

Mikser

Uputstvo za upotrebu

SR



SENCOR®

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3622BL
STM 3623OR / STM 3624RD / STM 3625VT
STM 3626YL / STM 3627TQ / STM 3628RS

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

Sačuvajte originalnu ambalažu i ambalažu pošiljke, potvrdu o plaćanju i garantni list tokom trajanja garancije. Ukoliko uređaj šaljete na popravku, spakujte ga u originalnu ambalažu.

SADRŽAJ

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA.....	3
OPIS UREĐAJA.....	5
UNIVERZALNI SISTEM MEŠANJA	6
PRE PRVE UPOTREBE	6
ODABIR VRSTE NASTAVKA	6
SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE UREĐAJA	6
RUKOVANJE UREĐAJEM	7
KRATKI VODIČ MEŠANJA	8
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	8
ČUVANJE	8
SAVETI	9
RECEPTI	13
TEHNIČKI PODACI	16
UPUTSTVA I INFORMACIJE O ODLAGANJU STARE AMBALAŽE	16
ODLAGANJE KORIŠĆENIH ELEKTRIČNIH I ELEKTRONIČKIH UREĐAJA.....	16

VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

- **Deca ne smeju da koriste ovaj uređaj niti da se igraju njime. Uređaj i naponski kabl držite dalje od dometa dece.**
- **Ovaj uređaj smeju koristiti osobe smanjenih telesnih, čulnih i mentalnih sposobnosti ili neiskusne osobe ako su pod nadzorom ili su obavešteni kako da koriste proizvod na siguran način i razumeju potencijalnu opasnost.**

**VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU.**

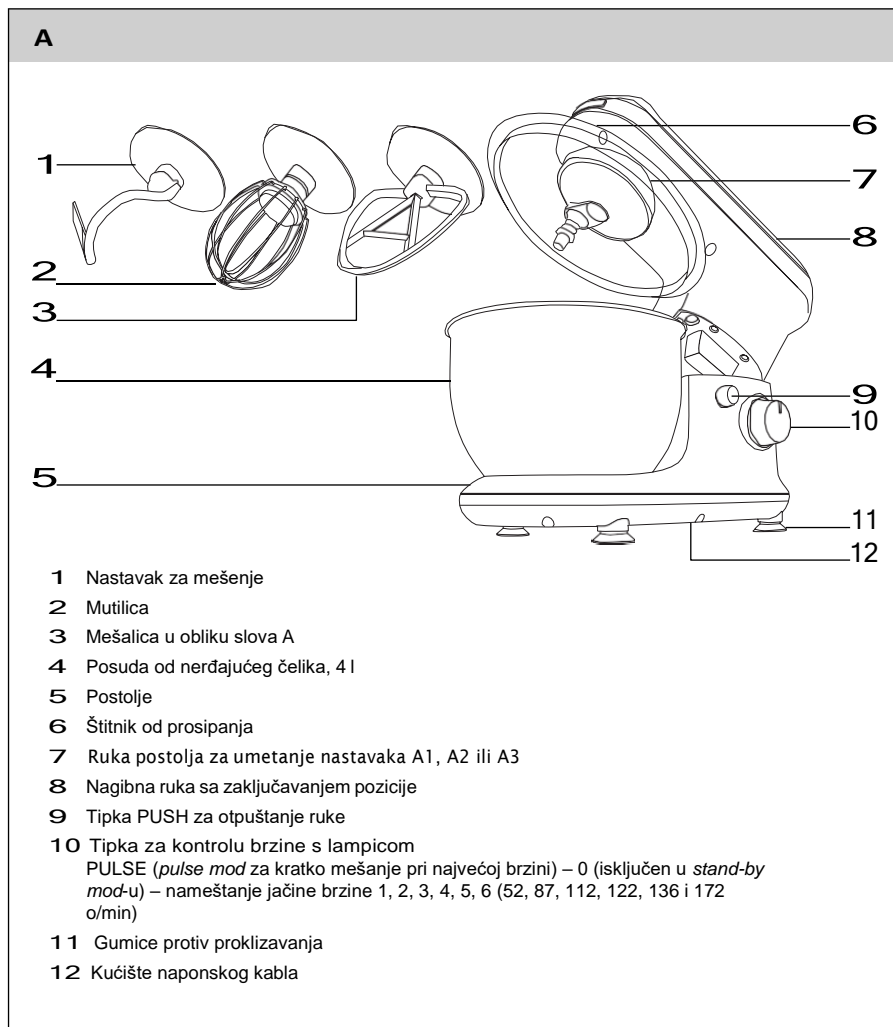
- Pre uključivanja uređaja u zidnu utičnicu, proverite da li napon naveden na deklaraciji uređaja odgovara naponu u vašoj zidnoj utičnici.
- Nikada nemojte koristiti nastavke koji nisu isporučeni s ovim proizvodom ili koji nisu izričito preporučeni od strane proizvođača.
- Uređaj je namenjen obradi uobičajene količine hrane u domaćinstvu.
- Mikser koristite isključivo u svrhu kojoj je namenjen.
- Nemojte koristiti mikser u industrijskom okruženju ili na otvorenom.
- Nemojte koristiti sprejeve u blizini uređaja.
- Nemojte stavljati mikser na prozorsku dasku ili na nestabilnu površinu. Uvek ga stavljajte na suhu, ravnu i stabilnu površinu.
- Nemojte postavljati mikser na vruće površine, kao što su električni ili plinski šporet. Takođe, nemojte ga stavljati na izvore toplote ili u blizinu otvorenog plamena.
- Pazite da kabl ili utikač ne dođu u dodir s vodom ili vlagom.
- Radi sigurnosti, uređaj je opremljen sigurnosnim mehanizmom koji sprečava pokretanje motora ako ruka postolja nije spuštena u posudu.
- Pre uključivanja uređaja, proverite da li je ispravno sastavljen i da je ruka postolja u horizontalnom položaju.
- Vruće sastojke ostavite da se ohlade pre miješanja.
- Ne mešajte teške sastojke duže od šest minuta bez prekida. Pre ponovnog uključivanja, ostavite uređaj da se ohladi barem deset minuta.
- Nemojte naginjati ruku miksera, ni stavljati svoje ruke ili predmete, poput kuhinjskog noža, vuiljuške ili drvene kašike, u posudu tokom mešanja. Nemojte dirati rotirajuće nastavke i pobrinite se da strani predmeti, poput odeće, kose, itd. nisu blizu uređaja. Doći će do povrede ili oštećenja uređaja.
- Ako predmet, poput kašike, upadne u posudu za mešanje za vreme rada uređaja, tipku brzine odmah vratite u poziciju 0 (*stand-by mod*), iskopčajte uređaj iz utičnice i predmet izvadite iz posude za mešanje.
- Ako se sastojci lepe za unutrašnjost posude za mešanje, isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice. Lopaticom sastružite sastojke sa zida posude i nastavite s radom.
- Ne okrećite uređaj naopako kada je prazan. Neispravna upotreba uređaja uticaće na njegov vek trajanja.
- Uvek iskopčajte uređaj iz utičnice ako ga ne koristite, ili pre sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i pomeranja.
- Pre sklanjanja uređaja, proverite da li je ruka postolja u horizontalnom položaju.
- Ne stavljajte teške predmete na kabl. Pazite da kabl ne visi sa stola i da ne dodiruje vrelu površinu.
- Nemojte isključivati uređaj iz utičnice povlačeći za naponski kabl. Time možete oštetiti kabl ili strujnu utičnicu. Kabl iskopčajte iz utičnice lagano povlačeći utikač iz utičnice.
- Ako mu je oštećen naponski kabl, odnesite uređaj na popravku u ovlašćeni servisni centar. Zabranjeno je koristiti uređaj ako mu je oštećen naponski kabl ili utikač.
- Nikada ne pokušavajte sami popraviti uređaj, jer postoji opasnost od strujnog udara. Poverite sve popravke i prepravke ovlašćenom centru ili servisu. Samostalne popravke ili prepravke tokom trajanja garancije poništiće garanciju.

Mikser

STM 3620WH, STM 3621GR,
STM 3622BL, STM 3623OR,
STM 3624RD, STM 3625VF

SR

OPIS UREĐAJA



UNIVERZALNI SISTEM MEŠANJA

- Univerzalni sistem mešanja zasniava se na principu dvojne rotacije nastavka. Nastavak se okreće u suprotnom smeru od kazaljke na satu unutar posude istovremeno se okrećući oko vlastite ose u suprotnom smeru. Time se osigurava detaljno i ujednačeno mešanje sastojaka u posudi.

PRE PRVE UPOTREBE

- Uređaj i nastavke izvadite iz ambalaže.
- Temeljno operite sve delove koji će doći u kontakt s hranom (nastavak za mešenje A 1 , mutilicu A2, mešalicu A3 , štitnik od prosipanja 6 i posudu od nerđajućeg čelika A4) toplom vodom i neutralnim sredstvom za čišćenje. Dobro ih isperite čistom vodom i temeljno osušite mekom krpom.

ODABIR VRSTE NASTAVKA

VRSTA NASTAVKA	NAMENA
Nastavak za mešenje A 1	Za mešanje i pripremu teških i gustih testa s kvascem, npr. testo za kruh.
Mešalica A3	Za mešanje srednji i lakših vrsta testa bez kvasca, za mešanje soseva, krema, punjenja, itd.
Mutilica A2	Za mešanje celih jaja ili belanaca, pavlake, laganih testa, penastih krema, itd. Nemojte koristite za mešanje teških i gustih vrsta testa.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE UREĐAJA

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

1. Umetanje posude za mešanje

- Postavite mikser na ravnu i suhu površinu, kao na primer na kuhinjsku radnu površinu.
- Otvorite ruku A8 pritiskom tipke PUSH A9 i podignite je nagore. Ruka A8 je zaključana u otvorenom položaju kada tipka PUSH A9 isklizne van i kada se čuje klik.
- Posudu od nerđajućeg čelika A4 stavite u otvor na postolju A5 i pričvrstite je okretanjem u smeru kazaljke na satu. Kada je posuda A4 ispravno pričvršćena, ne može se podići s postolja A5.

2. Pričvršćivanje nastavka (nastavka za mešenje, mešalice ili mutilice)

- Ako se odlučite za korišćenje štitnika od prosipanja A6, morate ga montirati pre dodavanja nastavka. Namestite štitnik od prosipanja A6 na posudu za mešanje. Pričvrstite nastavak na osovinu oblika T na glavi miksera A6, tako da osovinu sedne u otvor postolja i okrenite u smeru kazaljke na satu kako biste ga pričvrstili.
- Kada stavljate nastavak, ruka A8 mora biti učvršćena u otvorenom položaju, vidi tačku 1.2 u poglavlju Umetanje posude za mešanje. Stavite jedan od nastavaka na osovinu oblika T na glavi mikser A6, tako da osovinu sedne u otvor postolja. Pritisnite nastavak prema glavi A7 i okrenite u smeru kazaljke na satu kako biste ga pričvrstili.
- Jednom rukom držite nastavak i nežno povucite nadole. Ako je ispravno namešten na osovinu, neće ispasti napolje.

Mikser

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

SR

- 2.4 Ako nećete odmah stavljati sastojke u posudu za mešanje A4, pritisnite dugme PUSH A9 i nagnite ruku A8 u horizontalni položaj. Kada je ruka A8 postavljena horizontalno, dugme PUSH A9 pomeriće se uz zvuk klika
3. **Uklanjanje nastavaka i posude za mešanje**
- 3.1 Otpustite ruku A8 pritiskom tipke *PUSH A9* i nagnite je nagore. Ruka A8 je zaključana u otvorenom položaju da tipka *PUSH A9* isklizne u zvuk klika.
- 3.2 Nastavak držite i lagano gurajte prema glavi miksera A7. Zatim ga okrenite u smeru kazaljke na satu dok se ne otpusti i uklonite ga. Okrenite posudu za mešanje A4 u smeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite je s jedinice postolja A5. Vratite ruku A8 u horizontalnu poziciju.

RUKOVANJE UREĐAJEM

1. Odmotajte potrebnu količinu kabla iz kućišta A11.
2. Otpustite ruku A8 pritiskom tipke *PUSH A9* i nagnite je.
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 testa za hleb, nemojte mešati više od 600 g brašna odjednom. Kod pripreme slatkih peciva (voćnih kolača, itd.) nemojte mešati više od 450 g brašna odjednom. Osam je najveći broj belanaca koje možete obrađivati odjednom.

4. Pritisnite tipku *PUSH A9* i nagnite ruku A8 zajedno s pričvršćenim nastavkom u horizontalni položaj.
5. Pobrinite se da je mikser ispravno sastavljen i da je ruka kontrole brzine A10 u poziciji 0 (*stand-by mod*). Ukopčajte kabl u utičnicu. Ukopčavanjem u ispravnu utičnicu upaliće se ruka kontrole brzine A10.
6. Koristite ručicu kontrole brzine A10 za nameštanje željene jačine brzine od 1 do 6. Počnite s niskom brzinom kako se sastojci ne bi rasprsnuli okolo. Čim su malo izmešani, povećajte brzinu na željenu jačinu. Brzinu možete podesiti prema želji u bilo kom trenutku. *Pulse mod* koristi se za maksimalno ubrzanje na kratko vreme. Za aktivaciju *pulse mod-a*, okrenite ručicu kontrole brzine A10 na *PULSE* poziciju i držite je u toj poziciji za neprekidan rad. Čim otpustite ručicu kontrole brzine A10 automatski se vraća u poziciju 0 (*off*).



Pažnja:

Ako je potrebno sastrugati sastojke sa zidova posude A4 i nastavka, prvo isključite mikser pomeranjem ručice kontrole brzine A10 u poziciju 0 (*stand-by mod*) i zatim je isključite iz utičnice. Sastojke sastružite lopaticom.

Najduže vreme neprekidnog rada je šest minuta. Uređaj ne ostavljajte uključen duže nego što je navedeno. Posebno ako se radi o gustim sastojcima (npr. posebno pri mešanju gustih testa sa kvascem). Ako uređajem mesite gusto testo, ostavite ga da se ohladi barem deset minuta pre ponovnog uključanja. Kod lakših sastojaka, vreme hlađenja od tri do pet minuta je dovoljno.

7. Nakon što završite s upotrebom uređaja, namestite ručicu kontrole brzine A10 na poziciju 0 (*stand-by mod*) i iskopčajte kabl iz utičnice.
8. Rastavite mikser hrane sledeći uputstva u poglavlju Sastavljanje i rastavljanje uređaja. Mekom plastičnom lopaticom uklonite smesu iz posude za mešanje A4 i s nastavaka.

9. Mikser očistite nakon svake upotrebe sledeći uputstva u poglavlju Čišćenje i održavanje.

KRATKI VODIČ ZA MEŠANJE

Vrsta nastavka	Sastojci	Količina	Vrijeme obrade	Odabir brzine
Mutilica A2	Belanca	max. 8 kom	4 minuta	Stepen 6
Mutilica A2	Pavlaka	500 ml	4–5 minuta	Stepen 6
Mutilica A2	Majonez	3 žumanca	1 minut	Stepen 2-4
Mešalica A3	Testo za kolač	oko 800 g	6 minuta	Stepen 2-6
Za mešenje A1	Testo za hleb	max. 600 g brašna	4 minuta	Stepen 2



Napomena:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja miksera hrane, uvek ga prvo isključite pomeranjem 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 temeljno osušite mekom krpom.

Napomena:



Nastavci su osmišljeni za kratkoročni dodir sa sastojcima (uključujući napitke), tj. maksimalno četiri sata.

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

Savet:

Ako ste mutili belanca, prvo isperite mutilicu A2 i posudu za mešanje A4 u hladnoj vodi. Ako koristite vrelu vodu, ostaci belanaca će se stvrdnuti i teže ćete ih ukloniti.



- Za čišćenje postolja A5 i ručice A8, koristite krpu potoplenu u blagi rastvor sredstva za čišćenje. Zatim sve osušite.
- Uređaj i kabl nikada ne potapajte u vodu ili u druge tekućine. Za čišćenje ne koristite razređivače i rastvarače, ili abrazivna sredstva za čišćenje. Time možete oštetiti površinu uređaja.

ČUVANJE

- Kada uređaj ne koristite, čuvajte ga na suvom mestu i dalje od dometa dece. Pobrinite se da je ruka A8 uređaja u horizontalnom položaju.

SAVETI

TESTO ZA hleb - SASTOJCI

BRAŠNO

Ovo je najvažniji sastojak za pečenje hleba. Zajedno s kvascem pravi teksturu hleba. Kada se pomeša s tekućnošću, prisutni proteini počinju stvarati gluten. Gluten je mreža fleksibilnih vlakana koja zadržavaju gasove proizvedene kvascem.

Belo pšenično brašno

Prodaje se kao brašno za pečenje, za hleb 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 ovom uputstvu zahtevaju upotrebu brašna proteinskog sastava od 11%. Informacije o tome ćete naći na pakovanju brašna. Brašno nemojte prosejati i nemojte koristiti brašno s praškom za pecivo, osim ako je tako navedeno u receptu.

Integralno pšenično brašno

Proizvodi se od zrna pšenice i sadrži mekinje i klice. Hleb od ovog tipa brašna biće gušći. Za mekši hleb šoljicu integralnog brašna zamenite šoljicom belog brašna za hleb.

Ražano brašno

Vrlo je popularno u pečenju hleba. Sadrži mnoštvo mešavina minerala, pa je niskoproteinskog sastava i obično se kombinuje sa pšeničnim brašnom kako bi se hleb digao.

Glutensko brašno

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

MEŠAVINE ZA HLEB

Sadrže brašno, šećer, mleko u prahu, so i ostale sastojke poput dodataka hlebu. Obično se dodaju voda i kvasac.

DODATAK HLEBU

Naći ćete ga u samopslugama i prodavnicama zdrave hrane. Sastojci dodatka za hleb industrijske kiseline za preradu hrane poput askorbinske kiseline (vitamin C) i enzima (amilaza) dobijenih iz pšeničnog brašna. Dodatak za hleb pomaže učvršćivanju testa, čime se postiže veličina i finija tekstura. Hleb je stabilniji i duže traje.

ŠEĆER

Daje slatkoću, ukus i smeđu boju kori. Dodaje se u kvasac. Prikladni su beli ili smeđi šećer, ili med.

MLEKO U PRAHU I MLEČNI PROIZVODI

Obogaćuju ukus i povećavaju nutricionističku vrednost hleba. Mleko u prahu je prikladno i lako za upotrebu. Čuvajte ga u hermetički zatvorenoj posudi u frižideru. Takođe, možete koristiti sojino mleko u prahu, ali u tom slučaju hleb će biti tvrdi. Nemojte koristiti sveže mleko, osim ako je tako navedeno u receptu.

SO

Važan je sastojak za pečenje hleba. Povećava kapacitet upijanja hleba, poboljšava mešanje, podržava razvoj glutena i utiče na oblik hleba, teksturu mrvica, ukus i produžava mu vek trajanja. Pažljivo izmerite količinu soli jer ona sprečava dizanje hleba.

MASNOĆA

Dodaje ukus i zadržava vlagu. Mogu se koristiti biljna ulja, poput suncokretovog ili uljane repice. Umesto ulja možete koristiti maslac ili margarin, ali će kora biti žučkaste boje.

KVASAC

Koristi se za dizanje testa. Recepti u ovom uputstvu koriste suvi kvasac. Pre upotrebe suvog kvasca, uvek proverite rok trajanja jer se testo neće dići ako je istekao rok.

Ako koristite sveži kvasac, potrebna je tri puta veća količina u odnosu na suvi kvasac. Za aktivaciju kvasca potrebni su tečnost, šećer i toplota.

INSTANT KVASAC

Mešavina je kvasca i dodatka za hleb. Ako u receptu želite koristiti uobičajeni kvasac umesto instant kvasca, izostavite dodatak za hleb. Instant kvasac ne koristite zajedno s mešavinama za hleb jer ga one obično već sadrže.

VODA

Koristi se obična vodovodna voda. Pre upotrebe vodu zagrejte na sobnu temperaturu. Previše hladna ili pretopla voda spriječiće aktivaciju kvasca.

JAJA

Koriste se u nekim receptima za hleb. Pomažu dizanju testa i povećavaju nutricionističku vrednost hleba. Dodaju ukus i čine koru mekom, obično se koriste za slatke vrste hleba.

OSTALI SASTOJCI

Sastojci poput suvog voća, orašastih plodova, komadića čokolade, itd. koji treba da ostanu u komadu u pečenom hlebu, dodaju se u testo postupno tokom mešanja, pre nego se testo diže.

TESTO ZA HLEB – PRIPREMA

- Proverite datum roka trajanja svih sastojaka.
- Sastojke dodajte redom koji je naveden u receptu.
- Otvorene sastojke hrane čuvajte u hermetički zatvorenim posudama.
- Sastojke iz frižidera ostavite da dostignu sobnu temperaturu pre nego što ih upotrebite.
- Ako recept ne zahteva drugačije, koristite brašno za hleb. Ne koristite brašno s proteinskim sastavom nižim od 11%.
- Kod hleba na bazi kvasca ne koristite prašak za pecivo, osim ako to zahteva recept.
- Ako živite na mestu iznad 900 m nadmorske visine, verovatno ćete morati prilagoditi količinu kvasca navedenu u receptu. Što je viša nadmorska visina, niži je vazdušni pritisak i testo se brže diže. Preporučuje se $\frac{1}{4}$ kašičice kvasca manje nego što je navedeno u receptu.
- Ako je kima vrela i vlažna, koristite $\frac{1}{4}$ kašičice kvasca manje nego što je navedeno u receptu kako se testo ne bi dignulo previše.
- Svojstva brašna mogu se promeniti zavisno od godišnjeg doba ili načina čuvanja. U tom slučaju potrebno je prilagoditi razmeru vode i brašna na sedeći način: ako je testo previše lepljivo, dodajte jednu do dve kašike brašna. Ako je testo previše suvo, dodajte jednu do dve kašike vode. Potrebno je nekoliko minuta da se ti sastojci upiju. Testo s ispravnom količinom vode i brašna može se oblikovati u glatku vekna koja je vlažna na dodir, ali ne previše lepljiva.

Mikser

STM 3620WH, STM 3621GR, STM 3622BL, STM 3623OR, STM 3624RD
STM 3625VT, STM 3626YL, STM 3627TQ, STM 3628RS

SR

Kako aktivirati kvasac

- Potrebnu količinu tople vode sipajte u čistu staklenu posudu. Dodajte potrebnu količinu kvasca zajedno sa jednom kašičicom šećera i kašičicom brašna. Pažljivo izmešajte i prekrijte plastičnom vrećicom. Ostavite na toplom mestu (30 °C) oko 30 minuta ili dok mešavina ne zapeni. Mešavinu upotrebite odmah.

Dizanje na toplom mestu

- Kvasac, bilo da je tokom fermentacije ili u testu, zahteva toplinu kako bi rastao. Napravite toplo mesto za dizanje testa postavljanjem metalnog pekača na posudu s dovoljno vrele vode. Pripremljeno testo stavite na pekač i prekrijte lagano namašćenom debljom plastičnom vrećicom ili kuhinjskom krpom. Postavite na toplo mesto koje nije izloženo promaji. Testo ostavite da se diže dok se ne udvostruči veličinom.

TESTA ZA KOLAČE I PECIVA – SASTOJCI

BRAŠNO

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

Srednje meko i meko brašno

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

Brašno s praškom za pecivo

To je mešavina brašna i sredstva za dizanje testa, poput praška za pecivo. Kako biste napravili jednu šoljicu mešavine brašna i praška za pecivo, pomešajte jednu šoljicu brašna s dve kašičice praška za pecivo.

Integralno brašno

Sadrži mekinje i pšenične klice i koristi se za pripremu testa 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 soseva i dezerta.

Rižino brašno

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

PRAŠAK ZA PECIVO

Koristi se kao sredstvo za dizanje testa pri pečenju.

SODA ZA PEČENJE

poznata i kao soda bikarbona. Koristi se kao dodatno sredstvo za dizanje testa ili za tamniju koru određenih pekarskih proizvoda.

MASLAC

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

JAJA

Jaja bi trebalo da budu sobne temperature kako bi pečenom proizvodu dala odgovarajući obim. Razbijte jaja pojedinačno u zasebnu posudu i tek ih tada dodajte drugim sastojcima. Ovime ćete sprečiti da se upropasti cela mešavina ako je jedno jaje pokvareno. Ako ćete lupati belanca, pažljivo ih odvojite od žumanaca. Žumanca sadrže masnoće i njihovi ostaci sprečavaju uspešno lupanje belanaca. Pre nego što počnete lupati belanca, proverite da li su mutilica i posuda za mešanje potpuno čiste i bez masnoće. U suprotnom, belanca neće biti savršenoukupana.

MLEKO

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

ŠEĆER

Obično se koristi beli šećer u zrnju. Daje ukus, teksturu i boju pekarskom proizvodu.

Često se koristi i šećer u prahu jer se lakše rastapa kada je ukupan s maslacem. Možete koristiti i smeđi šećer za drugačiji ukus i boju.

PEČENJE

- Rernu zagrejte na potrebnu temperaturu pre pečenja.
- Temperatura može biti različita i zavisi od vrste rerne. Smanjite temperaturu navedenu u receptu za 15–20 °C ako koristite rernu koja peče vrućim vazduhom.
- Umesto posipanja pekača brašnom, po potrebi možete koristiti papir za pečenje. Pekač možete namazati malom količinom masti kako papir za pečenje ne bi klizio popekaču.
- Proverite da li je pekarski proizvod pečen pre nego što ga izvadite iz pećnice. Nežno dodirnite površinu pekarskog proizvoda, ako se vrati u prvobitni oblik, trebalo bi da je pečen. Pažljivo umetnite metalni štapić u sredinu pekarsko proizvoda i izvucite ga van. Ako se testo nije zalepilo za štapić, proizvod je spreman.
- Za hrskaviji keks, pekač izvadite iz rerne i stavite na metalnu rešetku. Pomerite svaki keks pojedinačno s mesta na kojem se pekao i ostavite da se ohladi. Kada se ohlade, maknite ih s pekača i stavite na poslužavnik.

RECEPTI

Spužvasti kolač

4 jaja, odvojiti belanca
¼ šoljice šećera u prahu
1 šoljica (150 g) srednje glatkog brašna s praškom za pecivo, prosejanog
3 kašike vode

- Koristite mutilicu **A2**.
- Namestite brzinu na 6 i ulupajte belanca u gustu penu. Smanjite brzinu na 1 i polako dodajte šećer dok se pena ne zgusne i nije više glatka.
- Dodajte žumanca i pažljivo izmešajte.
- Namestite brzinu na 1 i u razmacima dodajte brašno i vodu. Mešajte dok se sastojci ne izmešaju.
- Sipajte testo u pripremljeni pekač koji ste prethodno namastili i posipali brašnom.
- Pecite u zagrejanjnoj rerni na 180 °C oko 20–25 minuta.
- Ostavite kolač da se ohladi na metalnoj rešeci.

Kolač s vanilom

125 omekšanog maslaca
¼ šoljice mlevenog šećera
1 kašičica ekstrakta vanile
2 jaja
2 šoljice (300 g) srednje glatkog brašna s praškom za pecivo, prosejanog
¼ šoljice mleka

- Koristite mešalicu **A3**.
- Namestite brzinu na 6 i mešajte maslac i šećer dok mešavina ne postane penasta i glatka.
- Dodajte ekstrakt vanile, jedno po jedno jaje i temeljno izmešajte.
- Namestite brzinu na 2 i polako u razmacima dodajte brašno i mleko i mešajte dok se ne stvori glatko testo.
- Sipajte testo u pripremljeni kalup prečnika 22 cm, koji ste prethodno namastili i posipali brašnom.
- Pecite u zagrejanjoj pećnici na 180 °C oko 45–50 minuta ili dok testo ne poprimi zlatnu boju.
- Ostavite testo da se ohladi na metalnom pladnju.

Keksi s maslacem (oko 40 kom)

125 g omekšanog maslaca
¼ šoljice šećera u prahu
1 kašičica ekstrakta vanile
1 jaje
2 šoljice (300 g) srednje glatkog
brašna
1 kašičica praška za pecivo

- Koristite mešalicu **A3**.
- Namestite brzinu na 6 i lupajte maslac dok ne postane gladak. Dodajte šećer, ekstrakt vanile i jaje. Mešajte dok ne dobijete laganu, glatku mešavinu.
- Umešajte brašno i prašak za pecivo

- Namestite brzinu na 2 i postupno dodajte brašno i mešajte dok se smesa ne ujednači. Ne mešajte predugo.
- Kašičicom oblikujte male kuglice i razmestite ih na pekač koji ste prethodno lagano namastili ili obložili papirom za pečenje. Ostavite dovoljno mesta oko svake kuglice. Lagano brašnom viljuškom svaku kuglicu pritisnite prema dole.
- Pecite u zagrejanj rerni na 190 °C oko 12–15 minuta ili dok keks ne poprimi zlatnu boju.
- Skinite keks s pekača i ostavite ga da se ohladi na metalnoj rešeci.

Snežne pahuljice (20–24 kom)

4 belanca
1 šoljica šećera u prahu

- Koristite mutilicu A2.
- Namestite brzinu na 6 i ulupajte gusti sneg od belanaca. Namestite brzinu na 1 i pažljivo umešajte polovinu šećera. Zatim dodajte preostali šećer.
- Kašikom stavite malu količinu snega na lagano namašćeni pekač. Ostavite oko 3 cm oko svakog komada kako se ne bi zalepili jedni za druge.
- Pecite u pećnici na 120 °C oko sat do sat i po ili dok se pahuljice ne osuše. Ne pecite predugo kako ne bi zagorele. Skinite ih s pekača i ostavite da se ohlade i odložite u hermetički zatvorenu posudu.



Napomena:

Veće pahuljice možete ukrasiti. Ovo može zahtevati duže vrijeme pečenja.

Beli hleb

4 šoljice (600 g) brašna za hleb
3 kašike mleka u prahu
1½ kašičica soli
1½ kašika šećera
1 kašičica dodatka za hleb
2 kašičice instant kvasca
2 kašike ulja
1½ kašik (375 ml) vode
dodatno brašno za hleb za ručno mešanje

- Koristite nastavak za mešanje A 1.
- U posudi za mešanje umešajte brašno, mleko u prahu, so, šećer, dodatak za hleb i instant kvasac.
- Namestite brzinu na 1–2 i polako dodajte vodu i ulje u mešavinu. Ostavite da se mesi dok se ne oformi testo.
- Testo stavite na dasku lagano posipanu brašnom i dobro izmesite rukom dok testo ne postane glatko.

Napomena:



Sad bi testo trebalo biti vrlo dobro izmešeno tako da nastane gluten, što mu daje elastičnost i pomaže pri dizanju.

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

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

Glazura od jaja za testo za hleb

1 jaje, lagano tučeno
2–3 kašike vode

- Izmešajte dok ne dobijete glatku mešavinu. Nmejte lupati. Po potrebi procedite kroz cetku. Četkicom nanesite glazuru na testo pre pečenja.

Focaccia (2–4 porcije)

3 šoljice (450 g) brašna za hleb
1 kašičica soli
2 kašičica šećera
2 kašičice instant kvasca
2 kašike maslinovog ulja
1 šoljica (250 ml) vode

Za glazuru:

2 kašike maslinovog ulja
1 kašika krupne soli
2 kašike seckanih crnih maslina

- Koristite nastavak za mešanje A1.
- U posudi za mešanje izmešajte brašno, so, šećer i kvasac.
- Namestite brzinu na 1–2 i polako dodajte vodu i ulje. Ostavite da se mesi dok se ne oformi testo.
- Testo stavite na dasku lagano posipanu brašnom i dobro izmesite rukom dok testo ne postane glatko.
- Testo stavite u veliku posudu i pokrijte plastičnim omotom. Ostavite na toplom da se diže oko 20 minuta ili dok ne naraste dvostruko.
- Nakon što testo naraste, izmesite ga još jednom na ploči lagano posipanoj brašnom.
- Testo stavite u lagano namašćen Teflon tavu veličine 20 × 30 cm i razvaljajte u oblik tave za pečenje.
- Pokrijte plastičnim omotom i ostavite da se diže na toplom mestu oko 20–30 minuta ili dok testo malo ne naraste. Skinite plastični omot.
- Premažite testo maslinovim uljem i posipajte krupnom solju i seckanim maslinama.
- Pecite u zagrejanjnoj pećnici na 200 °C oko 30–35 minuta ili dok focaccia ne poprimi zlatnu boju.
- Nakon što je izvadite iz pećnice, ostavite na metalnoj rešeci da se ohladi.

TEHNIČKI PODACI

Nominalni napon	220–240 V
Nominalna frekvencija	50/60 Hz
Ulazna snaga.....	600 W
Klasa električne sigurnosti (za zaštitu od električnog udara)	II
Jačina buke	86 dB(A)

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

Rečnik tehničkih pojmova**Klasa sigurnosti za zaštitu od električnog udara:**

Klasa II – Zašita od električnog udara izvedena je dvostrukom izolacijom.

Zadržavamo pravi izmene teksta i tehničkih svojstava.

UPUTSTVA I PODACI ZA ODLAGANJE STARE AMBALAŽE

Staru ambalažu obavezno odložite na javno deponiju.

ODLAGANJE KORIŠĆENIH ELEKTRIČNIH I ELEKTRONIČKIH UREĐAJA

Ovaj simbol, koji se nalazi na proizvodu, raznim dodacima za njega ili samoj ambalaži, označava da se proizvod ne sme bacati u kućni otpad. Stoga proizvod odložite na reciklažno dvorište namenjeno prikupljanju električnoga i elektroničkog otpada. U pojedinim državama Evropske unije, ali i van nje, možete ga vratiti u prodavnicu kada kupujete sličan novi proizvod. Pravilnim odlaganjem pomoći ćemo očuvanju vrednih prirodnih resursa i spriječimo mogući negativni uticaj na okolinu i zdravlje ljudi, do čega može doći upravo nepravilnim odlaganjem otpada. Za detaljnije informacije obratite se lokalnim vlastima ili najbližem reciklažnom dvorištu. Nepravilno odlaganje ovakve vrste otpada može biti podložno državnim kaznenim propisima.

Za poslovne subjekte u Evropskoj uniji

Ukoliko želite da pravilno odložite električni ili elektronički uređaj, potrebne informacije zatražite od prodavca ili dobavljača robe.

Odlaganje u zemljama izvan Evropske unije

Za sve potrebne informacije o pravilnim načinima odlaganja ovog proizvoda obratite se lokalnoj upravi ili prodavcu.



Ovaj proizvod zadovoljava sve osnovne uslove koje propisuju uredbe Evropske unije, a koje se odnose na njega.