

*the **Scraper Mixer™***



BEM430

- CZ** NÁVOD K OBSLUZE
- SK** NÁVOD NA OBSLUHU
- HU** HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage



Obsah

- 2 Důležitá bezpečnostní opatření
- 11 Popis vašeho nového spotřebiče
- 14 Složení
- 16 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 17 Tipy
- 22 Péče a čištění
- 23 Řešení potíží

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ JE TŘEBA DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ, MEZI KTERÁ PATŘÍ:

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před ovládáním spotřebiče a uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a bezpečně ekologicky

zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky.

- Zkontrolujte, že spotřebič není nikterak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič, spotřebič s poškozeným přírodním kabelem apod.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých dětí odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.
- Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, čistý a není potřísněn vodou nebo jinou tekutinou.
- Vibrace během používání mohou způsobit pohyb spotřebiče.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do

jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.

- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřež.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
- Pokud dojde k potřísnění nebo polití spotřebiče, okolí spotřebiče, pod spotřebičem, je nezbytně nutné toto neprodleně odstranit před dalším použitím spotřebiče.
- Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte jej ani s ním nijak

- nemanipulujte,
pokud je v provozu.
- Používejte výhradně příslušenství dodávané s mixérem. Pokud byste použili jiné nástavce nebo příslušenství, které není vyrobeno nebo určeno Sage® jako kompatibilní, hrozí riziko vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění.
 - Nikdy nezapínejte spotřebič, pokud je sklopná hlava ve vzpřímené (odemčené) pozici.
 - Ujistěte se, že je ovladač rychlosti v pozici 0 (OFF = vypnuto), zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky před nasazením nástavce (šlehací metly, hnětacího háku nebo ploché metly).
 - Doporučená množství zpracovávaných potravin pro tento typ spotřebiče jsou:
- Hnětací hák: 850 g mouky + 570 ml vody, doba provozu: 7 minut, rychlost: 2
 - Plochá metla: 400 g cukru + 400 ml rozpuštěného másla + 450 g mouky + 6 vajec, doba provozu: 7 minut, rychlost 5 (nepoužívejte plochou metlu při rychlosti 6).
- Pokud vámi použitý recept je sestaven pro větší množství, je třeba spotřebič vypnout po 3 minutách provozu, abyste předešli přehřátí spotřebiče. Neprovozujte spotřebič při velké zátěži déle než 3 minuty.
 - Zacházejte se spotřebičem a příslušenstvím opatrně. Nikde nevkládejte prsty do mísy nebo do blízkosti nástavců (šlehací metly, hnětacího háku nebo ploché metly), pokud

jsou v provozu.

- Uchovávejte ruce, vlasy, oblečení i stěrky apod. Mimo dosah pohyblivých částí spotřebiče, zvláště nástavců (šlehací metly, hnětacího háku nebo ploché metly).
- Pokud by stěrka, vařečka apod. spadly do mísy spotřebiče, zatímco je v provozu, neprodleně vypněte spotřebiče ovladačem rychlosti do pozice 0 (OFF=vypnuto), odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky, vyčkejte, až se motor i pohyblivé části zcela zastaví, a teprve poté můžete vyjmout předmět z mísy.
- Před čištěním odpojte nástavec (šlehací metlu, hnětací hák nebo plochou metlu).
- Ujistěte se, že je ovladač rychlosti v pozici 0 (OFF=vypnuto),

zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky, motor i všechny pohyblivé části (plochá metla, hnětací hák nebo šlehací metla) jsou zcela zastaveny před vyklopením sklopné hlavy do vzpřímené pozice. Nástavce je třeba odpojit před vyjmutím surovin z mísy.

- Vždy se ujistěte, že je ovladač rychlosti v pozici 0 (OFF=vypnuto), zástrčka přívodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky, vyčkejte, až se motor i pohyblivé části zcela zastaví před rozložením spotřebiče, odpojením nástavců; pokud jej budete nechávat bez dozoru; před čištěním a uložením.
- Ujistěte se, že je sklopná hlava ve vodorovné (zamčené) pozici, když

- spotřebič nepoužíváte nebo jej ukládáte.
- Žádnou část spotřebiče, s výjimkou mísy, ploché metly, hnětacího háku a šlehací metly, nevkládejte do myčky na nádobí.
 - Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
 - Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
 - Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
 - Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
 - Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama.
 - Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
 - Vyvarujte se polití přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
 - Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
 - Udržujte spotřebič čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
 - V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.
 - Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu do vody nebo jiné tekutiny.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržovat spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny

o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než

pro který je určen.

V opačném případě může dojít ke zranění.

- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku Sage®.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obratě se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.
- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.



POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí

a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.



Výrobek je v souladu s požadavky EU.



**POUZE PRO DOMÁCÍ
POUŽITÍ.**

**NEPONOŘUJTE DO
VODY NEBO JINÉ
TEKUTINY.**

**PŘED POUŽITÍM ZCELA
ODVIŇTE PŘÍVODNÍ
KABEL.**

Změny v textu, designu
a technických specifikacích se
mohou měnit bez předchozího
upozornění a vyhrazujeme
si právo na jejich změnu.

Anglická verze je původní
verze. Česká verze je
překlad původní verze.

Adresa výrobce:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozce do EU:

FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany, Czech Republic

**UCHOJTE TYTO
INSTRUKCE!**



Popis vašeho nového spotřebiče



A. Tlačítko TILT RELEASE

Toto tlačítko slouží jako zámek sklopné hlavy. Stisknutím a podržením tlačítka budete moci hlavu uvést do vzpřímené (odemčené) pozice pro nasazení nástavce a opětovným stisknutím a podržením tlačítka budete moci uvést sklopnou hlavu do vodorovné (zamčené) pozice.

B. Sklopná hlava s motorovou jednotkou

Výkonný motor pro dosažení perfektních výsledků.

C. Ovladač rychlosti

Nastavte ideální rychlost zpracovávání potravin.

D. Rukojeti Sage Assist™

Rukojeti na základně mixéru a na sklopné hlavě slouží pro snadnou manipulaci s mixérem.

E. Skleněná mísa na mixování

4,7l skleněná mísa na mixování spolu s nástavcem s gumovou stěrkou zajišťuje ty nejlepší výsledky.



Šlehací metla provzdušňuje:

- Vejce
- Vaječné bílky
- Smetanu
- Piškotová těsta a lehká těsta na nadýchanou bábovku apod.
- Těsto na sněhové pusinky a dort Pavlova
- Omáčky a zálivky



Hnětací hák míchá a hněte těsta na:

- Chleba
- Rohlíky, rolky
- Pizzu
- Focaccia
- Sladké kynuté koláče a pečivo



Plochá metla s gumovou stěrkou je vhodná pro

- vyšlehání másla s cukrem
- smíchání vlhkých surovin
- zašlehání bílků do těsta
- míchání plev a zdobení
- míchání těsta na cheesecaky
- přípravu ochuceného másla
- přípravu těsta na muffiny
- míchání sýra mascarpone, smetanového sýra nebo zakysané smetany
- přípravu litého těsta nebo těsta na sušenky

Stírá stěny za vás.

Ze špatně propracovaného těsta nikdy nevytvoříte perfektní výsledek. Výsledný produkt bude promáčklý, nerovnoměrně propečený, málo nakynulý, s viditelnými vrstvami surovin a nevzhlednou strukturou.

Gumová stěrka plochého nástavce neustále stírá těsto ze stěn a dna mísy (včetně středové části) zapracovává zpátky do těsta, čímž zajišťuje řádné smíchání surovin.

POUŽITÍ PLOCHÉ METLY

Plochou metlu můžete použít k přípravě těst, polev nebo smíchání surovin.

Díky své výkonnosti dosáhnete kratší doby přípravy. Více informací s předběžnými dobami přípravy naleznete v níže uvedené tabulce. Doby přípravy jsou pouze orientační. Delší dobu přípravy budete potřebovat, pokud chcete zpracovávat větší nebo dvojité množství potravin.

Suroviny	Druh přípravy	Přibližná doba přípravy
Máslo a cukr	Příprava krému	3-4 minuty (nebo dokud není směs světlá a krémová)
Těsta na koláče, sušenky, muffiny apod.	Smíchání sypkých a tekutých surovin	30 – 40 sekund (nebo dokud nebudou suroviny smíchané)
Litá těsta (např. na palačinky)	Smíchání sypkých a tekutých surovin	40 – 50 sekund (nebo dokud nebudou suroviny smíchané)
Glazura	Smíchání sypkých a tekutých surovin	40 -50 sekund (nebo dokud nebudou suroviny smíchané)
Poleva	Krémové máslo	1 – 2 minuty (nebo dokud nebude máslo hladké a krémové)
	Smíchání moučkového cukru, másla a tekutých surovin	50 – 60 sekund (nebo dokud nebude směs světlá a nadýchaná)



POZNÁMKA

Nepoužívejte plochou metlu na těžká těsta, šlehání vaječných bílků nebo na přípravu šťouchaných brambor.

Vždy se ujistěte, že jsou máslo nebo krémový sýr apod. změkklé, mají pokojovou teplotu a jsou nakrájeny na menší kousky, pokud používáte plochou metlu.



TIPY

- Při přidávání mouky do mísy se ujistěte, že jste zvolili rychlost 1. Tím zabráníte rozprášení mouky mimo mísu.
- Plochá metla je vybavena stěrkou. Můžete proto použít plochou metlu i jako stěrku při vyjímání směsi z mísy.



Složení

Před prvním použitím

Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obalové a reklamní materiály. Ujistěte se, že je ovladač rychlost v pozici 0 (OFF=vypnuto) a že je zástrčka přírodního kabelu odpojena od síťové zásuvky.

Omyjte mísu a nástavce v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí pomocí měkké utěrky. Opláchněte a nechte uschnout.

Mísu i nástavce můžete mýt v myčce na nádobí.

Při prvním použití můžete zaznamenat slabý kouř vycházející ze spotřebiče. Jedná se o normální jev a během používání zmizí.

Nasazení mísy

1. Položte mixér na rovný a suchý povrch. Během přenášení musí být sklopná hlava vodorovně (zamčené) pozici.
2. Pro vyklopení nebo sklopení hlavy používejte madlo. Přidržujte základnu mixéru, aby nedošlo k převrácení.
3. Sklopná hlava musí být ve vzpřímené (odemčené) pozici, pokud chcete nasadit nebo odebrat mísu. Pro manipulaci se sklopnou hlavou použijte tlačítko TILT RELEASE.



4. Zdvihněte sklopnou hlavu směrem vzhůru, až zacvakne do vzpřímené (odemčené) pozice.



5. Nasadte mísu do výřezu v základně mixéru a otočte mísou po směru hodinových ručiček, až ucítíte mírný odpor.



Nasazení nástavce

1. Zdvihněte sklopenou hlavu směrem vzhůru pomocí tlačítka TILT RELEASE.
2. Zarovnejte drážku v horní části nástavce s čepem na hřídeli.
3. Zatlačte nástavec směrem nahoru a otočte jím po směru hodinových ručiček, dokud není čep bezpečně usazen ve výrezu nástavce. Pro vyjmutí postupte opačnými kroky.



4. Uvedte sklopenou hlavu do vodorovné pozice pomocí tlačítka TILT RELEASE, dokud neuslyšíte cvaknutí.



VAROVÁNÍ

VYVARUJTE SE KONTAKTU S POHYBLIVÝMI ČÁSTMI SPOTŘEBIČE, JAKO JSOU NÁSTAVCE (PLOCHÁ METLA, HNĚTACÍ HÁK NEBO ŠLEHACÍ METLA), POKUD JE SPOTŘEBIČ V PROVOZU. UDRŽUJTE RUCE, VLASY, OBLEČENÍ, VAŘEČKY A DALŠÍ KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ MIMO DOSAH POHYBLIVÝCH ČÁSTI, ABYSTE ZABRÁNILI ZRANĚNÍ NEBO POŠKOZENÍ SPOTŘEBIČE.



Ovládání vašeho nového spotřebiče

PROVOZ

Planetární pohyb

Planetární pohyb je podobný způsobu mixování u profesionálních mixérů v pekařstvích a cukrárnách, které mají rozpětí 360°. Jedná se o kombinaci proti sobě jdoucích pohybů, kde hřídel se otáčí proti směru hodinových ručiček a nástavec po směru hodinových ručiček. Výsledkem jsou řádně smíchané suroviny bez nutnosti otáčení mísy.

1. Ujistěte se, že je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky a ovladač rychlosti je v pozici 0 (OFF=vypnuto).
2. Nasadte mísu a nástavec podle pokynů v předchozí části návodu.
3. Stiskněte tlačítko TILT RELEASE a uveďte sklopnou hlavu do vodorovné (zamčené) pozice.
4. Zcela odviňte přívodní kabel a zapojte zástrčku přívodního kabel do síťové zásuvky.
5. Vždy začněte potraviny zpracovávat při nejnižší rychlosti. Tím zabráníte možnému rozstříknutí potravin. Podle potřeby zvyšujte rychlost. Rychlost můžete upravit během zpracovávání surovin. Pokud je to nutné, vypněte mixér a otřete stěny mísy pomocí stěrky.
6. Nezapínejte mixér s nasazenou plochou metlou bez vložených surovin v míse. Stěrka ploché metly bude stírat suché stěny mísy a vydávat velmi nepříjemný zvuk.
7. Když jsou suroviny v míse, stěrka metly bude stírat stěny mísy. Uslyšíte jen zvuk stěrky, jak hladce klouže po stěnách mísy. Jedná se o normální zvuk.
8. Během zpracování většího množství surovin nebo během delší přípravy potravin se může sklopná hlava zahřívat. Jedná se o normální jev.



Tipy

TIPY NA PŘÍPRAVU CHLEBA

- Před zahájením přípravy zkontrolujte suroviny a přečtěte si recept.
- Správně važte suroviny. Vážení je přesnější, pokud vážíte pomocí objemu. Pro přesnější vážení vody se řiďte pravidlem 1 ml vody = 1 g.
- Používejte suroviny o pokojové teplotě.
- Používejte mouku s obsahem bílkoviny alespoň 11%.
- Používejte speciální šálky, hrnky nebo lžice na vážení.
- Nepoužívejte horkou vodu nebo tekutiny. Zničili byste tím kvasinky. Voda a ostatní tekutiny by měly být teplé nebo vlažné.
- Nepoužívejte mouku obohacenou kypřicím práškem do pečiva pro přípravu chleba na bázi droždí, pokud v receptu není uvedeno jinak.
- V nadmořské výšce nad 900 m je tlak vzduchu nižší a těsto kyne rychleji. Snižte množství použitého droždí o ¼ lžičky.
- Pokud je příliš vlhko nebo je velmi teplo, snižte množství kvasnic o ¼ lžičky, abyste se vyvarovali překynutí těsta.
- Vlastnosti mouky se mohou lišit podle sezóny nebo skladování, proto bude třeba změnit poměr vody a mouky v případě nutnosti. Pokud je těsto příliš lepkavé, přidejte 1 lžici mouky, zapracujte a zkontrolujte. Pokud je těsto příliš suché, přidejte 1 lžici vody, zapracujte a zkontrolujte. V případě nutnosti přidejte buď mouku, nebo vodu. Těsto s vyváženým poměrem mouky a vody vytvoří hladký kulatý bochník, který je na dotek vlhký, ale nelepí se.

Vytvoření kvásku

- Kvasinky v droždí je třeba „aktivovat“ (vytvořit kvásek) před přidáním do mísy.
- Jako náhražku můžete použít instantní (sušené) droždí. Použijte cca třetinové množství sušeného droždí v porovnání s čerstvým droždím.
- Tvorba kvásku: Do čisté misky vložte teplou vodu (ne vařící), rozdrobte potřebné množství droždí, přidejte 1 lžičku cukru a 1 lžičku mouky. Zamíchejte a zakryjte potravinovou fólií nebo čistou utěrkou. Nechte na teplém místě vzejít, cca 20 – 30 minut. Vzešlý kvásek použijte bez zbytečného odkladu.

Teplé místo na kynutí

- Droždí, ať už čerstvé nebo sušené, potřebuje teplo, aby mohlo těsto řádně nakynout.
- Na mísu s teplou vodou položte plech. Na plech přeneste těsto, volně zakryjte mírně pomaštěnou potravinovou fólií nebo utěrkou. Ujistěte se, že je v kuchyni teplo a není průvan. Nechte těsto kynout, dokud nezdvíjnásobí svůj objem.

NEZBYTNÉ SUROVINY PRO PŘÍPRAVU CHLEBA

Mouka je nejdůležitější surovinou pro přípravu chleba. Dodává kvasinkám „potravu“ a formuje tvar bochníku. Při smíchání s tekutinou se začne v mouce tvořit lepek. Lepek je síť elastických vláken, která zachytává plyn produkovaný kvasinkami. Tento proces narůstá, jak těsto kyne, a je důležitý pro tvarování chleba a jeho hmotnost.

Můžete použít bílou pšeničnou mouku, prodávanou jako pekařskou mouku, dále chlebovou mouku i hladkou mouku. Hladká mouka je nejdostupnější, nicméně nejlepších výsledků dosáhnete s moukou,

kteřá obsahuje alespoň 11% bílkovin. Údaj o obsahu bílkovin naleznete na balení. Mouku není třeba prosít. Nepoužívejte mouku obohacenou o kypřicí prášek, pokud není uvedeno v receptu jinak.

Pokud použijte mouku s nízkým obsahem bílkovin, hladkou nebo celozrnnou mouku, smíchejte ji s moukou s vysokým obsahem bílkovin.

V obchodech můžete najít několik značek mouky, které mají vysoký obsah bílkovin a které jsou vhodné pro pečení chleba.

Celozrnná pšeničná mouka obsahuje otruby, klíčky a mouku ze zrna pšenice. Ačkoliv mají chleby z této mouky vysoký obsah vlákniny, bochník může mít hustší střídku. Lehčí střídky dosáhnete nahrazením asi 160 g bílé chlebové mouky.

Žitná mouka je velmi oblíbená pro přípravu chleba. Má nízký obsah bílkovin, proto je vhodné ji smíchat s chlebovou moukou, aby chleba správně nakynul. Žitná mouka se tradičně používá pro tmavé chleby nebo chleby typu Pumpnickel.

Mouka s lepkem se vyrábí extrakcí lepku ze zrna. Přidáním mouky s lepkem vylepšíte strukturu a kvalitu chleba, pokud používáte mouku s nízkým obsahem bílkovin, hladkou mouku, celozrnnou mouku apod.

Chlebové směsi obsahují mouku, cukr, mléko, sůl, olej a další suroviny, jako je např. vylepšovač chuti. Zpravidla stačí pouze přidat vodu a droždí.

Vylepšovač chuti zakoupíte v běžných obchodech i v obchodech se zdravou výživou. Suroviny ve vylepšovačích chuti jsou obvykle potravinové kyseliny, např. kyselina askorbová (vitamin C) nebo jiné enzymy (amylázy), které se extrahují z pšeničné mouky. Přidáním vylepšíte sílu těsta a výsledný chleba bude větší s měkkou střídkou, stabilnější a vydrží déle. Jednoduchým vylepšovačem chuti může být neochucená tableta vitaminu C, kterou rozdrtíte a přidáte k sypkým surovinám.

Cukr dodává sladkost a chuť, pomáhá při zabarvení kůrky a poskytuje „potravu“ kvasinkám. Můžete použít bílý cukr, hnědý cukr, med i javorový sirup. Pokud použijete med nebo javorový sirup, je třeba je považovat za tekuté suroviny.

Sušené mléko a mléčné výrobky zlepšují chuť a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Sušené mléko je vhodnější a jednodušší na použití (skladujte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce).

Můžete rovněž použít i nízkotučné sušené mléko. Sušené sójové mléko je také vhodné, ale výsledný chleba bude hutnější. Nepoužívejte čerstvé mléko, pokud není v receptu uvedeno jinak.

Sůl je důležitá surovina při přípravě chleba. V těstě sůl zvyšuje schopnost absorbovat vodu, zlepšuje hnětení, posiluje tvorbu lepku a ovlivňuje proces kynutí, které dodává chlebu tvar, strukturu střídky, barvu kůrky, chuť a kvalitu. Jelikož sůl ovlivňuje proces kynutí, je třeba ji přesně zvážit.

Tuk dodává chuť a uchovává vlhkost. Vhodný je rostlinný olej, jako je slunečnicový, řepkový apod. Máslo nebo margarín mohou nahradit olej, ale dodají chlebu žlutou barvu.

Droždí se používá jako kypřidlo a pro jeho „aktivaci“ jsou nutné tekutiny, cukr, mouka a teplo. Před použitím sušeného droždí vždy zkontrolujte datum spotřeby, neboť prošlé droždí může znehodnotit proces kynutí. Menší balení chlebových směsí obvykle obsahují sáčky s droždím. Větší balení obvykle neobsahují, nicméně je možné droždí zakoupit samostatně. Některá droždí např. z dovozu mohou být „aktivnější“, proto doporučujeme používat menší množství. Kvasinky budou také více aktivní v teplém prostředí.

Urychlovač kynutí je směs droždí a vylepšovače chuti. Liší se v závislosti na značce. Pokud chcete tímto nahradit droždí v receptu, vynechte i vylepšovač chuti. Nepoužívejte urychlovač kynutí u chlebových směsí, neboť tyto již vylepšovač chuti obsahují.

Voda - používejte vodu z kohoutku. Pokud používáte vodu z chladničky, nechte ji zahřát na pokojovou teplotu. Příliš nízká nebo příliš vysoká teplota vody může zabránit aktivaci droždí.

Vejce je možné použít v některých receptech. Jsou počítány jako tekutiny, pomáhají při kynutí a zvyšují výživovou hodnotu chleba. Dodávají chuť a zjemňují kůrku. Obvykle se používají u sladších druhů chleba.

Ostatní suroviny, jako jsou ovoce, ořechy, kousky čokolády, apod. chceme, aby zůstaly v chlebu celé a nerozpekly se. Tyto suroviny je třeba přidat až nakonec při hnětení a před prvním kynutím.

Pro více informací se řiďte pokyny na balení chlebové směsi.

TIPY NA PŘÍPRAVU TĚSTA NA KOLÁČE

- Před zahájením přípravy zkontrolujte suroviny a přečtěte si recept.
- Správně važte suroviny. Vážení je přesnější, pokud vážíte pomocí objemu.
- Pokud používáte syrové suroviny, mohou se vyskytnout odchylky, proto upravte další suroviny a dobu pečení, pokud je to třeba.
- Předehřejte troubu před zahájením přípravy. Tím zajistíte, že trouba bude dostatečně předehřátá před pečením.
- Teplota a doba pečení se může lišit od nastavení vaší trouby. Pokud používáte troubu s horko vzduchem, snižte teplotu o 10 – 20°C.
- Při míchání začněte na nejnižší rychlosti a postupně zvyšujte, pokud přidáváte sypké suroviny.
- U menšího množství přerušte občas proces mixování a setřete stěny mísy stěrkou.
- Ujistěte se, že jsou nástavce i mísa čisté, suché a bez zbytků žloutků nebo tuku před šleháním bílků, neboť toto ovlivní výsledek šlehání.
- Zlehka pomažte formu rozpuštěným máslem nebo olejem, případně vyložte pečicím papírem, aby šel upečený koláč snadno vyjmout.
- Používejte změkklé máslo o pokojové teplotě pro krémovější strukturu.
- Při přípravě křehkého těsta, jeho vyvalení a zpracování je třeba, aby byl povrch i těsto studené. Máslo na přípravu křehkého těsta uchovávejte v chladničce.
- Vyvarujte se nadměrného vyvalování těsta, neboť se při pečení může srazit. Používejte lehké a rovnoměrné tahy v jednom směru. Těsto nevyvalujte silou. Pokud je to možné, nechte těsto v chladničce odpočinout před pečením.
- Vejce by měla mít pokojovou teplotu. Pokud přidáte vejce o pokojové teplotě, zabráníte tak sražení v máslové směsi.
- Vejce rozklepněte jedno po druhém do samostatné misky, abyste se ujistili, že je není zkažené.
- Odděluje vaječné bílky a žloutky opatrně. Vaječný žloutek obsahuje tuk, který může negativně ovlivnit vyšlehání vaječných bílků.
- Opláchněte nástavec, mísu a ostatní náčiní studenou vodou po vyšlehání vajec. Čištění bude snadnější než při použití horké vody.
- 3 – 4 minuty před dopečením propíchněte koláč pomocí špejle, abyste zkontrolovali, zda je koláč upečený. Pokud je špejle čistá a těsto se na ni nelepí, je koláč upečený.
- Pokud chcete křupavější sušenky, po vyjmutí z trouby je ihned přemístěte na kovový rošt. Sušenkami mírně pohněte po vyjmutí plechu trouby. Nechte na plechu zcela zchladnout.

NEZBYTNÉ SUROVINY PRO PŘÍPRAVU TĚSTA

Mouka, jako je hladká mouka, mouka obohacená o kypřicí prášek nebo celozrnná mouka, používaná pro pečení koláčů, sušenek apod., by měla mít nízký obsah bílkovin v porovnání s chlebovou moukou.

Hladká mouka má nízký obsah bílkovin než chlebová mouka. Dodává pečeným výrobkům, jako jsou koláče, muffiny, dorty, sladké pečivo a palačinky, jemnou texturu.

Hladká mouka obohacena kypřicím práškem je směs hladké mouky a kypřidla (kypřicí prášek do pečiva). Tuto mouku můžete použít v receptech místo hladké mouky a kypřicího prášku do pečiva. Abyste si vytvořili vlastní mouku, smíchejte 1 šálek hladké mouky s 2 lžičkami kypřicího prášku do pečiva.

Celozrnná mouka obsahuje všechny části zrna - otruby, klíčky a mouku ze zrna pšenice – a je vhodná pro pečení muffinů, chleba, koláčů typu pie, které budou mít hutnější texturu.

Kukuřičná mouka se vyrábí z kukuřice a používá se u některých pečených produktů, kterým dodává jemnější texturu. Můžete ji rovněž použít pro zahuštění omáček a dezertů. Doporučuje se používat tzv. pšeničnou kukuřici pro přípravu piškotového těsta.

Rýžová mouka se získává z rýže a používá se pro dosažení jemnější textury pečených výrobků, jako jsou např. sušenky.

Kypřicí prášek do pečiva je kypřidlo, které se používá pro zvětšení objemu pečiva.

Jedlá soda, také známá jako pečící soda, je surovina, která se používá v kypřicím prášku do pečiva. Používá se rovněž jako kypřidlo i jako podpurné činidlo při propečení.

Máslo dodává zvláště chuť a měkkou strukturu. Margarín může máslo nahradit s velmi podobnými výsledky. Olej může nahradit máslo v některých případech, ale chuť i textura budou jiné. Pokud chcete použít olej, použijte raději světlý rostlinný olej (slunečnicový, řepkový apod.). Aromatické oleje, jako jsou oříškové oleje nebo olivové oleje, mohou velmi ovlivnit chuť.

Vejce používejte o pokojové teplotě. Dodávají objem koláčům a piškotovým těstům.

MLéko používejte výhradně plnotučné, pokud není uvedeno jinak. Nízkotučné nebo odtučněné varianty mohou ovlivnit chuť výsledného pečiva.

Cukr (bílý cukr krystal) se používá pro dodání chuti, textury a barvy.

Krupicový cukr se častěji používá při pečení, neboť se snadno rozpouští a je vhodnější pro míchání másla s cukrem.

Použijte hnědý cukr, který se také snadno rozpouští, dodává trochu jinou chuť a texturu.

Cukr krystal se špatně rozpouští, ale je vhodné jej použít např. k přípravě muffinů.

MĚŘENÍ A VÁŽENÍ

Přesnost měření a vážení může ovlivnit důležitou rovnováhu receptu.

Používejte přesné a vhodně vybavení na vážení a měření.

Nepoužívejte běžné kuchyňské náčiní, běžné šálky nebo lžíce.

Odměrky a lžíce na vážení na sypké suroviny

Pro vážení sypkých surovin používejte průhledné plastové nebo kovové odměrky a lžíce na vážení. Nepoužívejte běžné kuchyňské šálky a lžíce.

Je důležité, aby suroviny nebyly v šálku upěchovány, pokud není uvedeno jinak (např. hnědý cukr). Pěchováním surovin můžete navýšit množství surovin a narušit rovnováhu v receptu. Zarovnejte povrch surovin pomocí nože a otřete přebytečné množství.

Pokud používáte lžíce na vážení, vždy se ujistěte se, že povrch zarovnaný, nevyboulenný. Lžíce je možné použít na tekuté i sypké suroviny, jako jsou droždí, cukr, sůl, sušené mléko nebo med.

Odměrky na tekutiny

Pro měření tekutých surovin používejte vždy průhledné plastové nebo skleněné odměrky. Nepoužívejte neprůhledné plastové nebo kovové šálky, pokud nemají značení i na vnější straně.

Položte šálek na rovný povrch a zkontrolujte hladinu. Nepřesné měření může ovlivnit rovnováhu v receptu.

Jednotky

Měrné jednotky se v některých zemích mohou lišit. Níže uvedená data slouží pro orientaci, pokud připravujete recept nebo máte vybavení z jiné země.

Šálek

- 250 ml v Austrálii a na Novém Zélandu
- 237 ml v USA

Polévková lžíce

- 20 ml v Austrálii
- 15 ml na Novém Zélandu, v UK a USA

Čajová lžička

- 5 ml ve všech oblastech

Popis teploty trouby	Elektrická		Plynová		Značení plynu
	°C	°F	°C	°F	
Velmi nízká	120	250	120	250	1
Nízká	150	300	150	300	2
Středně nízká	170	325	160	325	3
Střední	180	350	180	350	4
Středně vysoká	200	400	190	375	5
Vysoká	220	425	200	400	6
Velmi vysoká	230	450	230	450	7

Pokud používáte funkci horkého vzduchu, snižte teplotu o 15-20°C.



Péče a čištění

Sklopná hlava a základna

Nemyjte ani neponořujte sklopnou hlavu a základnu do vody nebo jiné tekutiny. Dbejte na to, aby se voda nebo jiné tekutiny nedostaly do převodového systému, neboť by mohlo dojít k poškození spotřebiče.

Otřete sklopnou hlavu a základnu měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete dosucha čistou utěrkou. Otřete zbytky potravin z přírodního kabelu, pokud je to nutné.

Čistící prostředky

Nepoužívejte drátěnky nebo houbičky s drátěnkami, které způsobují otěr. Nepoužívejte hrubé čistící prostředky pro čištění spotřebiče, nástavců i mísy, neboť by mohly povrch poškrábat. Používejte pouze teplou vodu a měkkou houbičku. Neponořujte nástavce do vody na delší dobu, např. několik hodin nebo přes noc. Mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy.

Mísa a nástavce

Omyjte mísu a nástavce (plochou metlu, šlehačí metlu a hnětací hák) v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, opláchněte a otřete dosucha. Nepoužívejte drátěnky nebo houbičky s drátěnkou, protože by mohly zničit povrchovou úpravu.

Myčka na nádobí

Skleněnou mísu, plochou metlu, hnětací hák a šlehačí metlu můžete mýt v myčce na nádobí na standardní mycí cyklus. Plochou metlu vložte do horní přihrádky.

Uložení

Uložte mixér na kuchyňskou linku nebo do skříňky.

Vždy se ujistěte, že je ovladač rychlosti v pozici 0 (OFF=vypnuto) a zástrčka přírodního kabelu je odpojena od síťové zásuvky.

Mísa má být zajištěna v základně mixéru.

Nástavce vložte do mísy a uveďte sklopnou hlavu do vodorovné (zamčené) pozice.

V žádném případě neodstraňujte sklopnou hlavu ze základny mixéru.



Řešení potíží

V této kapitole naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání spotřebiče. Pokud váš problém není zde uveden, nebo je uveden a přetrvává, přestaňte spotřebič používat, odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ NEOPRAVUJTE ANI NEROZEBÍREJTE SPOTŘEBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ DÍLY, KTERÉ BY MOHL UŽIVATEL SÁM OPRAVIT.

Tepelná bezpečnostní pojistka proti přetížení

Kuchyňský mixér je vybaven bezpečnostní pojistkou, která chrání motor proti přetížení při zpracování nadměrného množství potravin. Pokud dojde k přetížení, bezpečnostní pojistka se automaticky aktivuje a motor se sám zastaví. Stane-li se tak, posuňte ovladač rychlosti do pozice 0 (OFF=vypnuto), vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Vyčkejte alespoň 15 minut, až motor vychladne, poté znovu zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky a zapněte spotřebič.

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Mixér se během provozu náhle sám vypnul.	Mixér byl přetížen nebo došlo k dlouhému zpracování potravin. Automaticky se aktivovala bezpečnostní pojistka a motor se sám zastavil. Stane-li se tak, posuňte ovladač rychlosti do pozice 0 (OFF=vypnuto), vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Vyčkejte alespoň 15 minut, až motor vychladne, poté znovu zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky a zapněte spotřebič.
Mixér se nespustí, když je zapnutý.	Motor ještě dostatečně nevychladl po aktivaci bezpečnostní pojistky. Vyčkejte, až motor zcela vychladne.
Je slyšet zvuk stírání při použití ploché metly.	Plochá metla je opatřena stěrkou, která slouží ke stírání potravin ze stěn mísy během provozu, proto můžete během provozu slyšet zvuk, který stěrka vydává při stírání potravin ze stěn. Jedná se o normální jev. V žádném případě však nezapínejte robota s nasazenou plochou metlou bez vložených surovin v míse. Stěrka ploché metly bude stírat suché stěny mísy a vydávat velmi nepříjemný zvuk.



Obsah

- 24 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 33 Popis vášho nového spotrebiča
- 36 Zloženie
- 38 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 39 Tipy
- 44 Starostlivosť a čistenie
- 45 Riešenie problémov

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás prosíme, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

DÔLEŽITÉ OPATRENIA

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ JE POTREBNÉ DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA, MEDZI KTORÉ PATRIA:

- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.
- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred ovládaním spotrebiča a uložte ich na bezpečné miesto na možné použitie v budúcnosti.

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky. Skontrolujte, či spotrebič nie je nijako poškodený. V žiadnom prípade nepoužívajte poškodený spotrebič, spotrebič s poškodeným prírodným káblom a pod.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenía malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, čistý a nie je postriekaný vodou alebo inou tekutinou.
- Vibrácie počas používania môžu spôsobiť pohyb spotrebiča.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkavací drez.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke a jeho zapnutím skontrolujte, či je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Ak dôjde k postriekaniu alebo poliatiu spotrebiča, okolia spotrebiča, pod spotrebičom, je nevyhnutné to bezodkladne odstrániť pred ďalším použitím spotrebiča.

- Vždy prevádzkujte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič neprevádzkujte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho ani s ním nijako nemanipulujte, ak je v prevádzke.
- Používajte výhradne príslušenstvo dodávané s mixérom. Ak by ste použili iné násadce alebo príslušenstvo, ktoré nie je vyrobené alebo určené spoločnosťou Sage® ako kompatibilné, hrozí riziko vzniku požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenia.
- Nikdy nezapínajte spotrebič, ak je sklopná hlava vo vzpriamenej (odomknutej) pozícii.
- Uistite sa, že je ovládač rýchlosti v pozícii 0 (OFF = vypnuté), zástrčka prírodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky pred nasadením násadca (šľahacej metly, hnetacieho háka alebo plochej metly).
- Odporúčané množstvá spracovávaných potravín pre tento typ spotrebiča sú:
 - Hnetací hák: 850 g múky + 570 ml vody, čas prevádzky: 7 minút, rýchlosť: 2
 - Plochá metla: 400 g cukru + 400 ml rozpusteného masla + 450 g múky + 6 vajec, čas prevádzky: 7 minút, rýchlosť 5 (nepoužívajte plochú metlu pri rýchlosti 6).
- Ak vami použitý recept je zostavený pre väčšie množstvo, je potrebné spotrebič vypnúť po 3 minútach prevádzky, aby ste predišli prehriatiu spotrebiča. Neprevádzkujte spotrebič pri veľkej záťaži dlhšie než 3 minúty.

- Zaoberajte sa spotrebičom a príslušenstvom opatrne. Nikdy nevkladajte prsty do misy alebo do blízkosti násadcov (šľahacej metly, hnetacieho háka alebo plochej metly), ak sú v prevádzke.
- Uchovávajte ruky, vlasy, oblečenie aj stierky a pod. mimo dosahu pohyblivých častí spotrebiča, obzvlášť násadcov (šľahacej metly, hnetacieho háka alebo plochej metly).
- Ak by stierka, vareška a pod. spadli do misy spotrebiča, zatiaľ čo je v prevádzke, bezodkladne vypnite spotrebič ovládačom rýchlosti do pozície 0 (OFF = vypnuté), odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa motor aj pohyblivé časti celkom zastavia, a až potom môžete vybrať predmet z misy.
- Pred čistením odpojte násadec (šľahaciu metlu, hnetací hák alebo plochú metlu).
- Uistite sa, že je ovládač rýchlosti v pozícii 0 (OFF = vypnuté), zástrčka prírodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky, motor aj všetky pohyblivé časti (plochá metla, hnetací hák alebo šľahacia metla) sú celkom zastavené pred vyklopením sklopnej hlavy do vzpriamenej pozície. Násadce je potrebné odpojiť pred vybratím surovín z misy.
- Vždy sa uistite, že je ovládač rýchlosti v pozícii 0 (OFF = vypnuté), zástrčka prírodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky, vyčkajte, až sa motor aj pohyblivé časti celkom zastavia pred rozložením spotrebiča, odpojením násadcov;

ak ho budete nechávať bez dozoru; pred čistením a uložením.

- Uistite sa, že je sklopná hlava vo vodorovnej (zamknutej) pozícii, keď spotrebič nepoužívate alebo ho ukladáte.
- Žiadnu časť spotrebiča, s výnimkou misy, plochej metly, hnetacieho háka a šľahacej metly, nevkladajte do umývačky riadu.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry alebo na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť ľahko dostupná na prípadné náhle odpojenie.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčiastkou, ktorá spína

prístroj automaticky.

- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén a pod.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vyvarujte sa poliatia prírodného kábla a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žeravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
- Udržujte spotrebič čistý. Dodržujte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje

- s horľavým plynom.
- Na odpojenie spotrebiča od sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prírodného kábla, nie ťahom za kábel.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prírodný kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od

ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozvodku ani predlžovací kábel na zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.

- Neponárajte spotrebič, prírodný kábel, zástrčku prírodného kábla do vody alebo inej tekutiny.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržiavajte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Udržiavať spotrebič

a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený alebo ak je chybný napájací kábel alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému

stredisku Sage®.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné zveriť autorizovanému servisnému stredisku Sage®.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby

prúdový chránič
(s menovitým
zvyškovým
prevádzkovým prúdom
nebol viac než 30 mA)
bol inštalovaný do
elektrického obvodu,
v ktorom bude
spotrebič zapojený.
Obráťte sa na svojho
elektrikára pre ďalšiu
odbornú radu.

- Uchovávajte spotrebič
a prívodný kábel
mimo dosahu detí.



POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál
odložte na miesto určené
obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch
alebo v sprievodných
dokumentoch znamená,
že použité elektrické

a elektronické výrobky nesmú
byť pridané do bežného
komunálneho odpadu.
Na správnu likvidáciu, obnovu
a recykláciu odovzdajte
tieto výrobky na určené
zberné miesta. Alternatívne
v niektorých krajinách
Európskej únie alebo iných
európskych krajinách
môžete vrátiť svoje výrobky
miestnemu predajcovi pri kúpe
ekvivalentného nového
produktu. Správnu likvidáciu
tohto produktu pomôžete
zachovať cenné prírodné
zdroje a napomáhate prevencii
potenciálnych negatívnych
dopadov na životné prostredie
a ľudské zdravie, ktoré
by mohli byť dôsledkom
nesprávnej likvidácie odpadov.
Ďalšie podrobnosti si
vyžiadať od miestneho úradu
alebo najbližšieho zberného
miesta. Pri nesprávnej likvidácii
tohto druhu odpadu sa
môžu v súlade s národnými
predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické
a elektronické zariadenia,
vyžiadať si potrebné
informácie od svojho
predajcu alebo dodávateľa.



Výrobok je v súlade
s požiadavkami EÚ.



**IBA NA DOMÁCE
POUŽITIE.**

**NEPONÁRAJTE DO
VODY ALEBO INEJ
TEKUTINY.**

**PRED POUŽITÍM
CELKOM ODVIŇTE
PRÍVODNÝ KÁBEL.**

Zmeny v texte, dizajne
a technických špecifikáciách
sa môžu meniť bez
predchádzajúceho
upozornenia a vyhradzuje
si právo na ich zmenu.

Anglická verzia je pôvodná
verzia. Slovenská verzia
návodu je preklad pôvodnej
anglickej verzie.

Adresa výrobcu:
HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adresa dovozcu do EÚ:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany, Czech Republic

**UCHOVAJTE TIETO
INŠTRUKCIE!**



Popis vášho nového spotrebiča



A. Tlačidlo TILT RELEASE

Toto tlačidlo slúži ako zámka sklopnej hlavy. Stlačením a podržaním tlačidla budete môcť hlavu uviesť do vzpriamenej (odomknutej) pozície na nasadenie násadca a opätovným stlačením a podržaním tlačidla budete môcť uviesť sklopnú hlavu do vodorovnej (zamknutej) pozície.

B. Sklopná hlava s motorovou jednotkou

Výkonný motor na dosiahnutie perfektných výsledkov.

C. Ovládač rýchlosti

Nastavte ideálnu rýchlosť spracovávania potravín.

D. Rukoväti Sage Assist™

Rukoväti na základni mixéra a na sklopnej hlave slúžia na jednoduchú manipuláciu s mixérom.

E. Sklenená misa na mixovanie

4,7 l sklenená misa na mixovanie spolu s násadcom s gumovou stierkou zaistuje tie najlepšie výsledky.



Šľahacia metla prevzdušňuje:

- Vajcia
- Vaječné bielky
- Smotanu
- Piškótové cestá a ľahké cestá na nadýchanú bábovku a pod.
- Cesto na snehové pusinky a tortu Pavlova
- Omáčky a zálievky



Hnetací hák mieša a hnetie cestá na:

- Chlieb
- Rožky, rolky
- Pizzu
- Focaccia
- Sladké kysnuté koláče a pečivo



Plochá metla s gumovou stierkou je vhodná na

- vyšľahanie masla s cukrom
- zmiešanie vlhkých surovín
- zašľahanie bielkov do cesta
- miešanie poliev a zdobenie
- miešanie cesta na cheesecaky
- prípravu ochuteného masla
- prípravu cesta na muffiny
- miešanie syra mascarpone, smotanového syra alebo kyslej smotany
- prípravu liateho cesta alebo cesta na sušienky

Stiera steny za vás.

Zo zle prepracovaného cesta nikdy nevytvoríte perfektný výsledok. Výsledný produkt bude pretlačený, nerovnomerne prepečený, málo nakysnutý, s viditeľnými vrstvami surovín a nevzhľadnou štruktúrou.

Gumová stierka plochého násadca neustále stiera cesto zo stien a dna misy (vrátane stredovej časti) a zapracováva späť do cesta, čím zaisťuje riadne zmiešanie surovín.

POUŽITIE PLOCHEJ METLY

Plochú metlu môžete použiť na prípravu ciest, poliev alebo zmiešanie surovín.

Vďaka svojej výkonnosti dosiahnete kratší čas prípravy. Viac informácií s predbežnými časmi prípravy nájdete v nižšie uvedenej tabuľke. Časy prípravy sú iba orientačné. Dlhší čas prípravy budete potrebovať, ak chcete spracovávať väčšie alebo dvojité množstvo potravín.

Suroviny	Druh prípravy	Približný čas prípravy
Maslo a cukor	Príprava krému	3 – 4 minúty (alebo kým nie je zmes svetlá a krémová)
Cestá na koláče, sušienky, muffiny a pod.	Zmiešanie sypkých a tekutých surovín	30 – 40 sekúnd (alebo kým nebudú suroviny zmiešané)
Liate cestá (napr. na palacinky)	Zmiešanie sypkých a tekutých surovín	40 – 50 sekúnd (alebo kým nebudú suroviny zmiešané)
Glazúra	Zmiešanie sypkých a tekutých surovín	40 – 50 sekúnd (alebo kým nebudú suroviny zmiešané)
Poleva	Krémové maslo	1 – 2 minúty (alebo kým nebude maslo hladké a krémové)
	Zmiešanie práškoveho cukru, masla a tekutých surovín	50 – 60 sekúnd (alebo kým nebude zmes svetlá a nadýchaná)



POZNÁMKA

Nepoužívajte plochú metlu na ťažké cestá, šľahanie vaječných bielkov alebo na prípravu pučených zemiakov.

Vždy sa uistite, že sú maslo alebo krémový syr a pod. zmäknuté, majú izbovú teplotu a sú nakrájané na menšie kúsky, ak používate plochú metlu.



TIPY

- Pri pridávaní múky do misy sa uistite, že ste zvolili rýchlosť 1. Tým zabránite rozprášeniu múky mimo misy.
- Plochá metla je vybavená stierkou. Môžete preto použiť plochú metlu aj ako stierku pri vyberaní zmesi z misy.



Zloženie

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetok obalový a reklamný materiál. Uistite sa, že je ovládač rýchlosti v pozícii 0 (OFF = vypnuté) a že je zástrčka prírodného kábla odpojená od sieťovej zásuvky.

Umyte misu a násadce v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu pomocou mäkkej utierky. Opláchnite a nechajte uschnúť.

Misu aj násadce môžete umývať v umývačke riadu.

Pri prvom použití môžete zaznamenať slabý dym vychádzajúci zo spotrebiča. Ide o normálny jav a počas používania zmizne.

Nasadenie misy

1. Položte mixér na rovný a suchý povrch. Počas prenášania musí byť sklopná hlava vo vodorovnej (zamknutej) pozícii.
2. Na vyklopenie alebo sklopenie hlavy používajte držiadlo. Pridržiujte základňu mixéra, aby nedošlo k prevráteniu.
3. Sklopná hlava musí byť vo vzpriamenej (odomknutej) pozícii, ak chcete nasadiť alebo odobrať misu. Na manipuláciu so sklopnou hlavou použite tlačidlo TILT RELEASE.



4. Zdvihnute sklopnú hlavu smerom hore, až zacvakne do vzpriamenej (odomknutej) pozície.



5. Nasadte misu do výrezu v základni mixéra a otočte misou v smere hodinových ručičiek, až ucítite mierny odpor.



Nasadenie násadca

1. Zdvihnite sklopenú hlavu smerom hore pomocou tlačidla TILT RELEASE.
2. Zarovnajte drážku v hornej časti násadca s čapom na hriadieli.
3. Zatlačte násadec smerom hore a otočte ním v smere hodinových ručičiek, kým nie je čap bezpečne usadený vo výreze násadca. Na vybratie postupujte opačnými krokmi.



4. Uvedte sklopenú hlavu do vodorovnej pozície pomocou tlačidla TILT RELEASE, kým nezačujete cvaknutie.



UPOZORNENIE

VYVARUJTE SA KONTAKTU S POHYBLIVÝMI ČASŤAMI SPOTREBIČA, AKO SÚ NÁSADCE (PLOCHÁ METLA, HNETACÍ HÁK ALEBO ŠĽAHACIA METLA), AK JE SPOTREBIČ V PREVÁDZKE. UDRŽUJTE RUKY, VLASY, OBLEČENIE, VAREŠKY A ĎALŠIE KUCHYNSKÉ NÁČINIE MIMO DOSAHU POHYBLIVÝCH ČASTÍ, ABY STE ZABRÁNILI ZRANENIU ALEBO POŠKODENIU SPOTREBIČA.



Ovládanie vášho nového spotrebiča

PREVÁDZKA

Planetárny pohyb

Planetárny pohyb je podobný spôsobu mixovania pri profesionálnych mixéroch v pekárňach a cukrárňach, ktoré majú rozpätie 360°. Ide o kombináciu proti sebe idúcich pohybov, kde hriadeľ sa otáča proti smeru hodinových ručičiek a násadec v smere hodinových ručičiek. Výsledkom sú riadne zmiešané suroviny bez nutnosti otáčania misy.

1. Uistite sa, že je zástrčka prírodného kábla odpojená od sieťovej zásuvky a ovládač rýchlosti je v pozícii 0 (OFF = vypnuté).
2. Nasadíte misu a násadec podľa pokynov v predchádzajúcej časti návodu.
3. Stlačte tlačidlo TILT RELEASE a uveďte sklopnú hlavu do vodorovnej (zamknutej) pozície.
4. Celkom odviňte prírodný kábel a zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
5. Vždy začnite potraviny spracovávať pri najnižšej rýchlosti. Tým zabránite možnému rozstreknutiu potravín. Podľa potreby zvyšujte rýchlosť. Rýchlosť môžete upraviť počas spracovávania surovín. Ak je to nutné, vypnite mixér a utrite steny misy pomocou stierky.
6. Nezapínajte mixér s nasadenou plochou metlou bez vložených surovín v mise. Stierka plochej metly bude stierať suché steny misy a vydávať veľmi nepríjemný zvuk.
7. Keď sú suroviny v mise, stierka metly bude stierať steny misy. Začujete len zvuk stierky, ako hladko kľže po stenách misy. Ide o normálny zvuk.
8. Počas spracovania väčšieho množstva surovín alebo počas dlhšej prípravy potravín sa môže sklopná hlava zahrievať. Ide o normálny jav.



Tipy

TIPY NA PRÍPRAVU CHLEBA

- Pred začatím prípravy skontrolujte suroviny a prečítajte si recept.
- Správne vážite suroviny. Váženie je presnejšie, ak vážite pomocou objemu. Pre presnejšie váženie vody sa riadte pravidlom 1 ml vody = 1 g.
- Používajte suroviny s izbovou teplotou.
- Používajte múku s obsahom bielkoviny aspoň 11 %.
- Používajte špeciálne šálky, hrnčeky alebo lyžice na váženie.
- Nepoužívajte horúcu vodu alebo tekutiny. Zničili by ste tým kvasinky. Voda a ostatné tekutiny by mali byť teplé alebo vlažné.
- Nepoužívajte múku obohatenú kypriacim práškom do pečiva na prípravu chleba na báze droždia, ak v recepte nie je uvedené inak.
- V nadmorskej výške nad 900 m je tlak vzduchu nižší a cesto kysne rýchlejšie. Znížte množstvo použitého droždia o ¼ lyžičky.
- Ak je príliš vlhko alebo je veľmi teplo, znížte množstvo kvasníc o ¼ lyžičky, aby ste sa vyvarovali prekysnutia cesta.
- Vlastnosti múky sa môžu líšiť podľa sezóny alebo skladovania, preto bude potrebné zmeniť pomer vody a múky v prípade potreby. Ak je cesto príliš lepkavé, pridajte 1 lyžicu múky, zapracujte a skontrolujte. Ak je cesto príliš suché, pridajte 1 lyžicu vody, zapracujte a skontrolujte. V prípade potreby pridajte buď múku, alebo vodu. Cesto s vyváženým pomerom múky a vody vytvorí hladký okrúhly bochník, ktorý je na dotyk vlhký, ale nelepí sa.

Vytvorenie kvásku

- Kvasinky v droždí je potrebné „aktivovať“ (vytvoriť kvások) pred pridaním do misy.
- Ako náhradku môžete použiť instantné (sušené) droždie. Použite cca tretinové množstvo sušeného droždia v porovnaní s čerstvým droždím.
- Tvorba kvásku: Do čistej misy vložte teplú vodu (nie vriacu), rozdrobte potrebné množstvo droždia, pridajte 1 lyžičku cukru a 1 lyžičku múky. Zamiešajte a zakryte potravinovou fóliou alebo čistou utierkou. Nechajte na teplom mieste vykysnúť, cca 20 – 30 minút. Vykysnutý kvások použite bez zbytočného odkladu.

Teplé miesto na kysnutie

- Droždie, či už čerstvé alebo sušené, potrebuje teplo, aby mohlo cesto riadne nakysnúť.
- Na misu s teplou vodou položte plech. Na plech preneste cesto, voľne zakryte mierne pomastenou potravinovou fóliou alebo utierkou. Uistite sa, že je v kuchyni teplo a nie je prievan. Nechajte cesto kysnúť, kým nezvojnásobi svoj objem.

NEVYHNUTNÉ SUROVINY NA PRÍPRAVU CHLEBA

Múka je najdôležitejšou surovinou na prípravu chleba. Dodáva kvasinkám „potravu“ a formuje tvar bochníka. Pri zmiešaní s tekutinou sa začne v múke tvoriť lepok. Lepok je sieť elastických vlákien, ktorá zachytáva plyn produkovaný kvasinkami. Tento proces narastá, ako cesto kysne, a je dôležitý na tvarovanie chleba a jeho hmotnosť.

Môžete použiť bielu pšeničnú múku, predávanú ako pekársku múku, ďalej chlebovú múku aj hladkú múku. Hladká múka je najdostupnejšia, no najlepšie výsledky dosiahnete s múkou, ktorá

obsahuje aspoň 11 % bielkovín. Údaj o obsahu bielkovín nájdete na balení. Múku nie je potrebné preosiať. Nepoužívajte múku obohatenú o kypriaci prášok, ak nie je uvedené v recepte inak.

Ak použijete múku s nízkym obsahom bielkovín, hladkú alebo celozrnnú múku, zmiešajte ju s múkou s vysokým obsahom bielkovín.

V obchodoch môžete nájsť niekoľko značiek múky, ktoré majú vysoký obsah bielkovín a ktoré sú vhodné na pečenie chleba.

Celozrnná pšeničná múka obsahuje otruby, klíčky a múku zo zrna pšenice. Aj keď majú chleby z tejto múky vysoký obsah vlákniny, bochník môže mať hustejšiu striedku. Ľahšiu striedku dosiahnete nahradením asi 160 g bielej chlebovej múky.

Ražná múka je veľmi obľúbená na prípravu chleba. Má nízky obsah bielkovín, preto je vhodné ju zmiešať s chlebovou múkou, aby chlieb správne nakysol. Ražná múka sa tradične používa pre tmavé chleby alebo chleby typu Pumpernickel.

Múka s lepkom sa vyrába extrakciou lepku zo zrna. Pridaním múky s lepkom vylepšíte štruktúru a kvalitu chleba, ak používate múku s nízkym obsahom bielkovín, hladkú múku, celozrnnú múku a pod.

Chlebové zmesi obsahujú múku, cukor, mlieko, soľ, olej a ďalšie suroviny, ako je napr. vylepšovač chuti. Spravidla stačí iba pridať vodu a droždie.

Vylepšovače chuti kúpите v bežných obchodoch aj v obchodoch so zdravou výživou. Suroviny vo vylepšovačoch chuti sú obvykle potravinové kyseliny, napr. kyselina askorbová (vitamín C) alebo iné enzýmy (amylázy), ktoré sa extrahujú z pšeničnej múky. Pridaním vylepšíte silu cesta a výsledný chlieb bude väčší s mäkkou striedkou, stabilnejší a vydrží dlhšie. Jednoduchým vylepšovačom chuti môže byť neochutená tableta vitamínu C, ktorú rozdrvíte a pridáte k kypkým surovinám.

Cukor dodáva sladkosť a chuť, pomáha pri zafarbení kôrky a poskytuje „potravu“ kvasinkám. Môžete použiť biely cukor, hnedý cukor, med aj javorový sirup. Ak použijete med alebo javorový sirup, je potrebné ich považovať za tekuté suroviny.

Sušené mlieko a mliečne výrobky zlepšujú chuť a zvyšujú výživovú hodnotu chleba. Sušené mlieko je vhodnejšie a jednoduchšie na použitie (skladujte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke). Môžete takisto použiť aj nízkoúčinné sušené mlieko. Sušené sójové mlieko je takisto vhodné, ale výsledný chlieb bude hutnejší. Nepoužívajte čerstvé mlieko, ak nie je v recepte uvedené inak.

Soľ je dôležitá surovina pri príprave chleba. V ceste soľ zvyšuje schopnosť absorbovať vodu, zlepšuje hnetenie, posilňuje tvorbu lepku a ovplyvňuje proces kysnutia, ktoré dodáva chlebu tvar, štruktúru striedky, farbu kôrky, chuť a kvalitu. Keďže soľ ovplyvňuje proces kysnutia, je potrebné ju presne zvážiť.

Tuk dodáva chuť a uchováva vlhkosť. Vhodný je rastlinný olej, ako je slnečnicový, repkový a pod. Maslo alebo margarín môžu nahradiť olej, ale dodajú chlebu žltú farbu.

Droždie sa používa ako kypridlo a na jeho „aktiváciu“ sú nutné tekutiny, cukor, múka a teplo. Pred použitím sušeného droždía vždy skontrolujte dátum spotreby, pretože droždie s vypršanou trvanlivosťou môže znehodnotiť proces kysnutia. Menšie balenia chlebových zmesí obvykle obsahujú vrecká s droždím. Väčšie balenia ich obvykle neobsahujú, no je možné droždie kúpiť samostatne.

Niektoré droždie napr. z dovozu môže byť „aktívnejšie“, preto odporúčame používať menšie množstvo. Kvasinky budú takisto aktívnejšie v teplom prostredí.

Urýchľovač kysnutia je zmes droždía a vylepšovača chuti. Líši sa v závislosti od značky. Ak chcete týmto nahradiť droždie v recepte, vynechajte aj vylepšovač chuti. Nepoužívajte urýchľovač kysnutia

pri chlebových zmesiach, pretože tieto už vylepšovač chuti obsahujú.

Voda – používajte vodu z kohútika.

Ak používate vodu z chladničky, nechajte ju zahriať na izbovú teplotu. Príliš nízka alebo príliš vysoká teplota vody môže zabrániť aktivácii droždia.

Vajcia je možné použiť v niektorých receptoch. Počítajú sa ako tekutiny, pomáhajú pri kysnutí a zvyšujú výživovú hodnotu chleba. Dodávajú chuť a zjemňujú kôrku. Obvykle sa používajú pri sladších druhoch chleba.

Ostatné suroviny, ako sú ovocie, orechy, kúsky čokolády, a pod. chceme, aby zostali v chlebe celé a nerozpustili sa. Tieto suroviny je potrebné pridať až nakoniec pri hnetení a pred prvým kysnutím.

Pre viac informácií sa riaďte pokynmi na balení chlebovej zmesi.

TIPY NA PRÍPRAVU CESTA NA KOLÁČE

- Pred začatím prípravy skontrolujte suroviny a prečítajte si recept.
- Správne vážte suroviny. Váženie je presnejšie, ak vážite pomocou objemu.
- Ak používate surové suroviny, môžu sa vyskytnúť odchýlky, preto upravte ďalšie suroviny a čas pečenia, ak je to potrebné.
- Predhrejte rúru pred začatím prípravy. Tým zaistíte, že rúra bude dostatočne predhriata pred pečením.
- Teplota a čas pečenia sa môže líšiť od nastavenia vašej rúry. Ak používate teplovzdušnú rúru, znížte teplotu o 10 – 20 °C.
- Pri miešaní začnite na najnižšej rýchlosti a postupne zvyšujte, ak pridávate sypké suroviny.
- Pri menšom množstve prerušte občas proces mixovania a zotrite steny misy stierkou.
- Uistite sa, že sú násadce aj misa čisté, suché a bez zvyškov žltkov alebo tuku pred šľahaním bielkov, pretože toto ovplyvní výsledok šľahania.
- Zľahka namažte formu rozpusteným maslom alebo olejom, prípadne vyložte papierom na pečenie, aby sa dal upečený koláč jednoducho vybrať.
- Používajte zmäknuté maslo s izbovou teplotou pre krémovejšiu štruktúru.
- Pri príprave krehkého cesta, jeho vyvalkanie a spracovanie je potrebné, aby boli povrch aj cesto studené. Maslo na prípravu krehkého cesta uchovávajte v chladničke.
- Vyvarujte sa nadmerného vyvalkania cesta, pretože sa pri pečení môže zraziť. Používajte ľahké a rovnomerné ťahy v jednom smere. Cesto nevalkajte silou. Ak je to možné, nechajte cesto v chladničke odpočinúť pred pečením.
- Vajcia by mali mať izbovú teplotu. Ak pridáte vajcia s izbovou teplotou, zabránite tak zrazeniu v maslovej zmesi.
- Vajce rozklepnite jedno po druhom do samostatnej misky, aby ste sa uistili, že nie je skazené.
- Oddelujte vaječné bielky a žltky opatrne. Vaječný žltok obsahuje tuk, ktorý môže negatívne ovplyvniť vyšľahanie vaječných bielkov.
- Opláchnite násadec, misu a ostatné náčinie studenou vodou po vyšľahaní vaječ. Čistenie bude jednoduchšie než pri použití horúcej vody.
- 3 – 4 minúty pred dopečením prepichnete koláč pomocou špajle, aby ste skontrolovali, či je koláč upečený. Ak je špajľa čistá a cesto sa na ňu nelepí, je koláč upečený.
- Ak chcete chrumkavejšie sušienky, po vybratí z rúry ich ihneď premiestnite na kovový rošt. Sušienkami mierne pohnite po vybratí plechu z rúry. Nechajte na plechu celkom vychladnúť.

NEVYHNUTNÉ SUROVINY NA PRÍPRAVU CESTA

Múka, ako je hladká múka, múka obohatená o kypriaci prášok alebo celozrnná múka, používaná na pečenie koláčov, sušienok a pod., by mala mať nízky obsah bielkovín v porovnaní s chlebovou múkou.

Hladká múka má nízky obsah bielkovín než chlebová múka. Dodáva pečeným výrobkom, ako sú koláče, muffiny, torty, sladké pečivo a palacinky, jemnú textúru.

Hladká múka obohatená o kypriaci prášok je zmes hladkej múky a kypridla (kypriaci prášok do pečiva). Túto múku môžete použiť v receptoch namiesto hladkej múky a kypriaceho prášku do pečiva. Aby ste si vytvorili vlastnú múku, zmiešajte 1 šálku hladkej múky s 2 lyžičkami kypriaceho prášku do pečiva.

Celozrnná múka obsahuje všetky časti zrna - otruby, klíčky a múku zo zrna pšenice – a je vhodná na pečenie muffinov, chleba, koláčov typu pie, ktoré budú mať hutnejšiu textúru.

Kukurličná múka sa vyrába z kukurice a používa sa pri niektorých pečených produktoch, ktorým dodáva jemnejšiu textúru. Môžete ju takisto použiť na zahustenie omáčok a dezertov. Odporúča sa používať tzv. pšeničnú kukuricu na prípravu piskótového cesta.

Ryžová múka sa získava z ryže a používa sa na dosiahnutie jemnejšej textúry pečených výrobkov, ako sú napr. sušienky.

Kypriaci prášok do pečiva je kypridlo, ktoré sa používa na zväčšenie objemu pečiva.

Jedlá sóda, takisto známa ako sóda na pečenie, je surovina, ktorá sa používa v kypriacom prášku do pečiva. Používa sa takisto ako kypridlo aj ako podporné činidlo pri prepečení.

Maslo dodáva hlavne chuť a mäkkú štruktúru. Margarín môže maslo nahradiť s veľmi podobnými výsledkami. Olej môže nahradiť maslo v niektorých prípadoch, ale chuť aj textúra budú iné. Ak chcete použiť olej, použite radšej svetlý rastlinný olej (slnečnicový, repkový a pod.). Aromatické oleje, ako sú orieškové oleje alebo olivové oleje, môžu veľmi ovplyvniť chuť.

Vajcia používajte s izbovou teplotou. Dodávajú objem koláčom a piskótovým cestám.

Mlieko používajte výhradne plnotučné, ak nie je uvedené inak. Nízkotučné alebo odtučnené varianty môžu ovplyvniť chuť výsledného pečiva.

Cukor (biely kryštálový cukor) sa používa na dodanie chuti, textúry a farby.

Krupicový cukor sa častejšie používa pri pečení, pretože sa ľahko rozpúšťa a je vhodnejší na miešanie masla s cukrom.

Použite hnedý cukor, ktorý sa takisto ľahko rozpúšťa, dodáva trochu inú chuť a textúru.

Kryštálový cukor sa zle rozpúšťa, ale je vhodné ho použiť napr. na prípravu muffinov.

MERANIE A VÁŽENIE

Presnosť merania a váženia môže ovplyvniť dôležitú rovnováhu receptu.

Používajte presné a vhodné vybavenie na váženie a meranie.

Nepoužívajte bežné kuchynské náčinie, bežné šálky alebo lyžice.

Odmerky a lyžice na váženie na sypké suroviny

Na váženie sypkých surovín používajte priehľadné plastové alebo kovové odmerky a lyžice na váženie. Nepoužívajte bežné kuchynské šálky a lyžice.

Je dôležité, aby suroviny neboli v šálke utlačené, ak nie je uvedené inak (napr. hnedý cukor). Utlačením surovín môžete navýšiť množstvo surovín a narušiť rovnováhu v recepte. Zarovnajte povrch surovín pomocou noža a utrite prebytočné množstvo.

Ak používate lyžice na váženie, vždy sa uistite sa, že je povrch zarovnaný, nevypuklý. Lyžice je možné použiť na tekuté aj sypké suroviny, ako sú droždie, cukor, soľ, sušené mlieko alebo med.

Odmerky na tekutiny

Na meranie tekutých surovín používajte vždy priehľadné plastové alebo sklenené odmerky. Nepoužívajte nepriehľadné plastové alebo kovové šálky, ak nemajú značenie aj na vonkajšej strane.

Položte šálku na rovný povrch a skontrolujte hladinu. Nepresné meranie môže ovplyvniť rovnováhu v recepte.

Jednotky

Merné jednotky sa v niektorých krajinách môžu líšiť. Nižšie uvedené dáta slúžia na orientáciu, ak pripravujete recept alebo máte vybavenie z inej krajiny.

Šálka

- 250 ml v Austrálii a na Novom Zélande
- 237 ml v USA

Polievková lyžica

- 20 ml v Austrálii
- 15 ml na Novom Zélande, v UK a USA

Čajová lyžička

- 5 ml vo všetkých oblastiach

Popis teploty rúry	Elektrická		Plynová		Značenie plynu
	°C	°F	°C	°F	
Veľmi nízka	120	250	120	250	1
Nízka	150	300	150	300	2
Stredne nízka	170	325	160	325	3
Stredná	180	350	180	350	4
Stredne vysoká	200	400	190	375	5
Vysoká	220	425	200	400	6
Veľmi vysoká	230	450	230	450	7

Ak používate funkciu horúceho vzduchu, znížte teplotu o 15 – 20 °C.



Starostlivosť a čistenie

Sklopná hlava a základňa

Neumývajte ani neponárajte sklopnú hlavu a základňu do vody alebo inej tekutiny. Dbajte na to, aby sa voda alebo iné tekutiny nedostali do prevodového systému, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Utrite sklopnú hlavu a základňu mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite dosucha čistou utierkou. Utrite zvyšky potravín z prírodného kábla, ak je to nutné.

Čistiace prostriedky

Nepoužívajte drôtenky alebo hubky s drôtenkami, ktoré spôsobujú oter. Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča, násadcov aj misy, pretože by mohli povrch poškriabať. Používajte iba teplú vodu a mäkkú hubku. Neponárajte násadce do vody na dlhší čas, napr. niekoľko hodín alebo cez noc. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy.

Misa a násadce

Umyte misu a násadce (plochú metlu, šľahaciu metlu a hnetací hák) v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu, opláchnite a utrite dosucha. Nepoužívajte drôtenky alebo hubky s drôtenkou, pretože by mohli zničiť povrchovú úpravu.

Umývačka riadu

Sklenenú misu, plochú metlu, hnetací hák a šľahaciu metlu môžete umývať v umývačke riadu na štandardný umývací cyklus.

Plochú metlu vložte do hornej priehradky.

Uloženie

Uložte mixér na kuchynskú linku alebo do skrinky.

Vždy sa uistite, že je ovládač rýchlosti v pozícii 0 (OFF = vypnuté) a zástrčka prírodného kábla je odpojená od sieťovej zásuvky.

Misa má byť zaistená v základni mixéra.

Násadce vložte do misy a uveďte sklopnú hlavu do vodorovnej (zamknutej) pozície.

V žiadnom prípade neodstraňujte sklopnú hlavu zo základne mixéra.



Riešenie problémov

V tejto kapitole nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania spotrebiča. Ak váš problém nie je tu uvedený, alebo je uvedený a pretrváva, prestaňte spotrebič používať, odpojte zástrčku prírodného kábla zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

V ŽIADNOM PRÍPADE NEOPRAVUJTE ANI NEROZOBERAJTE SPOTREBIČ SAMI. NEOBSAHUJE ŽIADNE DIELY, KTORÉ BY MOHOL POUŽÍVATEĽ SÁM OPRAVIŤ.

Tepelná bezpečnostná poistka proti preťaženiu

Kuchynský mixér je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá chráni motor proti preťaženiu pri spracovaní nadmerného množstva potravín. Ak dôjde k preťaženiu, bezpečnostná poistka sa automaticky aktivuje a motor sa sám zastaví. Ak sa tak stane, posuňte ovládač rýchlosti do pozície 0 (OFF = vypnuté), vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky. Vyčkajte aspoň 15 minút, až motor vychladne, potom znovu zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky a zapnite spotrebič.

PROBLÉM	RIEŠENIE
Mixér sa počas prevádzky náhle sám vypol.	Mixér bol preťažený alebo došlo k dlhému spracovaniu potravín. Automaticky sa aktivovala bezpečnostná poistka a motor sa sám zastavil. Ak sa tak stane, posuňte ovládač rýchlosti do pozície 0 (OFF = vypnuté), vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky. Vyčkajte aspoň 15 minút, až motor vychladne, potom znovu zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky a zapnite spotrebič.
Mixér sa nespustí, keď je zapnutý.	Motor ešte dostatočne nevychladol po aktivácii bezpečnostnej poistky. Vyčkajte, až motor celkom vychladne.
Je počuť zvuk stierania pri použití plochej metly.	Plochá metla je opatrená stierkou, ktorá slúži na stieranie potravín zo stien misy počas prevádzky, preto môžete počas prevádzky počuť zvuk, ktorý stierka vydáva pri stieraní potravín zo stien. Ide o normálny jav. V žiadnom prípade však nezapínajte robota s nasadenou plochou metlou bez vložených surovín v mise. Stierka plochej metly bude stierať suché steny misy a vydávať veľmi neprijemný zvuk.



Tartalom

46	Fontos biztonsági intézkedések
55	Az új készülékének leírása
58	Összeállítás
60	Új készülékének kezelése
61	Tippek
66	Karbantartás és tisztítás
67	Hibaelhárítás

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage®-nél tisztában vagyunk a biztonság fontosságával.

Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATA SORÁN BE KELL TARTANI AZ ALAPVETŐ BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET, KÖZTÜK A KÖVETKEZŐKET:

- Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati aljzat feszültsége megegyezik a készülék alsó részén található címkén jelzett feszültséggel. Bármilyen kétség esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el valamennyi utasítást, és az útmutatót tegye biztonságos helyre esetleges későbbi szükség esetére.
- A készülék első

használata előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét. Ellenőrizze, nem sérült-e a készülék. Semmiképpen ne használjon sérült készüléket, sérült kábelt stb.

- Kisgyermek megfulladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
- Ne használja a készüléket a munkalap vagy asztal peremén. Bizonyosodjon meg róla, hogy a felület egyenes, tiszta, és nem fröccsent rá víz vagy egyéb folyadék.

- A használat közben fellépő rezgés miatt a készülék elmozdulhat.
- A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- A készüléket ne használja fém alátétlen, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- Mielőtt a készüléket az áramforráshoz csatlakoztatja és bekapcsolja, ellenőrizze, hogy teljesen és megfelelően össze van-e állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található utasításokat.
- Ha a készülékre, a környékére vagy az alatta levő területre folyadék fröccsen vagy ömlik, azt a készülék további használata előtt azonnal el kell távolítani.

- A terméket mindig sima felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, ne helyezze át és ne mozgassa működés közben.
- Csak a robotgéppel együtt kapott tartozékokat használja. Ha olyan toldalékot vagy tartozékot használ, amelyet nem a Sage® gyártott vagy határozott meg, tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a lehajtható fej álló (nyitott) helyzetben van.
- Toldalék (habverő, dagasztókar vagy lapos keverőlapát) felhelyezése előtt ellenőrizze, hogy a sebességszabályzó 0 (OFF = kikapcsolva) állásban van, és a tápkábel ki van húzva a hálózati aljzatból.
- Ezzel a készülékkel az alábbi lelmiszermennyiségek feldolgozása ajánlott:
 - Dagasztókar: 850 g liszt + 570 ml víz, működési idő: 7 perc, sebesség: 2
 - Lapos keverőlapát: 400 g cukor + 400 ml olvasztott vaj + 450 g liszt + 6 tojás, működési idő: 7 perc, 5-ös sebesség (a lapos keverőlapátot ne használja 6-os sebességgel).
- Ha az Ön által használt recept nagyobb mennyiségre vonatkozik, a készüléket 3 perc működés után ki kell kapcsolni, nehogy túlmelegedjen. Ne működtesse a készüléket nagy terhelés mellett 3 percnél hosszabb ideig.
- A készülékkel és

tartozékaival óvatosan bánjon. Soha ne tegye az ujját a tálba vagy a toldalékok (habverő, dagasztókar vagy lapos keverőlapát) közelébe, ha a készülék működésben van.

- Kezét, haját, ruháját, spatulát stb. tartsa távol a készülék mozgó alkatrészeitől, különösen a toldalékoktól (habverőtől, dagasztókartól vagy lapos keverőlapáttól).
- Amennyiben spatula, fakanál stb. esne a készülék táljába működés közben, haladéktalanul kapcsolja a készülék sebességszabályzóját 0 (OFF = kikapcsolva) állásba, húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból, várja meg, amíg a motor és a mozgó alkatrészek teljesen megállnak,

és csak azután vegye ki a tárgyat a tálból.

- Tisztítás előtt vegye ki a toldalékot (habverőt, dagasztókart vagy lapos keverőlapátot).
- Ellenőrizze, hogy a sebességszabályzó 0 (OFF = kikapcsolva) állásban van, a tápkábel ki van húzva a hálózati aljzatból, a motor és a mozgó alkatrészek (habverő, dagasztókar vagy lapos keverőlapát) teljesen megálltak, mielőtt a lehajtható fejet álló helyzetbe billenti. A toldalékokat ki kell venni, mielőtt az élelmiszert kieszedi a tálból.
- Mindig ellenőrizze, hogy a sebességszabályzó 0 (OFF = kikapcsolva) állásban van, a tápkábel ki van húzva a hálózati aljzatból, várja meg, amíg a motor és a mozgó alkatrészek teljesen megállnak,

- mielőtt a készüléket szétszedi, leveszi a toldalékokat; ha felügyelet nélkül hagyja; tisztítás és tárolás előtt.
- Ellenőrizze, hogy a lehajtható fej vízszintes (zárt) helyzetben van, ha a készüléket nem használja, vagy ha eltárolja.
 - A tál, a lapos keverőlapát, a dagasztókar és a habverő kivételével a készülék semelyik részét ne tegye mosogatógépbe.
 - A készülék semelyik részét ne tegye gáz-, villany- vagy mikrohullámú sütőbe, se forró gáz- vagy villany főzőfelületre.
 - A hálózati csatlakozónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
 - Ne használja a készüléket programozóval, időkapcsolóval vagy bármilyen más tartozékkal, ami a készüléket önműködően kapcsolja.
 - Ne használja a készüléket vízforrás, pl. konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb. közelében.
 - Ne érjen a készülékhez vizes vagy nedves kézzel.
 - Működés közben a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
 - Ügyeljen rá, hogy a tápkábelt és a csatlakozódugókat ne öntse le vízzel vagy más folyadékkal.
 - A készülék tisztításához ne használjon durva súroló- vagy maró hatású szereket.

- A berendezést tartsa tisztán. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található tisztítási utasításokat.
- A készülékben vagy annak közelében ne tároljon és ne használjon gyúlékony vagy robbanásveszélyes anyagokat, pl. gyúlékony gázzal töltött spray-eket.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozódugónál, ne a kábelnél fogva húzza ki.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- Biztonsági okokból a készüléket külön áramkörbe javasolt csatlakoztatni, más készülékektől elkülönítve. A készülék csatlakoztatásához ne használjon elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- A készüléket, a tápkábelt és a villásdugót soha ne mártsa vízbe vagy más folyadékba.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol kell tartani.
- Ezt a berendezést csak 8 évnél idősebb gyerekek

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK MINDEN ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.

használhatják, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a berendezés biztonságos használati módját és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél és nincsenek felügyelet alatt. A készüléket és a tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.

- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A gyerekeknek tilos a készülékkel játszani.

- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült vagy hibás a tápkábel vagy a csatlakozódugó. Minden javítást bízson a legközelebbi Sage® szakszervizre.
- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. A készülék nem kereskedelmi használatra készült. Ne használja a készüléket mozgó gépjárműben vagy hajón, ne használja szabad téren, ne használja más célra, mint amire szolgál. Ellenkező esetben sérülés következhet be.
- A mindennapos tisztítás kivételével minden karbantartást Sage® szakszervizre kell bízni.

- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért forduljon a villanszerelőjéhez.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa gyermekektől távol.



A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagokat az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyre helyezze el.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni.

A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken.

Az EU országaiban vagy más európai országokban a termékek az eladóhelyen azonos új termék vásárlásánál visszaválthatóak lehetnek.

A termék megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által

okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. További részletekről érdeklődjön a helyi hatóságnál vagy a legközelebbi gyűjtőhelyen. Ezen hulladékfajta nem megfelelő megsemmisítése a nemzeti előírásokkal összhangban bírsággal sújtható.

Vállalkozások számára az Európai Unió országában

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván megsemmisíteni, erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.



A termék összhangban van az EU irányelvek követelményeivel.



**CSAKHÁZTARTÁSI
HASZNÁLATRA.**

**NE MÁRTSA
VÍZBE VAGY MÁS
FOLYADÉKBA.**

HASZNÁLAT ELŐTT TELJESEN TEKERJE LE A TÁPKÁBELT.

Változtatások a szövegben, kivitelben és műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek, minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

Az angol nyelvű az eredeti változat. A magyar fordítás az eredeti változat alapján készült.

A gyártó címe:

HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Az uniós importőr címe:

FAST ČR, a.s,
Černokostecká 1621
251 01 Říčany, Czech Republic

**ŐRIZZE MEG EZT
AZ ÚTMUTATÓT!**



Az új készülékének leírása



A. TILT RELEASE gomb

Ez a gomb a lehajtható fej zárja. A gomb megnyomásával és nyomva tartásával a fejet álló (nyitott) helyzetbe emelheti a toldalék behelyezéséhez, a gomb ismételt megnyomásával és nyomva tartásával a lehajtható fejet vízszintes (zárt) helyzetbe állíthatja.

B. Lehajtható fej a motoregységgel

Nagy teljesítményű motor a tökéletes eredmények eléréséhez.

C. Sebességszabályozó

Állítsa be az ideális sebességet az élelmiszerek feldolgozásához.

D. Sage Assist™ fogantyúk

A robotgép alapzatán és a lehajtható fejen levő fogantyúk segítségével a robotgép könnyen kezelhető.

E. Üveg keverőtál

A 4,7 l-es üveg keverőtál a gumi spatulával ellátott toldalékkal együtt garantálja a legjobb eredményeket.



A habverő levegővel dúsítja a:

- Tojást
- Tojásfehérjét
- Tejszínt
- Piskótatésztát és könnyű kuglóftésztát stb.
- Tésztát habcsók és Pavlova torta készítéséhez
- Mártásokat és önteteket



A keverőlapát keveri és dagasztja a tésztát:

- Kenyérhez
- Kiflihez és tekercekhez
- Pizzához
- Focacciához
- Édes kelt kalácsokhoz és aprósüteményekhez



A lapos keverőlapát gumi spatulával alkalmas:

- vaj és cukor kikeveréséhez
- nedves alapanyagok összekeveréséhez
- tojásfehérje belekeveréséhez a tésztába
- bevonatok és díszítések keveréséhez
- cheesecake tészta keveréséhez
- ízesített vaj készítéséhez
- muffintészta készítéséhez
- mascarpone, tejszínes sajt vagy tejföl keveréséhez
- öntött tészta vagy keksztészta készítéséhez

Letörli a falakat Ön helyett.

Rosszul kidolgozott tésztából soha nem lesz tökéletes eredmény. A végtermék horpadt, egyenetlenül átsült, keletlen lesz, az alapanyagok látható rétegeivel és csúnya struktúrával.

A lapos keverőlapát gumi spatulája folyamatosan letörli a tésztát a tál falairól és aljáról (beleértve a középső részt is), és visszadolgozza a tésztába, amivel biztosítja az alapanyagok megfelelő keveredését.

A LAPOS KEVERŐLAPÁT HASZNÁLATA

A lapos keverőlapátot tészták, bevonatok készítéséhez vagy az alapanyagok összekeveréséhez használhatja.

Hatékonyságának köszönhetően rövidebb lesz a készítési idő. A körülbelüli készítési időkre vonatkozóan további információt talál az alábbi táblázatban. A készítési idők csupán tájékoztató jellegűek. Nagyobb vagy kétszeres mennyiségű élelmiszer feldolgozásához hosszabb készítési időre lesz szüksége.

Alapanyagok	A készítés módja	Az elkészítés megközelítő időtartama
Vaj és cukor	Krém készítése	3 – 4 perc (vagy amíg a keverék világos és krémes nem lesz)
Kalács-, keksz-, muffintészták stb.	Ömlesztett és folyékony anyagok összekeverése	30 – 40 másodperc (vagy amíg a hozzávalók össze nem állnak)
Öntött tészta (pl. palacsintához)	Ömlesztett és folyékony anyagok összekeverése	40 – 50 másodperc (vagy amíg a hozzávalók össze nem állnak)
Máz	Ömlesztett és folyékony anyagok összekeverése	40 – 50 másodperc (vagy amíg a hozzávalók össze nem állnak)
Bevonat	Vajkrém	1 – 2 perc (vagy amíg a vaj sima és krémes nem lesz)
	Porcukor, vaj és folyékony anyagok összekeverése	50 – 60 perc (vagy amíg a keverék világos és levegős nem lesz)



MEGJEGYZÉS

Ne használja a lapos keverőlapátot nehéz tésztákhoz, tojásfehérje felveréséhez vagy tört burgonya készítéséhez.

Mindig ügyeljen rá, hogy a vaj vagy a krémsajt stb. puha, szobahőmérsékletű legyen, és vágja kisebb darabokra, ha a lapos keverőlapátot használja.



TIPPEK

- Ha lisztet ad hozzá a tálba, mindig ügyeljen rá, hogy az 1. sebességet válassza. Ezzel megelőzheti, hogy a liszt szétszóródjon az edényből.
- A lapos keverőlapát spatulával van ellátva. Ezért használhatja a keverék kivételéhez is a tálból.



Összeállítás

Az első használat előtt

Az első használat előtt távolítsa el a készülékről minden csomagoló- és reklámanyagot. Ellenőrizze, hogy a sebességszabályzó 0 (OFF = kikapcsolva) állásban van, és a tápkábel ki van húzva a hálózati aljzatból.

A tálát és a toldalékokat mossa el meleg vízben kevés mosogatószerrel egy puha törlőrongy segítségével. Öblítse le és hagyja megszáradni.

A tál és a toldalékok moshatók mosogatógépben.

Az első használatnál enyhe füst távozhat a készülékből. Ez természetes jelenség, és a használat során megszűnik.

A tál behelyezése

1. A robotgépet tegye egyenes és száraz felületre. Áthelyezéskor a lehajtható fejnek vízszintes (zárt) helyzetben kell lennie.
2. A fej fel- vagy lehajtásához használja a fogantyút. Tartsa a gép alapzatát, nehogy felboruljon.
3. A lehajtható fejnek álló (nyitott) helyzetben kell lennie, ha a tálát behelyezni vagy kivenni szeretné. A lehajtható fej mozgatásához használja a TILT RELEASE gombot.



4. Emelje felfelé a lehajtható fejet, amíg álló (nyitott) helyzetben a helyére nem kattann.



5. Tegye be a tálát a robotgép alapzatában levő vájatba, és fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg ellenállásba nem ütközik.



A toldalék felhelyezése

1. Emelje felfelé a lehajtható fejet a TILT RELEASE gomb segítségével.
2. A toldalék felső részében levő vájatot illessze össze a tengelyen levő pecekkel.
3. Nyomja a toldalékot felfelé, és fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a pecek biztonságosan rögzítve lesz a toldalék vájatában. A toldalék kivételéhez ezzel ellentétes lépésekkel járjon el.



4. Billentse a lehajtható fejet vízszintes helyzetbe a TILT RELEASE gomb segítségével, amíg kattánást nem hall.



FIGYELEM

NE ÉRJEN A KÉSZÜLÉK MOZGÓ ALKATRÉSZEIHEZ, MINT A TOLDALÉKOK (HABVERŐ, DAGASZTÓKAR VAGY LAPOS KEVERŐLAPÁT), HA A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSBEN VAN. TARTSA A KEZÉT, HAJÁT, RUHADARABJAIT, FAKANALAT ÉS EGYÉB KONYHAI SEGÉDESZKÖZÖKET TÁVOL A MOZGÓ ALKATRÉSZEKTŐL, HOGY ELKERÜLJE A SÉRÜLÉST VAGY A KÉSZÜLÉK MEGHIBÁSODÁSÁT.



Új készülékének kezelése

ÜZEMELTETÉS

Bolygómozgás

A bolygómozgás a pékségekben és cukrászati üzemekben használatos, 360°-os professzionális keverőgépekéhez hasonló keverési mód. Egymással szembenemő mozgások kombinációjáról van szó, melynek során a tengely az óramutató járásával ellentétes irányba, a toldalék pedig az óramutató járásával megegyező irányba forog. Ennek eredményeképpen az alapanyagok megfelelően összekeverednek anélkül, hogy a tálát forgatni kellene.

1. Ellenőrizze, hogy a tápkábel ki van húzva a hálózati aljzatból, és a sebességszabályzó 0 (OFF = kikapcsolva) állásban van.
2. Az útmutató előző részében leírtak szerint helyezze be a tálát és a toldalékot.
3. Nyomja meg a TILT RELEASE gombot, és billentse a lehajtható fejet vízszintes (zárt) helyzetbe.
4. Teljesen tekerje le a tápkábelt, és dugja a tápkábel csatlakozóját a hálózati aljzatba.
5. Mindig a legalacsonyabb sebességgel kezdje meg az élelmiszerek feldolgozását. Ezzel elkerülheti az élelmiszerek esetleges szétszóródását. Szükség szerint növelje a sebességet. A sebességet módosíthatja a feldolgozás közben. Szükség esetén kapcsolja ki a robotgépet, és törölje le az edény falát a spatula segítségével.
6. Ne kapcsolja be a robotgépet a lapos keverőlapáttal, ha a tál üres. A lapos keverőlapát spatulája a tál száraz falait fogja dörzsölni, és nagyon kellemetlen hangot ad ki.
7. Ha a tálban alapanyagok vannak, a lapát spatulája törölgetni fogja a tál falait. Csak a spatula hangját fogja hallani, ahogy simán csúszik a tál falain. Ez normális hang.
8. Nagyobb mennyiségű élelmiszer feldolgozása, vagy hosszabb ideig tartó működés esetén a lehajtható fej felmelegedhet. Ez normális jelenség.



Tippek

KENYÉRKÉSZÍTÉSI TIPPEK

- A készítés megkezdése előtt ellenőrizze a hozzávalókat, és olvassa el a receptet.
- Jól mérje le a hozzávalókat. A mérés pontosabb, ha a térfogat alapján mér. A víz pontosabb méréséhez tartsa szem előtt a következő szabályt: 1 ml víz = 1 g.
- Szobahőmérsékletű alapanyagokat használjon.
- Legalább 11% fehérjetartalmú lisztet használjon.
- Használjon speciális csészét, bögrét vagy kanalat a méréshez.
- Ne használjon forró vizet vagy folyadékot. Ezzel elpusztítaná az élesztőgombákat. A víz és az egyéb folyadékok legyenek melegek vagy langyosak legyenek.
- Ne használjon sütőporral dúsított lisztet, ha élesztő alapú kenyeret készít, ha a receptben másképp nem szerepel.
- 900 m tengerszint feletti magasság felett a légnyomás alacsonyabb, és a tészta gyorsabban megkel. Csökkentse a felhasznált élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal.
- Ha túl nagy a páratartalom vagy nagyon meleg van, csökkentse az élesztő mennyiségét ¼ teáskanállal, nehogy túlkeljen a tészta.
- A liszt tulajdonságai az évszaktól és a tárolástól függően eltérőek lehetnek, ezért szükség esetén módosítani kell a víz és a liszt arányát. Ha a tészta túl ragadós, adjon hozzá 1 evőkanál lisztet, dolgozza össze és ellenőrizze. Ha a tészta túl száraz, adjon hozzá 1 evőkanál vizet, dolgozza össze és ellenőrizze. Szükség esetén adjon hozzá lisztet vagy vizet. Ha a tésztában kiegyensúlyozott a víz és a liszt aránya, sima, gömbölyű cipó keletkezik, amely érintésre nedves, de nem ragad.

Kovász készítése

- Az élesztőben levő élesztőgombákat a tálba helyezés előtt „aktiválni” kell (kovászt kell készíteni).
- Helyette instant (szárított) élesztőt is használhat. A friss élesztőhöz képest kb. egyharmadnyi mennyiségű szárított élesztőt használjon.
- Kovász készítése: Egy tiszta tálkába tegyen meleg (ne forrásban levő) vizet, morzsolja szét a szükséges mennyiségű élesztőt, adjon hozzá 1 teáskanál cukrot és 1 teáskanál lisztet. Keverje össze, és takarja le ételmezszerfóliával vagy egy tiszta konyharuhával. Hagyja meleg helyen felfutni, kb. 20 – 30 percig. A felfutott kovászt haladéktalanul használja fel.

Meleg hely a keléshez

- Az élesztőnek, akár friss, akár szárított, megre van szüksége, hogy a tészta megfelelően meg tudjon kelni.
- Egy meleg vízzel megtöltött tálra tegyen sütőlemez. Tegye a lemezre a tésztát, lazán takarja le egy enyhén megszírozott ételmezszerfóliával vagy konyharuhával. Bizonyosodjon meg róla, hogy a konyha meleg, és nincs huzat. Hagyja a tésztát kelni, amíg nem kétszereződik a térfogata.

A KENYÉRKÉSZÍTÉS NÉLKÜLÖZHETETLEN ALAPANYAGAI

A liszt a kenyérfőzés legfontosabb hozzávalója. „Táplálja” az élesztőgombákat és formázza a cipót. Ha folyadékkal keveredik, a lisztben siker kezd képződni. A siker rugalmas szövetek hálózata, ami megköti az élesztőgombák termelte gázokat. Ez a folyamat erősödik, ahogy a kenyér kel, és fontos a kenyér formája és tömege szempontjából.

Használhat fehér búzalisztet, amit pék lisztként, kenyérlisztként vagy finomlisztként is árulnak. A finomliszt a legkönnyebben hozzáférhető, azonban jobb eredményt ér el az olyan lisztrel, amely minimum 11% fehérjét tartalmaz. A fehérjetartalomra vonatkozó adatot a csomagoláson találja. A lisztet nem kell átszitálni. Ne használjon sütőporral dúsított lisztet, ha a receptben másképp nem szerepel.

Ha alacsony fehérjetartalmú, finom vagy teljes kiőrlésű lisztet használ, keverje össze magas fehérjetartalmú lisztrel.

Az üzletekben többféle magas fehérjetartalmú, kenyérsütéshez alkalmas lisztmárkát talál.

A teljes kiőrlésű búzaliszt a korpát, a csírá és a búzamagból készült lisztet is tartalmazza. Noha az ilyen lisztből készült kenyér sok rostot tartalmaz, a bele sűrűbb lehet. Lazább lehet a kenyérbél, ha kb. 160 g fehér kenyérliszttel helyettesíti.

A rozsliszt nagyon kedvelt a kenyérfőzéshez. Alacsony a fehérjetartalma, ezért ajánlott kenyérliszttel keverni, hogy megfelelően megkeljen. A rozslisztet hagyományosan barna és pumpnickel típusú kenyerekhez használják.

A gluténtartalmú liszt a magból kivont sikerből készül. Gluténtartalmú liszt hozzáadásával javítható a kenyér szerkezete és minősége, ha alacsony fehérjetartalmú lisztet, finomlisztet, teljes kiőrlésű lisztet stb. használ.

A kenyérkeverékek lisztet, cukrot, tejet, sót, olajat és más hozzávalókat, pl. ízjavítót tartalmaznak. Rendszerint elég csak vizet és élesztőt hozzáadni.

Ízjavítókat hagyományos üzletekben és egészséges élelmiszereket forgalmazó üzletekben vásárolhat. Az ízjavítóknak levő alapanyagok általában étkezési savak, pl. aszkorbinsav (C-vitamin), vagy más enzimek (amilázok), amelyeket búzalisztből vonnak ki. Hozzáadásukkal javíthatja

a tészta vastagságát, és a kapott kenyér nagyobb, stabilabb lesz, puhább lesz a belseje, és tovább eláll. Egyszerű ízjavító lehet az ízesítés nélküli C-vitamin tabletta, amit szétmorzsolva hozzáadhat a száraz hozzávalókhoz.

A cukor édesít és ízt ad, segíti a héj barnulását, és „táplálja” az élesztőgombákat. Használhat fehér cukrot, barna cukrot, mézet vagy juharszirupot. Ha mézet vagy juharszirupot használ, azok folyékony hozzávalónak számítanak.

A tejpor és a tejtermékek javítják kenyér ízét és növelik a tápértékét. A tejpor praktikusabb és egyszerűbben használható (légmentes edényben tárolja a hűtőszekrényben). Alacsony zsírtartalmú tejporthoz is használhat. A szójatejpor is megfelelő, de a vele készült kenyér sűrűbb lesz. Ne használjon friss tejet, ha a receptben másképp nem szerepel.

A só a kenyérfőzés fontos hozzávalója. A só növeli a tészta vízfelvevő képességét, javítja a dagasztást, erősíti a sikképződést és befolyásolja a kelés folyamatát, ami meghatározza a kenyér formáját, ízét és minőségét, a bél struktúráját, a héj színét. Mivel a só befolyásolja a kelés folyamatát, pontosan meg kell mérni.

A zsír ízt ad, és megőrzi a nedvességet. Növényi olaj, pl. napraforgó-, repceolaj stb. használható. Az olaj helyettesíthető vajjal vagy margarinnal, de ezektől sárgás színt kap a kenyér.

Az élesztő térfogatnövelő anyagként használatos, „aktiválódásához” folyadékra, cukorra, lisztre és melegre van szükség. A szárított élesztő felhasználása előtt ellenőrizze a szavatosság dátumát, mert a lejárt élesztő tönkretetheti a kelesztést. A kenyérkeverék kisebb csomagolásai általában zacskóban élesztőt is tartalmaznak. A nagyobb csomagolások általában nem tartalmazzák, de az élesztő külön is megvásárolható. Bizonyos, pl. import élesztők „aktívabbak” lehetnek, ezért javasoljuk, hogy kevesebbet használjon belőlük. Az élesztőgombák meleg környezetben is aktívabbak.

A kelés gyorsító élesztő és ízjavító keveréke. Márkától függően különbözőek lehetnek. Ha ezzel szeretné helyettesíteni a receptben levő élesztőt, az ízjavítót is hagyja ki. Ne használjon kelés gyorsítót kenyérkeverékekhez, mert ezek már tartalmazznak ízjavítót.

Víz - használjon csapvizet. Ha hűtőben levő vizet használ, melegítse fel szobahőmérsékletűre. A túl alacsony vagy túl magas hőmérsékletű víz megakadályozhatja az élesztő aktiválódását.

Tojást egyes recepteknél lehet használni. Folyadéknak számít, segíti a kelést, és növeli a kenyér tápértékét. Ízt ad, és finomabbá teszi a héjat. Általában edesebb kenyérfajtáknál használatos.

Egyéb hozzávalók, mint pl. gyümölcsök, diófélék, csokoládédarabok stb. – szeretnénk, hogy egészben maradjanak a kenyérben, és ne essenek szét sütés közben. Ezeket az alapanyagokat a dagasztás végén és az első kelesztés előtt kell hozzáadni.

További információkért olvassa el a kenyérkeverék csomagolásán szereplő utasításokat.

TIPPEK KALÁCS TÉSZTA KÉSZÍTÉSÉHEZ

- A készítés megkezdése előtt ellenőrizze a hozzávalókat, és olvassa el a receptet.
- Jól mérje le a hozzávalókat. A mérés pontosabb, ha a térfogat alapján mér.
- Ha nyers hozzávalókat használ, lehetnek eltérések, ezért szükség esetén módosítsa a további hozzávalókat és a sütési időt.
- A készítés megkezdése előtt melegítse elő a sütőt. Ezzel biztosíthatja, hogy a sütő a sütés előtt elég meleg lesz.
- A sütés hőmérséklete és ideje a sütője beállításaitól függően változhat. Ha forrólevegős sütőt használ, csökkentse a hőmérsékletet 10 – 20 °C-kal.
- A keverést a legalacsonyabb sebességen kezdje meg, és fokozatosan növelje a sebességet, ha ömlesztett alapanyagokat ad hozzá.
- Kisebb mennyiség esetén időnként szakítsa félbe a keverést, és törölje le a tál falait egy spatulával.
- Tojásfehérje felverése előtt ügyeljen rá, hogy a todalékok és a tál tiszták és szárazak legyenek, tojássárgája- vagy zsiradékmaradványok nélkül, mert ez befolyásolja a habverés eredményét.
- Vékonyan kenje ki a formát olvasztott vajjal vagy olajjal, esetleg tegyen bele sütőpapírt, hogy a megsült kalácsot könnyen ki tudja venni.
- A krémesebb struktúra érdekében használjon puha, szobahőmérsékletű vajat.
- Omlós tészta készítése, sodrása és feldolgozása során fontos, hogy a felület és a tészta is hideg legyen. Az omlós tésztához való vajat tartsa a hűtőszekrényben.
- Ne sodorja túlságosan a tésztát, mert sütés közben összeeshet. Könnyű, egyenletes húzásokkal dolgozzon, egy irányba. Ne sodorja a tésztát erővel. Ha lehetséges, hagyja a tésztát a hűtőben pihenni sütés előtt.
- A tojás lehetőleg szobahőmérsékletű legyen. Ha szobahőmérsékletű tojást ad hozzá, elkerülheti, hogy a vajás krémbe összeugorjon.
- A tojásokat egyesével üsse szét egy külön tálkába, hogy ellenőrizze, nem romlottak-e.
- Óvatosan válassza szét a tojásokat sárgáját és a fehérjét. A tojássárgája zsiradékot tartalmaz, amely negatívan befolyásolhatja a tojásfehérje felverését.
- A tojások felverése után öblítse le hideg víz alatt a todalékokat, a tálat és a többi eszközt. A tisztítás könnyebb lesz, mint forró vízzel.
- A sütés befejezése előtt 3 – 4 perccel szúrjon egy hurkapálcát a kalácsba, hogy ellenőrizze, megsült-e. Ha a hurkapálca tiszta, és nem ragadt rá tészta, a kalács megsült.

- Ha ropogósabb aprósüteményeket szeretne, a sütőből kivéve azonnal tegye át őket egy fémrácsra. Kissé mozdítsa el a aprósüteményeket, miután kivette a tepsit a sütőből. Hagyja őket a tepsiben teljesen kihűlni.

A TÉSztAKÉSZÍTÉS NÉLKÜLÖZHETETLEN ALAPANYAGAI

A liszt, így a finomliszt, a sütőporral dúsított liszt vagy a teljes kiőrlésű liszt, amit kalácsok, aprósütemények, kekszek stb. sütéséhez használ, alacsonyabb fehérjetartalmú legyen, mint a kenyérliszt.

A finomliszt fehérjetartalma alacsonyabb, mint a kenyérliszté. A süttött termékeknek, mint a kalácsok, muffinok, torták, édes péksütemények, palacsinták, finom textúrát ad.

A sütőporral dúsított finomliszt finomliszt és térfogatnövelő anyag (sütőpor) keveréke. Ezt a lisztet használhatja a receptekben levő finomliszt és sütőpor helyett. Saját liszt készítéséhez keverjen össze 1 csésze finomlisztet 2 teáskanál sütőporral.

A teljes kiőrlésű liszt a gabonaszem valamennyi részét – a korpát, a csírá és a búzamazgából készült lisztet is – tartalmazza, és alkalmas muffin, kenyér, pie típusú kalács készítéséhez, de ezek sűrűbb textúrájuk lesznek.

A kukoricaliszt kukoricából készül, és némely pékáru és sütemény készítéséhez használatos, amelyeknek finomabb textúrát ad. Használhatja mártások és desszertek sűrítéséhez is. Piskótatészta készítéséhez ajánlott ún. búzakukorica használata.

A rizslisztet rizsből nyerik ki, és finomabb textúra elérésére, például kekszekhez használják.

A sütőpor olyan adalék, amit a péksütemény térfogatának növelésére használnak.

A szódabikarbóna vagy sütőszóda a sütőporban használatos alapanyag. Térfogatnövelő anyagként és az átsülést segítő hatóanyagként is használatos.

A vaj külön ízt és puha struktúrát biztosít. A vaj helyettesíthető margarinnal, nagyon hasonló eredménnyel. Olaj bizonyos esetekben helyettesítheti a vajat, de más lesz az íz és a textúra. Ha olajat szeretne használni, válasszon inkább világos növényi olajat (napraforgó-, repceolaj stb.). Az aromás olajok, mint pl. a mogyoró- vagy az olívaolaj, nagyon befolyásolhatják az ízt.

A tojást szobahőmérsékletű állapotban használja. A kalácsok és piskótatészták térfogatát növeli.

A tej kizárólag magas zsírtartalmú legyen, kivéve, ha a recept másképp írja elő. A zsírszegény vagy zsírimentes változatok befolyásolhatják a termék ízét.

A cukor (fehér kristálycukor) ízt, textúrát és színt ad.

A sütőcukor gyakrabban használatos a sütéshez, mert könnyen feloldódik, és alkalmasabb a vaj cukorral történő kikeveréséhez.

Használjon barna cukrot, amely szintén könnyen oldódik, kissé eltérő ízt és textúrát ad.

A kristálycukor nehezen oldódik, de pl. muffinok készítéséhez használható.

MÉRÉS

A mérés pontossága befolyásolhatja a recept fontos egyensúlyát.

A méréshez használjon pontos és alkalmas felszerelést.

Ne használjon hagyományos konyhai eszközöket, közönséges csészét vagy kanalat.

Az ömlesztett alapanyagok mérésére szolgáló mérőedények és kanalak

Az ömlesztett alapanyagok mérésére átlátszó, műanyag vagy fém mérőedényt és mérőkanalat használjon. Ne használjon közönséges konyhai csészét és kanalat.

Fontos, hogy az alapanyagokat ne nyomkodja le a mérőedényben, ha az utasítás ettől nem tér el (pl. barna cukor).

Az alapanyagok lenyomkodásával növelheti a mennyiségüket, és felborulhat a receptben levő hozzávalók egyensúlya. Egy kés segítségével simítsa le az alapanyagok felszínét, és törölje le a felesleget.

Ha mérőkanalat használ, mindig ellenőrizze, hogy a felülete egyenletes, nem deformálódott. Kanalat használhat folyékony és ömlesztett alapanyagokhoz is, mint az élesztő, a cukor, a só, a tejpor vagy a méz.

Mérőedény a folyadékokhoz

A folyékony alapanyagok méréséhez mindig átlátszó műanyag vagy üveg mérőedényt használjon. Ne használjon átlátszatlan műanyag vagy fém edényt, ha nincsenek a külső oldalán feltüntetve az értékek.

Az edényt sima felületre tegye, és ellenőrizze a szintet. A pontatlan mérés befolyásolhatja a recept kiegyensúlyozottságát.

Mértékegységek

A mértékegységek egyes országokban eltérőek lehetnek. Az alábbiakban feltüntetett adatok csak tájékoztató jellegűek, ha más országból származó receptet vagy felszerelést használnak.

Csésze

- 250 ml Ausztráliában és Új-Zélandon
- 237 ml az USA-ban

Evőkanál

- 20 ml Ausztráliában
- 15 ml Új-Zélandon, az Egyesült Királyságban és az USA-ban

Teáskanál

- 5 ml mindenhol

A sütő hőmérséklete	Elektromos		Gáz		Jelzés a gázsütőn
	°C	°F	°C	°F	
Nagyon alacsony	120	250	120	250	1
Alacsony	150	300	150	300	2
Közepesen alacsony	170	325	160	325	3
Közepes	180	350	180	350	4
Közepesen magas	200	400	190	375	5
Magas	220	425	200	400	6
Nagyon magas	230	450	230	450	7

Ha a forró levegő funkciót használja, csökkentse a hőmérsékletet 15-20°C-kal.



Karbantartás és tisztítás

A lehajtható fej és az alapzat

A lehajtható fejet és az alapzatot ne mossa és ne is merítse vízbe vagy más folyadékba. Ügyeljen rá, nehogy víz vagy egyéb folyadék kerüljön a gép belsejébe, mert meghibásodhat a készülék.

A lehajtható fejet és az alapzatot törölje meg enyhén nedves, meleg vízbe mártott puha szivaccsal. Törölje szárazra egy tiszta törölrönggyel. Szükség esetén távolítsa el az élelmiszermaradványokat a tápkábelről.

Tisztítószerek

Na használjon dörzsölő hatású fém súrolót vagy súrolószivacsot. A készülék, a toldalékok és a tál tisztításához ne használjon durva tisztítószereket, mert felsérthetik a felületet. Csak meleg vizet és puha szivacsot használjon. Ne tegye vízbe a toldalékokat túl hosszú ideig, pl. néhány órára vagy egész éjszakára. Megsérülhet a felületkezelésük.

A tál és a toldalékok

A tálat és a toldalékokat (a habverőt, a dagasztókart és a lapos keverőlapátot) mossa el meleg vízben egy kevés mosogatószerrel, öblítse le és törölje szárazra. Na használjon fém súrolót vagy súrolószivacsot, mert megsérthetik a felületkezelést.

Mosogatógép

Az üvegtálat, a lapos keverőlapátot, a dagasztókart és a habverőt moshatja mosogatógépben is, normál programon.

A lapos keverőlapátot a felső rekeszbe tegye.

Tárolás

A robotgépet a konyhapulton vagy a konyhaszekrényben tárolja.

Mindig ellenőrizze, hogy a sebességszabályzó 0 (OFF = kikapcsolva) állásban van, és a tápkábel ki van húzva a hálózati aljzatból.

A tálat rögzítse a gép alapzatában.

A toldalékokat tegye a tálba, és billentse a lehajtható fejet vízszintes (zárt) helyzetbe. Semmilyen körülmények között ne távolítsa el a lehajtható fejet a gép alapzatáról.



Hibaelhárítás

Ebben a fejezetben megtalálja azokat a leggyakoribb hibákat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat. Ha az Ön által tapasztalt hibáról nem történik itt említés, vagy ha a felsoroltak között van, de továbbra is fennáll, ne használja a készüléket, húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból, és forduljon szakszervizhez.

SEMILYEN KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT NE JAVÍTSA A KÉSZÜLÉKET MAGA, ÉS NE IS SZEDJE SZÉT. NEM TARTALMAZ A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL JAVÍTHATÓ ALKATRÉSZEKET.

Biztonsági hőbiztosíték túlterhelés ellen

A konyhai robotgép biztonsági kapcsolóval van ellátva, amely védi a motort a túlterhelés ellen, ha túl nagy mennyiségű élelmiszer dolgoz fel. Túlterhelés esetén a biztonsági kapcsoló automatikusan aktiválódik, és a motor magától leáll. Ilyen esetben állítsa a sebességszabályzót 0 (OFF = kikapcsolva) helyzetben kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból. Várjon legalább 15 percet, amíg a motor kihűl, azután dugja vissza a csatlakozót a hálózati aljzatba, és kapcsolja be a készüléket.

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
A robotgép működés közben hirtelen kikapcsolt.	A robotgép túlterhelődött, vagy túl sokáig dolgozta fel az élelmiszereket. Automatikusan aktiválódott a biztonsági kapcsoló, és a motor magától leállt. Ilyen esetben állítsa a sebességszabályzót 0 (OFF = kikapcsolva) helyzetben kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból. Várjon legalább 15 percet, amíg a motor kihűl, azután dugja vissza a csatlakozót a hálózati aljzatba, és kapcsolja be a készüléket.
A robotgép be van kapcsolva, de nem indul be.	A motor még nem hűlt le eléggé a biztonsági kapcsoló aktiválódása után. Várja meg, amíg a motor teljesen kihűl.
Hallatszik a törlés hangja a lapos keverőlapát használatakor.	A lapos keverőlapát gumi spatulával van ellátva, amely törli a tésztát a tál falairól, ezért működés közben hallhatja ennek a hangját. Ez normális jelenség. De semmiképpen ne kapcsolja be a robotgépet a lapos keverőlapáttal, ha a tál üres. A lapos keverőlapát spatulája a tál száraz falait fogja dörzsölni, és nagyon kellemetlen hangot ad ki.



Spis treści

- 68 Opis Twojego nowego urządzenia
- 81 Montaż
- 83 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 84 Wskazówki
- 89 Konserwacja i czyszczenie
- 90 Rozwiązywanie problemów

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i wybieramy urządzenia przede wszystkim z uwagą na Twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE ZALECENIA

PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA:

- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje przed rozpoczęciem obsługi urządzenia i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc

- z nich skorzystać w przyszłości.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, że urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
 - Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zlikwiduj.
 - Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem.
 - Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
 - Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
 - Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
 - Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem skontroluj, że jest kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
 - W przypadku spryskania lub rozlania

- płynu na urządzenie, wokół urządzenia, pod urządzeniem należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
- Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
 - Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z mikserem. Użycie innych akcesoriów, które nie zostały wyprodukowane lub nie są zalecane przez Sage® jako kompatybilne powoduje ryzyko powstania pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń ciała.
 - Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli opuszczana głowica jest w pozycji podniesionej (otwartej).
 - Przed założeniem nasadki (trzepaczki, haka ugniatającego lub płaskiego mieszadła) upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji 0 (OFF = wyłączone), wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka sieciowego.
 - Zalecana ilość obrabianych produktów spożywczych do tego typu urządzenia to:
 - Hak ugniatający: 850 g mąki + 570 ml wody, czas działania: 7 minut, prędkość: 2
 - Płaskie mieszadło: 400 g cukru + 400 ml rozpuszczonego masła + 450 g mąki + 6 jajek, czas działania: 7 minut, prędkość 5 (nie używaj płaskiego mieszadła przy prędkości 6).

- Jeśli wykorzystywany przepis wymaga większej ilości, należy wyłączyć urządzenie po 3 minutach pracy, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia. Nie używaj urządzenia przy dużym obciążeniu dłużej niż 3 minuty.
- Z urządzeniem i akcesoriami obchodź się ostrożnie. Nigdy nie wkładaj palców do misy lub w pobliże nasadek (trzepaczki, haka ugniatającego lub płaskiego mieszadła), jeśli są w ruchu.
- Zadbaj, aby ręce, włosy, odzież i biżuteria itp. znajdowały się z dala od ruchomych części urządzenia, zwłaszcza nasadek (trzepaczki, haka ugniatającego, płaskiego mieszadła).
- Jeśli do misy działającego urządzenia wpadnie szpatułka, łyżka itp., natychmiast wyłącz urządzenie, przełączając regulator prędkości na pozycję 0 (OFF=wyłączone), odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, odczekaj na pełne zatrzymanie silnika i ruchomych części, i dopiero potem zacznij wyjmować przedmiot z misy.
- Przed czyszczeniem odłącz nasadkę (trzepaczkę, hak ugniatający lub płaskie mieszadło).
- Przed odchyleniem opuszczanej głowicy do pozycji podniesionej upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji 0 (OFF=wyłączone), wtyczka kabla zasilającego jest odłączona od gniazdka, silnik i wszystkie części ruchome (płaskie mieszadło, hak ugniatający lub trzepaczka) są w pełni zatrzymane. Nasadki

- należy odłączyć przed wyjęciem produktów z misy.
- Przed demontażem urządzenia, odłączeniem nasadek lub jeśli pozostawisz urządzenie bez nadzoru; przed czyszczeniem i przechowywaniem, zawsze się upewnij, że regulator prędkości jest w pozycji 0 (OFF=wyłączone), wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka sieciowego i odczekaj na pełne zatrzymanie silnika i części ruchomych.
 - Gdy nie korzystasz z urządzenia lub je przechowujesz, upewnij się, że opuszczana głowica jest w pozycji poziomej (zamkniętej).
 - Żadnej części urządzenia, z wyjątkiem misy,

- płaskiego mieszadła, haka ugniatającego i trzepaczki nie wkładaj do zmywarki do naczyń.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
 - Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
 - Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
 - Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
 - Nie dotykaj urządzenia

- mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dopuść do polania kabla zasilającego ani wtyczki wodą lub innym płynem.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.

- Odłączając urządzenie z gniazdka sieciowego zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie splątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego

obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń.

Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.

- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego zasilanie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, o ile są one pod nadzorem osób starszych lub zostały pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.

Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą dokonywać dzieci poniżej 8 roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno

- bawić się urządzeniem.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi Sage®.
 - Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
 - Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Sage®.
 - Zaleca się zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego (standardowy wyłącznik bezpieczeństwa w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zalecamy instalację ochronnika przepięć (z nominalnym prądem szczytkowym max. 30 mA) w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
 - Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał z opakowania należy przekazać na wskazane przez gminę miejsce zbiorcze odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym.

W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych produktów, należy przekazać je do wyznaczonych miejsc składowania odpadów. W niektórych państwach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich można zwrócić produkt lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Prawidłowo likwidując produkt, pomagasz zachować cenne źródła

surowców naturalnych i przeciwdziałasz ich negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby być wynikiem nieodpowiedniej likwidacji odpadów. Szczegółowych informacji udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową likwidację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodne z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.



Produkt jest zgodny z wymogami EU.



ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE!

**WYŁĄCZNIEDO
UŻYTKU DOMOWEGO.**

**NIE ZANURZAĆ
W WODZIE ANI
W INNEJ CIECZY.**

**PRZED UŻYCIEM
ROZWINĄĆ CAŁY
KABEL ZASILAJĄCY.**

Zastrzegamy sobie możliwość dokonywania zmian tekstu, designu i danych technicznych wyrobu bez uprzedzenia.

Wersja angielska jest wersją oryginalną. Polska wersja jest tłumaczeniem wersji oryginalnej.

Adres producenta:
HWI International Limited,
48-62 Hennessey Road,
Wanchai, Hong Kong

Adres importera do EU:
FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621
251 01 Říčany, Czech Republic



Opis Twojego nowego urządzenia



A. Przycisk TILT RELEASE

Ten przycisk służy jako blokada opuszczanej głowicy. Przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku będzie można umieścić głowicę w pozycji podniesionej (otwartej) w celu założenia nasadek a przez ponowne wciśnięcie i przytrzymanie przycisku będzie można opuścić głowicę do pozycji poziomej (zamkniętej).

B. Opuszczana głowica z jednostką silnikową

Wydajny silnik w celu osiągnięcia doskonałych efektów.

C. Regulator prędkości

Ustaw idealną prędkość obróbki produktów spożywczych.

D. Uchwyty Sage Assist™

Uchwyty na korpusie miksera i na opuszczanej głowicy służą do łatwej manipulacji mikserem.

E. Szklana misa do miksowania

Szklana misa o pojemności 4,7 l do miksowania wraz z nakładką z gumową szpatułką zapewnia najlepsze wyniki.



Trzepaczka spulchnia:

- Jajka
- Białka jajek
- Śmietanę
- Ciasta biszkoptowe i lekkie ciasta na pulchną babkę itp.
- Ciasto na bezy i tort Pavlova
- Sosy i dressingi



Hak ugniatający miesza i ugniata ciasta na:

- Chleb
- Rogale, bułki
- Pizzę
- Focaccię
- Słodkie ciasto i pieczywo drożdżowe



Płaskie mieszadło z gumową szpatułką nadaje się do

- ubijania masła z cukrem
- mieszania wilgotnych składników
- wbijania białek do ciasta
- mieszania polew i ozdób
- mieszania ciasta na serniki
- przygotowania masła smakowego
- przygotowania ciasta na muffiny
- mieszania serka mascarpone, sera śmietankowego lub kwaśnej śmietany
- przygotowania ciasta lanego lub ciasta na ciasteczka

Wyciera ścianki misy za siebie.

Z niewystarczająco wyrobionego ciasta nigdy nie powstanie doskonały efekt. Produkt końcowy będzie wklęsły, nierównomiernie upieczony, mało wyrośnięty, z wyraźnymi warstwami składników i o nieładnej strukturze.

Gumowa szpatułka płaskiego mieszadła nieustannie ściera ciasto ze ścianek i dna misy (włącznie z częścią środkową) wrabia z powrotem w ciasto, przez co zapewnia dobre wymieszanie składników.

WYKORZYSTANIE PŁASKIEGO MIESZADŁA

Płaskie mieszadło można wykorzystać do przygotowania ciast, polew lub mieszania składników.

Dzięki jego wydajności osiągniesz krótszy czas przyrządzania. Więcej informacji z przybliżonymi czasami przyrządzania znajdziesz w poniższej tabeli. Czasy przyrządzania są wyłącznie orientacyjne. Przyrządzając większą lub podwójną ilość składników, wykorzystasz dłuższe czasy.

Produkty	Sposób przyrządzania	Przybliżony czas przyrządzania
Masło i cukier	Przyrządzenie kremu	3 – 4 minuty (lub do czasu, kiedy mieszanina będzie jasna i kremowa)
Ciasta na placki, ciasteczka, muffiny itp.	Mieszanie sypkich i ciekłych składników	30 – 40 sekund (lub do czasu, gdy składniki będą wymieszane)
Ciasta lane (np. na naleśniki)	Mieszanie sypkich i ciekłych składników	40 – 50 sekund (lub do czasu, gdy składniki będą wymieszane)
Lukry	Mieszanie sypkich i ciekłych składników	40 – 50 sekund (lub do czasu, gdy składniki będą wymieszane)
Polewa	Kremowe masło	1 – 2 minuty (lub do czasu, gdy masło będzie gładkie i kremowe)
	Mieszanie cukru pudru, masła i płynnych składników	50 – 60 sekund (lub do czasu, kiedy mieszanina będzie jasna i puszysta)



UWAGA

Nie używaj płaskiego mieszadła do ciężkich ciast, ubijania białek ani do przygotowywania ziemniaczanego puree.

Korzystając z płaskiego mieszadła, zawsze upewnij się, że masło lub ser kremowy itp. są miękkie, mają temperaturę pokojową i są pokrojone na mniejsze kawałeczki.



RADY

- Dodając mąkę, upewnij się, że wybrano prędkość 1. W ten sposób unikniesz rozpróśnięcia mąki poza misę.
- Płaskie mieszadło jest wyposażone w szpatułkę. Dlatego można użyć płaskiego mieszadła także jako szpatułki podczas wyjmowania zmieszanych składników z misy.



Montaż

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem usuń z urządzenia materiał pakunkowy i reklamowy. Upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji 0 (OFF=wyłączone) i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka.

Umyj misę i nasadki w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń przy pomocy miękkiej ściereczki. Opłucz i pozostaw do wyschnięcia.

Misę i nasadki można myć w zmywarce do naczyń.

Przy pierwszym użyciu można zauważyć delikatny dym wydostający się z urządzenia. Jest to normalne zjawisko i zniknie podczas użytkowania.

Założenie misy

1. Postaw mikser na równej i suchej powierzchni. Podczas przenoszenia opuszczana głowica musi być w pozycji poziomej (zamkniętej).
2. Do odchylenia lub opuszczenia głowicy użyj uchwyty. Przytrzymuj korpus miksera, aby nie doszło do przewrócenia.
3. Jeśli chcesz założyć lub zdjąć misę, opuszczana głowica musi być w pozycji podniesionej (otwartej). Do manipulacji opuszczaną głowicą używaj przycisku TILT RELEASE.



4. Podnieś głowicę ku górze, aż zatrzaśnie się w pozycji podniesionej (otwartej).



5. Załóż misę w wycięcie w korpusie miksera i przekręć misę w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż poczujesz delikatny opór.



Założenie nasadki

1. Podnieś opuszczaną głowicę ku górze przy pomocy przycisku TILT RELEASE.
2. Wyrównaj wycięcie w korpusie w górnej części nasadki z wypustką na wale.
3. Przyciśnij nasadkę ku górze i obróć nią w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż wypustka będzie bezpiecznie osadzona w wycięciu nasadki. Aby zdjąć, postępuj w odwrotnej kolejności.



4. Otwórz opuszczaną głowicę do pozycji poziomej przy pomocy przycisku TILT RELEASE, aż usłyszysz trzaśnięcie.



OSTRZEŻENIE

**UNIKAJ KONTAKTU
Z RUCHOMYMI
CZĘŚCIAMI
URZĄDZENIA,
TAKIMI JAK NASADKI
(PŁASKIE MIESZADŁO,
HAK UGNIATAJĄCY
LUB TRZEPACZKA),
PODCZAS GDY
URZĄDZENIE DZIAŁA.
RĘCE, WŁOSY,
ODZIEŻ, ŁYŻKI I INNE
PRZYBORY KUCHENNE
ZACHOWAJ Z DAŁA
OD RUCHOMYCH
CZĘŚCI, ABY ZAPOBIEC
ZRANIENIOM LUB
USZKODZENIOM
URZĄDZENIA.**



Obsługa Twojego nowego urządzenia

EKSPLOATACJA

Ruch planetarny

Ruch planetarny przypomina miksowanie w profesjonalnych mikserach w piekarniach i cukierniach, które mają zasięg 360°. Jest to połączenie przeciwnych ruchów, podczas gdy wał obraca się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara a nasadka w kierunku ruchu wskazówek zegara. Efektem są doskonale wymieszane składniki bez konieczności obracania misą.

1. Upewnij się, że wtyczka kabla jest odłączona z gniazdka a regulator prędkości jest w pozycji 0 (OFF=wyłączone).
2. Załóż misę i nasadkę według wskazówek w poprzedniej części instrukcji.
3. Wciśnij przycisk TILT RELEASE i opuść opuszczaną głowicę do pozycji poziomej (zamkniętej).
4. Rozwiń całkowicie kabel i podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka sieciowego.
5. Zawsze rozpoczynaj prace od najniższej prędkości. W ten sposób zapobiegiesz ewentualnemu rozprysnięciu produktów. W razie potrzeby zwiększaj prędkość. Prędkość można zmieniać podczas obróbki produktów. Jeśli to konieczne, wyłącz mikser i wytrzyj ścianki misy przy pomocy szpatułki.
6. Nie włączaj miksera z założonym płaskim mieszadłem bez włożonych produktów w misie. Szpatułka płaskiego mieszadła będzie ścierać suche ścianki misy i wydawać bardzo nieprzyjemny dźwięk.
7. Gdy produkty są w misie, szpatułka mieszadła będzie ścierać ścianki misy. Usłyszysz tylko dźwięk szpatułki, gładko ślizgającej się po ściankach misy. Jest to normalny dźwięk.
8. Podczas obróbki większej ilości produktów lub podczas dłuższego przyrządzania opuszczana głowica może się nagrzewać. Jest to normalne zjawisko.



Wskazówki

RADY DOTYCZĄCE PRZYZRĄDZANIA CHLEBA

- Przed rozpoczęciem przyrządzania skontroluj składniki i przeczytaj przepis.
- Dobrze waż składniki. Odmierzanie jest dokładniejsze, jeśli odmierzasz przy pomocy objętości. Dla dokładniejszego odmierzania wody kieruj się regułą 1 ml wody = 1 g.
- Używaj składników o temperaturze pokojowej.
- Używaj mąki z przynajmniej 11% zawartością białka.
- Używaj specjalnych miarek, kubków lub łyżek do ważenia.
- Nie używaj gorącej wody ani płynów. Zniszczyłyby drożdże. Woda i inne płyny powinny być ciepłe lub letnie.
- Do przyrządzania chleba na bazie drożdży nie używaj mąki wzbogaconej o proszek do pieczenia, jeśli w przepisie nie podano inaczej.
- Na wysokości ponad 900 m nad poziomem morza ciśnienie atmosferyczne jest niższe i ciasto szybciej rośnie. Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki.
- Jeśli jest zbyt wilgotno lub bardzo ciepło, zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki, aby uniknąć przerośnięcia ciasta.
- Właściwości mąki mogą różnić się w zależności od sezonu lub przechowywania, dlatego w razie potrzeby należy zmienić stosunek wody i mąki. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, dodaj 1 łyżkę mąki, opracuj i skontroluj. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj 1 łyżkę wody, opracuj i skontroluj. W razie potrzeby dodaj mąkę lub wodę. Ciasto ze zrównoważonym stosunkiem mąki i wody tworzy gładki, okrągły bochenek, który jest wilgotny w dotyku, ale nie klei się.

Przyrządzanie kwasu

- Drożdże należy „aktywować” (zrobić kwasek) przed dodaniem do misy.
- Jako zamiennika można użyć drożdży instant (suszonych). Użyj około jednej trzeciej ilości suszonych drożdży w porównaniu z drożdżami świeżymi.
- Tworzenie kwasu: Do czystej misy nalej ciepłej wody (nie gotującej), rozdrobniij potrzebną ilość drożdży, dodaj 1 łyżeczkę cukru i 1 łyżeczkę mąki. Wymieszaj i przykryj folią spożywczą lub czystą ściereczką. Pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na około 20 – 30 minut. Powstały kwasek wykorzystaj niezwłocznie.

Ciepłe miejsce do wyrastania

- Drożdże, świeże i suche, wymagają ciepła, aby ciasto mogło dobrze wyrosnąć.
- Na miskę z ciepłą wodą połóż blachę. Na blachę przenieś ciasto, luźno przykryj natłuszczoną folią spożywczą lub ściereczką. Upewnij się, że w kuchni jest ciepło i nie ma przeciągu. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.

SKŁADNIKI NIEZBĘDNE DO PRZYZRĄDZANIA CHLEBA

Mąka jest najważniejszym składnikiem podczas pieczenia chleba. Dostarcza drożdżom „pokarmu” i nadaje kształt bochenka. Przy połączeniu z cieczą w mące zaczyna powstawać gluten. Gluten jest siecią elastycznych włókien, które wychwytyją gaz produkowany przez drożdże. Proces ten narasta podczas wyrastania ciasta i jest istotny dla formowania chleba i jego wagi.

Można użyć białej mąki pszennej sprzedawanej jako piekarska, mąki chlebowej lub gładkiej mąki. Gładka mąka

jest najbardziej dostępna, jednak najlepsze wyniki można uzyskać przy użyciu mąki zawierającej co najmniej 11% białka.

Informacje o zawartości białka znajdziesz na opakowaniu. Mąki nie trzeba przesiewać. Nie używaj mąki wzbogaconej o proszek do pieczenia, jeśli w przepisie nie podano inaczej.

Używając mąki o niskiej zawartości białka, mąki gładkiej lub pełnoziarnistej, wymieszaj ją z mąką o wysokiej zawartości białka.

W sklepach można znaleźć wiele marek mąki o wysokiej zawartości białka i nadających się do pieczenia chleba.

Pełnoziarnista mąka pszenna zawiera otręby, kielki i mąkę z ziarna pszenicy. Choć chleby z takiej mąki mają wysoką zawartość błonnika, bochenek może mieć gęstszy miąższ. Lżejszy miąższ osiągniesz używając w zastępstwie około 160 g białej mąki chlebowej.

Mąka żytnia jest bardzo popularna do pieczenia chleba. Ma niską zawartość białka, dlatego należy ją mieszać z mąką chlebową, aby chleb dobrze wyrósł. Mąki żytniej tradycyjnie używa się jej do ciemnych chlebów lub chlebów typu pumpernikiel.

Mąka z glutenem produkowana jest przez ekstrakcję glutenu z ziarna. Przez dodanie mąki z glutenem poprawisz strukturę i jakość chleba, jeśli używasz mąki z niską zawartością białka, mąki gładkiej, pełnoziarnistej itp.

Mieszanki chlebowe zawierają mąkę, cukier, mleko, sól, olej i inne składniki takie jak np. poprawiacz smaku. Zwykle wystarczy tylko dodać wodę i drożdże.

Poprawiacze smaku kupisz w zwykłych sklepach i sklepach ze zdrową żywnością. Produkty w poprawiaczach smaku to zwykle kwasy spożywcze, np. kwas askorbinowy (witamina C) lub inne enzymy (amylazy), które ekstrahuje się z mąki pszennej. Przez ich dodanie poprawisz moc ciasta a upieczony chleb będzie większy z miękkim miąższem, stabilniejszy i dłużej przydatny do spożycia. Prostym poprawiaczem smaku

może być niearomatyzowana witamina C, którą rozdrobnisz i dodasz do sypkich składników.

Cukier dodaje słodczy i smaku, pomaga zabarwić skórę i zapewnia „pokarm” dla drożdży. Można użyć białego cukru, brązowego cukru, miodu i syropu klonowego. Używając miodu lub syropu klonowego należy uważać je za składniki płynne.

Mleko w proszku i produkty mleczne w proszku poprawiają smak i zwiększają wartości odżywcze chleba. Mleko w proszku jest odpowiedniejsze i łatwiejsze w użyciu (przechowuje się je w hermetycznym naczyniu w lodówce).

Można także użyć odtłuszczonego mleka w proszku. Sojowe mleko w proszku także jest użyteczne, ale upieczony chleb będzie gęstszy. O ile w przepisie nie podano inaczej, nie używaj świeżego mleka.

Sól odgrywa ważną rolę podczas przyrządzania chleba. W cieście sól zwiększa zdolność wchłaniania wody, ułatwia ugniatanie, wspomaga tworzenie glutenu i wpływa na proces wyrastania, który nadaje chlebom kształt, strukturę miąższu, kolor skórki, smak i jakość. Ponieważ sól wpływa na proces wyrastania, należy ją precyzyjnie odmierzać.

Tłuszcz dodaje smaku i utrzymuje wilgoć. Użyteczny jest olej roślinny, taki jak olej słonecznikowy, rzepakowy itp. Masło lub margaryna mogą zastąpić olej, ale nadadzą chlebowi żółty kolor.

Drożdże używane są jako środek spulchniający i do ich „aktywacji” konieczne są płyny, cukier, mąka i ciepło. Przed użyciem suszonych drożdży zawsze sprawdź datę przydatności do spożycia, ponieważ stare drożdże mogą zepsuć proces wyrastania. Mniejsze opakowania mieszanek chlebowych zwykle zawierają torebki z drożdżami. Większe opakowania zwykle ich nie zawierają, drożdże jednak można zakupić osobno.

Niektóre drożdże np. z importu mogą być

„aktywniejsze”, dlatego zaleca się używanie mniejszej ich ilości. Drożdże będą także aktywniejsze w ciepłym środowisku.

Przyspieszacz wyrastania to mieszanka drożdży i poprawiacza smaku. Różni się w zależności od marki. Jeśli chcesz nim zastąpić drożdże w przepisie, opuść także poprawiacz smaku. Nie łącz przyspieszacza wyrastania z mieszankami chlebowymi, ponieważ już go zawierają.

Woda – używaj wody z kranu. Używając wody z lodówki, podgrzej ją do temperatury pokojowej. Zbyt niska temperatura wody może uniemożliwić aktywację drożdży.

Jajka można użyć w niektórych przepisach. Zaliczają się do składników płynnych, wspomagają wyrastanie i zwiększają wartość odżywczą chleba. Dodają smaku i łagodzą skórę. Zwykle używane są w słodszych typach chleba.

Inne produkty, takie jak owoce, orzechy, kawałki czekolady itp., powinny zostać w chlebie całe i nie rozpiec się. Produkty te należy dodać na sam koniec zagniatania i przed pierwszym wyrastaniem.

Więcej informacji uzyskasz z opakowania mieszanki chlebowej.

RADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA CIASTA NA PLACKI

- Przed rozpoczęciem przyrządzania skontroluj składniki i przeczytaj przepis.
- Dobrze waż składniki. Odmierzanie jest dokładniejsze, jeśli odmierzasz przy pomocy objętości.
- Jeśli używasz surowych produktów, mogą wystąpić odstępstwa, dlatego jeśli to konieczne, dostosuj inne składniki i czas pieczenia.
- Rozgrzej piekarnik przed rozpoczęciem przygotowania. W ten sposób zapewnisz, że piekarnik będzie wystarczająco gorący przed pieczeniem.
- Temperatura i czas pieczenia mogą się różnić w zależności od ustawień piekarnika. Jeśli używasz piekarnika z termoobiegiem, obniż temperaturę o 10 – 20°C.
- Podczas mieszania zacznij od najniższej prędkości i stopniowo ją zwiększaj, jeśli dodajesz sypkie składniki.
- Przy mniejszej ilości przerwij czasem miksowanie i zetrzyj ścianki misy szpatułką.
- Przed ubijaniem białek upewnij się, że nasadki i misa są czyste, suche i bez resztek żółtek lub tłuszczu, ponieważ ma to wpływ na ich ubijanie.
- Lekko posmaruj formę rozpuszczonym masłem lub olejem, ewentualnie wyłóż papierem do pieczenia, aby upieczony placek można było łatwo wyjąć.
- Używaj miękkiego masła w temperaturze pokojowej, aby uzyskać bardziej kremową strukturę.
- Podczas przyrządzania ciasta kruchego, jego wyrabiania i wałkowania powierzchnia ciasta i ciasto muszą być zimne. Masło do przygotowania kruchego ciasta przechowuj w lodówce.
- Unikaj nadmiernego wyrabiania ciasta, ponieważ podczas pieczenia może się zważyć. Używaj lekkich i równomiernych pociągnięć w jednym kierunku. Nie wyrabiaj ciasta siłą. Jeśli to możliwe, przed pieczeniem wstaw ciasto do lodówki.
- Jajka powinny mieć temperaturę pokojową. Dodając jajka w temperaturze pokojowej, zapobiegiesz ich zważeniu w mieszanke maślanej.
- Jajka rozbij jedno po drugim do osobnej miski, aby się upewnić, że nie są zepsute.
- Oddzielaj białka od żółtek ostrożnie. Żółtko zawiera tłuszcz, który może mieć negatywny wpływ na ubijanie białek.
- Po ubiciu jajek opłucz nasadkę, misę i pozostałe przybory zimną wodą. Czyszczenie będzie łatwiejsze niż przy użyciu gorącej wody.

- 3 – 4 minuty przed zakończeniem pieczenia przekłuj placek przy pomocy wykałaczki, aby sprawdzić, czy placek jest upieczony. Jeśli patyczek jest czysty i ciasto się do niego nie przykleja, placek jest upieczony.
- Jeśli chcesz, aby ciastka były bardziej chrupiące, po wyjęciu z piekarnika natychmiast przemieść je na metalową kratkę. Delikatnie porusz ciastkami po wyjęciu blachy z piekarnika. Ostudź na blasze.

SKŁADNIKI NIEZBĘDNE DO PRZYZRZĄDZANIA CIASTA

Mąka, taka jak gładka mąka, mąka wzbogacona o proszek do pieczenia lub mąka pełnoziarnista, wykorzystywana do pieczenia placków, ciastek itp., powinna mieć niską zawartość białek w porównaniu z mąką chlebową.

Gładka mąka ma niższą zawartość białka niż mąka chlebową. Nadaje wypiekom, takim jak placki, muffiny, torty, słodkie pieczywo i naleśniki, delikatną strukturę.

Gładka mąka wzbogacona o proszek do pieczenia to mieszanka gładkiej mąki i środka spulchniającego (proszek do pieczenia). Tej mąki można używać w przepisach zamiast gładkiej mąki i proszku do pieczenia. Aby zrobić własną mąkę, wymieszaj 1 filiżankę gładkiej mąki z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia.

Mąka pełnoziarnista zawiera wszystkie części ziarna, kielki i mąkę z ziaren pszenicy – i nadaje się do pieczenia muffinów, chleba, placków typu pie, które będą miały gęstszą strukturę.

Mąka kukurydziana produkowana jest z kukurydzy i wykorzystywana jest do niektórych wypieków, którym nadaje delikatniejszej tekstury. Można jej też użyć do zagęszczenia sosów i deserów. Zaleca się używanie tzw. pszenicznej kukurydzy do przyrządzania ciasta biszkoptowego.

Mąka ryżowa uzyskiwana jest z ryżu i używa się jej do osiągnięcia delikatniejszej struktury wypieków, takich jak ciastka.

Proszek do pieczenia to środek spulchniający używany do zwiększenia objętości pieczywa.

Soda oczyszczona, znana także jako soda do pieczenia, jest produktem używanym w proszku do pieczenia. Wykorzystuje się ją także jako środek spulchniający oraz wspomagacz pieczenia.

Masło nadaje zwłaszcza smak i miękką strukturę. Margaryna może zastąpić masło z bardzo podobnymi efektami. Olej może zastąpić masło w niektórych przypadkach, ale smak i tekstura będą inne. Jeśli chcesz użyć oleju, użyj jasnego oleju roślinnego (słonecznikowego, rzepakowego itp.). Oleje aromatyczne, takie jak oleje orzechowe lub oliwa z oliwek, mogą bardzo zmienić smak.

Jajka używaj w temperaturze pokojowej. Dodają objętości plackom i ciastom biszkoptowym.

Mleko używaj wyłącznie pełnotłustego, jeśli nie podano inaczej. Mleko półtłuste lub odtłuszczone warianty mogą wpłynąć na smak wypieku.

Cukier (biały cukier kryształ) używany jest do dodania smaku, tekstury i koloru.

Cukier mialki jest częściej wykorzystywany do pieczenia, ponieważ łatwo się rozpuszcza i jest lepszy do mieszania masła z cukrem.

Użyj brązowego cukru, który także łatwo się rozpuszcza, nadaje trochę inny smak i teksturę.

Cukier kryształ źle się rozpuszcza, ale lepiej się nadaje np. do przygotowania muffinów.

MIERZENIE I WAŻENIE

Precyzja mierzenia i ważenia może mieć wpływ na istotną równowagę przepisu.

Użyj dokładnych i odpowiednich sprzętów do ważenia i mierzenia.

Nie używaj zwykłych przyborów kuchennych, zwykłych filiżanek ani łyżek.

Miarki i łyżki do ważenia sypkich produktów

Do ważenia sypkich składników korzystaj z przejrzystych, plastikowych lub metalowych miarek i łyżek do ważenia. Nie używaj zwykłych filiżanek i łyżek kuchennych.

Istotne jest, aby produkty nie były ubite w filiżance, jeśli nie podano inaczej (np. brązowy cukier). Przez ubijanie produktów można zwiększyć ilość produktów i naruszyć równowagę przepisu. Wyrównaj powierzchnię produktów przy pomocy noża i wytrzyj nadmiar.

Jeśli używasz łyżki do ważenia, zawsze się upewnij, że powierzchnia jest wyrównana, niewypukła. łyżki można użyć do płynnych i sypkich składników, takich jak drożdże, cukier, sól, mleko w proszku lub miód.

Filiżanka

- 250 ml w Australii i na Nowej Zelandii
- 237 ml w USA

Łyżka stołowa

- 20 ml w Australii
- 15 ml na Nowej Zelandii, w UK i USA

Łyzeczka

- 5 ml we wszystkich regionach

Miarki do płynów

Do mierzenia produktów płynnych zawsze korzystaj z przejrzystej, plastikowej lub szklanej miarki. Nie używaj nieprzejrzystych plastikowych lub metalowych miarek, jeśli nie mają oznaczeń także na zewnątrz.

Położ miarkę na równej powierzchni i skontroluj poziom. Niedokładne odmierzanie może wpłynąć na równowagę przepisu.

Jednostki

Jednostki miar w niektórych krajach mogą się różnić. Poniższe dane służą orientacji, jeśli przygotowujesz przepis lub masz wyposażenie z innego kraju.

Opis temperatury piekarnika	Elektryczny		Gazowy		Oznaczenie gazu
	°C	°F	°C	°F	
Bardzo niska	120	250	120	250	1
Niska	150	300	150	300	2
Średnio niska	170	325	160	325	3
Średnia	180	350	180	350	4
Średnio wysoka	200	400	190	375	5
Wysoka	220	425	200	400	6
Bardzo wysoka	230	450	230	450	7

Jeśli używasz funkcji termoobiegu, obniż temperaturę o 15-20°C.



Konserwacja i czyszczenie

Opuszczana głowica i korpus

Nie myj ani nie zanurzaj opuszczanej głowicy i korpusu w wodzie ani innym płynie. Dbaj, aby woda ani inne płyny nie dostały się do systemu przewodów, ponieważ mogłyby dojść do uszkodzenia urządzenia.

Przetrzyj opuszczaną głowicę miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj do sucha ściereczką. Wytrzyj resztki produktów z kabla zasilającego, jeśli to konieczne.

Środki czyszczące

Nie używaj druciaków ani gąbek z druciakami, które powodują zarysowania. Nie używaj szorstkich środków czyszczących, do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogłyby one zarysować powierzchnię. Używaj wyłącznie ciepłej wody i miękkiej gąbki.

Nie zanurzaj nasadki w wodzie na dłuższy czas, np. kilka godzin lub na noc. Mogłyby dojść do uszkodzenia powierzchni.

Misa i nasadki

Umyj misę i nasadki, (płaskie miesządko, trzepaczkę i hak ugniatający) w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń, opłucz je i dokładnie wysusz. Nie używaj druciaków ani gąbek z druciakami, ponieważ mogłyby zniszczyć powierzchnię.

Zmywarka do naczyń

Szklaną misę, płaskie miesządko, hak ugniatający i trzepaczkę można myć w zmywarce do naczyń w standardowym programie.

Płaskie miesządko włóż do górnej przegrody.

Przechowywanie

Postaw mikser na blacie kuchennym lub w szafie.

Zawsze upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji 0 (OFF=wyłączone) i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka.

Misa ma być umocowana w korpusie miksera.

Nasadki włóż do misy i opuść opuszczaną głowicę do pozycji poziomej (zamkniętej).

W żadnym przypadku nie zdejmuj opuszczanej głowicy z korpusu miksera.



Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale znajdziesz najczęstsze problemy, z którymi możesz się spotkać podczas używania urządzenia. Jeżeli nie znalazłeś tu swojego problemu lub występuje on nadal pomimo zastosowania podanego tu rozwiązania, przestań używać urządzenia, odłącz kabel zasilający od sieci i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

W ŻADNYM PRZYPADKU NIE NAPRAWIAJ ANI NIE ROZKRĘCAJ URZĄDZENIA SAMODZIELNIE. NIE ZAWIERA ON ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGŁBY SAM NAPRAWIĆ.

Bezpiecznik termiczny przeciw przegrzaniu

Mikser kuchenny jest wyposażony w bezpiecznik chroniący silnik przed przegrzaniem podczas opracowywania nadmiernej ilości produktów. Jeśli dojdzie do przeciążenia, bezpiecznik automatycznie się aktywuje i silnik sam się zatrzyma. Jeśli tak się stanie, przesun regulator prędkości na pozycję 0 (OFF=wyłączone), wyłącz urządzenie, odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka. Odczekaj przynajmniej 15 minut, aż silnik ostygnie, następnie ponownie włącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka i włącz urządzenie.

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Mikser nagle wyłączył się podczas pracy.	Mikser był przeciążony lub doszło do długiej obróbki produktów. Automatycznie aktywował się bezpiecznik i silnik się sam zatrzymał. Jeśli tak się stanie, przesun regulator prędkości na pozycję 0 (OFF=wyłączone), wyłącz urządzenie, odłącz wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka. Odczekaj przynajmniej 15 minut, aż silnik ostygnie, następnie ponownie włącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka i włącz urządzenie.
Mikser się nie uruchamia po włączeniu.	Silnik jeszcze wystarczająco nie ostygł po aktywacji bezpiecznika. Odczekaj do ostygnięcia silnika.
Słyszeć ścieranie podczas używania płaskiego mieszadła.	Płaskie mieszadło jest wyposażone w szpatułkę, która służy do ścierania produktów ze ścianek misy podczas pracy, dlatego podczas działania może być słyszeć dźwięk, który wydaje szpatułka podczas ścierania produktów ze ścian. Jest to normalne zjawisko. W żadnym wypadku nie włączaj miksera z założonym płaskim mieszadłem, jeśli misa jest pusta. Szpatułka płaskiego mieszadła będzie ścierać suche ścianki misy i wydawać bardzo nieprzyjemny dźwięk.

**Zákaznická podpora / Zákaznícka
podpora / Ügyféltámogatás /
Obsługa klienta**

info@sageappliances.cz
info@sageappliances.sk
info@sageappliances.hu
info@sageappliances.pl

**Webové stránky / Webové stránky /
Weboldalak /
Strony internetowe**

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

Černokostelecká 1621
Říčany u Prahy 251 01
Tel.: +420 323 204 120

FAST PLUS, spol. s r. o.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava (Rača)
Tel.: +421 (2) 491 058 53

FAST HUNGARY Kft.

2045 Törökbálint
Dulácska u. 1/a
Magyarország
Tel.: +36 23 330 830

Fast Poland sp. z o. o.

ul. Sokołowska 10
05-090 Puchały
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z důvodu neustálého vývoje spotřebiče se spotřebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotřebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z důvodu neustálého vývoja spotřebiča sa spotřebič vykreslený
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotřebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walii nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.