

# Robot kuchenny

Instrukcja obsługi

PL



**SENCOR®**

STM 3620WH  
STM 3621GR  
STM 3624RD

*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji*

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

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

**SPIS TREŚCI**

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA .....	3
PROSIMY UWAGAŃNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.....	3
OPIS URZĄDZENIA .....	5
SYSTEM MIKSOWANIA PLANETARNEGO .....	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	6
WYBÓR TYPU NASADKI.....	6
MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA .....	6
OBSŁUGA URZĄDZENIA .....	7
SZYBKI PRZEWODNIK PO MIKSOWANIU .....	8
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....	8
PRZECHOWYWANIE .....	9
RADY .....	9
PRZEPISY.....	13
DANE TECHNICZNE.....	16
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM .....	16
UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH .....	16

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

- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie oraz jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, percepcyjnymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania mogą używać urządzenia, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i uświadamiają sobie ryzyko związane z eksploatacją urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, przeznaczonych do wykonania przez użytkownika.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



### **Ostrzeżenie:**

Niepoprawna eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia osób.

- Podczas manipulacji z nożami tnącymi, przy wyjmowaniu noży z naczynia do miksowania lub nutri butelki, podczas

opróżniania i czyszczenia naczyń, należy dotrzymywać podwyższonej uwagi, ponieważ występuje ryzyko zranienia się użytkownika.

- Powierzchnie urządzenia, które w kontakcie są z żywnością, czyść zawsze zgodnie z wskazaniami w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka elektrycznego, jeżeli nie będzie używane oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub jego przemieszczaniem.
- Przed wymianą akcesoriów albo dostępnych części, które podczas używania się poruszają, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

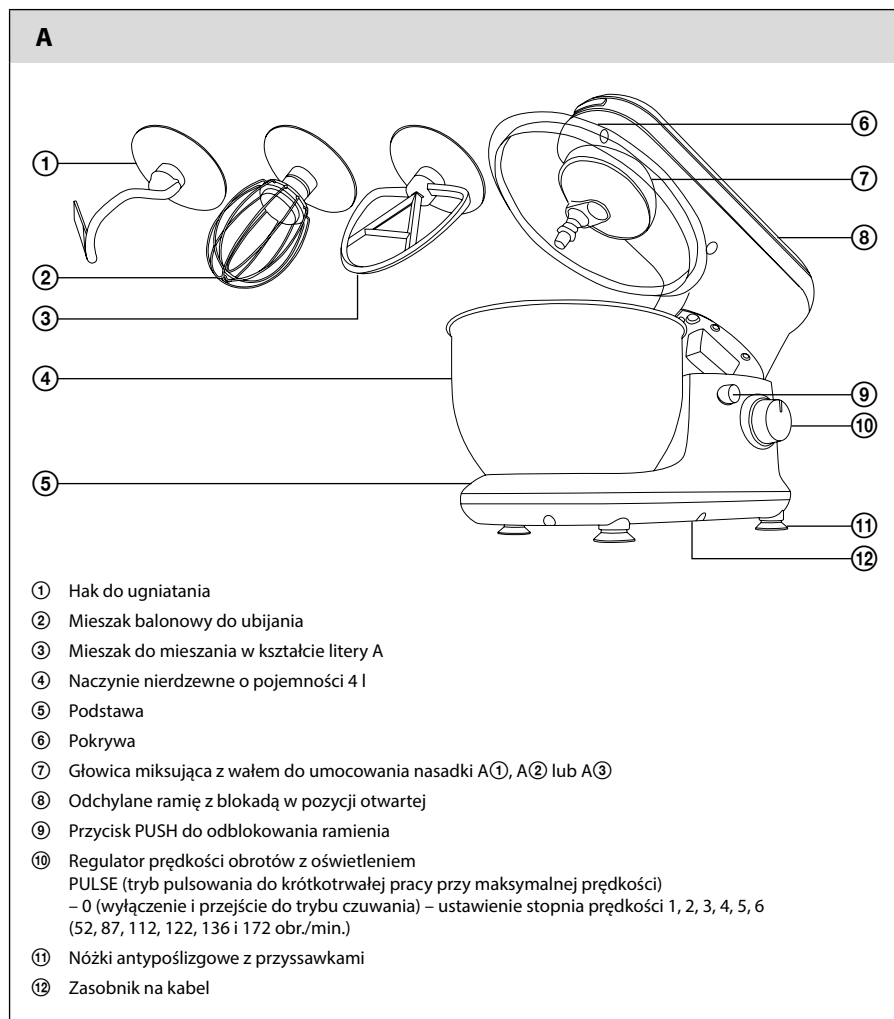
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie zostały dostarczone razem z niniejszym urządzeniem lub które nie są dosłownie zalecone przez producenta.
- Urządzenie jest zaprojektowane i przeznaczone do przerobu zwykłej ilości żywności w gospodarstwie domowym.
- 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 stawiaj tylko na równym, suchym i stabilnym podłożu.
- Urządzenia nie umieszczaj na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu otwartego płomienia lub urządzeń będących źródłem ciepła.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą lub z wilgocią.
- Urządzenia (oprócz zdejmowanego końcówki i pojemnika do mieszania) nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj je w wodzie lub innym płynie.
- Przed przycumowaniem końcówek do urządzenia, ich wyjęciem lub wymianą upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od elektrycznego.
- 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 oraz potrawy pozostaw do ostygnięcia przed przystąpieniem do miksowania.
- Urządzenie nie może pracować w trybie ciągłym z dużym obciążeniem dłużej niż przez 6 minut. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw urządzenie przynajmniej przez 10 minut do schłodzenia.
- Podczas mieszania nie uchylaj ramienia i nie wkładaj do pojemnika rąk albo przedmiotów, jakimi są np. noż kuchenny, widelec albo warzachew. Nie dotykaj wirujących końcówek i wystrzegaj się, aby do ich bliskości nie przedostały się przedmioty obce, jakimi są np. ubranie, włosy itp. Może to prowadzić do skażenia lub uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli jakiś z przedmiotów, jak na przykład łyżka lub warzachew 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 surowiec przyцепiają się do końcówek albo do ścian pojemnika, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego. Końcówki oraz ściany miski wyczyść za pomocą szpatułki. Następnie możesz kontynuować miksowanie.
- Nie uruchamiaj urządzenia bez obciążenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może negatywnie wpływać na jego trwałość.
- Przed przechowywaniem urządzenia upewnij się, że ramię stojaka uchylone jest do pozycji poziomej.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na przewód zasilający. Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu i nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nigdy nie odłączaj urządzenia z gniazdka pociągając za przewód zasilający. Mogłoby to spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka. Przewód z gniazdka odłączaj ciągnąc za wtyczkę przewodu zasilającego.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszelkie naprawy i regulacje niniejszego urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerując w urządzenie w trakcie obowiązywania okresu gwarancyjnego, narazasz się na niebezpieczeństwo utraty gwarancji.

# Robot kuchenny

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3624RD

PL

## OPIS URZĄDZENIA



## 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.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

## WYBÓR TYPU NASADKI

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

## MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

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

### 1. Wkładanie naczynia do miksowania

- Postaw robot kuchenny do równej i suchej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Wciśnij przycisk PUSH A⑨, aby odblokować ramię A⑧ i podnieś je do góry. Zablokowanie ramienia A⑧ w pozycji otwartej jest sygnalizowane przez wysunięcie przycisku PUSH A⑨, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia.
- Włóż naczynie nierdzewne A④ do otworu w podstawie A⑤ i przymocuj je poprzez przekręcenie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jeśli naczynie A④ jest przymocowane prawidłowo, nie można go podnieść bez podstawki A⑤.

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

- Jeżeli zdecydujesz się na stosowanie pokrywy A⑥, trzeba przymocować ją przed założeniem nasadki. Pokrywa A⑥ ostrożnie umieść na uchylnym ramieniu i zabezpiecz w pozycji zamkniętej poprzez jej przekręcenie w kierunku przeciw wskazówkom zegara.
- Podczas nakładania nasadki należy zablokować ramię A⑧ w pozycji otwartej, por. punkt 1.2 rozdziału Wkładanie naczynia do miksowania. Nałóż jedną z nasadek na wał głowicy miksującej A⑦ z zakończeniem w kształcie litery T tak, aby wał zasunął się do otworu w nasadce. Docisnij nasadkę w kierunku głowicy miksującej A⑦ i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby doszło do jej przymocowania do wału.
- Jedną ręką przytrzymaj nasadkę i delikatnie pociągnij ją w kierunku na dół. Jeśli nasadka jest prawidłowo przymocowana do wału, nie dojdzie do jej poluzowania.

# Robot kuchenny

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3624RD

PL

2.4 Jeśli nie zamierzasz od razu wkładać składników do naczynia do miksowania A④, wciśnij przycisk PUSH A⑨ i opuść ramię A⑧ do pozycji poziomej. Po zablokowaniu ramienia A⑧ w pozycji poziomej dojdzie do wysunięcia przycisku PUSH A⑨, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia.

### 3. Wyjęcie nasadki z naczynia do miksowania

- 3.1 Wciśnij przycisk PUSH A⑨, aby odblokować ramię A⑧ i podnieś je do góry. Zablokowanie ramienia A⑧ w pozycji otwartej jest sygnalizowane przez wysunięcie przycisku PUSH A⑨, czemu towarzyszy dźwięk zatrzaśnięcia.
- 3.2 Przytrzymaj nasadkę i delikatnie przyciśnij ją w kierunku głowicy miksującej A⑦. Następnie przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zwolnić z wału silnika i zdejmij ją. Przekręć naczynie do miksowania A④ w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij je z podstawy A⑤. Umieść ramię A⑧ z powrotem w pozycji poziomej.

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

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



#### Uwaga:

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

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



#### Uwaga:

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

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

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

# Robot kuchenny

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3624RD

## SZYBKI PRZEWODNIK PO MIKSOWANIU

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



### Uwaga:

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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



### Uwaga:

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

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



### Rada:

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

- Do czyszczenia podstawy A⑤ i ramienia A⑥ użyj ściereczki zwilżonej w słabym roztworze środka do mycia naczyń. Wytrzyj wszystko do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani kabla sieciowego w wodzie ani innej cieczy. Do czyszczenia nie należy używać rozcieńczalników ani rozpuszczalników czy środków czyszczących o charakterze ściernym. W przeciwnym wypadku może dojść do zniszczenia powierzchni urządzenia.



# Robot kuchenny

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3624RD

PL

## PRZECHOWYWANIE

- Jeśli nie będziesz używać robota, przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci. Upewnij się, że ramię A(8) jest umieszczone w pozycji poziomej.

## RADY

### CIASTO CHLEBOWE – SKŁADNIKI

#### MAKA

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

#### Biała mąka pszenna

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

#### Mąka pszenna pełnoziarnista

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

#### Mąka żytnia

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

#### Mąka glutenowa

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

### MIESZANKI CHLEBOWE

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

### ULEPSZACZE CHLEBA

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

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

### CUKIER

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

# Robot kuchenny

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3624RD

## MLEKO W PROSZKU I PRODUKTY MLECZNE

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

## SÓL

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

## TŁUSZCZ

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

## DROŻDŻE

Używane są jako dodatek do wyrastania. W przepisach podanych w tej instrukcji używane są drożdże suszone. Przed użyciem suszonych drożdży należy zawsze sprawdzić okres przydatności do spożycia, ponieważ przeterminowane drożdże mogą spowodować, że ciasto nie wyrośnie.

Świeżych lub prasowanych drożdży należy użyć trzy razy więcej niż drożdży suszonych. Do utworzenia zaczynu potrzebny jest płyn, cukier i ciepło.

## SZYBKO ROSNĄCE DROŻDŻE

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

## WODA

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

## 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, czekoladowe chipsy itp., które powinny pozostać w całości w upieczonym chlebie, należy rozproszyć w cieście. Należy do dodawać stopniowo podczas gnicenia przed wyrastaniem ciasta.

## CIASTO CHLEBOWE – PRZYGOTOWANIE

- U wszystkich składników należy sprawdzić datę ważności lub datę przydatności do spożycia.
- Składniki należy dodawać w kolejności podanej w przepisie.
- Otwarte artykuły spożywcze należy przechowywać w szczelnych pojemnikach.
- Składniki wyjęte z lodówki należy przed użyciem podgrzać do temperatury pokojowej.
- O ile w przepisie nie podano inaczej, należy skorzystać z mąki chlebowej. Nie należy używać mąki zawierającej mniej niż 11 % białka.
- Nie należy używać mąki z proszkiem spulchniającym do pieczenia chleba drożdżowego, o ile w przepisie nie podano inaczej.
- Jeśli mieszkasz w miejscu powyżej 900 m n. m., prawdopodobnie będziesz musiał zmienić ilość drożdży w przepisie. Im wyższa wysokość nad poziomem morza, tym niższe ciśnienie powietrza i tym szybciej ciasto

- wyrasta. Zalecamy użyć o ¼ łyżeczki do kawy mniej drożdży niż podano w przepisie.
- W przypadku wilgotnej, górskiej pogody należy użyć o ¼ łyżeczki do kawy mniej drożdży niż podano w przepisie, aby ciasto nie wyrosło nadmiernie.
  - Właściwości mąki mogą się zmieniać w zależności od pory roku lub sposobu magazynowania. W takim wypadku należy dostosować ilość wody i mąki w następujący sposób. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, należy dodać od 1 do 2 łyżek mąki. Jeśli ciasto jest zbyt suche, należy dodać od 1 do 2 łyżeczek do kawy wody. Aby doszło do wchłonięcia dodanych składników, należy poczekać kilka minut. Ciasto zawierające prawidłową ilość mąki i wody można ukształtować w gładki bochenek, który jest w dotyku wilgotny, ale nie lepi się.

## **Jak przygotować zaczyn**

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

## **Wyrastanie w ciepłym miejscu**

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

## **CIASTO TORTOWE I NA DELIKATNE PIECZYWO – SKŁADNIKI**

### **MAKA**

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

### **Mąka krupczatka i mąka tortowa**

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

### **Mąka z proszkiem do pieczenia**

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

### **Mąka pełnoziarnista**

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

### **Mąka kukurydziana**

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

## **Mąka ryżowa**

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

## **PROSZEK DO PIECZYWA**

Jest wykorzystywany jako środek spulchniający do pieczenia.

## **SODA OCZYSZCZONA**

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

## **MASŁO**

Nadaje pieczonym produktom specyficzny smak i delikatną strukturę. W niektórych przepisach można zastąpić masłem olej. Uzyskany smak i struktura pieczonych produktów będzie jednak inna. W tym wypadku należy użyć o ¼ mniej masła niż oleju podanego w przepisie. Zanim zaczniesz ubijać masło z cukrem, pozostaw je do zmiękczenia przy temperaturze pokojowej.

## **JAJKA**

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

## **MLEKO**

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

## **CUKIER**

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

## **PIECZENIE**

- Zagrzej piecyk tak, aby osiągnąć należytą temperaturę przed rozpoczęciem pieczenia.
- Temperatura i czas pieczenia mogą się różnić w zależności od typu piecyka. W przypadku użycia piecyka z 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. Dotknij lekko powierzchni pieczonego produktu. Jeśli odkształci się ona do pierwotnego stanu, produkt powinien być upieczony. Ostrożnie wbij szpikulec do środka pieczonego produktu i wyciągnij go. Jeśli ciasto nie lepi się na szpikulec, oznacza to, że produkt jest upieczony.
- Aby ciastka były bardziej chrupiące, wyjmij blachę do pieczenia z piecyka i umieść ją na metalowym ruszcie. Poszczególne kawałki upieczonego produktu należy przesunąć na blasze z miejsc, w którym się piekły i pozostawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu należy przesunąć je z blachy na tacę.

## PRZEPISY

### Korpus z ciasta biszkoptowego

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

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

### Korpus z kruchego ciasta waniliowego

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

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

### Ciastka maślane (ok. 40 szt.)

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

- Skorzystaj z mieszaka do mieszania A③
- Ustaw prędkość 6 i ubij masło na gładko. Dodaj cukier, esencję waniliową i jajka. Ubijaj do momentu powstania lekkiej, gładkiej mieszanki.
- Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia.
- Ustaw prędkość 2 i stopniowo dodawaj mąkę, aż wszystko połączy się w jedną masę. Nie ubijaj jednak zbyt

długo.

- Za pomocą łyżeczki ukształtuj małe kulki i rozłóż je równomiernie na lekko wysmarowanej blasze lub wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostaw wokół każdej kulki dostateczną ilość miejsca. Ugnieć każdą kulkę za pomocą widelca lekko obtoczonego w mące.
- Piecz w piecyku nagrzanym na 190 °C przez ok. 12–15 minut lub do momentu, kiedy ciastka będą upieczone na złoty kolor.
- Wyjmij ciastka z blachy i pozostaw je do ostygnięcia na metalowym ruszcie.

### Kremowe bezy (20–24 szt.)

4 białka jajek

1 kubek drobnego cukru

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



#### Uwaga:

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

### Biały chleb

4 kubki (600 g) mąki chlebowej

3 łyżki stołowe mleka w proszku

1½ łyżeczki do kawy soli

1½ łyżki stołowej cukru

1 łyżeczka do kawy ulepszacz chleba

2 łyżeczki do kawy drożdży instant

2 łyżki stołowe oleju

1½ kubka (375 ml) wody

mąka chlebowa do ręcznego ugniatania

- Skorzystaj z haka do ugniatania A①.
- Wymieszaj w naczyniu mąkę, mleko w proszku, sól, cukier, ulepszacz chleba i drożdże instant.
- Ustaw prędkość 1–2 i dodawaj powoli do 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.



#### Uwaga:

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

## Polewa jajeczna na ciasto chlebowe

1 jajko ubite na gładko  
2–3 łyżki wody

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

## Focaccia (2–4 porcje)

3 kubki (450 g) mąki chlebowej  
1 łyżeczka do kawy soli  
2 łyżeczki do kawy cukru  
2 łyżeczki do kawy drożdży instant  
2 łyżki stołowe oliwy  
1 kubek (250 ml) wody

Do posmarowania:  
2 łyżki stołowe oliwy  
1 łyżka stołowa grubej soli  
2 łyżki stołowe pokrojonych czarnych oliwek

- Skorzystaj z haka do ugniatania A①.
- Wymieszaj w naczyniu mąkę, sól, cukier i drożdże.
- Ustaw prędkość 1–2 i dodawaj powoli do sypkiej mieszanki wodę i olej. Ugniataj całości do momentu, kiedy zaczniesz 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 × 30 cm i rozwałkuj je w kształcie formy.
- Zakryj je lekko folią spożywczą i pozostaw w ciepłym miejscu jeszcze przez ok. 20–30 minut do wyrośnięcia lub do momentu kiedy trochę wyrośnie. Zdejmij folię spożywczą.
- Posmaruj ciasto oliwą i posyp grubą solą z pokrojonymi oliwkami.
- Piecz w piecyku nagrzanym na 200 °C przez ok. 30–35 minut lub do momentu, kiedy chleb focaccia będzie upieczony na złoty kolor.
- Po wyjęciu z piecyka pozostaw do wystygnięcia do metalowym ruszcie.

# Robot kuchenny

STM 3620WH / STM 3621GR / STM 3624RD

## DANE TECHNICZNE

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

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

### Wyjaśnienie terminów technicznych

#### Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

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

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

## UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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