

SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



HU ■ Konyhai robot

Az eredeti útmutató fordítása

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!**Általános figyelmeztetések**

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, 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 utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A felhasználó által végzett tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek nem végezhetik el felügyelet nélkül.
- A sérült hálózati vezetéket csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ha a készülék hálózati vezetéke vagy csatlakozódugója sérült, akkor a készüléket használni tilos.

Elektromos biztonság

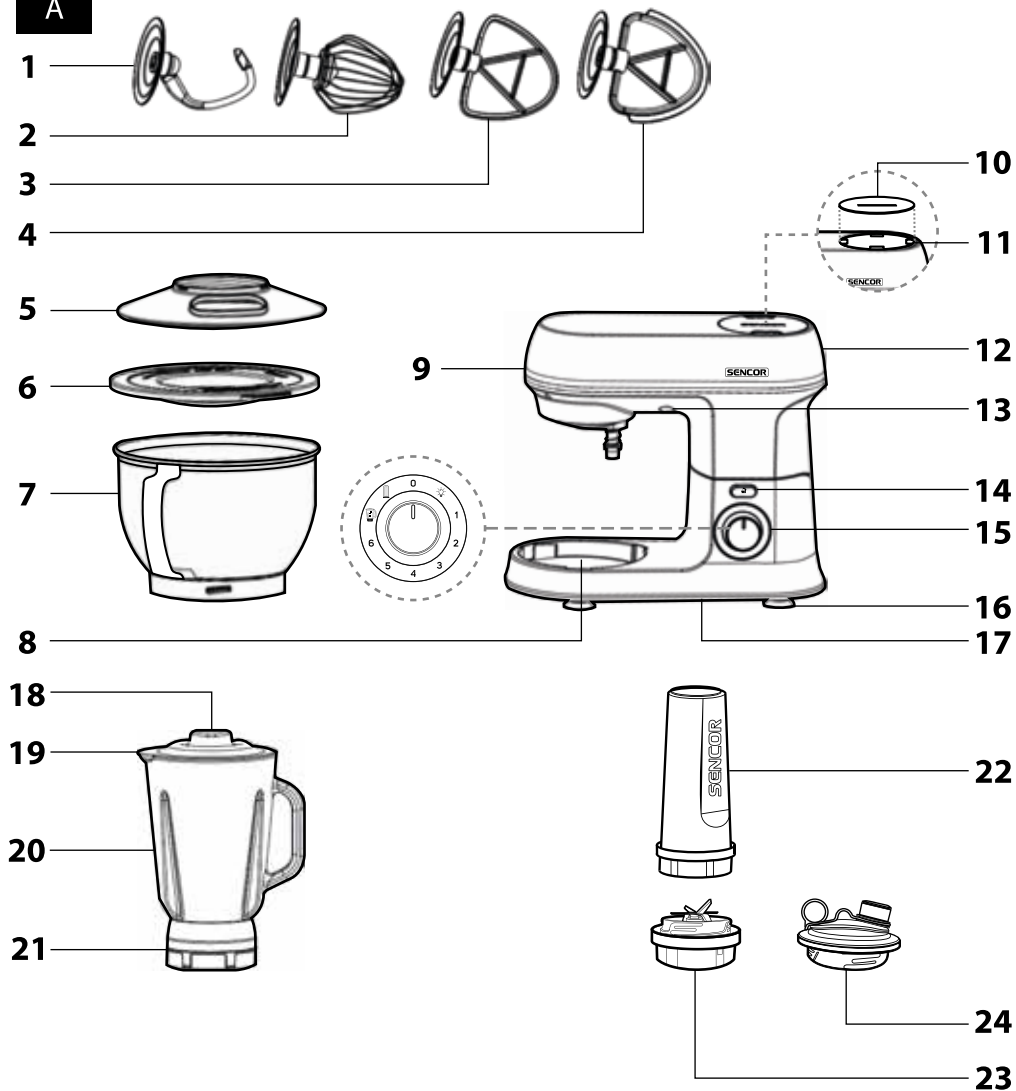
- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték csatlakozódugóját ne érje víz vagy nedvesség.
- A hálózati vezetékre ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. A hálózati vezeték nem lóghat le 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.
- 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 szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékről.
- A készüléket addig ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, amíg azt szabályszerűen össze nem szerelte.
- A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése előtt, illetve ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket is húzza ki az elektromos aljzatból.

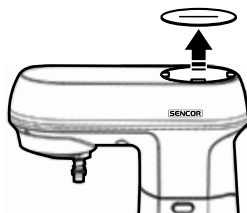
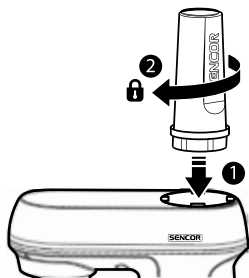
Biztonságos használat

- A készüléket gyerekek nem használhatják. A készüléket és a hálózati vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- 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 ételkészítésének 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 csak tiszta, száraz, stabil, vízszintes és sima felületre állítsa fel. A készüléket ne használja a mosogató csepegtető felületén.
- A készüléket konyhai munkalap vagy asztal szélén, ablakpárkányon vagy más nem stabil felületen használni tilos.
- 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 vezetékét is húzza ki a fali aljzatból.
- Biztonsági okokból a készülék motorja nem kapcsol be akkor, ha a készülék karja fel van emelve.
- A kések élesek! Legyen óvatos, amikor a kést a mixelő vagy a nutridrink edényből kisereli, illetve amikor az edényt üríti, továbbá tisztítás közben. A kések készsérülést okozhatnak.
- 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 mixelő edénybe 80 °C-nál melegebb alapanyagokat és folyadékokat adagolni tilos. Forró folyadékok mixelése során legyen nagyon óvatos. A forró gőz vagy a kifröccsenő forró alapanyag égési sérülést okozhat. A mixert a megfelelő módon felhelyezett fedél nélkül ne kapcsolja be. Forró folyadékok keverése közben a belső fedelet ne emelje ki. Ne fogja meg a forró felületeket. A forró mixelő edényt kizárólag csak a fogantyúnál fogja meg.

- A készülékben csontot, dióhéjat vagy más hasonló és kemény alapanyagokat darálni tilos!
- Nagy terhelés (dagasztás, keverés és habverés) esetén ne üzemeltesse a készüléket 6 percnél hosszabb ideig. Mixerezés esetén ne üzemeltesse a készüléket 2 percnél hosszabb ideig. Mindkét esetben a készüléket hagyja legalább 10 percig hűlni.
- Üzemeltetés közben a készülék karját ne hajtja fel, és a rozsdamentes keverőedénybe valamint a mixelő edénybe ne nyúljon bele (illetve abba ne dugjon idegen tárgyakat: kést, villát, fakanalat 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 kiszerezése, 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 hajtja 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.
- 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 szabályzó 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 lefékezését, és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki a fali aljzatból.

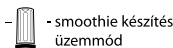
A



B**1****2****3****4****5**

A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI

- A1** Dagasztó kar
- A2** Balon alakú habverő
- A3** A-alakú keverő
- A4** A-alakú, rugalmas élű keverő
- A5** Kifróccsellen ellen védő átütésző 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** Felső levehető fedél
- A11** Mixer hajtás
- A12** Felhajtható kar, felhajtott helyzetben rögzül
- A13** LED világítás
- A14** PUSH gomb a kar rögzítésének a kioldásához
- A15** Fordulatszám szabályozó, világítással
 - 0 (kikapcsolás) készenléti üzemmódban
 - fordulatszám fokozatok 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 és 172 f/p)



- A16** Csúsztatóláb (tapadókorongok)
- A17** Hálózati vezeték tároló
- A18** Belső fedél
- A19** Külső fedél
- A20** 1,5 l-es mixelő edény
- A21** Levehető kevéység
- A22** 0,6 l-es mixelő edény
 - Anyaga tartós Tritan műanyag.
- A23** Levehető kevéység
 - Titán bevonatú rozsdamentes acélkessel.
- A24** Fedél, zárható ivócsőrral
- B1** Fedél, zárható ivócsőrral
- B2** 0,6 l-es edény
 - Anyaga tartós Tritan műanyag.
- B3** Levehető kevéység
 - Titán bevonatú rozsdamentes acélkessel.

AZ ELSŐ HASZNÁLTATBA 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 készülékkel 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 feloszlásra vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

1. A készülékkel vegye ki a csomagolásból, és addig ne dobja ki a csomagolóanyagot, amíg minden tartozékot és alkatrészt meg nem talál.
2. Az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő részeket (dagasztó kar **A1**, balon alakú habverő **A2**, keverő **A3**, rugalmas élű keverő **A4**, fedelek **A5** és **A6**, rozsdamentes acéledény **A7**, mixelő edény **A20**, fedelek **A18** és **A29**, smoothie edény **A22**, fedél **A24** és mindkét kevéység **A21** és **A23**) mosogatószerves meleg vízben mosogassa el. Majd tiszta vízzel öblítse le és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).



Figyelmeztetés!

A kevéység **A21** és **A23** tisztítása közben legyen nagyon óvatos, a kések élesek, kézsérülést okozhatnak.

KEVERÉS, HABVERÉS ÉS DAGASZTÁS

BOLYGÓMŰVES KEVERÉS

- A bolygóműves keverés két forgómozgást biztosít a befogott keverőszárral. 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.

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 balon alakú habverő	Tojás sárgája keveréséhez, tojás fehérje és tejszín habosításához, könnyű tészták és habkrémek stb. készítéséhez használható. Nehezebb és sűrűbb tésztákhoz ne használja.

ÖSSZEÁLLÍTÁS ÉS SZÉTSZERELÉS

- A készülék össze- vagy szétzerelése előtt a hálózati vezetékét 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 **A14** gombot és a kart **A12** hajtsa fel. A kar megfelelő rögzülését a PUSH gomb **A14** kiugrása jelzi ki, miközben kattánás is hallatszik.
- 1.3 A rozsdamentes acéledényt **A7** helyezze a készülékbe **A8** nyílással, és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse. Az edény akkor van megfelelően rögzítve, ha azt nem lehet kiemelni a készüléktálpból.

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

- 2.1 Ha az átütésző fedelet **A5** is használni kívánja, akkor azt még a keverő szár felhelyezése előtt tegye a készülékbe. A fedelet óvatosan tegye fel a hajtómű peremére, majd az óramutató járásával azonos irányba elforgatva azt rögzítse a készülékben.
- 2.2 A keverőszár behelyezéséhez az **A12** kart felhajtott helyzetben kell rögzíteni (lásd az 1.2. pontot fenti). Az **A9** keverőfej tengelyre (T-alakú) helyezze fel valamelyik keverőt (a tengelyre rá kell dugni kiválasztott keverő szárat). A keverő szárat nyomja a 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 **A14** gombot nyomja be, majd az **A12** kart hajtsa le vízszintes helyzetbe. A kar rögzülését vízszintes helyzetben a PUSH gomb **A14** kiugrása jelzi ki, miközben kattánás is hallatszik.

3. A szár levétele és az edény kivétele

- 3.1 Nyomja meg a PUSH **A14** gombot és a kart **A12** hajtsa fel. A kar megfelelő rögzülését a PUSH gomb **A14** kiugrása jelzi ki, miközben kattánás 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** készüléktálpból. A kart **A12** hajtsa le ismét vízszintes helyzetbe.

FIGYELMEZTETÉS!

1. Az **A17** vezeték tárolóból tekerjen le megfelelő hosszúságú hálózati vezetékét.
2. Nyomja meg a PUSH **A14** gombot és a kart **A12** hajtsa fel.
3. Az **A7** edénybe tegye bele az alapanyagokat és az edényt tegye az **A8** talpra.



Figyelmeztetés!

Az alapanyagok őrösszája nem haladhatja meg az 1,6 kg-t. 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. Egyeszerre legfeljebb csak 8 tojás fehérjét lehet felverni habbá.

4. Szerelje be a használni kívánt keverőszárat, majd nyomja meg a PUSH **A14** gombot és a kart **A12** hajtsa le vízszintes helyzetbe.
5. Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A15** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba (készenléti üzemmódban). A hálózati vezeték csatlakozódugóját dugja az elektromos aljzatba.
6. Az **A15** fordulatszám szabályozóval állítsa be a kívánt fokozatot (1 és 6 között). Alacsonyabban fordulattal kezdje keverést, hogy a szár ne sörzja 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 felpapadt alapanyagokat, akkor előbb az **A15** fordulatszám szabályozót kapcsolja 0 állásba (készenléti üzemmódban), és a hálózati vezetékét is húzza ki az aljzatból. Ezt követően műanyag kaparóval húzza le az 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. Rövidebb használat 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 **A15** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba (készenléti üzemmódban) és a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból.
8. A konyhai robotot szerelje szét (lásd az össze- és szétzereléssel foglalkozó fejezetet).
9. Az **A7** keverőedényből puha műanyag kaparóval szedje ki a megkevert élelmiszert.
9. Minden használat után tiszítsa meg a konyhai robotot (lásd a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetet).

KEVERÉSI, HABVERÉSI ÉS DAGASZTÁSI ÚTMUTATÓ

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



Megjegyzés

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

MIXELÉS

A MIXER ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

- Ha a mixelő edényre **A20** nincs felszerelve a késegség **A21**, akkor azt helyezze fel és az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse.
- A mixelő edénybe dugja bele a külső fedelet **A19**, a fedél teljes kerületén üljön fel az edény felső szélére. A nagy fedél **A19** nyílásába dugja be a belső fedelet **A18** úgy, hogy a belső fedél kerületén található nyelvek a nagy fedél **A19** hornyába kerüljenek. A belső fedelet **A18** az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse.
- A készüléket még ne csatlakoztassa a fali aljzathoz. A kar **A12** legyen vízszintes helyzetbe lehajtva, a tengelybe **A9** nem lehet kar (**A1 - A4**) befogva, a rozsdamentes acéledénynek **A7** a talpon **A8** kell állnia. Az **A12** karról vegye le az **A10** fedelet, és az összeállított mixelő edényt tegye a hajtásra **A11**. A mixelő edényt az óramutató járásával azonos irányba elforgatva rögzítse a karban. A készüléket olyan biztonsági kapcsoló van beépítve, amely nem engedi a készülék bekapcsolását, ha mixelő edény nincs helyesen felszerelve.
- A szétszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A MIXER HASZNÁLATA

- A mixert friss gyümölcs és fitnesz italok, tejes kóktélok, kevert italok, krémes levesek, szósók, friss mártások és mixelt bébiételek készítéséhez lehet használni. A mixerrel nem lehet gyümölcs és zöldség leveket előállítani, burgonyapürét készíteni vagy tojást felverni.
- Az előkészített alapanyagokat tegye a mixelő edénybe **A20**. Előtte azonban a mixer állítsa össze, „A mixer összeállítása és szétszerelése” fejezetben leírtak szerint.



Megjegyzés

A mixelő edény kapacitása **A20** 1,5 l, de nem javasoljuk 1 l-nél több folyadék betöltését. Bizonyos alapanyagok a mixelés során habosodnak, ezért inkább fokozatosan adagolja az alapanyagokat az edénybe, vagy kisebb adagokban dolgozza fel.

- Győződjön meg a készülék helyes összeállításáról, és az **A15** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba (készenléti üzemmód). A fordulatszámot csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- A fordulatszám szabályozó gombbal állítsa be a kívánt fordulatszámot. Javasoljuk, hogy először alacsonyabb fokozatban állítson be, az alapanyagok összekeveréséhez. Az összekeverés után magasabb fokozatba kapcsolhat. A fordulatszám szabályozóval akár mixelés üzemmódot is beállíthat, ez a fordulatszám kimondottan a mixeléshez van beállítva. Mixelés közben az egyik kezével mindig fogja a fedelet.



Figyelmeztetés!

A mixer folyamatos üzemeltetési ideje legfeljebb 2 perc. Ennél hosszabb ideig ne működtesse a készüléket. Ezt követően a készüléket hagyja legalább 10 percig hűlni.

- Mixelés közben, a mixelő edénybe **A20** a nagy fedélén **A19** keresztül, a belső fedél **A18** kihúzásával lehet további alapanyagokat vagy folyadékokat adagolni. Mixelés közben a nagy fedelet **A19** ne vegye le. Forró alapanyagok mixelése közben a belső fedelet **A18** ne húzza ki.
- Ha az élelmiszer alapanyagok rátapadnak a késekre **A21** vagy az edény **A20** falára, akkor a fordulatszám szabályozó gombot kapcsolja 0 állásba (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetékét is húzza ki a fali aljzathoz. Várja meg a kések lefeleződését. A mixelő edényt vegye le a fejről. A fedelet vegye ki és a műanyag kaparóval tisztítsa meg az edény falát és a késeket. A fedelet tegye vissza, majd az edényt szerelje vissza a multifunkciós fejre. A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz és folytassa a mixelést.
- A használat után a fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetékét is húzza ki. Várja meg a kések **A21** lefeleződését, majd a mixelő edényt vegye le a fejről. Az edényből puha műanyag kaparóval húzza ki a kész alapanyagot vagy ételt.
- Minden használat után tisztítsa meg az egységet és a tartozékokat (lásd a tisztítási és karbantartással foglalkozó fejezetet).

A SMOOTHIE MIXER HASZNÁLATA

- A smoothie mixerrel zöldség és gyümölcs smoothie italokat lehet készíteni.
- A smoothie mixer edénybe **A22** öntse bele a folyadékot és az alapanyagot, amelyet fel kíván dolgozni. A nagyobb alapanyagok szelleteit 2 cm-es darabokra. Az edény **A22** töltése és használata során tartsa be a maximális mennyiségre, valamint a biztonságos használatra vonatkozó előírásokat (lásd a készülék használatával és az alapanyagok feldolgozásával foglalkozó fejezetet). Az **A22** edény maximális kapacitása 0,6 l. Ne töltönsön be a maximum jelnél magasabban alapanyagot.
- Az edényre **A22** tegye fel a késegséget **A23** úgy, hogy a kések az edénybe **A22** nézzenek, majd a késegséget csavarozza az edényre és jól húzza meg (lásd a **B2** ábrát).



Figyelmeztetés!

A késegség **A23** nagyon éles, legyen óvatos, amikor azt megfogja. A késeket ne érintse meg.

- A készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzathoz. A kar **A12** legyen vízszintes helyzetbe lehajtva, a tengelybe **A9** nem lehet keverő szár (**A1 - A4**) befogva, a rozsdamentes acéledénynek **A7** a talpon **A8** kell állnia. A kar **A12** felső részén vegye le az **A10** fedelet.
- Az összeállított smoothie edényt **A22** fordítsa át úgy, hogy a késegség **A23** alul legyen. A **B4** ábra szerint helyezze az összeállított edényt a kihajtásra, majd az óramutató járásával azonos irányba útközéig fordítsa el. Ezzel a készülék használatra kész.
- A fordulatszám szabályozót **A15** fordítsa a smoothie jelre.
- Tartsa be a megadott maximális alapanyag mennyiségeket, feldolgozási idő és fordulatszám beállításokat (lásd a készülék használatával és az alapanyagok feldolgozásával foglalkozó fejezetet). A készülék folyamatos üzemeltetési ideje max. 1,5 perc.



Figyelmeztetés!

A smoothie mixer használatá közben az **A9** kihajtott tengely is forog.

- A mixelés befejezése után az **A15** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 (kikapcsolva) állásba, és a hálózati vezetékét húzza ki az aljzathoz. Várja meg a forgó alkatrészek teljes lefeleződését.
- A szétszerelést fordított sorrendben hajtsa végre. A smoothie mixer leszerelése során ügyeljen arra, hogy a késegség **A23** ne lazuljon le az edényről **A22**.
- Amennyiben a smoothie mixer edényét **A22** ivóporhárként kívánja használni és magával vinni, akkor az edényre **A22** csavarozza fel a fedelet **A24** (lásd a **B5** ábrát). Ha a fedelet használja, akkor ügyeljen arra, hogy az ivócseré és a fedél jól legyen zárva, nehogy szállítás közben az ital kifolyjon az edényből.

MIXELÉSI TIPP EK ÉS TANÁCSOK

- Az élelmiszer alapanyagokat (pl. zöldség, gyümölcs stb.) 2-3 cm-es darabokra szelletelje tegye a mixelő edénybe.
- Előbb csak kisebb adagot tegyen az edénybe, majd a fedél **A19** nyílásán keresztül adagolja fokozatosan az alapanyagokat. Ezzel jobb lesz a mixelés eredménye, mintha az összes alapanyagot egyszerre tenné a mixelő edénybe **A20**.
- Ha keményebb alapanyagokat folyadékokkal kíván összemixelni, akkor előbb a kemény alapanyagokat csak kisebb mennyiségű folyadékkal mixelje össze. A maradék folyadékot a fedél **A19** nyílásán keresztül fokozatosan töltse az edénybe. Mixelés közben az egyik kezével mindig fogja a fedelet.
- Sűrű alapanyagok mixelése közben használja az impulzus funkciót, hogy az alapanyagok ne tapadjanak a késekre **A21**. A mixert rövid bekapcsolási intervallumokkal üzemeltesse.
- A jégkockákat a fagyaszobából való kivétel után azonnal zúzza össze. A részben megolvad jégkockákból egy darab jéggombot keletkeztet, amelyet már nem lehet a géppel összezúzni.

AZ ALAPANYAGOK FELDOLGOZÁSA

Alapanyag	Fordulatszám	Ajánlott mixelési idő
Feldarabolt gyümölcs vagy zöldség	 vagy 5-6	30 másodperc
Bébiétel, főzelek	 vagy 5-6	40 másodperc
Mártás, krém, páclé	 vagy 5-6	30 másodperc
Levesek	 vagy 5-6	30 másodperc
Smoothie és kóktélok		40 másodperc
Jégkocka		Szükség szerint



Megjegyzés

A fenti adatok csak tájékoztató jellegűek. A tényleges mixelési idő függ az alapanyag méretétől és az elvárt mixelési konzisztenciától.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A konyhai robot tisztításának megkezdése előtt az **A15** fordulatszám szabályozó gombot fordítsa 0 állásba és a hálózati vezetéket elhúzza ki az aljzattól.
- 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 szárazakat ne hagyja túl hosszú ideig a megkevert élelmiszerben vagy italban (legfeljebb 4 óra).

A műanyag tartozékokat mosogatógéppel is el lehet mosni. A fém tartozékokat ne mosogassa el mosogatógéppel, mert a felületük megsérülhet. Bizonyos élelmiszerek a műanyag alkatrészeket elszineződéseket okozhatnak. Próbálja meg az elszineződéseket étolajjal bekenni, majd a tartozékokat ismét elmosogatni.

- A rozsdamentes edényt **A7** mosogatószeres meleg vízzel 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 az **A7** keverőedényt hideg vízzel öblítse ki. Ha ehhez a művelethez forró vizet használ, akkor a maradék fehérje megkeményedik és nehezebben távolítható el a felületről.

- Az **A8** készülékpatát és az **A12** 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 tisztításos szerves oldószerek, higítókát vagy karcoló és agresszív anyagokat használni tilos. Ezek a készüléken maradóan sérüléseket okozhatnak.
- A mixelő edényt **A20** és a smoothie edényt **A22** szerelje szét, öblítse ki vízzel, majd mosogatószeres vízben alaposan mosogassa el. Majd az edényeket tiszta vízzel öblítse ki és szárítsa meg (vagy finom konyharuhával törölje szárazra).



Figyelmeztetés!

Pfi tisztítási nozvé jednotky **A21** a **A23** dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k poranění o ostré nože.

TÁROLÁS

- A konyhai robotot száraz és tiszta helyen, gyerekektől elzárva tárolja. A tárolás előtt az **A12** kart hajtsa le vízszintes helyzetbe.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

KENYÉRTESZTA - ALAPANYAGOK

LISZT

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

Fehér búzaliszt

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

Teljes kiőrlésű búzaliszt

A búzacsésem teljes kiőrlésűvé készül. csirát és korpát is tartalmaz. Az ilyen lisztből süttött kenyér sűrűbb és tömöttebb lesz. A lazább kenyérhez egy csésze teljes kiőrlésű lisztet helyettesítsen egy csésze finomliszttel.

Rozsliszt

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

Sikér liszt

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

KENYÉRKÉVERÉKEK

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 szupermarkjetben vagy bio-üzletekben lehet megvásárolni. Az állagjavítók általában a búzalisztból kivont élelmiszeripari savakat, pl. aszkorbinsav (C-vitamin) és enzimeket (amilázokat) tartalmaz. Az állagjavítók növelik a kenyér tőrfogatát és könnyebbé teszik a tésztát, a kenyér jobban tartja az alakját. Az így süttött kenyér tartósabb és finomabb.

CUKOR

A kenyérem 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 EGÝÉB TEJTERMÉKEK

Ízfokozó hatással rendelkeznek és javítja a kenyér tápanyag tartalmát. A szárított tej jól és egyszerűen használható alapanyag. A szárított tejet legmentesen lezár édenyben 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 sikerképeződéshez, befolyásolja a kenyér alakját és a bél struktúráját, a kenyér ízét és a héj színet, 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 étolajokat (pl. napraforgó vagy reyce olajat). A receptekben található olajat vajjal vagy margarinnal is lehet helyettesíteni, azonban ezek általában megcsírítják 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 edesebb kenyerekhez használják, ízt ad a kenyérnek és finomabbá teszi a kenyérbelet.

EGÝÉB 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.

KENYÉRTESZTA - ELŐKÉSZÜLETEK

- Minden alapanyagnál ellenőrizze le a felhasználhatósági időt.
- Az alapanyagokat a receptben leírt sorrendben adagolja.
- A kinyitott alapanyag csomagolásokat legmentesen lezár édenyben tárolja.
- A hűtőszekrényből kivett alapanyagokat hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni.
- Ha a recept nem írja elő másként, akkor használjon kenyérlisztet. Ne használjon olyan lisztet, amelyben a fehérjéartalom nem éri el a 11% -t.
- Amennyiben a recept kovász vagy élesztő használatát írja elő, akkor a kenyérlisztbe ne tegyen sütoprot.
- 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 kávéskanáll kevesebb élesztőt (a recepthez képest).
- Ha meleg és páras idő van akkor használjon ¼ kávéskanáll kevesebb élesztőt (a recepthez képest), ellenkező esetben a tészta túlkel.
- Előfordulhat, hogy a víz és a liszt arányát meg kell változtatni. Ha a tészta nagyon ragadós, akkor adjon hozzá 1-2 evőkanáll lisztet. Ha a tészta nagyon száraz, akkor adjon hozzá 1-2 kávéskanáll vizet. A hozzáadott anyagokat a tészta tég. néhány perc alatt felveszi. A víz és liszt aránya akkor megfelelő, ha a tésztából sima (érintésre kissé nedves, de nem ragadós) cipőt 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 kávéskanáll cukrot és 1 kávéskanáll lisztet. Ötötan 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 melegen helyen

- Az élesztőnek a kelesztéshez melege 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 süttöbe 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 liszték

A kenyérliszthez képest alacsonyabb a fehérje (síkér) tartalmuk, a tortákhoz, fánkhoz, finom süteményekhez, palacsintákhoz stb. jobban használhatók és a tészta finomabb struktúráját 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 fánkhoz vagy rétesekhez is használhatja. A tészta sűrűbb lesz ebből a lisztből.

Kukoricaliszt

Kukoricából őrlik és bizonyos élelmeziszerekben 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

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

VAJ

Specifikus ízét kölcsönöz a süteményeknek. A receptekben feltüntetett olajat vajjal is lehet helyettesíteni, azonban a kész sütemény íze kissé eltér 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 tésztaadag tönkregye. A tojást ebből az edényből öntse a tészta. Tojásból készítéséhez a fehérjét tisztán válassza szét a sárgájától. Amennyiben a fehérjébe zsiradék vagy tojássárgája kerül, akkor a fehérjét nem lehet keményebbá 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 tésztaknak.

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 alacsonyabba kell általában beállítani.
- A vajjal való kikenés és liszttel vagy zsemlemorzssal való behintés helyett használjon inkább sütőpapírt (ha a tészta jellege ezt megengedi). A sütőpapírt nem fog elcsúszni, ha előbb a tepsi 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. Hurkapálcát vagy fogpiszkálót nyomja a tésztaba a tészta aljára. Ha a tészta nem ragad rá a hurkapálcikára, akkor már kész.
- A teasütemények ropogósabbak lesznek, ha tepsi a sütőből való kivétel után rácsra helyezi. A süteményeket mozgassa 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 balon 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 liszttel 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 szarát.
- 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 liszttel beszórt tortaformába.
- 180°C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 45-50 percig, a tészta teteje legyen aranyárga.
- 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 szarát.
- 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 elhelyezze). A golyók mellett hagyjon elég szabad helyet. Finomam belisztezzet villával egy kicsit nyomogassa meg a golyókat.
- 190°C-ra előmelegített sütőben süsse körülbelül 12-15 percig (aranyárgára).
- A teasüteményt szedje le a tepsiről és rácson hagyja kihűlni.

Habcsók (20-24 darab)

4 tojásfehérje
1 csésze kristálycukor

- Használja a balon alakú habverőt **A2**.
- A fordulatszámot 6-os fokozatra állítsa be és verje fel a tojások fehérjét kemény habbá. Kapcsolja a fordulatszám szabályozót 1-es fokozatra, 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 égniék meg. Szedje le a habcsókokat a tepsiről, hagyja kihűlni, majd légmentesen lezáró edényben tárolja.



Megjegyzés

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

Fehér kenyér

4 csésze (600 g) kenyérliszt
3 evőkanál szűrt 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 siker és élesztő rugalmasságot biztosítson a tésztának és a kelesztés egyenletes legyen.

- A tésztát tegye egy nagyobb edénybe és háztartási fóliával takarja le. Meleg helyen kelesse 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 kelesse tovább. Vegye le a fóliát.
- A sütés megkezdése előtt a tésztát tojásos öntettel is bekenheti. 200 °C-ra előmelegített sütőben süssé körülbelül 40–50 percig a kenyeret (aranyárga 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 olívbogyó, darabokra vágva

- Használja az **A1** dagasztókat.
- 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 kelesse a tésztát kétszeresére (legalább 20 percig).
- A tésztát vegye ki az edényből és meglisztezett deszkán újból jól gyúrja át.
- Egy 20 x 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 kelesse tovább. Vegye le a fóliát.
- A tésztát kenje meg olívaolajjal, szórja meg durva szemű sóval és szórja rá az olívbogyókat. 200°C-ra előmelegített sütőben süssé körülbelül 30-35 percig a kenyeret (a focaccia legyen aranyárga 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
Zajsztint.....	92 dB(A)

A készülék deklarált zajsztintje 92 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.

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 országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználdott 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.