

# Robot kuchenny

Instrukcja obsługi

PL



## SENCOR®

STM 3620WH

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

Przed włączeniem urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, nawet w przypadku, gdy mają już Państwo doświadczenie w obsłudze podobnych urządzeń. Urządzenie należy wykorzystywać tylko tak, jak jest to opisane w tej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód sprzedaży i kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania gwarancji. W razie transportu urządzenie należy zapakować do oryginalnego pudełka, w którym zostało dostarczone od producenta.

**SPIS TREŚCI**

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS URZĄDZENIA .....	8
SYSTEM MIKSOWANIA PLANETARNEGO .....	9
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	9
WYBÓR TYPU NASADKI .....	9
MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA .....	9
OBSŁUGA URZĄDZENIA .....	10
SZYBKI PRZEWODNIK PO MIKSOWANIU .....	11
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	11
PRZECHOWYWANIE .....	12
RADY .....	12
PRZEPISY .....	16
DANE TECHNICZNE .....	19
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	20
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	20

## **ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia ani się nim bawić. Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego prosimy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w Państwa gniazdku.
- Nigdy nie wolno stosować wyposażenia, które nie zostało dostarczone razem z tym urządzeniem lub nie jest wyraźnie zalecone przez producenta.

- Urządzenie jest przeznaczone i skonstruowane do przetwarzania zwykłych ilości artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie należy używać go w warunkach przemysłowych ani na otwartej przestrzeni!
- W pobliżu urządzenia nie wolno stosować aerozoli.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okiennych lub na niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na równej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Nie odstawiaj urządzenia na kuchenkę elektryczną ani gazową lub w pobliże kuchenki, nie umieszczaj go w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Zadbaj o to, aby wtyczka kabla sieciowego nie dostała się do kontaktu z wodą lub wilgocią.
- Urządzenia (z wyjątkiem zdejmowanych nasadek i misy do miksowania) nie należy myć pod bieżącą wodą ani zanurzać go w wodzie lub innej cieczy.
- Przed przymocowaniem nasadek do urządzenia, przed ich wyjęciem lub wymianą

upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.

- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia włączenie silnika, kiedy ramię urządzenia jest odchylone.
- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia upewnij się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że ramię podstawy znajduje się w pozycji poziomej.
- Gorące ciecze lub potrawy należy przed zmiksowaniem pozostawić do ostygnięcia.
- Nie pozwól, by urządzenie pracowało bez przerwy przy dużym obciążeniu dłużej niż 6 minut. Przed kolejnym uruchomieniem urządzenia pozostaw je do wystygnięcia na co najmniej 10 minut.
- Podczas miksowania nie odchylaj ramienia i nie wkładaj do misy do miksowania rąk lub przedmiotów takich jak np. nóż kuchenny, widelec czy łyżka. Nie dotykaj obracających się nasadek i zadbaj o to, aby w pobliżu nich nie znajdowały się przedmioty obce, np. ubranie, włosy itp. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

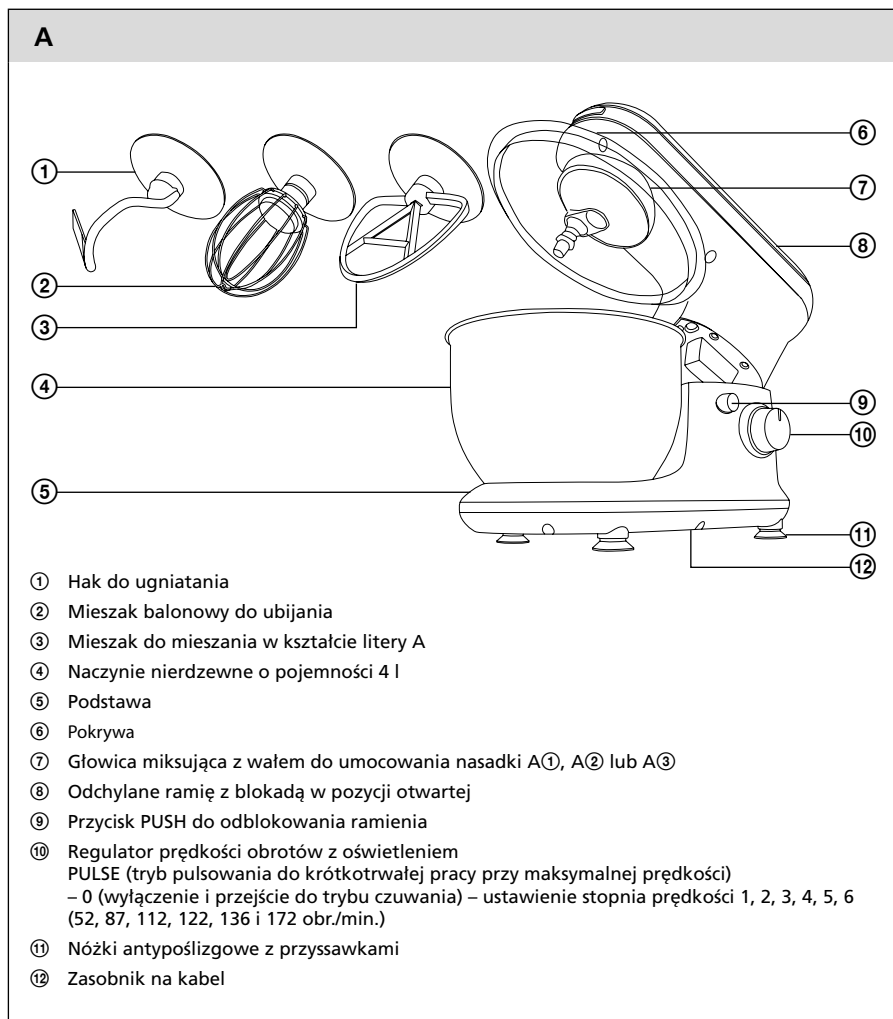
- Jeśli jakiś przedmiot, na przykład łyżka lub łyżka wazowa, spadnie do misy do miksowania w trakcie pracy urządzenia, należy natychmiast ustawić regulator prędkości na pozycję 0 (tryb czuwania), odłączyć kabel doprowadzający od gniazdka i wyjąć przedmiot.
- Jeśli składniki przywierają do nasadek lub ścianek miski, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego. Oczyszczyć łopatką nasadki i ścianki miski. Następnie możesz kontynuować miksowanie.
- Urządzenia nie należy uruchamiać bez produktów. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, pozostawione bez nadzoru, przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem.
- Przed odłożeniem urządzenia upewnij się, że ramię podstawy jest złożone w pozycji poziomej.

- Nie kładź na kablu sieciowym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za kabel sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia kabla sieciowego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.
- Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, powierz jego wymianę wyspecjalizowanemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób go nie przerabiaj. Wszelkie naprawy i regulację tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.

# Robot kuchenny

STM 3620WH

## OPIS URZĄDZENIA





# Robot kuchenny

STM 3620WH

PL

## SYSTEM MIKSOWANIA PLANETARNEGO

- System miksowania planetarnego jest oparty na zasadzie podwójnych obrotów nasadki. Nasadka porusza się po wewnętrznym obwodzie misy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i jednocześnie wokół własnej osi w przeciwnym kierunku. Dzięki temu zapewniona jest dokładna i równomierna obróbka składników znajdujących się w misie.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wymij urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
- Wszystkie części (hak do ugniatania A①, mieszak do ubijania A②, mieszak do mieszania A③, nierdzewną misę do miksowania A④ i pokrywę A⑥), które są przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi, należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie należy wypłukać je czystą wodą i dokładnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.

## WYBÓR TYPU NASADKI

TYP NASADKI	CEL UŻYCIA
Hak do ugniatania A①	Służy do ugniatania i przygotowywania ciężkich i pożywnych ciast zawierających drożdże, np. do ciasta chlebowego.
Mieszak do mieszania A③	Służy do miksowania średnio ciężkich i lekkich ciast bez drożdży, do mieszania polew, kremów, nadzień itp.
Mieszak do ubijania A②	Służy do ubijania całych jajek lub białek, śmietany, lekkich ciast, pianki kremowej itp. Nie należy go używać do miksowania ciężkich i pożywnych ciast.

## MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka napięcia elektrycznego.
- Wkładanie naczynia do miksowania**
    - Postaw robot kuchenny do równej i suchej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
    - Wciśnij przycisk PUSH A⑨, aby odblokować ramię A⑧ i podnieś je do góry. Zablokowanie ramienia A⑧ w pozycji otwartej jest sygnalizowane przez wysunięcie przycisku PUSH A⑨, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia.
    - Włóż naczynie nierdzewne A④ do otworu w podstawie A⑤ i przymocuj je poprzez przekręcenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli naczynie A④ jest przymocowane prawidłowo, nie można go podnieść bez podstawki A⑤.
  - Przymocowanie nasadki (haka do ugniatania, mieszaka do mieszania lub mieszaka do ubijania)**
    - Jeżeli zdecydujesz się na stosowanie pokrywy A⑥, trzeba przymocować ją przed założeniem nasadki. Pokrywę A⑥ ostrożnie umieść na uchylnym ramieniu i zabezpiecz w pozycji zamkniętej poprzez jej przekręcenie w kierunku przeciw wskazówkom zegara.
    - Podczas nakładania nasadki należy zablokować ramię A⑧ w pozycji otwartej, por. punkt 1.2 rozdziału Wkładanie naczynia do miksowania. Nałóż jedną z nasadek na wał głowicy miksującej A⑦ z zakończeniem w kształcie litery T tak, aby wał zasunął się do otworu w nasadce. Dociśnij nasadkę w kierunku głowicy miksującej A⑦ i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby doszło do jej przymocowania do wału.

- 2.3 Jedną ręką przytrzymaj nasadkę i delikatnie pociągnij ją w kierunku na dół. Jeśli nasadka jest prawidłowo przymocowana do wału, nie dojdzie do jej poluzowania.
- 2.4 Jeśli nie zamierzasz od razu wkładać składników do naczynia do miksowania A④, wciśnij przycisk PUSH A⑨ i opuść ramię A⑧ do pozycji poziomej. Po zablokowaniu ramienia A⑧ w pozycji poziomej dojdzie do wysunięcia przycisku PUSH A⑨, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia.
- 3. Wyjęcie nasadki z naczynia do miksowania**
- 3.1 Wciśnij przycisk PUSH A⑨, aby odblokować ramię A⑧ i podnieś je do góry. Zablokowanie ramienia A⑧ w pozycji otwartej jest sygnalizowane przez wysunięcie przycisku PUSH A⑨, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia.
- 3.2 Przytrzymaj nasadkę i delikatnie przyciśnij ją w kierunku głowicy miksującej A⑦. Następnie przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zwolnić z wału silnika i zdejmij ją. Przekręć naczynie do miksowania A④ w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij je z podstawy A⑤. Umieść ramię A⑧ z powrotem w pozycji poziomej.

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Odwiń z zasobnika A⑫ odpowiednią długość kabla doprowadzającego.
2. Wciśnij przycisk PUSH A⑨, aby odblokować ramię A⑧ i odchyl je.
3. Włóż składniki do naczynia A④ umieszczonego na podstawie A⑤.



**Uwaga:**

Maksymalny ciężar składników, które można opracować w jednej dawce, wynosi 1,6 kg. Podczas przygotowywania ciasta chlebowego nie należy opracowywać naraz więcej niż 600 g mąki. Podczas przygotowywania ciasta na słodkie pieczywo (placki owocowe itp.) można opracować naraz max. 450 g mąki. Maksymalna ilość białek, którą można ubijać naraz to 8 szt.

4. Wciśnij przycisk PUSH A⑨ i opuść ramię A⑧ z przymocowaną nasadką do pozycji poziomej.
5. Upewnij się, że robot kuchenny jest prawidłowo zmontowany i że regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji 0 (tryb czuwania). Podłącz kabel doprowadzający do gniazdka napięcia elektrycznego. Podłączenie do sprawnego gniazdka sieciowego jest sygnalizowane poprzez oświetlenie regulatora A⑩.
6. Za pomocą regulatora A⑩ ustaw odpowiedni stopień prędkości w zakresie od 1 do 6. Najpierw ustaw niższą prędkość, aby zapobiec rozpryskiwaniu składników. Po wymieszaniu składników zwiększ prędkość na odpowiedni stopień. Prędkość można w razie potrzeby regulować na bieżąco. Tryb pulsowania służy do krótkotrwałego zwiększenia prędkości obrotów na maksimum. Aby uruchomić tryb pulsowania, przekręć regulator A⑩ na pozycję PULSE, a w celu zapewnienia ciągłej pracy przytrzymaj go w tej pozycji. Po zwolnieniu regulatora A⑩ powróci on automatycznie do pozycji 0 (wyłączone).



**Uwaga:**

Jeśli chcesz usunąć składniki ze ścianek naczynia do miksowania A④ i nasadki, wyłącz najpierw robot kuchenny poprzez ustawienie regulatora prędkości A⑩ na pozycję 0 (tryb czuwania) i odłączenie go od gniazdka sieciowego. Następnie usuń składniki plastikową szpatułką.

Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 6 minut. Nie pozwól, aby urządzenie pracowało bez przerwy dłużej niż podano powyżej. Zasada ta obowiązuje w szczególności przy dużym obciążeniu (np. podczas obróbki ciężkich, gęstych ciast). Jeśli urządzenie pracowało z dużym obciążeniem, pozostaw je przed kolejnym uruchomieniem na co najmniej 10 minut do wystygnięcia. Jeśli urządzenie pracowało przy niższym obciążeniu, do jego ostygnięcia wystarczy 3 do 5 minut.

# Robot kuchenny

STM 3620WH

PL

- Po zakończeniu używania ustaw regulator prędkości A⑩ na pozycję 0 (tryb czuwania) i odłącz kabel doprowadzający od gniazdka sieciowego.
- Zdemontuj robot kuchenny zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. W celu usunięcia składników z naczynia A④ i nasadki skorzystaj z miękkiej plastikowej szpatułki.
- Po każdym użyciu wyczyść robot zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## SZYBKI PRZEWODNIK PO MIKSOWANIU

Typ nasadki	Składniki	Ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Mieszak do ubijania A②	Białko jaj	max. 8 szt.	4 minuty	Stopień 6
Mieszak do ubijania A②	Śmietana	500 ml	4–5 minut	Stopień 6
Mieszak do ubijania A②	Majonez	3 żółtka	1 minuta	Stopień 2–4
Mieszak do mieszania A③	Ciasto tortowe	około 800 g	6 minut	Stopień 2–6
Hak do ugniatania A①	Ciasto chlebowe	max. 600 g mąki	4 minuty	Stopień 2



### Uwaga:

Wyżej wymieniony czas opracowania ma charakter orientacyjny. Aby nie dochodziło do rozpryskiwania składników poza misę, wybierz jako początkową prędkość 1 lub 2. Następnie w zależności od potrzeby można ustawić wyższą prędkość.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyłączyć robot kuchenny poprzez ustawienie regulatora prędkości A⑩ na pozycję 0 oraz odłączenie urządzenia od gniazdka sieciowego.
- Po każdym użyciu nasadki należy ją dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie należy opłukać ją pod czystą bieżącą wodą i wytrzeć dokładnie do sucha delikatną ściereczką.



### Uwaga:

Nasadki są przeznaczone do krótkotrwałego kontaktu z artykułami spożywczymi (w tym z napojami), tj. max. przez 4 godziny.

- Umyj naczynie nierdzewne A④ ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie opłucz je pod czystą bieżącą wodą i wytrzyj dokładnie do sucha delikatną ściereczką.



### Rada:

Po zakończeniu ubijania białek jaj opłucz najpierw mieszak do ubijania A② i naczynie do miksowania A④ zimną wodą. W przypadku użycia gorącej wody doszłoby do stwardnienia resztek białek. Ich usunięcie byłoby trudniejsze.

- Do czyszczenia podstawy A⑤ i ramienia A⑧ użyj ściereczki zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Wytrzyj wszystko do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani kabla sieciowego w wodzie ani innej cieczy. Do czyszczenia nie należy używać rozcieńczalników ani rozpuszczalników czy środków czyszczących o charakterze ściernym. W przeciwnym wypadku może dojść do zniszczenia powierzchni urządzenia.

## PRZECHOWYWANIE

- Jeśli nie będziesz używać robota, przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Upewnij się, że ramię A® jest umieszczone w pozycji poziomej.

## RADY

### CIASTO CHLEBOWE – SKŁADNIKI

#### MAKA

Jest najważniejszym składnikiem używanym do pieczenia chleba. Wraz z drożdżami tworzy strukturę bochenka. Podczas mieszania z cieczą zawarte w niej białka zaczynają tworzyć gluten. Gluten to sieć elastycznych włókien zamykających gazy produkowane przez drożdże w kierunku do wewnątrz.

#### Biała mąka pszenna

Sprzedawana jest jako mąka piekarnicza, chlebowa lub mąka pszenna tortowa. Mąka tortowa jest najbardziej dostępna, ale lepsze wyniki można uzyskać przy użyciu mąki zawierającej co najmniej 11 do 12 % białka. Przepisy podane w tej instrukcji wymagają użycia mąki chlebowej o zawartości białka 11 %. Informacja ta jest podana na opakowaniu mąki. Mąki nie należy przesiewać ani nie należy używać mąki z proszkiem spulchniającym, o ile w przepisie nie podano inaczej.

#### Mąka pszenna pełnoziarnista

Jest produkowana z ziarn pszenicy, zawiera otręby i kielki. Chleb pieczony z tego rodzaju mąki będzie cięższy. Aby uzyskać mniej zwarty chleb, należy zastąpić jeden kubek mąki pełnoziarnistej białą mąką chlebową.

#### Mąka żytnia

Ulubiona mąka do pieczenia chleba. Ma dużą zawartość substancji mineralnych, ale niską zawartość białka. Z tego względu jest zazwyczaj łączona z mąką pszenną, aby chleb dobrze wyrastał.

#### Mąka glutenowa

W procesie produkcji dochodzi do ekstrakcji zawartości glutenu z ziaren pszenicy. Dodanie mąki pszennej może ulepszyć strukturę i jakość chleba w przypadku użycia mąki o niższej zawartości białka.

### MIESZANKI CHLEBOWE

Zawierają mąkę, cukier, mleko w proszku, sól i inne składniki, jako np. ulepszacze chleba. Dodaje się zazwyczaj wodę i drożdże.

### ULEPSZACZE CHLEBA

Są dostępne w supermarketach i sklepach ze zdrową żywnością. Składniki zawarte w ulepszaczu chleba to zazwyczaj kwasy spożywcze, takie jak kwas askorbinowy (witamina C) i enzymy (amylazy) ekstrahowane z mąki pszennej.

Ulepszacz chleba pomaga wzmocnić ciasto, dzięki czemu bochenek ma większą objętość i delikatniejszą strukturę. Chleb jest stabilniejszy i ma dłuższą przydatność do spożycia.

### CUKIER

Dodaje słodycz, smak i brązowy kolor skórki chleba. Jest dodawany do drożdży. Stosuje się biały lub brązowy cukier albo miód.

# Robot kuchenny

STM 3620WH

PL

## MLEKO W PROSZKU I PRODUKTY MLECZNE

Wzmacniają smak i zwiększają wartość odżywczą chleba. Stosowne i łatwe w użyciu jest mleko w proszku. Należy je przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce. Można również skorzystać z mleka sojowego w proszku. Powoduje ono jednak, że chleb jest sztywniejszy. Świeżego mleka nie należy niczym zastępować, o ile w przepisie nie podano inaczej.

## SÓL

Jest ważnym dodatkiem przy pieczeniu chleba. Zwiększa nasiąkliwość ciasta, ulepsza gnecenie, wzmacnia tworzenie glutenu, ma wpływ na kształt bochenka, strukturę ośrodki, kolor skórki i smak oraz prowadzi do przedłużenia okresu przydatności do spożycia chleba. Ponieważ przeciwdziała wyrastaniu chleba, należy ją dokładnie odmierzać.

## ŁUSZCZ

Dodaje smak i utrzymuje wilgoć. Można skorzystać z olejów roślinnych, np. z oleju szafranowego, słonecznikowego lub rzepakowego. W przepisach można zastąpić oleje masłem lub margaryną. W tym wypadku może dojść do zabarwienia ośrodki na żółto.

## DROŻDŻE

Używane są jako dodatek do wyrastania. W przepisach podanych w tej instrukcji używane są drożdże suszone. Przed użyciem suszonych drożdży należy zawsze sprawdzić okres przydatności do spożycia, ponieważ przeterminowane drożdże mogą spowodować, że ciasto nie wyrośnie. Świeżych lub prasowanych drożdży należy użyć trzy razy więcej niż drożdży suszonych. Do utworzenia zaczynu potrzebny jest płyn, cukier i ciepło.

## SZYBKO ROSNĄCE DROŻDŻE

To mieszanka drożdży i preparatu ulepszającego do chleba. Jeśli zamierzasz zastąpić zwykłe drożdże z przepisu tym rodzajem drożdży, nie dodawaj ulepszacza do chleba. Szybko rosnących drożdży nie należy używać w połączeniu z mieszankami chlebowymi, ponieważ zazwyczaj zawierają już one ulepszacz.

## WODA

Zazwyczaj używa się wody z kranu. Chłodną wodę należy najpierw podgrzać do temperatury pokojowej. Zbyt gorąca lub zbyt zimna woda uniemożliwia tworzenie glutenu.

## JAKA

Występują w niektórych przepisach na chleb. Wspomagają wyrastanie i zwiększają wartość odżywczą chleba. Dodają smaku i sprawiają, że ośrodek jest delikatniejszy. Używane są zazwyczaj do słodszych rodzajów chleba.

## INNE SKŁADNIKI

Składniki takie jak suszone owoce, orzechy, czekoladowe chipsy itp., które powinny pozostać w całości w upieczonym chlebie, należy rozproszyć w cieście. Należy do dodawać stopniowo podczas gnecenia przed wyrastaniem ciasta.

## CIASTO CHLEBOWE – PRZYGOTOWANIE

- U wszystkich składników należy sprawdzić datę ważności lub datę przydatności do spożycia.
- Składniki należy dodawać w kolejności podanej w przepisie.
- Otwarte artykuły spożywcze należy przechowywać w szczelnych pojemnikach.
- Składniki wyjęte z lodówki należy przed użyciem podgrzać do temperatury pokojowej.
- O ile w przepisie nie podano inaczej, należy skorzystać z mąki chlebowej. Nie należy używać mąki zawierającej mniej niż 11 % białka.

- Nie należy używać mąki z proszkiem spulchniającym do pieczenia chleba drożdżowego, o ile w przepisie nie podano inaczej.
- Jeśli mieszkasz w miejscu powyżej 900 m n. m., prawdopodobnie będziesz musiał zmienić ilość drożdży w przepisie. Im wyższa wysokość nad poziomem morza, tym niższe ciśnienie powietrza i tym szybciej ciasto wyrasta. Zalecamy użyć o  $\frac{1}{4}$  łyżeczki do kawy mniej drożdży niż podano w przepisie.
- W przypadku wilgotnej, górskiej pogody należy użyć o  $\frac{1}{4}$  łyżeczki do kawy mniej drożdży niż podano w przepisie, aby ciasto nie wyrosło nadmiernie.
- Właściwości mąki mogą się zmieniać w zależności od pory roku lub sposobu magazynowania. W takim wypadku należy dostosować ilość wody i mąki w następujący sposób. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, należy dodać od 1 do 2 łyżek mąki. Jeśli ciasto jest zbyt suche, należy dodać od 1 do 2 łyżeczek do kawy wody. Aby doszło do wchłonięcia dodanych składników, należy poczekać kilka minut. Ciasto zawierające prawidłową ilość mąki i wody można ukształtować w gładki bochenek, który jest w dotyku wilgotny, ale nie lepi się.

#### Jak przygotować zaczyn

- Do czystej szklanej miski wlej ciepłą wodę w ilości podanej w przepisie. Następnie dodaj odpowiednią ilość świeżych lub prasowanych drożdży wraz z 1 łyżeczką do kawy cukru i 1 łyżeczką do kawy mąki. Wymieszaj wszystko ostrożnie i przykryj plastikową torebką. Pozostaw w ciepłym miejscu (30 °C) na ok. 30 minut lub do momentu, kiedy mieszanina napęcznieje i utworzy się pianka. Tę mieszaninę należy natychmiast wykorzystać.

#### Wyrastanie w ciepłym miejscu

- Drożdże wymagają ciepła podczas kwaszenia oraz w cieście, aby mogły zwiększyć objętość. Ciepłe miejsce do wyrastania ciasta należy utworzyć poprzez położenie blachy do pieczenia na misce z dostatecznie ciepłą wodą. Połóż na blasze przygotowane ciasto i przykryj je lekko natłuszczoną, grubszą torebką lub ścierką do naczyń. Do wyrastania potrzebne jest ciepłe miejsce bez przeciągów. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.

## CIASTO TORTOWE I NA DELIKATNE PIECZYWO – SKŁADNIKI

### MAKA

Mąka używana do ciast i delikatnego pieczywa powinna mieć niższą zawartość białka (glutenu) niż mąka używana do pieczenia chleba.

### Mąka krupczatka i mąka tortowa

Ma niższą zawartość białka (glutenu) i dodaje pieczonym produktom, takim jak torty, babeczki, delikatne pieczywo, placki i naleśniki, delikatniejszą strukturę.

### Mąka z proszkiem do pieczenia

To mieszanina mąki i preparatów spulchniających, jak np. proszek do pieczenia. Aby sporządzić mieszaninę 1 kubka mąki z proszkiem do pieczenia należy wymieszać 1 kubek mąki i 2 łyżeczki do kawy proszku do pieczenia.

### Mąka pełnoziarnista

Zawiera otręby i kielki pszenne i może zostać wykorzystana do ciasta na babeczki i rolady. Struktura produktów upieczonych z mąki pełnoziarnistej będzie bardziej zwarta.

### Mąka kukurydziana

Jest produkowana z kukurydzy i wykorzystywana do niektórych pieczonych produktów, którym dodaje delikatniejszą strukturę. Może być wykorzystywana do zagęszczenia sosów i deserów.

# Robot kuchenny

STM 3620WH

PL

## Mąka ryżowa

Jest produkowana z ryżu. Służy do złagodzenia struktury pieczonych produktów, takich jak delikatne herbatniki.

## PROSZEK DO PIECZYWA

Jest wykorzystywany jako środek spulchniający do pieczenia.

## SODA OCZYSZCZONA

Znana również jako wodorowęglan sodu. Można jej używać jako substancji spulchniającej lub w celu uzyskania ciemniejszego koloru niektórych pieczonych produktów.

## MASŁO

Nadaje pieczonym produktom specyficzny smak i delikatną strukturę. W niektórych przepisach można zastąpić masłem olej. Uzyskany smak i struktura pieczonych produktów będzie jednak inna. W tym wypadku należy użyć o  $\frac{1}{4}$  mniej masła niż oleju podanego w przepisie. Zanim zaczniesz ubijać masło z cukrem, pozostaw je do zmiękczenia przy temperaturze pokojowej.

## JAJKA

Powinny mieć temperaturę pokojową, aby pieczone produkty mogły uzyskać prawidłową objętość. Rozbij poszczególne jajka i wlej je do innego naczynia, a następnie dodaj do pozostałych składników, aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu całej dawki, o ile któreś z jajek byłoby zepsute. Jeśli zamierzasz ubijać białka, oddziel je dokładnie od żółtek. Żółtka jajek zawierają tłuszcz, a ich resztki uniemożliwiają ubicie białek. Zanim zaczniesz ubijać białka, upewnij się, że mieszak do ubijania i naczynie do miksowania są całkowicie czyste i pozbawione resztek tłuszczu. W przeciwnym wypadku białka mogłyby się nie ubić.

## MLEKO

O ile w przepisie nie podano inaczej, należy użyć mleka pełnotłustego. Można również użyć mleka odtłuszczonego lub półtłustego, ale uzyskany smak i struktura pieczonych produktów może być inna.

## CUKIER

Wykorzystywany jest zazwyczaj cukier kryształ. Dodaje on smaku, tworzy strukturę i kolor pieczonych produktów.

Często używany jest również drobny cukier, który z łatwością rozpuszcza się podczas ubijania z masłem. Aby uzyskać inny smak, strukturę i kolor pieczonych produktów, można skorzystać z brązowego cukru.

## PIECZENIE

- Zagrzej piecyk tak, aby osiągnąć należytą temperaturę przed rozpoczęciem pieczenia.
- Temperatura i czas pieczenia mogą się różnić w zależności od typu piecyka. W przypadku użycia piecyka z termoobieganiem należy obniżyć temperaturę podaną w przepisie o ok. 15–20 °C.
- O ile jest to możliwe, zamiast posypywania form i blach do pieczenia mąką można skorzystać z papieru do pieczenia. Aby papier do pieczenia nie ślizgał się po gładkiej powierzchni formy do pieczenia, można posmarować formę niewielką ilością tłuszczu.
- Przed wyjęciem upieczonego produktu z piecyka należy najpierw sprawdzić, czy jest gotowy. Dotknij lekko powierzchni pieczonego produktu. Jeśli odkształci się ona do pierwotnego stanu, produkt powinien być upieczony. Ostrożnie wbij szpikulec do środka pieczonego produktu i wyciągnij go. Jeśli ciasto nie lepi się na szpikulec, oznacza to, że produkt jest upieczony.
- Aby ciastka były bardziej chrupiące, wyjmij blachę do pieczenia z piecyka i umieść ją na metalowym ruszcie. Poszczególne kawałki upieczonego produktu należy przesunąć na blasze z miejsca, w którym się piekły i pozostawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu należy przesunąć je z blachy na tacę.

**PRZEPISY****Korpus z ciasta biszkoptowego**

4 jajka, oddzielone białka od żółtek  
¼ kubka drobnego cukru  
1 kubek (150 g) przesianej mąki krupczatki z proszkiem do pieczenia  
3 łyżki wody

- Skorzystaj z mieszaka do ubijania A②
- Ustaw stopień prędkości 6 i ubij białka jajek na sztywną pianę. Obniż prędkość na stopień 1 i powoli dodawaj cukier do momentu, kiedy piana zeszytywnieje i stanie się gładka.
- Dodaj żółtka jajek i delikatnie je zamieszaj.
- Ustaw stopień prędkości na 1 i dodawaj na przemian mąkę i wodę. Ubijaj, dopóki składniki się nie połączą.
- Wlej ciasto do lekko wysmarowanej i posypanej mąką formy do pieczenia.
- Piecz w piecyku nagrzanym na 180 °C przez ok. 20–25 minut.
- Pozostaw upieczony biszkopt do wystygnięcia na metalowym ruszcie.

**Korpus z kruchego ciasta waniliowego**

125 g miękkiego masła  
¾ kubka drobnego cukru  
1 łyżeczka do kawy esencji waniliowej  
2 jajka  
2 kubki (300 g) przesianej mąki krupczatki z proszkiem do pieczenia  
¾ kubka mleka

- Skorzystaj z mieszaka do mieszania A③
- Ustaw prędkość 6 i ubijaj masło z cukrem do momentu, kiedy mieszanina będzie pulchna i gładka.
- Dodaj esencję waniliową, jajka jedno po drugim i porządnie je ubij.
- Obniż prędkość na stopień 2 i powoli dodawaj na przemian mąkę i mleko. Ubijaj do momentu, kiedy powstanie gładkie ciasto.
- Wlej ciasto do wysmarowanej i posypanej mąką formy do pieczenia o średnicy 22 cm.
- Piecz w piecyku nagrzanym na 180 °C przez ok. 45–50 minut lub do momentu, kiedy ciasto będzie upieczone na złoty kolor.
- Pozostaw upieczony korpus do wystygnięcia na metalowej tacce.

**Ciastka maślane (ok. 40 szt.)**

125 g miękkiego masła  
¾ kubka drobnego cukru  
1 łyżeczka do kawy esencji waniliowej  
1 jajka  
2 kubki (300 g) mąki krupczatki  
1 łyżeczka do kawy proszku do pieczenia

- Skorzystaj z mieszaka do mieszania A③
- Ustaw prędkość 6 i ubij masło na gładko. Dodaj cukier, esencję waniliową i jajka. Ubijaj do momentu powstania lekkiej, gładkiej mieszanki.
- Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia.



- Ustaw prędkość 2 i stopniowo dodawaj mąkę, aż wszystko połączy się w jedną masę. Nie ubijaj jednak zbyt długo.
- Za pomocą łyżeczki ukształtuj małe kulki i rozłóż je równomiernie na lekko wysmarowanej blasze lub wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostaw wokół każdej kulki dostateczną ilość miejsca. Ugnieć każdą kulkę za pomocą widelca lekko obtoczonego w mące.
- Piecz w piecyku nagrzanym na 190 °C przez ok. 12–15 minut lub do momentu, kiedy ciastka będą upieczone na złoty kolor.
- Wyjmij ciastka z blachy i pozostaw je do ostygnięcia na metalowym ruszcie.

## Kremowe bezy (20–24 szt.)

4 białka jajek

1 kubek drobnego cukru

- Skorzystaj z mieszaka do ubijania A②
- Ustaw prędkość 6 i ubij z białek sztywną piankę. Obniż prędkość na stopień 1 i delikatnie dodaj i ubij połowę cukru. Następnie dodaj resztę cukru.
- Za pomocą łyżki nanieś niewielką ilość ubitej masy na lekko wysmarowaną blachę. Pozostaw pomiędzy poszczególnymi bezami ok. 3 cm miejsca, aby się nie przypiekły.
- Piecz w piecyku w temperaturze 120 °C przez ok. 1 do 1½ godziny lub do momentu, kiedy bezy będą suche. Nie piecz zbyt długo, aby się nie spaliły. Wyjmij je z blachy, pozostaw do ostygnięcia i przechowuj w szczelnym pojemniku.



### Uwaga:

Większe bezy można ukształtować za pomocą wyciskarki. Na skutek tego może dojść do przedłużenia czasu pieczenia.

## Biały chleb

4 kubki (600 g) mąki chłebowej

3 łyżki stołowe mleka w proszku

1½ łyżeczki do kawy soli

1½ łyżki stołowej cukru

1 łyżeczka do kawy ulepszacza chleba

2 łyżeczki do kawy drożdży instant

2 łyżki stołowe oleju

1½ kubka (375 ml) wody

mąka chłebowa do ręcznego ugniatania

- Skorzystaj z haka do ugniatania A①.
- Wymieszaj w naczyniu mąkę, mleko w proszku, sól, cukier, ulepszacz chleba i drożdże instant.
- Ustaw prędkość 1–2 i dodawaj powoli do sykiej mieszanki wodę i olej. Ugniataj całości do momentu, kiedy zacznie się kształtować ciasto.
- Przesuń ciasto na powierzchnię lekko posypaną mąką i ugniataj ciasto ręcznie do momentu, kiedy stanie się delikatne i gładkie.



### Uwaga:

Ciasto powinno zostać w tej fazie porządnie ugniecione, aby doszło do utworzenia glutenu, który wspomaga wyrastanie i sprawia, że ciasto staje się elastyczne.

# Robot kuchenny

STM 3620WH

- Włóż ciasto do dużej misy i przykryj je folią. Pozostaw je w ciepłym miejscu na ok. 20 minut lub do momentu, kiedy podwoi swoją objętość.
- Wyjmij wyrośnięte ciasto z naczynia i opracuj je ponownie na powierzchni lekko posypanej mąką.
- Włóż ciasto do formy do pieczenia. Zakryj je folią spożywczą i pozostaw w ciepłym miejscu jeszcze przez ok. 30–40 minut do wyrośnięcia lub do momentu kiedy jest dostatecznie wyrośnięte. Zdejmij folię spożywczą.
- Przed rozpoczęciem pieczenia możesz posmarować ciasto polewą jajeczną. Piecz w piecyku nagrzanym na 200 °C przez ok. 40–50 minut lub do momentu, kiedy chleb będzie upieczony na złoty kolor.
- Pozostaw upieczony chleb do ostygnięcia na 15 do 20 minut, a następnie wyjmij go z formy. Przed krojeniem pozostaw bochenek do całkowitego wystygnięcia, aby się nie zbił.

## Polewa jajeczna na ciasto chlebowe

1 jajko ubite na gładko

2–3 łyżki wody

- Zmieszaj oba składniki tak, aby powstała gładka mieszanka. Nie ubijaj. W razie potrzeby przecedź przez sitko. Posmaruj ciasto chlebowe polewą jajeczną przed pieczeniem.

## Focaccia (2–4 porcje)

3 kubki (450 g) mąki chlebowej

1 łyżeczka do kawy soli

2 łyżeczki do kawy cukru

2 łyżeczki do kawy drożdży instant

2 łyżki stołowe oliwy

1 kubek (250 ml) wody

Do posmarowania:

2 łyżki stołowe oliwy

1 łyżka stołowa grubej soli

2 łyżki stołowe pokrojonych czarnych oliwek

- Skorzystaj z haka do ugniatania A(1).
- Wymieszaj w naczyniu mąkę, sól, cukier i drożdże.
- Ustaw prędkość 1–2 i dodawaj powoli do sypkiej mieszanki wodę i olej. Ugniataj całości do momentu, kiedy zaczniesz kształtować ciasto.
- Przesuń ciasto na powierzchnię lekko posypaną mąką i ugniataj ciasto ręcznie do momentu, kiedy stanie się delikatne i gładkie.
- Włóż ciasto do dużej misy i przykryj je folią spożywczą. Pozostaw je w ciepłym miejscu na ok. 20 minut do wyrośnięcia lub do momentu, kiedy podwoi swoją objętość.
- Wyjmij wyrośnięte ciasto z naczynia i opracuj je ponownie na powierzchni lekko posypanej mąką.
- Włóż ciasto do lekko posmarowanej formy teflonowej o wymiarach 20 x 30 cm i rozwałkuj je w kształcie formy.
- Zakryj je lekko folią spożywczą i pozostaw w ciepłym miejscu jeszcze przez ok. 20–30 minut do wyrośnięcia lub do momentu kiedy trochę wyrośnie. Zdejmij folię spożywczą.
- Posmaruj ciasto oliwą i posyp grubą solą z pokrojonymi oliwkami.
- Piecz w piecyku nagrzanym na 200 °C przez ok. 30–35 minut lub do momentu, kiedy chleb focaccia będzie upieczony na złoty kolor.
- Po wyjęciu z piecyka pozostaw do wystygnięcia do metalowym ruszcie.

# Robot kuchenny

STM 3620WH

PL

## DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia .....	220–240 V
Częstotliwość nominalna .....	50–60 Hz
Nominalny pobór mocy .....	600 W
Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym .....	II
Głośność .....	86 dB(A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 86 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

### Wyjaśnienie terminów technicznych

#### Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

**WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM**

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy lokalne.

**UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH**

Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udziela Państwu urzędy miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

**Dotyczy przedsiębiorców z krajów Unii Europejskiej**

Jeśli chcą Państwo likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji od sprzedawcy lub dostawcy wyrobu.

**Likwidacja wyrobów w krajach spoza Unii Europejskiej**

Ten symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeśli chcą Państwo zlikwidować ten wyrób, prosimy o uzyskanie potrzebnych informacji dotyczących prawidłowego sposobu likwidacji od lokalnych urzędów lub od sprzedawcy.



Ten wyrób spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.