

SENCOR®

STM 7330SL



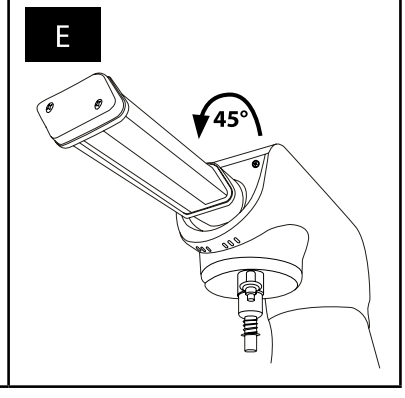
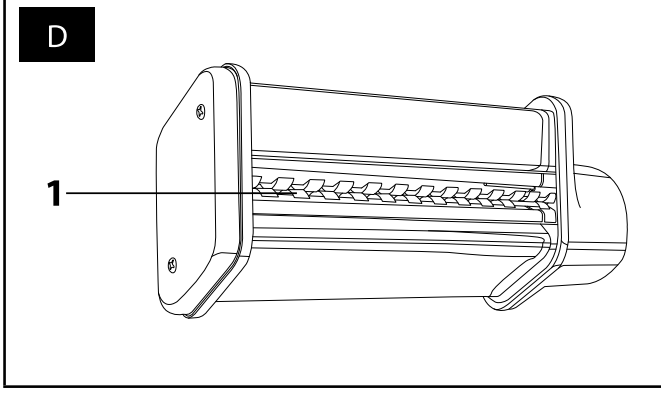
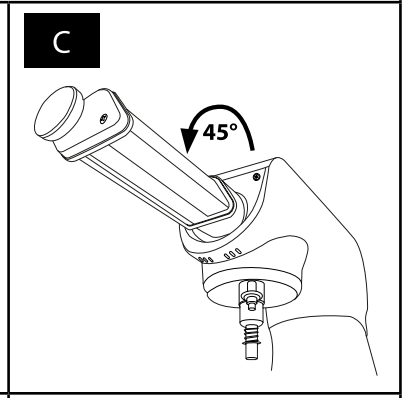
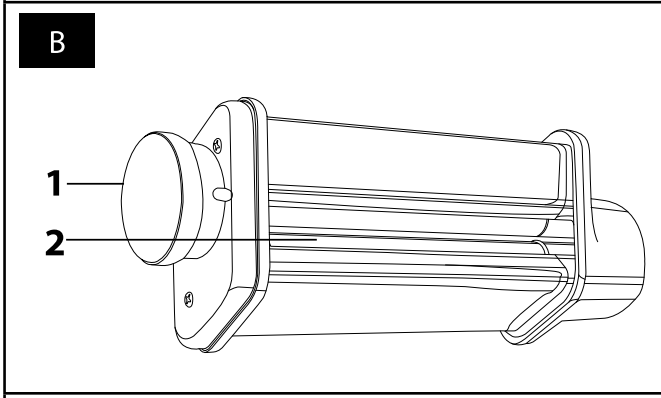
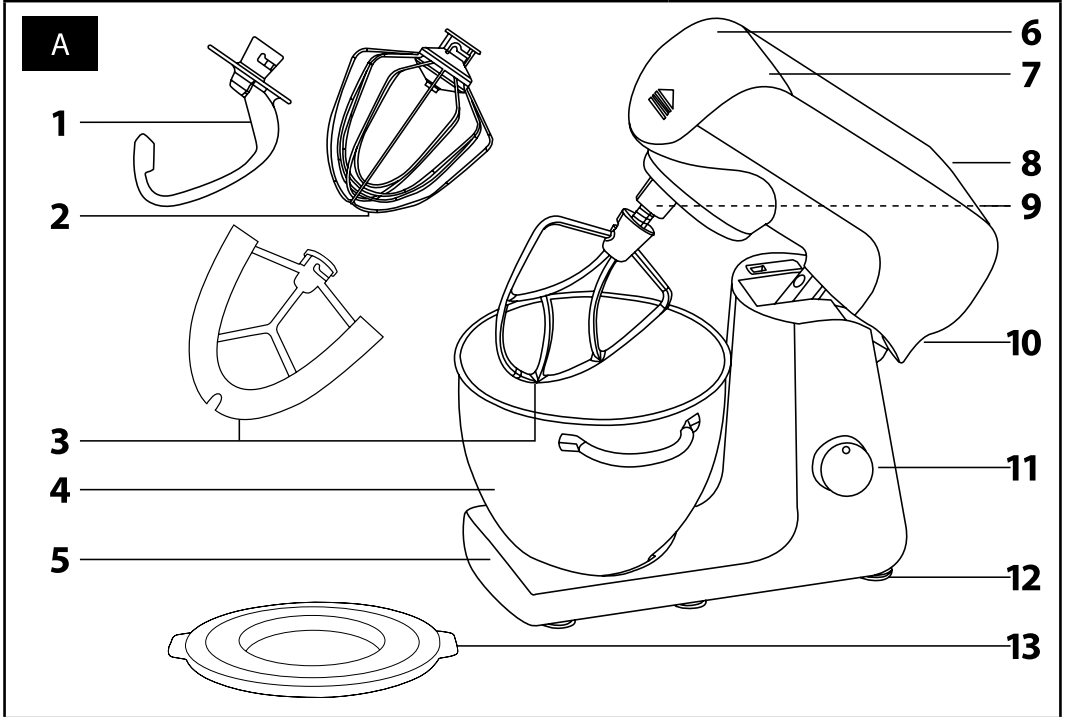
PL ■ Robot kuchenny

PROSIMY PRZEPLYTAĆ UWAGNIE 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 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.
- 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 zalecane 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 odchyłać 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 odłączać 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.



- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozszczeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- A1** Hak do ugniatania
A2 Mieszak balonowy do ubijania
A3 Miotelka do mieszania w kształcie litery A / FLEXI miotelka do mieszania w kształcie litery A
A4 Naczynie ze stali nierdzewnej z uchwytemi (pojemność 4,5 l) / Naczynie ze stali nierdzewnej z jedną rękojścią (pojemność 5 l)
A5 Podstawa
A6 Przycisk do zwolnienia nasadki do mielenia mięsa oraz nasadki do ścierania i krojenia znajdujące się pod zdejmowaną pokrywą **A7**
A7 Pokrywa zdejmowana jednostki do umocowania nasadki do mielenia mięsa oraz nasadki do ścierania i krojenia
- A8** Odchylane ramię z głowicą wielofunkcyjną
A9 Wał do umocowania nasadek **A1**, **A2** lub **A3**
A10 Suwak do odobkowania ramienia **A8** znajduje się z tyłu ramienia
A11 Pokrętko kontroli prędkości umożliwia ustawienie 9 stopni prędkości OFF (wyłączenie i przejście do trybu czuwania) – ustawienie stopnia prędkości 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, MAX
A12 Nóżki antypoślizgowe
A13 Pokrywka do przechowywania na naczynie o pojemności 4,5 l / Pokrywka do przechowywania na naczynie o pojemności 5 l

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjąć urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
- Wszystkie zdejmowane części, tj. hak do ugniatania **A1**, mieszak do ubijania **A2**, mieszak do mieszania **A3** oraz nierdzewną misę do miksowania **A4**, 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

- Ze względu szerokiemu wyborowi akcesoriów robot kuchenny znajduje zastosowanie w każdej kuchni. Można go używać do miksowania, ubijania, ugniatania, szatkowania, ścierania lub wytwarzania kebabów i domowych kiełbas.

MIKSOWANIE, UBIJANIE I UGNIATANIE

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.

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 pól, 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 misy 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 **A8** w pozycji otwartej, por. punkt 1.2 rozdziału Wkładanie misy do miksowania. Należy 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 misy 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 misy 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.

OBŚLUGA MIKSERA

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



Uwaga:

Chcąc usunąć składniki, które można opracować w jednej dawce, wynosi 1,5 kg. Maksymalna ilość białek, którą można ubijać naraz to 8 szt.

- Przechylić ramię **A8** z przymocowaną nasadką do pozycji poziomej.
- Upewnić się, że robot kuchenny jest prawidłowo zmontowany i że regulator prędkości **A11** jest ustawiony w pozycji OFF (tryb czuwania). Podłączyć kabel doprowadzający do gniazdka napięcia elektrycznego.
- Przy użyciu regulatora prędkości **A11** 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 **A11** 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 **A11** 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.

PLYSZLENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyłączyć robot kuchenny poprzez ustawienie regulatora prędkości **A11** 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.

**Uwaga:**

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.

WSKAZÓWKI I RADY DOTYPLĄCE PRZYGOTOWYWANIA RÓŻNYCH RODZAJÓW CIASTA I PIECZENIA**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. ulepszcza chleba. Dodaje się zazwyczaj wodę i drożdże.

ULEPSZAPLE CHLEBOWE

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

Wzmacniają smak i zwiększają wartość odżywczą chleba. Stosownie i łatwie 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 sztynność 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 oraz zwiększa okres przydatności do spożycia chleba. Ponieważ przeciwdziała wyrastaniu chleba, należy ją dokładnie odmierzać.

TELUSZPL

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 ulepszonego do chleba. Chcąc zastąpić zwykłe drożdże z przepisu tym rodzajem drożdży, nie należy dodawać ulepszcza do chleba. Szybko rosnących drożdży nie należy używać w połączeniu z mieszkankami chlebowymi, ponieważ zazwyczaj zawierają już one ulepszcza.

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 gnienicia 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 szczelnym pojemniku.
- 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 zmniejszyć 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. 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 czystszej 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 mieszanina napęcznieje i utworzy się piana. 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 natuszczoną, grubszą torebką lub ścierką do naczyń. Do wyrastania potrzebne jest ciepłe miejsce bez przeciągów. Pozostawić ciasto do wyrośnięcia, dopóki nie podwoi swojej objętości.

CIASTO TORTOWE I NA DELIKATNE PIEPYLWO – SKŁADNIKI

MĄKA

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 proszku do pieczenia.

Mąka pełnoziarnista

Zawiera otręby i kielki pszenne i może zostać wykorzystana do ciasta na babeczki i rolandy. 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 wypadku należy użyć o ¼ mniej masła niż oleju podanego w przepisie. Przed przystąpieniem do ubijania masła z cukrem należy pozostawić je do zmiękania 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 któraś 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 miszaka 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 odtuszczonego 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.

PIEPLENIE

- Zagrząć 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 odształci się ona do pierwotnego stanu, produkt powinien być upieczony. Ostrożnie ściągnąć szpikulec do środka pieczonego produktu i wyciągnij go. Jeśli ciasto nie lepi się na szpikulce, 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 miejsc, w którym się piekły i pozostawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu należy przesunąć je z blachy na tacę. Po zchłodzeniu je pęsuńcie z plechu na tac.

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
- Korzystaj z miszaka 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 zeszytynieje 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
- Korzystaj z miszaka do mieszania **A3**.
- Ustaw prędkość na 8 i ubijaj masło z cukrem do momentu, kiedy mieszanina 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 mieszanja **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.
- 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 obrotowego 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 nanieś niewielką ilość ubitej masy na lekko wysmarowaną blachę. Pozostaw pomiędzy poszczególnymi bezami ok. 3 cm miejsca, aby się nie przykleiły.
- Piecz w piekarniku 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 ulepszcza chleba

2 łyżeczki drożdży instant

2 łyżki stołowe oleju

1½ kubka (375 ml) wody

mąka chlebowa do ręcznego ugniatania

- Skorzystaj z haka do ugniatania **A1**.

- Wymieszaj w misce mąkę, mleko w proszku, sól, cukier, ulepszcza 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 ugniecione, 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.
- Wyjmij wyrosnięte 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 wyrosnięcia lub do momentu kiedy jest dostatecznie wyrosnięte. 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 zbili.

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 przesładź 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 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.
- Włóż ciasto do dużej miski i przykryj je folią spożywczą. Pozostaw je w ciepłym miejscu na ok. 20 minut do wyrosnięcia lub do momentu, kiedy podwoi swoją objętość.
- Wyjmij wyrosnięte ciasto z naczynia i opracuj je ponownie na powierzchni lekko posypanej mąką.
- Włóż ciasto do lekko posmarowanej formy teflonowej o wymiarach 20 × 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 wyrosnięcia lub do momentu kiedy trochę wyrosnie. Zdejmij folię spożywczą.
- Posmaruj ciasto oliwą i posyp grubą solą z pokrojonymi oliwkami.
- Piecz w piekarniku 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.

KOŃCÓWKA DO PRODUKCJI ŚWIEŻYCH MAKARONÓW LASAGNE

WSTĘP

- Końcówka do produkcji makaronów STX 011 służy jako akcesorium dodatkowe do robota kuchennego wyposażonego STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG i STM 6358RS.

OPIS KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW

B1 Regulacja grubości platu

Grubość platu można regulować w zakresie od 0 do 8, tj. od 0,3 do 2,3 mm (±0,2 mm).

B2 Rolki do wałkowania ciasta

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Części końcówki do produkcji makaronów wyjmij z opakowania.
2. Przed pierwszym zastosowaniem wytrzyj końcówkę lekko zwilżoną szmatką i następnie poprawnie go wysuszyć.

CEL ZASTOSOWANIA

- Niniejsza końcówka służy do rozwałkowania świeżego ciasta. Z niniejszą końcówką wyprodukujesz płat do szerokości 140 mm. Grubość platu można regulować w zakresie od 0,3 do 2,3 mm (±0,2 mm). Płat można ręcznie pokroić i w ten sposób przygotować makarony Lasagne albo inne rodzaje makaronów albo można go dalej przerabiać przy pomocy końcówek do produkcji makaronów Tagliatelle, albo Liguine, które zakupić można jako akcesoria dodatkowe.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI

1. Upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony i odłączony z gniazodka napięcia elektrycznego. Ramię robota kuchennego musi znajdować się w pozycji poziomej i końcówka do ubijania, miksovania lub gnietenia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej robota kuchennego zdejmij osłonę. Końcówkę umieść pod kątem ok. 45° do wyjścia, które znajduje się w przedniej części głowicy wielofunkcyjnej i przycmuj ją przekręceniem w kierunku przeciw wskazówkom zegara (patrz rys. C).

Zabezpieczenie końcówki w poprawnej pozycji sygnalizowane jest poprzez wysunięcie przycisku, który umieszczony jest w przedniej części wielofunkcyjnej głowicy robota kuchennego. W wysunięciu przycisku towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie. Teraz końcówka gotowa jest do pracy.

2. Do demontażu końcówki wciśnij przycisk do luzowania końcówki i końcówkę zdejmij przekręceniem w kierunku wskazówek zegara.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW

1. Przygotuj świeże ciasto i ręcznie go trochę rozwałkuj. Rolki **B2** poproś odrobina mąki.
2. Upewnij się, że robot kuchenny został poprawnie zmontowany i regulator prędkości ustawiony został w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazodka napięcia elektrycznego. Regulator grubości platu **B1** ustaw na najwyższym stopniu. Regulator prędkości ustaw na 1 stopniu prędkości. Rolki **B2** zacząć są obracać. Ciasto włóż do końcówki z góry i kilka razy przeciągnij go pomiędzy rolkami **B2**, dopóki nie będzie gładkie. Przed ponownym przeciągnięciem poprzez końcówkę możesz ciasto przelożyć. Po każdym przeciągnięciu ciasta ustaw regulatorem **B1** niższy stopień, dopóki nie uzyskasz wymaganej grubości platu.
3. Poniższa tabela podaje możliwości ustawienia regulatora grubości platu **B1**.

Ustawienie regulatora grubości płatu B1	Grubość płatu w mm (±0,2 mm)
0	0,3
1	0,4
2	0,6
3	0,9
4	1,2
5	1,4
6	1,7
7	2,0
8	2,3

Zalecana grubość płatu końcowego powinna znajdować się w zakresie od 0 do 3.

4. Kiedy tylko płat zostanie rozwałkowany na wymaganą grubość, wyłącz robot kuchenny ustawieniem regulatora prędkości do pozycji OFF (wyłączone).



Ostrzeżenie:

Do końcówki nie wkładaj palców ani innych przedmiotów i dbaj o to, by podczas pracy do jej bliskości nie przedostały się włosy, ubrania lub inne przedmioty. Do końcówki wkładaj wyłącznie ciasto, które ma zostać przerobione.

5. Płat ciasta możesz następnie według potrzeby pokroić lub przerobić przy pomocy końcówek do produkcji makaronów Tagliatelle lub Linguine, które zakupić można jako akcesoria dodatkowe.
6. Po każdym zastosowaniu wyczyść końcówkę zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

PRZEPIS NA PRZYGOTOWANIE ŚWIEŻEGO CIASTA

Surowce: mąka semolina, średnio duże jajka, odrobina soli do smaku. Do każdego 100 g mąki semolina dodaj 1 jajko.

1. Wszystkie surowce włóż do naczynia do miksowania robota kuchennego i pozostaw gnieść około 2 do 3 minut przy prędkości od 1 do 2 z zastosowaniem haka do gnienienia.
2. Przerobione ciasto przesuń na stolnicę i ugniataj go przez chwilę jeszcze rękami, dopóki nie uzyskasz gładkiego ciasta.
3. Zanim ciasto rozwałkujesz na płat, pozostaw go odpocząć przez około 15 minut. Płat ciasta możesz następnie według potrzeby pokroić lub przerobić przy pomocy końcówek do produkcji makaronów Tagliatelle lub Linguine, które zakupić można jako akcesoria dodatkowe.
4. Świeżo przygotowane makarony ugotuj najpóźniej do 4 godzin. Czas gotowania znajduje się w granicach od 2 do 4 minut. Do każdego 100 g makaronów potrzeba 1 litra wody i 10 g soli. Przygotuj wrzątek, dodaj soli i makarony włóż do wrzątku.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz robot kuchenny poprzez przestawienie regulatora prędkości do pozycji OFF (wyłączone) i odłącz przewód zasilający z gniazdka. Zdejmij końcówkę z robota kuchennego i przed jego zdjęciem upewnij się, że wirujące części zatrzymały się.
- Końcówkę wytrzyj czystą, lekko zwilżoną szmatką i następnie poprawnie ją wysusz. Nie zanurzaj jej w wodzie ani nie płucz pod ciekącą wodą.
- Do czyszczenia nie stosuj benzyny, rozcieńczalnika lub rozpuszczalnika, ewent. środków czyszczących powodujących ścieranie. W odrotnym przypadku może dojść do naruszenia wykończenia powierzchni końcówki.

KOŃCÓWKA DO PRODUKCJI ŚWIEŻYCH MAKARONÓW TAGLIATELLE

WSTĘP

- Końcówka do produkcji makaronów STX 012 służy jako akcesorium dodatkowe do robota kuchennego typozeregu STM 6350WH, STM 6351GR, STM 6352BL, STM 6353OR, STM 6354RD, STM 6355VT, STM 6356YL, STM 6357GG i STM 6358RS.

OPIS KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW

- D1** Jednostka nożowa
Służy do krojenia wałkowanego płatu ciasta na makarony o szerokości 7 mm.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Części końcówki do produkcji makaronów wyjmij z opakowania.
2. Przed pierwszym zastosowaniem wytrzyj końcówkę lekko zwilżoną szmatką i następnie poprawnie go wysusz.

CEL ZASTOSOWANIA

- Z niniejszą końcówką wyprodukujesz makarony Tagliatelle. Ciasto najpierw rozwałkuj ręcznie lub przy pomocy końcówki do produkcji makaronów Lasagne, którą dokupić można jako akcesorium dodatkowe.

MONTAŻ I DEMONTAŻ KOŃCÓWKI

1. Upewnij się, że robot kuchenny jest wyłączony i odłączony z gniazdka napięcia elektrycznego. Ramię robota kuchennego musi znajdować się w pozycji poziomej i końcówka do ubijania, miksowania lub gnienienia, musi zostać zdemontowana. Z głowicy wielofunkcyjnej robota kuchennego zdejmij osłonę. Końcówkę umieść pod kątem ok. 45° do wyjścia, które znajduje się w przedniej części głowicy wielofunkcyjnej i przycmuj ją przekręceniem w kierunku przeciw wskaźnikom zegara (patrz rys. E). Zabezpieczenie końcówki w poprawnej pozycji sygnalizowane jest poprzez wysunięcie przycisku, który umieszczony jest w przedniej części wielofunkcyjnej głowicy robota kuchennego. Wysunięciu przycisku towarzyszy słyszalne zatrzaśnięcie. Teraz końcówka gotowa jest do pracy.
2. Do demontażu końcówki wciśnij przycisk do luzowania końcówki i końcówkę zdejmij przekręceniem w kierunku wskaźników zegara.

OBŚLUGA KOŃCÓWKI DO PRODUKCJI MAKARONÓW

1. Przygotuj płat ciasta do szerokości do 140 mm. Jednostkę nożową **D1** poproś odrobina mąki.
2. Upewnij się, że robot kuchenny został poprawnie zmontowany i regulator prędkości ustawiony został w pozycji OFF (wyłączone). Wtyczkę przewodu sieciowego włóż do gniazdka napięcia elektrycznego. Regulator prędkości ustaw na 1 stopniu prędkości. Płat ciasta włóż z góry do końcówki i przeciągnij go poprzez końcówkę. W ten sposób pokroisz płat na 7 mm szerokie makarony i przygotujesz w ten sposób typ Tagliatelle.



Ostrzeżenie:

Do końcówki nie wkładaj palców ani innych przedmiotów i dbaj o to, by podczas pracy do jej bliskości nie przedostały się włosy, ubrania lub inne przedmioty. Do końcówki wkładaj wyłącznie ciasto, które ma zostać przerobione.

5. Po zakończeniu eksploatacji ustaw regulator prędkości do pozycji OFF (wyłączone) i odłącz przewód zasilający z gniazdka napięcia elektrycznego.
4. Po każdym zastosowaniu wyczyść końcówkę zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

PRZEPIS NA PRZYGOTOWANIE ŚWIEŻEGO CIASTA

Surowce: mąka semolina, średnio duże jajka, odrobina soli do smaku. Do każdego 100 g mąki semolina dodaj 1 jajko.

1. Wszystkie surowce włóż do naczynia do miksowania robota kuchennego i pozostaw gnieść około 2 do 3 minut przy prędkości od 1 do 2 z zastosowaniem haka do gnienienia.
2. Przerobione ciasto przesuń na stolnicę i ugniataj go przez chwilę jeszcze rękami, dopóki nie uzyskasz gładkiego ciasta.
3. Ciasto pozostaw przez 15 minut odpocząć i potem rozwałkuj go na płat przy pomocy końcówki do produkcji makaronów Lasagne (można zakupić jako akcesorium dodatkowe). Przy pomocy końcówki do produkcji makaronów Tagliatelle następnie pokrój go na makarony 7 mm szerokie.
4. Świeżo przygotowane makarony ugotuj najpóźniej do 4 godzin. Czas gotowania znajduje się w granicach od 2 do 4 minut. Do każdego 100 g makaronów potrzeba 1 litra wody i 10 g soli. Przygotuj wrzątek, dodaj soli i makarony włóż do wrzątku.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem zawsze wyłącz robot kuchenny poprzez przestawienie regulatora prędkości do pozycji OFF (wyłączone) i odłącz przewód zasilający z gniazdka. Zdejmij końcówkę z robota kuchennego i przed jego zdjęciem upewnij się, że wirujące części zatrzymały się.
- Końcówkę wytrzyj czystą, lekko zwilżoną szmatką i następnie poprawnie ją wysusz. Nie zanurzaj jej w wodzie ani nie płucz pod ciekącą wodą.
- Do czyszczenia nie stosuj benzyny, rozcieńczalnika lub rozpuszczalnika, ewent. środków czyszczących powodujących ścieranie. W odrotnym przypadku może dojść do naruszenia wykończenia powierzchni końcówki.

DANE TECHNICZNE

Nominalny zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy.....	1 200 W
Głośność	80 dB(A)

Deklarowana wartość emisji głośności tego urządzenia wynosi 80 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 POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku niepoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Likwidacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektywy UE, którymi jest on objęty.