

ROBOT DE BUCĂTĂRIE MASTER GOURMET SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- Acest aparat nu poate fi folosit de copii. Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de copii.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau au fost instruite să utilizeze aparatul într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele potențiale.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea efectuată de utilizator, nu trebuie efectuată de copii nesupravegheați.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni apariția situațiilor periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă are cablul de alimentare deteriorat.

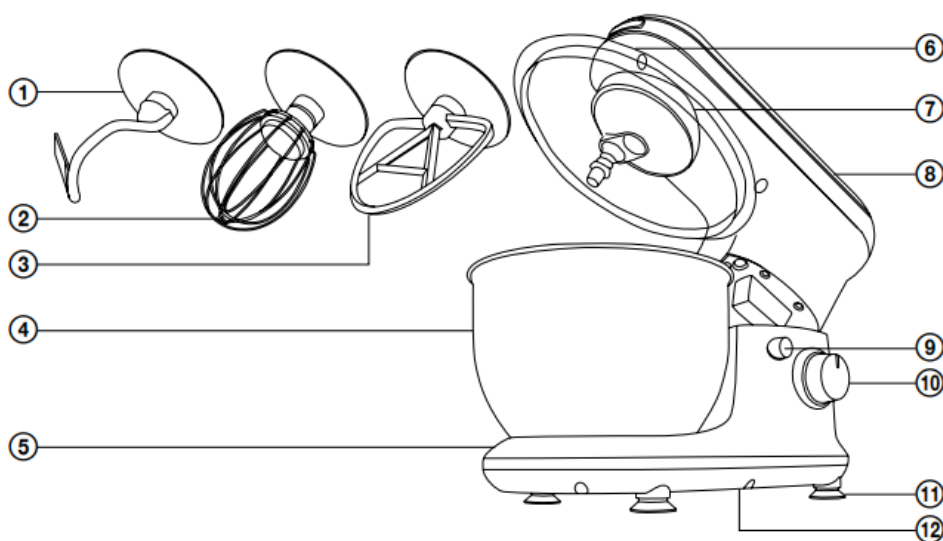
Avertisment:

Utilizarea necorespunzătoare poate duce la accidentări.

- Aveți grijă să nu vă răniți la marginile ascuțite atunci când manipulați lamele de tocat, în special când scoateți lamele din recipientul de amestecare, când goliți recipientul și când îl curățați.
- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimentele trebuie întotdeauna curățate conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare dacă nu îl utilizați și dacă îl lăsați nesupravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare, curățare sau mutare.
- Înainte de a înlocui accesoriile sau părțile accesibile care se mișcă în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.
- Înainte de a conecta acest aparat la priză, asigurați-vă că tensiunea menționată pe eticheta de identificare corespunde tensiunii din priză.
- Nu utilizați niciodată accesoriile care nu au fost furnizate împreună cu acest produs sau care nu au fost recomandate în mod explicit de către producător.
- Aparatul este conceput și proiectat pentru procesarea unei cantități standard de alimente în gospodărie.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau în aer liber.
- Nu folosiți spray-uri în apropierea aparatului.
- Nu puneți aparatul pe pervazuri sau pe suprafețe instabile. Puneți aparatul doar pe o suprafață plană, uscată și stabilă.
- Nu puneți aparatul pe un aragaz electric sau pe gaz, în apropierea unei flăcări deschise sau a altor surse de căldură.
- Asigurați-vă că contactele din priză nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu spălați aparatul (cu excepția accesoriilor detașabile și a recipientului de amestecare) sub jet de apă și nu îl introduceți în apă sau orice alt lichid.
- Înainte de a atașa accesoriile la aparat, de a le scoate sau de a le înlocui, asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priză.
- Din motive de siguranță, acest aparat este echipat cu un mecanism de siguranță care împiedică pornirea motorului dacă brațul aparatului este înclinat în afară.
- Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, verificați dacă este asamblat corect și dacă brațul este în poziție orizontală.
- Lăsați lichidele sau alimentele fierbinți să se răcească înainte de a le procesa.

- Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu sub o sarcină mare pentru o perioadă mai mare de 6 minute. Înainte de a-l porni din nou, lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 10 minute.
- Nu înclinați brațul și nu puneți mâinile sau obiecte, cum ar fi cuțit, furculiță sau lingură de lemn, în bol în timp ce amestecați. Nu atingeți accesoriile rotative și asigurați-vă că obiectele străine precum îmbrăcămintea, părul etc. sunt ținute la distanță. Vă puteți răni sau aparatul poate fi deteriorat.
- Dacă un articol, cum ar fi o lingură, cade în bolul de amestecare în timp ce aparatul funcționează, puneți imediat butonul de control al vitezei în poziția 0 (modul de așteptare), deconectați cablul de alimentare de la priză și scoateți articolul din bol.
- Dacă ingredientele se lipesc de accesoriile sau de interiorul bolului, opriți aparatul și deconectați-l de la priză. Folosiți o spatulă pentru a curăța accesoriile și interiorul vasului. Apoi puteți continua amestecarea.
- Nu porniți aparatul când este gol. Utilizarea incorectă a aparatului poate afecta negativ durata de viață a acestuia.
- Înainte de a depozita aparatul, verificați dacă brațul suportului este înclinat în poziție orizontală.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea unei mese sau că nu atinge o suprafață fierbinte.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de la priză trăgând ușor de ștecher.
- Pentru a evita pericolul de rănire prin electrocutare, nu reparați singur acest produs și nu efectuați nicio modificare la acesta. Toate reparațiile trebuie efectuate la un service autorizat. Modificarea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.

A



- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Cârlig de frământare | 9. Buton PUSH pentru eliberarea brațului |
| 2. Tel tip balon | 10. Buton de control al vitezei cu lumină PULSE (mod puls pentru funcționare scurtă la nivelul de viteză maximă) |
| 3. Bătător în formă de A | - 0 (oprit în modul stand-by) – setarea nivelului de viteză 1, 2, 3, 4, 5, 6 |
| 4. Bol de 4 litri din oțel inoxidabil | (52, 87, 112, 136 și 172 rpm) |
| 5. Unitate de bază | 11. Picioare antiderapante cu ventuze |
| 6. Scut de turnare | 12. Spațiu de depozitare pentru înfășurarea cablului de alimentare |
| 7. Cap de amestecare cu ax pentru conectarea accesoriilor A1, A2 sau A3 | |
| 8. Braț rabatabil cu blocare pentru poziție deschisă | |

SISTEM PLANETAR DE AMESTECARE

- Sistemul de amestecare planetară se bazează pe principiul dublei rotații a accesoriului. Atașamentul se rotește în sens invers acelor de ceasornic de-a lungul perimetrului interior al vasului în timp ce se rotește în jurul propriei axe în direcția opusă. Acest lucru asigură că ingredientele din interiorul bolului sunt procesate temeinic și uniform.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul și accesoriile acestuia din ambalaj.
2. Spălați bine toate piesele care sunt destinate să intre în contact cu alimentele (cârlig de frământat A1, tel A2, bătător A3, vasul de amestecare din oțel inoxidabil A4 și scutul de turnare A6) cu apă caldă și un detergent de bucătărie neutru. Apoi clătiți-le cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin.

SELECTAREA TIPURILOR DE ATAȘAMENTE

TIP ATAȘAMENT	SCOPUL UTILIZĂRII
Cârlig de frământare A1	Se folosește pentru frământarea și prepararea aluaturilor grele și groase care conțin drojdie, de ex. aluat de pâine.
Bătător A3	Se folosește pentru amestecarea aluaturilor medii, grele și mai ușoare care nu conțin drojdie, pentru amestecarea sosurilor, cremelor, umpluturii etc.
Tel A2	Se folosește pentru baterea ouălor întregi sau albușurilor, frișca, aluaturi ușoare, creme spumoase etc. Nu-l folosiți pentru amestecarea aluaturilor grele și groase.

ASAMBLAREA ȘI DEZASAMBLAREA APARATULUI

- Înainte de a începe asamblarea sau dezasamblarea mixerului, verificați dacă acesta este oprit și deconectat de la priză.
- 1. Intraducerea bolului de mixare**
 - a. Puneți mixerul pe o suprafață uniformă și uscată, de exemplu pe un banc de lucru din bucătărie.
 - b. Eliberați brațul A8 apăsând butonul PUSH A9 și înclinați-l în sus. Brațul A8 este blocat în poziția deschis atunci când butonul PUSH A9 glisează în afară împreună cu un click audibil.
 - c. Puneți bolul din oțel inoxidabil A4 în orificiul din unitatea de bază A5 și fixați-l în poziție rotindu-l în sensul acelor de ceasornic. Când bolul A4 este pus corect, nu este posibil să îl ridicați de pe unitatea de bază A5.
 - 2. Atașarea unui accesoriu (cârlig de frământare, bătător sau tel)**
 - a. Dacă decideți să utilizați scutul de turnare A6, atunci este necesar să îl atașați înainte de a monta un atașament. Puneți cu grijă scutul de turnare A6 pe brațul rabatabil și fixați-l în poziția blocată rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
 - b. La atașarea unui accesoriu, brațul A8 trebuie fixat în poziția deschis, vezi punctul b din capitolul "Introducerea bolului de mixare". Atașați unul dintre accesoriile pe arborele în formă de T al capului de amestecare A7, astfel încât arborele să se potrivească în orificiul accesoriului. Împingeți atașamentul spre capul de amestecare A7, rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l fixa pe arbore.

- c. Cu o mână, țineți atașamentul și trageți-l ușor în jos. Dacă este fixat corespunzător pe arbore, nu se va desprinde.
- d. Dacă nu veți pune imediat ingredientele în bolul de amestecare A4, apăsați butonul PUSH A9 și înclinați brațul A8 în poziția orizontală. Când brațul A8 este înclinat în poziție orizontală, butonul PUSH A9 va aluneca în afară însoțit de un click sonor.

3. Scoaterea atașamentului și bolului de amestecare

- a. Eliberați brațul A8 apăsând butonul PUSH A9 și înclinați-l în sus. Brațul A8 este blocat în poziția deschis atunci când butonul PUSH A9 glisează în afară împreună cu un click audibil.
- b. Țineți atașamentul și împingeți-l ușor spre capacul de amestecare A7. Apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când este eliberat de arborele motorului și scoateți-l. Rotiți bolul A4 în sens invers acelor de ceasornic și scoateți-l de pe unitatea de bază A5. Mutați brațul A8 înapoi în poziția orizontală.

UTILIZAREA APARATULUI

1. Desfășurați lungimea necesară a cablului de alimentare din compartimentul A12.
2. Eliberați brațul A8 apăsând butonul PUSH A9 și înclinați-l în afară.
3. În bolul A4 care este pus în unitatea de bază A5, puneți ingredientele.

Atenție:

Greutatea maximă a ingredientelor care pot fi procesate într-un singur lot este de 1,6 kg. Când pregătiți aluatul de pâine, nu procesați mai mult de 600 g de făină odată. Atunci când pregătiți aluatul pentru produse de patiserie dulci (prăjituri cu fructe etc.) este posibil să procesați cel mult 450 g de făină odată. Numărul maxim de albușuri care pot fi bătute dintr-o dată este de 8.

4. Apăsați butonul PUSH A9 și înclinați brațul A8 împreună cu accesoriul atașat în poziția orizontală.
5. Asigurați-vă că mixerul de alimente este asamblat corect și că butonul de control al vitezei A0 este setat în poziția 0 (mod stand-by). Conectați cablul de alimentare la priză. Conectarea la o priză funcțională este indicată prin aprinderea butonului de control al vitezei A0.
6. Utilizați butonul de control al vitezei A0 pentru a seta nivelul de viteză necesar de la 1 la 6. Mai întâi, setați o viteză mai mică pentru a preveni pulverizarea ingredientelor. De îndată ce sunt amestecate împreună, creșteți viteza la nivelul necesar. Viteza poate fi reglată în orice moment, după cum este necesar.

Modul puls este folosit pentru a crește viteza la maxim pentru o perioadă scurtă de timp. Pentru a activa modul puls, rotiți butonul de control al vitezei A0 în poziția PULSE și pentru a asigura funcționarea continuă țineți-l apăsat în această poziție. De îndată ce eliberați butonul de control al vitezei A0, acesta va reveni automat în poziția 0 (oprit).

Atenție:

Dacă este necesar să ștergeți ingredientele de pe interiorul bolului de amestecare A4 și al accesoriului, mai întâi opriți mixerul, punând butonul de reglare a vitezei A0 în poziția 0 (mod stand-by), apoi deconectați-l de la priză. Apoi ștergeți ingredientele folosind o spatulă de plastic.

Timpul maxim de funcționare este de 6 minute. Nu lăsați aparatul să funcționeze continuu mai mult decât este indicat mai sus. Acest lucru este valabil mai ales în cazul unei încărcături grele (de ex. atunci când se prelucrează aluaturi groase). Dacă aparatul funcționează sub sarcină mare, lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 10 minute înainte de a-l porni din nou. La sarcini mai mici, un timp de răcire de 3 până la 5 minute este de obicei suficient.

7. După ce ați terminat de utilizat aparatul, setați butonul de control al vitezei A0 în poziția 0 (mod stand-by) și deconectați cablul de alimentare de la priză.
8. Dezasamblați mixerul conform instrucțiunilor incluse în capitolul "Asamblarea și dezasamblarea aparatului". Folosiți o spatulă din plastic moale pentru a îndepărta amestecurile din bolul A4 și din accesoriu.

9. Curățați mixerul după fiecare utilizare conform instrucțiunilor din capitolul "Curățare și întreținere".

GHID RAPID DE PREPARARE

Tip atașament	Ingrediente	Cantitate	Timp procesare	Selectare viteză
Tel A2	Albuș de ou	Max. 8 buc.	4 minute	Nivel 6
Tel A2	Frișcă	500 ml	4-5 minute	Nivel 6
Tel A2	Maioneză	3 gălbenușuri	1 minut	Nivel 2-4
Bătător A3	Aluat prăjituri	Aprox. 800 g	6 minute	Nivel 2-6
Cârlig de frământare A1	Aluat pâine	Max. 600 g făină	4 minute	Nivel 2

Notă:

Timpii de procesare de mai sus sunt doar o referință. Pentru a preveni stropirea ingredientelor din bol, selectați un nivel de viteză inițial de 1 sau 2. Setări ulterioare o viteză mai mare în funcție de cerințe.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Înainte de a curăța mixerul, opriți-l întotdeauna punând butonul de control al vitezei A0 în poziția 0 și deconectați-l de la priză.
- Este necesar să curățați bine accesoriul după fiecare utilizare în apă fierbinte și detergent de vase. Apoi clătiți-l sub jet de apă curată și ștergeți bine cu un material textil fin.

Notă:

Accesoriile sunt destinate contactului pe termen scurt cu alimente (inclusiv băuturi), adică max. 4 ore.

- Spălați vasul de amestecare din oțel inoxidabil A4 cu apă fierbinte și detergent de vase. Apoi clătiți-l sub jet de apă curată și ștergeți-l bine cu un material textil fin.

Sfat:

Dacă ați bătut albușuri de ou spumă, clătiți mai întâi telul A2 și vasul de amestecare A4 sub apă rece. Dacă ar fi să folosiți apă fierbinte, resturile de albuș s-ar întări și îndepărtarea lor ar fi mai dificilă.

- Pentru a curăța unitatea de bază A5 și brațul A8 utilizați un material textil înmuiat într-o soluție slabă de detergent. Apoi ștergeți totul cu un material textil uscat.
- Nu introduceți niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Pentru curățare, nu utilizați diluanți sau solvenți sau agenți de curățare care cauzează abraziune. În caz contrar, suprafața aparatului ar putea fi deteriorată.

DEPOZITARE

- Dacă nu veți folosi mixerul, depozitați-l într-un loc uscat, și nu îl lăsați la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că brațul A8 este înclinat în poziție orizontală.

SFATURI

ALUAT DE PÂINE – INGREDIENTE

FĂINĂ

Acesta este cel mai important ingredient folosit pentru coacerea pâinii. Împreună cu drojdia creează textura pâinii. Când este amestecat cu un lichid, proteinele conținute în acesta încep să creeze gluten. Glutenul este o rețea de fibre flexibile care captează gazele produse de drojdie.

Făină albă de grâu

Se vinde ca făină de copt, făină de pâine sau făină fină de grâu. Făina fină este cea mai ușor disponibilă, u toate acestea, veți obține un rezultat mai bun cu făină cu conținut de proteine de cel puțin 11% până la 12 %. Rețetele incluse în acest manual de utilizare necesită utilizarea făinii de pâine cu un conținut de proteine de 11%. Aceste informații sunt furnizate pe ambalajul făinii. Nu cernați făina și nu folosiți făină cu praf de copt decât dacă este specificat în rețetă.

Făină integrală de grâu

Este produsă din boabe de grâu și conține tărațe și germeni. Pâinea coaptă din acest tip de făină va fi mai densă. Veți obține o pâine mai puțin densă, înlocuind o cană de făină integrală cu o cană de făină albă.

Făină de secară

Este foarte popular în fabricarea pâinii. Conține o cantitate mare de compuși minerali, dar are un conținut scăzut de proteine și de aceea este de obicei combinat cu făină de grâu pentru a vă asigura că pâinea crește bine.

Făină de gluten

Este produsă prin extragerea glutenului din boabele de grâu. Adăugarea de făină de gluten poate îmbunătăți textura și calitatea pâinii atunci când se folosește o făină cu conținut mai mic de proteine.

AMESTECURI DE PÂINE

Conțin făină, zahăr, lapte praf, sare și alte ingrediente precum ameliorator de pâine. De obicei se adaugă apă și drojdie.

AMELIORATOR DE PÂINE

Este disponibil în supermarket-uri și magazine naturiste. Ingredientele conținute în amelioratorul de pâine sunt de obicei acizi din industria de prelucrare a alimențelor, cum ar fi acidul ascorbic (vitamina C) și enzimele (amaliza) extrase din făina de grâu. Amelioratorul de pâine va ajuta la întărirea aluatului, obținând astfel o pâine de dimensiune mai mare și o textură mai fină. Pâinea este mai stabilă și durează mai mult.

ZAHĂR

Oferă o dulceață, aromă și o culoare maro crustei pâinii. Se adaugă la drojdie. Se potrivesc zahărul alb, zahărul brun sau mierea.

LAPTE PRAF ȘI PRODUSE LACTATE

Acestea îmbunătățesc gustul și cresc valoarea nutritivă a pâinii. Laptele praf este potrivit și ușor de utilizat. Păstrați-l într-un recipient ermetic la frigider. De asemenea, se poate folosi lapte de soia uscat, dar face pâinea mai tare. Laptele proaspăt nu trebuie înlocuit decât dacă în rețetă se indică altfel.

SARE

Este un ingredient important pentru coacerea pâinii. Mărește capacitatea de absorbție a aluatului, îmbunătățește frământarea, susține dezvoltarea glutenului și are efect asupra dormei pâinii, texturii pesmetului, gustului și crește durata de viață a pâinii. Măsurați cu atenție, deoarece împiedică creșterea pâinii.

GRĂSIME

Adaugă aromă și păstrează umiditatea. Se pot folosi uleiuri vegetale, cum ar fi uleiul de șofran, floarea soarelui sau de rapiță. Uleiurile pot fi înlocuite cu unt sau margarină, totuși culoarea crustei poate deveni gălbuie.

DROJDIE

Este folosit ca agent de dospire. Rețetele din acest manual folosesc drojdie uscată. Înainte de a utiliza drojdia uscată, verificați întotdeauna data limită de utilizare, deoarece drojdia cu o dată limită expirată poate face ca aluatul să nu crească. Trebuie folosită de trei ori mai multă drojdie proaspătă sau presată decât drojdia uscată. Pentru a crea un starter, este nevoie de lichid, zahăr și căldură.

DROJDIE CU CREȘTERE RAPIDĂ

Este un amestec de drojdie și ameliorator de pâine. Dacă doriți să înlocuiți drojdia standard din rețeta dvs. cu acest tip de drojdie, lăsați deoparte amelioratorul de pâine. Aluatul cu creștere rapidă nu trebuie utilizat în combinație cu amestecuri de pâine, deoarece un ameliorator de pâine este de obicei deja conținut în ele.

APĂ

De obicei se folosește apă standard de la robinet. Este necesar să se încălzească apa rece la temperatura camerei înainte de utilizare. Apa prea rece sau prea fierbinte va împiedica formarea starterului.

OUĂ

Sunt folosite în anumite rețete de pâine. Acestea ajută aluatul să crească și cresc valoarea nutritivă a pâinii. Acestea adaugă aromă și o crustă fină și sunt de obicei folosite pentru tipurile mai dulci de pâine.

ALTE INGREDIENTE

Ingrediente precum fructe uscate, nuci, fulgi de ciocolată etc. care ar trebui să rămână întregi în pâinea coaptă trebuie amestecate în aluat. Acestea trebuie adăugate treptat în aluat în timpul procesului de frământare înainte ca aluatul să crească.

ALUAT DE PÂINE – PREPARARE

- Verificați durata minimă de viață sau data limită de utilizare a tuturor ingredientelor.
- Adăugați ingredientele în ordinea în care sunt prevăzute în rețetă.
- Depozitați alimentele deschise în recipiente ermetice.
- Lăsați ingredientele pe care le-ați scos din frigider să ajungă mai întâi la temperatura camerei înainte de a le folosi.
- Dacă nu este indicat altfel în rețetă, folosiți făină de pâine. Nu folosiți făină cu conținut de proteine mai mic de 11%.
- Nu folosiți făină cu praf de copt pentru a face o pâine pe bază de drojdie, dacă nu se indică altfel în rețetă.
- Dacă locuiți într-o locație care se află peste 900 m deasupra nivelului mării, probabil că va trebui să ajustați cantitatea de drojdie indicată în rețetă. Cu cât este mai mare altitudinea deasupra nivelului mării, cu atât presiunea aerului este mai mică și aluatul crește mai repede. Se recomandă să folosiți $\frac{1}{4}$ de linguriță de drojdie mai puțin decât este indicat în rețetă.
- Dacă vremea este caldă și umedă, folosiți $\frac{1}{4}$ de linguriță de drojdie mai puțin decât este indicat în rețetă pentru a preveni creșterea excesivă a aluatului.
- Proprietățile făinii se pot modifica în funcție de sezon sau de tipul de depozitare. Apoi este necesar să ajustați raportul apă la făină în felul următor. Dacă aluatul este prea lipicios, adăugați 1 până la 2 linguri de făină. Dacă aluatul este prea uscat, adăugați 1 până la 2 linguri de apă. Sunt necesare câteva minute pentru ca aceste ingrediente să fie absorbite. Ar trebui să fie posibil să se formeze un aluat cu cantitatea potrivită de făină și apă într-o pâine netedă, care este umedă la atingere, dar nu lipicioasă.

Cum se prepară un starter de drojdie

- Turneți cantitatea de apă caldă indicată în rețetă într-un vas curat de sticlă. Se adaugă apoi cantitatea necesară de drojdie proaspătă sau presată împreună cu 1 linguriță de zahăr și o

linguriță de făină. Se amestecă totul cu grijă și se acoperă cu o pungă de plastic. Lăsați-l într-un loc cald (30°C) aproximativ 30 de minute sau până când amestecul face spumă. Acest amestec trebuie utilizat imediat.

Dospirea într-un loc cald

- Drojdia, fie că este în timpul fermentației sau în aluat, necesită căldură pentru a câștiga în volum. Creați un loc cald pentru a crește aluatul, așezând o tavă metalică de copt pe un bol cu apă suficient de fierbinte. Puneți aluatul pregătit pe tava de copt și acoperiți cu o pungă de plastic mai groasă unsă ușor sau cu un material textil de bucătărie. Pentru ca aluatul să crească, este necesar o locație caldă, fără curent. Lăsați aluatul să crească până când își dublează volumul.

ALUAT DE PRĂJITURI ȘI PATISERIE – INGREDIENTE

FĂINĂ

Făina folosită pentru prăjituri și produse de patiserie fine trebuie să aibă un conținut mai mic de proteine (gluten), decât făina folosită pentru coacerea pâinii.

Făină mediu-fină și fină

Această făină are un conținut mai scăzut de proteine (gluten) și oferă produselor de copt, cum ar fi prăjiturile, tartele, produsele de patiserie fine, clătitele o textură mai fină.

Făină cu praf de copt

Este un amestec de făină și agenți de dospire, cum ar fi praf de copt. Pentru a face 1 cană din amestecul de făină și praf de copt, amestecați 1 cană de făină cu 2 lingurițe de praf de copt.

Făină de grâu integral

Conține tărâțe și germeni de grâu și poate fi folosit în aluaturi pentru tarte și plăcinte. Textura unui produs făcut din făină integrală de grâu va fi mai densă.

Făină de porumb

Este făcută din porumb și este folosită pentru anumite produse de panificație cărora le împrumută o textură mai fină. Poate fi folosit pentru a îngroșa sosurile și deserturile.

Făină de orez

Este făcută din orez și este folosită pentru a face textura produselor de copt mai fină, de exemplu pentru aluatul scurt.

PRAF DE COPT

Este folosit ca dospitor de copt.

BICARBONAT DE SODIU

Poate fi folosit ca agent suplimentar de dospire sau pentru întunecarea anumitor produse de panificație.

UNT

Oferă un gust specific și o textură fină produselor de copt. În anumite rețete este posibil să înlocuiți uleiul cu untul, totuși gustul și textura rezultată a produsului de copt vor fi diferite. În acest caz, folosiți

cu ¼ mai puțin unt decât cantitatea de ulei indicată în rețetă. Înainte de a începe să bateți untul împreună cu zahărul, lăsați-l să se înmoaie la temperatura camerei.

OUĂ

Ouăle trebuie să fie la temperatura camerei pentru a da volumul corect produselor de copt. Spargeți ouăle individual într-un castron separat și abia apoi adăugați la celelalte ingrediente. Acest lucru va preveni distrugerea întregului lot dacă unul dintre ouă este stricat. Dacă bateți albușurile spumă, separați-le cu grijă de gălbenușuri. Gălbenușurile de ou conțin grăsime și rămășițele lor împiedică prepararea cu succes a albușurilor. Înainte de a începe să bateți albușurile, asigurați-vă că telul și vasul de amestecare sunt complet curate și fără reziduuri de grăsime. În caz contrar, albușurile s-ar putea să nu fie bătute perfect.

LAPTE

Trebuie folosit lapte integral, dacă nu se indică altfel în rețetă. Se poate folosi lapte cu conținut scăzut de grăsimi sau jumătate de smântână, dar gustul final și textura produselor de copt pot fi diferite.

ZAHĂR

De obicei, se folosește zahăr granulat alb. Adaugă savoare, textură și culoare produselor de panificație.

De asemenea, se folosește frecvent zahărul tos deoarece se dizolvă mai ușor atunci când este bătut cu unt. Zahărul brun poate fi folosit pentru a adăuga un gust și o culoare diferite produselor de copt.

COACERE

- Lăsați cuptorul să se preîncălzească la temperatura corectă înainte de a începe coacerea.
- Temperatura de coacere poate diferi în funcție de tipul cuptorului. Reduceți temperatura indicată în rețetă cu 15-20 °C dacă utilizați un cuptor cu aer cald.
- În loc să tapetați tava cu făină, puteți folosi hârtie de copt dacă este cazul. Puteți acoperi tava de copt cu o cantitate mică de grăsime pentru a preveni alunecarea hârtiei de copt pe suprafața netedă a formei de copt.
- Testați că produsul copt este gata înainte de a-l scoate din cuptor. Atingeți ușor partea de sus a produsului de copt, dacă acesta revine la forma inițială, ar trebui să fie copt corespunător. Introduceți cu grijă o scobitoare în mijlocul preparatului copt și scoateți-o. Dacă aluatul nu se lipește de scobitoare, produsul copt este gata.
- Pentru a face biscuiții mai crocanți, scoateți tava din cuptor și puneți-o pe un grătar metalic. Mișcați articolele individuale de pe tava de copt din locul lor de coacere și lăsați-le să se răcească. Odată ce s-au răcit, mutați-le din tava de copt pe un platou.

REȚETE

Pandișpan

4 ouă, albușuri separate de gălbenușuri

¼ cană de zahăr tos

1 cană (150 g) de făină mediu-fină cu praf de copt, cernută

3 linguri de apă

- Folosiți telul A2.
- Setează viteza la 6 și bateți spumă densă albușurile. Reduceți viteza la 1 și adăugați încet zahăr până când spuma se îngroașă și încetează să fie netedă.
- Adăugați gălbenușurile și amestecați cu grijă.
- Setează viteza la 1 și adăugați intermitent făină și apă. Bateți până când ingredientele se combină.
- Turnați aluatul într-o tavă de copt unsă și tapetată cu făină în prealabil.

- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru cca. 20-25 de minute.
- Lăsați pandișpanul copt să se răcească pe un grătar metalic.

Prăjitură cu aluat de vanilie

125 g unt, topit

¾ cană de zahăr tos

1 linguriță esență de vanilie

2 ouă

2 căni (300 g) de făină mediu-fină cu praf de copt, cernute

¾ cană de lapte

- Folosiți bătătorul A3.
- Setați viteza la 6 și bateți untul împreună cu zahărul până când amestecul devine pufos și neted.
- Adăugați esența de vanilie, ouăle unul după altul și bateți-le bine.
- Reduceți viteza la 2 și adăugați încet, intermitent, făina și laptele și bateți până se formează un aluat omogen.
- Turnați aluatul într-o tavă de copt unsă în prealabil și tapetată cu făină cu diametrul de 22 cm.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru aproximativ 45-50 de minute sau până când aluatul are o culoare aurie.
- Lăsați tortul copt să se răcească pe un platou metalic.

Biscuiți cu unt (aprox. 40 buc.)

125 g unt, topit

¾ cană de zahăr tos

1 linguriță de esență de vanilie

1 ou

2 căni (300 g) de făină mediu-fină

1 linguriță praf de copt

- Folosiți bătătorul A3.
- Setați viteza la 6 și bateți untul până la omogenizare. Se adaugă zahărul, esența de vanilie și oul. Bateți până se obține un amestec ușor omogen.
- Amestecați făina și praful de copt.
- Setați viteza la 2 și adăugați treptat făina până când totul se combină corespunzător într-o singură masă. Cu toate acestea, nu bateți prea mult timp.
- Folosiți o linguriță pentru a forma bile mici și puneți-le uniform pe o tavă de copt ușor unsă sau acoperită cu hârtie de copt. Lăsați suficient spațiu în jurul fiecărei bile. Folosind o furculiță dată prin făină, împingeți în jos fiecare dintre bile.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 190°C pentru aproximativ 12-15 min. sau până când biscuiții devin ușor aurii.
- Scoateți biscuiții de pe tava de copt și lăsați să se răcească pe un grătar metalic.

Cream snow puffs (20-24 buc.)

4 albușuri de ou

1 cană de zahăr tos

- Folosiți telul A2.
- Setați viteza la 6 și bateți o spumă groasă din albușuri. Reduceți viteza la nivelul 1 și adăugați cu grijă jumătate din zahăr și bateți-l. Apoi adăugați zahărul rămas.

- Cu o lingură aplicați o cantitate mică din amestec pe o tavă de copt ușor unsă. Lăsați aproximativ 3 cm în jurul pieselor individuale, astfel încât să nu se atingă la coacere.
- Coaceți în cuptor la 120°C aproximativ 1 până la 1 ½ oră sau până când se usucă. Pentru a evita arderea pufurilor de zăpadă, nu le coaceți prea mult. Luați-le de pe tava de copt și lăsați-le deoparte să se răcească și depozitați-le într-un recipient ermetic.

Notă:

Puteți folosi un instrument de decorare pentru a crea pufuri de zăpadă mai mari. Acest lucru poate necesita un timp mai lung de coacere.

Pâine albă

4 cești (600 g) de făină de pâine

3 linguri de lapte praf

1 ½ linguriță de sare

1 ½ lingură de zahăr

1 linguriță de ameliorator de pâine

2 lingurițe de drojdie instant

2 linguri de ulei

1 ½ căni (375 ml) de apă

Făină suplimentară pentru frământat manual

- Folosiți cârligul de frământare A1.
- În bolul de mixare se amestecă făina, laptele praf, sarea, zahărul, amelioratorul de pâine și drojdia instant.
- Setați viteza 1-2 și adăugați încet apă și ulei în amestecul uscat. Se lasă la frământat până începe să se formeze un aluat.
- Mutați aluatul pe o placă de rulat dată în prealabil cu făină și frământați bine cu mâna până când aluatul este suficient de fin și neted.

Notă:

În această etapă, aluatul trebuie frământat foarte bine astfel încât să se formeze gluten, care conferă aluatului elasticitatea corectă și îl ajută să crească.

- Puneți aluatul într-un bol mare și acoperiți cu folie de plastic. Lăsați-l să crească într-un loc cald timp de aproximativ 20 de minute sau până când aluatul își dublează volumul.
- Scoateți aluatul crescut din vas și frământați încă o dată pe o masă de rulat dată ușor cu făină.
- Puneți aluatul într-o tavă de copt. Acoperiți cu folie de plastic și lăsați-l să crească într-un loc cald timp de aproximativ 30-40 de minute sau până când aluatul a crescut suficient. Îndepărtați folia de plastic.
- Puteți face o glazură de ou înainte de coacere.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru aproximativ 40-50 de minute sau până când pâinea devine aurie.
- Lăsați pâinea coaptă să se răcească timp de v15 până la 20 de minute și apoi scoateți-o din tava de copt. Lăsați pâinea să se răcească complet înainte de a o tăia, pentru a preveni prăbușirea.

Glazură de ou pentru aluatul de pâine

1 ou, bătut ușor

2-3 linguri de apă

- Amestecați ambele ingrediente până când se formează un amestec omogen. Nu le bateți. Dacă este necesar, strecurați printr-o sită. Ungeți glazura de ou pe aluatul de pâine înainte de coacere.

Focaccia (2-4 porții)

3 căni (450 g) de făină de pâine

1 linguriță de sare

2 lingurițe de zahăr

2 lingurițe de drojdie instant

2 linguri de ulei de măsline

1 cană (250 ml) de apă

Pentru glazură:

2 linguri de ulei de măsline

1 lingură de sare grunjoasă

2 linguri de măsline negre, tăiate felii

- Folosiți cârligul de frământare A1.
- În bolul de mixare, amestecați făina, sarea, zahărul și drojdia.
- Setati viteza la 1-2 și adăugați încet apă și ulei în amestecul uscat. Se lasă la frământat până începe să se formeze un aluat.
- Mutați aluatul pe o placă de rulat ușor dată cu făină și frământați bine cu mână până când se formează un aluat fin.
- Puneți aluatul într-un bol mare și acoperiți cu folie de plastic. Lăsați-l să crească într-un loc cald timp de aproximativ 20 de minute sau până când aluatul își dublează volumul.
- Scoateți aluatul crescut din vas și frământați încă o dată pe o masă de rulat ușor dată cu făină.
- Puneți aluatul într-o tavă de teflon unsă ușor cu dimensiunile de 20 x 30 cm și rulați în forma tăvii de copt.
- Acoperiți ușor cu folie de plastic și lăsați-le să crească într-un loc cald timp de aproximativ 20-30 de minute sau până când aluatul a crescut puțin. Scoateți folia de plastic.
- Ungeți aluatul cu ulei de măsline și ștropiți cu sare grunjoasă și măsline feliate.
- Coaceți în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru aproximativ 30-35 de minute sau până când focaccia capătă o culoare aurie.
- După ce o scoateți din cuptor, lăsați-o să se răcească pe un grătar metalic.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50-60 Hz

Putere nominală de intrare: 600 W

Clasa de protecție (la șocuri electrice): II

Nivel de zgomot: 86 dB(A)

Nivelul declarat de emisie de zgomot al aparatului este 86 dB(A), ceea ce reprezintă un nivel A de putere acustică în raport cu o putere acustică de referință de 1 pW.

Glosar de termeni tehnici:

Clasa de siguranță pentru protecția împotriva șocurilor electrice:

Clasa II – Protecția împotriva șocurilor electrice este asigurată prin izolație dublă sau rezistentă.

Modificările textului și ale parametrilor tehnici sunt rezervate.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
Importat în România de SC LEHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul înconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeurii și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

