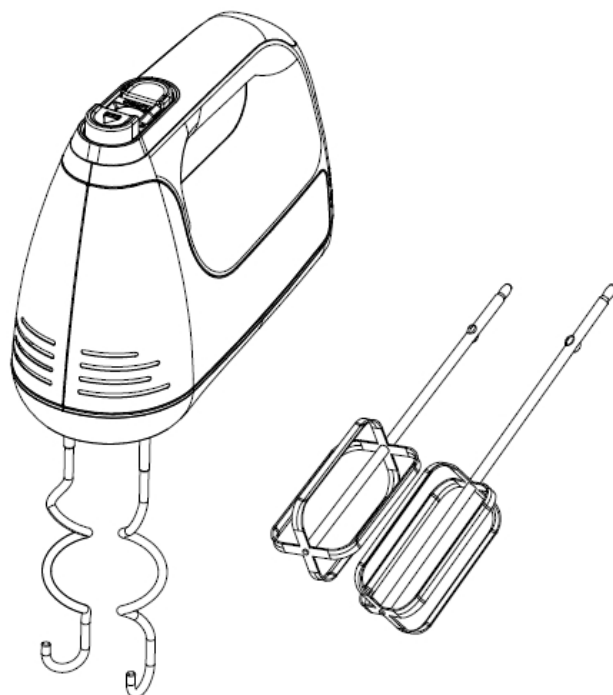




AKAI



HAND MIXER AHM-911

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

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

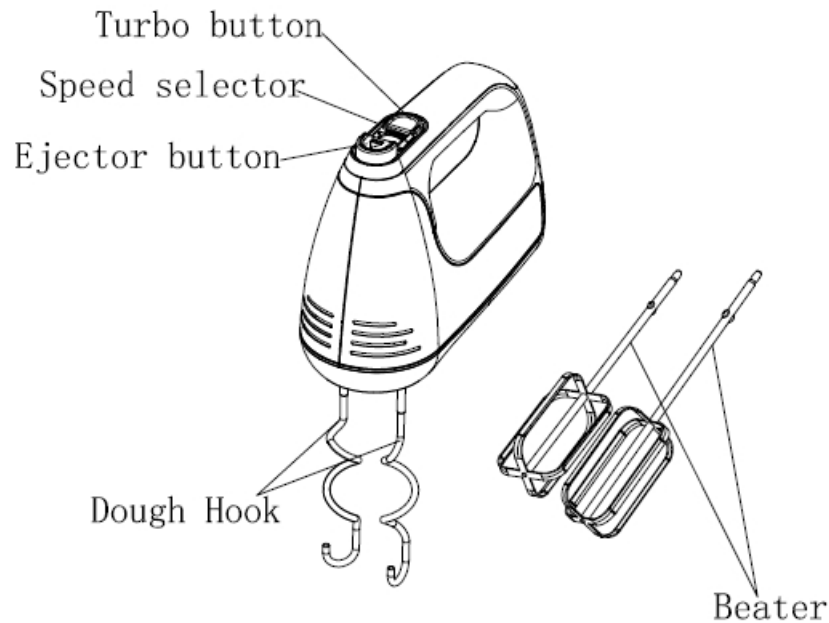
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
4. Do not immerse cord or the body of mixer into water as this would give rise to electric shock.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
6. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
7. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
8. Never eject beaters, dough hooks or whisk when the appliance is in operation.
9. Do not leave mixer unattended while it is operating.
10. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
12. Remove beaters, dough hooks or whisk from mixer before washing.

13. 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.
14. Avoid contacting with moving parts.
15. 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.
16. 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.
17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
18. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
20. Save these instructions.

KNOW YOUR HAND MIXER



BEFORE USING MIXER

Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and beaters. Before assembling the mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is at the “0” position.

USING YOUR MIXER

1. 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.

Note: Beaters can be inserted in either socket, as the pair of beaters are identical. For dough hooks, the one with a washer can only be inserted into the bigger socket and the other one can only be inserted into the smaller one, the pair of dough hooks cannot be inserted in reverse.

2. Ensure that the unit is at the “0” setting, then plug in the power source.
3. Set the **Speed selector** to your desired speed. There are a total of 5 speed settings for your selection. When kneading yeast dough, we recommend to turn the **Speed selector** to the lowest speed first and then a higher speed to achieve good results. If you want to accelerate the mixing, you can press **Turbo button**, the mixer will run at the highest speed.

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

Note: Please don't let the unit contact acid food.

4. The max operation time per time shall be less than 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.

NOTE: During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.

5. When mixing is complete, turn the **speed selector** to “0” setting, and unplug the appliance.
 6. If necessary, scrape the excess food particles from the beaters, dough hooks or whisk by rubber or wooden spatula.
 7. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the **Ejector button** firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.
- Caution:** The **Ejector button** can be pressed down only when the speed selector is on the “0” setting, and make sure the power cord is unplugged from the power outlet before removing any attachment.
8. When not in use, you can store the unit and all the attachments into the storage base.

RECIPE

Cake (for beaters):

Ingredients:

Egg: 3

Butter (with 80% fat): 150g

White sugar: 150g

Wheat flour: 150g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Separate egg white and yolk;
2. Put egg white into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 5 for 1.5-2.5mins;
3. Cut the butter into 20mm cubes;
4. Put sugar, butter and yolk into bowl, choose beaters and run the appliance under setting 4 for 1-2.5mins;
5. Mix the wheat flour and yeast powder, then put into bowl;
6. Bake dough by toaster oven.

Bread (for dough hooks):

Ingredients:

Wheat flour: 350g

Salt: 5g

White sugar: 10g

Butter (with 80% fat): 10g

Water: 200g

Yeast powder: 3g (according to instruction manual)

Operation:

1. Mix the wheat flour and salt, sugar, then put into bowl;
2. Put yeast powder, butter and water into bowl;
3. Choose dough hook, run the appliance under setting 1 for 10s-15s, then run the appliance under setting 3 for 20s-30s, then run the appliance under setting 5 for 2.5-3.5mins;
4. Warm the dough in temperature chamber for 45mins at 35°C ;
5. Bake the dough in toaster oven .

NOTE: Never knead dough containing more than 350 g of flour with this appliance ! Larger quantities of flour can result in overloading the appliance !

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it completely cools down before cleaning.
2. Clean the outside surface of unit body with a damp cloth and wipe with a soft dry cloth.
3. Wipe off any excess food particles from power cord.
4. Wash the beaters, dough hooks or whisk in warm soapy water and wipe them with a dry cloth. The beaters, dough hooks and whisk may be washed in the dishwasher.

Caution: The hand mixer can not be immersed into water or other liquids.

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

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing. Prepare these ingredients ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, then add to the mixture.
3. Climatic conditions, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
4. Always start mixing at a lower speed and gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

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~, 50Hz , 400W	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:

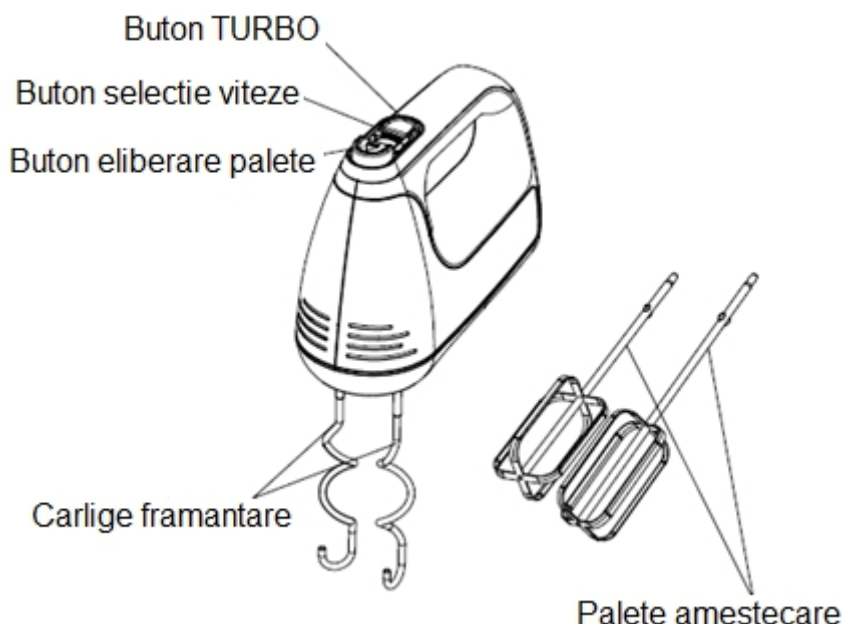
1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea prizei de perete corespunde cu tensiunea marcată pe plăcuța cu caracteristici.
3. Nu operați aparatul dacă prezintă un cablu sau ștecher deteriorat sau dacă acesta nu funcționează corespunzător sau dacă este avariat în orice fel.
4. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de service-ul autorizat al producătorului pentru a evita electrocutarea
5. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau să atingă suprafețe fierbinți.
6. Nu introduceți cablul de alimentare sau corpul mixerului în apă întrucât vă puteți electrocuta.
7. Nu atingeți suprafața fierbinte. Utilizați numai mânerele sau butoanele.
8. Când aparatul este utilizat în apropierea copiilor sau a persoanelor cu dizabilități, trebuie să-i supravegheați îndeaproape.
9. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unei plite sau cuptor încălzit sau a oricărei alte surse de caldura.
10. Nu ejectați paletele de amestecare sau

cârligele de aluat în timp ce aparatul este în funcțiune.

11. Nu apropiați degetele de paletele de amestecare și de cârligele de aluat aflate în mișcare.
12. Opriți aparatul înainte de a schimba accesoriile sau componentele mobile.
13. Folosirea de accesorii care nu sunt recomandate sau vandute de către producător pot cauza incendiu, soc electric sau ranire.
14. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
15. Scoateți paletele mixer-ului înainte de spalare.
16. În timpul funcționării aparatului nu introduceți mainile în vasul acestuia, pentru a evita leziuni grave. Asigurați-vă că în vasul aparatului nu există ustensile ce pot provoca pagube aparatului.
17. Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu dispun de suficientă experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatelor de către o persoană responsabilă cu siguranța acestora.
18. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
19. Nu utilizați aparatul în aer liber.
20. Păstrați aceste instrucțiuni.

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

DESCRIEREA MIXERULUI DE MÂNĂ



ÎNAINTE DE UTILIZAREA MIXERULUI

Înainte de a utiliza mixerul ștecherul trebuie să fie scos din priză, iar selectorul de viteză trebuie să fie în poziția O.

Selectați accesoriile dorite, care depind de sarcina de mixare de realizat: paletele de amestecare pentru a bate și mixa sau cârligele de aluat pentru frământare.

Introducerea paletelor de amestecare/cârligelor de aluat pentru framantare

Paletele de amestecare pot fi introduse în oricare orificiu, întrucât acestea sunt identice.

În cazul cârligelor de aluat, cel cu șaibă se poate introduce doar în orificiul mai mic, iar celălalt se poate introduce doar în orificiul mai mare. Cele două cârlige de aluat nu pot fi introduse invers (respectați poziționarea lor așa cum este descrisă în poza de mai sus).

Observație: asigurați-vă că paletele de amestecare sau cârligele de aluat sunt introduse complet în orificiile corecte, în caz contrar, rezultatele de mixare pot fi afectate. Observație: doar un singur tip de accesorii se poate utiliza o dată.

FOLOSIREA MIXERULUI DE MÂNĂ

Înainte de prima utilizare spălați și clătiți bine elementele mobile, respectiv paletele.

Cu selectorul de viteză în poziția O, introduceți ștecherul în priză.

Comutați selectorul de viteză la viteza dorită și începeți să mixați având posibilitatea să selectați oricare din cele 5 viteze. Viteza de mixare va crește când se apasă butonul TURBO.

Sfat: începeți întotdeauna să mixați la viteze mici și creșteți treptat viteza pentru ca ingredientele să nu sară din bolul de mixare. Când adăugați ingrediente uscate, utilizați cea mai mică viteză pentru a împiedica efectul de furtună de zăpadă.

În cazul tijei de amestecare, durata maximă de operare nu trebuie să depășească 1 minut; în cazul mixerului, durata maximă de operare nu trebuie să depășească 5 minute și trebuie păstrată o pauză de 20 de minute între două cicluri consecutive. Când frământați aluat cu drojdie, se recomandă ca selectorul de viteză să fie în poziția 1 sau 2, apoi setați viteza superioară pentru a obține cele mai bune rezultate. După ce ați terminat de mixat, comutați selectorul de viteză în poziția O și scoateți ștecherul din priză.

Puteți curăța bucățile de alimente în exces de pe paletele de amestecare sau cârligele de aluat folosind o spatulă din cauciuc sau lemn.

Pentru a îndepărta paletele de amestecare/cârligele de aluat, puneți ușor degetele în jurul axului și apăsați butonul de ejectare.

RETETE

Prajitura (de utilizat palete amestecare) Ingrediente: Ou: 3 Unt (cu 80% grăsime): 150g Zahăr alb: 150 g Făină de grâu: 150 g Pudră de drojdie: 3 g Operațiune: 1. Separati albusul si galbenusul; 2. Puneți albușul în bol, montați paletele de amestecare și puneți aparatul în funcțiune la setarea 5 timp de 1,5 - 2,5 minute; 3. Tăiați untul în cuburi de 20 mm; 4. Puneți zahărul, untul și gălbenușul într-un castron, montați paletele de amestecare și puneți aparatul în funcțiune la setarea 4 timp de 1-2,5 minute; 5. Amestecați făina de grâu și praful de drojdie, apoi puneți într-o tava 6. Coaceți aluatul în cuptor	Pâine (de utilizat cârlige de aluat): Ingrediente: Făină de grâu: 350 g Sare: 5 g Zahăr alb: 10 g Unt (cu 80% grăsime): 10g Apa: 200g Pudră de drojdie: 3 g Operațiune: 1. Se amestecă făina de grâu cu sarea, zahărul, apoi se pune într-un bol; 2. Puneți drojdia praf, untul și apa într-un castron; 3. Montați carligele de aluat, porniți aparatul la setarea 1 timp de 10s-15s, apoi creșteți puterea la setarea 3 timp de 20s-30s, apoi creșteți la setarea 5 timp de 2,5-3,5 minute; 4. Încălzește aluatul în camera de temperatură timp de 45 de min la 35 °C; 5. Coaceți aluatul în cuptorul de pâine. <i>NOTĂ: Nu frământați niciodată aluat care conține mai mult de 350 g de făină cu acest aparat! Cantitățile mai mari de făină pot duce la supraîncălcarea aparatului!</i>
---	---

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Scoateți aparatul din priză și așteptați până se răcește complet înainte de curățare.

Ștergeți suprafața exterioară a capului și baza folosind o lavetă umedă și uscați cu o lavetă uscată moale.

Ștergeți orice resturi de alimente în exces de pe cablul de alimentare.

Spălați paletele de amestecare, cârligele de aluat cu apă caldă și detergent de vase și ștergeți până se usucă. Paletele de amestecare și cârligele de aluat se pot spăla în mașina de spălat vase.

Atenție: nu introduceți bolul de mixare în mașina de spălat vase și nu introduceți mixerul în apă sau alte lichide.

SFATURI DE GĂTIT

Ingredientele de la frigider, cum ar fi untul și ouăle, trebuie să fie la temperatura camerei înainte de a începe mixarea. Scoateți aceste ingrediente din frigider din timp.

Amestecați toate ingredientele și asamblați ustensilele în apropierea mixerului.

Pentru a elimina posibilitatea ca cojile de ouă sau ouă deteriorate să ajungă în compoziție, mai întâi spargeți ouăle într-un recipient separat, apoi adăugați-le în amestec.

Când mixați albușuri de ouă, asigurați-vă că bolul și paletele de amestecare sunt bine curățate și uscate. Chiar și cea mai mică cantitate de ulei pe paletele de amestecare sau în bol poate cauza neformarea spumei de albușuri.

Începeți întotdeauna să mixați la viteză mică. Creșteți treptat la viteza recomandată așa cum se menționează în rețetă.

Nu mixați prea mult. Aveți grijă să mixați/amestecați doar cât se recomandă în rețetă. Mixați ingredientele uscate doar cât să se amestece. Folosiți întotdeauna viteza mică. În orice etapă a mixării, mixarea excesivă poate cauza compactitate, textură prea densă, este posibil ca aluatul să nu se ridice sau se poate contracta prea mult. Condiții climatice. Temperatura se schimbă în funcție de sezon, temperatura ingredientelor și textura acestora variază de la zonă la zonă, toți acești factori joacă un rol în durata necesară de mixare și la rezultatele obținute.

În timpul mixării, ingredientele pot sări pe marginile bolului. Pentru a șterge marginile bolului, comutați paletele de amestecare în poziția OFF și utilizați o spatulă din plastic sau lemn

pentru a curăța marginile bolului.

NU UTILIZAȚI NICIODATĂ UN CUȚIT, LINGURĂ SAU FURCULIȚĂ DE METAL întrucât acestea pot cauza deteriorarea paletelor de amestecare și a bolului. O curățare ușoară după adăugarea fiecărui ingredient este suficientă pentru obținerea unei mixări eficiente.

ELIMINAREA DESEURILOR ÎN MOD RESPONSABIL FATA DE MEDIU



Puteti ajuta la protejarea mediului înconjurător!

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



Specificatii tehnice

	Conform standardelor CE Etapile 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:	AHM-911
3. Tipul aparatului	MIXER DE MANA
4. Putere nominala:	400W
5. Capacitate vas sticla transparent	1,75 litri
6. Material carlige / palete	INOX
7. Numar viteze	5 + TURBO
8. Sursa alimentare (voltaj / frecventa)	220-240 V/ 50Hz
9. Tara de fabricatie	PRC

1. Pentru îmbunătățirea calității produsului, specificațiile tehnice se pot modifica fără notificări.
2. Imaginile din acest manual sunt schematice 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 φινιρίσμα 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.

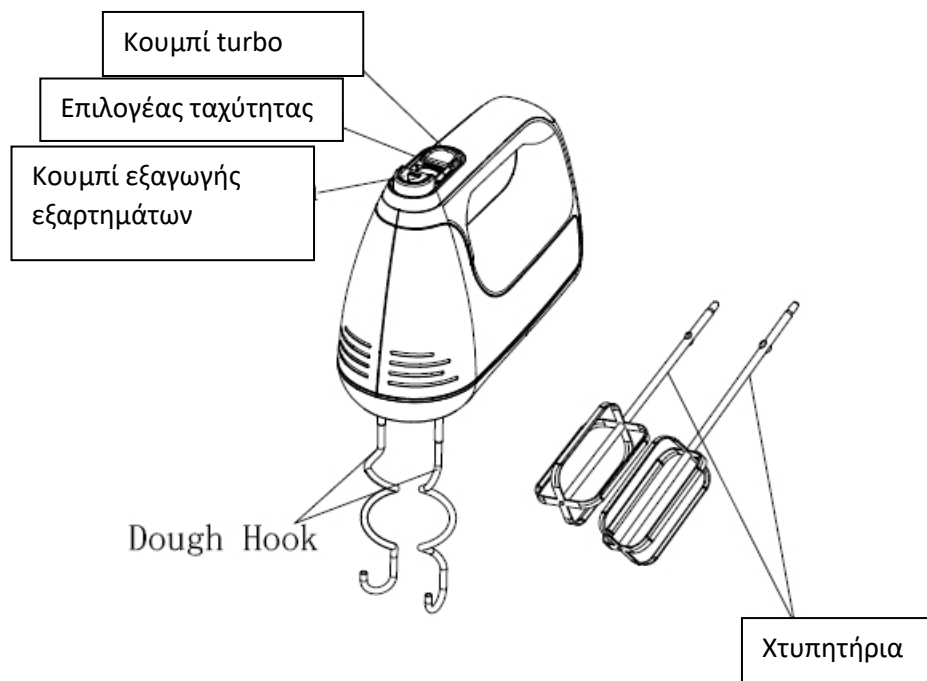
- Αγροτικές κατοικίες.

- Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.

- Περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

20. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ ΣΑΣ



ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ

Αφαιρέστε τυχόν συσκευασίες, αποσυναρμολογήστε τυχόν αποσπώμενα μέρη. Καθαρίστε τους γάντζους ζύμης και τα χτυπητήρια. Πριν συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ότι ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση «0».

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΜΙΞΕΡ ΣΑΣ

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

Σημείωση: Τα χτυπητήρια μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε υποδοχή, καθώς το ζεύγος χτυπητήρι είναι πανομοιότυπο. Για γάντζους ζύμης, το ένα με ροδέλα μπορεί να μπει μόνο στη μεγαλύτερη υποδοχή και το άλλο μπορεί να μπει μόνο στη μικρότερη, το ζευγάρι άγκιστρα ζύμης δεν μπορεί να μπει αντίστροφα.

2. Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα βρίσκεται στη ρύθμιση «0» και, στη συνέχεια, συνδέστε την πηγή ρεύματος.

3. Ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα. Υπάρχουν συνολικά 5 ρυθμίσεις ταχύτητας για την επιλογή σας. Όταν ζυμώνετε ζύμη μαγιάς, συνιστούμε να γυρίσετε τον επιλογέα ταχύτητας πρώτα στη χαμηλότερη ταχύτητα και μετά σε μεγαλύτερη ταχύτητα για να επιτύχετε καλά αποτελέσματα. Εάν θέλετε να επιταχύνετε την ανάμιξη, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί Turbo, το μίξερ θα λειτουργήσει στην υψηλότερη ταχύτητα. Προειδοποίηση: Μην κολλάτε μαχαίρι, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνι και ούτω καθεξής στο μπολ κατά τη λειτουργία.

Σημείωση: Μην αφήνετε τη μονάδα να έρθει σε επαφή με όξινα τρόφιμα.

4. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας ανά χρόνο είναι μικρότερος από 5 λεπτά. Ανάμεσα σε δύο συνεχείς κύκλους πρέπει να διατηρείται τουλάχιστον 20 λεπτά χρόνος ανάπαυσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη λειτουργία μπορείτε να περιστρέψετε το μπολ με το χέρι για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

5. Όταν ολοκληρωθεί η ανάμιξη, γυρίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη ρύθμιση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

6. Εάν χρειάζεται, ξύστε τα περιττά σωματίδια φαγητού από τα χτυπητήρια, τους γάντζους ζύμης ή χτυπήστε με σύρμα με λαστιχένια ή ξύλινη σπάτουλα.

7. Κρατήστε τα χτυπητήρια ή τους γάντζους ζύμης με το ένα χέρι και πιέστε σταθερά το κουμπί Ejector προς τα κάτω με το άλλο χέρι για να αφαιρέσετε το χτυπητήρι ή τα άγκιστρα ζύμης.

Προσοχή: Το κουμπί Ejector μπορεί να πατηθεί μόνο όταν ο επιλογέας ταχύτητας είναι στη ρύθμιση «0» και βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.

8. Όταν δεν χρησιμοποιείται, μπορείτε να αποθηκεύσετε τη μονάδα και όλα τα εξαρτήματα στη βάση αποθήκευσης.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Κέικ (με χτυπητήρια):

Συστατικά:

Αυγό: 3

Βούτυρο (με 80% λιπαρά): 150 γρ

Λευκή ζάχαρη: 150 γρ

Αλεύρι σίτου: 150 γρ

Μαγιά σε σκόνη: 3g (σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών)

Λειτουργία:

1. Ξεχωρίστε το ασπράδι και τον κρόκο.
2. Βάλτε το ασπράδι αυγού σε ένα μπολ, επιλέξτε χτυπητήρια και βάλτε τη συσκευή στη ρύθμιση 5 για 1,5-2,5 λεπτά.
3. Κόβουμε το βούτυρο σε κύβους 20 χλστ.
4. Βάλτε τη ζάχαρη, το βούτυρο και τον κρόκο σε ένα μπολ, επιλέξτε χτυπητήρια και λειτουργήστε τη συσκευή στη ρύθμιση 4 για 1-2,5 λεπτά.
5. Ανακατέψτε το αλεύρι σίτου και τη μαγιά σε σκόνη, στη συνέχεια βάλτε σε ένα μπολ.
6. Ψήστε τη ζύμη σε φούρνο τοστιέρα.

Ψωμί (με γάντζους ζύμης):

Συστατικά:

Αλεύρι σίτου: 350 γρ

Αλάτι: 5 γρ

Λευκή ζάχαρη: 10 γρ

Βούτυρο (με 80% λιπαρά): 10 γρ

Νερό: 200 γρ

Μαγιά σε σκόνη: 3g (σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών)

Λειτουργία:

1. Ανακατεύουμε το αλεύρι σίτου και το αλάτι, τη ζάχαρη και μετά το βάζουμε σε μπολ.
2. Βάλτε τη μαγιά σε σκόνη, το βούτυρο και το νερό σε ένα μπολ.
3. Επιλέξτε γάντζο ζύμης, θέστε τη συσκευή στη ρύθμιση 1 για 10s-15s, στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή στη ρύθμιση 3 για 20s-30s, στη συνέχεια θέστε τη συσκευή στη ρύθμιση 5 για 2,5-3,5 λεπτά.
4. Ζεσταίνουμε τη ζύμη σε θάλαμο θερμοκρασίας για 45 λεπτά στους 35°C.
5. Ψήνετε τη ζύμη σε φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μην ζυμώνετε ζύμη που περιέχει περισσότερα από 350 g αλεύρι με αυτή τη συσκευή! Μεγαλύτερες ποσότητες αλευριού μπορεί να προκαλέσουν υπερφόρτωση της συσκευής!

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
2. Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια του σώματος της μονάδας με ένα υγρό πανί και σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
3. Σκουπίστε τυχόν υπερβολικά σωματίδια φαγητού από το καλώδιο ρεύματος.
4. Πλένουμε τα χτυπητήρια, τους γάντζους ζύμης ή χτυπάμε με ζεστό σαπουνόνερο και τα σκουπίζουμε με ένα στεγνό πανί. Τα χτυπητήρια, τα άγκιστρα ζύμης και το σύρμα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Προσοχή: Το μίξερ χειρός δεν μπορεί να βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά.
Προειδοποίηση: Οποιοδήποτε άλλο σέρβις πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

1. Τα υλικά στο ψυγείο, δηλαδή το βούτυρο και τα αυγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου πριν αναμειχθούν. Προετοιμάστε αυτά τα συστατικά εκ των προτέρων.
2. 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.
3. Οι κλιματικές συνθήκες, 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.
4. Ξεκινάτε πάντα το ανακάτεμα σε χαμηλότερη ταχύτητα και αυξάνετε σταδιακά στη συνιστώμενη ταχύτητα όπως αναφέρεται στη συνταγή.

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.

Τεχνικές προδιαγραφές:
220-240V~, 50Hz , 400W

Η συσκευή είναι συμβατή με τις οδηγίες της ΕΕ:

- Οδηγία χαμηλής τάσης (LVD)
- Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα (EMC)
- Συσκευή με σήμα CE στην ετικέτα αξιολόγησης

Opakowanie zawiera:

- Produkt;
- Instrukcję obsługi;
- Certyfikat gwarancji

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

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

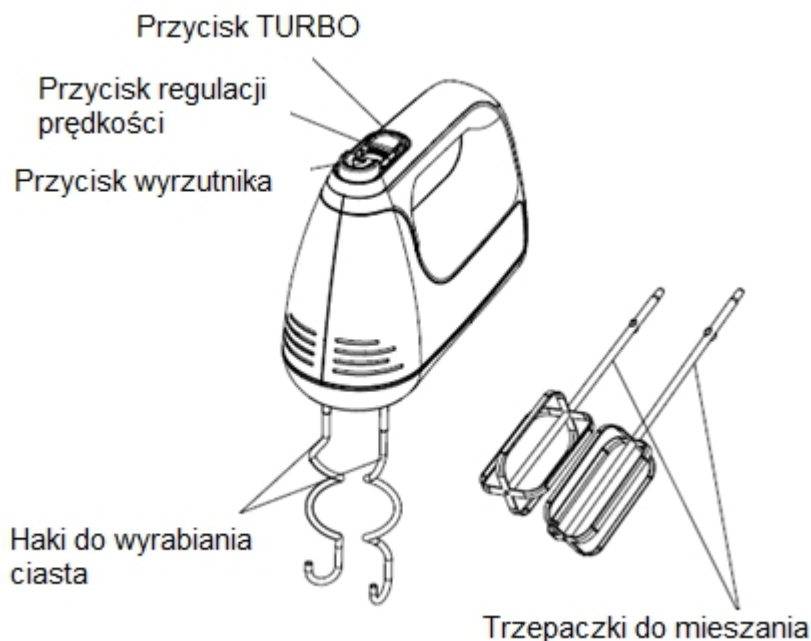
Przed użyciem elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

1. Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
3. Nie należy używać aparatu, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli jest on wadliwy, upuszczony lub uszkodzony w jakikolwiek sposób.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis producenta, aby uniknąć porażenia prądem.
5. Nie pozwól, aby kabel zwisał nad krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.
6. Nie wkładaj przewodu zasilającego ani korpusu blendera do wody, ponieważ możesz zostać porażony prądem.
7. Nie należy dotykać gorącej powierzchni. Używaj tylko uchwytów lub przycisków.
8. Jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci lub osób niepełnosprawnych, należy je ściśle nadzorować.
9. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu rozgrzanej kuchenki, piekarnika lub innego źródła ciepła.

10. Nie wysuwać trzepaczki do mieszania ani haków do ciasta podczas pracy maszyny.
11. Trzymaj palce z dala od ruchomych trzepaczek i haków do wyrabiania ciasta.
12. Przed wymianą akcesoriów lub ruchomych części należy wyłączyć urządzenie.
13. Używanie akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
14. Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których zostało przeznaczone.
15. Przed myciem urządzenia zdjąć ostrza.
16. Nie wkładać rąk do naczynia podczas pracy, aby uniknąć poważnych obrażeń. Upewnij się, że w naczyniu urządzenia nie ma przyborów, które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
17. Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub które nie posiadają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
18. Dzieci muszą być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
19. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
20. Zachowaj instrukcję.

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

OPIS MIKSERA RĘCZNEGO



PRZED UŻYCIEM MIKSERA

Przed użyciem miksera wtyczka musi być odłączona, a selektor prędkości musi znajdować się w pozycji O.

Wybierz żądane akcesoria, zależnie od wykonywanego zadania: trzepaczki do mieszania lub haki do wyrabiania ciasta.

Wkładanie trzepaczek do mieszania/haków do wyrabiania ciasta

Trzepaczki do mieszania można włożyć do każdego otworu, ponieważ są identyczne.

W przypadku haków do ciasta, ten z podkładką można włożyć tylko do mniejszego otworu, a drugi tylko do większego. Haki do wyrabiania ciasta nie mogą być włożone odwrotnie (należy przestrzegać ich ustawienia zgodnie z powyższym rysunkiem).

Uwaga: upewnij się, że trzepaczki do mieszania lub haki do wyrabiania ciasta są włożone całkowicie do odpowiednich otworów, w przeciwnym razie może to mieć wpływ na wyniki mieszania. Uwaga: w tym samym czasie można używać tylko jednego rodzaju akcesorium.

UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

Przed pierwszym użyciem należy dobrze umyć i wypłukać elementy ruchome, tj. trzepaczki i haki.

Z przełącznikiem prędkości obrotowej w pozycji O, włożyć wtyczkę do gniazda.

Przełącz przełącznik prędkości na żądaną prędkość i rozpocznij mieszanie z możliwością wyboru dowolnej z 5 prędkości. Prędkość mieszania wzrośnie po wciśnięciu przycisku TURBO.

Wskazówka: zawsze zaczynaj miksowanie na niskich obrotach i stopniowo zwiększaj prędkość, aby składniki nie wypadały z miski. Dodając suche składniki, używaj najniższej prędkości, aby zapobiec efektowi śnieżycy.

W przypadku mieszadła maksymalny czas pracy nie może przekroczyć 1 minuty; w przypadku miksera maksymalny czas pracy nie może przekroczyć 5 minut, a pomiędzy dwoma kolejnymi cyklami należy zachować 20 minut przerwy. Podczas wyrabiania ciasta drożdżowego zaleca się, aby selektor prędkości znajdował się w pozycji 1 lub 2, a następnie ustawić najwyższą prędkość, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Po zakończeniu miksowania przełącz przełącznik prędkości na pozycję O i wyjmij wtyczkę z gniazda.

Nadmiar resztek jedzenia można usunąć z trzepaczek do mieszania lub haków do ciasta za pomocą gumowej lub drewnianej szpatułki.

Aby wyjąć trzepaczki do mieszania/haki do ciasta, należy delikatnie umieścić palce wokół wałka i nacisnąć przycisk wyrzutnika.

PRZEPISY

Ciasto (użyj trzepaczki do mieszania) Składniki: Jajko: 3 Masło (o zawartości 80% tłuszczu): 150 g Cukier biały: 150 g Mąka pszenna: 150 g Drożdże w proszku: 3 g Sposób przyrządzenia: 1. Oddziel białko od żółtka; 2. Umieścić białka w misce, założyć trzepaczki do mieszania i uruchomić maszynę na ustawieniu 5 przez 1,5 - 2,5 min; 3. Masło pokroić w 20 mm kostkę; 4. Umieść cukier, masło i żółtko w misce, dopasuj trzepaczki do mieszania i uruchom maszynę na ustawieniu 4 przez 1-2,5 min.; 5. Wymieszaj mąkę pszenną i drożdże w proszku, a następnie przełóż do blaszki. 6. Upiec ciasto w piekarniku.	Chleb (użyj haków do wyrabiania ciasta): Składniki: Mąka pszenna: 350 g Sól: 5 g Cukier biały: 10 g Masło (o zawartości 80% tłuszczu): 10 g Woda: 200 g Drożdże w proszku: 3 g Sposób przyrządzenia: 1. Mąkę pszenną wymieszać z solą i cukrem, a następnie włożyć do miski; 2. W misce umieścić proszek do pieczenia, masło i wodę; 3. Zamontować haki do wyrabiania ciasta, włączyć urządzenie na ustawienie 1 na 10 s-15s, następnie zwiększyć moc na ustawienie 3 na 20s-30s, potem zwiększyć na ustawienie 5 na 2,5-3,5 min; 4. Ciasto podgrzewać przez 45 min w temperaturze 35 °C; 5. Upiec ciasto w piecu do chleba. <i>UWAGA: Nigdy nie wyrabiaj tym urządzeniem ciasta zawierającego więcej niż 350 g mąki! Większe ilości mąki mogą przeciążyć maszynę!</i>
---	---

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię głowicy i podstawy wilgotną szmatką i osusz miękką, suchą szmatką.

Wytrzyj nadmiar resztek jedzenia z przewodu zasilającego.

Umyj trzepaczki do mieszania, haki do wyrabiania ciasta ciepłą wodą z mydłem do naczyń i wytrzyj do sucha. Trzepaczki do mieszania i haki do ciasta można myć w zmywarce.

Uwaga: nie wkładać misy miksera do zmywarki i nie wkładać miksera do wody lub innych płynów.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Schłodzone składniki, takie jak masło i jajka, powinny mieć temperaturę pokojową, zanim zaczniesz mieszać. Wyjmij te składniki z lodówki wcześniej.

Wymieszaj wszystkie składniki i ustaw naczynia w pobliżu miksera.

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

Podczas mieszania białek jaj, upewnij się, że miska i trzepaczki do mieszania są dokładnie umyte i wysuszone. Nawet najmniejsza ilość oleju na trzepaczkach lub w misce może spowodować, że białka jajek nie będą się pieniać.

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

Nie mieszaj za dużo. Uważaj, aby mieszać/blendować tylko tyle, ile jest zalecane w przepisie. Wymieszaj suche składniki tylko tyle, aby się połączyły. Zawsze używaj niskiej prędkości. Na każdym etapie mieszania, nadmierne mieszanie może spowodować zwartość, zbyt gęstą teksturę, ciasto może nie wyrosnąć lub może się zbyt skurczyć. Warunki działania. Temperatura zmienia się sezonowo, temperatura składników i ich tekstura różni się w zależności od obszaru, a wszystko to odgrywa rolę w czasie potrzebnym do mieszania i uzyskanych rezultatów.

Podczas blendowania składniki mogą odbijać się od boków misy. Aby wytrzeć krawędzie

misy, należy przełączyć trzepaczki do mieszania na pozycję OFF i za pomocą plastikowej lub drewnianej szpatułki wyczyścić krawędzie misy.

NIGDY NIE UŻYWAJ NOŻA, NOŻYKÓW LUB METALOWYCH WIDELCÓW, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie trzepaczek do mieszania i misy. Delikatne czyszczenie po dodaniu każdego składnika jest wystarczające dla skutecznego mieszania.

UTYLIZACJA ODPADÓW W SPOSÓB ODPOWIEDZIALNY ŚRODOWISKOWY



Możesz pomóc chronić środowisko!

Przestrzegaj lokalnych przepisów: oddaj niesprawny sprzęt elektryczny do najbliższego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego.

Dane techniczne



Zgodnie z normami WE

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:	AHM-911
3. Rodzaj urządzenia	MIKSER RĘCZNY
4. Moc nominalna:	400W
5. Pojemność przezroczystego naczynia szklanego	1,75 l
6. Materiał haków/trzepaczek	STAL NIERDZEWNA
7. Liczba prędkości	5 + TURBO
8. Zasilanie (napięcie/częstotliwość)	220-240 V/ 50Hz
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

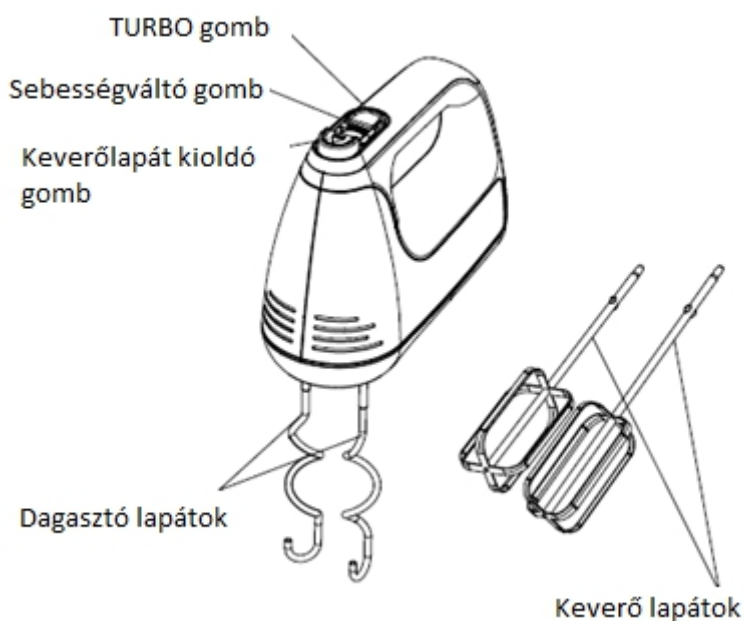
Az elektromos háztartási készülékek használata előtt mindig tartsa be az alábbi alapvető óvintézkedéseket:

1. Olvassa el az összes utasítást.
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fali aljzat feszültsége megegyezik-e a teljesítménytáblán feltüntetett feszültséggel.
3. Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a dugó sérült, vagy ha az hibás, leesett vagy bármilyen módon sérült.
4. Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a gyártó által felhatalmazott szerviznek ki kell cserélnie az áramütés elkerülése érdekében.
5. Ne hagyja, hogy a kábel az asztal széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
6. Ne dugja a tápkábelt vagy a mixer testét a vízbe, mert áramütés érheti.
7. Ne érintse meg a forró felületet. Csak a fogantyúkat vagy a gombokat használja.
8. Ha a készüléket gyermekek vagy fogyatékkal élő személyek közelében használják, akkor szigorúan felügyelni kell őket.
9. Ne helyezze a készüléket fűtött tűzhelyre, sütőre vagy más hőforrásra, illetve annak közelébe.
10. Ne dobja ki a keverőlapátokat vagy tésztakampókat a készülék működése közben.
11. Tartsa távol az ujjait a mozgó keverőlapátoktól és a tésztakampóktól.
12. Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kicseréli a

tartozékokat vagy mozgatja az alkatrészeket.

13. A gyártó által nem ajánlott vagy forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
 14. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
 15. Mosás előtt vegye ki a keverő lapátokat.
 16. A súlyos sérülések elkerülése érdekében ne tegye a kezét a tálba működés közben. Ügyeljen arra, hogy a készülék táljában ne legyenek olyan eszközök, amelyek a készüléket károsíthatják.
 17. Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességei korlátozottak, vagy akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal vagy ismeretekkel, kivéve, ha a készülék használatára a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy oktatja őket.
 18. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a géppel.
 19. Ne használja a készüléket külső környezetben.
 20. Őrizze meg ezeket az utasításokat.
- EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA KÉSZÜLT, ÉS NEM
HASZNÁLHATÓ IPARI CÉLOKRA.**

A KÉZI MIXER LEÍRÁSA



A KONYHAMIXER HASZNÁLATBA VÉTELE ELŐTT

A keverő használata előtt a dugót ki kell húzni, és a sebességváltónak O állásban kell lennie. Válassza ki a kívánt tartozékokat, amelyek az elvégzendő keverési feladattól függenek: keverőlapátok a habveréshez és keveréshez vagy dagasztókampók a dagasztáshoz.

A keverőlapátok/dagasztókampók behelyezése a dagasztáshoz

A keverőlapátok bármelyik lyukba behelyezhetők, mivel azonosak.

A dagasztókampók esetében az alátétes kampót csak a kisebb lyukba lehet behelyezni, a másikat pedig a nagyobb lyukba. A két dagasztókampót nem lehet fordítva behelyezni (tartsa be a fenti képen leírt helyzetüket).

Megjegyzés: győződjön meg arról, hogy a keverőlapátok vagy a dagasztókampók teljesen be vannak-e helyezve a megfelelő lyukakba, különben a keverési eredményt befolyásolhatja.

Megjegyzés: egyszerre csak egyféle tartozék használható.

A KONYHAMIXER HASZNÁLATA

Az első használat előtt alaposan mossa és öblítse le a mozgó alkatrészeket, azaz a lapátokat.

Ha a sebességváltó O állásban van, dugja be a dugót az aljzatba.

Kapcsolja a sebességváltót a kívánt sebességre, és kezdje el a keverést az 5 sebesség bármelyikének kiválasztásával. A TURBO gomb megnyomásakor a keverési sebesség növekszik.

Tipp: mindig alacsony fordulatszámon kezdje a turmixolást, és fokozatosan növelje a sebességet, hogy az összetevők ne ugorjanak ki a keverőtálból. A száraz hozzávalók hozzáadásakor a hóviharhatás elkerülése érdekében a legalacsonyabb sebességet használja.

A keverőrúd esetében a maximális működési idő nem haladhatja meg az 1 percet; a keverő esetében a maximális működési idő nem haladhatja meg az 5 percet, és két egymást követő ciklus között 20 perc szünetet kell tartani. Élesztős tésztagyúraskor ajánlott, hogy a sebességválasztó 1-es vagy 2-es állásban legyen, majd a legjobb eredmény elérése érdekében állítsa be a magasabb sebességet. Ha befejezte a keverést, kapcsolja a sebességváltó kapcsolót az O állásba, és húzza ki a dugót a konnektorból.

A felesleges ételmaradékot gumi- vagy fa spatulával tisztíthatja le a keverőlapátokról vagy a dagasztókampókról.

A keverőlapátok/dagasztókampók eltávolításához óvatosan tegye ujjait a tengely köré, és nyomja meg a kidobó gombot.

RECEPTEK

Sütemény (keverőlapátokkal) Hozzávalók: Tojás: 3 Vaj (80% zsír): 150g Fehér cukor: 150g Búzaliszt: 150 g Élesztőpor: 3 g Művelet: 1. Válassza szét a tojásfehérjét és a tojássárgáját; 2. Tegye a tojásfehérjét a tálba, illessze fel a keverőlapátokat, és futtassa a gépet az 5-ös fokozaton 1,5-2,5 percig; 3. A vajat 20 mm-es kockákra vágja; 4. Tegye a cukrot, a vajat és a tojássárgáját egy tálba, illessze fel a keverőlapátokat, és a gépet a 4-es fokozaton 1-2,5 percig működtesse; 5. Keverje össze a búzalisztet és az élesztőport, majd tegye egy tepsibe. 6. Süsse a tésztát a sütőben.	Kenyér (használja a tésztakampót): Hozzávalók: Búzaliszt: 350 g Só: 5 g Fehér cukor: 10 g Vaj (80% zsír): 10g Víz: 200g Élesztőpor: 3 g Művelet: 1. Keverjük össze a búzalisztet a sóval, cukorral, majd tegyük egy tálba; 2. Tegyük a sütőport, a vajat és a vizet egy tálba; 3. Szerelje össze a tésztakampókat, kapcsolja be a gépet az 1-es fokozatra 10-15 másodpercre, majd növelje a teljesítményt a 3-as fokozatra 20-30 másodpercre, majd növelje az 5-ös fokozatra 2,5-3,5 percig; 4. Melegítse a tésztát a hőmérséklet-kamrában 45 percig 35 °C-on; 5. Süssük a tésztát a kenyérsütőben. MEGJEGYZÉS: Soha ne gyúrjon 350 g-nál több lisztet tartalmazó tésztát ezzel a géppel! Nagyobb mennyiségű liszt túlterhelheti a gépet!
--	---

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várja meg, amíg teljesen lehűl.

A fej és a talp külső felületét nedves ruhával törölje át, majd puha, száraz ruhával törölje szárazra.

Törölje le a felesleges ételmaradékot a tápkábelről.

A keverőlapátokat, tésztakampókat mossa meg meleg vízzel és mosogatószerrel, majd törölje szárazra. A keverőlapátok és a tésztakampók mosogatógépben moshatók.

Vigyázat: ne tegye a keverőtálat a mosogatógépbe, és ne tegye a keverőgépet vízbe vagy más folyadékba.

FŐZÉSI TANÁCSOK

A hűtött összetevőknek, például a vajnak és a tojásnak szobahőmérsékletűnek kell lenniük, mielőtt elkezdi a keverést. Ezeket a hozzávalókat idő előtt vegye ki a hűtőből.

Keverje össze az összes hozzávalót, és állítsa össze az eszközöket a mixer közelében.

Annak érdekében, hogy a tojáshéj vagy a sérült tojás ne kerüljön a keverékbe, először törjük fel a tojásokat egy külön edénybe, majd adjuk hozzá a keverékhez.

A tojásfehérje keverésekor győződjön meg arról, hogy a keverőtál és a keverőlapátok alaposan megtisztítottak és szárazak. A keverőlapátokon vagy a tálban lévő legkisebb mennyiségű olaj is okozhatja, hogy a tojásfehérje nem habzik.

Mindig alacsony fordulatszámon kezdje a keverést. Fokozatosan növelje a receptben megadott ajánlott sebességre.

Ne keverje túl sokat. Ügyeljünk arra, hogy csak annyit keverjünk/elegyítsük, amennyit a recept ajánl. A száraz hozzávalókat csak annyira keverjük össze, hogy elegyedjenek. Mindig alacsony fordulatszámot használjon. A keverés bármelyik szakaszában a túlzott keverés tömörséget, túl sűrű állagot okozhat, a tészta nem kel meg, vagy túlságosan összemehet. Éghajlati viszonyok. A hőmérséklet évszakonként változik, az összetevők hőmérséklete és textúrája területenként eltérő, ami mind szerepet játszik a keveréshez szükséges időben és az elért eredményekben.

A keverés során az összetevők lecsapódhatnak a tál oldalán. A tál peremének letörléséhez kapcsolja a keverőlapátot OFF állásba, és műanyag vagy fa spatulával tisztítsa meg a tál

peremét.

SOHA NE HASZNÁLJON KÉST, KÉSEKET VAGY FÉMVILLÁKAT, mivel ezek károsíthatják a keverőlapátokat és a tálat. A hatékony keveréshez elegendő az egyes összetevők hozzáadása utáni kíméletes tisztítás.

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

	Az EK-szabványoknak megfelelően A termék fejlesztési, gyártási és értékesítési szakaszai megfelelnek az Európai Közösség jogszabályaiban foglalt biztonsági szabályoknak.
---	---

TERMÉKLEÍRÁS

1. A gyártó védjegye:	AKAI
2. Gyártási modell:	AHM-911
3. Készülék típusa	KÉZI KEVERŐGÉP
4. Névleges teljesítmény:	400W
5. Átlátszó üvegedény kapacitás	1,75 liter
6. Horgok/ paletták anyaga	INOX
7. Sebességek száma	5 + TURBO
8. Tápegység (feszültség/frekvencia)	220-240 V/ 50Hz
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.

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

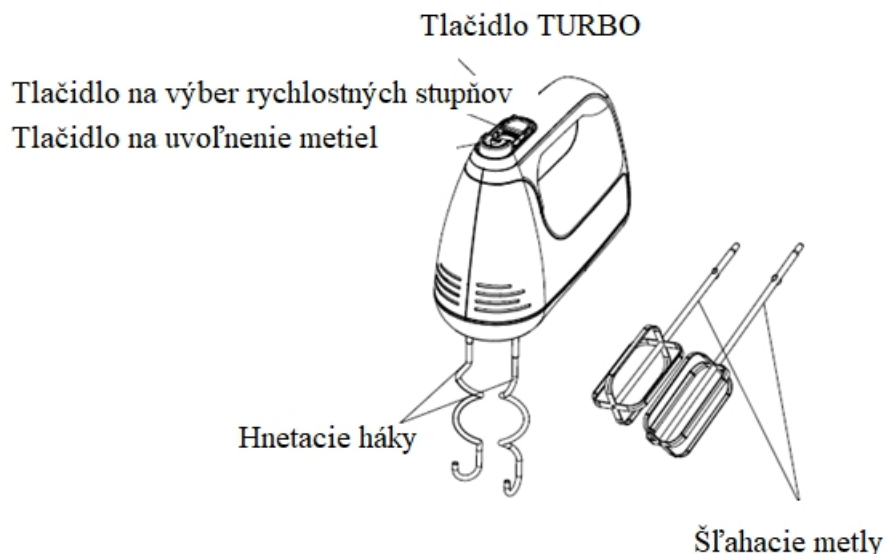
Pred použitím elektrických prístrojov vždy dodržiavajte nasledujúce základné opatrenia

1. Prečítajte si všetky pokyny.
2. Pred použitím skontrolujte, či napätie v zásuvke zodpovedá napätiu vyznačenému na výkonnostnom štítku.
3. Prístroj nepoužívajte, ak má poškodený kábel alebo zástrčku, alebo ak nefunguje správne, alebo ak je akýmkoľvek spôsobom poškodený.
4. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo autorizované servisné stredisko výrobcu, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom
5. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola a nenechávajte ho dotýkať sa horúcich povrchov.
6. Napájací kábel ani telo mixéra neponárajte do vody, pretože by ste mohli byť zasiahnutí elektrickým prúdom.
7. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte iba rukoväte alebo tlačidlá.
8. Keď sa prístroj používa v blízkosti detí alebo zdravotne postihnutých osôb, musíte na nich dohliadať.
9. Prístroj neumiestňujte na alebo do blízkosti vyhrievaného sporáka, rúry alebo iného zdroja tepla.
10. Nikdy neodstraňujte šlahacie metly ani

hnetacie háky na cesto, počas prevádzky prístroja.

11. Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte ťahacích metiel ani hákov na cesto.
 12. Pred výmenou príslušenstva alebo pohyblivých častí vypnite prístroj.
 13. Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
 14. Prístroj nepoužívajte na iné účely, ako sú určené.
 15. Pred umývaním odstráňte metličky mixéra.
 16. Počas prevádzky zariadenia nevkladajte ruky do misky, aby ste predišli vážnym zraneniam. Uistite sa, že v nádobe prístroja nie sú žiadne pomôcky, ktoré by mohli spôsobiť poškodenie prístroja.
 17. Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ na ne nebude dohliadať zodpovedná osoba alebo im nebude poskytnutá inštrukcia o používaní prístroja zodpovednou osobou s ohľadom na ich bezpečnosť.
 18. Deti musia byť pod dozorom, aby sa s prístrojom nehrali.
 19. Nepoužívajte prístroj vonku.
 20. Uschovajte si tento návod.
- TENTO VÝROBOK JE URČENÝ IBA NA DOMÁCE POUŽITIE A NEBUDE POUŽÍVANÝ NA PRIEMYSELNÉ ÚČELY.**

POPIS RUČNÉHO MIXÉRA



PRED POUŽITÍM MIXÉRA

Pred použitím mixéra musí byť zástrčka vytiahnutá zo zásuvky a volič rýchlosti musí byť v polohe O. Vyberte si požadované príslušenstvo, ktoré závisí od vykonávanej úlohy miešania: šľahacie metly na miešanie a šľahanie alebo háky na miesenie cesta.

Vloženie šľahacích metiel/hákov na cesto na miesenie.

Šľahacie metly je možné zasunúť do ktoréhokoľvek otvoru, pretože sú rovnaké.

V prípade hákov na cesto sa ten s podložkou dá vložiť len do menšieho otvoru a druhý len do väčšieho otvoru. Tieto dva háky na cesto nie je možné zasunúť opačne (dodržiňte ich umiestnenie, ako je popísané na obrázku vyššie).

Poznámka: uistite sa, že šľahacie metly alebo háky na cesto sú vložené do správnych otvorov, inak môžu byť ovplyvnené výsledky miešania.

Poznámka: Naraz je možné použiť iba jeden typ príslušenstva.

POUŽITIE RUČNÉHO MIXÉRA

Pred prvým použitím dobre umyte a opláchnite mobilné prvky, respektíve metly.

S voličom rýchlosti v polohe O zasuňte zástrčku do zásuvky.

Prepnite volič rýchlosti na požadovanú rýchlosť a začnite mixovať s možnosťou voľby ktorejkoľvek z 5 rýchlostí. Rýchlosť miešania sa zvýši, keď stlačíte tlačidlo TURBO.

Tip: vždy začnite miešať na nízkej rýchlosti a postupne rýchlosť zvyšujte, aby ingrediencie nevyskakovali z misky. Pri pridávaní suchých surovín používajte najnižšiu rýchlosť, aby ste zabránili efektu snehovej búrky.

V prípade miešacej tyče maximálna doba prevádzky nesmie presiahnuť 1 minútu; v prípade mixéra nesmie maximálna doba prevádzky presiahnuť 5 minút a medzi dvoma po sebe nasledujúcimi cyklami je potrebné dodržať 20-minútovú prestávku. Pri miesení kysnutého cesta sa odporúča, aby bol volič rýchlosti v polohe 1 alebo 2, potom nastavte vyššiu rýchlosť, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Po skončení mixovania prepnite volič rýchlosti do polohy O a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Prebytočné kusy surovín môžete vyčistiť z miešacích metličiek alebo hákov na cesto pomocou gumenej alebo drevenej stierky.

Ak chcete odstrániť šľahacie metly/háky na cesto, jemne položte prsty okolo hriadeľa a stlačte uvoľňovacie tlačidlo.

RECEPTY

Koláč (použijeme šľahacie metly) Zloženie: Vajce: 3 Maslo (80% tuku): 150g Kryštálový cukor: 150 g Pšeničná múka: 150 g Kvasnicový prášok: 3 g Postup: 1. Oddelíte bielka od žltok; 2. Vložte bielka do misky, nasadíte šľahacie metly a spustíte prístroj na stupeň 5 na 1,5 – 2,5 minúty; 3. Maslo nakrájajte na 20 mm kocky; 4. Vložte cukor, maslo a vaječné žĺtky do misky, nasadíte šľahacie metly a spustíte prístroj na stupeň 4 na 1-2,5 minúty; 5. Zmiešajte pšeničnú múku a kvasnicový prášok a potom vložte do misky 6. Cesto upečte v rúre	Chlieb (použijeme háky na cesto): Zloženie: Pšeničná múka: 350 g Soľ: 5 g Kryštálový cukor: 10 g Maslo (80% tuku): 10g Voda: 200g Kvasnicový prášok: 3 g Postup: 1. Zmiešajte pšeničnú múku so soľou a cukrom, potom ju vložte do misky; 2. Kvasnicový prášok, maslo a vodu vložte do misky; 3. Namontujte háky na cesto, zapnite prístroj na stupeň 1 na 10 s-15 s, potom zvýšte výkon na stupeň 3 na 20 s-30 s, potom zvýšte na stupeň 5 na 2,5-3,5 minúty; 4. Cesto zahrievajte 45 minút pri teplote 35 °C; 5. Cesto pečieme v rúre na chlieb. <i>POZNÁMKA: S týmto prístrojom nikdy nemiesime cesto obsahujúce viac ako 350 g múky! Väčšie množstvo múky môže spôsobiť preťaženie prístroja!</i>
--	--

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte prístroj a počkajte, kým úplne nevychladne.

Vonkajší povrch hlavy a základne utrite vlhkou handričkou a osušte mäkkou suchou handričkou.

Z napájacieho kábla utrite všetky zvyšky surovín.

Šľahacie metly, háky na cesto umyte teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu a utrite dosucha. Šľahacie a háky na cesto je možné umyť v umývačke riadu.

Pozor: mixovaciu misu nedávajte do umývačky riadu a nekladajte mixér do vody alebo iných tekutín.

TIPY NA VARENIE

Chladené suroviny ako maslo a vajcia by mali mať pred zmiešaním izbovú teplotu. Vyberte tieto ingrediencie z chladničky vopred.

Zmiešajte všetky ingrediencie a zostavte príslušenstvo v blízkosti mixéra.

Aby ste vylúčili možnosť, že vaječné škrupiny alebo poškodené vajcia skončia v zmesi, najskôr rozbite vajcia v samostatnej nádobe a potom ich pridajte do zmesi.

Pri miešaní vaječných bielkov sa uistite, že misa a šľahacie metly sú dôkladne vyčistené a suché. Aj najmenšie množstvo oleja na šľahacích metlách alebo v miske môže spôsobiť, že z bielkov nevyšľaháme sneh.

Vždy začnite miešať pri nízkej rýchlosti. Postupne zvyšujte rýchlosť na odporúčanú rýchlosť, ako je uvedené v recepte.

Nemiešajte príliš veľa. Dávajte pozor, aby ste šľahali/miešali len toľko, koľko je odporúčané v recepte. Miešajte suché prísady, kým sa nespoja. Vždy používajte nízku rýchlosť. V ktorejkoľvek fáze miešania môže premiešanie spôsobiť kompaktnosť, príliš hustú štruktúru, cesto nemusí narásť alebo sa môže príliš sťahovať. Poveternostné podmienky. Teplota sa mení podľa ročného obdobia, teplota ingrediencií a ich textúra sa líši podľa oblastí, všetky tieto faktory zohrávajú úlohu pri požadovanom čase miešania a dosiahnutých výsledkoch.

Počas miešania môžu ingrediencie vyskočiť na steny misky. Ak chcete utrieť steny misky, prepnite miešacie metly do polohy OFF a pomocou plastovej alebo drevenej stierky vyčistite steny nádoby.

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE NÔŽ, LYŽICU ALEBO KOVOVÚ VIDLIČKU, pretože môžu

poškodiť šľahacie metly a miskú. Ľahké čistenie po pridaní každej ingrediencie je dostatočné na dosiahnutie účinného premiešania.

LIKVIDÁCIA ODPADU EKOLOGICKÝM SPÔSOBOM



Môžete prispieť k ochrane životného prostredia!

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

Technické údaje

	Podľa noriem CE Fázy vývoja, výroby a predaja tohto výrobku sú v súlade s bezpečnostnými pravidlami zahrnutými v nariadeniach Európskeho spoločenstva.
---	---

LIST VÝROBKU

1. Ochranná známka výrobcu:	AKAI
2. Výrobný model:	AHM-911
3. Typ prístroja	RUČNÝ MIXER
4. Menovitý výkon:	400W
5. Kapacita priehľadnej sklenenej misy	1,75 litrov
6. Materiál z ktorých sú háky / metly	NEHRDZAVEJÚCA OCEĽ
7. Počet rychlostných stupňov	5 + TURBO
8. Napájanie (napätie / frekvencia)	220-240 V/ 50Hz
9. Krajina výroby	Čínska ľudová republika

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

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

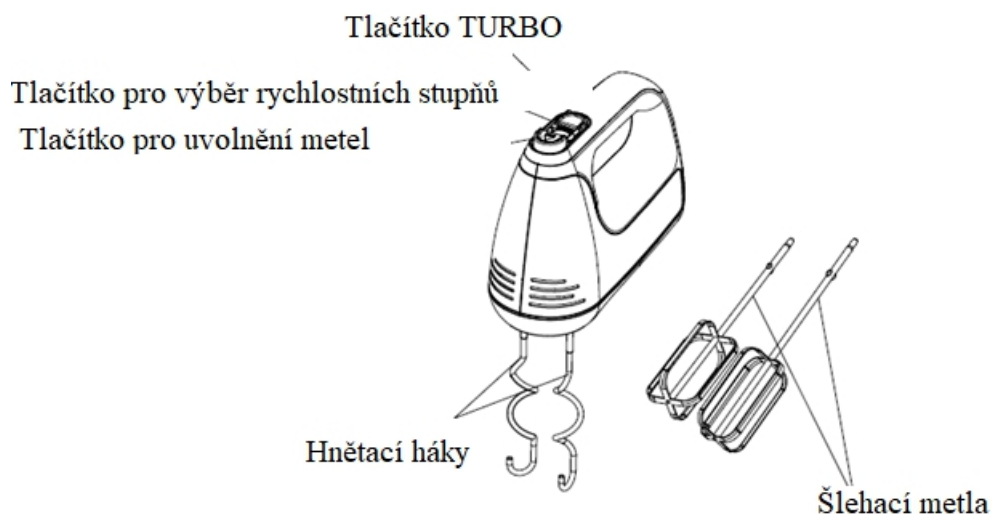
Před použitím elektrických přístrojů vždy dodržujte následující základní opatření

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Před použitím zkontrolujte, zda napětí v zásuvce odpovídá napětí vyznačenému na výkonnostním štítku.
3. Přístroj nepoužívejte, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku, nebo pokud nefunguje správně, nebo je-li jakýmkoli způsobem poškozen.
4. Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce nebo autorizované servisní středisko výrobce, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
5. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu a nenechávejte jej dotýkat se horkých povrchů.
6. Napájecí kabel ani tělo mixéru neponořujte do vody, protože byste mohli být zasaženi elektrickým proudem.
7. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte pouze rukojeti nebo tlačítka.
8. Když se přístroj používá v blízkosti dětí nebo zdravotně postižených osob, musíte na ně dohlížet.
9. Přístroj neumísťujte na nebo do blízkosti vyhřívaného sporáku, trouby nebo jiného zdroje tepla.
10. Nikdy neodstraňujte šlehací metly ani hnětací háky na těsto, během provozu přístroje.

11. Během provozu se nikdy nedotýkejte šlehacích metel ani háků na těsto.
12. Před výměnou příslušenství nebo pohyblivých částí vypněte přístroj.
13. Používání příslušenství, které nedoporučuje nebo neprodává výrobce, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
14. Přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než jsou určeny.
15. Před mytím odstraňte metly mixéru.
16. Během provozu zařízení nevkládejte ruce do misky, abyste předešli vážným zraněním. Ujistěte se, že v nádobě přístroje nejsou žádné pomůcky, které by mohly způsobit poškození přístroje.
17. Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nebude dohlížet odpovědná osoba nebo jim nebude poskytnuta instruktáž o používání přístroje odpovědnou osobou s ohledem na jejich bezpečnost.
18. Děti musí být pod dozorem, aby si s přístrojem nehrály.
19. Nepoužívejte přístroj venku.
20. Uchovejte si tento návod.

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

POPIS RUČNÍHO MIXÉRU



PŘED POUŽITÍM MIXÉRU

Před použitím mixéru musí být zástrčka vytažena ze zásuvky a volič rychlosti musí být v poloze O.

Vyberte si požadované příslušenství, které závisí na vykonávaném úkolu míchání: šlehací metly na míchání a šlehání nebo háky na hnětení těsta.

Vložení šlehacích metel/háků na těsto na hnětení

Šlehací metly lze zasunout do kteréhokoli otvoru, protože jsou stejné.

V případě háků na těsto se ten s podložkou dá vložit jen do menšího otvoru a druhý jen do většího otvoru. Tyto dva háky na těsto nelze zasunout opačně (dodržte jejich umístění, jak je popsáno na obrázku výše).

Poznámka: ujistěte se, že šlehací metly nebo háky na těsto jsou vloženy do správných otvorů, jinak mohou být ovlivněny výsledky míchání.

Poznámka: Najednou lze použít pouze jeden typ příslušenství.

POUŽITÍ RUČNÍHO MIXÉRU

Před prvním použitím dobře omyjte a opláchněte mobilní prvky, respektive metly.

S voličem rychlosti v poloze O zasuňte zástrčku do zásuvky.

Přepněte volič rychlosti na požadovanou rychlost a začněte mixovat s možností volby kterékoli z 5 rychlostí. Rychlost míchání se zvýší, když stisknete tlačítko TURBO.

Tip: vždy začněte míchat na nízké rychlosti a postupně rychlost zvyšujte, aby ingredience nevyskakovaly z misky. Při přidávání suchých surovin používejte nejnižší rychlost, abyste zabránili efektu sněhové bouře.

V případě míchací tyče nesmí maximální doba provozu přesáhnout 1 minutu; v případě mixéru nesmí maximální doba provozu přesáhnout 5 minut a mezi dvěma po sobě následujícími cykly je třeba dodržet 20minutovou přestávku. Při hnětení kynutého těsta se doporučuje, aby byl volič rychlosti v poloze 1 nebo 2, potom nastavte vyšší rychlost, abyste dosáhli co nejlepších výsledků. Po skončení mixování přepněte volič rychlosti do polohy O a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Přebytečné kousky surovin můžete vyčistit z míchacích metliček nebo háků na těsto pomocí gumové nebo dřevěné stěrky.

Chcete-li odstranit šlehací metly/háky na těsto, jemně položte prsty kolem hřídele a stiskněte uvolňovací tlačítko.

RECEPTY

Koláč (použijeme šlehací metly)

Složení:

Vejte: 3

Máslo (80% tuku): 150g

Krystalový cukr: 150 g

Pšeničná mouka: 150 g

Kvasnicový prášek: 3 g

Postup:

1. Oddělte bílku od žloutek;
2. Vložte bílku do misky, nasadte šlehací metly a spusťte přístroj na stupeň 5 na 1,5 – 2,5 minuty;
3. Máslo nakrájejte na 20 mm kostičky;
4. Vložte cukr, máslo a vaječné žloutky do mísy, nasadte šlehací metly a spusťte přístroj na stupeň 4 na 1-2,5 minuty;
5. Smíchejte pšeničnou mouku a kvasnicový prášek a poté vložte do misky
6. Těsto upečte v troubě

Chléb (použijeme háky na těsto):

Složení:

Pšeničná mouka: 350 g

Sůl: 5 g

Krystalový cukr: 10 g

Máslo (80% tuku): 10g

Voda: 200g

Kvasnicový prášek: 3 g

Postup:

1. Smíchejte pšeničnou mouku se solí a cukrem, poté ji vložte do misky;
2. Kvasnicový prášek, máslo a vodu vložte do misky;
3. Namontujte háky na těsto, zapněte přístroj na stupeň 1 na 10 s-15 s, poté zvýšte výkon na stupeň 3 na 20 s-30 s, poté zvýšte na stupeň 5 na 2,5-3,5 minuty;
4. Těsto zahřívajte 45 minut při teplotě 35 °C;
5. Těsto pečeme v troubě na chléb.

POZNÁMKA: S tímto přístrojem nikdy nemísíme těsto obsahující více než 350 g mouky! Větší množství mouky může způsobit přetížení přístroje!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte přístroj a počkejte, až zcela vychladne.

Vnější povrch hlavy a základny otřete vlhkým hadříkem a osušte měkkým suchým hadříkem.

Z napájecího kabelu otřete všechny zbytky surovin.

Šlehací metly, háky na těsto omyjte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a otřete dosucha. Šlehací a háky na těsto lze umýt v myčce nádobí.

Pozor: mixovací mísu nedávejte do myčky nádobí a nekládejte mixér do vody nebo jiných tekutin.

TIPY NA VAŘENÍ

Chlazené suroviny jako máslo a vejce by měly mít před smícháním pokojovou teplotu. Vyjměte tyto ingredience z chladničky předem.

Smíchejte všechny ingredience a sestavte příslušenství v blízkosti mixéru.

Abyste vyloučili možnost, že vaječné skořápky nebo poškozená vejce skončí ve směsi, nejprve rozbijte vejce v samostatné nádobě a poté je přidejte do směsi.

Při míchání vaječných bílků se ujistěte, že mísa a šlehací metly jsou důkladně vyčištěny a suché. I nejmenší množství oleje na šlahacích metlách nebo v misce může způsobit, že z bílků nevyšleháme sníh.

Vždy začněte míchat při nízké rychlosti. Postupně zvyšujte rychlost na doporučenou rychlost, jak je uvedeno v receptu.

Nemíchejte příliš mnoho. Dávejte pozor, abyste šlehali/míchali jen tolik, kolik je doporučeno v receptu. Míchejte suché přísady, dokud se nespojí. Vždy používejte nízkou rychlost. V kterékoli fázi míchání může promíchání způsobit kompaktnost, příliš hustou strukturu, těsto nemusí narůst nebo se může příliš stahovat. Povětrnostní podmínky. Teplota se mění podle ročního období, teplota ingrediencí a jejich textura se liší podle oblastí, všechny tyto faktory hrají roli při požadované době míchání a dosažených výsledcích.

Během míchání mohou ingredience vyskočit na stěny misky. Chcete-li otřít stěny misky, přepněte míchací metly do polohy OFF a pomocí plastové nebo dřevěné stěrky vyčistěte stěny nádoby.

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE NŮŽ, LŽICI NEBO KOVOVOU VIDLIČKU, protože mohou poškodit šlehací metlu a mísu. Snadné čištění po přidání každé ingredience je dostatečné pro

dosažení účinného promíchání.

LIKVIDACE ODPADU EKOLOGICKÝM ZPŮSOBEM



Můžete pomoci chránit životní prostředí!

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

Technické údaje

	Podle norem CE Fáze vývoje, výroby a prodeje tohoto výrobku jsou v souladu s bezpečnostními pravidly zahrnutými v nařízeních Evropského společenství.
---	---

LIST VÝROBKU

1. Ochranná známka výrobce:	AKAI
2. Výrobní model:	AHM-911
3. Typ přístroje:	RUČNÍ MIXER
4. Jmenovitý výkon:	400W
5. Kapacita průhledné skleněné mísy	1,75 litrů
6. Materiál ze kterých jsou háky / metly	NEREZOVĚJÍCÍ OCEL
7. Počet rychlostních stupňů	5 + TURBO
8. Napájení (napětí / frekvence)	220-240 V/ 50Hz
9. Země výroby	Čínská lidová republika

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

