold-blend, then knead on the highest setting for 1 min<br>10) Add remaining flour mixture and repeat mixing. Stop, scrape                                                                                  |
|                                        | 1 teaspoon. Soda                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1 teaspoon. Salt                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1-1/2 teaspoon. Cinnamon               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 2 cups quick-cooking oatmeal           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1 cup shortening or margarine          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                        | 1/2 cup granulated sugar               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος



Για να προστατεύσετε το περιβάλλον σας: διαχωρίστε τα χαρτοκιβώτια και τις πλαστικές σακούλες και πετάξτε τα στους αντίστοιχους κάδους απορριμμάτων. Η χρησιμοποιημένη συσκευή θα πρέπει να παραδίδεται στα ειδικά σημεία συλλογής λόγω επικίνδυνων εξαρτημάτων που μπορεί να επηρεάσουν το περιβάλλον. Μην πετάτε αυτή τη συσκευή στον κοινό κάδο απορριμμάτων.

Technical specifications:  
220-240V~, 50/60Hz or 50-60Hz,  
1.000W

Η συσκευή είναι συμβατή με τις οδηγίες της ΕΕ:  
- Οδηγία χαμηλής τάσης (LVD)  
- Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC)  
-- Συσκευή με σήμα CE στην ετικέτα αξιολόγησης

## POLSKI

Opakowanie zawiera:

- Produkt;
- Instrukcję obsługi;
- Certyfikat gwarancji

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

### WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

1. Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli samo urządzenie jest uszkodzone; zlecić serwisowanie urządzenia w autoryzowanym serwisie.
3. Nigdy nie zostawiaj kabla na krawędzi stołu lub powierzchni roboczej.
4. Nigdy nie umieszczaj korpusu urządzenia, wtyczki ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach; zawsze wycieraj je szmatką.
5. Aby odłączyć urządzenie, należy chwycić za wtyczkę i wyciągnąć ją prosto z gniazdka. Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający, aby odłączyć urządzenie.
6. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
7. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania; odłączaj je po każdym użyciu.
8. Nigdy nie dotykaj części, gdy są one w ruchu i nie wkładaj rąk ani przyborów kuchennych do wnętrza misy podczas pracy urządzenia. Nie należy dotykać żadnych ruchomych lub obracających się części urządzenia.
9. Jeśli urządzenie zostanie upuszczone lub przypadkowo wpadnie do wody, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Nie należy zanurzać ręki w wodzie. Nie należy używać tego urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub przypadkowo wpadło do wody.
10. Nie używaj urządzenia w niestabilnej pozycji, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
11. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
12. Używanie akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
13. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru lub przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
14. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
15. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis producenta, aby uniknąć porażenia prądem.



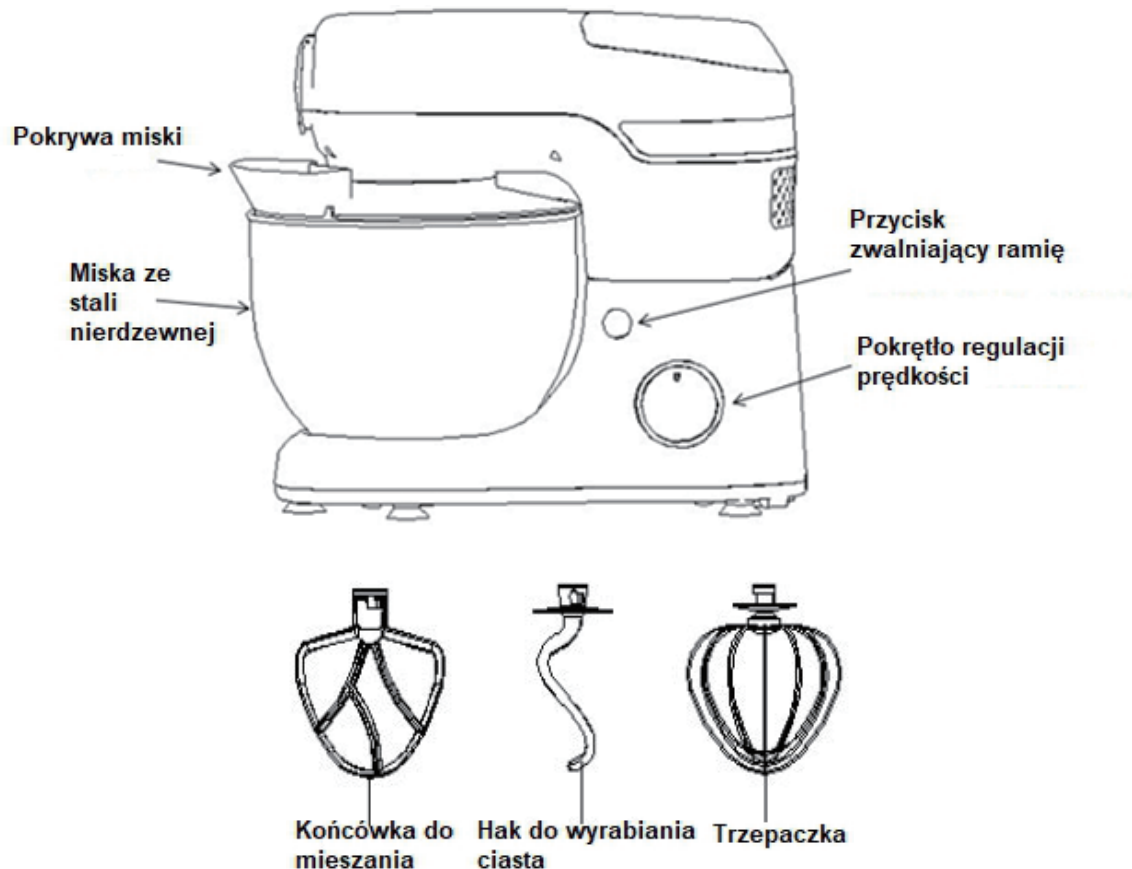
16. Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.

17. Zewnętrzna obudowa tego urządzenia nagrzewa się podczas użytkowania.

18. Nigdy nie włączaj urządzenia bez prawidłowego ustawienia akcesoriów.

**TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO I NIE MOŻE BYĆ UŻYWANY DO CELÓW PRZEMYSŁOWYCH.**

## OPIS ROBOTA KUCHENNEGO



## PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

Przed złożeniem miksera należy upewnić się, że przewód zasilający jest odłączony od gniazdka, a selektor prędkości znajduje się w pozycji "OFF - O - WYŁĄCZONY".

1. Naciśnięcie przycisku zwalniającego ramię spowoduje automatyczne zwolnienie głowicy miksującej i lekkie uniesienie jej do tyłu w celu zablokowania w pozycji pokazanej na poniższym zdjęciu.

2. Wybierz żądane nasadki, zależnie od rodzaju przygotowywanej żywności: końcówka do mieszanek normalnych i ciężkich / hak do mieszania i wyrabiania ciasta zawierającego drożdże i trzepaczka, która wprowadza do ubijanych składników dużo powietrza.

3. Zamontować jedno z 3 akcesoriów: końcówkę do mieszania/hak do wyrabiania ciasta/trzepaczkę, wyrównać prostokątny rowek akcesorium z trzpieniem na wałku do włożenia, a następnie przesunąć akcesorium do góry do oporu i obrócić synchronicznie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, zahaczając akcesorium o trzpień na wałku. Aby odłączyć, najpierw popchnij akcesorium do góry i obróć je synchronicznie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie pociągnij.

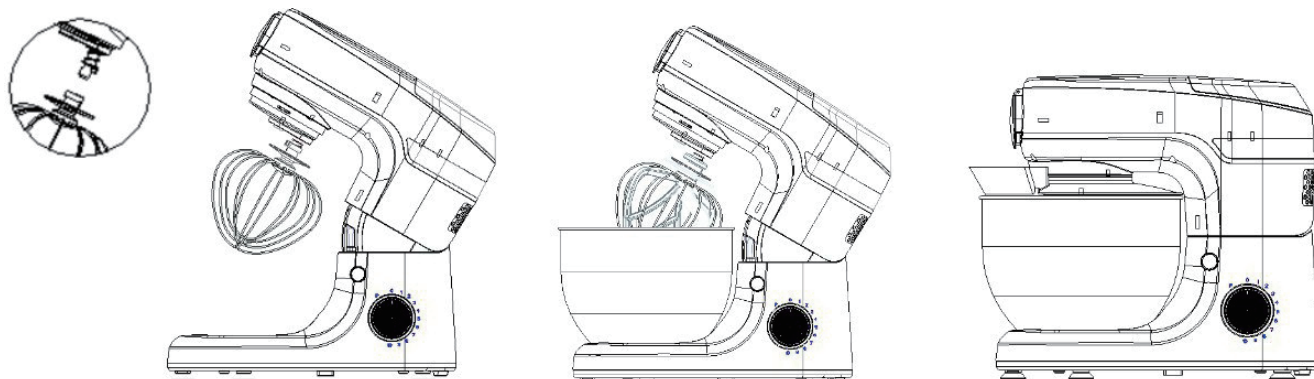
Uwaga: Upewnij się, że akcesorium jest całkowicie zablokowane na wale, w przeciwnym razie może spaść podczas pracy.

4. Umieścić miskę na swoim miejscu. Najpierw umieścić miskę na podstawie, a następnie obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie zablokowana.

5. Aby obniżyć głowicę, należy najpierw nacisnąć przycisk zwalniający ramię i umieścić akcesorium w misce, naciskając ręką bezpośrednio na ramię. Usłyszysz kliknięcie, gdy ramię osiągnie prawidłową pozycję.

6. Upewnij się, że pokrywa miski jest na swoim miejscu.





## UŻYTKOWANIE ROBOTA KUCHENNEGO

1. Upewnij się, że pokrętko regulacji prędkości znajduje się w pozycji "OFF", a następnie podłącz zasilanie.

2. Przekręć pokrętko prędkości na żądane ustawienie. Istnieje 10 ustawień - prędkości pracy.

Ostrzeżenie: nie wkładać noża, metalowych łyżek, widelca do miski podczas pracy urządzenia.

3. Maksymalny czas pracy na raz nie może przekroczyć 8 minut, a pomiędzy dwoma kolejnymi cyklami należy zachować minimalny czas przerwy wynoszący 20 minut. Podczas wyrabiania ciasta drożdżowego, użyj niskiej prędkości, aby spowolnić mieszanie, jeśli użyjesz wysokiej prędkości, może to uszkodzić mikser.

Uwaga: podczas wyrabiania ciasta odrobina mąki może przywierać do wnętrza miski, należy wyłączyć urządzenie i zdjąć pokrywę miski, zeskrobać mąkę z wewnętrznej ścianki miski szpatułką, aby uzyskać dobre wyniki wyrabiania ciasta.

4. Podczas miksowania można dodawać składniki przez szczelinę w pokrywie miski. Po zakończeniu mieszania przekręć pokrętko regulacji prędkości w pozycję "OFF", wyjąć przewód zasilający z gniazdka.

5. Naciśnij przycisk zwalniający ramię, głowica miksująca uniesie się i automatycznie zablokuje w górnej pozycji.

6. W razie potrzeby można zeskrobać nadmiar cząstek jedzenia z haka za pomocą plastikowej łopatk.

7. Na koniec popchnij akcesorium do góry i obróć je synchronicznie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie wyciągnij je.

Uwaga: Pokrętko prędkości musi znajdować się w pozycji „OFF” przed wyjęciem akcesorium.

8. Zamontuj odpowiednie nasadki w zależności od potrawy, którą chcesz przygotować. Hak do ciasta nadaje się do mieszania mąki, trzepaczka nadaje się do mieszania białka jaja, a końcówka nadaje się do mieszania płynnych potraw, takich jak sos, śmietana, czekolada, majonez itp.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

Uwaga: nie należy zanurzać robota kuchennego w wodzie lub innej cieczy.

2. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką, a następnie przetrzyj miękką, suchą szmatką.

3. Wytrzyj nadmiar resztek jedzenia z przewodu zasilającego.

4. Zanurz miskę, końcówkę do mieszania, hak do ciasta i trzepaczkę w ciepłej wodzie z mydłem, aby dokładnie wyczyścić. Następnie spłukać pod bieżącą wodą i wytrzeć do sucha. Można je również myć w zmywarce.

Ostrzeżenie: wszelkie inne prace serwisowe muszą być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

a. Schłodzone składniki, takie jak masło i jajka, należy doprowadzić do temperatury pokojowej przed rozpoczęciem mieszania. Wyjmij te składniki z lodówki wcześniej.

b. Aby wyeliminować możliwość przedostania się skorupki lub uszkodzonych jaj do mieszanki, najpierw rozbij jajka w osobnym pojemniku, a następnie dodaj je do mieszanki.

c. Na początku procesu mieszania nie należy używać dużych prędkości. Suche składniki, takie jak mąka, powinny zetknąć się ze składnikami mokrymi (jajka/mleko/woda), a następnie można stopniowo zwiększać prędkość.

d. Warunki klimatyczne, sezonowe zmiany temperatury, temperatura składników odgrywają istotną rolę w wymaganym czasie mieszania i uzyskanych wynikach.

e. Zawsze należy rozpocząć mieszanie na niskich obrotach. Stopniowo zwiększać do zalecanej prędkości podanej w przepisie.

| Przepis                                                    | Składniki                                                 | Sposób przyrządzenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proste żółte ciasto z 2 jajkami (hak do wyrabiania ciasta) | 2 szklanki mąki tortowej, przesianej                      | 1. W dużej misce przesiać mąkę razem z cukrem, proszkiem do pieczenia. Dodać tłuszcz, wlać mleko i dodać wanilię.<br>2. Wyrabiać przez 0,5 min na minimalnych obrotach do uzyskania gładkiej masy.<br>3. Zwiększ prędkość i kontynuuj wyrabianie przez 2 minuty.<br>4. Wyłączyć urządzenie i wyczyścić jedzenie ze ścianek/dna miski.<br>5. Dodać jajka i wyrabiać przez kolejne 1 ½ min przy maksymalnych obrotach.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                            | 1 ¼ szklanki cukru                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 2-1/2 łyżeczki proszku do pieczenia o podwójnym działaniu |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | ¾ łyżeczki soli                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | ½ szklanki tłuszczu stałego                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | ¾ szklanki mleka                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 ¼ łyżeczki wanilii                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Chleb owsiany (hak do wyrabiania ciasta)                   | 2 nieubite jajka                                          | 1. Mąkę przesiać razem z sodą oczyszczoną, solą i cynamonem, następnie dodać mąkę owsianą. Odstawić.<br>2. W misce wymieszać masło, cukier, jajka i wanilię.<br>3. Ubijać na najwyższym ustawieniu prędkości przez 2 minuty, wyłączyć mikser i oczyścić zawartość z boków miski.<br>4. Dodać mleko i połowę mieszanki mąki, delikatnie wymieszać, a następnie wyrabiać na najwyższym ustawieniu prędkości przez 1 min.<br>5. Dodać pozostałą mieszankę mąki i powtórzyć czynność mieszania. Zatrzymać się i wytrzeć zawartość z boków miski.<br>6. Płatki czekoladowe i orzechy włożyć do ciasta i wyrabiać przez 1 min. |
|                                                            | 2 szklanki przesianej mąki                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 łyżeczka sody oczyszczonej                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 łyżeczka soli                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 ½ łyżeczki cynamonu                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 2 filiżanki błyskawicznej mąki owsianej                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 szklanka tłuszczu stałego (masło / margaryna)           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | ½ szklanki cukru                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | ¾ szklanki brązowego cukru                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 2 świeże/nieubite jajka                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 ½ łyżeczki wanilii                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1/3 szklanki mleka                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | 1 filiżanka wiórków czekoladowych                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | ¾ szklanki mielonych orzechów                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                      |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasteczka z mąką owsianą (hak do wyrabiania ciasta) | 2 filiżanki przesianej mąki                     | 1) Mąkę przesiać razem z sodą oczyszczoną, solą i cynamonem, następnie dodać mąkę owsianą. Odstawić.<br>2) W misce wymieszać masło, cukier, jajka i wanilię.<br>3) Ubijać na najwyższym ustawieniu prędkości przez 2 minuty, wyłączyć mikser i oczyścić zawartość z boków miski.<br>4) Dodać mleko i połowę mieszanki mąki, delikatnie wymieszać, a następnie wyrabiać na najwyższym ustawieniu prędkości przez 1 min.<br>5) Dodać pozostałą mieszankę mąki i powtórzyć czynność mieszania. Zatrzymać się i wytrzeć zawartość z boków miski.<br>6) Płatki czekoladowe i orzechy włożyć do ciasta i wyrabiać przez 1 min. |
|                                                      | 1 łyżeczka sody oczyszczonej                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 1 łyżeczka soli                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 1 ½ łyżeczki cynamonu                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 2 filiżanki błyskawicznej mąki owsianej         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 1 szklanka tłuszczu stałego (masło / margaryna) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | ½ szklanki cukru                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | ¾ szklanki brązowego cukru                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 2 świeże/nieubite jajka                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 1 ½ łyżeczki wanilii                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 1/3 szklanki mleka                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | 1 filiżanka wiórków czekoladowych               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                      | ¾ szklanki mielonych orzechów                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tłuczone ziemniaki (końcówka do                      | 900 gramów ziemniaków, obranych                 | 1) Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie, aż będą miękkie, ale nie nadmiernie miękkie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                           |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mieszania)                | ½ szklanki gorącego mleka | 2) Po ugotowaniu rozgnieć ziemniaki w rondelku i mieszać mikserem na średnich obrotach przez 1 min.<br>3) Wyłącz mikser i zeskrob zawartość z boków miski lub rondla.<br>4) Gorące mleko wymieszać z masłem i solą. Zalać ziemniaki i ubijać na najwyższych obrotach przez 1 min. |
|                           | 2 łyżki masła / margaryny |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                           | 1 łyżeczka soli           |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Białko jajka (trzepaczka) | 4 świeże jajka            | 1. W misce umieścić jajka.<br>2. Ustawić maszynę na maksymalną prędkość i ubić jajka.                                                                                                                                                                                             |

#### UTYLIZACJA ODPADÓW W SPOSÓB ODPOWIEDZIALNY ŚRODOWISKOWY



Możesz pomóc chronić środowisko!

Postępuj zgodnie z lokalnymi przepisami: oddaj niesprawny sprzęt elektryczny do najbliższego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego.

#### Dane techniczne

|           |                                                                                                                                       |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CE</b> | <b>Zgodnie z normami WE</b>                                                                                                           |
|           | Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży tego produktu są zgodne z zasadami bezpieczeństwa zawartymi w przepisach Wspólnoty Europejskiej. |

#### KARTA PRODUKTU

|                                         |                    |
|-----------------------------------------|--------------------|
| 1. Znak firmowy producenta:             | AKAI               |
| 2. Model produktu:                      | AKM-500            |
| 3. Rodzaj urządzenia                    | ROBOT KUCHENNY     |
| 4. Moc nominalna:                       | 1.000W             |
| 5. Pojemność miski ze stali nierdzewnej | 5,5 l              |
| 6. Materiał ochronny haka/końcówki      | TEFLON             |
| 7. Liczba prędkości                     | 10                 |
| 8. Zasilanie (napięcie/częstotliwość)   | 220-240 V/ 50-60Hz |
| 9. Kraj produkcji                       | ChRL               |

1. W celu poprawy jakości produktu, specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
2. Obrazy w tej instrukcji są schematyczne i mogą różnić się od produktu.
3. Wartości podane na etykiecie produktu lub w dołączonych dokumentach produktu są uzyskiwane w laboratorium na podstawie odpowiednich norm.

Csomag tartalma:

- Termék;
- Használati utasítás;
- Jótállási igazolás

Használat előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

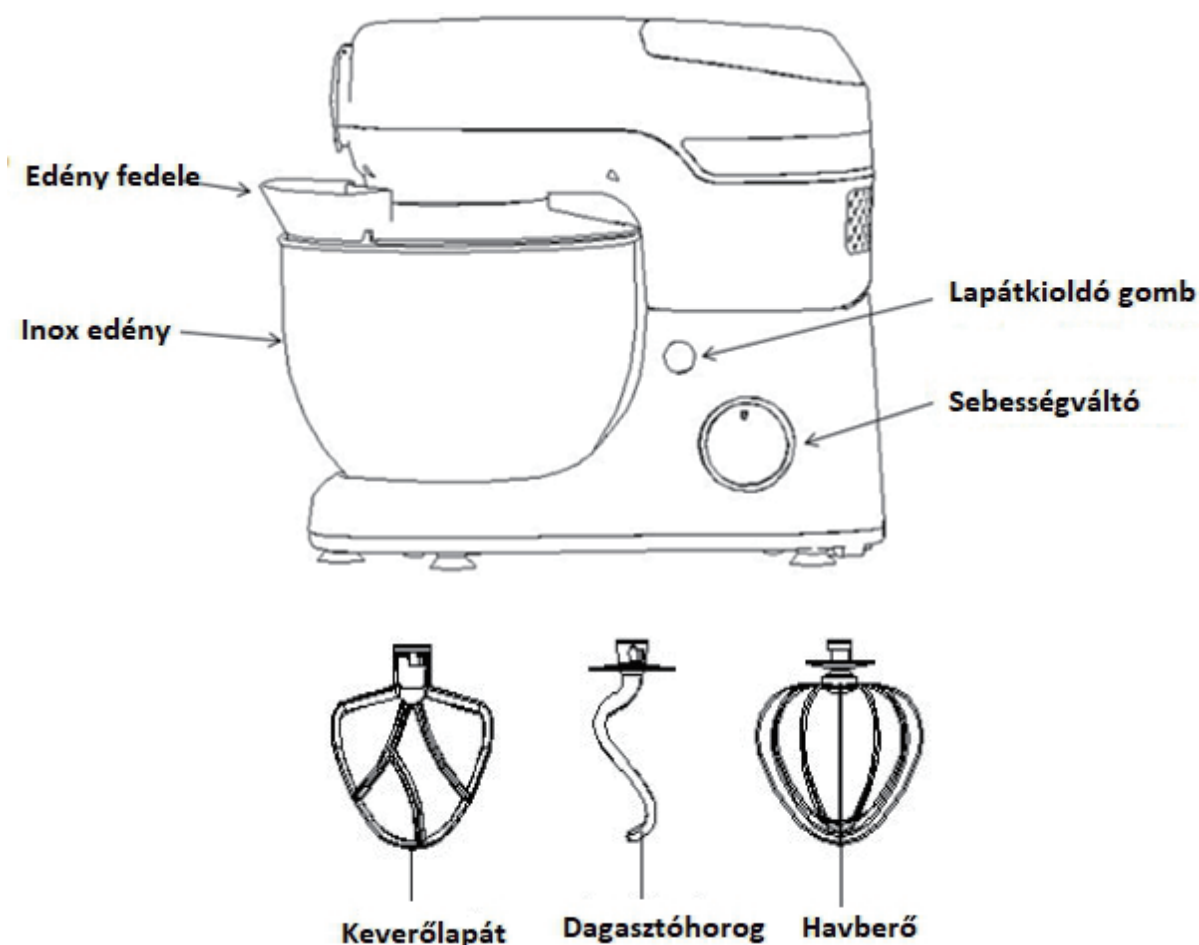
### **FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK**

Az elektromos háztartási készülékek használata előtt mindig tartsa be az alábbi alapvető óvintézkedéseket:

1. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fali aljzat feszültsége megegyezik-e a teljesítménytáblán feltüntetett feszültséggel.
2. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó megsérült, vagy ha maga a készülék hibás; javíttassa meg azt hivatalos szervizzel.
3. Soha ne hagyja a kábelt az asztal vagy a munkafelület szélén.
4. Soha ne tegye a készüléktestet, a dugót vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba; mindig törölje le őket ruhával.
5. A készülék kihúzásához fogja meg a dugót, és húzza ki egyenesen a konnektorból. Soha ne húzza meg a tápkábelt a készülék leválasztásához.
6. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében van.
7. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az áramforráshoz van csatlakoztatva; minden használat után húzza ki a készüléket.
8. Soha ne érintse meg a mozgó alkatrészeket, és működés közben ne tegye a kezét vagy konyhai eszközeit a tálba. Ne érintse meg a készülék mozgó vagy forgó részeit.
9. Ha a készülék véletlenül leesik vagy vízzel érintkezik, azonnal húzza ki a készüléket. Ne tegye a kezét a vízbe. Ne használja a készüléket, ha az leesett vagy véletlenül vízbe esett.
10. Ne használja a készüléket instabil helyzetben, mert ez sérülést vagy más tárgyak károsodását okozhatja.
11. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
12. Nem eredeti vagy a gyártó által nem jóváhagyott alkatrészek használata veszélyeztetheti a készülék teljesítményét és biztonságát.
13. Mindig válassza le a készüléket az áramforrásról, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve a készülék beszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt.
14. Ne használja a készüléket kültéren.
15. Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, a szerviznek vagy szakképzett személyeknek kell kicserélniük a veszély elkerülése érdekében.
16. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kapnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozóan utasítást kapnak, és megértik a vele járó kockázatokat.
17. A készülék külső burkolata használat közben felmelegszik.
18. Soha ne kapcsolja be a készüléket a tartozékok megfelelő elhelyezése nélkül.

**EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT, ÉS NEM HASZNÁLHATÓ IPARI CÉLOKRA.**

## KONYHAROBOTGÉP LEÍRÁSA



### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

A keverő összeszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a tápkábel ki van húzva a konnektorból, és a sebességváltó "OFF - O - OFF" állásban van.

1. A kar kioldó gomb megnyomásával a keverőfej automatikusan kioldódik, és óvatosan, kézzel visszaemelve a következő képen látható pozícióban rögzíti.

2. Válassza ki a kívánt tartozékokat, amelyek a kívánt ételkészítés típusától függenek: lapát a normál és nehéz keverékekhez / dagasztóhorog az élesztőt tartalmazó tészták keveréséhez és gyúrásához, valamint habverő a beépített levegőt igénylő keveréshez.

3. Szerelje össze a 3 tartozék egyikét: lapát / dagasztóhorog / habverő a fej alatti tengelybe, igazítsa a tartozék téglalap alakú hornyát a tengelyen lévő csaphoz a behelyezéshez, majd nyomja fel a tartozékot, amennyire csak lehetséges, és forgassa el szinkronban az óramutató járásával ellentétes irányban, a tartozékot a tengelyen lévő csap fölé akasztva. Leválasztáskor először nyomja felfelé a rögzítést, és forgassa el szinkronban az óramutató járásával megegyező irányban, majd húzza a leválasztáshoz.

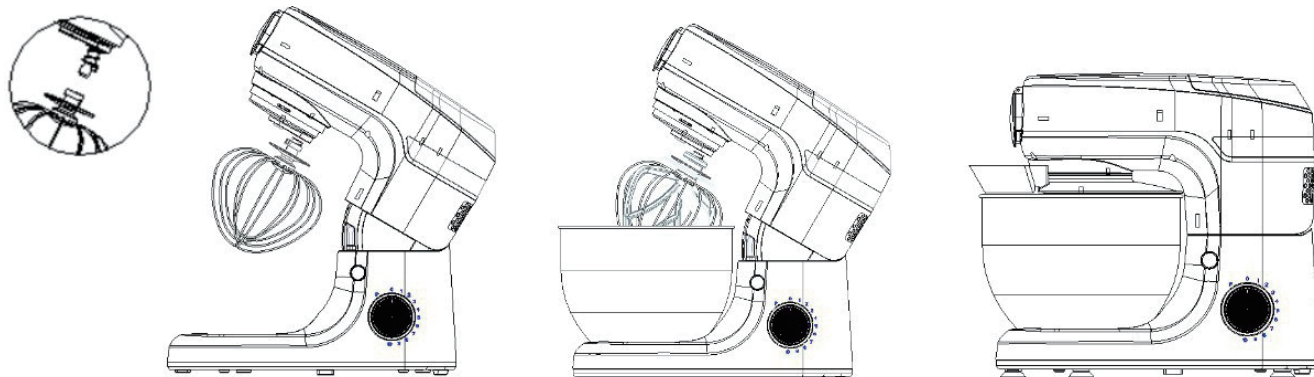
Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a tartozék teljesen be van rögzítve a tengelybe, különben működés közben leeshet.

4. Helyezze a tálat a helyére. Először helyezze a tálat az alapra, majd forgassa el a tálat az óramutató járásával megegyező irányban, amíg be nem rögzül.

5. A fej leengedéséhez először nyomja meg a kar kioldó gombját, majd a tartozékot helyezze a táliba úgy, hogy a karját közvetlenül a kezével nyomja meg. Egy kattanás hallatszik, amikor a kar elérte a megfelelő pozíciót.

6. És győződjön meg róla, hogy a tál fedele a helyén van.





## A KONYHAI ROBOTGÉP HASZNÁLATA

1. Győződjön meg róla, hogy a sebességváltó "OFF" állásban van, majd csatlakoztassa a tápegységet. Fordítsa a sebességválasztót a kívánt beállításra. 10 beállítás - működési sebesség.

Figyelmeztetés: működés közben ne dugjon kést, fémkanalat, villát a tálba.

3. A maximális futási idő nem haladhatja meg a 8 percet, és két egymást követő ciklus között legalább 20 perc pihenőidőt kell tartani. Az élesztős tészta dagasztásakor alacsony sebességgel lassítsa le a keverést, ha magas sebességgel dolgozik, az károsíthatja a keverőt.

Megjegyzés: dagasztás közben egy kis liszt ragadhat a tál belsejéhez, ki kell kapcsolnia a gépet, és le kell vennie a tál fedelét, a jó dagasztási eredmény érdekében egy spatula segítségével le kell kaparni a lisztet a tál belső faláról.

4. Keverés közben a tál fedelén lévő nyíláson keresztül a készítménynek megfelelően adagolhatja a hozzávalókat. Ha a keverés befejeződött, fordítsa a sebességválasztót "OFF" állásba, húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból.

5. Nyomja meg a kar kioldó gombot, a keverőfej felemelkedik és automatikusan rögzül a felső pozícióban.

6. Ha szükséges, egy műanyag spatulával lekaphatja a felesleges ételmaradékokat a horogról.

7. Végül tolja felfelé a rögzítést, és forgassa el szinkronban az óramutató járásával megegyező irányban, majd húzza ki a levételhez.

Vigyázat: A sebességváltónak "OFF" állásban kell lennie a tartozék eltávolítása előtt.

8. Állítsa össze a megfelelő tartozékokat a kívánt készítménynek megfelelően. A dagasztóhorog alkalmas liszt keverésére, a habverő alkalmas tojásfehérje keverésére, a lapát pedig folyékony élelmiszerek, például mártás, tejszín, csokoládé, majonéz stb. keverésére.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózatról, és várja meg, amíg teljesen kihűl.

Vigyázat: Az konyhai robotgépet nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

2. A készülék külső felületét nedves ruhával törölje át, majd puha, száraz ruhával fényezze ki.

3. Törölje le a felesleges ételmaradékokat a tápkábeltől.

4. Az alapos tisztítás érdekében áztassa be a tálat, a lapátot, a habverőt és a tésztakampót meleg szappanos vízbe. Ezután öblítse le folyó víz alatt, és törölje tisztára. A mosogatógépbe is beteheti őket.

Figyelmeztetés: Minden egyéb szervizmunkát csak hivatalos szervizképviselő végezhet.

## FŐZÉSI TANÁCSOK

A. A hűtött összetevőket, például a vajat és a tojást szobahőmérsékletre kell hozni, mielőtt a keverés megkezdődik. Készítse elő ezeket a hozzávalókat időben.

b. Ha szeretné kiküszöbölni, hogy héjas vagy sérült tojás kerüljön a receptbe, először törje fel a tojásokat egy külön edénybe, majd adja hozzá a keverékhez.

c. A főzőfolyamat kezdetén ne használjon nagy sebességet. A száraz összetevők, például a liszt, érintkezzenek a nedves összetevőkkel (tojás/tej/víz), majd fokozatosan növelje a sebességet.

d. Az éghajlati viszonyok, a szezonális hőmérséklet-változások, az összetevők hőmérséklete alapvető szerepet játszanak a szükséges keverési idő és az elért eredmények szempontjából.

e. Mindig alacsonyabb sebességgel kezdje a keverést, és fokozatosan növelje a receptben megadott ajánlott sebességre.

| Recept | Hozzávalók                         | Művelet                                                                          |
|--------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|        | 2 csésze süteményliszt, átszitálva | 1. Egy nagy tálba szitálja a lisztet a cukorral, a sütőporral és a sóval együtt. |

|                                                    |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Egyszerű sárga sütemény 2 tojással (dagasztóhorog) | 1 ¼ csésze pirított cukor                      | Adja hozzá a zsírt, öntse hozzá a tejet, és adja hozzá a vaníliát.<br>2. Gyúrja 0,5 percig minimális sebességen, amíg sima lesz.<br>3. Növelje a sebességet, és gyúrja 2 percig.<br>4. Kapcsolja ki a gépet, és tisztítsa le az ételt a tál oldaláról/aljáról.<br>5. Adja hozzá a tojásokat, és gyúrja még 1 ½ percig maximális sebességgel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                    | 2-1/2 teáskanál sütőpor, kettős hatású         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | ¾ teáskanál só                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | ½ csésze szilárd zsír                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | ¾ csésze tej                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1 ¼ teáskanál vanília                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 2 tojás, veretlenül                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Zabpehely kenyér (dagasztó horog)                  | 2 csésze átszitált liszt általános használatra | 1. Szitálja össze a lisztet a szóda bikarbónával, a sóval és a fahéjjal, majd adja hozzá a zablisztet. Tegye félre.<br>2. Keverje össze a vajat, a cukrot, a tojásokat és a vaníliát egy tálban.<br>3. A legmagasabb fokozaton verje 2 percig, majd kapcsolja ki a mixert, és kaparja le a tál oldaláról a tartalmát.<br>4. Adja hozzá a tejet és a lisztkeverék felét, óvatosan keverje össze, majd gyúrja a legmagasabb fokozaton 1 percig.<br>5. Adja hozzá a maradék lisztkeveréket, és ismételje meg a keverést. Álljon meg, és törölje le a tál oldaláról a tartalmát.<br>6. Keverje bele a csokoládé pelyhet és a diót a tésztába, és gyúrja 1 percig. |
|                                                    | 1 teáskanál szóda bikarbóna                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1 teáskanál só                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1 ½ teáskanál fahéj                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 2 csésze instant zabliszt                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1 csésze zsír szilárd formában (egy/margarin)  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | ½ csésze porcukor                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | ¾ csésze barna cukor                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 2 friss/veretlen tojás                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1 ½ teáskanál vanília                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1/3 csésze tej                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | 1 csésze csokoládé forgács                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                    | ¾ csésze apróra vágott dió                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                  |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zabpelyhes sütik (dagasztóhorog) | 2 csésze átszitált liszt általános használatra | 1) Szitálja össze a lisztet a szóda bikarbónával, a sóval és a fahéjjal, majd adja hozzá a zablisztet. Tegye félre.<br>2) Keverje össze a vajat, a cukrot, a tojásokat és a vaníliát egy tálban.<br>3) Verje a legmagasabb fokozaton 2 percig, majd kapcsolja ki a keverőt, és kaparja le a tál oldaláról a tartalmát.<br>4) Adja hozzá a tejet és a lisztkeverék felét, óvatosan keverje össze, majd gyúrja a legmagasabb fokozaton 1 percig.<br>5) Adja hozzá a maradék lisztkeveréket, és ismételje meg a keverést. Álljon meg, és törölje le a tál oldaláról a tartalmát.<br>6) Keverje bele a csokoládé forgácsot és a diót a tésztába, és gyúrja 1 percig. |
|                                  | 1 teáskanál szóda bikarbóna                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1 teáskanál só                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1 ½ teáskanál fahéj                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 2 csésze instant zabliszt                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1 csésze szilárd zsír (vaj/margarin)           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | ½ csésze kristálycukor                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | ¾ csésze barna cukor                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 2 friss tojás, veretlenül                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1 ½ teáskanál vanília                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1/3 csésze tej                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1 csésze csokoládé forgács                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | ¾ csésze apróra vágott dió                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Burgonyapüré (keverőlapát)       | 900 gramm burgonya, hámozva                    | 1) Hámozzuk meg a burgonyát, és sós vízben főzzük puhára, de ne legyen pépes.<br>2) Amikor a burgonya petyhüdté válik, pépesítsük a burgonyát egy lábasban, vagy formázzuk nagyobb burgonyává, és keverőgéppel közepes sebességen 1 percig verjük.<br>3) Kapcsolja ki a keverőt, és kaparja le a tartalmát a tál vagy a lábas oldaláról.<br>4) Keverje össze a forró tejet a vajjal és a sóval. Öntse a burgonyára, és 1 percig                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | ½ csésze forró tej                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 2 evőkanál vaj / margarin                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                  | 1 kávéskanál só                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                           |               |                                                                                                        |
|---------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           |               | verje a legmagasabb fokozaton.                                                                         |
| Tojásfehérje<br>(habverő) | 4 friss tojás | 1. Tegye a tojásokat a tálba.<br>2. Állítsa a gépet maximális sebességre,<br>és verje fel a tojásokat. |

## KÖRNYEZETTUDATOS HULLADÉKÁRTALMATLANÍTÁS



Ön is segíthet a környezet védelmében!

Tartsa tiszteletben a helyi előírásokat: adja le a nem működő elektromos berendezéseket a legközelebbi használt elektromos berendezések gyűjtőhelyén.



Műszaki adatok

|           |                                                                                                                                                                                     |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CE</b> | <b>Az EK-szabványoknak megfelelően</b><br>A termék fejlesztési, gyártási és értékesítési szakaszai megfelelnek az Európai Közösség jogszabályaiban foglalt biztonsági szabályoknak. |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## TERMÉKLEÍRÁS

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1. A gyártó védjegye:                | AKAI                 |
| 2. Gyártási modell:                  | AKM-500              |
| 3. Készülék típusa                   | KONYHAROBOT          |
| 4. Névleges teljesítmény:            | 1.000W               |
| 5. Rozsdamentes acél tál kapacitása  | 5,5 liter            |
| 6. Horogvédő / paletta anyaga        | TEFLON               |
| 7. Sebességek száma                  | 10                   |
| 8. Tápegység (feszültség/frekvencia) | 220-240 V/ 50-60Hz   |
| 9. Gyártó ország                     | Kínai Népköztársaság |

1. A termékminőség javítása érdekében a műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak.
2. A jelen kézikönyvben szereplő képek sematikusak, és eltérhetnek a terméktől.
3. A termék címkéjén vagy a termék kísérő dokumentumaiban feltüntetett értékeket a laboratóriumban a megfelelő szabványok alapján állapították meg.

## SLOVENSKY

Balenie s výrobkom obsahuje:

- Výrobok;
- Návod na použitie;
- Záručný list

Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie.

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

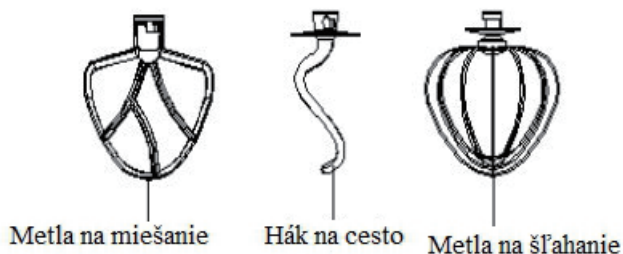
Pred použitím elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte nasledujúce základné opatrenia:

1. Uistite sa, že napätie na informačnom štítku zariadenia zodpovedá napätiu v napájacej sieti.
2. Prístroj nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka alebo ak je samotné zariadenie chybné; zavolajte autorizovaný servis.
3. Nikdy nenechávajte kábel na okraji stola alebo pracovnej plochy.
4. Nikdy neponárajte telo prístroja, zástrčku ani napájací kábel do vody alebo iných tekutín; vždy ich utrite handričkou.
5. Ak chcete zariadenie odpojiť, uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo zo zásuvky. Pri odpájaní prístroja nikdy neťahajte za napájací kábel.
6. Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď ho používajú deti alebo sú v jeho blízkosti.
7. Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je pripojený k zdroju napájania; po každom použití ho odpojte.
8. Nikdy sa nedotýkajte častí, keď sú v pohybe, a počas prevádzky nevkladajte ruky ani kuchynské náradie do nádoby. Nedotýkajte sa žiadnej časti prístroja, ktorá sa pohybuje alebo otáča.

9. Ak prístroj spadne alebo sa náhodne dostane do kontaktu s vodou, okamžite ho odpojte. Nedávajte ruku do vody. Prístroj nepoužívajte, ak spadol alebo sa náhodne ponoril do vody.
10. Prístroj nepoužívajte v nestabilnej polohe, aby ste sa nezranili alebo nepoškodili iný tovar.
11. Prístroj nepoužívajte na iné účely, než na ktoré bolo určený.
12. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
13. Vždy odpojte prístroj od zdroja napájania, ak ho nechávate bez dozoru alebo pred montážou, demontážou alebo čistením.
14. Prístroj nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
15. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný zástupca alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
16. Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo sa riadia pokynmi týkajúce sa bezpečného používania prístroja a ak rozumejú rizikám, ktoré s tým súvisia.
17. Vonkajší kryt tohto prístroja sa počas používania zahrieva.
18. Nikdy nezapínajte prístroj bez správneho umiestnenia príslušenstva.

**TENTO PRODUKT JE URČENÝ IBA NA DOMÁCE POUŽITIE A NEBUDE POUŽÍVANÝ NA PRIEMYSELNÉ ÚČELY.**

## POPIS KUCHYNSKÉHO ROBOTA



## PRED POUŽITÍM PRÍSTROJA

Pred zostavením mixéra sa uistite, že je napájací kábel odpojený a volič rýchlosti je v polohe "OFF - O - OFF".

1. Stlačením tlačidla na uvoľnenie ramena sa hlava mixéra automaticky uvoľní a rukou ho mierne zdvihnete dozadu, aby sa zablokovalo do polohy znázornenej na nasledujúcom obrázku.
2. Zvoľte si požadované nástavce, ktoré závisia od požadovaného typu prípravy jedla: metla na miešanie normálne až ťažké zmesi / hák na cesto a miesenie cesta s droždím a metla na šľahanie surovín ktoré vyžadujú zabudovaný vzduch.

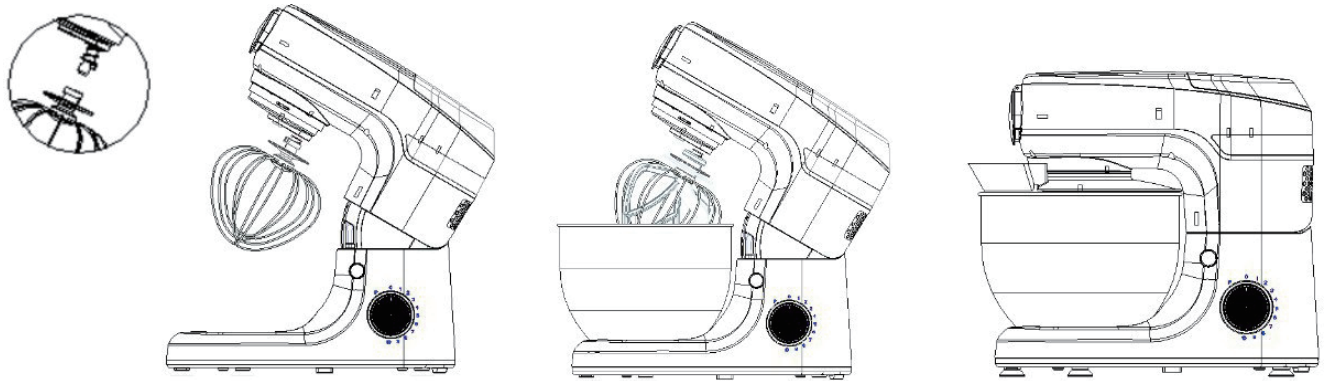
3. Namontujte jeden z 3 nástavcov: metlu na miešanie/ hák na cesto /metlu na šľahanie, zarovnajete pravouhlú drážku príslušenstva s kolíkom na hriadeľ, ktorý chcete vložiť, potom zatlačte príslušenstvo čo najviac nahor a otočte ho synchronne proti smeru hodinových ručičiek, zaháknutím príslušenstva cez kolík na hriadeľ. Pri odpájaní najskôr zatlačte nástavec nahor a synchronne otáčajte v smere hodinových ručičiek, potom ho potiahnutím odpojte.

Poznámka: Uistite sa, že príslušenstvo je úplne zaistené v hriadeľ, inak môže počas prevádzky spadnúť.

4. Umiestnite misku na miesto. Najprv položte misku na základňu a potom otočte misku v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na miesto.

5. Ak chcete dať hlavu nižšie, najskôr stlačte tlačidlo uvoľnenia ramena a umiestnite príslušenstvo do misky tak, že rameno zatlačíte priamo rukou. Keď rameno dosiahne správnu polohu, budete počuť kliknutie.

6. A uistite sa, že veko misy je na svojom mieste.



## POUŽÍVANIE KUCHYNSKÉHO ROBOTA

1. Uistite sa, že regulátor rýchlosti je v polohe „VYPNUTÝ“, potom pripojte napájanie.

2. Otočte regulátor rýchlosti na požadované nastavenie. K dispozícii je 10 nastavení - prevádzkových rýchlostí.

Upozornenie: Nevkladajte nôž, kovové lyžice, vidličku do misky, keď je robot v prevádzke.

3. Maximálny prevádzkový čas nesmie presiahnuť 8 minút a medzi dvoma po sebe idúcimi cyklami musí byť dodržaný minimálny čas odpočinku 20 minút. Pri miesení kysnutého cesta používajte nízku rýchlosť, aby ste spomalili miešanie, ak použijete vysokú rýchlosť, môže dôjsť k poškodeniu mixéra.

Poznámka: Počas miesenia sa môže na vnútornej strane misy prilepiť trochu múky, musíte stroj zastaviť a odstrániť veko misy, stierkou zoškrabať múku na vnútornej stene misy, aby ste dosiahli dobré výsledky miesenia.

4. Počas mixovania môžete cez štrbinu vo veku misy pridávať ingrediencie v závislosti od pripravovaného jedla. Po dokončení mixovania otočte volič rýchlosti do polohy „OFF“ a odpojte kábel zo zásuvky.

5. Stlačte tlačidlo uvoľnenia ramena, hlava mixéra sa zdvihne a automaticky sa uzamkne vo svojej hornej polohe.

6. V prípade potreby môžete z háku zoškrabať prebytočné čiastočky jedla plastovou stierkou.

7. Nakoniec zatlačte príslušenstvo nahor a synchronne ho otočte v smere hodinových ručičiek, potom ho potiahnutím odpojte.

Upozornenie: Pred odstránením príslušenstva musí byť regulátor rýchlosti v polohe „OFF“.

8. Namontujte príslušné nástavce v závislosti od jedla, ktoré chcete pripraviť. Hák na cesto je vhodný na miešanie múky, metla na miešanie vaječných bielkov a metla na miešanie je vhodná na miešanie tekutých potravín, ako je omáčka, smotana, čokoláda, majonéza atď.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte prístroj a počkajte, kým úplne nevychladne.

Pozor: kuchynský robot nemôže byť ponorený do vody alebo inej tekutiny.

2. Utrite vonkajší povrch zariadenia vlhkou handričkou a vyleštite mäkkou suchou handričkou.

3. Z napájacieho kábla utrite všetky zvyšky jedla.

4. Na dôkladné vyčistenie ponorte misku, metlu na miešanie, metlu na šľahanie, hák na cesto do teplej mydlovej vody. Potom opláchnite pod tečúcou vodou a utrite dosucha. Dajú sa dať aj do umývačky riadu.

Upozornenie: Akýkoľvek iný servisný zásah musí vykonať autorizovaný servisný zástupca.

## TIPY NA PRÍPRAVU JEDÁL

A. Chladené prísady, ako je maslo a vajcia, by sa mali pred začatím miešania zohriať na izbovú teplotu. Pripravte si tieto ingrediencie vopred.

b) Aby ste vylúčili možnosť, že sa vám do zmesi dostanu škrapiny alebo pokazené vajcia, najskôr rozbite vajcia do samostatnej nádoby a potom ich pridajte do zmesi.

c) Na začiatku procesu prípravy nepoužívajte vysoké otáčky. Suché prísady, ako je múka, musia prísť do kontaktu s mokkými prísadami (vajcia / mlieko / voda) a potom postupne zvyšovať rýchlosť.

d) Klimatické podmienky, sezónne zmeny teplôt, teplota prísad zohrávajú podstatnú úlohu v požadovanom čase miešania a dosiahnutých výsledkoch.

e) Vždy začnite miešať pri najnižšej rýchlosti a postupne ju zvyšujte na odporúčanú rýchlosť uvedenú v recepte.

| Recept                                            | Suroviny                                          | Postup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednoduchý žltý koláč s 2 vajčkami (hák na cesto) | 2 šálky preosiatej múky na koláče,                | 1. Do veľkej misy preosejeme múku spolu s cukrom, práškom do pečiva a soľou. Pridáme tuk, nalejeme mlieko a pridáme vanilkový cukor.<br>2. Miesime 0,5 minúty pri minimálnej rýchlosti, kým sa ingrediencie nespoja.<br>3. Zvýšime rýchlosť a miesime 2 minúty.<br>4. Vypneme prístroj a vyčistíme jedlo zo stien / dna misy.<br>5. Pridáme vajcia a miesime ešte 1 ½ minúty pri maximálnej rýchlosti.                                                                                                                                                                     |
|                                                   | 1 ¼ šálky kryštálového cukru                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 2-1/2 lyžičky prášku do pečiva s dvojitým účinkom |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | ¾ lyžičky soli                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | ½ šálky tuku v pevnej forme                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | ¾ šálky mlieka                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1 ¼ lyžičiek vanilkového cukru                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Chlieb z ovsených vločiek (hák na cesto)          | 2 šálky preosiatej múky na bežné použitie         | 1. Múku preosejeme spolu so sódou bikarbónou, soľou a škoricou, potom pridáme ovsenú múku. Odložíme bokom.<br>2. V miske vymiešame maslo s cukrom, vajcami a vanilkovým cukrom.<br>3. Šľaháme na najvyššej rýchlosti 2 min., zastavíme mixér a očistíme obsah zo stien misky.<br>4. Pridáme mlieko a polovicu múčnej zmesi, jemne premiešame a potom miesime na najvyššej rýchlosti 1 min.<br>5. Pridáme zvyšnú múčnu zmes a zopakujte miešanie. Zastavíme a vyčistíme zvyšok zmesi zo stien misky.<br>6. Čokoládové vločky a orechy zapracujeme do cesta a miesime 1 min. |
|                                                   | 1 lyžička sódy bicarbony,                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1 lyžička soli                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1 ½ lyžička škorice                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 2 šálky instantnej ovsenej múky                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1 šálka tuku v pevnej forme (maslo / margarín)    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | ½ šálky kryštálového cukru                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | ¾ šálky hnedého cukru                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 2 čerstvé/nevyšľahané vajcia                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1 ½ lyžičky vanilkového cukru                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1/3 šálky mlieka                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | 1 šálka čokoládových vločiek                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                   | ¾ šálky nasekaných vlašských orechov              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                         |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sušienky s ovsenou múkou (hák na cesto) | 2 šálky preosiatej múky na bežné použitie      | 1) Múku preosejeme spolu so sódou bikarbónou, soľou a škoricou, potom pridáme ovsenú múku. Odložíme bokom.<br>2) Maslo zmiešame s cukrom, vajcami a vanilkovým cukrom v miske.<br>3) Šľaháme na najvyššej rýchlosti 2 minúty, zastavíme mixér a očistíme zvyšok zmesi zo stien misky.<br>4) Pridáme mlieko a polovicu múčnej zmesi, jemne premiešame a potom miesime na najvyššej rýchlosti 1 minútu.<br>5) Pridáme zvyšnú zmes múky a |
|                                         | 1 lyžička sódy bicarbony                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | 1 lyžička soli                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | 1 ½ lyžičky škorice                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | 2 šálky instantnej ovsenej múky                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | 1 šálka tuku v pevnej forme (maslo / margarín) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | ½ šálky kryštálového cukru                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | ¾ šálky hnedého cukru                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                         | 2 čerstvé/nevyšľahané vajcia                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                    |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | 1 ½ lyžičky vanilkového cukru<br>1/3 šálky mlieka<br>1 šálka čokoládových lupienkov<br>¾ šálky nasekaných vlašských orechov | zopakujeme miešanie. Zastavíme a vyčistíme zvyšok zmesy zo stien misky.<br>6) Do cesta zapracujeme čokoládové vločky a orechy a miesime 1 min.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Zemiaková kaša (metla na miešanie) | 900 gramov ošúpaných zemiakov<br>½ šálky teplého mlieka<br>2 lyžice masla/margarínu<br>1 lyžička soli                       | 1) Zemiaky ošúpeme a uvaríme v osolenej vode do mäkka, ale nesmú byť na kašu.<br>2) Keď sa uvaria, zemiaky popučíme v hrnci alebo z nich vytvárame väčší zemiak a šľaháme mixérom pri strednej rýchlosti 1 min.<br>3) Vypnite mixér a zoškrabte obsah zo stien misy alebo hrnca.<br>4) Horúce mlieko zmiešame s maslom a soľou. Nalejeme na zemiaky a šľaháme na najvyššej rýchlosti 1 min. |
| Vaječný bielok (Metla na šľahanie) | 4 čerstvé vajcia                                                                                                            | 1. Vložte vajcia do misky.<br>2. Nastavte prístroj na maximálnu rýchlosť a rozšľahajte vajcia.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### IKVIDÁCIA ODPADU EKOLOGICKÝM SPÔSOBOM



Môžete prispieť k ochrane životného prostredia!

Dodržiavajte miestne predpisy: nefunkčné elektrozariadenia odovzdajte do najvhodnejšieho zberného strediska použitých elektrozariadení.

Technické údaje

|           |                                                                                                                                                                   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CE</b> | <b>Podľa noriem CE</b><br>Fázy vývoja, výroby a predaja tohto produktu sú v súlade s bezpečnostnými pravidlami zahrnutými v nariadeniach Európskeho spoločenstva. |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### LIST VÝROBKU

|                                                 |                         |
|-------------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Ochranná známka výrobcu:                     | AKAI                    |
| 2. Výrobný model:                               | AKM-500                 |
| 3. Typ prístroja                                | KUCHYNSKÝ ROBOT         |
| 4. Menovitý výkon:                              | 1.000W                  |
| 5. Kapacita misy z nehrdzavejúcej ocele         | 5,5 litrov              |
| 6. Materiál na ochranu háku / metly na miešanie | TEFLÓN                  |
| 7. Počet rýchlostných stupňov                   | 10                      |
| 8. Napájanie (napätie / frekvencia)             | 220-240 V/ 50-60Hz      |
| 9. Krajina výroby                               | Čínska ľudová republika |

1. Na zlepšenie kvality produktu sa technické špecifikácie môžu zmeniť bez upozornenia.
2. Obrázky v tomto návode sú schematické a môžu sa líšiť od produktu.
3. Hodnoty uvedené na etikete produktu alebo v sprievodnej dokumentácii produktu sú získané v laboratóriu na základe príslušných noriem.

### ČESKY

Balení s výrobkem obsahuje:

- Výrobek;
- Návod k použití;
- Záruční list



Před použitím si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

### **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Před použitím elektrických spotřebičů vždy dodržujte následující základní opatření:

1. Ujistěte se, že napětí na informačním štítku zařízení odpovídá napětí v napájecí síti.
2. Přístroj nepoužívejte, je-li poškozen napájecí kabel nebo zástrčka nebo je-li samotné zařízení vadné; zavolejte autorizovaný servis.
3. Nikdy nenechávejte kabel na okraji stolu nebo pracovní plochy.
4. Nikdy neponořujte tělo přístroje, zástrčku ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin; vždy je otřete hadříkem.
5. Chcete-li zařízení odpojit, uchopte zástrčku a vytáhněte ji přímo ze zásuvky. Při odpojování přístroje nikdy netahejte za napájecí kabel.
6. Nenechávejte přístroj bez dozoru, když jej používají děti nebo jsou v jeho blízkosti.
7. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen ke zdroji napájení; po každém použití jej odpojte.
8. Nikdy se nedotýkejte částí, když jsou v pohybu, a během provozu nevkládejte ruce ani kuchyňské náčiní do nádoby. Nedotýkejte se žádné části přístroje, která se pohybuje nebo otáčí.
9. Pokud přístroj spadne nebo se náhodně dostane do kontaktu s vodou, okamžitě jej odpojte. Nedávejte ruku do vody. Přístroj nepoužívejte, pokud spadl nebo se náhodně ponořil do vody.
10. Přístroj nepoužívejte v nestabilní poloze, abyste se nezranili nebo nepoškodili jiné zboží.
11. Přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než pro které bylo určeno.
12. Používání příslušenství, které nedoporučuje nebo neprodává výrobce, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
13. Vždy odpojte přístroj od zdroje napájení, pokud jej necháváte bez dozoru nebo před montáží, demontáží nebo čištěním.
14. Přístroj nepoužívejte ve venkovním prostředí.
15. Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, servisní zástupce nebo kvalifikovaná osoba, aby se předešlo jakémukoliv nebezpečí.
16. Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem nebo se řídí pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a pokud rozumějí rizikům, která s tím souvisí.
17. Vnější kryt tohoto přístroje se během používání zahřívá.
18. Nikdy nezapínejte přístroj bez správného umístění příslušenství.

**TENTO PRODUKT JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ A NEBUDE POUŽÍVÁN PRO PRŮMYSLOVÉ ÚČELY.**

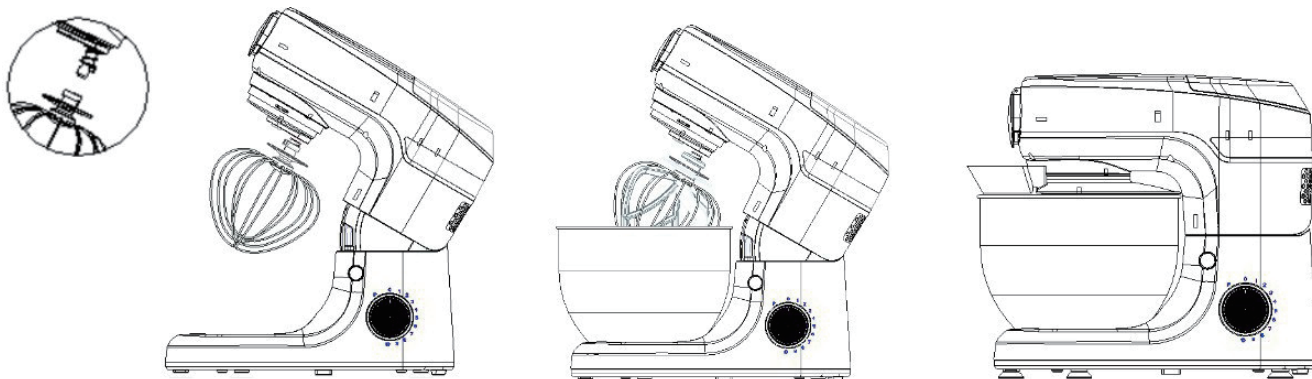
### **POPIS KUCHYŇSKÉHO ROBOTA**



## PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE

Před sestavením mixéru se ujistěte, že je napájecí kabel odpojen a volič rychlosti je v poloze "OFF - O - OFF".

1. Stisknutím tlačítka pro uvolnění ramene se hlava mixéru automaticky uvolní a rukou jej mírně zvedněte dozadu, aby se zablokovalo do polohy znázorněné na následujícím obrázku.
2. Zvolte si požadované nástavce, které závisí na požadovaném typu přípravy jídla: metla na míchání normální až těžké směsi / hák na těsto a hnětení těsta s droždím a metla na šlehání surovin které vyžadují zabudovaný vzduch.
3. Namontujte jeden ze 3 nástavců: metlu na míchání / hák na těsto / šlehací metlu, zarovnejte pravoúhlou drážku příslušenství s kolíkem na hřídeli, který chcete vložit, pak zatlačte příslušenství co nejvíce nahoru a otočte jej synchronně proti směru hodinových ručiček, zaháknutím přes kolík na hřídeli. Při odpojování nejprve zatlačte nástavec nahoru a synchronně otáčejte ve směru hodinových ručiček, poté jej zatažením odpojte.  
Poznámka: Ujistěte se, že příslušenství je zcela zajištěno v hřídeli, jinak může během provozu spadnout.
4. Umístěte misku na místo. Nejprve položte misku na základnu a poté otočte misku ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na místo.
5. Chcete-li dát hlavu níže, nejprve stiskněte tlačítko uvolnění ramene a umístěte příslušenství do misky tak, že rameno zatlačíte přímo rukou. Když rameno dosáhne správné polohy, uslyšíte kliknutí.
6. A ujistěte se, že víko mísy je na svém místě.



## POUŽÍVÁNÍ KUCHYŇSKÉHO ROBOTA

1. Ujistěte se, že regulátor rychlosti je v poloze „VYPNUTO“, poté připojte napájení.
2. Otočte regulátor rychlosti na požadované nastavení. K dispozici je 10 nastavení - provozních rychlostí.  
Upozornění: Nevkládejte nůž, kovové lžice, vidličku do misky, když je robot v provozu.
3. Maximální provozní doba nesmí přesáhnout 8 minut a mezi dvěma po sobě jdoucími cykly musí být dodržena minimální doba odpočinku 20 minut. Při hnětení kynutého těsta používejte nízkou rychlost, abyste zpomalili míchání, použijete-li vysokou rychlost, může dojít k poškození mixéru.  
Poznámka: Během hnětení se může na vnitřní straně mísy přilepit trochu mouky, musíte stroj zastavit a odstranit víko mísy, stěrkou seškrábat mouku na vnitřní stěně mísy, abyste dosáhli dobrých výsledků hnětení.
4. Během mixování můžete přes štěrbinu ve víku mísy přidávat ingredience v závislosti na připravovaném jídle. Po dokončení mixování otočte volič rychlosti do polohy „OFF“ a odpojte kabel ze zásuvky.
5. Stiskněte tlačítko uvolnění ramene, hlava mixéru se zvedne a automaticky se uzamkne ve své horní poloze.
6. V případě potřeby můžete z háku seškrábat přebytečné částčky jídla plastovou stěrkou.
7. Nakonec zatlačte příslušenství nahoru a synchronně jej otočte ve směru hodinových ručiček, poté jej potáhnutím odpojte.  
Upozornění: Před odstraněním příslušenství musí být regulátor rychlosti v poloze „OFF“.
8. Namontujte příslušné nástavce v závislosti na jídle, které chcete připravit. Hák na těsto je vhodný pro míchání mouky, metla na míchání vaječných bílků a metla na míchání je vhodná pro míchání tekutých potravin, jako je omáčka, smetana, čokoláda, majonéza atp.



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte přístroj a počkejte, až zcela vychladne.

Pozor: kuchyňský robot nemůže být ponořen do vody nebo jiné tekutiny.

2. Otřete vnější povrch zařízení vlhkým hadříkem a vyleštěte měkkým suchým hadříkem.

3. Z napájecího kabelu otřete všechny zbytky jídla.

4. Pro důkladné vyčištění ponořte misku, metlu na míchání, šlehací metlu, hák na těsto do teplé mýdlové vody. Potom opláchněte pod tekoucí vodou a otřete dosucha. Lze je dát i do myčky nádobí.

Upozornění: Jakýkoliv jiný servisní zásah musí provést autorizovaný servisní zástupce.

## TIPY PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

A. Chlazené přísady, jako je máslo a vejce, by se měly před zahájením míchání zahřát na pokojovou teplotu. Připravte si tyto ingredience předem.

b) Abyste vyloučili možnost, že se vám do směsi dostanou skořápky nebo zkažená vejce, nejprve rozbijte vejce do samostatné nádoby a poté je přidejte do směsi.

c) Na začátku procesu přípravy nepoužívejte vysoké otáčky. Suché přísady, jako je mouka, musí přijít do kontaktu s mokрыmi přísadami (vejce / mléko / voda) a poté postupně zvyšovat rychlost.

d) Klimatické podmínky, sezónní změny teplot, teplota přísad hrají podstatnou roli v požadované době míchání a dosažených výsledcích.

e) Vždy začněte míchat při nejnižší rychlosti a postupně ji zvyšujte na doporučenou rychlost uvedenou v receptu.

| Recept                                             | Suroviny                                         | Postup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednoduchý žlutý koláč se 2 vajíčky (hák na těsto) | 2 šálky prosáté mouky na koláče,                 | 1. Do velké mísy prosejeme mouku spolu s cukrem, práškem do pečiva a solí. Přidáme tuk, nalijeme mléko a přidáme vanilkový cukr.<br>2. Mícháme 0,5 minuty při minimální rychlosti, dokud se ingredience nespojí.<br>3. Zvýšíme rychlost a mícháme 2 minuty.<br>4. Vypneme přístroj a vyčistíme jídlo ze stěn / dna mísy.<br>5. Přidáme vejce a mícháme ještě 1 ½ minuty při maximální rychlosti.                                                                                                                                                                   |
|                                                    | 1 ¼ šálky krystalového cukru                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 2-1/2 lžičky prášku do pečiva s dvojitým účinkem |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | ¾ lžičky soli                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | ½ šálky tuku v pevné formě                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | ¾ šálky mléka                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1 ¼ lžiček vanilkového cukru                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Chléb z ovesných vloček (hák na těsto)             | 2 šálky prosáté mouky pro běžné použití          | 1. Mouku prosejeme spolu se sodou bikarbonou, solí a skořicí, poté přidáme ovesnou mouku. Odložíme stranou.<br>2. V misce utřeme máslo s cukrem, vejci a vanilkovým cukrem.<br>3. Šleháme na nejvyšší rychlosti 2 min., zastavíme mixér a očistíme obsah ze stěn misky.<br>4. Přidáme mléko a polovinu moučné směsi, jemně promícháme a poté mícháme na nejvyšší rychlosti 1 min.<br>5. Přidáme zbylou moučnou směs a zopakujeme míchání. Zastavíme a vyčistíme zbytek směsi ze stěn misky.<br>6. Čokoládové vločky a ořechy zapracujeme do těsta a mícháme 1 min. |
|                                                    | 1 lžička sodы bicarbony,                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1 lžička soli                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1 ½ lžička skořice                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 2 šálky instantní ovesné mouky                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1 šálek tuku v pevné formě (máslo / margarín)    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | ½ šálky krystalového cukru                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | ¾ šálky hnědého cukru                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 2 čerstvá/nevyšlehlá vejce                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1 ½ lžičky vanilkového cukru                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1/3 šálky mléka                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | 1 šálek čokoládových vloček                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                    | ¾ šálky nasekaných vlašských ořechů              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                           |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sušenky s ovesnou moukou (háček na těsto) | 2 šálky prosáté mouky pro běžné použití       | 1) Mouku prosejeme spolu se sodou bikarbonou, solí a skořicí, pak přidáme ovesnou mouku. Odložíme stranou.<br>2) Máslo smícháme s cukrem, vejci a vanilkovým cukrem v misce.<br>3) Šleháme na nejvyšší rychlosti 2 minuty, zastavíme mixér a očistíme zbytek směsi ze stěn misky.<br>4) Přidáme mléko a polovinu moučné směsi, jemně promícháme a poté mícháme na nejvyšší rychlosti 1 minutu.<br>5) Přidáme zbylou směs mouky a zopakujeme míchání. Zastavíme a vyčistíme zbytek směsi ze stěn misky.<br>6) Do těsta zapracujeme čokoládové vločky a ořechy a mícháme 1 min. |
|                                           | 1 lžička sody bicarbony                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1 lžička soli                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1 ½ lžičky skořice                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 2 šálky instantní ovesné mouky                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1 šálek tuku v pevné formě (máslo / margarín) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | ½ šálky krystalového cukru                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | ¾ šálky hnědého cukru                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 2 čerstvá nevyšlehaná vejce                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1 ½ lžičky vanilkového cukru                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1/3 šálky mléka                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1 šálek čokoládových lupínků                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | ¾ šálky nasekaných vlašských ořechů           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Bramborová kaše (metla na míchání)        | 900 gramů oloupaných brambor                  | 1) Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě do měkka, ale nesmí být na kaši.<br>2) Když se uvaří, brambory rozmačkáme v hrnci nebo z nich vytváříme větší brambor a šleháme mixérem při střední rychlosti 1 min.<br>3) Vypněte mixér a seškrábejte obsah ze stěn mísy nebo hrnce.<br>4) Horké mléko smícháme s máslem a solí. Nalijeme na brambory a šleháme na nejvyšší rychlosti 1 min.                                                                                                                                                                                   |
|                                           | ½ šálky teplého mléka                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 2 lžíce másla/margarínu                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                           | 1 lžička soli                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Vaječný bílek (metla na šlehání)          | 4 čerstvá vejce                               | 1. Vložte vejce do misky.<br>2. Nastavte přístroj na maximální rychlost a rozšlehejte vejce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## LIKVIDACE ODPADU EKOLOGICKÝM ZPŮSOBEM



Můžete pomoci chránit životní prostředí!

Dodržujte místní předpisy: nefunkční elektrozařízení odevzdejte do nejvhodnější sběrný použitých elektrozařízení.

Technické údaje



**Podle norem CE**

Fáze vývoje, výroby a prodeje tohoto produktu jsou v souladu s bezpečnostními pravidly zahrnutými v nařízeních Evropského společenství.

## LIST VÝROBKU

|                                                |                         |
|------------------------------------------------|-------------------------|
| 1. Ochranná známka výrobce:                    | AKAI                    |
| 2. Výrobní model:                              | AKM-500                 |
| 3. Typ přístroje                               | KUCHYŇSKÝ ROBOT         |
| 4. Jmenovitý výkon:                            | 1.000W                  |
| 5. Kapacita mísy z nerezavějící oceli          | 5,5 litrů               |
| 6. Materiál na ochranu háku / metla na míchání | TEFLON                  |
| 7. Počet rychlostních stupňů                   | 10                      |
| 8. Napájení (napětí / frekvence)               | 220-240 V/ 50-60Hz      |
| 9. Země výroby                                 | Čínská lidová republika |

1. Pro zlepšení kvality produktu se technické specifikace mohou změnit bez upozornění.
2. Obrázky v tomto návodu jsou schematické a mohou se lišit od produktu.
3. Hodnoty uvedené na etiketě produktu nebo v průvodní dokumentaci produktu jsou získány v laboratoři na základě příslušn.

