SENCOR® STM 7330SL

HR ▪ Kuhinjski robot

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2018

HR

Kuhinjski robot

Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Djeca ne smiju koristiti ovaj uređaj niti se igrati s njim. Držite ovaj uređaj i njegov kabel napajanja uređaja izvan dohvata djece.
- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te ako razumiju potencijalne opasnosti.
- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici proizvoda s podacima naponu električne utičnice.
- Nikada nemojte koristiti dodatni pribor koji nije isporučen s ovim uređajem ili koji proizvođač nije izričito preporučio.
- Uređaj je namijenjen i dizajniran za obradu standardne količine hrane u kućanstvu.
- Koristite uređaj samo u predviđene svrhe.
- Nemojte koristiti uređaj u industrijskom okruženju ili na otvorenom.
- Nemojte stavljati uređaj na rubove prozora ili nestabilne površine. Držite uređaj samo na vodoravnoj, suhoj i stabilnoj površini.
- Nemojte stavljati uređaj na električna ili plinska kuhala, u blizini otvorenog plamena ili uređaja koji su izvori topline.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili vlagom.
- Nikada ne koristite više dodataka istovremeno.
- Nemojte prati uređaj, osim odvojivih dijelova, pod tekućom vodom i nemojte ga uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Uvijek isključite uređaj, iskopčajte ga iz utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora te prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili premještanja. Prije rastavljanja uređaja i zamjene nastavaka ili dostupnih dijelova koji se miču tijekom upotrebe, pričekajte da se svi pomični dijelovi zaustave.
- Zbog sigurnosnih razloga, ovaj uređaj je opremljen sigurnosnim mehanizmom koji sprječava pokretanje motora ako je glava uređaja otklopljena.
- Prije uključivanja uređaja provjerite je li on pravilno sastavljen i je li glava u vodoravnom položaju.

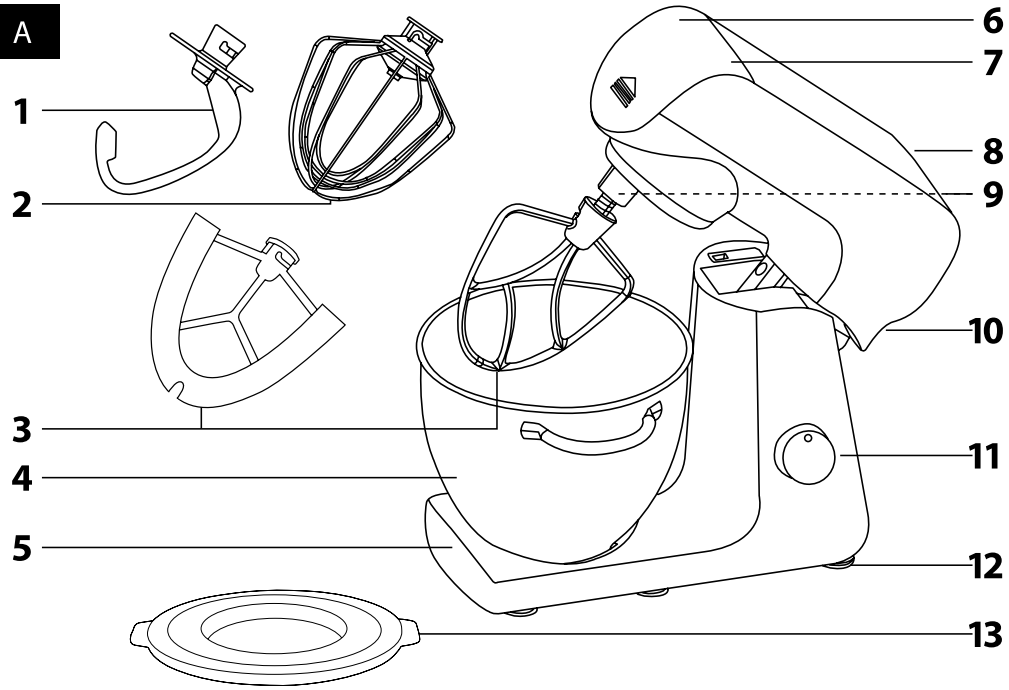
Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2018

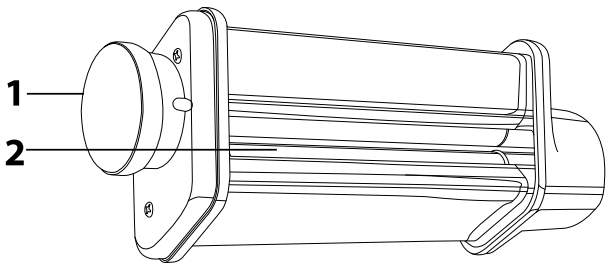
- Pustite da se vruće tekućine ili hrana ohlade prije miješanja.
- Nemojte pokušati mljeti kosti, ljuske oraha ili druge tvrde sastojke.
- Nemojte pustiti da uređaj radi bez prekida pod jakim opterećenjem dulje od 10 minuta. Prije ponovnog uključivanja pustite da se uređaj hladi najmanje 30 minute.
- Nemojte otklapati glavu ili stavljati ruke ili predmete, kao što je kuhinjski nož, vilica ili drvena žlica, u zdjelu dok uređaj radi. Nemojte dodirivati rotirajuće dijelove uređaja ili nastavke i pazite da se strani predmeti kao što su odjeća, kosa, itd. drže podalje. U suprotnom može doći do ozljede ili oštećenja uređaja.
- Ako neki predmet, kao što je žlica, padne u zdjelu za miješanje dok uređaj radi, odmah pomaknite gumb za regulaciju brzine u položaj OFF (stanje pripravnosti), iskopčajte kabel napajanja iz električne utičnice i izvadite predmet iz zdjele.
- Ako se sastojci zalijepe za nastavke ili unutarnje stijenke zdjele, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. Pomoću špatule očistite nastavke i unutrašnjost zdjele. Zatim možete nastaviti s miješanjem.
- Nikada nemojte prstima ili drugim predmetima gurati sastojke kroz cijev za umetanje na mlincu za meso ili kroz nastavak za sjeckanje i ribanje. U tu svrhu služi gurač priložen kao dodatak za ovaj uređaj.
- Uređaj ne smije raditi potpuno prazan. Nepravilna upotreba uređaja može negativno utjecati na njegov vijek trajanja.
- Prije pospremanja uređaja, provjerite je li glava uređaja zaklopljena u vodoravni položaj.
- Nemojte stavljati teške predmete na električni kabel. Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola ili da ne dodiruje vruću površinu.
- Nemojte iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice laganim povlačenjem utikača električnog kabela.
- Ako je električni kabel oštećen, dajte ga na zamjenu u specijalizirani servisni centar. Uređaj se ne smije koristiti ako je oštećen električni kabel ili utikač.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja na uređaju ovlaštenom servisnom centru. Neovlaštenim diranjem u uređaj riskirate poništavanje prava koja vam daje jamstvo u slučaju nezadovoljavajućeg rada ili kvalitete.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

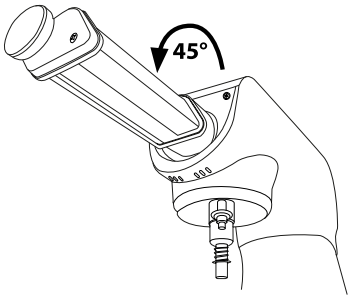
A



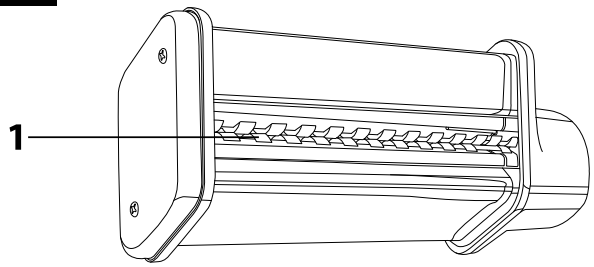
B



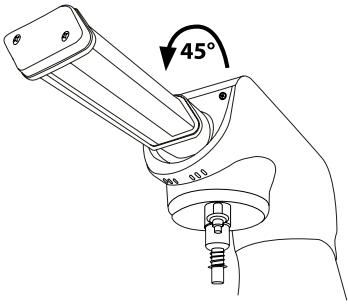
C



D



E



Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

HR Kuhinjski robot
Korisnički priručnik

- Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i ako već imate iskustva s upotrebom sličnih uređaja. Koristite ovaj uređaj samo onako kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Držite ovaj korisnički priručnik na sigurnom mjestu gdje ga ubuduće možete lako naći.
- Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajuć rad ili kvalitetu. U slučaju transporta zapakirajte uređaj koristeći samo originalnu ambalažu.

OPIS ELEKTRIČNE SJECKALICE ZA HRANU

A1 Kuka za miješenje
A2 Balonska mutilica
A3 Nastavak za tučenje u obliku slova A / flexi nastavak za tučenje u obliku slova A
A4 Zdjela od nehrđajućeg čelika od 4,5 L s drškama / zdjela od nehrđajućeg čelika od 5 L s jednom drškom
A5 Jedinica postolja
A6 Gumb za otpuštanje nastavka za mljevenje mesa i nastavka za sjeckanje i ribanje nalazi se ispod odvojivog poklopca **A7**
A7 Odvojivi poklopac za spojni držač za nastavak za mljevenje mesa i nastavak za sjeckanje i ribanje
A8 Otklopivi krak s višenamjenskom glavom
A9 Osovina za spajanje nastavaka **A1**, **A2** ili **A3**
A10 Klizni gumb za otključavanje kraka **A8** nalazi se na stražnjoj strani kraka
A11 Gumb za regulaciju brzine omogućuje promjenjivu postavku od 9 razina brzine OFF (isključivanje u stanje pripravnosti) – razina brzine 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
A12 Protuklizne nožice
A13 Poklopac za pohranu zdjele od 4,5 litara / poklopac za pohranu zdjele od 5 litara

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite uređaj i pribor iz ambalaže.
2. Temeljito operite sve odvojive dijelove, tj. kuku za miješenje **A1**, mutilicu **A2**, nastavak za tučenje **A3** i zdjelu za miješanje od nehrđajućeg čelika **A4**, pomoću tople vode i neutralnog kuhinjskog deterdženta. Zatim ih isperite čistom vodom i temeljito osušite finom krpom za brisanje.

NAMJENA KUHINJSKOG ROBOTA

- Zahvaljujući širokom nizu dodataka, ovaj kuhinjski robot će pronaći svoje mjesto u svakoj kuhinji. Možete ga koristiti za tučenje, mućenje, miješenje, usitnjavanje, mljevenje, ribanje ili za izradu ćevapa ili domaćih kobasica.

USITNJAVANJE, TUČENJE I MIJEŠENJE

PLANETARNI SUSTAV ZA MIJEŠANJE

- Planetarni sustav za miješanje temelji se na načelu dvostruke rotacije nastavka. Nastavak se vrti u suprotnom smjeru od kazaljki sata duž unutarnjeg oboda zdjele, a istovremeno se vrti oko svoje osi u suprotnom smjeru. Time se osigurava temeljita i jednolika obrada sastojaka.

ODABIR VRSTE NASTAVAKA

VRSTA NASTAVKA	PRIMJENA
Kuka za miješenje **A1**	Koristi se za miješenje i pripremu teških i gustih tijesta koja sadrže kvasac, tj. tijesto za kruh.
Nastavak za tučenje **A3**	Služi za miješanje srednje teških i lakših tijesta koja ne sadrže kvasac, za miješanje umaka, krema, nadjeva, itd.
Mutilica **A2**	Služi za mućenje cijelih jaja ili bjelanjaka, tučenog vrhnja, laganih tijesta, pjenastih krema, itd. Nemojte ju koristiti za miješanje teškog ili gustog tijesta.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE MIJEŠALICE ZA HRANU

- Prije sastavljanja ili rastavljanja miješalice za hranu provjerite je li isključena i iskopčana iz električne utičnice.

1. Umetanje zdjele za miješanje

1.1 Stavite kuhinjski robot na ravnu, suhu površinu, na primjer na kuhinjski pult.
1.2 Pomaknite gumb **A10** prema gore i držite ga tamo. Otklopite krak **A8**. Da biste zaključali krak **A8** u otvorenom položaju, otpustite gumb **A10**.
1.3 Umetnite zdjelu od nehrđajućeg čelika **A4** u rupu u jedinici postolja **A5** i učvrstite ju okretanjem u smjeru kazaljki sata. Kada se zdjela **A4** pravilno pričvrsti, nije ju moguće podići iz jedinice postolja **A5**.

2. Pričvršćivanje nastavka (kuke za miješenje, nastavka za tučenje ili mutilice)

2.1 Kada pričvršćujete nastavak, krak **A8** mora biti zaključan u otvorenom položaju, pogledajte točku 1.2 u poglavlju „Umetanje zdjele za miješanje“. Pričvrstite jedan od nastavaka na osovinu glave za miješanje **A9** tako da osovina **A9** uđe u rupu na nastavku. Gurnite nastavak prema glavi za miješanje **A8** i okrenite ga u suprotnom smjeru od kazaljki sata da ga učvrstite za osovinu **A9**.
2.2 Jednom rukom držite nastavak i pažljivo ga povucite prema dolje. Ako je pravilno pričvršćen za osovinu **A9**, neće se odvojiti.
2.3 Ako nećete odmah stavljati sastojke u zdjelu za miješanje **A4**, pomaknite gumb **A10** prema gore, držite ga i zaklopite krak **A8** u vodoravni položaj. Kada zaklopite krak **A8** u vodoravni položaj, otpustite gumb **A10**.

3. Odvajanje nastavaka i zdjele za miješanje

3.1 Pomaknite gumb **A10** prema gore i držite ga tamo. Otklopite krak **A8**. Da biste zaključali krak **A8** u otvorenom položaju, otpustite gumb **A10**.
3.2 Držite nastavak i lagano ga gurnite prema glavi za miješanje **A8**. Zatim ga okrenite u smjeru kazaljke sata dok se ne otpusti iz osovine **A9** i izvadite ga. Okrenite zdjelu za miješanje **A4** u suprotnom smjeru od kazaljki na satu i skinite ju s jedinice postolja **A5**. Vratite ručicu **A8** natrag u vodoravan položaj.

UPOTREBA MIJEŠALICE

1. Otklopite krak **A8** i stavite sastojke u zdjelu **A4** koja se nalazi u jedinici postolja **A5**.

Pažnja:
Maksimalna masa sastojaka koja se može obraditi odjednom je 1,5 kg. Maksimalni broj bjelanjaka koje je moguće mutiti odjednom je 8 komada.

2. Zaklopite krak **A8** s pričvršćenim nastavkom u vodoravni položaj.
3. Provjerite je li kuhinjski robot pravilno sastavljen i je li gumb za regulaciju brzine **A11** postavljen u položaj OFF (stanje pripravnosti). Ukopčajte električni kabel u električnu utičnicu.
4. Pomoću gumba za regulaciju brzine **A11** odaberite željenu razinu brzine od 1 do 8. Prvo odaberite manju brzinu da biste spriječili prskanje sastojaka. Čim se sastojci zamiješaju, povećajte brzinu na željenu razinu. Brzina se po potrebi može promijeniti u bilo kojem trenutku.

Pažnja:
Ako je potrebno obrisati sastojke s unutrašnjosti zdjele za miješanje **A4** i nastavka, prvo isključite kuhinjski robot postavljanjem gumba za regulaciju brzine **A11** u položaj OFF (stanje pripravnosti) a zatim ga iskopčajte iz električne utičnice. Zatim obrišite sastojke plastičnom špatulom.

Maksimalno vrijeme rada je 10 minuta. Nemojte pustiti da uređaj radi bez prekida dulje od tog vremena. To posebno vrijedi pod teškim opterećenjem (npr. kod obrade teških i gustih tijesta). Ako uređaj radi pod teškim opterećenjem, pustite ga da se ohladi na najmanje 30 minuta prije ponovnog uključivanja.

5. Kada završite s upotrebom uređaja, postavite gumb za regulaciju brzine **A11** u položaj OFF (stanje pripravnosti) i iskopčajte kabel iz električne utičnice.
6. Rastavite kuhinjski robot prema uputama u poglavlju „Sastavljanje i rastavljanje kuhinjskog robota“. Mekanom plastičnom špatulom uklonite sastojke iz zdjele za miješanje **A4** i s nastavka.
7. Očistite kuhinjski robot nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

KRATKI VODIČ ZA MIJEŠANJE

Vrsta nastavka	Sastojci	Količina	Vrijeme obrade	Odabir brzine
Mutilica **A2**	Bjelanjci	maksimalno 8 komada	5 minuta	razina 8
Mutilica **A2**	Vrhnje	250 ml	3 minute	razina 8
Mutilica **A2**	Majoneza	3 žumanjka	1 minute	Razina 3–5
Nastavak za tučenje **A3**	Tijesto za kolače	približno 800 g	6 minuta	Razina 3–7
Kuka za miješenje **A1**	Tijesto za kruh	maksimalno 600 g brašna	4 minute	razina 3

Napomena:
Prethodna vremena obrade samo su okvirna. Da biste spriječili prskanje sastojaka iz zdjele, odaberite početnu brzinu od 1 ili 2. Kasnije odaberite veću brzinu prema potrebi.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2018

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja kuhinjskog robota, uvijek ga isključite postavljanjem gumba za regulaciju brzine **A11** u položaj OFF (isključeno) i iskopčajte ga iz električne utičnice.
- Nakon svake upotrebe temeljito operite pribor (sastavljene nastavke treba prvo rastaviti na pojedinačne dijelove) pomoću tople vode i neutralnog kuhinjskog deterdženta. Zatim isperite pod čistom tekućom vodom i osušite brisanjem finom krpom za brisanje.

Pažnja:
Plastični dodaci se mogu prati u perilici. Nemojte prati metalne dijelove u perilici, inače se njihova površina može oštetiti. Neke vrste hrane mogu uzrokovati promjenu boje plastičnih dijelova na nastavcima. Ako se to dogodi, premažite te dijelove jestivim uljem i zatim operite na uobičajeni način.

Savjet:
Ako ste mutili bjelanjke, prvo isperite mutilicu **A2** i zdjelu za miješanje **A4** pod hladnom vodom. Kada biste koristili toplu vodu, ostaci bjelanjka bi se stvrdnuli i uklanjanje bi bilo teže.

- Za čišćenje postolja **A5** i kraka **A8**, upotrijebite krpu lagano namočenu blagom otopinom deterdženta. Zatim sve osušite brisanjem.
- Nikada nemojte uranjati uređaj ili kabel napajanja u vodu i druge tekućine. Nemojte za čišćenje koristiti razrjeđivače, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje. U suprotnom je moguće oštećenje površine uređaja.

POHRANA

- Kada ne namjeravate koristiti kuhinjski robot, držite ga na suhom mjestu izvan dohvata djece. Pazite da krak **A8** bude spušten u vodoravan položaj.

SAVJETI ZA PRIPREMU I PEČENJE RAZLIČITIH VRSTA TIJESTA

TIJESTO ZA KRUH – SASTOJCI

BRAŠNO
Ovo je najvažniji sastojak za pečenje kruha. Zajedno s kvascem, ono stvara teksturu kruha. Kada se miješa s tekućinom, bjelančevine koje sadrži počinju stvarati gluten. Gluten je mreža savitljivih vlakana koja zadržavaju plinove koje stvara kvasac.

Bijelo pšenično brašno
Prodaje se kao brašno za pečenje, brašno za kruh ili fino pšenično brašno. Fino brašno je najdostupnije, ali ćete postići bolji rezultat s brašnom koje ima postotak bjelančevina od najmanje 11% do 12%. Recepti sadržani u ovom korisničkom priručniku zahtijevaju brašno za kruh s udjelom bjelančevina od 11%. Taj podatak je naveden na pakiranju brašna. Nemojte prosijavati brašno niti koristiti brašno s praškom za pečenje, osim ako tako ne piše u receptu.

Integralno pšenično brašno
Proizvodi se od zrnja pšenice i sadrži mekinje i klice. Kruh pečen od ove vrste brašna bit će gušći. Postići ćete manje gust kruh ako zamijenite jednu šalicu integralnog brašna jednom šalicom bijelog brašna za kruh.

Raženo brašno
Vrlo je popularno za pripremu kruha. Sadrži veliku količinu mineralnih sastojaka, ali ima nizak udio bjelančevina pa se obično kombinira s pšeničnim brašnom da bi se kruh dobro dizao.

Glutensko brašno
Proizvodi se izvlačenjem glutena iz zrnja pšenice. Dodavanje glutenskog brašna može poboljšati teksturu i kvalitetu kruha kada koristite brašno s nižim udjelom bjelančevina.

Mješavine za kruh
Sadrže brašno, šećer, mlijeko u prahu, sol i druge sastojke kao što je sredstvo za poboljšanje kruha. Obično se dodaju voda i kvasac.

SREDSTVO ZA POBOLJŠANJE KRUHA
Dostupno je u supermarketima i trgovinama zdravom hranom. Sastojci koje sadrži su obično industrijske kiseline za obradu hrane kao što su askorbinska kiselina (vitamin C) i enzimi (amilaza) ekstrahirana iz pšeničnog brašna.
Sredstvo za poboljšanje kruha će pomoći pri učvršćenju tijesta, čime se postiže veći komad kruha i finija tekstura. Kruh je stabilniji i traje dulje.

ŠEĆER
Daje slatkoću, okus i smeđu boju kore kruha. Dodaje se kvascu. Prikladni su bijeli šećer, smeđi šećer ili med.

MLIJEKO U PRAHU I MLIJEČNI PROIZVODI
Obogaćuju okus i povećavaju hranjivu vrijednost kruha. Mlijeko u prahu je prikladno i lako za upotrebu. Čuvajte ga u hermetički zatvorenoj posudi u hladnjaku. Također možete koristiti sojino mlijeko u prahu, ali će kruh biti tvrđi. Svježe mlijeko ne bi trebalo zamjenjivati osim ako to ne piše u receptu.

SOL
To je važan sastojak za pečenje kruha. Ona povećava kapacitet tijesta za upijanje, poboljšava miješenje, podupire stvaranje glutena i utječe na oblik kruha, teksturu i okus te produžuje trajanje kruha. Mjerite sol pažljivo jer ona sprječava dizanje kruha.

MAST
Dodaje okus i zadržava vlažnost. Možete koristiti biljna ulja kao što su ulje šafranike, sjemenki suncokreta ili repice. Ulje se može zamijeniti maslacem ili margarinom, ali boja kore može postati žućkasta.

KVASAC
Koristi se kao sredstvo za dizanje. Recepti u ovom korisničkom priručniku koriste suhi kvasac. Prije upotrebe suhog kvasca, uvijek provjerite rok upotrebe jer kvasac kojem je istekao rok upotrebe može uzrokovati da se tijesto ne digne.
Ako koristite svježi ili prešani kvasac, potrebna je tri puta veća količina u usporedbi sa suhim kvascem. Da biste napravili početnu smjesu, potrebna je tekućina, šećer i toplina.

BRZI KVASAC
To je mješavina kvasca i sredstva za poboljšanje kruha. Ako želite zamijeniti standardni kvasac u svom receptu s ovom vrstom kvasca, izostavite sredstvo za poboljšanje kruha. Brzodižuće tijesto se ne smije koristiti u kombinaciji sa mješavinama za kruh jer je sredstvo za poboljšanje kruha već sadržano u njima.

VODA
Obično se koristi standardna voda iz slavine. Ako je voda hladna, treba ju ugrijati na sobnu temperaturu prije upotrebe. Prehladna ili prevruća voda će spriječiti nastajanje početne smjese.

JAJA
Koriste se u nekim receptima za kruh. Pomažu pri dizanju tijesta i povećavaju hranjivu vrijednost kruha. Dodaju okus i finu koru te se obično koriste za slađe vrste kruha.

DRUGI SASTOJCI
Sastojke kao što su sušeno voće, orašasti plodovi, čokoladne mrvice, itd., koji moraju ostati cijeli u pečenom kruhu, treba umijesiti u tijesto. Treba ih postupno dodavati u tijesto tijekom miješenja prije nego što se tijesto digne.

TIJESTO ZA KRUH – PRIPREMA

- Provjerite minimalno trajanje ili rok upotrebe svih sastojaka.
- Dodajte sastojke redom kojim su navedeni u receptu.
- Držite otvorene namirnice u hermetički zatvorenim posudama.
- Pustite sastojke koje ste izvadili iz hladnjaka da prije upotrebe prvo dođu na sobnu temperaturu.
- Ako nije drugačije navedeno u receptu, koristite brašno za kruh. Nemojte koristiti brašno s udjelom bjelančevina manjim od 11 %.
- Nemojte koristiti brašno s praškom za pečenje za izradu kruha s kvascem, osim ako nije drugačije navedeno u receptu.
- Ako živite na lokaciji iznad 900 m nadmorske visine, vjerojatno ćete morati prilagoditi količinu kvasca navedenu u receptu. Što je nadmorska visina veća, to je tlak zraka niži i tijesto se diže brže. Preporučuje se ¼ čajne žličice kvasca manje nego u receptu.
- Ako je vrijeme vruće i vlažno, upotrijebite ¼ čajne žličice kvasca manje nego u receptu da biste izbjegli prejako dizanje tijesta.
- Svojstva tijesta se mogu promijeniti s godišnjom dobi ili načinom čuvanja. U tom slučaju treba prilagoditi omjer vode i brašna na sljedeći način. Ako je tijesto previše ljepljivo, dodajte 1 do 2 jušne žlice brašna. Ako je tijesto previše suho, dodajte 1 do 2 jušne žlice vode. Potrebno je nekoliko minuta da se ti sastojci upiju. Uz pravu količinu brašna i vode trebalo bi biti moguće oblikovati tijesto u glatki komad kruha, vlažan na dodir, ali ne previše ljepljiv.

Kako pripremiti početnu smjesu kvasca

- Ulijte količinu tople vode navedenu u receptu u čistu staklenu zdjelu. Zatim dodajte potrebnu količinu svježeg ili prešanog kvasca zajedno s 1 čajnom žličicom šećera i jednom čajnom žličicom brašna. Pažljivo zamiješajte sve zajedno i pokrijte plastičnom vrećicom. Ostavite smjesu na toplom mjestu (30 °C) na oko 30 minuta ili dok se smjesa ne zapjeni. Smjesu treba upotrijebiti odmah.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Dizanje na toplom mjestu

- Kvasac, bilo tijekom fermentacija ili u tijestu, zahtijeva toplinu da bi mu volumen rastao. Omogućite toplo mjesto za dizanje tijesta tako da stavite metalni pladanj za pečenje na zdjelu s dovoljno vruće vode. Stavite pripremljeno tijesto na pladanj za pečenje i pokrijte lagano namašćenom debljom plastičnom vrećicom ili kuhinjskom krpom za brisanje. Za dizanje tijesta je potrebno toplo mjesto bez propuha. Pustite da se tijesto diže dok mu se volumen ne udvostruči.

TIJESTO ZA KOLAČE I SLASTICE – SASTOJCI

BRAŠNO

Brašno koje se koristi za kolače i slastice mora imati niži udio bjelančevina (glutena) nego brašno za kruh.

Srednje fino i fino brašno

Ovo brašno ima nizak udio bjelančevina (glutena) i daje finiju teksturu pečenim proizvodima kao što su kolači, torte, pekarske slastice ili palačinke.

Brašno s praškom za pecivo

To je smjesa brašna i sredstva za dizanje kao što je prašak za pecivo. Da biste napravili 1 šalicu smjese brašna i praška za pecivo, pomiješajte 1 šalicu brašna s 2 čajne žličice praška za pecivo.

Integralno brašno

Sadrži mekinje i klice i može se koristiti za tijesta za torte i pite. Tekstura proizvoda pripremljenog od integralnog brašna će biti gušća.

Kukuruzno brašno

Proizvodi se od kukuruza i koristi se za neke pečene proizvode kojima daje finiju teksturu. Može se upotrijebiti za zgušnjavanje umaka i deserta.

Rižino brašno

Proizvodi se od riže i služi za dobivanje finije teksture pečenih proizvoda, na primjer za slatka peciva.

PRAŠAK ZA PECIVO

Koristi se kao sredstvo za dizanje pri pečenju.

SODA BIKARBONA

Poznata i kao natrijev bikarbonat. Može se koristiti kao dodatno sredstvo za dizanje tijesta ili za dobivanje tamnije boje nekih pekarskih proizvoda.

MASLAC

Daje specifičan okus i finiju teksturu pekarskih proizvoda. U nekim receptima ga je moguće zamijeniti uljem, ali će konačni okus i tekstura pekarskih proizvoda biti drugačija. U tom slučaju, upotrijebite ¼ manje maslaca od količine ulja navedene u receptu. Prije nego što počnete miješati maslac sa šećerom, pustite da omekša na sobnoj temperaturi.

JAJA

Jaja moraju biti na sobnoj temperaturi da bi dala pravi volumen pekarskim proizvodima. Razbijte jaja pojedinačno u zasebnu zdjelu i tek zatim ih dodajte ostalim sastojcima. Time ćete izbjeći kvarenje cijele smjese ako je jedno jaje pokvareno. Ako namjeravate mutiti bjelanjke, pažljivo ih odvojite od žutanjaka. Žutanjci sadrže masnoće i njihovi ostaci sprječavaju uspješno mućenje bjelanjaka. Prije nego počnete mutiti bjelanjke, pazite da mutilica i zdjela za miješanje budu potpuno čiste i bez ostataka masnoća. Inače bjelanjci možda neće biti savršeno zamućeni.

MLIJEKO

Treba upotrijebiti punomasno mlijeko osim ako ne piše drugačije u receptu. Može se upotrijebiti obrano ili polumasno mlijeko, ali će konačni okus i tekstura pekarskih proizvoda biti drugačiji.

ŠEĆER

Obično se koristi bijeli granulirani šećer. On dodaje okus, teksturu i boju pekarskim proizvodima.

Također se često koristi šećer u prahu jer se lakše otapa kada se miješa s maslacem. Možete upotrijebiti smeđi šećer radi dodavanja drugačijeg okusa i boje pekarskim proizvodima.

PEČENJE

- Prije početka pečenja pustite da se pećnica zagrije na odgovarajuću temperaturu.
- Temperatura pečenja se može razlikovati ovisno o vrsti pećnice. Smanjite temperaturu navedenu u receptu za 15 – 20 °C ako koristite pećnicu na vrući zrak.
- Umjesto tava i pladnjeva posipanih brašnom, možete upotrijebiti papir za pečenje. Možete premazati pladanj za pečenje malom količinom masti da biste spriječili klizanje papira za pečenje po glatkoj površini pladnja za pečenje.
- Prije nego izvadite pečeni proizvod iz pećnice, provjerite je li dovršen. Lagano pritisnite vrh pečenog proizvoda, ako se vrati u početni oblik, znači da je pravilno pečen. Pažljivo umetnite štapić za ražnjiće ili slično u sredinu pečenog proizvoda i zatim izvucite štapić. Ako se tijesto ne lijepi za štapić, proizvod je pravilno pečen.
- Da bi vam keksi bili hruskavi, izvadite pladanj za pečenje iz pećnice i stavite ga na metalnu rešetku. Pomaknite pojedinačne komade na pladnju za pečenje s mjesta na kojem su se pekli i pustite da se ohlade. Kada se ohlade, premjestite ih s pladnja za pečenje na tanjur.

RECEPTI

Spužvasti kolač

4 jaja, bjelanjci odvojeni od žutanjaka
¼ šalice šećera u prahu
1 šalica (150 g) srednje finog brašna s praškom za pecivo, prosijanog
3 jušne žlice vode

- Upotrijebite mutilicu **A2**.
- Postavite razinu brzine na 8 i zamutite bjelanjke u gustu pjenu. Smanjite razinu brzine na 1 i polako dodajte šećer dok se pjena ne zagusti i prestane biti tekuća.
- Dodajte žutanjke i pažljivo zamiješajte.
- Postavite razinu brzine na 1 i povremeno dodajte brašno i vodu. Mutite dok se sastojci ne pomiješaju.
- Ulijte tijesto u unaprijed namašćen i pobrašnjen pladanj za pečenje.
- Pecite u pećnici unaprijed zagrijanoj na 180 °C na oko 20–25 minuta.
- Pustite da se ispečeni spužvasti kolač ohladi na metalnoj rešetci.

Kolač od vanilije

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

- Upotrijebite mutilicu **A3**.
- Podesite brzinu na 8 i tucite maslac zajedno sa šećerom dok smjesa ne postane pjenasta i glatka.
- Dodajte ekstrakt vanilije, jedno po jedno jaje i temeljito ih istucite.
- Smanjite brzinu na 2 i polako povremeno dodajte brašno i mlijeko te miješajte dok ne nastane glatko tijesto.
- Ulijte tijesto u unaprijed namašćeni i pobrašnjeni pladanj za pečenje promjera 22 cm.
- Pecite u pećnici unaprijed zagrijanoj na 180 °C oko 45–50 minuta ili dok tijesto ne dobije zlatnu boju.
- Pustite da se ispečeni kolač ohladi na metalnom pladnju.

Keksi s maslacom (oko 40 komada)

125 g maslaca, omekšanog
¾ šalice šećera u prahu
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
1 jaje
2 šalice (300 g) srednje finog brašna
1 čajna žličica praška za pecivo

- Upotrijebite mutilicu **A3**.
- Podesite brzinu na 8 i miješajte maslac dok ne postane jednolik. Dodajte šećer, ekstrakt vanilije i jaje. Miješajte dok ne dobijete laganu i glatku smjesu.
- Umiješajte brašno i prašak za pecivo.
- Podesite brzinu na 2 i postupno dodajte brašno dok sve ne bude dobro zamiješano u jednu masu. Međutim, nemojte miješati predugo.
- Pomoću čajne žličice oblikujte male kuglice i jednoliko ih rasporedite na pladanj za pečenje koji je lagano namašćen ili pokriven papirom za pečenje. Ostavite dovoljno mjesta oko svake kuglice. Pritisnite svaku kuglicu lagano pobrašnjenom viljuškom.
- Pecite u pećnici unaprijed zagrijanoj na 190 °C oko 12–15 minuta ili dok keksi ne dobiju lagano zlatnu boju.
- Maknite kekse s pladnja za pečenje i pustite ih da se ohlade na metalnoj rešetci.

Snježne pahuljice (20–24 komada)

4 bjelanjka
1 šalica šećera u prahu

- Upotrijebite mutilicu **A2**.
- Podesite razinu brzine na 8 i zamutite gusti snijeg od bjelanjaka. Spustite brzinu na razinu 1 i dodajte pola šećera te ga umiješajte. Zatim dodajte ostatak šećera.
- Žlicom nanesite malu količinu snježne smjese na lagano namašćen pladanj za pečenje. Ostavite oko 3 cm oko pojedinačnih komada da se ne bi zapekli zajedno.
- Pecite u pećnici na 120 °C oko 1 do 1½ sat ili dok snježne pahuljice ne budu suhe. Da ih ne biste prepekli, nemojte ih peći predugo. Maknite ih s pladnja za pečenje i stavite ih sa strane da se ohlade, a čuvajte ih u hermetički zatvorenoj posudi.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Napomena:
Možete upotrijebiti alat za dekoraciju da biste izradili veće pahuljice. To može zahtijevati dulje vrijeme pečenja.

Bijeli kruh
4 šalice (600 g) brašna za kruh
3 jušne žlice mlijeka u prahu
1½ čajna žličica soli
1½ jušna žlica šećera
1 čajna žličica sredstva za poboljšanje kruha
2 čajne žličice instant kvasca
2 jušne žlice ulja
1½ šalica (375 ml) vode
dodatno brašno za kruh za ručno miješenje

- Upotrijebite kuku za miješenje **A1**.
- U zdjeli za miješanje umiješajte brašno, mlijeko u prahu, sol, šećer, sredstvo za poboljšanje kruha i instant kvasac.
- Podesite brzinu na 1–2 i polako dodajte vodu i ulje u suhu smjesu. Ostavite da se mijesi dok se ne počne stvarati tijesto.
- Premjestite tijesto na lagano pobrašnjenu dasku za tijesto i temeljito izmijesite rukom dok tijesto ne bude dovoljno fino i glatko.

Napomena:
U ovoj fazi bi tijesto trebalo biti vrlo dobro izmiješeno tako da se stvori gluten koji daje tijestu pravu elastičnost i omogućuje da se digne.

- Stavite tijesto u veliku zdjelu i pokrijte plastičnom folijom. Pustite da se diže na toplom mjestu oko 20 minuta ili dok mu se veličina ne udvostruči.
- Izvadite dignuto tijesto iz zdjele i još jednom izmijesite na lagano pobrašnjenoj dasci za tijesto.
- Stavite tijesto u lim za pečenje. Pokrijte plastičnom folijom i pustite da se diže na toplom mjestu oko 30–40 minuta ili dok se ne digne dovoljno. Uklonite plastičnu foliju.
- Prije pečenja možete premazati glazurom od jaja.
- Pecite u pećnici unaprijed zagrijanoj na 200 °C oko 40–50 minuta ili dok kruh ne dobije zlatnu boju.
- Pustite da se ispečeni kruh ohladi na 15 do 20 minuta i zatim ga izvadite iz lima za pečenje. Pustite da se kruh potpuno ohladi prije rezanja da biste izbjegli urušavanje.

Glazura od jaja za tijesto za kruh
1 jaje, lagano promiješano
2–3 jušne žlice vode

- Umiješajte oba sastojka dok ne nastane glatka smjesa. Nemojte zamutiti. Ako je potrebno, procijedite kroz cjediljku. Četkicom nanesite glazuru od jaja na tijesto za kruh prije pečenja.

Focaccia (2–4 porcije)
3 šalice (450 g) brašna za kruh
1 čajna žličica soli
2 čajne žličice šećera
2 čajne žličice instant kvasca
2 jušne žlice maslinovog ulja
1 šalica (250 ml) vode

Za glazuru:
2 jušne žlice maslinovog ulja
1 jušna žlica krupne soli
2 jušne žlice crnih maslina, nasjeckanih

- Upotrijebite kuku za miješenje **A1**.
- U zdjeli za miješanje umiješajte brašno, sol, šećer i kvasac.
- Podesite brzinu na 1–2 i polako dodajte vodu i ulje u suhu smjesu. Ostavite da se mijesi dok se ne počne stvarati tijesto.
- Premjestite tijesto na lagano pobrašnjenu dasku za tijesto i temeljito izmijesite rukom dok ne dobijete fino i glatko tijesto.
- Stavite tijesto u veliku zdjelu i pokrijte plastičnom folijom. Pustite da se diže na toplom mjestu oko 20 minuta ili dok mu se veličina ne udvostruči.
- Izvadite dignuto tijesto iz zdjele i još jednom izmijesite na lagano pobrašnjenoj dasci za tijesto.
- Premjestite tijesto u lagano namašćenu teflonsku tavu dimenzija 20 x 30 cm i izvaljajte ga u obliku tave.
- Lagano pokrijte plastičnom folijom i pustite da se diže na toplom mjestu oko 20–30 minuta ili dok se malo ne digne. Uklonite plastičnu foliju.
- Četkicom premažite tijesto maslinovim uljem i posipajte krupnu sol i nasjeckane masline.
- Pecite u pećnici unaprijed zagrijanoj na 200 °C oko 30–35 minuta ili dok focaccia kruh ne dobije zlatnu boju.
- Nakon vađenja iz pećnice pustite da se ohladi na metalnoj rešetci.

NASTAVAK ZA LASAGNE

UVOD

- Valjkasti nastavak za lasagne STX 011 služi kao opcijski nastavak za modele miješalica za hranu STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG i STM 6358RS.

OPIS VALJKASTOG NASTAVKA ZA LASAGNE

B1 Regulator debljine tijesta
Debljina tijesta se može podesiti u rasponu od 0 do 8, tj. 0,3 do 2,3 mm (±0,2 mm).
B2 Valjci za tijesto

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite valjkasti nastavak za lasagne iz ambalaže.
2. Obrišite nastavak lagano navlaženom krpom prije prve upotrebe i zatim temeljito obrišite suhom krpom.

NAMJENA UREĐAJA

- Nastavak služi za valjanje svježeg tijesta. Pomoću ovog nastavaka možete napraviti list širine do 140 mm. Debljinu lista možete regulirati u rasponu od 0,3 do 2,3 mm (±0,2 mm). Zatim možete ručno narezati tijesto za pripremu lasagna ili drugih vrsta tjestenine ili ga možete dalje obrađivati pomoću nastavaka za tagliatelle ili linguine koji se mogu kupiti zasebno.

PRIČVRŠĆIVANJE I SKIDANJE NASTAVKA

1. Provjerite je li miješalica za hranu isključena i iskopčana iz električne utičnice. Krak miješalice za hranu mora biti spušten u vodoravni položaj, a nastavak za mućenje, tučenje ili miješenje mora biti uklonjen. Uklonite poklopac s višenamjenske glave miješalice za hranu. Gurnite nastavak pod kutom od 45° prema priključku za nastavke na prednjem dijelu višenamjenske glave i učvrstite ga okretanjem suprotno od smjera kazaljki sata (vidi sl. C). Nastavak je sigurno postavljen u pravilnom položaju kada gumb na prednjoj strani višenamjenske glave miješalice za hranu izađe van. Kada gumb izađe van, čut će se škljocaj. Nastavak je sada spreman za upotrebu.
2. Za skidanje nastavka, pritisnite gumb za otpuštanje nastavaka i uklonite nastavak okretanjem u smjeru kazaljki sata.

UPOTREBA NASTAVKA ZA IZRADU TJESTENINE

1. Pripremite svježe tijesto i malo ga izvaljajte ručno. Pospite valjke **B2** s malo brašna.
2. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukopčajte utikač kabela u električnu utičnicu. Podesite regulator debljine tijesta **B1** na najveću postavku. Postavite gumb za regulaciju brzine na razinu brzine 1. Valjci **B2** će se početi okretati. Umećite tijesto odozgo i više puta ga propustite kroz valjke **B2** dok ne bude ravno. Prije ponovnog provlačenja tijesta kroz nastavak, možete ga presaviti. Svaki put nakon prolaska tijesta kroz nastavak, postavite gumb za podešavanje debljine **B1** na nižu postavku i ponavljajte to dok ne postignete željenu debljinu.
3. Tablica u nastavku prikazuje moguće postavke gumba za podešavanje debljine lista **B1**.

Postavka gumba **za podešavanje debljine B1**	Debljina lista u mm (±0,2 mm)
0	0,3
1	0,4
2	0,6
3	0,9
4	1,2
5	1,4
6	1,7
7	2,0
8	2,3

Preporučena konačna debljina lista treba biti u rasponu od 0 do 3.

4. Kada izvaljate list na željenu debljinu, isključite miješalicu za hranu postavljanjem gumba za regulaciju brzine u položaj OFF (isključeno).

Pažnja:
Nemojte umetati prste ili druge predmete u nastavak i držite kosu, odjeću i druge predmete dalje tijekom rada. Nemojte u nastavak umetati ništa osim tijesta koje valjate.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

5. Zatim po potrebi možete izrezati list tijesta ili ga obraditi pomoću nastavka za tjesteninu tagliatelle ili linguine koje možete kupiti zasebno.
6. Očistite nastavak nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje".

RECEPT ZA SVJEŽE TIJESTO

Sastojci: durum brašno, jaje srednje veličine, prstohvat soli za okus. Dodajte 1 jaje na svakih 100 g durum brašna.

1. Stavite sve sastojke u posudu za miješanje i mijesite približno 2 do 3 minuta na razini brzine 1 do 2 pomoću kuke za miješenje.
2. Premjestite izmiješeno tijesto na ploču za miješenje i mijesite još malo rukama dok ne postignete glatko tijesto.
3. Prije valjanja tijesta u list, pustite da odstoji približno 15 minuta. Zatim po potrebi možete izrezati list tijesta ili ga obraditi pomoću nastavka za tjesteninu tagliatelle ili linguine koje možete kupiti zasebno.
4. Kuhajte svježe izrađenu tjesteninu unutar četiri sata od izrade. Vrijeme kuhanja je između 2 i 4 minute. Za svakih 100 g tjestenine potrebna je 1 litra vode i 10 g soli. Pustite da voda zavrije, dodajte sol i stavite tjesteninu u kipuću vodu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja, uvijek isključite miješalicu postavljanjem gumba za regulaciju brzine u položaj OFF (isključeno) i iskapčanjem kabela napajanja. Nakon što provjerite jesu li se svi rotirajući dijelovi zaustavili, skinite nastavak s miješalice za hranu.
- Obrišite nastavak čistom i lagano navlaženom krpom pa ga osušite. Nemojte ga uranjati u vodu niti ispirati pod tekućom vodom.
- Nemojte za čišćenje koristiti benzin, razrjeđivače, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje. U suprotnom je moguće oštećenje površine nastavka.

NASTAVAK ZA TAGLIATELLE

UVOD

- Nastavak za tjesteninu STX 012 služi kao opcijski nastavak za modele miješalica za hranu STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG i STM 6358RS.

OPIS NASTAVKA ZA TAGLIATELLE

D1 Sklop oštrica
Služi za narezivanje izvaljanog lista tijesta na rezance širine 7 mm.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite nastavak za tijesto iz ambalaže.
2. Obrišite nastavak lagano navlaženom krpom prije prve upotrebe i zatim temeljito obrišite suhom krpom.

NAMJENA UREĐAJA

- Nastavak služi za izradu tjestenine tagliatelle. Najprije je potrebno izvaljati tijesto rukom ili pomoću valjkastog nastavka za lasagne koji se može kupiti zasebno.

PRIČVRŠĆIVANJE I SKIDANJE NASTAVKA

1. Provjerite je li miješalica za hranu isključena i iskopčana iz električne utičnice. Krak miješalice za hranu mora biti spušten u vodoravni položaj, a nastavak za mućenje, tučenje ili miješenje mora biti uklonjen. Uklonite poklopac s višenamjenske glave miješalice za hranu. Gurnite nastavak pod kutom od 45° prema priključku za nastavke na prednjem dijelu višenamjenske glave i učvrstite ga okretanjem suprotno od smjera kazaljki sata (vidi sl. E).
   Nastavak je sigurno postavljen u pravilnom položaju kada gumb na prednjoj strani višenamjenske glave miješalice za hranu izađe van. Kada gumb izađe van, čut će se škljocaj. Nastavak je sada spreman za upotrebu.
2. Za skidanje nastavka, pritisnite gumb za otpuštanje nastavaka i uklonite nastavak okretanjem u smjeru kazaljki sata.

UPOTREBA NASTAVKA ZA IZRADU TJESTENINE

1. Pripremite list tijesta širine do 140 mm. Pospite sklop oštrice **D1** brašnom.
2. Provjerite je li miješalica za hranu pravilno sastavljena i je li gumb za regulaciju brzine postavljen u položaj OFF (isključeno). Ukopčajte utikač kabela u električnu utičnicu. Postavite gumb za regulaciju brzine na razinu brzine 1. Umetnite list tijesta odozgo u nastavak i propustite ga kroz njega. To će izrezati list na rezance širine 7 mm i tako napraviti tjesteninu tagliatelle.

Pažnja:
Nemojte umetati prste ili druge predmete u nastavak i držite kosu, odjeću i druge predmete dalje tijekom rada. Nemojte umetati ništa u nastavak osim lista tijesta koji želite narezati u nastavku.

3. Kada završite, postavite gumb za regulaciju brzine u položaj OFF (isključeno) i iskopčajte kabel iz električne utičnice.
4. Očistite nastavak nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju „Čišćenje i održavanje".

RECEPT ZA TIJESTO

Sastojci: durum brašno, jaje srednje veličine, prstohvat soli za okus. Dodajte 1 jaje na svakih 100 g durum brašna.

1. Stavite sve sastojke u posudu za miješanje i mijesite približno 2 do 3 minuta na razini brzine 1 do 2 pomoću kuke za miješenje.
2. Premjestite izmiješeno tijesto na ploču za miješenje i mijesite još malo rukama dok ne postignete glatko tijesto.
3. Pustite da tijesto odstoji na 15 minuta i zatim ga izvaljajte u list pomoću valjkastog nastavka za lasagne (može se kupiti zasebno). Zatim ga narežite na rezance od 7 mm pomoću nastavka za tagliatelle.
4. Kuhajte svježe izrađenu tjesteninu unutar četiri sata od izrade. Vrijeme kuhanja je između 2 i 4 minute. Za svakih 100 g tjestenine potrebna je 1 litra vode i 10 g soli. Pustite da voda zavrije, dodajte sol i stavite tjesteninu u kipuću vodu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja, uvijek isključite miješalicu postavljanjem gumba za regulaciju brzine u položaj OFF (isključeno) i iskapčanjem kabela napajanja. Nakon što provjerite jesu li se svi rotirajući dijelovi zaustavili, skinite nastavak s miješalice za hranu.
- Obrišite nastavak čistom i lagano navlaženom krpom pa ga osušite. Nemojte ga uranjati u vodu niti ispirati pod tekućom vodom.
- Nemojte za čišćenje koristiti benzin, razrjeđivače, otapala ili abrazivna sredstva za čišćenje. U suprotnom je moguće oštećenje površine nastavka.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220–240 V
Nazivna frekvencija	50/60 Hz
Nazivna ulazna snaga	1 200 W
Razina buke	80 dB(A)

Navedena razina emisije buke iz uređaja je 80 dB(A), što predstavlja razinu A akustične snage u odnosu na referentnu akustičnu snagu od 1 pW.

Zadržavamo pravo na izmjene teksta i tehničkih parametara.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

Rabljenu ambalažu odložite na predviđenim reciklažnim mjestima.

ODLAGANJE ISKORIŠTENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

Ovaj simbol na proizvodima ili originalnim dokumentima znači da se iskorišteni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati u obični kućanski otpad. Radi pravilnog zbrinjavanja, obnavljanja i recikliranja, predajte takve uređaje na za to predviđenim mjestima. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uređaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalentan novi uređaj. Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne učinke za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinosti od lokalnih nadležnih tijela. U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije
Ako želite odložiti električne ili elektroničke uređaje, upitajte maloprodajnika ili dobavljača o potrebnim informacijama.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije
Ovaj simbol je važeći u Europskoj uniji. Ako želite odložiti ovaj proizvod, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu odlaganja od lokalnog vijeća ili prodavača.

CE Ovaj uređaj zadovoljava sve osnovne zahtjeve EU direktiva vezanih uz njega.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.