Mikser hrane

Uputstvo za upotrebu

HR

SENCOR®

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

Prije rukovanja uređajem pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu, čak i ako ste već upoznati sa sličnim proizvodima. Mikser koristite isključivo prema uputama. Uputstvo sačuvajte za buduću upotrebu.

Sačuvajte izvorno pakiranje i pakiranje pošiljke, potvrdu o plaćanju i jamstveni list tijekom trajanja jamstva. Ukoliko uređaj šaljete na popravak, spremite ga u izvorno pakiranje.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013

Mikser hrane

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

SADRŽAJ

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE 3
OPIS UREĐAJA 5
PLANETARNI SUSTAV MIJEŠANJA 6
PRIJE PRVE UPOTREBE 6
ODABIR VRSTE NASTAVKA 6
SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE UREĐAJA 6
RUKOVANJE UREĐAJEM 7
KRATKI VODIČ MIJEŠANJA 8
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 8
ČUVANJE 8
SAVJETI 9
RECEPTI 13
TEHNIČKI PODACI 16
UPUTE I INFORMACIJE O ODLAGANJU STAROG PAKIRANJA. 16
ODLAGANJE RABLJENIH ELEKTRIČNIH I ELEKTRONIČKIH UREĐAJA. 16

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Revision 10/2013

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- **Djeca ne smiju koristiti niti se igrati ovim uređajem. Uređaj i naponski kabel držite dalje od dohvata djece.**
- **Ovaj uređaj smiju koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti, ili neiskusne osobe ako su pod nadzorom ili su obaviješteni kako proizvod koristiti na siguran način te razumiju potencijalnu opasnost.**

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Mikser hrane

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

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Prije ukopčavanja uređaja u zidnu utičnicu, provjerite odgovara li napon naveden na deklaraciji uređaja naponu u vašoj zidnoj utičnici.
- Nikada ne koristite nastavke koji nisu isporučeni s ovim proizvodom ili koji nisu izričito preporučeni od strane proizvođača.
- Uređaj je namijenjen obradi uobičajene količine hrane u kućanstvu.
- Mikser koristite isključivo u svrhu kojoj je namijenjen.
- Ne koristite mikser u industrijskom okruženju ili na otvorenom.
- Ne koristite sprejeve u blizini uređaja.
- Ne stavljajte mikser na prozorsku dasku ili na nestabilnu površinu. Uvijek ga stavljajte na suhu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ne postavljajte mikser na vruće površine, kao što su električni ili plinski štednjak. Također ga ne stavljajte na izvore topline ili u blizinu otvorenog plamena.
- Pazite da kabel ili utikač ne dođu u dodir s vodom ili vlagom.
- Ne perite uređaj (osim pomičnih nastavaka i posude za miješanje) pod tekućom vodom i ne uranjajte ga u vodu ili drugu tekućinu.
- Prije stavljanja nastavaka na uređaj, uklanjanja ili zamjene, uređaj isključite i iskopčajte iz napona.
- Radi sigurnosti, uređaj je opremljen sigurnosnim mehanizmom koji priječi pokretanje motora ako ruka postolja nije spuštena u posudu.
- Prije uključenja uređaja, provjerite da je ispravno sastavljen i da je ruka postolja u horizontalnom položaju.
- Vruća sastojke ostavite da se ohlade prije miješanja.
- Ne miješajte teške sastojke dulje od 6 minuta bez prekida. Prije ponovnog uključenja, ostavite da se ohladi barem 10 minuta.
- Ne naginjite ruku miksera, niti stavljajte svoje ruke ili predmete, poput kuhinjskog noža, vilice ili drvene žlice, u posudu tijekom miješanja. Ne dirajte rotirajuće nastavke i pobrinite se da strani predmeti, poput odjeće, kose, itd. nisu blizu uređaja. Doći će do ozljede ili oštećenja uređaja.
- Ako predmet, poput žlice, upadne u posudu za miješanje za vrijeme rada uređaja, tipku brzine odmah vratite u poziciju 0 (stand-by mod), iskopčajte uređaj iz utičnice i predmet izvadite iz posude za miješanje.
- Ako se sastojci lijepe za unutrašnjost posude za miješanje, isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice. Lopaticom sastružite sastojke sa stijenki posude te nastavite s radom.
- Ne okrećite uređaj naopako kada je prazan. Neispravna upotreba uređaja utjecat će na njegov vijek trajanja.
- Uvijek iskopčajte uređaj iz utičnice ako ga ne koristite, ili prije sastavljanja, rastavljanja ,čišćenja. i pomicanja
- Prije pospremanja uređaja, provjerite da je ruka postolja u horizontalnom položaju.
- Ne stavljajte teške predmete na kabel. Pazite da kabel ne visi sa stola i da ne dodiruje vrele površine.
- Ne iskopčavajte uređaj iz utičnice povlačeći za naponski kabel. Time možete oštetiti kabel ili strujnu utičnicu. Kabel iskopčajte iz utičnice lagano povlačeći utikač iz utičnice.
- Ako mu je oštećen naponski kabel odnesite uređaj na popravak u ovlašteni servisni centar. Zabranjeno je koristiti uređaj ako mu je oštećen naponski kabel ili utikač.
- Nikada ne pokušavajte sami popraviti uređaj, jer postoji opasnost od strujnog udara. Povjerite sve popravke i preinake ovlaštenom centru ili servisu. Samostalni popravci ili preinake tijekom jamstvenog roka će poništiti jamstvo.

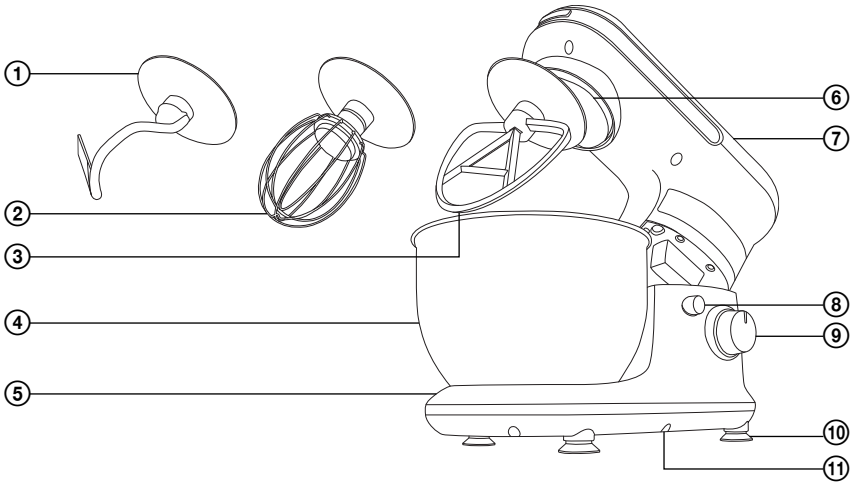
Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Mikser hrane

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

OPIS UREĐAJA

A



① Nastavak za miješenje
② Pjenjača
③ Miješalica u obliku slova A
④ Posuda od nehrđajućeg čelika, 4 l
⑤ Postolje
⑥ Ruka postolja za umetanje nastavaka A①, A② ili A③
⑦ Nagibna ruka sa zaključavanjem pozicije
⑧ Tika PUSH za otpuštanje ruke
⑨ Tipka za kontrolu brzine s lampicom
PULSE (pulse mod za kratko miješanje pri najvećoj brzini) – 0 (isključen u stand-by mod) – namještanje razine brzine 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 i 172 o/min)
⑩ Gumice protiv proklizavanja
⑪ Spremnik naponskog kabela

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Mikser hrane

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

PLANETARNI SUSTAV MIJEŠANJA

- PLanetarni sustav miješanja zasniva se na principu dvojne rotacije nastavka. Nastavak se okreće suprotno kazaljci na satu unutar posude istovremeno se okrećući oko vlastite osi u suprotnom smjeru. Time se osigurava detaljno i ujednačeno miješanje sastojaka u posudi.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uređaj i nastavke izvadite iz pakiranja.
2. Temeljito operite sve dijelove koji će doći u kontakt s hranom (nastavak za miješenje A①, pjenjaču A②, miješalicu A③ i posudu od nehrđajućeg čelika A④) toplom vodom i neutralnim sredstvom za čišćenje. Dobro ih isperite čistom vodom i temeljito osušite mekom krpom.

ODABIR VRSTE NASTAVKA

VRSTA NASTAVKA	NAMJENA
Nastavak za miješenje A①	Za miješenje i pripremu teških i gustih tijesta s kvascem, npr. tijesto za kruh.
Miješalica A③	Za miješanje srednji i lakših vrsta tijesta bez kvasca, za miješanje umaka, krema, punjenja, itd.
Pjenjača A②	Za miješanje cijelih jaja ili bjelanjaka, tučenog vrhnja, laganih tijesta, pjenastih krema, itd. Ne koristite za miješanje teških i gustih vrsta tijesta.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE UREĐAJA

- Prije sastavljanje ili rastavljanja miksera hrane, provjerite da je isključen i iskopčan iz električne utičnice.

1. Umetanje posude za miješanje

1.1 Postavite mikser na ravnu i suhu površinu, kao na primjer kuhinjsku radnu površinu.
1.2 Otvorite ruku A⑦ pritiskom tipke PUSH A⑧ i podignite ju prema gore. Ruka A⑦ je zaključana u otvorenom položaju kada tipka PUSH A⑧ isklizne van i začuje se klik.
1.3 Posudu od nehrđajućeg čelika A④ stavite u otvor na postolju A⑤ i pričvrstite ju okretanjem u smjeru kazaljke na satu. Kada je posuda A④ ispravno pričvršćena, ne može ju se podići s postolja A⑤.

2. Pričvršćivanje nastavka (nastavka za miješenje, miješalice ili pjenjače)

2.1 Kod pričvršćivanja nastavka, ruka A⑦ mora biti zaključana u otvorenom položaju, vidi točku 1.2 u poglavlju Umetanje posude za miješanje. Pričvrstite nastavak na osovinu oblika T na glavi miksera A⑥, tako da osovina sjedne u otvor na nastavku. Nastavak gurnite prema glavi miksera A⑥ i zakrenite u smjeru kazaljke na satu kako biste ga pričvrstili.
2.2 Jednom rukom držite nastavak i nježno povucite prema dolje. Ako je ispravno namješten na osovini, neće ispasti van.
2.3 Ako nećete odmah stavljati sastojke u posudu za miješanje A④, pritisnite tipku PUSH A⑧ i nagnite ruku A⑦ u horizontalni položaj. Kada je ruka A⑦ nagnuta horizontalno, tipka PUSH A⑧ će isklizuti i začut ćete klik.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

3. Uklanjanje nastavaka i posude za miješanje

3.1 Otpustite ruku A⑦ pritiskom tipke PUSH A⑧ i nagnite ju prema gore. Ruka A⑦ je zaključana u otvorenom položaju da tipka PUSH A⑧ isklizne u zvuk klika.

3.2 Nastavak držite i lagano gurajte prema glavi miksera A⑥. Zatim ga zakrenite u smjeru kazaljke na satu dok se ne otpusti i uklonite ga. Okrenite posudu za miješanje A④ suprotno kazaljci na satu i skinite ju s jedinice postolja A⑤. Pomaknite ruku A⑦ natrag u horizontalnu poziciju.

RUKOVANJE UREĐAJEM

1. Odmotajte potrebnu količinu kabela iz kućišta A⑪.
2. Otpustite ruku A⑦ pritiskom tipke PUSH A⑧ i nagnite ju.
3. U posudu A④ koja se nalazi na postolju A⑤, stavite sastojke.

Pažnja:
Najveća dopuštena težina sastojaka za obradu iznosi 1.6 kg. Kod pripreme tijesta za kruh, ne miješajte više od 600 g brašna odjednom. Kod pripreme slatkih peciva (voćnih kolača, itd.) ne miješajte više od 450 g brašna odjednom. Najveći broj bjelanjaka koje možete obrađivati odjednom iznosi 8.

4. Pritisnite tipku PUSH A⑧ i nagnite ruku A⑦ zajedno s pričvršćenim nastavkom u horizontalni položaj.
5. Pobrinite se da je mikser ispravno sastavljen i da je ručica kontrole brzine A⑨ u poziciji 0 (stand-by mod). Ukopčajte kabel u utičnicu. Ukopčavanjem u ispravnu utičnicu ručica kontrole brzine A⑨ će Koristite ručicu kontrole brzine A⑨ za namještanje željene razine brzine od 1 do 6. Najprije započnite s niskom brzinom kako sastojci ne bi špricali okolo. Čim su malo izmiješani, povećajte brzinu na željenu razinu. Brzinu možete podesiti prema želji u bilo kojem trenutku.
   Pulse mod se koristi za maksimalno ubrzanje na kratko vrijeme. Za aktivaciju pulse moda, okrenite ručicu kontrole brzine A⑨ na PULSE poziciju i držite ju u toj poziciji za neprekidan rad. Čim otpustite ručicu kontrole brzine A⑨, automatski se vraća u poziciju 0 (off).

Pažnja:
Ako je potrebno sastrugati sastojke sa stijenki posude A④ i nastavka, najprije isključite mikser pomicanjem ručice kontrole brzine A⑨ u poziciju 0 (stand-by mod) i zatim ju iskopčajte iz utičnice. Sastojke sastružite lopaticom.

Najdulje vrijeme neprekidnog rada je 6 minuta. Uređaj ne ostavljajte uključen dulje nego je navedeno. Posebno ako se radi o gustim sastojcima (npr. posebno pri miješenju dizanih, gustih tijesta). Ako uređajem mijesite gusto tijesto, ostavite ga da se ohladi barem 10 minuta prije ponovnog uključenja. Kod lakših sastojaka, vrijeme hlađenja od 3 do 5 minuta je dovoljno.

7. Nakon što završite s upotrebom uređaja, namjestite ručicu kontrole brzine A⑨ na poziciju 0 (stand-by mod) i iskopčajte kabel iz utičnice.
8. Rastavite mikser hrane slijedeći upute u poglavlju Sastavljanje i rastavljanje uređaja. Mekom plastičnom lopaticom uklonite smjesu iz posude za miješanje A④ i s nastavaka.
9. Mikser očistite nakon svake upotrebe slijedeći upute u poglavlju Čišćenje i održavanje.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

KRATKI VODIČ MIJEŠANJA

Vrsta nastavka	Sastojci	Količina	Vrijeme obrade	Odabir brzine
Pjenjača A②	Bjelanjci	max. 8 kom	4 minute	Stupanj 6
Pjenjača A②	Vrhnje	500 ml	4–5 minuta	Stupanj 6
Pjenjača A②	Majoneza	3 žutanjka	1 minuta	Stupanj 2-4
Miješalica A③	Tijesto za kolač	oko 800 g	6 minuta	Stupanj 2-6
Za miješenje A①	Tijesto za kruh	max. 600 g brašna	4 minute	Stupanj 2

Napomena:
Navedena vremena miješanja su samo preporuka. Kako sastojci ne bi prskali van posude, započnite brzinom stupnja 1 ili 2. Kasnije povećajte brzinu prema potrebi.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja miksera hrane, uvijek ga najprije isključite pomicanjem ručice kontrole brzine A⑨ u poziciju 0 i iskopčajte uređaj iz utičnice.
- Nastavak nakon svake upotrebe obavezno očistite toplom vodom i neutralnim kuhinjskim sredstvom za čišćenje. Zatim ga isperite pod čistom tekućom vodom i temeljito osušite mekom krpom.

Napomena:
Nastavci su osmišljeni za kratkoročni dodir sa sastojcima (uključujući napitke), tj. max. 4 sata.

- Isperite posudu od nehrđajućeg čelika A④ vrelom vodom i neutralnim kuhinjskim sredstvom za čišćenje. Zatim ga isperite pod čistom tekućom vodom i temeljito osušite mekom krpom.

Savjet:
Ako ste mutili bjelanjke, najprije isperite pjenjaču A② i posudu za miješanje A④ u hladnoj vodi. Ako koristite vrelu vodu, ostaci bjelanjaka će se stvrdnuti i bit će ih teže ukloniti.

- Za čišćenje postolja A⑤ i ruke A⑦, koristite krpu namočenu u blagu otopinu sredstva za čišćenje. Zatim sve posušite.
- Uređaj i kabel nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine. Za čišćenje ne koristite razrjeđivače i otapala, ili abrazivna sredstva za čišćenje. Time možete oštetiti površinu uređaja.

ČUVANJE

- Kada uređaj ne koristite, čuvajte ga na suhom mjestu i dalje od dohvata djece. Pobrinite se da je ruka A⑦ uređaja u horizontalnom položaju.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

SAVJETI

TIJESTO ZA KRUH - SASTOJCI

BRAŠNO
Ovo je najvažniji sastojak za pečenje kruha. Zajedno s kvascem tvor teksturu kruha. Kada se pomiješa s tekućinom, prisutni proteini počinju stvarati gluten. Gluten je mreža fleksibilnih vlakana koja zadržavaju plinove proizvedene kvascem.

Bijelo pšenično brašno
Prodaje se kao brašno za pečenje, za kruh ili meko pšenično brašno. Meko brašno je najraširenije u prodaji, međutim bolje rezultate ćete postići s brašnom proteinskog sastava od barem 11 % do 12 %. Recepti priloženi u ovim uputama zahtijevaju upotrebu brašna proteinskog sastava od 11 %. Informacije o tome ćete naći na pakiranju brašna. Brašno ne prosijavajte niti koristite brašno s praškom za pecivo, osim ako je tako navedeno u receptu.

Integralno pšenično brašno
Proizvodi se od zrna pšenice te sadrži mekinje i klice. Kruh od ovog tipa brašna bit će gušći. Za mekši kruh šalicu integralnog brašna zamijenite šalicom bijelog brašna za kruh.

Raženo brašno
Vrlo je popularno u pečenju kruha. Sadrži mnoštvo spojeva minerala, te je niskoproteinskog sastava i obično se kombinira s pšeničnim brašnom kako bi se kruh digao.

Glutensko brašno
Proizvodi se izdvajanjem glutena iz zrna pšenice. Dodatak glutenskog brašna poboljšava teksturu i kvalitetu brašna kod upotrebe brašna niskoproteinskog sastava.

MJEŠAVINE ZA KRUH
Sadrže brašno, šećer, mlijeko u prahu, sol i ostale sastojke poput dodataka kruhu. Obično se dodaju voda i kvasac.

DODATAK KRUHU
Naći ćete ga u samoposlugama i dućanima zdrave hrane. Sastojci dodatka za kruh industrijske kiseline za preradu hrane poput askorbinske kiseline (vitamin C) i enzima (amilaza) dobivenih iz pšeničnog brašna. Dodatak za kruh pomaže učvršćivanju tijesta, čime se postiže veličina i finija tekstura. Kruh je stabilniji i dulje traje.

ŠEĆER
Daje slatkoću, okus i smeđu boju kori. Dodaje se u kvasac. Prikladni su bijeli ili smeđi šećer, ili med.

MLIJEKO U PRAHU I MLIJEČNI PROIZVODI
Obogaćuju okus, te povećavaju nutricionističku vrijednost kruha. Mlijeko u prahu je prikladno i lako za upotrebu. Čuvajte te ga u hermetički zatvorenoj posudi u hladnjaku. Također možete koristiti sojino mlijeko u prahu, no kruh će biti tvrđi. Ne koristite svježe mlijeko, osim ako je tako navedeno u receptu.

SOL
Važan je sastojak za pečenje kruha. Povećava kapacitet upijanja kruha, poboljšava miješenje, podržava razvoj glutena i utječe na oblik kruha, teksturu mrvica, okus te mu produljuje vijek trajanja. Pažljivo izmjerite količinu soli jer ona sprečava dizanje kruha.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

MASNOĆA
Dodaje okus i zadržava vlagu. Mogu se koristiti biljna ulja, poput ulja bojadistarskog bodlja, suncokretovog ili uljane repice. Umjesto ulja možete koristiti maslac ili margarin, ali će kora biti žućkaste boje.

KVASAC
Koristi se za dizanje tijesta. Recepti u ovim uputama koriste suhi kvasac. Prije upotrebe suhog kvasca, uvijek provjerite datum isteka jer se tijesto neće dići ako je valjanost istekla.
Ako koristite svježi kvasac, potrebna je tri puta veća količina nego suhog kvasca. Za aktivaciju kvasca potrebna je tekućina, šećer i toplina.

INSTANT KVASAC
Mješavina je kvasca i dodatka za kruh. Ako u receptu želite koristiti uobičajeni kvasac umjesto instant kvasca, tada izostavite dodatak za kruh. Instant kvasac ne koristite zajedno s mješavinama za kruh jer ga one obično već sadrže.

VODA
Koristi se obična vodovodna voda. Prije upotrebe vodu zagrijte na sobnu temperaturu. Prehladna ili pretopla voda spriječit će aktivaciju kvasca.

JAJA
Koriste se u nekim receptima za kruh. Pomažu dizanju tijesta i povećavaju nutricionističku vrijednost kruha. Dodaju okus i čine koru mekom, obično se koriste za slatke vrste kruha.

OSTALI SASTOJCI
Sastojci poput suhog voća, orašastih plodova, komadića čokolade, itd. koji trebaju ostati u komadu u pečenom kruhu, dodaju se u tijesto postupno tijekom miješenja, prije nego se tijesto diže.

TIJESTO ZA KRUH – PRIPREMA

- Provjerite datum isteka valjanosti svih sastojaka.
- Sastojke dodajte redoslijedom navedenim u receptu.
- Otvorene sastojke hrane čuvajte u hermetički zatvorenim posudama.
- Sastojke iz frižidera ostavite da dostignu sobnu temperaturu prije nego ih upotrijebite.
- Ako recept ne zahtijeva drugačije, koristite brašno za kruh. Ne koristite brašno s proteinskim sastavom nižim od 11 %.
- Kod kruha na bazi kvasca ne koristite prašak za pecivo, osim ako to zahtijeva recept.
- Ako živite na mjestu iznad 900 m nadmorske visine, vjerojatno ćete morati prilagoditi količinu kvasca navedenu u receptu. Što je viša nadmorska visina, niži je zračni pritisak te se tijesto brže diže. Preporuča se ¼ žličice kvasca manje nego je navedeno u receptu.
- Ako je kima vrela i vlažna, koristite ¼ žličice kvasca manje nego je navedeno u receptu kako se tijesto ne bi dignulo previše.
- Svojstva brašna mogu se promijeniti ovisno o godišnjem dobu ili načinu čuvanja. U tom slučaju potrebno je prilagoditi omjer vode i brašna na sljedeći način. Ako je tijesto previše ljepljivo, dodajte 1 do 2 žlice brašna. Ako je tijesto previše suho, dodajte 1 do 2 žlice vode. POtrebno je nekoliko minuta da se ti sastojci upiju. Tijesto s ispravnom količinom vode i brašna može se oblikovati u glatku štrucu koja je vlažna na dodir, ali ne previše ljepljiva.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Kako aktivirati kvasac

- Potrebnu količinu tople vode ulijte u čistu staklenu posudu. Dodajte potrebnu količinu kvasca zajedno s 1 žličicom šećera i žličicom brašna. Pažljivo izmiješajte i prekrijte plastičnom vrećicom. Ostavite na toplom mjestu (30 °C) oko 30 minuta ili dok se mješavina ne zapjeni. Mješavinu upotrijebite odmah.

Dizanje na toplom mjestu

- Kvasac, bilo da je tijekom fermentacije ili u tijestu, zahtjeva toplinu kako bi rastao. Napravite toplo mjesto za dizanje tijesta postavljanjem metalnog pekača na posudu s dovoljno vrele vode. Pripremljeno tijesto stavite na pekač i prekrijte lagano namašćenom debljom plastičnom vrećicom ili kuhinjskom krpom. Postavite na toplo mjesto koje nije izloženo propuhu. Tijesto ostavite da se diže dok se ne udvostruči veličinom.

TIJESTA ZA KOLAČE I PECIVA – SASTOJCI

BRAŠNO
Brašno za kolače i fina peciva treba biti nižeg proteinskog sastava (glutena), nego brašno za pečenje kruha.

Srednje meko i meko brašno
Ovo brašno je nižeg proteinskog sastava (glutena) te daje finiju teksturu kolačima, pecivima, pitama i palačinkama.

Brašno s praškom za pecivo
To je mješavina brašna i sredstva za dizanje tijesta, poput praška za pecivo. Kako biste napravili jednu šalicu mješavine brašna i praška za pecivo, pomiješajte 1 šalicu brašna s 2 žličice praška za pecivo.

Integralno brašno
Sadrži mekinje i pšenične klice, te se koristi za pripremu tijesta za pite. Proizvod od integralnog brašna je gušće teksture.

Kukuruzno brašno
Proizvodi se od kukuruza i koristi za pekarske proizvode kojima daje finiju teksturu. Koristi se i za zgušnjavanje umaka i deserta.

Rižino brašno
Proizvodi se od riže i koristi za pekarske proizvode kojima daje finiju teksturu.

PRAŠAK ZA PECIVO
Koristi se kao sredstvo za dizanje tijesta pri pečenju.

SODA ZA PEČENJE
Poznata i kao soda bikarbona. Koristi se kao dodatno sredstvo za dizanje tijesta ili za tamniju koru određenih pekarskih proizvoda.

MASLAC
Daje specifičan okus i finu teksturu pekarskim proizvodima. U nekim receptima maslacem je moguće zamijeniti ulje, međutim okus i tekstura pekarskog proizvoda bit će drugačiji. U tom slučaju koristite ¼ manje maslaca nego što je navedeno u receptu. Prije nego počnete tući maslac sa šećerom, ostavite ga na sobnoj temperaturi da omekša.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

JAJA

Jaja bi trebala biti sobne temperature kako bi pečenom proizvodu dala odgovarajući obujam. Razbijte jaja pojedinačno u zasebnu posudu i tek ih tada dodajte drugim sastojcima. Ovime ćete spriječiti da se upropasti cijela mješavina ako je jedno jaje pokvareno. Ako ćete tući bjelanjke, pažljivo ih odvojite od žutanjaka. Žutanjci sadrže masnoće te njihovi ostaci sprečavaju uspješno tučenje bjelanjaka. Prije nego započnete tući bjelanjke, provjerite da su pjenjača i posuda za miješanje potpuno čiste i bez masnoće. U suprotnom, bjelanjci neće biti savršeno tučeni.

MLIJEKO

Koristite punomasno mlijeko osim ako recept navodi drugačije. Možete koristiti nemasno ili polumasno mlijeko, ali okus i tekstura pekarskog proizvoda mogu biti drugačiji. b

ŠEĆER

Obično se koristi zrnati bijeli šećer. Daje okus, teksturu i boju pekarskom proizvodu.
Često se koristi i šećer u prahu jer se lakše rastapa kada je tučen s maslacem. Možete koristiti i smeđi šećer za drugačiji okus i boju.

PEČENJE

- Pećnicu zagrijte na potrebnu temperaturu prije pečenja.
- Temperatura može biti različita i ovisi i vrsti pećnice. Smanjite temperaturu navedenu u receptu za 15–20 ˚C ako koristite pećnicu koja peče vrućim zrakom.
- Umjesto posipanja pekača brašnom, po potrebi možete koristiti papir za pečenje. Pekač možete namazati malom količinom masti kako papir za pečenje ne bi klizio po pekaču.
- Provjerite da je pekarski proizvod pečen prije nego ga izvadite iz pećnice. Nježno dodirnite površinu pekarskog proizvoda, ako se vrati u prvotni oblik, trebao bi biti pečen. Pažljivo umetnite metalni štapić u sredinu pekarsko proizvoda i izvucite ga van. Ako se tijesto nije zalijepilo za štapić proizvod je spreman.
- Za hrskavije kekse, pekač izvadite iz pećnice i stavite na metalnu rešetku. Pomaknite svaki keks pojedinačno s mjesta na kojem se pekao i ostavite da se ohladi. Kada se ohlade, maknite ih s pekača i

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

RECEPTI

Spužvasti kolač

4 jaja, odvojiti bjelanjke
¼ šalice mljevenog šećera
1 šalica (150 g) srednje glatkog brašna s praškom za pecivo, prosijanog
3 žlice vode

- Koristite pjenjaču A②.
- Namjestite brzinu na 6 i istucite bjelanjke u gustu pjenu. Smanjite brzinu na 1 i polako dodajte šećer dok se pjena ne zgusne i nije više glatka.
- Dodajte žutanjke i pažljivo izmiješajte.
- Namjestite brzinu na 1 i u razmacima dodajte brašno i vodu. Miješajte dok se sastojci ne umiješaju.
- Izlijte tijesto u pripremljeni pekač koji ste prethodno namastili i posipali brašnom.
- Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 20–25 minuta.
- Ostavite kolač da se ohladi na metalnoj rešetci.

Kolač s vanilijom

125 omekšanog maslaca
¾ šalice mljevenog šećera
1žličica ekstrakta vanilije
2 jaja
2 šalice (300 g) srednje glatkog brašna s praškom za pecivo, prosijanog
¾ šalice mlijeka

- Koristite miješalicu A③.
- Namjestite brzinu na 6 i miješajte maslac i šećer dok mješavina ne postane pjenasta i glatka.
- Dodajte ekstrakt vanilije, jedno po jedno jaje i temeljito izmiješajte.
- Namjestite brzinu na 2 i polako u razmacima dodajte brašno i mlijeko i miješajte dok se ne stvori glatko tijesto.
- Izlijte tijesto u pripremljeni kalup promjera 22 cm, koji ste prethodno namastili i posipali brašnom.
- Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 45–50 minuta ili dok tijesto ne poprimi zlatnu boju.
- Ostavite tijesto da se ohladi na metalnom pladnju.

Keksi s maslacem (oko 40 kom)

125 g omekšanog maslaca
¾ šalice mljevenog šećera
1 žličica ekstrakta vanilije
1 jaje
2 šalice (300 g) srednje glatkog brašna
1 žličica praška za pecivo

- Koristite miješalicu A③.
- Namjestite brzinu na 6 i tucite maslac dok ne postane gladak. Dodajte šećer, ekstrakt vanilije i jaje. Mlješajte dok ne dobijete laganu, glatku mješavinu.
- Umiješajte brašno i prašak za pecivo

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

- Namjestite brzinu na 2 i postupno dodajte brašno i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Ne miješajte predugo.
- Žličicom oblikujte male kuglice i razmjestite ih na pekač koji ste prethodno lagano namastili ili obložili papirom za pečenje. Ostavite dovoljno mjesta oko svake kuglice. Lagano brašnastom vilicom svaku kuglicu pritisnite prema dolje.
- Pecite u zagrijanoj pećnici na 190 °C oko 12–15 minuta ili dok keksi ne poprime zlatnu boju.
- Skinite kekse s pekača i ostavite ih da se ohlade na metalnoj rešetci.

Snježne pahuljice (20–24 kom)

4 bjelanjka
1 šalica mljevenog šećera

- Koristite pjenjaču A②.
- Namjestite brzinu na 6 i istucite gusti snijeg od bjelanjaka. Namjestite brzinu na 1 i pažljivo umiješajte polovicu šećera. Zatim dodajte preostali šećer.
- Žlicom stavite malu količinu snijega na lagano namašćeni pekač. Ostavite oko 3 cm oko svakog komada kako se ne bi zalijepili jedni za druge.
- Pecite u pećnici na120 °C oko 1 do 1½ sat ili dok se pahuljice ne osuše. Ne pecite predugo kako ne bi zagorjele. Skinite ih s pekača i ostavite da se ohlade, te spremite u hermetički zatvorenu posudu.

Napomena:
Veće pahuljice možete ukrasiti. Ovo može zahtijevati duje vrijeme pečenja.

Bijeli kruh

4 šalice (600 g) brašna za kruh
3 žlice mlijeka u prahu
1½ žličica soli
1½ žlica šećera
1 žličica dodatka za kruh
2 žličice instant kvasca
2 žlice ulja
1½ žlica (375 ml) vode
dodatno brašno za kruh za ručno miješenje

- Koristite nastavak za miješenje A①.
- U posudi za miješanje umiješajte brašno, mlijeko u prahu, sol, šećer, dodatak za kruh i instant kvasac.
- Namjestite brzinu na 1–2 i polako dodajte vodu i ulje u mješavinu. Ostavite da se mijesi dok se ne oformi tijesto.
- Tijesto stvaite na dasku lagano posipanu brašnom i dobro izmijesite rukom dok tijesto ne postane glatko.

Napomena:
Sad bi tijesto trebalo biti vrlo dobro izmiješeno tako da nastane gluten, što mu daje elastičnost i pomaže pri dizanju.

- Tijesto stavite u veliku posudu i pokrijte plastičnim omotom. Ostavite na toplom da se diže oko 20 minuta ili dok ne naraste dvostruko.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

- Nakon što tijesto naraste, izmijesite ga još jednom na ploči lagano posipanoj brašnom.
- Stavite tijesto na pekač. Pokrijte plastičnim omotom i ostavite na toplom još 30–40 minuta, i kada dovoljno naraste skinite plastični omot.
- Prije pečenja možete napraviti glazuru od jaja.
- Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 40–50 minuta ili dok kruh ne poprimi zlatnu boju.
- Ostavite pečeni kruh da se ohladi 15 do 20 minuta i zatim ga izvadite iz pekača. Prije rezanja, pričekajte da se štruca potpuno ohladi, kako se ne bi spustila.

Glazura od jaja za tijesto za kruh

1 jaje, lagano tučeno
2–3 žlice vode

- Izmiješajte dok ne dobijete glatku mješavinu. Ne tucite. Po potrebi procijedite kroz cjedilo. Četkicom nanesite glazuru na tijesto prije pečenja.

Focaccia (2–4 porcije)

3 šalice (450 g) brašna
za kruh 1žličica soli
2 žličice šećera
2 žličice instant kvasca
2 žlice maslinovog ulja
1 šalica (250 ml) vode

Za glazuru:
2 žlice maslinovog ulja
1 žlica krupne soli
2 žlice sjeckanih crnih maslina

- Koristite nastavak za miješenje A①.
- U posudi za miješanje izmiješajte brašno, sol šećer i kvasac.
- Namjestite brzinu na 1–2 i polako dodajte vodu i ulje. Ostavite da se mijesi dok se ne oformi tijesto.
- Tijesto stavite na dasku lagano posipanu brašnom i dobro izmijesite rukom dok tijesto ne postane glatko.
- Tijesto stavite u veliku posudu i pokrijte plastičnim omotom. Ostavite na toplom da se diže oko 20 minuta ili dok ne naraste dvostruko.
- Nakon što tijesto naraste, izmijesite ga još jednom na ploči lagano posipanoj brašnom.
- Tijesto stavite u lagano namašćenu Teflon tavu veličine 20 × 30 cm i razvaljajte u oblik tave za pečenje.
- Pokrijte plastičnim omotom i ostavite da se diže na toplom mjestu oko 20–30 minuta ili dok tijesto malo ne naraste. Skinite plastični omot.
- Premažite tijesto maslinovim uljem i posipajte krupnom soli i sjeckanim maslinama.
- Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 30–35 minuta ili dok focaccia ne poprimi zlatnu boju.
- Nakon što ju izvadite iz pećnice, ostavite na metalnoj rešetci da se ohladi.

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.

Mikser hrane

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

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon . ..... 220−240 V
Nazivna frekvencija . ..... 50/60 Hz
Ulazna snaga ..... 450 W
Klasa električne sigurnosti (za zaštitu od električnog udara) II
Razina buke. ..... 86 dB(A)

Razina emisije buke ovog uređaja iznosi 86 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referencu akustične snage od 1pw.

Rječnik tehničkih pojmova

Klasa sigurnosti za zaštitu od električnog udara:
Klasa II – Zašita od električnog udara izvedena je dvostrukom izolacijom.

Zadržavamo pravi izmjene teksta i tehničkih svojstava.

UPUTE I PODACI ZA ODLAGANJE STAROG PAKIRANJA

Staro pakiranje obavezno odložite na javno odlagalište otpada.

ODLAGANJE RABLJENIH ELEKTRIČNIH I ELEKTRONIČKIH UREĐAJA

Ovaj simbol, koji se nalazi na proizvodu, raznim dodacima za njega ili samom pakiranju, označava da se proizvod ne smije bacati u kućni otpad. Stoga proizvod odložite na reciklažno dvorište namijenjeno prikupljanju električnoga i elektroničkog otpada. U pojedinim državama Europske Unije, ali i izvan nje, možete ga vratiti u trgovinu kada kupujete sličan novi proizvod. Pravilnim ćemo odlaganjem pomoći očuvati vrijedne prirodne resurse i spriječiti mogući negativni utjecaj na okoliš i zdravlje ljudi, do čega može doći upravo nepravilnim odlaganjem otpada. Za detaljnije informacije obratite se mjesnim vlastima ili najbližem reciklažnom dvorištu. Nepravilno odlaganje ovakve vrste otpada može biti podložno državnim kaznenim propisima.

Za poslovne subjekte u Europskoj uniji
Ukoliko želite pravilno odložiti električni ili elektronički uređaj, potrebne informacije zatražite od prodavača ili dobavljača robe.

Odlaganje u zemljama izvan Europske unije
Za sve potrebne informacije o pravilnim načinima odlaganja ovog proizvoda obratite se mjesnoj upravi ili prodavaču.

Ovaj proizvod zadovoljava sve osnovne uvjete koje propisuju uredbe Europske Unije, a koje se odnose na njega.

CE

Copyright © 2013, Fast ČR, a.s.