

gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 20:00 perc közötti tartományban.

KEVERŐ KÖNNYŰ TÖMEGEK OSTOROZÁSÁHOZ

Amikor megnyomja a keverő funkciógombját a fénytömegek korbázásához, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sebesség 9 és a 6:00 perc idő. A gomb vagy a sebesség-funkció gomb segítségével kiválaszthatja a sebességet a 9 és 11 közötti tartományban, míg az időfunkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 10:00 perc közötti tartományban.

FŰTÉSI BEÁLLÍTÁS (FERMENTÁCIÓ)

Az előmelegítés (fermentáció) funkció gomb megnyomása után a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet 38° C és 60:00 perc idő. A tárcsa segítségével kiválaszthatja a hőmérsékletet 25-45°C tartományban, miközben az idő funkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 30:00 perc és 99:59 perc közötti tartományban.

CSISZOLÓ RÖGZÍTÉS

Ha megnyomja a darálótartozék funkciógombját, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 3. sebesség és a 10:00 perc idő. A forgógomb vagy a sebességfunkció gomb segítségével kiválaszthatja a sebességet a 3 és 9 közötti tartományban, míg az időfunkció gomb megnyomásával kiválaszthatja az időt 1:00 perc és 20:00 perc közötti tartományban.

FIGYELEM! A marótartozék nincs felszerelve az MRK-22 bolygórobottal. A daráló tartozék külön megvásárolható.

A ROBOT HASZNÁLATA A SAJÁT RECEPTEKHEZ

Ez a kézikönyv néhány általános, gyakorlati tanácsot tartalmaz a robottal való munka sajátosságairól, amelyek hasznosak lehetnek a saját receptek elkészítésekor. Saját megfigyeléseire és tapasztalataira azonban szükség lesz a tökéletes hatás eléréséhez és a megfelelő keverési eljárás kidolgozásához. A keverési folyamatot ellenőrizni kell, és pontosan akkor kell befejezni, amikor eléri a receptben előírt konzisztenciát (például „sima és rugalmas tészta”).

FŐZÉSI TIPPEK

1. A hűtőszekrényben tárolt összetevőknek, például a vajnak vagy a tojásnak szobahőmérsékletet kell elérniük a keverés előtt. Ezért időben távolítsa el az ilyen termékeket a hűtőszekrényből.
2. A tojáshéj vagy a romlott tojások tálba dobásának elkerülése érdekében a legjobb, ha a többi termék hozzáadása előtt külön tartályba ragasztja őket.
3. A túl hosszú ostromozás negatívan befolyásolhatja a végterméket. Tartsa szemmel a receptben megadott keverési időt.
4. Az élelmiszerek hőmérsékletének, textúrájának megváltoztatása (pl. a környezeti hőmérséklet ingadozása miatt) befolyásolhatja az összetevők keverési folyamatának lerövidülését/meghosszabbítását és a keverés végeredményét.
5. Mindig el kell kezdeni a keverést alacsony sebességgel, és fokozatosan növelje a sebességet egy adott receptben előírtakra.