

Konyhai robotgép

Használati útmutató

HU



SENCOR®

STM 3620WH

Az eredeti útmutató fordítása

Mielőtt bekapcsolná a készüléket, kérjük ismerkedjen meg a használati útmutatóval, még abban az esetben is, ha ismeri hasonló készülékek használatát. Csak az ebben a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően használja a készüléket. Őrizze meg a használati útmutatót a későbbiekre.

Javasoljuk, hogy legalább a jótállás ideje alatt őrizze meg a termék eredeti dobozát, csomagolását, pénztárbizonylatát és jótállási jegyét. Szállításkor csomagolja a készüléket vissza a gyártó eredeti dobozába.

HU-1

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	3
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	7
PLANETÁRIS KEVERŐ RENDSZER	8
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	8
A FEJ KIVÁLASZTÁSA	8
A KÉSZÜLÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE	8
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	9
MIXELÉSI GYORSÚTMUTATÓ	10
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	10
TÁROLÁS	10
TIPPEK ÉS TANÁCSOK	11
RECEPTEK	15
MŰSZAKI ADATOK	18
POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM	20
LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ	20

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

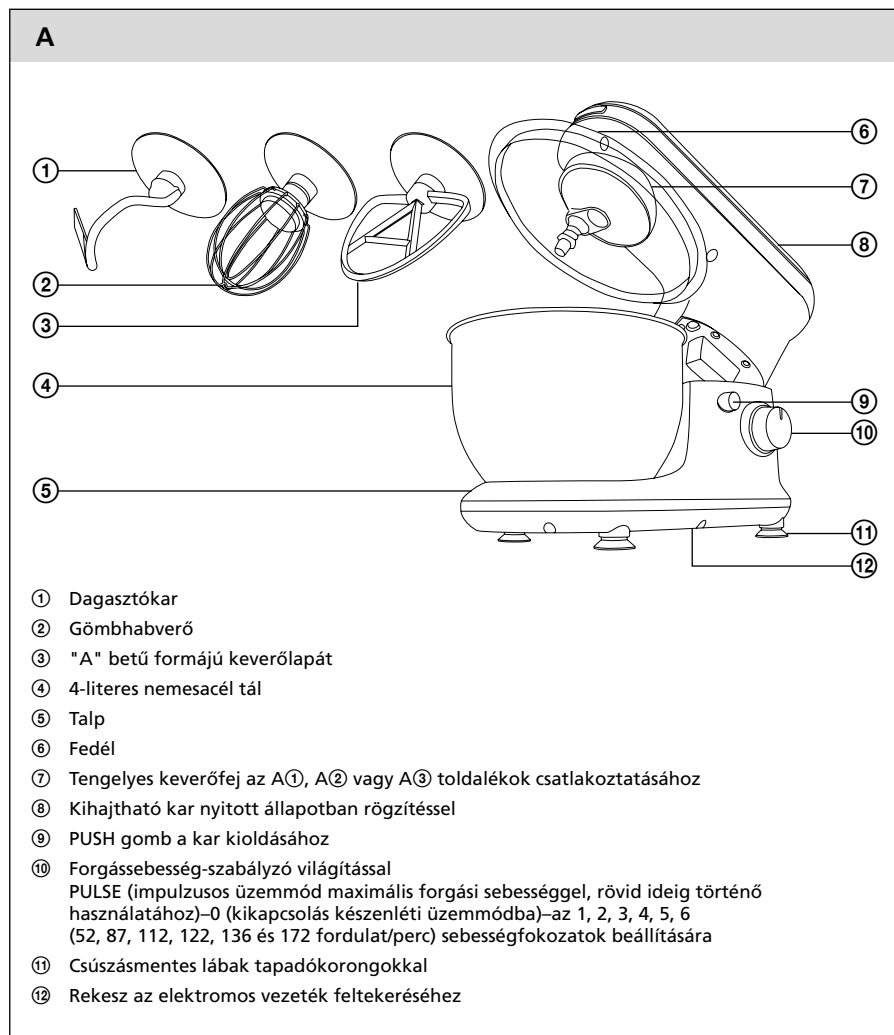
- Ezt a készüléket gyerekek nem használhatják, és nem is játszhatnak vele. A készüléket és a tápkábelt tartsa gyermekektől távol.
- Ezt a készüléket csökkent mentális és fizikai képességű személyek csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy ha ismertették velük a készülék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
- A készülék hálózatra csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén jelzett feszültség megfelel a hálózati feszültségnek.
- Sose használjon olyan tartozékot, amit nem a készülékhez kapott vagy a gyártó nem ajánlja kifejezetten a használatát.
- A készüléket átlagos mennyiségű élelmiszer háztartási feldolgozására szánták és gyártották.
- A készüléket ne használja más célra, mint amire tervezték.
- Ne használja ipari környezetben, sem a szabadban.

- A készülék közelében ne használjon spray-t.
- A készüléket ne helyezze ablakpárkányra vagy nem stabil felületre. A készüléket mindig sima, száraz és stabil felületre tegye.
- Ne tegye a készüléket elektromos vagy gázfőzőre, nyílt láng vagy hőforrás közelébe.
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati kábel csatlakozóját ne érje víz.
- A készüléket (a levehető fejek és a keverőtál kivételével) ne mossa folyó vízzel, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Mielőtt a fejeket a készülékhez erősíti, eltávolítja, vagy cseréli, ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva és ki van-e húzva a hálózatból.
- Biztonsági okokból a berendezés olyan biztosítókkal van felszerelve, amely megakadályozza a motor bekapcsolását, ha a berendezés karja fel van hajtva.
- A készülék beindítása előtt győződjön meg róla, hogy jól van összeállítva és a karja vízszintesen áll.
- A forró folyadékokat vagy élelmiszereket mixelés előtt hagyja kihűlni.

- Nagy terhelés alatt ne hagyja a készüléket 6 percnél tovább folyamatosan működni. Újabb bekapcsolás előtt hagyja legalább 10 percre kihűlni.
- Mixelés közben ne tegye az edénybe a kezét vagy tárgyakat, mint pl. konyhai kés, villa vagy főzőkanál. Ne érjen a forgó elemekhez, és ügyeljen rá, hogy ne érjenek a közelükbe idegen tárgyak, pl. ruhadarab, haj stb. Ez sérülést okozhat vagy kárt tehet a berendezésben.
- Ha valamilyen tárgy, pl. kanál vagy főzőkanál esik a keverőtálba a berendezés működése közben, azonnal kapcsolja a sebességszabályzót 0 (készenléti mód) helyzetbe, húzza ki a tápkábelt az aljzatból és vegye ki a tárgyat.
- Ha a hozzávalók a fejhez vagy az edény falára ragadnak, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózathoz. A spatulával tisztítsa meg a fejet és az edény falát. Azután folytathatja a mixelést.
- A készüléket üresen ne használja. A készülék helytelen használatával csökkenti annak élettartamát.

- A készüléket mindig áramtalanítsa, ha nem használja és ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés, tisztítás vagy áthelyezés előtt.
- A készülék elrakása előtt ügyeljen rá, hogy az állvány karja vízszintes helyzetben legyen.
- A tápkábelre ne tegyen nehéz tárgyat. Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztal széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- Ne a tápkábelnél fogva húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból. Ezzel megsérülhet a tápkábel vagy a csatlakozó. A kábelt a csatlakozónál fogva húzza ki az aljzatból.
- Ha a tápkábel megsérült, cseréjét bízza szakszervizre. Sérült hálózati kábellel vagy villásdugóval rendelkező készüléket tilos használni.
- Áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne kísérelje meg a készüléket maga javítani vagy bármilyen módon módosítani. A készülék mindennemű javítását és beállítását bízza szakszervizre. A jótállási idő érvényessége alatt a készülékbe való beavatkozással elveszítheti a jótállásra vonatkozó jogát.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA



PLANETÁRIS KEVERŐ RENDSZER

- A planetáris keverő rendszer a fej dupla forgásának elvén alapul. A fej az edény belső peremén az óramutató járásával ellenkező irányba, ezzel egyidejűleg a saját tengelye körül ezzel ellentétes irányba forog. Ezzel biztosítható az edényben lévő hozzávalók pontos és egyenletes feldolgozása.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Csomagolja ki a készüléket és a tartozékokat.
- Minden alkatrészt (az A① dagasztókart, az A② habverőt, az A③ keverőlapátot, az A④ nemesacél keverőedényt és az A⑥ fedél), amely érintkezik az élelmiszerekkel, gondosan mosogasson el semleges konyhai tisztítószer tartalmazó meleg vízben. Ezután öblítse le őket tiszta vízzel és alaposan törölje szárazra puha törőronggyal.

A FEJ KIVÁLASZTÁSA

A FEJ TÍPUSA	A HASZNÁLAT CÉLJA
A① dagasztókar	Dagasztására és élesztőt tartalmazó nehéz és sűrű tészták, pl. kenyértészta készítésére használható.
A③ keverőlapát	Élesztőt nem tartalmazó, közepesen nehéz és könnyebb tészták keverésére, bevonatok, krémek, töltelékek keverésére stb. használható.
A② habverő	Egész tojás vagy tojásfehérje, tejszínhab, könnyű tészták, habos krémek felferésére használható. Nehéz és sűrű tészták keverésére ne használja.

A KÉSZÜLÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA ÉS SZÉTSZERELÉSE

- A konyhai robot összerakása vagy szétszerelése előtt győződjön meg róla, hogy ki van húzva az elektromos hálózathoz és áramtalanítva van.

1. A keverőtál behelyezése

- Tegye a konyhai robotot sima, száraz felületre, például a konyhapultra.
- Az A⑨ PUSH gomb megnyomásával oldja ki az A⑧ kart és fordítsa felfelé. Az A⑧ kar rögzítését nyitott állapotban az A⑨ PUSH gomb kicsúszása jelzi, amit egy hallható kattanás kísér.
- Az A④ nemesacél edényt helyezze az A⑤ talpon található nyílásba, és az óramutatóval megegyező irányba történő elforgatással rögzítse. Ha az A④ edény megfelelően van rögzítve, nem lehet az A⑤ talp nélkül külön mozgatni.

2. A fej (dagasztókar, keverőlapát vagy habverő) rögzítése

- Ha a fedelet A⑥ is használni kívánja, akkor azt még a keverő szár felhelyezése előtt tegye a készülékre. A fedelet A⑥ óvatosan tegye fel a hajtómű peremére, majd az óramutató járásával azonos irányba elforgatva azt rögzítse a készüléken.
- A fej felhelyezésekor az A⑧ karnak nyitott állapotban kell lennie. Id. A keverőtál behelyezése c. fejezet 1.2 pontját. Az A⑦ keverőfej T-végű tengelyére helyezze fel az egyik fejet úgy, hogy a tengely beilleszkedjen a fejen található nyílásba. A fejet nyomja az A⑦ keverőfej felé és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a tengelyhez rögzítse.
- Egyik kézzel fogja meg a fejet és finoman nyomja lefelé. Ha megfelelően a tengelyhez van rögzítve, nem tud kiszabadulni.
- Ha nem tesz azonnal alapanyagokat az A④ keverőedénybe, nyomja meg az A⑨ PUSH gombot, és az A⑧ kart hajtsa vízszintes helyzetbe. Miután az A⑧ kart vízszintes helyzetbe hajtotta, az A⑨ PUSH gomb kiugrik, amit egy hallható kattanás kísér.

3. A fej és a keverőedény kivétele

- 3.1 Az A⑨ PUSH gomb megnyomásával oldja ki az A⑧ kart és fordítsa felfelé. Az A⑧ kar rögzítését nyitott állapotban az A⑩ PUSH gomb kiugrása jelzi, amit egy hallható kattánás kísér.
- 3.2 A fejet fogja meg, és finoman nyomja az A⑦ keverőfej felé. Ezután fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, hogy kioldódjon a motor tengelyéről, majd vegye le. Az A④ keverőtálat fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le az A⑤ talpról. Az A⑧ kart állítsa ismét vízszintes állásba.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Az A⑫ rekeszből tekerjen ki megfelelő hosszúságú kábelt.
2. Az A⑨ PUSH gomb megnyomásával szabadítsa ki az A⑧ kart és fordítsa el.
3. Az A⑤ talpon elhelyezett A④ edénybe tegye bele az alapanyagokat.



Figyelmeztetés:

Az egyszerre feldolgozható alapanyagok maximális tömege 1,6 kg. Kenyértészta készítésekor ne használjon egyszerre több, mint 600 g lisztet. Édes süteményhez (gyümölcsös kalács, stb.) való tészta készítésekor egyszerre max. 450 g lisztet szabad használni. Egyszerre legfeljebb 8 db tojásfehérjét lehet felverni.

4. Nyomja meg az A⑨ PUSH gombot, és az A⑧ kart a hozzáerősített fejjel együtt hajtsa vízszintes állásba.
5. Bizonyosodjon meg róla, hogy a konyhai robot helyesen van összeállítva, és hogy az A⑩ sebességszabályzó 0 (készenléti üzemmód) állásban van. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz. Azt, hogy a készülék működő hálózati aljzathoz van csatlakoztatva, az A⑩ szabályzó lámpájának kigyulladásja jelzi.
6. Az A⑩ szabályzóval állítsa be a kívánt sebességet 1 és 6 között. Először állítsa alacsonyabb sebességre, hogy megakadályozza az alapanyagok kifröccsenését. Amint összekeveredtek, növelje a sebességet a kívánt szintre. A sebességet szükség szerint folyamatosan szabályozni lehet. Az impulzusos üzemmóddal rövid időtartamra maximumra növelheti fordulatok sebességét. Az impulzusos üzemmód bekapcsolásához forgassa az A⑩ szabályzót PULSE állásba, és a folyamatos működés biztosítása érdekében tartsa ebben az állásban. Amint az A⑩ szabályzót elengedi, az automatikusan visszatér 0 (kikapcsolt) állásba.



Figyelmeztetés:

Ha le kell törölni az ételmaradékokat az A④ keverőedény faláról vagy a fejről, először kapcsolja ki a konyhai robotot az A⑩ sebességszabályzó 0 (készenléti üzemmód) állásba fordításával, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Ezután törölje le az ételmaradékokat a műanyag spatulával.

A készülék maximális üzemideje 6 perc. Ne működtesse a készüléket a fentinel hosszabb ideig megszakítás nélkül. Ez különösen érvényes nagy terhelés esetén (pl. amikor nehéz, sűrű tésztával dolgozik). Ha a készülék nagy megterhelés mellett működött, újraindítása előtt hagyja legalább 10 percig hűlni. Kisebb megterhelés esetén a hűléshez elég 3–5 perc is.

7. A használat befejezése után fordítsa az A⑩ sebességszabályzót 0 (készenléti üzemmód) állásba, és a tápkábelt húzza ki a hálózathoz.
8. A konyhai robotot A készülék összeállítása és szétszerelése c.fejzetben leírt utasítások szerint szedje szét. A keverék eltávolítására az A④ edényből használjon puha műanyag spatulát.
9. A konyhai robotot minden használat után tisztítsa meg a Tisztítás és karbantartás c. fejezet utasításai szerint

MIXELÉSI GYORSÚTMUTATÓ

Fej típusa	Hozzávalók	Mennyiség	A feldolgozás ideje	A sebesség megválasztása
A② habverő	Tojásfehérje	max. 8 db	4 perc	6. fokozat
A② habverő	Tejszín	500 ml	4–5 perc	6. fokozat
A② habverő	Majonéz	3 tojássárgája	1 perc	2–4 fokozat
A③ keverőlapát	Tortatészta	kb. 800 g	6 perc	2–6 fokozat
A① dagasztókar	Kenyértészta	max. 600 g liszt	4 perc	2. fokozat

**Megjegyzés:**

A fenti időtartamok csak tájékoztató jellegűek. Elkerülheti a hozzávalók szétszóródását, ha kezdetben 1-es vagy 2-es sebességfokozatra állítja a készüléket. Azután növelheti a sebességet szükség szerint.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt a konyhai robotot mindig kapcsolja ki az A⑩ sebességszabályzó 0 (készenléti üzemmód) állásba fordításával, és a tápkábelt húzza ki a hálózathoz.
- A fejet minden használat után alaposan el kell mosni meleg vízben, semleges konyhai mosogatószer használatával. Azután öblítse le tiszta folyó víz alatt és alaposan törölje szárazra puha ronggyal.

**Megjegyzés:**

A fejek az élelmiszerekkel (italokat is beleértve) való rövid ideig, azaz max. 4 óra hosszan tartó érintkezésre alkalmasak.

- Az A④ nemesacél edényt meleg vízben, semleges konyhai mosogatószer használatával mossa el. Azután öblítse le tiszta folyó víz alatt és törölje szárazra puha ronggyal.

**Tipp:**

Ha tojásfehérjét vert fel, az A② habverőt és az A④ keverőedényt először öblítse le hideg vízzel. Ha forró vizet használna, a fehérjemaradék megkeményedne, és nehezebben lehetne eltávolítani.

- Az A⑤ fej és az A⑧ kar tisztításához szappanos tisztítószer híg oldatával megnedvesített rongyot használjon. Végül mindent töröljön szárazra.
- A készüléket és a tápkábelt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. A tisztításhoz ne használjon oldószert vagy hígítót, sem dörzsölő hatású tisztítószerkeket. Ezzel megsértheti a készülék felületét.

TÁROLÁS

- Ha a konyhai robotot nem használja, tiszta, száraz, gyermekektől elzárt helyen tárolja. Ügyeljen rá, hogy az A⑧ kar vízszintes állásba legyen hajtva.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

KENYÉRTÉSZTA – HOZZÁVALÓK

LISZT

A kenyérsütés legfontosabb alapanyaga. Az élesztővel együtt a cipő szerkezetét adják. Ha folyadékkal keveredik, a benne levő fehérjék sikért képeznek. A siker rugalmas rostok hálózata, ami magába zárja az élesztő által termelt gázokat.

Fehér búzaliszt

Pékliszt, kenyérliszt vagy búza finomliszt néven árulják. A finomliszt a legkönnyebben hozzáférhető, azonban jobb eredményt ér el az olyan liszttel, amely minimum 11–12 % fehérjét tartalmaz. Az ezen útmutatóban ismertetett receptek 11% fehérjetartalmú kenyérlisztet igényelnek. Ez az adat megtalálható a liszt csomagolásán. Ne használjon szitált lisztet vagy sütőporos lisztet, hacsak a receptben nem az van előírva.

Teljes kiőrlésű búzaliszt

Búzaszemekből készül, a korpát és a csírákat is tartalmazza. Az ilyen lisztből sült kenyér sűrűbb lesz. Kevésbé sűrű kenyeret kap, ha egy csésze teljes kiőrlésű lisztet fehér kenyérliszttel helyettesít.

Rozsliszt

Nagyon kedvelt a kenyérsütéshez, az ásványi anyag tartalma magas, a fehérjetartalma viszont alacsony, ezért általában búzaliszttel kombinálják, hogy a kenyér szépen megkeljen.

Sikérliszt

Búzaszeméből kivont sikérből készül. Sikérliszt hozzáadásával javítható a kenyér szerkezete és minősége alacsonyabb fehérjetartalmú liszt használatakor.

KENYÉRKEVERÉKEK

Lisztet, cukrot, szárított tejport, sót és egyéb hozzávalókat, pl. kenyérvajót tartalmaznak. Ezután általában már csak vizet és élesztőt adnak hozzá.

KENYÉRVAJÍTÓK

Szupermarketekben és bioboltokban kaphatók. A kenyérvajítóknak tartalmaznak adalékok általában élelmiszeripari savak, mint pl. aszkorbinsav (C-vitamin) és búzalisztből kivont enzimek (amilázok). A kenyérvajító szilárdabbá teszi a tésztát, ezáltal nagyobb térfogatot és finomabb szerkezetet nyer a cipő. A kenyér stabilabb lesz és hosszabb ideig eláll.

CUKOR

Édességet, ízt, a kenyérhéjnak pedig barna színt ad. Az élesztőhöz kell hozzáadni. Megfelel fehér cukor, barna cukor vagy méz.

SZÁRÍTOTT TEJPOR ÉS TEJTERMÉKEK

Gazdagítják a kenyér ízét, és növelik tápértékét. Megfelelő és könnyen használható a szárított tejpor. Tartsa légmentes edényben a hűtőgépben. Használhat szárított sójatejet is, de az szilárdabbá teszi a tésztát. A friss tejet ne helyettesítse, hacsak a receptben más nem szerepel.

SÓ

A só a kenyérsütés fontos kelléke. Növeli a tészta nedvszívó képességét, elősegíti a dagasztást, erősíti a sikérképződést, és befolyásolja a cipő formáját, a kenyérbél szerkezetét, a héj színét, a kenyér ízét, és hosszabb eltarthatóságot eredményez. Mivel gátolja a kenyér kelését, gondosan mérje ki.

ZSÍR

Befolyásolja az ízt, és megőrzi a nedvességet. Használható növényi olaj, mint pl. sáfrányolaj, napraforgóolaj vagy repceolaj. A receptekben az olaj helyettesíthető vajjal vagy margarinnal, de a kenyérbél aranysárgára színeződhet.

ÉLESZTŐ

A kelesztéshez használatos. Ezen útmutató receptjei szárított élesztőt említenek. A szárított élesztő használata előtt mindig győződjön meg a szavatossági idejéről, mivel lehet, hogy a lejárt élesztő nem keleszti meg a tésztát.

A friss vagy préselt élesztőből háromszor több kell, mint száraz élesztőből. A kovász képződéséhez folyadékra, cukorra és melegre van szükség.

GYORSÉLESZTŐ

A gyorsélesztő élesztő és kenyérjavító keveréke. Ha a receptben a hagyományos élesztőt ezzel a fajtával akarja helyettesíteni, hagyja ki a kenyérjavítót. A gyorsélesztőt ne használja kenyérkeverékkel, mivel az kenyérjavítót már tartalmaz.

VÍZ

Általában vezetékes víz használatos. A hűtött vizet először szobahőmérsékletre kell melegíteni. A túl forró vagy túl hideg víz gátolja a kovászképződést.

TOJÁS

Egyes kenyérreceptekben használatos. Segíti a kelesztést és növeli a kenyér tápértékét. A kenyérbélnél ízt és finomságot ad, általában edesebb kenyérfajtákhoz használatos.

TOVÁBBI HOZZÁVALÓK

További hozzávalókat, mint a gyümölcs, dió, csokoládéreszelék, stb., amelyeknek egészben kell a kenyérben maradniuk, a tésztába kell keverni. Fokozatosan kell hozzáadni ezeket a dagasztás közben, a tészta megkelése előtt.

KENYÉRTÉSZTA – KÉSZÍTÉS

- Ellenőrizze valamennyi hozzávaló szavatossági vagy felhasználhatósági idejét.
- A hozzávalókat a receptben megadott sorrend szerint adja hozzá.
- A kinyitott élelmiszereket légmentes edényekben tárolja.
- A hűtőből kivett hozzávalókat használat előtt hagyja felmelegedni szobahőmérsékletre
- Ha a receptben másképp nem szerepel, használjon kenyérlisztet. Ne használjon 11%-nál alacsonyabb fehérjetartalmú lisztet.
- Ne használjon sütőporos lisztet kovászos kenyér sütéséhez, ha a receptben másképp nem szerepel.
- Ha 900 m tengerszint feletti magasságnál magasabban lakik, valószínűleg módosítania kell az élesztő mennyiségét a receptben. Minél nagyobb a tengerszint feletti magasság, annál alacsonyabb a légnyomás és annál gyorsabban kel meg a tészta. Ajánlott a receptben megadottnál ¼ kávéskanállal kevesebb élesztő használata.
- Nedves vagy forró időben használjon a receptben megadottnál ¼ kávéskanállal kevesebb élesztőt, nehogy túlkeljen a tészta.
- A liszt tulajdonságai az évszaktól vagy a tárolási körülményektől függően változhatnak. Ilyenkor a víz és a liszt arányát az alábbiak szerint módosítani kell. Ha a tészta túl ragadós, adjon hozzá 1–2 evőkanál lisztet. Ha túl száraz, adjon hozzá 1–2 kávéskanál vizet. Ezen hozzávalók felszívódásához néhány perc szükséges. A tészta megfelelő mennyiségű víz és liszt használata esetén sima cipőba alakítható, amely érintésre nedves, de nem ragad.

Hogyan készítsünk kovászt

- Tiszta üvegtálba öntsön a receptben jelzett mennyiségű meleg vizet. Utána adja hozzá a szükséges mennyiségű friss vagy préselt élesztőt 1 kávéskanál cukorral vagy 1 kávéskanál liszttel. Óvatosan keverje össze és takarja le egy műanyag zacskóval. Hagyja meleg helyen (30 °C) állni kb. 30 percig, vagy amíg a keverék meg nem kel és fel nem habosodik. Ezt a keveréket azonnal fel kell használni.

Kelesztés meleg helyen

- Az élesztőnek, akár kelesztésnél, akár a tésztában, a térfogata növekedéséhez melegre van szüksége. A tészta kelesztéséhez szükséges meleg helyet úgy alakíthatja ki, hogy egy meleg vízzel teli tálra egy tepsit helyez. A tepsire tegye rá az elkészített tésztát, takarja le enyhén bevajazott erősebb műanyag zacskóval vagy konyharuhával. A kelesztéshez huzat nélküli meleg helyet kell biztosítani. A tésztát addig kelesse, amíg a térfogata a duplájára nem nő.

TÉSZTA TORTÁHOZ ÉS PÉKSÜTEMÉNYEKHEZ – HOZZÁVALÓK

LISZT

A kalácsokhoz és péksüteményekhez alacsonyabb fehérje- (siker-) tartalmú lisztet kell használni, mint a kenyérsütéshez.

Féldarás és finomliszt

Alacsonyabb fehérje- (siker-) tartalmú, a termékeknek, mint pl. torták, fánkok, péksütemények, tarkedli és palacsinta, finomabb szerkezetet ad.

Sütőporos liszt

Finomliszt és sütőpor keveréke. 1 csésze sütőporos liszt készítéséhez keverjen össze 1 csésze finomlisztet és 2 kávéskanál sütőport.

Teljes kiőrlésű liszt

Korpát és búzacírát tartalmaz, fánkok, rétesek tésztájához használható. A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek sűrűbb szerkezetűek.

Kukoricaliszt

Kukoricából készül és egyes sütőipari termékekhez használatos, melyeknek finomabb szerkezetet biztosít. Használható mártások és desszertek sűrítéséhez.

Rizsliszt

Rizsből készül és a sütőipari termékek szerkezetének finomítására használatos, mint pl. ropogós teasütemény.

SÜTŐPOR

Lazítószerként használatos a sütéshez.

ÉTKEZÉSI SZÓDA

Szódabikarbónaként is ismert. Kiegészítő lazítószerként, vagy egyes sütőipari termékek sötétebbé tételéhez használható.

VAJ

A termékeknek specifikus ízt és finom szerkezetet ad. Bizonyos receptekben vajjal helyettesíthető az olaj, a termékek íze és szerkezete azonban megváltozik. Ebben az esetben a receptben megadott olaj mennyiségénél ¼-del kevesebb vajat használjon. Mielőtt elkezdené kikeverni a vajat a cukorral, hagyja szobahőmérsékleten megpuhulni.

TOJÁS

Szobahőmérsékletűnek kellene lennie, hogy a termékeknek megfelelő térfogatot adjon. A tojásokat egyenként törje fel külön edénybe, mielőtt a többi hozzávalóhoz hozzáadja, hogy elkerülje az egész adag elrontását, ha valamelyik tojás romlott lenne. Ha a fehérjét fel fogja verni, gondosan válassza szét őket a sárgájától. A tojássárgája zsírt tartalmaz, és maradéka megakadályozza a fehérjék sikeres felverését. Mielőtt megkezdje a tojásfehérjék felverését, győződjön meg róla, hogy a habverő és a keverőtál teljesen tiszta és nem zsíros. Ellenkező esetben lehet, hogy nem sikerül tökéletesen felverni a fehérjét.

TEJ

Félzsíros legyen, ha a receptben másképp nem szerepel. Alacsony zsírtartalmú vagy teljes tej is használható, de a termékek íze és szerkezete megváltozhat.

CUKOR

Általában fehér kristálycukor használatos. A süteményeknek ízt, szerkezetet és színt ad.

Gyakran használatos sütőcukor is, mivel könnyebben oldódik a vajjal való kikeveréskor. Más íz, szerkezet és szín eléréséhez használható barna cukor is.

SÜTÉS

- A sütőt melegítse elő, hogy a sütés megkezdése előtt elérje a megfelelő hőmérsékletet.
- A sütés hőmérséklete és ideje a sütő típusától függően változhat. Forrólevegős sütő használatánál csökkentse a receptben jelzett hőmérsékletet kb. 15–20 °C-kal.
- A sütőforma vagy a tepszi kilisztezése helyett használhat sütőpapírt, ha megfelel. Hogy a sütőpapír ne csúszkáljon a sütőforma sima felületén, a formát bekenheti egy kis zsíradékkal.
- Mielőtt a süteményt kivenné a sütőből, győződjön meg róla, hogy kész van-e. Finoman nyomja meg a sütemény tetejét, ha visszatér az eredeti állapotba, akkor valószínűleg megfelelően megsült. Óvatosan szűrjön egy hústűt a sütemény közepébe, majd húzza ki. Ha a tészta nem ragadt rá a tűre, a sütemény megsült.
- Hogy a teasütemény ropogósabb legyen, vegye ki a tepsit a sütőből és tegye egy fémrácsra. Az egyes darabokat csúsztassa arrább a tepsin és hagyja kihűlni. A kihűlés után tegye át őket a tepsiről egy tálcára.

RECEPTEK

Tortalap piskótatésztából

4 tojás, fehérje és sárgája külön
¼ csésze sütőcukor
1 csésze (150 g) féldarás liszt sütőporral, átszitálva
3 evőkanál víz

- Használja az A② habverőt.
- Állítsa a fokozatot 6-osra és a tojásfehérjéket verje kemény habbá. Csökkentse a sebességet 1-es fokozatra és fokozatosan adja hozzá a cukrot, amíg a hab kemény és sima nem lesz.
- Adja hozzá a tojássárgákat és óvatosan keverje össze.
- Állítsa a sebességet 1-es fokozatra és váltakozva adja hozzá a lisztet és a vizet. Keverje, amíg a hozzávalók össze nem állnak.
- A tésztát öntse kivajazott és kilisztezett sütőformába.
- Süsse 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20–25 percig.
- A megsült piskótát hagyja kihűlni egy fémrácson.

Vajas tortalap

125 g puha vaj
¾ csésze sütőcukor
1 kávéskanál vaníliaesszencia
2 tojás
2 csésze (300 g) féldarás liszt sütőporral, átszitálva
¾ csésze tej

- Használja az A③ keverőlapátot.
- Állítsa a sebességet 6-os fokozatra és keverje a vajat a cukorral, amíg nem lesz sima és felfújt.
- Adja hozzá a vaníliaesszenciát, a tojásokat egyesével és jól keverje el.
- Állítsa a sebességet 2-es fokozatra és lassan felváltva adja hozzá a lisztet és a tejet, és keverje, amíg sima tészta nem képződik.
- A tésztát öntse egy 22 cm átmérőjű, előzőleg kivajazott és kilisztezett sütőformába.
- Süsse 180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 45–50 percig, vagy amíg a tészta aranysárgára nem sül.
- A megsült tortalapot hagyja kihűlni fémtálcán.

Vajas teasütemény (kb. 40 db)

125 g puha vaj
¾ csésze sütőcukor
1 kávéskanál vaníliaesszencia
1 tojás
2 csésze (300 g) féldarás liszt
1 kávéskanál sütőpor

- Használja az A③ keverőlapátot.
- Állítsa a sebességet 6-os fokozatra és keverje a vajat simára. Adja hozzá a cukrot, a vaníliaesszenciát és a tojást. Keverje, amíg könnyű és sima keverék jön létre.
- Keverje össze a lisztet és a sütőport.

- Állítsa a sebességet 2-es fokozatra, és fokozatosan adja hozzá a lisztet, amíg az egész nem válik egységes masszává. Ne keverje azonban túl sokáig.
- Kanállal alakítson ki apró golyókat, és egyenletesen rakja szét őket az enyhén kikent vagy sütőpapírral kibéelt tepsire. Minden golyó körül hagyjon elegendő helyet. Enyhén belisztezett villával lapítson össze minden egyes golyót.
- Süsse 190 °C-ra előmelegített sütőben kb. 12–15 percig, vagy amíg a sütemények enyhén aranyárgára nem sülnek.
- Vegye ki a teasüteményeket a tepsiből, és tegye egy fémrácsra kihűlni.

Krémes habcsók (20–24 db)

4 tojásfehérje
1 csésze kristálycukor

- Használja az A② habverőt.
- Állítsa a sebességet 6-os fokozatra, és a tojásfehérjét verje fel kemény habbá. Csökkentse a sebességet 1-es fokozatra, óvatosan adja hozzá a cukor felét és keverje ki. Ezután adja hozzá a maradék cukrot.
- Kanállal tegyen a habból egy keveset az enyhén kivajazott tepsibe. Az egyes darabok között hagyjon kb. 3 cm-t, hogy ne süljenek össze.
- A sütőben süsse 120 °C-on kb. 1–1½ órát, vagy amíg a habcsókok szárazak nem lesznek. Ne süsse túl sokáig, nehogy megégjenek. Vegye ki a habcsókokat a tepsiből, tegye félre, hogy kihűljenek, és légmentesen záródó edényben tárolja.



Megjegyzés:

Nagyobb habcsókokat készíthet nyomózsák segítségével. Ezzel megnövekedhet a sütés időtartama.

Fehér kenyér

4 csésze (600 g) kenyérliszt
3 evőkanál tejpor
1½ kávéskanál só
1½ evőkanál cukor
1 kávéskanál kenyérjavító
2 kávéskanál instant élesztő
2 evőkanál olaj
1½ csésze (375 ml) víz
+ kenyérliszt a kézi dagasztáshoz

- Használja az A① dagasztókart.
- A tálban keverje össze a lisztet, tejporth, sót, cukrot, kenyérjavítót és az instant élesztőt.
- Állítsa a sebességet 1–2-es fokozatra, a száraz anyagokhoz lassanként adja hozzá az olajat és vizet. Dagassza, míg a tészta nem kezd formát nyerni.
- Tegye a tésztát enyhén belisztezett gyűrődéskára, és kézzel dolgozza meg, amíg a tészta elég finom és sima nem lesz.



Megjegyzés:

A tésztát ebben a szakaszban jól meg kell dagasztani, hogy kialakuljon a síkér, ami a tésztának megfelelő rugalmasságot ad és segíti a kelését.

- Tegye a tésztát egy nagy tálba és takarja le fóliával.
- Hagyja meleg helyen kb. 20 percig kelni, vagy amíg a tészta a kétszeresére nem nő.
- Vegye ki a megkelt tésztát a tálból és dagassza tovább enyhén belisztezett gyúródeszkán.
- A tésztát helyezze sütőformába. Takarja le ételmoszerfóliával, és hagyja meleg helyen még kelni kb. 30–40 percig, vagy amíg a tészta eléggé meg nem kel. Vegye le az ételmoszerfóliát.
- Sütés előtt a tésztát bekenheti tojásöntettel. Süsse 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 40–50 percig, vagy amíg a kenyér aranyárgára nem sül.
- A megsült kenyeret hagyja 15–20 percig hűlni, azután vegye ki a formából. Mielőtt megszegi, hagyja a cipőt teljesen kihűlni, nehogy összeessen.

Tojásöntet a kenyértésztára

1 tojás, kissé összekeverve

2–3 kanál víz

- Az összetevőket keverje simára. Ne habosítsa. Szükség esetén szűrje át szitán. A tojásöntettel kenje be a kenyértésztát sütés előtt.

Focaccia (2–4 adag)

3 csésze (450 g) kenyérliszt

1 kávéskanál só

2 kávéskanál cukor

2 kávéskanál instant élesztő

2 evőkanál olívaolaj

1 csésze (250 ml) víz

Megkenéshez:

2 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál durvaszemű só

2 evőkanál fekete olajbogyó felvágva

- Használja az A① dagasztókart.
- A keverőtálban keverje össze a lisztet, sót, cukrot és élesztőt.
- Állítsa a sebességet 1–2-es fokozatra, a száraz anyagokhoz lassanként adja hozzá az olajat és vizet. Dagassza, míg a tészta nem kezd formát nyerni.
- Tegye a tésztát enyhén belisztezett gyúródeszkára, és kézzel dolgozza meg, amíg a tészta nem lesz finom és sima.
- Tegye a tésztát egy nagy tálba és takarja le ételmoszerfóliával. Hagyja meleg helyen kb. 20 percig kelni, vagy amíg a tészta a kétszeresére nem nő.
- Vegye ki a megkelt tésztát a tálból és dagassza tovább enyhén belisztezett gyúródeszkán.
- Tegye a tésztát enyhén kivajazott 20 × 30 cm-es teflon formába és sodorja a forma alakjára.
- Lazán takarja le ételmoszerfóliával, és hagyja meleg helyen kelni kb. 30–40 percig, vagy amíg a tészta egy kissé meg nem kel. Vegye le az ételmoszerfóliát.
- A tésztát kenje meg olívaolajjal, és szórja meg sóval meg a felvágott olajbogyókkal. Süsse 200 °C-ra előmelegített sütőben kb. 30–35 percig, vagy amíg a focaccia kenyér aranyárgára nem sül.
- Miután kivette a sütőből, hagyja kihűlni egy fémrácson.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültségtartomány	220–240 V
Névleges frekvencia	50-60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Érintésvédelmi osztály (áramütés ellen)	II
Zajszint.....	86 dB(A)

A készülék deklarált zajszintje 86 dB(A), ami A akusztikai teljesítménynek felel meg az 1 pW akusztikai referenciateljesítményre tekintettel.

A műszaki szakkifejezések magyarázata

Védelmi szint áramütés ellen:

II. osztály – Az áramütés elleni védelmet kettős vagy megerősített szigetelés biztosítja.

A szövegben és a műszaki paraméterekben történő változtatások jogát fenntartjuk.

Konyhai robotgép

STM 3620WH

HD

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.