SENCOR® STM 7330SL

HU ▪ Konyhai robotgép

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Konyhai robotgép

Fontos biztonsági utasítások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készülék nem játék, a készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- A készüléket idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati útmutatóját ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Ne használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott, illetve amit a gyártó nem ajánl a készülékhez.
- A készüléket kizárólag csak háztartásokban szabad használni, a család élelmiszerfogyasztásának megfelelő mennyiségű alapanyagok feldolgozására.
- A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, illetve nem stabil felületre. A készüléket csak tiszta, száraz. stabil és egyenes felületre helyezze le.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A készülékre ne szereljen fel egyidejűleg különböző tartozékokat.
- A készüléket (kivéve annak a levehető tartozékait) vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A tartozékok fel- és leszerelése, a készülék tisztítása és áthelyezése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból. A tartozékok fel- és leszerelése, a készülék tisztítása vagy átszerelése előtt várja meg a forgó alkatrészek teljes leállását.
- Biztonsági okokból a készülék motorja nem kapcsol be akkor, ha a készülék karja fel van emelve.

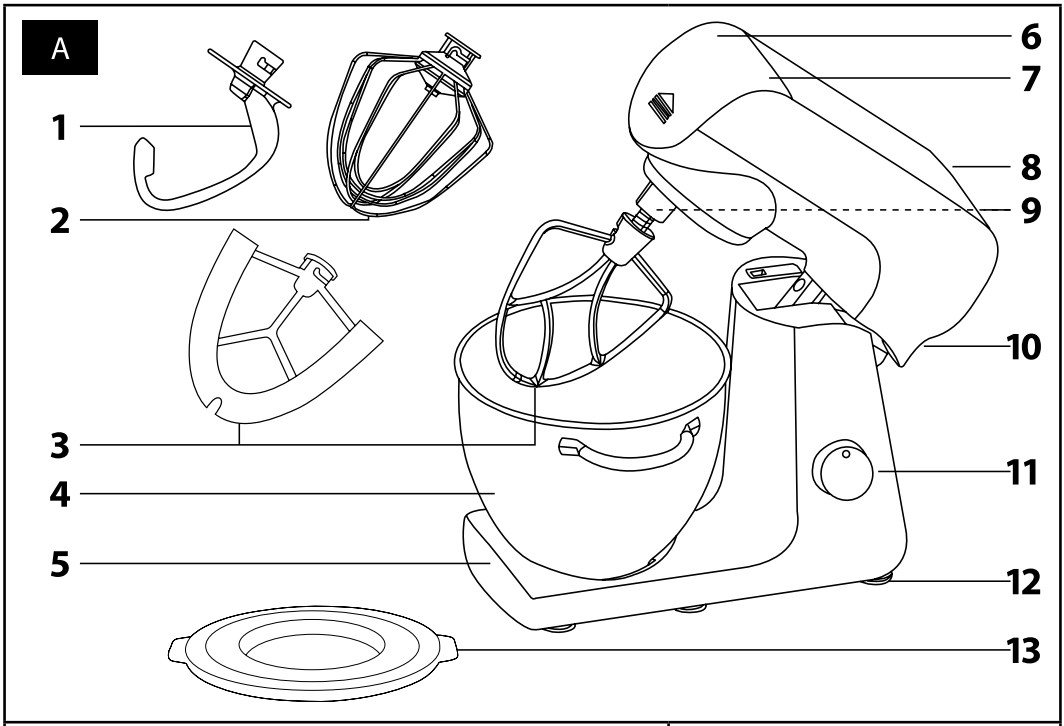
Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

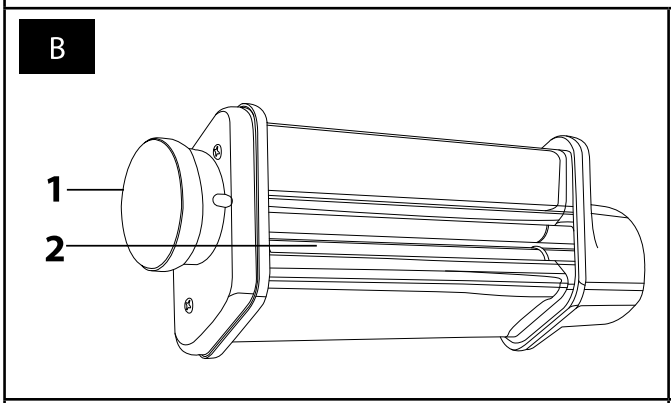
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a használni kívánt tartozékok megfelelő módon fel vannak-e szerelve, illetve a kart vízszintes helyzetbe kell lehajtani.
- A forró alapanyagokat és folyadékokat a feldolgozás (pl. mixelés) előtt hűtse le.
- A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos!
- Nagy terhelés esetén ne üzemeltesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.
- Üzemeltetés közben a készülék karját ne hajtsa fel és a keverőedénybe ne nyúljon bele (illetve abba ne dugjon idegen tárgyakat: kést, villát, fakanalat stb.). A készülék alkatrészeit és felszerelt forgó tartozékokat ne fogja meg, és ügyeljen arra is, hogy a forgó részek közelébe ne kerüljenek idegen tárgyak (pl. ruha, haj stb.). Ellenkező esetben a készülék sérülést és anyagi kárt okozhat.
- Ha használat közben valamilyen idegen tárgy (pl. kanál, fakanál stb.) a keverőedénybe esik, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le (a fordulatszám szabályozót fordítsa OFF állásba), a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból és a tárgyat vegye ki a keverőedényből.
- Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a tartozékokra vagy az edény falára, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból. Kaparóval húzza le a tartozékokról és az edény faláról a rátapadt élelmiszereket. A munkát csak ezt követően folytassa a készülékkel.
- A húsdaráló és a daráló feltét nyílásába ne nyúljon be kézzel, és az alapanyagokat ne nyomja be az ujjával vagy valamilyen idegen tárggyal. Erre a célra használja a készülékhez tartozékként mellékelt nyomórudat.
- A készüléket üres állapotban ne kapcsolja be. A készülék helytelen használata a készülék élettartamának a lerövidülését okozhatja.
- Az eltárolás előtt a készülék karját hajtsa le vízszintes helyzetbe.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá éles vagy forró tárgyakhoz.
- A hálózati vezetéket a vezetéknél megfogva nem szabad a fali aljzatból kihúzni. A hálózati vezeték vagy a fali aljzat megsérülhet. Ehhez a művelethez a vezeték csatlakozódugóját fogja meg.

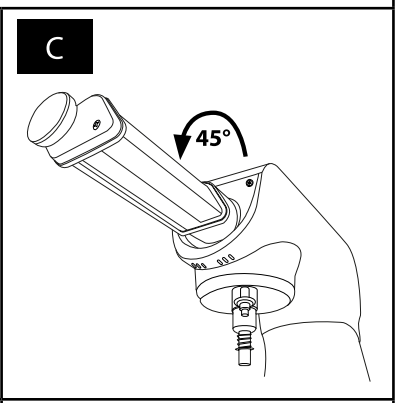
Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

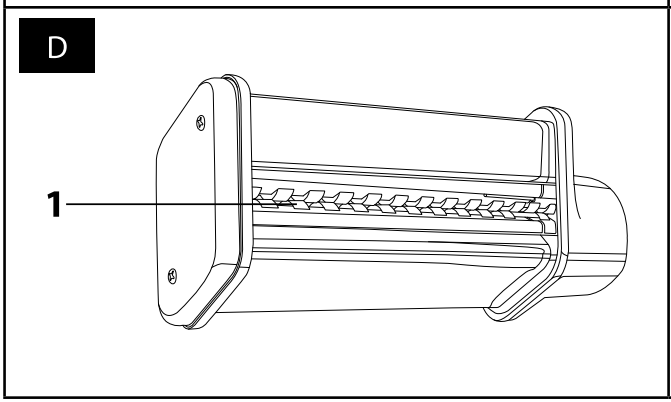
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ha a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója sérült, akkor a készüléket ne használja.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását vagy beállítását bízza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

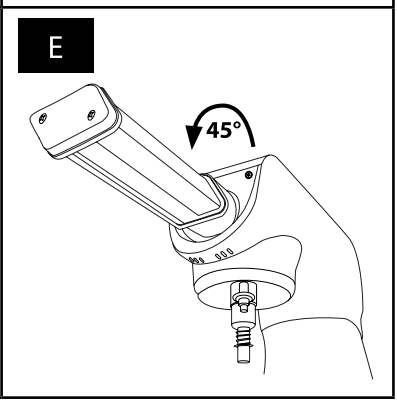
Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.











Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

HU Konyhai robotgép
Használati útmutató

- A készülék első bekapcsolása előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KONYHAI ROBOT RÉSZEI

A1 Dagasztó kar
A2 Balón alakú habverő
A3 A-alakú keverő / A-alakú FLEXI keverőszár
A4 Rozsdamentes acéledény fogantyúval (térfogat: 4,5 l) / Rozsdamentes acéledény egy fogantyúval (5 l-es)
A5 Készüléktalp
A6 A húsdaráló és reszelő-szeletelő feltét kioldó gombja az **A7** fedél alatt található
A7 Levehető fedél, amely alatt a húsdaráló és reszelő-szeletelő kihajtó tengely található
A8 Felhajtható kar és többfunkciós fej
A9 Tengely a következő keverőszárakhoz: **A1**, **A2** és **A3**
A10 Gomb az **A8** kar blokkolásának a kioldásához (a kar hátulján található)
A11 Fordulatszám szabályozó gomb (9 fordulatszám fokozat beállításához)
OFF állás (kikapcsolás készenléti állapotba) – az 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, és MAX
A12 Csúszásgátló lábak
A13 Fedő a tároláshoz, a 4,5 l-es edényhez / fedő a tároláshoz, az 5 l-es edényhez

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A készüléket és a tartozékait vegye ki a csomagolásból.
2. A tartozékokat és feltéteket: dagasztó kart **A1**, habverőt **A2**, keverő szárat **A3**, keverőedényt **A4**, mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).

A KONYHAI ROBOT RENDELTETÉSE

- A gazdag tartozékválaszteknak köszönhetően a konyhai robot kiválóan használható minden konyhában. A készüléket mixeléshez, keveréshez, habveréshez, tészta dagasztásához, darálásához, reszeléshez, házi kolbász töltéséhez vagy akár kebab készítéséhez is használhatja.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS

BOLYGÓMŰVES KEVERÉS

- A bolygóműves keverés két forgómozgást biztosít a befogott keverőszáraknak. A keverőszár az edény falánál az óramutató járásával ellenkező irányba, míg a saját tengelye körül az óramutató járásával azonos irányba forog. Ezzel biztosítja az alapanyagok tökéletes és egyenletes elkeverését.

A KEVERŐSZÁR KIVÁLASZTÁSA

KEVERŐSZÁR	FELHASZNÁLÁS
A1 dagasztó kar	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyértésztához) használható.
A3 keverőszár	Közepesen sűrű és könnyebb tészták, valamint krémek, szószok, öntetek stb. keveréséhez használható.
A2 habverő	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.

A KEVERŐ ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

- A készülék össze- vagy szétszerelése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból.

1. A keverőedény behelyezése

1.1 A konyhai robotot vízszintes és sima, valamint száraz felületre helyezze le (pl. a konyhabútor munkalapjára).
1.2 Az **A10** gombot húzza fel és tartsa felhúzva. Az **A8** kart hajtsa fel. Az **A8** kar felhajtott állapotának a rögzítéséhez az **A10** gombot engedje el.
1.3 Az **A4** rozsdamentes acéledényt helyezze az **A5** készüléktalp nyílásába és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse. Az **A4** edény akkor van megfelelően rögzítve, ha azt nem lehet kiemelni az **A5** készüléktalpból.

2. A keverőszár (dagasztó, keverő vagy habverő) befogása

2.1 A keverőszár behelyezéséhez az **A8** kart felhajtott helyzetben kell rögzíteni (lásd az 1.2. pontot fent). Az **A9** keverőfej tengelyre helyezze fel valamelyik keverőt (az **A9** tengelyre rá kell dugni kiválasztott keverő szárat). A keverő szárat nyomja az **A8** keverőfej irányába, majd az **A9** tengelyre való rögzítéshez a szárat fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba.
2.2 A felhelyezett szárat finoman húzza lefelé. Amennyiben a szár megfelelően van rögzítve, akkor azt nem lehet lehúzni az **A9** tengelyről.
2.3 Ha még nem kívánja beönteni az **A4** keverőedénybe az alapanyagokat, akkor az **A10** gombot húzza fel, tartsa felhúzva, majd az **A8** kart hajtsa le vízszintes helyzetbe. Az **A8** kar vízszintes helyzetbe hajtása után az **A10** gombot engedje el.

3. A szár levétele és az edény kivétele

3.1 Az **A10** gombot húzza fel és tartsa felhúzva. Az **A8** kart hajtsa fel. Az **A8** kar felhajtott állapotának a rögzítéséhez az **A10** gombot engedje el.
3.2 A keverő szárat finoman nyomja felfelé, az **A8** keverőfej irányába. A keverő szárat az óramutató járásával azonos irányba forgassa el, majd húzza le az **A9** tengelyről. Az **A4** keverőedényt az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el, majd emelje ki az **A5** készüléktalpból. Az **A8** kart ismét hajtsa le vízszintes helyzetbe.

A KEVERŐ HASZNÁLATA

1. Az **A8** kart hajtsa fel, majd az **A5** készüléktalpba befogott **A4** edénybe öntse bele az alapanyagokat.

Figyelmeztetés!
Az alapanyagok összsúlya nem haladhatja meg az 1,5 kg-t. Egyszerre legfeljebb csak 8 tojás fehérjét lehet felverni habbá.

2. Az **A8** kart (a befogott keverő szárral) hajtsa le vízszintes helyzetbe.
3. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A11** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba (készenléti üzemmód). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
4. Az **A11** fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot (1 és 8 között). Alacsonyabb fordulattal kezdje keverést, hogy a szár ne szórja ki az edényből az alapanyagokat. Az alapanyagok összekeverése után fokozatosan növelheti a fordulatszámot. A fordulatszámot szükség szerint megváltoztathatja.

Figyelmeztetés!
Ha az **A4** keverőedény faláról le kívánja húzni a feltapadt alapanyagokat, akkor előbb az **A11** fordulatszám szabályozót kapcsolja OFF állásba (készenléti üzemmód) és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból. Ezt követően műanyag kaparóval húzza le alapanyagokat.

A készülék folyamatos üzemeltetési ideje 10 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. Ez különösen fontos akkor, ha a készülék terhelése nagy (pl. sűrű és nehéz tészták dagasztásakor). A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 30 percet a készülék lehűlése érdekében.

5. A keverés befejezése után az **A11** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba (készenléti üzemmód) és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból.
6. A készülékről vegye le a tartozékokat (lásd a szétszereléssel foglalkozó fejezetet). Az **A4** keverőedény faláról és a keverő szárról puha műanyag kaparóval húzza le a megkevert élelmiszert.
7. Minden használat után tisztítsa meg a konyhai robotot (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

TANÁCSOK A KEVERÉSHEZ

Tartozék típus	Összetevők	Mennyiség	Feldolgozási idő	Fordulatszám
A2 habverő	Tojás fehérje	max. 8 db	5 perc	fokozat: 8
A2 habverő	Tejszín	250 ml	3 perc	fokozat: 8
A2 habverő	Majonéz	3 tojás sárgája	1 perc	fokozat: 3–5
A3 keverőszár	Torta tészta	kb. 800 g	6 perc	fokozat: 3–7
A1 dagasztó kar	Kenyértészta	max. 600 g liszt	4 perc	fokozat: 3

Megjegyzés
A fenti adatok és keverési idők csak tájékoztató jellegűek. Az alapanyagokat előbb alacsony fokozaton (1 vagy 2) keverje össze, ellenkező esetben azok kifröcsöghetnek az edényből. Az összekeverés után magasabb fokozatba kapcsolhat.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A konyhai robot tisztításának a megkezdése előtt az **A11** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból.
- Minden használat után alaposan mossa el a használt tartozékokat (az egységeket a mosogatás előtt szedje szét). A mosogatáshoz hagyományos mosogatószert használjon. Majd a tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).

Figyelmeztetés!
A műanyag tartozékokat mosogatógépben is el lehet mosni. A fém tartozékokat ne mosogassa el mosogatógépben, mert a felületük megsérülhet. Bizonyos élelmiszerek a műanyag alkatrészeken elszíneződéseket okozhatnak. Próbálja meg az elszíneződéseket étolajjal bekenni, majd a tartozékot ismét elmosogatni.

Tipp:
Tojásfehérje vagy tejszín habverése előtt (az **A2** keverővel) az **A4** keverőedényt hideg vízzel öblítse ki. A meleg edényben nem fog sikerülni a habverés, a hideg tojást és tejszínt jobban fel lehet verni.

- Az **A5** készüléktalpat és az **A8** kart mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.
- A készüléket, a hálózati vezetéket, és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos. A tisztításhoz szerves oldószereket, hígítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek a készüléken maradandó sérüléseket okozhatnak.

TÁROLÁS

- A konyhai robotot száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A tárolás előtt az **A8** kart hajtsa le vízszintes helyzetbe.

TANÁCSOK ÉS TIPPEK TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSÉHEZ ÉS SÜTÉSÉHEZ

KENYÉRTÉSZTA – ALAPANYAGOK

LISZT
A kenyérsütés legfontosabb alapanyaga. Az élesztővel együtt létrehozza a kenyér struktúráját. Folyadékkal összekeverve, a lisztfehérjék sikért hoznak létre. A sikér rugalmas hálója a kenyérbe zárja az élesztő által termelt gázokat.

Fehér búzaliszt
Különböző búzalisztek vásárolhatók: finomliszt, kenyérliszt, rétesliszt stb. A finom fehérliszt az egyik leggyakrabban használt lisztfajta, a legjobb eredményt a 11–12 % fehérjét tartalmazó liszttel érheti el. Az alábbi receptekben feltételezzük olyan liszt használatát, amely legalább 11% fehérjét tartalmaz. Ezt az adatot a liszt csomagolásán találja meg. A lisztet csak akkor szitálja meg (vagy keverjen hozzá sütőport), ha ezt az utasítást a recept tartalmazza.

Teljes kiőrlésű búzaliszt
A búzaszem teljes kiőrlésével készül, csirát és korpát is tartalmaz. Az ilyen lisztből sütött kenyér sűrűbb és tömöttebb lesz. A lazább kenyérhez egy csésze teljes kiőrlésű lisztet helyettesítsen egy csésze finomlisztet.

Rozsliszt
Nagyon kedvelt kenyérliszt, nagy mennyiségben tartalmaz hasznos ásványi anyagokat, de alacsony a fehérje tartalma, ezért a kenyér megfelelő megkeléséhez adagoljon hozzá finomlisztet is.

Sikér liszt
A sikért búzából vonják ki. A sikér adagolása javítja a kenyér minőségét (ha például alacsonyabb fehérjetartalmú lisztet használ).

KENYÉRKEVERÉKEK
Kész kenyérkeverék, amely általában lisztet, cukrot, sót, szárított tejet és egyéb anyagokat (pl. állagjavítókat) tartalmaz. Általában csak vizet és élesztőt kell hozzáadni.

KENYÉR ÁLLAGJAVÍTÓK
Ezeket szupermarketben vagy bio-üzletekben lehet megvásárolni. Az állagjavítók általában a búzalisztből kivont élelmiszeripari savakat, pl. aszkorbinsavat (C-vitamint) és enzimeket (amilázokat) tartalmaz.
Az állagjavítók növelik a kenyér térfogatát és könnyebbé teszik a tésztát, a kenyér jobban tartja az alakját. Az így sütött kenyér tartósabb és finomabb.

CUKOR
A kenyérnek édes ízt ad, illetve a kenyérhéj a cukortól lesz barnább. Általában az élesztőhöz kell hozzáadni. Fehér és barna cukrot, illetve mézet is lehet használni.

SZÁRÍTOTT TEJ ÉS EGYÉB TEJTERMÉKEK
Ízfokozó hatással rendelkezik és javítja a kenyér tápanyag tartalmát. A szárított tej jól és egyszerűen használható alapanyag. A szárított tejet légmentesen lezárt edényben és a hűtőszekrényben tárolja. Használhat szárított szójatejet is, de ettől a kenyér állaga keményebb lesz. Ha a receptben friss tej szerepel, akkor ezt ne helyettesítse szárított tejjel (ha erre nincs utalás a receptben).

SÓ
A kenyérsütés fontos alapanyaga. Hozzájárul a jobb dagasztáshoz és a sikérképződéshez, befolyásolja a kenyér alakját és a bél struktúráját, a kenyér ízét és a héj színét, valamint meghosszabbítja a kenyér fogyaszthatóságát. A só azonban gátolja a tészta kelését, ezért pontosan kell adagolni.

ZSÍR
Ízt ad a kenyérnek és a kenyérben tartja a nedvességet. Használhat különböző étolajakat (pl. napraforgó vagy repce olajat). A receptekben található olajat vajjal vagy margarinnal is lehet helyettesíteni, azonban ezek általában megsárgítják a kenyér belét.

ÉLESZTŐ
Az élesztőre a kelesztéshez van szükség. A receptjeinkben szárított élesztőt használtunk. Mindig ellenőrizze le a felhasználhatósági időt, mert a régi élesztők esetében előfordulhat, hogy a tészta nem kell meg.
A száraz élesztőt friss élesztővel is helyettesítheti, de számoljon legalább háromszoros mennyiséggel. Az élesztő kelesztéséhez vízre (vagy más folyadékra), cukorra és melegre van szükség.

GYORSAN KELESZTŐ ÉLESZTŐ
Élesztő és kenyér állagjavító keveréke. Ha a receptben ezt kívánja használni, akkor a kenyér állagjavítót hagyja el. A gyorsan kelesztő élesztőt ne használja kenyérkeverékekhez, mert ezek általában már tartalmazzák a kenyér állagjavítót.

VÍZ
A kenyérhez használjon csapvizet. Ha túl hideg a víz, akkor azt előbb melegítse fel szobahőmérsékletre. A túl hideg vagy túl meleg víz befolyásolhatja a tészta kelését.

TOJÁS
Bizonyos kenyérreceptek tojást is tartalmaznak. Hozzájárul a kenyér jobb keléséhez és javítja a kenyér tápanyag tartalmát. Általában az édesebb kenyerekhez használják, ízt ad a kenyérnek és finomabbá teszi a kenyérbelet.

EGYÉB ADALÉKANYAGOK
A szárított gyümölcsöket, csokoládét, dióféléket stb. úgy kell a kenyérhez hozzáadni, hogy egyenletesen szétterüljenek a tésztában és sütés után is darabosak legyenek. Ezért a dagasztás végén, a kelesztés megkezdése előtt adagolja ezeket a tésztába.

KENYÉRTÉSZTA – ELŐKÉSZÜLETEK

- Minden alapanyagnál ellenőrizze le a felhasználhatósági időt.
- Az alapanyagokat a receptben leírt sorrendben adagolja.
- A kinyitott alapanyag csomagolásokat légmentesen lezárt edényben tárolja.
- A hűtőszekrényből kivett alapanyagokat hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni.
- Ha a recept nem írja elő másként, akkor használjon kenyérlisztet. Ne használjon olyan lisztet, amelyben a fehérjetartalom nem éri el a 11 %-t.
- Amennyiben a recept kovász vagy élesztő használatát írja elő, akkor a kenyérlisztbe ne tegyen sütőport.
- Ha Ön a tengerszint magasságától számított 900 m felett lakik, akkor az élesztő mennyiségét csökkenteni kell. Minél nagyobb a tengerszint feletti magasság, annál ritkább a levegő és annál gyorsabban megkel a kenyér. Ilyen esetben használjon ¼ kávéskanállal kevesebb élesztőt (a recepthez képest).
- Ha meleg és párás idő van, akkor használjon ¼ kávéskanállal kevesebb élesztőt (a recepthez képest), ellenkező esetben a tészta túlkel.
- A liszt tulajdonságait befolyásolja a tárolás módja és az évszakok változása. Előfordulhat, hogy a víz és a liszt arányát meg kell változtatni. Ha a tészta nagyon ragadós, akkor adjon hozzá 1–2 evőkanál lisztet. Ha a tészta nagyon száraz, akkor adjon hozzá 1–2 kávéskanál vizet. A hozzáadott anyagokat a tészta kb. néhány perc alatt felveszi. A víz és liszt aránya akkor megfelelő, ha a tésztából sima (érintésre kissé nedves, de nem ragadós) cipót lehet formázni.

A kovász előkészítése
- Egy tiszta üvegtálba öntsön annyi langyos vizet, amennyi a receptben elő van írva. Majd ebbe morzsolja bele a friss vagy szárított élesztőt, és tegyen bele 1 kávéskanál cukrot és 1 kávéskanál lisztet. Óvatosan keverje össze és műanyag zacskóval takarja le. Meleg helyen (kb. 30°) hagyja körülbelül 30 percig állni (amíg meg nem kel és fel nem habosodik). Ezt a kovászt azonnal használja fel.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Kelesztés meleg helyen

- Az élesztőnek a keleszteshez melegre van szüksége. A tésztát melegen tarthatja azzal, ha a kelesztő edényre rátesz egy másik nagyobb edényt, és abba meleg vizet tölt. Az edényt a kissé felmelegített sütőbe is beteheti, de a kelesztő edényt takarja le konyharuhával vagy fedővel. A kelesztés során a tésztát szél vagy huzat nem érheti. A kelesztés végén a tészta legyen kétszer nagyobb.

TORTA ÉS SÜTEMÉNY TÉSZTÁK – ALAPANYAGOK

LISZT

A kalácsokba és süteményekbe használjon olyan lisztet, amelynek a fehérje tartalma alacsonyabb a kenyérlisztnél.

Nullás és finom őrlésű lisztek

A kenyérliszthez képest alacsonyabb a fehérje (sikér) tartalmuk, a tortákhoz, fánkokhoz, finom süteményekhez, palacsintákhoz stb. jobban használhatók és a tésztának finomabb struktúrát biztosítanak.

Sütőporos liszt

Liszt és sütőpor keveréke. 1 csésze keverékhez használjon 1 csésze lisztet és 2 kávéskanál sütőport, majd a lisztet jól keverje össze.

Teljes kiőrlésű liszt

Korpát és búzacsirát is tartalmaz, például fánkokhoz vagy rétesekhez is használhatja. A tészta sűrűbb lesz ebből a lisztből.

Kukoricaliszt

Kukoricából őrlik és bizonyos sült élelmiszerekben használják a struktúra finomabbá tételéhez. Desszertek és öntetek besűrítéséhez is használható.

Rizsliszt

Rizsből őrlik és általában teasüteményekbe használják, a tésztát finomabbá teszi.

SÜTŐPOR

A tésztákat levegőssé teszi sütés közben.

ÉTKEZÉSI SZÓDA

Szódabikarbónaként is ismert. A sütőporhoz hasonlóan kell használni, sötétebb színt ad bizonyos süteményeknek.

VAJ

Specifikus ízet kölcsönöz a süteményeknek. A receptekben feltüntetett olajat vajjal is lehet helyettesíteni, azonban a kész sütemény íze kissé eltérő lesz. Ha az olajat vajjal helyettesíti, akkor használjon ¼-del kisebb mennyiséget mint amit a recept olajból előír. A vaj és a cukor összekeverése előtt várja meg, amíg a vaj szobahőmérsékletre felmelegszik.

TOJÁS

A tojást szobahőmérsékletre felmelegítve tegye a tésztákba. A tojást egy külön edénybe üsse bele, nehogy egy rossz tojással az egész tésztaadagot tönkretegye. A tojást ebből az edényből öntse a tésztába. Tojáshab készítéséhez a fehérjét tisztán válassza szét a sárgájától. Amennyiben a fehérjébe zsiradék vagy tojássárgája kerül, akkor a fehérjét nem lehet kemény habbá felverni. Ügyeljen arra, hogy a keverőedény tökéletesen tiszta legyen a tojásfehérje habbá keverése előtt. Ellenkező esetben a fehérjét nem lehet felverni.

TEJ

Ha a receptben friss tej szerepel, akkor ez legyen zsíros tej (ha erre nincs más utalás a receptben). Használhat alacsonyabb zsírtartalmú tejet is, de a sütemény íze és struktúrája eltérő lehet.

CUKOR

Általában fehér kristálycukrot kell használni. Biztosítja az édes ízt, valamint sütés közben a barna színt a tésztáknak.
A finom kristálycukor gyorsabban feloldódik a tojásban vagy vajban. A fehér cukrot barna cukorral is helyettesítheti, ez aromásabb és kissé eltérő ízű.

SÜTÉS

- A sütőt mindig melegítse elő a sütési hőmérsékletre.
- A sütési hőmérséklet és a sütés ideje függ a sütő tulajdonságaitól is. Forrólevegős (keverő) sütő esetében a sütési hőmérsékletet 15–20 °C-kal alacsonyabbra kell általában beállítani.
- A vajjal való kikenés és liszttel vagy zsemlemorzsával való behintés helyett használjon inkább sütőpapírt (ha a tészta jellege ezt megengedi). A sütőpapír nem fog elcsúszni, ha előbb a tepsit finoman bekeni olajjal (vagy más zsiradékkal).
- A süteményt csak akkor vegye ki a sütőből, ha az már készen van. Finoman nyomja meg a sütemény tetejét, ha az visszatér eredeti helyzetébe, akkor a sütemény belseje is átsült. Hurkapálcikát vagy fogpiszkálót nyomja a tésztába a tészta aljáig. Ha a tészta nem ragad rá a hurkapálcikára, akkor már kész.
- A teasütemények ropogósabbak lesznek, ha tepsit a sütőből való kivétel után rácsra helyezi. A süteményeket mozdítsa el a helyükről és várja meg amíg kellő mértékben lehűlnek. Ezt követően tálcára szedje ki.

RECEPTEK

Piskótatészta

4 tojás, fehérjére és sárgájára szétválasztva
¼ csésze kristálycukor
1 csésze (150 g) finomliszt, sütőporral elkeverve és átszitálva
3 evőkanál víz

- Használja az **A2** habverőt.
- A fordulatszámot 8-as fokozatra állítsa be és verje fel a tojások fehérjét kemény habbá. Csökkentse a fordulatot 1-re és lassan adja hozzá a cukrot, majd keverje simára és sűrűre a tojásfehérjét.
- A tojások sárgáját egyenként adja hozzá és óvatosan keverje tovább.
- 1-es fokozaton adja a keverékhez (váltogatva) a lisztet és a vizet. Jól keverje össze az alapanyagokat.
- A tésztát öntse egy megkent és liszttel megszórt tepsibe vagy tortaformába.
- 180 °C-ra előmelegített sütőben süsse 20–25 percig.
- A megsült piskótát fém rácson hagyja kihűlni.

Vajas vaníliatésztai

125 g puha vaj
¾ csésze kristálycukor
¼ kávéskanál vanília aroma
2 tojás
2 csésze (300 g) finomliszt, sütőporral elkeverve és átszitálva
¾ csésze tej

- Használja az **A3** keverő szárat.
- A fordulatszámot 8-as fokozatra állítsa be, és a vajat a cukorral keverje habosra.
- Adja hozzá a vanília aromát, majd egyenként a tojásokat és jól keverje össze.
- A fordulatszámot állítsa 2-es fokozatra, adja hozzá (felváltva) a lisztet és a tejet,majd keverje sima tésztává.
- A tésztát öntse egy 22 cm átmérőjű, előre kikent és beszórt tortaformába.
- 180 °C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 45–50 percig, a tészta teteje legyen aranysárga.
- A megsült tésztát fém rácson hagyja kihűlni.

Vajas teakeksz

125 g puha vaj
¾ csésze kristálycukor
¼ kávéskanál vanília aroma
1 tojás
2 csésze (300 g) finomliszt
1 kávéskanál sütőpor

- Használja az **A3** keverő szárat.
- A fordulatszámot 8-as fokozatra állítsa be, és a vajat keverje habosra. Adja hozzá a cukrot, a vanília aromát és a tojást. Addig keverje, amíg könnyű és sima keverék lesz belőle.
- A lisztet és a sütőport keverje össze.
- A fordulatszámot állítsa 2-es fokozatra, adja hozzá a lisztet és a tésztát jól keverje össze. Ne keverje azonban túl sokáig.
- Egy kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsibe kanállal formázzon golyókat a tésztából (egyenletesen elhelyezve). A golyók mellett hagyjon elég szabad helyet. Finomam belisztezett villával egy kicsit nyomogassa meg a golyókat.
- 190 °C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 12–15 percig (aranysárgára).
- A teasüteményt szedje le a tepsiről és rácson hagyja kihűlni.

Habcsók (20–24 darab)

4 tojás fehérje
1 csésze kristálycukor

- Használja az **A2** habverőt.
- A fordulatszámot 8-as fokozatra állítsa be és verje fel a tojások fehérjét kemény habbá. Kapcsolja a fordulatszám szabályozót 1-es fokozatba, öntse az edénybe a cukor felét, majd ismét verje fel a tojásfehérjét. Majd az előzőek szerint adja hozzá a maradék cukrot is.
- Előre kikent tepsire kisebb kanállal szedje ki a kemény tojáshabot. Az egyes habcsókok között hagyjon legalább 3 cm szabad helyet.
- 120 °C-ra előmelegített sütőben szárítsa körülbelül 1–1½ órát a habcsókokat. Ügyeljen arra, hogy a habcsókok ne égjenek meg. Szedje le a habcsókokat a tepsiről, hagyja kihűlni, majd légmentesen lezárt edényben tárolja.

Megjegyzés

A habcsókokat tortadíszítővel is rányomhatja a tepsire. A sütési idő azonban a habcsókok méretétől is függ.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Fehér kenyér
4 csésze (600 g) kenyérliszt
3 evőkanál szárított tej
1½ kávéskanál só
1½ evőkanál cukor
1 kávéskanál kenyér állagjavító
2 kávéskanál szárított élesztő
2 evőkanál olaj
1½ csésze (375 ml) víz
kenyérliszt a tészta meggyúrásához

- Használja az **A1** dagasztókart.
- Az edényben keverje össze a lisztet, a szárított tejet, sót, cukrot, kenyér állagjavítót és a szárított élesztőt.
- A fordulatszám szabályozót állítsa 1–2 fokozatra és a vizet, valamint az olajat lassan adja a keverékhez. Addig dagassza, amíg a tészta össze nem áll.
- A tésztát vegye ki az edényből és meglisztezett deszkán jól gyúrja át (a tészta legyen sima és finom).

Megjegyzés
A tésztát jól össze kell gyúrni, hogy a sikér és élesztő rugalmasságot biztosítson a tésztának és a kelesztés egyenletes legyen.

- A tésztát tegye egy nagyobb edénybe és háztartási fóliával takarja le. Meleg helyen kelessze a tésztát kétszeresére (legalább 20 percig).
- A tésztát vegye ki az edényből és meglisztezett deszkán újból jól gyúrja át.
- A tésztát tegye sütőformába. A sütőformát háztartási fóliával takarja le és a tésztát még 30–40 percig kelessze tovább. Vegye le a fóliát.
- A sütés megkezdése előtt a tésztát tojásos öntettel is bekenheti. 200 °C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 40–50 percig a kenyeret (aranysárga színűre).
- A megsült kenyeret 15–20 percig hagyja hűlni, majd a sütőformából vegye ki. A szeletelés előtt várja meg a kenyér teljes kihűlését.

Tojásos öntet a kenyérre
1 tojás, összekeverve
2–3 evőkanál víz

- A tojást a vízzel keverje simára. Ne verje. Szükség esetén szitán szűrje meg. A tojásos öntettel a kenyeret sütés előtt kenje meg.

Focaccia (2–4 adag)
3 csésze (450 g) kenyérliszt
1 kávéskanál só
2 kávéskanál cukor
2 kávéskanál szárított élesztő
2 evőkanál olívaolaj
1 csésze (250 ml) víz

Megkenéshez:
2 evőkanál olívaolaj
1 kiskanál durvaszemű só
2 evőkanál fekete olívabogyó, darabokra vágva

- Használja az **A1** dagasztószárat.
- Az edényben keverje össze a lisztet, sót, cukrot és élesztőt.
- A fordulatszám szabályozót állítsa 1–2 fokozatra és a vizet, valamint az olajat lassan adja a keverékhez. Addig dagassza, amíg a tészta össze nem áll.
- A tésztát vegye ki az edényből és meglisztezett deszkán jól gyúrja át (a tészta legyen sima és finom).
- A tésztát tegye egy nagyobb edénybe és háztartási fóliával takarja le. Meleg helyen kelessze a tésztát kétszeresére (legalább 20 percig).
- A tésztát vegye ki az edényből és meglisztezett deszkán újból jól gyúrja át.
- Egy 20 × 30 cm-es teflon tepsit finoman kenjen ki, majd a tésztát húzogassa szét a tepsiben.
- A tepsit háztartási fóliával takarja le és a tésztát még 20–30 percig kelessze tovább. Vegye le a fóliát.
- A tésztát kenje meg olívaolajjal, szórja meg durva szemű sóval és szórja rá az olívabogyókat. 200 °C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 30–35 percig a kenyeret (a focaccia legyen aranysárga színű).
- Sütés után tegye fém rácsra kihűlni.

LASAGNE – FRISS HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT

BEVEZETŐ

- Friss házi tészta készítő feltét STX 011 (kiegészítő tartozék), a következő típusú konyhai robotokhoz: STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG és STM 6358RS.

A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT RÉSZEI

B1 Tészta vastagság szabályozó gomb
A tésztavastagságát 0 és 8 közötti fokozatban, 0,3 és 2,3 mm között (±0,2 mm-es pontossággal) lehet beállítani.
B2 Tésztasodró henger

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A házi tészta készítő feltét alkatrészeit vegye ki a csomagolásból.
2. Az első használatba vétel előtt a feltétet enyhén benedvesített ruhával törölje meg, majd szárítsa meg.

RENDELTETÉS

- A feltéttel házilag gyúrt tésztát lehet megfelelő vastagságúra elsodorni. A feltétel 140 mm szélességig lehet tésztalapokat készíteni. A tésztalap vastagságát 0,3 és 2,3 mm között (±0,2 mmes pontossággal) lehet beállítani. A sodort tésztalapokat csíkokra vághatja, vagy abból Lasagne ételeket készíthet, továbbá a külön megvásárolható Tagliatelle vagy Liguine tésztakészítő feltételekkel más típusú tésztákat is előállíthat.

A TARTOZÉK FEL- ÉS LESZERELÉSE

1. A konyhai robotot kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból. A konyhai robot karját hajtsa vízszintes helyzetbe, és arról szerelje le az egyéb tartozékokat (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A konyhai robot többfunkciós fejéről a fedelet vegye le. A házi tészta készítő feltétet kb. 45°-os szögben helyezze a többfunkciós fej első részében található kihajtó tengelyre, majd a feltétet az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva rögzítse a készüléken (lásd a C. ábrát).
   A házi tészta készítő feltétet a többfunkciós fej felső részén található gomb kinyomódása rögzíti a konyhai roboton. A gomb kinyomódását kattanás jelzi. Ezzel a feltét használatra kész.
2. A feltét levételéhez nyomja meg a gombot és a feltétet az óramutató járásával azonos irányba elforgatva vegye le a készülékről.

A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT HASZNÁLATA

1. Készítse elő (gyúrja össze) a tésztát, majd kézzel egy kicsit sodorja el. A hengerekre **B2** fi noman szórjon lisztet.
2. Győződjön meg a konyhai robot helyes összeállításáról, és fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba (kikapcsolva). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba. A vastagság szabályozó gombot **B1** a legnagyobb vastagságra állítsa be. A fordulatszám szabályozó gombot 1. fokozatra állítsa be. A hengerek **B2** forogni kezdenek. A tésztát felülről tegye a hengerek **B2** közé, és többször egymás után az engedje át a hengerek között (amíg a tészta sima nem lesz). A sodrás ismétlése előtt a tésztát egyszer össze is hajthatja. Minden sodrás előtt a vastagság szabályozó gombon **B1** állítson be egy fokozattal kisebb méretet, amíg el nem éri a kívánt tésztavastagságot.
3. Az alábbi táblázatban a vastagság szabályozó **B1** egyes fokozataihoz tartozó tésztavastagságokat találja meg.

Vastagság szabályozó **B1** fokozat	Tésztavastagság (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

A végleges tésztavastagságot a 0÷3 fokozatokkal állítsa be.

4. A kívánt tésztavastagság elérése után a konyhai robotot a fordulatszám szabályozó gomb OFF állásba fordításával kapcsolja le.

Figyelmeztetés!
A feltétbe ne dugja be az ujját vagy más tárgyat. A használat során ügyeljen arra, hogy a haja, ruhája vagy más tárgyak ne kerüljenek a feltét forgó alkatrészei közelébe. A feltétbe csak a feldolgozandó tésztát dugja be.

5. A kész tésztát vágja fel a kívánt alakra (metélt, levestészta stb.), vagy a külön megvásárolható Tagliatelle és Liguine tésztakészítő feltételekkel készítsen más típusú tésztákat.
6. Minden használat után tisztítsa meg a feltétet (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

HÁZI TÉSZTA RECEPT

Összetevők: durumbúza, közepes nagyságú tojás, csipet só az ízesítéshez. Minden 100 gramm durumbúzához egy-egy egész tojást gyúrjon a tésztába.

1. A kívánt mennyiségű tészta alapanyagot tegye a konyhai robot keverő edényébe, és a dagasztó karral (1. vagy 2. fordulatszám fokozaton) 2÷3 percig gyúrja össze a tésztát.
2. Az összegyúrt tésztát tegye deszkára és kézzel még gyúrja addig tovább, amíg a tészta sima nem lesz.
3. Mielőtt a tésztát laposra sodorná, hagyja a tésztát körülbelül 15 percig pihenni. A kész tésztát vágja fel a kívánt alakra (metélt, levestészta stb.), vagy a külön megvásárolható Tagliatelle és Liguine tésztakészítő feltételekkel készítsen más típusú tésztákat.
4. A friss tésztát 4 órán belül főzze meg. A tészta főzési ideje (forrásban lévő vízben) 2÷4 perc. 100 gramm tésztához 1 liter víz és 10 gramm só kell a főzéshez. A vizet forralja fel, dobja bele a sót és keverje össze, majd szórja a forrásban lévő vízbe a tésztát.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a konyhai robot fordulatszám szabályozó gombját fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, majd a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. A használt feltétet a konyhai robotról szerelje le. A szerelés megkezdése előtt várja meg a forgó alkatrészek teljes leállását.
- A feltétet enyhén benedvesített ruhával törölje meg, majd szárítsa meg. A feltétet ne merítse vízbe és folyóvíz alatt se öblítse le.
- A tisztításhoz szerves oldószereket, hígítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a készüléken.

TAGLIATELLE – FRISS HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT

BEVEZETŐ

- Friss házi tészta készítő feltét STX 012 (kiegészítő tartozék), a következő típusú konyhai robotokhoz: STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG és STM 6358RS.

A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT RÉSZEI

D1 Késhenger
A késhenger a tésztalapból 7 mm széles metéltet készít.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

1. A házi tészta készítő feltét alkatrészeit vegye ki a csomagolásból.
2. Az első használatba vétel előtt a feltétet enyhén benedvesített ruhával törölje meg, majd szárítsa meg.

RENDELTETÉS

- A feltét segítségével Tagliatelle típusú tésztát (vékony metélt tésztát) készíthet. A tésztát előbb kézzel, vagy a kiegészítő tartozékként megvásárolható Lasagne friss házi tészta készítő feltéttel kell laposra sodorni.

A TÉSZTA KÉSZÍTŐ ÖSSZE- ÉS SZÉTSZERELÉSE

1. A konyhai robotot kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki az elektromos aljzatból. A konyhai robot karját hajtsa vízszintes helyzetbe, és arról szerelje le az egyéb tartozékokat (habverőt, mixert, dagasztót stb.). A konyhai robot többfunkciós fejéről a fedelet vegye le. A házi tészta készítő feltétet kb. 45°-os szögben helyezze a többfunkciós fej első részében található kihajtó tengelyre, majd a feltétet az óramutató járásával ellenkező irányba elforgatva rögzítse a készüléken (lásd a E. ábrát).
   A házi tészta készítő feltétet a többfunkciós fej felső részén található gomb kinyomódása rögzíti a konyhai roboton. A gomb kinyomódását kattanás jelzi. Ezzel az egység használatra kész.
2. A feltét levételéhez nyomja meg a gombot és a feltétet az óramutató járásával azonos irányba elforgatva vegye le a készülékről.

A HÁZI TÉSZTA KÉSZÍTŐ FELTÉT HASZNÁLATA

1. Készítsen 140 mm-nél nem szélesebb tésztalapokat. A késhengerre **D1** fi noman szórjon lisztet.
2. Győződjön meg a konyhai robot helyes összeállításáról, és fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF állásba (kikapcsolva). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba. A fordulatszám szabályozó gombot 1. fokozatra állítsa be. A tésztalapot helyezze a késhengerek közé és engedje át a feltéten. A Tagliatelle tésztakészítő 7 mm széles metélt tésztát készít.

Figyelmeztetés!
A feltétbe ne dugja be az ujját vagy más tárgyat. A használat során ügyeljen arra, hogy a haja, ruhája vagy más tárgyak ne kerüljenek a feltét forgó alkatrészei közelébe. A feltétbe csak a feldolgozandó tésztát dugja be.

3. Használat után a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, majd a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
4. Minden használat után tisztítsa meg a feltétet (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

HÁZI TÉSZTA RECEPT

Összetevők: durumbúza, közepes nagyságú tojás, csipet só az ízesítéshez. Minden 100 gramm durumbúzához egy-egy egész tojást gyúrjon a tésztába.

1. A kívánt mennyiségű tészta alapanyagot tegye a konyhai robot keverő edényébe, és a dagasztó karral (1. vagy 2. fordulatszám fokozaton) 2÷3 percig gyúrja össze a tésztát.
2. Az összegyúrt tésztát tegye deszkára és kézzel még gyúrja addig tovább, amíg a tészta sima nem lesz.
3. A tésztát előbb kézzel, vagy a kiegészítő tartozékként megvásárolható Lasagne friss házi tészta készítő feltéttel sodorja laposra. A Tagliatelle tészta készítő feltét segítségével készítsen a tésztalapokból 7 mm széles metéltet.
4. A friss tésztát 4 órán belül főzze meg. A tészta főzési ideje (forrásban lévő vízben) 2÷4 perc. 100 gramm tésztához 1 liter víz és 10 gramm só kell a főzéshez. A vizet forralja fel, dobja bele a sót és keverje össze, majd szórja a forrásban lévő vízbe a tésztát.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt a konyhai robot fordulatszám szabályozó gombját fordítsa OFF (kikapcsolva) állásba, majd a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból. A használt feltétet a konyhai robotról szerelje le. A szerelés megkezdése előtt várja meg a forgó alkatrészek teljes leállását.
- A feltétet enyhén benedvesített ruhával törölje meg, majd szárítsa meg. A feltétet ne merítse vízbe és folyóvíz alatt se öblítse le.
- A tisztításhoz szerves oldószereket, hígítókat vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek maradandó sérüléseket okozhatnak a készüléken.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220–240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	1200 W
Zajszint	80 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 80 dB(A), ami „A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMMISÍTÉSE

Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé. A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrafelhasználáshoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országaiban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználódott termék az üzletben is leadható.
A termék megfelelő módon történő ártalmatlanításával Ön is segíti megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.
Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országaiban működő vállalkozások részére
Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Ártalmatlanítás az Európai Unió országain kívül
Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.

A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.