

SENCOR®

STM 3730SL



PL ■ Robot kuchenny

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.

Ogólne ostrzeżenia

- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu sieciowego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią.
- Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni lub ostrych przedmiotów i by nie znalazł się w pobliżu wirujących części urządzenia.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za przewód zasilający. Mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłączaj ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę należy powierzyć specjalistycznemu serwisowi. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia sam ani w żaden sposób je nie przerabiaj. Wszelkie naprawy i regulację tego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Otwierając urządzenie w okresie gwarancyjnym ryzykuje się utratę gwarancji.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do poprawnie uziemionego gniazdka. Nie używaj przewodu przedłużającego.

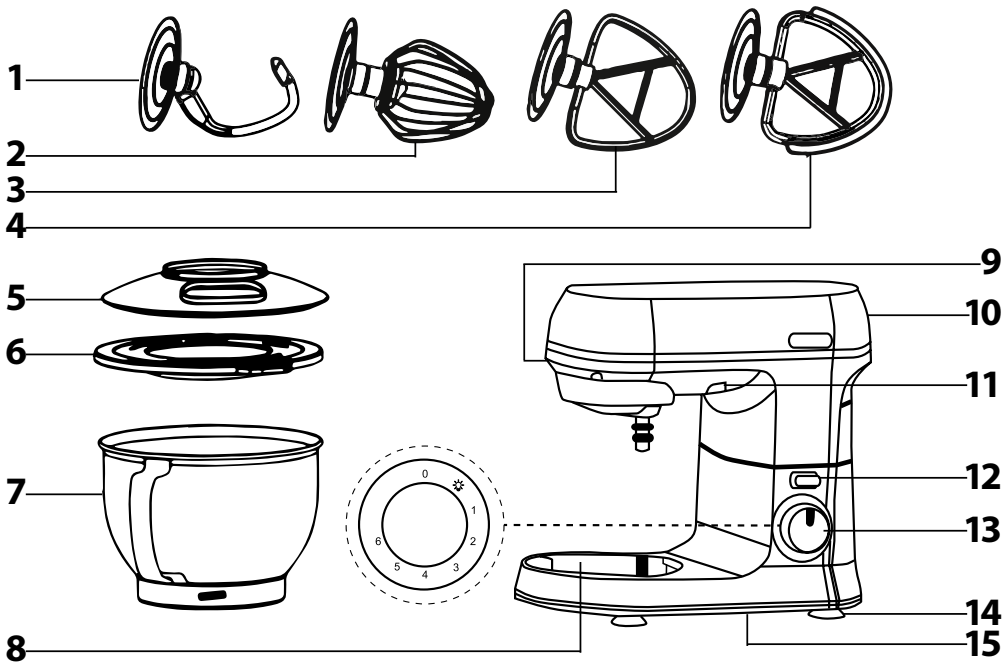
- Urządzenia nigdy nie podłączaj do gniazdka sieciowego, dopóki nie jest poprawnie zmontowane.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego po zakończeniu używania.

Bezpieczeństwo podczas obsługi

- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są dosłownie zalecane przez producenta.
- Urządzenie jest zaprojektowane i przeznaczone do przerobu zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w pomieszczeniach, takich jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - ферmy rolnicze;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - przedsiębiorstwa zapewniające nocleg ze śniadaniem.
- Urządzenia nie używaj do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz.
- W pobliżu urządzenia nie stosuj sprayów.
- Urządzenia nie umieszczaj na parapetach okien lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.
- Urządzenia nie umieszczaj na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu otwartego płomienia lub urządzeń będących źródłem ciepła.
- Urządzenia (oprócz zdejmowanego końcówki i pojemnika do mieszania) nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie.
- Przed przymocowaniem końcówki do urządzenia, ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.
- Z powodów bezpieczeństwa niniejsze urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik, który uniemożliwia uruchomienie silnika, kiedy ramię urządzenia jest odchylone.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie i ramię znajduje się w pozycji poziomej.
- Gorące płyny i żywność zostaw przed mieszaniem do ostygnięcia.
- Nie zostawiaj urządzenia pracować bez przerwy przy dużym obciążeniu dłużej niż przez 6 minut. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw je przynajmniej przez 10 minut do ostygnięcia.

- Podczas mieszania nie uchylaj ramię i nie wkładaj do pojemnika rąk albo przedmiotów, jakimi są np. nóż kuchenny, widelec albo warząchew. Nie dotykaj wirujących końcówek i dbaj o to, by do ich bliskości nie przedostały się przedmioty obce, jakimi są np. ubranie, włosy itp. Może to prowadzić do skaleczenia lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli jakiś z przedmiotów, jak na przykład łyżka lub warząchew wpadnie do pojemnika do mieszania podczas pracy urządzenia, natychmiast ustaw regulator pracy w pozycji 0 (tryb gotowości), przewód zasilający odłącz od gniazdka i wyjmij przedmiot.
- Jeżeli surowce przyczepiają się do końcówek albo do ścian pojemnika, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka sieciowego. Szpatułką wyczyść końcówki i ściany miski. Potem możesz kontynuować mieszanie.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.
- Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że ramię stojaka uchylone jest do pozycji poziomej.
- Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów. W otwory wentylacyjne urządzenia nie wsuwaj żadnych przedmiotów.
- Akcesoriów urządzenia nie wkładaj do kuchenki mikrofalowej.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na czystej, suchej, poziomej i stabilnej powierzchni. Urządzenia nie umieszczaj na krawędzi płyty roboczej albo stołu ani nie używaj je na płycie ociekacza zlewu.
- Bądź bardzo ostrożny, jeżeli gorący płyn nalany jest do pojemnika, ponieważ gorący płyn może wytrysnąć z urządzenia z powodu nagłego zluźnienia pary.
- Nigdy nie przerabiaj płynu o temperaturze wrzenia.
- Podczas napełniania nierdzewnego pojemnika nie przekraczaj maksymalnej pojemności wyznaczonej na nim.
- Urządzenie zawsze wyłącz przez przestawienie regulatora prędkości do pozycji 0 (tryb gotowości). Po wyłączeniu zawsze zaczekaj, dopóki zupełnie nie zatrzymają się wirujące części i potem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego, zanim uchylisz głowicę, przed otwarciem, demontażem końcówek.

A



Robot kuchenny

Instrukcja obsługi

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1 Hak do ugniatania | A10 Ramię uchylnie z blokadą w pozycji otwartej |
| A2 Sprężysta trzepaczka balonowa | A11 Oświetlenie LED |
| A3 Miotelka do mieszania w kształcie litery A | A12 Przycisk PUSH do odbezpieczenia ramiona |
| A4 Sprężysta miotelka do mieszania w kształcie litery A | A13 Regulator prędkości obrotów z oświetleniem 0 (wyłączenie do trybu gotowości) – ustawienie stopnia prędkości 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 i 172 obr/min) |
| A5 Przechroczysta pokrywa przeciw rozbrzygnięciu | A14 Nóżki antypoślizgowe z przysawkami |
| A6 Pokrywa pojemnika | A15 Przestrzeń do nawijania przewodu zasilającego |
| A7 Pojemnik nierdzewny o objętości 4 l | |
| A8 Podstawa | |
| A9 Głowica do mieszania z wałkiem do przymocowania końcówki A1 , A2 , A3 albo A4 | |

SYSTEM MIESZANIA PLANETARNEGO

- System mieszania planetarnego działa na zasadzie podwójnego wirowania końcówki. Końcówka wiruje na obwodzie wewnętrznym pojemnika przeciw wskaźnikom zegara i jednocześnie wokół swej osi w kierunku przeciwnym. W ten sposób zapewnione jest równomierne przerabianie ingrediencji zawartej w pojemniku.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości. Jeżeli przekazujesz urządzenie innej osobie zapewnij, by do niego załączona została niniejsza instrukcja obsługi.
- Minimalnie w czasie trwania rozsczeźn 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.

- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, abyś nie wyrzucił żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich części wyrobu.
- Wszystkie części (hak do ugniatania **A1**, sprężystą trzepaczkę balonową **A2**, miotelkę do mieszania **A3**, sprężystą miotelkę do mieszania **A4**, pokrywkę **A6**, oraz nierdzewny pojemnik do mieszania **A7**), które przeznaczone są do kontaktu z żywnością, dokładnie umyj ciepłą wodą przy użyciu neutralnego kuchennego środka do mycia naczyń. Następnie części te oplucz czystą wodą i dokładnie wytrzyj delikatną ścierką.

WYBÓR TYPU KOŃCÓWKI

TYP KOŃCÓWKI	CEL ZASTOSOWANIA
Hak do ugniatania A1	Używany jest do gnienienia i do przygotowania ciężyk i gęstych ciast drożdżowych, jak np. ciasto chlebowe.
Miotelka do mieszania A3 i sprężysta miotelka do mieszania A4	Używana jest do mieszania średnio ciężyk i lekkich ciast bez drożdży, do mieszania pól, lukrów, nadzień itp.
Trzepaczka balonowa A2	Stosowana jest do ubijania całych jaj lub białek jaj, bitej śmietany, lekkich ciast, kremów piankowych itp. Nie stosuj jej do mieszania ciężyk i gęstych ciast.

MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem zestawiania lub demontażu robota kuchennego upewnij się, że jest on wyłączony i odłączony od gniazdka napięcia.

1. Włożenie pojemnika do mieszania

- Umieść robot kuchenny na równej i suchej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Wciśnięciem przycisku PUSH **A12** odbezpiecz ramię **A10** uchylnie go do góry. Blokada ramiona **A10** w pozycji otwartej sygnalizowana jest wysunięciem przycisku PUSH **A12**, któremu towarzyszy słyszalne kłknięcie.
- Nierdzewny pojemnik **A7** włóż do podstawy **A8** i przymocuj go przekręceniem w kierunku wskaźników zegara. Jeżeli pojemnik **A7** przymocowany jest poprawnie, niemożliwe jest jego podniesienie z podstawy **A8**.

2. Przymocowanie końcówek (haka do ugniatania, miotelki do mieszania i trzepaczki)

- Jeżeli zdecydujesz się na użycie przezroczystej pokrywy **A5**, trzeba ją przymocować przed założeniem końcówki. Pokrywkę **A5** ostrożnie załóż na ramię uchylnie i zabezpiecz w zamkniętej pozycji przez jej przekręcenie przeciw wskaźnikom zegara.
- Podczas zakładania musi być ramię **A10** zabezpieczone w pozycji otwartej, patrz punkt 1.2 rozdziału Włożenie pojemnika do mieszania. Na wałku głowicy do mieszania **A9** z zakończeniem w kształcie litery T załóż jedną z końcówek tak, by wałek wpadł do otworu w końcówce. Końcówkę wcisnij w kierunku głowicy do mieszania **A9** i przekręć ją w kierunku przeciw wskaźnikom zegara, by doszło do jej zamocowania na wałku.
- Jedną ręką chwyc końcówkę i lekko pociągnij ją w kierunku w dół. Jeżeli poprawnie zamocowana jest na wałku, nie dojdzie do jej złuzowania.
- Jeżeli nie będziesz natychmiast wkładał dodatków do pojemnika do mieszania **A7**, wcisnij przycisk PUSH **A12** i ramię **A10** uchylnie pochylij ponownie. Po uchyleniu ramiona **A10** w pozycji poziomej dojdzie do wysunięcia przycisku PUSH **A12**, któremu towarzyszy słyszalne kłknięcie.

3. Wyjęcie końcówki i pojemnika do mieszania

- Wciśnięciem przycisku PUSH **A12** odbezpiecz ramię **A10** i uchylnie go do góry. Blokada ramiona **A10** w pozycji otwartej sygnalizowana jest wysunięciem przycisku PUSH **A12**, któremu towarzyszy słyszalne kłknięcie.
- Końcówkę chwyc i lekko wcisnij ją w kierunku do pojemnika do mieszania **A9**. Potem przekręć ją w kierunku wskaźników zegara, by złuzować ją z wałka silnika i zdejmij ją. Pojemnikiem do mieszania **A7** przekręć w kierunku przeciw wskaźnikom zegara i wyjmij ją z podstawy **A8**. Ramię **A10** wprowadź z powrotem do pozycji poziomej.

OBŚLUGA URZĄDZENIA

- Z przestrzeni **A15** odwinąć potrzebną długość przewodu zasilającego.
- Wciśnięciem przycisku PUSH **A12** odbezpiecz ramię **A10** i uchylnie.
- Do pojemnika **A7** umieszczonego w podstawie **A8** włóż surowce.



Ostrzeżenie:

Maksymalna masa surowców, które przerabiać można w jednej dawce wynosi 1,6 kg. Podczas przygotowania ciasta chlebowego nie przerabiaj jednocześnie więcej niż 600 g mąki. Podczas przygotowania ciasta do słodkich wypieków (placki owocowe itp.) można jednocześnie przerabiać maks. 450 g mąki. Maksymalna ilość białek, które można ubijać jednocześnie, wynosi 8 szty.

- Wciśnij przycisk PUSH **A12** i ramię **A10** z przymocowaną końcówką przechyl do pozycji poziomej.
- Upewnij się, że robot kuchenny został poprawnie zmontowany, i że regulator prędkości **A13** ustawiony został w pozycji 0 (tryb gotowości). Przewód zasilający wyjmij z gniazdka instalacji elektrycznej.
- Regulatorem **A13** ustaw wymagany stopień prędkości w zakresie 1 do 6. Najpierw ustaw niższą prędkość, aby zapobiec rozbrzygnięciu surowców. Kiedy tylko dojdzie do ich zmieszania, zwiększ prędkość do wymaganego stopnia. Prędkość można regulować według potrzeb.



Ostrzeżenie:

Kiedy trzeba zetrzeć surowce ze ścian pojemnika do mieszania **A7** i z końcówki, robot kuchenny najpierw wyłącz przez ustawienie regulatora **A13** w pozycji 0 (tryb gotowości) i odłącz go od gniazdka sieciowego. Następnie zetrzyj surowce plastikową szpachelką.

Maksymalny czas nieprzerwanego pracy urządzenia wynosi 6 minut. Nie zostawiaj urządzenia włączonego dłużej, niż zostało podane powyżej. To obowiązuje w stosunku do wszystkich przy dużym obciążeniu (np. podczas przerabiania ciężkich, gęstych ciast). Jeżeli urządzenie pracowało z dużym obciążeniem, przed kolejnym uruchomieniem zostaw je przynajmniej przez 10 minut do ostygnięcia. Przy niższym obciążeniu wystarcza zazwyczaj do ostygnięcia 3 do 5 minut.

Jeżeli zostawisz urządzenie pracować bez przerwy przez czas 10 minut bez zatrzymania, automatycznie się zatrzyma.

- po zakończeniu używania ustaw regulator prędkości **A13** w pozycji 0 (tryb gotowości), a przewód zasilający odłącz od gniazdka sieciowego.
- Robot kuchenny zdemontuj według instrukcji podanych w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia. Do usunięcia mieszanki z pojemnika **A7** użyj miękkiej plastikowej ściěrki.
- Po każdym użyciu wyyczyść robot kuchenny zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

SZYBKI PRZEWODNIK MIESZANIEM

Typ końcówki	Ingrediente	Ilość	Czas przetwarzania	Wybór prędkości
Sprężysta trzepaczka A2	Białka	Maks.8 szt.	4 minuty	6 stopień
Sprężysta trzepaczka A2	Śmietana	500 ml	4–5 minut	6 stopień
Sprężysta trzepaczka A2	Majonez	3 łożki	1 minuta	2–4 stopień
Miotelka do mieszania A3	Ciast tortowe	ok. 800 g	6 minut	2–6 stopień
Hak do ugniatania A1	Ciasto chlebowe	maks.600 g mąki	4 minuty	2 stopień



Notatka:

Powyżej podane czasy przetwarzania są tylko orientacyjne. By nie dochodziło do rozbrzygnięcia ingrediencji poza pojemnik, wybierz jako prędkość początkową stopień 1 albo 2. Potem ustaw wyższą prędkość według potrzeb.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem robota kuchennego zawsze wyłącz przez ustawienie regulatora prędkości **A13** w pozycji 0 i odłącz od gniazdka sieciowego.
- Po każdym użyciu dokładnie umyj końcówkę ciepłą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń. Następnie oplucz ją pod czystą bieżącą wodą i dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ścierką.



Notatka:

Końcówki są przeznaczone do krótkotrwałego styku z żywnością (łącznie z napojami), to jest maks. 4 godziny.

- Pojemnik nierdzewny **A7** dokładnie umyj w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie oplucz go pod czystą bieżącą wodą i wytrzyj do sucha delikatną ścierką.



Rada:

Jeżeli ubijałeś białka jaj, to sprężystą trzepaczkę **A2** i pojemnik do mieszania **A7** najpierw oplucz zimną wodą. Jeżeli użyłbyś gorącej wody, resztki białek stwardnieją i ich usunięcie byłoby trudniejsze.

- Do czyszczenia podstawki **A8** i ramiona **A10** użyj szmatki lekko zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Wszystko następnie wytrzyj do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia nie stosuj rozcieńczalnika lub rozpuszczalnika, ewent. środków czyszczących powodujących ścieranie. W odrobinym przypadku może dojść do naruszenia wykończenia powierzchni urządzenia.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystał z robota przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Uważaj się, że ramię **A10** opuszczone jest do pozycji poziomej.

ZALECENIA I RADY

CIASTO CHŁEBOWE – DODATKI

MĄKA

To najważniejszy składnik używany do pieczenia chleba. Wraz z drożdżami stwarza strukturę bochenka. Kiedy zmieszasz się z płynem, białka w niej zawarte będą tworzyć gluten. Gluten to sieć włókien, która zamknie gazy produkowane drożdżami w kierunku do siebie.

Biała mąka pszenna

Sprzedawana jako piekarnicza, chlebowa lub gładka mąka pszenna. Gładka mąka jest najbardziej dostępna, jednak najlepszych wyników osiągniesz z mąką, która zawiera minimum 11 do 12 % białka. Przepisy podane w niniejszej instrukcji wymagają użycia mąki chlebowej z 11 % zawartością białka. Dane te podawane są na opakowaniu mąki. Nie przesiewaj mąki ani nie używaj mąki z proszkiem spulchniającym, o ile w przepisie nie jest podane inaczej.

Mąka pszenna pełnoziarnista

Produkowana z ziarn pszennych, zawiera otręby i kielki. Chleb, który upieczony jest z tego typu mąki, będzie bardziej gęstszy. Bardziej puszysty chleb uzyskasz tak, że zastąpisz jeden garnek mąki pełnoziarnistej białą mąką chlebową.

Mąka żytnia

Jest bardzo ulubiona do pieczenia chleba, zawiera duży udział substancji mineralnych, ale niski poziom białka, i dlatego zazwyczaj kombinowana jest z mąką pszenną, by chleb dobrze wyrósł.

Mąka glutenowa

Produkowana jest przez ekstrakcję zawartości glutenu z ziarn pszennych. Dodanie mąki glutenowej może poprawić strukturę i jakość chleba przy użyciu mąki z niższą zawartością białka.

MIESZANKI CHŁEBOWE

Zawierają mąkę, cukier, suszone mleko, sól i inne składniki jak na przykład ulepszcane do chleba. Zazwyczaj jest potem dodawana woda i drożdże.

ULEPSZACZE CHŁEBA

Do nabycia są w supermarketach i sklepach ze zdrową żywnością. Dodatki zawarte w ulepszcach chleba to zwykle kwasy używane do żywności, jakimi są kwas askorbinowy (witamina C) oraz enzymy (amylaza) ekstrahowane z mąki pszennej. Ulepszcacz chleba może wzmożnić ciasto, w ten sposób osiągnąć można większej objętości bochenka i delikatniejszej struktury. Chleb jest stabilniejszy i ma dłuższą trwałość.

CUKIER

Dodaje słodkość, smak i brunatny kolor skórce chleba. Dodaje się do drożdży. Nadaje się biały cukier, brunatny cukier albo miód.

Suszone mleko i wyroby mleczne

Wzbogaca smaki i zwiększa wartość odżywczą chleba. Suszone mleko jest odpowiednie i łatwe w użyciu. Przechowuj go w hermetycznym pojemniku w lodówce. Użyć można również suszonego sojowego mleka, ale powoduje większą gęstość chleba. Świeże mleko nie powinno być zastępowane, o ile w przepisie nie podano inaczej.

SÓL

To ważny składnik podczas pieczenia chleba. Zwiększa chłonność ciasta, poprawia gnienie, wspiera rozwój glutenu i wpływa na kształt bochenka, strukturę miększu, koloru skórki, smaku i prowadzi do wydłużenia trwałości chleba. Ponieważ zapobiega rośnięciu chleba, dokładniej ją odmierzać.

TŁUSZCZ

Dodaje smaki i zatrzymuje wilgoć. Można używać olei roślinnych, jak olej kokosowy, olej słonecznikowy albo olej rzepakowy. W przepisach można olej zastąpić masłem albo margaryną, może dojść do zabawienia miększu na żółto.

DROŻDŻE

Używane jako dodatek do rośnięcia. W przepisach w niniejszej instrukcji używane są drożdże suszone. Przed użyciem suszonych drożdży zawsze sprawdź czas przydatności do spożycia, ponieważ drożdże z przeterminowaną datą spożycia mogą spowodować, że ciasto nie wyrośnie. Świeżego albo płynnego zakwasu trzeba trzykrotnie więcej niż zakwasu suszonego. Do wykonania zakwasu potrzebny jest płyn, cukier i ciepło.

DROŻDŻE SZYBKO ROŚNĄCE

To mieszanek drożdży i ulepszcacza do chleba. Jeżeli zyczysz sobie w przepisie zastąpić zwykle drożdże tym rodzajem, pomini ulepszcacz do chleba. Drożdże szybko rosnące nie powinno być używane w kombinacji z mieszanekami chlebowymi, ponieważ ulepszcacz do chleba bywa już zawarty w mieszanekach.

WODA

Zwykle używana jest woda z wodociągu. Chłodzoną wodę trzeba najpierw zagrać do temperatury pokojowej. Zbyt gorąca albo zimna woda uniemożliwia powstawanie zakwasu.

JAJKA

Używane są w niektórych przepisach do chleba. Wspierają smak i zwiększają wartość odżywczą chleba. Dodają smaku i delikatności miększu i zazwyczaj stosowane są słodszych rodzaj chleba.

INNE DODATKI

Dodatki, jak suszone owoce, orzeszki, chipsy czekoladowe itp., które powinny zostać całe w upieczonym chlebie, powinny być rozproszone w cieście. Powinny być bezpośrednio dodawane podczas gnienia przed rośnięciem ciasta.

CIASTO CHŁEBOWE – PRZYGOTOWANIE

- W każdym przypadku sprawdź okres minimalnej trwałości albo czas przydatności do spożycia.
- Dodatki dodawaj w kolejności podanej w przepisie.
- Otwartą żywność przechowuj w hermetycznych pojemnikach.
- Dodatki, które wyjałeś z lodówki, przed użyciem zostaw do podgrzania do temperatury pokojowej.
- Jeżeli w przepisie nie jest podane inaczej, użyj mąki chlebowej. Nie używaj mąki zawierającej mniej niż 11 % białka.
- Nie używaj mąki z proszkiem spulchniającym do pieczenia chleba na zakwasie, o ile w przepisie nie jest podane inaczej.
- Jeżeli mieszkasz na wysokości powyżej 900 m n.p.m., prawdopodobnie będziesz musiał zmienić ilość zakwasu w przepisie. Im wyższa wysokość nad poziomem morza, tym niższe ciśnienie powietrza i szybciej ciasto wyrośnie.
- Zaleca się użycie o ¼ łyżeczki do kawy drożdży mniej, niż podano w przepisie.
- W czasie wilgotnej i gorącej pogody użyj o ¼ łyżeczki do kawy drożdży mniej, niż podano w przepisie, aby ciasto nie przerosło.
- Właściwości mąki mogą się zmieniać z porą roku albo magazynowaniem. Potem trzeba dostosować stosunek wody i mąki w następujący sposób. Jeżeli ciasto kleje się zbyt mocno, dodaj 1 do 2 łyżek do zupy mąki. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodaj 1 do 2 łyżeczek do kawy wody. Do wchłonięcia tych dodanych dodatków trzeba kilka minut. Ciasto z poprawną ilością mąki i wody powinno dać się wykształtować do gładkiego bochenka na dotyk wilgotnego, jednak nie klejącego.

Jak przygotować zakwas

- Do czystej szklanej miski wlej ciepłą wodę w ilości podanej w przepisie. Potem dodaj potrzebną ilość świeżego albo suszonego zakwasu wraz z 1 łyżeczką do kawy cukru i 1 łyżeczką do kawy mąki. Wszystko ostrożnie wymieszaj i przykryj plastikowym workiem. Zostaw stać w ciepłym miejscu (30 °C) przez czas około 30 minut, albo dopóki mieszanek nie narosnie i nie spieni się. Mieszanek ta powinna zostać natychmiast wykorzystana.

Rośnięcie w ciepłym miejscu

- Drożdże, już podczas kwaszenia albo w cieście, wymagają ciepła do zwiększania objętości. Ciepłe miejsce do rośnięcia ciasta wytworzysz tak, że na misie z dostatecznie ciepłą wodą położysz blat do pieczenia. Na blacie położysz przygotowane ciasto i przykryjesz lekko otulonym mocniejszym workiem nylonowym albo ściereką do naczyń. Do rośnięcia trzeba zapewnić ciepłe miejsce bez przeciągu. Ciasto zostaw rosnąć, dopóki nie podwoi swoją objętość.

CIASTO TORTOWE I DELIKATNE PIECZYWO – DODATKI

MĄKA

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

Mąka półgłubka i gładka

Ma niższą zawartość białka (glutenu) i dodaje pieczonym wyrobom, jakimi są torty, pampuchy, delikatne ciasteczko, racuchy i naleśniki, delikatniejszą strukturę.

Mąka i proszek spulchniający

To mieszanek mąki i środków spulchniających, jak proszek do pieczenia. Do produkcji mieszanek i kubka mąki z proszkiem spulchniającym zmieszaj 1 kubek mąki oraz 2 łyżeczki do kawy proszku do pieczenia.

Mąka pełnoziarnista

Zawiera otręby i kielki pszenne i można ją użyć do ciasta do pampuchów i strudli. Struktura wyrobów upieczonych z mąki pełnoziarnistej będzie bardziej gęsta.

Mąka kukurydziana

Produkowana jest z kukurydzy i używana jest do niektórych wyrobów pieczonych, którym dodaje delikatnej struktury. Można ją użyć do zagęszczania sosów i do deserów.

Mąka ryżowa

Produkowana jest z ryżu i używana jest do udelikatnienia struktury pieczonych wyrobów, jakimi są herbatniki.

PROSZEK DO PIECZENIA

Używany jest środek spulchniający do pieczenia.

SODA ODKWASZAJĄCA

Znana jest także jako wodorowęglan sodu. Można ją użyć jako dodatkowego środka spulchniającego albo do ściemnienia niektórych pieczonych wyrobów.

MASŁO

Dodaje pieczonym wyrobom specyficzny smak i delikatniejszą strukturę. W niektórych przepisach można zastąpić go olejem, końcowy smak i struktura pieczonych wyrobów będzie jednak inna. W takim przypadku użyj o ¼ ilości mniej masła, niż podana ilość oleju w przepisie. Zanim rozpoczniesz ubijając masło z cukrem, zostaw zmieszane je w temperaturze pokojowej.

JAJKA

Powinny mieć temperaturę pokojową, by dodały poprawną objętość pieczonym wyrobom. Jajka rozbij oddzielnie do samodzielnego naczynia i dopiero potem dodaj je do pozostałych dodatków, by uniknąć zniszczeniu całej dawki, kiedy jedno z jaj byłoby zepsute. Jeżeli będziesz ubijał białka dokładnie oddziel

je od żółtka. Żółtki zawierają tłuszcz i ich resztki uniemożliwią pomyślne ubicie białka. Zanim rozpocznieś ubijać żółtki, upewnij się, że trzepaczka i pojemnik do mieszania są zupełnie suche i bez resztek tłuszczu. W przeciwnym razie nie musi dojść do ubicia białka.

MLEKO

Powinno być pełnotłuste, o ile w przepisie nie podano inaczej. Odtłuszczone a półtłuste mleko można zastosować, jednak wynik smaku oraz struktura pieczonych wyrobów może się różnić.

CUKIER

Zwyczajny stosowany jest biały cukier kryształ. Dodaje smak, strukturę oraz kolor pieczonym wyrobom. Często używany jest także cukier drobny, ponieważ łatwiej rozpuszcza się podczas mieszania. Do dodania odrębnego smaku, struktury i koloru pieczonym wyrobom można użyć cukru brunatnego.

PIECZENIE

- Piekarnik ogrzej wstępnie, w celu osiągnięcia poprawnej temperatury przed pieczeniem.
- Temperatura oraz czas pieczenia mogą różnić się w zależności od typu piekarnika. Przy użyciu piekarnika na gorące powietrze obniż temperaturę podaną w przepisie o mniej więcej 15–20 °C.
- Zamiast posypywania form do pieczenia albo brytfann możesz użyć papieru do pieczenia, o ile jest to odpowiednie. By papier do pieczenia nie ślizgał się na gładkiej powierzchni formy do pieczenia, możesz wytrzeć formę małą ilością tłuszczu.
- Przed wyjściem pieczonego wyrobu z piekarnika najpierw sprawdź, czy jest gotowy. Lekko dotknij góry pieczywa, i o ile wróci do pierwotnego stanu, powinno być poprawnie upieczone. Ostrożnie wkluj szpilkę do środka pieczywa i wyjmij ją. Jeżeli ciasto nie klei się do szpilki, pieczywo jest upieczone.
- Aby herbatniki były bardziej kruche, wyjmij blat do pieczenia z piekarnika i umieść go na metalowej kratce do odkładania. Poszczególne sztuki pieczywa przesuń na blacie z swojego miejsca do pieczenia i zostaw do ostygnięcia. Po ostygnięciu przesuń je z blata na tacę.

PRZEPISY

Podstawa do tortu z ciasta biszkoptowego

4 jajka, oddzielone żółtki od białek

¼ kubka drobnego cukru

1 kubek (150 g) mąki półgrubej z proszkiem spulchniającym, przesiane

3 łyżki do zupy wody

- Użyj sprężystej trzepaczki **A2**.
- Ustaw stopień prędkości 6 i wymieszaj białki do sztywnej pianki. Obniż prędkość do stopnia 1 i powoli dodawaj cukier, dopóki pianka się nie zagęści i nie jest gładka.
- Dodaj żółtki i ostrożnie mieszaj.
- Ustaw stopień prędkości 1 na przemian dodawaj mąkę i wodę. Mieszaj dopóki surowce nie połączą się.
- Ciasto wlej do wcześniej lekko wysmarowanej i mąką wysypanej formy.
- Piecz w piekarniku wstępnie ogrzanym do 180 °C przez ok. 20–25 minut.
- Upieczony biszkoport zostaw do ostygnięcia na ruszcie metalowym.

Podstawa do tortu z tartego ciasta waniliowego

125 g masła, miękkiego

¾ kubka drobnego cukru

1 łyżeczka do kawy esencji waniliowej

2 jajka

2 kubki (300 g) mąki półgrubej z proszkiem spulchniającym, przesiane

¾ kubka mleka

- Użyj miotłeki do mieszania **A3**.
- Ustaw stopień prędkości 6 i wymieszaj masło z cukrem, dopóki mieszanka nie będzie puszysta i gładka.
- Dodaj esencję waniliową, jajka jedno za drugim i zostaw dokładnie wymieszać.
- Obniż prędkość do stopnia 2 i powoli na przemian dodawaj mąkę i mleko i mieszaj, dopóki nie powstanie gładkie ciasto.
- Ciasto wlej do wcześniej lekko wysmarowanej i mąką wysypanej formy o średnicy 22 cm.
- Piecz w piekarniku wstępnie ogrzanym do 180 °C przez ok. 45–50 minut, albo dopóki ciasto nie jest upieczone do złota.
- Upieczoną podstawę zostaw do ostygnięcia na metalowej tacę.

Herbatniki maślane (ok. 40 szt.)

125 g masła, miękkiego

¾ kubka drobnego cukru

1 łyżeczka do kawy esencji waniliowej

1 jajka

2 kubki (300 g) mąki półgrubej

1 łyżeczka do kawy proszku do pieczenia

- Użyj miotłeki do mieszania **A3**.
- Ustaw stopień prędkości 6 i wymieszaj do gładka. Dodaj cukier, esencję waniliową i jajka. Mieszaj, dopóki nie powstanie lekka i gładka mieszanka.
- Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia.
- Obniż prędkość do stopnia 2 i stopniowo dodawaj mąkę, dopóki wszystko poprawnie się nie połączy w jedną masę. Nie mieszaj jednak zbyt długo.
- Przy pomocy łyżki wykształtaj małe gałki i równomiernie ułóż je na lekko wysmarowanym blacie albo papierze na blacie. Wokół każdej gałki zostaw dostatek miejsca. Przy pomocy lekko omączonego widelca nacisnij na każdą gałkę.
- Piecz w piekarniku wstępnie ogrzanym do 190 °C przez ok. 12–15 minut, albo dopóki herbatniki nie będą upieczone do złota.
- Herbatniki wyjmij z blatu i zostaw do ostygnięcia na metalowym ruszcie.

Kremowe piankowe ciasteczka (20–24 szt.)

4 białka jaj

1 kubek cukru drobnego

- Użyj sprężystej trzepaczki **A2**.
- Ustaw stopień prędkości 6 i z białek ubij sztywną piankę. Obniż prędkość do stopnia 1 i ostrożnie dodawaj połowę cukru i wymieszaj go. Potem dodaj resztę cukru.
- Przy pomocy łyżki pokrój małą ilością pianki lekko wysmarowany blat. Pomiedzy poszczególnymi sztukami zostaw ok. 3 cm wolnej przestrzeni, by nie splekły się razem.
- Piecz w piekarniku w 120 °C przez ok. 1 do 1½ godziny, albo dopóki ciasteczka nie są zupełnie suche. Nie piecz ich jednak zbyt długo, by nie spaliły się. Wyjmij je z blatu, zostaw obok do ostygnięcia i przechowuj je w hermetycznym pojemniku.



Notatka:

Większe ciasteczka piankowe możesz wytworzyć przy pomocy zestawu do dekoracji. Tym wydłużysz może się czas pieczenia.

Białe chleb

4 kubki (600 g) mąki chłebowej.

3 łyżki do zupy suszonego mleka

1½ łyżeczki do kawy soli

1½ łyżka do zupy cukru

1 łyżeczka do kawy ulepszcza do chleba

2 łyżeczki do kawy drożdży instant

2 łyżki do zupy oleju

1½ kubka (375 ml) wody

mąka chłebowa dodatkowa, do ugniatania ręcznego

- Użyj haka do ugniatania **A1**.
- W pojemniku zmieszaj mąkę, suszone mleko, sól, cukier, ulepszcza do chleba i drożdże instant.
- Ustaw prędkość 1–2, do sypanki mieszanki powoli dodawaj wodę oraz olej. Zostaw ugniatać, dopóki nie dojdzie do formowania.
- Ciasto przesuń na lekko omączoną płytę i rękami poprawnie przerabiaj, dopóki ciasto nie będzie dostatecznie delikatne i gładkie.



Notatka:

Ciasto na tym etapie powinno być dobrze ugniecione, by stworzył się gluten, który dodaje ciastu wymaganej elastyczności i wspiera rośnięcie.

- Włóż ciasto do dużej misy i przykryj folią. Zostaw rosnąć w ciepłym miejscu przez ok. 20 minut, albo dopóki ciasto nie podwoi swą objętość.
- Ciasto, które wyrosło wyjmij z formy i znowu przerabiaj przez ugniatanie na lekko omączonej płycie.
- Ciasto włóż do formy do pieczenia. Przykryj folią spożywczą i zostaw rosnąć w ciepłym miejscu jeszcze przez około 30–40 minut, albo dopóki ciasto dostatecznie nie wyrosnie. Zdejmij folię spożywczą.
- Przed pieczeniem możesz ciasto posmarować lukrem jajecznym. Piecz w piekarniku wstępnie ogrzanym do 200 °C przez ok. 40–50 minut, albo dopóki chleb nie jest upieczony do złota.
- Upieczony chleb zostaw do ostygnięcia przez 15 do 20 minut i potem wyjmij go z formy. Przed krojeniem zostaw bochenek do zupełnego ostygnięcia, by się nie zmniejszył.

Lukier jajeczny na ciasto chłebowe

1 jajko, lekko rozmieszane

2–3 łyżki do zupy wody

- Obydwie ingredencje zmieszaj, dopóki nie powstanie gładka mieszanka. Nie ubijaj. W razie potrzeby przecedź przez sitko. Lukrem jajecznym posmaruj ciasto chłebowe przed pieczeniem.

Focaccia (2–4 porcje)

3 kubki (450 g) mąki chłebowej.

1 łyżeczka do kawy soli

1 łyżeczka do kawy cukru

2 łyżeczki do kawy drożdży instant

2 łyżki do zupy oleju oliwkowego

1 kubek (250 ml) wody

Do posmarowania:

2 łyżki do zupy oleju oliwkowego

1 łyżka do zupy grubej soli

2 łyżki do zupy czarnych oliwek, pokrojonych

- Użyj haka do ugniatania **A1**.
- W pojemniku zmieszaj mąkę, sól, cukier i drożdże.
- Ustaw prędkość 1–2, do sypanki mieszanki powoli dodawaj wodę oraz olej. Zostaw ugniatać, dopóki nie dojdzie do formowania.
- Ciasto przesuń na lekko omączoną płytę i rękami poprawnie przerabiaj, dopóki nie powstanie dostatecznie delikatne i gładkie ciasto.
- Ciasto włóż do dostatecznie dużej misy i przykryj folią spożywczą. Zostaw rosnąć w ciepłym miejscu przez ok. 20 minut, albo dopóki ciasto nie podwoi swą objętość.
- Ciasto, które wyrosło wyjmij z formy i znowu przerabiaj przez ugniatanie na lekko omączonej płycie.
- Ciasto włóż do lekko wysmarowanej formy teflonowej o wymiarach 20 × 30 cm i rozprzeźżer do kształtu formy.
- Lekko przykryj folią spożywczą i zostaw rosnąć w ciepłym miejscu przez około 20–30 minut, albo dopóki ciasto trochę nie wyrosnie. Zdejmij folię spożywczą.
- Ciasto posmaruj olejem oliwkowym i posyp grubą solą i pokrojonymi oliwkami. Piecz w piekarniku wstępnie ogrzanym do 200 °C przez ok. 30–35 minut, albo dopóki chleb nie jest upieczony do złota.
- Po wyjęciu z salki zostaw do ostygnięcia na ruszcie metalowym.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....	220–240 V
Częstotliwość znamionowa.....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	1000 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym).....	II
Hałas.....	86 dB(A)

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

WYJAŚNIENIE TERMINÓW TECHNICZNYCH

Stoień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

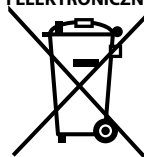
Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmacnionej izolacji.

Możliwość zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.

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 oddaj takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich możesz oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu. Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wesprzeć prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać możesz 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.



