Maišytuvas

Naudotojo vadovas

LT

SENCOR®

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL
STM 3013OR / STM 3014RD / STM 3015VT
STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

Prieš įjungdami šį prietaisą, būtinai atidžiai perskaitykite naudotojo vadovą, net jei turite panašių prietaisų naudojimo patirties. Šį buitinį prietaisą naudokite tik pagal nurodymus, aprašytus šiame naudotojo vadove. Išsaugokite šį vadovą ateičiai.

Garantijos galiojimo laikotarpiu rekomenduojame išsaugoti originalią pakavimo dėžę, pakavimo medžiagas, pirkimo čekį ir garantijos kortelę. Ruošdami transportuoti supakuokite šį prietaisą naudodami tik originalias pakavimo medžiagas.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013

Maišytuvas

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

TURINYS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS 3
BUITINIO PRIETAISO APRAŠYMAS 5
PLANETINĖ MAIŠYMO SISTEMA 6
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI 6
PRIEDŲ TIPŲ PASIRINKIMAS 6
BUITINIO PRIETAISO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS 6
BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS 7
TRUMPASIS MAIŠYMO VADOVAS 8
VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA 8
SANDĖLIAVIMAS 8
UŽUOMINOS IR PATARIMAI 9
RECEPTAI 13
TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS 16
NURODYMAI, KAIP IŠMESI PANAUDOTAS PAKAVIMO MEDŽIAGAS MEDŽIAGOS 16
ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA 16

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Vaikai nederėtų eksploatuoti šį buitinį prietaisą ar su juo žaisti. Laikykite šį buitinį prietaisą ir maitinimo kabelį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį buitinį prietaisą gali naudoti asmenys su fizine ar psichine negalia, taip pat – tinkamai prižiūrimi arba apie gaminio saugaus naudojimo ypatumus informuoti nepatyrę asmenys, kurie supranta kylantį potencialų pavojų.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Maišytuvas

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

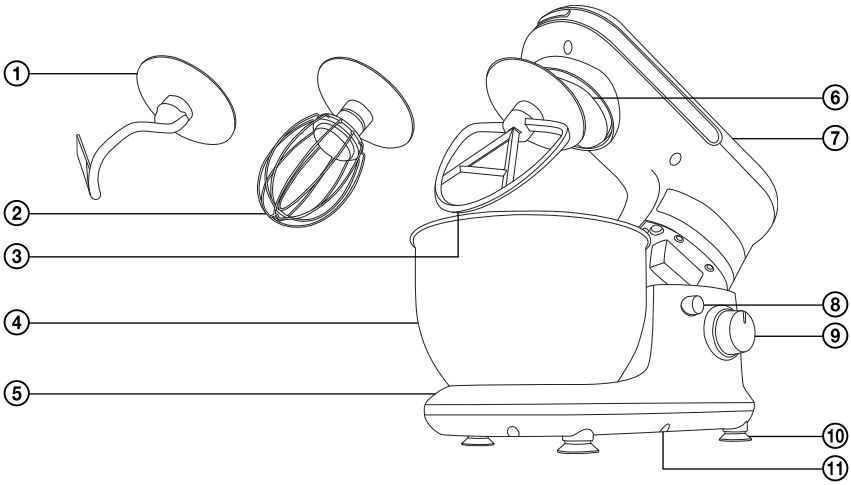
SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE ATEIČIAI.

- Prieš įjungdami šį buitinį prietaisą į maitinimo lizdą, įsitikinkite, kad ant jo esančioje rodiklių etiketėje nurodyta įtampa atitinka jūsų namų maitinimo lizdo įtampą.
- Jokiu būdu nenaudokite priedų, kurie nebuvo pateikti su šiuo prietaisu arba nebuvo išskirtinai rekomenduoti gamintojo.
- Buitinis prietaisas yra skirtas ir suprojektuotas įprastais kiekiais perdirbti maistą buityje.
- Naudokite šį buitinį prietaisą tik pagal numatytąją paskirtį.
- Nenaudokite jo pramoninėje aplinkoje ar lauke.
- Šalia šio buitinio prietaiso nenaudokite purškalų.
- Nestatykite buitinio prietaiso ant palangės ar nestabilaus paviršiaus. Būtinai statykite prietaisą ant lygaus, sauso, stabilaus paviršiaus.
- Nestatykite šio buitinio prietaiso ant elektrinės ar dujinės viryklės, šalia atviros liepsnos ar šilumą skleidžiančių įrenginių.
- Užtikrinkite, kad maitinimo kištuko kontaktai nesiliestų su vandeniu ar drėgme.
- Neplaukite buitinio prietaiso (išskyrus nuimamus priedus ir maišymo indą) po tekančiu vandeniu ir nenardinkite jo į vandenį ar kitą skystį.
- Prieš prijungiant priedus prie buitinio prietaiso, juos nuimant ar keičiant, prietaisą būtina išjungti ir atjungti nuo maitinimo lizdo.
- Saugos sumetimais šiame buitiniame prietaise įrengtas apsauginis mechanizmas, neleidžiantis paleisti variklio, kai pakreipta prietaiso alkūnė.
- Prieš pradėdami naudoti buitinį prietaisą, patikrinkite, ar jis tinkamai surinktas, ar alkūnė yra horizontalioje padėtyje.
- Prieš pradėdami maišyti karštus skysčius ar maistą, palaukite, kol jie atvės.
- Neleiskite buitiniam prietaisui nepertraukiamai veikti didele apkrova ilgiau nei 6 minutes. Prieš vėl įjungdami, duokite jam bent 10 minučių atvėsti.
- Maišydami nepakreipkite prietaiso alkūnės ir nekiškite į indą rankų ir daiktų, pvz., virtuvinių peilių, šakučių arba medinių šaukštų. Nelieskite besisukančių priedų ir užtikrinkite, kad pašaliniai objektai, pvz., drabužiai, plaukai ir pan. būtų laikomi atokiai nuo prietaiso. Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.
- Jei prietaisui veikiant į maišymo indą įkrito koks nors daiktas, pvz., šaukštas, nedelsdami nustatykite greičio rankenėlę į padėtį „0“ (budėjimo režimas), atjunkite maitinimo kabelį nuo maitinimo lizdo ir išimkite įkritusį daiktą iš indo.
- Jei prie priedų arba dubens vidinės pusės prilipo ingredientų, išjunkite buitinį prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo. Mentele nuvalykite priedus ir dubens vidų. Tada galite tęsti maišymą.
- Nejjunkite tuščio buitinio prietaiso. Netinkamai naudojant, gali sutrumpėti buitinio prietaiso eksploatacija.
- Visada išjunkite buitinį prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo, jei jo nenaudosite, prieš palikdami be priežiūros, prieš surinkdami, ardydami, valydami ar perkeldami.
- Prieš padėdami prietaisą saugoti patikrinkite, ar stovo alkūnė pakreipta į horizontalią padėtį.
- Nestatykite ant maitinimo kabelio sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad maitinimo kabelis nekabotų ant stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi.
- Norėdami atjungti buitinį prietaisą nuo elektros tinklo, netraukite už maitinimo kabelio. Kitaip rizikuojate pažeisti maitinimo kabelį arba maitinimo lizdą. Atjunkite kabelį nuo maitinimo lizdo, atsargiai traukdami maitinimo kabelio kištuką.
- Jei pastebėsite, kad pažeistas maitinimo kabelis, pakeiskite jį ekspertiniame techninės priežiūros centre. Draudžiama naudoti prietaisą su apgadintu maitinimo kabeliu arba kištuku.
- Kad išvengtumėte sužalojimo dėl elektros smūgio, neremontuokite buitinio prietaiso patys ir jo nereguliuokite. Visi buitinio prietaiso remonto ar reguliavimo darbai turi būti atliekami įgaliotame aptarnavimo centre. Bandant patiems taisyti arba reguliuoti šį buitinį prietaisą garantiniu laikotarpiu, garantija gali būti anuliuota.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

BUITINIO PRIETAISO APRAŠYMAS

A



① Minkymo kablys
② Balioninė šluotelė
③ A formos plakiklis
④ 4 litrų talpos nerūdijančio plieno indas
⑤ Pagrindo blokas
⑥ Maišymo galvutė su velenu priedams A①, A② arba A③ prijungti
⑦ Pakreipiama alkūnė, užfiksuojama atidarytoje padėtyje
⑧ Mygtukas PUSH (spausti), skirtas alkūnei atleisti
⑨ Apšviečiama greičio valdymo rankenėlė
PULSE (impulsinis režimas, skirtas trumpam pasinaudoti maksimaliu greičiu).
Veikia pasukus rankenėlę į padėtį „0“ (budėjimo režimu). Galima nustatyti 1, 2, 3, 4, 5 arba 6 greitį (52, 87, 112, 122, 136 ir 172 aps./min.)
⑩ Neslystančios kojelės su prisiurbimo taurelėmis
⑪ Praktiškas skyrius maitinimo kabeliui suvynioti

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Maišytuvas

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

PLANETINĖ MAIŠYMO SISTEMA

- Planetinė maišymo sistema yra grindžiama priedo dvigubo sukimosi principu. Priedas sukasi prieš laikrodžio rodyklę, išilgai indo vidinio perimetro ir tuo pačiu metu priešinga kryptimi sukasi aplink savo ašį. Taip indo viduje esantys ingredientai apdorojami kruopščiai ir tolygiai.

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

1. Išimkite buitinį prietaisą ir visus priedus iš pakuotės.
2. Šiltu vandeniu ir neutraliu virtuviniu valikliu gerai nuplaukite visas dalis, kurios turės sąlytį su maistu (minkymo kablį A①, šluotelę A②, plakiklį A③ ir nerūdijančio plieno maišymo indą A④). Tada išskalaukite juos švariame vandenyje ir gerai nusausinkite šluoste smulkiais plaušeliais.

PRIEDŲ TIPŲ PASIRINKIMAS

PRIEDO TIPAS	NUMATYTOJI PASKIRTIS
Minkymo kablys A①	Jis naudojamas minkyti ir ruošti tirštą bei tankią mielinę tešlą, pvz., duonos tešlą.
Plakiklis A③	Jis naudojamas maišyti vidutinio tirštumo ir skystesnę bemielę tešlą, pvz., padažams, kremui, užpildams ir kt. ruošti.
Šluotelė A②	Ji naudojama kiaušiniams arba jų baltymams, grietinėlei, skystai tešlai, putotam kremui ir kt. plakti. Nenaudokite tirštai ir tankiai tešlai maišyti.

BUITINIO PRIETAISO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

- Prieš pradėdami surinkti ar ardyti maišytuvą, patikrinkite, ar jis išjungtas ir atjungtas nuo maitinimo lizdo.

1. Maišymo indo įstatymas

1.1 Pastatykite maišytuvą ant lygaus ir sauso pagrindo, pvz., ant virtuvinio stalo.

1.2 Atleiskite alkūnę A⑦, paspausdami mygtuką PUSH (spausti) A⑧ ir pakreipkite ją aukštyn. Alkūnė A⑦ užfiksuojama atidarytoje padėtyje, kai išlenda mygtukas PUSH (spausti) A⑧ ir pasigirsta spragtelėjimas.

1.3 Įdėkite nerūdijančio plieno indą A④ į pagrindo bloke A⑤ įrengtą angą ir užfiksuokite jį, sukdami pagal laikrodžio rodyklę. Tinkamai prijungus indą A④, jo nebejmanoma pakelti nuo pagrindo bloko A⑤.

2. Priedo (minkymo kablio, plakiklio arba šluotelės) prijungimas

2.1 Prijungiant priedą, alkūnė A⑦ turi būti užfiksuota atidarytoje padėtyje: žr. 1.2 punktą iš skirsnio „Maišymo indo įstatymas“. Prijunkite vieną iš priedų prie maišymo galvutės A⑥ T formos veleno, kad velenas įsistatytų į priedo angą. Paspauskite priedą link maišymo galvutės A⑥ ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte jį ant veleno.

2.2 Viena ranka laikykite priedą ir švelniai traukite jį žemyn. Tinkamai užfiksavus ant veleno, jis nenukrenta.

2.3 Jei iškart neketinate dėti ingredientų į maišymo indą A④, paspauskite mygtuką PUSH (spausti) A⑧ ir pakreipkite alkūnę A⑦ į horizontalią padėtį. Pakreipus alkūnę A⑦ į horizontalią padėtį, mygtukas PUSH (spausti) A⑧ iššoka ir pasigirsta spragtelėjimas.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

3. **Priedų ir maišymo indo nuėmimas**

3.1 Atleiskite alkūnę A⑦, paspausdami mygtuką PUSH (spausti) A⑧ ir pakreipkite ją aukštyn. Alkūnė A⑦ užfiksuojama atidarytoje padėtyje, kai išlenda mygtukas PUSH (spausti) A⑧ ir pasigirsta spragtelėjimas.

3.2 Suimkite priedą ir švelniai paspauskite jį link maišymo galvutės A⑥. Tada pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kad jis atsileistų nuo variklio veleno ir galėtumėte nuimti. Pasukite maišymo indą A④ prieš laikrodžio rodyklę ir nukelkite jį nuo pagrindo bloko A⑤. Pastumkite alkūnę A⑦ atgal į horizontalią padėtį.

BUITINIO PRIETAISO NAUDOJIMAS

1. Nuvyniokite reikiamo ilgio maitinimo kabelio atkarpą nuo skyriaus A⑪.
2. Atleiskite alkūnę A⑦, paspausdami mygtuką PUSH (spausti) A⑧ ir pakreipkite ją.
3. Sudėkite ingredientus į indą A④, kuris yra pastatytas ant pagrindo bloko A⑤.

Dėmesio:
Maksimalus svoris ingredientų, kuriuos galima apdoroti vienoje partijoje, yra 1,6 kg. Ruošdami tešlą duonai, vienu kartu neapdorokite daugiau nei 600 g miltų. Ruošiant tešlą saldiems pyragaičiams (pvz., vaisiniam pyragui), vienu kartu galima apdoroti tik iki 450 g miltų. Vienu metu galima plakti iki 8 kiaušinių baltymų.

4. Paspauskite mygtuką PUSH (spausti) A⑧ ir pakreipkite alkūnę A⑦ kartu su prijungtu priedu į horizontalią padėtį.
5. Užtikrinkite, kad maišytuvas būtų surinktas teisingai ir greičio valdymo rankenėlė A⑨ būtų nustatyta į padėtį „0“ (budėjimo režimas). Prijunkite maitinimo kabelį prie maitinimo lizdo. Prijungus įrenginį prie veikiančio maitinimo lizdo, apie tai informuoja šviečianti valdymo rankenėlė A⑨.
6. Valdymo rankenėle A⑨ nustatykite reikiamą greičio lygį intervale nuo 1 iki 6. Pirmiausia nustatykite mažą greitį, kad nebūtų ištaškyti ingredientai. Kai jie bus sumaišyti, padidinkite greitį iki pageidaujamo lygio. Greitį pagal poreikį galima reguliuoti bet kuriuo metu.
   Impulsinis režimas naudojamas siekiant trumpam pasinaudoti maksimaliu greičiu. Kad suaktyvintumėte impulsinį režimą, pasukite greičio valdymo rankenėlę A⑨ į padėtį PULSE (impulsinis). Kad prietaisas šiuo režimu veiktų nepertraukiamai, laikykite rankenėlę toje padėtyje. Vos atleidus greičio valdymo rankenėlę A⑨, ji automatiškai grįžta į padėtį „0“ (išjungta).

Dėmesio:
Jei reikia nuvalyti ingredientus nuo maišymo indo A④ vidinių sienelių ir priedo, pirmiausia išjunkite maišytuvą, nustatydami greičio valdymo rankenėlę A⑨ į padėtį „0“ (budėjimo režimas) ir tada atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo. Galiausiai plastikine mentele nuvalykite ingredientus.

Didžiausia veikimo trukmė – 6 minutės. Nepalikite buitinio prietaiso veikti nepertraukiamai ilgiau nei nurodyta pirmiau. Taip ypač aktualu esant didelei apkrovai (pvz., apdorojant kylančią, tirštą tešlą). Jei buitinis prietaisas veikė esant didelei apkrovai, prieš įjungdami iš naujo duokite bent 10 minučių jam atvėsti. Kai apkrova mažesnė, paprastai pakanka palaukti nuo 3 iki 5 minučių.

7. Baigę naudotis buitiniu prietaisu, nustatykite greičio valdymo rankenėlę A⑨ į padėtį „0“ (budėjimo režimas) ir atjunkite maitinimo kabelį nuo maitinimo lizdo.
8. Išardykite maišytuvą pagal instrukcijas, pateiktas skirsnyje „Buitinio prietaiso surinkimas ir išardymas“. Mišiniui iš maišymo indo A④ ir nuo priedo pašalinti naudokite minkštą plastikinę mentelę.
9. Po kiekvieno naudojimo išvalykite maišytuvą, vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skirsnyje „Valymas ir techninė priežiūra“.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Maišytuvas

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

TRUMPASIS MAIŠYMO VADOVAS

Priedo tipas	Ingredientai	Kiekis	Apdorojimo trukmė	Greičio parinkimas
Šluotelė A②	Kiaušinių baltymai	Maks.: 8 vnt.	4 minutės	6 lygis
Šluotelė A②	Kremas	500 ml	4–5 minutės	6 lygis
Šluotelė A②	Majonezas	3 kiaušinių tryniai	1 minutė	2–4 lygiai
Plakiklis A③	Pyrago tešla	Apie 800 g	6 minutės	2–6 lygiai
Minkymo kablys A①	Duonos tešla	Iki 600 g miltų	4 minutės	2 lygis

Pastaba:
Pirmiau pateikti apdorojimo trukmės duomenys yra tik orientaciniai. Kad ingredientai netikštų iš dubens, pradėkite nuo 1 arba 2 greičio. Vėliau pagal poreikį galite nustatyti didesnį greitį.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami maišytuvą, būtinai jį išjunkite, nustatydami greičio valdymo rankenėlę A⑨ į padėtį „0“ ir atjunkite jį nuo maitinimo lizdo.
- Po kiekvieno naudojimo būtina kruopščiai nuplauti priedą karštu vandeniu su neutraliu virtuviniu valikliu. Tada išskalaukite jį po švariu tekančiu vandeniu ir gerai nušluostykite šluoste smulkiais plaušeliais.

Pastaba:
Priedai yra skirti trumpalaikiam sąlyčiui su maistu (įskaitant gėrimus), t. y. ne ilgiau nei 4 valandas.

- Išplaukite nerūdijančio plieno indą A④ po karštu vandeniu, naudodami neutralų virtuvinį valiklį. Tada išskalaukite jį po švariu tekančiu vandeniu ir nušluostykite šluoste smulkiais plaušeliais.

Patarimas:
Jei plakėte kiaušinio baltymus, pirmiausia išskalaukite šluotelę A② ir maišymo indą A④ po vandeniu. Jei naudosite karštą vandenį, kiaušinių baltymų likučiai sukietės ir bus sunkiau juos pašalinti.

- Pagrindo blokui A⑤ ir alkūnei A⑦ valyti naudokite šluostę, sudrėkintą silpnu valikliu. Tada viską sausai iššluostykite.
- Jokių būdu nenardinkite šio buitinio prietaiso ar jo maitinimo kabelio į vandenį ar kitą skystį. Valymui nenaudokite skiediklių, tirpiklių ar valymo medžiagų, kurios gali subraižyti paviršius. Kitaip galite pažeisti prietaiso paviršiaus dangą.

SANDĖLIAVIMAS

- Jeigu maišytuvo ketinate nenaudoti, padėkite jį į sausą ir vaikams nepasiekiamą vietą. Užtikrinkite, kad alkūnė A⑦ būtų pakreipta į horizontalią padėtį.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

UŽUOMINOS IR PATARIMAI

DUONOS TEŠLA – INGREDIENTAI

MILTAI
Kepant duoną, tai – svarbiausias ingredientas. Kartu su mielėmis jie sukuria kepalo tekstūrą. Sumaišius miltus su vandeniu, juose esantys baltymai pradeda gaminti glitimą. Glitimas – tai lanksčių skaidulų tinklas, sulaikantis mielių išskiriamas dujas.

Baltieji kvietiniai miltai
Jie parduodami kaip kepimo miltai, duonos miltai arba smulkieji kvietiniai miltai. Smulkieji miltai yra populiariausi, tačiau geresnių rezultatų pavyks pasiekti naudojant miltus, kurių sudėtyje yra bent 11–12 % baltymų. Kepiniams pagal šiame naudotojo vadove pateiktus receptus pagaminti reikia naudoti duonos miltus, kuriuose baltymų kiekis sudaro 11 %. Šią informaciją rasite ant miltų pakuotės. Nesijokite miltų ir nenaudokite miltų su kepimo milteliais, nebent tai nurodyta recepte.

Pilnagrūdžiai kvietiniai miltai
Jie gaminami iš kviečių grūdų, juose yra sėlenų ir gemalų. Iš šio tipo miltų iškepta duona būna tankesnė. Pakeitę vieną puodelį pilnagrūdžių miltų analogišku kiekiu baltųjų duonos miltų, iškepsite ne tokią tankią duoną.

Rugių miltai
Tai – labai populiarūs duonos kepimo miltai. Juose yra daug mineralų junginių, tačiau mažai baltymų, todėl jie paprastai maišomi su kvietiniais miltais, kad duona gerai iškiltų.

Glitimo miltai
Jie gaminami išgaunant glitimą iš kviečių grūdų. Įpylus glitimo miltų, galima pagerinti tekstūrą ir kokybę duonos, kuri kepama iš mažiau baltymų turinčių miltų.

DUONOS MIŠINIAI
Juose yra miltų, cukraus, pieno miltelių, druskos ir kitų ingredientų, pvz., duonos kokybės gerinimo priemonių. Paprastai įpilama vandens ir įdedama mielių.

DUONOS GERINIMO PRIEMONĖS
Jų galima įsigyti prekybos centruose ir sveiko maisto parduotuvėse. Duonos gerinimo priemonių ingredientais paprastai būna maisto perdirbimo pramonės rūgštys, pvz., askorbo rūgštis (vitaminas C) ir fermentai (amilazė), išgauti iš kvietinių miltų.
Duonos gerinimo priemonės padeda sustandinti tešlą: taip gaunamas didesnis, smulkesnės tekstūros kepalas. Duona būna stabilesnė ir ilgiau negenda.

CUKRUS
Cukrus suteikia duonai saldumo ir skonio, o jos plutai – rudą atspalvį. Jis dedamas į mieles. Tinka baltasis, rudasis cukrus arba medus.

PIENO MILTELIAI IR PIENO PRODUKTAI
Jie praturtina duonos skonį ir padidina jos maistinę vertę. Pieno milteliai tinka duonai, be to, juos paprasta naudoti. Laikykite juos orui nelaidžiame inde, šaldytuve. Taip pat galima vartoti ir sojos pieno miltelius, bet jie duoną kietina. Jais šviežio pieno keisti nerekomenduojama, nebent tai nurodyta recepte.

DRUSKA
Tai – svarbus duonos kepimo ingredientas. Ji didina tešlos absorbavimo gebėjimą, gerina minkymo procesą, padeda pasiskirstyti glitimui, turi įtakos kepalo formai, plutos tekstūrai, skoniui ir ilgina duonos galiojimo terminą. Druską naudokite saikingai, nes ji slopina duonos kilimo procesą.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

RIEBALAI
Suteikia skonio ir sulaiko drėgmę. Galima naudoti augalinį aliejų, pvz., dygminų, saulėgrąžų ar rapsų. Aliejų galima keisti sviestu ar margarinu, tačiau dėl to gali pagelsti pluta.

MIELĖS
Jos naudojamos raugimui. Šiame naudotojo vadove pateiktuose receptuose minimos sausosios mielės. Prieš naudojant sausąsias mieles, būtina patikrinti jų galiojimo terminą, kadangi įdėjus pasenusių mielių tešla gali neiškilti.
Šviežių arba presuotų mielių reikia naudoti triskart daugiau (lyginant su sausosiomis mielėmis). Startinei tešlai paruošti reikia skysčio, cukraus ir šilumos.

SPARČIAI KYLANČIOS MIELĖS
Tai – mielių ir duonos gerinimo priemonės mišinys. Jei savo recepte norite pakeisti standartines mieles šio tipo mielėmis, nenaudokite duonos gerinimo priemonės. Sparčiai kylančioje tešloje nederėtų naudoti duonos mišinių, kadangi juose paprastai jau būna įdėta duonos gerinimo priemonės.

VANDUO
Paprastai naudojamas įprastas vanduo iš čiaupo. Prieš naudojant, būtina pašildyti šaltą vandenį iki kambario temperatūros. Jei vanduo bus per šaltas ar per karštas, nesusidarys startinė tešla.

KIAUŠINIAI
Jie naudojami tam tikruose duonos receptuose. Jie padeda iškelti tešlą ir padidina duonos maistinę vertę. Be to, jie suteikia duonai skonio ir gražią plutą. Paprastai kiaušiniai naudojami kepant saldesnę duoną.

KITI INGREDIENTAI
Tokie ingredientai kaip džiovinti vaisiai, riešutai, šokolado gabalėliai ir pan., kurie duonoje turi išlikti sveiki, turi būti įmaišomi į tešlą. Jie į tešlą turi būti dedami palaipsniui, minkymo proceso metu, prieš pradedant kilti tešlai.

DUONOS TEŠLA – PARUOŠIMAS

- Patikrinkite visų ingredientų galiojimo terminą.
- Sudėkite ingredientus tokia tvarka, kokia nurodyta recepte.
- Išpakuotus maisto produktus laikykite sandariai uždarytose talpyklose.
- Prieš naudodami iš šaldytuvo išimtus ingredientus, palaukite, kol jie sušils iki kambario temperatūros.
- Naudokite duonos miltus (jei recepte nenurodyta kitaip). Nenaudokite miltų, kuriuose yra mažiau nei 11 % baltymų.
- Mielinei duonai gaminti nenaudokite miltų su kepimo milteliais, nebent recepte nurodyta kitaip.
- Jei gyvenate daugiau nei 900 m virš jūros lygio, greičiausiai turėsite suderinti recepte nurodytą mielių kiekį. Kuo didesnis aukštis virš jūros lygio, tuo žemesnis oro slėgis ir tuo greičiau kyla tešla. Rekomenduojama naudoti ¼ arbatinio šaukštelio mielių mažiau nei nurodyta recepte.
- Jei lauke karšta ir drėgna, naudokite ¼ arbatinio šaukštelio mielių mažiau nei nurodyta recepte, kad tešla neiškiltų per daug.
- Miltų savybės gali kisti, tai priklauso nuo metų laiko bei laikymo tipo. Taigi, reikia atitinkamai suderinti vandens ir miltų santykį (kaip nurodyta toliau). Jei tešla pernelyg lipni, įdėkite 1–2 valgomuosius šaukštelius miltų. Jei tešla pernelyg sausa, įpilkite 1–2 valgomuosius šaukštelius vandens. Kad šie ingredientai būtų tinkamai absorbuoti, reikia palaukti kelias minutes. Tinkamai parinkus vandens ir miltų santykį, iš tešlos turi būti galima suformuoti glotnų kepalą, kuris būtų drėgnas paliesti, bet nelipnus.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Kaip paruošti mielių startinę tešlą

- Į švarų stiklinį dubenį supilkite recepte nurodytą šilto vandens kiekį. Tada įdėkite reikiamą kiekį šviežių arba presuotų mielių. Įpilkite 1 arbatinį šaukštelį cukraus ir 1 arbatinį šaukštelį miltų. Kruopščiai viską sumaišykite ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Palikite šiltoje vietoje (30 °C) maždaug 30 minučių arba kol mišinys pradės putoti. Šį mišinį būtina suvartoti nedelsiant.

Kildinimas šiltoje vietoje

- Kad iškiltų, mielėms (fermentacijos proceso metu ar tešloje) reikia šilumos. Tešlai kildinti paruoškite šiltą vietą, įdėdami metalinę kepimo formą į dubenį, kuriame būtų pakankamas kiekis karšto vandens. Įdėkite paruoštą tešlą į kepimo formą ir uždenkite plonu riebalų sluoksniu padengtu storesniu plastikiniu maišeliu arba virtuvine šluoste. Kad tešla iškiltų, toje vietoje turi būti šilta, be skersvėjo. Leiskite tešlai kilti, kol jos tūris padidės dvigubai.

TEŠPA PYRAGAMS IR PYRAGAIČIAMS – INGREDIENTAI

MILTAI
Pyragams ir pyragaičiams kepti turi būti naudojami miltai su mažesniu baltymų (glitimo) kiekiu nei naudojami duonai kepti.

Vidutinio smulkumo ir smulkieji miltai
Šios rūšies miltuose yra mažiau baltymų (glitimo), jie kepiniams (pvz., pyragams, naminiams tortams, pyragaičiams blyneliams ir pan.) suteikia glotnesnę tekstūrą.

Miltai su kepimo milteliais
Tai – miltų ir raugimo priemonių (pvz., kepimo miltelių) mišinys. Kad paruoštumėte 1 puodelį miltų ir kepimo miltelių mišinio, sumaišykite 1 puodelį miltų su 2 arbatiniais šaukšteliais kepimo miltelių.

Pilnagrūdžiai kvietiniai miltai
Juose yra sėlenų ir kviečių gemalų. Šiuos miltus galima naudoti naminių tortų ir pyragų tešlai ruošti. Iš pilnagrūdžių miltų pagaminto produkto tekstūra būna tankesnė.

Kukurūziniai miltai
Jie gaminami iš kukurūzų ir naudojami tam tikriems produktams kepti. Šie miltai kepiniui suteikia glotnesnę tekstūrą. Jie taip pat tinka padažams tirštinti ir desertams.

Ryžių miltai
Jie gaminami iš ryžių ir naudojami suteikti kepiniams glotnesnę tekstūrą, pvz., gaminant trapiuosius pyragaičius.

KEPIMO MILTELIAI
Jie naudojamos kepimo procese, raugimui.

SODA
Dar vadinama natrio hidrokarbonatu. Ją galima naudoti kaip papildomą raugimo priemonę arba tam tikriems kepiniams patamsinti.

SVIESTAS
Jis kepiniams suteikia specifinį skonį ir glotnesnę tekstūrą. Tam tikruose receptuose aliejų galima pakeisti sviestu, tačiau kepinio skonis ir tekstūra bus kitokie. Šiuo atveju galima naudoti ¼ mažiau sviesto nei recepte nurodytas aliejaus kiekis. Prieš pradedant plakti sviestą su cukrumi, reikia leisti jam suminkštėti kambario temperatūroje.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Maišytuvas

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

KIAUŠINIAI
Kad kepiniams suteiktų reikiamą tūrį, kiaušiniai turi būti kambario temperatūros. Pradaužkite lukštus ir supilkite kiaušinius į atskirą dubenį: tik tada galima dėti juos į kitus ingredientus. Taip nesugadinsite viso maisto, jei vienas iš kiaušinių bus sugedęs. Jei reikia išplakti kiaušinio baltymą, atsargiai atskirkite nuo jo trynius. Kiaušinių tryniuose yra riebalų ir jų likučiai neleidžia tinkamai suplakti kiaušinio baltymo. Prieš pradėdami plakti kiaušinio baltymą, užtikrinkite, kad šluotelė ir maišymo indas būtų visiškai švarūs ir ant jų nebūtų riebalų likučių. Kitaip gali nepavykti tinkamai suplakti kiaušinio baltymo.

PIENAS
Naudokite nenugriebtą pieną, nebent recepte nurodyta kitaip. Galima naudoti ir liesą arba pusriebį pieną, tačiau galutinis kepinių skonis ir tekstūra gali būti kitokie.

CUKRUS
Paprastai naudojamas baltasis granuliuotas cukrus. Jis kepiniams suteikia skonį, tekstūrą ir spalvą.
Taip pat dažnai naudojama ir cukraus pudra, kadangi plakama su sviestu ji greičiau ištirpsta. Galima naudoti ir rudąjį cukrų: jis kepiniams suteikia kitokį skonį ir spalvą.

KEPIMAS

- Prieš pradėdami kepti, pakaitinkite orkaitę iki reikiamos temperatūros.
- Kepimo temperatūra priklauso nuo orkaitės tipo. Jei naudojate karšto oro orkaitę, sumažinkite recepte nurodytą temperatūrą 15–20 °C.
- Jei tinka, vietoj miltais apibarstytų kepimo formų galima naudoti kepimo popierių. Galite padengti kepimo formą nedideliu riebalų kiekiu, kad kepimo popierius neslidinėtų ant glotnaus kepimo formos paviršiaus.
- Prieš ištraukdami kepinį iš orkaitės, patikrinkite, ar jis iškepė. Švelniai paspauskite kepinio viršų: jei jis grįžta į pradinę padėtį, vadinasi, kepinys turėtų būti tinkamai iškepęs. Iešmu atsargiai perdurkite kepinio vidurį ir ištraukite. Jei tešla nepriliimpa prie iešmo, vadinasi, kepinys gatavas.
- Kad sausainiai būtų traškesni, ištraukite kepimo formą iš orkaitės ir padėkite ant metalinių grotelių. Perstumdykite atskirus kepinius iš jų vietos kepimo formoje ir leiskite jiems atvėsti. Šiems atvėsus, iškelkite juos iš kepimo formos ant lėkštės.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

RECEPTAI

Biskvitinis pyragas

4 kiaušiniai, atskirti kiaušinių baltymus nuo trynių
¼ puodelio cukraus pudros
1 puodelis (150 g) vidutinio smulkumo miltų su kepimo milteliais, sijotų
3 valgomieji šaukštai vandens

- Naudokite šluotelę A②.
- Nustatykite 6 greičio lygį ir suplakite kiaušinių baltymus, kad susidarytų tirštos putos. Sumažinkite greitį iki 1 lygio ir lėtai pilkite cukrų, kol putos sutirštės ir taps glotniomis.
- Įdėkite kiaušinio trynius ir kruopščiai sumaišykite.
- Nustatykite 1 greičio lygį ir palaipsniui supilkite miltus ir vandenį. Plakite, kol visi ingredientai susijungs.
- Supilkite tešlą į iš anksto paruoštą ir riebalais išteptą bei miltais pabarstytą kepimo formą.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje 180 °C temperatūroje 20–25 minutes.
- Palikite iškeptą biskvitinį pyragą atvėsti ant metalinių grotelių.

Vanilinis plaktos tešlos pyragas

125 g suminkštinto sviesto
¾ puodelio cukraus pudros
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
2 kiaušiniai
2 puodeliai (300 g) vidutinio smulkumo miltų su kepimo milteliais, sijotų
¾ puodelio pieno

- Naudokite šluotelę A③.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite sviestą kartu su cukrumi, kad mišinys taptų purus ir glotnus.
- Supilkite vanilės ekstraktą, po vieną sudėkite kiaušinius ir gerai išplakite.
- Sumažinkite greitį iki 2 lygio ir lėtai, su pertraukomis, supilkite miltus ir pieną. Plakite, kol susidarys glotni tešla.
- Supilkite tešlą į riebalais išteptą ir miltais pabarstytą 22 cm skersmens kepimo formą.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje, 180 °C temperatūroje, apie 45–50 minučių arba kol tešla taps aukso spalvos.
- Palikite iškeptą pyragą atvėsti ant metalinės lėkštės.

Sviestiniai sausainiai (apie 40 vnt.)

125 g suminkštinto sviesto
¾ puodelio cukraus pudros
1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto
1 kiaušinis
2 puodeliai (300 g) vidutinio smulkumo miltų
1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių

- Naudokite šluotelę A③.
- Nustatykite 6 greitį ir suplakite sviestą, kol jis taps glotnus. Įpilkite cukraus, vanilės ekstrakto ir įdėkite kiaušinį. Plakite, kol susidarys glotnus mišinys.
- Sumaišykite miltus su kepimo milteliais.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.
Revision 10/2013

- Nustatykite 2 greitį ir laipsniškai pilkite miltus, kol viskas bus tinkamai sumaišyta ir susidarys vientisa masė. Neplakite per ilgai.
- Arbatiniu šaukšteliu suformuokite mažus rutuliukus ir vienodais tarpais sudėkite juos ant plonu riebalų sluoksniu išteptos arba kepimo popieriumi išklotos kepimo formos. Aplink kiekvieną rutuliuką palikite pakankamai vietos. Miltais negausiai pabarstyta šakute nuspauskite kiekvieną iš rutuliukų žemyn.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje, 190 °C temperatūroje, apie 12–15 minučių arba kol sausainiai taps šviesiai aukso spalvos.
- Išimkite sausainius iš kepimo formos ir palikite atvėsti ant metalinių grotelių.

Kreminiai snieginiai sluoksniuotos tešlos pyragaičiai (20–24 vnt.)

4 kiaušinių baltymai
1 puodelis cukraus pudros

- Naudokite šluotelę A②.
- Nustatykite 6 greičio lygį ir suplakite kiaušinių baltymus, kad susidarytų tirštas „sniegas“. Sumažinkite greitį iki 1 lygio, atsargiai supilkite pusę cukraus ir išplakite. Tada supilkite likusį cukrų.
- Šaukštu supilkite nedidelius snieginio mišinio kauburėlius ant riebalais negausiai išteptos kepimo formos. Aplink atskirus kepinukus palikite apie 3 cm tarpus, kad jie nesukeptų vienas su kitu.
- Kepkite orkaitėje 120 °C temperatūroje apie 1–1½ valandos, kol snieginiai sluoksniuotos tešlos pyragaičiai išdžius. Nekepkite per ilgai, kad nesudegintumėte. Išimkite juos iš kepimo formos ir sudėkite šalia, kad atvėstų. Laikykite orui nelaidžiame inde.

Pastaba:
Naudodami dekoravimo įrankį, galite suformuoti didesnius snieginius sluoksniuotos tešlos pyragaičius. Tokiu atveju gali prireikti kepti ilgiau.

Baltoji duona

4 puodeliai (600 g) duonos miltų
3 valgomieji šaukštai pieno miltelių
1½ arbatinio šaukštelio druskos
1½ valgomojo šaukšto cukraus
1 arbatinis šaukštelis duonos gerinimo priemonės
2 arbatiniai šaukšteliai tirpiųjų mielių
2 valgomieji šaukštai aliejaus
1½ puodelio (375 ml) vandens
Papildomas kiekis duonos miltų minkymui rankomis

- Naudokite minkymo kablį A①.
- Maišymo inde sumaišykite miltus, pieno miltelius, druską, cukrų, duonos gerinimo priemonę ir tirpiąsias mieles.
- Nustatykite 1–2 greitį ir į sausą mišinį lėtai supilkite vandenį bei aliejų. Palikite minkyti, kol pradės formuotis tešla.
- Perkelkite tešlą ant miltais pabarstytos pjaustymo lentos ir kruopščiai išminkykite rankomis, kad tešla taptų pakankamai smulki ir glotni.

Pastaba:
Šiame etape tešla turi būti labai gerai išminkyta, kad susidarytų glitimas, kuris jai suteiks tinkamo elastingumo ir padės iškilti.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

- Įdėkite tešlą į didelį dubenį ir uždenkite plastikine plėvele. Palikite ją kilti šiltoje vietoje maždaug 20 minučių, kad jos tūris padvigubėtų.
- Išimkite iškilusią tešlą iš dubens ir dar paminkykite ant miltais negausiai pabarstytos pjaustymo lentos.
- Įdėkite tešlą į kepimo formą. Uždenkite plastikine plėvele ir palikite šiltoje vietoje, kad iškiltų, 30–40 minučių (arba kol pakankamai iškils). Nuimkite plastikinę plėvelę.
- Prieš kepdami galite pagaminti kiaušininę glazūrą.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje, 200 °C temperatūroje, apie 40–50 minučių arba kol duona taps aukso spalvos.
- Palikite iškeptą duoną atvėsti 15–20 minučių ir tada išimkite ją iš kepimo formos. Prieš pjaustydami kepalą, leiskite jam visiškai atvėsti, kad nesubliūkštų.

Kiaušininė glazūra duonos tešlai

1 neilgai plaktas kiaušinis
2–3 valgomieji šaukštai vandens

- Sumaišykite abu ingredientus, kad susidarytų glotnus mišinys. Neplakite. Jei reikia, perkoškite per sietelį. Prieš kepdami duoną, ištepkite tešlą kiaušinine glazūra.

Fokacija (2–4 porcijos)

3 puodeliai (450 g) duonos miltų
1 arbatinis šaukštelis druskos
2 arbatiniai šaukšteliai cukraus
2 arbatiniai šaukšteliai tirpiųjų mielių
2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
1 puodelis (250 ml) vandens

Glazūrai:
2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus
1 valgomasis šaukštas rupios druskos
2 valgomieji šaukštai supjaustytų juodųjų alyvuogių

- Naudokite minkymo kablį A①.
- Maišymo inde sumaišykite miltus, druską, cukrų ir mieles.
- Nustatykite 1–2 greitį ir į sausą mišinį lėtai supilkite vandenį bei aliejų. Palikite minkyti, kol pradės formuotis tešla.
- Perkelkite tešlą ant miltais pabarstytos pjaustymo lentos ir kruopščiai išminkykite rankomis, kad susidarytų glotni ir smulki tešla.
- Įdėkite tešlą į didelį dubenį ir uždenkite plastikine plėvele. Palikite ją kilti šiltoje vietoje maždaug 20 minučių, kad jos tūris padvigubėtų.
- Išimkite iškilusią tešlą iš dubens ir dar paminkykite ant miltais negausiai pabarstytos pjaustymo lentos.
- Įdėkite tešlą į riebalais negausiai ištieptą 20 × 30 cm matmenų tefloninę kepimo formą ir išvoliokite, kad tešlos forma atitiktų kepimo formą.
- Švelniai uždenkite plastikine plėvele ir palikite šiltoje vietoje, kad iškiltų, 20–30 minučių (arba kol šiek tiek iškils). Nuimkite plastikinę plėvelę.
- Užtepkite ant tešlos alyvuogių aliejaus ir apibarstykite rupia druska bei supjaustytomis alyvuogėmis.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje, 200 °C temperatūroje, apie 30–35 minutes arba kol fokacijos duona taps aukso spalvos.
- Išėmę iš orkaitės, palikite atvėsti ant metalinių grotelių.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Maišytuvas

STM 3010WH / STM 3011GR / STM 3012BL / STM 3013OR
STM 3014RD / STM 3015VT / STM 3016YL / STM 3017TQ / STM 3018RS

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominalios įtampos intervalas	220–240 V
Nominalus dažnis	50/60 Hz
Nominali galios įvestis	450 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė	II
Triukšmo lygis	86 dB(A)

Deklaruojamas prietaiso triukšmo emisijos lygis siekia 86 dB(A), o tai atitinka garso galios „A“ lygį (atskaitinė garso galia: 1 pW).

Techninių terminų žodynėlis

Apsaugos nuo elektros smūgio klasė:
II klasė – apsauga nuo elektros smūgio užtikrinama įrengiant dvigubą arba itin patvarią izoliaciją.

Pasiliekame teisę keisti tekstą ir techninius parametrus.

NURODYMAI, KAIP IŠMESI PANAUDOTAS PAKAVIMO MEDŽIAGAS MEDŽIAGOS

Išmeskite pakavimo medžiagas į tam skirtą atliekų išmetimo vietą.

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA

Šis ant gaminių pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbti ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse narėse arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietos pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.

Europos Sąjungos valstybių narių verslo subjektams
Jeigu norite išmesti elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės pas savo pardavėją arba tiekėją.

Atliekų išmetinas kitose, ne Europos Sąjungos šalyse
Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vietos savivaldybėje arba pas savo pardavėją.
Šis gaminys atitinka ES reglamento dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

CE

Šis gaminys atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013