

**SENCOR®**

STM 3730SL



## **Köögikombain**

Originaaljuhendi tõlge

# Köögikombain

## Olulised ohutusjuhised

### LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE ALLES.

#### Üldised hoiatused

- Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Hoidke seade ja juhe laste käeulatusesest kaugemal.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks vähese füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikute poolt kui nende ohutuse eest vastutav isik neid ei juhenda või kui neid ei ole informeeritud seadme ohutust kasutamisest mõistmaks võimalikku ohtu.

#### Elektrisüsteemi ohutus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku veenduge seadme nimiplaadil oleva pinge vastavuses teie vastava seinakontaktiga.
- Veenduge, et toitejuhe ei satuks vette ega niiskuse kätte.
- Ärge asetage raskeid esemeid toitejuhtmele. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle laua serva ega puutuks vastu kuumi või teravaid pindasid, hoidke see eemale seadme pöörlevatest osadest.
- Ärge eemaldage pistikut seinakontaktist juhtmest tõmmates. See võib juhet või pistikupesa kahjustada. Eemaldage pistik seinakontaktist tõmmates õrnalt juhtme pistikust..
- Kui juhe on kahjustatud, laske see vahetada professionaalil. Kahjustatud juhtmega või pistikuga seadme kasutamine on keelatud.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge püüdke seadet ise parandada ega teha selles muid muudatusi. Seadme remontimiseks tuleb see viia volitatud esindusse. Seadme rikkumine garantiiperioodi ajal katkestab garantii.
- Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud seinakontakti. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku enne täielikku kokkupanemist.
- Peale seadme kasutamise lõpetamist lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast.

#### Turvalisus kasutamise ajal

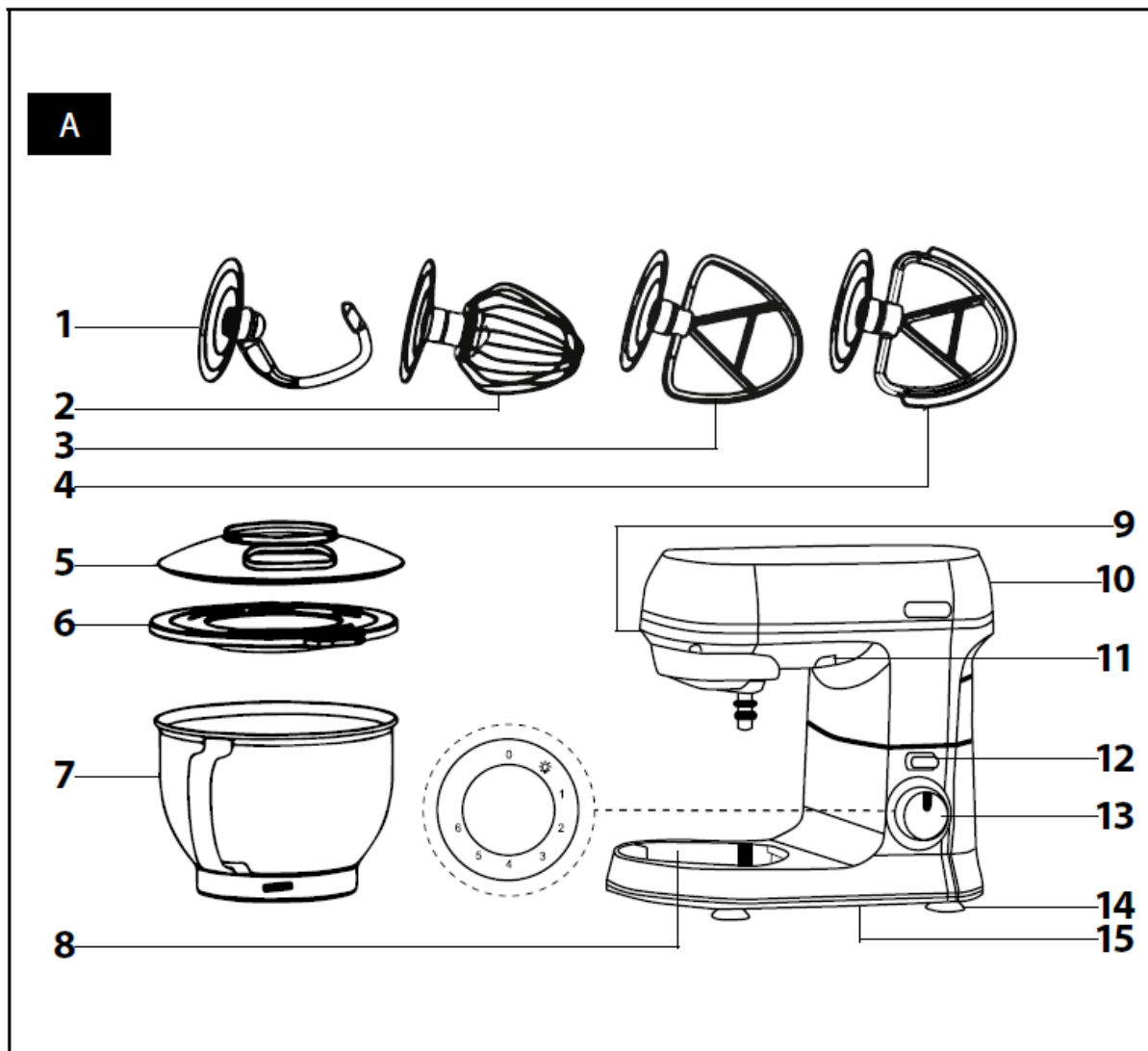
- Ärge kasutage lisasid, mis ei ole selle seadme varustuses ning mis ei ole loodud selle toote jaoks.
- Seade on mõeldud ja loodud ainult tavapäraste koduste toidukoguste valmistamiseks.
- Seade on loodud kasutamiseks ainult sellistes kohtades, nagu:

- kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades;
  - talud
  - hotelli- motelli jm elamu tüüpi keskkonnad.
  - -külalistemajad
- Kasutage seadet ainult ettenähtud otstarbel.
  - Ärge kasutage seadet tööstuslikus keskkonnas ega õues.
  - Ärge kasutage seadme läheduses pihusteid.
  - Ärge asetage seadet aknalauale ega ebastabiilsele alusele. Kasutage seadet ainult tasasel, kuival ja stabiilsel alusel.
  - Ärge asetage seadet elektri- või gaasipliidile , samuti lahtise tule ega kütteseadme lähedale.
  - Ärge puhastage seadet (välja arvatud eemaldatavad osad ja segamiskauss) voolava vee all ega kastke seda vette ega muudesse vedelikesse.
  - Enne tarvikute paigaldamist, eemaldamist või vahetamist kontrollige, kas seade on väljalülitatud ja pistik seinakontaktist eemaldatud.
  - Ohutuse tagamiseks on antud seade varustatud turvamehhanismiga, mis takistab mootori käivitumist, kui seadme õlg on kallutatud.
  - Enne seadme kasutamist kontrollige, kas see on korralikult kokku pandud ja õlg horisontaalses asendis.
  - Laske kuumal vedelikul või toidul enne segamist jahtuda.
  - Ärge laske seadmepuhul raske segu puhul pidevalt töötada kauem kui 6 minutit. Enne uuesti sisselülitamist laske seadmepuhul vähemalt 10 min jahtuda.
  - Ärge kallutage seadme õlga ega pange käsi või esemeid, nagu nuga, kahvel või puulusikas, anumasse kui seade töötab. Ärge puutuge pöörlevaid osi ega tarvikuid, ja veenduge, et ka ripuvad riided, juuksed jms. oleksid eemal. Vastasel korral võite ennast või seadet vigastada.
  - Kui mõni ese, nt lusikas, kukub kausse seadme töötamise ajal, seadke kiiruse nupp viivitamatult O - asendisse (ooterežiim), lahutage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ese kausist välja.
  - Kui koostisained kleepuvad tarvikute või kausi seinte külge, lülitage seade välja ning eemaldage pistik seinakontaktist. Kasutage tarvikute ja kausi siseseinte puhastamiseks kaabitsat. Seejärel jätkake segamist.
  - Ärge lülitage seadet tühjtalt sisse. Ebaõige kasutamine võib lühendada seadme kasutusiga.

- Lülitage seade alati välja ja eemaldage pistik pistikupesast kui te seda ei kasuta, kui jätate selle järelevalveta ja enne kokkupanemist või lahtivõtmist, samuti enne puhastamist või liigutamist.
- Enne seadme hoiustamist kontrollige, kas õla statiiv on kallutatud horisontaalasendisse.
- Ärge asetage seadmele esemeid. Ärge sisestage seadme avadesse esemeid.
- Ärge pange seadme tarvikuid mikrolaineahju.
- Asetage seade ainult puhtale, kuivale, horisontaalsele ja kindlale pinnale. Ärge asetage seadet aknalauale, tööpinna või laua servale ega valamunõrutuspinnale.
- olge väga ettevaatlik kui kausis on kuum vedelik, kuna see võib välja pritsida, põhjustades ka kuuma auru väljapaiskumist.
- Ärge töödelge keevat vedelikku.
- Roostevabast terasest kaussi täites ärge ületage sellele märgitud maksimaalse koguse märgistust.
- Seadme väljalülitamiseks keerake kiiruse nupp „0“ positsiooni (ooterežiim). Pärast selle väljalülitamist oodake alati, kuni liikuvad osad on täielikult peatunud ja lahutage see seejärel pistikupesast, enne kui multifunktsionaalse pea lahti kallutate, enne lisaseadmete avamist või eemaldamist või tarvikute mis tahes osa aluse küljest ära võtmist.

# Köögikombain

## Kasutusjuhend



### SEADME KIRJELDUS

- |           |   |            |  |
|-----------|---|------------|--|
| <b>A1</b> | Segamiskonks  | <b>A10</b> | Väljakallutatav kõpp avatud asendi lukuga.                           |
| <b>A2</b> | Elastne pall-vispel                                       | <b>A11</b> | LED valgustus  |
| <b>A3</b> | A-kujuline kloppija                                       | <b>A12</b> | PUSH nupp käpa vabastamiseks   |
| <b>A4</b> | Elastne A-kujuline vispel                                 | <b>A13</b> | Valgustatud kiirusekontrolli nupp                                    |
| <b>A5</b> | Läbipaistev pritsmekaitsekaas                             | –          | 0 (väljalülitus ooterežiimile)                                       |
| <b>A6</b> | Kausi kaas  | –          | -kiirustasemed 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 ja 172 p/min) |
| <b>A7</b> | 4-liitrine roostevabast terasest kaus                     | <b>A14</b> | Libisemiskindel iminappadega jalg                                    |
| <b>A8</b> | Põhiseade   | <b>A15</b> | Toitejuhtme kerimise sahtel  |
| <b>A9</b> | Tarvikute <b>A1, A2, A3</b> või <b>A4</b> ühendamise võll |            |  |

## PLANETAARNE SEGAMISSÜSTEEM

- Planetaarne segamissüsteem põhineb otsiku kahekordsel pöörlemisel. Otsik pöörleb kellaosuti liikumisele vastassuunas mööda siseringi ja anum pöörleb vastupidises suunas. See tagab koostisainete täieliku ja ühtlase segunemise anumal.

## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- Enne esimest kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit, isegi juhul kui olete juba sama tüüpi seadet kasutanud. Kasutage seadet ainult kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Hoidke juhend alles kohas, kust selle tulevikus vajaduse korral kergesti kätte saate. Kui annate tolmuimeja kellelegi teisele, veenduge, et ka juhend seadmega kaasas oleks.
  - Hoidke vähemalt garantiiperioodi vältel alles originaalkarp, pakkematerjal, ostutšekk ja garantiikaart juhuks kui seade vajab garantiiremonti. Sellisel tarnimisel pakkige seade ainult originaalpakendisse.
1. Eemaldage seade hoolikalt pakendist ja ärge visake pakendit enne ära, kui olete kõik osad välja võtnud.
  2. Peske kõik toiduga kokkupuutuvad osad (sõtkumiskonks **A1**, elastne pallvispel **A2**, A-kujuline vispel **A3**, elastne A-kujuline vispel **A4**, kaas **A6**, **A7**, roostevabast terasest segamiskauss **A7** hoolikalt sooja vee ja neutraalse nõudepesuvahendiga. Seejärel loputage puhta veega ning kuivatage hoolikalt.

## OTSIKU TÜÜBI VALIMINE

### TARVIKU TÜÜP KASUTUSOTSTARVE

Taignasegaja **A1** Seda kasutatakse taigna ja paksemate pärmi sisaldavate taignate, nt leivataigen, segamiseks.

A-kujuline vispel **A3** ja elastne A-kujuline vispel **A4**.

Seda kasutatakse keskmise tihedusega ja kergema taigna (mitte pärmitaigna), kastmete, kreemide, täidiste jms. segamiseks.

Pall-vispel **A2**

Seda kasutatakse munade või munavalgete, koore, kergete tainaste, õhuliste kreemide jms vahustamiseks. Ärge kasutage seda raskete ja tihedate segude valmistamisel.

## SEADME KOKKUPANEK JA

### LAHTIVÕTMINE

- Enne kokkupanekut või lahtivõtmist kontrollige, et seade oleks eemaldatud vooluvõrgust.

#### 1. Segamisanuma paigaldamine

- 1.1. Asetage köögikombain kindlale, kuivale pinnale, nt töötasapinnale.
- 1.2. Vabastage käpp **A7** vajutades PUSH nuppu **A8** ning kallutades seda ülespoole. Käpp **A10** on lukustunud vertikaalsesse asendisse kui PUSH nupp **A12** libiseb kuuldava klõpsatusega välja.
- 1.3. Asetage roostevabast terasest anum **A7** alusel **A8** olevasse avasse ja keerake kellaosuti liikumise suunas kuni kauss lukustub. Kui anum **A7** on korralikult paigaldatud, ei ole seda võimalik aluselt **A8**tõsta.

#### 2. Otsiku paigaldamine (taignasegaja, vahustaja või vispel)

- 2.1. Kui otsustate kasutada läbipaistvat kaant **A5**, tuleb see paigaldada enne tarviku paigaldamist. Asetage läbipaistev kaas **A5** ettevaatlikult avatud käpa külge ja kinnitage see lukustatud asendisse, keerates seda vastupäeva.
- 2.2. Kui paigaldate otsikut, tuleb käpp **A10** lukustada avatud asendisse, vt 1.2 peatükis "Anuma paigaldamine" Kinnitage üks otsikutest T-kujulisele segamispea **A9** völliile nii, et völli sobitub tarviku auku. Suruge otsikut ülespoole segamispea **A9** suunas ja keerake vastupäeva, kuni see lukustub völliile.
- 2.3. Hoidke ühe käega otsikut ja tõmmake kergelt allapoole. Kui otsik on kindlalt völliil, ei tule see ära.
- 2.4. Kui te ei pane koostisaineid kohe segamisanumasse **A7**, vajutage PUSH nuppu **A12** ja kallutage õlg **A10** horisontaalasendisse. Kui käpp

**A10** on horisontaalasendisse kallutatud, libiseb **PUSH** nupp **A12** kuuldava klõpsatusega välja.

### 3. Lisade ja anuma eemaldamine

3.1. Vabastage käpp **A10** vajutades **PUSH** nuppu **A12** ning kallutades seda ülespoole. Käpp **A10** on lukustunud vertikaalsesse asendisse kui **PUSH** nupp **A12** libiseb kuuldava klõpsatusega välja.

3.2. Hoidke otsikut ja suruge kergelt vastu segamispea **A9** suunas. Seejärel pöörake seda päripäeva kuni see võllilt vabaneb, ning eemaldage. Keerake segamiskaussi **A7** vastupäeva ja eemaldage aluselt **A8**. Liigutage käpp **A10** tagasi horisontaalasendisse.

## SEADME KASUTAMINE

1. Kõigepealt kerige liigne toitejuhtme osa sahtlisse **A15**.
2. Vabastage käpp **A10** vajutades **PUSH** nuppu **A12** ning kallutades seda välja.
3. Pange koostisained alusele **A8** asetatud nõusse **A7**.



### Tähelepanu:

Maksimaalne koostisainete kaal mida võib korraga valmistada, on 1,6 kg. Kui valmistate leivatainast, ärge töödelge üle 600 g jahu korraga. Taigna valmistamisel magusateks küpsetisteks (puuviljakoogid jne) ei ole võimalik ühe partiina töödelda üle 450 g jahu.

Maksimaalne kasutatav munade arv vahustamiseks on 8.

4. Vajutage **PUSH** nuppu **A12** ja kallutage käpp **A10** koos otsikuga horisontaalasendisse.
5. Veenduge, et köögikombain on korralikult kokku pandud ja kiiruse valiku nupp **A13** seatud **O** - positsiooni (ooterežiim). Ühendage toitejuhe kontakti.
6. Kasutage kiiruse valiku nuppu **A13** kiiruse 1-6 valimiseks. Valige alustamiseks madalam kiirus, et vältida koostisainete pritsimist. Kui ained on juba segunenud,

suurendage kiirust vajalikule tasemele. Kiirust saate seada vastavalt vajadusele igal ajal.



### Tähelepanu:

Vajadusel kaapige koostisained anuma **A7** seinalt ja otsikult keerates eelnevalt kiiruse valiku nupu **A13** **O** – positsiooni (ooterežiimi) ja seejärel eemaldades pistiku seinakontaktist. Seejärel tõmmake koostisained kasutades plastikspaatlit. Seadme maksimaalne tööaeg on 6 minutit. Ärge kasutage seadet ühtejärke kauem kui ülal kirjeldatud. Eriti oluline on see tihedamate tainaste puhul (nt saiaitaigen vms.) Kui seadmega valmistatakse eriti tihedata tainast, laske sellel peale lubatud tööaega vähemalt 10 min jahtuda enne kui uuesti sisse lülitate. Madalamal koormusel piisab 3-5 minutilisest jahtumisajast. Kui seade töötab katkematult 10 minutit, peatub see automaatselt.

7. Peale töö lõpetamist seadke kiiruse valiku nupp **A13** positsiooni **O** (ooterežiim) ja lahutage seade seinakontaktist.
8. Võtke seade lahti vastavalt juhendi peatükile "Seadme kokkupanek ja lahtivõtt". Kasutage pehmet plastikspaatlit jääkide eemaldamiseks anuma seintel **A7** ja otsikult.
9. Puhastage mikser peale iga kasutamist vastavalt juhendi peatükile "Puhastamine ja hooldus".

## Kiirjuhend segamiseks

Tarviku tüüp	Koostisained	Kogus	Töötlemisaeg	Kiiruse valikud
Elastne pallvispel <b>A2</b>	Munavalgud	max. 8 tk.	4 min	Tase 6
Elastne pallvispel <b>A2</b>	Kreem	500 ml	4–5 minutit	Tase 6
Elastne pallvispel <b>A2</b>	Majonees	3 muna	1 minut	Tase 2–4
A-kujuline vispel <b>A3</b>	Koogitaigen	umbes 800 g	6 minutit	Tase 2–6
Sõtkumiskonnaks <b>A1</b>	Saiataigen	maks 600 g jahuga	4 min	Tase 2

**Märkus:**

Ülalnimetatud segamisajad on ainult soovituslikud. Koostisainete pritsimise vältimiseks valige algkiiruseks tase 1-2. Hiljem suurendage kiirust.

**PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

- Enne seadme puhastamist keerake kiiruse valiku nupp **A13** alati O-positiooni ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Peale igat kasutamist tuleb seade ja kasutatud tarvikud hoolikalt kuuma vee ja neutraalse nõudepesuvahendiga puhastada. Seejärel loputage kõik need osad puhta voolava veega ning kuivatage hoolikalt peene lapiga.

**Märkus:**

Tarvikud on loodud lühiajaliseks kokkupuuteks toiduga (sh joogid), st. maksimaalselt 4 tundi.

- Peske roostevabast terasest segamiskauss **A7** kuuma vee ja neutraalse nõudepesuvahendiga. Seejärel loputage sooja veega ning kuivatage.

**Nõuanne:**

Kui vahustate munavalgeid, loputage elastne pall-vispel **A2** ja segamisnõu **A7** eelnevalt külma veega. Kui kasutate kuuma vett, tõmbab munavalge kõvaks ja selle eemaldamine on raskem.

- Aluse **A8** ja käpa **A10** puhastamiseks kasutage nõrgas nõudepesuvahendi lahuses niisutatud lappi. Pühkige kõik kuivaks.
- Ärge kastke seadet ega selle juhete vette ega muudesse vedelikesse. Ärge kasutage lahusteid ega muid abrasiivseid vahendeid. Vastasel korral võite seadme pinda kahjustada.

**SÄILITAMINE**

- Kui te seadet pikemat aega ei kasuta, hoidke seda kuivas, lastele kättesaamatus kohas. Veenduge, et käpp

**A10** oleks kallutatud horisontaalasendisse.

**NÕUANDED JA SOOVITUSED  
SAIATAIGEN - KOOSTISAINED****JAHU**

See on küpsetamisel kõige olulisem koostisaine. Koos pärmiga moodustab see saia tekstuuri. Kui taignale lisatakse vedelik, hakkavad proteiinid moodustama gluteeni. Gluteen seob pärmiga toodetud gaasi.

**Nisujahu**

Seda müüakse kui küpsetusjahu, saiajahu. Nisupüül on kõige kättesaadavam, kuid siiski annab parima tulemuse jahu kasutamine, mille valgusisaldus on vähemalt 11% -12%. Retseptides kasutatava saiajahu proteiinisaldus on 11%. Vajalik info on olemas ka jahu pakendil. Ärge sõeluge jahu ega kasutage küpsetuspulbriga jahu kui seda pole just retseptis öeldud.

**Täistera-nisujahu**

See jahu sisaldab kestadid. Sellise jahuga taigen jääb tihedam. Saavutate pehmema tulemuse kui vahetate 1 tassi täisterajahu 1 tassi valge nisujahu vastu.

**Rukkijahu**

See on väga populaarne saia valmistamiseks. Sisaldab suurt kogust mineraale, kuid on madala proteiinisaldusega ning tavaliselt kombineeritakse seda valge nisujahuga, et parandada taigna kerkimist.

**Gluteenijahu**

Seda toodetakse gluteeni eraldamisel täisteradest. Lisades gluteeni võite parandada saia tekstuuri ja kvaliteeti.

**Leivasegu**

Need sisaldavad jahu, suhkrut, piimapulbrit, soola ja muid koostisaineid. Tavaliselt tuleb lisada pärm ja vett.

**LEIVAPARANDAJA**

Toode on saadaval kauplustes ja tervisepoodides. Parandajaid sisaldavad ained on tavaliselt toiduainete tööstuses kasutatavad happed (C vitamiin) ja ensüüme (amülaas) mis on eraldatud nisujahust.



Need aitavad parandada taigna struktuuri ja pätsi suurust. Küpsetis on tunduvalt ühtlasem ja säilib kauem.

### **Suhkur**

Sellega parandatakse magusust, lõhna ja kooritu värvust. Lisatakse pärmile. Sobivad valge ja pruun suhkur, samuti mesi.

### **PIIMAPULBER JA PIIMATOOTED**

Need rikastavad maitset ja suurendavad toiteväärtust. Piimapulber on lihtne kasutada. Hoidke seda õhutihedas anumas külmikus. Võite kasutada ka sojapiima, kuid see teeb küpsetise sitkemaks. Värsket piima ei tohiks asendada kui retseptis ei ole teisiti ette nähtud.

### **Sool**

See on küpsetamisel kõige olulisem koostisaine. See suurendab taigna imavust, parandab segamist, toetab gluteeni arengut ja mõjutab pätsi kuju, saia tekstuuri ning maitset ja pikendab säilivust. Mõõtke soola kogust hoolikalt, kuna sellega väldite küpsetise liigset kerkimist.

### **RASV**

Annab aroomi ja hoiab niiskust. Kasutamiseks sobivad päevalille või rapsiõli. Õli võib asendada margariini või võid.

### **pärm**

Seda kasutatakse kergitusainena. Antud juhendi retseptides on kasutatud kuivpärm. Enne kuivpärm kasutamist kontrollige "parim enne" kuupäeva, kuna aegunud pärm kasutamine ei pruugi tainast kergitada.

Kuivpärmile vastab 3 x kogus presspärm. Käivitamiseke on vaja vedelikku, suhkrut ja soojust.

### **KIIRESTI KERGITAV PÄRM**

See on segu pärmist ja leivaparandajast. Kui soovite vahetada tavalise pärm oma retseptid selle vastu, siis jätke välja parandaja. Kiiresti kergitavat segu ei tohiks kasutada leivasegused, kuna need juba sisaldavad parandajaid.

### **Vesi**

Kasutatakse tavalist kraanivett. Vajadusel soojendage vesi toatemperatuurini. Liiga külm või kuum vesi ei lase taignal kerkida.

### **Munad**

Mune kasutatakse teatud retseptides. Need rikastavad maitset ja suurendavad toiteväärtust. Munad annavad lõhna ja krõbeda kooriku ning neid kasutatakse magusamate küpsetiste valmistamisel.

### **MUUD KOOSTISAINED**

Muud ained, nagu kuivatatud puuviljad, pähklid, šokolaad jne mis tuleb segada taignasse. Need tuleb lisada järk-järgult segamise ajal, enne kui taigen kerkima hakkab.

### **Saiatainas - ettevalmistus**

- Kontrollige toiduainete säilivustähtaega.
- Lisage koostisained vastavalt retseptis antud järjestusele.
- Avatud pakendeid hoidke õhutihedas anumas.
- Laske külmikust võetud toiduainetel soojeneda toatemperatuurini.
- Kui retseptis ei ole märgitud teisiti, siis kasutage valget nisujahu. Ärge kasutage jahu mille proteiinisaldus on vähem kui 11 %.
- Ärge kasutage küpsetuspulbrit pärmitaigna valmistamisel, kui retseptis ei ole märgitud teisiti.
- Kui elate asukohas, mis asub üle 900 m üle merepinna, siis ilmselt on vaja kohandada retseptis märgitud pärm kogust. Mida kõrgemal ollakse merepinnast, seda väiksem on õhurõhk ning tainas kerkib kiiremini.
- Seetõttu on soovitatav kasutada ¼ tl pärm vähem kui retseptis märgitud.
- Kui ilm on soe ja niiske, on soovitatav kasutada ¼ tl pärm vähem kui retseptis märgitud, et vältida taigna üle kerkimist.
- Jahu omadused võivad muutuda sõltuvalt aastaajast ja hoiutingimustest. Sellisel juhul on vaja reguleerida vee ja jahu suhet järgmiselt. Kui taigen on liiga kleepuv, lisage 1 – 2 spl jahu. Kui taigen on liiga kuiv, lisage 1 – 2 spl vett.

Toiduained vajavad mõne minuti imamiseks. Õige jahu ja vee koguse korral peaks tainast olema võimalik kujundada ühtlaseks pätsiks, mis on puudutamisel niiske, kuid mitte kleepuv.

#### **Kuidas alustada pärmitaigna valmistamist.**

- Valage vajalik kogus sooja vett klaasnõusse. Seejärel lisage vajalik kogus värsket või presspärmid koos 1 tl suhkruga ja 1 tl jahuga. Segage ained ettevaatlikult ja katke kilega. Jätke sooja kohta (30 °C) u 30 minutiks, kuni segu hakkab vahutama. Segu tuleb kohe kasutada.

#### **Kerkimine soojas kohas.**

- Pärm, olgu see siis käärimise ajal või taignas, nõuab mahu suurendamiseks soojust. Looge soe koht, pannes metallist küpsetusplaat piisavalt kuuma veega täidetud kausile. Asetage ettevalmistatud tainas küpsetusplaadile ja katke kergelt kilega või köögirätiga. Soojus on oluline taigna kerkimiseks. Laske taignal kerkida mahult kahekordseks.

### **KOOGI- JA MURETAIGEN - KOOSTISAINED**

#### **Jahu**

Kookide- ja muretaigna valmistamiseks sobivad madala proteiinisaldusega jahud.

#### **Keskmise ja peene jahvatusega jahu**

Veed jahud on madala proteiinisaldusega ja võimaldavad küpsetada nt kooke, pannkooke jms.

#### **Jahu koos küpsetuspulbriga**

See on jahu ja küpsetuspulbri segu. 1 tassi segu valmistamiseks võtke 1 tass jahu kohta 2 tl küpsetuspulbrit.

#### **Täisterajahu**

Sisaldab kliisid ning seda võib kasutada puuviljakookide ja pirukate valmistamiseks. Täisterajahust valmistatud toote tekstuur on tihedam.

#### **Maisijahu**

See on valmistatud maisist ning sobib hästi peene tekstuuriga taigna valmistamiseks. Seda võib kasutada paksemate kastmete ja magustoitude valmistamiseks.

#### **Riisijahu**

Valmistatud riisist ja kasutatakse peene tekstuuriga taigna valmistamiseks.

#### **Küpsetuspulber**

Kasutatakse kergitusainena.

#### **Söögisooda**

Seda tuntakse kui naatriumvesinikkarbonaadi. Seda võib kasutada lisa-kergitusaineks või teatud küpsetiste tumendamiseks.

#### **VÕI**

See annab spetsiifilise maitse ja tekstuuri. Mõnedes retseptides võib asendada või õli vastu, kuid maitse ja tekstuur on siiski erinev. Sellisel juhul kasutage ¼ vähem võid kui on õli kogus retseptis. Enne või vahustamist suhkruga laske võil soojeneda toatemperatuurini.

#### **Munad**

Munad peavad olema toatemperatuuril, et anda vajalikku mahtu. Lööge munad ükshaaval lahti eraldi anumasse ja lisage alles siis muudele koostisainetele. Sellega väldite kogu toidu rikkumist kui mõni muna juhtub olema riknenud. Munavalgete vahustamiseks eraldage hoolikalt kollased valgetest. Munakollased sisaldavad rasva ja see vähendab munavalgete vahustumist. Enne munavalgete vahustamist veenduge, et vispel ja anum oleksid täiesti puhtad ja kuivad, rasvajääkideta. Vastasel korral ei lähe munavalged korralikult vahtu.

#### **Piim**

Kasutage täispiima kui retseptis ei ole öeldud teisiti. Väherasvast või lahjendatud piima võib kasutada, kuid see mõjutab küpsetise maitset ja tekstuuri.

#### **Suhkur**

Tavaliselt kasutatakse valget granuleeritud suhkrut Lisab küpsetistele lõhna, tekstuuri ja värvi. Tuhksuhkur on samuti sagedasti kasutatav, kuna lahustub kergelt kui seda võiga vahustada. Pruuni suhkrut kasutatakse erineva maitse ja värvi andmiseks.

## Küpsetamine

- Kuumutage ahi eelnevalt vajaliku temperatuurini.
- Küpsetustemperatuur võib olla erinev, sõltuvalt ahju tüübist. Kuuma-õhu ahju kasutades vähendage retseptis näidatud temperatuuri 15-20 °C võrra.
- Selle asemel, et puistata jahu küpsetuspannile, võide selle katta küpsetuspaberiga. Võite määrada panni ka väikese koguse rasvainega, et vältida küpsetuspaberi libisemist.
- Enne ahjust väljavõtmist kontrollige küpsetise valmidust. Suruge õrnalt küpsetise pinda. Kui see vetrub tagasi algsele kujule, siis peaks olema korralikult küpsenud. Suruge ettevaatlikult varras või puutikk koogi keskele ja tõmmake välja. Kui tainast ei ole külge jäänud, on küpsetis valmis.
- Biskviitide valmistamiseks võtke küpsetusplaat ahjust välja ning asetage metallrestile. Liigutage küpsetised ükshaaval restile ja laske jahtuda. Kui need on jahtunud, tõstke biskviidid ümber taldrikule.

## TEHNILISED ANDMED

Nominaalne pingevahemik ..... 220-240 V  
Nimisagedus ..... 50/60 Mz  
Nimivõimsus ..... 1000 W  
Ohutusklass elektrilöögi vältimiseks: ..... II  
Müratase ..... 86 dB(A)  
Seadme deklareeritud müratase on 86 dB (A), mis vastab helivõimsuse tasemele A.

## TEHNILISTE TERMINITE SELGITUS

### Ohutusklass elektrilöögi vältimiseks:

Klass II - Elektrilöögi vältimiseks on seade varustatud kahekordse vastupidava isolatsiooniga.

Jätame endale õiguse teha muudatusi tehnilistes näitajates ja tekstis.

## JUHISED JA INFORMATSIOON PAKKEMATERJALI UTILISEERIMISE KOHTA.

Kasutatud pakkematerjal hävitage vastavalt kohalikule regulatsioonile.

## ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETE HÄVITAMINE



See tootel või originaaldokumendis olev sümbol tähendab, et kasutatud elektri- või elektroonikaseade ei kuulu olmejäätmete hulka. Õigeks hävitamiseks või taaskasutamiseks viige

seade vastavasse kogumispunkti. Vastavalt EL seadusele võite kasutatud seadme viia kauplusesse, kust selle ostsite ning vahetada samalaadse uue toote vastu. Seadme korrektse hävitamisega aitate kaasa looduse säästmisele ja väldite võimaliku kahju tekitamist keskkonnale ja inimeste tervisele. Küsige lisainfot kohalikust omavalitsusest või kogumiskohtadest. Ebakorrektselt hävitamiseks eest võib kohalik seadusandlus ette näha karistusi.

### EL liikmesriikide äriettevõtetele

Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni müüjalt.

### Utiliseerimine väljaspool EL.

Need sümbolid kehtivad EÜ-s. Kui soovite seadet hävitada, küsige vajadusel informatsiooni korrektse utiliseerimise kohta kohalikust omavalitsusest või müüjalt. See toode vastab kõikidele EL vastavatele põhiohuetele.