ANKARSRUM®

assistent ORIGINAL

AKM 6230 SÉRIE TYP: N30



MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT ANKARSRUM ASSISTENT ORIGINAL

Návod k použití

Obsah:

1. Bezpečnostní pokyny a varování str. 4
2. Obsah základního balení AKM 6230 str. 5
3. Instrukce Start a Stop str. 6
4. Jak sestavit hnětač těsta a stěrku na těsto str. 7
5. Jak sestavit hák na těsto a stěrku na těsto str. 8
6. Seznam příslušenství str. 9
7. Hnětač těsta a stěrka na těsto str. 10
8. Tipy pro použití hnětače těsta a stěrky na těsto str. 11
9. Schéma umístění ramena/hnětače při zpracování těsta na chleba a jiných směsí str. 12
10. Hák na těsto str. 14
11. Tipy pro použití háku na těsto a stěrky na těsto str. 15
12. Dvojitá šlehací nádoba str. 16
13. Jak sestavit dvojitou šlehací nádobu str. 17
14. Tipy pro použití dvojité šlehací nádoby str. 18
15. FAQ: “Jakou nádobu a hnětací příslušenství bych měl/a použít na…?” str. 19
16. Dokoupitelné příslušenství str. 20
    - Nástavec na těstoviny – Lasagne str. 20
    - Nástavec na těstoviny – Fettuccine str. 21
    - Nástavec na těstoviny – Tagliatelle str. 22
    - Citrusovač str. 23
    - Mixér str. 24
    - Mlýnek na maso – základní balení str. 25
    - Odšťavňovač na bobuloviny str. 26
    - Nástavec struhadlo str. 27
    - Nástavec na výrobu sušenek str. 28
    - Disky na výrobu těstovin str. 29
    - Mlýnek na obilí str. 30
    - Struhadlo zeleniny str. 31
    - Vločkovač str. 32
17. Souhrnné informace o vhodnosti mytí v myčce nádobí str. 33
18. Technické údaje str. 34

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

1. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny k používání tohoto přístroje.
2. Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, nepokládejte základnu do vody ani do jiné kapaliny.
3. Při použití jakéhokoliv přístroje dětmi nebo v blízkosti dětí je nutný pečlivý dohled.
4. Pokud přístroj nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky. Stejně tak pokud vyměňujete jednotlivé díly, nebo jej chcete umýt.
5. Vyhněte se fyzickému kontaktu s pohyblivými částmi přístroje.
6. Před čištěním přístroje vždy nejprve odejměte odnímatelné části.
7. V žádném případě tento přístroj nepoužívejte pokud: dojde k poškození elektrické zástrčky nebo kabelu, přístroj nefunguje správně, přístroj spadl nebo byl jakýmkoliv způsobem poškozen. V takovém případě okamžitě kontaktujte autorizovaného prodejce a vyhledejte nejbližší autorizované servisní středisko pro zkoušku, opravu nebo elektrickou či mechanickou úpravu.
8. Použití příslušenství, které Ankarsrum nepodporuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
9. Nevhodný pro venkovní použití.
10. Nenechávejte kabel volně viset přes okraj stolu a kuchyňské linky. Nepokládejte jej na horký povrch.
11. Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyli seznámeni s návodem na používání přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být vždy pod dohledem, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

Bezpečnostní pokyny pečlivě uchovejte pro další použití.

OBSAH ZÁKLADNÍHO BALENÍ AKM 6230



1. 7 l nádoba z nerezové oceli
2. Stěrka na těsto
3. Hnětač těsta
4. Hák na těsto
5. Plastová nádoba na šlehání
6. Šlehací metly single
7. Balónové šlehací metly multi
8. Kryt na převodovku šlehacích metel
9. Víko na nerezovou nádobu
10. Základna motoru a robota z litého hliníku
11. **Není na obrázku**: Bílé držadlo pro plastovou nádobu na šlehání, špachtle

INSTRUKCE START A STOP



Varování: Nikdy nenechávejte tento přístroj bez dozoru, pokud je zapojen do zásuvky. Pohyblivé části mohou způsobit zranění.

- Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky a připojte ji do zadní části základny motoru.
- Přístroj Ankarsrum je spuštěn otočením tlačítka **On / Off / Časovač** ① do polohy **ON** pro nepřetržité použití nebo na požadovanou dobu od 1 do 12 minut. Pokud si přejete přístroj zastavit nebo přerušit nastavení, jednoduše otočte tlačítko zpět do polohy **OFF**.
- Otočné tlačítko pro nastavení rychlosti ② lze použít k regulaci rychlosti nádoby. Pro nastavení vhodné rychlosti se podívejte na konkrétní recept. Obecná terminologie používaná pro ovládání rychlosti v této příručce a v našich receptech je časový údaj. Nejnižší rychlost je uvedena jako 12 hodin. Naše recepty vycházejí ze specifických instrukcí pro míchání ve 3. hodině, v 6. hodině a tak dále.

<u>Převodový diagram řízení rychlosti</u>	
Nízká	12 - 1 hodina
Středně nízká	2 - 3 hodiny
Střední	3 - 4 hodiny
Středně vysoká	3 - 6 hodin
Vysoká	7 - 8 hodin

JAK SESTAVIT HNĚTAČ TĚSTA A STĚRKU NA TĚSTO



- Nerezovou nádobu umístěte na základnu přístroje a jemně otočte, dokud nezapadne směrem dolů do otvoru na základně.
- Umístěte stěrku na těsto dolů do menšího otvoru, který se nachází v blízkosti upínacího šroubu ②.
- Pro připojení hnětače na těsto povolte upínací šroub tak, aby se rameno ① posunulo nad střed nádoby. Zatáhněte za kolík ③, umístěte hnětač pod rameno a zatlačte kolík dolů do středu hnětače. Opatrně nechte rameno / hnětač vrátit na stranu nádoby. Při mísení těsta zajistěte rameno a hnětač tak, aby byly situovány vedle okraje nádoby - posuňte rameno směrem od okraje nádoby a utažením upínacího šroubu jej zajistěte na místě.

JAK SESTAVIT HÁK NA TĚSTO A STĚRKU NA TĚSTO



- Nerezovou nádobu umístěte na základnu přístroje a jemně otočte, dokud nezapadne směrem dolů do otvoru na základně.
- Umístěte stěrku na těsto dolů do menšího otvoru, který se nachází v blízkosti upínacího šroubu ②.
- Chcete-li nasadit hák na těsto, vložte ho do většího otvoru, který se nachází v blízkosti upínacího šroubu. Povolte upínací šroub a nechte rameno ① otočit nad horní hranou nádoby. Zatáhněte za kolík ③ a jemně ho zatlačte dolů do otvoru na straně háku na těsto. Utáhněte upínací šroub tak, aby byl hák na těsto ukotven ve středu nádoby. Při hnětení těsta musí být hák pevně zajištěn a nesmí se pohybovat uvnitř nádoby.

SEZNAM PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hnětač těsta a stěrka na těsto (součást balení)	
Hák na těsto (součást balení)	
Dvojitá šlehací nádoba (součást balení)	
Nástavce na těstoviny (dokoupitelné)	
Citrusovač (dokoupitelné)	
Mixér (dokoupitelné)	
Mlýnek na maso (dokoupitelné)	
Plniče (dokoupitelné)	

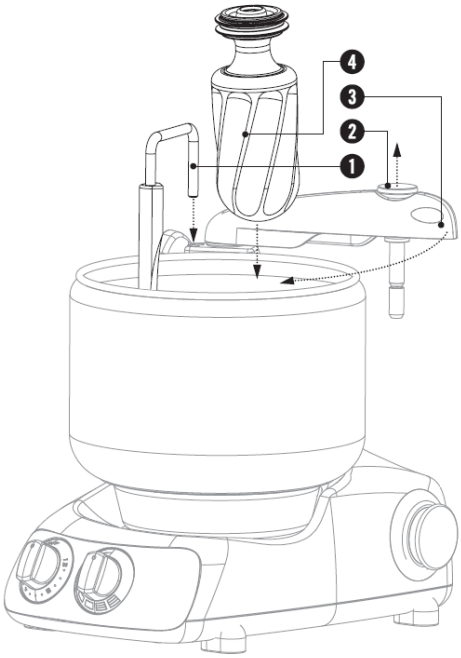
Odšťavňovač na bobuloviny (dokoupitelné)	
Nástavec struhadlo (dokoupitelné)	
Nástavec na výrobu sušenek (dokoupitelné)	
Disky na výrobu těstovin (dokoupitelné)	
Mlýnek na obilí (dokoupitelné)	
Struhadlo zeleniny (dokoupitelné)	
3 přídavná bubnová struhadla (dokoupitelné)	
Vločkovač (dokoupitelné)	

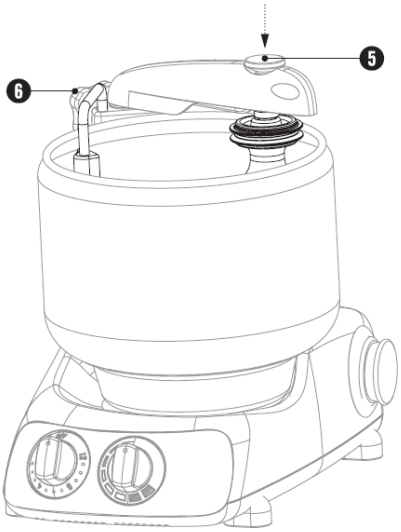


Hnětač těsta a stěrka na těsto / mísení

max 7 l

max 5 kg





Montáž:
Zajistěte stěrku na těsto v menším otvoru na rameni, # 1.
Vytáhněte kolík na rameni nahoru a uvolněním upínacího šroubu přemístěte rameno do středu mísy, # 2-3.
Umístěte hnětač pod rameno a zatlačte kolík dolů do středu hnětače, # 4-5.
Zajistěte rameno upínacím šroubem 2-4 cm od okraje mísy, # 6.

Použití:
Při přípravě těsta vždy používejte stěrku na těsto ve spojení s hnětačem. Hnětač (váleček) by měl být tak blízko okraje mísy, jak jen je to možné, ale ne tak blízko, aby bylo těsto při hnětení vytlačováno přes okraj mísy.
Nejprve vždy smíchejte všechny tekutiny a teprve poté přidejte mouku.
Pro: lehká těsta, dortové směsi, vánoční cukroví, polevy atd.
Nikdy nepoužívejte na hnětení těžkých a hutných těst!

Čištění:
Nádoba, hnětač těsta, stěrka na těsto a špachtle jsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí. Při ručním mytí použijte teplou vodu s mycím prostředkem a houbičku nebo hadřík.

Tipy pro použití hnětače těsta a stěrky na těsto

- **Hnětení těsta:** Hnětač těsta a stěrku na těsto použijte pro recepty na kváskové těsto s vyšší vlhkostí. Spusťte přístroj na nejmenší rychlost, přičemž hnětač těsta nechte přiléhat k okraji nádoby. Začněte s tekutými přísadami a pomalu přidávejte mouku. Jakmile je těsto zpracované, nastavte hnětač směrem od stěny nádoby a zajistěte jej pomocí upínacího šroubu. Vzdálenost hnětače těsta od stěny nádoby se mění v závislosti na množství těsta, které zpracováváte. Důležité je, aby hnětač působil jemným tlakem na těsto v momentě, kdy těsto prochází mezi hnětačem a stranou nádoby. Neměl by být ale příliš blízko, jinak by vytlačil těsto ven z nádoby. **Poznámka:** Při "zamykání" ramena / hnětače na místo, se rameno může pohybovat směrem ke středu nádoby. Jestliže množství těsta v nádobě tlačí rameno / hnětač zpět a hněte příliš hrubě, snižte rychlost a nastavte hnětač o něco dále od strany nádoby. Dodržujte vždy předepsaný čas a způsob hnětení uvedený v receptu.

- **Vytváření krému z másla a margarínu:** Vložte máslo nebo margarín (které mají pokojovou teplotu) spolu s cukrem do nádoby. Spusťte přístroj na nízkou rychlost a pomalu zvyšujte rychlost až na vysokou / střední (asi 6. hodina na otočném tlačítku rychlosti). Pokud se směs shromažďuje ve středu nádoby, jemně posuňte rameno / hnětač do středu a podle potřeby zopakujte - aby se zajistilo úplné promíchání. Pro nejlepší výsledek nechte směs propracovávat přibližně 5 minut (máslo a margarín se nejprve nalepí na hnětač, následně se ale samo odlepí a zpracuje v hladký krém).

- **Sušenky:** Následujte výše uvedené pokyny na zpracování másla a cukru. Jakmile máte hotový krém, snižte rychlost na minimum a přidejte zbývající ingredience na výrobu sušenek. Opět, pokud se směs shromažďuje ve středu nádoby, jemně posuňte rameno / hnětač do středu a podle potřeby zopakujte - aby se zajistilo úplné promíchání. Pokud hnětete velké množství těsta na sušenky, nastavte rameno / hnětač mírně od okraje nádoby a zajistěte na místě pomocí utahovacího šroubu.

- **Dorty:** S hnětačem, který přiléhá k okraji nádoby, smíchejte ingredience a míchejte na střední / vysokou rychlost po dobu 5 minut, nebo dokud nedosáhnete jemné směsi. Nezapomeňte jemně posunout rameno / hnětač do středu nádoby, aby se zajistilo úplné promíchání všech surovin.

- **Šlehačkový krém (2 - 4,5 hrnku):** Nalijte smetanu ke šlehání do nádoby z nerezové oceli. S hnětačem, který přiléhá k okraji nádoby, zahajte mísení při nejpomalejší rychlosti. Pomalu zvyšujte rychlost na střední / vysokou (na otočném tlačítku 6. hodina) a míchejte, dokud nedosáhnete požadované tuhosti šlehačkového krému. **Poznámka:** Pro ještě lepší výsledky můžete nádobu z nerezové oceli před použitím umístit do chladničky.

- **Bílkový sníh (4 - 12 vaječných bílků):** Do nádoby z nerezové oceli vložte vaječné bílky a cukr. S hnětačem, který přiléhá k okraji nádoby, zahajte mísení při nejpomalejší rychlosti. Pomalu zvyšujte rychlost na střední / vysokou (na otočném tlačítku 6. hodina) a míchejte, dokud nedosáhnete požadované tuhosti sněhu. **Poznámka:** Pro ještě lepší výsledky můžete nádobu z nerezové oceli, před zpracováním vaječných bílků, umístit do chladničky.

- **Bramborová kaše (½ - 4 ½ kg) :** Do nádoby z nerezové oceli vložte uvařené brambory a hnětač nechte přiléhat k okraji nádoby. Spusťte přístroj a nechejte brambory zpracovávat při nejnižší rychlosti. Přidejte další požadované suroviny. Vynaložte jemný tlak na rameno / hnětač v horní části, abyste brambory snadněji rozmělnili. **Poznámka:** Buďte opatrní, abyste vaše brambory nemíchali příliš dlouho, mohly by být „gumové“.

- **Nádivky, směsi do klobás a párků, paštiky (½ - 3 kg):** Míchejte mleté maso ve středních otáčkách (přibližně 4. hodina na otočném tlačítku). Pokud mícháte velké množství surovin, nastavte hnětač přibližně 5 cm od okraje nádoby a zajistěte na místě pomocí utahovacího šroubu.

Schéma umístění ramena/hnětače při zpracování těsta na chleba a jiných směsí:

Recept/technika	Pozice utahovacího šroubu	Pozice ramena/hnětače	Zahajovací rychlost
Těsto na chleba (1 - 3 šálky mouky)	Utáhněte (otočením šroubu směrem k vám), abyste zajistili rameno tak, že se nebude pohybovat směrem k okraji nádoby.	Hnětač by měl být ve vzdálenosti 2,5 cm od okraje nádoby.	Začněte na nízké rychlosti a pokračujte podle pokynů v receptu s odkazem na nastavení rychlosti podle převodové tabulky na str. 6.
Těsto na chleba (3 - 5 šálků mouky)	Utáhněte (otočením šroubu směrem k vám), abyste zajistili rameno tak, že se nebude pohybovat směrem k okraji nádoby.	Hnětač by měl být ve vzdálenosti 5 cm od okraje nádoby.	Začněte na nízké rychlosti a pokračujte podle pokynů v receptu s odkazem na nastavení rychlosti podle převodové tabulky na str. 6.
Těsto na chleba (5 - 9 šálků mouky)	Utáhněte (otočením šroubu směrem k vám), abyste zajistili rameno tak, že se nebude pohybovat směrem k okraji nádoby.	Hnětač by měl být ve vzdálenosti 7,5 cm od okraje nádoby.	Začněte na nízké rychlosti a pokračujte podle pokynů v receptu s odkazem na nastavení rychlosti podle převodové tabulky na str. 6.

Těsto na chleba (9 - 15 šálků mouky)	Utáhněte (otočením šroubu směrem k vám), abyste zajistili rameno tak, že se nebude pohybovat směrem k okraji nádoby.	Hnětač by měl být ve vzdálenosti 10 cm od okraje nádoby.	Začněte na nízké rychlosti a pokračujte podle pokynů v receptu s odkazem na nastavení rychlosti podle převodové tabulky na str. 6.
Těsto na chleba (15 - 21 šálků mouky)	Utáhněte (otočením šroubu směrem k vám), abyste zajistili rameno tak, že se nebude pohybovat směrem k okraji nádoby.	Hnětač by měl být vzdálen od okraje nádoby nejvíc, jak je to jen možné.	Začněte na nízké rychlosti a pokračujte podle pokynů v receptu s odkazem na nastavení rychlosti podle převodové tabulky na str. 6.

Poznámka: Pozice ramena / hnětače je pouze doporučení, vždy záleží na tuhosti vašeho těsta. Je žádoucí, aby byl hnětač vždy dostatečně blízko okraji nádoby, aby směs mohl jemně stlačit, jakmile těsto prochází mezi hnětačem a okrajem nádoby. Nicméně i přesto se ujistěte, že hnětač není až příliš blízko okraji nádoby, protože v takovém případě by mohlo dojít k vytlačování těsta z nádoby směrem nahoru, nebo hrubému tlačení hnětače směrem ke středu nádoby a lehkému zpomalení rychlosti.

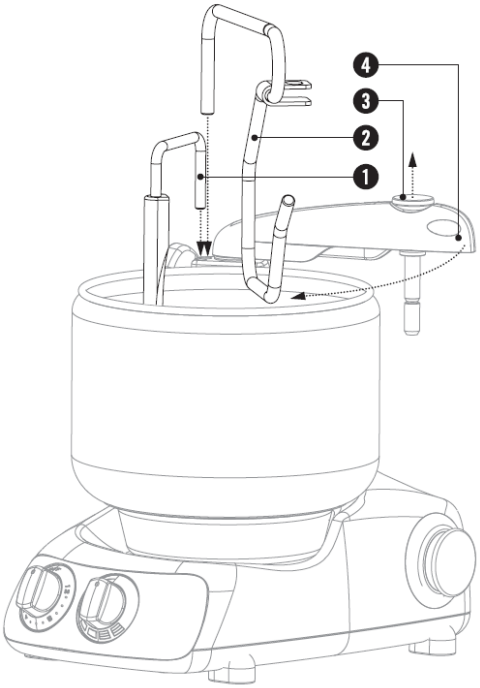
Kombinování vlhkých a suchých ingrediencí	Uvolněte (otočením šroubu směrem od vás), abyste zajistili volný pohyb ramena/hnětače směrem dozadu a dopředu.	Začněte na nízké rychlosti a pokračujte podle pokynů v receptu s odkazem na nastavení rychlosti podle převodové tabulky na str. 5.
Vytváření máslového krému s cukrem pro sušenky, dorty a cukrové polevy		
Provzdušňování ingrediencí (vytváření bílkového sněhu nebo šlehačky)		

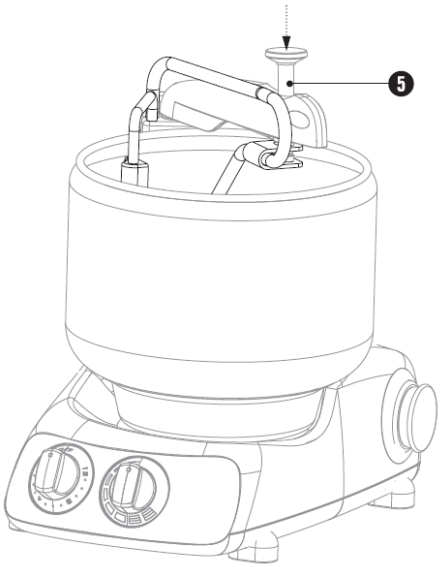


Hák na těsto / hnětení

max 7 l

max 5 kg





Montáž:
Dbejte zvýšené opatrnosti. Při rotaci mísy a háku na těsto může dojít ke zranění. Nikdy nestrkejte ruce ani žádné jiné předměty do mísy během hnětení.
Zajistěte stěrku na těsto v menším otvoru na rameni, # 1.
Upevněte hák na těsto v rameni, # 2.
Vzdálenost mezi dnem mísy a hákem by měla být 4-5 mm, aby nedošlo k poškození.
V případě potřeby změňte výšku nastavením utahovacího šroubu. Připojte hák na těsto tak, že přisunete rameno a zatlačením kolíku do díry v dílu pro uchycení zajistíte celý hák, # 3-5.

Použití:
Použijte hák na těsto při hnětení pšeničného těsta na chléb, těžkých ale i křehkých těst.
Přísady se lépe mísí, pokud nejprve nalijete tekutiny. Spusťte stroj při nízkých otáčkách.

Čištění:
Hák na těsto je vhodný pro mytí v myčce na nádobí. Při ručním mytí použijte teplou vodu s mycím prostředkem a houbičku nebo hadřík.

Tipy pro použití háku na těsto a stěrky na těsto

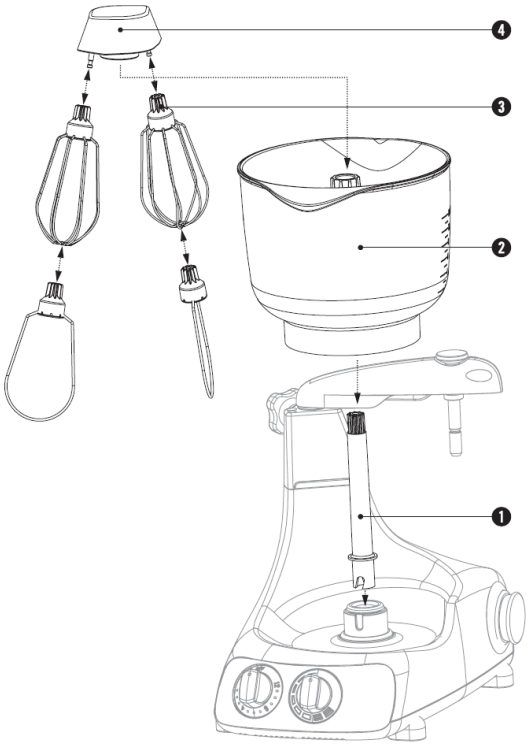
- **Kváskové těsto:** Hák na těsto použijte na méně vlhká kvásková těsta. Všechny ingredience vložte do nádoby z nerezové oceli s hákem zajištěným zhruba 5 cm od okraje nádoby. Spusťte přístroj na nejnižší rychlost. Jakmile těsto začne být tužší, přesuňte rameno / hák do středu nádoby a zajistěte jej na místě. Pro stanovení optimální rychlosti a času se držte informací, které jsou uvedeny v receptu. **Poznámka:** při hnětení většího množství těsta nejdříve přidejte pouze polovinu požadovaného množství mouky, a až když je těsto pořádně prohnětené, přidejte také druhou polovinu.

- **Nádivka (0,5 - 2, 5kg):** Zajistěte hák na těsto ve středu nádoby a zahajte hnětení na střední rychlost (4. - 5. hodina na otočném tlačítku rychlosti)**.**



Dvojitá šlehací nádoba / šlehání





Montáž:
Umístěte šlehací mísu na přístroj a připojte šlehací metly, # 1-4.
Podle potřeby použijte balonové šlehací metličky nebo jednoduché metličky, # 3. Podrobnější návod k sestavení na další straně.

Použití:
Šlehací metličky jsou určeny pro šlehání 100 – 800 ml šlehačky, 2 – 20 vajíček, 0,5 – 2,5 l těsta na lívance a palačinky nebo zpracování 1-3 dávek sypké směsi na dezerty.
Jednoduché metličky jsou určeny pro zpracování těsta na pečivo, např. křehké pečivo, malého množství závinu, těsta na pizzu, nebo na polevu. Při šlehání křehkého těsta vždy používejte máslo o pokojové teplotě.

Čištění:
Všechny části dvojité šlehací mísy jsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí. Šlehací metly by měly být umístěny v horních stojanech a nádoba v dolních, ale nikoliv přímo nad sušícím tělesem, protože to by mohlo deformovat plast. Při ručním mytí použijte teplou vodu s mycím prostředkem a houbičku nebo hadřík.

JAK SESTAVIT DVOJITOU ŠLEHACÍ NÁDOBU



- Vyjměte nádobu z nerezové oceli ze základny motoru.
- Umístěte hřídel dvojité šlehací nádoby ① na základnu motoru a opatrně otočte, aby se hřídel pevně připevnila na základnu.
- Nasaďte dvojitou šlehací nádobu na hřídel ② a jemně ji otáčejte, dokud neklesne na své místo. Hrdlo by mělo směřovat k rameni přístroje a úchyt by měl směřovat opačně k tlačítku On / Off.
- Rozhodněte se, jaké metly budete používat, jestli balónové šlehací metly multi ④ nebo šlehací metly single ⑤.
- Pro výměnu šlehacích metlí umístěte kryt s převodovkou šlehacích metlí ③ na tvrdý povrch tak, aby šlehací metly směřovaly vzhůru (jak je ukázáno nahoře). Jemně za metly zatáhněte, následně se objeví kovový hrot. Vezměte druhé šlehací metly a zasuňte je spolu s kovovým hrotem do otvoru na metly. Ujistěte se, že zářez na šlehací metly sedí přesně se zářezem na středu velké převodovky. Jemně vtlačte na místo. Stejnou techniku budete používat pro čištění vašich šlehacích metlí.

Poznámka: Velkou převodovku uvnitř krytu ③ lze vyjmout pro čištění až po vyjmutí šlehacích metlí. Převodovka musí být umístěna v krytu, aby šlehací metly mohly zapadnout na určené místo.

TIPY PRO POUŽITÍ DVOJITÉ ŠLEHACÍ NÁDOBY

- **Varování: Máslo, margarín a smetanový sýr by měly mít VŽDY pokojovou teplotu, předtím než použijete dvojitou šlehací nádobu a šlehací metly.**

- **Balónové šlehací metly multi ④:** použijte pouze na suroviny s jemnou konzistencí: šlehačku, vaječné bílky, lehké polevy (glazury), vaječný sníh a marshmallow. **Poznámka: Dvojitá šlehací nádoba je vhodná pro použití horkých surovin, to znamená, že do ní můžete vlít např. zahřátý cukr.**

- **Šlehací metly single ⑤:** použijte pro jemné těsto na sušenky, třené těsto, těsto na palačinky nebo muffiny a brownies. **Poznámka:** klasické těsto na sušenky s čokoládovými vločkami je posouzeno jako "jemné" těsto na sušenky. Tuhé těsto na sušenky obsahuje ovesné vločky, ořechy, semínka, kousky čokolády a ovoce. Takové sušenkové těsto je lepší mísit v nerezové nádobě pomocí hnětače a stěrky na těsto.

- **Instrukce pro šlehání:** Vždy začínejte šlehání na nejnižší rychlosti a postupně pomalu zvyšujte rychlost.

- **Těsto na sušenky:** Do dvojité šlehací nádoby vložte máslo nebo margarín pokojové teploty spolu s cukrem a umístěte pouzdro na pohon šlehacích metlí a šlehací metly single. Spusťte přístroj na nejnižší rychlost a pomalu zvyšujte rychlost až na střední/vysokou (okolo 6. hodiny na otočném tlačítku rychlosti). Jakmile jsou máslo a cukr zpracované do krémové konzistence, snižte rychlost na nejnižší a přidejte ostatní suroviny. Nechte suroviny mísit, dokud nejsou perfektně spojené, potom přístroj vypněte.

  Poznámka: Příliš dlouhá doba mísení může mít za následek, že je těsto příliš tuhé. Příliš tuhé těsto zvyšuje riziko poničení krytu na převodovku nebo zlomení šlehacích metlí.

FAQ: “Jakou nádobu a hnětací příslušenství bych měl/a použít na…?”

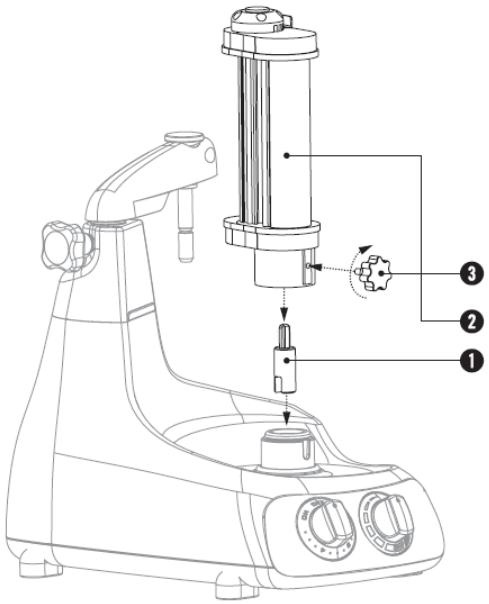
Níže uvedenou tabulku použijte při rozhodování jakou nádobu a hnětací příslušenství byste měli použít pro specifický recept:

Nerezová nádoba + hnětač a stěrka	**Nerezová nádoba + hák na těsto**	**Plastová nádoba + balónové šlehací metly multi**	**Plastová nádoba + šlehací metly single**
Kváskové těsto / obsahující hodně vlhkosti Máslový krém Tuhé těsto na sušenky (recept, který obsahuje hodně přidaných ingrediencí: ovesné vločky, čokoládové kousky, ovoce a ořechy). Perníkové sušenky, cukrové sušenky Třené těsto (skvělé pro piškot) Cheesecake Tuhá poleva z máslového krému Šlehačkový krém, **výhody:** větší objem, vychlazená nádoba Vaječné bílky, **výhody:** větší objem, vychlazená nádoba Bramborová kaše (větší objem) Nádivka Odpalované těsto	Kváskové těsto s nízkým obsahem vlhkosti Nádivka	Šlehačka Vaječné bílky Polevy - jemné polevy a glazury **Poznámka: tyto šlehací metly jsou ideální pro recepty, ve kterých je žádané, aby se do směsi našlehal vzduch.** **Poznámka: Vždy zahajte šlehání na nízké rychlosti a postupně rychlost zvyšujte.**	Jemné těsto na sušenky (základní sušenkové těsto s čokoládovými vločkami, linecké těsto, máslové sušenky) Piškotové těsto Palačinky Brownies *Sušenkové těsto *Pagáče *Těsto na dort ^Těsto na těstoviny ***Poznámka: V těchto receptech použijte vždy studené a nastrouhané máslo. Nikdy nepoužívejte celé studené máslo nebo jeho velké kusy. Mohlo by dojít k poškození šlehacích metlí.** **^Pro těsto na těstoviny vždy nechte směs mísit při nízké rychlosti. Příliš dlouhé mísení může způsobit poškození šlehacích metlí.**

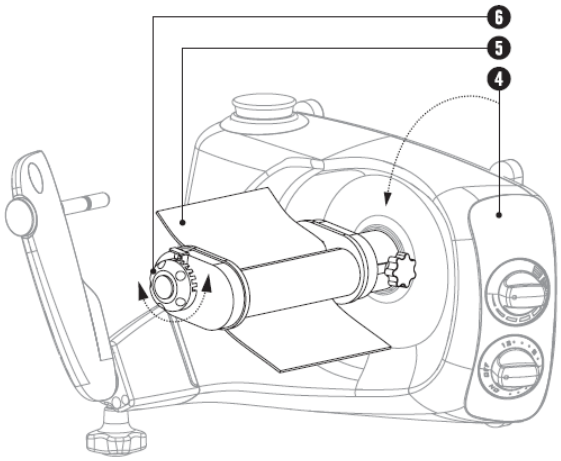
DOKOUPITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Nástavec na těstoviny – Lasagne



Příprava:
Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte mísit dokud těsto nebude hladké, cca 5 minut.
Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobivé. Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání.



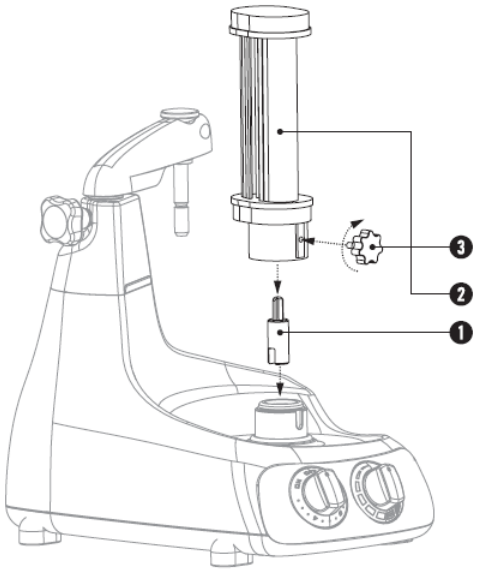
Montáž:
Připojte nástavec na redukci pohonu motoru, poté nástavec na těstoviny a zajistěte jej utažením šroubu # 1-3. Poté motorovou základnu položte na stranu, # 4.
Pamatujte, že první porce těsta je použita k vyčištění nástavce a musí být vyhozena. Vkládejte připravené těsto při nastavení velikosti 6 a postupně zmenšujte, dokud nedosáhnete požadované tloušťky, # 5-6. Opakujte proces vkládání 6-7 krát. Před každým vložením přeložte vzniklý plát. Pokud si přejete, můžete takto vzniklé pláty těsta dále zpracovat na nástavci na těstoviny fettuccine nebo tagliatelle.

Použití:
Nástavec na těstoviny může být použit pouze pro zpracování těsta na těstoviny. Nikdy nestrkejte prsty ani jiné objekty do nástavce. Nikdy se neopírejte o nástavec během chodu stroje.

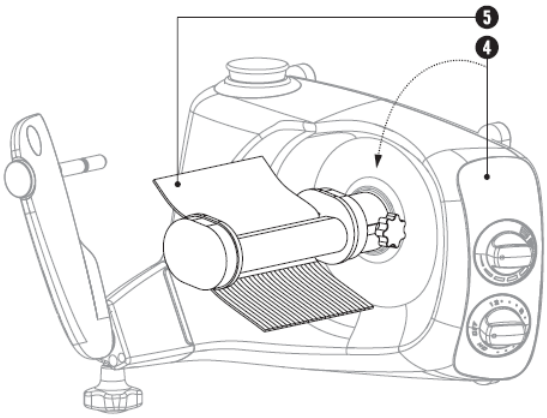
Čištění:
Nástavec čistěte pomocí jemného kartáčku nebo měkkého hadříku, ale nikdy během provozu. Nástavec by se nikdy neměl mýt nebo ponořit do vody, protože to může způsobit zreznutí.



Nástavec na těstoviny – Fettuccine



Příprava:
Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte mísit dokud těsto nebude hladké, cca 5 minut.
Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobivé. Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání. Použijte nástavec na těstoviny – Lasagne k výrobě plátů těstovin nebo můžete těsto vyválet pomocí válečku.



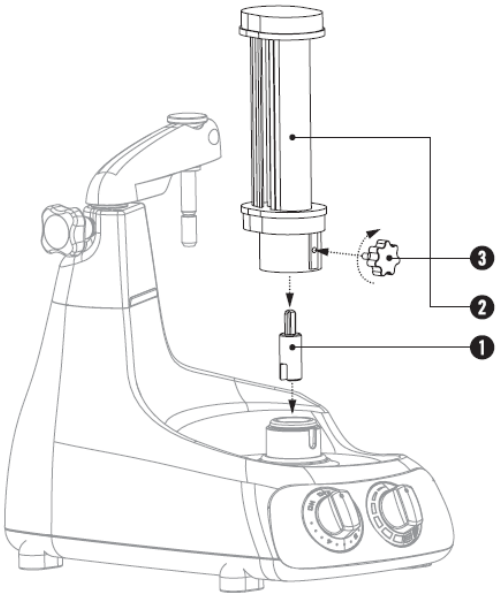
Montáž:
Připojte nástavec na redukci pohonu motoru, poté nástavec na těstoviny a zajistěte jej utažením šroubu # 1-3. Poté motorovou základnu položte na stranu, # 4.
Pamatujte, že první porce těsta je použita k vyčištění nástavce a musí být vyhozena. Vkládejte připravené pláty těstovin do nástavce na střední rychlost, # 5.
Hotové čerstvé těstoviny pověste na stojan nebo je nechte odpočívat na čistém ručníku asi 10 minut před vařením.

Použití:
Nástavec na těstoviny může být použit pouze pro zpracování těsta na těstoviny. Nikdy nestrkejte prsty ani jiné objekty do nástavce. Nikdy se neopírejte o nástavec během chodu přístroje.

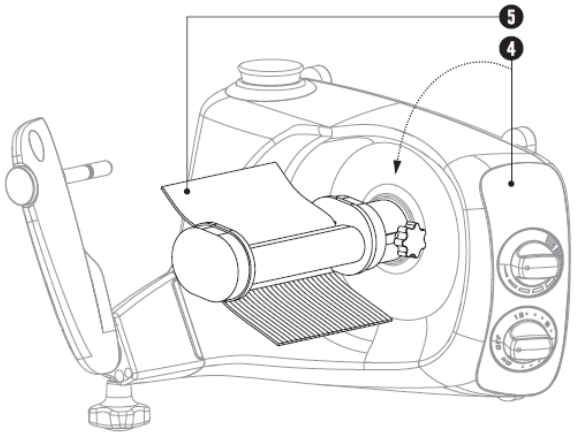
Čištění:
Nástavec čistěte pomocí jemného kartáčku nebo měkkého hadříku, ale nikdy během provozu. Nástavec by se nikdy neměl mýt nebo ponořit do vody, protože to může způsobit zreznutí.



Nástavec na těstoviny – Tagliatelle



Příprava:
Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte mísit dokud těsto nebude hladké, cca 5 minut.
Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobivé.
Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání. Použijte nástavec na těstoviny – Lasagne k výrobě plátů těstovin nebo můžete těsto vyválet pomocí válečku.



Montáž:
Připojte nástavec na redukci pohonu motoru, poté nástavec na těstoviny a zajistěte jej utažením šroubu # 1-3. Poté motorovou základnu položte na stranu, # 4.
Pamatujte, že první porce těsta je použita k vyčištění nástavce a musí být vyhozena.
Vkládejte připravené pláty těstovin do nástavce na střední rychlost, # 5.
Hotové čerstvé těstoviny pověste na stojan nebo je nechte odpočívat na čistém ručníku asi 10 minut před vařením.

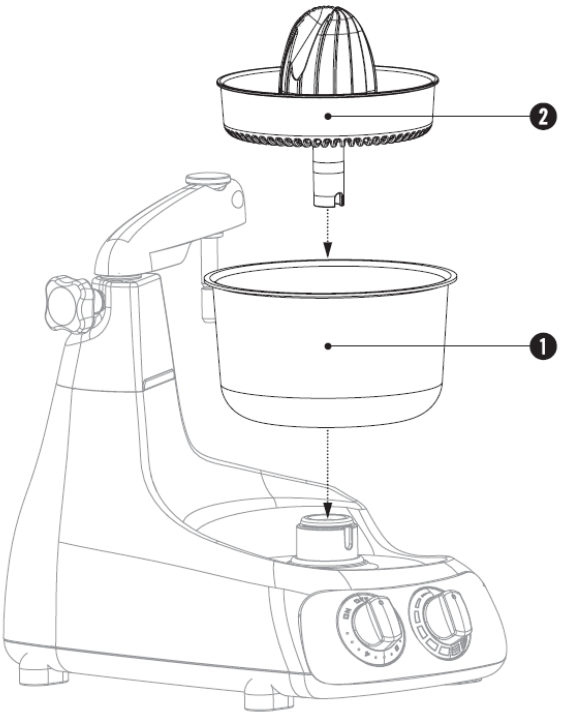
Použití:
Nástavec na těstoviny může být použit pouze pro zpracování těsta na těstoviny. Nikdy nestrkejte prsty ani jiné objekty do nástavce. Nikdy se neopírejte o nástavec během chodu stroje.

Čištění:
Nástavec čistěte pomocí jemného kartáčku nebo měkkého hadříku, ale nikdy během provozu. Nástavec by se nikdy neměl mýt nebo ponořit do vody, protože to může způsobit zreznutí.



Citrusovač





Montáž:
Umístěte citrusovač na přístroj, # 1-2.

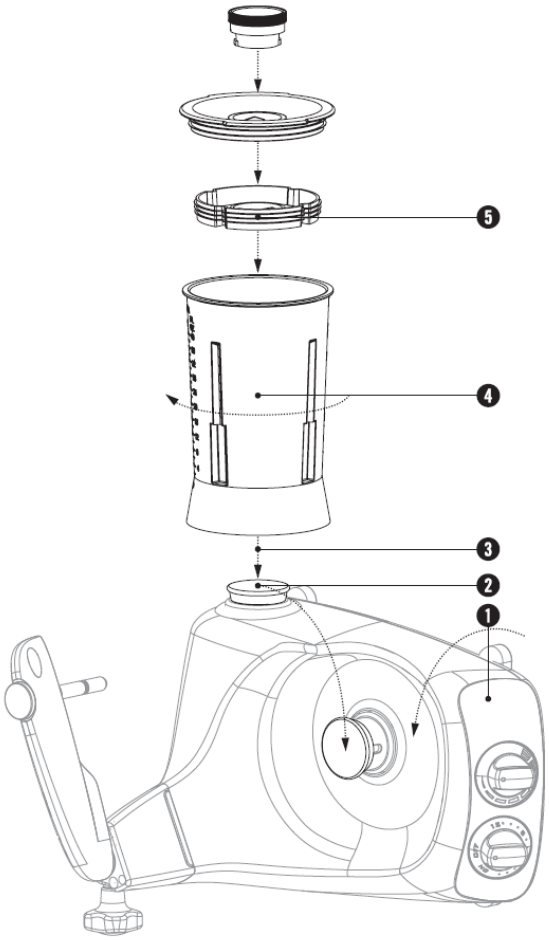
Použití:
Citrusovač použijte k odšťavnění pomerančů, grapefruitů, limetek a citronů. Překrojte ovoce na polovinu, umístěte řezanou plochou na citrusovač a zapněte na střední rychlost.

Čištění:
Opláchněte horkou vodou. Pokud je to nutné, můžete mýt citrusovač v myčce nádobí.



Mixér

max 1,2 l



Montáž:
Motorovou základnu položte na stranu a připevněte mixér na výstup pro tuto jednotku, # 1-4.

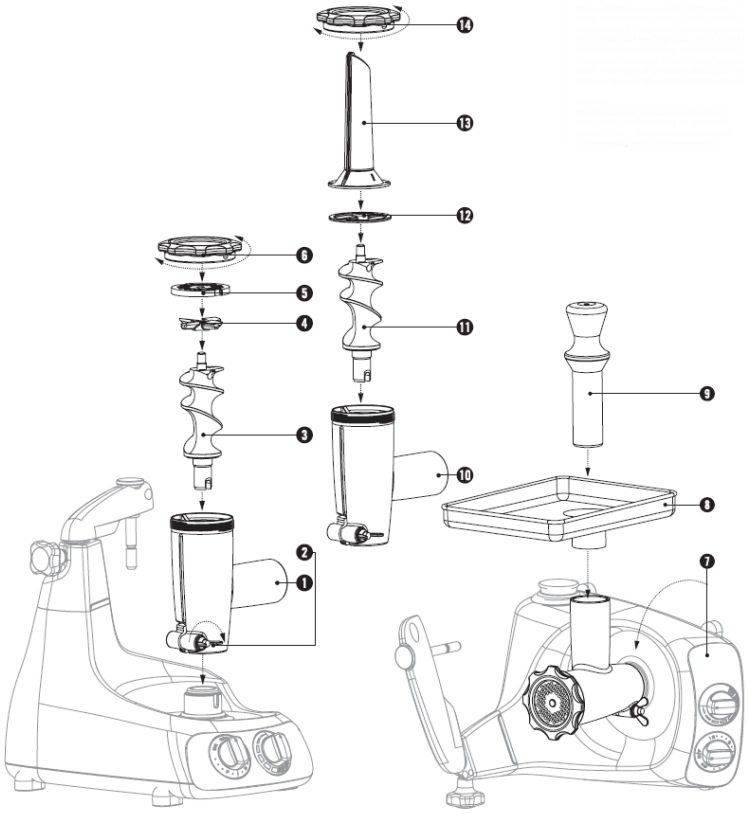
Použití:
Vložte suroviny, které chcete nakrájet, mixovat nebo pomlít do mixéru. Nasaďte víko. Vždy mějte ruku na víku během mixování. Nechejte mixér běžet na nejvyšší rychlost 30-40 sekund, dokud není vše dobře rozmixováno/pomleto. Nenechávejte mixér zapnutý déle než 3 minuty pokud sekáte suché suroviny, nebo po dobu delší než 9 minut pokud mixujete tekutiny. Použijte menší víko pokud mixujte menší množství, # 5.

Čištění:
Do mixéru nalijte trochu horké vody s pár kapkami mycího prostředku na nádobí. Zapněte mixér na nejvyšší rychlost na 15 sekund a poté vypláchněte.



Mlýnek na maso – základní balení





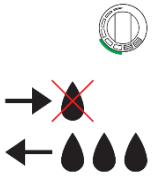
Montáž:
Nasaďte mlýnek na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu # 1-6.
Pro mletí nasaďte řezací nůž. Ujistěte se, že řezací strana nože je otočena směrem k výstupu, # 4. Vyberte disk (šajbu), který chcete použít a nasaďte jej za řezací nůž, # 5-6. V základním balení je standardní disk 4,5 mm, ostatní lze dokoupit samostatně.
Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku s pěchovadlem, # 7-9.
Pro plnění klobás nasaďte nástavec na plnění klobás, # 10-14.

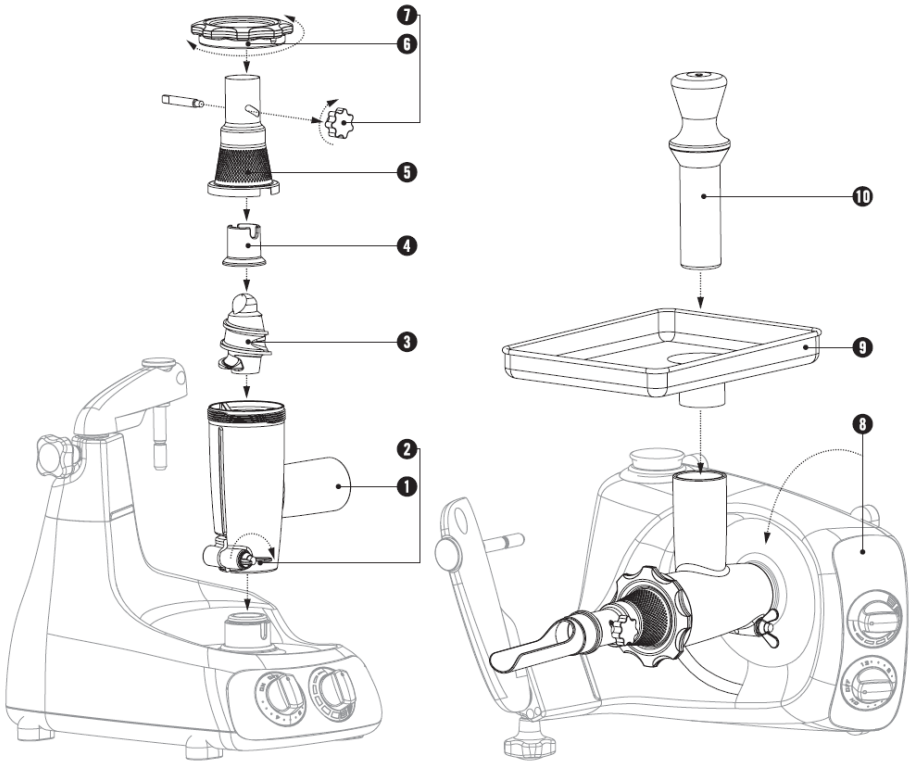
Použití:
Použijte disk 2,5mm k mletí ryb a vytvoření paté aj., standardní disk 4,5mm k mletí masa, kuřete nebo ryb, disk 6mm pokud chcete mlít suroviny na hrubo a disk 8mm pro předmletí pokud je maso mírně tvrdé nebo šlachovité. Pro jemnější mletinu pomelte znovu na disku 4,5mm nebo 2,5mm. Suroviny, které chcete mlít nakrájejte na klíny nebo pásky. Zelenina může být před mletím předvařena. Zapněte přístroj na střední rychlost.
Při plnění klobás natáhněte střívko na plnící hubici. Zapněte přístroj na nižší rychlost. Pokud budete mít v klobáse vzduch, zastavte přístroj a opatrně stisknutím vzduchové bubliny ji posuňte zpět přes drážku na hubici. Vždy používejte pěchovadlo, jak při mletí, tak při plnění klobás. Nikdy nestrkejte ruce nebo jiné předměty do mlýnku.

Čištění:
Mlýnek, disky (šajby) a řezací nůž myjte v ruce. Disky a nože potřete malým množstvím kuchyňského oleje. Plastové části plničky klobás můžete mýt v myčce nádobí.



Odšťavňovač na bobuloviny / pasírovací síto





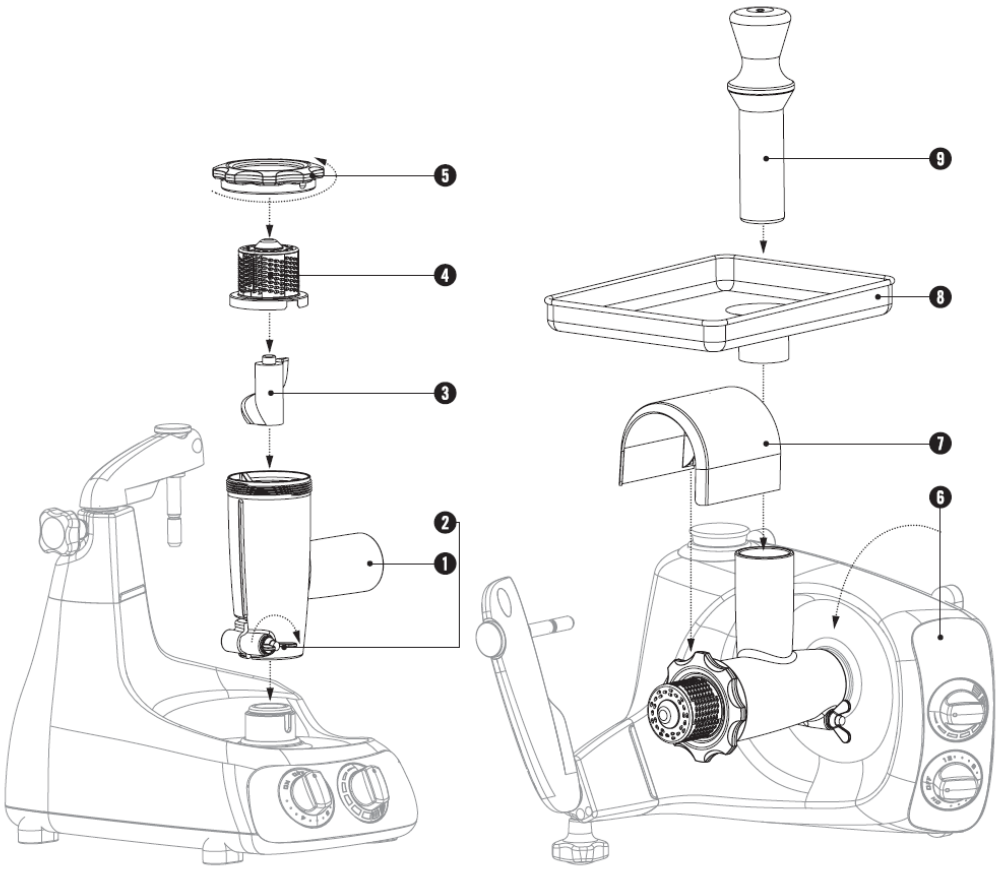
Montáž:
Nasaďte tělo mlýnku na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu a vložte šnek a sítko, # 1-7. Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku a pěchovadlo, # 8-10. Utažením šroubu v přední části vylisujete maximum šťávy z odšťavňovaných surovin. (Otáčením šroubu měníte odpor vůči lisované surovině). Odšťavňování můžete několikrát opakovat než budou suroviny vylisované.

Použití:
Ovoce a bobuloviny přeměníte na dřeň nebo pyré. Vhodné pro zpracování rajčat, pomerančů, angreštu, švestek, třešní aj.

Čištění:
Všechny části mlýnku a odšťavňovače myjte v ruce. Násypku a pěchovadlo můžete mýt v myčce nádobí.



Nástavec struhadlo



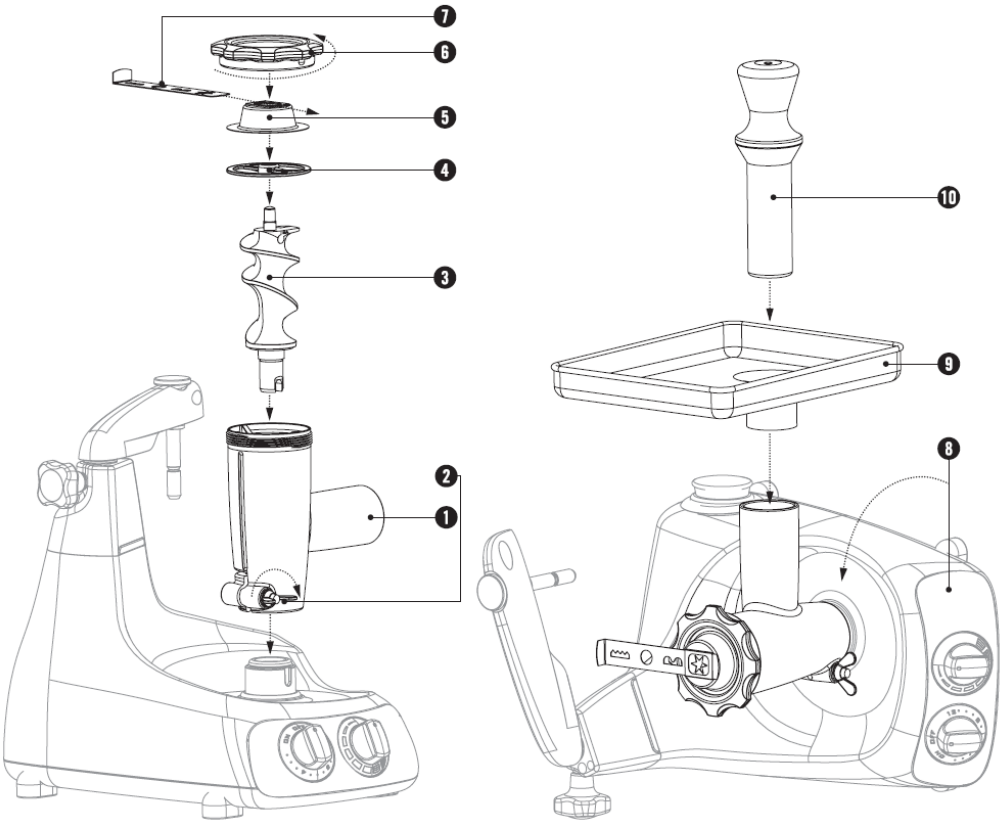
Montáž:
Nasaďte tělo mlýnku na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu a vložte struhadlo, # 1-5.
Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte kryt, násypku a pěchovadlo, # 6-9.

Použití:
Použijte nástavec struhadlo ke strouhání ořechů, kůry, parmezánu, mrkve, brambor aj.
Zapněte přístroj na střední rychlost.
Vždy používejte pěchovadlo k přitlačení surovin na struhadlo, # 9.

Čištění:
Všechny části mlýnku a struhadlo myjte v ruce.



Nástavec na výrobu sušenek



Montáž:
Nasaďte mlýnek na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu a vložte nástavec na výrobu sušenek, # 1-7.
Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku a pěchovadlo, # 8-10.

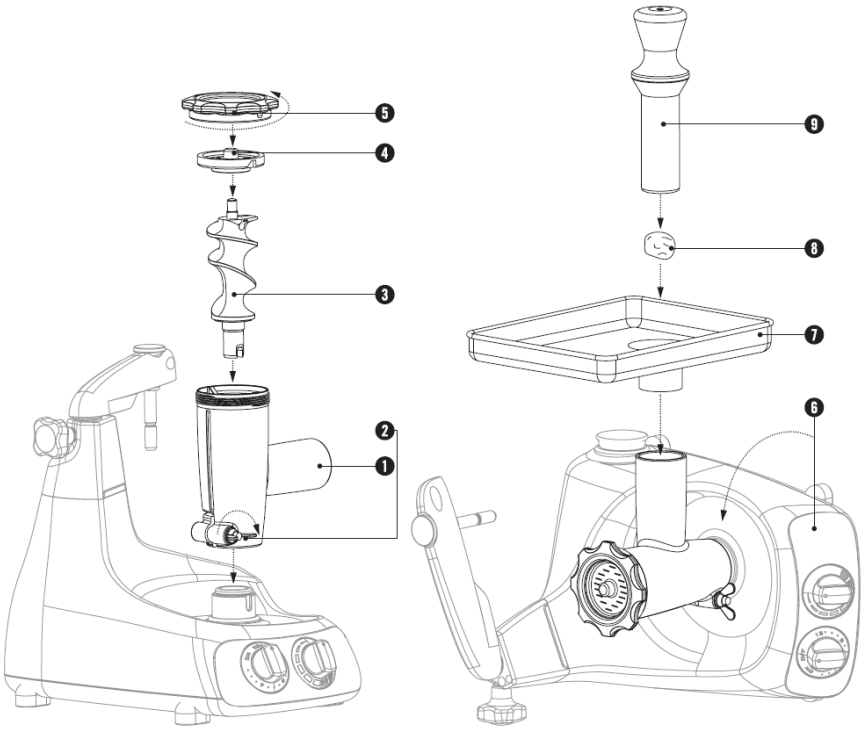
Použití:
Vkládejte kousky křehkého těsta velikosti vlašského ořechu do mlýnku při nastavení na střední rychlost. Vždy používejte pěchovadlo ke vtlačení těsta do mlýnku a ujistěte se, že těsto je vychlazené, # 10.
Nikdy nestrkejte ruce nebo jiné předměty do mlýnku.

Čištění:
Nástavec na výrobu sušenek můžete mýt v myčce nádobí.



Disky na výrobu těstovin





Příprava:
Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte zpracovávat těsto, dokud nebude hladké, cca 5 minut.
Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobivé. Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání.

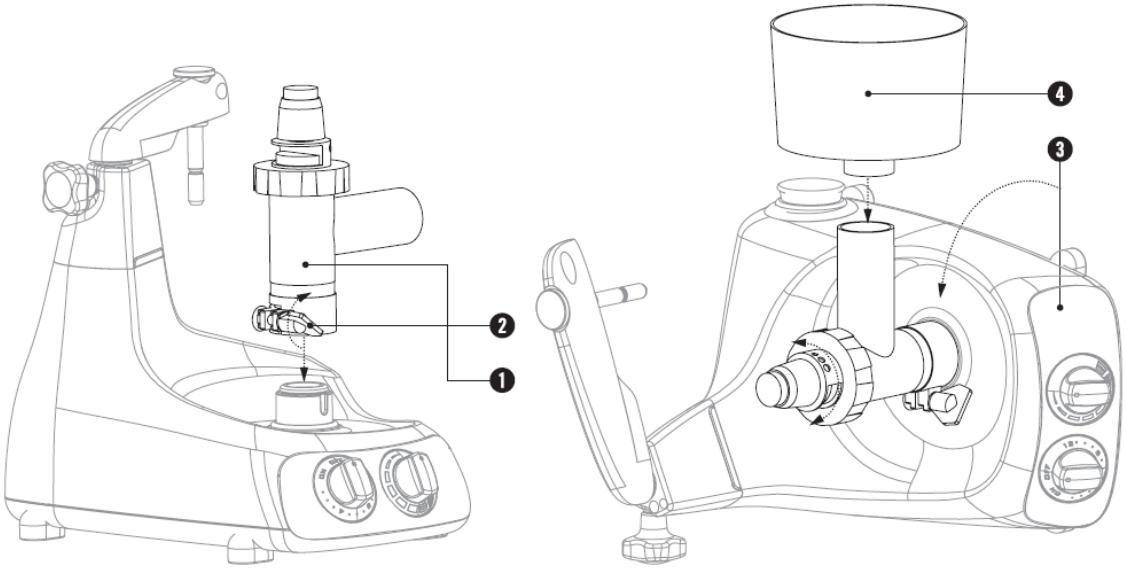
Montáž:
Nasaďte mlýnek na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu a vložte vybraný disk na těstoviny, # 1-5. Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku a pěchovadlo, # 6-9.

Použití:
Balení obsahuje 4 disky na těstoviny: špagety, bucatiny, tagliatelle a fettucine.
Zapněte přístroj na vyšší rychlost a vkládejte kousky těsta velikosti vlašského ořechu (# 8) do mlýnku.
Hotové čerstvé těstoviny pověste na stojan nebo je nechte odpočívat na čistém ručníku před vařením. Vždy používejte pěchovadlo k vtlačení těsta do mlýnku. Nikdy nestrkejte ruce nebo jiné předměty do mlýnku.

Čištění:
Všechny části mlýnku myjte v ruce. Disky na těstoviny můžete mýt v myčce nádobí.



Mlýnek na obilí



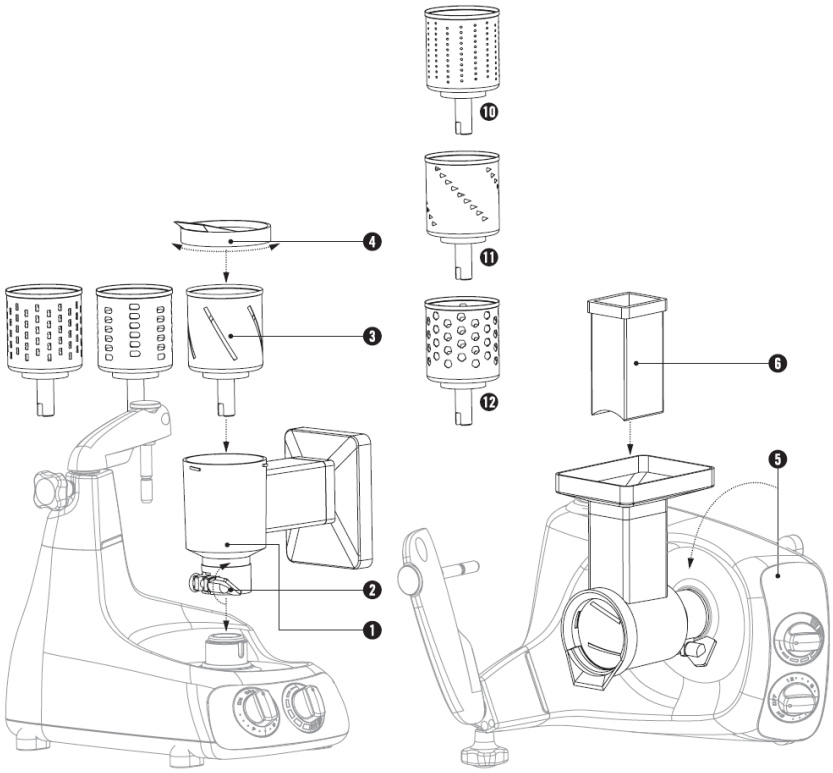
Montáž:
Nasaďte mlýnek na obilí na přístroj a zajistěte jej utažením šroubu # 1-2. Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku, # 3-4.

Použití:
Nasypte suroviny, které chcete pomlít, max. 1.250 g a nastavte požadovanou hrubost mletí. Zapněte přístroj na střední rychlost. Hrubost můžete upravit také během mletí. Mlýnek je navržen pro mletí zrn, sušených bylin a koření, máku, sušených hub, sojových bobů a kávových zrn.

Čištění:
Seřizovací částí nejsou omyvatelné. Otřete suchým hadříkem nebo použijte jemný kartáček. Zásobník můžete mýt v myčce nádobí.



Struhadlo zeleniny / kráječ / krouhač



Montáž:
Nasaďte struhadlo zeleniny na přístroj, zajistěte ho utažením šroubu a vložte požadovaný nástavec, # 1-4. Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte pěchovadlo, # 5-6.

Použití:
Vyberte vhodný nástavec podle toho zda chcete strouhat nebo krájet na plátky. Součástí balení jsou 3 nástavce:

- střední hrubost pro kořenovou zeleninu a jinou zeleninu, mandle a jiné ořechy pro pečení, ovoce a sýr
- plátkovací nástavec se používá pro brambory, cibuli, kořenovou zeleninu, ovoce a jinou zeleninu
- hrubý nástavec se používá pro kořenovou a jinou zeleninu nebo ovoce, mandle a jiné ořechy, čokoládu, sýr

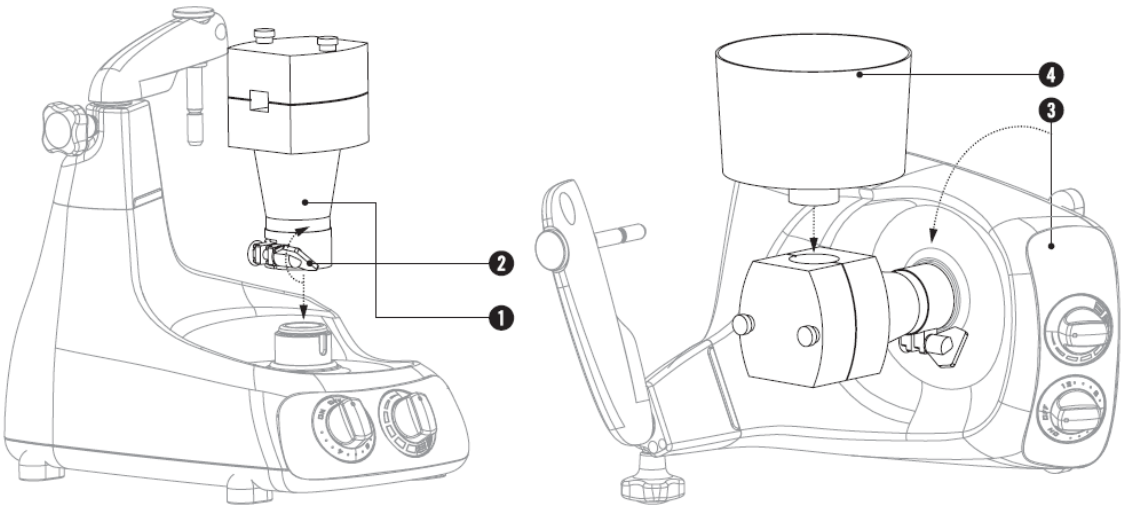
10-12 # Zakoupit samostatně lze další 3 nástavce. Balení s extra nástavci obsahuje:

- 10. jemná hrubost pro jemné strouhání zeleniny, ovoce, čokolády, parmezánu, oříšků
- 11. nástavec pro drcení např. zeleniny
- 12. nástavec na brambory pro výrobu bramborových knedlíčků

Čištění:
Všechny části můžete mýt v myčce nádobí.



Vločkovač



Montáž:
Nasaďte vločkovač na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu, # 1-2. Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku, # 3-4.

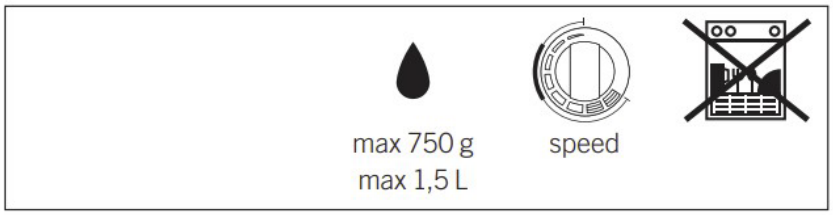
Použití:
Nasypte suroviny, které chcete pomlít – vytvořit vločky, max. 1.250 g a spusťte přístroj na střední rychlost. Mlýnek je navržen pro mletí suchých surovin jako oves, pšenice, žito, kukuřice, rýže a pohanky. Používejte pouze čistá zrna; cizí předměty jako kamínky můžou poškodit mlecí zařízení.

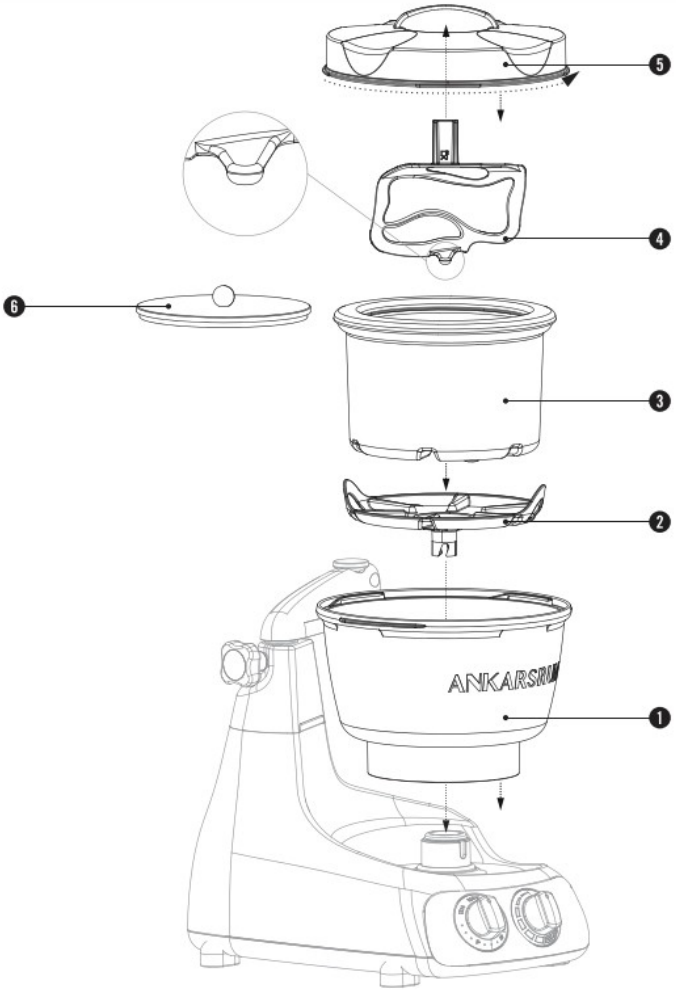
Čištění:
Seřizovací částí nejsou omyvatelné. Vysypte zbytky surovin z vločkovače a vločkovač otřete navlhčeným hadříkem. Zásobník můžete mýt v myčce nádobí.



Zmrzlinovač







Před použitím

Mrazící misku umístěte do mrazáku na 20 – 24 hodin (-18°C/0°F).

Sestavení

1. sestavte vnější misku (1)
2. držák misky (2)
3. mrazicí misku (3) – musí zapadnout (otočte tak, aby mrazicí mísa zapadla do vnější mísy)
4. vložte míchací lopatku (4) do víka (5)
5. umístěte víko (5) na vnější misku (1) a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček

Ujistěte se, že spodní část lopatky (kulatý hrot) zapadl do dna mrazicí mísy.

Použití

Nalijte směs na zmrzlinu do mrazicí misky. Přiklopte víko s lopatkou. Zapněte a nechte běžet stroj zadanou rychlostí 20 - 30 minut do požadované konzistence.

Maximální kapacita mrazicí mísy je 750 g hotové zmrzliny. Nejlepších výsledků dosáhnete při množství 500 – 600 g.

Základní recept na zmrzlinu

- 150 g cukru
- 250 g mléka
- 150 g smetany
- 4 žloutky

Postup

Vyšlehejte bílky s cukrem do husté, lehké a nadýchané konzistence. Přidejte mléko a smetanu, dobře promixujte a dejte směs do lednice. Nechte směs vychladnout do teploty lednice. Viz kroky **Použití.**

Čištění

Doporučujeme ruční mytí všech částí. Mrazicí misku před vložení do mrazáku důkladně vysušte, aby se zabránilo námraze uvnitř i na povrchu.

SOUHRNNÉ INFORMACE O VHODNOSTI MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ















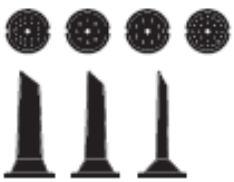
















TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobek:	Multifunkční kuchyňský robot Ankarsrum Assistent Original
Model:	AKM 6230
Napětí:	220-240 V
Spotřeba energie:	1500 W
Rozměry:	360 mm x 268 mm x 400 mm
Hmotnost:	8,6 kg
Objem nerezové nádoby:	7 l / 5 kg
Záruka:	7 let na motor / 2 roky na příslušenství

Výhradní dovozce pro ČR a SK

Traminal s.r.o., Kaprova 42/14, Praha 1, 110 00, IČ: 24260321

Showroom a servis: Traminal s.r.o., Březolupy 75, 687 13

Bezplatná linka: 800 350 350

www.atranet.cz

ANKARSRUM®

assistent ORIGINAL™

AKM 6230 SÉRIA TYP: N30



MULTIFUNKČNÝ KUCHYNSKÝ ROBOT ANKARSRUM ASSISTENT ORIGINAL

Návod na použitie

Obsah:

1. Bezpečnostné pokyny a upozornenia str. 4
2. Obsah základného balenia AKM 6230 str. 5
3. Pokyny na zapnutie a vypnutie str. 6
4. Zostavenie miesiaceho valčeka a stierky na cesto str. 7
5. Zostavenie háka na cesto a stierky na cesto str. 8
6. Prehľad príslušenstva str. 9
7. Miesiaci valček a stierka na cesto str. 10
8. Tipy na používanie miesiaceho valčeka a stierky str. 11
9. Poloha ramena a valčeka pri spracovaní chlebového cesta a iných zmesí str. 12
10. Hák na cesto str. 14
11. Tipy na používanie háka na cesto a stierky str. 15
12. Dvojitá šľahacia misa str. 16
13. Zostavenie dvojitej šľahacej misy str. 17
14. Tipy na používanie dvojitej šľahacej misy str. 18
15. Často kladené otázky: Akú misu a príslušenstvo použiť? str. 19
16. Voliteľné príslušenstvo str. 20
    - Nadstavec na cestoviny – lasagne str. 20
    - Nadstavec na cestoviny – fettuccine str. 21
    - Nadstavec na cestoviny – tagliatelle str. 22
    - Lis na citrusy str. 23
    - Mixér str. 24
    - Mlynček na mäso – základné balenie str. 25
    - Odšťavovač na bobuľové ovocie str. 26
    - Strúhací nadstavec str. 27
    - Nadstavec na výrobu sušienok str. 28
    - Kotúče na výrobu cestovín str. 29
    - Mlynček na obilie str. 30
    - Krájač a strúhadlo na zeleninu str. 31
    - Vločkovač str. 32
17. Prehľad vhodnosti umývania v umývačke riadu str. 33
18. Technické údaje str. 34

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA

PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.

1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny na používanie tohto prístroja.

2. Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, neponárajte základňu do vody ani inej kvapaliny.

3. Ak prístroj používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, je potrebný dôkladný dohľad.

4. Keď prístroj nepoužívate, pred výmenou dielov alebo čistením ho vždy odpojte od elektrickej zásuvky.

5. Nedotýkajte sa pohyblivých častí prístroja.

6. Pred čistením vždy najprv odoberte odnímateľné časti.

7. Prístroj nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka alebo kábel, ak nefunguje správne, spadol alebo bol inak poškodený. V takom prípade sa ihneď obráťte na autorizovaného predajcu alebo servisné stredisko, ktoré ho skontroluje a vykoná potrebnú opravu či elektrickú alebo mechanickú úpravu.

8. Použitie príslušenstva, ktoré spoločnosť Ankarsrum neodporúča alebo nepredáva, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

9. Prístroj nie je vhodný na používanie v exteriéri.

10. Nenechávajte kábel voľne visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky a neklaďte ho na horúci povrch.

11. Prístroj nie je určený osobám vrátane detí so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami ani osobám bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ich táto osoba nepoučila o používaní prístroja. Deti musia byť pod dohľadom, aby sa s prístrojom nehrali.

Tieto bezpečnostné pokyny si starostlivo uschovajte na ďalšie použitie.

OBSAH ZÁKLADNÉHO BALENIA AKM 6230



1. Nerezová misa s objemom 7 l
2. Stierka na cesto
3. Miesiaci valček
4. Hák na cesto
5. Plastová šľahacia misa
6. Jednoduché šľahacie metly (single)
7. Balónové šľahacie metly (multi)
8. Kryt prevodovky šľahacích metiel
9. Veko nerezovej misy
10. Motorová základňa robota z liateho hliníka
11. Nie je zobrazené: biele držadlo plastovej šľahacej misy a stierka

POKYNY NA ZAPNUTIE A VYPNUTIE



Upozornenie: Prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru, keď je pripojený do zásuvky. Pohyblivé časti môžu spôsobiť zranenie.

• Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky a pripojte napájací kábel k zadnej časti motorovej základne.

• Prístroj spustíte otočením ovládača On / Off / Časovač do polohy ON na nepretržitú prevádzku alebo nastavením požadovaného času od 1 do 12 minút. Ak chcete prístroj zastaviť alebo prerušiť nastavenie, otočte ovládač späť do polohy OFF.

• Otočným ovládačom rýchlosti regulujete rýchlosť otáčania misy. Vhodnú rýchlosť určite podľa konkrétneho receptu. V tejto príručke a v našich receptoch používame na opis polohy ovládača ciferník hodín: najnižšia rýchlosť zodpovedá polohe 12 hodín, ďalšie pokyny sa odvolávajú napríklad na polohu 3 alebo 6 hodín.

Prehľad polôh ovládača rýchlosti:

Nízka: 12–1 hodina

Stredne nízka: 2–3 hodiny

Stredná: 3–4 hodiny

Stredne vysoká: 3–6 hodín

Vysoká: 7–8 hodín

AKO ZOSTAVIŤ MIESIACI VALČEK A STIERKU NA CESTO



• Nerezovú misu položte na základňu prístroja a jemne ňou otáčajte, kým nezapadne do otvoru na základni.

• Stierku na cesto zasuňte do menšieho otvoru pri upínacej skrutke .

• Ak chcete pripojiť miesiaci valček, povoľte upínaciu skrutku a presuňte rameno nad stred misy. Vytiahnite kolík , umiestnite valček pod rameno a zatlačte kolík do stredu valčeka. Rameno s valčekom opatrne vráťte k okraju misy. Pri miesení cesta nastavte rameno a valček k okraju misy, potom rameno mierne odsuňte od okraja a zaistite ho upínacou skrutkou.

AKO ZOSTAVIŤ HÁK NA CESTO A STIERKU NA CESTO



• Nerezovú misu položte na základňu prístroja a jemne ňou otáčajte, kým nezapadne do otvoru na základni.

• Stierku na cesto zasuňte do menšieho otvoru pri upínacej skrutke .

• Hák na cesto vložte do väčšieho otvoru pri upínacej skrutke. Povoľte skrutku a otočte rameno nad misu. Vytiahnite kolík a jemne ho zatlačte do otvoru na boku háka. Upínaciu skrutku utiahnite tak, aby bol hák zaistený v strede misy. Pri miesení musí byť hák pevne uchytený a nesmie sa v mise pohybovať.

PREHĽAD PRÍSLUŠENSTVA

Miesiaci valček a stierka na cesto (súčasť balenia)	
Hák na cesto (súčasť balenia)	
Dvojitá šľahacia misa (súčasť balenia)	
Nadstavce na cestoviny (voliteľné)	
Lis na citrusy (voliteľný)	
Mixér (voliteľný)	
Mlynček na mäso (voliteľný)	
Plničky klobás (voliteľné)	

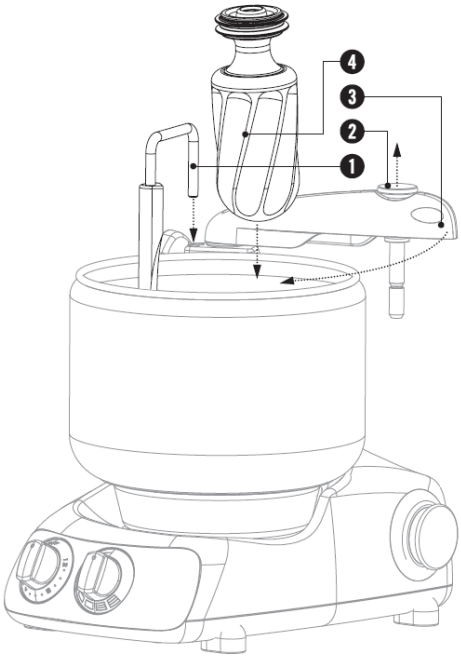
Odšťavovač na bobuľové ovocie (voliteľný)	
Strúhací nadstavec (voliteľný)	
Nadstavec na výrobu sušienok (voliteľný)	
Kotúče na výrobu cestovín (voliteľné)	
Mlynček na obilie (voliteľný)	
Krájač a strúhadlo na zeleninu (voliteľný)	
Tri prídavné strúhacie bubny (voliteľné)	
Vločkovač (voliteľný)	

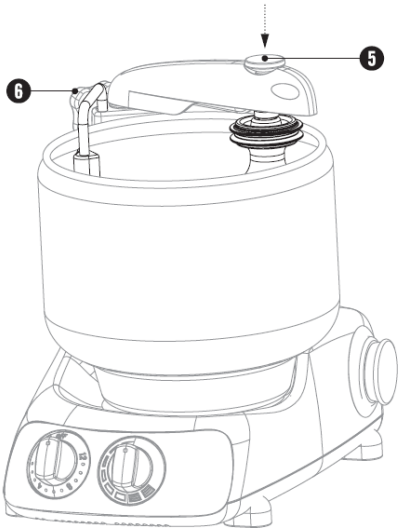


MIESIACI VALČEK A STIERKA NA CESTO / MIESENIE

max 7 l

max 5 kg





Montáž:

Stierku na cesto zaistite v menšom otvore na ramene, č. 1. Vytiahnite kolík na ramene, povoľte upínaciu skrutku a presuňte rameno do stredu misy, č. 2–3. Valček umiestnite pod rameno a zatlačte kolík do stredu valčeka, č. 4–5. Rameno zaistite upínacou skrutkou vo vzdialenosti 2–4 cm od okraja misy, č. 6.

Použitie:

Pri príprave cesta vždy používajte stierku spolu s miesiacim valčekom. Valček má byť čo najbližšie k okraju misy, nie však tak blízko, aby pri miesení vytláčal cesto cez okraj. Najprv vždy zmiešajte tekuté prísady a až potom pridávajte múku. Vhodné na ľahké cestá, tortové zmesi, vianočné pečivo, polevy a podobne. Nepoužívajte na miesenie ťažkých a hutných ciest!

Čistenie:

Misu, valček, stierku na cesto a špachtľu možno umývať v umývačke riadu. Pri ručnom umývaní použite teplú vodu so saponátom a hubku alebo handričku.

TIPY NA POUŽÍVANIE MIESIACEHO VALČEKA A STIERKY NA CESTO

• **Miesenie cesta:** Miesiaci valček a stierku použite na kysnuté cestá s vyšším obsahom vody. Spustite prístroj na najnižšej rýchlosti, pričom valček nechajte priliehať k okraju misy. Začnite tekutými prísadami a postupne pridávajte múku. Keď sa cesto spojí, nastavte valček ďalej od steny misy a zaistite ho upínacou skrutkou. Vzdialenosť závisí od množstva cesta. Valček má na cesto jemne tlačiť, keď prechádza medzi valčekom a stenou misy; nesmie však byť tak blízko, aby cesto vytláčal z misy. Pri zaisťovaní ramena sa rameno môže posunúť k stredu misy. Ak väčšie množstvo cesta tlačí rameno späť a miesi sa príliš prudko, znížte rýchlosť a posuňte valček ďalej od okraja. Vždy dodržiavajte čas a spôsob miesenia uvedený v recepte.

• **Maslový alebo margarínový krém:** Do misy vložte maslo alebo margarín izbovej teploty a cukor. Začnite nízkou rýchlosťou a postupne ju zvýšte na strednú až vysokú, približne do polohy 6 hodín na ovládači. Ak sa zmes zhromažďuje v strede misy, jemne posuňte rameno s valčekom k stredu; podľa potreby zopakujte, aby sa všetko premiešalo. Najlepší výsledok dosiahnete približne po 5 minútach. Maslo sa najprv môže nalepiť na valček, potom sa uvoľní a vytvorí hladký krém.

• **Sušienky:** Postupujte ako pri masle s cukrom. Keď vznikne krém, znížte rýchlosť na minimum a pridajte ostatné prísady. Ak sa zmes zhromažďuje v strede, jemne tam posuňte rameno s valčekom. Pri väčšom množstve cesta nastavte rameno mierne od okraja misy a zaistite upínacou skrutkou.

• **Torty:** S valčekom pri okraji misy miešajte prísady strednou až vysokou rýchlosťou asi 5 minút alebo kým nevznikne jemná zmes. Rameno občas jemne posuňte k stredu misy, aby sa premiešali všetky prísady.

• **Šľahačkový krém (2 až 4,5 šálky):** Do nerezovej misy nalejte smotanu na šľahanie. S valčekom pri okraji začnite na najnižšej rýchlosti a postupne ju zvýšte na strednú až vysokú (poloha 6 hodín). Miešajte do požadovanej tuhosti. Lepší výsledok dosiahnete, ak misu vopred vychladíte v chladničke.

• **Sneh z bielkov (4 až 12 bielkov):** Do nerezovej misy vložte bielky a cukor. S valčekom pri okraji začnite na najnižšej rýchlosti a postupne ju zvýšte na strednú až vysokú (poloha 6 hodín). Miešajte do požadovanej tuhosti. Lepší výsledok dosiahnete, ak misu vopred vychladíte v chladničke.

• **Zemiaková kaša (0,5 až 4,5 kg):** Uvarené zemiaky vložte do nerezovej misy a valček nastavte k okraju. Spustite prístroj na najnižšej rýchlosti, pridajte ostatné prísady a na rameno s valčekom jemne zatlačte, aby sa zemiaky ľahšie rozdrvili. Nemiešajte príliš dlho, inak môže byť kaša lepkavá.

• **Plnky, zmesi na klobásy a párky, paštéty (0,5 až 3 kg):** Mleté mäso miešajte strednou rýchlosťou, približne v polohe 4 hodiny. Pri väčšom množstve nastavte valček asi 5 cm od okraja misy a zaistite upínacou skrutkou.

POLOHA RAMENA A VALČEKA PRI SPRACOVANÍ CHLEBOVÉHO CESTA A INÝCH ZMESÍ

Recept / technika	**Upínacia skrutka**	**Poloha valčeka**	**Počiatočná rýchlosť**
Chlebové cesto z 1–3 šálok múky	Skrutku utiahnite smerom k sebe, aby sa rameno neposúvalo k okraju misy.	Valček nastavte 2,5 cm od okraja misy.	Začnite nízkou rýchlosťou a pokračujte podľa receptu a prehľadu rýchlostí na str. 6.
Chlebové cesto z 3–5 šálok múky	Skrutku utiahnite smerom k sebe, aby sa rameno neposúvalo k okraju misy.	Valček nastavte 5 cm od okraja misy.	Začnite nízkou rýchlosťou a pokračujte podľa receptu a prehľadu rýchlostí na str. 6.
Chlebové cesto z 5–9 šálok múky	Skrutku utiahnite smerom k sebe, aby sa rameno neposúvalo k okraju misy.	Valček nastavte 7,5 cm od okraja misy.	Začnite nízkou rýchlosťou a pokračujte podľa receptu a prehľadu rýchlostí na str. 6.

Chlebové cesto z 9–15 šálok múky	Skrutku utiahnite smerom k sebe, aby sa rameno neposúvalo k okraju misy.	Valček nastavte 10 cm od okraja misy.	Začnite nízkou rýchlosťou a pokračujte podľa receptu a prehľadu rýchlostí na str. 6.
Chlebové cesto z 15–21 šálok múky	Skrutku utiahnite smerom k sebe, aby sa rameno neposúvalo k okraju misy.	Valček nastavte čo najďalej od okraja misy.	Začnite nízkou rýchlosťou a pokračujte podľa receptu a prehľadu rýchlostí na str. 6.

Poznámka: Uvedené polohy ramena a valčeka sú len odporúčané. Vždy záleží na tuhosti cesta. Valček má byť dosť blízko okraja misy, aby cesto jemne stláčal pri prechode medzi valčekom a stenou. Nesmie byť však tak blízko, aby cesto vytláčal nahor alebo aby cesto prudko tlačilo valček k stredu a spomaľovalo prístroj.

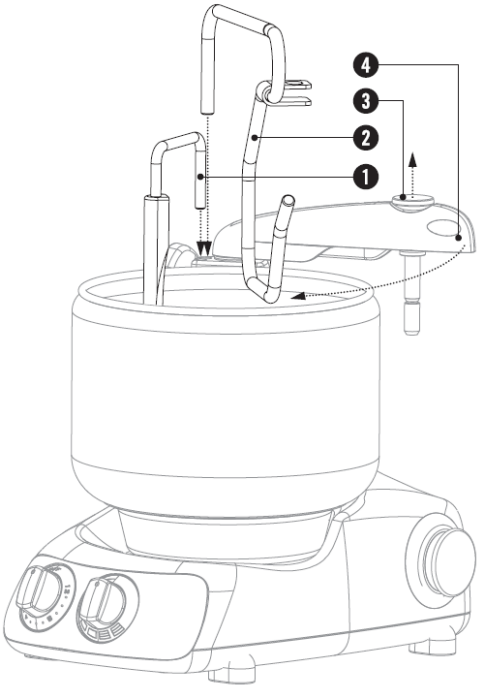
Miešanie mokrých a suchých prísad; príprava maslového krému s cukrom na sušienky, torty a polevy; prevzdušňovanie zmesi pri príprave snehu alebo šľahačky	Skrutku povoľte smerom od seba, aby sa rameno s valčekom mohlo voľne pohybovať dopredu a dozadu.	Začnite nízkou rýchlosťou a pokračujte podľa receptu a prehľadu rýchlostí.

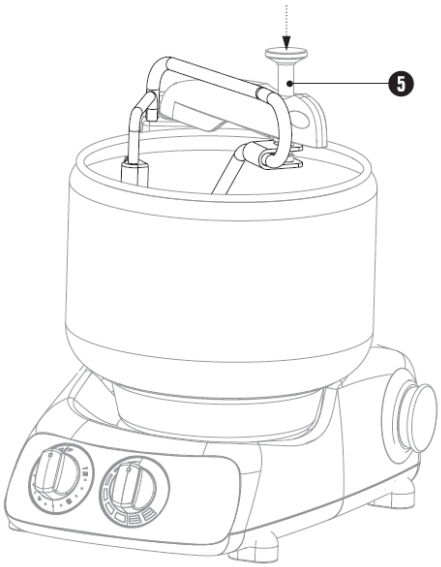


HÁK NA CESTO / MIESENIE

max 7 l

max 5 kg





Montáž:

Buďte obzvlášť opatrní. Rotujúca misa a hák môžu spôsobiť zranenie. Počas miesenia nikdy nevkladajte ruky ani predmety do misy. Stierku zaistite v menšom otvore na ramene, č. 1. Hák upevnite do ramena, č. 2. Medzi dnom misy a hákom má byť medzera 4–5 mm, aby nedošlo k poškodeniu. V prípade potreby upravte výšku nastavovacou skrutkou. Rameno priblížte, zatlačte kolík do otvoru v upevňovacej časti a zaistite celý hák, č. 3–5.

Použitie:

Hák použite na miesenie pšeničného chlebového cesta, ťažkých aj krehkých ciest. Prísady sa lepšie spoja, ak najprv nalejete tekutiny. Začnite na nízkej rýchlosti.

Čistenie:

Hák možno umývať v umývačke riadu. Pri ručnom umývaní použite teplú vodu so saponátom a hubku alebo handričku.

TIPY NA POUŽÍVANIE HÁKA NA CESTO A STIERKY

• **Kysnuté cesto:** Hák použite na kysnuté cestá s nižším obsahom vody. Všetky prísady vložte do nerezovej misy a hák zaistite asi 5 cm od okraja. Spustite prístroj na najnižšej rýchlosti. Keď cesto zhustne, presuňte rameno s hákom k stredu misy a zaistite ho. Optimálnu rýchlosť a čas určite podľa receptu. Pri väčšom množstve cesta najprv pridajte iba polovicu múky a zvyšok až po dôkladnom premiesení.

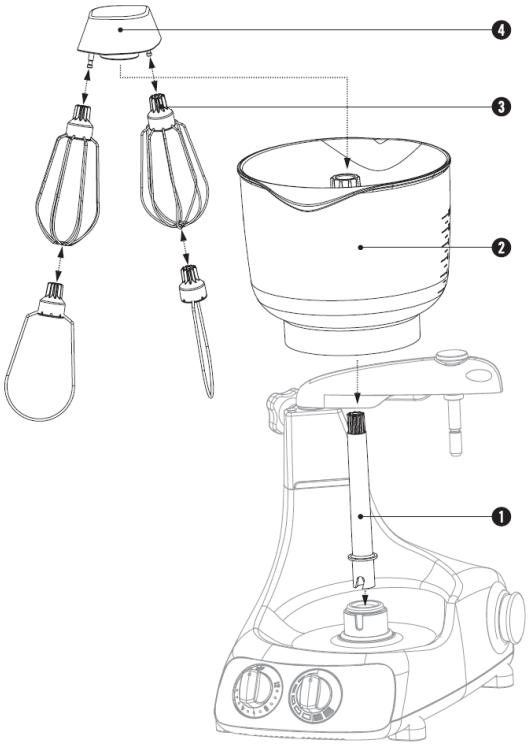
• **Plnka (0,5 až 2,5 kg):** Hák zaistite v strede misy a miešajte strednou rýchlosťou, približne v polohe 4 až 5 hodín na ovládači.



DVOJITÁ ŠĽAHACIA MISA / ŠĽAHANIE

max 3,5 l

max 1 kg



Montáž:

Šľahaciu misu nasaďte na prístroj a pripojte metly, č. 1–4. Podľa potreby použite balónové alebo jednoduché metly, č. 3. Podrobné zostavenie nájdete na nasledujúcej strane.

Použitie:

Balónové metly sú určené na 100–800 ml smotany, 2–20 vajec, 0,5–2,5 l palacinkového cesta alebo 1–3 dávky sypkej dezertnej zmesi. Jednoduché metly sú vhodné na jemné cesto na pečivo, malé množstvo závinového alebo pizzového cesta a polevy. Pri príprave krehkého cesta používajte maslo izbovej teploty.

Čistenie:

Všetky časti možno umývať v umývačke riadu. Metly vložte do horného koša, misu do dolného; nedávajte ju priamo nad sušiace teleso, aby sa plast nedeformoval. Pri ručnom umývaní použite teplú vodu so saponátom a hubku alebo handričku.

AKO ZOSTAVIŤ DVOJITÚ ŠĽAHACIU MISU



• Z motorovej základne zložte nerezovú misu.

• Hriadeľ dvojitej šľahacej misy položte na motorovú základňu a opatrne ním otočte, aby sa pevne uchytil.

• Misu nasaďte na hriadeľ a jemne ňou otáčajte, kým nezapadne. Výlevka má smerovať k ramenu prístroja a rukoväť na opačnú stranu od ovládača On / Off.

• Vyberte si balónové metly multi alebo jednoduché metly single .

• Pri výmene metiel položte kryt prevodovky na pevný povrch s metlami smerujúcimi nahor. Jemne potiahnite za metly; objaví sa kovový hrot. Druhý pár metiel spolu s hrotom zasuňte do otvorov. Zárez metly musí zapadnúť do zárezu v strede veľkej prevodovky. Jemne pritlačte. Rovnako postupujte pri vyberaní metiel na čistenie.

Poznámka: Veľkú prevodovku v kryte možno na čistenie vybrať až po vybratí metiel. Pri nasadzovaní metiel musí byť prevodovka v kryte.

TIPY NA POUŽÍVANIE DVOJITEJ ŠĽAHACEJ MISY

• **Upozornenie:** Maslo, margarín a smotanový syr musia mať pred použitím dvojitej šľahacej misy a metiel vždy izbovú teplotu.

• **Balónové metly multi používajte iba na suroviny s jemnou konzistenciou:** smotanu, bielky, jemné polevy a glazúry, sneh z bielkov a marshmallow. Misa je vhodná aj na teplé suroviny, napríklad zahriaty cukor.

• Jednoduché metly single používajte na jemné sušienkové cesto, trené cesto, palacinky, muffiny a brownies. Bežné cesto s kúskami čokolády sa považuje za jemné. Tuhé sušienkové cesto s ovsenými vločkami, orechmi, semienkami, kúskami čokolády alebo ovocia miešajte radšej v nerezovej mise s valčekom a stierkou.

• Šľahanie začínajte vždy na najnižšej rýchlosti a postupne ju zvyšujte.

• **Sušienkové cesto:** Do dvojitej šľahacej misy vložte maslo alebo margarín izbovej teploty a cukor; nasaďte prevodovku a jednoduché metly. Začnite na najnižšej rýchlosti a postupne zvyšujte na strednú až vysokú, približne do polohy 6 hodín. Keď vznikne krém, znížte rýchlosť na minimum, pridajte ostatné prísady a miešajte len do spojenia. Potom prístroj vypnite.

Poznámka: Príliš dlhé miešanie môže vytvoriť príliš tuhé cesto a zvýšiť riziko poškodenia krytu prevodovky alebo zlomenia metiel.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY: AKÚ MISU A PRÍSLUŠENSTVO POUŽIŤ?

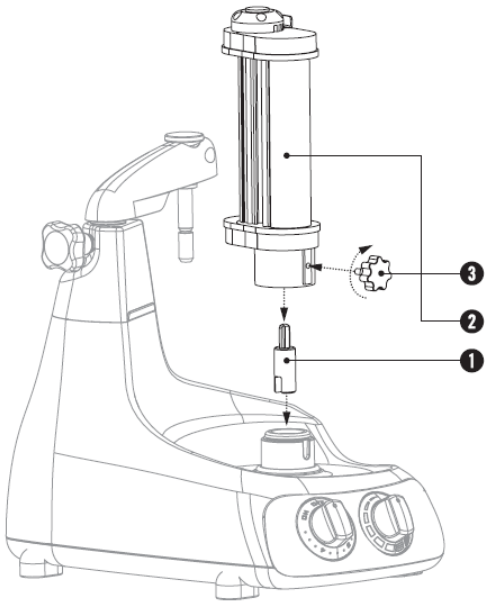
Nasledujúci prehľad vám pomôže vybrať vhodnú misu a nástavec pre konkrétny recept.

Nerezová misa + valček a stierka	**Nerezová misa + hák na cesto**	**Plastová misa + balónové metly multi**	**Plastová misa + jednoduché metly single**
Kysnuté cesto s vysokým obsahom vody; maslový krém; tuhé sušienkové cesto s ovsenými vločkami, čokoládou, ovocím či orechmi; perníky a cukrové sušienky; trené cesto; cheesecake; tuhá maslová poleva; väčšie množstvo šľahačky alebo bielkov (najlepšie vo vychladenej mise); väčšie množstvo zemiakovej kaše; plnka; odpaľované cesto.	Kysnuté cesto s nízkym obsahom vody; plnka.	Šľahačka; bielky; jemné polevy a glazúry. Tieto metly sú vhodné, keď chcete do zmesi zašľahať vzduch. Začnite na nízkej rýchlosti a postupne ju zvyšujte.	Jemné sušienkové cesto vrátane cesta s čokoládovými kúskami, lineckého a maslových sušienok; piškótové cesto; palacinky; brownies; sušienkové cesto; pagáče; tortové cesto; cestovinové cesto. Pri sušienkach, pagáčoch a tortách použite vždy studené nastrúhané maslo, nie celé kusy studeného masla, ktoré by mohli poškodiť metly. Cestovinové cesto miešajte iba nízkou rýchlosťou a nie príliš dlho, aby sa metly nepoškodili.

VOLITEĽNÉ PRÍSLUŠENSTVO

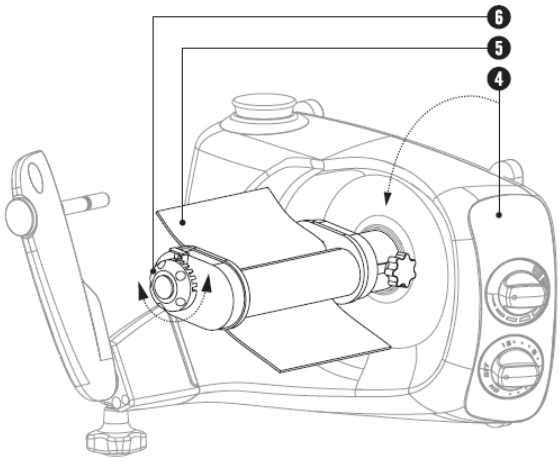


NADSTAVEC NA CESTOVINY – LASAGNE



Príprava:

Pomocou miesiaceho valčeka a stierky pripravte cestovinové cesto. Do misy nasypte 350 g múky z tvrdej pšenice a prístroj spustite na nízkej rýchlosti. Počas chodu pridajte 2 veľké vajcia. Valček zaistite 1–2 cm od okraja misy a miešajte asi 5 minút, kým nebude cesto hladké. Cesto ešte ručne premieste na pomúčenej ploche. Ak je suché alebo drobivé, pridajte trochu vlažnej vody. Vyformujte bochník, zakryte ho proti vysychaniu a nechajte odpočinúť.



Montáž:

Nasaďte redukčný nadstavec pohonu motora, potom nadstavec na cestoviny a zaistite ho skrutkou, č. 1–3. Motorovú základňu položte na bok, č. 4. Prvú dávku cesta použite na vyčistenie nadstavca a vyhoďte ju. Pripravené cesto vkladajte pri nastavení hrúbky 6 a postupne ju zmenšujte, kým nedosiahnete požadovanú hrúbku, č. 5–6. Postup zopakujte 6–7-krát; plát pred každým vložením preložte. Hotové pláty môžete ďalej spracovať nadstavcom na fettuccine alebo tagliatelle.

Použitie:

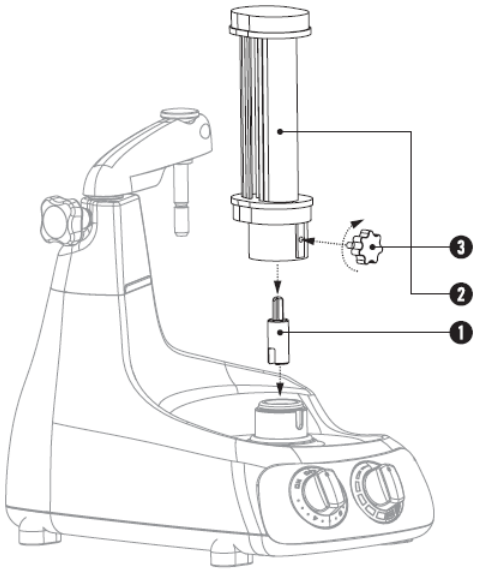
Nadstavec používajte iba na cestovinové cesto. Počas prevádzky doň nikdy nevkladajte prsty ani predmety a neopierajte sa oň.

Čistenie:

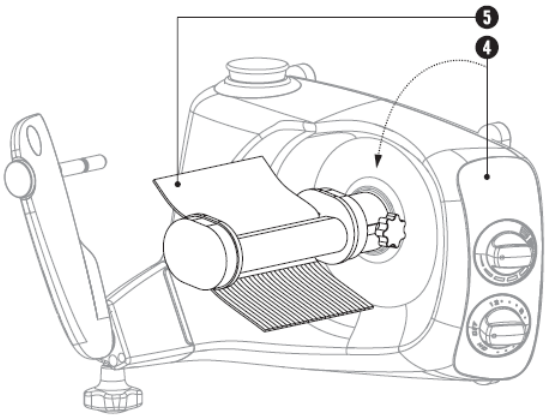
Nadstavec čistite jemnou kefkou alebo mäkkou handričkou, nikdy nie za chodu. Neumývajte ho ani neponárajte do vody, pretože by mohol zhrdzavieť.



NADSTAVEC NA CESTOVINY – FETTUCCINE



Príprava:
Pomocou miesiaceho valčeka a stierky pripravte cestovinové cesto. Do misy nasypte 350 g múky z tvrdej pšenice a prístroj spustite na nízkej rýchlosti. Počas chodu pridajte 2 veľké vajcia. Valček zaistite 1–2 cm od okraja misy a miešajte asi 5 minút, kým nebude cesto hladké. Cesto ešte ručne premieste na pomúčenej ploche. Ak je suché alebo drobivé, pridajte trochu vlažnej vody. Vyformujte bochník, zakryte ho proti vysychaniu a nechajte odpočinúť. Pláty cesta pripravte nadstavcom Lasagne alebo valčekom.



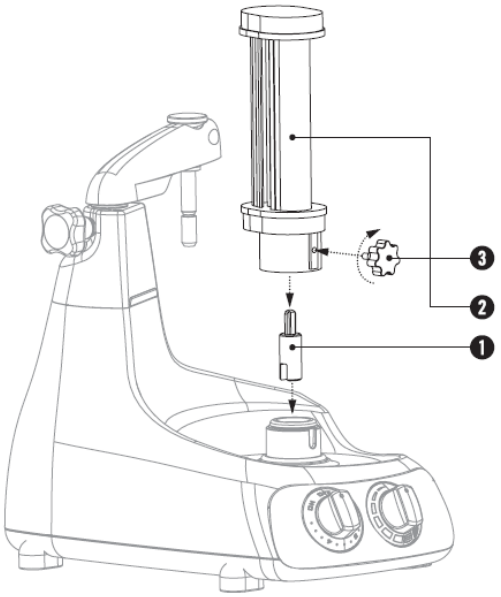
Montáž:
Nasaďte redukčný nadstavec pohonu motora, potom nadstavec na cestoviny a zaistite ho skrutkou, č. 1–3. Motorovú základňu položte na bok, č. 4. Prvú dávku cesta použite na vyčistenie nadstavca a vyhoďte ju. Pripravené pláty vkladajte do nadstavca pri strednej rýchlosti, č. 5. Čerstvé cestoviny zaveste na stojan alebo ich pred varením nechajte asi 10 minút odpočívať na čistej utierke.

Použitie:
Nadstavec používajte iba na cestovinové cesto. Počas prevádzky doň nikdy nevkladajte prsty ani predmety a neopierajte sa oň.

Čistenie:
Nadstavec čistite jemnou kefkou alebo mäkkou handričkou, nikdy nie za chodu. Neumývajte ho ani neponárajte do vody, pretože by mohol zhrdzavieť.

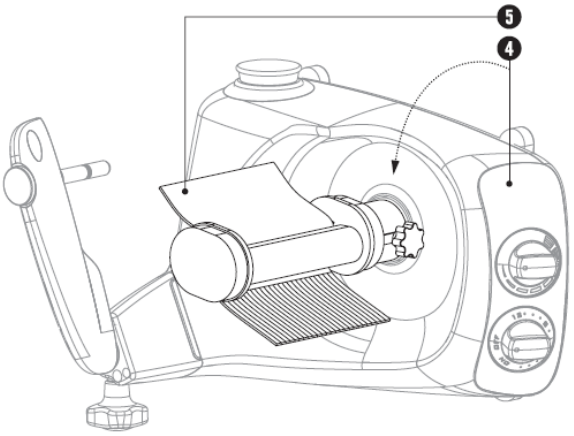


NADSTAVEC NA CESTOVINY – TAGLIATELLE



Príprava:

Pomocou miesiaceho valčeka a stierky pripravte cestovinové cesto. Do misy nasypte 350 g múky z tvrdej pšenice a prístroj spustite na nízkej rýchlosti. Počas chodu pridajte 2 veľké vajcia. Valček zaistite 1–2 cm od okraja misy a miešajte asi 5 minút, kým nebude cesto hladké. Cesto ešte ručne premieste na pomúčenej ploche. Ak je suché alebo drobivé, pridajte trochu vlažnej vody. Vyformujte bochník, zakryte ho proti vysychaniu a nechajte odpočinúť. Pláty cesta pripravte nadstavcom Lasagne alebo valčekom.



Montáž:

Nasaďte redukčný nadstavec pohonu motora, potom nadstavec na cestoviny a zaistite ho skrutkou, č. 1–3. Motorovú základňu položte na bok, č. 4. Prvú dávku cesta použite na vyčistenie nadstavca a vyhoďte ju. Pripravené pláty vkladajte do nadstavca pri strednej rýchlosti, č. 5. Čerstvé cestoviny zaveste na stojan alebo ich pred varením nechajte asi 10 minút odpočívať na čistej utierke.

Použitie:

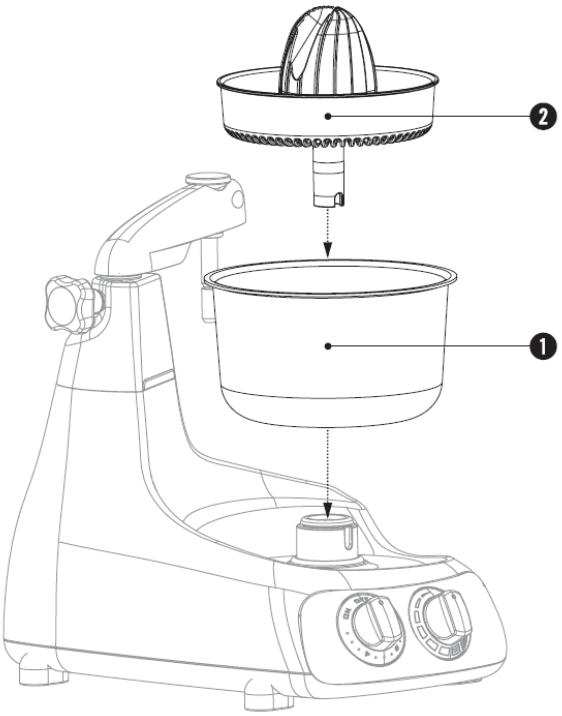
Nadstavec používajte iba na cestovinové cesto. Počas prevádzky doň nikdy nevkladajte prsty ani predmety a neopierajte sa oň.

Čistenie:

Nadstavec čistite jemnou kefkou alebo mäkkou handričkou, nikdy nie za chodu. Neumývajte ho ani neponárajte do vody, pretože by mohol zhrdzavieť.



LIS NA CITRUSY



Montáž:

Lis nasaďte na prístroj, č. 1–2.

Použitie:

Lisom odšťavujte pomaranče, grapefruity, limetky a citróny. Ovocie prekrojte na polovicu, reznou plochou pritlačte na lis a prístroj zapnite na strednej rýchlosti.

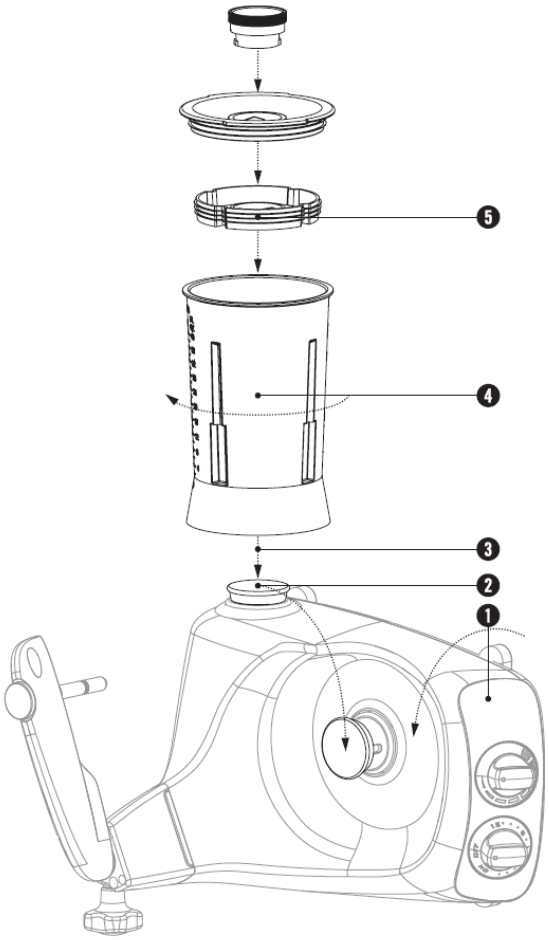
Čistenie:

Opláchnite horúcou vodou. V prípade potreby možno lis umývať v umývačke riadu.



MIXÉR

max 1,2 l



Montáž:

Motorovú základňu položte na bok a mixér pripevnite k príslušnému výstupu, č. 1–4.

Použitie:

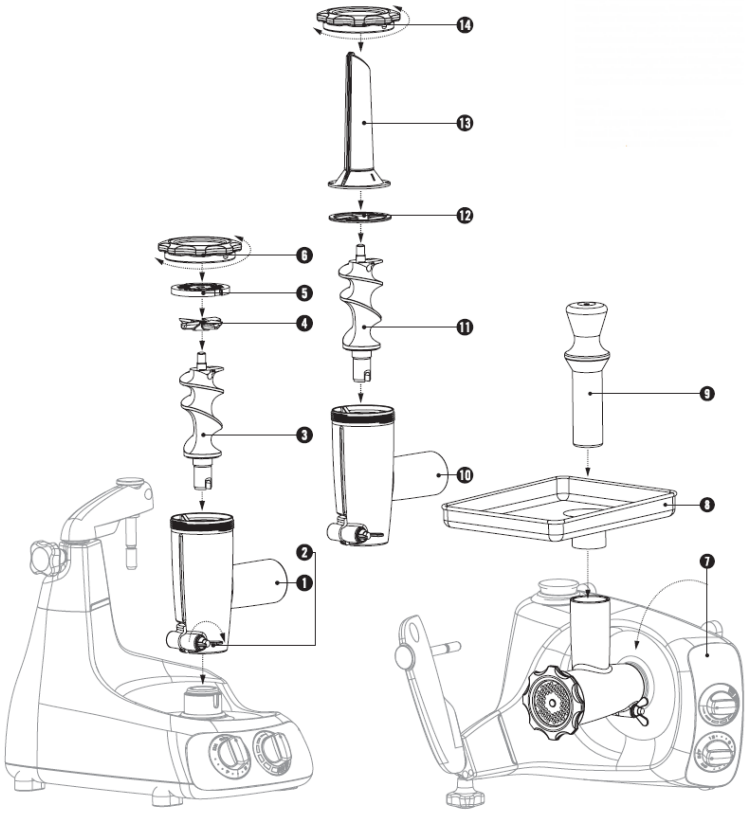
Do mixéra vložte suroviny, ktoré chcete nakrájať, rozmixovať alebo pomlieť, a nasaďte veko. Počas mixovania na veku vždy držte ruku. Mixér nechajte bežať na najvyššej rýchlosti 30–40 sekúnd, kým sa obsah dobre nespracuje. Pri suchých surovinách ho nenechávajte zapnutý dlhšie ako 3 minúty, pri tekutinách dlhšie ako 9 minút. Pri menšom množstve použite menšie veko, č. 5.

Čistenie:

Do mixéra nalejte trochu horúcej vody a niekoľko kvapiek saponátu. Spustite ho na najvyššej rýchlosti na 15 sekúnd a potom vypláchnite.



MLYNČEK NA MÄSO – ZÁKLADNÉ BALENIE



Montáž:

Mlynček nasaďte na prístroj a zaistite skrutkou, č. 1–6. Na mletie nasaďte rezací nôž tak, aby ostrá strana smerovala k výstupu, č. 4. Vyberte dierovaný kotúč a nasaďte ho za nôž, č. 5–6. Základné balenie obsahuje kotúč 4,5 mm, ostatné sa predávajú samostatne. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte násypku so zatláčadlom, č. 7–9. Na plnenie klobás použite príslušný nadstavec, č. 10–14.

Použitie:

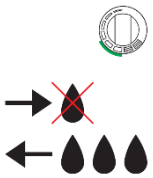
Kotúč 2,5 mm použite na ryby a paštéty, 4,5 mm na mäso, hydinu alebo ryby, 6 mm na hrubšie mletie a 8 mm na predmletie tuhšieho alebo šľachovitého mäsa. Na jemnejší výsledok suroviny znovu pomeľte kotúčom 4,5 alebo 2,5 mm. Pred mletím ich nakrájajte na kliny alebo pásiky; zeleninu môžete krátko predvariť. Prístroj spustite na strednej rýchlosti. Pri plnení klobás natiahnite črievko na plniacu hubicu a používajte nižšiu rýchlosť. Ak sa v klobáse vytvorí vzduchová bublina, prístroj zastavte a opatrne ju vytlačte späť cez drážku v hubici. Pri mletí aj plnení vždy používajte zatláčadlo. Do mlynčeka nikdy nevkladajte ruky ani iné predmety.

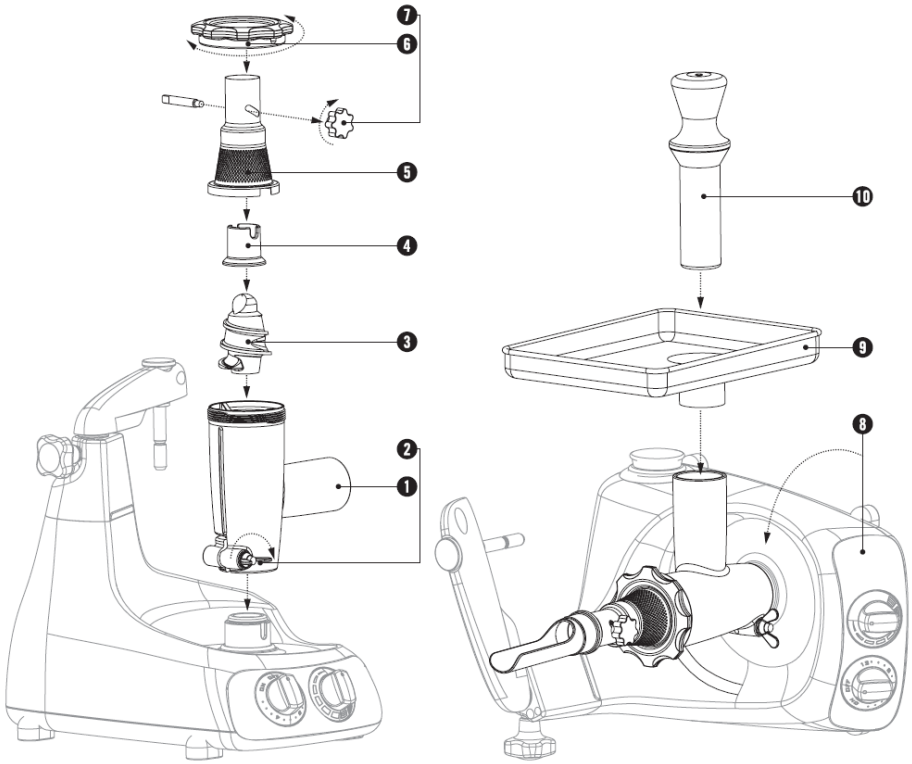
Čistenie:

Mlynček, kotúče a rezací nôž umývajte ručne. Kotúče a nôž potrite trochou jedlého oleja. Plastové časti plničky klobás možno umývať v umývačke riadu.



ODŠŤAVOVAČ NA BOBUĽOVÉ OVOCIE / PASÍROVACIE SITO





Montáž:

Telo mlynčeka nasaďte na prístroj, zaistite skrutkou a vložte závitovku a sito, č. 1–7. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte násypku so zatláčadlom, č. 8–10. Utiahnutím prednej skrutky získate zo surovín čo najviac šťavy; otáčaním skrutky meníte odpor pri lisovaní. Pasírovanie možno niekoľkokrát zopakovať.

Použitie:

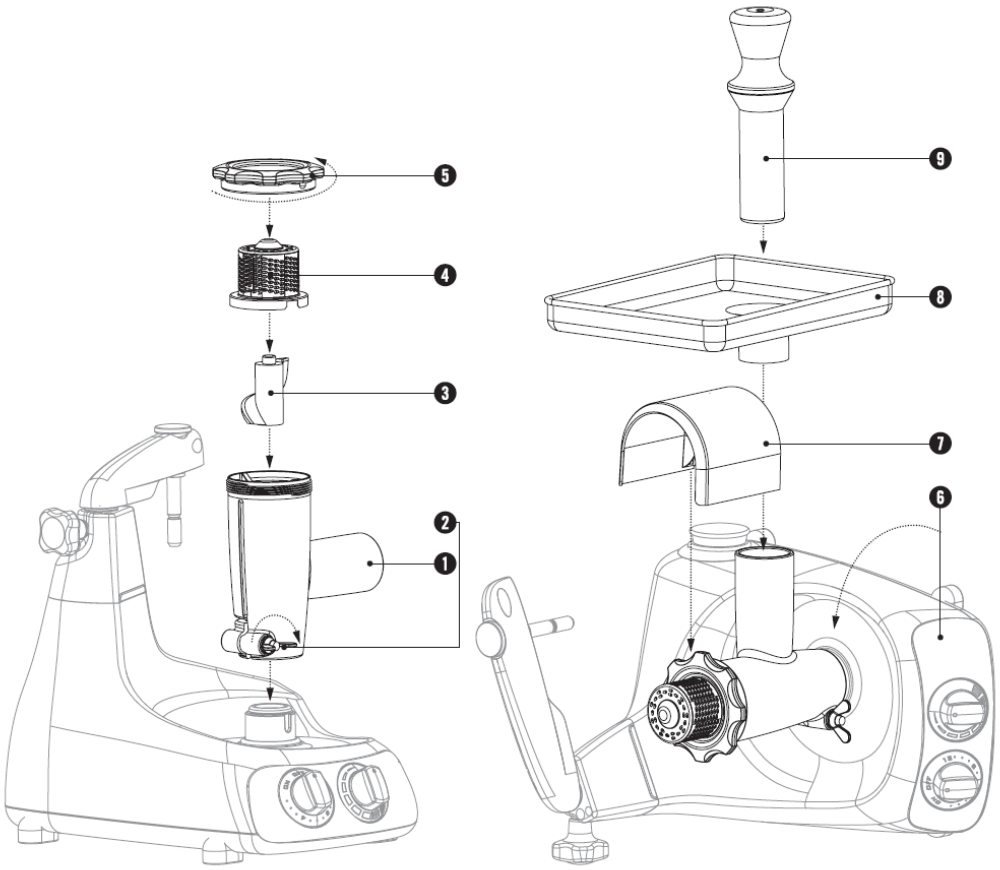
Ovocie a bobuľové ovocie spracujte na dreň alebo pyré. Nadstavec je vhodný napríklad na paradajky, pomaranče, egreše, slivky a čerešne.

Čistenie:

Všetky časti mlynčeka a odšťavovača umývajte ručne. Násypku a zatláčadlo možno umývať v umývačke riadu.



STRÚHACÍ NADSTAVEC



Montáž:

Telo mlynčeka nasaďte na prístroj, zaistite skrutkou a vložte strúhadlo, č. 1–5. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte kryt, násypku a zatláčadlo, č. 6–9.

Použitie:

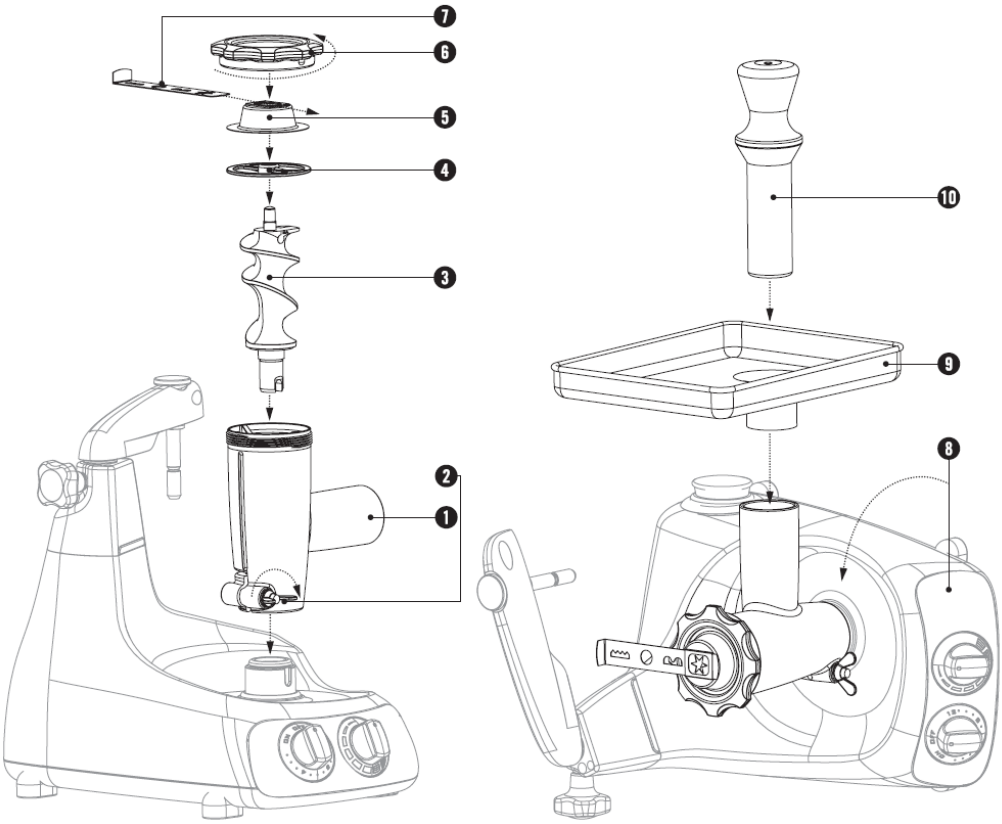
Nadstavec použite na strúhanie orechov, kôry, parmezánu, mrkvy, zemiakov a podobných surovín. Prístroj spustite na strednej rýchlosti. Suroviny pritláčajte vždy zatláčadlom, č. 9.

Čistenie:

Všetky časti mlynčeka a strúhadlo umývajte ručne.



NADSTAVEC NA VÝROBU SUŠIENOK



Montáž:

Mlynček nasaďte na prístroj, zaistite skrutkou a vložte nadstavec na sušienky, č. 1–7. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte násypku so zatláčadlom, č. 8–10.

Použitie:

Do mlynčeka pri strednej rýchlosti vkladajte vychladené kúsky krehkého cesta veľké asi ako vlašský orech. Cesto vždy zatláčajte zatláčadlom, č. 10. Do mlynčeka nikdy nevkladajte ruky ani iné predmety.

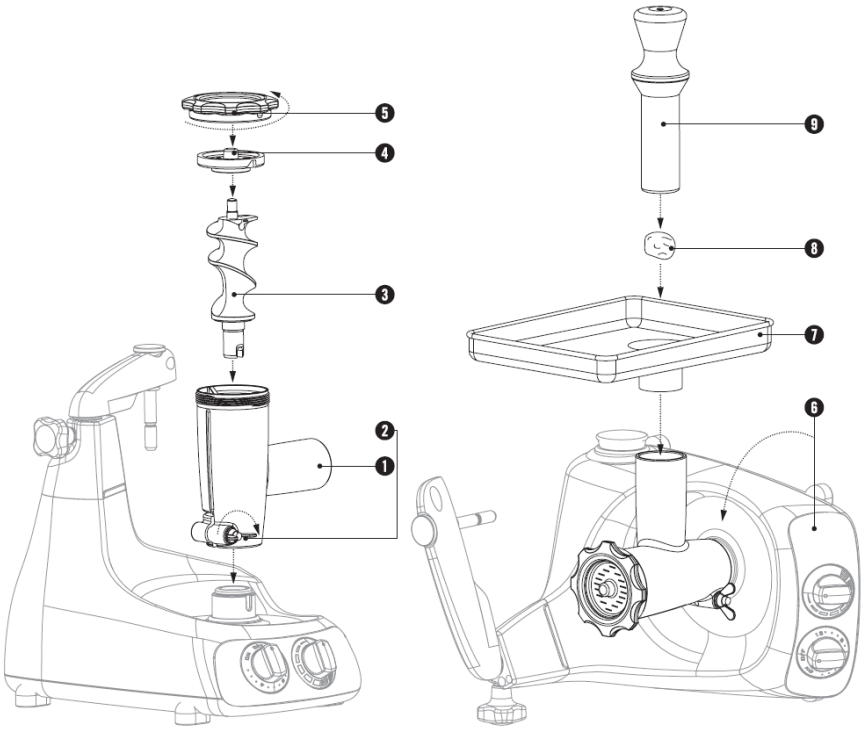
Čistenie:

Nadstavec na sušienky možno umývať v umývačke riadu.



KOTÚČE NA VÝROBU CESTOVÍN





Príprava:

Pomocou miesiaceho valčeka a stierky pripravte cestovinové cesto. Do misy nasypte 350 g múky z tvrdej pšenice a prístroj spustite na nízkej rýchlosti. Počas chodu pridajte 2 veľké vajcia. Valček zaistite 1–2 cm od okraja misy a miešajte asi 5 minút, kým nebude cesto hladké. Cesto ešte ručne premieste na pomúčenej ploche. Ak je suché alebo drobivé, pridajte trochu vlažnej vody. Vyformujte bochník, zakryte ho proti vysychaniu a nechajte odpočinúť.

Montáž:

Mlynček nasaďte na prístroj, zaistite skrutkou a vložte vybraný cestovinový kotúč, č. 1–5. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte násypku so zatláčadlom, č. 6–9.

Použitie:

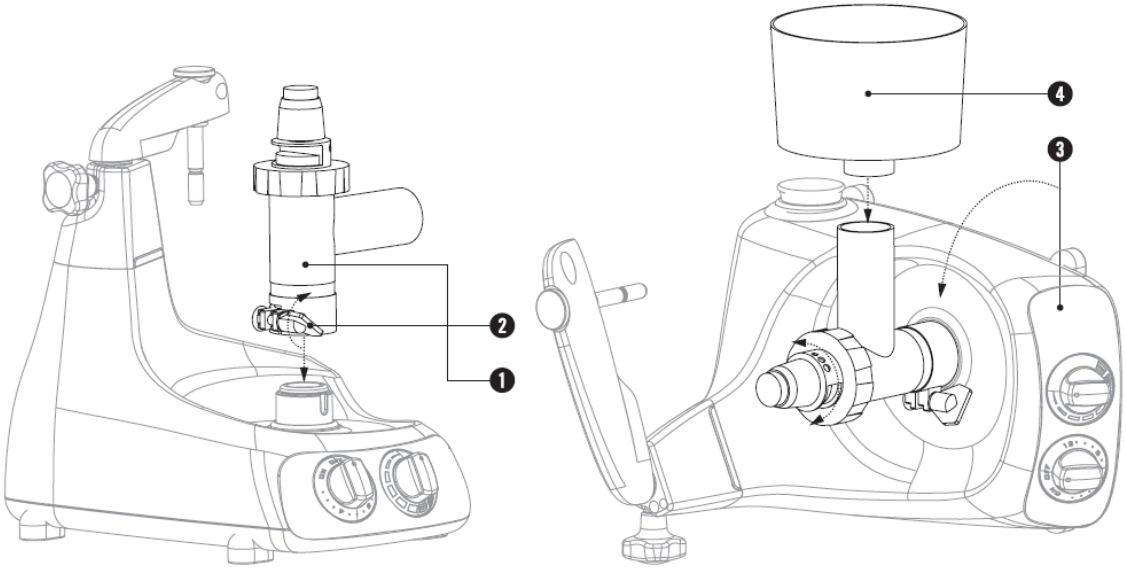
Balenie obsahuje štyri kotúče: na špagety, bucatini, tagliatelle a fettuccine. Prístroj spustite na vyššej rýchlosti a do mlynčeka vkladajte kúsky cesta veľké asi ako vlašský orech, č. 8. Čerstvé cestoviny zaveste na stojan alebo ich pred varením nechajte odpočívať na čistej utierke. Cesto vždy podávajte zatláčadlom. Do mlynčeka nikdy nevkladajte ruky ani iné predmety.

Čistenie:

Všetky časti mlynčeka umývajte ručne. Cestovinové kotúče možno umývať v umývačke riadu.



MLYNČEK NA OBILIE



Montáž:

Mlynček na obilie nasaďte na prístroj a zaistite skrutkou, č. 1–2. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte násypku, č. 3–4.

Použitie:

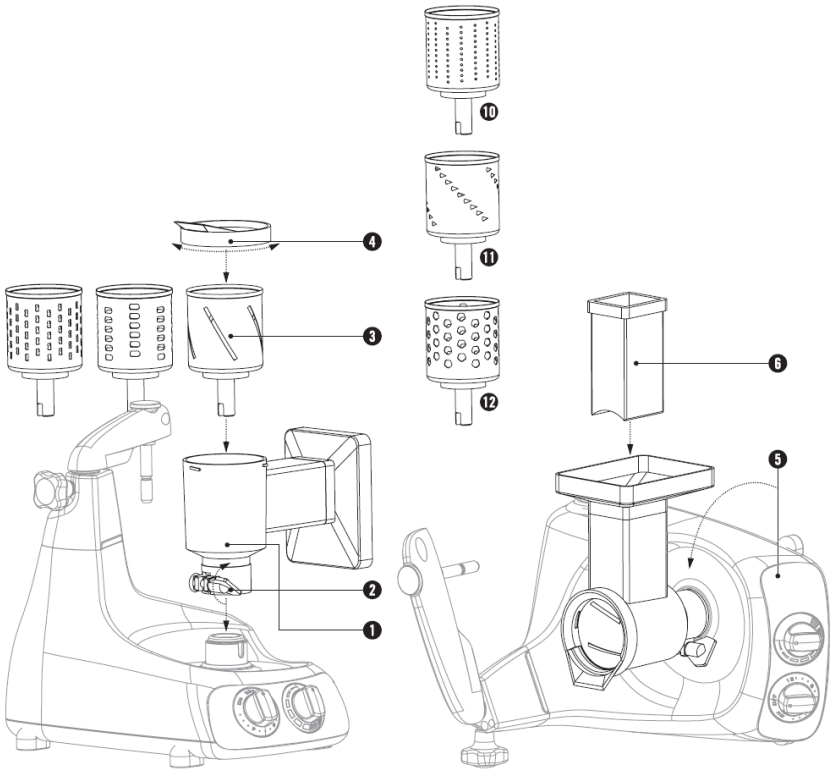
Nasypte najviac 1 250 g surovín a nastavte požadovanú hrubosť mletia. Prístroj spustite na strednej rýchlosti. Hrubosť možno meniť aj počas mletia. Mlynček je určený na zrno, sušené bylinky a koreniny, mak, sušené huby, sójové bôby a kávové zrná.

Čistenie:

Nastavovacie časti sa nesmú umývať vodou. Utrite ich suchou handričkou alebo jemnou kefkou. Zásobník možno umývať v umývačke riadu.



KRÁJAČ A STRÚHADLO NA ZELENINU



Montáž:

Krájač nasaďte na prístroj, zaistite skrutkou a vložte vybraný bubon, č. 1–4. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte zatláčadlo, č. 5–6.

Použitie:

Bubon vyberte podľa toho, či chcete strúhať alebo krájať plátky. Balenie obsahuje tri bubny:

• Stredne hrubý bubon na koreňovú a inú zeleninu, mandle, orechy, ovocie a syr.

• Plátkovací bubon na zemiaky, cibuľu, koreňovú a inú zeleninu a ovocie.

• Hrubý bubon na zeleninu, ovocie, mandle, orechy, čokoládu a syr.

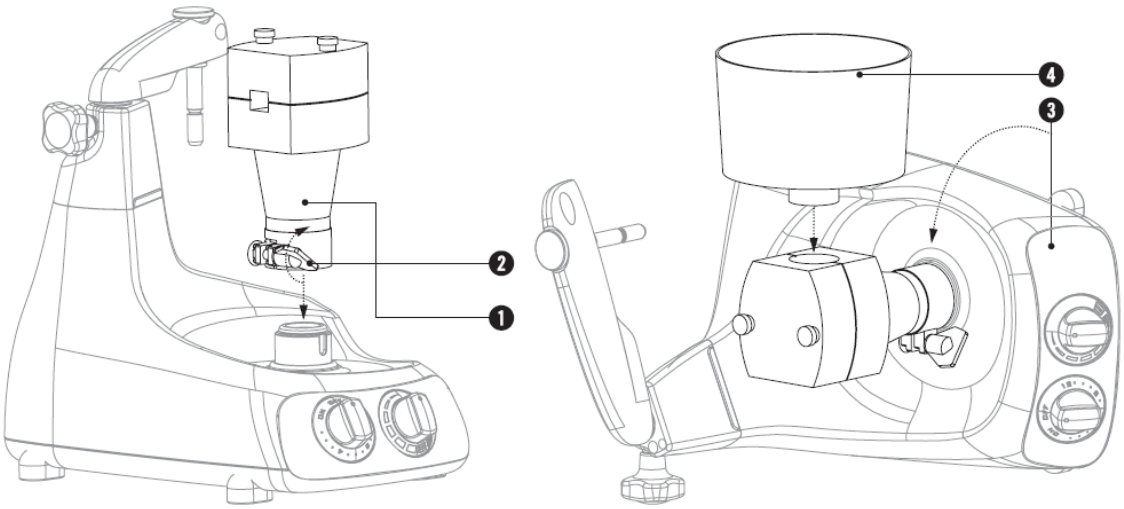
Samostatne možno dokúpiť ďalšie tri bubny, č. 10–12: jemný na zeleninu, ovocie, čokoládu, parmezán a orechy; bubon na drvenie zeleniny; a bubon na strúhanie zemiakov na zemiakové knedle.

Čistenie:

Všetky časti možno umývať v umývačke riadu.



VLOČKOVAČ



Montáž:

Vločkovač nasaďte na prístroj a zaistite skrutkou, č. 1–2. Motorovú základňu položte na bok a nasaďte násypku, č. 3–4.

Použitie:

Nasypte najviac 1 250 g surovín a prístroj spustite na strednej rýchlosti. Vločkovač je určený na suché zrná, napríklad ovos, pšenicu, raž, kukuricu, ryžu a pohánku. Používajte iba čisté zrná; kamienky a iné cudzie predmety môžu poškodiť mlecí mechanizmus.

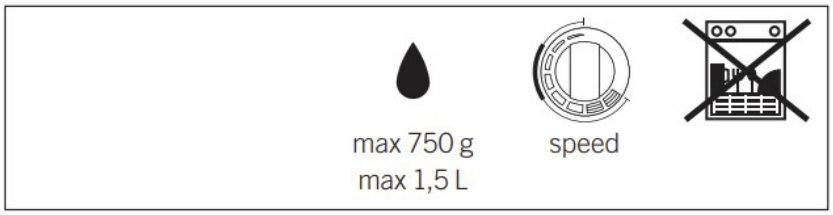
Čistenie:

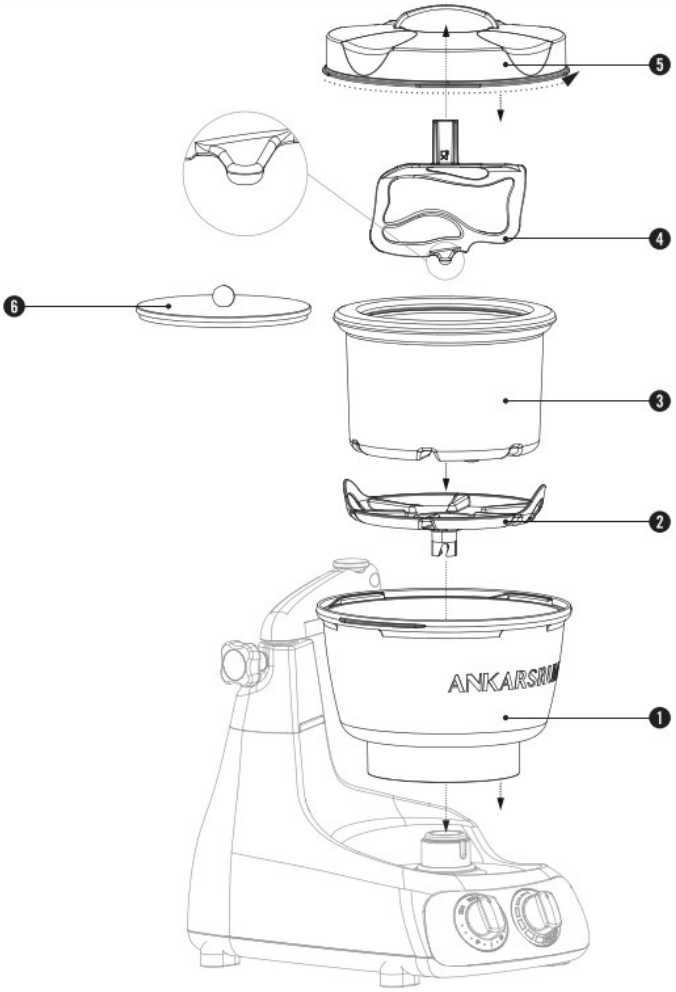
Nastavovacie časti sa nesmú umývať vodou. Vysypte zvyšky surovín a vločkovač utrite navlhčenou handričkou. Zásobník možno umývať v umývačke riadu.



ZMRZLINOVAČ







Pred použitím:

Mraziacu misu vložte na 20–24 hodín do mrazničky pri teplote –18 °C.

Zostavenie:

1. Zostavte vonkajšiu misu (1).
2. Nasaďte držiak misy (2).
3. Vložte mraziacu misu (3) a otočte ju, aby zapadla do vonkajšej misy.
4. Do veka (5) vložte miešaciu lopatku (4).
5. Veko (5) nasaďte na vonkajšiu misu (1) a zaistite otočením proti smeru hodinových ručičiek. Uistite sa, že spodná zaoblená špička lopatky zapadla do dna mraziacej misy.

Použitie:

Do mraziacej misy nalejte zmrzlinovú zmes. Nasaďte veko s lopatkou. Prístroj zapnite a nechajte bežať pri určenej rýchlosti 20–30 minút, kým zmes nezíska požadovanú konzistenciu. Maximálna kapacita je 750 g hotovej zmrzliny; najlepší výsledok dosiahnete pri 500–600 g.

Základný recept na zmrzlinu: 150 g cukru, 250 g mlieka, 150 g smotany a 4 žĺtky.

Postup: Bielky vyšľahajte s cukrom do hustej a nadýchanej konzistencie. Pridajte mlieko a smotanu, dobre premiešajte a nechajte vychladnúť v chladničke. Potom postupujte podľa pokynov v časti Použitie.

Čistenie:

Odporúča sa ručné umývanie všetkých častí. Mraziacu misu pred vložením do mrazničky dôkladne osušte, aby sa na nej ani v nej netvorila námraza.

PREHĽAD VHODNOSTI UMÝVANIA V UMÝVAČKE RIADU



TECHNICKÉ ÚDAJE

Výrobok: Multifunkčný kuchynský robot Ankarsrum Assistent Original

Model: AKM 6230

Napätie: 220–240 V

Príkon: 1 500 W

Rozmery: 360 × 268 × 400 mm

Hmotnosť: 8,6 kg

Objem nerezovej misy: 7 l / 5 kg

Záruka: 7 rokov na motor / 2 roky na príslušenstvo

Výhradný dovozca pre ČR a SR

Traminal s.r.o., Kaprova 42/14, Praha 1, 110 00, IČ: 24260321

Showroom a servis: Traminal s.r.o., Březolupy 75, 687 13

Bezplatná linka: 800 350 350

www.atranet.cz