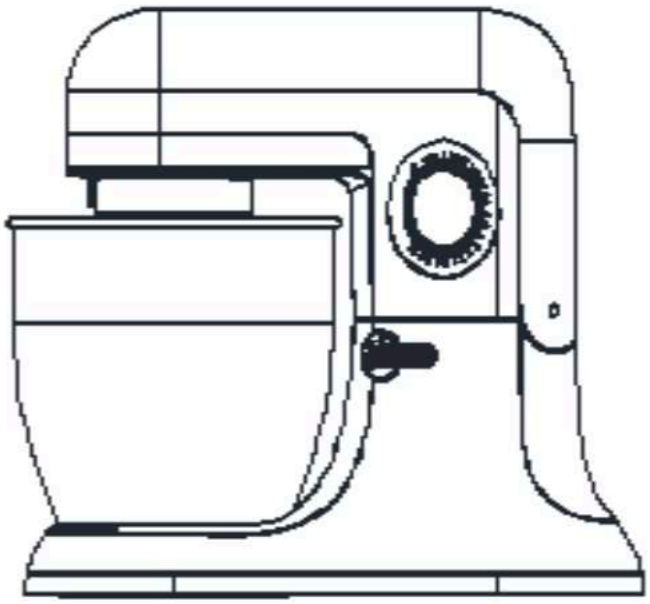
Gebruiksaanwijzing - User Manual - Manuel d'utilisation - Bedienungsanleitung - Manual de usuario - Manuale d'uso - Användarmanual - Instrukcja obsługi

Model: GM-M131A

NL	p.2-6
EN	p.7-12
FR	p.13-18
DE	p.19-24
ES	p.25-30
IT	p.31-36
SE	p.37-42
PO	p.43-48



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Bewaar deze instructie op een veilige plek
en lees het zorgvuldig door voordat u het gebruikt.

Introductie

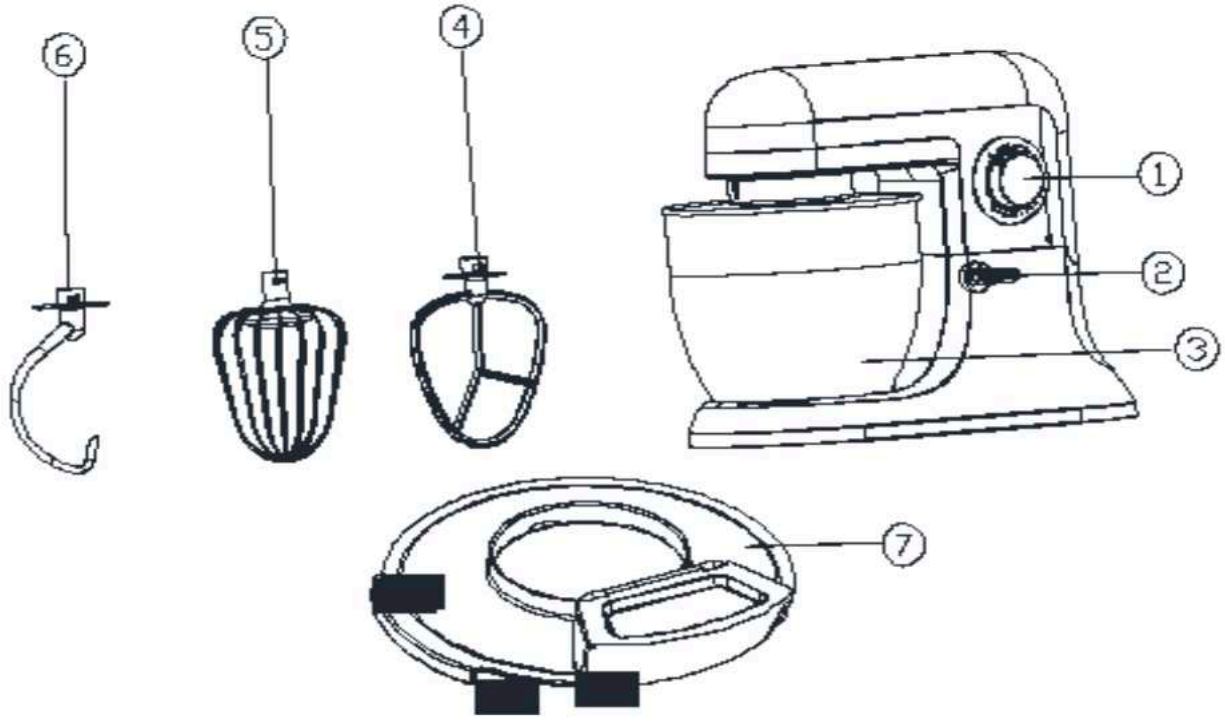
Hartelijk dank voor uw keuze voor Aviro.
Wij verzoeken u vriendelijk om altijd de veiligheidsvoorschriften in acht te nemen voor een veilig gebruik. Mocht u vragen hebben, dan kunt u ons altijd bereiken via: service@infinitygoods.eu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of door personen zonder ervaring en kennis, indien zij worden begeleid of geïnstrueerd in het veilige gebruik ervan.
- Ze moeten de gevaren begrijpen.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires verwisselt of bewegende delen benadert.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een gekwalificeerde professional om gevaar te voorkomen.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het onbeheerd wordt gelaten of voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Gebruik geen andere accessoires dan die bij het apparaat worden geleverd.
- Wees voorzichtig bij het inschenken van hete vloeistoffen in de keukenmachine of blender, omdat plotselinge stoomvorming vloeistoffen kan laten spatten.
- Hanteer scherpe messen voorzichtig bij het legen van de kom of tijdens het schoonmaken, omdat onjuist gebruik kan leiden tot verwondingen.
- Laat verpakkingsmaterialen, zoals plastic zakken, schuim of spijkers, niet binnen het bereik van kinderen of kwetsbare personen liggen, omdat ze gevaarlijk kunnen zijn.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, voordat u accessoires verwisselt of tijdens het schoonmaken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd aanstaan.
- Houd uw handen weg van bewegende delen en gebruik altijd de stamper om voedsel toe te voeren.
- Gebruik geen beschadigd snoer.
- Het moet worden vervangen door de fabrikant, een serviceagent of een gekwalificeerde professional om gevaar te voorkomen.
- Gebruik nooit ongeautoriseerde accessoires, omdat deze brand, elektrische schokken of letsel kunnen veroorzaken.
- Laat de motorunit, het snoer of de stekker niet nat worden.

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Wees voorzichtig bij het optillen van dit apparaat, want het is zwaar.
- Zorg ervoor dat de kop is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, afdekkap en het snoer goed zijn bevestigd voordat u het optilt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik de blender en andere accessoires niet tegelijkertijd.
- Het geluidsniveau van dit apparaat is hoger dan 70 dB.

KEUKENMIXER



1. Schakelaar
2. Ontgrendelingsknop
3. Roestvrijstalen kom
4. H-klopper
5. Garde
6. Deeghaak
7. Meelbescherming

Spanning: 220-240V 50-60Hz
Vermogen: 1600W
Model: GM-M131A

GEBRUIKSAANWIJZING

H-klopper: Voor het maken van cakes, koekjes, deegwaren, glazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.
Garde: Voor eieren, room, beslag, luchtige biscuits, meringues, cheesecakes, mousses en soufflés.
Gebruik de garde niet voor zware mengsels zoals het mengen van boter en suiker, omdat dit schade kan veroorzaken.
Deeghaak: Voor gistdeeg.

1. Draai de ontgrendelingsknop met de klok mee en til de mixerhoofdklep omhoog tot deze vergrendelt.
2. Monteer de meelbescherming door deze omhoog te duwen en te draaien tot deze stevig vastzit.
3. Plaats de kom op de basis door deze naar beneden te drukken en tegen de klok in te draaien.
4. Steek het gekozen gereedschap in door het omhoog te duwen tot het stopt en vervolgens te draaien.
5. Draai de ontgrendelingsknop met de klok mee en laat het mixerhoofd zakken tot het vergrendelt.
6. Schakel het apparaat in door de schakelaar naar de gewenste stand te draaien. Gebruik de pulsstand voor korte intervallen.
7. Draai en verwijder het gereedschap na gebruik.

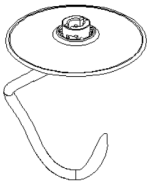
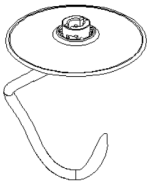
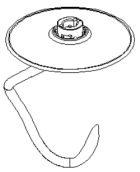
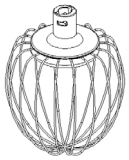
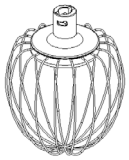
GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk:
1. Schakel het apparaat uit en schraap de kom regelmatig met een spatel.
2. Eieren op kamertemperatuur kloppen het beste.
3. Zorg ervoor dat er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit voordat u eiwitten opklopt.
4. Gebruik koude ingrediënten voor deeg, tenzij anders aangegeven in het recept.

Tips voor brood maken:
1. Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden om overbelasting van het apparaat te voorkomen.
2. Als het apparaat moeite heeft, schakel het dan uit, verwijder de helft van het deeg en verwerk elke helft apart.
3. Voeg vloeistoffen eerst toe aan de kom voor een betere menging.

Schoonmaken:
1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Dompel de motorunit niet onder in water en zorg ervoor dat er geen water in komt.
3. Veeg de motorunit af met een vochtige doek.
4. Gebruik geen staalborstels, staalwol of sterke oplosmiddelen, omdat deze de uitstraling van het apparaat kunnen beschadigen.
5. Demonteer en reinig alle accessoires afzonderlijk.
6. Laat alle onderdelen goed drogen voordat u ze opnieuw monteert.
7. Plaats accessoires in de beschermhoes na het wassen en drogen.

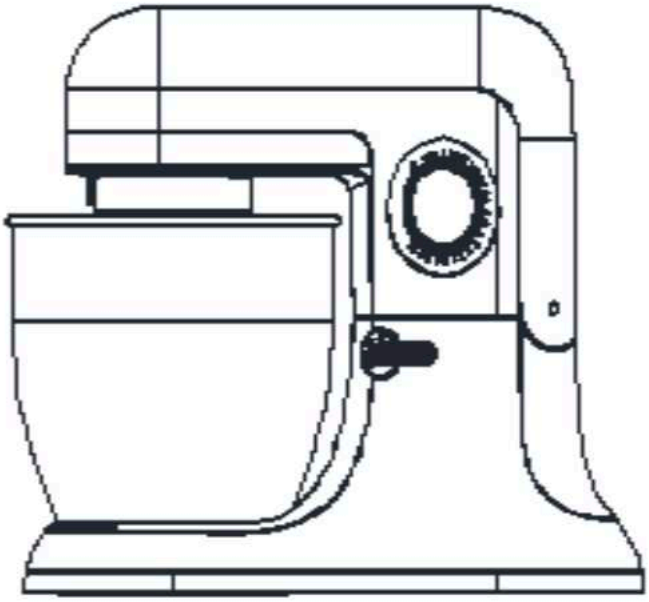
INGREDIËNTEN

Materiaal	Maximale hoeveelheden	Opmerking	Gereedschap
Stijf gistdeeg	2000g harde bloem	Bloem en water in een verhouding van 5:3, Voorbehandeling van deeg: Van snelheid 1-2 gedurende 180 seconden; Bewerkingsperiode: Snelheid 10 gedurende 10 seconden	
Zacht gistdeeg	1600g zachte bloem	Bloem en water in een verhouding van 5:3, Voorbehandeling van deeg: Van snelheid 1-2 gedurende 10 seconden; Bewerkingsperiode: Snelheid 3-4 gedurende 180 seconden	
Zacht gistdeeg	2000g zachte bloem	Voorbehandeling van deeg: Van snelheid 1 gedurende 30 seconden; Bewerkingsperiode: Snelheid 3 gedurende 180 seconden	
Zacht gistdeeg	2000g zachte bloem	Bloem en water in een verhouding van 1.1:1 Voorbehandeling van deeg: Van snelheid 1-2 gedurende 30 seconden; Bewerkingsperiode: Snelheid 8-10 gedurende 120 seconden	
Eieren	16 eieren	Schakel in op snelheid 8 tot 10, klop de eiwitten zonder te stoppen gedurende 4-5 minuten	
Slagroom	300ml verse room	Van snelheid 8 tot 10 gedurende ongeveer 5 minuten	
Shakes, cocktails of andere vloeistoffen	1L	Van snelheid 1-2 gedurende ongeveer 4 minuten	

Brixy

User Manual
Stand Mixer

Model: GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Keep this instruction in a safe place and read it carefully before using it.

Introduction

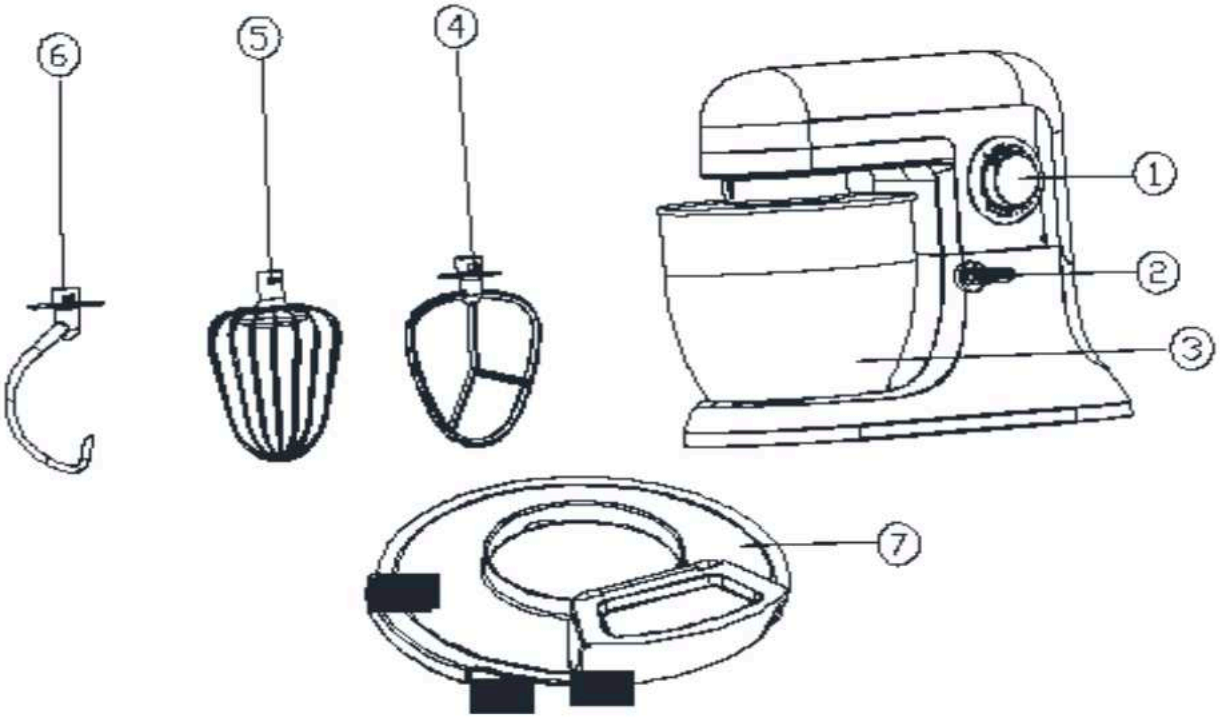
Thank you very much for choosing Aviro. We kindly request that you follow the safety instructions at all times to ensure safe use. If you have any questions, you can always contact us at: service@infinitygoods.eu.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance must not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance can only be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or by those who lack experience and knowledge if they are supervised or instructed in its safe use.
- They must understand the hazards involved.
- Always switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a qualified professional to avoid a hazard.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is unattended or before assembling, disassembling, or cleaning.
- Do not use accessories other than those supplied with the appliance.
- Be careful when pouring hot liquids into the food processor or blender as sudden steaming can cause liquids to eject.
- Handle sharp blades carefully when emptying the bowl or during cleaning, as misuse may lead to injuries.
- Do not leave parts of the packaging, such as plastic bags, foam, or nails, within reach of children or vulnerable persons, as they can pose a danger.
- Always switch off and unplug the appliance when not in use, before changing accessories, or during cleaning.
- Do not leave the appliance unattended while it is on.
- Keep your hands away from moving parts, and always use the food pusher to feed food.
- Do not use a damaged cord.
- It must be replaced by the manufacturer, a service agent, or a qualified professional to avoid a hazard.

- Never use unauthorized attachments, as they may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not allow the power unit, cord, or plug to get wet.
- This appliance is for household use only and must not be used outdoors.
- Be careful when lifting this appliance as it is heavy.
- Ensure the head is locked, and that the bowl, tools, outlet cover, and cord are secure before lifting.
- This appliance must not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not use the blender and other accessories at the same time.
- The noise level of this appliance is above 70 dB.

STAND MIXER



1. Switch
2. Release Knob
3. Stainless steel bowl
4. H-Beater
5. Whisk
6. Dough hook
7. Flour Cover

Voltage: 220-240V 50-60Hz
Power: 1600W
Model: GM-M131A

HOW TO USE

H-beater: For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs, and mashed potatoes.
Whisk: For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, and soufflés.
Do not use the whisk for heavy mixtures like creaming fat and sugar as this may damage it.
Dough hook: For yeast mixtures.

1. Turn the release knob clockwise and raise the mixer head until it locks.
2. Assemble the flour cover by pushing it up and turning it until it is fixed steadily.
3. Fit the bowl onto the base by pressing it down and turning it counterclockwise.
4. Insert the chosen tool by pushing it up until it stops and then turning it.
5. Turn the release knob clockwise and lower the mixer head until it locks.
6. Switch on the appliance by turning the switch to the desired setting. Use the pulse setting for short bursts.
7. Turn and remove the tool when finished.

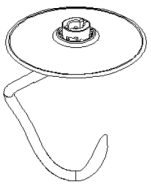
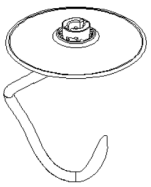
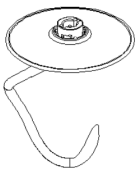
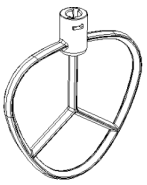
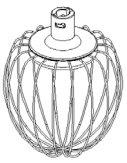
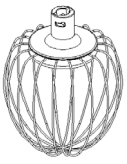
HOW TO USE

Important:
1. Switch off and scrape the bowl frequently using a spatula.
2. Eggs whisk best at room temperature.
3. Before whisking egg whites, ensure the whisk and bowl are free from grease or egg yolk.
4. Use cold ingredients for pastry unless otherwise specified in the recipe.

Point for bread making:
1. Never exceed the maximum capacities to prevent overloading the appliance.
2. If the appliance struggles, switch it off and remove half of the dough, then process each half separately.
3. For better mixing, add the liquids to the bowl first.

Cleaning:
1. Unplug and switch off the appliance and allow it to cool before cleaning.
2. Do not immerse the motor unit in water or allow water to enter it.
3. Wipe the motor unit with a damp cloth.
4. Do not use wire brushes, steel wool, or strong solvents as they may damage the appearance of the appliance.
5. Disassemble and clean all accessories separately.
6. Allow all parts to dry thoroughly before reassembling.
7. Place accessories into the protective sleeve after washing and drying.

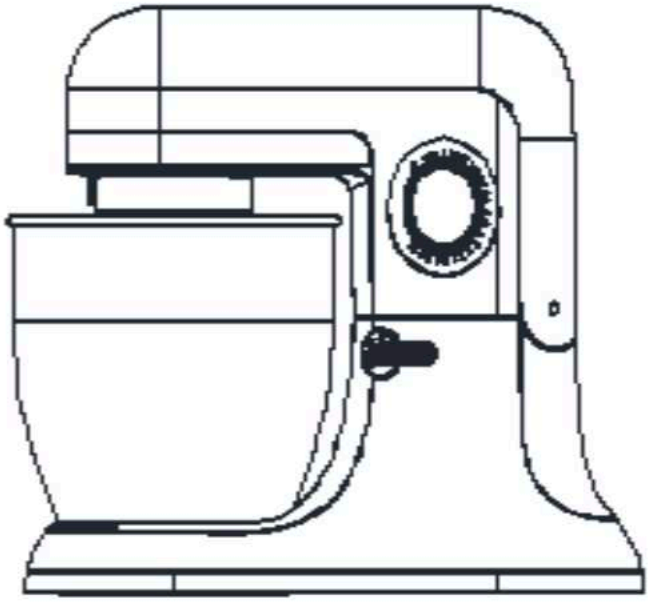
INGREDIENTS

Material	Max quantities	Remarks	Tool
Stiff yeast dough	2000g high stiff flour	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1-2 for 180 seconds; Operation period: Speed 10 for 10 seconds	
Soft yeast dough	1600g soft stiff flour	Flour and water at a ratio of 5:3, Pre-treatment of dough: From speed 1-2 for 10 seconds; Operation period: Speed 3-4 for 180 seconds	
Soft yeast dough	2000g soft stiff flour	Pre-treatment of dough: From speed 1 for 30 seconds; Operation period: Speed 3 for 180 seconds	
Soft yeast dough	2000g soft stiff flour	Flour and water at a ratio of 1.1:1 Pre-treatment of dough: From speed 1-2 for 30 seconds; Operation period: Speed 8-10 for 120 seconds	
Egg	16 eggs	Switch on speed 8 to speed 10, whip the egg whites without stopping for 4-5 minutes	
Whipped cream	300ml fresh cream	From speed 8 to 10 for about 5 minutes	
Shakes, cocktails, or other liquids	1L	From speed 1-2 for about 4 minutes	

Brixy

Manuel d'utilisation
Mélangeur sur socle

Modèle : GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Conservez ces instructions dans un endroit sûr et lisez-les attentivement avant de l'utiliser.

Introduction

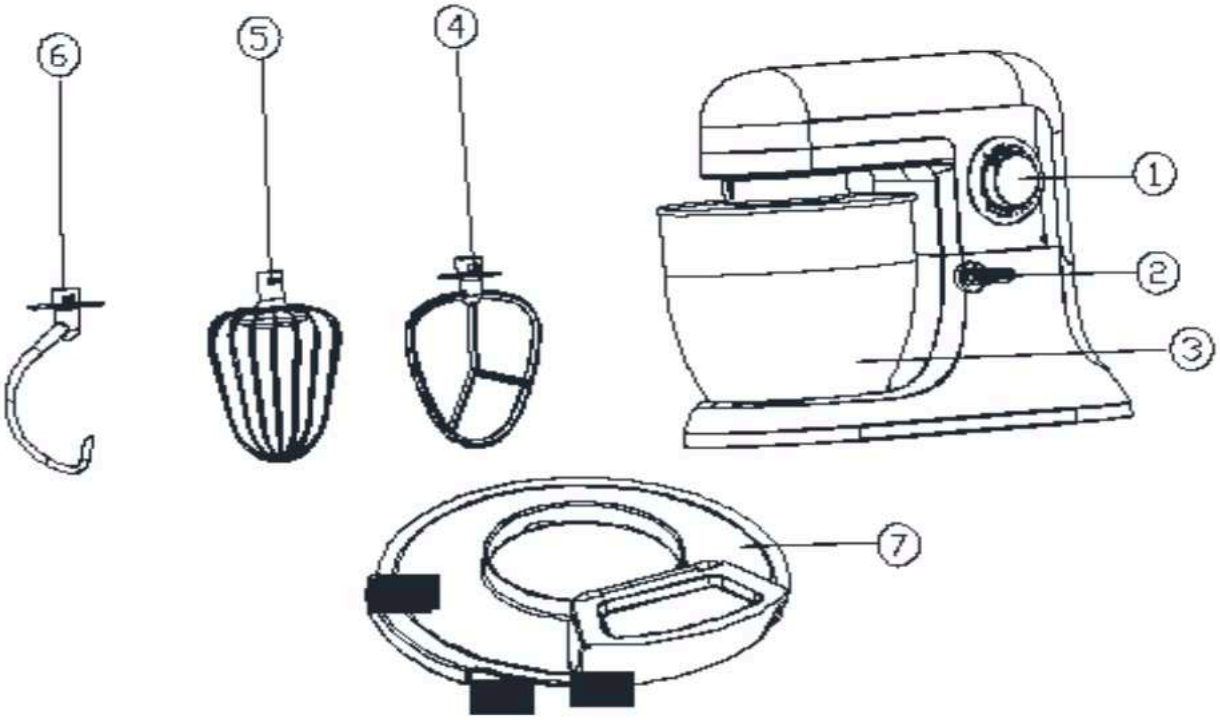
Merci beaucoup d'avoir choisi Aviro. Nous vous prions de suivre les instructions de sécurité à tout moment pour garantir une utilisation sûre. Si vous avez des questions, vous pouvez toujours nous contacter à : service@infinitygoods.eu.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou instruites sur son utilisation en toute sécurité.
- Elles doivent comprendre les dangers associés.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou de manipuler les parties mobiles.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un professionnel qualifié pour éviter tout danger.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il est laissé sans surveillance ou avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le robot ou le mixeur, car une vapeur soudaine peut provoquer des éclaboussures.
- Manipulez les lames tranchantes avec précaution lors de la vidange du bol ou pendant le nettoyage, car une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage, telles que des sacs en plastique, de la mousse ou des clous, à la portée des enfants ou des personnes vulnérables, car elles peuvent être dangereuses.
- Éteignez toujours et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de changer les accessoires ou pendant le nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Gardez vos mains à l'écart des parties mobiles et utilisez toujours le poussoir pour insérer les aliments.
- N'utilisez pas un cordon endommagé.
- Il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou un professionnel qualifié pour éviter tout danger.
- N'utilisez jamais d'accessoires non autorisés, car ils peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne laissez pas l'unité moteur, le cordon ou la prise entrer en contact avec de l'eau.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez cet appareil, car il est lourd.
- Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les outils, le couvercle et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas le mixeur et d'autres accessoires en même temps.
- Le niveau sonore de cet appareil est supérieur à 70 dB.

MÉLANGEUR SUR SOCLE



1. Interrupteur
2. Bouton de déverrouillage
3. Bol en acier inoxydable
4. Batteur en H
5. Fouet
6. Crochet à pâte
7. Protection pour farine

Tension : 220-240V 50-60Hz
Puissance : 1600W
Modèle : GM-M131A

UTILISATION

Batteur H : Pour préparer des gâteaux, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
Fouet : Pour les œufs, la crème, les pâtes, les génoises, les meringues, les cheesecakes, les mousses et les soufflés.
N'utilisez pas le fouet pour les mélanges lourds, comme le mélange du beurre et du sucre, car cela peut l'endommager.
Crochet à pâte : Pour les préparations à base de levure.

1. Tournez le bouton de déverrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et relevez la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
2. Assemblez la protection pour farine en la poussant vers le haut et en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée.
3. Fixez le bol à la base en appuyant vers le bas et en tournant dans le sens antihoraire.
4. Insérez l'outil choisi en le poussant vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête, puis tournez-le.
5. Tournez le bouton de déverrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
6. Mettez l'appareil en marche en tournant l'interrupteur sur la position souhaitée. Utilisez la fonction "pulse" pour de courtes impulsions.
7. Tournez et retirez l'outil une fois terminé.

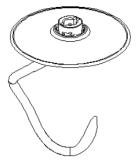
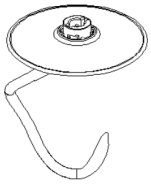
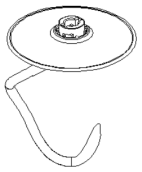
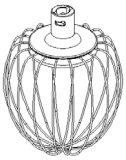
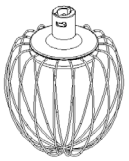
UTILISATION

Important :
1. Éteignez et grattez fréquemment le bol à l'aide d'une spatule.
2. Les œufs à température ambiante sont les meilleurs pour le fouettage.
3. Avant de fouetter des blancs d'œufs, assurez-vous que le fouet et le bol sont exempts de graisse ou de jaune d'œuf.
4. Utilisez des ingrédients froids pour la pâtisserie, sauf indication contraire dans la recette.

Conseils pour la fabrication du pain :
1. Ne dépassez jamais les capacités maximales pour éviter de surcharger l'appareil.
2. Si l'appareil force, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et traitez chaque moitié séparément.
3. Pour un meilleur mélange, ajoutez les liquides en premier dans le bol.

Nettoyage :
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne plongez pas l'unité moteur dans l'eau et ne laissez pas l'eau y pénétrer.
3. Essuyez l'unité moteur avec un chiffon humide.
4. N'utilisez pas de brosses métalliques, de laine d'acier ou de solvants puissants, car ils peuvent endommager l'apparence de l'appareil.
5. Démontez et nettoyez tous les accessoires séparément.
6. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les réassembler.
7. Rangez les accessoires dans la housse de protection après lavage et séchage.

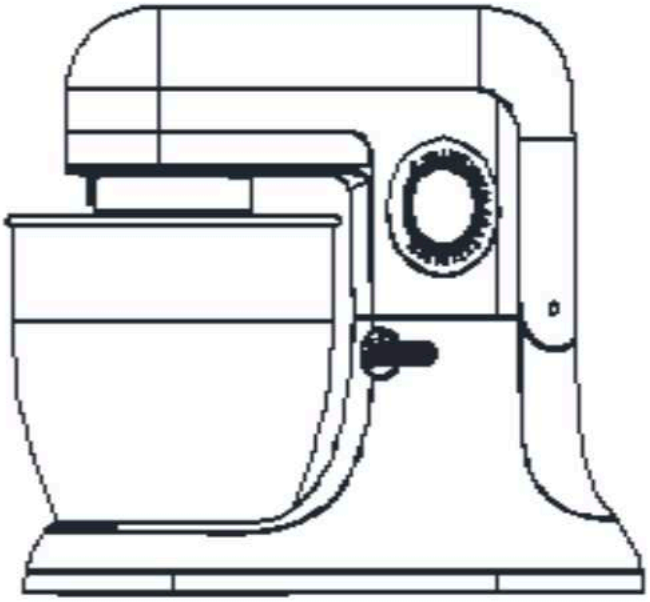
INGRÉDIENTS

Matériel	Quantités maximales	Remarque	Outil
Pâte levée rigide	2000g de farine rigide	Farine et eau dans un rapport de 5:3, Pré-traitement de la pâte : À vitesse 1-2 pendant 180 secondes ; Durée de fonctionnement : Vitesse 10 pendant 10 secondes	
Pâte levée molle	1600g de farine molle	Farine et eau dans un rapport de 5:3, Pré-traitement de la pâte : À vitesse 1-2 pendant 10 secondes ; Durée de fonctionnement : Vitesse 3-4 pendant 180 secondes	
Pâte levée molle	2000g de farine molle	Pré-traitement de la pâte : À vitesse 1 pendant 30 secondes ; Durée de fonctionnement : Vitesse 3 pendant 180 secondes	
Pâte levée molle	2000g de farine molle	Farine et eau dans un rapport de 1.1:1 Pré-traitement de la pâte : À vitesse 1-2 pendant 30 secondes ; Durée de fonctionnement : Vitesse 8-10 pendant 120 secondes	
Œufs	16 œufs	Mettez à vitesse 8 à 10, battez les blancs d'œufs sans arrêt pendant 4-5 minutes	
Crème fouettée	300ml de crème fraîche	À vitesse 8 à 10 pendant environ 5 minutes	
Milkshakes, cocktails ou autres liquides	1L	À vitesse 1-2 pendant environ 4 minutes	

Brixy

Benutzerhandbuch Küchenmaschine

Modell: GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf und lesen Sie sie vor der Verwendung sorgfältig durch.

Einleitung

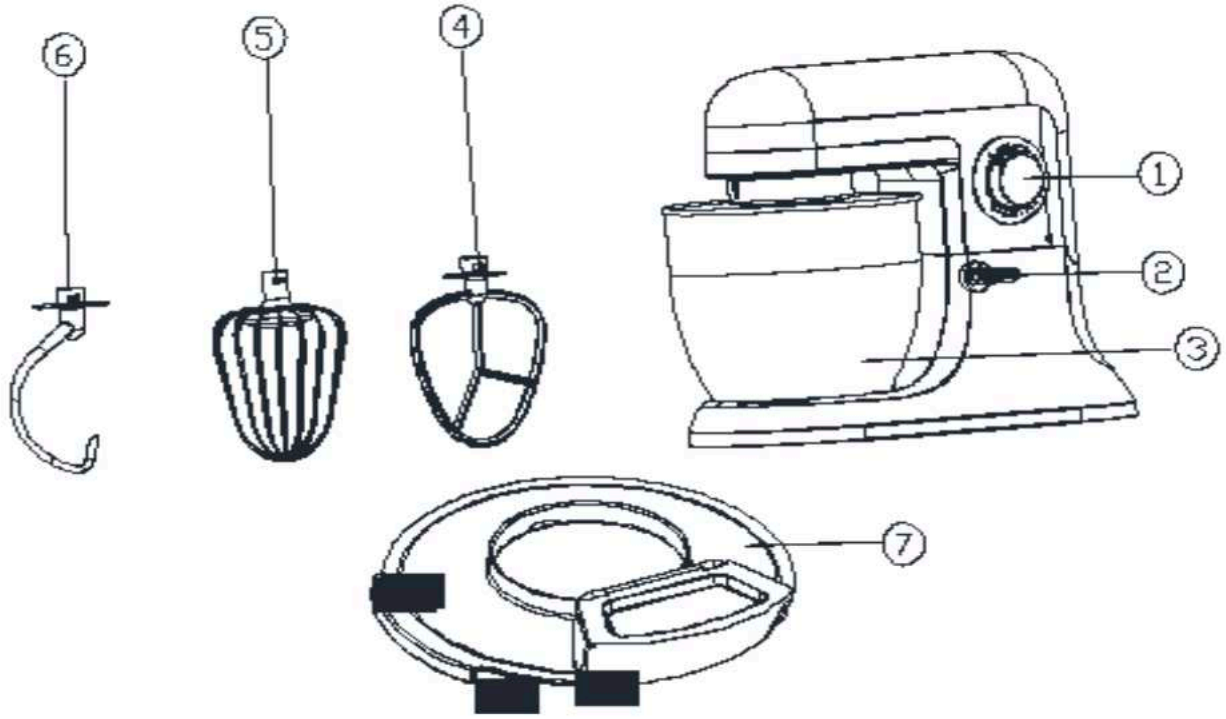
Vielen Dank, dass Sie sich für Aviro entschieden haben. Wir bitten Sie, die Sicherheitsanweisungen jederzeit zu befolgen, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Wenn Sie Fragen haben, können Sie uns jederzeit unter service@infinitygoods.eu kontaktieren.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder über die sichere Verwendung des Geräts unterrichtet wurden.
- Sie müssen die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt oder bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile, die mit dem Gerät geliefert wurden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer geben, da plötzlicher Dampf Flüssigkeiten herausspritzen kann.
- Handhaben Sie scharfe Klingen vorsichtig, wenn Sie die Schüssel leeren oder reinigen, da unsachgemäße Handhabung Verletzungen verursachen kann.
- Lassen Sie keine Teile der Verpackung, wie Plastiktüten, Schaumstoff oder Nägel, in Reichweite von Kindern oder gefährdeten Personen liegen, da sie eine Gefahr darstellen können.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, wenn es nicht benutzt wird, bevor Sie Zubehör wechseln oder während der Reinigung.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Halten Sie Ihre Hände von beweglichen Teilen fern und verwenden Sie immer den Stopfer, um Lebensmittel einzuführen.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Kabel.
- Es muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie niemals nicht autorisiertes Zubehör, da dies Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie dieses Gerät anheben, da es schwer ist.

- Stellen Sie sicher, dass der Kopf verriegelt ist und dass die Schüssel, die Werkzeuge, die Abdeckung und das Kabel sicher befestigt sind, bevor Sie es anheben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie den Mixer und andere Zubehörteile nicht gleichzeitig.
- Der Geräuschpegel dieses Geräts liegt über 70 dB.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.

KÜCHENMASCHINE



1. Schalter
2. Entriegelungsknopf
3. Edelstahlschüssel
4. H-Schläger
5. Schneebesen
6. Knethaken
7. Mehlschutz

Spannung: 220-240V 50-60Hz
Leistung: 1600W
Modell: GM-M131A

ANLEITUNG

H-Schläger: Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Teigwaren, Glasuren, Füllungen, Éclairs und Kartoffelpüree.
Schneebesen: Für Eier, Sahne, Teige, fettfreie Biskuits, Baiser, Käsekuchen, Mousses und Soufflés.
Verwenden Sie den Schneebesen nicht für schwere Mischungen wie Butter und Zucker, da dies zu Schäden führen kann.
Knethaken: Für Hefeteigmischungen.

1. Drehen Sie den Entriegelungsknopf im Uhrzeigersinn und heben Sie den Mixer-Kopf an, bis er einrastet.
2. Montieren Sie den Mehlschutz, indem Sie ihn nach oben drücken und drehen, bis er fest sitzt.
3. Setzen Sie die Schüssel auf die Basis, indem Sie sie nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.
4. Setzen Sie das gewählte Werkzeug ein, indem Sie es nach oben drücken, bis es einrastet, und dann drehen.
5. Drehen Sie den Entriegelungsknopf im Uhrzeigersinn und senken Sie den Mixer-Kopf ab, bis er einrastet.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf die gewünschte Einstellung drehen. Verwenden Sie die Pulsfunktion für kurze Impulse.
7. Drehen und entfernen Sie das Werkzeug nach dem Gebrauch.

ANLEITUNG

Wichtig:

1. Schalten Sie das Gerät aus und schaben Sie die Schüssel häufig mit einem Spatel ab.
2. Eier bei Raumtemperatur lassen sich am besten aufschlagen.
3. Stellen Sie sicher, dass der Schneebesen und die Schüssel frei von Fett oder Eigelb sind, bevor Sie Eiweiß aufschlagen.
4. Verwenden Sie kalte Zutaten für Teig, es sei denn, das Rezept gibt etwas anderes vor.

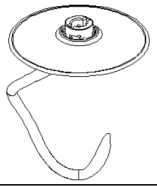
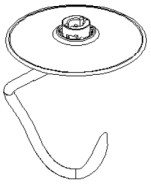
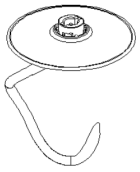
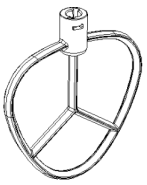
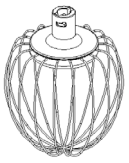
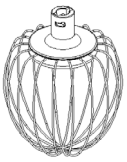
Hinweise zur Brotherstellung:

1. Überschreiten Sie niemals die maximale Kapazität, um eine Überlastung des Geräts zu vermeiden.
2. Wenn das Gerät Schwierigkeiten hat, schalten Sie es aus, nehmen Sie die Hälfte des Teigs heraus und verarbeiten Sie jede Hälfte separat.
3. Für eine bessere Mischung geben Sie zuerst die Flüssigkeiten in die Schüssel.

Reinigung:

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
2. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser und lassen Sie kein Wasser eindringen.
3. Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab.
4. Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Stahlwolle oder starke Lösungsmittel, da diese das Erscheinungsbild des Geräts beschädigen können.
5. Zerlegen Sie alle Zubehörteile und reinigen Sie sie separat.
6. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
7. Bewahren Sie das Zubehör nach dem Waschen und Trocknen in der Schutzhülle auf.

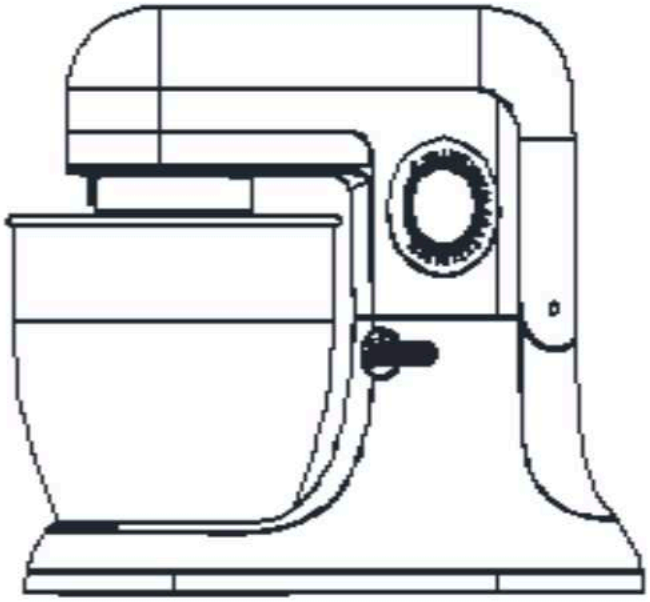
ZUTATEN

Material	Maximale Mengen	Bemerkung	Werkzeug
Steife Hefeteigmasse	2000g harter Mehl	Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3, Vorbereitung des Teigs: Mit Geschwindigkeit 1-2 für 180 Sekunden; Betriebsdauer: Geschwindigkeit 10 für 10 Sekunden	
Weiche Hefeteigmasse	1600g weicher Mehl	Mehl und Wasser im Verhältnis 5:3, Vorbereitung des Teigs: Mit Geschwindigkeit 1-2 für 10 Sekunden; Betriebsdauer: Geschwindigkeit 3-4 für 180 Sekunden	
Weiche Hefeteigmasse	2000g weicher Mehl	Vorbereitung des Teigs: Mit Geschwindigkeit 1 für 30 Sekunden; Betriebsdauer: Geschwindigkeit 3 für 180 Sekunden	
Weiche Hefeteigmasse	2000g weicher Mehl	Mehl und Wasser im Verhältnis 1.1:1 Vorbereitung des Teigs: Mit Geschwindigkeit 1-2 für 30 Sekunden; Betriebsdauer: Geschwindigkeit 8-10 für 120 Sekunden	
Eier	16 Eier	Stellen Sie Geschwindigkeit 8 bis 10 ein und schlagen Sie die Eiweiße ohne Unterbrechung für 4-5 Minuten	
Schlagsahne	300ml frische Sahne	Mit Geschwindigkeit 8 bis 10 etwa 5 Minuten	
Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten	1L	Mit Geschwindigkeit 1-2 etwa 4 Minuten	

Brixy

Manual de Usuario
Batidora de Pie

Modelo: GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Guarde estas instrucciones en un lugar seguro y léalas detenidamente antes de usarlas.

Introducción

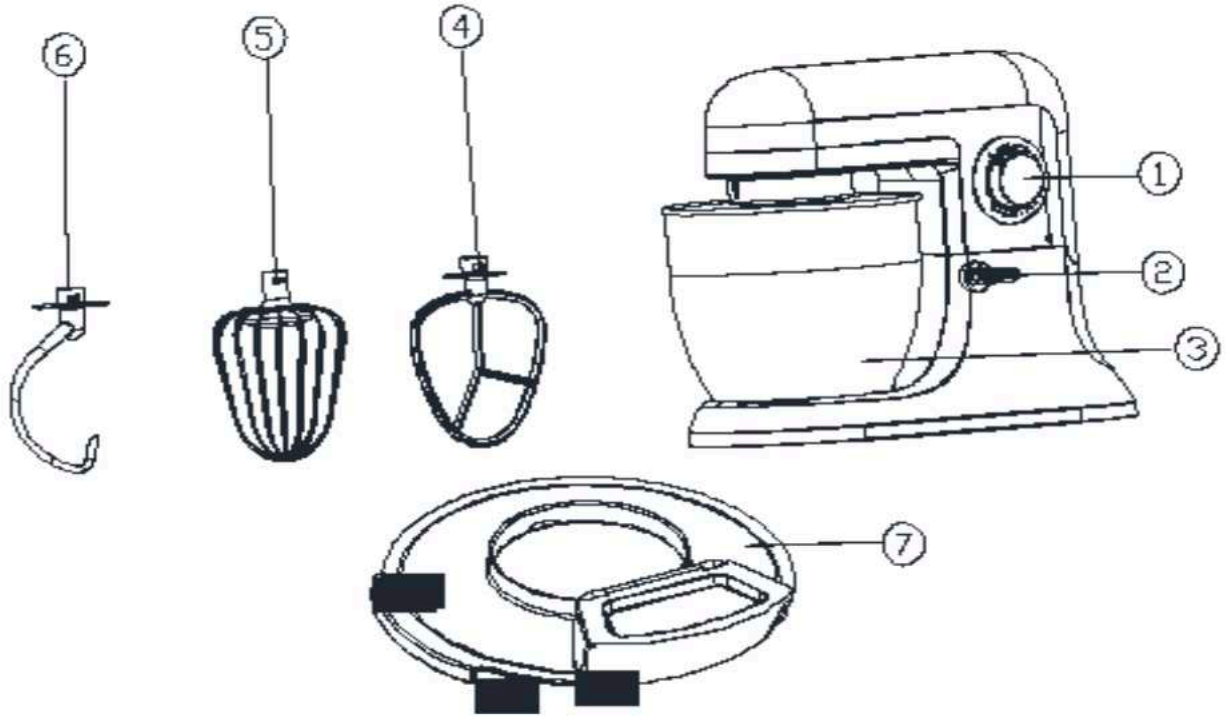
Muchas gracias por elegir Aviro. Le solicitamos amablemente que siga las instrucciones de seguridad en todo momento para garantizar un uso seguro. Si tiene alguna pregunta, siempre puede contactarnos en: service@infinitygoods.eu.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato solo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por aquellas que carecen de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre su uso seguro.
- Deben comprender los riesgos asociados.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o un profesional cualificado para evitar riesgos.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente si se deja desatendido o antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No utilice accesorios que no sean los suministrados con el aparato.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el procesador de alimentos o la licuadora, ya que el vapor repentino puede hacer que los líquidos salgan expulsados.
- Maneje las cuchillas afiladas con cuidado al vaciar el bol o durante la limpieza, ya que un mal uso puede provocar lesiones.
- No deje partes del embalaje, como bolsas de plástico, espuma o clavos, al alcance de los niños o personas vulnerables, ya que pueden representar un peligro.
- Apague siempre y desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de cambiar accesorios o durante la limpieza.
- No deje el aparato encendido sin supervisión.
- Mantenga las manos alejadas de las partes móviles y utilice siempre el empujador de alimentos para introducir los ingredientes.
- No utilice un cable dañado.
- Debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o un profesional cualificado para evitar riesgos.
- Nunca use accesorios no autorizados, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen.
- Este aparato es solo para uso doméstico y no debe utilizarse al aire libre.

- Tenga cuidado al levantar este aparato, ya que es pesado.
- Asegúrese de que la cabeza esté bloqueada y de que el bol, las herramientas, la cubierta y el cable estén seguros antes de levantarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilice la licuadora y otros accesorios al mismo tiempo.
- El nivel de ruido de este aparato es superior a 70 dB.

BATIDORA DE PIE



1. Interruptor
2. Botón de liberación
3. Bol de acero inoxidable
4. Batidor H
5. Batidor de varillas
6. Gancho para masa
7. Cubierta para harina

Voltaje: 220-240V 50-60Hz
Potencia: 1600W
Modelo: GM-M131A

CÓMO USAR

Batidor en forma de H: Para hacer pasteles, galletas, masas, glaseados, rellenos, éclairs y puré de patatas.
Batidor de varillas: Para huevos, crema, masas, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses y soufflés.
No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas como mantequilla y azúcar, ya que puede dañarse.
Gancho para masa: Para mezclas con levadura.

1. Gire el botón de liberación en el sentido de las agujas del reloj y levante la cabeza del mezclador hasta que se bloquee.
2. Monte la cubierta para harina empujándola hacia arriba y girándola hasta que quede firmemente fijada.
3. Coloque el bol en la base presionándolo hacia abajo y girándolo en sentido antihorario.
4. Inserte la herramienta seleccionada empujándola hacia arriba hasta que se detenga y luego gírela.
5. Gire el botón de liberación en el sentido de las agujas del reloj y baje la cabeza del mezclador hasta que se bloquee.
6. Encienda el aparato girando el interruptor a la configuración deseada. Use la configuración de pulso para ráfagas cortas.
7. Gire y retire la herramienta una vez finalizado el uso.

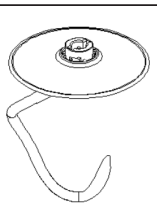
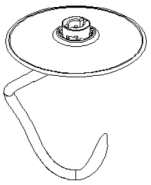
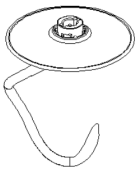
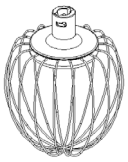
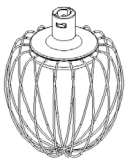
CÓMO USAR

Importante:
1. Apague y raspe el bol con frecuencia utilizando una espátula.
2. Los huevos a temperatura ambiente son los mejores para batir.
3. Antes de batir las claras de huevo, asegúrese de que el batidor y el bol estén libres de grasa o yema de huevo.
4. Use ingredientes fríos para la masa, a menos que la receta indique lo contrario.

Consejos para hacer pan:
1. Nunca exceda las capacidades máximas para evitar sobrecargar el aparato.
2. Si el aparato tiene dificultades, apáguelo, retire la mitad de la masa y procese cada mitad por separado.
3. Para una mejor mezcla, agregue primero los líquidos al bol.

Limpieza:
1. Desenchufe y apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. No sumerja la unidad del motor en agua ni permita que entre agua en ella.
3. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo.
4. No utilice cepillos de alambre, lana de acero o disolventes fuertes, ya que pueden dañar el aspecto del aparato.
5. Desmonte y limpie todos los accesorios por separado.
6. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montarlas.
7. Coloque los accesorios en la funda protectora después de lavarlos y secarlos.

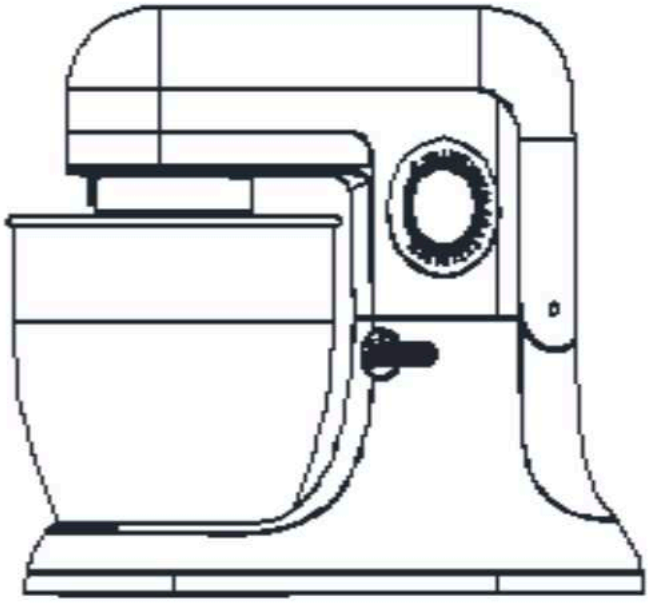
INGREDIENTES

Material	Cantidades máximas	Opmerking	Herramienta
Masa de levadura rígida	2000g de harina rígida	Harina y agua en una proporción de 5:3, Pretratamiento de la masa: Velocidad 1-2 durante 180 segundos; Período de operación: Velocidad 10 durante 10 segundos	
Masa de levadura suave	1600g de harina suave	Harina y agua en una proporción de 5:3, Pretratamiento de la masa: Velocidad 1-2 durante 10 segundos; Período de operación: Velocidad 3-4 durante 180 segundos	
Masa de levadura suave	2000g de harina suave	Pretratamiento de la masa: Velocidad 1 durante 30 segundos; Período de operación: Velocidad 3 durante 180 segundos	
Masa de levadura suave	2000g de harina suave	Harina y agua en una proporción de 1.1:1 Pretratamiento de la masa: Velocidad 1-2 durante 30 segundos; Período de operación: Velocidad 8-10 durante 120 segundos	
Huevos	16 huevos	Encienda en velocidad 8 a 10, bata las claras de huevo sin detenerse durante 4-5 minutos	
Crema batida	300ml de crema fresca	En velocidad 8 a 10 durante aproximadamente 5 minutos	
Batidos, cócteles u otros líquidos	1L	En velocidad 1-2 durante aproximadamente 4 minutos	

Brixy

Manuale d'uso
Impastatrice planetaria

Modello: GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro e leggerle attentamente prima dell'uso.

Introduzione

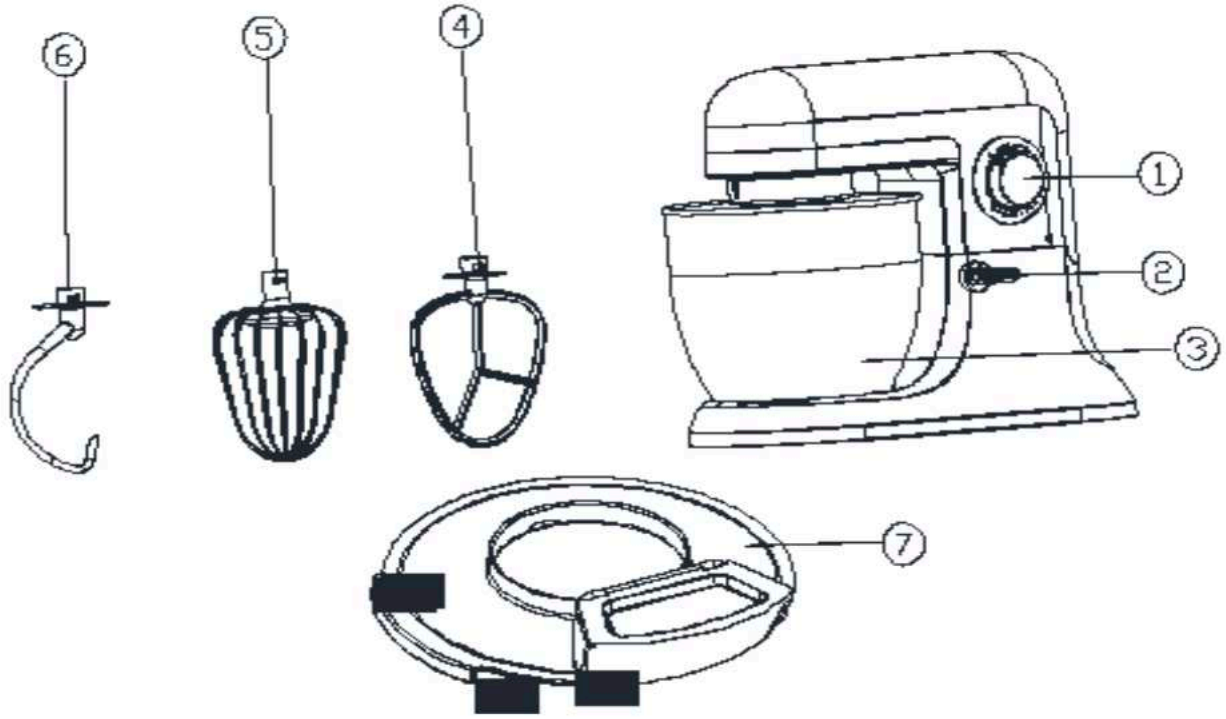
Grazie mille per aver scelto Aviro. Vi preghiamo di seguire sempre le istruzioni di sicurezza per garantire un utilizzo sicuro. Se avete domande, potete sempre contattarci a: service@infinitygoods.eu.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio.
- Devono comprendere i rischi associati.
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da un professionista qualificato per evitare rischi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito o prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando si versano liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore, poiché il vapore improvviso può causare la fuoriuscita dei liquidi.
- Maneggiare con cura le lame affilate quando si svuota la ciotola o durante la pulizia, poiché un uso improprio può causare lesioni.
- Non lasciare parti dell'imballaggio, come sacchetti di plastica, schiuma o chiodi, alla portata di bambini o persone vulnerabili, in quanto possono rappresentare un pericolo.
- Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio quando non in uso, prima di cambiare accessori o durante la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza sorveglianza.
- Tenere le mani lontane dalle parti mobili e utilizzare sempre lo spingi-alimenti per inserire gli ingredienti.
- Non utilizzare un cavo danneggiato.
- Deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza o da un professionista qualificato per evitare rischi.
- Non utilizzare mai accessori non autorizzati, poiché possono causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Fare attenzione quando si solleva questo apparecchio, poiché è pesante.
- Assicurarsi che la testa sia bloccata e che la ciotola, gli utensili, il coperchio e il cavo siano fissati prima di sollevarlo.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare contemporaneamente il frullatore e altri accessori.
- Il livello di rumore di questo apparecchio è superiore a 70 dB.
- Non consentire che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto.

IMPASTATRICE PLANETARIA



1. Interruttore
2. Pulsante di rilascio
3. Ciotola in acciaio inox
4. Frusta H
5. Frusta a filo
6. Gancio per impasto
7. Copertura per farina

Tensione: 220-240V 50-60Hz
Potenza: 1600W
Modello: GM-M131A

COME USARE

Frusta H: Per preparare torte, biscotti, pasticceria, glassa, ripieni, éclair e purè di patate.
Frusta a filo: Per uova, panna, pastelle, pan di Spagna senza grassi, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé.
Non utilizzare la frusta a filo per miscele pesanti come burro e zucchero, poiché potrebbe danneggiarsi.
Gancio per impasto: Per impasti con lievito.

1. Ruotare il pulsante di rilascio in senso orario e sollevare la testa del mixer fino a quando non si blocca.
2. Montare la copertura per farina spingendola verso l'alto e ruotandola fino a fissarla saldamente.
3. Posizionare la ciotola sulla base premendola verso il basso e ruotandola in senso antiorario.
4. Inserire lo strumento scelto spingendolo verso l'alto fino a fermarsi e poi ruotarlo.
5. Ruotare il pulsante di rilascio in senso orario e abbassare la testa del mixer fino a quando non si blocca.
6. Accendere l'apparecchio ruotando l'interruttore sulla posizione desiderata. Utilizzare la funzione "pulse" per brevi intervalli.
7. Ruotare e rimuovere lo strumento una volta terminato.

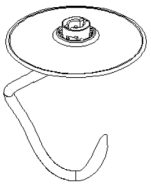
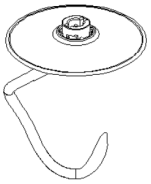
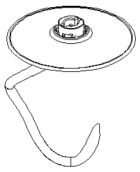
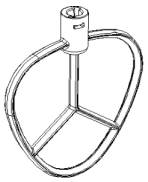
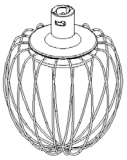
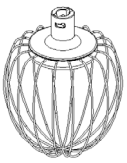
COME USARE

Importante:
1. Spegnere e raschiare frequentemente la ciotola utilizzando una spatola.
2. Le uova a temperatura ambiente sono migliori per montare a neve.
3. Prima di montare gli albumi, assicurarsi che la frusta e la ciotola siano prive di grasso o tuorlo.
4. Utilizzare ingredienti freddi per la pasticceria, salvo diversa indicazione nella ricetta.

Consigli per preparare il pane:
1. Non superare mai le capacità massime per evitare di sovraccaricare l'apparecchio.
2. Se l'apparecchio fa fatica, spegnerlo, rimuovere metà dell'impasto e lavorare ogni metà separatamente.
3. Per una migliore miscelazione, aggiungere prima i liquidi nella ciotola.

Pulizia:
1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
2. Non immergere l'unità motore in acqua e non lasciare che l'acqua entri al suo interno.
3. Pulire l'unità motore con un panno umido.
4. Non utilizzare spazzole metalliche, lana d'acciaio o solventi forti, poiché potrebbero danneggiare l'aspetto dell'apparecchio.
5. Smontare e pulire tutti gli accessori separatamente.
6. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di rimontarle.
7. Riporre gli accessori nella custodia protettiva dopo il lavaggio e l'asciugatura.

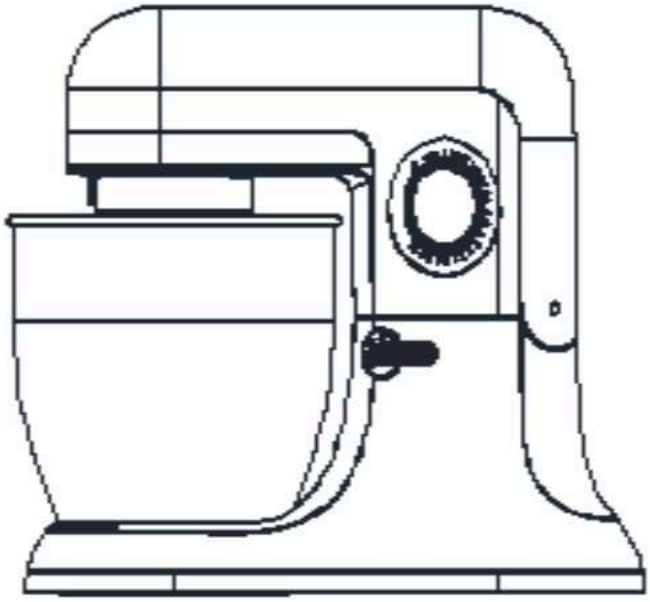
INGREDIENTI

Materiale	Quantità massime	Osservazione	Strumento
Impasto rigido con lievito	2000g di farina rigida	Farina e acqua in rapporto 5:3, Pre-trattamento dell'impasto: Velocità 1-2 per 180 secondi; Periodo di operazione: Velocità 10 per 10 secondi	
Impasto morbido con lievito	1600g di farina morbida	Farina e acqua in rapporto 5:3, Pre-trattamento dell'impasto: Velocità 1-2 per 10 secondi; Periodo di operazione: Velocità 3-4 per 180 secondi	
Impasto morbido con lievito	2000g di farina morbida	Pre-trattamento dell'impasto: Velocità 1 per 30 secondi; Periodo di operazione: Velocità 3 per 180 secondi	
Impasto morbido con lievito	2000g di farina morbida	Farina e acqua in rapporto 1.1:1 Pre-trattamento dell'impasto: Velocità 1-2 per 30 secondi; Periodo di operazione: Velocità 8-10 per 120 secondi	
Uova	16 uova	Impostare la velocità da 8 a 10, montare gli albumi senza fermarsi per 4-5 minuti	
Panna montata	300ml di panna fresca	Alla velocità da 8 a 10 per circa 5 minuti	
Frullati, cocktail o altri liquidi	1L	Alla velocità da 1 a 2 per circa 4 minuti	

Brixy

Bruksanvisning
Ståmixer

Modell: GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Förvara denna instruktion på en säker plats och läs den noggrant innan användning.

Introduktion

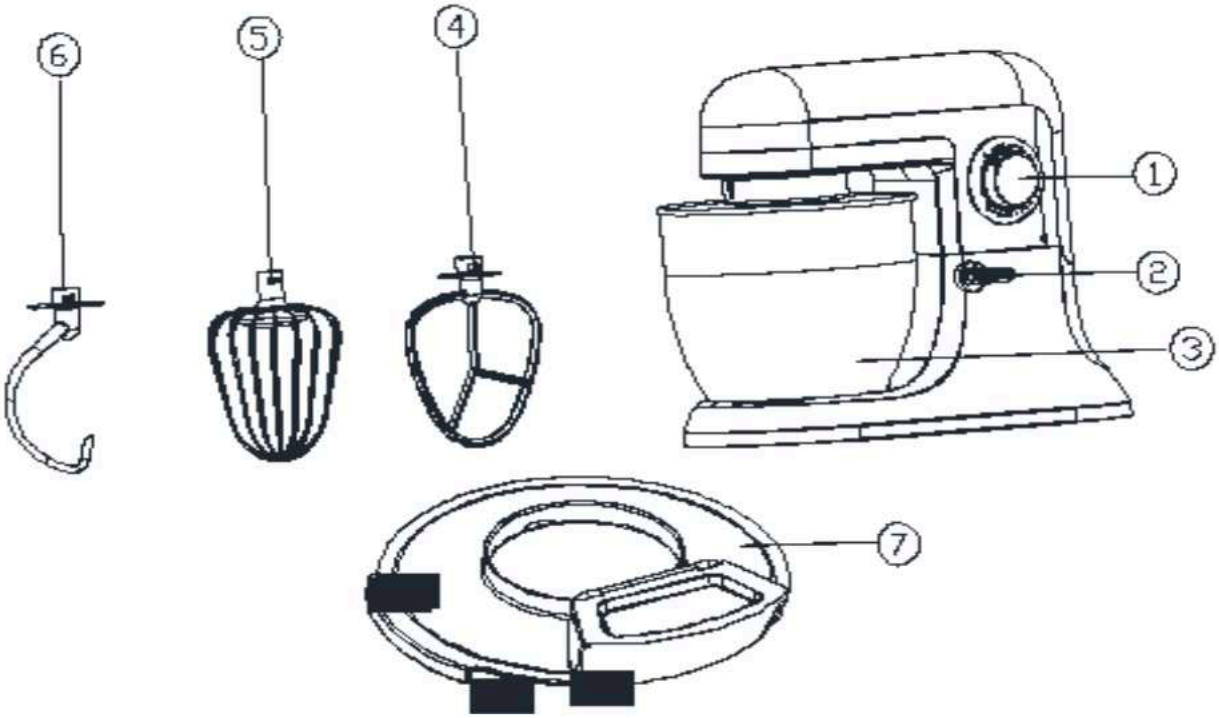
Tack så mycket för att du har valt Brixy. Vi ber dig vänligen att alltid följa säkerhetsanvisningarna för att säkerställa en säker användning. Om du har några frågor kan du alltid kontakta oss på: service@infinitygoods.eu.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Den här apparaten får inte användas av barn.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Den här apparaten får endast användas av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller av personer utan erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras i säker användning.
- De måste förstå riskerna med att använda apparaten.
- Stäng alltid av apparaten och koppla ur den från eluttaget innan du byter tillbehör eller kommer nära rörliga delar.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en kvalificerad fackman för att undvika risker.
- Koppla alltid ur apparaten från eluttaget om den lämnas obevakad eller innan du monterar, demonterar eller rengör den.
- Använd endast tillbehör som levereras med apparaten.
- Var försiktig när du häller heta vätskor i matberedaren eller mixern, eftersom plötslig ånga kan få vätskor att spruta ut.
- Hantera de skarpa bladen försiktigt när du tömmer skålen eller rengör den, eftersom felaktig användning kan leda till skador.
- Lämna inte delar av förpackningen, som plastpåsar, skum eller spikar, inom räckhåll för barn eller utsatta personer, eftersom de kan utgöra en fara.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur kontakten när den inte används, innan du byter tillbehör eller under rengöring.
- Lämna inte apparaten påslagen utan uppsikt.
- Håll händerna borta från rörliga delar och använd alltid matpressaren för att mata in mat.
- Använd inte en skadad kabel.
- Den måste bytas ut av tillverkaren, en serviceombud eller en kvalificerad fackman för att undvika risker.
- Använd aldrig obehöriga tillbehör, eftersom de kan orsaka brand, elektriska stötar eller skador.
- Låt inte motordelen, sladden eller kontakten bli våt.
- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och får inte användas utomhus.
- Var försiktig när du lyfter apparaten, eftersom den är tung.

- Se till att huvudet är låst och att skålen, verktygen, täcklocket och sladden är säkrade innan du lyfter den.
- Den här apparaten får inte användas av barn.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Använd inte mixern och andra tillbehör samtidigt.
- Ljudnivån för den här apparaten överstiger 70 dB.

STÅMIXER



1. Strömbrytare
2. Frigöringsknapp
3. Rostfri skål
4. H-visp
5. Visp
6. Degkrok
7. Mjölskydd

Spänning: 220-240V 50-60Hz
Effekt: 1600W
Modell: GM-M131A

ANVÄNDNING

H-visp: För att göra kakor, kex, bakverk, glasyr, fyllningar, éclairs och potatismos.
Visp: För ägg, grädde, smetar, fettfria sockerkakor, maränger, cheesecakes, mousser och suffléer.
Använd inte vispen för tunga blandningar som smör och socker, eftersom den kan skadas.
Degkrok: För jästdegar.

1. Vrid frigöringsknappen medurs och lyft mixerns huvud tills det låses.
2. Montera mjölskyddet genom att trycka det uppåt och vrida det tills det sitter stadigt.
3. Fäst skålen på basen genom att trycka ner den och vrida den moturs.
4. Sätt i det valda verktyget genom att trycka det uppåt tills det stannar och sedan vrida.
5. Vrid frigöringsknappen medurs och sänk mixerns huvud tills det låses.
6. Sätt på apparaten genom att vrida strömbrytaren till önskad inställning. Använd puls-funktionen för korta intervaller.
7. Vrid och ta bort verktyget efter användning.

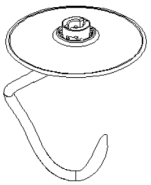
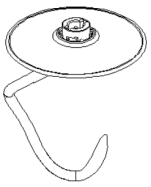
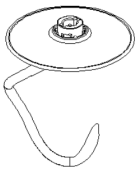
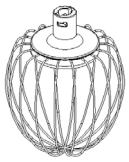
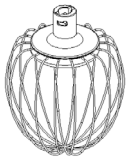
ANVÄNDNING

Viktigt:
1. Stäng av apparaten och skrapa skålen ofta med en spatel.
2. Ägg vispas bäst vid rumstemperatur.
3. Innan du vispar äggvitor, se till att vispen och skålen är fria från fett eller äggula.
4. Använd kalla ingredienser för bakverk om inte receptet anger annat.

Tips för brödbakning:
1. Överskrid aldrig de maximala kapaciteterna för att undvika att apparaten överbelastas.
2. Om apparaten har svårt att arbeta, stäng av den, ta ut hälften av degen och bearbeta varje halva separat.
3. För bättre blandning, tillsätt vätskorna först i skålen.

Rengöring:
1. Dra ur kontakten och låt apparaten svalna innan du rengör den.
2. Sänk inte ner motordelen i vatten och låt inte vatten komma in i den.
3. Torka av motordelen med en fuktig trasa.
4. Använd inte stålborstar, stålull eller starka lösningsmedel eftersom de kan skada apparatens utseende.
5. Ta isär och rengör alla tillbehör separat.
6. Låt alla delar torka helt innan du sätter ihop dem igen.
7. Placera tillbehören i skyddshöljet efter tvätt och torkning.

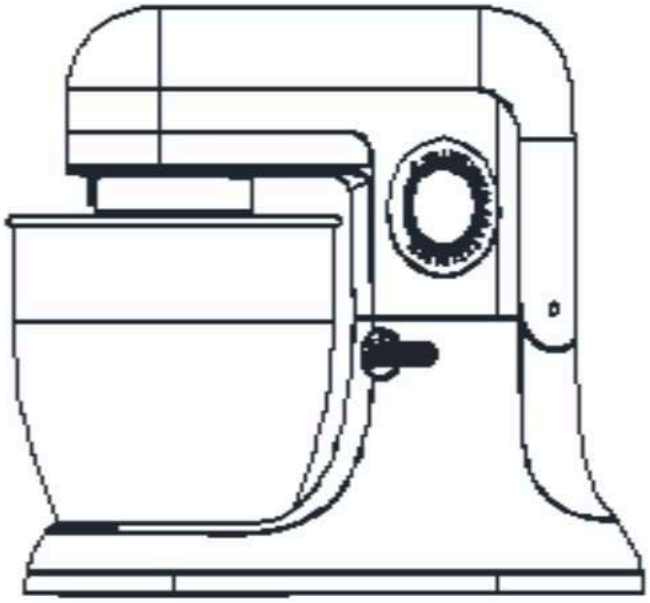
INGREDIENSER

Material	Maximala mängder	Anmärkning	Verktyg
Hård jästdeg	2000g hårt mjöl	Mjöl och vatten i ett förhållande av 5:3, Förbehandling av deg: Hastighet 1-2 i 180 sekunder; Arbetstid: Hastighet 10 i 10 sekunder	
Mjuk jästdeg	1600g mjukt mjöl	Mjöl och vatten i ett förhållande av 5:3, Förbehandling av deg: Hastighet 1-2 i 10 sekunder; Arbetstid: Hastighet 3-4 i 180 sekunder	
Mjuk jästdeg	2000g mjukt mjöl	Förbehandling av deg: Hastighet 1 i 30 sekunder; Arbetstid: Hastighet 3 i 180 sekunder	
Mjuk jästdeg	2000g mjukt mjöl	Mjöl och vatten i ett förhållande av 1.1:1 Förbehandling av deg: Hastighet 1-2 i 30 sekunder; Arbetstid: Hastighet 8-10 i 120 sekunder	
Ägg	16 ägg	Sätt på hastighet 8 till 10, vispa äggvitorna utan att stanna i 4-5 minuter	
Vispgrädde	300ml färsk grädde	Vid hastighet 8 till 10 i cirka 5 minuter	
Milkshakes, cocktails eller andra vätskor	1L	Vid hastighet 1-2 i cirka 4 minuter	

Brixy

Instrukcja obsługi
Mikser stojący

Model: GM-M131A



Infinity Goods B.V.
Laan van Kronenburg 14
1183 AS, Amstelveen
The Netherlands

CE RoHS

Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu i przeczytaj ją uważnie przed użyciem.

Wstęp

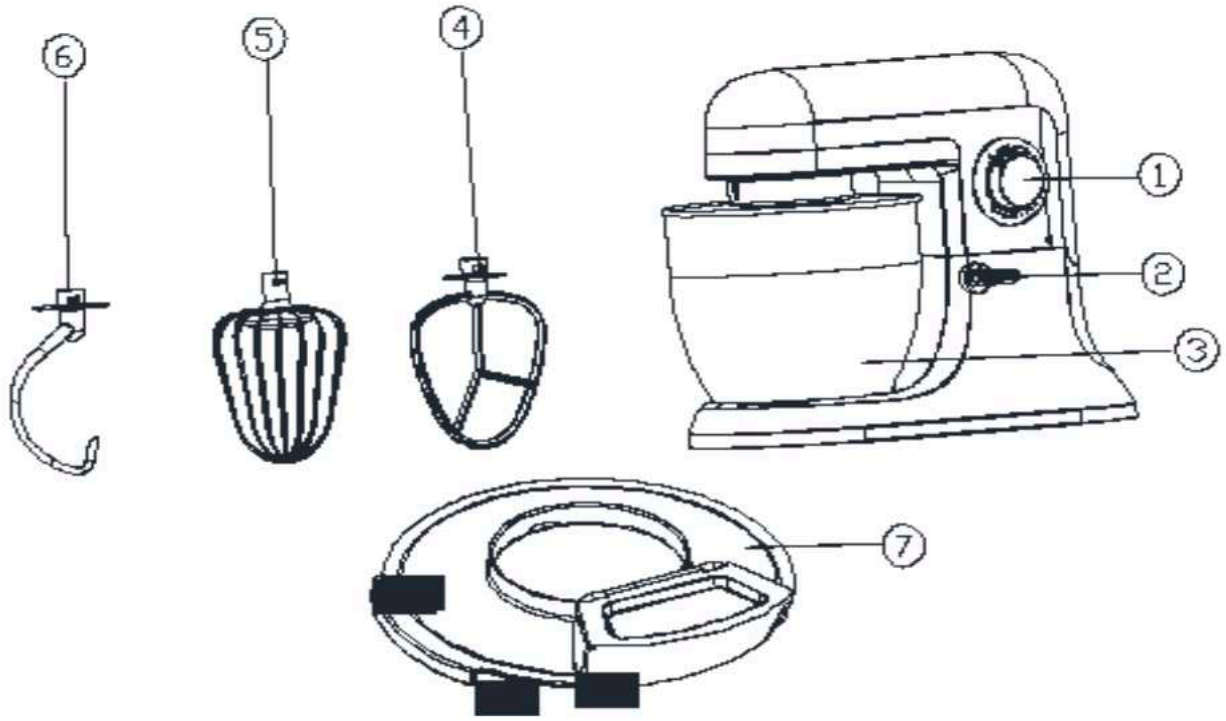
Dziękujemy bardzo za wybór Brixy. Uprzejmie prosimy o przestrzeganie instrukcji bezpieczeństwa przez cały czas, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt pod adresem: service@infinitygoods.eu.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane jedynie przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania.
- Muszą rozumieć związane z tym zagrożenia.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłącz je od zasilania przed zmianą akcesoriów lub zbliżaniem się do ruchomych części.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru lub przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Bądź ostrożny podczas wlewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, ponieważ nagła para może spowodować ich rozprysk.
- Ostrożnie obchodź się z ostrymi ostrzami podczas opróżniania miski lub czyszczenia, ponieważ niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń.
- Nie zostawiaj elementów opakowania, takich jak plastikowe torby, pianka czy gwoździe, w zasięgu dzieci lub osób narażonych, ponieważ mogą stanowić zagrożenie.
- Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane, przed zmianą akcesoriów lub w trakcie czyszczenia.
- Nie zostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
- Trzymaj ręce z dala od ruchomych części i zawsze używaj popychacza do jedzenia.
- Nie używaj uszkodzonego przewodu.
- Musi zostać wymieniony przez producenta, serwis lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Nigdy nie używaj nieautoryzowanych akcesoriów, ponieważ mogą one spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

- Nie pozwól, aby jednostka silnikowa, przewód lub wtyczka były mokre.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie może być używane na zewnątrz.
- Bądź ostrożny podczas podnoszenia tego urządzenia, ponieważ jest ciężkie.
- Upewnij się, że głowica jest zablokowana, a misa, narzędzia, pokrywa i przewód są zabezpieczone przed podniesieniem.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci muszą być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie używaj blendera i innych akcesoriów jednocześnie.
- Poziom hałasu tego urządzenia przekracza 70 dB.

MIKSER STOJĄCY



1. Przełącznik
2. Przycisk zwalniający
3. Misa ze stali nierdzewnej
4. Trzepaczka H
5. Trzepaczka
6. Hak do ciasta
7. Ochrona na mąkę

Napięcie: 220-240V 50-60Hz
Moc: 1600W
Model: GM-M131A

JAK UŻYWAĆ

Ubijak w kształcie H: Do przygotowywania ciast, ciasteczek, wypieków, glazur, nadzień, eklerów i puree ziemniaczanego.
Trzepaczka: Do jajek, śmietany, ciast, biszkoptów bez tłuszczu, bez, serników, musów i sufletów.
Nie używaj trzepaczki do ciężkich mieszanek, takich jak masło i cukier, ponieważ może to ją uszkodzić.
Hak do ciasta: Do mieszanek drożdżowych.

1. Przekręć przycisk zwalniający zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podnieś głowicę miksera, aż się zablokuje.
2. Zamontuj osłonę na mąkę, naciskając ją w górę i obracając, aż zostanie stabilnie zamocowana.
3. Umieść miskę na podstawie, naciskając ją w dół i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Włóż wybrane narzędzie, naciskając je w górę, aż się zatrzyma, a następnie obróć.
5. Przekręć przycisk zwalniający zgodnie z ruchem wskazówek zegara i opuść głowicę miksera, aż się zablokuje.
6. Włącz urządzenie, obracając przełącznik na żądane ustawienie. Użyj trybu pulsacyjnego do krótkich serii.
7. Przekręć i wyjmij narzędzie po zakończeniu użytkowania.

JAK UŻYWAĆ

Ważne:

1. Wyłącz urządzenie i często zeskrobuj miskę za pomocą szpatułki.
2. Jajka najlepiej ubijać w temperaturze pokojowej.
3. Przed ubijaniem białek jaj upewnij się, że trzepaczka i misa są wolne od tłuszczu lub żółtka.
4. Używaj zimnych składników do wypieków, chyba że w przepisie podano inaczej.

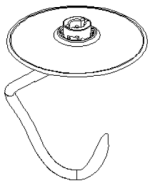
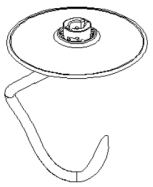
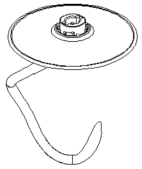
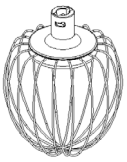
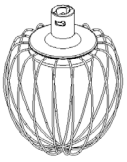
Wskazówki dotyczące pieczenia chleba:

1. Nigdy nie przekraczaj maksymalnych pojemności, aby uniknąć przeciążenia urządzenia.
2. Jeśli urządzenie ma trudności, wyłącz je, wyjmij połowę ciasta i przetwórz każdą połowę osobno.
3. Aby uzyskać lepsze mieszanie, najpierw dodaj płyny do miski.

Czyszczenie:

1. Odłącz urządzenie i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.
2. Nie zanurzaj jednostki silnikowej w wodzie i nie pozwól, aby woda dostała się do środka.
3. Wytrzyj jednostkę silnikową wilgotną szmatką.
4. Nie używaj szczotek drucianych, wełny stalowej ani silnych rozpuszczalników, ponieważ mogą one uszkodzić wygląd urządzenia.
5. Rozmontuj i wyczyść wszystkie akcesoria osobno.
6. Pozwól wszystkim częściom dokładnie wyschnąć przed ponownym zmontowaniem.
7. Po umyciu i wysuszeniu umieść akcesoria w osłonie ochronnej.

SKŁADNIKI

Materiał	Maksymalne ilości	Uwagi	Narzędzie
Sztywne ciasto drożdżowe	2000g twardej mąki	Mąka i woda w stosunku 5:3, Wstępna obróbka ciasta: Prędkość 1-2 przez 180 sekund; Okres działania: Prędkość 10 przez 10 sekund	
Miękkie ciasto drożdżowe	1600g miękkiej mąki	Mąka i woda w stosunku 5:3, Wstępna obróbka ciasta: Prędkość 1-2 przez 10 sekund; Okres działania: Prędkość 3-4 przez 180 sekund	
Miękkie ciasto drożdżowe	2000g miękkiej mąki	Wstępna obróbka ciasta: Prędkość 1 przez 30 sekund; Okres działania: Prędkość 3 przez 180 sekund	
Miękkie ciasto drożdżowe	2000g miękkiej mąki	Mąka i woda w stosunku 1.1:1 Wstępna obróbka ciasta: Prędkość 1-2 przez 30 sekund; Okres działania: Prędkość 8-10 przez 120 sekund	
Jaja	16 jaj	Włącz prędkość 8 do 10, ubijaj białka jaj bez przerwy przez 4-5 minut	
Bita śmietana	300ml świeżej śmietany	Przy prędkości od 8 do 10 przez około 5 minut	
Koktajle mleczne, drinki lub inne płyny	1L	Przy prędkości od 1 do 2 przez około 4 minuty	