SENCOR® STM 3730SL

HU ▪ Konyhai robot

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2018

HU Konyhai robot
Fontos biztonsági utasítások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

Általános figyelmeztetések

- 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.

Elektromos biztonság

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról, és nem érhet hozzá forró vagy éles tárgyakhoz, valamint a forgó alkatrészekhez.
- 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.
- 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 megbontása vagy szakszerűtlen javítása esetén a garancia érvényét veszti.
- A készüléket csak előírásszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A készüléket addig ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, amíg azt szabályszerűen össze nem szerelte.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

- A készülék használatának a befejezése után a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.

Biztonságos használat

- 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 háztartásokban, illetve a következő helyeken lehet használni:
  – konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
  – mezőgazdasági farmok;
  – szállodai szobák és hasonló szálláshelyek szobái;
  – éjszakai szállások, teakonyhával.
- A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- A készülék közelében ne használjon sprayeket.
- 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.
- A készüléket (kivéve annak a levehető tartozékait és a keverő edényt) vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos!
- A tartozékok cseréje vagy kivétele előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetéket is húzza ki a fali aljzatból.
- Biztonsági okokból a készülék motorja nem kapcsol be akkor, ha a készülék karja fel van emelve.
- 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.
- Nagy terhelés esetén ne üzemeltesse a készüléket 6 percnél hosszabb ideig. A következő bekapcsolás előtt várjon legalább 10 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

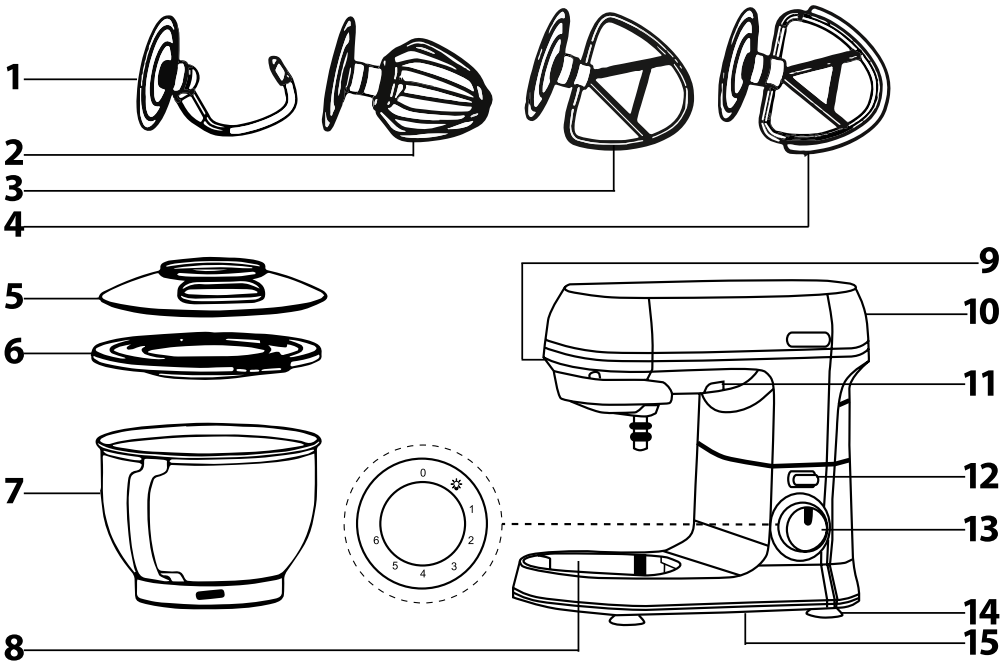
Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

stb.). A készülék és a felszerelt tartozékok forgó alkatrészeit 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 0 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 készüléket üres állapotban ne kapcsolja be. A készülék helytelen használata a készülék élettartamának a lerövidülését okozhatja.
- A tartozékok be- és kiszerelése, 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.
- Az eltárolás előtt a készülék karját hajtsa le vízszintes helyzetbe.
- A készülékre ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat. A készülék szellőztető nyílásaiba ne dugjon be semmilyen tárgyat.
- A készülék tartozékait ne tegye mikrohullámú sütőbe.
- A készüléket csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és sima felületre állítsa fel. A készüléket konyhai munkalap vagy asztal szélére ne állítsa fel, és ne használja a mosogató csepegtető és vízelvezető felületén sem.
- Ha az edénybe forró alapanyagot töltött, akkor legyen nagyon óvatos, mert a forró alapanyag kifröccsenhet és égési sérülést okozhat.
- Forrásban lévő alapanyagokat feldolgozni tilos.
- A keverő edénybe önthető maximális alapanyag mennyiséget ne lépje túl (az edényen meg van jelölve).
- A készüléket a fordulatszám szabályozó gomb 0 állásba fordításával kapcsolja ki (készenléti üzemmód). A tartozékok cseréje, a fej felhajtása, vagy a készülék tisztítása előtt a készüléket kapcsolja le, várja meg a forgó alkatrészek lefékeződését, és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

A



Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

HU Konyhai robot
Használati útmutató

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

A1 Dagasztó kar
A2 Balón alakú habverő
A3 A-alakú keverő
A4 A-alakú, rugalmas élű keverő
A5 Kifröccsenés ellen védő átlátszó fedél
A6 Edény fedél
A7 4 l-es rozsdamentes acéledény
A8 Talp
A9 Keverő fej és tengely az **A1**, **A2**, **A3** vagy **A4** karok rögzítéséhez
A10 Felhajtható kar, felhajtott helyzetben rögzül
A11 LED világítás
A12 PUSH gomb a kar rögzítésének a kioldásához
A13 Fordulatszám szabályozó, világításal
– 0 (kikapcsolás készenléti üzemmódba)
– fordulatszám fokozatok 1, 2, 3, 4, 5, 6
(52, 87, 112, 122, 136 és 172 f/p)
A14 Csúszásgátló lábak (tapadókorongok)
A15 Hálózati vezeték tároló

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 az edényben.

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- A készülék első használatba vétele 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. Ha a készüléket eladja vagy kölcsönadja, akkor a készülékkel együtt a jelen használati útmutatót is adja át.
- 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.

1. A készüléket vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot és alkatrészt meg nem talál.
2. Minden tartozékot (**A1**: dagasztó kar; **A2**: balón alakú habverő; **A3**: A-alakú keverő; **A4**: A-alakú, rugalmas élű keverő; **A5**: kifröccsenés ellen védő átlátszó fedél; **A6**: edény fedél; **A7**: rozsdamentes acéledény) amely közvetlenül kapcsolatba kerül a feldolgozott élelmiszerekkel, alaposan mosogassa el mosogatószeres meleg vízben. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).

KEVERŐSZÁR KIVÁLASZTÁSA

KEVERŐSZÁR	RENDELTETÉS
A1: dagasztókar	Nehezebb és sűrűbb tészták, kelt tészták dagasztásához és keveréséhez (pl. kenyértésztához) használható.
A3: A-alakú keverő; **A4**: A-alakú, rugalmas élű keverő	Közepesen sűrű és könnyebb tészták, valamint krémek, szószok, öntetek stb. keveréséhez használható.
A2: balón alakú habverő	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.

A KÉSZÜLÉK ÖSSZE- 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 Nyomja meg a PUSH **A12** gombot és a kart **A10** hajtsa fel. A kar **A10** megfelelő rögzülését a PUSH gomb **A12** kiugrása jelzi ki, miközben kattanás is hallatszik.
1.3 A rozsdamentes acéledényt **A7** helyezze a készüléktalp **A8** nyílásába, és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse. Az edény **A7** akkor van megfelelően rögzítve, ha azt nem lehet kiemelni a készüléktalpból **A8**.

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

2.1 Ha a átlátszó fedelet (**A5**) is használni kívánja, akkor azt még a keverő szár felhelyezése előtt tegye a készülékre. A fedelet (**A5**) óvatosan tegye fel a hajtómű peremére, majd az óramutató járásával azonos irányba elforgatva azt rögzítse a készüléken.
2.2 A keverőszár behelyezéséhez az **A10** kart felhajtott helyzetben kell rögzíteni (lásd az 1.2. pontot fent). Az **A9** keverőfej tengelyre (T-alakú) helyezze fel valamelyik keverőt (a tengelyre rá kell dugni kiválasztott keverő szárat). A keverő szárat nyomja az **A9** keverőfej felé, majd a szárat fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba (a szár rögzül a tengelyen).
2.3 A felhelyezett szárat finoman húzza lefelé. Amennyiben a szár megfelelően van rögzítve, akkor azt nem lehet lehúzni a tengelyről.
2.4 Ha még nem kívánja beönteni az **A7** keverőedénybe az alapanyagokat, akkor a PUSH **A12** gombot nyomja be, majd az **A10** kart hajtsa le vízszintes helyzetbe. A kar **A10** rögzülését a PUSH gomb **A12** kiugrása jelzi ki, miközben kattanás is hallatszik.

3. A szár levétele és az edény kivétele

3.1 Nyomja meg a PUSH **A12** gombot és a kart **A10** hajtsa fel. A kar **A10** megfelelő rögzülését a PUSH gomb **A12** kiugrása jelzi ki, miközben kattanás is hallatszik.
3.2 A keverő szárat finoman nyomja felfelé, az **A9** keverőfej irányába. A keverő szárat az óramutató járásával azonos irányba forgassa el, majd húzza le a tengelyről. Az **A7** keverőedényt az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el, majd emelje ki az **A8** készüléktalpból. A kart **A10** hajtsa le ismét vízszintes helyzetbe.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Az **A15** vezeték tárolóból tekerjen le megfelelő hosszúságú hálózati vezetéket.
2. Nyomja meg a PUSH **A12** gombot és a kart **A10** hajtsa fel.
3. Az edényt **A7** tegye a talpba **A8**, majd az edénybe tegye bele az alapanyagokat.

Figyelmeztetés!
Az alapanyagok összsúlya nem haladhatja meg az 1,6 kg-ot. Kenyértésztát max. 600 g liszt felhasználásával készítsen. Amennyiben más jellegű tésztát (pl. kalácsot) készít, akkor a liszt mennyisége ne haladja meg a 450 g-ot. Egyszerre legfeljebb csak 8 tojás fehérjét lehet felverni habbá.

4. Szerelje be a használni kívánt keverőszárat, majd nyomja meg a PUSH **A12** gombot és a kart **A10** hajtsa le vízszintes helyzetbe.
5. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A13** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba (készenléti üzemmód). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
6. Az **A13** fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot (1 és 6 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 **A7** keverőedény faláról le kívánja húzni a feltapadt alapanyagokat, akkor előbb az **A13** fordulatszám szabályozót kapcsolja 0 állásba (készenléti üzemmód), és a hálózati vezetéket is húzza ki az aljzatból. Ezt követően műanyag kaparóval húzza le alapanyagokat.

A készülék folyamatos üzemeltetési ideje 6 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 10 percet a készülék lehűlése érdekében. Kisebb terhelés esetén a készülék már 3–5 perc múlva ismét bekapcsolható.

Ha a készüléket 10 percig folyamatosan üzemelteti, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

7. A keverés befejezése után az **A13** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba (készenléti üzemmód) és a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból.
8. A konyhai robotot szerelje szét (lásd az össze- és szétszereléssel foglalkozó fejezetet). Az **A7** keverőedényből puha műanyag kaparóval szedje ki a megkevert élelmiszert.
9. Minden használat után tisztítsa meg a konyhai robotot (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

KEVERÉSI TANÁCSOK

Tartozék típus	Alapanyag	Mennyiség	Feldolgozási idő	Fordulatszám
Balón alakú habverő **A2**	Tojás fehérje	max. 8 db	4 perc	fokozat: 6
Balón alakú habverő **A2**	Tejszín	500 ml	4–5 perc	fokozat: 6
Balón alakú habverő **A2**	Majonéz	3 tojás sárgája	1 perc	Fokozat: 2–4
A3 keverő	Torta tészta	kb. 800 g	6 perc	Fokozat: 2–6
Dagasztókar **A1**	Kenyértészta	max. 600 g liszt	4 perc	fokozat: 2

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.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A konyhai robot tisztításának a megkezdése előtt az **A13** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetéket is húzza ki az aljzatból.
- Minden használat után alaposan mosogassa el a használt tartozékokat. A mosogatáshoz hagyományos mosogatószert használjon. A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).

Megjegyzés
A habverő és dagasztó szárakat ne hagyja túl hosszú ideig a megkevert élelmiszerben vagy italban (legfeljebb 4 óra).

- A rozsdamentes edényt **A7** mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).

Tipp
Tojásfehérje habverése után, az **A2** balon alakú keverőt és a az **A7** keverőedényt hideg vízzel öblítse ki. Ha ehhez a művelethez forró vizet használna, akkor a maradék fehérje megkeményedik és nehezebben távolítható el a felületről.

- Az **A8** készüléktalpat és az **A10** 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, higítókat 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 **A10** kart hajtsa le vízszintes helyzetbe.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

Revision 07/2018

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

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 lisztből 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, csírát és korpát is tartalmaz. Az ilyen lisztből sütött kenyér sűrűbb és tömöttebb lesz. A lazább kenyérhez egy csésze teljes kiőrlésű lisztet helyettesítsen egy csésze finomlisztte.

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 élesztót 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.

ZSIRADÉK
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 keleszto 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 élesztó használatát írja elő, akkor a kenyérlisztbe ne tegyen sütőport.
- Ha Ön a tengerszint magasságától számított 900 m felett lakik, akkor az élesztó 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.

Kelesztés meleg helyen
- Az élesztőnek a kelesztéshez 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 kenyérlisztre 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 búzacsírát 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 sziradék 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.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

CUKOR
Általában fehér kristálycukrot kell használni. Biztosítja az édes ízt, valamint sütés közben a barna színt a tésztának.
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 lisztteI 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 a balón alakú habverőt (**A2**).
- A fordulatszámot 6-os 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 lisztte megszórt tepsibe vagy tortaformába.
- 180 °C-ra előmelegített sütőben süsse 20–25 percig.
- A megsült piskótát fém rácson hagyja kihűlni.

Vajas vaníliatészta

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 6-os 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 csökkentse 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 lisztte 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 6-os 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 a balón alakú habverőt (**A2**).
- A fordulatszámot 6-os 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.

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 keleszté 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 fel habosra. 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** dagasztókart.
- 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.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220–240 V
Névleges frekvencia	50/60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel	800 W
Érintésvédelmi osztály	II
Zajszint	86 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 86 dB(A), ami "A" akusztikus teljesítménynek felel meg, 1 pW akusztikus teljesítményt figyelembe véve.

A MŰSZAKI ADATOK MAGYARÁZATA

Áramütés elleni védelem:
II. osztály. A felhasználó áramütés elleni védelméről kettős szigetelés gondoskodik.

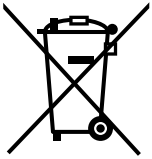
A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

Copyright © 2018, Fast ČR, a.s.

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.

CE

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