



**SENCOR®**

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL  
STM 43OR / STM 44RD / STM 45VT  
STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

Înainte de utilizarea acestui aparat, citiți temeinic manualul de utilizare, chiar și în cazul în care sunteți deja familiarizați cu utilizarea anterioară a unor tipuri de aparate similare. Folosiți aparatul numai în maniera descrisă în prezentul manual de utilizare. Păstrați manualul de utilizare într-un loc sigur de poate fi recuperat cu ușurință pentru consultări viitoare.

Recomandăm păstrarea cutiei de carton originale, a materialului de ambalare, chitanței de cumpărare și a declarației privind răspunderea vânzătorului și cardul de garanție cel puțin pe durata perioadei de garanție. În caz de transport, ambalați aparatul folosind numai materialele de ambalare originale.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### CUPRINS

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA.....	3
DESCRIEREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE .....	6
PIESELE ACCESORIULUI PENTRU TOCAT CARNE, PENTRU FĂCUT CÂRNAȚI ȘI KEBAB DE CASĂ .....	7
PIESELE ACCESORIULUI PENTRU RAS ȘI FELIAT.....	9
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE .....	10
SCOPUL FOLOSIRII ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE .....	10
AMESTECAT, BĂTUT SPUMĂ ȘI FRĂMÂNTAT .....	10
TOCAT CARNE, FĂCUT CÂRNAȚI ȘI KEBAB .....	13
RAS ȘI FELIAT .....	17
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE .....	18
DEPOZITARE .....	19
SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU PREPARAREA UNOR TIPURI VARIATE DE ALUATURI ȘI COACEREA LOR .....	19
SPECIFICAȚII TEHNICE .....	29
INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII REFERITOARE LA SCOATEREA DIN UZ A MATERIALELOR DE AMBALARE UZATE .....	30
SCOATEREA DIN UZ A APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE.....	30

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### **INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

- Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu acest aparat. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu deficiențe fizice sau mentale sau de către persoane neexperimentate, dacă sunt supravegheate corespunzător sau dacă au fost informate asupra modului de utilizare a produsului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele potențiale.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

# INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI PENTRU CONSULTĂRI VIITOARE.

- Înainte de conectarea acestui aparat la o priză de curent, verificați dacă tensiunea declarată pe eticheta cu valori nominale a produsului corespunde cu tensiunea electrică a prizei de curent.
- Nu folosiți niciodată accesorii care nu au fost livrate împreună cu acest aparat sau care nu au fost recomandate explicit de către producător.
- Aparatul are destinația și este conceput pentru procesarea unei cantități standard de alimente în gospodărie.
- Nu folosiți aparatul pentru nimic altceva în afară de destinația utilizării.
- Nu folosiți aparatul în medii industriale sau la exterior.
- Nu plasați aparatul pe pervazuri de fereastră sau pe suprafețe instabile. Puneți-l numai pe suprafețe drepte, uscate și stabile.
- Nu plasați aparatul pe aragaze/cuptoare electrice sau pe gaz, în apropierea flăcărilor deschise sau a aparatelor care constituie surse de căldură.
- Asigurați-vă că contactele ștecărului nu vin în contact cu apa sau umezeala.
- Nu folosiți simultan mai multe accesorii.
- Nu spălați aparatul (cu excepția pieselor detașabile) sub apă curentă și nu îl cufundați în apă sau orice alte lichide.
- Scoateți întotdeauna aparatul din funcțiune, deconectați-l de la priza de curent dacă nu îl veți folosi, dacă îl veți lăsa nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare, curățare și mutare.  
Înainte de dezasamblarea aparatului și înlocuirea accesoriilor sau a pieselor accesibile care se mișcă în timpul utilizării, așteptați până ce se opresc toate piesele mobile.
- Din motive de siguranță, aparatul este echipat cu un mecanism de siguranță care împiedică pornirea motorului în cazul în care brațul aparatului este basculat în afară.
- Înainte de a pune aparatul în funcțiune, verificați dacă este asamblat corect și ca brațul să fie în poziție orizontală.
- Lăsați lichidele sau alimentele fierbinți să se răcească înainte de amestecarea lor.
- Nu încercați să măcinați oase, coji de nucă sau alte ingrediente dure.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune continuu sub sarcină grea pe o perioadă mai mare de 10 minute. Înainte de repunerea în funcțiune, lăsați-l să se răcească cel puțin 30 de minute.
- Nu basculați în afară brațul sau nu introduceți mâna sau articole precum cuțite de bucătărie, furculițe sau linguri de lemn la interiorul vasului în timp ce aparatul este în funcțiune. Nu atingeți piesele rotative ale aparatului sau accesoriile și asigurați-vă că articolele străine, precum îmbrăcămintea, părul etc. sunt ținute la distanță. Pot apărea accidentări sau se poate avaria aparatul.

## Robot de bucătărie

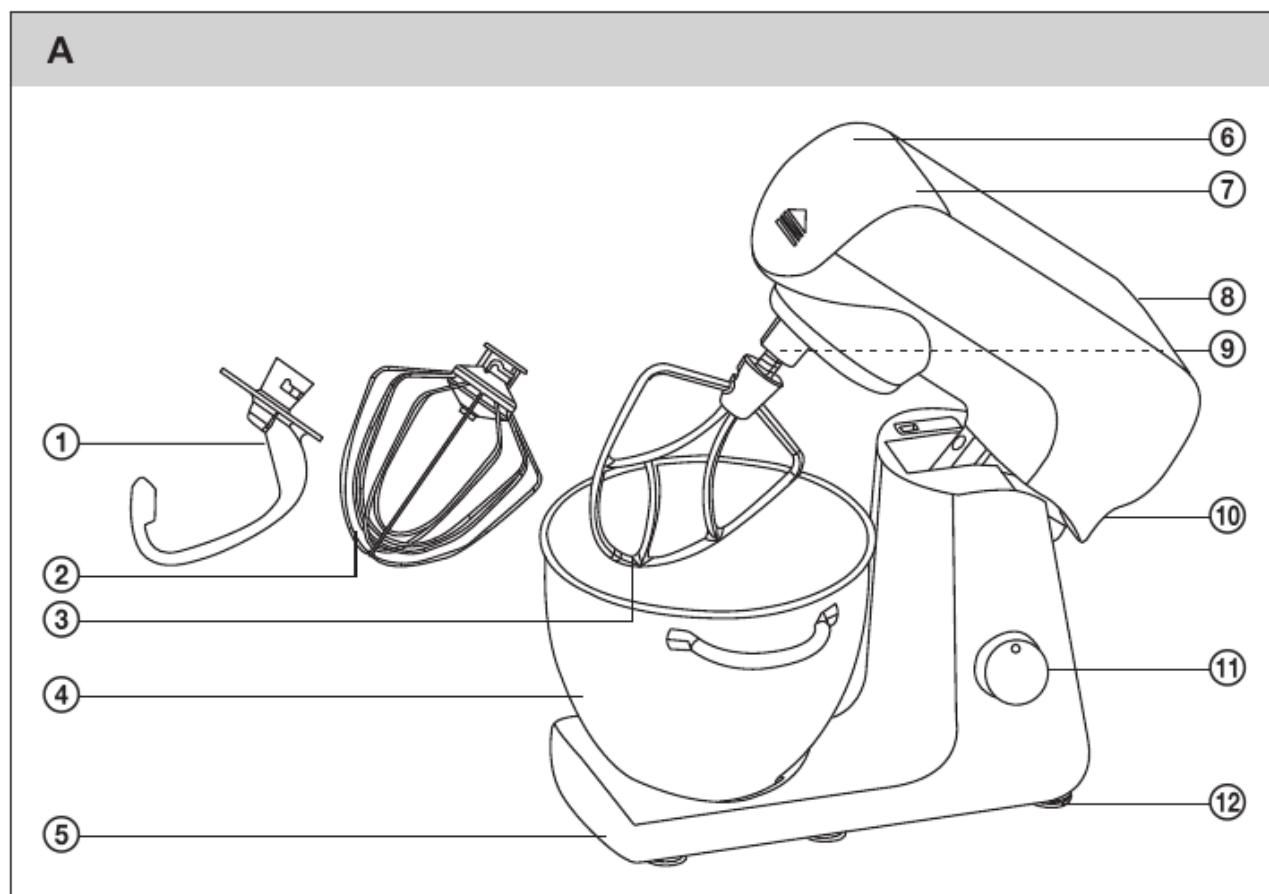
STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

- Dacă un obiect, cum ar fi o lingură, cade în vasul de amestecare în timp ce aparatul este în funcțiune, treceți imediat butonul de comandă a vitezei în poziția de OFF (mod de așteptare), deconectați cablul electric de la priza de curent și scoateți obiectul din vas.
- Dacă se prind ingrediente de accesorii sau de suprafețele interioare ale vasului, opriți aparatul și deconectați-l de la priza de curent. Folosiți o spatulă pentru curățarea atașamentelor și interiorul vasului. După aceea puteți continua amestecarea.
- Nu folosiți niciodată degetele sau alte obiecte pentru împingerea ingredientelor prin tubul de alimentare a tocătorului de carne sau accesoriul de feliat și ras. În acest scop este inclus un împingător, ca accesoriu al acestui aparat.
- Aparatul nu trebuie să meargă în gol. Utilizarea incorectă a aparatului poate afecta negativ durata de viață a acestuia.
- Înainte de depozitarea aparatului, verificați dacă brațul stativului este basculat în poziție orizontală.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul electric. Asigurați-vă că cablul electric nu atârână peste marginea mesei și că nu intră în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu deconectați aparatul de la priza de curent trăgând de cablul electric. Se poate defecta cablul electric sau priza de curent. Deconectați cablul de la priză trăgând ușor de ștecăr.
- Dacă este defect cablul electric, înlocuiți-l la un centru de service specializat. Se interzice utilizarea aparatului dacă are cablul electric sau ștecărul defect.
- Pentru evitarea pericolului de accidentare prin șoc electric, nu reparați dumneavoastră înșivă aparatul și nu-i aduceți nicio modificare. Efectuați toate reparațiile sau reglajele aparatului într-un centru de service autorizat. Prin modificarea neautorizată a aparatului, riscați anularea drepturilor dumneavoastră legale privind performanțele nesatisfăcătoare sau garanția de calitate.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### DESCRIEREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

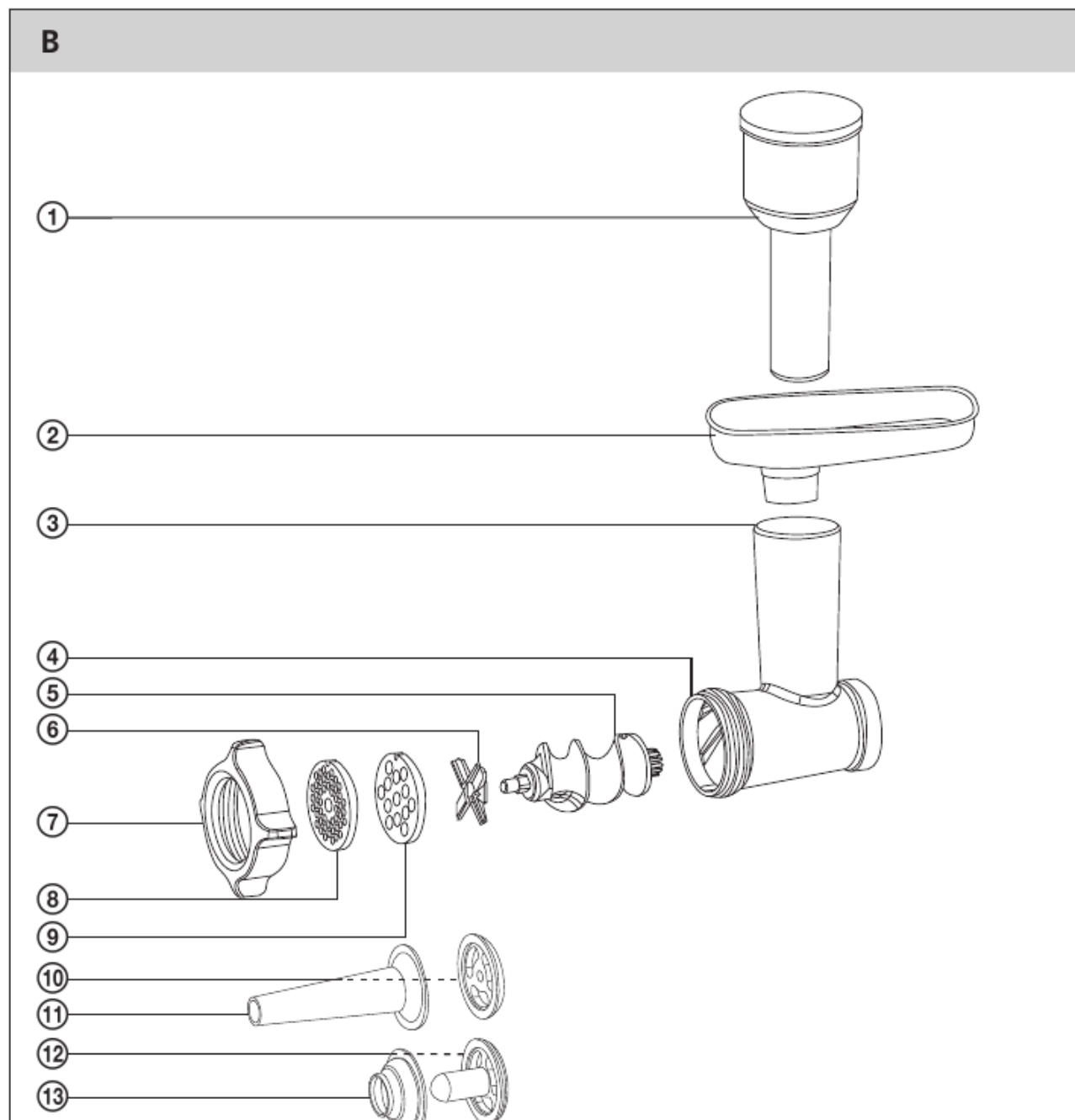


1. Cârlig de frământare
2. Tel în formă de pară
3. Bătător în formă de A
4. Vas de 4,5 litri din oțel inoxidabil cu mână
5. Unitate de bază
6. Butonul pentru eliberarea accesoriului de tocat carne și a accesoriului de feliat și ras se află sub capacul amovibil A (7)
7. Capac amovibil pentru butucul de legătură dintre accesoriul de tocat carne și accesoriul de feliat și ras
8. Braț basculant la exterior cu cap multifuncțional
9. Arbore pentru conectarea accesoriilor A(1), A(2) sau A (3)
10. Butonul culisant pentru deblocarea brațului A (8) se află la spatele brațului
11. Butonul de comandă a vitezei permite reglarea variată a 8 niveluri de viteză  
OFF (oprire și aducere în starea de așteptare) – nivel de viteză 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 (50, 70, 90, 110, 130, 155, 180 și 210 rpm)
12. Picioare antiderapante

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### PIESELE ACCESORIULUI PENTRU TOCAT CARNE, PENTRU FĂCUT CÂRNAȚI ȘI KEBAB DE CASĂ



- 1, Împingător
2. Pâlnie din oțel inoxidabil
3. Tub de alimentare
4. Cameră de tocare
5. Arbore cu melc
6. Cuțit de tocare

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

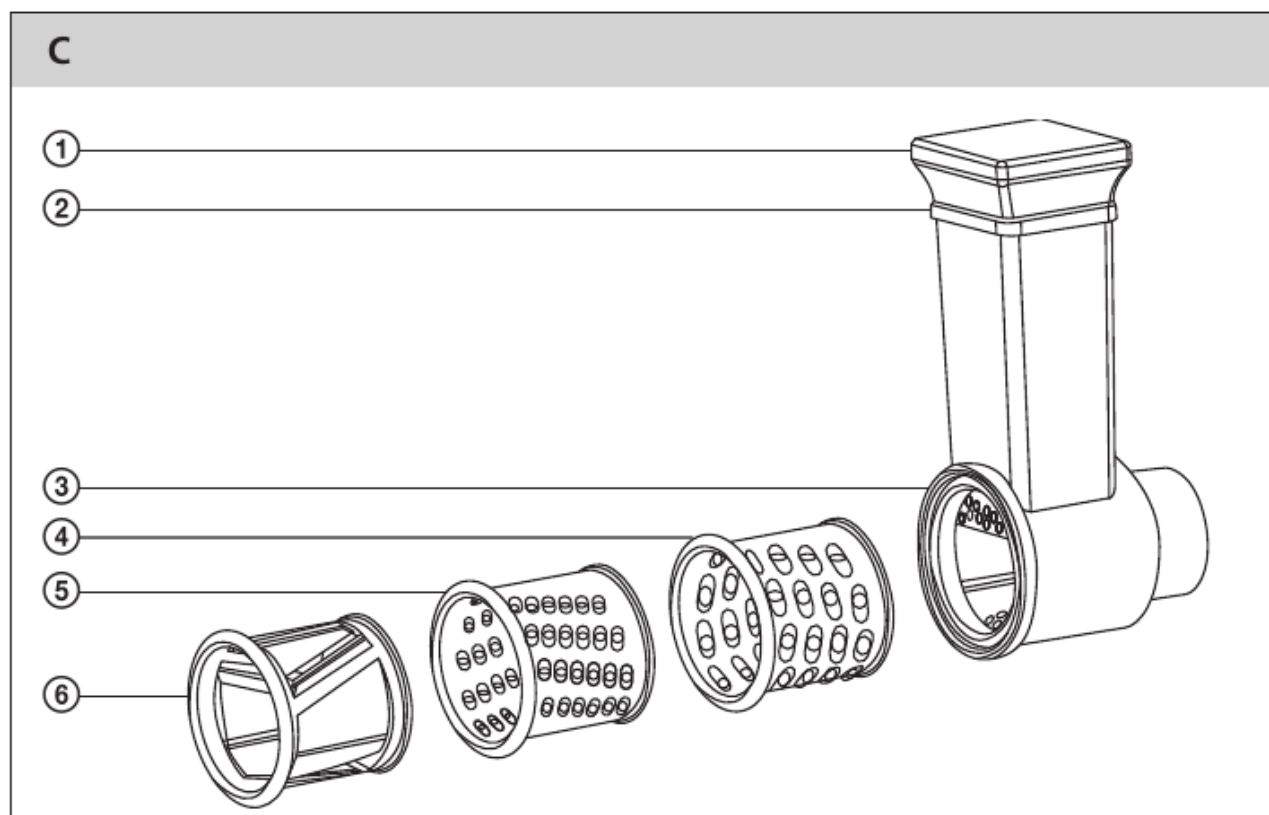
7. Opritor pentru melc
8. Placă de tocat fină (3 mm)
9. Placă de tocat grosieră (8 mm)
10. Separator
11. Accesoriu de umplut cârnați
12. Formator
13. Accesoriu conic



## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### PIESELE ACCESORIULUI PENTRU RAS ȘI FELIAT



1. Împingător
2. Tub de alimentare
3. Cameră de ras
4. Răzătoare grosieră
5. Răzătoare fină
6. Răzătoare pentru tăiat felii

# Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul și accesoriile din materialele de ambalare.
2. Spălați bine toate piesele detașabile, adică cârligul de frământat A (1), telul A (2), bătătorul A(3), vasul de amestecare din oțel inoxidabil A (4) și accesoriile ilustrate în figurile B și C, folosind apă caldă și detergent neutru de vase. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine cu o cârpă de șters fină.

## SCOPUL FOLOSIRII ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Mulțumită unei game largi de accesorii, acest robot de bucătărie își va găsi locul în fiecare bucătărie. Îl puteți folosi pentru a bate, a bate spumă, a frământa, a toca, a rade sau pentru a face kebab sau cârnați de casă.

## AMESTECAT, BĂTUT SPUMĂ ȘI FRĂMÂNTAT

### SISTEM PLANETAR DE AMESTECARE

- Sistemul planetar de amestecare este bazat pe principiul rotației duble a accesoriului. Accesoriul se rotește în sens contrar acelor de ceas de-a lungul perimetrului interior al vasului în timp ce se rotește în jurul propriei axe în direcție opusă. Aceasta asigură faptul că ingredientele sunt procesate temeinic și uniform.

### SELECTAREA TIPURILOR DE ATAȘAMENTE

TIP ATAȘAMENT	APLICARE
<b>Cârlig de frământat A (1)</b>	Se folosește pentru frământarea și prepararea aluaturilor grele și groase care conțin drojdie, de ex. aluat de pâine
<b>Bătător A (3)</b>	Se folosește pentru amestecarea aluaturilor de greutate medie și mai ușoare, care nu conțin drojdie, pentru amestecarea sosurilor, cremelor, umpluturilor etc.
<b>Tel A (2)</b>	Se folosește la bătut spumă ouă întregi sau albușuri de ou, frișcă, aluaturi ușoare, creme spumoase etc. A nu se folosi la amestecarea aluaturilor grele și groase.

### ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ROBOTULUI DE BUCĂTĂRIE

- Înainte de a începe asamblarea sau dezasamblarea robotului de bucătărie, verificați dacă este scos din funcțiune și deconectat de la priza de curent electrică.

#### 1. Introducerea vasului de amestecare

- 1.1. Așezați robotul de bucătărie pe o suprafață dreaptă și uscată, de exemplu pe un blat de bucătărie.
- 1.2. Glisați butonul A (10) în sus și țineți-l în poziție. Basculați în afară brațul A (8).

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

- Pentru blocarea brațului A (8) în poziție deschisă, eliberați butonul A (10).
- 1.3. Puneți vasul din oțel inoxidabil A (4) în gaura din unitatea de bază A (5) și asigurați-l în poziție prin rotirea lui în sensul acelor de ceas. Când vasul A (4) este atașat corespunzător, nu se mai poate ridica de pe unitatea de bază A (5).
  2. **Atașarea unui accesoriu (cârlig de frământat, bătător sau tel)**
    - 2.1. La atașarea unui accesoriu, brațul A (8) trebuie asigurat în poziția deschisă, vezi punctul 1.2 din capitolul Introducerea vasului de amestecare. Atașați unul dintre accesorii la arborele capului de amestecare A (9) astfel încât arborele A (9) să intre în gaura de pe accesoriu. Împingeți accesoriul spre capul de amestecare A (8) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceas pentru asigurarea lui pe arbore A (9).
    - 2.2. Cu o mână, țineți accesoriul și trageți-l ușor în jos. Dacă este asigurat corespunzător de arbore A (9), nu va ieși.
    - 2.3. Dacă nu veți pune imediat ingrediente în vasul de amestecare A (4), glisați butonul A (10) în sus, țineți-l în poziție și basculați brațul A (8) în poziție orizontală. După bascularea brațului A (8) în poziție orizontală, eliberați butonul A (10).
  3. **Scoaterea accesoriilor și a vasului de amestecare**
    - 3.1. Glisați butonul A (10) în sus și țineți-l în poziție. Basculați brațul A (8). Pentru blocarea brațului A (8) în poziție deschisă, eliberați butonul A (10).
    - 3.2. Țineți accesoriul și împingeți-l ușor în capul de amestecare A (8). Rotiți-l apoi în sensul acelor de ceas până ce iese de pe arbore A (9) și scoateți-l. Rotiți vasul de amestecare A (4) în sens contrar acelor de ceas și scoateți-l de pe unitatea de bază A (5). Duceți brațul A (8) înapoi în poziție orizontală.

### FOLOSIREA MIXERULUI

1. Basculați în afară brațul A (8) și puneți ingredientele în vasul A (4) care se află pe unitatea de bază A (5).



#### Atenție:

Greutatea maximă a ingredientelor care se pot procesa într-o singură șarjă este de 1.5 kg. Numărul maxim de albușuri de ou care se pot bate spumă o dată este de 8 bucăți.

2. Basculați brațul A (8) cu accesoriul atașat în jos, în poziție orizontală.
3. Asigurați-vă că robotul de bucătărie este asamblat corect și că butonul de comandă a vitezei A (11) este în poziția de OFF (mod în așteptare). Conectați cablul electric la o priză de curent.
4. Folosiți butonul de comandă a vitezei A (11) pentru reglarea nivelului de viteză necesar de la 1 la 8. Mai întâi, reglați la o viteză mică pentru a împiedica împrăștierea ingredientelor în jur. Imediat ce sunt amestecate laolaltă, creșteți viteza la nivelul necesar. Viteza se poate regla în orice moment după cum este nevoie.



#### Atenție:

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

Dacă este necesar să se șteargă ingredientele de pe interiorul vasului de amestecare A (4) și accesoriu, mai întâi scoateți din funcțiune robotul de bucătărie prin reglarea butonului de comandă a vitezei A (11) în poziția OFF (mod de așteptare) și apoi deconectați-l de la priza de curent. Apoi ștergeți ingredientele folosind o spatulă.

Durata maximă de funcționare este de 10 minute. Nu lăsați aparatul în funcțiune în continuu pe un interval de timp mai mare decât cel indicat mai sus. Afirmația este valabilă în special sub sarcini grele (de ex. la procesarea aluaturilor grele, groase). Dacă aparatul este în funcțiune sub sarcină grea, lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a-l pune din nou în funcțiune.

5. După ce ați terminat de folosit aparatul, treceți butonul de comandă a vitezei A (11) în poziția OFF (mod de așteptare) și deconectați cablul electric de la priza de curent.
6. Dezasamblați robotul de bucătărie conform instrucțiunilor incluse în capitolul Asamblarea și dezasamblarea robotului de bucătărie. Folosiți o spatulă moale din plastic pentru înlăturarea amestecului de pe vasul de amestecare A (4) și accesoriu.
7. Curățați robotul de bucătărie după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.

### GHID RAPID LA AMESTECARE

Tip atașament	Ingrediente	Cantitate	Durată de procesare	Selectarea vitezei
Tel A (2)	albușuri de ou	max. 8 buc.	5 minute	nivel 8
Tel A (2)	creme	250 ml	3 minute	nivel 8
Tel A (2)	maioneză	3 gălbenușuri de ou	1 minut	nivel 3-5
Bătător A (3)	aluat de prăjituri	aprox. 800 g	6 minute	nivel 3-7
Cârlig de frământat A (1)	aluat de pâine	max. 600 g de făină	4 minute	nivel 3



#### Observație:

Duratele de procesare de mai sus sunt oferite numai cu titlu de referință. Pentru a împiedica împrôșcarea ingredientelor în afara vasului, selectați un nivel de viteză inițial de 1 sau 2. Ulterior, reglați la o viteză mai mare în funcție de cerințe.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

# TOCAT CARNE, FĂCUT CÂRNAȚI ȘI KEBAB

## ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA TOCĂTORULUI DE CARNE

1. Introduceți arborele cu melc B (5) în camera de tocare B (4) cu roata dințată mai întâi.
2. Puneți cuțitul de tocat B (6) pe arbore B (5) (cu muchia înspre exteriorul camerei) și atașați placa de tocat grosieră sau fină B (8) sau B (9) în funcție de mărimea preferată pentru tocătură. Asigurați-vă că dintele de pe camera de tocare B (4) culisează pe făgașul de pe placa de tocat.



### Atenție:

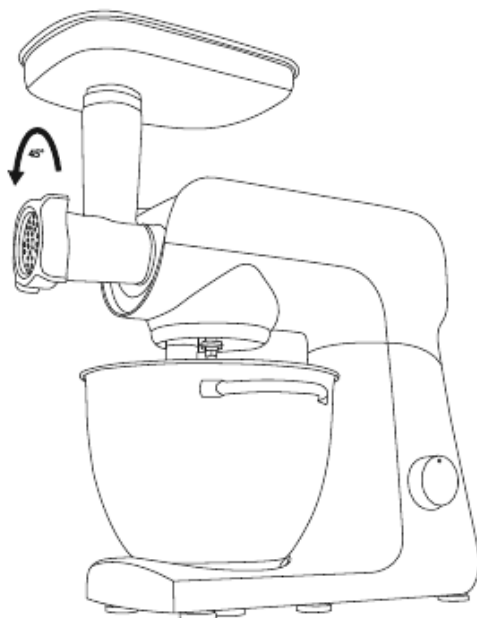
La atașarea cuțitului B (6), fiți foarte atenți să nu vă răniți în muchia ascuțită.

3. Puneți capacul filetat B (7) pe camera de tocare B (4) și strângeți-l bine prin înșurubarea lui în sensul acelor de ceas.
4. Verificați dacă aparatul este oprit și deconectat de la priza de curent. Brațul A (8) trebuie să fie basculat în jos în poziție orizontală și accesoriul A (1), A (2) sau A (3) trebuie să fie scos. Scoateți capacul A (7) de pe capul multifuncțional. Împingeți tocătorul de carne asamblat înclinat la 45° pe butucul pentru accesorii care se află în partea frontală a capului multifuncțional și asigurați-l în poziție prin rotirea lui în sens contrar acelor de ceas (fig. D). Tocătorul de carne este asigurat în poziție verticală când butonul de acționare prin apăsare A (6) iese în afară cu un clic perceptibil. Puneți pâlnia din oțel inoxidabil B (2) pe tubul de alimentare B (3). Tocătorul de carne este acum asamblat și gata de utilizare.

## Robot de bucătărie

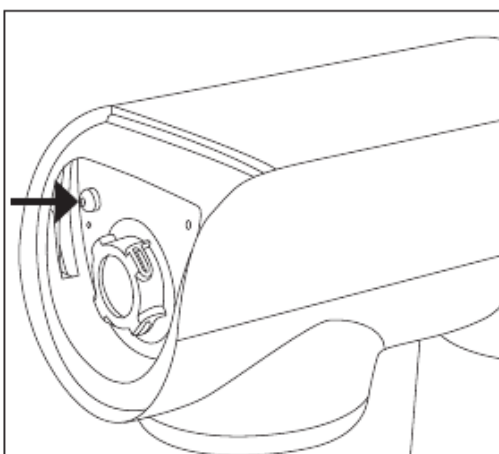
STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

D



5. Pentru dezasamblarea tocătorului de carne, scoateți mai întâi pâlnia B (2). Apoi apăsați butonul A (6) (fig. E) și scoateți tocătorul de carne prin rotirea lui în sensul acelor de ceas. La dezasamblarea tocătorului de carne pe piese componente, procedați în ordine inversă.

E



RO -

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### FOLOSIREA TOCĂTORULUI DE CARNE

1. Pregătiți mai întâi carnea pentru tocat în modul următor. Scoateți toate oasele, tendoanele, cartilajele și tăiați carnea în bucăți de 2x2x6 cm care vor trece liber prin tubul de alimentare B (3).



#### **Atenție:**

Nu procesați carne înghețată. Lăsați carnea să se dezghețe înainte de tocare.

2. Asigurați-vă că tocătorul de carne este asamblat corect și că butonul de comandă a vitezei A (11) este trecut în poziția OFF.
3. Puneți vasul din oțel inoxidabil A (4) sau un alt recipient adecvat sub tocătorul de carne. Introduceți ștecărul într-o priză de curent electric.
4. Folosiți butonul de comandă a vitezei A (11) pentru reglarea la viteza dorită. Recomandăm să îl reglați inițial pe 5 și apoi să reduceți sau să creșteți viteza după cum este necesar. Puneți treptat bucățile de carne în tubul de alimentare B (3) și împingeți-le cu împingătorul B (1). Aveți grijă să nu înfundați tubul de alimentare B (3) cu cantități prea mari de carne.



#### **Atenție:**

Nu folosiți degetele sau alte ustensile ca să împingeți carnea prin tubul de alimentare B (3). Folosiți întotdeauna împingătorul B (1) conceput special în acest sens.

5. Carnea tocată va cădea în vasul pregătit. Carnea care rămâne la interiorul camerei de tocare B (4) se poate scoate prin tocare a unei felii de pâine sau a unei chifle.
6. Pentru scoaterea aparatului din funcțiune, treceți butonul de comandă a vitezelor A (11) în poziția OFF.
7. Curățați tocătorul de carne după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.

### ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI DE UMPLUT CÂRNAȚI

1. La asamblarea dispozitivului de umplut cârnați pentru umplerea de membrane pentru cârnați (făcut cârnați), procedați în aceeași manieră ca la asamblarea tocătorului de carne, cu diferența că în loc de cuțitul de tocat B (6) și placa de tocat B (8) sau B (9), se folosesc numai piesele B (10) și B (11).
2. Puneți separatorul B (10) pe arborele cu melc astfel încât dintele de pe camera de tocare B (4) să intre în făgașul de pe separatorul B (10). Puneți accesoriul de umplut cârnați B (11) pe separator B (10) și finalizați ansamblul complet de umplut cârnați prin înșurubarea capacului filetat B (7) pe camera de tocare B (4).
3. Pentru dezasamblare, procedați în ordine inversă.

### FOLOSIREA ACCESORIULUI DE UMPLUT CÂRNAȚI

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

1. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de comandă a vitezei A (11) este trecut în poziția OFF. Introduceți ștecărul într-o priză de curent electric.
2. Pregătiți membrana pentru cârnați pe care o veți umple cu carnea tocată și lăsați-o la înmuiat în apă caldă timp de aprox. 10 minute. Puneți amestecul de carne tocată în pâlnie B (2). Scoateți membrana de cârnați din apă și răsuciți sau legați un capăt, iar pe celălalt glisați-l ca pe o șosetă pe accesoriul de umplut cârnați B (11).
3. Folosiți butonul de comandă a vitezei A (11) pentru reglarea la viteza dorită. Recomandăm o reglare inițială la cea mai mică viteză și apoi creșterea ei după cum este necesar. Cu o mână țineți membrana de cârnați pe accesoriu B (11) și folosiți cealaltă mână pentru împingerea amestecului de carne tocată cu împingătorul B (1) prin tubul de alimentare B (3). Dacă membrana de cârnați se lipește de accesoriu B (11), este nevoie să o umeziți din nou cu apă.



### Atenție:

Nu folosiți degetele sau alte ustensile ca să împingeți carnea tocată prin tubul de alimentare B (3). Folosiți întotdeauna împingătorul B (1) conceput special în acest sens.

4. Pentru oprirea aparatului, treceți butonul de comandă a vitezei A (11) în poziția OFF.
5. Curățați piesele individuale ale accesoriului după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.

## ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI DE FĂCUT KEBAB

1. La asamblarea accesoriului de făcut kebab, procedați în aceeași manieră ca la asamblarea tocătorului de carne, cu diferența că în loc de cuțitul de tocat B (6) și placa de tocat B (8) sau B (9), se folosesc numai piesele B (12) și B (13).
2. Puneți formatorul B (12) pe arborele cu melc astfel încât dințele de pe camera de tocare B (4) să intre în făgașul de pe formatorul B (12). Puneți accesoriul de format kebab B (12) pe accesoriul conic B (13) și finalizați ansamblul complet de făcut kebab prin înșurubarea capacului filetat B (7) pe camera de tocare B (4).
3. Pentru dezasamblare, procedați în ordine inversă.

## FOLOSIREA ATAȘAMENTULUI DE FĂCUT KEBAB

1. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de comandă a vitezei A (11) este trecut în poziția OFF. Introduceți ștecărul într-o priză de curent electric.
2. Puneți amestecul de carne tocată pentru kebab în pâlnie B (2). Folosiți butonul de comandă a vitezei A (11) pentru reglarea la viteza dorită. Recomandăm o reglare inițială la cea mai mică viteză și apoi creșterea ei după cum este necesar. Folosind împingătorul B (1), împingeți amestecul prin tubul de alimentare B (3). Rezultatul va fi un tub gol de carne care se taie apoi în bucăți mai mici. Kebab-ul este o mâncare tradițională din Orientul Mijlociu făcută în principal din carne tocată și grâu integral.



## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS



### Atenție:

Nu folosiți degetele sau alte ustensile ca să împingeți carnea tocată prin tubul de alimentare B (3). Folosiți întotdeauna împingătorul B (1) conceput special în acest sens.

3. Pentru oprirea aparatului, treceți butonul de comandă a vitezei A (11) în poziția OFF.
4. Curățați piesele individuale ale accesoriului după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.

## RAS ȘI FELIAT

### ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA ACCESORIULUI DE RAS ȘI FELIAT

1. Accesoriul se assemblează prin introducerea uneia dintre răzătoare C (4), C (5) sau C (6) în cameră C (3).
2. Verificați dacă aparatul este oprit și deconectat de la priza de curent electric. Brațul A (8) trebuie să fie basculat în jos în poziție orizontală și accesoriul A (1), A (2) sau A (3) trebuie să fie scos. Scoateți capacul A (7) de pe capul multifuncțional și împingeți accesoriul asamblat înclinat la 45° pe butucul pentru accesorii care se află în partea frontală a capului multifuncțional și asigurați-l în poziție prin rotirea lui în sens contrar acelor de ceas (fig. D). Accesoriul este asigurat în poziție verticală când butonul de acționare prin apăsare A (6) iese în afară cu un clic perceptibil.
3. Acum atașamentul este gata de funcționare.
4. Pentru dezasamblare, apăsați butonul A (6) (vezi fig. E) și scoateți accesoriul prin rotirea lui în sensul acelor de ceas. La dezasamblarea accesoriului pe piese componente, procedați în ordine inversă.

### FOLOSIREA ACCESORIULUI DE RAS ȘI FELIAT

1. Accesoriul este conceput pentru rasul sau felierea fructelor și legumelor (de ex. cartofi, sfeclă roșie, varză, morcovi, castraveți, mere etc.) și pentru a face pesmet.
2. Pregătiți ingredientele și tăiați-le în bucăți care să treacă prin tubul de alimentare C (2). Scoateți sâmburii și semințele din fructe și legume.



### Atenție:

Nu procesați alimente congelate. În niciun caz să nu încercați să procesați sâmburi tari care se găsesc de exemplu în mango sau avocado.

1. Asigurați-vă că aparatul este asamblat corect și că butonul de comandă a vitezei A (11) este trecut în poziția OFF. Introduceți ștecărul într-o priză de curent electric.
2. Puneți vasul din oțel inoxidabil A (4) sau un alt recipient adecvat sub accesoriu. Folosiți butonul de comandă a vitezei A (11) pentru reglarea pe viteza dorită.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

Recomandăm o reglare inițială la cea mai mică viteză și apoi creșterea ei după cum este necesar.

3. Adăugați treptat ingredientele în tubul de alimentare C (2) și împingeți-le cu împingătorul C (1).



### Atenție:

Nu folosiți degetele sau alte ustensile ca să împingeți ingredientele prin tubul de alimentare C (2). Folosiți întotdeauna împingătorul C (1) conceput special în acest sens.

4. Pentru oprirea aparatului, treceți butonul de comandă a vitezei A (11) în poziția OFF.
5. Curățați piesele componente ale accesoriului după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul Curățare și întreținere.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățarea robotului de bucătărie, scoateți-l întotdeauna din funcțiune prin trecerea butonului de comandă a vitezei A (11) în poziția OFF și deconectați-l de la priza de curent.
- După fiecare utilizare, spălați bine accesoriile (accesoriile asamblate trebuie mai întâi dezasamblate pe piese componente) cu apă caldă și detergent neutru de vase. Apoi clătiți sub apă curentă curată și ștergeți pentru uscare cu o cârpă fină. După spălare și uscare, recomandăm ungerea plăcilor de tocat B (8) și B (9) și a cuțitului B (6) cu ulei alimentar.



### Atenție:

Acordați o atenție deosebită la manipularea cuțitului de tocat B (6) pentru a evita accidentele.

Accesoriile din plastic se pot spăla în mașina de spălat vase. Nu spălați piesele metalice în mașina de spălat vase, altminteri se pot deteriora la suprafață. Anumite alimente pot provoca decolorarea pieselor din plastic de pe accesorii. În acest caz, ungeți aceste piese cu ulei alimentar și apoi spălați-le în mod normal.



### Sfat:

Dacă ați bătut albușuri de ouă spumă, clătiți mai întâi telul A (2) și vasul de amestecare A (4) sub apă rece. Dacă ar fi să folosiți apă fierbinte, resturile de albuș de ouă s-ar întări și îndepărtarea lor ar fi mai dificilă.

- Pentru curățarea bazei A (5) și a brațului A (8), folosiți o cârpă înmuiată în soluție slabă de detergent. Apoi ștergeți totul pentru uscare.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul electric în apă sau orice alte lichide.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

Pentru curățare, nu folosiți diluant sau solvenți ori agenți de curățare abrazivi, altminteri suprafețele aparatului se vor deteriora.

## DEPOZITARE

- Dacă nu veți folosi robotul de bucătărie, depozitați-l într-un loc uscat care să nu fie la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că brațul A (8) este basculat în poziție orizontală.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU PREPARAREA UNOR TIPURI VARIATE DE ALUATURI ȘI COACEREA LOR

### ALUATURI DE PÂINE – INGREDIENTE

#### FĂINĂ

Acesta este cel mai important ingredient pentru copt pâine. Împreună cu drojdia, creează textura pâinii. Atunci când este amestecată cu un lichid, proteinele pe care le conține încep să producă gluten. Glutenul este o rețea de fibre flexibile care ține captive gazele produse de drojdie.

#### Făină de grâu albă

Se comercializează ca făină pentru copt, făină de panificație sau făină fină de grâu. Făina fină este cea mai ușor de găsit, dar veți obține rezultate mai bune cu o făină care are un conținut de proteine de cel puțin 11% până la 12%. Rețetele incluse în acest manual de utilizare necesită folosirea de făină de panificație care are un conținut de proteine de 11%. Aceste informații le găsiți pe ambalajul făinii. Nu cernați făina sau nu folosiți făină cu praf de copt cu excepția cazurilor în care se specifică astfel în rețetă.

#### Făină de grâu integrală

Se produce din boabe de grâu și conține tărațe și germeni. Pâinea coaptă din acest tip de făină va fi mai densă. Veți obține o pâine mai puțin densă prin înlocuirea unei cești de făină de grâu integrală cu o ceașcă de făină de grâu albă.

#### Făină de secară

Este foarte populară în panificație. Conține o cantitate mare de compuși minerali, dar are un conținut mic de proteine și de aceea este de obicei combinată cu făină de grâu pentru asigurarea că pâinea va crește bine.

#### Făină de gluten

Este produsă prin extragerea glutenului din boabele de grâu. Adăugarea de făină de gluten poate îmbunătăți textura și calitatea pâinii atunci când se folosește făină cu un conținut mai mic de proteine.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### AMESTECURI DE PANIFICAȚIE

Conțin făină, zahăr, lapte praf, sare și alte ingrediente precum amelioratori de panificație. De obicei se adaugă apă și drojdie.

### AMELIORATOR DE PANIFICAȚIE

Se găsește în supermarket-uri și în magazinele de alimentație sănătoasă. Ingredientele conținute de amelioratorii de panificație sunt de obicei acizi folosiți în industria de procesare alimentară, precum acid ascorbic (vitamina C) și enzime (amilază) extrase din făină de grâu.

Amelioratorii de panificație vor ajuta la a face aluatul mai ferm, obținând astfel o pâine mai mare și o textură mai fină. Pâinea este mai stabilă și ține mai mult.

### ZAHĂR

Îmbunătățește gustul de dulce, aroma și culoarea maronie a crustei de pâine. Se adaugă în drojdie. Zahărul alb, zahărul brun și mierea sunt adecvate.

### LAPTE PRAF ȘI PRODUSE LACTATE

Îmbogățesc gustul și cresc valoarea nutrițională a pâinii. Laptele praf este adecvat și ușor de folosit. Păstrați-l într-un recipient etanș la aer în frigider. La fel, se poate folosi lapte praf de soia dar face pâinea mai tare. Nu trebuie să se înlocuiască laptele proaspăt cu excepția cazurilor când se indică astfel în rețetă.

### SARE

Este un ingredient important pentru coacerea pâinii. Crește capacitatea de absorbție a aluatului, îmbunătățește frământatul, susține dezvoltarea glutenului și are efecte asupra formei pâinii, texturii crustei, gustului și crește durata de păstrare a pâinii. Măsurăți-o cu atenție, deoarece împiedică creșterea pâinii.

### GRĂSIME

Adaugă savoare și reține umezeala. Se pot folosi uleiurile vegetale precum uleiul de sofrănaș, uleiul de floarea soarelui sau uleiul din semințe de rapiță. Uleiurile se pot înlocui cu unt sau margarină, dar culoarea crustei poate deveni mai gălbuie.

### DROJDIE

Se folosește ca agent de afânare. Rețetele din prezentul manual de utilizare folosesc drojdie uscată. Înainte de utilizarea drojdiei uscate, verificați întotdeauna data expirării deoarece drojdia expirată poate duce la faptul că aluatul nu va crește.

Față de drojdia uscată, drojdia proaspătă sau presată trebuie să se folosească într-o cantitate de trei ori mai mare. Pentru crearea unei maiele, este nevoie de lichid, zahăr și căldură.

### DROJDIE CU CREȘTERE RAPIDĂ

Este un amestec de drojdie și amelioratori de panificație. Dacă vreți să înlocuiți drojdia tipică din rețetă cu acest tip de drojdie, atunci scoateți amelioratorul de panificație. Drojdia cu creștere rapidă nu trebuie utilizată în combinație cu amestecurile de panificație

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

deoarece deja conțin amelioratori de panificație.

### APĂ

Se folosește de obicei apă normală de la robinet. Este nevoie să se încălzească apa rece la temperatura camerei înainte de utilizare. Apa prea rece sau prea caldă va împiedica formarea maielei.

### OUĂ

Sunt folosite în anumite rețete de pâine. Ajută la creșterea aluatului și la creșterea valorii nutriționale a pâinii. Dau un plus de savoare și o crustă fină și se obicei se folosesc pentru tipurile mai dulci de pâine.

### ALTE INGREDIENTE

Ingrediente precum fructe uscate, nuci, fulgi de ciocolată etc. care trebuie să rămână întregi în pâinea coaptă trebuie amestecate în aluat. Trebuie adăugate treptat în aluat în timpul procesului de frământare, înainte de a crește aluatul.

### ALUAT DE PÂINE – PREPARARE

- Verificați valabilitatea sau data expirării tuturor ingredientelor.
- Adăugați ingredientele în ordinea precizată în rețetă.
- Păstrați alimentele cu ambalajul deschis în recipiente etanșe la aer.
- Lăsați ingredientele scoase din frigider să atingă temperatura camerei înainte de utilizarea lor.
- Dacă nu se indică altminteri în rețetă, folosiți făină de panificație. Nu folosiți făină cu un conținut proteic mai mic de 11%.
- Nu folosiți făină cu praf de copt la prepararea pâinii pe bază de drojdie, dacă nu se indică altminteri în rețetă.
- Dacă locuiți la o altitudine de peste 900 m deasupra nivelului mării, probabil veți avea nevoie să ajustați cantitatea de drojdie indicată în rețetă. Cu cât este mai mare altitudinea deasupra nivelului mării, cu atât este mai mică presiunea atmosferică și cu atât mai repede va crește drojdia. Se recomandă utilizarea cu ¼ de linguriță de drojdie mai puțin decât se indică în rețetă.
- Dacă vremea este toridă și umedă, folosiți ¼ de linguriță de drojdie mai puțin decât se indică în rețetă pentru a preveni o creștere exagerată a aluatului.
- Proprietățile făinii se pot schimba odată cu anotimpul sau în funcție de tipul de păstrare. Atunci este necesar să se modifice raportul de apă la făină în modul următor. Dacă aluatul este prea lipicios, adăugați 1 până la 2 linguri de făină. Dacă aluatul este prea uscat, adăugați 1 până la 2 linguri de apă. Sunt necesare câteva minute pentru ca aceste ingrediente să fie absorbite. Ar trebui să se poată modela aluatul cu cantitatea corectă de făină și apă într-o bucată de aluat netedă care este umedă la atingere dar nu lipicioasă.

### Cum se prepară maiaua

- Turnați cantitatea de apă caldă indicată în rețetă într-un bol de sticlă curat. Apoi

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

adăugați cantitatea necesară de drojdie proaspătă sau presată împreună cu 1 linguriță de zahăr și o linguriță de făină. Amestecați totul cu grijă și acoperiți cu o pungă din plastic. Lăsați-l într-un loc cald (30°C) timp de aproximativ 30 de minute sau până la spumarea amestecului. Amestecul trebuie folosit imediat.

### Creșterea la loc cald

- Drojdia, fie că e în timpul fermentației, fie că e la interiorul aluatului, are nevoie de căldură pentru creșterea în volum. Creați căldură pentru creșterea aluatului prin punerea unei tăvi de copt metalice peste un bol cu apă fierbinte suficientă. Puneți aluatul preparat pe tava de copt și acoperiți cu o pungă de plastic mai groasă ușor gresată sau cu un prosop de bucătărie. Pentru creșterea aluatului este nevoie de un loc cald, fără curenți de aer. Lăsați aluatul să crească până la dublarea volumului.

## ALUAT DE PRĂJITURI ȘI PATISERIE – INGREDIENTE

### FĂINĂ

Făina folosită pentru prăjituri și specialități de patiserie trebuie să aibă un conținut de proteine (gluten) mai mic decât cea folosită pentru copt pâine.

### Făină fină și fină medie

Această făină are un conținut de proteine (gluten) mai mic și conferă produselor coapte, precum prăjituri, tarte, specialități de patiserie, clătite, o textură mai fină.

### Făină cu praf de copt

Este un amestec de făină și agenți de afânare precum praful de copt. Pentru a face un amestec dintr-o ceașcă de făină și praf de copt, amestecați 1 ceașcă de făină cu 2 lingurițe de praf de copt.

### Făină de grâu integrală

Conține tărâță și germeni de grâu și se poate utiliza în aluaturi pentru tarte și plăcinte. Textura unui produs din făină de grâu integrală va fi mai densă.

### Făină de porumb

Se obține din porumb și se folosește la anumite produse coapte cărora le conferă o textură mai fină. Se poate utiliza pentru îngroșarea sosurilor și deserturilor.

### Făină de orez

Se obține din orez și se folosește pentru o textură mai fină a produselor coapte, de exemplu pentru produsele de patiserie cu aluat fraged.

## PRAF DE COPT

Se folosește ca agent de afânare la copt.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### BICARBONAT DE SODIU

Se poate folosi ca agent suplimentar de afânare sau pentru închiderea la culoare a anumitor produse coapte.

### UNT

Conferă un gust specific și o textură fină produselor coapte. În anumite rețete poate înlocui uleiul, dar gustul și textura finale produsului copt rezultat vor fi diferite. În acest caz, folosiți cu ¼ mai puțin unt decât cantitatea de ulei indicată în rețetă. Înainte de a începe baterea untului cu zahăr, lăsați-l să se înmoaie la temperatura camerei.

### OUĂ

Ouăle trebuie să fie la temperatura camerei pentru a da produselor coapte volumul corect. Spargeți ouăle individual în vase separate și numai abia după aceea adăugați celelalte ingrediente. Astfel veți preveni stricarea întregii șarje în cazul în care unul dintre ouă este stricat. Dacă trebuie să bateți albușurile de ouă, separați-le cu grijă de gălbenușuri. Gălbenușul de ou conține grăsimi și urmele de gălbenuș împiedică o batere cu succes a albușurilor. Înainte de a începe baterea albușurilor, asigurați-vă că telul și vasul de amestecare sunt complet curate și nu prezintă urme de grăsime. Altminteri, albușurile de ou nu se vor bate perfect.

### LAPTE

Trebuie să se folosească lapte integral dacă nu se specifică altminteri în rețetă. Laptele cu un conținut redus de grăsime sau jumătate din conținutul de grăsime se poate utiliza, dar gustul și textura finale ale produselor coapte poate fi diferit.

### ZAHĂR

De obicei se folosește zahăr alb granulat. Adaugă savoare, textură și culoare produselor coapte. Zahărul pudră se folosește și el frecvent deoarece se dizolvă mai ușor când este bătut cu unt. Zahărul brun se folosește pentru un alt gust și o altă culoare a produselor coapte.

### COACEREA

- Lăsați cuptorul la încălzit în prealabil până ce ajunge la temperatura corectă înainte de a începe să coaceți.
- Temperatura de coacere poate diferi în funcție de tipul cuptorului de copt. Reduceți temperatura indicată pe rețetă cu 15-20°C dacă folosiți un cuptor cu aer cald.
- În loc de tăvi de copt tapetate cu făină, puteți folosi hârtie de pergament, dacă este adecvat. Puteți tapeta tava de copt cu o cantitate mică de grăsime pentru a preveni alunecarea hârtiei de pergament pe suprafața netedă a tăvii de copt.
- Verificați dacă s-a copt produsul final înainte de a-l scoate din cuptor. Atingeți ușor partea de deasupra a produsului. Dacă revine la forma inițială înseamnă că e copt îndeajuns. Introduceți încet un băț în mijlocul produsului copt și scoateți-l afară. Dacă aluatul nu se prinde de băț înseamnă că produsul este gata.
- Pentru a face biscuiții mai crocanți, scoateți tava de copt din cuptor și puneți-o pe

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

un stativ metalic. Mutați bucățile una câte una pe tava de copt din locul în care s-au copt și lăsați-le să se răcească. Odată răcite, mutați-le din tava de copt pe un platou.



## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### REȚETE

#### Pandișpan

4 ouă, albușuri separate de gălbenuș  
1./4 de ceașcă de zahăr pudră  
1 ceașcă (150 g) de făină fină medie cu praf de copt, cernută  
3 linguri de apă

- Folosiți telul A (2)
- Reglați viteza la nivelul 8 și bateți albușurile de ou într-o spumă groasă. Reduceți viteza la nivelul 1 și adăugați încet zahăr până ce se îngroașă spuma și devine omogenă.
- Adăugați gălbenușurile de ou și amestecați încet.
- Reglați viteza la nivelul 1 și adăugați intermitent făină și apă. Bateți până ce se combină toate ingredientele.
- Turnați aluatul într-o tavă de copt pregătită în prealabil tapetată cu grăsime și făină.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aprox. 20-25 de minute.
- Lăsați pandișpanul copt să se răcească pe un stativ metalic.

#### Prăjitură de vanilie cu aluat moale

125 g de unt, moale  
¾ ceașcă de zahăr pudră  
1 linguriță de esență de vanilie  
2 ouă  
2 cești (300 g) de făină fină medie cu praf de copt, cernută  
¾ ceașcă de lapte

- Folosiți bătătorul A (3).
- Reglați viteza la nivelul 8 și bateți untul cu zahărul până ce amestecul este pufos și omogen.
- Adăugați esența de vanilie, ouăle unul câte unul și bateți-le bine.
- Reduceți viteza la 2 și adăugați încet intermitent făina și laptele și bateți până la formarea unui aluat omogen.
- Turnați aluatul într-o tavă de copt pregătită în prealabil tapetată cu grăsime și făină, cu un diametru de 22 cm.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aprox. 40-45 de minute sau până ce aluatul este auriu la culoare.
- Lăsați prăjitura să se răcească pe un platou metalic.

#### Biscuiți cu unt (aprox. 40 buc.)

125 g de unt, moale  
¾ ceașcă de zahăr pudră

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

1 linguriță de esență de vanilie  
1 ou  
2 cești (300 g) de făină fină medie  
1 linguriță de praf de copt

- Folosiți bătătorul A (3).
- Reglați viteza la nivelul 8 și bateți untul până ce devine omogen. Adăugați zahărul, esența de vanilie și oul. Bateți până se formează un amestec ușor și omogen.
- Amestecați făina și praful de copt.
- Reglați viteza la nivelul 2 și adăugați treptat făina până ce se combină bine toate ingredientele într-o masă uniformă. Nu bateți, totuși, prea mult.
- Folosiți o linguriță pentru a forma bile mici și așezați-le uniform pe o tavă de copt acoperită cu hârtie de pergament sau tapetată ușor cu grăsime. Lăsați spațiu suficient în jurul fiecărei bile de aluat. Cu ajutorul unei furculițe ușor tapetate cu făină, apăsați fiecare bilă.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 190°C timp de aprox. 12-15 minute sau până ce biscuiții sunt ușor aurii la culoare.
- Scoateți biscuiții de pe tava de copt și lăsați-i să se răcească pe un stativ metalic.

### Bulgări de zăpadă cu cremă (20-24 buc.)

4 albușuri  
1 ceașcă de zahăr pudră

- Folosiți bătătorul A (2).
- Reglați viteza la nivelul 8 și bateți o spumă groasă din albușuri. Coborâți viteza la nivelul 2 și adăugați încet jumătate din zahăr și bateți până la omogenizare. Apoi adăugați restul de zahăr.
- Cu o lingură, puneți o cantitate mică din amestecul spumos pe o tavă de copt tapetată ușor cu grăsime. Lăsați circa 3 cm în jurul bucăților de aluat ca să nu se lipească între ele la copt.
- Coaceți în cuptor la 120°C circa 1 până la 1 ½ ore sau până ce bulgării de zăpadă sunt uscați. Pentru a evita arderea, nu-i coaceți, totuși, prea mult. Scoateți-i de pe tava de copt și puneți-i deoparte să se răcească și păstrați-i într-un recipient etanș la aer.



#### Observație:

Puteți folosi o ustensilă de decorare pentru a-i face mai mari. Poate necesita o durată mai lungă de coacere.

### Pâine albă

4 cești (600 g) de făină de panificație  
3 linguri de lapte praf

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

1 ½ linguri de sare  
1 ½ linguri de zahăr  
1 lingură de ameliorator de panificație  
2 lingurițe de drojdie instant  
2 linguri de ulei  
1 ½ cești (375 ml) de apă  
făină de panificație pentru frământare manuală

- Folosiți cârligul de frământare A (1).
- În vasul de amestecare, amestecați făina, laptele praf, sarea, zahărul, amelioratorul de panificație și drojdia instant.
- Reglați viteza la 1-2 și adăugați încet apă și unei în amestecul uscat. Lăsați-l la frământat până începe să se formeze aluatul.
- Scoateți aluatul pe o placă de rulat tapetată ușor cu făină și frământați bine manual până ce aluatul este suficient de fin și omogen.



### Observație:

În acest stadiu, luatul trebuie să fie foarte bine frământat ca să se formeze glutenul, care dă aluatului elasticitatea corectă și îl ajută să crească.

- Puneți aluatul într-un vas mare și acoperiți cu o folie de plastic. Lăsați-l să crească la căldură timp de 20 de minute sau până ce aluatul își dublează volumul.
- Scoateți aluatul crescut din vas și mai frământați o dată pe o placă de rulat ușor tapetată cu făină.
- Puneți aluatul într-o tavă de copt. Acoperiți cu o folie de plastic și lăsați-l să crească la căldură timp de 30-40 de minute sau până ce crește suficient. Scoateți folia de plastic.
- Se poate aplica o glazură din ou înainte de coacere.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200°C timp de aproximativ 40-50 de minute sau până ce pâinea este aurie la culoare.
- Lăsați pâinea coaptă să se răcească timp de 15 până la 20 de minute și apoi scoateți-o din tava de copt. Lăsați pâinea să se răcească complet înainte de a o tăia, pentru a nu se fărâmița.

### Glazură de ou pentru aluatul de pâine

1 ou, bătut puțin  
2-3 linguri de apă

- Amestecați ingredientele până se formează un amestec omogen. Nu se bate. Dacă este necesar, strecurați-l prin sită. Ungeți aluatul de pâine cu glazura înainte de a coace.

### Focaccia (2-4 porții)

3 cești (450 g) de făină de panificație

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

1 linguriță de sare  
2 lingurițe de zahăr  
2 lingurițe de drojdie instant  
2 linguri de ulei de măsline  
1 ceașcă (250 ml) de apă

Pentru glazură:

2 linguri de ulei de măsline  
1 lingură de sare grunjoasă  
2 linguri de măsline negre, feliate

- Folosiți cârligul de frământare A (1).
- În vasul de amestecare, amestecați făina, sarea, zahărul și drojdia.
- Reglați viteza la 1-2 și adăugați încet apă și unei în amestecul uscat. Lăsați-l la frământat până începe să se formeze aluatul.
- Scoateți aluatul pe o placă de rulat tapetată ușor cu făină și frământați bine manual până ce aluatul este suficient de fin și omogen.
- Puneți aluatul într-un vas mare și acoperiți cu o folie de plastic. Lăsați-l să crească la căldură timp de 20 de minute sau până ce aluatul își dublează volumul.
- Scoateți aluatul crescut din vas și mai frământați o dată pe o placă de rulat ușor tapetată cu făină.
- Puneți aluatul într-o tavă de copt din teflon de 20 x 30 cm și dați-i forma tăvii de copt.
- Acoperiți ușor cu o folie de plastic și lăsați-l să crească la căldură timp de 20-30 de minute sau până ce crește puțin. Scoateți folia de plastic.
- Ungeți aluatul cu ulei de măsline și presărați sarea grunjoasă și măslinele feliate.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200°C timp de aproximativ 30-35 de minute sau până ce pâinea focaccia este aurie la culoare.
- După scoaterea din cuptor, lăsați-o să se răcească pe un stativ metalic.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### SPECIFICAȚII TEHNICE

Domeniu tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50/60 Hz
Putere de intrare nominală	1000 W
Nivel de zgomot	79 dB (A)

Nivelul de emisie acustică declarat pentru aparat este de 79 dB (A), ceea ce reprezintă un nivel de putere acustică de clasă A în raport cu puterea acustică de referință de 1 pW.

Drepturi rezervate pentru modificarea textului și a parametrilor tehnici.

## Robot de bucătărie

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

### INSTRUCȚIUNI ȘI INFORMAȚII REFERITOARE LA SCOATEREA DIN UZ A MATERIALELOR DE AMBALARE UZATE

Scoateți din uz materialele de ambalare într-un loc desemnat pentru deșeurile în municipalitatea dumneavoastră.

### SCOATEREA DIN UZ A APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE



Semnificația simbolului de pe produse sau documentația originală arată că produsele electrice sau electronice uzate nu trebuie aruncate cu deșeurile menajere. Pentru scoaterea din uz corespunzătoare, reînnoire și reciclare, predați aceste aparate în punctele de colectare stabilite. Alternativ, în unele state ale Uniunii Europene sau în alte state europene, puteți returna produsele distribuitorului local la achiziționarea unui aparat nou echivalent. Scoaterea din uz corectă a acestui produs

va ajuta salvarea unor valoroase resurse naturale și la prevenirea impactului negativ potențial asupra mediului și sănătății umane, care poate fi produs ca rezultat al unei eliminări necorespunzătoare a deșeurilor. Adresați-vă autorităților locale sau celui mai apropiat centru de colectare pentru detalii suplimentare. Conform reglementărilor naționale, se pot aplica amenzi pentru scoaterea din uz necorespunzătoare a acestui tip de deșeurile.

#### **Pentru persoanele juridice din Uniunea Europeană**

Dacă se dorește scoaterea din uz a aparatelor electrice sau electronice, adresați-vă distribuitorului sau furnizorului pentru informațiile necesare.

#### **Scoaterea din uz în alte țări din afara Uniunii Europene**

Simbolul este valabil în Uniunea Europeană. Dacă se dorește scoaterea din uz a acestui produs, solicitați informațiile necesare despre metoda corectă de scoatere din uz de la consiliul local sau de la distribuitor.



Produsul întrunește toate cerințele de bază ale reglementărilor UE aferente.