English

Română

Magyar

ZASS®

Worldwide comfort



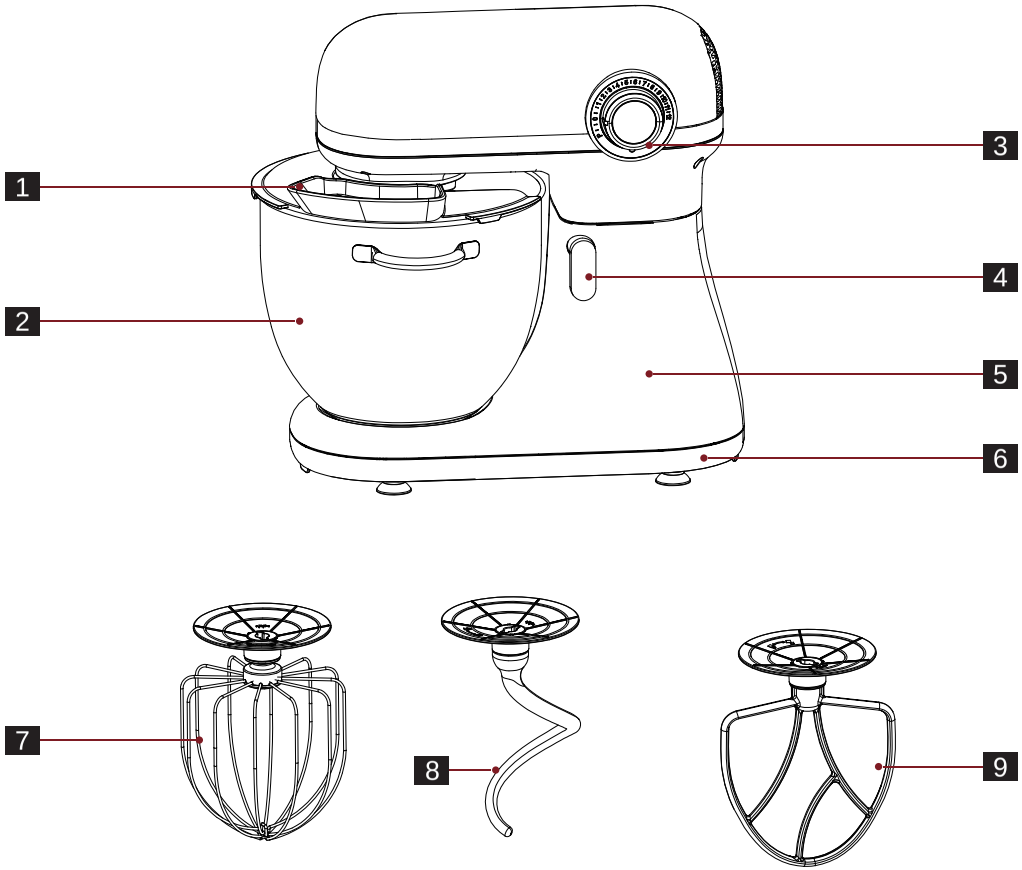
OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

STAND MIXER / MIXER PLANETAR / KONYHAI ROBOTGÉP
MODEL/MODEL/MODELL: **ZPSM 11**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE MACHINE
CITIŢI CU ATENŢIE ACESTE INSTRUCŢIUNI DE FOLOSIRE ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL
A GÉP HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

CE

Sole importer in Romania: ZASS Romania SRL (CUI RO15328988)
Unic importator în România: Ungheni nr. 40 A, cod 547605, Mureş
Telefon: 0265-262870, 0265-269209, Fax: 0265-307670
Egyetlen importőr Romániában: www.zassromania.ro, e-mail: office@zass.ro


1
2
3
4
5
6
7
8
9

Congratulations on purchasing this ZASS product. Like all ZASS products, this product was designed on the basis of the latest technical knowledge and was manufactured using the most reliable and modern electrical / electronic components.
Before putting the appliance into operation, please allow yourself a few minutes to read the following instructions for use.
Thank you !

Carefully read the precautions in this manual before operating the unit!

WARNING

Unplug from outlet before putting on or taking off parts!

1. GENERAL INFORMATION and SAFETY PRECAUTIONS

CAUTION!

Never place the appliance, the power cable in water or any other liquid.

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and , if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commerical use .Do not use it outdoors(except if it designed to be used outdoors).Keep it away from sources of heat , direct sunlight,humidity(never dip it into any liquid)and sharp edges. Do not use the appliance with wet hand. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, swich off the appliance and always pull out the plug from the socket(pull on the plug, not the cable)if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine with out supervision. If you shoulde leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket(pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the applance on your own. Always contact an authorized technician, To avoid the exposure to danger, always have afauly cable be replaced only by the manufactuer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare part.
- Pay careful attention to the following ”Special Safety Instructions.”

Children and Frail Individuals
- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging(plastic bags ,boxes,polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Choldren shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning us of the appliance in a safe way and if they uderstand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine
- Always disconnect the appliance from the supply. if it is left unattended and before assembing, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use .
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Page 2)

1 - Bowl cover;
2 - Steel bowl;
3 - Speed knob;
4 - Release button;
5 - Main unit;
6 - Base;
7 - Whisk;
8 - Dough hook;
9 - Beater.

Do not exceed the maximum amounts recommended in this manual in order not to force and burn the engine. Do not use the mixer continuously. The engine may overheat. After a maximum of 6 minutes of use, take a 20-minute break.

3. USAGE

Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is in the 0 position.
1. Depressing the tilt button, the head of mixer will automatically release and lock into tile position.
2. Select the desired attachments, which are depending on the mixing task to be performed: beater for mixing and beating egg, and dough hook for kneading, the whisk for beating and frothing egg white.
3. Inserting the Beater/ dough hook/whisk directly, until it locks into position.
Note: Ensure the beater or dough hook or whisk is fully inserted into the socket, otherwise your mixing results may be affected.
4. Place bowl on position. First place the bowl on the base, then turn the bowl in clockwise until it locks into position (see fig.1).
5. To lower the head and place beater / dough hook/whisk into the bowl by holding the head with the one hand and ease the head down. A click sound will be heard when the head has reached the correct position.
6. And make sure the bowl cover in place (see fig.2).



Fig. 1

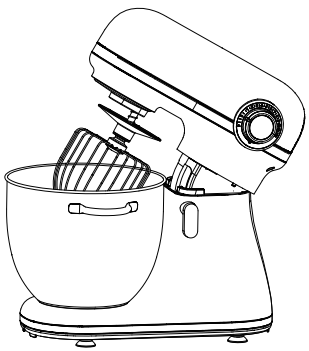


Fig. 2

1. Ensure that the speed selector is at the 0 position, then plug in the power source.
2. Turn the speed selector to your desired setting. The low-speed 1-3 gear is used for the surface stirring hook, the medium speed 4-6 gear is used for the stirring paddle,and the highest speed gear is used for the egg white stick.
Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.
3. The max operation time per time shall not exceed 6 minutes and minimum 20 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, suggest the speed selector first use a low speed and then use high speed to achieve the best results.
Note: during kneading, some flour may be adhered on the inside of the bowl, you shall remove the bowl cover, and scrape the flour on the inside wall of bowl by spatula to obtain well kneading results.
When kneading, you should remove the bowl cover after the flour and water are mixed completely, in order to avoid its shaking or falling off.
4. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.
5. Hold down the tilt button, the head of the mixer will automatically lift and lock into the tilt position.
Caution: Before pressing down the tilt button (namely before lifting the head of mixer), make sure the beater or whisk or dough hook rest on the two sides of the head of mixer, otherwise, when lifting the head of mixer, the beater or whisk or dough hook will intervene the mixing bowl; if the beater or whisk or dough hook is resting on the front of the head of mixer, you shall turn on the speed selector again, let the mixer rotate for a few seconds, then turn off the speed selector to stop the beater or whisk or dough hook on the two sides of the head of mixer.
6. If necessary, you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by plastic spatula.
7. Pull out the beater/dough hook/whisk with a little force. It is recommended to resisting against the washer on the beater/dough hook/whisk to easily pull out the beater/dough hook/whisk.
Caution: The speed selector must be at 0 position and the power outlet must be unplugged before pulling out the beater/dough hook/whisk.

4. CLEANING

Important: Caution: Be sure to unplug this appliance before cleaning.

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
2. Wipe over the outside surface of the head and base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the bowl, beater, spatula, dough hook and whisk in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. There also can be placed in the dishwasher.

5. PROBLEMS AND SOLUTIONS

No.	Problem	Solution
1	The machine doesn't work	- Check if the plug is in good contact with the socket. - Check if the rise button spring back in place. - If the appliance has been used for more than 6 minutes, wait 20 minutes until it cools down completely.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessiry scraped the bowl)	- Check if the mixing bowl is properly installed. - Check if the accessory installed properly on machine.
3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	- Check if the pot cover placed on the machine properly. - Check if the mixing bowl installed properly on machine and locked correctly.
4	The machine doesn't work on certain speed	- Check if the mark on speed knob correspond to the speed silkscreen on housing. - Rotate speed knob to 0, and re-check if the machine works.
5	Movements when the machine working	- Check if the anti-slip feet fall off. - Check if the machine is placed on a smooth and flat tabletop.
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover	- Check if the pot cover placed on the machine properly. - Check if the mixing bowl is properly installed.

6. TECHNICAL DATA

Model	ZPSM 11
Voltage / Frequency	220-240V / 50-60Hz
Stainless steel bowl	7 L
Power	1500W
Speed	12 speeds + pulse function
Noise level	≤ 85 dB(A)
Protection class	Clasa II

7. TIPS AND RECOMMENDATIONS

1. Cold ingredients from the refrigerator, such as butter and eggs, should be at room temperature before processing. Take these ingredients out of the fridge in good time.
2. To eliminate the possibility of adding eggshells or rotten eggs to the recipe, crack the eggs in a separate bowl, then add them to the recipe.
3. Don't over-process. Be careful not to exceed the processing times recommended in the recipes. Fold in the dry ingredients. Always use low speed.
4. Climatic conditions: temperature changes, the temperature of the ingredients and their texture vary from one area to another, all playing an important role in the processing time and the results obtained.

8. RECIPES

These recipes are for the ZPSM 20 model. If you own the ZPSM 21 model, please adapt the recipes to the smaller bowl size (reduce all quantities by at least 33%).

1. White bread
Ingredients:
- 600 gr. White flour
- 1 sachet of dry yeast (about 2½ teaspoons)
- 350 ml. hot water
- 1 tablespoon of sunflower oil or butter
- 1 teaspoon of sugar
- 2 teaspoons of salt

Method of preparation:
Knead the dough with the help of the mixer, then place the dough in a bowl, cover it and leave it in a warm place until it doubles in size (30-40 minutes). Gently knead the dough on a floured board to remove air bubbles. Shape the bread and place the dough in a baking tray, cover and let it rise for another 30 minutes. Bake the bread in the oven until it turns golden brown and makes a “hollow” sound on the bottom.

2. Bread with rye flour and seeds
Ingredients:
- 200 gr. White flour
- 300 gr. Rye flour
- 1 teaspoon of salt
- 1 packet of dry yeast
- 150 gr. flax, pumpkin and sunflower seeds
- 300 ml. hot water
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 teaspoon of brown sugar

Method of preparation:
Place the rye flour, salt, seeds and yeast in the mixer bowl. Attach the dough hook and mix for 1 minute on low speed. Mix the warm water with the sugar and oil and pour into the bowl. Knead the dough for 2 minutes on low speed. Add white flour and knead for another 2 minutes. Place the resulting dough in a pan lined with butter and sprinkle seeds on top. Let it rise for 40 minutes (in the heat) and then bake the bread in the oven.

3. Italian bread with herbs
Ingredients:
- 575 gr. White flour
- 1 sachet of dry yeast (about 2½ teaspoons)
- 300 ml. warm water
- 2 tablespoons of olive oil
- 2 teaspoons of sugar
- 2 teaspoons of salt
- 4 tablespoons of dry herb mixture

Method of preparation:
Using the mixer, mix the water, oil, sugar, salt and yeast and let the mixture rest for 5 minutes. Add the flour and herbs to the bowl and mix with the mixer on low speed, gradually pouring in the liquid, then increase the speed and mix for another 5 minutes. Transfer the dough to another bowl, cover and leave in a warm place until doubled in size (20-30 minutes). Place the dough on a floured surface, knead gently to remove air bubbles, then form the loaf, place it on a tray lined with baking paper and leave in a warm place until doubled in size. Bake the bread in the oven until it turns golden brown and makes a “hollow” sound on the bottom.

4. Focaccia (2–4 servings)
- 3 cups (450 g) bread flour
- 1 teaspoon of salt
- 2 teaspoons of sugar
- 2 teaspoons dry yeast
- 2 teaspoons of olive oil

- 1 cup (250 ml.) of water
For spread focaccia:
- 2 tablespoons of olive oil
- 1 tablespoon coarse salt
- 2 tablespoons black olives, finely chopped
Method of preparation:
In the bowl of a stand mixer, using the dough hook, combine the flour, salt, sugar and yeast. Set the machine to a lower speed and gradually add the water and oil. Leave to knead until the dough forms. Remove the dough from the bowl onto a flat surface sprinkled with flour and knead well by hand until you get a smooth dough. Place the dough in a large bowl and cover with cling film. Leave it to rise in a warm place for 20 minutes until the dough has doubled in size. Remove the leavened dough from the bowl and knead it once more on a floured surface. Shape the dough and place it in a lightly oiled 20 x 30 cm Teflon pan. Cover the pan with cling film and leave to rise again in a warm place for 20-30 minutes or until the dough has risen slightly. Remove the cling film from above. Brush the dough with olive oil and sprinkle with coarse salt and finely chopped olives. Bake in the preheated oven until the focaccia is browned. After removing it from the oven, leave it to cool on a wire rack.

5. Linseed sticks
Ingredients:
- 550 gr. wheat flour
- 50 gr. Flaxseed
- 375 ml. the water
- 1 cube of fresh yeast (25 gr.)
- 100 gr. low-fat, well-squeezed cottage cheese
- 1 teaspoon of salt
- For the glaze: 2 tablespoons of warm water
Method of preparation:
Soak the flax seeds in 125 ml of lukewarm water. Place the remaining lukewarm water (250 ml.) in the mixing bowl, add the yeast, cottage cheese and mix with the dough mixer on low. The yeast must be completely dissolved. Add the flour, soaked flaxseed and salt to the bowl. Knead well with the mixer set on low speed, then increase the speed and continue kneading for another 3-5 minutes. Cover the dough and let it rise for 45-60 minutes in a warm place. Knead once more, turn the dough out of the bowl and form 16 baguettes. Line the tray with baking paper. Place the baguettes on the baking paper and let them rise for another 15 minutes. Brush the baguettes with warm water, using a brush, and bake them.

6. Pizza dough
Ingredients:
- 400 gr. White flour
- 250 ml. hot water
- 1/2 teaspoon of sugar
- 1 sachet of dry yeast (about 2½ teaspoons)
- 5 tablespoons of olive oil
- 1 teaspoon of salt
Method of preparation:
Pour the flour into the bowl. Mix the rest of the ingredients in another bowl. Turn the mixer on low and gradually add the liquid. After incorporating the ingredients and forming the dough, increase the speed of the mixer and knead for a few minutes at this speed, until the dough is smooth and well kneaded. Remove it from the bowl and divide it into 2-4 parts. On a floured surface, form pizza tops (round or rectangular), then place them on a tray lined with baking paper or on the pizza tray. Spread the pizza dough with tomato sauce and place the desired ingredients on top – mushrooms, olives, sun-dried tomatoes, spinach, artichokes, etc. Sprinkle with dried herbs, mozzarella pieces and drizzle with olive oil. Bake in the oven until the ingredients placed on the counter are baked and have a golden color.

7. Poppy seed cake
Ingredients for the dough:
- 150 gr. sugar
- 150 gr. butter
- 500 ml. warm milk
- 20 gr. dry yeast
- 1 kg. flour

- a pinch of salt
- 5 egg yolks
Ingredients for the filling:
- 400 gr. Mac
- 100 gr. sugar
- 8 spoons of milk
Poppy cream:
Put the milk in a saucepan on the heat, along with the sugar. After it melts, add the poppy seeds and let it boil for 5 minutes until a cream is obtained. Then leave to cool.
Method of preparation:
In the first phase, prepare the mayo. Put the dry yeast in a bowl, put two spoons of flour, a little sugar (half a spoon) and a little warm milk on top of it. Mix until the ingredients are incorporated. You will get a soft dough that you leave to rise for 15 minutes until it doubles in size. Mix the milk with the sugar until it melts. Attach the hook of the mixer to the bowl, put the flour into the bowl, then the soured mayo, the egg yolks and mix everything on low speed. Add the milk a little at a time while mixing the dough. Increase the speed a little and add milk as needed to make the dough soft. Add the salt along with the butter, one cube at a time while the dough continues to mix for 10 minutes on medium speed. Remove the bowl from the mixer and let the dough rise until it doubles in size. Remove the dough from the bowl and divide it into two equal parts for two muffins. Divide each part into three more equal parts and spread them gently with your hands. Put poppy filling on top of these, roll each part and braid them into three. Place the muffins in a muffin tray lined with baking paper. Let them rise for another 15 minutes. Brush them with beaten egg on top and sprinkle with poppy seeds. Bake in the oven until browned on top.

8. Cheesecakes with cheese and raisins
Ingredients:
For the dough:
- 550 gr. flour
- 300 ml. milk
- 50 gr. Brown sugar
- 50 gr. butter
- 10 gr. dry yeast
- 2 egg yolks
- a little salt
For the filling:
- 150 gr. raisins
- 500 gr. sweet cottage cheese
- 50 gr. of brown sugar
- 2 tablespoons semolina
- 2 eggs
- 1 vanilla pod
- a little lemon juice
Method of preparation:
Attach the kneading hook to the device of the machine. Place the flour in the bowl, then the egg yolks, butter, sugar, salt and dry yeast. Mix on low speed while adding the milk a little at a time. After the dough is formed, mix for 6 minutes on low speed. Place the dough in an oiled bowl and cover with plastic wrap to rise (in heat). For the filling: mix the cheese with the two eggs, add the sugar, lemon juice, raisins and then semolina. Place the dough on the work surface, divide it in half and roll out the sheets. Cut squares of dough and place a spoonful of the mixture inside, then bring the corners of the dough together and press very well. Bake in the oven until browned on top.

9. Apple cake
Ingredients:
For the dough:
- 650 gr. flour
- 250 gr. butter
- 200 gr. coconut sugar (powder)
- 200 gr. sour cream
- 10 gr. baking powder
- 2 eggs
- a little salt

For the filling:
- 100 gr. coconut sugar
- 1 kg. APPLES

Method of preparation:
Grate the apples through a large grater, then put them in a saucepan to stew. Add the sugar and leave for 10 minutes. Attach the dough hook. Put the butter in the bowl of the mixer, let it come to room temperature and put the icing sugar on top. Mix at first on low speed, then increase the speed and mix by adding the eggs and cream. Increase the speed and mix by adding the flour, a little at a time, then the salt and baking powder. Place the dough on the work surface, knead it with a little flour until you get a non-sticky dough. Cut the dough in half. Roll out the dough on a floured surface, roll it on a rolling pin and place it in a tray lined with baking paper. Place the filling on top of the sheet, spread the second sheet and place it on top of the filling. Bake in the oven until browned on top.

10. Sponge cake
- 4 eggs, white

the strands separated from the yolks
- ¼ measure / cup of powdered sugar
- 1 measure (150 g) of medium-fine flour with baking powder, sifted
- 3 tablespoons of water

Put the egg whites in the bowl and beat them on high speed until you get a thick foam. Reduce the speed to low and slowly add the sugar until the foam thickens and stops being smooth. Add the egg yolks and blend further. Add the flour and water intermittently using the lowest speed until the ingredients are smooth. Pour the mixture into a baking form that you have previously coated with flour. Bake the sponge cake and then let it cool in the baking dish.

11. Biscuits with butter (approx. 40 pcs.)
- 125 g butter at room temperature
- ¾ measure/ cup powdered sugar
- 1 teaspoon of vanilla essence
- 1 egg
- 2 measures (300 g) of medium-fine flour
- 1 teaspoon baking powder

Mix the butter on high speed until you get a soft texture. Add the sugar, vanilla essence and egg. Beat until you get a soft consistency composition. Add the flour and baking powder. Select the minimum speed and gradually add the flour until all the ingredients are combined into a homogeneous mass. Using a teaspoon, form balls of the dough and place them evenly on a lightly oiled or parchment-lined baking sheet. Leave enough space around each ball. Press each of the balls with a lightly floured fork. Bake in the oven until the biscuits are lightly browned. Remove the cookies from the pan and let them cool on a wire rack.

12. Lemon cookies

Ingredients:
- 100 gr. butter
- 350 gr. flour
- 100 gr. Brown sugar
- 100 gr. powdered coconut sugar
- 50 ml. lemon juice
- 5 gr. baking powder
- 2 eggs
- the peel of a lemon
- a little salt

Method of preparation:
Place the room temperature sugar and butter in the mixer bowl and mix on low speed until smooth. Add the eggs, flour, baking powder, lemon zest, salt and lemon juice. Mix everything on low speed until smooth. Place the dough on plastic wrap, roll it up and refrigerate for 30 minutes. Then take out the dough and form balls with your hands that you will flatten, resulting in cookies with round shapes. Place them in a tray lined with baking paper, bake them in the oven and after they are baked, dust them with powdered sugar.

13. Chocolate mousse

Ingredients:
- 400 gr. cold cream

- 4 large egg yolks
- 3 spoons of sugar
- 1 tablespoon of vanilla essence
- 200g chocolate for housekeeping
- whipped cream for decoration

This dish needs at least 6 hours to be ready, so prepare it at least 6 hours before serving time.
Mix the egg yolks with the sugar and a pinch of salt in the mixer bowl. After the composition has homogenized enough and the sugar has melted, pour it into a bowl in which you have previously heated 150 gr. sour cream. Mix everything slowly, using a silicone spatula and keeping the heat on medium. Use a kitchen thermometer to find out when it reaches 70oC. Pour the egg cream into a bowl and add the vanilla essence, stirring with a spatula. Melt the chocolate pieces in a bain-marie, mixing with a spatula and then add the egg cream little by little, continuing to homogenize the composition, with circular movements until uniform. Put the rest of the cream in the mixer and let the mixer run until the cream forms peaks similar to well-beaten egg whites. Add the cream over the chocolate mixture, mixing slowly in a circular motion from the bottom up. Then put the composition in glass cups or other types of shapes and refrigerate for at least 6 hours. For a perfect texture, leave at room temperature for 15-20 minutes before serving.

14. Marshmallows (20 - 24 pcs.)
- 4 egg whites
- 1 cup / measure of powdered sugar

In the bowl mixer, beat the egg whites at full speed until you get a thick foam. Reduce mixer speed to low and carefully add half of the sugar. Mix until smooth, then add the rest of the sugar and do the same. With a teaspoon put a quantity of the resulting composition in a baking tray lightly lined with oil. Leave approx. 3 cm. between the marshmallows so they don't stick together during baking. Bake in the oven until the marshmallows are dry. Don't overbake them because they can burn. Remove them from the pan and let them cool. Keep them in an airtight container so they don't come into contact with air.
Note: You can use a decorating tool to create larger marshmallows and give them an attractive shape. However, it is necessary to extend their baking time.

15. Tarts with telemea cheese
Ingredients:
- 500 gr. flour
- 300 gr. telemea cheese
- 150 gr. of butter
- 100 gr. sour cream
- 2 eggs
- sesame
- cumin

Method of preparation:
Grate the cold butter from the fridge together with the cheese on a large grater
for telemea. Place the flour, grated cheese, butter, eggs and cream in a bowl. Mix everything for 5 minutes at medium speed until you get a homogeneous dough. Roll out the dough on a floured work surface, cut into strips to make the patties. Place them on a tray lined with baking paper, brush with a little beaten egg, then sprinkle with sesame and cumin. Place the pan in the oven to bake the bread sticks.

16. Mayonnaise
Ingredients:
- 2 raw egg yolks
- 1 boiled egg yolk
- 1 cup of sunflower oil
- 1 teaspoon of mustard
- 1 teaspoon of salt

Method of preparation:
Gently mix the raw egg yolks in the bowl mixer on low speed. Add the cooked egg yolk gradually increasing the speed to high speed. Add salt and mustard. Then gradually pour in the oil and mix until homogenized and the desired consistency is obtained.

TIPS & TRICKS for BREAD MAKING FLOUR
It is the most important ingredient in bread baking.
White wheat flour used for bread or baking will give better baking results if it is a flour with a protein content

of at least 11-12%. Flour used in cake and pastry compositions should have a lower gluten content than flour used in bread dough.
Rye flour is frequently used in bread baking. It has an increased mineral content but contains less protein and is therefore usually used in combination with wheat flour to guarantee a good bread rise.
Whole wheat flour is obtained from wheat grains and contains bran and wheat germ. Bread made from whole wheat flour will be denser. You'll get a less dense bread if you substitute one cup of whole wheat flour for one cup of white bread flour.
Curiosities:
- Weather or storage conditions can change the properties of the flour. Adjust the amount of water/flour in the dough as follows: If the dough is too soft, add 1-2 tablespoons of flour. If the dough is too dry, add 1-2 tablespoons of water. These ingredients take a few minutes to incorporate. The consistency of the dough should be such that it allows you to shape the bread; the dough should be moist but not sticky.
yeast
Yeast and flour give bread consistency. Yeast is used as a leavening agent. Some recipes use dry yeast. Before using dry yeast, always check the expiration date because expired yeast can cause bread not to rise. You can use fresh yeast instead of dry yeast. In this case, you need 2-3 times the amount of fresh yeast to replace the dry one.
Curiosities:
- the yeast indicated in the recipes will adjust lower if you are at a high altitude, above 1000 m above sea level. Explanation: The higher the altitude, the lower the air pressure and the faster the dough will rise.
- the yeast indicated in the recipes will adjust lower if you are in a warm area with high humidity, so that the dough does not rise too much. Explanation: The longer the dough stays warm, the faster it rises.
THE SALT
It is an important ingredient in bread making. It increases the absorbency of the dough, makes it easier to knead, helps to form gluten and helps to give shape, taste and texture to the crust and to keep it fresh longer. Use the proper amount of salt because if you don't measure it correctly it can prevent the bread from rising.
THE WATER
Tap water is usually used. It is necessary to warm the cold water to room temperature before using it. Water that is too cold or too hot will prevent yeast from forming.
THE SUGAR
Added to bread makes it sweeter, tastier and helps to brown the crust. Mix with the yeast. You can use white sugar, brown sugar or honey.
oil
Improves taste and retains moisture. Vegetable oils such as safflower, sunflower or rapeseed can be used. The oil can be replaced with butter or margarine, but in this case the crust may become yellowish.
OTHER INGREDIENTS
Ingredients such as seeds, dried fruits, nuts, flakes, etc. which should remain whole in the bread, should be incorporated into the dough. It is recommended to add them gradually to the dough while kneading the dough before letting it rise.

TIPS & TRICKS for PREPARING CAKES, PASTRY
- Use all recipe ingredients within their expiration dates.
- Add the ingredients in the order indicated in the recipes.
- Keep ingredients in closed containers.
- Bring the ingredients stored in the refrigerator to room temperature before starting to prepare the recipe.
FLOUR
- Use flour with a lower gluten content than the flour used for bread dough.
- Use medium-fine and fine flours, they give baked goods (eg cakes, tarts, pancakes) a finer texture.
eggs
- To give the correct volume to pastries, use eggs at room temperature.
- For the safety of the whole composition, break the eggs one at a time in a white bowl and only then add them on top of the other ingredients, so you can avoid adding a broken egg to the recipe.
- When you separate the egg whites from the yolks, make sure they are completely separated, if traces of yolk get into the egg whites, they will not beat well.

THE INGREDIENTS FOR THE RISE OF THE DOUGH
- Baking powder is used as a raising agent in the preparation of pastries. It is incorporated in a balanced way into the flour and incorporated together with it into the composition, the result being a uniform growth of the dough. If it is well dosed and the dough homogenized, the baking powder leads to the formation of small pores in the dough. Baking powder contains starch, baking soda and an acidifying ingredient. The role

of starch is to absorb moisture, so that the two substances do not react before they are incorporated into a dough. Baking powder is mainly used for cookies and fluffy doughs which, among the ingredients, also contain sweet milk.
- Baking soda produces reactions 3-4 times stronger than baking powder and makes the dough much more porous. It needs to be quenched with an acidic substance (vinegar, lemon) in order to be incorporated more easily into the entire dough mass. It lends itself to doughs containing fermented dairy products (yoghurt, whipped milk) and which are commonly used in the preparation of doughnuts, American pancakes, muffins or snack cookies, which usually include, among the ingredients, fermented cream or whipped milk .
THE SUGAR
- Granulated white sugar is generally used in cakes because it adds flavor, texture and color.
- Brown sugar can be used to add a different taste or color to cakes.
- Powdered sugar is also frequently used because it dissolves more easily when mixed with butter.
- Vanillin sugar or vanilla sugar is mixed with white sugar, ground together into a powder and used to decorate cakes, cookies, tarts, etc.
Curiosities:
- Vanillin sugar is a synthetic substitute with vanilla flavor. Vanillin has a slightly bitter taste. So that the bitterness does not manifest itself in the finished dishes, it is necessary to respect the proportions. The only thing that characterizes vanillin sugar is the characteristic aroma, obtained by synthesis, the benefits of vanilla do not exist.
- Vanilla sugar is a sweet substance with a vanilla flavor. Vanilla has a unique, very strong aroma, combining well with other spices. To give your dishes the true taste of vanilla, use vanilla sugar for its intense flavor and the fact that it does not contain so many chemicals. If you compare them, vanilla sugar has less vanilla smell than vanillinized sugar, but a more natural and more substantial vanilla flavor. True vanilla is a spice that has one of the most expensive spice costs in the world. In addition to cooking, this scent is often used for aromatherapy, surprisingly improving well-being and health through its beneficial properties.
- Because many doubt the naturalness of the additive in commercial products, you can make vanilla sugar at home, which you can keep for a longer time. How to do this? You need few ingredients: caster sugar and vanilla pod.
THE MILK
- Use whole milk of varying fat content in prepared recipes, unless otherwise specified in the recipe.
- You can use skimmed milk but the final taste and texture of the products will be different.
Curiosities:
- The fat content of milk is what gives it its specific taste and aroma in dishes. A milk with 3.5% fat content makes a difference in taste, the percentage of fat relative to the amount is not significantly relevant compared to skimmed milk.
cooking
- Depending on your type of oven, preheat it properly before you start baking.
- Use baking paper to line the baking tins instead of using flour or fat.
- Check on the cake as it approaches baking. Touch the top of it lightly and if it returns to its original shape, it is well done. You can do the toothpick test by sticking a toothpick into the cake, if the dough does not stick to the toothpick then the cake is ready.
- To get crispy biscuits and cookies, after removing the pan from the oven, remove them with a spatula and let them cool gradually. This will prevent them from breaking or shattering.

Felicitări pentru cumpărarea acestui produs ZASS. Ca toate produsele ZASS, şi acest produs a fost conceput pe baza cunoştinţelor tehnice cele mai noi şi s-a fabricat prin utilizarea componentelor electrice/electronice cele mai fiabile şi moderne.
Înainte de a pune aparatul în funcţiune, vă rugăm să vă acordaţi câteva minute ca să citiţi instrucţiunile de utilizare care urmează.
Vă mulţumim !

Vă rugăm citiţi cu atenţie aceste intrucţiuni de utilizare înainte de utilizarea aparatului!



ȚINEȚI MÂINILE ȘI USTENSILELE DEPARTE DE LAMA DE TĂIERE PENTRU A REDUCE RISCUL DE RĂNIRE CORPORALĂ GRAVĂ!

1. INFORMAȚII GENERALE şi MĂSURI DE PRECAUŢIE



ATENŢIE !
ATUNCI CÂND FOLOSIȚI APARATE ELECTRICE, TREBUIE ÎNTOTDEAUNA RESPECTATE PRECAUȚIILE DE SIGURANȚĂ PENTRU A REDUCE RISCUL DE INCENDIU SAU ȘOC ELECTRIC!

• Vă rugăm păstraţi instrucţiunile de utilizare, certificatul de garanţie, chitanţa de cumpărare şi ambalajul produsului. Predați-le utilizatorilor acestui aparat în cazul înstrăinării acestuia.
• Asiguraţi-vă că tensiunea şi frecvenţa corespund cu cele înscrise pe eticheta aparatului.
• Pentru a preveni pericolul de electrocutare nu introduceţi cordonul, ştecherul sau unitatea motor în apă sau în alte lichide.
• Nu folosiţi aparatul în exterior. Utilizaţi aparatul doar cu mâinile uscate. Nu conectați/deconectați produsul la/de la priza electrică cu mâna udă.
• Este necesară o atentă supraveghere a aparatului când este folosit în preajma copiilor.
• Ştecherul trebuie scos din priză atunci când aparatul nu se utilizează, se curăţă, se montează sau se demontează accesoriile.
• Nu spălaţi şi nu curăţaţi accesoriile atât timp cât acestea sunt ataşate de aparat.
• Țineți mâinile și ustensilele departe de vas în timp ce amestecați alimente pentru a reduce riscul de rănire corporală gravă sau deteriorare a dispozitivului.
• Aveţi grijă ca accesoriile să nu atingă cablul de alimentare în timpul utilizării.
• Nu folosiţi mixerul pentru a mixa ingrediente dure, cum ar fi unt îngheţat, pâine întărită, carne congelată, etc.
• Nu folosiţi continuu aparatul. Motorul se poate supraîncălzi. După maximum 6 minute de utilizare faceţi o pauză de 20 minute.
• Verificaţi starea aparatului şi a cablului de alimentare înainte de orice utilizare. Dacă există o problemă de orice tip, nu folosiţi aparatul. Apelaţi la un Service autorizat ZASS pentru a verifica şi/sau repara aparatul. Nu reparaţi singuri aparatul.
• Folosirea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de ZASS poate duce la accidente sau la distrugerea aparatului.
• Înainte de punerea în funcţiune, asiguraţi-vă că, atunci când este cazul, capacele sunt la locul lor. Nici un capac nu se va deschide în timpul utilizării. Așteptați oprirea rotirii înainte de a deschide capacul.
• Nu introduceți ștecherul aparatului în priză fără a fi instalat toate accesoriile necesare.
• Nu depăşiţi cantităţile maxime şi timpii de procesare indicaţi în tabele.
• Nu utilizaţi aparatul fără ca vasul să conţină alimente. Nu porniți și folosiţi mixerul în gol (cu vasul gol), pericol ardere motor!
• Nu amestecați lichidele fierbinți în mixer. Lăsați ingredientele fierbinți să se răcească înainte de a le turna în vasul mixerului (temperatura maximă alimente: 50°C/122°F).
• Nu atingeţi părţile în mişcare. Nu apropiaţi părul, hainele şi ustensilele de aparat în timpul utilizării, pentru a evita accidentările. Nu introduceți nimic vas în cârligele rotative în timp ce mașina funcționează.
• Nu lăsaţi cordonul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau să atingă suprafeţe fierbinţi.
• Aparatul trebuie scos din priză trăgând de ştecher şi nu de cordonul de alimentare; nu răsuciţi cablul. Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat. Pentru a opri complet aparatul, scoateți ștecherul din priză. Opriți întotdeauna aparatul

înainte de a deconecta ștecherul.
• Nu utilizaţi aparatul în apropierea materialelor explozive sau inflamabile. Nu-l utilizaţi sau nu-l lasaţi lîngă suprafeţe fierbinţi.
• Nu lăsaţi niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
• Pentru a evita un pericol cauzat de resetarea accidentală a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către utilizator/furnizor utilități.
• Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de minim 8 ani și mai mari și de persoane cu abilități fizice sau mentale mai reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe numai dacă sunt sub supraveghere sau au beneficiat de instruire pentru utilizarea în siguranță a produsului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să fie ținuți departe de aparat și de sursa de alimentare a acestuia.
• Acest aparat este destinat numai utilizării casnice. Nu folosiţi aparatul pentru alte scopuri decât cele menţionate în instrucţiuni. Folosirea în alte scopuri duce la pierdera garanţiei. Pentru orice defecţiuni şi reparaţii, adresaţi-vă unui centru de service autorizat ZASS.
• Firma producătoare/importatoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a aparatului.

2. PREZENTARE (Pagina 2)

1 - Capac transparent plastic;
2 - Bol de mixare;
3 - Buton rotativ selectare viteză;
4 - Buton înclinare/ridicare;
5 - Unitatea principală;
6 - Bază mixer;
7 - Tel (pentru bătut albuș, creme, etc.);
8 - Cârlig frământare aluat;
9 - Paletă plată amestecare (pentru aluaturi moi).

Nu depăşiţi cantităţile maxime recomandate în acest manual pentru a nu forţa şi arde motorul. Nu folosiţi continuu mixerul. Motorul se poate supraîncălzi. După maximum 6 minute de utilizare faceţi o pauză de 20 minute.

3. UTILIZAREA APARATULUI

Înainte de prima utilizare
Despachetaţi aparatul şi verificaţi ca interiorul acestuia să nu mai conţină nici un material de ambalat. Înainte de a asambla mixerul, asigurați-vă că cablul de alimentare este deconectat de la priză și selectorul de viteză este în poziția 0.
1. Apăsând butonul de înclinare, brațul mixerului se va elibera automat și se va bloca în poziție înclinată.
2. Selectați accesoriul dorit, în funcție de sarcina de amestecare care trebuie efectuată: tel pentru baterea și spumarea albușului, cârlig pentru frământare aluat, paletă pentru amestecuri cu consistență medie spre ridicată, cum ar fi aluat pentru clătite.
3. Introduceți direct telul, cârligul sau paleta până când se blochează în poziție.
NOTĂ: Asigurați-vă că telul, cârligul sau paleta sunt introduse complet în axul motorului, altfel rezultatele amestecării pot fi afectate.

4. Așezați bolul pe poziție. Mai întâi așezați vasul pe bază, apoi rotiți vasul în sensul acelor de ceasornic până se blochează în poziție (vezi fig.1).
5. Pentru a coborî brațul și a așeza telul, cârligul sau paleta în bol, țineți brațul cu o mână și lăsați-l în jos. Se va auzi un clic când brațul a ajuns în poziția corectă.
6. Asigurați-vă că capacul vasului este în poziție (vezi fig.2).

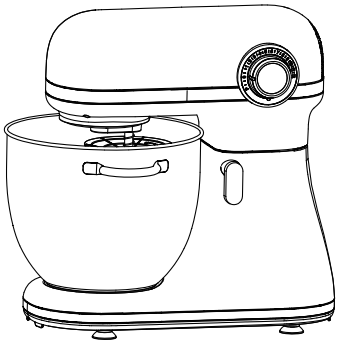


Fig. 1

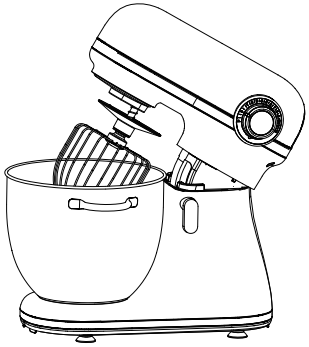


Fig. 2

Utilizarea mixerului pentru amestecare

1. Asigurați-vă că selectorul de viteză este în poziția 0, apoi conectați aparatul la o priză corespunzătoare.
2. Rotiți selectorul de viteză la setarea dorită, treapta de viteză mică 1-3 este folosită mai ales pentru cârligul de amestecare aluat, treapta de viteză medie 4-6 este utilizată împreună cu paleta plată de amestecare, iar treapta de viteză cea mai mare (de la 7 încolo) se utilizează pentru tel.

ATENȚIE! Dacă este necesar să desprindeți ingredientele de pe pereții bolului sau de pe accesoriul de mixare, opriți mai întâi aparatul de la butonul selector de viteză prin comutarea acestuia pe poziția “0” și deconectați-l de la priză. Desprindeți ingredientele cu ajutorul unei spatule din plastic.

Nu introduceți linguri de metal, furculiță, cuțit sau alte ustensile în bol când aparatul funcționează.

3. Timpul maxim de funcționare nu trebuie să depășească 6 minute, iar timpul de odihnă de minim 20 de minute trebuie menținut între două cicluri consecutive. Când frământați aluatul (făcut cu drojdie), vă sugerăm să folosiți mai întâi o viteză mică și apoi să utilizați viteza mare pentru a obține cele mai bune rezultate.

Notă: în timpul frământării, se poate lipi puțină făină pe interiorul vasului, trebuie să îndepărtați capacul vasului și să răzuiți făina pe peretele interior al vasului cu o spatulă de plastic pentru a obține rezultate bune de frământare.

Când frământați, trebuie să îndepărtați capacul vasului după ce făina și apa s-au amestecat complet, pentru a evita agitarea sau căderea acesteia.

4. Când amestecarea este finalizată, rotiți selectorul de viteză în poziția 0, apoi deconectați cablul de la priză.
5. Țineți apăsat butonul de înclinare, brațul mixerului se va ridica automat și se va bloca în poziția de înclinare.

ATENȚIE! Înainte de a apasa butonul de înclinare (și anume înainte de a ridica brațul

mixerului), asigurați-vă că telul, cârligul sau paleta stau pe mijlocul brațului mixerului, altfel, la ridicarea brațului mixerului, acestea se vor lovi de bolul de mixare; dacă telul, cârligul sau paleta se sprijină pe partea din față a brațului mixerului, porniți din nou selectorul de viteză, lăsați mixerul să se rotească câteva secunde, apoi opriți selectorul de viteză pentru a opri telul, cârligul sau paleta la mijloc între cele două părți ale brațului mixerului.

6. Dacă este necesar, puteți răzui particulele de mâncare în exces de pe cârlig sau paletă cu o spatulă de plastic.

7. Scoateți (cu puțină forță) telul, cârligul sau paleta. Țineți accesoriul și împingeți-l ușor spre axul motorului pentru a-l scoate cu ușurință.

ATENȚIE! Selectorul de viteză trebuie să fie în poziția 0 și ștecherul trebuie deconectat de la priză înainte de a scoate accesoriile.

ATENȚIE! Greutatea maximă a ingredientelor care poate fi procesată o dată este de 1.8 kg. Nu utilizați mai mult de 1 kg de făină o dată atunci când preparați aluatul pentru pâine. Cantitatea maximă de făină utilizată o dată la prepararea compoziției pentru prăjituri este de 450 g. Cantitatea maximă de albușuri care poate fi procesată o dată este de 10.

NOTĂ: Pentru a preveni ca ingredientele să fie aruncate din bol, selectați la început treapta de viteză 1 sau 2. Ulterior după omogenizare, selectați treapta de viteză necesară.

ATENȚIE! Timp de operare: pentru amestecuri cu consistența ridicată, mixerul poate fi folosit timp de maxim 6 minute după care se recomandă minim 20 minute de pauză pentru răcire.

4. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare scoateți aparatul din priză și așteptați să se răcească complet înainte de curățare.

2. Nu scufundați niciodată mixerul în apă sau în alt lichid.

3. Nu folosiți obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea mixerului. Folosiți doar o cârpă curată, ușor umezită, pentru a curăța exteriorul mixerului. Apoi ștergeți cu o cârpă curată uscată. Ștergeți excesul de ingrediente de pe cordonul de alimentare.

4. Scufundați bolul, capacul și accesoriile în apă călduță cu un detergent neutru de vase pentru o curățare ușoară. Apoi clătiți sub jet de apă și lăsați la uscat.

Sugestie: Dacă ați bătut albușuri, clătiți telul și bolul de mixare mai întâi cu apă rece. Dacă le introduceți imediat în apă caldă, resturile de albuș se vor întări pe acestea făcând curățarea mai dificilă.

La final, puteți folosi puțin ulei de gătit pentru a unge accesoriile curățate, pentru a le proteja mai bine după uscare.

ATENȚIE! Componentele nu sunt potrivite pentru curățarea în mașina de spălat vase! Dacă sunt expuse la căldură sau agenți de curățare caustici, acestea se pot deforma sau decolora.

NOTĂ: Accesoriile sunt destinate unui contact limitat cu alimentele/lichidele, de ex. maximum 4 ore de contact continuu.

Depozitare

Dacă nu veți utiliza mixerul o perioadă mai îndelungată, depozitați-l într-un loc uscat și ferit de razele soarelui, care nu se află la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că brațul de mixare este blocat în poziție orizontală.

5. PROBLEME ȘI SOLUȚII

Nr.	Problemă	Soluție
1	Mixerul nu pornește.	- Verificați dacă ștecherul este în priză. - Verificați daca butonul de siguranță este revenit înapoi în poziția închisă. - Daca aparatul a fost folosit mai mult de 6 minute, așteptați 20 minute până acesta se răcește complet.
2	Zgomot în bolul de mixare când mixerul funcționează. Accesoriul zgârie bolul.	- Asigurați-vă că bolul este instalat în poziție corectă. - Verificați dacă accesoriul este instalat corect.
3	Capacul de protecție al bolului nu se potrivește corect deasupra bolului de mixare.	- Verificați dacă capacul de protecție din plastic este montat corespunzător. - Verificați daca bolul de mixare este instalat și fixat corect.
4	Mixerul nu funcționează la anumite viteze.	- Verificați dacă viteza selectată corespunde cu cea recomandată pentru ingredientele folosite. - Rotiți butonul la poziția 0 și apoi verificați din nou dacă funcționează corect la viteza aleasă.
5	Mixerul se mișcă pe masa de lucru.	- Verificați dacă picioruşele anti-alunecare sunt poziționate corect pe mixer (dacă nu s-au desprins). - Asigurați-vă că mixerul este poziționat pe o suprafață de lucru stabilă, plană și tare.
6	Siguranța de deschidere nu își revine înapoi la coborârea brațului mixerului	- Verificați dacă capacul din plastic și bolul mixerului sunt montate corect.

6. SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

1. Ingredientele reci de la frigider, precum unt și ouă, ar trebui să fie la temperatura camerei înainte de procesare. Scoateți aceste ingrediente în timp util din frigider.
2. Pentru a elimina posibilitatea să adăugați coji de ouă sau ouă stricate în rețetă, spargeți ouăle într-un bol separat, apoi adaugați-le în rețetă.
3. Nu supra-procesați. Aveti grijă să nu depășiți timpii de procesare recomandați în rețete. Încorporați ingredientele uscate. Întotdeauna utilizați viteza mică.
4. Condiții climatice: modificările de temperatură, temperatura ingredientelor și textura lor variaza de la o zonă la alta, toate jucând un rol important în timpul de procesare și rezultatele obținute.

7. DATE TEHNICE

Model	ZPSM 11
Tensiune / Frecvență	220-240V / 50-60Hz
Bol din oțel inoxidabil	7 L
Putere	1500W
Viteze	12 viteze + funcția puls
Nivel zgomot	≤ 85 dB(A)
Clasa de protecție	Clasa II

8. REȚETE

Aceste rețete sunt pentru modelul ZPSM 20. Dacă dețineți modelul ZPSM 21, vă rugăm să adaptați rețetele la dimensiunea mai mică a bolului (reduceți toate cantitățile cu cel puțin 33%).

1. Pâine albă
Ingrediente:
- 600 gr. făină albă de grâu
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ linguriță)
- 350 ml. apă caldă
- 1 lingură ulei de floarea soarelui sau unt
- 1 linguriță zahăr
- 2 linguriță sare

Mod de preparare:
Frământați aluatul cu ajutorul mixer-ului după care așezați aluatul într-un bol, acoperiți-l și lăsați-l într-un loc călduros până când își dublează dimensiunile (30-40 minute). Frământați ușor aluatul pe o placă de frământat acoperită cu făină pentru a elimina bulele de aer. Formați pâinea și așezați aluatul într-o tavă de copt, acoperiți-l și lăsați-l să dospească încă 30 de minute. Coaceți pâinea în cuptor până devine aurie și scoate un sunet de „gol” în partea inferioară.

2. Pâine cu făină de secară și semințe
Ingrediente:
- 200 gr. făină albă
- 300 gr. făină de secară
- 1 linguriță sare
- 1 plic drojdie uscată
- 150 gr. semințe de in, dovleac și floarea soarelui
- 300 ml. apă caldă
- 3 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță de zahăr brun

Mod de preparare:
Puneți în bolul mixerului făina de secară, sarea, semințele și drojdia. Fixați cârligul pentru frământat aluat și amestecați timp de 1 minut la viteză mică. Amestecați apa caldă cu zahărul și uleiul și turnați-le în bol. Frământați aluatul timp de 2 minute, la viteză mică. Adăugați făină albă și mai frământați timp de 2 minute. Așezați aluatul obținut într-o tavă tapetată cu unt și presărați semințe pe deasupra. Lăsați timp de 40 de minute să crească (la căldură), iar apoi coaceți pâinea în cuptor.

3.Pâine italiană cu ierburi
Ingrediente:

- 575 gr. făină albă de grâu
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ linguriță)
- 300 ml. apă călduță
- 2 linguri ulei de măsline
- 2 linguriță zahăr
- 2 linguriță sare
- 4 linguri amestec de ierburi uscate

Mod de preparare:

Cu ajutorul mixerului amestecați apa, uleiul, zahărul, sarea și drojdia și lăsați amestecul să se odihnească 5 minute. Adăugați în bol făina și ierburile și amestecați cu mixerul la viteză mică, turnând lichidul în mod treptat, apoi creșteți viteza și mai amestecați încă 5 minute. Transferați aluatul într-un alt bol, acoperiți-l și lăsați-l într-un loc călduros până își dublează dimensiunile (20-30 minute). Puneți aluatul pe o suprafață pudrată cu făină, frământați ușor pentru eliminarea bulelor de aer, după care formați pâinea, așezați-o pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și lăsați la cald până își dublează mărimea. Coaceți pâinea în cuptor până devine aurie și scoate un sunet de „gol" în partea inferioară.

4. Focaccia (2–4 porții)

- 3 căni (450 g) făină pentru pâine
- 1 linguriță sare
- 2 linguriță zahăr
- 2 linguriță drojdie uscată
- 2 linguriță ulei de măsline
- 1 cană (250 ml.) apă

Pentru uns focaccia:

- 2 linguri ulei de măsline
- 1 lingură sare grunjoasă
- 2 linguri măsline negre, tăiate mărunt

Mod de preparare:

Amestecați în bolul mixerului, folosind cârligul pentru aluat, făina, sarea, zahărul și drojdia. Setați aparatul pe o viteză inferioară și adăugați treptat apa și uleiul. Lăsați la frământat până se formează aluatul. Scoateți aluatul din bol pe o suprafață plană presărată cu făină și frământați bine cu mâna până obțineți un aluat fin. Puneți aluatul într-un castron mare și acoperiți-l cu folie alimentară. Lăsați-l la dospit într-un loc cald timp de 20 de minute până când aluatul își dublează volumul. Scoateți aluatul dospit din castron și mai frământați-l încă o dată pe o suprafață presărată cu făină. Dați formă aluatului și puneți-l într-o tavă de Teflon de 20 x 30 cm unsă cu puțin ulei. Acoperiți tava cu folie alimentară și lăsați din nou la dospit într-un loc cald timp de 20-30 de minute sau până ce aluatul a crescut puțin. Scoateți folia alimentară de deasupra. Ungeți aluatul cu ulei de măsline și presărați cu sare grunjoasă și măsline tăiate mărunt. Coaceți în cuptorul preîncălzit până când focaccia s-a rumenit. După ce o scoateți din cuptor, lăsați-o la răcit pe un grătar metalic.

5. Baghete cu semințe de in

Ingrediente:

- 550 gr. făină de grâu
- 50 gr. semințe de in
- 375 ml. apă
- 1 cub drojdie proaspătă (25 gr.)
- 100 gr. brânză de vaci slabă și bine stoarsă
- 1 linguriță sare
- Pentru glazură: 2 linguri apă călduță

Mod de preparare:

Înmuiați semințele de in în 125 ml de apă călduță. Puneți apa călduță rămasă (250 ml.) în bolul de amestecare, adăugați drojdia, brânza de vaci și amestecați cu mixerul pentru aluat, reglat pe nivel inferior. Drojdia trebuie să fie complet dizolvată. Adăugați în bol făina, semințele de in umezite și sarea. Frământați bine cu mixerul reglat la viteză inferioară, apoi creșteți viteza și continuați frământarea încă 3-5 minute. Acoperiți aluatul și lăsați-l la dospit 45-60 minute, într-un loc călduros. Frământați încă o dată, răsturnați aluatul din bol și formați 16 baghete. Tapetați tava cu hârtie pentru copt. Așezați baghetele pe hârtia de

copt și lăsați-le să dospească încă 15 minute. Ungeți baghetele cu apă călduță, cu ajutorul unei pensule, și coaceți-le.

6. Aluat pentru pizza
Ingrediente:
- 400 gr. făină albă
- 250 ml. apă caldă
- 1/2 linguriță zahăr
- 1 pliculeț de drojdie uscată (circa 2½ lingurițe)
- 5 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță sare

Mod de preparare:
Turnați făina în bol. Amestecați restul ingredientelor într-un alt bol. Porniți mixerul reglat pe treaptă inferioară și adăugați treptat lichidul. După încorporarea ingredientelor și formarea aluatului, creșteți viteza mixerului și frământați câteva minute la această viteză, până când aluatul este neted și bine frământat. Scoateți-l din bol și împărțiți-l în 2-4 părți. Pe o suprafață pudrată cu făină, formați blaturi de pizza (rotunde sau rectangulare), după care așezați-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt sau pe tava pentru pizza. Ungeți aluatul de pizza cu sos de tomate și așezați deasupra ingredientele dorite – ciuperci, măsline, tomate uscate, spanac, anghinare etc. Presărați cu ierburi uscate, bucăți de mozzarella și stropiți cu ulei de măsline. Coaceți în cuptor până când ingredientele așezate pe blat s-au copt și au o culoare aurie.

7. Cozonac cu mac
Ingrediente pentru aluat:
- 150 gr. zahăr
- 150 gr. unt
- 500 ml. lapte cald
- 20 gr. drojdie uscată
- 1 kg. făină
- un vârf de cuțit de sare
- 5 gălbenușuri

Ingrediente pentru umplutură:
- 400 gr. mac
- 100 gr. zahăr
- 8 linguri de lapte

Crema de mac:
Puneți laptele într-o cratiță pe foc, împreună cu zahărul. După ce se topește, adăugați macul și lăsați să fiarbă 5 minute până se obține o cremă. Ulterior lăsați la răcit.
Mod de preparare:
În prima fază pregătiți maiaua. Puneți drojdia uscată într-un bol, peste ea puneți două linguri de faină, puțin zahăr (o jumătate de lingură) și puțin lapte cald. Amestecați până se încorporează ingredientele. Veți obține un aluat moale pe care îl lăsați la dospit pentru 15 minute până își dublează volumul. Amestecați laptele cu zahărul până acesta se topește. Fixați cârligul mixerului cu bol, puneți făina în bol, apoi maiaua crescută, gălbenușurile și mixați totul la viteză mică. Adăugați laptele puțin câte puțin în timp ce se amestecă aluatul. Măriți puțin viteza și adăugați lapte la nevoie pentru ca aluatul să fie moale. Adăugați sarea împreună cu untul, câte un cubuleț în timp ce aluatul se mixează în continuare pentru 10 minute la viteză medie. Scoateți bolul din mixer și lăsați aluatul la dospit până își dublează volumul. Scoateți aluatul din bol și împărțiți-l în două părți egale pentru doi cozonaci. Împărțiți fiecare parte în alte trei părți egale și întindeți-le ușor cu mâinile. Peste acestea puneți umplutură de mac, rulați fiecare parte și împletiți-le în trei. Așezați cozonacii într-o tavă pentru cozonaci tapetată cu hârtie de copt. Lăsați-i să crească pentru încă 15 minute. Pe deasupra ungeți-i cu ou bătut și presărați mac. Coaceți în cuptor până se rumenesc deasupra.

8. Brânzoici cu brânză și stafide
Ingrediente:
Pentru aluat:
- 550 gr. făină
- 300 ml. lapte

- 50 gr. zahăr brun
- 50 gr. unt
- 10 gr. drojdie uscată
- 2 gălbenușuri
- puțină sare

Pentru umplutură:
- 150 gr. stafide
- 500 gr. brânză dulce de vaci
- 50 gr. de zahăr brun
- 2 linguri griș
- 2 ouă
- 1 păstaie de vanilie
- puțină zeamă de lămâie

Mod de preparare:
Fixați cârligul de frământat pe dispozitivul aparatului. Puneți făina în bol, apoi gălbenușurile, untul, zahărul, sarea și drojdia uscată. Mixați la viteza mică adăugând laptele puțin câte puțin. După ce se formează aluatul, mixați timp de 6 minute la viteză mică. Așezați aluatul într-un bol uns cu ulei și acoperiți-l cu o folie de plastic pentru a crește (la căldură). Pentru umplutură: amestecați brânza cu cele două ouă, adăugați zahărul, zeama de lămâie, stafidele și apoi grișul. Așezați aluatul pe blatul de lucru, împărțiți-l în două și întindeți foile. Tăiați pătrate de aluat și așezați câte o lingură de compoziție în interior, iar apoi adunați colțurile aluatului la un loc și se presați foarte bine. Coaceți în cuptor până se rumenesc deasupra.

9. Prăjitură cu mere

Ingrediente:
Pentru aluat:
- 650 gr. făină
- 250 gr. unt
- 200 gr. zahăr de cocos (pudră)
- 200 gr. smântână
- 10 gr. praf de copt
- 2 ouă
- puțină sare

Pentru umplutură:
- 100 gr. zahăr de cocos
- 1 kg. mere

Mod de preparare:
Răzuiți merele prin răzătoarea mare, apoi puneți-le într-o cratiță să se călească. Adăugați zahărul și lăsați timp de 10 minute. Fixați cârligul pentru frământat aluat. Puneți untul în vasul mixerului, lăsați la temperatura camerei și puneți peste el zahărul pudră. Mixați pentru început la viteză mică, ulterior măriți viteza și mixați adăugând ouăle și smântâna. Măriți viteza și mixați adăugând făina, puțin câte puțin, apoi sarea și praful de copt. Așezați aluatul pe blatul de lucru, frământați-l cu puțină făină până obțineți un aluat nelipicios. Tăiați aluatul în jumătate. Pe blatul presărat cu făină întindeți aluatul, rulați-l pe sucitor și așezați-l într-o tavă cu hârtie de copt. Puneți umplutura peste foaie, întindeți a doua foaie și așezați-o peste umplutură. Coaceți în cuptor până se rumenește deasupra.

10. Pandișpan
- 4 ouă, albușurile separate de gălbenușuri
- ¼ de măsură / cană de zahăr farin
- 1 măsură (150 g) de făină mediu-fină cu praf de copt, dată prin sită
- 3 linguri de apă

Puneți albușurile în bol și bateți-le la viteză mare până obțineți o spumă groasă. Reduceți viteza la minim și adăugați încet zahărul până când spuma se îngroașă și începe să se întindă de a mai fi fină. Adăugați gălbenușurile de ou și omogenizați în continuare. Adăugați în mod intermitent făina și apa folosind viteza minimă până la omogenizarea ingredientelor. Turnați compoziția într-o formă de copt pe care ați tapetat-o în prealabil cu făină. Coaceți pandișpanul și apoi lăsați-l să se răcească în forma de copt.

11. Biscuiți cu unt (aprox. 40 buc.)
- 125 g unt la temperatura camerei
- ¾ măsură/ cană zahăr farin
- 1 linguriță esență de vanilie
- 1 ou
- 2 măsuri (300 g) de făină mediu-fină
- 1 linguriță praf de copt

Mixați la viteză maximă untul până obțineți o textură moale. Adăugați zahărul, esența de vanilie și oul. Bateți până obțineți o compoziție de consistență moale. Adăugați făina și praful de copt. Selectați viteza minimă și adăugați treptat făina până când toate ingredientele sunt combinate într-o masă omogenă. Cu ajutorul unei linguriță formați mingiuțe din aluat și așezați-le în mod uniform pe o tavă de copt ușor tapetată cu ulei sau acoperită cu hârtie de copt. Lăsați loc suficient împrejurul fiecărei mingiuțe. Apăsați cu o furculiță acoperită cu puțină făină fiecare dintre mingiuțe. Coaceți la cuptor până când biscuiții s-au rumenit ușor. Scoateți biscuiții din tavă și lăsați-i să se răcească pe un suport de metal.

12. Fursecuri cu lămâie

Ingrediente:
- 100 gr. unt
- 350 gr. făină
- 100 gr. zahăr brun
- 100 gr. zahăr de cocos pudră
- 50 ml. zeamă de lămâie
- 5 gr. praf de copt
- 2 ouă
- coaja de la o lămâie
- puțină sare

Mod de preparare:

Puneți în bolul mixerului zahărul împreună cu untul la temperatura camerei și se mixați la viteză mică până la omogenizare. Adăugați ouăle, făina, praful de copt, coaja de lămâie, sarea și zeama de lămâie. Mixați totul la viteză redusă până la omogenizare. Așezați aluatul pe o folie de plastic, rulați-l și lăsați-l la congelator pentru 30 de minute. Scoateți apoi aluatul și formați cu mâna mingiuțe pe care le veți aplatiza rezultând fursecuri cu forme rotunde. Așezați-le într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, puneți-le la copt în cuptor și după ce s-au copt dați-le prin zahăr pudră.

13. Mousse de ciocolata

Ingrediente:
- 400 gr. smântână rece
- 4 gălbenușuri mari
- 3 linguri de zahăr
- 1 lingura esență de vanilie
- 200g ciocolată pentru menaj
- frișcă pentru ornat

Acest preparat are nevoie de minim 6 ore pentru a fi gata, deci pregătiți-l cu cel puțin 6 ore înainte de momentul servirii.

Amestecați în mixerul cu bol gălbenușurile cu zahărul și un praf de sare. După ce compoziția s-a omogenizat suficient și zahărul s-a topit, turnați-o într-un vas în care, în prealabil, ați încălzit la foc mic 150 gr. smântână. Amestecați totul încet, folosind o spatulă de silicon si păstrând focul la nivel mediu. Folosiți un termometru de bucătărie pentru a afla când se atinge nivelul de 70oC. Turnați crema de ou într-un bol și adăugați esența de vanilie amestecând cu spatula. Topiți bucățile de ciocolată la bain-marie, amestecând cu spatula și apoi adăugați câte puțin crema de ou, continuând să omogenizați compoziția, cu mișcări circulare până la uniformizare. Puneți restul de smântână în mixer și lăsați mixerul să funcționeze până când smântâna face vârfuri similare albușurilor bătute bine. Adăugați smântâna peste amestecul cu ciocolată amestecând încet, cu mișcări circulare, de jos în sus. Puneți apoi compoziția în pahare de sticlă sau alte tipuri de forme și puneți la rece pentru minim 6 ore. Pentru a avea o textură perfectă, lăsați la temperatura camerei pentru 15 – 20 minute înainte de servire.

14. Bezele (20 - 24 buc.)
- 4 albușuri
- 1 cană / măsură zahăr farin

În mixerul cu bol bateți la viteză maximă albușurile până când obțineți o spumă groasă. Reduceți viteza mixerului pe treapta minimă și adăugați cu atenție jumătate din cantitatea de zahăr. Mixați până la omogenizare după care adăugați restul de zahăr și procedați la fel. Cu o linguriță puneți o cantitate din compoziția rezultată într-o tavă de copt ușor tapetată cu ulei. Lăsați aprox. 3 cm. între bezele pentru a nu se uni între ele în timpul coacerii. Coaceți în cuptor până când bezelele s-au uscat. Nu le coaceți prea mult pentru că se pot arde. Scoateți-le din tavă și lăsați-le să se răcească. Țineți-le într-un recipient ermetic pentru a nu veni în contact cu aerul.

Notă: Puteți utiliza un instrument de decorare pentru a crea bezele mai mari și a le da o formă atractivă. Este însă necesar să prelungiți timpul de coacere al acestora.

15. Sărățele cu brânză telemea

Ingrediente:
- 500 gr. făină
- 300 gr. brânză telemea
- 150 gr. de unt
- 100 gr. smântână
- 2 ouă
- susan
- chimen

Mod de preparare:

Răzuiți pe răzătoarea mare untul rece, de la frigider împreună cu brânza telemea. Puneți în bol făina, brânza răzuită, untul, ouăle și smântâna. Amestecați totul timp de 5 minute la viteză medie până obțineți un aluat omogen. Întindeți aluatul pe blatul de lucru tapetat cu făină, tăiați fâșii pentru a obține sărățelele. Așezați-le într-o tavă cu hârtie de copt, ungeți-le cu puțin ou bătut, iar apoi presărați susan și chimen. Introduceți tava la cuptor pentru a coace batoanele de sărățele.

16. Maioneză

Ingrediente:
- 2 gălbenușuri de ou crud
- 1 gălbenuș de ou fiert
- 1 cană de ulei de floarea soarelui
- 1 linguriță de muștar
- 1 linguriță de sare

Mod de preparare:

Mixați ușor gălbenușurile crude în mixerul cu bol la viteză minimă. Adăugați galbenușul fiert crescând treptat viteza până la treapta maximă. Adaugați sarea și muștarul. Apoi turnați treptat uleiul și mixați până la omogenizare și obținerea consistenței dorite.

SFATURI & TRUCURI pentru PREPARAREA PÂINII

FĂINA

Este cel mai importat ingredient în coacerea pâinii.

Făina albă de grâu utilizată pentru pâine sau pentru copt va da rezultate mai bune la coacere dacă este o făină cu un conținut de proteine de cel puțin 11-12%. Făina utilizată la compoziții de prăjituri și patiserie fină ar trebui să aibă un conținut mai mic de gluten decât făina utilizată la aluatul de pâine.

Făina de secară se utilizează frecvent la coacerea pâinii. Are un conținut crescut de minerale, dar conține mai puține proteine și de aceea este utilizată de obicei în combinație cu făină de grâu pentru a garanta o bună creștere a pâinii.

Făină integrală de grâu se obține din boabe de grâu și conține tărâțe și germeni de grâu. Pâinea din făină de grâu integrală va fi mai densă. Veți obține o pâine mai puțin densă dacă înlocuiți o cană de făină integrală cu o cană de făină albă pentru pâine.

Curiozități:

- Vremea sau condițiile de depozitare pot schimba proprietățile făinii. Ajustați cantitatea de apă/făină în aluat astfel: Dacă aluatul este prea moale, adăugați 1-2 linguri de făină. Dacă aluatul este prea uscat, adăugați

1-2 linguri de apă. Aceste ingrediente au nevoie de câteva minute pentru a fi încorporate. Consistența aluatului ar trebui să fie de așa natură încât să vă permită să dați formă pâinii; aluatul trebuie să fie umed dar fără a fi lipicios.

DROJDIA

Drojdia și făina dau consistență pâinii. Drojdia se folosește ca agent de dospire. În unele rețete se folosește drojdia uscată. Înainte de autiliza drojdia uscată, verificați întotdeauna data expirării deoarece drojdia expirată poate face ca pâinea să nu crească. Puteți folosi drojdie proaspătă în loc de drojdie uscată. În acest caz, aveți nevoie de o cantitate de 2-3 ori mai mare de drojdie proaspătă pentru a o înlocui pe cea uscată.

Curiozități:

- drojdia indicată în rețete se va ajusta inferior dacă vă aflați la altitudine mare, peste 1000 m. față de nivelul mării. Explicație: Cu cât altitudinea este mai mare, cu atât presiunea aerului este mai mică și aluatul va crește mai repede.
- drojdia indicată în rețete se va ajusta inferior dacă vă aflați în zonă caldă cu umiditate ridicată, astfel încât aluatul să nu crească prea mult. Explicație: Cu cât aluatul stă mai mult la cald, cu atât crește mai repede.

SAREA

Este un ingredient important în prepararea pâinii. Crește puterea de absorbție a aluatului, ușurează frământarea, ajută la formarea glutenului și ajută la a da formă, gust și textură crustei și la păstrarea prospețimii timp mai îndelungat. Folosiți cantitatea adecvată de sare deoarece dacă nu o măsurați corect poate impiedica pâinea să crească.

APA

Se folosește de obicei apă de la robinet. Este necesar să încălziți apa rece la temperatura camerei înainte de a o folosi. Apa prea rece sau prea fierbinte va împiedica maiaua să se formeze.

ZAHĂRUL

Adăugat în pâine o face mai dulce, mai gustoasă și ajută la rumenirea crustei. Se amestecă cu drojdia. Se poate utiliza zahăr alb, zahăr brun sau miere.

ULEIUL

Îmbunătățește gustul și păstrează umiditatea. Se pot utiliza uleiurile vegetale precum cel de șofrănaș, floarea soarelui sau rapiță. Uleiul poate fi înlocuit cu unt sau margarină, însă în acest caz crusta poate deveni gălbuie.

ALTE INGREDIENTE

Ingredinetele precum semințele, fructele uscate, alunele, fulgii etc. care ar trebui să rămână întregi în pâine, ar trebui încorporate în aluat. Se recomandă adăugarea lor graduală în aluat în timp ce se frământă aluatul înainte de a-l lăsa să crească.

SFATURI & TRUCURI pentru PREPARAREA PRĂJITURILOR, PATISERIILOR

- Folosiți toate ingredientele din rețete în termenul de valabilitate.
- Adăugați ingredientele în ordinea indicată în rețete.
- Păstrați ingredientele în recipiente închise.
- Aduceți la temperatura camerei ingredientele păstrate în frigider înainte de a începe să preparați rețeta.

FĂINA

- Utilizați făină cu un conținut mai mic de gluten decât cel din făina utilizată la aluatul de pâine.
- Utilizați făină mediu-fină și fină, acestea conferă produselor de patiserie (de ex. prăjituri, tarte, clătite) o textură mai fină.

OUĂLE

- Pentru a conferi volumul corect produselor de patiserie, utilizați ouăle la temperatura camerei.
- Pentru siguranța întregii compoziții, spargeți ouăle pe rând într-un bol de culoare albă și numai după aceea adăugați-le peste celelalte ingrediente, astfel puteți evita adăugarea unui ou stricat în rețetă.
- Când separați albușurile de gălbenușuri, asigurați-vă că s-au separat complet, dacă în albușuri vor intra urme de gălbenuș, acestea nu se vor bate bine.

INGREDIENTELE PENTRU CREȘTEREA ALUATULUI

- Praful de copt este folosit ca agent de creștere la prepararea produselor de patiserie. Se încorporează echilibrat în făină și se înglobează odată cu ea în compoziție, rezultatul fiind o creștere uniformă a aluatului. Dacă e bine dozat și aluatul omogenizat, praful de copt duce la formarea de mici pori în aluat. Praful de copt conține amidon, bicarbonat de sodiu și un ingredient acidifiant. Amidonul are rolul de a absorbi umiditatea, pentru ca cele două substanțe să nu reacționeze înainte de a fi încorporate într-un aluat. Praful de copt se

folosește cu precădere la fursecuri și aluaturi pufoase care, printre ingrediente conțin și lapte dulce.
- Bicarbonatul de sodiu produce reacții de 3-4 ori mai puternice decât praful de copt și face ca aluatul să fie mult mai poros. E nevoie să fie stins cu o substanță acidă (oțet, lămâie) pentru a fi încorporat cu mai multă ușurință în toată masa de aluat. Se pretează la aluaturile care conțin lactate fermentate (iaurt, lapte bătut) și care sunt folosite, în mod obișnuit, la prepararea gogoșilor, clătitelor americane, brioșelor sau a checurilor-aperitiv, care de obicei includ, printre ingrediente și smântână fermentată sau lapte bătut.

ZAHĂRUL
- Zahărul alb granulat este utilizat în general la prăjituri pentru că acesta le adaugă gust, textură și culoare.
- Zahărul brun poate fi folosit pentru a adăuga un gust sau o culoare diferită prăjiturilor.
- Zahărul pudră este de asemenea utilizat frecvent pentru că se dizolvă mai ușor atunci când e amestecat cu unt.
- Zahărul vanilinat sau zahărul vanilat se amestecă cu zahărul alb, se macină împreună sub formă de pudră și se folosește la decorarea prăjiturilor, fursecurilor, tartelor etc.

Curiozități:
- Zahărul vanilinat este un înlocuitor sintetic cu aromă de vanilie. Vanilina are un gust ușor amar. Pentru ca amărăciunea să nu se manifeste în mâncărurile finite este necesar să se respecte proporțiile. Singurul lucru ce caracterizează zahărul vanilinat este aroma caracteristică, obținută prin sinteză, beneficiile vaniliei nu există.
- Zahărul vanilat este o substanță dulce cu aromă de vanilie. Vanilia are o aromă unică, foarte puternică, combinându-se bine cu alte condimente. Pentru a conferi preparatelor Dvs. adevăratul gust al vaniliei folosiți zahăr vanilat pentru aroma sa intensă și pentru faptul că nu conține atât de multe substanțe chimice. Dacă le compari, zahărul vanilat are mai puțin miros de vanilie față de zahărul vanilinat, însă o aromă de vanilie mai naturală și mai pregnantă. Adevărata vanilie este un condiment care are unul din cele mai scumpe costuri pentru condimente din lume. În plus față de gătit, acest miros este adesea folosit pentru aromaterapie, îmbunătățind surprinzător starea de bine și sănătate prin proprietățile sale benefice.
- Pentru că mulți se îndoiesc de naturalețea aditivului din produsele de comerț, puteți face acasă zahăr vanilat, pe care să îl păstrați pentru mai mult timp. Cum să faceți asta? Aveți nevoie de puține ingrediente: zahăr tos și păstaie de vanilie.

LAPTELE
- Folosiți lapte integral cu diferite conținuturi de grăsime în rețetele preparate, cu excepția cazurilor în care se specifică altfel în rețetă.
- Puteți folosi lapte degresat dar gustul și textura finală a produselor va fi diferită.

Curiozități:
- Conținutul de grăsime din lapte este cel care îi conferă gustul și aroma specifică în preparate. Un lapte cu 3,5% conținut de grăsime face diferența gustului, procentul de grăsime raportat la cantitate nu este semnificativ relevant față de laptele degresat.

COACEREA
- În funcție de tipul Dvs. de cuptor, preîncălziți-l corect înainte de a începe coacerea.
- Utilizați hârtie de copt pentru a tapeta formele de copt în loc să folosiți făină sau grăsime.
- Verificați prăjitura în timp ce se apropie de coacere. Atingeți ușor partea superioară a acesteia și dacă revine la forma inițială înseamnă că este bine coaptă. Puteți face testul scobitorii înfingând o scobitoare în cocă, dacă nu se lipește aluat pe scobitoare atunci prăjitura este gata coaptă.
- Pentru a obține biscuiți și fursecuri crocante, după ce scoateți tava din cuptor, desprindeți-le cu ajutorul unei spatule și lăsați-le să se răcească treptat. Astfel veți evita ruperea sau sfărâmarea lor.

Gratulálunk a ZASS termék megvásárlásához. Mint minden ZASS termék, ez a termék a legújabb műszaki ismeretek alapján készült, és a legmegbízhatóbb és legmodernebb elektromos / elektronikus alkatrészek felhasználásával készült.
Mielőtt üzembe helyezné a készüléket, kérjük, hagyja magát néhány percig, hogy elolvassa az alábbi használati utasításokat.
Köszönjük!

Kérjük, olvassa el figyelmesen ezeket az utasításokat használat előtt.

FIGYELEM

Az alkatrészek fel- vagy levétele előtt húzza ki a konnektorból!

1. ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK és BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELEM !
MINDIG TARTSAN BE AZ ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATAKOR A BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEKET AZ ÉGÉS- ÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYÉNEK CSÖKKENTÉSE ÉRDEKÉBEN!

• Kérjük, őrizze meg a használati utasítást, a garanciajegyet, a vásárlási blokkot és a termék csomagolását.
• Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével.
• A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti.
• Ne használja a készüléket kültéren. Csak száraz kézzel használja az eszközt. Ne csatlakoztassa a konnektorhoz nedves kézzel.
•Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében használja. A készüléket gyerekek nem használhatják.
• Mindig húzza ki az eszközt a konnektorból, amikor azt nem használja, valamint a tartozékok tisztításakor, összeszerelésekor vagy szétszerelésekor.
• Ne mossa vagy tisztítsa meg a tartozékokat, amíg azok a készülékhez vannak csatlakoztatva.
• Az ételek keverése közben tartsa távol a kezét és az eszközöket a táltól.
• Ügyeljen arra, hogy a tartozékok használat közben ne érjenek a tápkábelhez.
• Ne használja az eszközt kemény összetevők, mint például fagyasztott vaj, kemény kenyér, fagyasztott hús stb. készítésére.
• Ne használja a készüléket folyamatosan. A motor túlmelegedhet. Legfeljebb 6 perc használat után tartson 20 perc szünetet.
• Ellenőrizze az eszköz és a kábel állapotát minden használat előtt. Soha ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel sérült, vagy ha a készülék hibás, ha leesett vagy más módon sérült. A készülék minden javítását, beleértve a tápvezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! Ne próbálja meg maga megjavítani az eszközt.
• Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat.
• A nem a gyártó által ajánlott vagy forgalmazott tartozékok használata sérülést vagy a készülék károsodását eredményezheti.
• Mindig győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően és teljesen össze van szerelve, mielőtt bekapcsolja és működteti.
• Ne lépje túl a táblázatokban megadott maximális mennyiségeket és feldolgozási időket.
• Ne használja a készüléket üresen.
• Ne keverjen forró folyadékokat a gépben. Hagyja a forró hozzávalókat kihűlni, mielőtt a keverőtálba öntené őket (az ételek maximális hőmérséklete: 50°C/122°F).
• Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket. A sérülések elkerülése érdekében használat során tartsa távol a haját, ruházatát a készüléktől.
• Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal széle fölé lógjon, vagy forró felületekhez érjen.
• Húzza ki a készüléket a konnektorból a csatlakozódugó meghúzásával, ne a tápkábeltől. Ne csavarja meg a kábelt.
• Csatlakoztassa a tápkábelt egy könnyen hozzáférhető elektromos aljzatba.

• A készülék teljes kikapcsolásához húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
• Mindig kapcsolja ki a készüléket a csatlakozódugó kihúzása előtt.
• Ne használja a készüléket robbanóanyagok vagy gyúlékony anyagok közelében.
• Ne használja és ne hagyja forró felületek közelében.
• Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.
• Ezt a készüléket nem szabad külső kapcsolóberendezéssel, például időzítővel táplálni, vagy olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amelyet a felhasználó/szolgáltató rendszeresen be- és kikapcsol.
• A készülék nem játék, a készüléket gyerekek nem használhatják és felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási műveleteket a készüléken.
• 8 évesnél idősebb gyermekek csak akkor használhatják a készüléket, ha az értük felelős személy felügyeli őket, illetve megértette velük a készülék biztonságos használatát! Ne hagyja a készüléket és a tápkábelt 8 év alatti gyermekek számára elérhető közelségben.
• A készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem használható ipari vagy kereskedelmi célokra.
• Ne használja a készüléket a használati utasításban meghatározottaktól eltérő célokra.
• A gyártó nem vállal felelősséget a készülék helytelen használatából eredő károkért.

2. A KÉSZÜLÉK ALKOTÓELEMEI (2 Oldal)

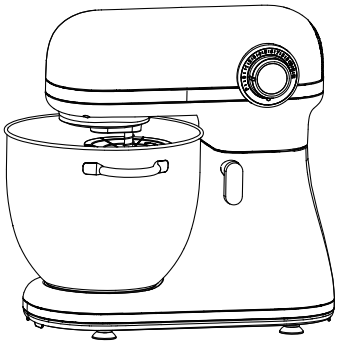
1 - Átlátszó műanyag fedél;
2 - Keverőtál;
3 - Sebességszabályozó gomb;
4 - Felemelő- és leengedőgomb;
5 - Főegység;
6 - Keverő alapja;
7 - Habverő (tojásfehérje, krémek stb. felveréséhez);
8 - Tésztadagasztó kar ;
9 - Lapos keverőlapát (lágy tésztákhoz).

Ne lépje túl a kézikönyvben megadott maximális mennyiségeket. Ne használja a robotgépet folyamatosan. Használat után tartson 20 perc szünetet, ha a robotgép 6 percnél hosszabb ideig volt bekapcsolva. Ezek az óvintézkedések segítenek megakadályozni a motor túlterhelését és károsodását.

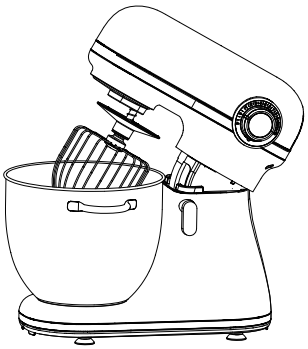
3. HASZNÁLAT

Az első használat előtt
Csomagolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy nincs-e benne csomagolóanyag. A keverő összeszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a tápkábel ki van húzva a konnektorból, és a sebességszabályozó a 0 állásban van.
1. A billentőgomb megnyomásával a keverőkar automatikusan kioldódik és a billentett helyzetben rögzül.
2. Válassza ki a kívánt tartozékot az elvégzendő keverési feladattól függően: habverő a tojásfehérje felveréséhez és habosításához, tésztakampó a tészta gyúrásához, lapát a közepes és nagy állagú keverékekhez, például palacsintatésztához.
3. Helyezze be a habverőt, a tészta dagasztó horgot vagy a lapátot közvetlenül a helyére, amíg rögzül. MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy a habverő, tészta dagasztó horog vagy lapát teljesen be van helyezve a motor tengelyébe, különben a keverési eredmények nem lesznek megfelelőek.
4. Helyezze a tálat a helyére. Először helyezze a tálat az alapra, majd forgassa el az

óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem rögzül (lásd az 1. ábrát).
5. Ahhoz, hogy leengedje a kart és behelyezze a habverőt, tészta dagasztó horgot vagy lapátot a tálba, tartsa a kart egy kézzel, és engedje le. Kattanó hangot fog hallani, amikor a kar a helyes pozícióba kerül.
6. Győződjön meg róla, hogy a tál fedelét a helyére tette (lásd a 2. ábrát).



1 ábra



2 ábra

A készülék használata keveréshez
1. Győződjön meg róla, hogy a sebességszabályozó a 0-ás pozícióban van, majd csatlakoztassa a gépet a megfelelő konnektorhoz.
2. Forgassa el a sebességszabályozót a kívánt fokozatra. Az alacsony sebesség (1-3) elsősorban a tésztakeverő horoghoz ajánlott, közepes sebességen (4-6) a lapos keverőt használhatja, míg a legnagyobb sebesség (7 és afelett) a habverő használatára van fenntartva.
FIGYELEM! Ha szükséges, hogy leszedje az összetevőket a tál faláról vagy a keverő tartozékról, először kapcsolja ki a gépet a sebességszabályozó gombbal, állítsa a 0-ás pozícióba, majd húzza ki a konnektorból. Az összetevők eltávolításához használjon műanyag spatulát.
Ne használjon fém kanalat, villát, kést vagy más eszközt a tálban, amikor a gép működik.
A maximális működési idő nem haladhatja meg a 6 percet, és két ciklus között legalább 20 perc pihenőt kell tartani. Ha tésztát dagaszt (élesztőt használva), javasoljuk, hogy a legjobb eredmény érdekében először alacsony, majd magas fordulatszámon dagassza a tésztát.
FIGYELEM! Dagasztás közben a liszt egy része a tál belsejéhez tapadhat, ilyenkor vegye le a tál fedelét, és műanyag spatulával kaparja le a lisztet a tál belső faláról.
Dagasztáskor el kell távolítani a tál fedelét, miután a liszt és a víz teljesen elkeveredtek, hogy elkerülje az esetleges felfröccsenést vagy kiömlést.
Miután befejeződött a keverés, állítsa a sebességválasztót 0-ra, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
Tartsa lenyomva a billentőgombot, a keverőkar automatikusan felemelkedik és a billentési pozícióba rögzül.
FIGYELEM! A billentőgomb megnyomása előtt (azaz a keverőkar felemelése előtt) győződjön meg arról, hogy a habverő, tészta dagasztó horog vagy a lapát a keverőkar közepén helyezkedik el, különben a keverőkar felemelésekor hozzáérhetnek a

keverőtálhoz; ha a habverő, a dagasztó horog vagy a lapát a keverőkar elején pihen, kapcsolja be újra a sebességszabályozót, hagyja a keverőt néhány másodpercig forogni, majd kapcsolja ki, hogy a habverő, tészta dagasztó horog vagy lapát a keverőkar két oldala között középen álljon meg.
6. Ha szükséges, használjon műanyag spatulát az ételmaradékok leszedésére a tésztakeverő horgáról vagy lapátról.
7. Távolítsa el (kis erővel) a habverőt, tészta dagasztó horgot vagy lapátot. Tartsa meg az eszközt, és finoman tolja azt a motor tengelye felé, hogy könnyedén eltávolíthassa.
FIGYELEM! A tartozékok eltávolítása előtt a sebességszabályozónak 0 állásban kell lennie, és a csatlakozót ki kell húzni a konnektorból.
FIGYELEM! Az egyszerre feldolgozható összetevők maximális tömege 1,8 kg. Ne használjon egyszerre több mint 1 kg lisztet, amikor kenyértésztát készít. A maximális lisztmennyiség, amely egyszerre felhasználható piskótatészta készítéséhez, 450 g. A maximális mennyiségű tojásfehérje, amely egyszerre feldolgozható, 10 db.
FIGYELEM! A tálból való kifröccsenés elkerülése érdekében, először válassza az 1-es vagy 2-es sebességfokozatot. Később, miután az összetevők elkeveredtek, válassza a megfelelő sebességet.
FIGYELEM! Működési idő: magas sűrűségű keverékek esetén a keverőgépet legfeljebb maximum 6 percig használja, ezt követően legalább 20 perc pihenőidőt javasolt tartani a gép hűtésére.

4. TISZTÍTÁS

Fontos: Figyelem: Tisztítás előtt feltétlenül húzza ki a készüléket a konnektorból.

1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és várja meg, hogy teljesen lehűljön.
2. Soha ne merítse a keverőt vízbe vagy más folyadékba.
3. Ne használjon éles tárgyakat vagy súrolószivacsokat a keverő tisztításához. Csak tiszta, enyhén nedves ruhát használjon a keverő külső részének tisztításához. Ezután törölje át egy tiszta, száraz ruhával. Tisztítsa meg a tápkábelt is a felesleges összetevőktől.
4. A könnyű tisztítás érdekében áztassa a tálat, a fedelet és a tartozékokat langyos vízben, semleges mosogatószerrel. Ezután öblítse le folyó víz alatt, és hagyja megszáradni.
Javaslat: Ha tojásfehérjét vert fel, először öblítse le a habverőt és a keverőtálat hideg vízzel. Ha azonnal meleg vízbe teszi őket, a tojásfehérje-maradék megkeményedik rajtuk, ami megnehezíti a tisztítást.
A végén egy kevés étolajjal megkenheti a megtisztított tartozékokat, hogy szárítás után jobban megvédje őket.
FIGYELEM! Az alkatrészek nem alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra! Ha hőnek vagy maró tisztítószereknek vannak kitéve, eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.
MEGJEGYZÉS: A tartozékok csak korlátozott ideig érintkezhetnek ételekkel/folyadékokkal, pl. maximum 4 órán keresztül folyamatosan.

Tárolás

Ha hosszabb ideig nem használja a keverőt, tárolja száraz, közvetlen napfénytől védett és gyermekek elől elzárt helyen. Győződjön meg róla, hogy a keverőkar vízszintes helyzetben van rögzítve.

5. HIBAELHÁRÍTÁS

Sz.	Hiba	Megoldás
1	A robotgép nem kapcsol be.	- Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva a konnektorba. - Győződjön meg róla, hogy a biztonsági kapcsoló be van kapcsolva. - Ha a robotgépet 6 percnél hosszabb ideig használta, várjon 20 percet, amíg teljesen lehűl.
2	Zaj a keverőtálban a robotgép működése közben. A tartozék karcolja a tálat.	- Asigurați-vă că bolul este instalat în poziție corectă. - Verificați dacă accesoriul este instalat corect.
3	A keverőtál védőfedele nem illeszkedik megfelelően a keverőtálra.	- Verificați dacă capacul de protecție din plastic este montat corespunzător. - Verificați daca bolul de mixare este instalat și fixat corect.
4	A robotgép nem működik bizonyos sebességen.	- Verificați dacă viteza selectată corespunde cu cea recomandată pentru ingredientele folosite. - Rotiți butonul la poziția 0 și apoi verificați din nou dacă funcționează corect la viteza aleasă.
5	A robotgép elmozdul a munkalapról.	- Verificați dacă picioruşele anti-alunecare sunt poziționate corect pe mixer (dacă nu s-au desprins). - Asigurați-vă că mixerul este poziționat pe o suprafață de lucru stabilă, plană și tare.
6	A nyitóbiztonság nem tér vissza a mixer karjának leengedésekor.	- Verificați dacă capacul din plastic și bolul mixerului sunt montate corect.

6. TANÁCSOK ÉS AJÁNLÁSOK

1. A hideg alapanyagok, mint a vaj és a tojás, befolyásolhatják a recept végeredményét. Vegye ki őket a hűtőből 30 perccel-1 órával az felhasználás előtt. Ez lehetővé teszi az alapanyagok könnyebb és egyenletesebb keveredését.
2. Törje fel a tojásokat egy külön tálba! Így ellenőrizheti, hogy vannak-e romlott tojások, mielőtt hozzáadná őket a recepthez. A tojások külön tálban való felverése szintén segít elkerülni a többi hozzávaló szennyeződését, ha egy tojás romlott lenne.
3. Ne keverje túl az alapanyagokat! Tartsa be a receptben ajánlott feldolgozási időket. A túlzott feldolgozás a kívántnál keményebb állagú ételhez vezethet. Például, ha túl sokáig veri a tojásfehérjét, az kiszáradhat és morzsalékossá válhat. Száraz hozzávalókat fokozatosan adagolja! Először lassú fokozaton kezdje hozzáadni a száraz hozzávalókat, majd fokozatosan növelje a sebességet, ahogy keverednek.
4. Vegye figyelembe az éghajlati viszonyokat! A hőmérséklet és a páratartalom változásai, az alapanyagok hőmérséklete és textúrája befolyásolhatják a feldolgozási időt és az eredményt.

7. MŰSZAKI ADATOK

Modell	ZPSM 11
Feszültség / frekvencia	220-240V / 50-60Hz
Rozsdamentes acél tál	7 L
Teljesítmény	1500W
Sebességek	12 sebesség + impulzus
Zajszint	≤ 85 dB(A)
Védelmi osztály	Clasa II

8. RECEPTEK

Ezek a receptek a ZPSM 20 modellre vonatkoznak. Ha Ön a ZPSM 21 modell tulajdonosa, kérjük, igazítsa a recepteket a kisebb tálmérethez (minden mennyiséget legalább 33%-kal csökkentsen).

1. Fehér kenyér
Hozzávalók:
- 600 g finomliszt
- 1 tasak szárított élesztő (kb. 2½ evőkanál)
- 350 ml langyos víz
- 1 evőkanál napraforgóolaj vagy vaj
- 1 kiskanál cukor
- 2 kiskanál só

Elkészítés:
Gyúrja össze a tésztát a mixer segítségével. Helyezze a tésztát egy tálba, takarja le, és hagyja meleg helyen, amíg meg nem duplázza a térfogatát (30-40 perc). Könnyedén gyúrja át a tésztát lisztezett munkafelületen, hogy eltávolítsa a légbuborékokat. Formázza meg a kenyeret, és helyezze egy sütőlapra. Takarja le, és hagyja kelni további 30 percig. Süsse a kenyeret a sütőben aranybarnára, amíg alul “üreges” hangot nem ad.

2. Rozskenyér magokkal
Hozzávalók:
- 200 g finomliszt
- 300 g rozsliszt
- 1 kiskanál só
- 1 tasak szárított élesztő
- 150 g lenmag, tökmag és napraforgómag
- 300 ml langyos víz
- 3 evőkanál olívaolaj
- 1 kiskanál barna cukor

Elkészítés:
Tegye a rozslisztet, a sót, a magokat és az élesztőt a robotgép táljába. Csatlakoztassa a dagasztóhorgot, és alacsony sebességen keverje 1 percig. Keverje össze a langyos vizet a cukorral és az olajjal, majd öntse a tálba. Alacsony sebességen dagassza 2 percig. Adja hozzá a finomlisztet, és dagassza további 2 percig. Helyezze a tésztát egy kiolajozott kenyérformába, és szórjon magokat a tetejére. Hagyja kelni meleg helyen 40 percig. Süsse a kenyeret aranybarnára a sütőben.

3. Olasz kenyér fűszernövényekkel
Hozzávalók:

- 575 g finomliszt
- 1 tasak szárított élesztő (kb. 2½ evőkanál)
- 300 ml langyos víz
- 2 evőkanál olívaolaj
- 2 kiskanál cukor
- 2 kiskanál só
- 4 evőkanál szárított fűszerkeverék

Elkészítés:

A mixer segítségével keverje össze a vizet, az olajat, a cukrot, a sót és az élesztőt. Hagyja a keveréket pihenni 5 percig. Tegye a lisztet és a fűszereket a tálba, majd alacsony sebességen keverje össze, fokozatosan hozzáadva a folyadékot. Ezután növelje a sebességet, és keverje további 5 percig. Helyezze át a tésztát egy másik tálba, takarja le, és hagyja meleg helyen, amíg meg nem duplázza a térfogatát (20-30 perc). Tegye a tésztát lisztezett felületre, gyúrja át enyhén a légbuborékok eltávolítására. Ezután formázza meg a kenyeret, helyezze sütőpapírral bélelt tepsibe, és hagyja meleg helyen, amíg meg nem duplázza a méretét. Süsse meg a kenyeret aranybarnára, amíg alul "üreges" hangot nem ad.

4. Focaccia (2-4 adag)

Hozzávalók:
- 3 csésze (450 g) kenyérliszt
- 1 teáskanál só
- 2 teáskanál cukor
- 2 teáskanál szárított élesztő
- 2 teáskanál olívaolaj
- 1 csésze (250 ml) víz

A focaccia megkenéséhez:
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 evőkanál durva só
- 2 evőkanál apróra vágott fekete olajbogyó

Elkészítés:

A mixer táljában a dagasztóhoroggal keverje össze a lisztet, a sót, a cukrot és az élesztőt. Alacsony sebességen fokozatosan adja hozzá a vizet és az olajat. Hagyja dagasztani, amíg sima tésztát nem kap. Fordítsa ki a tésztát a tálból egy lisztezett munkalapra, és gyúrja kézzel simára. Helyezze a tésztát egy nagy tálba, takarja le folpackkal, és hagyja meleg helyen kelni 20 percig, amíg meg nem duplázza a térfogatát. Vegye ki a kelt tésztát a tálból, és gyúrja át ismét a lisztezett munkalapon. Formázza meg a tésztát, és helyezze egy 20 x 30 cm-es teflonos tepsibe, amit egy kevés olajjal kikent. Takarja le a tepsit folpackkal, és hagyja ismét kelni meleg helyen 20-30 percig, vagy amíg a tészta kissé meg nem nő. Távolítsa el a folpackot. Kenje meg a tésztát olívaolajjal, szórja meg durva sóval és apróra vágott fekete olajbogyóval. Süsse előmelegített sütőben, amíg a focaccia aranybarnára nem pirul. A sütőből kivéve hagyja hűlni egy fémrácson.

5. Lenmagos bagett

Hozzávalók:
- 550 g finomliszt
- 50 g lenmag
- 375 ml langyos víz
- 1 kocka friss élesztő (25 g)
- 100 g alacsony zsírtartalmú, jól kinyomott túró
- 1 teáskanál só
- A mázhoz: 2 evőkanál langyos víz

Elkészítés:

Áztassa a lenmagot 125 ml langyos vízben. A maradék 250 ml langyos vizet öntse a robotgép táljába, adja hozzá az élesztőt és a túrót, majd keverje alacsony sebességen, amíg az élesztő teljesen fel nem oldódik. Adja hozzá a lisztet, az áztatott lenmagot és a sót a tálba. Alacsony sebességen keverje a robotgéppel, majd növelje a sebességet és dagassza további 3-5 percig.

Takarja le a tésztát, és hagyja meleg helyen kelni 45-60 percig. Gyúrja át a tésztát még egyszer, fordítsa ki a tálból, és formázzon belőle 16 bagettet. Béleljen ki egy tepsit sütőpapírral. Helyezze a bagetteket a

sütőpapírra, és hagyja kelni további 15 percig. Egy ecset segítségével kenje meg a bagetteket langyos vízzel, és süsse meg őket.

6. Pizzatészta
Hozzávalók:
- 400 g finomliszt
- 250 ml langyos víz
- 1/2 kiskanál cukor
- 1 tasak szárított élesztő (kb. 2½ evőkanál)
- 5 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál só

Elkészítés:
Öntse a lisztet egy tálba. Keverje össze a többi hozzávalót egy másik tálban. Indítsa el a mixert alacsony fokozaton, és fokozatosan adja hozzá a folyadékot. Miután a hozzávalók összekeveredtek, növelje a mixer sebességét, és dagassza néhány percig ezen a sebességen, amíg a tészta sima és jól átgyúrt nem lesz. Vegye ki a tálból, és ossza 2-4 részre. Lisztezett felületen formázzon pizzalapot (kerek vagy téglalap alakú), majd helyezze sütőpapírral bélelt tepsire vagy pizzatálcára. Kenje meg a pizzatésztát paradicsomszósszal, és helyezze rá a kívánt feltéteket - gombát, olívát, szárított paradicsomot, spenótot, articsókát stb. Szórjon rá szárított fűszereket, mozzarellaszeleteket, és csöpögtesse meg olívaolajjal. Süsse a sütőben, amíg a feltétek meg nem sülnek és aranybarnára nem pirulnak.

7. Mákos kalács
Hozzávalók a tésztához:
- 150 g cukor
- 150 g vaj
- 500 ml langyos tej
- 20 g szárított élesztő
- 1 kg liszt
- egy csipet só
- 5 tojássárga

Hozzávalók a töltelékhez:
- 400 g mák
- 100 g cukor
- 8 evőkanál tej

Mákos krém:
Tegye a tejet egy lábosba a tűzre a cukorral együtt. Amikor a cukor elolvad, adja hozzá a mákot, és főzze 5 percig, amíg krémes nem lesz. Ezután hagyja kihűlni.
Elkészítés:
Először elkészítjük a kovászt. Tegye a szárított élesztőt egy tálba, adjon hozzá két evőkanál lisztet, egy kis cukrot (fél evőkanálnyit) és egy kis langyos tejet. Keverje össze, amíg sima tésztát nem kap. Hagyja meleg helyen kelni 15 percig, amíg meg nem duplázza a térfogatát. Keverje össze a tejet a cukorral, amíg a cukor el nem olvad. Csatlakoztassa a dagasztókart a robotgép táljához, tegye bele a lisztet, majd a megkelt kovászt, a tojássárgákat, és keverje alacsony sebességen. Adja hozzá a tejet fokozatosan, miközben gyúrja a tésztát. Növelje kissé a sebességet, és szükség szerint adjon hozzá még tejet, hogy a tészta puha legyen. Adja hozzá a sót a vajjal együtt, kockánként, miközben a tésztát tovább gyúrja 10 percig közepes sebességen. Vegye ki a tálat a robotgépből, és hagyja a tésztát kelni, amíg meg nem duplázza a térfogatát, majd vegye ki a tésztát a tálból, és ossza két egyenlő részre két kalácshoz. Ossza el mindkét részt további három egyenlő részre, és nyújtsa ki őket kissé a kezével. Helyezzen mákos tölteléket mindegyikre, tekerje fel őket, majd fonja össze mindhármukat. Helyezze a kalácsokat sütőpapírral bélelt kalácsformába. Hagyja őket kelni még 15 percig. Kenje meg őket felvert tojással, és szórjon rájuk mákot. Süsse a sütőben, amíg aranybarnára nem pirulnak.

8. Mazsolás-túrós bukta
Hozzávalók a tésztához:
- 550 g liszt
- 300 ml tej

- 50 g barna cukor
- 50 g vaj
- 10 g szárított élesztő
- 2 tojássárga
- csipetnyi só

Hozzávalók a töltelékhez:
- 150 g mazsola
- 500 g édes tehéntúró
- 50 g barna cukor
- 2 evőkanál gríz
- 2 tojás
- 1 vaníliarúd
- kevés citromlé

Elkészítés:
Csatlakoztassa a dagasztókart a robotgéphez. Tegye bele a lisztet, a tojássárgákat, a vajat, a cukrot, a sót és a szárított élesztőt a tálba. Alacsony sebességen keverje, fokozatosan adva hozzá a tejet. Amikor összeállt a tészta, 6 percig gyúrja alacsony sebességen. Helyezze a tésztát olajjal kikent tálba, és takarja le folpackkal, hogy keljen (meleg helyen). A töltelékhez keverje össze a túrót a két tojással, adja hozzá a cukrot, a citromlevet, a mazsolát és a grízt. Helyezze a tésztát a munkalapra, ossza két részre, és nyújtsa ki lapokra. Vágjon ki belőle négyzeteket, mindegyik közepére tegyen egy kanálnyi tölteléket, majd fogja össze a tészta sarkait, és nyomja össze jól.
Süsse a sütőben, amíg aranybarnára nem pirulnak.

9. Almás sütemény

Hozzávalók a tésztához:
- 650 g liszt
- 250 g vaj
- 200 g kókuszcukor (por)
- 200 g tejföl
- 10 g sütőpor
- 2 tojás
- csipetnyi só

Hozzávalók a töltelékhez:
- 100 g kókuszcukor
- 1 kg alma

Elkészítés:
Reszelje le a nagy lyukú reszelőn az almát, majd tegye egy lábasba párolódni. Adja hozzá a cukrot, és főzze 10 percig. Csatlakoztassa a dagasztókart a robotgéphez. Tegye a szobahőmérsékletű vajat a mixer táljába, és adja hozzá a porcukrot. Kezdje el alacsony sebességen keverni, majd növelje a sebességet, és keverje hozzá a tojásokat és a tejfölt. Növelje a sebességet, és keverje hozzá a lisztet apránként, majd a sót és a sütőport. Helyezze a tésztát a munkalapra, lisztezze meg egy kicsit, és gyúrja össze, amíg sima, tésztát nem kap. Vágja kétrészre, majd a lisztezett munkalapon nyújtsa ki az egyik adag tésztát, tekerje fel sodrófára, és helyezze sütőpapírral bélelt tepsibe. Tegye a tölteléket a tésztára, nyújtsa ki a másik adag tésztát is, és fektesse a töltelékre. Süsse a sütőben, amíg aranybarnára nem pirul.

10. Piskóta

Hozzávalók:
- 4 tojás, a fehérjét a sárgájától elválasztva
- ¼ csésze/bögre porcukor
- 1 csésze (150 g) finomliszt sütőporral, átszitálva
- 3 evőkanál víz

Elkészítés:
Tegye a tojásfehérjét egy tálba, és habverővel nagy sebességen verje kemény habbá. Csökkentse a sebességet minimumra, és fokozatosan adja hozzá a cukrot, amíg a hab besűrűsödik és már nem lesz sima. Adja hozzá a tojássárgáját, és keverje tovább. Váltakozva adja hozzá a lisztet és a vizet a legalacsonyabb sebességen, amíg az összetevők egyenletesen el nem keverednek. Öntse a masszát egy

előzőleg belisztezett sütőformába. Süsse meg a piskótát, majd hagyja kihűlni a sütőformában.

11. Vajas keksz (kb. 40 db)
Hozzávalók:
- 125 g szobahőmérsékletű vaj
- ¾ csésze/bögre porcukor
- 1 teáskanál vaníliaesszencia
- 1 tojás
- 2 csésze (300 g) finomliszt
- 1 teáskanál sütőpor

Elkészítés:
Habverővel keverje a vajat nagy sebességen, amíg puha nem lesz. Adja hozzá a cukrot, a vaníliaesszenciát és a tojást. Keverje, amíg sima krémet nem kap. Adja hozzá a lisztet és a sütőport. Válassza a legalacsonyabb sebességet, és fokozatosan adja hozzá a lisztet, amíg az összes összetevő egyenletes tésztává nem áll össze. Késsel formázzon gombócokat a tésztából, és egyenletesen helyezze őket egy enyhén olajjal kikent vagy sütőpapírral bélelt tepsire. Hagyjon elegendő helyet minden gombóc körül. Nyomja meg a gombócokat lisztezett villával. Süsse a sütőben, amíg a kekszek enyhén megpirulnak. Vegye ki a kekszeket a tepsiből, és hagyja őket hűtőrácson kihűlni.

12. Citromos linzerkekszek
Hozzávalók:
- 100 g vaj
- 350 g liszt
- 100 g barna cukor
- 100 g kókuszcukor por
- 50 ml citromlé
- 5 g sütőpor
- 2 tojás
- 1 citrom héja
- csipetnyi só

Elkészítés:
Tegye a cukrot és a szobahőmérsékletű vajat a robotgép táljába, és alacsony sebességen keverje simára. Adja hozzá a tojásokat, a lisztet, a sütőport, a citromhéjat, a sót és a citromlevet. Alacsony sebességen keverje össze homogén tésztává. Helyezze a tésztát műanyag fóliára, tekerje fel, és tegye a hűtőszekrénybe 30 percre. Ezután vegye ki a tésztát a hűtőből, és kézzel formázzon belőle gombócokat, majd nyomja le őket, hogy kerek linzerkekszeket kapjon. Helyezze őket sütőpapírral bélelt tepsibe, süsse meg a sütőben, majd forgassa meg őket porcukorban.

13. Csokoládé mousse
Hozzávalók:
- 400 g hideg tejszín
- 4 nagy tojássárgája
- 3 evőkanál cukor
- 1 evőkanál vaníliaesszencia
- 200 g étcsokoládé
- tejszínhab a díszítéshez

Ennek a receptnek az elkészítéséhez minimum 6 órára van szükség, ezért legalább 6 órával a tálalás előtt készítse el.
Elkészítés:
A tojássárgákat a cukorral és egy csipet sóval keverjük össze egy robotgép táljában. Amikor a keverék simává válik és a cukor felolvad, öntsük át egy másik tálba, amelyben előzőleg 150 g tejszínt melegítettünk alacsony lángon. Keverjük folyamatosan szilikon spatulával közepes lángon. Használjunk konyhai hőmérőt a hőmérséklet ellenőrzésére, 70°C-ot kell elérnie.
Öntsük a tojáskrémet egy tálba, és adjuk hozzá a vaníliaesszenciát, majd keverjük össze. Olvasszuk fel a csokoládét vízgőz felett, majd fokozatosan adjuk hozzá a tojáskrémhez, folyamatosan keverve körkörös mozdulatokkal, amíg homogén nem lesz.
A maradék tejszínt öntsük a mixer táljába, és addig keverjük, amíg kemény habot nem kapunk. Óvatosan

forgassuk bele a tejszínhabot a csokoládés keverékbe, körkörös mozdulatokkal, alulról felfelé. Öntsük a keveréket üvegpoharakba vagy más formákba, és tegyük hűtőbe legalább 6 órára. A tökéletes állag eléréséhez tálalás előtt 15-20 percre szobahőmérsékleten hagyjuk.

14. Habcsók (20-24 db)
Hozzávalók:
- 4 tojásfehérje
- 1 csésze/bögre porcukor

Elkészítés:
Habverővel nagy sebességen verje fel a tojásfehérjét, amíg kemény habot nem kap. Csökkentse a sebességet minimumra, és óvatosan adja hozzá a cukor felét. Keverje, amíg homogén nem lesz, majd adja hozzá a maradék cukrot, és ismételje meg a folyamatot. Tegyen egy kiskanálnyi habcsókmasszát egy kevés olajjal kikent tepsibe. Hagyjon kb. 3 cm helyet a habcsókok között, hogy sütés közben ne érjenek össze. Süsse a sütőben, amíg a habcsókok meg nem száradnak. Ne süssük túl, mert megéghetnek. Vegye ki őket a tepsiből, és hagyja kihűlni. Légmentesen záródó dobozban tárolja.
Megjegyzés: Habzsák használata esetén nagyobb és vonzóbb formájú habcsókokat készíthet. Ebben az esetben a sütési időt meg kell hosszabbítani.

15. Telemeás pogácsa
Hozzávalók:
- 500 g liszt
- 300 g telemea sajt
- 150 g hideg vaj
- 100 g tejföl
- 2 tojás
- szezámmag
- köménymag

Elkészítés:
Reszelje le a hűtőből kivett hideg vajat és a telemea sajtot egy nagy lyukú reszelőn. Tegye egy tálba a lisztet, a reszelt sajtot, a vajat, a tojásokat és a tejfölt. Közepes sebességen keverje 5 percig, amíg homogén tésztát nem kap. Lisztezett munkalapon nyújtsa ki a tésztát, majd vágja fel rudakra. Helyezze őket sütőpapírral bélelt tepsibe, kenje meg őket felvert tojással, majd szórjon rájuk szezámmagot és köménymagot. Helyezze a tepsibe a rudakat, és süsse őket aranybarnára.

16. Majonéz
Hozzávalók:
- 2 nyers tojássárgája
- 1 főtt tojássárgája
- 1 csésze napraforgóolaj
- 1 teáskanál mustár
- 1 kiskanál só

Elkészítés:
A robotgép táljában alacsony sebességen enyhén keverjük fel a nyers tojássárgákat. Adjuk hozzá a főtt tojássárgáját, és fokozatosan növelve a sebességet, keverjük tovább a legmagasabb fokozaton. Adjuk hozzá a sót és a mustárt. Ezután fokozatosan öntsük hozzá az olajat, és keverjük, amíg homogén állagú nem lesz.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK A KENYÉR SÜTÉSHEZ
LISZT
A liszt a kenyérsütés legfontosabb összetevője. A kenyérsütéshez vagy sütéshez használt fehér búzaliszt jobb sütési eredményeket ad, ha legalább 11-12% fehérjetartalmú. A süteményekhez és finom péksüteményekhez használt lisztnek alacsonyabb gluténtartalmúnak kell lennie, mint a kenyértésztához használt lisztnek.
A rozslisztet gyakran használják kenyérsütéshez. Magas az ásványi anyag tartalma, de kevesebb a fehérje, ezért általában búzaliszttel kombinálva használják, hogy biztosítsák a kenyér jó kelését.
A teljes kiőrlésű búzaliszt egész búzából készül, korpát és búzacsírát tartalmaz. A teljes kiőrlésű búzalisztből

készült kenyér sűrűbb lesz. Kevésbé sűrű kenyeret kaphat, ha egy csésze teljes kiőrlésű lisztet egy csésze fehér kenyérliszttel helyettesít.
Érdekességek:
- A liszt tulajdonságai változhatnak az időjárástól és a tárolási körülményektől függően. Ezért fontos, hogy figyeljünk a tészta állagára, és szükség szerint adjunk hozzá vizet vagy lisztet. Ha a tészta túl lágy, adjunk hozzá 1-2 evőkanál lisztet. Gyúrjuk át a tésztát, amíg egyenletes és rugalmas nem lesz. Ha a tészta túl száraz, adjunk hozzá 1-2 evőkanál vizet. Gyúrjuk át a tésztát, amíg egyenletes és rugalmas nem lesz. Fontos, hogy a vizet vagy a lisztet fokozatosan adjuk hozzá, és alaposan gyúrjuk át, hogy egyenletesen keveredjen össze. A tészta ideális állagát akkor érjük el, ha nedves, de nem ragadós. Ilyen állagú tésztából könnyen formázhatjuk a kenyeret.

ÉLESZTŐ
Az élesztő és a liszt adja a kenyér állagát. Az élesztőt kelesztőanyagként használjuk. Egyes receptek szárított élesztőt használnak. A szárított élesztő használata előtt mindig ellenőrizze a lejárati időt, mert a lejárt élesztő miatt a kenyér nem kel meg. Szárított élesztő helyett friss élesztőt is használhat. Ebben az esetben a szárított élesztő mennyiségének 2-3-szorosát kell használnia a friss élesztőből.
Érdekességek:
- a receptekben megadott élesztőmennyiséget csökkenteni kell, ha 1000 méter tengerszint feletti magasságban tartózkodik. Ennek az az oka, hogy minél nagyobb a magasság, annál kisebb a légnyomás és a tészta gyorsabban kel meg.
- a receptekben megadott élesztőmennyiséget csökkenteni kell, ha meleg, párás éghajlaton tartózkodik, hogy a tészta ne keljen meg túlságosan. Ennek az az oka, hogy minél tovább áll a tészta a melegben, annál gyorsabban kel meg.

SÓ
A só fontos összetevője a kenyérkészítésnek. Növeli a tészta vízfelvevő képességét, megkönnyíti a gyúrást, segíti a gluténképződést, ízt, állagot ad a kéregnek, és hosszabb ideig frissen tartja a kenyeret. Használjon megfelelő mennyiségű sót, mert ha nem méri be helyesen, az megakadályozhatja a kenyér kelesztését.
VÍZ
Általában csapvizet használunk. A hideg vizet szobahőmérsékletűre kell melegíteni a használat előtt. A túl hideg vagy túl forró víz megakadályozza az élesztő aktiválódását.
CUKOR
A cukor édesebbé, ízletesebbé teszi a kenyeret, és segít a kéreg barnulásában. Az élesztővel együtt keverjük össze. Használhat fehér cukrot, barna cukrot vagy mézet.
OLAJ
Javítja az ízeket és megőrzi a nedvességet. Növényi olajokat használhat, például napraforgóolajat, repceolajat vagy kukoricaolajat. Az olaj helyettesíthető vajjal vagy margarinnal, de ebben az esetben a kéreg sárgássá válhat.
EGYÉB ÖSSZETEVŐK
A magokat, aszalt gyümölcsöket, diófféléket, pelyheket stb., amelyeknek egészben kell maradniuk a kenyérben, a tészta gyúrása során fokozatosan kell hozzáadni a tésztához, mielőtt kelesztené.

TANÁCSOK ÉS TRÜKKÖK SÜTEMÉNYEK ÉS PÉKSÜTEMÉNYEK KÉSZÍTÉSÉHEZ
- Használja fel a receptekben szereplő összes hozzávalót a lejárati időn belül.
- Adja hozzá a hozzávalókat a receptekben megadott sorrendben.
- Tárolja a hozzávalókat lezárt edényekben.
- Mielőtt elkezdené elkészíteni a recepteket, hozza szobahőmérsékletűre a hűtőben tárolt összetevőket.

LISZT
- Használjon alacsonyabb gluténtartalmú lisztet, mint a kenyértésztához használt liszt.
- Használjon finom és középsűrű lisztet, ezek finomabb textúrát adnak a péksüteményeknek (pl. sütemények, torták, palacsinták).

TOJÁSOK
- A megfelelő térfogat eléréséhez szobahőmérsékletű tojást használjon a péksüteményekhez.
- A teljes keverék biztonsága érdekében a tojásokat egyesével törje fel egy tálba, és csak ezután adja hozzá a többi összetevőhöz. Így elkerülheti, hogy egy romlott tojást adjon a recepthez.
- A tojásfehérje és a tojássárga szétválasztásakor ügyeljen arra, hogy teljesen elváljanak egymástól. Ha a tojásfehérjébe tojássárga kerül, az nem fog jól felverődni.

A TÉSZTA KELÉSÉT SEGÍTŐ HOZZÁVALÓK

- A sütőpor kelesztőszerként használatos a péksütemények készítésénél. Egyenletesen kell eloszlatni a lisztben, és vele együtt a tésztába dolgozni, így a tészta egyenletesen kel meg. Ha megfelelően adagolják és a tésztát jól összekeverik, a sütőpor apró pórusokat hoz létre a tésztában. A sütőpor keményítőt, szódabikarbónát és egy savas összetevőt tartalmaz. A keményítő feladata a nedvesség felszívása, hogy a két anyag ne lépjen reakcióba egymással, mielőtt a tésztába kerülne. A sütőport főként kekszek és puha tészták készítésénél használják, amelyek összetevői között édes tej is szerepel.
- A szódabikarbóna 3-4-szer erősebb reakciókat vált ki, mint a sütőpor, és sokkal porózusabbá teszi a tésztát. Egy savas anyaggal (ecet, citrom) kell „oltani", hogy könnyebben lehessen beledolgozni a tésztába. Olyan tésztákhoz alkalmas, amelyek erjesztett tejtermékeket (joghurt, írót) tartalmaznak, és amelyeket általában fánkok, amerikai palacsinták, muffinok vagy sós kalácsok készítéséhez használnak, melynek összetevői között gyakran szerepel savanyú tejföl vagy író.

CUKOR

- A kristálycukrot általában süteményekhez használják, mivel ízt, textúrát és színt ad nekik.
- A barna cukrot különleges íz vagy szín hozzáadására használhatjuk a süteményekben.
- A porcukrot is gyakran használják, mert könnyebben oldódik, amikor vajjal keverjük.
- A vaníliás cukrot vagy vanillincukrot kristálycukorral keverik, majd porrá őrlik, és sütemények, kekszek, torták stb. díszítésére használják.

Érdekességek:

- A vanillincukor egy szintetikus vaníliaízű helyettesítő. A vanillin kissé kesernyés ízű. Ahhoz, hogy ez a keserűség ne jelenjen meg a kész ételekben, be kell tartani az arányokat. A vanillincukrot csak az aromája jellemzi, amit szintézissel nyernek, a vanília jótékony hatásai nincsenek jelen.
- A vaníliás cukor egy édes anyag, amely vaníliaízzel rendelkezik. A vaníliának egyedi, nagyon erős aromája van, amely jól kombinálható más fűszerekkel. Ahhoz, hogy ételeinek valódi vaníliaízt adjon, használjon vaníliás cukrot az intenzív aromája miatt, és azért, mert kevesebb vegyi anyagot tartalmaz. Összehasonlítva a vanillincukorral, a vaníliás cukornak kevésbé erős vanília illata van, viszont természetesebb és kifejezettebb vaníliaaromával rendelkezik. Az igazi vanília az egyik legdrágább fűszer a világon. A főzés mellett ezt az illatot gyakran használják aromaterápiában is, mert jótékony hatásaival meglepően javítja a közérzetet és az egészséget.
- Mivel sokan kételkednek a kereskedelmi termékek adalékainak természetességében, otthon is készíthet vaníliás cukrot, amelyet hosszabb ideig megőrizhet. Hogyan készítheti el? Kevés hozzávalóra van szüksége: kristálycukor és vaníliarúd.

TEJ

- A receptekben használjon különböző zsírtartalmú tejet, kivéve, ha a recept másképp nem rendelkezik.
- Használhat sovány tejet is, de a végső termék íze és textúrája eltérő lesz.

Érdekességek:

- A tej zsírtartalma adja meg a jellegzetes ízt és aromát a készítményekben. A 3,5%-os zsírtartalmú tej jelentős ízbeli különbséget eredményez, mivel a zsírtartalom százalékos aránya a mennyiséghez képest nem jelentős a sovány tejhez képest.

SÜTÉS

- A sütő típusától függően melegítse elő a sütőt a sütés megkezdése előtt.
- A sütőformák béleléséhez használjon sütőpapírt liszt vagy zsír helyett.
- A sütemény sülési idejének közeledtével ellenőrizze azt. Óvatosan érintse meg a tetejét, és ha visszatér az eredeti formájába, akkor jól megsült. A fogpiszkáló tesztet is elvégezheti úgy, hogy egy fogpiszkálót szúr a tésztába. Ha nem ragad tészta a fogpiszkálóhoz, akkor a sütemény elkészült.
- A ropogós kekszeket és péksüteményeket egy spatula segítségével szedje ki, majd hagyja őket fokozatosan kihűlni. Így elkerüli a törésüket vagy a morzsálódást.

NOTES / NOTIȚE / JEGYZETEK



IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE CORRECT DEFECTS OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19 / EU

Worn electrical appliances are valuable materials, which is why their place is not in household waste! For this reason, please support and participate in the protection of natural resources and the environment by handing this appliance to their take-over centers or to the importer whose address you can find in this manual or in the warranty certificate. By removing home appliances separately, you will avoid the potential negative consequences that your environment and health may have on the wrong removal, and you will be able to capitalize on the constituent materials for saving energy and resources. Further details may be requested from your local government or your nearest collection point. Inappropriate waste disposal may, in accordance with national regulations, be amended. The separate decommissioning of an electrical appliance is specified by marking the product with the image of a cut bay.

INFORMAŢII IMPORTANTE CU PRIVIRE LA DEZAFECTAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2012/19/UE

Aparatele electrice uzate sunt materiale valoroase, motiv pentru care locul lor nu este la gunoiul menajer! Din această cauză, vă rugăm să ne sprijiniţi şi să participaţi la protejarea resurselor naturale şi a mediului înconjurător, prin predarea acestui aparat la centrele de preluare a acestora sau la importatorul a cărui adresă o puteţi găsi în acest manual sau în certificatul de garanţie. Înlăturând separat dispozitivele electrocasnice, veţi evita eventualele consecinţe negative pe care le-ar putea avea asupra mediului şi sănătăţii înlăturarea incorectă, şi veţi permite valorificarea materialelor constituente pentru economisirea energiei şi a resurselor. Detalii suplimentare se pot solicita la administraţia locală sau la cel mai apropiat punct de colectare. Îndepărtarea necorespunzătoare a deşeurilor poate fi, în conformitate cu reglementările naţionale, amendată. Dezafectarea separată a unui dispozitiv electrocasnic este specificată prin marcarea produsului cu imaginea unei pubele tăiate.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TERMÉK MEGFELELŐ HATÁSÁRA VONATKOZÓAN A 2012/19 / EU IRÁNYELVEKEN

Ez a szimbólum azt jelöli, hogy a terméket nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni, ahogy azt a WEEE direktíva (2002/96/EC) és a nemzeti törvények előírják. A terméket a kijelölt gyűjtőhelyeken, vagy egy hasonló új termék esetében egy-azegyben csere formájában, vagy egy arra felhatalmazott gyűjtőponton le kell adni, ahol gondoskodnak az elektronikai és elektromos berendezések megfelelő újrafeldolgozásáról (EEE). Ilyen hulladék nem megfelelő kezelése negatív hatással lehet a környezetre és az emberi egészségre a potenciálisan veszélyes anyagok miatt, melyeket általában az EEE-kben használnak (elektronikai és elektromos berendezések). Ugyanakkor az Ön együttműködése a termék megfelelő újrafeldolgozásában segít a természeti erőforrások hatékony kihasználásában is. További információkat a használt készülékek megsemmisítésével kapcsolatban a helyi önkormányzatnál, hulladékkezelő szervezetnél, vagy arra feljogosított WEEE vagy háztartási hulladékfeldolgozónál kaphat.



This appliance complies with European electromagnetic safety and compliance standards.

Acest aparat este conform cu standardele Europene de securitate şi conformitate electromagnetică.

Ez a készülék megfelel az európai elektromágneses biztonsági és megfelelőségi előírásoknak.



This product does not contain hazardous materials for the environment (lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium and brominated flammable agents: PBB and PBDE).

Acest produs nu conţine materiale periculoase pentru mediul înconjurator (plumb, mercur, cadmiu, crom hexavalent şi agenţi inflamabili bromuraţi: PBB şi PBDE).

Ez a termék nem tartalmaz veszélyes anyagokat a környezet számára (ólom, higany, kadmium, hatértékű króm és brómozott gyúlékony anyagok: PBB és PBDE).



We assume the right to make changes to these provisions without further notice.
SC ZASS ROMANIA S.R.L. is not responsible for any printing errors.

Ne asumăm dreptul de a face modificări ale acestor prevederi fără o altă notificare.
S.C. ZASS ROMANIA S.R.L. nu răspunde pentru eventualele greşeli de tipar.

Feltételezzük a jogot, hogy ezeket a rendelkezéseket további értesítés nélkül megváltoztassuk.
SC ZASS ROMANIA S.R.L. nem vállal felelősséget a nyomtatási hibákért.

ZASS®
Worldwide comfort

www.zassromania.ro

Rev.01 27082025