

ANKARSRUM®



AKM 6230 SÉRIE

TYP: N30



MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT ANKARSRUM ASSISTENT ORIGINAL

Návod k použití

Obsah:

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

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

Bezpečnostní pokyny pečlivě uchovejte pro další použití.

OBSAH ZÁKLADNÍHO BALENÍ AKM 6230



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

INSTRUKCE START A STOP



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

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

Převodový diagram řízení rychlosti

Nízká	12 - 1 hodina
Středně nízká	2 - 3 hodiny
Střední	3 - 4 hodiny
Středně vysoká	3 - 6 hodin
Vysoká	7 - 8 hodin

JAK SESTAVIT HNĚTAČ TĚSTA A STĚRKU NA TĚSTO



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

JAK SESTAVIT HÁK NA TĚSTO A STĚRKU NA TĚSTO



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

SEZNAM PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

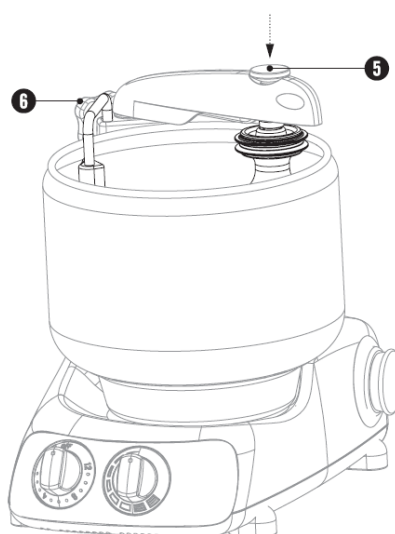
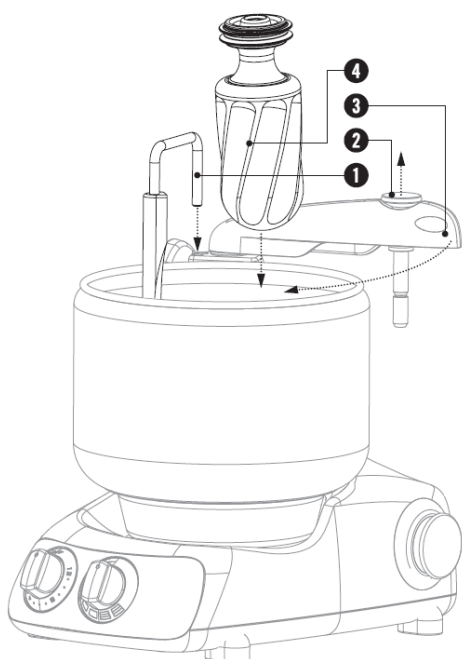


Hnětač těsta a stěrka na těsto / mísení

max 7 l



max 5 kg



Montáž:

Zajistěte stěrku na těsto v menším otvoru na rameni, # 1.

Vytáhněte kolík na rameni nahoru a uvolněním upínacího šroubu přemístěte rameno do středu mísy, # 2-3.

Umístěte hnětač pod rameno a zatlačte kolík dolů do středu hnětače, # 4-5.

Zajistěte rameno upínacím šroubem 2-4 cm od okraje mísy, # 6.

Použití:

Při přípravě těsta vždy používejte stěrku na těsto ve spojení s hnětačem. Hnětač (váleček) by měl být tak blízko okraje mísy, jak jen je to možné, ale ne tak blízko, aby bylo těsto při hnětení vytlačováno přes okraj mísy.

Nejprve vždy smíchejte všechny tekutiny a teprve poté přidejte mouku.

Pro: lehká těsta, dortové směsi, vánoční cukroví, polevy atd.

Nikdy nepoužívejte na hnětení těžkých a hutných těst!

Čištění:

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

Tipy pro použití hnětače těsta a stěrky na těsto

- **Hnětení těsta:** Hnětač těsta a stěrku na těsto použijte pro recepty na kváskové těsto s vyšší vlhkostí. Spust'te přístroj na nejmenší rychlost, přičemž hnětač těsta nechte přiléhat k okraji nádoby. Začněte s tekutými přísadami a pomalu přidávejte mouku. Jakmile je těsto zpracované, nastavte hnětač směrem od stěny nádoby a zajistěte jej pomocí upínacího šroubu. Vzdálenost hnětače těsta od stěny nádoby se mění v závislosti na množství těsta, které zpracováváte. Důležité je, aby hnětač působil jemným tlakem na těsto v momentě, kdy těsto prochází mezi hnětačem a stranou nádoby. Neměl by být ale příliš blízko, jinak by vytlačil těsto ven z nádoby. **Poznámka:** Při “zamykání” ramena / hnětače na místo, se rameno může pohybovat směrem ke středu nádoby. Jestliže množství těsta v nádobě tlačí rameno / hnětač zpět a hněte příliš hrubě, snižte rychlost a nastavte hnětač o něco dále od strany nádoby. Dodržujte vždy předepsaný čas a způsob hnětení uvedený v receptu.
- **Vytváření krému z másla a margarínu:** Vložte máslo nebo margarín (které mají pokojovou teplotu) spolu s cukrem do nádoby. Spust'te přístroj na nízkou rychlost a pomalu zvyšujte rychlost až na vysokou / střední (asi 6. hodina na otočném tlačítku rychlosti). Pokud se směs shromažďuje ve středu nádoby, jemně posuňte rameno / hnětač do středu a podle potřeby zopakujte - aby se zajistilo úplné promíchání. Pro nejlepší výsledek nechte směs propracovávat přibližně 5 minut (máslo a margarín se nejprve nalepí na hnětač, následně se ale samo odlepí a zpracuje v hladký krém).
- **Sušenky:** Následujte výše uvedené pokyny na zpracování másla a cukru. Jakmile máte hotový krém, snižte rychlost na minimum a přidejte zbývající ingredience na výrobu sušenek. Opět, pokud se směs shromažďuje ve středu nádoby, jemně posuňte rameno / hnětač do středu a podle potřeby zopakujte - aby se zajistilo úplné promíchání. Pokud hnětete velké množství těsta na sušenky, nastavte rameno / hnětač mírně od okraje nádoby a zajistěte na místě pomocí utahovacího šroubu.
- **Dorty:** S hnětačem, který přiléhá k okraji nádoby, smíchejte ingredience a míchejte na střední / vysokou rychlost po dobu 5 minut, nebo dokud nedosáhnete jemné směsi. Nezapomeňte jemně posunout rameno / hnětač do středu nádoby, aby se zajistilo úplné promíchání všech surovin.
- **Šlehačkový krém (2 - 4,5 hrnku):** Nalijte smetanu ke šlehání do nádoby z nerezové oceli. S hnětačem, který přiléhá k okraji nádoby, zahajte mísení při nejpomalejší rychlosti. Pomalu zvyšujte rychlost na střední / vysokou (na otočném tlačítku 6. hodina) a míchejte, dokud nedosáhnete požadované tuhosti šlehačkového krému. **Poznámka:** Pro ještě lepší výsledky můžete nádobu z nerezové oceli před použitím umístit do chladničky.
- **Bílkový sníh (4 - 12 vaječných bílků):** Do nádoby z nerezové oceli vložte vaječné bílky a cukr. S hnětačem, který přiléhá k okraji nádoby, zahajte mísení při nejpomalejší rychlosti. Pomalu zvyšujte rychlost na střední / vysokou (na otočném tlačítku 6. hodina) a míchejte, dokud nedosáhnete požadované tuhosti sněhu. **Poznámka:** Pro ještě lepší výsledky můžete nádobu z nerezové oceli, před zpracováním vaječných bílků, umístit do chladničky.

- **Bramborová kaše (½ - 4 ½ kg) :** Do nádoby z nerezové oceli vložte uvařené brambory a hnětač nechte přiléhat k okraji nádoby. Spusťte přístroj a nechejte brambory zpracovávat při nejnižší rychlosti. Přidejte další požadované suroviny. Vynaložte jemný tlak na rameno / hnětač v horní části, abyste brambory snadněji rozmělnili. **Poznámka:** Buďte opatrní, abyste vaše brambory nemíchali příliš dlouho, mohly by být „gumové“.
- **Nádivky, směsi do klobás a párků, paštiky (½ - 3 kg):** Míchejte mleté maso ve středních otáčkách (přibližně 4. hodina na otočném tlačítku). Pokud mícháte velké množství surovin, nastavte hnětač přibližně 5 cm od okraje nádoby a zajistěte na místě pomocí utahovacího šroubu.

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

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

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

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

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

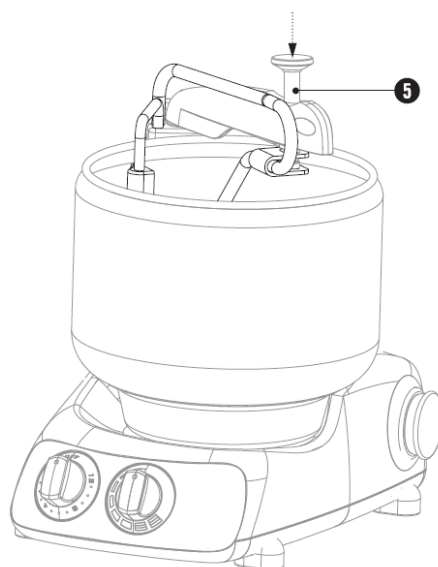
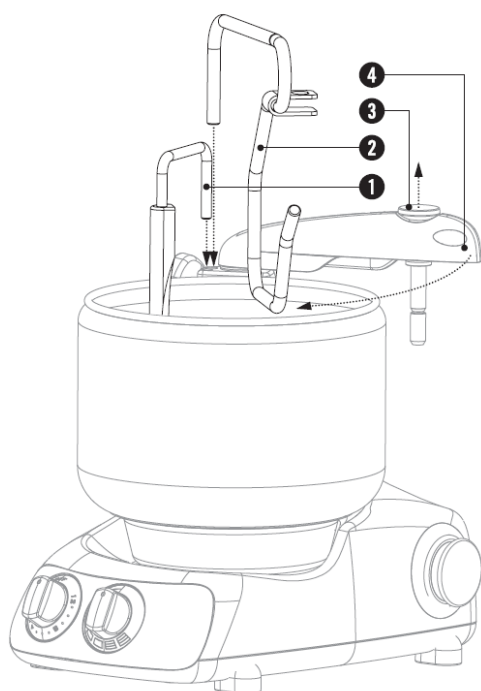


Hák na těsto / hnětení

max 7 l



max 5 kg



Montáž:

Dbejte zvýšené opatrnosti. Při rotaci mísy a háku na těsto může dojít ke zranění. Nikdy nestrkejte ruce ani žádné jiné předměty do mísy během hnětení.

Zajistěte stěrku na těsto v menším otvoru na rameni, # 1.

Upevněte hák na těsto v rameni, # 2.

Vzdálenost mezi dnem mísy a hákem by měla být 4-5 mm, aby nedošlo k poškození.

V případě potřeby změňte výšku nastavením utahovacího šroubu. Připojte hák na těsto tak, že přisunete rameno a zatlačením kolíku do díry v dílu pro uchycení zajistíte celý hák, # 3-5.

Použití:

Použijte hák na těsto při hnětení pšeničného těsta na chléb, těžkých ale i křehkých těst.

Přísady se lépe mísí, pokud nejprve nalijete tekutiny. Spusťte stroj při nízkých otáčkách.

Čištění:

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

Tipy pro použití háku na těsto a stěrky na těsto

- **Kváskové těsto:** Hák na těsto použijte na méně vlhká kvásková těsta. Všechny ingredience vložte do nádoby z nerezové oceli s hákem zajištěným zhruba 5 cm od okraje nádoby. Spust'te přístroj na nejnižší rychlost. Jakmile těsto začne být tužší, přesuňte rameno / hák do středu nádoby a zajistěte jej na místě. Pro stanovení optimální rychlosti a času se držte informací, které jsou uvedeny v receptu.
Poznámka: při hnětení většího množství těsta nejdříve přidejte pouze polovinu požadovaného množství mouky, a až když je těsto pořádně prohnětené, přidejte také druhou polovinu.
- **Nádivka (0,5 - 2, 5kg):** Zajistěte hák na těsto ve středu nádoby a zahajte hnětení na střední rychlost (4. - 5. hodina na otočném tlačítku rychlosti).

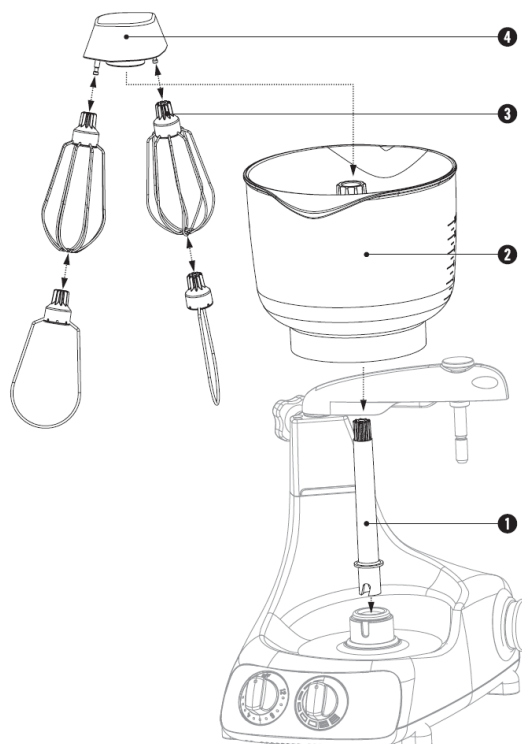


Dvojitá šlehací nádoba / šlehání

max 3,5 l



max 1 kg



Montáž:

Umístěte šlehací mísu na přístroj a připojte šlehací metly, # 1-4.

Podle potřeby použijte balonové šlehací metličky nebo jednoduché metličky, # 3. Podrobnější návod k sestavení na další straně.

Použití:

Šlehací metličky jsou určeny pro šlehání 100 – 800 ml šlehačky, 2 – 20 vajíček, 0,5 – 2,5 l těsta na lívance a palačinky nebo zpracování 1-3 dávek sypké směsi na dezerty.

Jednoduché metličky jsou určeny pro zpracování těsta na pečivo, např. křehké pečivo, malého množství závinu, těsta na pizzu, nebo na polevu. Při šlehání křehkého těsta vždy používejte máslo o pokojové teplotě.

Čištění:

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

JAK SESTAVIT DVOJITOU ŠLEHACÍ NÁDOBU



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

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

TIPY PRO POUŽITÍ DVOJITÉ ŠLEHACÍ NÁDOBY

- **Varování:** Máslo, margarín a smetanový sýr by měly mít **VŽDY** pokojovou teplotu, předtím než použijete dvojitou šlehací nádobu a šlehací metly.
- **Balónové šlehací metly multi ④:** použijte pouze na suroviny s jemnou konzistencí: šlehačku, vaječné bílky, lehké polevy (glazury), vaječný sníh a marshmallow.
Poznámka: Dvojitá šlehací nádoba je vhodná pro použití horkých surovin, to znamená, že do ní můžete vlít např. zahřátý cukr.
- **Šlehací metly single ⑤:** použijte pro jemné těsto na sušenky, třené těsto, těsto na palačinky nebo muffiny a brownies. **Poznámka:** klasické těsto na sušenky s čokoládovými vločkami je posouzeno jako “jemné” těsto na sušenky. Tuhé těsto na sušenky obsahuje ovesné vločky, ořechy, semínka, kousky čokolády a ovoce. Takové sušenkové těsto je lepší mísit v nerezové nádobě pomocí hnětače a stěrky na těsto.
- **Instrukce pro šlehání:** Vždy začínejte šlehání na nejnižší rychlosti a postupně pomalu zvyšujte rychlost.
- **Těsto na sušenky:** Do dvojité šlehací nádoby vložte máslo nebo margarín pokojové teploty spolu s cukrem a umístěte pouzdro na pohon šlehacích metlí a šlehací metly single. Spusťte přístroj na nejnižší rychlost a pomalu zvyšujte rychlost až na střední/vysokou (okolo 6. hodiny na otočném tlačítku rychlosti). Jakmile jsou máslo a cukr zpracované do krémové konzistence, snižte rychlost na nejnižší a přidejte ostatní suroviny. Nechte suroviny mísit, dokud nejsou perfektně spojené, potom přístroj vypněte.

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

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

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

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

DOKOUPITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



Nástavec na těstoviny – Lasagne

Příprava:

Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte mísit dokud těsto nebude hladké, cca 5 minut.

Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobné. Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání.

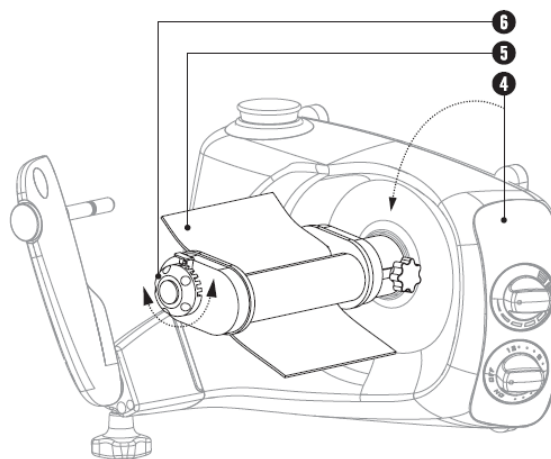
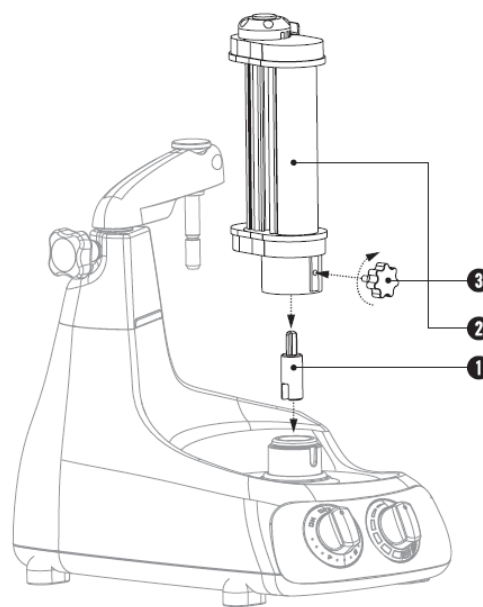
Montáž:

Připojte nástavec na redukci pohonu motoru, poté nástavec na těstoviny a zajistěte jej utažením šroubu # 1-3. Poté motorovou základnu položte na stranu, # 4.

Pamatujte, že první porce těsta je použita k vyčištění nástavce a musí být vyhozena.

Vkládejte připravené těsto při nastavení velikosti 6 a postupně zmenšujte, dokud nedosáhnete požadované tloušťky, # 5-6.

Opakujte proces vkládání 6-7 krát. Před každým vložením přeložte vzniklý plát. Pokud si přejete, můžete takto vzniklé pláty těsta dále zpracovat na nástavci na těstoviny fettuccine nebo tagliatelle.



Použití:

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

Čištění:

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

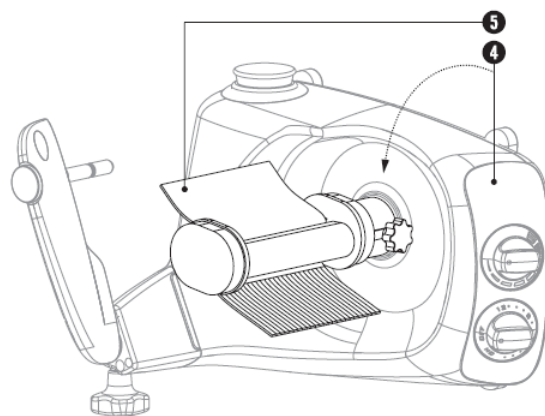
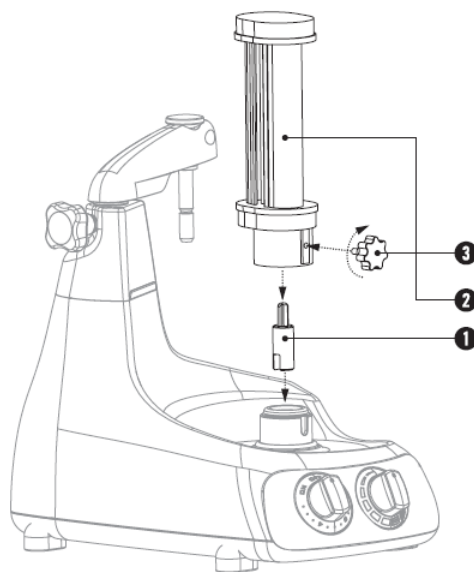


Nástavec na těstoviny – Fettuccine

Příprava:

Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte mísit dokud těsto nebude hladké, cca 5 minut.

Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobné. Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání. Použijte nástavec na těstoviny – Lasagne k výrobě plátů těstovin nebo můžete těsto vyválet pomocí válečku.



Montáž:

Připojte nástavec na redukci pohonu motoru, poté nástavec na těstoviny a zajistěte jej utažením šroubu # 1-3. Poté motorovou základnu položte na stranu, # 4.

Pamatujte, že první porce těsta je použita k vyčištění nástavce a musí být vyhozena. Vkládejte připravené pláty těstovin do nástavce na střední rychlost, # 5.

Hotové čerstvé těstoviny pověste na stojan nebo je nechte odpočívat na čistém ručníku asi 10 minut před vařením.

Použití:

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

Čištění:

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



Nástavec na těstoviny – Tagliatelle

Příprava:

Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasype 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte mísit dokud těsto nebude hladké, cca 5 minut.

Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobnivé.

Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání. Použijte nástavec na těstoviny – Lasagne k výrobě plátů těstovin nebo můžete těsto vyválet pomocí válečku.

Montáž:

Připojte nástavec na redukci pohonu motoru, poté nástavec na těstoviny a zajistěte jej utažením šroubu # 1-3. Poté motorovou základnu položte na stranu, # 4.

Pamatujte, že první porce těsta je použita k vyčištění nástavce a musí být vyhozena.

Vkládejte připravené pláty těstovin do nástavce na střední rychlost, # 5.

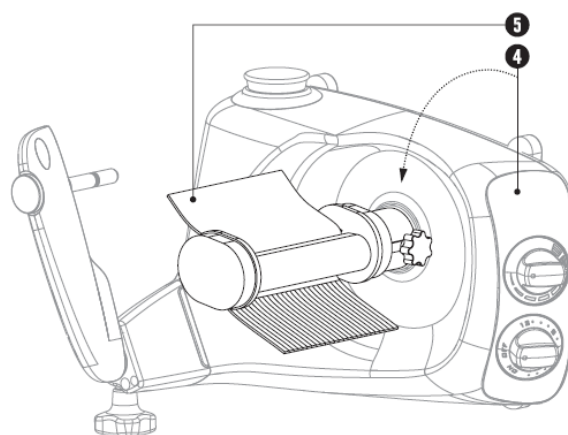
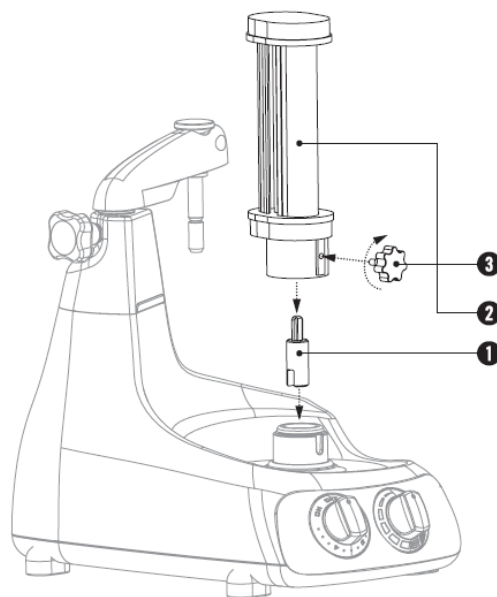
Hotové čerstvé těstoviny pověste na stojan nebo je nechte odpočívat na čistém ručníku asi 10 minut před vařením.

Použití:

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

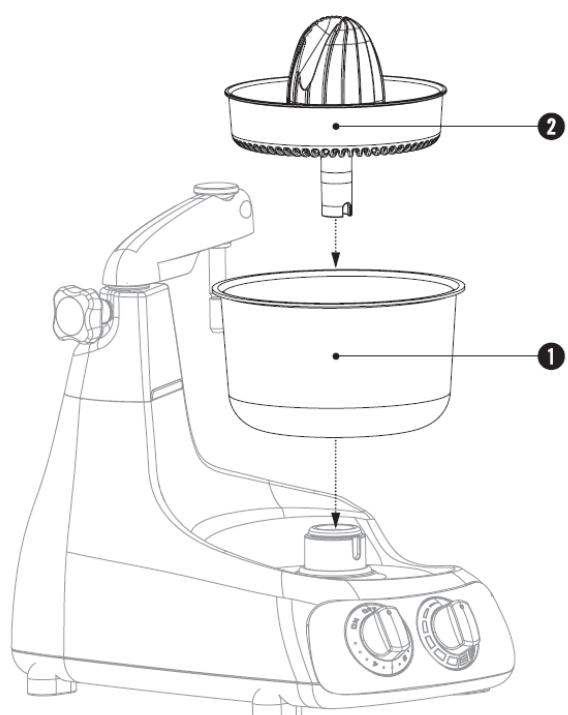
Čištění:

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





Citrusovač



Montáž:

Umístěte citrusovač na přístroj, # 1-2.

Použití:

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

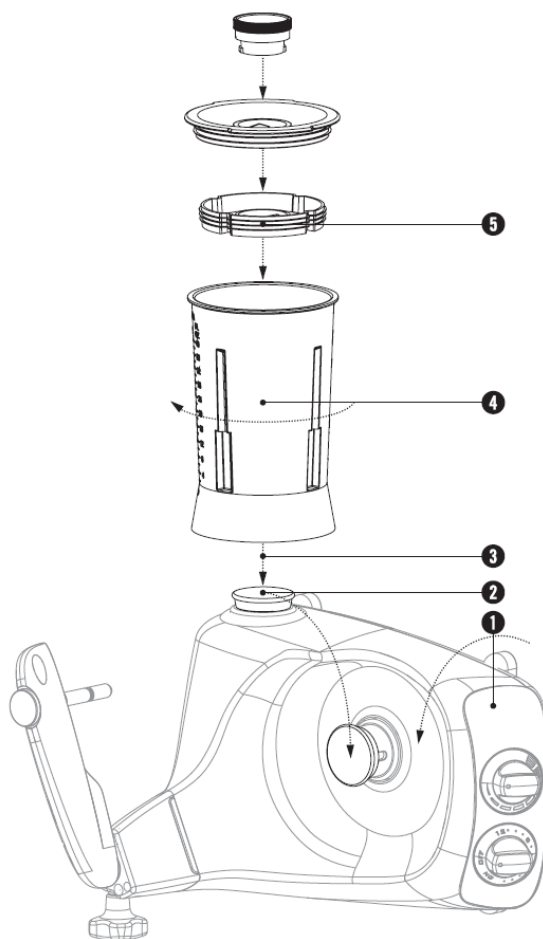
Čištění:

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



Mixér

max 1,2 l



Montáž:

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

Použití:

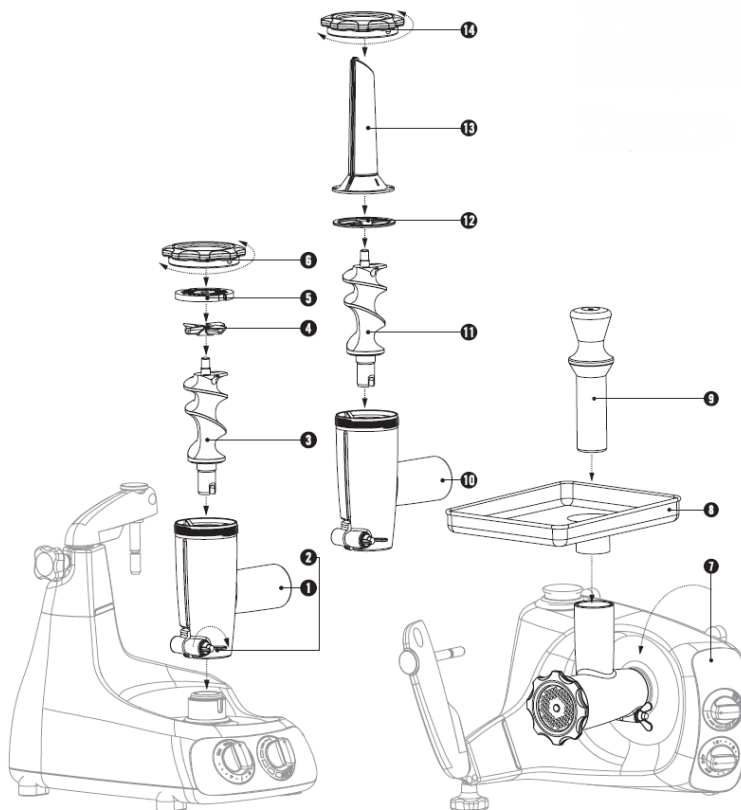
Vložte suroviny, které chcete nakrájet, mixovat nebo pomlít do mixéru. Nasaďte víko. Vždy mějte ruku na víku během mixování. Nechejte mixér běžet na nejvyšší rychlost 30-40 sekund, dokud není vše dobře rozmixováno/pomleto. Nenechávejte mixér zapnutý déle než 3 minuty pokud sekáte suché suroviny, nebo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

Čištění:

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



Mlýnek na maso – základní balení



Montáž:

Nasaďte mlýnek na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu # 1-6.

Pro mletí nasaďte řezací nůž. Ujistěte se, že řezací strana nože je otočena směrem k výstupu, # 4. Vyberte disk (šajbu), který chcete použít a nasaďte jej za řezací nůž, # 5-6. V základním balení je standardní disk 4,5 mm, ostatní lze dokoupit samostatně.

Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku s pěchovadlem, # 7-9.

Pro plnění klobás nasaďte nástavec na plnění klobás, # 10-14.

Použití:

Použijte disk 2,5mm k mletí ryb a vytvoření paté aj., standardní disk 4,5mm k mletí masa, kuřete nebo ryb, disk 6mm pokud chcete mlít suroviny na hrubo a disk 8mm pro předmletí pokud je maso mírně tvrdé nebo šlachovité. Pro jemnější mletinu pomelte znovu na disku 4,5mm nebo 2,5mm. Suroviny, které chcete mlít nakrájejte na klíny nebo pásy. Zelenina může být před mletím předvařena. Zapněte přístroj na střední rychlost.

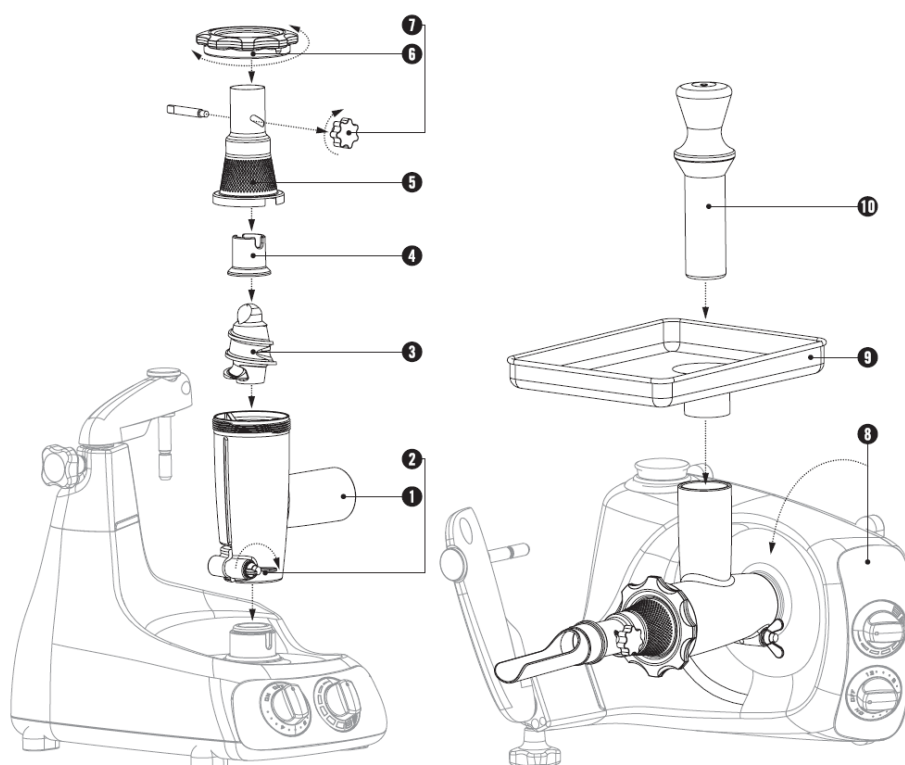
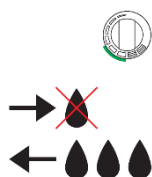
Při plnění klobás natáhněte střívkou na plnicí hubici. Zapněte přístroj na nižší rychlost. Pokud budete mít v klobáse vzduch, zastavte přístroj a opatrně stisknutím vzduchové bubliny ji posuňte zpět přes drážku na hubici. Vždy používejte pěchovadlo, jak při mletí, tak při plnění klobás. Nikdy nestrkejte ruce nebo jiné předměty do mlýnku.

Čištění:

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



Odšťavňovač na bobuloviny / pasírovací síto



Montáž:

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

Použití:

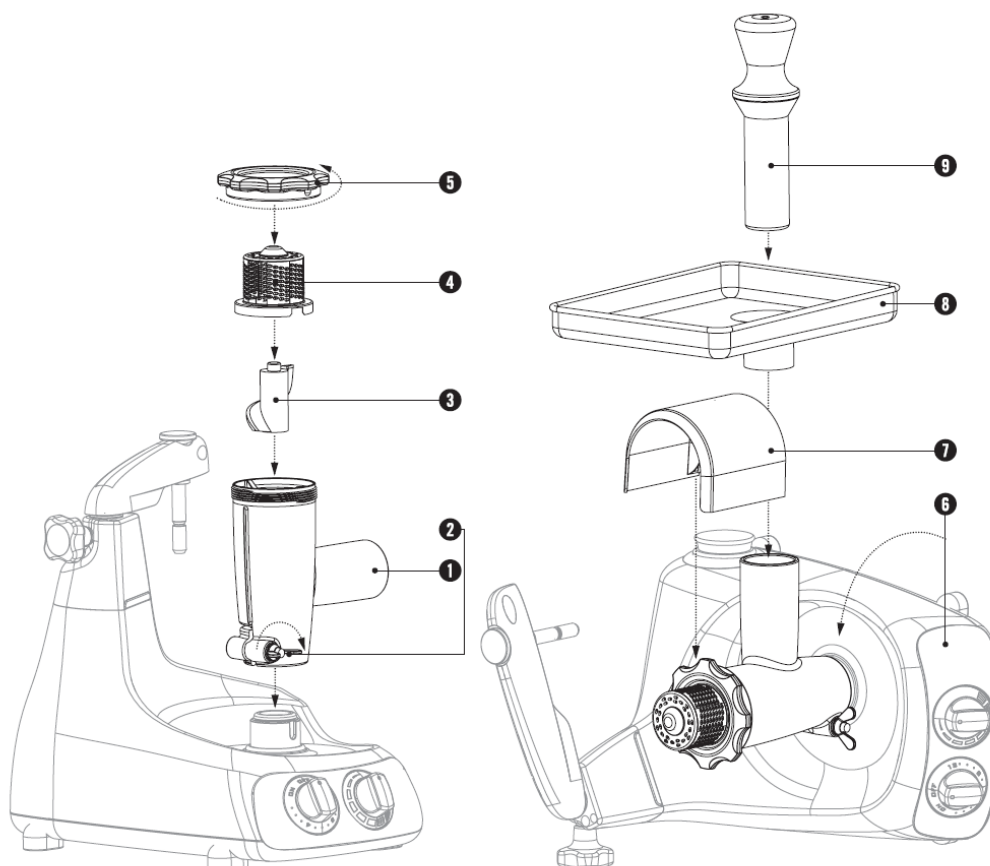
Ovoce a bobuloviny přeměníte na dřeň nebo pyré. Vhodné pro zpracování rajčat, pomerančů, angreštu, švestek, třešní aj.

Čištění:

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



Nástavec struhadlo



Montáž:

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

Použití:

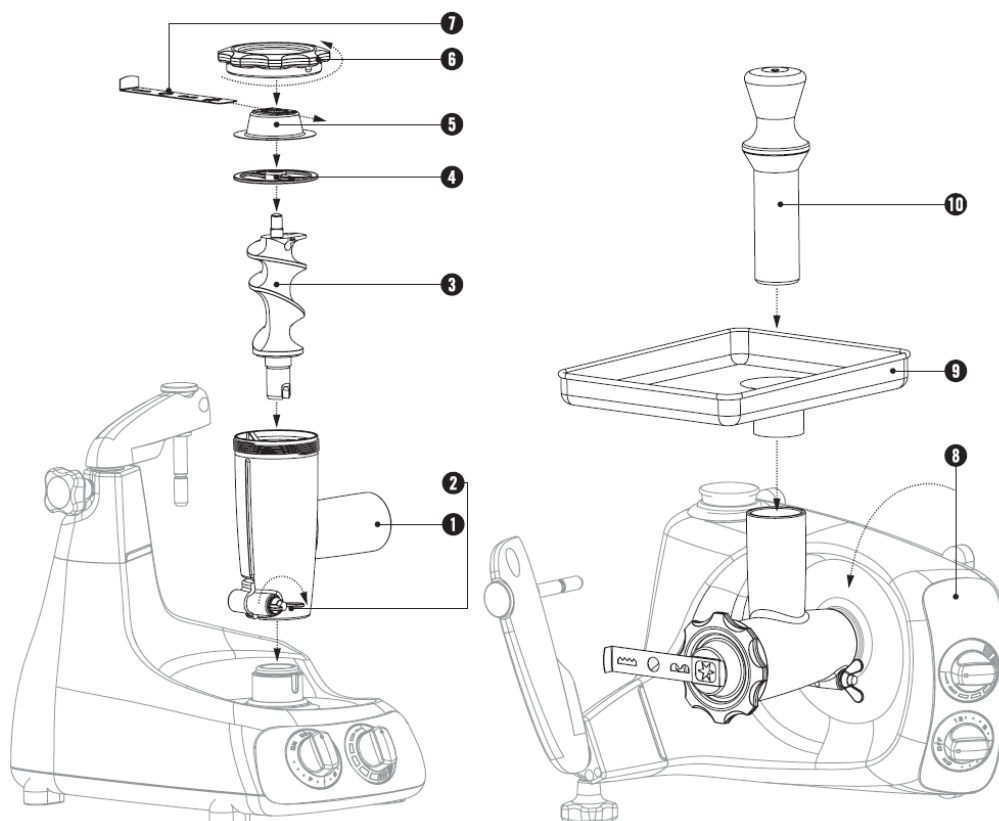
Použijte nástavec struhadlo ke strouhání ořechů, kůry, parmezánu, mrkve, brambor aj. Zapněte přístroj na střední rychlost. Vždy používejte pěchovadlo k přitlačení surovin na struhadlo, # 9.

Čištění:

Všechny části mlýnku a struhadlo myjte v ruce.



Nástavec na výrobu sušenek



Montáž:

Nasaďte mlýnek na přístroj, zajistěte jej utažením šroubu a vložte nástavec na výrobu sušenek, # 1-7.

Poté motorovou základnu položte na stranu a umístěte násypku a pěchovadlo, # 8-10.

Použití:

Vkládejte kousky křehkého těsta velikosti vlašského ořechu do mlýnku při nastavení na střední rychlost. Vždy používejte pěchovadlo ke vtlačení těsta do mlýnku a ujistěte se, že těsto je vychlazené, # 10.

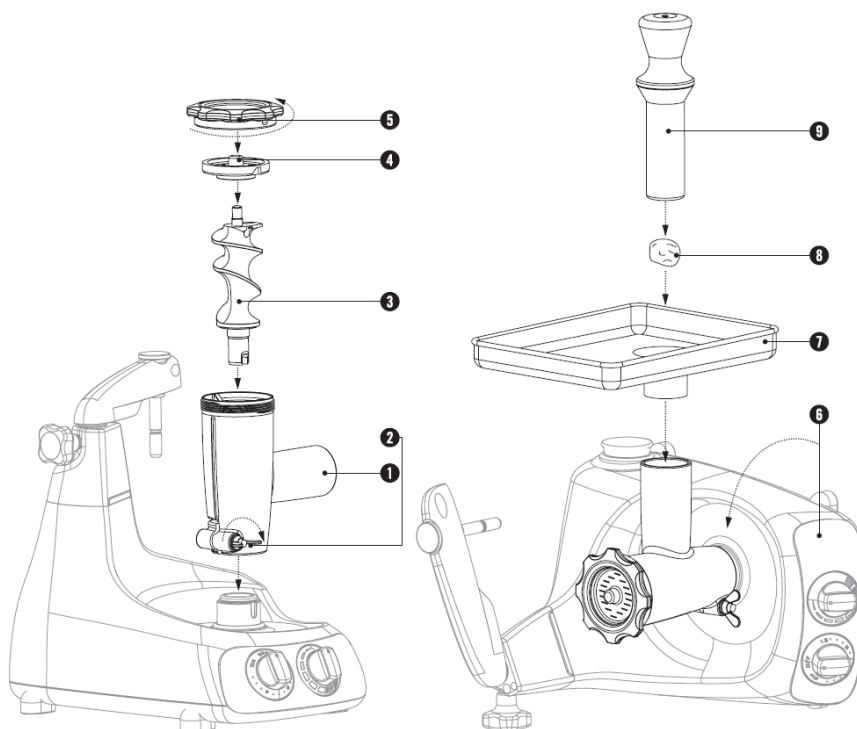
Nikdy nestrkejte ruce nebo jiné předměty do mlýnku.

Čištění:

Nástavec na výrobu sušenek můžete mýt v myčce nádobí.



Disky na výrobu těstovin



Příprava:

Připravte si těsto na těstoviny za použití hnětače a stěrky. Nasypte 350g mouky z tvrdé pšenice do mísy a zapněte přístroj na nízkou rychlost, za chodu přidejte 2 velká vejce. Zajistěte hnětač 1-2 cm od okraje mísy a nechte zpracovávat těsto, dokud nebude hladké, cca 5 minut.

Propracujte (prohněťte) těsto ještě v rukách na pomoučeném povrchu. Přidejte trochu vlažné vody pokud těsto vypadá suché nebo drobnivé. Zformujte těsto do bochánku a nechte ho odpočinout. Zakryjte ho jako prevenci proti vysychání.

Montáž:

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

Použití:

Balení obsahuje 4 disky na těstoviny: špagety, bucatiny, tagliatelle a fettucine.

Zapněte přístroj na vyšší rychlost a vkládejte kousky těsta velikosti vlašského ořechu (# 8) do mlýnku.

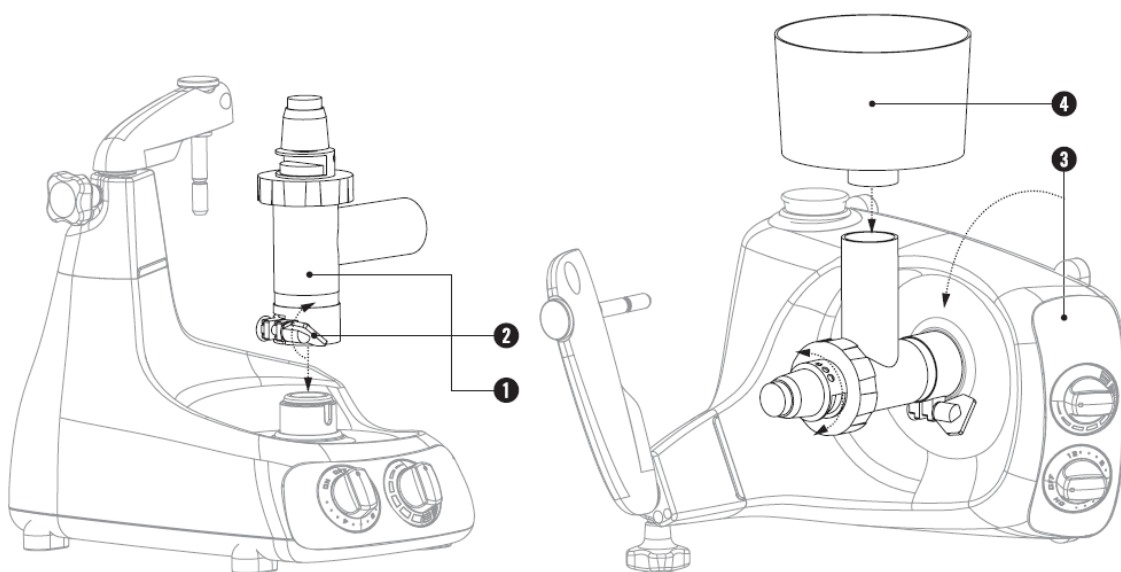
Hotové čerstvé těstoviny pověste na stojan nebo je nechte odpočívat na čistém ručníku před vařením. Vždy používejte pýchovadlo k vtlačení těsta do mlýnku. Nikdy nestrkejte ruce nebo jiné předměty do mlýnku.

Čištění:

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



Mlýnek na obilí



Montáž:

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

Použití:

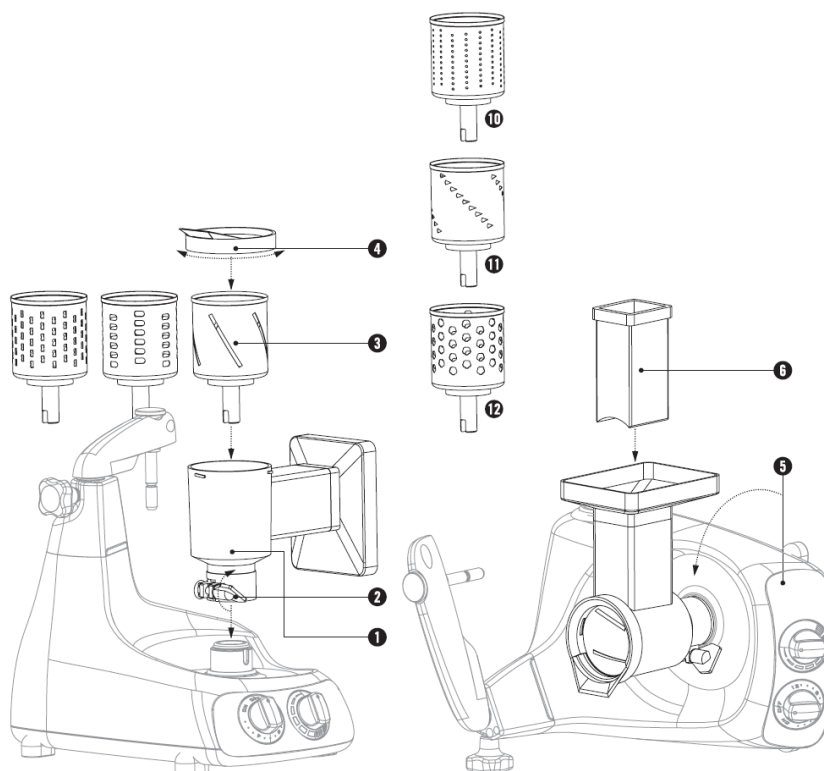
Nasypte suroviny, které chcete pomlít, max. 1.250 g a nastavte požadovanou hrubost mletí. Zapněte přístroj na střední rychlost. Hrubost můžete upravit také během mletí. Mlýnek je navržen pro mletí zrn, sušených bylin a koření, máku, sušených hub, sojových bobů a kávových zrn.

Čištění:

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



Struhadlo zeleniny / kráječ / krouhač



Montáž:

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

Použití:

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

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

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

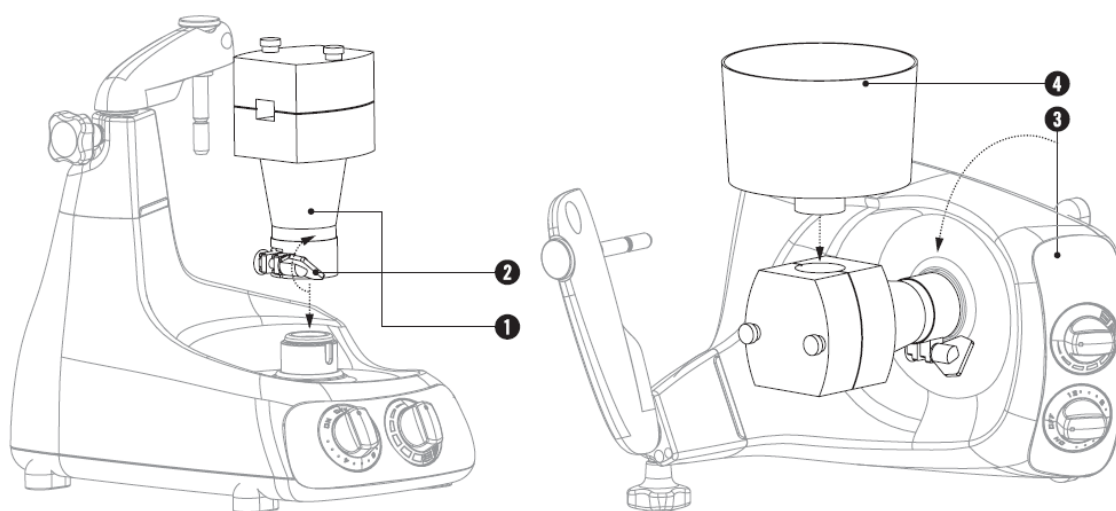
- 10. jemná hrubost pro jemné strouhání zeleniny, ovoce, čokolády, parmezánu, oříšků
- 11. nástavec pro drcení např. zeleniny
- 12. nástavec na brambory pro výrobu bramborových knedlíčků

Čištění:

Všechny části můžete mýt v myčce nádobí.



Vločkovač



Montáž:

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

Použití:

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

Čištění:

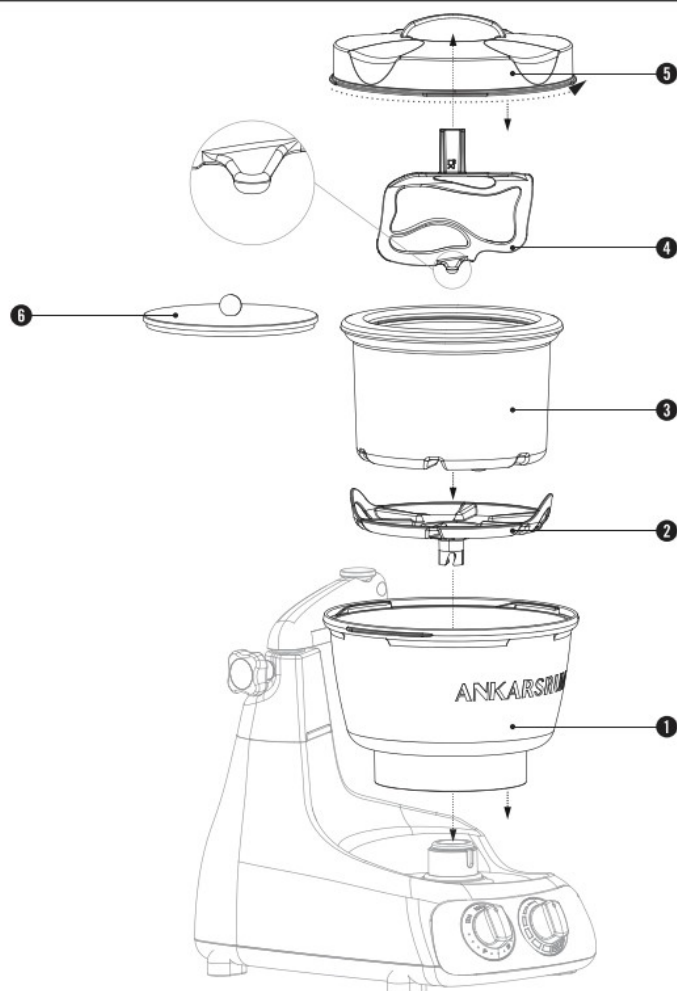
Seřizovací části nejsou omyvatelné. Vysypte zbytky surovin z vločkovače a vločkovač otřete navlhčeným hadříkem. Zásobník můžete mýt v myčce nádobí.



Zmrzlinovač




max 750 g
max 1,5 L



Před použitím

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

Sestavení

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

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

Použití

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

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

Základní recept na zmrzlinu

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

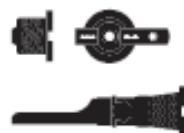
Postup

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

Čištění

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

SOUHRNNÉ INFORMACE O VHODNOSTI MYTÍ V MYČCE NÁDOBÍ



TECHNICKÉ ÚDAJE

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

Výhradní dovozce pro ČR a SK

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

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

Bezplatná linka: 800 350 350

www.atranet.cz