

KORKMAZ PRO-MIX SAMOSTOJEĆI MIKSER

A470, A470-01, A470-02, A470-03



220-240V, 50-60Hz

1600W

Dragi korisnici,

1. Molimo vas da pročitate ove upute pažljivo prije prve upotrebe i da zadržite jamstveni list za buduće potrebe servisiranja.
2. Ne odgovaramo za štete nastale nepravilnim korištenjem. Nepravilno rukovanje isključuje jamstvo na uređaj.

STANDARDI ZA UREĐAJ, ELEKTRIČNE KOMPONENTE I VIJEK TRAJANJA

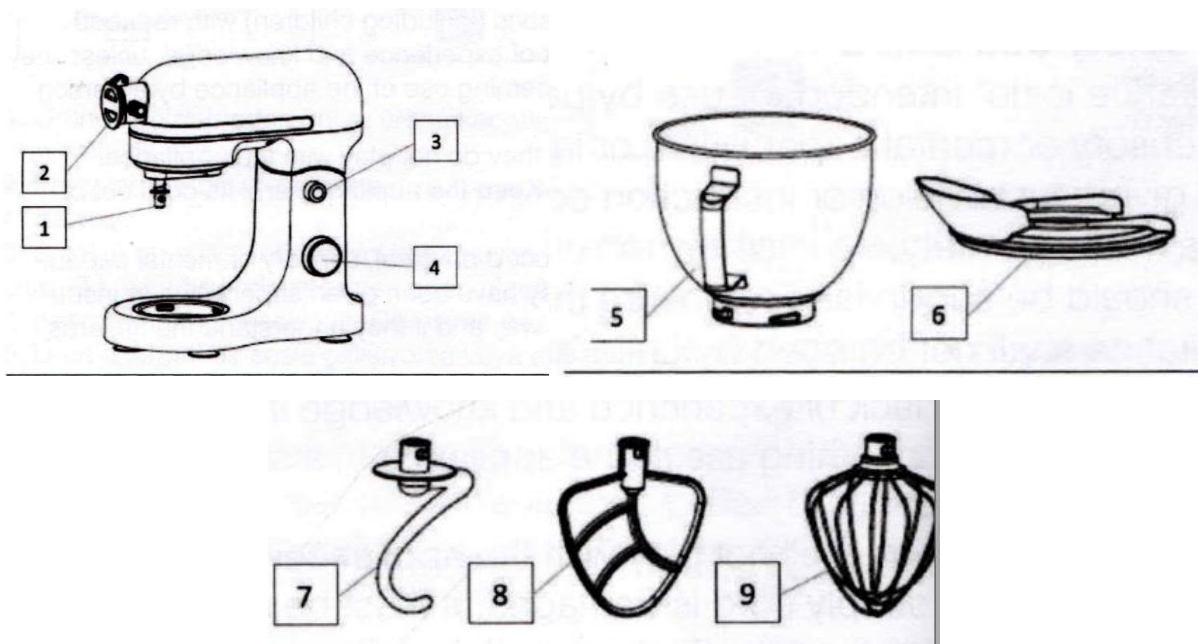
Uređaj može biti spojen na uzemljenu utičnicu snage od 220-240V, 50-60 Hz. Osigurač na koji se spaja mora imati vrijednost 10A radi zaštite električnog sustava. Očekivani vijek trajanja ovog uređaja je 7 godina.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

1. Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osoba s nedostatkom korisničkog iskustva, osim ako se osoba nalazi pod nadzorom osobe odgovorne za njenu sigurnost.
2. Djecu ne ostavljajte bez nadzora u blizini uređaja.
3. Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj. Držite uređaj i kabel van dohvata djece.

4. U slučaju oštećenja kabela, kabel se mora zamijeniti isključivo kabelom provjerenim od strane proizvođača.
5. Uvijek isključite uređaj iz struje ako ga ostavljate bez nadzora ili prije rastavljanja i čišćenja.
6. Isključite uređaj i odspojite ga iz struje prije rastavljanja komponenata.
7. Ovaj uređaj je namijenjen kućnoj upotrebi i sličnim radnim okruženjima kao što su:
 - kuhinje za osoblje kao što su trgovine, uredi ili druga radna okruženja
 - seoska imanja
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa
 - odsjedanja s doručkom
8. Ne uranjajte uređaj u vodu, niti ga ispirite s vodom iz slavine
9. Ne gurajte prste ili oštra pomagala kao što su nož kako biste umetnuli hranu. Uvijek koristite prikladne potiskivače hrane.
10. Budite posebno oprezni pri rukovanju s oštricama, osobito kod sastavljanja i rastavljanja uređaja kao i prilikom čišćenja. Oštrice su jako oštre.
11. Pričekajte da se sve komponente zaustave s radom prije nego ga iskopčate iz struje i izvadite posudu u kojoj se miksa.
12. Nakon korištenja uređaja, pustite da se uređaj ohladi prije idućeg korištenja.
13. Prije čišćenja uređaja pročitajte dio „Čišćenje i održavanje”.
14. Oprez: uređaj nije dizajniran za korištenje s više od jedne funkcije istovremeno. Predlažemo korištenje samo jedne funkcije istovremeno.

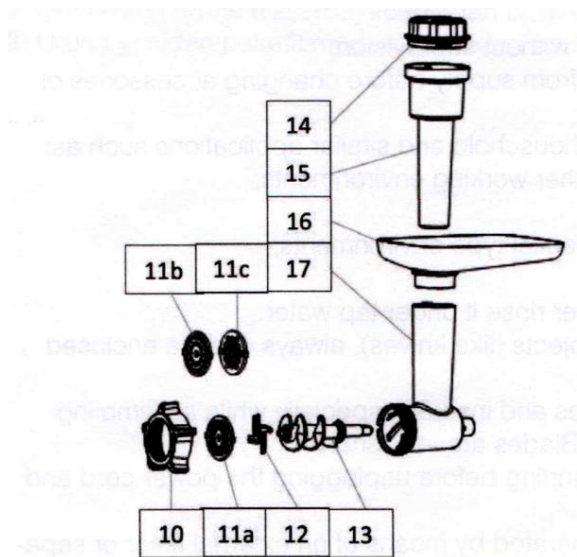
DIJELOVI UREĐAJA



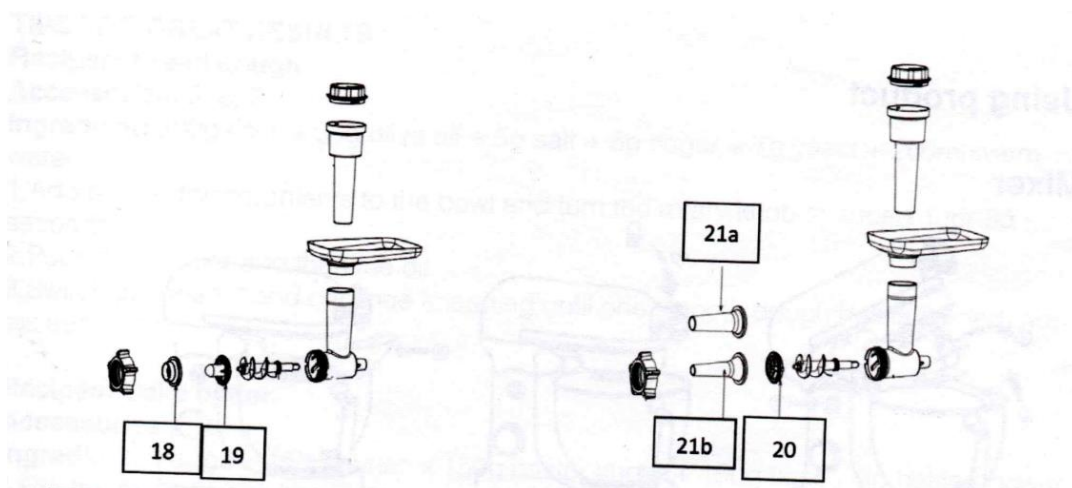
1 Priključak za kukicu, metlicu i mješalicu za tijesto.

2 priključak za dodatak za mljevenje mesa i za povrće

- 3 gumb za otpuštanje ručke
- 4 birač brzine (okretni gumb)
- 5 zdjela od nehrđajućeg čelika
- 6 poklopac zdjele
- 7 kuka za tijesto
- 8 mješalica
- 9 pjenjača



- 10 navojni prsten
- 11a 3mm brusni disk
- 11b 5mm brusni disk
- 11c 7mm brusni disk
- 12 rezač mesa
- 13 pužna osovina
- 14 poklopac potiskivača
- 15 potiskivač mesa
- 16 dio za ostatke hrane
- 17 metalni spremnik



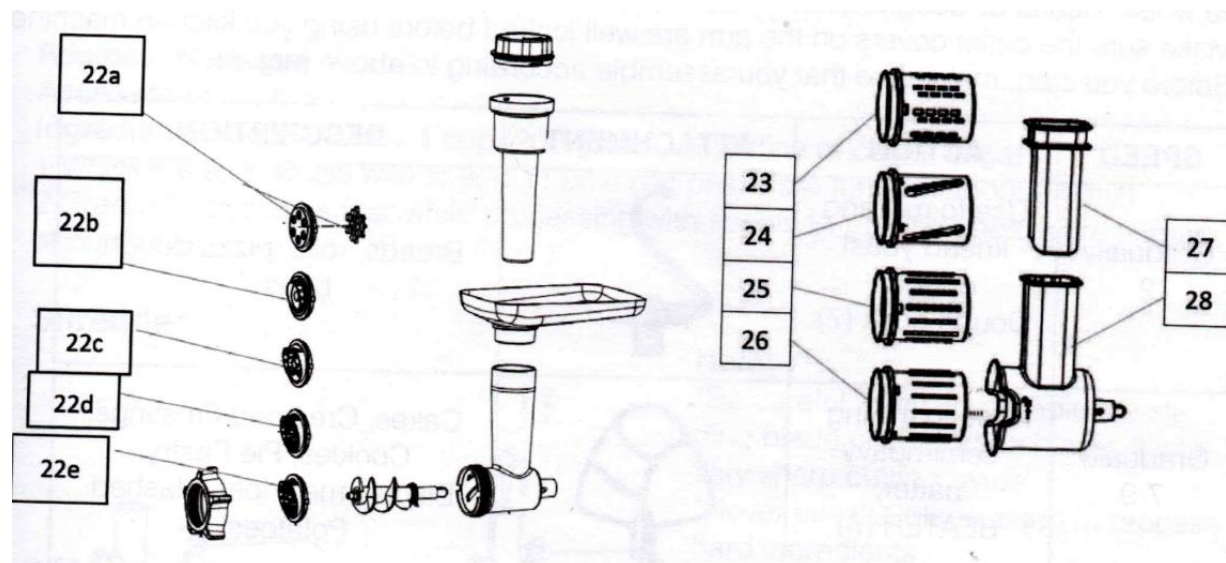
DIJELOVI ZA ROLANO MESO

18 dio za mesnu roladu

19 držač dijela za mesnu roladu

20 držač dijela za izradu kobasica

21a 30mm cijev za kobasice, 21b 22mm cijev



22a „makaroni“ disk

22b veliki „fettuccine“ disk

22c mali „fettuccine“ disk

22d disk za izradu rezanaca od 2,8mm

22e disk za izradu rezanaca od 2mm

23 oštrica za izradu pire krumpira

24 oštrica za sjeckanje

25 oštrica za grubo usitnjavanje

26 oštrica za fino usitnjavanje

27 potiskivač

28 spremnik za usitnjavanje

KORIŠTENJE UREĐAJA



BILJEŠKA*

Prije nego uključite uređaj, provjerite nalazi li se gumb u položaju 0, a zatim postavite kuku, mješalicu ili pjenjaču.

Provjerite je li gornji poklopac za umetanje dodatnih dijelova zatvoren.

Prije nego što počnete, provjerite jeste li sve sastavili prema gornjoj uputi.

BRZINA	NAMJENA	PRIBOR	OPIS
Postepeno 2	Koristite za miješanje tijesta 7 (kuka za tijesto)		Kruh, kiflice, pizza tijesto...
Postepeno 7-9	Koristite za miješanje polu-mekanih smjesa 8 mješalica		Kolači, pite, mesna štruca, pire krumpir...
Postepeno 8-11	Koristite za tekuće, glatke smjese 9 pjenjača		Vrhnja za šlag, slatka vrhnja, kreme, jaja...

BILJEŠKA 2

Ne prekoračujte brzinu 2 prilikom izrade dizanog tijesta jer to može uzrokovati oštećenja na mikseru.

SAVJETI ZA SJAJNE REZULTATE

Recept: tijesto za kruh

Pribor: 5,6,7

Sastojci: 500g brašna, 50g maslinovog ulja + 5g soli + 5g šećera + 7g kvasca+ 260ml tople vode

1. Dodajte sve suhe sastojke u zdjelu i okrenite gumb na brzinu 1 na 30 sekundi.
2. Dodajte vodu a zatim ulje
3. Prebacite na brzinu 2 i nastavite mutiti dok ne postignete kompaktnu smjesu.

Recept: tijesto za biskvite za kolače

Pribor: 5,6,7

Sastojci: 3 jaja, 150g maslaca, 150g šećera, 150g brašna, 3g praška za pecivo

Izrežite maslac na kocke od 2cm

Stavite maslac sa šećerom u zdjelu i miksajte na brzini 1 otprilike 30 sekundi.

Postepeno povećavajte brzinu od 1 do 9

Dodavajte jedno po jedno jaje miksajući brzinom od 7 do 9 dok ne postignete kremastu smjesu ne dulje od 3 min

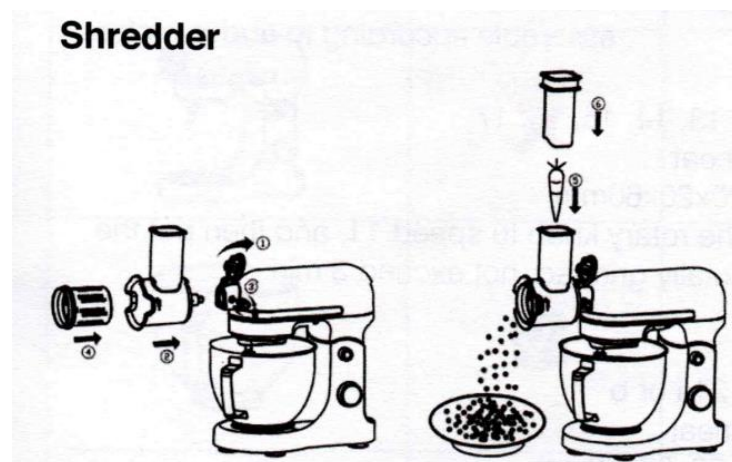
Recept: puslice

Pribor: 5,6,9

Sastojci: 3 bjelanjka + 1cup (200g) šećera ili šećera u prahu.

1. Mutite bjelanjke brzinom 11 dok se ne stvore mekani vrhovi otprilike 2-3 min
2. Postepeno dodavajte šećer dok miksate brzinom 11 dok se ne stvore čvrsti vrhovi otprilike 2 min.

SJECKALICA



OPREZ: pripazite kada rukujete s oštricama. Jako su oštre.

Nikad ne upotrebljavajte oštricu za dodavanje tvrdih sastojaka

Nikada ne pritišćite prejakom kada dodajete sastojke kroz cijev.

Prije nego krenete, provjerite jeste li sastavili dijelove prema slici.

RECEPT: štapići mrkve

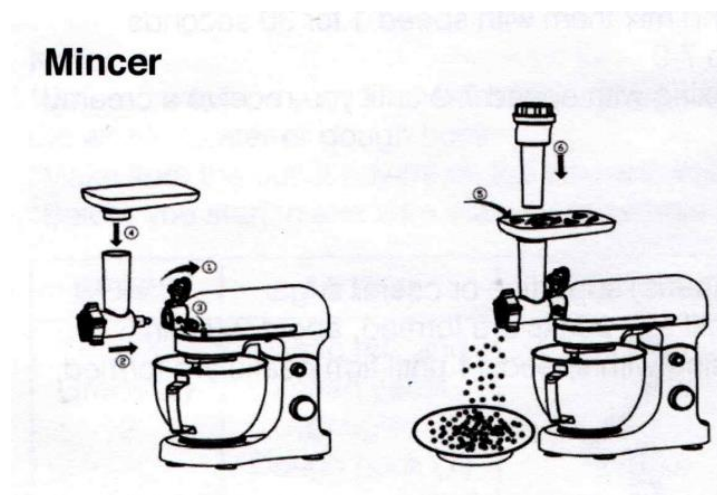
Pribor: 23 (ili 24,25,26), 27,28

Sastojci: 500g mrkve

1. Prethodno narežite velike komade mrkve tako da stanu u cijev za sjeckanje
2. Okrenite gumb na brzinu koja je prikazana ispod, zatim stavite mrkvu u cijev za hranu, pritisnite ju potiskivačem otprilike 1 min.

Pribor broj	Pribor	Brzina	Pribor broj	pribor	brzina
23	Oštrica za izradu pirea	10-11	25	Oštrica za grubo usitnjavanje	5-6
24	oštrica	5-6	26	Oštrica za fino usitnjavanje	5-6

DODATAK ZA MESO



OPREZ: Nikad ne meljite kosti, orahe ili druge tvrde sastojke

-nikad ne meljite smrznuto meso. Prvo odmrznite meso

-nikada ne pritišćite prejakom meso. To može uzrokovati začepljenje

Prije nego počnete, postavite dijelove kao na slici.

Recep: mesna rolada

Pribor: 10,11a, (ili 11b, 11c), 12, 13, 14, 15, 16, 17

Sastojci: 500g mesa za bolognese ili drugo nemasno meso

1. Meso odrežite na komade ne veće od 20x20x60mm
2. Stavite meso u podmetač i okrenite gumb za brzinu na 11, a tada stavljajte meso u cijev za mljevenje ne duže od 3 min.

DODATAK ZA IZRADU TJESTENINE



BILJEŠKA: pripremite tijesto s brašnom i vodom u omjeru 5:2 (otprilike 500g brašna i 200g vode, ili 500g brašna, 2 jaja i 100g vode).

Ne pritišćite previše tijesto kada ga stavljate u cijev. Ovo može zaštopati cijev.

Prije nego počnete, provjerite jeste li složili dijelove kao na slici.

Recept: izrada tjestenine

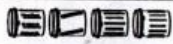
Pribor: 10,13,14,15,16,17, 22a,b,c,d,e

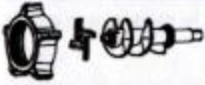
Sastojci: pripremljena smjesa (800g)

1. Stavljajte tijesto i pritišćite ga potiskivačem. Ne dodirujte rukama.
2. Ukupno vrijeme neprestanog rada je 5 minuta
3. Upalite uređaj za tjesteninu i mijenjajte brzinu od 5 do 6.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Cleaning & maintenance			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

1. Prije nego započnete s čišćenjem, provjerite jeste li iskopčali uređaj iz struje.
2. Provjerite koji dio se pere ručno, koji u perilici a koji se održava samo vlažnom krpom.
3. Pripazite da se rubovi oštrica ne dodiruju s tvrdim predmetima koji mogu oštetiti oštrice.
4. Oštrice su izuzetno oštre. Budite pažljivi pri čišćenju oštrica.
5. Ako se uređaj bučno glasa ili trese, zaustavite ga i pošaljite na servis. Nikada sami ne popravljajte uređaj.

SKLADIŠTENJE

1. Nakon korištenja uređaja, pospremte ga na mjesto koje je suho i nije izloženo sunčevim zrakama.
2. Osigurajte da djeca ne mogu doći do uređaja.
3. Osušite uređaj prije nego ga spakirate.