

SENCOR®

STM 7330SL

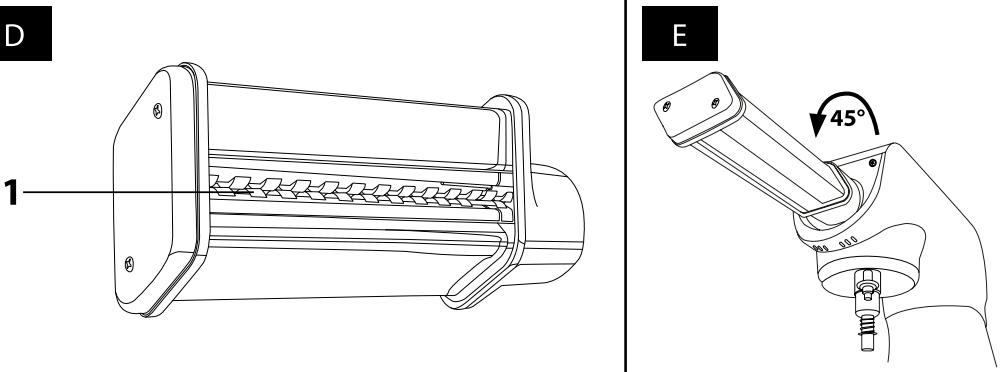
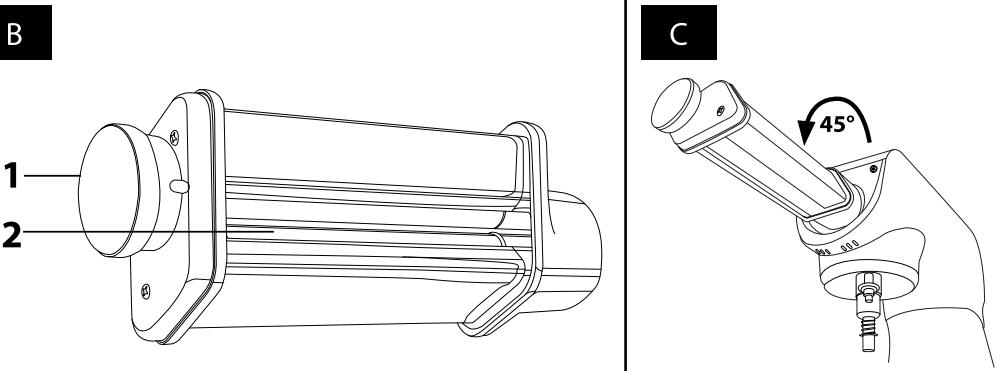
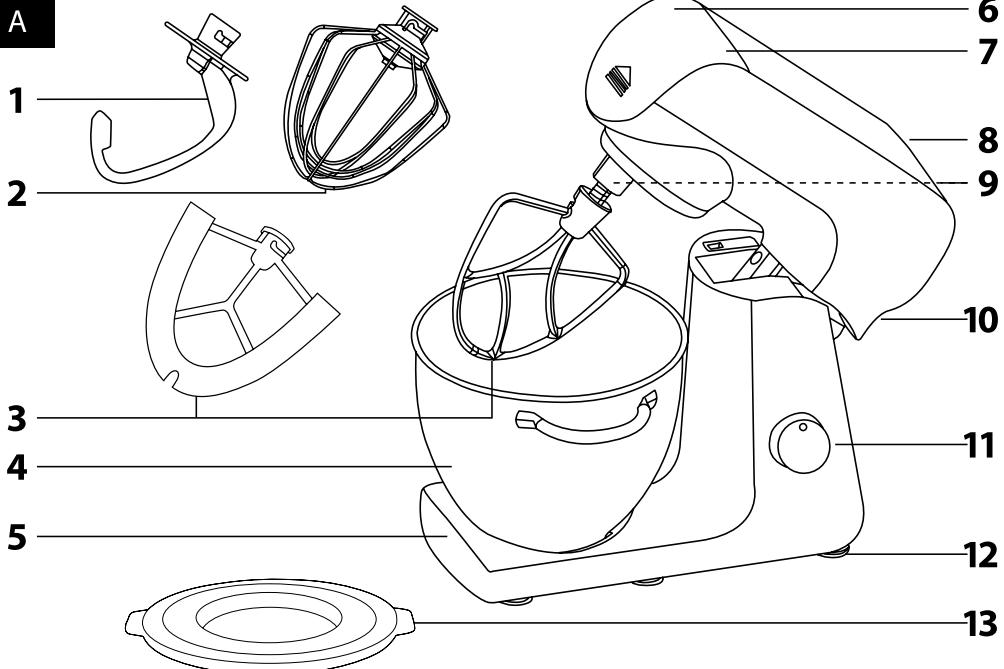


LT • Maisto ruošimo kombainas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Neleiskite prietaisu naudotis ar su juo žaisti vaikams. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties bei žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojas.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo tinklo įsitikinkite, kad ant produkto etiketės nurodyta įtampa atitinka elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite priedų, kurie nebuvvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba atskirai rekomenduoti gamintojo kaip leistini naudoti.
- Prietaisas yra skirtas apdoroti standartinį maisto kiekį namuose.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, nei numatytieji.
- Nenaudokite prietaiso pramoninėje aplinkoje arba lauke.
- Nedékite prietaiso ant palangių arba nestabilių paviršių. Prietaisą statykite tik ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus.
- Nedékite prietaiso ant elektrinės ar dujinės plytelės, prie atviros liepsnų ar prietaisų, kurie generuotų šilumą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės.
- Vienu metu nenaudokite kelių priedų.
- Neplaukite prietaiso (išskyrus nuimamus antgalius) po bėgančiu vandeniu ir nenardinkite jį vandenj ar kitą skystį.
- Visada išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo tinklo, jei jo nenaudosite, jei paliksite jį be priežiūros, ardysite, surinksite, valysite ar pernešite jį kitą vietą. Prieš ardydami prietaisą ir keisdami antgalius ar priedami prie dalių, kurios prietaisui veikiant juda, palaukite, kol visos judančios dalys sustos.
- Saugumo sumetimais šiame prietaise yra saugiklis, kuris neleidžia įjungti variklio, jei prietaiso velenas yra pakreiptas.
- Prieš naudodamiesi prietaisu patikrinkite, kad jis bitų teisingai sumontuotas ir jo velenas būtų stačioje padėtyje.
- Prieš maišydami karštą maistą ar skystį palaukite, kol jis pravės.

- Nesmulkinkite kaulų, riešutų kevalų ar kitų kietų produktų.
- Nepalikite prietaiso veikti ilgiau nei 10 minučių su didele apkrova. Prieš vėl įjungdami leiskite Jame bent 30 minučių atvęsti.
- Nepakreipkite veleno, nekiškite rankų ar tokį daiktą kaip šakutės, peiliai ar medinės mentelės į indą, kol prietaisas veikia. Nelieskite judančio prietaiso ar antgalių dalių, saugokite, kad jie nejsuktų plaukų, drabužių ir pan. Taip galima susižaloti arba sugadinti prietaisą.
- Jei į maišymo indą prietaisui veikiant įkrito, pvz., šaukštą, nustatykite greičio valdymo rankenėlę į padėtį OFF (parengties režimą), atjunkite maitinimo laidą nuo tinklo ir ištraukite šaukštą iš indo.
- Jei prie indo vidinės pusės ar priedų limpa maišomas produktas, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo tinklo. Su mentele nuvalykite antgalį ir vidinę indo dalį. Po to tēskite maišymą.
- Nestumkite į mėsos malimo tiekimo vamzdelį ar smulkinimo ir tarkavimo antgalį produktų pirštais ar kitais daiktais. Tam yra skirtas specialus stumtuvas, pridedamas prie šio prietaiso.
- Neleiskite prietaisui veikti tuščiam. Neteisingai naudojant prietaisą, jis veiks trumpiau.
- Prieš padėdami prietaisą laikyti patikrinkite, kad jo velenas būtų pakreiptas horizontaliai.
- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad maitinimo laidas nekabėtų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusių paviršiumi.
- Neišjunkite prietaiso iš maitinimo lizdo traukdami maitinimo laidą. Taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą. Išjunkite laidą iš maitinimo lizdo švelniai traukdami maitinimo laidą kištuką.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį specializuotame aptarnavimo centre. Draudžiama naudoti prietaisą, jei jo maitinimo laidas ar kištukas pažeisti.
- Kad išvengtumėte susižeidimo pavojaus, neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jam jokių pakeitimų. Visus remonto ir keitimo darbus turi atlikti specializuotas aptarnavimo centras. Jei remontuojate prietaisą patys, gali nustoti galioti garantija ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.



Maisto ruošimo kombainas

Naudotojo vadovas

- Prieš naudodamiesi prietaisui perskaitykite naudotojo vadovą, net jei jau turite panasių prietaiso naudojimo patirties. Prietaisui naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje. Laikykite šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuočes dėl pakuotės medžiagos, pirkimo kvištų ir pardavėjo atskomėbės pareiškima bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpi, kuriuo galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisai pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuočę.

KOMBAINO APIBŪDINIMAS

- A1** Minkymo kablys
A2 Plakimo mentelė
A3 A formos maišytuvas / A formos universalus maišytuvas
A4 4,5 litrus talpos nerūdijančiojo plieno indas su rankenomis / 5 litrus talpos nerūdijančiojo plieno indas su viena rankena
A5 Pagrindas
A6 Mygtukas, kuriuo atjungiamas mėsmales priedas, tarkavimo ir pjautymo priedas po laikinu dangteliu **A7**
A7 Nuimamas dangtelis, kuriuo uždegiamama jungtis mėsmales priedui, tarkavimo ir pjautymo priedui

- A8** Atlenkiamas velenas su daugiafunkcine galutuve
A9 Velenas, prie kurio prijungiami priedai **A1**, **A2** arba **A3**
A10 Slinkiklis mygtukas, kuriuo atfiksujamas velenas **A8**, galinėje veleno pusėje
A11 Greičio reguliuavimo rankenėlė, kuria nustatomas reikalingas vienas iš 9 lygių greitis OFF (išjungiamo į budejimo režimą) – greičio lygis: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
A12 Neslystančios kojelės
A13 Laikymo dangtis, skirtas 4,5 l talpos indui / Laikymo dangtis, skirtas 5 l talpos indui

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Ištraukite prietaisą ir priedus iš pakuočės.
- Atidžiai nuplaukite visas nuimamas dalis iš priedus, t. y., minkymo kabli **A1**, maišikli **A2**, plaktuva **A3** ir nerūdijančiojo plieno maišymo indą **A4**, šiltu vandeniu su neutralu indu plovikliu. Po to nuskalaukite juos švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.

KOMBAINO PASKIRTIS

- Dėl jvairių priedų ir antgalų šis kombainas yra nepakeiciamas pagalbininkas bet kurioje virtuveje. Juo galite plakti, minkytį, smulkinti, malti, trinti, gaminti kebabus ar namines dešreles.

MAIŠYMAS, PLAKIMAS IR MINKYMAS

PLANETINIO MAIŠYMO SISTEMA

- Planetinio maišymo sistema yra pagrįsta dvigubo sukimo principu. Antgalis suka prieš laikrodžio rodyklę palei indo vidinių perimetra ir kartu suka aplink savo ašį priešinga kryptimi. Tai leidžia tolygiai sumaišyti visus komponentus.

PRIEĐO IR ANTGALIO PASIRINKIMAS

| PRIEĐO TIPOS | NAUDОJAMAS |
|--------------------------|---|
| Minkymo kablys A1 | Skirtas minkytį ir ruošti lipnias sunkias tešlas su mielėmis, pvz., duonai kepti. |
| Maišiklis A3 | Skirtas maišyti vidutinio tirštumo ir skystas tešlas be mielių, maišyti padažus, kremą, įdarbus ir pan. |
| Plaktuvas A2 | Skirtas plakti kiaušinius ar jų baltymus, plakta grietinėlę, lengvą purių tešlą, kremą ir pan. Neskirtas sunkioms ir tirštoms tešlioms. |

KOMBAINO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

- Prieš pradédami surinkimo ar išardymo darbus patirkrinkite, kad prietaisas būtu iš Jungtas ir atjungtas nuo tinklo.
- 1. Maišymo indo įstatymas**
 - Kombainą pastatykite ant lygaus sauso paviršiaus, pvz., virtuvės stalviršio.
 - Pastumkite mygtuką **A10** i viršų ir palaikykite. Atlenkite veleną **A8**. Norédami veleną **A8** užfiksuočių atviroje padėtyje atleiskite mygtuką **A10**.
 - Išstatykite nerūdijančiojo plieno indą **A4** į angą pagrinde **A5** ir pritvirtinkite pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. Kai indas **A4** yra prijungtas tinkamai, jo neįmanoma atkelti nuo pagrindo **A5**.

2. Prieho pritvirtinimas (minkymo kablio, maišiklio arba plakutu)

- Tvirtinant priehą velenas **A8** turi būti užfiksuotas atviroje padėtyje, žr. 1.2 punktą skyriuje apie maišymo indo įstatymą. Pritvirtinkite reikalingą priehą ant maišymo galvutes **A9** veleno, kad velenas **A9** išsiesta į priehą.
- Viena ranka prilaikydami priehą ji švelniai paspauskite žemyn. Jei priehas prie veleno **A9** prisištintino tinkamai, jis nenusimaus.
- Jei ingredientų į maišymo indą **A4** nedės iš karto, pastumkite mygtuką **A10** aukštyn, palaikykite nuspausdintą žemyn ir pakreipkite veleną **A8** į horizontalią padėtį. Pakreipę veleną **A8** į horizontalią padėtį mygtuką **A10** atleiskite.

3. Prieho ir indo nuémimas

- Pastumkite mygtuką **A10** į viršų ir palaikykite. Atlenkite veleną **A8**. Norédami veleną **A8** užfiksuočių atviroje padėtyje atleiskite mygtuką **A10**.
- Suimkite už prieho ir švelniai patrukaukite link maišymo galvutes **A8**. Po to suukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis atsijungs nuo veleno **A9**, ir nuimkite. Pasukite maišymo indą **A4** prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite nuo pagrindo **A5**. Nustatykite veleną **A8** atgal į horizontalią padėtį.

MAIŠYTUVU NAUDOJIMAS

- Pakreipkite veleną **A8** ir sudékitė ingredientus į indą **A4** ant pagrindo **A5**.



Dėmesio:

vienu kartu galima apdoroti iki 1,5 kg produktų. Vienu metu galima plakti daugiausiai 8 kiaušinių baltymus.

- Pakreipkite veleną **A8** su pritvirtintu priehu žemyn į horizontalią padėtį.
- Patirkrinkite, kad kombainas būtų surinktas teisingai, o greičio valdymo rankenelę **A11** būtų nustatyta į padėtį OFF (budejimo režimą). Prijunkite maitinimo laidą prie elektros tinklo.
- Greičio valdymo rankenelę **A11** nustatykite reikalinga greitį nuo 1 iki 8. Iš padžiū rinkite mažesnį greitį, kad ingredientai neišsitaikytų. Kai ingredientai sumažomi, padidinkite greitį iki reikalingo. Greitį bet kuriuo metu galima reguliuoti pagal poreikių.



Dėmesio:

Jei reikia nuvalyti ingredientus nuo indo **A4** vidinių sienelių, iš padžiū išjunkite kombainą nustatydamis greičio reguliuavimo rankenelę **A11** į padėtį OFF (budejimo režimą) ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nuvalykite prilipusius komponentus plastikine mentele.

Kombainas gali be pertraukos veikti iki 10 minučių. Neleiskite prietaisui veikti be pertraukos ilgiau. Tai ypač svarbu, jei maišomi sunkūs, lipnūs, klampūs ingredientai, pvz., tešlos. Jei prietaisas veikia su dideliu apkrova, prieš vėl jungdamis leiskite jam 30 minučių atvėsti.

- Po to, kai baigiate naudotis prietaisu, greičio reguliuavimo rankenelę **A11** nustatykite į padėtį OFF (budejimo režimą) ir atjunkite maitinimo laidą nuo elektros tinklo.

- Išardykite kombainą pagal instrukcijas skyriuje „Kombaino surinkimas ir išardymas“. Minkšta plastikine mentele išsimkite mišinį iš indo **A4** ir nuvalykite nuo antgalio.

- Po ikiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite prietaisą pagal instrukcijas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

TRUMPAS MAIŠYMO VADOVAS

| Prieho tipas | Ingredientai | Kiekis | Apdrojimo trukmė | Greitis |
|--------------------------|--------------------|---------------------|------------------|-----------|
| Plaktuvas A2 | Kiaušinių baltymai | iki 8 vnt. | 5 min. | 8 lygis |
| Plaktuvas A2 | Kremas | 250 ml | 3 min. | 8 lygis |
| Plaktuvas A2 | Majonezas | 3 kiaušinių trynial | 1 min. | 3–5 lygis |
| Maišiklis A3 | Tešla sausainiams | apie 800 g | 6 min. | 3–7 lygis |
| Minkymo kablys A1 | Tešla duonai | iki 600 g miltu | 4 min. | 3 lygis |



Pastaba:

nurodytas apdrojimo laikas yra tik rekomendaciniu pobūdžiu. Kad ingredientai nesitaikytų, pradékite nuo 1 arba 2 greičio. Po to pagal poreikių greitį didinkite.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš kombainą valydamu ji visada išjunkite paspausdami greičio reguliavimo rankenelę **A11** į padėtį OFF ir atjunkite laidą nuo elektros tinklo.
- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite visus priedus (prieš tai juos išardę) šiltu vandeniu su neutraliu indų plovikliu. Po to nuskalaukite juos švariu vandeniu ir sausai nušluostykite.



Dėmesio:

Plastikinius priedus galima plauti indaplovėje. Metalinių detalių indaplovėje neplaukite, nes taip galima pažeisti jų paviršių. Nuo kai kurių produktyų gali pasiekioti plastikinių detalių spalva. Tokiu atveju sutekite tokias vietas kepimo aliejumi ir kaip paprastai nuplaukite.



Patarimas:

Jei plakête kiaušinių balytumus, iš pradžių nuskaukite plaklikį **A2** ir indą **A4** po šaltu vandeniu. Jei naudosite karštą vandenį, likučiai sukietus ir juos pašalinti bus sunkiau.

- Norėdami nuvalyti priedą **A5** ir veleną **A8**, naudokite sudrėkintą indų ploviklyje šluostę. Po to visas dalis sausai nušluostykite.
- Neįrankinėje prietaiso ar jo maitinimo laido į vandenį ar kitokį skystį. Nevalykite tirpiklių, skiediklių ar braižančių valymo priemonių. Taip galima pažeisti prietaiso paviršių.

LAIKYMAS

- Jei kombaino nenaudosite, laikykite ji saugioje sausoje vaikams nepasiekiamoje vietoje. Velenas **A8** turi būti atlenktas į horizontalią padėtį.

IVAIARIŲ TIŪPŲ TEŠLOS RUOŠIMO IR KEPIMO PATARIMAI

TEŠLA DUONAI. INGREDIENTAI

MILTAI

Tai yra svarbiausias ingredientas ruošiantis kepti duoną. Kartu su mielėmis jie sudaro kepalo tekstūrą. Maisomai su skyčiu balytmai miltuose pradeda formuoti gluteną. Glutenas yra skaidulų tinklas, kuriame sulaikomis mielėms kylant atsirandančios dujos

Kvetiniai miltai

Galima išgyti kepmui skirtų miltų, smulkiai malty ar specialiai duonai skirtų kvietinių miltų. Dažniausiai siūlomi smulkiai malti miltai, tačiau geriausiai rezultatai pasiekiates naudodami miltus, kuriuose balytmai sudarytu bent 11–12 %. Šiam vadove pateikiama receptai taikomi miltams, kuriuose balytmai sudaro 11 % kiekio. Ši informacija yra nurodyta ant miltų paketuotės. Nesijokite miltų ir nenaudokite miltų su kepmo milteliais, jei tai nėra atskirai nurodyta recepte.

Visadalinių grūdų kvietiniai miltai

Jie gaunamai iš kviečių grūdų, juose yra ir luobelė, ir branduolys. Iš tokius miltų kepama duona būna tankesnės tekstūros. Jei norite ne tokios tankios tekstūros, vietoj vieno puodelio visadalinių grūdų miltų naudokite baltų kvietinių miltų puodelį.

Ryžių miltai

Jie labai dažnai naudojami duonai kepti. Juose yra daug mineralinių medžiagų, bet mažai balytų, todėl paprastai jie naudojami kartu su kvietiniais miltais, kad duona gerai pakiltų.

Miltai su glutenu

Jie gaminami išgaunant gluteną iš kviečių grūdų. Naudojant miltus su glutenu galima pagerinti duonos tekstūrą ir kokybę, jei naudojami miltai, kuriuose yra mažiau balytų.

TEŠLOS DUONAI MIŠINIAI

I juos jėima miltai, cukrus, džiovintas pienas, druska ir kiti ingredientai, pavyzdžiu, kildinimo priedas. Paprastai dedamos mielės ir pilama vandens.

DUONOS KILDINIMO PRIEDAS

Ji galima išgyti didžiosiose ir sveiko maisto parduotuvėse. I šį priedą paprastai jėinantys produktai yra pramoninės rūgštys, tokios kaip askorbo rūgštis (vitaminas C) ir fermentai (amilazė), išskirti iš kviečių miltų.

Kildinimo priedas padeda suformuoti geresnę smulkesnę tekstūrą ir užtikrinti geresnį tešlos iškilimą. Taip duona būna stabilesnė ir ilgiau laikosi.

CUKRUS

Cukrus suteikia plutelei rūdą atspalvį, pagerina skonį ir saldumą. Jis pilamas į mielęs. Galima naudoti baltą ar rūdą cukrų arba medų.

DŽIOVINTO PIENO MILTELIAI IR PIENO PRODUKTAI

Jie praturtina skonį ir pagerina duonos maistinę vertę. Džiovinto pieno miltelius naudoti itin paprasta. Laikykite juos šaldytuve sandariame inde. Galima naudoti ir džiovintų sojų pieno miltelius, bet tešla bus kietesnė. Nenaudokite šviežio pieno, nebent tai būtų nurodyta recepte.

DRUSKA

Tai svarbus ingredientas kepant duoną. Jis padidina tešlos sugerties savybes, pagerina minkymą, skatina gluteno susidarymą, yra svarbus kepalo forma, pluteles tekstūrai ir pailgina duonos laikymąsi. Atsargiai matuokite druskos kiekį, nes jis stabdžia duonos kildinimą.

RIEBALAI

Suteikia skonio ir padeda išlaikyti drėgmę. Galima naudoti augalinus aliejus, pvz., saulėgrąžą, daržinių dygminų ar rapsų aliejų. Vietoj aliejaus galima naudoti viestą arba margariną, bet plutele gali igyti gelsvą atspalvį.

MIELĖS

Naudojamos kaip kildinimo priemonė. Šiame vadove receptuose naudojamos džiovintos mielės. Prieš naudodami džiovintas mielės patirkinkite ju galiojimo laiką, nes pasibaigus galiojimo laiku mielės gali tešlos neiškildinti.

Lyginant su džiovintomis mielėmis, reikia naudoti triskart daugiau šviežių ar presuotų mielę. Pradžiai reikia skyčio, cukraus ir šilumos.

GREITO KILIMO MIELĖS

Tai yra mielų ir kildinimo priedo mišinys. Jei standartines mielės recepte norite pakiesti šiuo tipo mielėmis, atskirai kildinimo priedo naudoti neberekės. Nenaudokite greito kilimo mielų su jau paruoštais duonos kepmo rinkiniais, nes juose paprastai jau yra kildinimo priedas.

VANDUO

Paprastai naudojamas vanduo iš krano. Prieš naudojant šaltą vandenį reikia pašildyti iki kambario temperatūros. Jei vanduo per šaltas arba per karštus, neprasidejus kildinimo reakcija.

KIAUŠINIAI

Naudojami, kai kurių tipų duonos receptuose. Jie padeda išskildinti tešlą ir pagerina duonos maistinę vertę. Jie suteikia skonio ir ploną plėvelę, paprastai kiaušinių naudojami saldesnėms duonom.

KITI INGREDIENTAI

Į tešlą galima įmaišyti ir kitų priedų, pvz., džiovintų vaisių, kurie turi būti nesmulkiinti. Juos pilkite į tešlą po truputį, kai minkote, prieš ją kildindami.

TEŠLA DUONAI. PARUOŠIMAS

- Patirkinkite visų ingredientų galiojimo laiką.
- Ingredientus dekite ta eiles tvarka, kokia yra nurodyta recepte.
- Produktus su atidarytomis pakuočiomis laikykite sandariuose induose.
- Leiskite iš saldytuvo išimties ingredientams pašilti iki kambario temperatūros.
- Jei recepte nenurodyta kitaip, naudokite duonai skirtus miltus. Nenaudokite miltų, kuriuose būtų mažiau nei 11 % balytų.
- Nenaudokite miltų su kepmo milteliais duonai su mielėmis, jei taip nėra nurodyta recepte.
- Jei gvenate vietoje, kuri yra aukščiau nei 900 m virš jūros lygio, greičiausiai reikės pakoreguoti dedamą mielų kiekį. Kuo aukščiau virš jūros lygio, tuo mažesnis oro slėgis ir tuo greičiau kyla tešla. Rekomenduojama naudoti ¼ arbatinio šaukšteliu mielų mažiau nei nurodyta recepte.
- Jei oras karštas ir drėgnas, naudokite ½ arbatinio šaukšteliu mažiau mielų nei nurodyta recepte, kad tešla neapkiltų per daug.
- Priklausomai nuo sezono arba sandelinavimo, miltų savybės gali skirtis. Gali reikėti pakoreguoti vandens ir miltų santykį. Jei tešla per lipni, iberkite 1-to 2 arbatinius šaukštelius miltų. Jei tešla per sausa, įplilkite 1-to 2 arbatinius šaukštelius vandens. Kad ingredientai būtų tinkamai sugerti, palaukitė keliąs minutes. Kai tešloje vandens ir miltų santykis tinkamas, galima suformuoti minkštą, drėgną, bet nelimpanti priekelňų kepalą.

Kaip ruošti pradinį kildinimo rauą

- Įplilkite į švarių indelių vandenį, kiek nurodyta recepte. Įplilkite reikalingą kiekį šviežių ar presuotų mielų, 1 arbatinį šaukštelių cukraus ir vieną arbatinį šaukštelių miltų. Atsargiai sumažykite ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Palikite šiltuoje vietoje (30 °C) apie 30 minučių arba kol mišinys išputos. Tokį mišinį reikia naudoti iš kartos.

Kildinimos šiltos vietoje

- Mielės fermentacijos metu arba tešloje turi iškilti, tam būtina šiluma. Pasirūpinkite šiltą vieta tešlai išskildinti, tam išstatykite metalinę kepmo skardą į indą su karštuoju vandeniu. Paruoštą tešlą dekite ant skardos ir uždenkite siek tiek nieblaivių suteptu storesniu plastikiniu maišeliu ar virtuviniu rankšluosčiu. Kad tešla pakiltų, reikia šilumos be skersvėjo. Leiskite tešlai pakilti tiek, kad jos apimtis padidėtų dvigubai.

TEŠLA PYRAGAMS IR SAUSAINIAMS. INGREDIENTAI

MILTAI

Pyragams ir pyragėliams naudojamuose miltuose turi būti mažiau balytymu (gluteno) negu miltuose, iš kurių kepate duoną.

Pusiau rupūs ir smulkaus malimo miltai

Šiuose miltuose yra mažiau balytymu (gluteno), todėl jie pyragaičiams, sausainiams, blyneliams ir pyragams suteikia smulkesnę tekstūrą.

Miltai su kepimo milteliais

Tai yra miltų ir kildinimo priedo, pvz., kepimo miltelių, mišinys. Norédami gauti 1 puodelį miltų ir kepimo miltelių mišinio, į 1 puodelį miltų įplilkite 2 arbatinius šaukštelius kepimo miltelių ir išmaišykite.

Visadalių grūdų miltai

Juose yra kviečių gemalų ir luobelijų, juos galima naudoti įvairiems pyragams, pvz., su vaisiais. Iš tokiu miltu gauta tešla bus tankesnė ir rupešnė.

Kukurūžų miltai

Jie yra pagaminti iš kukurūžų, iš jų kepami kai kurie pyragaičiai, kuriems reikalinga ypač smulkios tekstūros tešla. Jais galite sutrūpti padažus ir desertus.

Ryžių miltai

Jie yra pagaminti iš ryžių ir suteikia smulkesnę tekstūrą, pvz., traškesnę plutele sausainiams.

KEPIMO MILTELIAI

Naudojami kaip kildinimo priemonė kepiniam.

VALGOMOJI SODA

Tai natrio bikarbonatas. Jį galima naudoti kaip papildomą kildinimo priemonę ar budą suteiki tamsesnį atspalvį kai kuriems kepiniam.

SVIESMAS

Suteikia kepiniam specifinį skonį ir smulkią tekstūrą. Tam tikruose receptuose vietoj aliejaus galima naudoti sviesą, tačiau kepinui su sviesu tešlos skonis skirsis. Naudokite ¼ mažiau sviesto nei recepte nurodytas aliejaus kiekis. Prieš pradēdami ištrinkite sviesą su cukrumi, leiskite jam suminkšteti kambario temperatūroje.

KIAUŠINIAI

Kiaušiniai turi būti kambario temperatūros, kad kepiniam suteiktu reikalingą apimtį. Atskirai įmūškite kiaušinius į kita indeli, tik po to sumažykite juos su kitais ingredientais. Tai apsaugos nuo visos tešlos sugadinimo, jei kuris nors kiaušinis būtų netinkamasis naudoti. Jei plaksite kiaušinių balytymus, juos atidžiai atskirkite nuo trynių. Kiaušinių tryniuse yra riebalų dėl to nepavyks tinkamai suplakti balytymo. Prieš pradēdami plakti kiaušinių balytymus patirkrinkite, kad maišymo inde ir ant plaktuvo nebūtų jokių riebalų likučių ir jie būtų švarūs. Priešingu atveju gali nepavykti tinkamai išplakti trynius.

PENAS

Naudokite nenugriebta pieną, nebent recepte būtų nurodyta kitaip. Galima naudoti ir liesą ar nugriebtą pieną, tačiau kepinui tekstūra ir skonis skirsis.

CUKRUS

Papraستai naudojamas baltas birus cukrus. Jis suteikia kepiniam skonio, tekstūros ir spalvos.

Galima naudoti ir lydytą cukrų, nes jis greičiau išsilydo plakant su sviesu. Rudas cukrus kepiniam suteikia kitokį prieskonį ir atspalvį.

KEPIMAS

- Prieš pradēdami kepti leiskite orkaitė įkaisti iki reikalingos temperatūros.
- Kepimo temperatūra gali skirtis priklausomai nuo orkaitės tipo. Jei naudojate karšto oro tipo orkaitę kepkite 15–20 °C mažesnėje temperatūroje nei nurodyta recepte.
- Vietoj miltais barstytų skardų galite naudoti kepimo popierius. Kepimo popieriu galite padengti nedideliu kiekiumi riebalų, tai apsaugos popieriu nuo slankiojimo ant skardos paviršiaus.
- Prieš ištraukdami iš orkaitės patirkrinkite, ar kepiniai iškepė. Švelniai palieskite kepinį iš viršaus. Jei jis atstato forma, vadinasi, iškepta tinkamai. Atsargiai išleiskite šakutę į kepinį ir į ištraukite. Jei tešla nelimpa, vadinasi, kepinys iškepė.
- Kad biskvitams būtų trapesnis, ištraukite skardą iš orkaitės ir padėkite ant metalinės lentynėlės. Perkelkite kepinius ant skardos atskirai vieną nuo kito ir leiskite atvėsti. Kai viskas atvės, kepinius nuo skardos sudėkite į lėkštę.

RECEPTAI

Kekas

- 4 kiaušiniai, atskirkite balytymus nuo trynių
- ¼ puodelio cukraus pudros
- 1 puodelis (150 g) vidutinio rupumo miltų su kepimo milteliais, nusijotų
- 3 arbatiniai šaukštelių vandens
- Naudokite plaklikl **A2**.
- Nustatykite 8 greitį ir suplakite balytymus iki standžios putos. Sumažinkite greitį iki 1 lėtai sulipkite cukrų, kol puta sutirštės ir bus nebetaki.
- Sudėkite kiaušinių trynius ir atidžiai išmaišykite.
- Nustatykite 1 greitį ir pamažu supilkitė miltus ir vandenį. Plakite, kol gausite vienalytę masę.
- Supilkite tešlą į riebalais pateptą ir miltais pabarstyta kepimo skardą.
- Kepkite pakaitintoje orkaitėje 180 °C temperatūroje apie 20–25 min.
- Leiskite keksui atvėsti ant metalinės lentynėlės.

Vanilinės tešlos pyragas

- 125 g minkšto sviesoto
- ¾ puodelio cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelius vanilės esencijos
- 2 kiaušiniai
- 2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų su kepimo milteliais, nusijotų
- ¾ puodelio pieno
- Naudokite maišikl **A3**.
- Nustatykite 8 greitį ir suplakite sviesą su cukrumi iki purios vienalytės masės.
- Sudėkite vanilės esenciją, kiaušinius vieną po kito, atidžiai suplakite.
- Sumažinkite iki 2 greičio ir pamažu po truputį supilkite miltus ir pieną, plakite, kol tešla taps vienalytė.
- Supilkite tešlą į riebalais pateptą ir miltais pabarstyta 22 cm skersmens kepimo skardą.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 180 °C temperatūroje apie 45–50 minučių arba kol tešla apskrus iki aukšinės spalvos.
- Leiskite pyragui atvėsti ant metalinės lentynėlės.

Sviestiniai sausainiai (apie 40 vnt.)

- 125 g minkšto sviesoto
- ¾ puodelio cukraus pudros
- 1 arbatinis šaukštelius vanilės esencijos
- 1 kiaušinis
- 2 puodeliai (300 g) vidutinio rupumo miltų
- 1 arbatinis šaukštelius kepimo miltelių
- Naudokite maišikl **A3**.
- Nustatykite 8 greitį ir suplakite sviesą. Supilkite cukrų, vanilės esenciją ir įmūškite kiaušinių. Plakite iki vientisos masės.
- Supilkite miltus į kepimo miltelius.
- Nustatykite 2 greitį ir pamažu supilkite miltus, kol visa masė taps vienalytė. Neplakite per ilgai.
- Su arbatiniu šaukšteliu suformuoikite rutuliukus, juos tolygiai paskirstykite ant šiek tiek riebalais pateptu ar kepimo popieriu, pafiesto ant kepimo skardos. Palikite aplink kiekvieną rutuliuką pakankamai laisvos vietos. Šiek tiek spustelėkite rutuliukus iš viršaus šakutę.
- Kepkite pašildytoje orkaitėje 190 °C temperatūroje apie 12–15 minučių arba kol sausainiai apskrus iki aukšinės spalvos.
- Išsimkite sausainius iš kepimo skardos ir leiskite jiems atvėsti ant metalinių grotelių.

Morengai (20–24 vnt.)

- 4 kiaušinių balytmai
- 1 puodelis cukraus pudros
- Naudokite plaklikl **A2**.
- Nustatykite 8 greitį ir suplakite balytymus iki standžios putos. Sumažinkite iki 1 greičio ir pamažu supilkite pusę cukraus, suplakite. Po to supilkite likusį cukrų.
- Šaukštū paskirstykite suplaką masę nedideliais kūgeliais ant šiek tiek riebalais suteptos kepimo skardos. Aplink kiekvieną kūgelį palikite po 3 cm laisvos vietos, kad jie nesulipstu.
- Kepkite orkaitėje 120 °C temperatūroje nuo 1 iki 1½ valandos arba kol kūgeliai taps sausi. Kad jie nesudegtų, nekepkite per ilgai. Išsimkite iš kepimo skardos, leiskite atvėsti, po to sudėkite į sandarų indą.

Pastaba:

Didesnius morengus galite suformuoti konditeriniu švirkštu. Juos kepti reikės ilgiau.

Balta duona

- 4 puodeliai (600 g) miltų duonai
- 3 arbatiniai šaukštelių pieno milteliai
- 1½ arbatinio šaukštelių druskos
- ½ arbatinio šaukštelių cukraus
- 1 arbatinis šaukštelių kildinimo priemonės
- 2 arbatiniai šaukštelių greito kilimo mielių
- 2 arbatiniai šaukštelių aliejus
- ½ puodelio (375 ml) vandens
- šiek tiek miltų duonai minkymui

- Naudokite minkymo kabljį A1.
- Maišymo inde sumaišykite miltus, pieno milteliaus, druską, cukrą, kildinimo priedą ir mieles.
- Nustatykite 1–2 greitį ir pamažu į sausą mašę supilkite vandenį ir aliejų. Minkykite, kol pradės formuotis testa.
- Perkelkite tešlą ant miltais pabarstyto minkymo lento ir rankomis minkykite iki tol, kol tešla taps minkšta ir vientisa.



Pastaba:

šiam etape tešlą reikia gerai išminkyti, kad susidarytų glutenas, jis suteiks tešlai reikiamą elastinguumą ir padės ją išskindinti.

- Tešlą sudėkite į didelį dubenį ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Leiskite jai pakilti šiltuje apie 20 minučių arba kol tešlos apimtis padidės dvigubai.
- Išimkite paklusią tešlą iš indo ir dar kartą išminkykite ant miltais pabarstyto lento.
- Sudėkite tešlą į kepimo skardą. Uždenkite plastikiniu maišeliu ir leiskite šiltai pakilti apie 30–40 minučių arba kol tešla tinkamai pakils. Nuimkite plastikinį maišelį.
- Prieš kepdamis galite patepti kiaušinio glazūrą.
- Kepkite pašaldytoje orkaitėje 200 °C temperatūroje apie 40–50 minučių arba kol duona apskrus iki aukšinės spalvos.
- Leiskite iškeptai duonai 15–20 minučių atvėsti, po to išimkite iš kepimo skardos. Leiskite visiškai atvesti prieš kepalą pjauystydami, kad jis nesusmetgtu.

Kiaušinio glazūra tešlei

1 kiaušinis, lengvai suplatas

2–3 arbatiniai šaukštelių vandens

- Sumaišykite ingredencijas iki vientisos masės. Neplakite. Jei reikia, prakoškite per sieteli. Prieš kepdamis pateptkite kiaušinio glazūra duonos paviršiu.

Focaccia (2–4 porcijos)

- 3 puodeliai (450 g) miltų duonai
- 1 arbatinis šaukštelių druskas
- 2 arbatiniai šaukštelių druskos
- 2 arbatiniai šaukštelių greito kilimo mielių
- 2 arbatiniai šaukštelių alvyuogių aliejus
- 1 puodelis (250 ml) vandens

Glazūrai:

- 2 arbatiniai šaukštelių alvyuogių aliejus
- 1 arbatinis šaukštelių rupios druskos
- 2 arbatiniai šaukštelių smulkintų juodujų alvyuogių

- Naudokite minkymo kabljį A1.
- Maišymo inde sumaišykite miltus, druską, cukrų ir mieles.
- Nustatykite 1–2 greitį ir pamažu į sausą mašę supilkite vandenį ir aliejų. Minkykite, kol pradės formuotis testa.
- Perkelkite tešlą ant miltais pabarstyto minkymo lento ir rankomis minkykite iki tol, kol tešla taps minkšta ir vientisa.
- Tešlą sudėkite į didelį dubenį ir uždenkite plastikiniu maišeliu. Leiskite jai pakilti šiltuje apie 20 minučių arba kol tešlos apimtis padidės dvigubai.
- Išimkite paklusią tešlą iš indo ir dar kartą išminkykite ant miltais pabarstyto lento.
- Tešlą dėkite į šiek tiek riebalais pateptą tefloninę 20 × 30 cm skardą ir susukite pagal skardos formą.
- Atsargiai uždenkite plastikiniu maišeliu ir leiskite šiltai pakilti apie 20–30 minučių arba kol tešla šiek tiek pakils. Nuimkite plastikinį maišelį.
- Pateptkite tešlą alvyuogių aliejumi, pabarstykite rupia druska ir smulkintomis alvyuogėmis.
- Kepkite pašaldytoje orkaitėje 200 °C temperatūroje apie 30–35 minučių arba kol focaccia apskrus iki aukšinės spalvos.
- Išėmę iš orkaitės leiskite duonai atvesti ant metalinių grotelių.

LAZANIJOŠ LAKŠTŲ GAMINIMO PRIEDAS

TURINYS

- Lazanijos lakštų gaminimo priedas STX 011 yra papildomas virtuvės kombainų modelių STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG ir STM 6358RS.

LAZANIJOŠ GAMINIMO PRIEDO APRASYMAS

- Lakšto storio perjungiklis

Lakšto storio gali būti nustatytas nuo 0 iki 8, t. y. nuo 0,3 iki 2,3 mm ($\pm 0,2$ mm).

- Tešlos voletėlai

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išimkite lazanijos gaminimo priedus iš pakuočės.

- Prieš naudodamis pirmą kartą nuvalykitė priedą drėgna šluoste ir po to sausai nušluostykite.

NAUDOJIMO PASKIRTIS

- Šis priedas skirtas kočioti šviežią tešlą. Su šiuo priedu galėsite pagaminti iki 140 mm ploto lakštą. Lakšto storij galima reguliuoti nuo 0,3 iki 2,3 mm ($\pm 0,2$ mm). Po to galite supjaustyti lakštą ranka norédami gaminti lazanijos lakstus ar kitas makaronų rūšis arba galite teisti procesą naudodamis tagliatelle ar linguine makaronų gaminimo priedą, išsigylamą atskirai.

PRIEDO TVIRTINIMAS IR PAŠALINIMAS

- Patirkinkite, kad virtuvės kombainas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo. Virtuvės kombaino svirtis turi būti pasukta į horizontalią padėtį, o plakimo, maišymo ir minkymo priedai – nuimti. Nuimkite dangtelį nuo virtuvės kombaino daugiaufunkcės galvutės. Stumkite surinktą priedą 45° laipsnių kampu į priedų tvirtinimo jungtį priekinėje daugiaufunkcės galvutės dalyje ir prirtivinkite pasukdami prieš laikrodžio rodyklę (C pav.).

Priedas yra tvirtai prijungtas tinkamojo padėtyje, kai virtuvės kombaino daugiaufunkcės galvutės priekinėje dalyje esančius mygtukus yra iššokę. Mygtukui iššokus, pasigirsti spragtelėjimas. Dabar priedas yra paruoštas naudoti.

- Norédami nuimti priedą, paspauskite priedo atlaivinimo mygtuką ir nuimkite priedą pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.

PRIEDO NAUDOJIMAS GAMINTI MAKARONAMS

- Paruoškite šviežios tešlos ir iškočiolikite ją ranka. Apibarstykite voletilius B2 miltais.
- Patirkinkite, kad virtuvės kombainas yra surinktas tinkamai, o greičio valdymo rankenėlė yra nustatyta į padėtį OFF (išjungta). Prijunkite maitinimo laidą prie elektros tinklo. Lakšto storio perjungikliu B1 pasirinkite aukštesnį nustatymą. Greičio valdymo rankenėlė pasirinkite 1 greičio lygi. Voleliui B2 ims sutkti. Išdekitė tešlą iš viršaus ir pakartotinai perkišite ją per voletilius B2, kol ji taps plokščia. Prieš dar kartą ištraukdami tešlą iš priedo, galite ją sulenkti. Kiekvieną kartą perkište tešlą per priedą, nustatykite storumo perjungiklio B1 mažesnį nustatymą ir darykite taip tol, kol pasieksite norimą storumą.
- Toliau pateiktoje lentelėje nurodyti galimi lakšto storumo perjungiklio B1 nustatymai.

| Lakšto stomas perjungiklio B1 nustatymas | Lakšto stomas mm ($\pm 0,2$ 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 |

Rekomenduojamas galutinis lakšto stomas turėtų būti nuo 0 iki 3.

- Kai lakštasis iškočiojamas iki reikiamaus storumo, išjunkite virtuvės kombainą nustatydami greičio valdymo rankenėlę į padėtį OFF (išjungta).



Dėmesio!

Nekiškite pirštų ir jokių kitų daiktų į priedą ir išsitinkinkite, kad plaukai, drabužiai bei kita daikta yra toliau nuo prietaiso naudojimo metu. Į priedą nekiškite daugiau nieko, tik tešlą.

- Po to galite supjaustytis tešla kaip reikia arba apdoroti ją naudodami tagliatelle ar linguiue makaronų gaminimo priedą, išgyjamą atskirai.
- Kiekvieno naudojimo nuvalykite priedą pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

ŠVIEŽIOS TEŠLOS RECEPTAS

Ingrediantai: manų kruopų miltai, vidutinio dydžio kiaušinis, žiupsnelis druskos dėl skonio. 100 g manų kruopų miltų reikia 1 kiaušinio.

- Sudėkite visus ingrediantus į virtuvės kombaino maišymo indą ir minkykite maždaug 2–3 minutes pašalinkite 1–2 greičio lygi ir naudodami minkymo kabli.
- Perkelkite suminkyta tešla ant tešlos minkymo lento ir dar šiek tiek paminkykite rankomis, kol tešla taps vientisa.
- Prieš iškočiodami tešla, leiskite jai pastovėti maždaug 15 minučių. Po to galite supjaustytis tešla kaip reikia arba apdoroti ją naudodami tagliatelle ar linguiue makaronų gaminimo priedą, išgyjamą atskirai.
- Išvirkite šviežiai pagamintus makaronus per keturius valandas nuo pagaminimo. Virimo trukmė yra 2–4 minutės. 100 g makaronų reikia naudoti 1 litrą vandens ir 10 g druskos. Užvirkite vandenį, išdėkite druskos ir į verdantį vandenį sudėkite makaronus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydamasi visada išjunkite virtuvės kombainą nustatydami greičio reguliavimo ratuką į padėtį OFF (išjungta) ir ištraukite maitinimo laido kistuką iš elektros lizdo. Nuimkite priedą nuo virtuvės kombaino, prieš tai išsitikin, ar kas visos besišukančios dalys sustojo ir nejuda.
- Nuvalykite priedą šiek tiek drėgna šluoste, paskui kruopščiai iji nusausinkite. Nekiškite jo į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite valymui benzino, tirpiklių, skiedliklių, braižančių valymo priemonių. Taip galima pažeisti priedo paviršių.

TAGLIATELLE MAKARONŲ GAMINIMO PRIEDAS

TURINYS

- Lazanijos laštu gaminimo priedas STX 012 yra papildomas virtuvės kombainų modelių STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG ir STM 6358RS.

MAKARONŲ GAMINIMO PRIEDO APRAŠYMAS

D1 Peilis

Skirtas pjaustyti iškočiotą tešlą 7 mm pločio makaronais.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išimkite lazanijos gaminimo priedus iš pakuočės.
- Prieš naudodamai pirmą kartą nuvalykite priedą drėgna šluoste ir po to sausai nušluostykite.

NAUDOJIMO PASKIRTIS

- Šis priedas skirta gaminti Tagliatelle makaronus. Pirmausia reikia iškočioti tešlą rankomis arba naudoti lazanijos laštu gaminimo priedą, išgyjamą atskirai.

MAKARONŲ GAMINIMO PRIEDO TVIRTINIMAS IR PAŠALINIMAS

- Patirkrinkite, ar virtuvės kombainas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros tinklo. Virtuvės kombaino svirtis turi būti pasukta į horizontalią padėtį, o plakimo, maišymo ir minkymo priedai – nuimti. Nuimkite dangtelį nuo virtuvės kombaino daugiaufunkčių galvutės. Stumkite surinktą priedą 45° laipsnių kampu į priedų tvirtinimo jungtį prieinėjant daugiaufunkčių galvutės dalyje ir pritvirtinkite pasukdami prieš laikrodžio rodyklę (E pav.).

Priedas yra tvirtai prijungtas tinkamoje padėtyje, kai virtuvės kombaino daugiaufunkčių galvutės priekinėje dalyje esanti mygtukas yra iššokęs. Mygtukui iššokus, pasigirsta spragtelėjimas. Dabar priedas yra paruoštas naudoti.

- Norėdami nuimti priedą, paspauskite priedo atlaivinimo mygtuką ir nuimkite priedą pasukdami pagal laikrodžio rodyklę.

PRIEDO NAUDOJIMAS GAMINTI MAKARONAM

- Paruoškite šviežios tešlos ir iškočiokite ją ranka. Apibarstykite volelius A2 miltais.
- Patirkrinkite, kad virtuvės kombainas yra surinktas tinkamai, o greičio valdymo rankenėlyje yra nustatyta į padėtį OFF (išjungta). Prijunkite maitinimo laidą prie elektros tinklo. Greičio valdymo rankenėlyje pasirinkite 1 greičio lygi. Išdėkite tešlos lašą iš viršaus į priedą ir perkirtschafte per ji. Tokiu būdu supjaustysite lašą 7 mm pločio makaronais ir paruošite tagliatelle makaronus.

Dėmesio!
Nekiškite pirštų ir jokių kitų daiktų į priedą ir įsitikinkite, kad plaukai, drabužiai ir kita daikta yra toliau nuo prietaiso naudojimo metu. Į priedą nekiškite daugiau nieko, tik tešlą.

- Baigę nustatykite greičio reguliavimo ratuką į padėtį OFF (išjungta) ir ištraukite maitinimo laidą iš kistuką iš elektros lizdo.

- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite priedą pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

ŠVIEŽIOS TEŠLOS RECEPTAS

Ingrediantai: manų kruopų miltai, vidutinio dydžio kiaušinis, žiupsnelis druskos dėl skonio. 100 g manų kruopų miltų reikia 1 kiaušinio.

- Sudėkite visus ingrediantus į virtuvės kombaino maišymo indą ir minkykite maždaug 2–3 minutes pašalinkite 1–2 greičio lygi ir naudodami minkymo kabli.
- Perkelkite suminkyta tešla ant tešlos minkymo lento ir dar šiek tiek paminkykite rankomis, kol tešla taps vientisa.
- Palikite tešlą pastoveti 15 minučių ir tada iškočiokite ją naudodami lazanijos lašų gaminimo priedą (išgyjamą atskirai). Po to naudokite tagliatelle makaronų gaminimo priedą, kai paruošume 7 mm pločio makaronus.
- Išvirkite šviežiai pagamintus makaronus per keturius valandas nuo pagaminimo. Virimo trukmė yra 2–4 minutės. 100 g makaronų reikia naudoti 1 litrą vandens ir 10 g druskos. Užvirkite vandenį, išdėkite druskos ir į verdantį vandenį sudėkite makaronus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydamasi visada išjunkite virtuvės kombainą nustatydami greičio reguliavimo ratuką į padėtį OFF (išjungta) ir ištraukite maitinimo laido kistuką iš elektros lizdo. Nuimkite priedą nuo virtuvės kombaino, prieš tai išsitikin, ar kas visos besišukančios dalys sustojo ir nejuda.
- Nuvalykite priedą šiek tiek drėgna šluoste, paskui kruopščiai iji nusausinkite. Nekiškite jo į vandenį ir neplaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite valymui benzino, tirpiklių, skiedliklių, braižančių valymo priemonių. Taip galima pažeisti priedo paviršių.

TECHNIKINĖS SPECIFIKACIJOS

| | |
|-------------------------------|------------|
| Nominali įtampa | 220–240 V |
| Nominalus dažnis | 50 / 60 Hz |
| Nominali galios įvestis | 1200 W |
| Triukšmo lygis | 80 dB(A) |

Pri�ažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 80 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygi (atskaitinė akustinė galia: 1 pW).

Tekstas ir techniniai parametrai gali keistis.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekomis perdibriti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

 Ant produkto ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdibriti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardarejui perkant lygiaverčių naujų gaminių.

 Tinkamas produktu utilizavimas padeda taupyti gaminius išteklius, saugo gamą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje.

Padal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardarejavo ar tiekėjo.
Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse
Šis simbolis galioti Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminių, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimą būdą teiraukitės vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardarejovo.



Šis gaminis atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.