

# Robot kuchenny

Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL  
STM 43OR / STM 44RD / STM 45VT  
STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi nawet w przypadku, gdy mają już Państwo doświadczenie w obsłudze podobnych urządzeń. Urządzenie należy użytkować jedynie zgodnie z opisem w tej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Zalecamy zachować oryginalny karton służący do transportu urządzenia, materiały pakunkowe, dowód zakupu i oświadczenie o odpowiedzialności sprzedającego, a także kartę gwarancyjną minimalnie przez okres obowiązywania prawnej odpowiedzialności za wadliwe działanie lub jakość urządzenia. W razie transportu urządzenie należy zapakować jedynie do oryginalnego opakowania.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
OPIS URZĄDZENIA .....	5
AKCESORIA DO MIELENIE MIĘSA, TWORZENIA DOMOWYCH KIEŁBAS I KEBABÓW .....	6
AKCESORIA DLA NASADKI DO TARCIA I KROJENIA .....	7
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	7
PRZEZNAPLENIE ROBOTA KUCHENNEGO .....	7
MIKSOWANIE, UBIJANIE I UGNIATANIE .....	8
MIELENIE MIĘSA, TWORZENIE KIEŁBAS I KEBABÓW .....	10
ŚCIERANIE I KROJENIE .....	13
PLYSZPLENIE I KONSERWACJA .....	14
PRZECHOWYWANIE .....	14
WSKAZÓWKI I RADY DOTYPLĄCE PRZYGOTOWYWANIA RÓŻNYCH RODZAJÓW CIASTA I PIEPLENIA ..	15
PRZEPISY .....	19
DANE TECHNICZNE .....	22
INSTRUKCJE I INFORMACJE DOTYPLĄCE UTYLIZACJI MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH .....	22
UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO .....	22

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- 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 i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu, 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.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECIEŃSTWA PROSIMY PRZEPLYTAĆ UWAGA I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

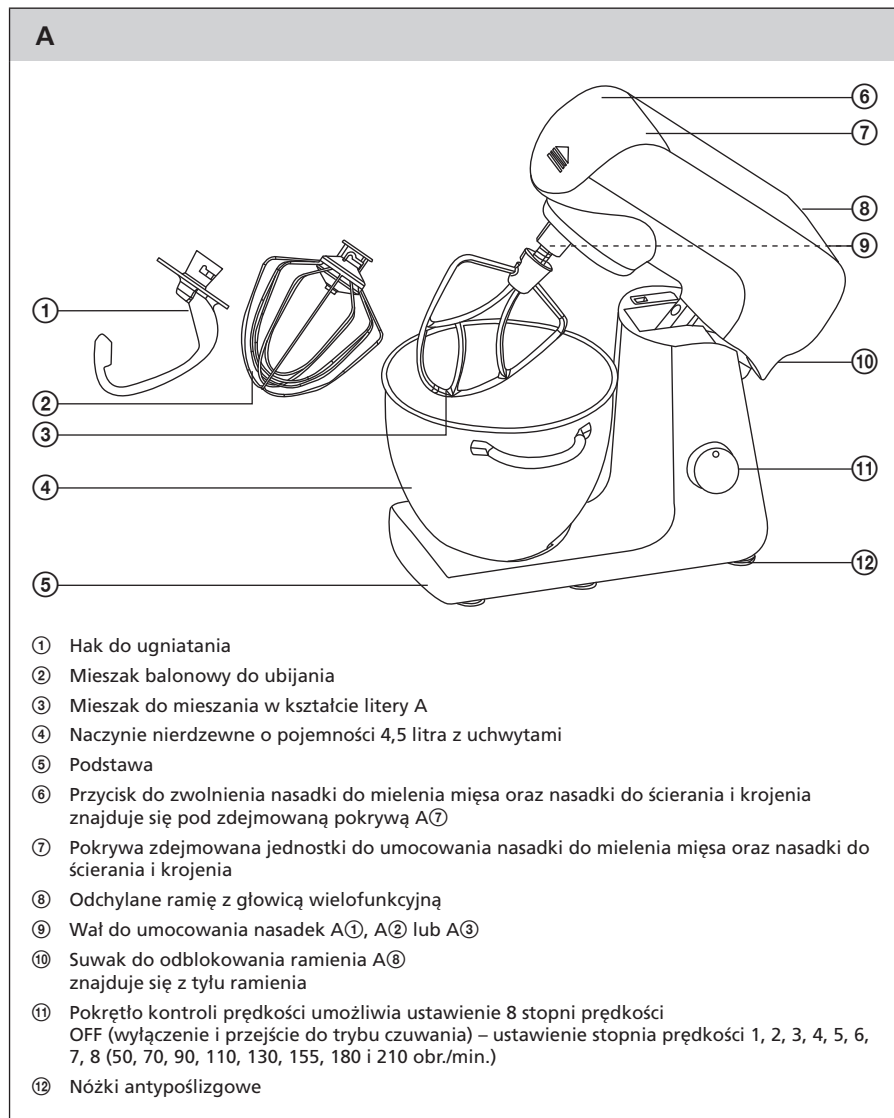
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego prosimy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w Państwa gniazdku.
- Nigdy nie należy stosować wyposażenia, które nie zostało dostarczone razem z tym urządzeniem lub które nie jest wyraźnie zalecone przez producenta.
- Urządzenie jest przeznaczone i skonstruowane do przetwarzania standardowych ilości artykułów spożywczych w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie należy używać urządzenia w warunkach przemysłowych ani na dworze.
- Nie należy stawiać urządzenia na parapetach okiennych lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na równej, suchej i stabilnej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej, ani w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń będących źródłem ciepła.
- Należy zadbać o to, aby wtyczki kabla sieciowego nie zetknęły się z wodą lub wilgocią.
- Nie należy używać wielu nasadek równocześnie.
- Urządzenia (z wyjątkiem zdejmowanych nasadek) nie należy myć pod bieżącą wodą ani zanurzać go w wodzie lub innej cieczy.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie oraz odłączyć je od źródła zasilania w przypadku nieużywania urządzenia, zostawienia go bez nadzoru, a także przed jego montażem, demontażem, czyszczeniem lub konserwacją. Przed demontażem urządzenia oraz wymianą akcesoriów lub dostępnych części ruchomych należy odczekać do momentu ich całkowitego zatrzymania.
- Ze względów bezpieczeństwa urządzenie zostało wyposażone w mechanizm zabezpieczający, który uniemożliwia włączenie silnika, kiedy ramię urządzenia jest odchylone.
- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy upewnić się, że zostało ono prawidłowo zmontowane i że ramię znajduje się w pozycji poziomej.
- Gorące ciecze lub potrawy należy przed zmiksowaniem pozostawić do ostygnięcia.
- Nie należy dopuścić do mielenia kości, skorup orzechów lub innych twardych składników.
- Urządzenie nie może pracować bez przerwy przy dużym obciążeniu dłużej niż 10 minut. Przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy pozostawić je do schłodzenia na co najmniej 30 minut.
- Podczas pracy urządzenia nie należy odchylać ramienia ani wkładać do miski rąk lub przedmiotów, takich jak nóż kuchenny, widelec lub łyżka drewniana. Nie należy dotykać obracających się części ani nasadek oraz należy zadbać o to, aby w pobliżu 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, spadnie do miski do miksowania w trakcie pracy urządzenia, należy natychmiast ustawić regulator prędkości na pozycję OFF (tryb czuwania), odłączyć przewód zasilania od gniazdka i wyjąć przedmiot z miski.
- Jeśli składniki przywierają do nasadek lub ścianek miski, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od gniazdka sieciowego. Oczyszczyć łopatką nasadki i ścianki miski. Następnie można kontynuować miksowanie.
- Nie należy przy użyciu palców lub przedmiotów przepychać składników przez przewód podający maszynki do mięsa lub przez nasadkę do krojenia i ścierania. Do tego celu służy popychacz dołączony do urządzenia jako wyposażenie dodatkowe.
- Urządzenia nie należy uruchamiać bez produktów. Niewłaściwe korzystanie z urządzenia może niekorzystnie wpłynąć na jego trwałość.
- Przed odłożeniem urządzenia należy upewnić się, że ramię podstawy jest złożone w pozycji poziomej.
- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na kablu sieciowym. Należy zadbać 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 należy odłączyć od gniazdka ciągnąc za wtyczkę przewodu sieciowego.
- Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, należy powierzyć jego wymianę wyspecjalizowanemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy naprawiać ani dokonywać jakichkolwiek przeróbek urządzenia samemu. Wszelkie naprawy lub regulacje tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Jakakolwiek ingerencja w urządzenie powoduje ryzyko utraty praw wynikających z gwarancji z tytułu niewłaściwej pracy lub jakości.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

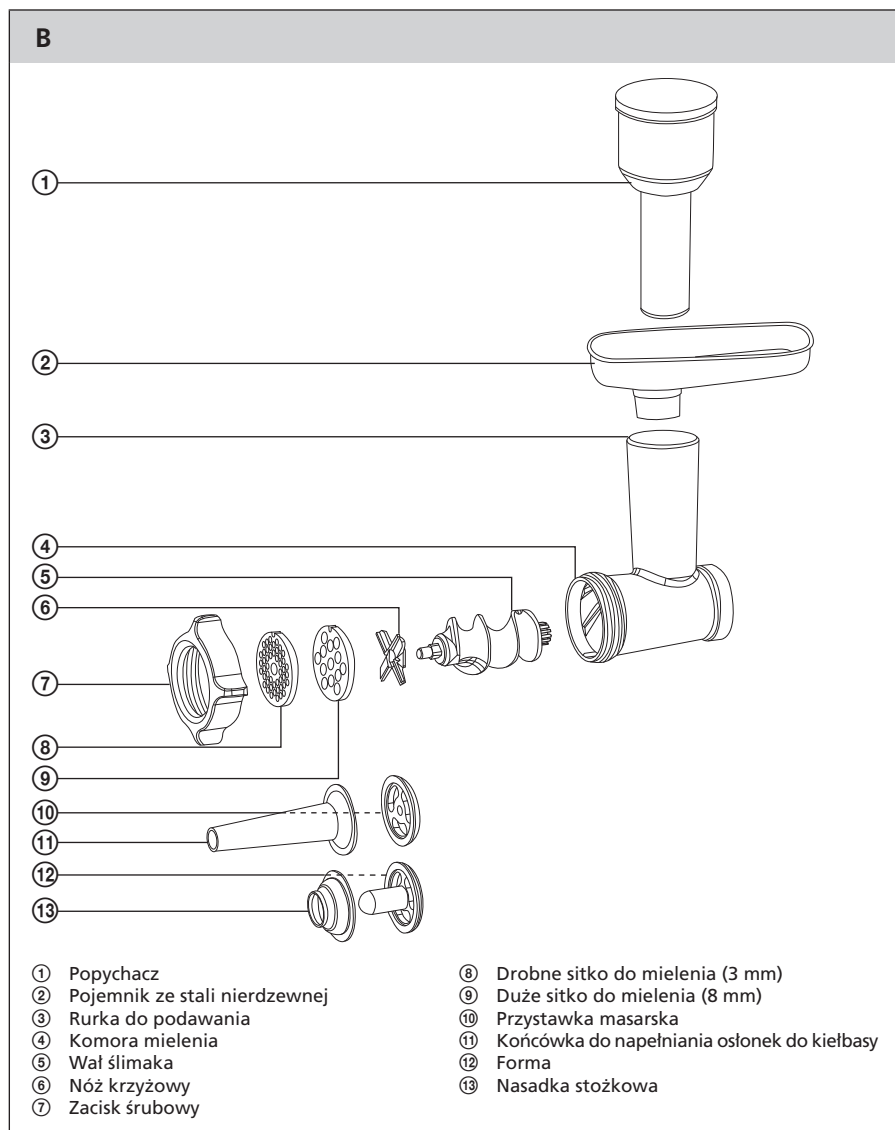
## OPIS URZĄDZENIA



# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## AKCESORIA DO MIELENIE MIĘSA, NASADKA DO TWORZENIA DOMOWYCH KIEŁBAS I KEBABÓW

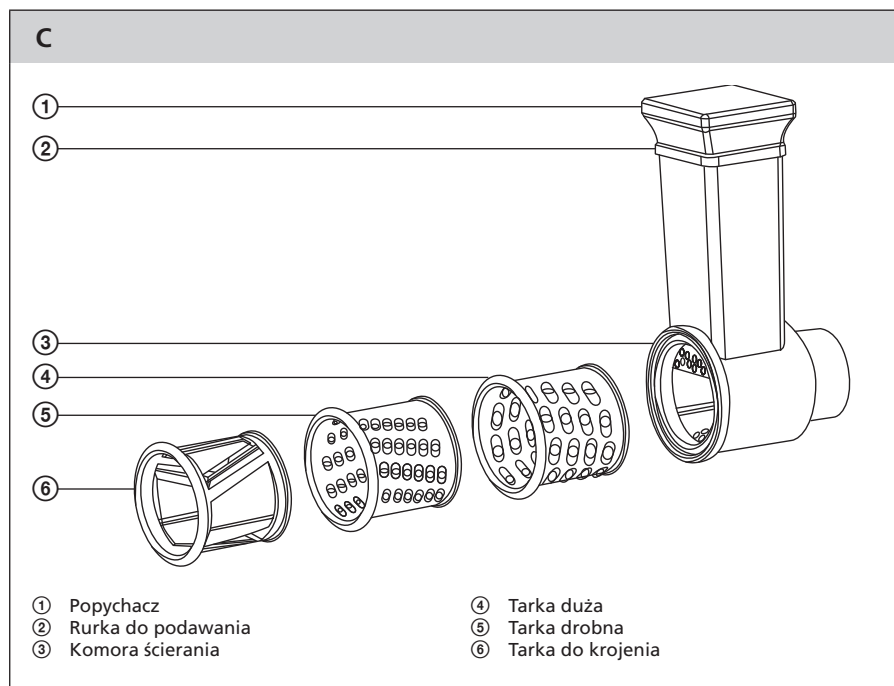


# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

## AKCESORIA DLA NASADKI DO ŚCIERANIA I KROJENIA



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjąć urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
2. Wszystkie zdejmowane części, tj. hak do ugniatania A①, mieszak do ubijania A②, mieszak do mieszania A③ oraz nierdzewną misę do miksowania A④ i akcesoria pokazane na rysunkach B i C, 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.

## PRZEZNAPLENIE ROBOTA KUCHENNEGO

- Dzięki szerokiemu wyborowi akcesoriów robot kuchenny znajdzie zastosowanie w każdej kuchni. Można go używać do miksowania, ubijania, ugniatania, szatkowania, ścierania lub wytwarzania kebabów i domowych kielbas.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## MIKSOWANIE, UBIJANIE I UGNIATANIE

### SYSTEM MIKSOWANIA PLANETARNEGO

- System miksowania planetarnego jest oparty na zasadzie podwójnych obrotów nasadki. Nasadka porusza się po wewnętrznym obwodzie miski 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.

### WYBÓR TYPU NASADKI

TYP NASADKI	ZASTOSOWANIE
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 ROBOTA KUCHENNEGO

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu robota kuchennego należy upewnić się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka napięcia elektrycznego.

### 1. Wkładanie miski do miksowania

- Umieścić robot kuchenny na równej i suchej powierzchni, np. na blacie kuchennym.
- Przesunąć przycisk A⑩ w górę i przytrzymać go w tej pozycji. Przechylić ramię A⑧. Aby zablokować ramię A⑧ w położeniu otwartym, zwolnić przycisk A⑩.
- Umieścić misę nierdzewną A④ w otworze w podstawie A⑤ i przymocować ją poprzez przekręcenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli misa A④ jest przymocowana prawidłowo, nie można jej podnieść bez podstawy A⑤.

### 2. Przymocowanie nasadki (haka do ugniatania, mieszaka do mieszania lub mieszaka do ubijania)

- Podczas nakładania nasadki należy zablokować ramię A⑥ w pozycji otwartej, por. punkt 1.2 rozdziału Wkładanie miski do miksowania. Nałożyć jedną z nasadek na wał głowicy miksującej A⑨ tak, aby wał A⑨ wszedł do otworu w nasadce. Docisnąć nasadkę w kierunku głowicy miksującej A⑧ i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby doszło do jej przymocowania do wału A⑨.
- Jedną ręką przytrzymać nasadkę i delikatnie pociągnąć ją w dół. Jeśli nasadka jest prawidłowo przymocowana do wału A⑨, nie dojdzie do jej poluzowania. Jeśli do miski do miksowania A④ nie będą od razu wkładane składniki, należy przesunąć przycisk A⑩ w górę, przytrzymać go i obniżyć ramię A⑧ do pozycji poziomej. Po zablokowaniu ramienia A⑧ w pozycji poziomej zwolnić przycisk A⑩.

### 3. Usuwanie nasadek i miski do miksowania

- Przesunąć przycisk A⑩ w górę i przytrzymać go w tej pozycji. Przechylić ramię A⑧. Aby zablokować ramię A⑧ w położeniu otwartym, zwolnić przycisk A⑩.
- Przytrzymać nasadkę i delikatnie przycisnąć ją w kierunku głowicy miksującej A⑧. Następnie przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zwolnić z wału silnika A⑨ i zdjąć ją. Przekręcić misę do miksowania A④ w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć ją z podstawy A⑤. Umieścić ramię A⑧ z powrotem w pozycji poziomej.



# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

## OBSŁUGA MIKSERA

1. Przechylić ramię A⑧ i umieścić składniki w misie A④ umieszczonej w podstawie A⑤.



### Uwaga:

Maksymalny ciężar składników, które można opracować w jednej dawce, wynosi 1,5 kg. Maksymalna ilość białek, którą można ubijać naraz to 8 szt.

2. Przechylić ramię A⑧ z przymocowaną nasadką do pozycji poziomej.
3. Upewnić się, że robot kuchenny jest prawidłowo zmontowany i że regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji OFF (tryb czuwania). Podłączyć kabel doprowadzający do gniazdka napięcia elektrycznego.
4. Przy użyciu regulatora prędkości A⑩ ustawić odpowiednią prędkość w zakresie od 1 do 8. Najpierw należy ustawić niższą prędkość, aby zapobiec rozpryskiwaniu składników. Po wymieszaniu składników należy zwiększyć prędkość do odpowiedniego stopnia. Prędkość można w razie potrzeby regulować na bieżąco.



### Uwaga:

Chcąc usunąć składniki ze ścianek misy do miksowania A④ i nasadki, należy w pierwszej kolejności wyłączyć robot kuchenny poprzez ustawienie regulatora prędkości A⑩ w pozycji OFF (tryb czuwania) i odłączyć go od gniazdka sieciowego. Następnie należy usunąć składniki plastikową szpatułką.

Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 10 minut. Urządzenie nie może pracować 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, przed kolejnym uruchomieniem należy pozostawić je na co najmniej 10 minut do wystygnięcia.

5. Po zakończeniu używania należy ustawić regulator prędkości A⑩ w pozycji OFF (tryb czuwania) i odłączyć kabel doprowadzający od gniazdka sieciowego.
6. Zdemontować robot kuchenny zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale Montaż i demontaż robota kuchennego. Użyć plastikowej szpatułki w celu usunięcia składników z misy do miksowania A④ i nasadki.
7. Po każdym użyciu wyczyścić 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	maks. 8 szt.	5 minut	Poziom 8
Mieszak do ubijania A②	Śmietana	250 ml	3 minuty	Poziom 8
Mieszak do ubijania A②	Majonez	3 żółtka jaj	1 minuta	Poziom 3–5
Mieszak do mieszania A③	Ciasto tortowe	ok. 800 g	6 minut	Poziom 3–7
Hak do ugniatania A①	Ciasto chlebowe	maks. 600 g mąki	4 minuty	Poziom 3



### Uwaga:

Wyżej wymienione czasy przetwarzania mają charakter orientacyjny. Aby nie dochodziło do rozpryskiwania składników poza misę, należy wybrać jako początkową prędkość 1 lub 2. Następnie w zależności od potrzeby można ustawić wyższą prędkość.

## MIELENIE MIĘSA, TWORZENIE KIEŁBAS I KEBABÓW

### MONTAŻ I DEMONTAŻ MASZYNY DO MIĘSA

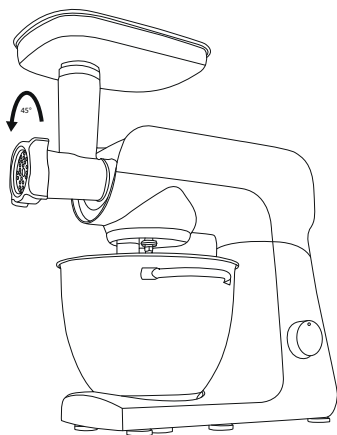
1. Umieścić wał ślimaka B⑤ w komorze mielenia B④, począwszy od koła zębatego.
2. Umieścić nóż krzyżowy B⑥ na wale B⑤ (z ostrzami skierowanymi od komory) i założyć drobne sito B⑧ lub duże sito B⑨, w zależności od preferowanej grubości mielenia. Upewnić się, że wypustka na komorze mielenia B④ została wsunięta w żłobienie na sicie.

**Uwaga:**

Montując nóż B⑥ należy zachować szczególną ostrożność, aby nie skaleczyć się jego ostrą krawędzią.

3. Założyć zacisk śrubowy B⑦ na komorze mielenia B④ i dokręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
4. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Ramię A⑥ musi być odchyłone w dół do pozycji poziomej, a nasadka A①, A② lub A③ musi być zdjęta. Zdjąć pokrywę A⑦ z głowicy wielofunkcyjnej. Docisnąć złożoną maszynkę do mięsa pod kątem 45° do jednostki do umocowania znajdującej się z przodu głowicy wielofunkcyjnej i zabezpieczyć ją w miejscu obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. D). Maszynka do mięsa zostanie zabezpieczona w położeniu pionowym, gdy przycisk A⑥ zostanie wysunięty ze słyszalnym kliknięciem. Umieścić pojemnik ze stali nierdzewnej B② na rurce do napełniania B③. Maszynka do mięsa jest teraz złożona i gotowa do użycia.

D

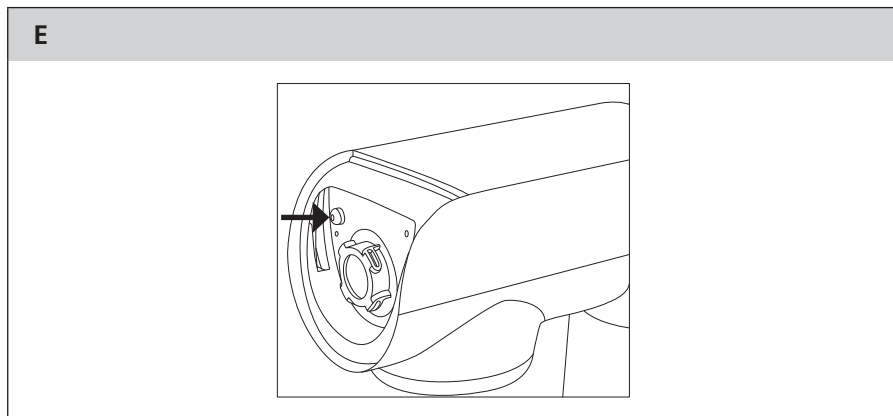


# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

5. Aby zdemontować maszynkę do mięsa, najpierw należy zdjąć pojemnik B②. Następnie nacisnąć przycisk A⑥ (rys. E) i zdjąć maszynkę obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Podczas rozkładania maszynki na poszczególne części należy wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.



## UŻYWANIE MASZYNY DO MIĘSA

1. Przygotować mięso do mielenia w poniższy sposób. Usunąć wszystkie kości, ścięgna i chrząstki oraz pokroić mięso na kawałki o wielkości 2 x 2 x 6 cm, które z łatwością przejdą przez rurkę do podawania B③.



### Uwaga:

Nie należy mieć mrożonego mięsa. Należy odczekać do jego odmrożenia.

2. Upewnić się, że maszynka jest prawidłowo zmontowana i że regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji OFF (wyłączone).
3. Umieścić nierdzewną misę A④ lub inny odpowiedni pojemnik pod maszynką. Podłączyć kabel zasilania do gniazdka napięcia elektrycznego.
4. Przy użyciu regulatora prędkości A⑩ ustawić odpowiednią prędkość. Zalecamy rozpoczęcie od ustawienia 5, a następnie jej zmniejszenie lub zwiększenie w zależności od potrzeb. Sukcesywnie umieszczać kawałki mięsa w rurce do podawania B③ i przepychać je przy użyciu popychacza. Należy uważać, aby nie zatkać rurki do podawania B③ poprzez umieszczenie w niej zbyt dużej ilości mięsa.



### Uwaga:

Nie należy przepychać mięsa przez rurkę do podawania B③ przy użyciu palców lub innych przedmiotów. Należy zawsze korzystać z popychacza B① przeznaczonego do tego celu.

5. Zmielone mięso trafi do przygotowanej misy. Mięso, które pozostanie w komorze mielenia B④ można usunąć poprzez zmielenie kromki chleba lub bułki.
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić regulator prędkości A⑩ w pozycji OFF (wyłączone).
7. Po każdym użyciu wyczyścić maszynkę zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## MONTAŻ I DEMONTAŻ NASADKI DO NAPEŁNIANIA OSŁONEK DO KIEŁBASY

1. Podczas montażu nasadki do napełniania osłonek do kielbasy (wytwarzania kielbas), należy postępować w taki sam sposób jak w przypadku montażu maszyny do mięsa. Jediną różnicą jest to, że zamiast noża krzyżowego B⑥ i sita B⑧ lub B⑨ stosowane są jedynie części B⑩ i B⑪.
2. Umieścić przystawkę masarską B⑩ na wale śrubowym tak, aby występ na komorze mielenia B④ trafił w wycięcie na przystawce masarskiej B⑩. Umieścić nasadkę do napełniania osłonek do kielbasy B⑪ na przystawce masarskiej B⑩ i zakończyć montaż poprzez nakręcenie zacisku śrubowego B⑦ na komorze mielenia B④.
3. Aby dokonać demontażu, należy wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

## UŻYCIE NASADKI DO NAPEŁNIANIA OSŁONEK DO KIEŁBASY

1. Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane i że regulator prędkości A⑪ jest ustawiony w pozycji OFF (wyłączone). Podłączyć kabel zasilania do gniazdka napięcia elektrycznego.
2. Przygotować osłonkę do kielbasy, która zostanie napełniona mielonym mięsem i zanurzyć ją w letniej wodzie na ok. 10 minut. Umieścić porcję mielonego mięsa w pojemniku B②. Wyjąć osłonkę do kielbasy z wody i przebić szpikulcem lub zawiązać jeden koniec oraz nasunąć drugi koniec na nasadkę B⑪.
3. Przy użyciu regulatora prędkości A⑪ ustawić odpowiednią prędkość. Zalecamy rozpoczęcie od najniższej prędkości i jej stopniowe zwiększanie według potrzeb. Przytrzymać jedną ręką osłonkę na nasadce B⑪, a drugą przepchnąć porcję mięsa mielonego przy użyciu popychacza B① przez rurkę do podawania B③. Jeśli osłonka będzie przyklejać się do nasadki B⑪, należy ponownie zwilżyć ją wodą.



### Uwaga:

Nie należy przepychać mięsa przez rurkę do podawania B③ przy użyciu palców lub innych przedmiotów. Należy zawsze korzystać z popychacza B① przeznaczonego do tego celu.

4. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić regulator prędkości A⑪ w pozycji OFF (wyłączone).
5. Po każdym użyciu wyczyścić poszczególne części nasadki zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## MONTAŻ I DEMONTAŻ NASADKI DO WYTWARZANIA KEBABÓW

1. Podczas montażu nasadki do wytwarzania kebabów należy postępować w taki sam sposób jak w przypadku montażu maszyny do mięsa. Jediną różnicą jest to, że zamiast noża krzyżowego B⑥ i sita B⑧ lub B⑨ stosowane są jedynie części B⑫ i B⑬.
2. Umieścić formę B⑫ na wale śrubowym tak, aby występ na komorze mielenia B④ trafił w wycięcie w formie B⑫. Umieścić formę B⑬ na nasadce stożkowej B⑭ i zakończyć montaż całej nasadki poprzez nakręcenie zacisku śrubowego B⑦ na komorze mielenia B④.
3. Aby dokonać demontażu, należy wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

## UŻYCIE NASADKI DO WYTWARZANIA KEBABÓW

1. Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane i że regulator prędkości A⑪ jest ustawiony w pozycji OFF (wyłączone). Podłączyć kabel zasilania do gniazdka napięcia elektrycznego.
2. Umieścić porcję mielonego mięsa do kebabu w pojemniku B②. Przy użyciu regulatora prędkości A⑪ ustawić odpowiednią prędkość. Zalecamy rozpoczęcie od najniższej prędkości i jej stopniowe zwiększanie według potrzeb. Przy użyciu popychacza należy przepchnąć porcję przez rurkę do

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

podawania B③. W wyniku tego powstanie pusta rurka z mięsa, którą następnie tniesz na mniejsze kawałki. Kebab jest tradycyjnym mięsem w Bliskiego Wschodu, w skład którego wchodzi mięso mielone i pelnoziarniste zboże.



#### Uwaga:

Nie należy przepychać mięsa przez rurkę do podawania B③ przy użyciu palców lub innych przedmiotów. Należy zawsze korzystać z popychacza B① przeznaczonego do tego celu.

3. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić regulator prędkości A⑩ w pozycji OFF (wyłączone).
4. Po każdym użyciu wyczyścić poszczególne części nasadki zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## ŚCIERANIE I KROJENIE

### MONTAŻ I DEMONTAŻ NASADKI DO ŚCIERANIA I KROJENIA

1. Nasadkę montuje się poprzez włożenie jednej z tarek C④, C⑤ lub C⑥ do komory C③.
2. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego. Ramię A⑧ musi być odchylone w dół do pozycji poziomej, a nasadka A①, A② lub A③ musi być zdjęta. Zdjąć pokrywę A⑦ z głowicy wielofunkcyjnej i docisnąć złożoną nasadkę pod kątem 45° do jednostki do umocowania znajdującej się z przodu głowicy wielofunkcyjnej, a następnie zabezpieczyć ją w miejscu obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. D). Nasadka zostanie zabezpieczona w pozycji pionowej, gdy przycisk A⑥ zostanie wysunięty ze słyszalnym kliknięciem.
3. Nasadka jest gotowa do użycia.
4. Aby zdemontować nasadkę, należy nacisnąć przycisk A⑥ (zob. rys. E) i zdjąć nasadkę poprzez jej obrócenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Podczas rozkładania nasadki na poszczególne części należy wykonać powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

### UŻYCIE NASADKI DO ŚCIERANIA I KROJENIA

1. Nasadka jest przeznaczona do ścierania lub krojenia owoców i warzyw (np. ziemniaków, buraków, kapusty, marchwi, ogórków, jabłek, itp.) oraz do robienia bułki tartej.
2. Przygotować składniki i pociąć je na kawałki, które zmieszczą się w rurce do podawania C②. Usunąć ziarna i pestki z owoców i warzyw.



#### Uwaga:

Nie należy przetwarzać zmrożonej żywności. Pod żadnym pozorem nie należy próbować przetwarzać twardych pestek, np. z mango czy awokado..

3. Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane i że regulator prędkości A⑩ jest ustawiony w pozycji OFF (wyłączone). Podłączyć kabel zasilania do gniazdka napięcia elektrycznego.
4. Umieścić nierdzewną misę A④ lub inny odpowiedni pojemnik pod nasadką. Przy użyciu regulatora prędkości A⑩ ustawić odpowiednią prędkość. Zalecamy rozpoczęcie od najniższej prędkości i jej stopniowe zwiększanie według potrzeb.
5. Sukcesywnie umieszczać składniki w rurce do podawania C② i przepychać je przy użyciu popychacza C①.



#### Uwaga:

Nie należy przepychać mięsa przez rurkę do podawania C② przy użyciu palców lub innych przedmiotów. Należy zawsze korzystać z popychacza C① przeznaczonego do tego celu.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

6. Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić regulator prędkości A⑩ w pozycji OFF (wyłączone).
7. Po każdym użyciu wyczyścić poszczególne części nasadki zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

## PLYSZPLENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyłączyć robot kuchenny poprzez ustawienie regulatora prędkości A⑩ w pozycji OFF oraz odłączenie urządzenia od gniazdka sieciowego.
- Po każdym użyciu należy dokładnie umyć akcesoria (nasadki muszą zostać najpierw rozebrane na poszczególne części) ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń. Następnie należy opłukać je czystą bieżącą wodą i wytrzeć dokładnie do sucha delikatną ściereczką. Po umyciu i osuszeniu zalecamy pokrycie sitek B⑧ i B⑨ oraz noża B⑥ warstwą oleju spożywczego.



### Uwaga:

Podczas obsługi noża krzyżowego B⑥ należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć skaleczenia.

Plastikowe akcesoria można myć w zmywarce do naczyń. Nie myć metalowych części w zmywarce, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia ich powierzchni. Niektóre produkty spożywcze mogą powodować odbarwienia plastikowych elementów. Jeśli tak się stanie, należy pokryć te części warstwą oleju spożywczego, a następnie umyć.



### Rada:

Po zakończeniu ubijania białek jaj należy najpierw opłukać mieszak do ubijania A②, a następnie misę do miksowania A④ zimną wodą. Użycie gorącej wody doprowadzi do stwardnienia resztek białek, przez co ich usunięcie byłoby trudniejsze.

- Do czyszczenia podstawy A⑤ i ramienia A⑧ należy użyć ściereczki zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Następnie wytrzeć wszystko do sucha.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia ani kabla zasilania w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy. Do czyszczenia nie należy używać rozcieńczalników ani rozpuszczalników lub środków czyszczących o charakterze ściernym. W przeciwnym wypadku może dojść do zniszczenia powierzchni urządzenia.

## PRZECHOWYWANIE

- W przypadku niekorzystania z robota należy przechowywać go w suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Upewnić się, że ramię A⑧ jest odchylone do pozycji poziomej..

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

## WSKAZÓWKI I RADY DOTYPLĄCE PRZYGOTOWYWANIA RÓŻNYCH RODZAJÓW CIASTA I PIEPLENIA

### 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 ziaren 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

Bardzo popularna 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.

### ULEPSZAPLE CHLEBOWE

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.

### MLEKO W PROSZKU I PRODUKTY MLEPLNE

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. Zwiększa ono jednak sztywność chleba. Świeżego mleka nie należy niczym zastępować, o ile w przepisie nie podano inaczej.

### SÓL

Jest ważnym dodatkiem przy pieczeniu chleba. Zwiększa nasiąkliwość ciasta, ulepsza ugniatanie, wzmacnia tworzenie glutenu, ma wpływ na kształt bochenka, strukturę ośrodków, kolor skórki i smak

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

oraz zwiększa okres przydatności do spożycia chleba. Ponieważ przeciwdziała wyrastaniu chleba, należy ją dokładnie odmierzać.

## TŁUSZCZ

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, jednakże może to doprowadzić do zabarwienia skórki 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. Chcąc zastąpić zwykłe drożdże z przepisu tym rodzajem drożdży, nie należy dodawać 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.

## JAJKA

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, kawałki czekolady itp., które powinny pozostać w całości w upieczonym chlebie, należy rozproszyć w cieście. Należy do dodawać stopniowo podczas gniecenia przed wyrastaniem ciasta.

## CIASTO CHLEBOWE – PRZYGOTOWANIE

- Należy sprawdzić datę ważności lub przydatności do spożycia wszystkich składników.
- 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.
- W przypadku mieszkania w miejscu powyżej 900 m n. m., prawdopodobnie należy zmienić ilość drożdży w przepisie. Im wyższa wysokość nad poziomem morza, tym niższe ciśnienie powietrza i tym szybciej ciasto wyrasta. Zalecamy użyć o ¼ łyżeczki mniej drożdży niż podano w przepisie.
- W przypadku gorącej i wilgotnej pogody należy użyć o ¼ łyżeczki 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 sposób opisany poniżej. 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 wody. Aby doszło do wchłonięcia dodanych składników, należy odczekać kilka minut.



# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

Ciasto zawierające odpowiednią 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 wlać ciepłą wodę w ilości podanej w przepisie. Następnie dodać odpowiednią ilość świeżych lub prasowanych drożdży wraz z 1 łyżeczką cukru i 1 łyżeczką mąki. Wymieszać wszystko ostrożnie i przykryć plastikową torebką. Pozostawić w ciepłym miejscu (30 °C) na ok. 30 minut lub do momentu, kiedy mieszanaka napęcznieje i utworzy się piana. Tę mieszanekę 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. Położyć na blasze przygotowane ciasto i przykryć je lekko natłuszczoną, grubszą torebką lub ściereczką do naczyń. Do wyrastania potrzebne jest ciepłe miejsce bez przeciągów. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.

## CIASTO TORTOWE I NA DELIKATNE PIEPIYWO – 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 mieszanaka mąki i preparatów spulchniających, jak np. proszek do pieczenia. Aby sporządzić mieszanekę 1 kubka mąki z proszkiem do pieczenia, należy wymieszać 1 kubek mąki i 2 łyżeczki 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.

### Mąka ryżowa

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

### PROSZEK DO PIEPLENIA

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

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

wypadku należy użyć o  $\frac{1}{4}$  mniej masła niż oleju podanego w przepisie. Przed przystąpieniem do ubijania masła z cukrem należy pozostawić je do zmiękczenia w temperaturze pokojowej.

## JAJKA

Powinny mieć temperaturę pokojową, aby pieczone produkty mogły uzyskać prawidłową objętość. Rozbić poszczególne jajka i wlać je do innego naczynia, a następnie dodać do pozostałych składników, aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu całej dawki, o ile któreś z jajek byłoby zepsute. Chcąc ubijać białka, należy oddzielić je dokładnie od żółtek. Żółtka jajek zawierają tłuszcz, a ich resztki uniemożliwiają ubicie białek. Przed rozpoczęciem ubijania białka należy upewnić się, że mieszak do ubijania i miska 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 biały 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.

## PIELENIE

- Zagrzać piekarnik tak, aby osiągnąć należytą temperaturę przed rozpoczęciem pieczenia.
- Temperatura i czas pieczenia mogą się różnić w zależności od typu piekarnik. W przypadku użycia piekarnika z termoobiegiem 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. Należy dotknąć 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, należy wyjąć blachę do pieczenia z piecyka i umieścić 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. Po zchlodnięciu je przesunąć z plechu na tacę.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

## 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 na 8 i ubij białka jajek na gęstą pianę. Obniż prędkość na stopień 1 i powoli dodawaj cukier do momentu, kiedy piana zesztynieje i stanie się gładka.
- Dodaj żółtka jajek i delikatnie je wymieszaj.
- 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 piekarniku 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 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 na 8 i ubijaj masło z cukrem do momentu, kiedy mieszanka będzie pulchna i gładka.
- Dodaj esencję waniliową, jajka jedno po drugim i dokładnie 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 piekarniku 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 esencji waniliowej  
1 jajko  
2 kubki (300 g) mąki krupczatki  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

- Skorzystaj z mieszaka do mieszania A③.
- Ustaw prędkość na 8 i ubij masło na gładko. Dodaj cukier, esencję waniliową i jajka. Ubijaj do momentu powstania lekkiej, gładkiej mieszanki.
- Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

- Ustaw prędkość na 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 piekarniku nagrzanym do 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 na 8 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 nanieść 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 chlebowej  
3 łyżki stołowe mleka w proszku  
1½ łyżeczki soli  
1½ łyżki stołowej cukru  
1 łyżeczka ulepszacza chleba  
2 łyżeczki drożdży instant  
2 łyżki stołowe oleju  
1½ kubka (375 ml) wody  
mąka chlebowa do ręcznego ugniatacia

- Skorzystaj z haka do ugniatacia A①.
- Wymieszaj w misce mąkę, mleko w proszku, sól, cukier, ulepszacz chleba i drożdże instant.
- Ustaw prędkość na 1–2 i dodawaj powoli do sypkiej mieszanki wodę i olej. Ugniataj całość 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 dobrze ugniezione, aby doszło do utworzenia glutenu, który wspomaga wyrastanie i sprawia, że ciasto staje się elastyczne.

- Włóż ciasto do dużej miski i przykryj je folią. Pozostaw je w ciepłym miejscu na ok. 20 minut lub do momentu, kiedy podwoi swoją objętość.

# Robot kuchenny

STM 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

PL

- Wyjmij wyrośnięte ciasto z naczynia i ugnieć 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 piekarniku nagrzanym do 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 soli  
2 łyżeczki cukru  
2 łyżeczki drożdży instant  
2 łyżki stołowe oliwy  
1 kubek (250 ml) wody

Do posmarowania:

2 łyżki stołowe oliwy  
1 łyżka stołowa gruboziarnistej soli  
2 łyżki stołowe pokrojonych czarnych oliwek

- Skorzystaj z haka do ugniatania A①.
- Wymieszaj w naczyniu mąkę, sól, cukier i drożdże.
- Ustaw prędkość na 1–2 i dodawaj powoli do sypkiej 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.
- Włóż ciasto do dużej miski 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 40WH / STM 41GR / STM 42BL / STM 43OR  
STM 44RD / STM 45VT / STM 46YL / STM 47GG / STM 48RS

## DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość nominalna.....	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	1000 W
Głośność.....	79 dB(A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 79 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

## UTYLIZACJA ŻUŻYTYCH 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 zakupie 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 udzielą 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.